

©2017, Karina Prudencio Álvarez.

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica que acredita al trabajo y a su autor.

Dedicado a mi padre Adolfo Prudencio Aramayo y a todos mis antepasados que habitan en algún lugar y misteriosamente me llevaron por este camino.

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas que colaboraron en la realización de esta investigación y específicamente de la obra *De Kalapurca a la Pataska*. A mi familia Mauricio y Roque Barraza que me acompañaron en la búsqueda y aventura de volver a San Pedro de Atacama. A la Familia Aramayo Párraga y mi prima Claudia Cabezas Aramayo por todo el apoyo en San Pedro. A Nancy Alanoca por transmitir toda su sabiduría Andina. A mi profesora guía Alejandra Bendel por confiar en mí y entregarme confianza y apoyo a ojos cerrados. A mi amiga, compañera y gran artista Viviana Corvalán por todo el trabajo realizado. A mis queridas amigas que me dieron fuerza, energía y creen en mí : Carolina Franch y Patricia Román.

TABLA DE CONTENIDOS

RESUMEN

	Página
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. DE KALAPURCA A LA PATASKA EN LA MEMORIA FAMILIAR.....	2
2.1 Recuerdos e imágenes: Los primeros referentes de la obra.....	2
2.2 Recuerdos de la familia de Adolfo.....	4
2.3 Construyendo lo andino en la memoria.....	6
III. RECUERDO DE LA FIESTA Y LOS GESTOS PRESENTES EN ELLA.....	8
3.1 La Tirana.....	8
3.2 Los Bailes Chinos desde Isaías.....	10
IV. SOY INDÍGENA.....	13
4.1 En viaje con Mauricio y Roque.....	13
4.2 Acciones de transferencia: Sobre Kalapurca y la Pataska.....	15
V. DE KALAPURCA Y LA PATASKA.....	30
5.1 La performance: Análisis de obra.....	30
5.2 La cocina al borde.....	36
5.3 El tiempo Andino.....	41
5.4 Piel dorada.....	47
VI. CONCLUSIÓN	52
BIBLIOGRAFÍA.....	54

RESUMEN

De Kalapurca a la Pataska es el título de la memoria de obra como parte del proyecto de la obra del mismo nombre. *De Kalapurca a la Pastaka* es una performance que lleva a lo público lo que ha sido tradicionalmente silenciado. Abarcando problemáticas dentro de las esferas de lo indígena, lo culinario y lo femenino.

A partir de la investigación teórica se exponen en una primera parte los antecedentes mas cercanos a la obra, profundizando y haciendo relato de los recuerdos en la memoria que configuran elementos conceptuales y materialidades *De Kalapurca a la Pataska*. En una segunda parte se aborda la obra desde su proceso de creación durante un período de dos años, donde su principal objetivo fue hacer plausible las exclusiones y los silencios culturales tan arraigados y sostenidos en nuestro país, específicamente la tradición culinaria indígena.

Introducción

A partir de la búsqueda de una identidad a través de diversos viajes se produce la conexión con lo indígena, lo andino y lo atacameño. Surge entonces la pregunta ¿Cómo vincularse desde de la ciudad de Santiago con la identidad indígena reconocida en el territorio Atacameño? Como respuesta se propone una obra en la búsqueda de elementos que alimenten una identidad andina en construcción. Un largo proceso de años se va desenredando y enriqueciendo hasta el momento de decidir la realización *De Kalapurca a la Pataska*. La obra se cruza con la vida, la memoria y la herencia ancestral, desde lo originario del pueblo atacameño hacia la identidad de la artista. Intencionado en transferir lo más importante del ser andino en un lugar y tiempo determinado.

De Kalapurca a la Pataska es una obra de performance que imbrica el lenguaje culinario con el artístico a través de una acción que invita al espectador de forma voluntaria a participar de un rito. Configurando un acontecimiento que engloba el concepto de reciprocidad, entendido como el principal fundamento del pensamiento andino.

El texto a continuación es parte de un proceso en construcción y *De Kalapurca a la Pataska* es la estrategia de materializar lo femenino, lo doméstico y lo indígena en la obra de performance.

A partir de la formación previa como docente se instaura una obra que busca entregar un conocimiento a través de la participación activa del espectador en la acción performativa. La investigación teórica profundiza aspectos de lo andino que van construyendo cada elemento de la obra. Como también elementos que amplían lo andino desde un territorio lejano a ese lugar y tensionan por ello lo que vivimos en la ciudad y la herencia de nuestros antepasados que ha sido olvidada y borrada en la memoria familiar.

II. DE KALAPURCA A LA PATASKA EN LA MEMORIA FAMILIAR.

2.1 Recuerdos e imágenes. Los primeros referentes de la obra.

Kalapurca se inicia cuando era pequeña, en mi casa de la calle José Zapiola a comienzos de los 80, en las mañanas de juego, sola y en ocasiones con mi madre Olga. Recuerdo los juegos imitando las labores de la dueña de casa, en grandes instalaciones en el living, donde recreaba una casa con todas mis miniaturas de muebles, camas, cocina, peluches, muñecas y personajes imaginarios. Otro juego frecuente era visitar a mi madre, en la cocina mientras ella cocinaba para la familia, allá yo iba siempre acompañada de algún muñeco en mi coche de juguete. Era una representación de lo que entendía por ser mujer en el futuro, llevado al juego de niña, dentro de un espacio creativo con un ritmo propio, atravesado por sus propias reglas, relaciones y tiempos¹ (Chávez, García Canal, 1995)

Reconozco en estas acciones una forma de identificarme como mujer y representar un rol hacia mi pequeño público que era mi madre, mis muñecos y peluches. Lo repetía casi diariamente y cada vez se complejizaba más, sumando lugares o personajes imaginarios que interactuaban en mis historias.

En ese tiempo pocas veces me gustaba la comida, pero sabía el esfuerzo que había en ese trabajo y siempre terminaba comiendo mi plato. Había platos terribles, las sopas, el pescado, los porotos y otros que disfrutaba plenamente, como el pollo, las papas fritas, el fricasé, el pino para las empanadas, las tortas, brazos de reina, dulces de zanahoria, leche asada y queques entre otras preparaciones realizadas por mi madre.

¹ Chávez y García Canal (1995) se refieren en *La casa, Rumores de un poder cristalizado*. Investigación sobre los espacios privados los autores describen la casa como; ... “un espacio lleno: sujetos que lo habitan, viven y recrean y que son, a su vez, habitados, vividos y recreados por él. Es un espacio cerrado con límites y fronteras; posee un tiempo que le es propio, en el que conviven en un presente singular, los recuerdos del pasado y las expectativas y deseos de un futuro. Este espacio se halla también atravesado por relaciones de poder, una forma de funcionamiento con mandatos, una manera de ejercer la autoridad paternal y una forma de resistir y engañar esa autoridad por parte de los hijos. Estos elementos imponen, a la casa y familia que la habita, un ritmo propio y peculiar”.

En la casa se respetaba el tiempo y el ritual de la mesa. Preparar la mesa, sentarse a la mesa y compartir, pero siempre la televisión estaba prendida con la teleserie, las noticias o algún programa de la tarde. Su presencia no dejaba conversar ni compartir, pero yo creía en la compañía de la televisión como algo importante por esos años. En todas las habitaciones la televisión era parte de la casa, como un personaje que a través de imágenes y sonidos acompañaba en los largos y solitarios días de la infancia. La televisión por la tarde y la radio en la mañana eran la compañía y la forma de informarse en plena dictadura. La imagen de la pantalla y la luz del televisor es parte de mis recuerdos de infancia dentro de una configuración de hogar.²

² El pasado se hace presente a través de objetos e imágenes que nos vinculan, es mi presente habitado por esos fantasmas. Según Chávez y García Canal (1995) la casa se encuentra; "Poblada de fantasmas guarda y atesora recuerdos; exterioriza paradójicamente lo íntimo, objetiviza lo privado, devela los secretos... Santuario de la familia, templo de la privacidad. Los actos repetidos toman la fuerza del rito, el dialogo cotidiano se vuelve oración y letanía. Desde dentro, zona segura, terreno de lo conocido, del rito, de las ceremonias. Ese adentro que otorga al sujeto su nombre, su identidad y su pertenencia a un mundo de afecto y afecciones." (p.3)

2.2 Recuerdos de la familia de Adolfo.

Mi padre es hijo de Alfredo, un joven boliviano, de profesión contador que llega a trabajar a Chuquicamata en plenos años 20. La herencia del abuelo está llena de incógnitas y preguntas, no sabemos donde vivió en su país natal ni mucho de quién era él realmente. La madre de mi padre era Ángela Aramayo, joven Atacameña hija de Víctor Aramayo y Jacinta Alemán, ambos Atacameños. Ángela, mi abuela, trabajaba como enfermera matrona en la maternidad de Chuquicamata y al casarse con Alfredo dejó su trabajo para dedicarse a la casa y su familia. Tuvo cuatro hijos: Alfredo, Adolfo mi padre, Elizabeth y Hugo.

Mi padre junto a su hermano mayor Alfredo vivieron prácticamente toda su vida internos, debido a que los niños de provincia en esa época eran enviados a estudiar a las ciudades más cercanas. Es así como mi padre solo visita la casa familiar en los veranos y es educado y criado por los jesuitas en Antofagasta. El abuelo y la abuela son una construcción familiar, creada a partir de los relatos de mi padre que pronto se fueron sumando a lo que yo podía descubrir e imaginar, como la idea del lugar al que pertenecían en relación al mundo Andino, y la vinculación de mi obra con las fiestas religiosas.

Conocí el norte cuando cumplí tres años, me llevaron en una carpa de lona azul que parecía carpa de circo pobre por los parches anaranjados que lucía gracias a que mi madre es daltónica.

Recorrimos todo el norte por la costa hasta Arica, tomábamos desayuno en la playa, alojábamos en casas de amigos y tomábamos el té en el auto mirando la puesta del sol.

Dos años después volvimos al norte, esta vez el recorrido me permitió conocer a la familia nortina, que reúne a mi padre con su tierra: los primos de Antofagasta, Calama y San Pedro de Atacama.

Nos invitan a pernoctar en todas las casas de los familiares. Todos sienten mucho cariño hacia mi padre, su presencia provoca un encuentro familiar entre parientes. En San Pedro recuerdo que asan un cordero y realizan un gran fuego en honor a mi familia. Percibí de esta forma los primeros rasgos de reciprocidad del Atacameño.

En ese viaje también conozco el Museo Arqueológico Atacameño, fundado por el jesuita belga Gustavo Le Paige. Recuerdo al museo, incluyendo en su muestra, momias, restos de vasijas, utensilios, tejidos y vestimentas. Me sorprende la tumba Atacameña con sus colores y objetos, el olor de la tierra, los diversos tipos de maíz, el color de la piel de mis parientes acostumbrados al sol del altiplano, las calles de tierra y las casas de barro. Todos ellos se encuentran reunidos en mi memoria en un silencio que dialoga con el desierto, como un lugar de paz donde mi creatividad y mis ideas parecen florecer.



Fi.1 Familia Aramayo, 1984 San Pedro de Atacama. Abajo al centro: la niña mas pequeña Claudia Cabezas Aramayo y a su lado de jardinera Karina Prudencio Álvarez. Fotografía: Adolfo Prudencio Aramayo.

2.3 Construyendo lo Andino en la memoria

La búsqueda de la herencia andina surge a partir de un *souvenir* que juega un rol crucial en mi infancia. En el mueble de mi casa se situaba un trozo de resina con una miniatura de máscara boliviana del diablo andino que yo solía observar por largos ratos ya que reconocía cierto parentesco con esta figura. Lo familiar que no existe en la memoria de mi padre lo transformo y lo construyo en un relato en mi cabeza lleno de imágenes y colores.

Tiempo después estudiando pedagogía en Artes Plásticas el mundo andino aparece nuevamente en mi vida, en la clase de Arte precolombino. Durante esos años comienzan mis viajes buscando algo que desconozco al norte a zonas como San Pedro de Atacama, Iquique, La Tirana, Oruro, La Paz, Potosí, Santa Cruz, Tiwanaku, Cusco, entre otros.

Años más tarde puedo reconocer en el mundo andino diversos elementos que unifican estos lugares, en colores, formas, olores, comidas, danzas y sonidos. Ellos hacen crear mi propio imaginario andino iniciado en mi infancia que continuará en una búsqueda a través del cuerpo, reconociéndome corporalmente a través de la idea de descubrir un mundo desconocido³. A partir de la investigación en la fiesta andina, descubro ritos y signos que se repiten como la hoja de coca, la bandera Huipala, el arrojar el alcohol al suelo en forma de “*convido*”⁴ a la Pacha-Mama antes de beber, los

³Silvia Rivera Cusicanqui (2015) en entrevista realizada para el programa mexicano *Luchadoras*, hace referencia al ser indígena y la capacidad de reconocerse corporalmente en las ideas, especificando que la resistencia comienza por el propio cuerpo, desde la comida que elegimos al alimentarnos, como a la forma en que relacionamos nuestro cuerpo con nuestras ideas dentro de una configuración de intuiciones, prácticas de ritos, relaciones con el mundo no visible y la reconexión entre el espíritu y el cuerpo, repensando nuestro pensamiento como una forma de respiración.

⁴ De las palabras de Claudia Cabezas Aramayo, atacameña del Ayllu de Poconche el *Convido a la tierra*; es cuando le echas algo a la tierra en otra hora que no se hace el pago y la ofrenda no se entierra. Ejemplo:

colores y formas en los tejidos, los ritmos andinos de las fiestas, la visión comunitaria de los pueblos, el compartir, el celebrar Carnaval, las grandes fiestas o la comida como formas de transferir una tradición ancestral. El mundo andino me atrae y deseo aprender de él a través de la experiencia, observando y participando.



Fig.2 Karina Prudencio Álvarez. *Kalapurca*, performance 2015. Pontificia Universidad Católica de Chile. Fotografía: Felipe Elgueta.

cuando bebemos se le debe echar a la tierra antes que tomemos nosotros. Testimonio entregado en entrevista personal.

III. RECUERDOS DE LA FIESTA Y LOS GESTOS PRESENTES EN ELLA.

3.1 La tirana

Una de las experiencias más significativas se produce al participar como espectadora de la Fiesta de La Tirana con un grupo de estudiantes y compañeros de Pedagogía en Artes Plásticas de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación con la profesora María Elena Retamal, del curso de Arte Precolombino en julio del 2003. Esa vez el impacto a través de la riqueza visual junto con la variedad de personajes, bailes y sonidos es tan fuerte que experimento un momento insólito en mi vida. Durante la noche mientras dormía, el sonido repetitivo de los tambores de fondo en mis sueños, resonaba como un gran tren que se acercaba a toda velocidad hacia la carpa, parecía infinito sin parar de sonar, cada vez más fuerte. Reaccioné como sonámbula y salí corriendo y gritando de la carpa donde dormía. Sin entender nada desperté en la oscuridad con el cielo estrellado sobre mí y el sonido constante de los tambores de algún baile andino que no dejaban de sonar.

La Tirana significó para mí el reencuentro con el tiempo andino y el descubrimiento de la fiesta insertada en ese tiempo. Experimento la vivencia del tiempo andino descrito por Mircea Eliade como circular, reversible, recuperable; una especie de presente mítico eterno que se reintegra periódicamente por medio del artificio. (Valle, 1982) En esta fiesta vivo por primera vez el tiempo de la fiesta andina, la víspera a la fiesta, la procesión, la devoción a través del baile, la elegancia y seriedad de vestir los diferentes trajes. En la Tirana nace una tarea pendiente con el cuerpo, de hacerlo presencia y movimiento, la idea de hacer comunidad en la fiesta, el festejo y conocer in situ sobre el encuentro de lo sagrado y lo profano a partir de la figura del diablo, su relación con la ritualidad y la cosmovisión andina que trasciende las fronteras

republicanas de cada país. Durante esa fiesta fantaseo con la posibilidad de bailar como Figurín de La Tirana, específicamente de diabla. El camino será largo, pero finalmente lo lograré años mas tarde en julio del 2010, dos meses después de la muerte de mi padre.



Fig.3 Karina Prudencio Álvarez *Kalapurca*, performance 2015. Pontificia Universidad Católica de Chile.
Fotografías: Felipe Elgueta

3.2 Los Bailes Chinos desde Isaías.

De regreso en mi ciudad, comienza la búsqueda de la herencia del carnaval en Santiago, veo en él la forma más cercana a la fiesta andina y una manera de pertenecer a una comunidad. Esto se traduce en la investigación del figurín, integrando una escuela carnaval como figurín o personaje de carnaval, pasando por diferentes personajes llegando finalmente a la diabla.

Fueron años de aprendizaje que finalmente me llevaron a hacer realidad el ser diabla en la fiesta de La Tirana y ser parte de la fiesta andina, participando en ella no solo como observadora. Durante esta investigación también descubro la existencia de la fiesta religiosa de la zona centro norte, cercana a Santiago, con un nutrido calendario de fiestas y lugares, donde se desarrollan bailes y manifestaciones religiosas que circulan entre lo sagrado y lo profano a través de fiestas dedicadas a diferentes santos y vírgenes. Es así como integro el Baile Chino de los hermanos Prado de Limache y en Santiago los inicios del actual Baile del Mapocho. Los Bailes Chinos es un ritual que se celebra con una fiesta organizada por una comunidad o pueblo, donde se adora la figura de un santo, virgen o al niño Dios. Se invitan a Bailes de otros lugares y juntos danzan y tocan sus flautas.⁵

⁵ En la página en línea de la UNESCO sobre el Patrimonio cultural inmaterial se describe a los bailes chinos (“El baile chino,” 2014) como: “...son hermandades de músicos que expresan su fe por intermedio de la música, la danza y el canto, con motivo de la celebración de fiestas conmemorativas. Esta expresión cultural, que se practica esencialmente desde la región del Norte Chico hasta la zona central de Chile, tiene cinco estilos plenamente diferenciados y cada uno de ellos lleva el nombre del valle o de la cuenca en la que predomina. Organizados principalmente por hombres de las zonas rurales, los bailes chinos se caracterizan por la ejecución de saltos y flexiones de piernas al ritmo de una música instrumental isométrica interpretada con percusiones y flautas de origen precolombino. El abanderado del baile canta coplas de tema religioso, memorizadas o improvisadas, cuyas estrofas narran relatos piadosos, y le acompañan dos filas simétricas de músicos y bailarines, a partes iguales. Un tamborilero dirige la coreografía de las danzas y marca también el compás de la música. Cada grupo cuenta con un abanderado y acompañantes, que suelen ser mujeres. La música, las danzas y las coplas se aprenden mediante observación directa, imitación y transmisión en el seno de las familias. Los bailes chinos son instrumento de participación en la vida social, que prestigian a los que participan en ellos. Constituyen modelos de integración y cohesión sociales que cuentan con la adhesión de casi totalidad de las comunidades locales y, además, confieren un sentimiento de identidad y solidaridad a quienes los practican.” (sección texto escrito, párr.1)

Algunos santiaguinos acuden a estas fiestas a ofrecer su baile en estas cofradías, unos cercanos al mundo de las ciencias sociales, otros al de las artes escénicas y el resto a la música o vinculados con grupos indigenistas, integrando la tradición de los Bailes Chinos a partir de la herencia ancestral Precolombina.

Existe un rasgo muy interesante dentro de la ritualidad de las fiestas religiosas de la zona centro norte, en algunos pueblos donde se celebran fiestas de Chinos, se realiza una vigilia con Cantos a lo divino, donde un ruedo de cantores con guitarra entonan canciones de la historia sagrada. (Mercado, 2003) Estas vigilias llenas de misticismo recuerdan a los difuntos, ruegan por los enfermos y ofrecen cantos a los seres sagrados para invocarlos en la realización de la nueva fiesta que se inicia. El canto a lo divino es una sonoridad propia de lo sagrado en la fiesta.

Todo lo aprendido sobre los Bailes y sobre la fiesta cobra aún más relevancia cuando descubro a través de los relatos de mi abuela materna Adelaida Álvarez Araya, proveniente de la zona de Combarbalá, que mis antepasados participaron en los Bailes Chinos de la zona del norte chico. Mi abuela describe en su testimonio la participación de su hermano mayor en los bailes chinos. Isaías asistía a estas fiestas de forma secreta, no era una tradición familiar, sin embargo recuerda haberlo visto brincando y danzando con un pequeño tambor en sus manos en algún Baile Chino de su pueblo. Y es así como algo de esas fiestas antiguas existe en la memoria de mis antepasados.

Ahora el rito aparece en todas las fiestas que asisto, tanto en el mundo Andino como en la zona central. Lo observo desde la comunidad y la herencia de cada pueblo a partir de la activación de memorias que se transmiten a través del acto corporalizado manifestado en comida, danzas o sonidos. Las fiestas son tradiciones conformadas de ritualidad en la forma que se configuran, potenciando la idea de comunidad y unión en los pueblos. Dentro de cada celebración se repite un espacio de encuentro en común en torno a comida. Al tomar conciencia al respecto surge mi interés por los ritos de comensalidad.

La comida es gesto y acto importante dentro de la fiesta, es un espacio de encuentro. Existe la tradición de servir y ofrecer la comida a quienes participan de las

fiestas. En fiestas andinas he comido y bebido empanadas, clásicos de la comida andina, guisos, brebajes de tradición y la potente Kalapurca entre otros.

Es en el gesto de encuentro en la comida donde se entrecruzan todas las búsquedas que partieron al visualizar lo que me enseñó y transmitió mi padre en esos primeros viajes al Norte de Chile: el valor del encuentro con la comunidad.



Fig.4 Karina Prudencio Álvarez, *Kalapurca*, Performance 2015. Pontificia Universidad Católica de Chile.
Fotografías: Felipe Elgueta

IV. SOY INDÍGENA

4.1 El viaje con Mauricio y Roque

Hace dos años atrás, en el verano del 2015 decido viajar con mi familia a este lugar de recuerdos familiares, San Pedro de Atacama con la intención de reencontrarme con parte de mí que habita en ese territorio y transmitirlo a mi nuevo núcleo familiar. Este viaje es el primero que realizo a la zona con mi familia, mi marido Mauricio y mi pequeño hijo Roque.

Es así como me reencuentro con la familia Atacameña y en esta oportunidad por primera vez, me encuentro con una familia que se reconoce indígena, compartiendo costumbres y tradiciones en periodo de Carnaval. De esta forma nos reunimos con mis primos y tíos celebrando en el Ayllu de Sequitor.

Los ayllus son “agrupaciones andinas y unidades básicas de parientes, basada en los lazos sanguíneos reales o imaginarios, que trabajan en un área de terreno y forman una unidad económica y social, generalmente una aldea.” (Muñoz,1993:130)⁶. La fiesta comunitaria tradicional que es el Carnaval⁷, se celebra durante la noche, realizando un recorrido de casa en casa desplazando el carnaval de familia en familia. “Este, aunque obviamente de influencia cristiana, se reafirma como el más importante y comunitario “pago a la Pacha-Mama⁸” en donde con un gran sincretismo durante 3 o 4 días se reafirman los lazos con las familias carnavaleras que residen en los ayllus o en las

⁶ Ver: Nuñez,(1981:10) citado por (Muñoz, 1993)

⁷ Fiesta tradicional de cada Ayllu ,se celebra cuarenta días antes Semana Santa, se conoce por ser la fiesta a la cosecha de maíz principalmente., como también es agradecimiento por todas las cosechas. Relato Claudia Cabezas Aramayo.

⁸ Pago a la Pacha-Mama, es para hacer algo y se le pide permiso a la madre tierra para que todo salga bien. Los pagos se hacen como ceremonia- rito con hojas de coca, licor, agua, semillas, comidas sin sal, para los muertos. Se realiza un hoyo para depositar la ofrenda y se debe tapar antes que salga el sol. Relato Claudia Cabezas Aramayo.

ciudades y con el espacio físico y simbólico de los ayllus.” (Muñoz,1993:122) En cada lugar habrá comida y bebidas para compartir o comprar. Cada Ayllu vive el Carnaval con sus respectivos Alférez y Carnavales, personajes que mantienen viva la fiesta y son responsables de la ejecución de cada momento de ella. Mientras en el pueblo de San Pedro de Atacama los turistas caminan por sus calles, asisten a los bares y restaurantes sin saber que a un kilómetro de ellos se vive el Carnaval de las personas de San Pedro.

El pueblo Atacameño habita la zona de San Pedro de Atacama, herederos de la Cultura Licanantai. San Pedro de Atacama es un territorio que ha sido invadido y conquistado en diversos momentos durante su historia. Sin embargo, conserva y resiste el sentido de identidad andina entre su pueblo. Es un lugar de tránsito e intercambio cultural, rico en paisaje natural que atrae a turistas de todo el mundo. San Pedro tiene la actividad de una ciudad turística que recibe visitantes todo el año. Pero también resisten tradiciones que el Atacameño conserva como parte de su presente, recordando su pasado desde lo más profundo, activándolo a partir de prácticas ancestrales.

En este viaje junto a mi familia es cuando hago consciente mi reconocimiento como atacameña cuando uno de mis parientes me menciona la posibilidad de acceder a la calidad indígena⁹ que otorga el Estado de Chile.

En mi núcleo familiar de padre, madre y hermanos nunca nos consideramos indígenas. Es a partir de la recepción de esta información que me identifico como indígena por primera vez, y a pesar de esos olvidos familiares, guardo un archivo propio de lo Andino, adquirido por años a través de la búsqueda de conocer lo que fue ocultado en la memoria familiar para transformarlo en el presente en acción y obra a través del cuerpo.

Los viajes, bailes, bebidas y comidas conocidas, conforman un collage visual en mi memoria creando una obra que relatará este reconocerse como indígena, a través de la activación de lo que esto significa hoy para mí. A partir de mi historia familiar desde

⁹ La Calidad Indígena es un certificado emitido por la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI) que permite acreditar, de forma indefinida, que una persona, comunidad o asociación pertenece a una de las nueve etnias reconocidas legalmente en Chile, estas son: Mapuche, Aymara, Rapa nui, Atacameña, Quechua, Colla, Diaguita, Alacalufe y Yagán. (“Certificado de acreditación de calidad indígena”, 2016)

los primeros recuerdos de infancia en búsqueda de la mujer que soy; mujer indígena, artista y docente que manifiesta su identidad a través de la obra de arte performativa.

4.2 Acciones de transferencia : Sobre la Kalapurca y la Pataska.

Nancy Alanoca, aymara y ariqueña hace unos años me transmite a través de una conversación la no nacionalidad en el Mundo Andino, como un lugar sin fronteras. Las repúblicas no controlan el mundo andino y sus tradiciones.

En largos viajes a Bolivia, Perú y el altiplano chileno descubrí la Kalapurca, un plato tradicional de las fiestas andinas que trasciende fronteras y se prepara con ciertas diferencias dependiendo el territorio donde se encuentre.

La palabra Kalapurca viene del aymara Kala, que significa piedra y phurca, cocido, aludiendo al hecho de que este plato se cuece con piedras calientes.

Esta preparación ancestral proveniente de la cultura aymara, parte de la tradición andina y de gran contenido nutricional suele comerse en fiestas tradicionales y religiosas para reponer y recuperar las energías de los/as fieles, músicos y danzantes. Los principales componentes de este guiso son el mote de maíz, papas, carne de llama o alpaca, pollo o cordero, zanahoria, rocotos y otras verduras. Al terminar su preparación en una olla se agregan piedras al rojo vivo, las cuales se dejan reposar sumergidas en el guiso por un tiempo para luego ser servida con las propias piedras en el plato del consumidor/a¹⁰.

¹⁰ En los relatos de Nancy Alanoca, aymara y coautora del libro *Patrimonio alimentario de Chile, Productos y preparaciones de Arica y Parinacota*, (Alanoca, Manzur, 2012) , menciona el poder adaptativo de la Kalapurca cambiando sus ingredientes dependiendo el lugar donde se prepare, como también en su preparación la utilización de piedras dependiendo las condiciones pudiendo ocurrir que estas no sean utilizadas, este relato respecto a la adaptabilidad de Kalapurca es mencionado también en su libro donde se especifica que en algunos casos se prepara sin piedras, como también el momento de introducirlas a la olla también varía.



Fig.5 Karina Prudencio Álvarez Kalapurca, *entrega de receta* performance 2015. Pontificia Universidad Católica de Chile. Fotografías: Felipe Elgueta.

Kalapurca es parte de un ejercicio de memoria que propongo a través de la performance, de modo que desde mi identidad indígena reactivo una memoria familiar velada y silenciada durante generaciones para reconocermé hoy como indígena Atacameña, a través de el rito de servir la comida.¹¹ Elegí un plato que representara la tradición cultural andina en la fiesta, en lo comunitario y en lo ancestral, valorando estos tres puntos por sobre lo Atacameño propiamente, reconociendo la unión de los pueblos andinos en sus colores, olores, comidas y tradiciones. Estos tres puntos que son la fiesta, lo comunitario y lo ancestral adquiere mayor fuerza al explicar el sistema de reciprocidad circular Atacameño¹².

Según Núñez, la reciprocidad circular se hace acción en los siguientes tres elementos, como son el trabajo comunitario denominado minga o turnas, la aloja o quelepana y el carnaval. Todos estos elementos son parte de la tradición atacameña y existen gracias al sentido comunitario. (1993)

El trabajo comunitario se relaciona con el sentimiento de solidaridad existente entre los miembros de la comunidad que convive dentro de cada Ayllu. La aloja es la bebida alcohólica que se produce del Algarrobo, tradicional y ancestral, se comparte y se produce para cada fecha importante de la comunidad, nunca puede faltar. Finalmente, el carnaval es la fiesta religiosa que se realiza año a año en cada Ayllu como una fiesta comunitaria que gira dentro de los diferentes hogares, donde la fiesta y la celebración no puede parar hasta que termine el carnaval. Bajo esta mirada de unidad y de reciprocidad *Kalapurca* representaba en gran medida parte de ese sentido.

La acción principal dentro de la performance consiste en servir comida al espectador, provocando un acontecimiento de encuentro y reunión donde se genera una comunidad participativa que decide libremente tomar su plato y comer. Al mismo tiempo, se instala una propuesta audiovisual que indaga en los detalles de la práctica

¹¹ Según Chávez y García Canal “La comida adquiere el signo de una gracia, de un don. Regalo que el hijo recibe día tras día y que inscribe en sí mismo como una deuda contraída para siempre. Es gracias a este ritual que se permanece vivo.” (1995)

¹² El sistema de reciprocidad Atacameño, es un principio fundamental; el trabajo que cada uno realiza se torna indispensable para el bien de todo el grupo. Así, lo que cada miembro de una comunidad realiza, trasciende, al estar dirigido hacia un bien mayor. (Gleisner & Montt, 2014, p. 12)

culinaria y femenina dentro del territorio artístico tensionando desde el margen lo femenino y lo indígena con la cotidianidad.

En la acción de servir la comida al espectador la obra se fue complejizando desde la preparación de Kalapurca y la búsqueda de lo ritual y comunitario en ella hacia la creación de una obra multimedia, la cual será detallada dentro del siguiente capítulo.

La obra mezcla la acción en vivo con el video y el sonido. Desde lo sonoro, la música es parte de la acción integrando el Canto a lo divino, parte del rito y la tradición oral de la zona central, vinculándolo con una sonoridad de mi territorio en las fiestas locales de la zona central. El Canto a lo Divino existe entre los ríos Choapa y Maule, con distintos estilos e instrumentos. Sus orígenes se remontan al siglo XVI, pero es durante la Colonia cuando adquiere su forma y se desarrolla.¹³ A través de la canción *Mamá* de Rubén Pérez Vidal, cantor popular, compositor e interprete, se produce una relación de la obra con lo sagrado de mi propio territorio a través de la fiesta religiosa y popular de la zona central. Donde se encuentra cierta conexión con eso sagrado del mundo andino que aparece en la fiesta. De esta forma, los territorios se enfrentan en *Kalapurca* que va más allá de la realidad cruzando lo andino con lo local de la zona central.

¹³ “La forma poética utilizada en el Canto a lo Divino es la décima (estrofa de diez líneas), que recoge todo el saber popular campesino. Cinco décimas forman un verso. Los cantores saben cientos de versos de memoria, transmitidos de generación en generación, y son capaces además de improvisar otros según las circunstancias. Muchos versos son heredados de padres a hijos, pero también hay préstamos y trueques entre cantores”. (Mercado, Rondón, Piwonka 2003:49) .

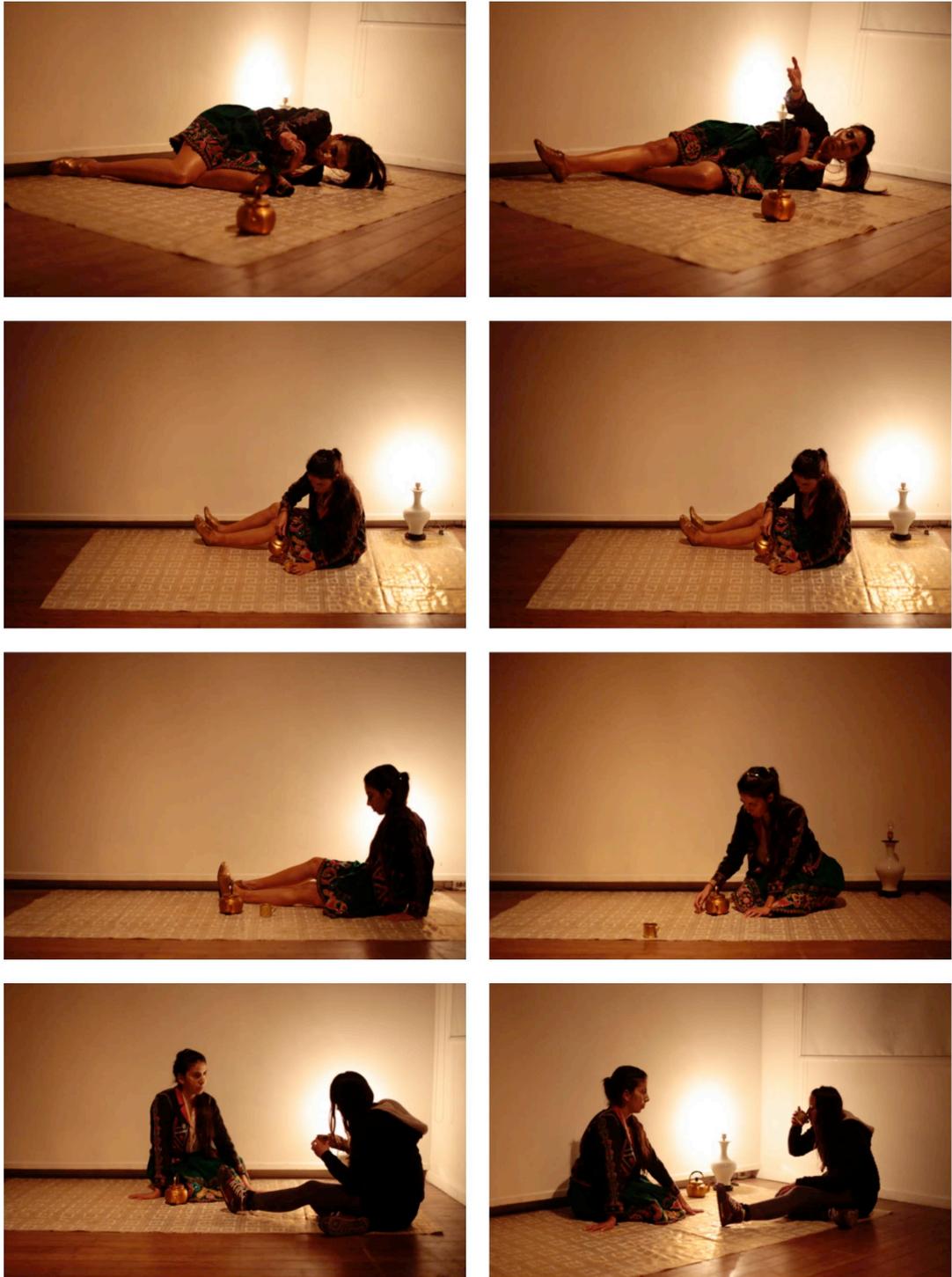


Fig.6 Karina Prudencio Álvarez Kalapurca, *té caliente* performance 2015. Pontificia Universidad Católica de Chile. Fotografías: Felipe Elgueta.

Kalapurca es parte de un proceso de creación de dos años, pero que lo antecede un proceso de investigación de 35 años (quizás exagero en este punto) pero me refiero a mi edad y todos esos recuerdos que se inician al pertenecer a una familia. Donde a partir de imágenes y acciones se fueron experimentando diversos elementos y lenguajes.

Esto se hizo acción y obra al cocinar en el Taller de Producción y Análisis de Obra, llevar la cocina, servir la comida, preparar el té, el chocolate, entregar la receta, vestirme, maquillarme, desmaquillarme, llevar la comida, realizar un video, enseñar a través del video, detallar, cuestionar el tiempo y entregar a quien quisiera recibir sin esperar nada a cambio.

Kalapurca nace con la intención de develar una memoria familiar oculta y hacer presencia una identidad y la entrega de cultura al espectador a través de una acción de reciprocidad.

La antropóloga Sonia Montecino se refiere a la *Kalapurca*, como la herencia y el traspaso de un conocimiento ancestral del pueblo andino a través de la comida. La mujer se ocupa de elegir productos naturales y convertirlos en cultura en forma de comida. Montecino menciona como se traspasa este conocimiento y como interviene todo el grupo familiar en las tareas dentro de la preparación del plato. Hombres, mujeres y niños: Los niños recolectan piedras y madera, mientras los hombres preparan el fuego y finalmente las mujeres cocinan. (2004) La preparación de *Kalapurca* se concibe como una acción comunitaria que va en beneficio de esta.

En el camino que recorre desde lo académico como obra de investigación en el marco del Magister en Artes Visuales de la Pontificia Universidad Católica de Chile hacia diferentes escenarios como la Semana de la Educación Artística en el Departamento de Artes Visuales de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación o en el Encuentro Internacional de Performances del Instituto Hemisférico de la Universidad de Nueva York en su última versión *Excéntrico* en la Escuela de Teatro de la Universidad de Chile, todas en Santiago de Chile; la obra ha dialogado con el individuo santiaguino desde la academia proponiendo un espacio de reflexión desde lo femenino, lo indígena y la comida. Sin embargo, la obra no se verá completada hasta

relacionarse con el público Atacameño en su lugar de origen: el pueblo de San Pedro de Atacama.

Para validar una memoria personal debe reconocerse como parte de una colectiva, por lo tanto, para comprender de qué manera me reflejo en el Atacameño y soy parte de esa comunidad que observo desde la lejanía de otro territorio, cómo con esos recuerdos e imágenes en mi memoria; es necesario llevar la performance al lugar que la motiva (Hallbachs,1990)

Este desplazamiento hacia el territorio Atacameño podría alterar el transcurso de la obra, sumando o restando elementos en su composición. A partir del habitar el lugar Atacameño podrá vincularse desde la identidad y memoria familiar hacia una memoria colectiva. Hallbachs reconoce en el espacio o territorio uno de los elementos más significativos de la memoria colectiva, pudiendo identificar en el paisaje de San Pedro de Atacama eso que perdura en el tiempo siendo más estable en la memoria de quienes se reconocen Atacameños.(1990)

Los Atacameños viven el ocultamiento de su identidad indígena al formar parte del Estado de Chile a partir de 1905, cuando son traspasados oficialmente desde Bolivia al territorio de Chile y el Estado los reconoce como un pueblo agricultor. Se prohíben prácticas culturales indígenas (Muñoz,1993) y de esta forma muchas familias como la mía dejan de reconocerse como indígenas.

Paralelamente, el trabajo minero en poblados cercanos como Chuquicamata acercan al Atacameño a la vida moderna, alejándolo de su tradición, sin embargo, muchas tradiciones se mantienen hasta el día de hoy. Este proceso complejo, lo puedo identificar en mi familia en esta veladura al no reconocerse como indígenas.

Al llevar *Kalapurca* a San Pedro de Atacama ocurre este encuentro con la memoria colectiva, reconociendo la memoria como un hecho y un proceso de construcción colectivo. La obra no habla solo de una memoria familiar aislada en la ciudad, sino que se relaciona con una memoria colectiva Atacameña. (Jelin, 2002) Por esto el viaje a San Pedro de Atacama se hace imprescindible y necesario.



Fig.7 Karina Prudencio Álvarez .*Kalapurca, chocolate caliente* performance, 2015. Pontificia Universidad Católica de Chile. Fotografías: Felipe Elgueta

En todos los lugares de San Pedro de Atacama la recepción a *Kalapurca* es cálida y auténtica ¹⁴, reconociéndola también como un trabajo coherente con las prácticas sociales de la colectividad. Niños y adultos se vinculan con la obra participativamente, toman el plato y lo reciben de mis manos, comen la Kalapurca y se sienten parte de esta forma de mostrarse como Atacameño. Los niños agradecen la comida y dicen verme como un ser que se aleja de lo humano, también mencionan y expresan cariño hacia mí al abrazarme y sentirse felices de participar en *Kalapurca*.

Al finalizar cada una de las exhibiciones de la obra, se produce una reflexión a través de un conversatorio. El espectador es invitado a conversar, opinar, sugerir y a decir con libertad lo que piensa.

En general, todos valoran tanto la gestualidad de la obra como los objetos presentes en ella, reconocen el dorado como oro y se vinculan a él desde ese sentimiento del orgullo de sentirse Atacameño. No existen dudas respecto a la valoración del ser Atacameño, junto con el sentido de compartir y crear comunidad como parte esencial del pueblo.

En estas conversaciones con la comunidad el Atacameño siente el sabor de *Kalapurca* familiar, conocido y le da un nuevo significado del cual surge la idea de reorientarla hacia una Pataska.

En todos lados mencionan el parentesco con la Pataska, el plato reconocido ancestralmente como Atacameño. La Pataska es el mote del maíz grande y blanco conocido como Capia, pelado y cocido en cenizas de leña de Chañar¹⁵, las cuales permiten que el mote se separe del hollejo y quede pelado. También la Pataska es un guiso Atacameño que contiene carne de cerdo o cordero, charqui, papas, cebolla, ají ahumado, zanahoria, mote de maíz cocido y pelado (Pataska) entre otros ingredientes.

¹⁴ Del catálogo *Diálogos: arte contemporáneo y reconocimiento intercultural*. Lo auténtico considerado desde la recepción a la obra respecto a su autenticidad. Refiriéndose a la obra del artista visual chileno Luis Prato *No seas ladrón; no seas flojo; no seas mentiroso*, Fanny Canessa define la autenticidad como la coherencia existente entre las prácticas sociales desplegadas y la vigencia de las creencias del colectivo, así como a su valoración en un tiempo presente. (Gallardo, 2015)

¹⁵ El Chañar es un árbol que abunda en la zona, típico en zonas áridas de la primera a la cuarta región de Chile, su flor es utilizada para aliviar la tos convulsiva. También se utiliza su fruto comestible para preparar el arrope, una oscura y dulce miel que alivia el dolor de garganta y sirve de antiinflamatorio. (“Geoffroea decorticans,” 2016)

Desde la perspectiva Atacameña el plato Kalapurca con la receta que propongo, es lo que el Atacameño conoce como Locro, y esto se debe a la utilización del mote de trigo. A continuación detallaré a través de un cuadro comparativo los ingredientes utilizados para preparar Kalapurca y Pataska

Ingredientes de Kalapurca	Ingredientes de Pataska
250 gr. De pollo cocido. 250 gr. De carne de res cocida. 3 Zanahorias ralladas. 200gr Mote de maíz. / De trigo mote 12 papas cocidas y aplastadas con las manos. Medio pimiento morrón grande picado. 1 Cebollín picado. 2 Dientes de ajo picado. 3 gr. De pimienta. 10 clavos de olor. 3 hojas de laurel. 3 hojas de apio. Un puñado de cilantro. 2 cucharadas de aceite. 1 cucharadita de ají color. 1 pizca de sal. Rocoto opcional.	200 gr. De carne o vísceras de res. 500 gr de carne de cerdo o cordero. 200 gr de charqui. 300 gr de mote de maíz blanco. 2 ajíes secos asados o ahumados picados. 2 dientes de ajo picado. 2 zanahorias ralladas. Medio pimiento morrón grande picado. 8 papas cocidas y picadas. 250 gr de zapallo picado. 2 cebollas picadas en pluma. Un puñado de perejil. Una pizca de pimienta. Sal a gusto.

Las recetas de Kalapurca y Patasca se diferencian principalmente en el orden de cómo se utilizan los ingredientes y en la cantidad de condimentos o aliños en ambos platos.

Otra diferencia es la flexibilidad de la Kalapurca respecto a sus ingredientes dependiendo del lugar donde sea preparada. Según Nancy Alanoca podrían variar

dependiendo el lugar donde sea esta preparada. Al existir esta libertad utilizo el trigo mote, ya que éste es de más fácil acceso en mi ciudad.

A continuación, detallaré paso a paso la preparación de ambos platos.



Fig.8 Karina Prudencio Álvarez. Detalle *Pataska* performance, 2016. Pontificia Universidad Católica de Chile. Fotografía: Felipe Elgueta.

Receta de Kalapurca sin piedras y con trigo mote.

Cocer el trigo en una olla con abundante agua.

Hacer un sofrito con el aceite, agregando cebollín, ajo, pimienta y rocoto, agregar finalmente la zanahoria.

Paralelamente, cocinar el pollo y la carne por separado en abundante agua. En otra olla cocer las papas peladas y cortadas para que se cuezan en menos tiempo, al terminar de cocerlas aplastarlas fuertemente con las manos.

En una olla grande echar el sofrito, junto a las carnes y mezclar bien agregando agua, el mote de trigo, las papas, las hojas de laurel, los clavos de olor, ají color, sal y pimienta. Finalmente, agregar las hojas de apio para dar más sabor a la preparación, revolver bien.

Hervir a fuego lento por unos minutos para que se potencien los sabores.

Al servir agregar sobre el plato un poco de perejil.

Receta de Pataska

Cocer el mote de maíz en una olla a presión por 40 minutos aproximadamente.

Cocer las papas cortadas y peladas en pequeños trozos junto al zapallo.

Realizar sofrito con la cebolla, el ajo, el ají ahumado, el pimiento, agregar las zanahorias cuando estén en media cocción.

Cocinar a la plancha en una sartén los trozos de cerdo o cordero y la carne o vísceras de res por separado logrando potenciar los sabores.

Cuando todos los ingredientes se encuentren cocidos, tomar una gran olla y agregar el mote de maíz cocido y la carne de res, sofreír unos segundos y agregar el agua, de esta forma ir integrando la carne de cerdo o cordero y finalmente el charqui preocupándose se humecte lo suficiente, revolver.

Agregar las papas, el sofrito, el zapallo, sal y pimienta.

Al servir agregar sobre el plato un poco de cilantro.

Al contener mayor cantidad de carnes la Pataska requiere mas atención y detalle en su preparación, el sabor de estas carnes es muy importante en su resultado. Por otro lado la Kalapurca contiene gran cantidad de aliños o especias que le darán un sabor mas cercano a las hierbas y condimentos .

Ambos platos son Andinos y representan la tradición y la cultura de Atacameños y Aymaras. En el caso de la Kalapurca, era un riesgo desplazarla a una zona donde podría ser cuestionada por ser de tradición Aymara, pero debía entender y discutir este tema con los Atacameños. Es así como el Atacameño no reconoce como propia la Kalapurca, pero si todos los elementos y materialidades, el espacio de la obra, los colores y el sentido de compartir y servir la comida.

En el Encuentro *Raíces de la Tierra*, yatiris¹⁶ Atacameños, ancianos sabios reconocidos por su comunidad como seres que representan una figura cercana al chamán o al sacerdote se vincularon con la obra activa y participativamente. En este encuentro, se produce una conversación con la comunidad que presencia Kalapurca tal como en las otras ocasiones.

Sin embargo, en esta ocasión ocurre algo nuevo. Los yatiris bendicen la obra, la valoran como propia y se vinculan a ella de forma sagrada¹⁷ visualizando el poder de Wiracocha¹⁸, el Tata Sol, la Mama Luna¹⁹ y el Padre Viento²⁰ como testigos protectores

¹⁶ Yatiri: Sacerdote andino, el que sabe. (Estermann, 2006: 367)

¹⁷ Según Mircea Eliade lo sagrado se refiere a lo misterioso a través de la manifestación de algo "Completamente diferente" , de una realidad que no pertenece a nuestro mundo, en objetos que forman parte integrante de nuestro mundo "natural", "profano". (Eliade, 1957: 11)

¹⁸ Sonia Montecino refiriendose a los dioses andinos, Wiracocha, creador del cielo, de la tierra y de los humanos, lo describen emergiendo del agua para iniciar su creación y luego transformado a los primeros seres humanos en piedra en señal de castigo.(Montecino,2013:36)

¹⁹ El Tata sol representa lo masculino el inti wilka y la Mama luna lo femenino killa phaxsi, ambos dioses que integran una cosmovisión de complementos que sostienen una relacionalidad cósmica que entabla la reciprocidad entre divinidades, siendo base de la reciprocidad como principio andino. (Estermann, 2006)

que bendicen la obra. La reconocen también como una forma de materializar lo esencial de ser Atacameño hacia el mundo y me bendicen otorgando la misión de llevar ahora, como ellos solicitan y a la vez exigen, la Pataska a todos los rincones posibles. En este momento la obra y la artista se desplazan a un espacio y tiempo sagrado. Kalapurca deberá transformarse en Pataska.

²⁰ El Padre viento es un espíritu conocido como Wayra o Thaya, se asocia a enfermedades, cosechas y a cambios climáticos. (Estermann, 2006)

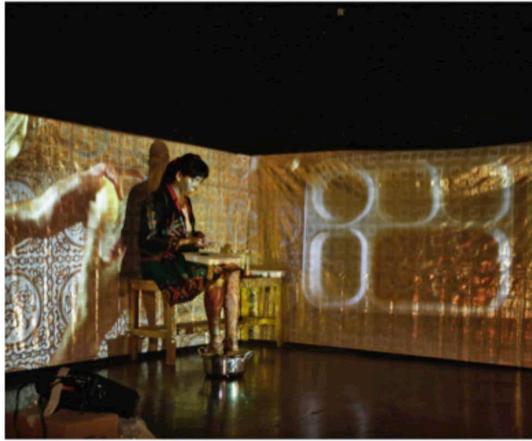


Fig.9 Karina Prudencio Álvarez *Kalapurca* performance, 2016. DETUCH Universidad de Chile. *Excéntrico*: Encuentro de performances del Instituto Hemisférico de Performance y Política de la Universidad de Nueva York. Fotografías: Felipe Elgueta.

V. DE KALAPURCA A LA PATASKA

5.1 La performance: Análisis de obra.

La propuesta que se presenta por medio *De Kalapurca a la Pataska*, imbrica el lenguaje culinario con el artístico, convocando una acción y actualización de una serie de saberes y conocimientos de la tradición indígena.

La obra es un proceso de creación que se inicia en el Taller de Análisis y Producción de Obra y continúa durante el año 2016 en el Taller de Proyecto I y II. En el contexto del Magister en Artes Visuales de la Pontificia Universidad Católica de Chile. En este proceso se fueron sumando elementos y complejizando, como profundizando saberes y el reconocerse como Indígena Atacameña.

De Kalapurca a la Pataska es una obra de performance que busca una relación; una acción participativa donde el espectador es convocado a “comer la Pataska” produciendo límites borrosos entre la obra y el cotidiano. El plato es preparado y servido por mi misma a quienes asisten como espectador/as - interlocutores/as, los cuales de manera voluntaria se dirigen a recibir el alimento. En este movimiento el/ la espectador/a, se introduce en la obra siendo parte de ella, ayudando a su desarrollo y desenlace.

La intencionalidad de invitar a las personas reunidas a comer Pataska juega con la capacidad de radicalizar un credo personal, concibiendo que el arte no es, ni debe pensarse como obra estática o sin diálogo. Tal como plantea Sartre, el arte es una producción, un trabajo que debe concientizar (Sartre, 1964)²¹.

²¹ Para Sartre el arte por el arte no tiene sentido, y más bien solo se constituye como lujo o goce de los ideales burgueses. Para este autor, el arte debe tener un carácter político y de compromiso social, que tenga como fin ser una acción de consciencia, que permita por medio de elementos estético revelar-develar cosas. El arte no puede ser un instrumento más de alienación.

Para el artista Luis Camnitzer “El arte aspiraba a ser una manera de permitirle al público una participación en el proceso de tomar decisiones, algo que, se esperaba, llevaría a la liberación social y económica”. (Camnitzer, 2008 :150).

La performance como vehículo de dicho propósito instaura el régimen de la dinámica, de la relación y reacción. El papel de la performance es asumir la invocación de lo colectivo y subvertir la dicotomía polarizadora entre artista (ente creador y activo) y espectador (sujeto pasivo y receptor). A partir de una relación entre artista y espectador que busca una reacción desde una mirada a la decisión de recibir un plato de comida, esta reacción es parte del buclé de retroalimentación.²² En *De Kalapurca a la Pataska* se instaura “el buclé de retroalimentación como sistema autorreferencial y autopoietico²³ que no es susceptible de interrupción ni de control por medio de estrategias de montaje, y cuyo resultado final ha de ser de naturaleza abierta e impredecible.” (Fisher-Lichte, 2002:81)

De esta manera el buclé de retroalimentación se refleja en la intención de buscar un vínculo social y político a partir de la formación de una comunidad haciéndose realidad en la copresencia de la performer y los espectadores.

El umbral de quien crea y quien recibe (la obra- la comida- la performance) se desdibuja, para colocarnos en lugares, que si bien pueden ser diferentes, nos emplazan y citan. La misma Erika Fisher–Lichte propone desde una experiencia umbral o también llamada experiencia liminal,²⁴ a un modo de experiencia, dentro de un acontecimiento, que puede conducir a la transformación de quien la vive. (2002)

Bajo esta mirada el arte debe propiciar un sentido crítico y consciente. Instaurar una impronta política a los temas que se abordan y seleccionan. De ahí que lo identitario-indígena-femenino-doméstico se constituya como el tema y nudo

²² El buclé de retroalimentación se refiere Erika Fisher–Lichte como aquel proceso que ocurre en la interacción del artista performativo con el espectador. Nace en el momento donde el espectador entrega una respuesta como reacción a la acción del performer.(2002)

²³ Autopoiesis, es un neologismo propuesto por los biólogos chilenos Humberto Maturana y Francisco Varela para referirse a la química de automantenimiento de las células vivas a partir de un sistema que puede reproducirse y mantenerse por sí mismo.(Fisher-Lichte, 2002)

²⁴ Liminaridad es el estado que se crea en la fase del umbral según Víctor Turner.” La fase del umbral abre espacios culturales de actuación para la experimentación y la innovación “. (Turner,1995: 9)

problematizador, desde una manufactura artesanal rompiendo con las fronteras que dividen al arte de élite de las manifestaciones y prácticas populares.

De Kalapurca a la Pataska en su puesta en escena ratifica que la obra no quiere mostrarse como una reflexión individual-personal, sino que desea y busca la transferencia, lo que se grafica por medio de la entrega y obsequio alimenticio. Taylor enfatiza en que las performances operan como actos vitales de transferencia, al transmitir saber social, memoria, y un sentido de identidad a través de acciones reiteradas (Taylor,2015:34) Este acto de entrega y recepción concretiza la función relacional. Lo relacional según Bourriaud (2006), se desvincula de las vanguardias y del mundo moderno en un presente donde el artista pretende aprender a habitar el mundo en lugar de querer construirlo, de esta forma las obras ya no tienen como meta formar realidades imaginarias o utópicas, sino constituir modelos de existencia o modelos de acción dentro de lo real ya existente. “Lo relacional es un arte que tomaría como horizonte teórico la esfera de las interacciones humanas y su contexto social, más que la afirmación de un espacio simbólico autónomo y privado, y por lo mismo, da cuenta de un cambio radical de los objetivos estéticos, culturales y políticos puestos en juego por el arte moderno”. (Bourriaud, 2006:13).

De Kalapurca a la Pataska es una invitación voluntaria sin imposiciones, a participar de un rito, esta relación con el rito desde la performance Fisher-Lichte la propone desde la realización escénica como acontecimiento, a partir de la liminaridad y transformación.²⁵ Siendo estos dos últimos conceptos tomados del estudio “Los ritos de paso” realizado por Arnold van Gennep en 1909. Desde el rito de comensalidad apuesta por una experiencia de proximidad por una parte, pero también de elocución y declamación política.

Lo primero se robustece con lo culinario, puesto que el alimento otorgado constituye y refuerza la noción de hermandad. “Un aspecto clave de la alimentación y de la cocina ha sido el comensalismo, es decir, la relación de solidaridad y “hermandad” que une a quienes comen juntos. El comensalismo esta enraizado en la primera reciprocidad”

²⁵ Fisher–Lichte a partir de la realización escénica como acontecimiento, la divide en tres fases, Autopoiesis y emergencia, Oposiciones que se desploman y la de Liminaridad y transformación.(2002)

(Montecino, 2009: 21) En esta entrega se utiliza de contenedor o plato la bandeja usada por el Programa de alimentación escolar (PAE) que forma parte del sistema de apoyo a la educación Municipalizada y Particular subvencionada de responsabilidad de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB)²⁶. En las escuelas niños y jóvenes con vulnerabilidad económica y social reciben sus desayunos y almuerzos en estas bandejas. Utilizar la bandeja es una metáfora del conocimiento. Los niños y jóvenes en sus escuelas reciben ese alimento como parte de lo que la escuela de Chile les entrega, alimentarse también es parte del conocimiento a través de platos alimenticios y sanos dentro de una dieta equilibrada y nutricia.

²⁶ Según Aburto y Taibo describen: “El Programa de Alimentación Escolar (PAE), forma parte del sistema de apoyo a la educación Municipalizada y Particular Subvencionada, de responsabilidad de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB), corporación autónoma de derecho público dependiente del Ministerio de Educación. Fue creada por Ley N° 15.729 el 1° de octubre de 1964. Tiene como misión el facilitar la incorporación, permanencia y éxito en el Sistema Educacional de niñas, niños y jóvenes en condición de desventaja social, económica y biológica, entregando para ellos productos y servicios integrales de calidad, que contribuyan a la igualdad de oportunidades frente al proceso educacional. Para el logro de su misión, pone a disposición de los escolares más vulnerables diversos programas asistenciales, en las áreas de Alimentación, Salud Escolar, Salud Mental, Salud Bucal, Vivienda Estudiantil, Recreación, útiles Escolares y Becas.” (Aburto, Taibo, (s.f.))



Fig.10 Arriba Karina Prudencio Álvarez Fotografía del Video *Kalapurca*, 2015. Cámara: Felipe Elgueta.
Abajo Karina Prudencio Álvarez *Kalapurca*, performance 2016. DETUCH Universidad de Chile.
Excéntrico: Encuentro de performances del Instituto Hemisférico de Performance y Política de la
Universidad de Nueva York. Fotografías: Felipe Elgueta.

Mientras que el segundo punto, se obtiene al optar por la performance como lenguaje artístico, que aboga a pensarse, construirse y entenderse como una herramienta estratégica y estética para “hacer ver y ver hacer” (Kirshenblatt- gimblett, 2004). Lo que planteo como objetivo fundamental en toda la muestra es hacer plausible las exclusiones y los silencios culturales tan arraigados y sostenidos de nuestro país, específicamente, la tradición culinaria: Indígena y femenina. Por medio *De Kalapurca a la Pataska* reclamo y denuncio una labor tan cotidiana y naturalizada como lo es el cocinar, por un sujeto particular como es la mujer, de una cultura y pueblo: Atacameño.

Estos componentes: Preparación-comida-mujer-indígena, son los ingredientes que conforman la obra, y que justamente el arte ha dejado abandonado sin reflexión-representación. *De Kalapurca a la Pataska* es la metáfora de ese descuido, de ese olvido, de ese desarraigo que impone la cultura e historia oficial²⁷ hacia lo indígena, el género y su labor doméstica-cotidiana.

La apuesta creativa de esta manera se crea inicialmente desde un deseo y experiencia familiar, para luego organizarse como pieza política que utiliza el instrumento representativo donde el cuerpo, la instalación de objetos, música, los alimentos y proyecciones audiovisuales sintetizan e integran una narración que convoca y fusiona sonidos, hablas, imágenes, movimientos, y comida, los cuales producen el acontecimiento mismo o la performance llevada a cabo por mí como sujeto-corporalidad.

²⁷ Acá como cuestionamiento disciplinar podríamos preguntarnos cuántas mujeres hay con reconocimiento en el mundo artístico, cuántas mujeres indígenas hay dentro del circuito, cuántas producciones que hablan de lo indígena y de lo doméstico-cotidiano, aparecen en la escena oficial.

5.2 La cocina al borde.

Enmarcada en un espacio similar a una escenografía que reproduce lo doméstico, sitúo la acción en un espacio que asemeja a una cocina, donde se colocan e instalan ollas, cucharones, bandejas, banca, paños de cocina, etc. Sumado a los manteles de hule los cuales aparecen como telones de fondo para las proyecciones. Al escoger la materialidad de hule, aludo al recuerdo del linóleo utilizado para cubrir la casa de las clases medias y populares en los años 70-80' en Chile. Este espacio es complementado con dos proyecciones de video entrecruzadas sobre una esquina de las dos murallas.

En otra muralla, en otro rincón de la sala se proyecta el tercer video, que relata el devenir de caminar en el desierto y la entrega del obsequio como alimento a la tierra.

Así, la performance emerge en un borde, en la esquina de una habitación, conformada por el ángulo de 90 grados que se genera en el enfrentamiento de las dos paredes. Decidí colocar la obra en un borde y no el centro de la morada, siendo una clave que se propone para situar la producción. *De Kalapurca a la Pataska* es aquello que se arrincona, lo que la cultura oficial ha dejado de lado; “en los márgenes”. La ubicación, por tanto, no es azarosa sino que con este posicionamiento busco evidenciar la excomuni3n de un quehacer: El trabajo doméstico-femenino, específicamente la realizaci3n del preparar alimentos, involucrando un procesamiento, manufactura y transformaci3n, tal como señal3 Levi-Strauss de lo “Crudo a lo cocido” (1996).

Esta triple exclusi3n de lo indígena- femenino- doméstico; (culinario) fue señalada en y desde el lugar esquinar. El rinc3n como lugar escogido para entregar estas pistas, para fundirse como palabra-performativa, para indicar esa geo-referencia.

“Las actividades ocurren en el espacio y éste a su vez, dependiendo de sus características y calidad, posibilita o reafirma un determinado comportamiento. Es decir, espacio y acci3n est3n interrelacionados, son indivisibles” (Segovia, 1996: 147).

De Kalapurca a la Pataska en este contexto, supera o sobrepasa la visi3n de entregar una receta, compartir un modo de preparaci3n y consumir su resultado. La obra se adscribe a posibilitar un horizonte de valoraci3n que debe visibilizar y reconocer a lo

indígena y lo femenino, por medio de la -alimentación como una tradición, como un saber, como un conocimiento, como parte vital y trascendental de la cultura.²⁸

Lo -indígena es parte de nuestro repertorio -cultural y aunque negado oficialmente, la obra, por medio de una colación-alimentación, nos invita a recordar e incorporar. Al comer la Pataska, nos integramos a esa trama simbólica a ese otro mapa cultural o universo simbólico.

De esta manera la cocina-plato-comida, la Pataska, como dispositivo es utilizado para reparar y reincorporar. Con este gesto cuestionando los efectos arrasadores de una república que aniquiló pueblos y naciones²⁹. (Segato,2007)

De esta forma, llevo a lo público aquello que tradicionalmente ha sido privado, no solo por el espacio donde sucede, aludiendo a la casa-cocina-hogar, ocupado por la mujer indígena, sino privatizado-privativo de derechos, de reconocimiento. Joseph Beuys propone el reconocimiento a la labor y el trabajo domestico de la dueña de casa, valorando este como un servicio que presta a la sociedad y al ocuparse de la crianza de la primera infancia lo considera un oficio universal. Exige a través de una petición de su partido político, salario domestico en búsqueda de la igualdad de derechos entre mujeres y hombres³⁰. Beuys ya hace cuatro décadas valoraba dentro de la esfera del trabajo, esos trabajos femeninos silenciados y sin derechos. Al final de su petición expresaba: “Libertad auténtica para las mujeres. Evidenciando el valor del trabajo de la dueña de casa llevándolo a lo público y lo político”. (Bodenmann- Ritter, 2005:28)

²⁸ Refiriéndose al legado de la primera “feminista latinoamericana”: Sor Juana Inés de la Cruz quien consideraba a través de la comida una entrega de conocimiento como parte fundamental de la cultura. Información entregada a través de entrevista personal con Carolina Franch Maggiolo Antropóloga Social, magister en Estudios de Género y Cultura y doctora en Ciencias Sociales de la Universidad de Chile. Actualmente se desempeña como directora del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género y como docente investigadora del Departamento de Antropología de la misma Universidad.

²⁹ La nación chilena y la mayoría de los países de América latina se rige por una serie de discursos oficiales que se empeñan en desalojar a los pueblos indígenas en tanto sujetos con historia y productores de sentido y saberes. (Segato, 2007)

³⁰ Según Joseph Beuys “...a través del trabajo ambiciona liberar el potencial creativo de cada persona, dando valor a todos los trabajos por ejemplo; el trabajo domestico del ama de casa que rinde un servicio al conjunto social porque tiene un carácter universal en cuanto se ocupa de la crianza y de todas aquellas actividades orientadas a la continuidad de los procesos biológicos humano-sociales” (Gutiérrez Galindo,2013)



Fig.11 Arriba y abajo Karina Prudencio Álvarez. *Kalapurca* performance 2016.
Feria de Arte Puerto Varas Fotografías: Luis Esteban Marín.

La densidad *De Kalapurca a la Pataska* es por lo mismo un gesto de aparición, de posibilitar que las personas que presencian o participan en la performance puedan conocer una tradición escasamente valorada, muchas veces ignorada y simplemente negada. La relectura que otorgo en este sentido, es justamente colocar las temáticas de lo indígena, culinario y femenino como triangulación y composición de una esfera social, religiosa, política y cultural. La reapropiación de estas temáticas trae consigo la resignificación. Así lo que se ha desvalorizado y menospreciado tradicionalmente, en la obra se carga de poder, prestigio y estatus, puesto que nos otorga un sitio que nos recuerda el comienzo más prístino de toda una arquitectura amorosa, ese centro donde nacen los seres, las cosas.

La cocina representada ya no es un espacio, sino un territorio, este desplazamiento no es solo nominativo, pues los actos que se suceden en él darán cuenta de una identidad, de una pertenencia³¹. En base a la búsqueda de aquellos rasgos que dimensiono desde una herencia andina, me sitúo en un territorio donde pretendo converger conceptos como: comunitario, consciencia social, el encuentro, el poder creador o la confrontación de elementos naturales con elementos culturales, ampliando las ideas que van más allá de un contenido distante, generando un camino hacia lo identitario con nuestra cultura Latinoamericana. (Freire, 2013).

De Kalapurca a la Pataska, dialoga con el espectador/a, de modo de entregar conocimientos cotidianos, como también de la reflexión dentro de una esfera identitaria Andina y femenina. A través de la performance y el diálogo relacional dentro de la obra, se borran los límites de artista y espectador. A través de la performance y la acción, el espectador/a dialoga con el mundo Andino a partir de la propuesta performativa, transmitiéndole un conocimiento y el sentido de identidad indígena, invitándolo a participar al rito. (Taylor, 2015)

De Kalapurca a la Pataska es el intento (imposible) de apresar un patrimonio intangible, elaborado por unas manos de mujer, que alude a la preparación y práctica alimenticia, de una comida indígena. La captura desde diversos recursos estéticos es la

³¹ Según definición de la RAE en el diccionario de la lengua española, Pertenencia en su sexta acepción se refiere al hecho o circunstancia de formar parte de un conjunto, como una clase, un grupo, una comunidad, una institución, etc. (“Diccionario de la lengua española,” 2017)

condensación de un ritual cotidiano para las mujeres que pertenecen a la cultura Atacameña.

Mi obra es el eco, una voz tenue, expresada desde mí, de aquello impalpable para el ojo moderno, acelerado y urbano, para el ojo occidental que desconoce su propia pertenencia o procedencia. *De Kalapurca a la Pataska* es lo casero, la Pataska es lo contrapuesto a lo industrial, al fast-food, las comidas rápidas o chatarras. La Pataska impone una noción de comida que se aleja de los estándares actuales donde predominan los consumos individuales y en tránsito³².

³² Los snack son el emblemático ejemplo de una oferta y mercado alimenticio que apuesta por la rapidez del consumo y su autonomía. El alimentarse ahora puede realizarse en pleno desplazamiento sin detenerse. Papas fritas, latas de bebidas, queques etc, inundan esta industria.

5.3 Tiempo Andino

La performance es alegoría de una crítica social. No obstante, el nicho del borde, también deja entrever que puede existir la posibilidad de un resguardo-guarida, es en ese espacio donde se sigue reproduciendo la imbricación de todos los elementos que tratan de ser amurallados (etnicidad- domesticidad- femenino). La cocina y la mujer, son contenedores por excelencia de una memoria y tradición (Franch, 2008, Ivanovic 2007). Su mantención en el tiempo y por lo que aun no perdemos esa preparación-cultura se debe justamente a lo cotidiano e incesante de su práctica. A su repetición y traspaso.

Personalmente, trato de manejar estos puntos de repetición y traspaso de las formas que presento a continuación:

La apuesta performativa se complementa como ya se mencionó con la exposición de tres videos. Los dos primeros en paralelo y en loop relatan la preparación realizada de la Pataska y luego la manera de servirla. El video que relata de qué forma se sirve el plato, se visualiza en cámara lenta mientras el video de la preparación se muestra de forma lineal y en velocidad normal, alternadamente con una versión en reversa produciendo cierta tensión, pero de circularidad con la realidad, donde los límites de comienzo y fin se colapsan.

El tercer video relata el devenir a través del caminar, en el desierto a la deriva³³, insertada en el territorio Atacameño, reconociendo en este acto el proponer un desplazamiento en el espacio sin una estructura, ni recorrido preconcebido, otorgándole a través de la acción de entregar la olla que contiene la comida a la - Mama³⁴, un acto de

³³ A partir de la noción de la *Teoría de la deriva*, una o varias personas que se entregan a la deriva renuncian durante un tiempo mas o menos largo a las motivaciones normales para desplazarse o actuar en sus relaciones, trabajos y entretenimientos para dejarse llevar por las sollicitaciones del terreno y por los encuentros que a él corresponden. Estas se ejecutan dentro de la ciudad y proponen un quiebre con el buscarle un sentido u objetivo al desplazarse por la ciudad. (Debord, 1958)

ofrenda. Sacralizando la práctica y repetición de esta acción una y otra vez en un video sin límites de comienzo y fin al igual que los dos primeros mencionados anteriormente.

Misky Suyai³⁵ una mujer de mediana edad , indígena Coya al hablar de su propia experiencia en el reconocerse como indígena y la búsqueda de lo sagrado y ancestral de su cultura, menciona en su camino la realización de ritos de ofrenda a la tierra; el encontrarse es darse un tiempo y un silencio para reencontrarse con la naturaleza y así hacer el pago a la tierra.

La intención de introducir el soporte audiovisual es para traer en el momento de la performance varios tiempos y dar cuenta, de esa manera, de una serie de actos y trabajos que se olvidan al momento de realizar la acción artística. Las imágenes que se presentan son justamente la labor ejecutada por mi misma al pelar los alimentos, trasvasijar, cortar y ordenar, es decir, mostrando paso a paso las acciones que implican y conllevan el cocinar.

El video es mi invocación, o si se quiere, para utilizar el lenguaje culinario, trae a colación lo que hice antes, en otro espacio, en otro tiempo, pero que es un trabajo realizado- olvidado y que forma parte de mi performance, y que sin ese trabajo la obra no podría ejecutarse.

³⁴ Como definición de Pachamama: "...es la fuente principal de vida, y , por tanto de la continuación del proceso cósmico de regeneración y transformación de la relacionalidad fundamental y del orden cósmico (pacha) . En este sentido, hasta podríamos traducir pachamama no solamente como madre tierra, sino como madre cosmos o principio cósmico femenino." (Estermann, 2006: 192)

³⁵ Misky Suyay, indígena Coya, profesora y en la actualidad una mujer de vida itinerante que viaja por Chile en el proyecto *Escuela sin murallas* junto a Zoilo Jerónimo Escalante, hombre mayor, indígena Coya , yatiri y cultor individual del Patrimonio inmaterial. Ambos enseñan diversos aspectos de su cultura, como ritos de petición, sanación u ofrenda. Misky aprendió diversos cantos ancestrales que transmite al igual de Zoilo y ambos trabajan en el rescate y difusión de la cultura Colla a través de la *Escuela sin murallas*.



Fig.12 Arriba ambas fotografías, Karina Prudencio Álvarez. *Pataska* performance, 2016. Pontificia Universidad Católica. Fotografías: Felipe Elgueta

El tercer video muestra a través de la deriva y la pertenencia una forma de enseñar el territorio Atacameño a partir de la ofrenda de este plato que se vincula con lo sagrado de la tierra al encontrarse en su propio lugar y tiempo, a través de las palabras del yatiri que lo bendice en su encuentro, pero que el espectador desconoce al enfrentarse con la obra.

La performance por tanto no dura la acción que la artista realiza en el espacio, se suceden días, horas que no puede representarse en el tiempo-espacio presente de la acción, y que incluso tampoco podrá subsanarse por medio de la plataforma audiovisual, por lo editada y elaborada de esa otra-nueva producción, pero que de alguna manera

señala y coloca algo de aquella rutina desechada-olvidada. Como la búsqueda de lo sagrado que se olvida y desaparece en el mundo agitado e invadido por el consumismo y la inmediatez. El video es un recurso que permite su alusión-aparición.

Algo que por lo rutinario se olvida, algo que se hace una y otra vez, como un interminable acontecer de acciones que se hacen y se esfuman. O algo que simplemente no tiene cabida en el mundo actual como una búsqueda personal.

El tiempo que dedico en la performance, al servir y otorgar el plato, componiendo el guión protagónico de ésta, recurre a la repetición e insistencia de este acto para plantear con mayor fuerza que esa rutina doméstica- se esfuma y desaparece, sin dejar huella. La obstinación de la repetición constante de esa donación alimenticia, es una lúcida ceremonia de una productividad que no posee final, pero que se consume y acaba. La labor femenina, del nutrir, es por excelencia y esencia algo que combina lo perpetuo con lo fugaz.

Desde la deriva me inserto en el territorio de lo sagrado componiendo el paisaje junto al silencio y la inmensidad. Los cantos ancestrales indígenas me sitúan en un espacio sagrado, ese lugar que no es posible traer ni representar en la acción. Potenciando lo performativo con la repetición del convido a la tierra³⁶ desde la mujer y lo alimenticio.

Al ser configurado desde lo rutinario se olvida, algo que se hace una y otra vez, como un interminable acontecer de acciones que se hacen y se esfuman por medio de esa repetición se evoca al tiempo diacrónico andino, irreversible e infinito. (Cáceres, 1986)

Otro de los recursos que maniobro para hablar del tiempo es el manejo corporal en el accionar. Los movimientos calmos y pausados son la contraposición al mundo globalizado y a la acelerada vida urbana. El ritual que se imprime es de una agradable lentitud, re-estableciendo un equilibrio, invocando otra secuencia y ritmo. Esa

³⁶ A partir del relato, a través una entrevista con Claudia Cabezas Aramayo, Atacameña y parte de la comunidad del Ayllu de Poconche en San Pedro de Atacama, el convido a la tierra; es cuando le echas algo a la tierra en otra hora que no se hace el pago y la ofrenda no se entierra. Ejemplo: cuando bebemos se le debe echar a la tierra antes que tomemos nosotros.

imposibilidad de manifestar lo sagrado se hace latente en la caminata por el desierto en busca de algo que no pertenece a nuestro mundo, algo diferente. (Eliade, 1957:10)

Es en el último viaje, en septiembre del 2016, cuando *Kalapurca* se encuentra con el Atacameño frente a frente y también con la sonoridad propia de los cantos ancestrales, siendo transferidos por una mujer indígena Misky Suyay, luego de presenciar y participar en la obra. *De Kalapurca a la Pataska* requiere un nuevo sonido luego del encuentro con lo femenino en los cantos ancestrales desde las figuras de los sabios/as en el valle del Ayllu de Quitar. Misky me transmite dos cantos que ella reconoce en la memoria de su pueblo, estos cantos Andinos, transferidos y registrados, musicalizan y complementan este tránsito y proceso de obra que es *De Kalapurca a la Pataska*, ambos cantos son relato desde lo femenino y el ser indígena, enraizados a partir de la visión del ser Andino.

El ser Andino es el sentido de este tránsito, *De Kalapurca a la Pataska* crea una nueva visión enfocada en lo propiamente Atacameño desde lo comunitario, iniciándose a partir de una memoria familiar, personal y lejana de otro territorio que se hace pública y genera comunidad en el territorio de San Pedro de Atacama. A continuación transcribo los cantos transferidos por Misky que son los sonidos que musicalizan *De Kalapurca a la Pataska*;

De arriba vengo soy de la puna, carita luna flor de amancay
En mis alforjas traigo esperanzas, sueños y penas palomitay
En mis alforjas traigo esperanzas, sueños y penas palomitay

...y el viento con su murmullo

Corre el agua , corre el agua de la nieve y no se acaba
Corre el agua , corre el agua de la nieve y no se acaba
Que lindo se ven los choclo en medio de la montaña
Mas lindos se ven tus ojos en medio de tus pestañas
Corre el agua , corre el agua de la nieve y no se acaba
Corre el agua , corre el agua de la nieve y no se acaba



Fig.13 Karina Prudencio Álvarez *Pataska en Matucana* performance, 2016. Aniversario Revista América Exótica en la explanada de la Biblioteca de Santiago Fotografías: Revista América Exótica.

5.4 Piel dorada

La vestimenta se consolida a través de una recopilación de años para la construcción del traje que utilizo. Este traje consta de una chaqueta de tinku de color marrón de la región de Potosí en Bolivia, mientras la pollera verde es tradicional del Valle Sagrado en Cusco Perú. Finalmente los zapatos de la zona central, específicamente de la ciudad de Santiago, de color dorado hechos artesanalmente, representan lo urbano de la capital que encuentra un lugar a través *De Kalapurca a la Pataska* y refuerza el sobrevalor a la piel dorada indígena. Respecto a lo dorado en la piel y en los objetos como, los manteles de hule, zapatos y ollas, se cita la obra de performance del artista alemán Joseph Beuys, *Como explicar los cuadros a una liebre muerta*, donde Beuys recorría una galería de arte en Dusseldorf con una liebre en sus brazos, mientras su rostro se encontraba untado de miel y empolvado con polvo de oro. Este gesto de Beuys aborda el extrañamiento y lo incomprensible en el arte desencadenándose en una acción que aborda los problemas de pensamiento y comunicación.³⁷ Esta incomprensión se aproxima a esa exclusión e incomprensión que produce el indígena para el Estado y la sociedad chilena. Una distancia cercana al extrañamiento que genera un exotismo hacia lo indígena.(Oyarzún,2009)

³⁷ Véase en Recursos Educativos del Museo de Arte Contemporáneo: “ Desde principios del siglo XX, lo “incomprensible” en el arte empieza a ser un tema común entre los espectadores. Beuys aborda el tema de esa necesidad de “entender” en su acción de 1965 *Cómo explicar obras de arte a una liebre muerta*, una performance registrada en video y realizada por primera vez en el contexto de una galería de arte, es un cuadro vivo sobre los problemas del pensamiento y la comunicación.”(“Joseph Beuys Obras 1955-1985,” 2015)



Fig.14 Karina Prudencio Álvarez Fotografías del Video *Pataska*, 2016. Valle de la Luna San Pedro de Atacama. Cámara y Edición Viviana Corvalán.

Oyarzún reconoce esa mirada dentro de una categoría estética hacia lo exótico en un pintoresquismo, que observa desde fuera, desde lo extranjero: conquistador, invasor, colonizador o turista. (2009) Esta mirada extranjera se traspasa al chileno que observa desde un lugar lejano lo indígena, desvinculado, ajeno, viviendo fuera del tiempo en forma paralela a pesar que gran parte de la población tiene raíces indígenas. Oyarzún propone un problema desde lo estético al mirar y clasificar el arte Latinoamericano dentro de conceptos que abarcan desde lo exótico hacia el pintoresquismo, lo real maravilloso y el neobarroco, determinados en una mirada de un pasado parte de la *Ilustración*. Ese enfoque europeo nos visualiza como parte de un lugar que englobaría cierto exotismo que nos vincularía como latinoamericanos. (2009) Dentro de este mundo pintoresco y folclórico encontramos a los pueblos indígenas parte de lo que el extranjero enmarca en un contexto primitivo (Eliade,1957)³⁸ y que desde la propia mirada del Estado se instala en el lugar que tienen hoy los pueblos indígenas dentro de Chile, un lugar silenciado e invisible que no los reconoce como pueblos independientes, sino como una calidad dentro de la identidad de ser chileno.

Ese ocultamiento se subvierte a través del maquillaje, como un sobrevalor a esa piel Atacameña que cubre el dorado, develando una identidad que a través de la simulación del valor del oro se acerca a un sentido sagrado. Este sobrevalor es mi respuesta hacia evidenciar mi piel indígena manifestada y visibilizada en el dorado. Beuys en el documental *Todo hombre es un artista*³⁹, relata en su accionar lo social y político a través de su obra produciendo límites borrosos entre arte y vida. En una escena del documental realiza la acción de cocinar y servir el alimento a su familia, reconociendo en este acto el sentido de la escultura social, bajo el concepto de arte ampliado, donde la cultura, justicia y economía se cohesionan a favor de un futuro orden social, donde cada individuo sea responsable de su destino haciendo realidad sus sueños

³⁸ Mircea Eliade en su libro *Lo sagrado y lo profano* (1957) se refiere a los pueblos no modernos como primitivos, otorgándoles un sentido de naturaleza inferior frente a lo occidental y contemporáneo a su época .

³⁹ *Todo hombre es un artista*, (Joseph Beuys: *Jeder Mensch ist ein Künstler*, 1979), documental dirigido por el cineasta alemán, Werner Krüger. Donde se explora la obra del artista alemán y su mirada política y social sobre la vida y el arte. Incluye entrevistas y registros audiovisuales de su obra.

y acercándose hacia lo sagrado dentro de esferas cercanas al chamanismo, reconociendo otras formas de ver la vida y el mundo. Beuys es un referente clave en *De Kalapurca a la Pataska*, más allá del color dorado en la piel, en el sentido de reconocer un mundo que amplía la mirada hacia lo ritual y ancestral a través de su concepto ampliado de arte, saliendo de la mirada de mundo de la mujer y el hombre moderno. Beuys invita a detenerme en el tiempo y en la simpleza de una acción como alimentar a su familia. A prestar atención en la transformación desde la naturaleza a la comida en la acción de cocinar, entendiéndolo como un acto de transferencia cultural.

A partir de la obra de Beuys se manifiesta el interés de materializar en la comida la cultura como también la ofrenda y el encargo de representar la reciprocidad de lo propiamente Atacameño desde la triada de lo indígena-culinario-femenino transformando un problema de identidad, hacia un vínculo social y político que enfrenta *De Kalapurca a la Pataska*. Produciéndose así un gesto político a través de la obra que debe ser repetida y presentada en la mayor cantidad de lugares, donde se evidencie y transfiera lo silenciado y ocultado, a través de una obra que permite al espectador alimentarse de esta problemática recibiendo lo esencial de un pueblo a través de la comida.



Fig.15 Karina Prudencio Álvarez *Pataska* performance, 2016. Pontificia Universidad Católica de Chile
Fotografías: Felipe Elgueta.

CONCLUSIÓN

De Kalapurca a la Pataska es el gesto desde la acción performativa hasta producir un vínculo social y político. La reciprocidad en la obra transforma la comida en un dispositivo amoroso y a la vez político dentro de la acción participativa. Lo personal se reafirma al formar parte de la comunidad Atacameña, ampliado el ejercicio de memoria familiar hacia un territorio cultural de pertenencia. La bendición de la obra junto a la misión de entregar la Pataska a todo el mundo, enfoca el trabajo hacia la exigencia del Atacameño, valorando la importancia de la recepción de la obra para dirigirla hacia un futuro que la hace vigente como problema de los pueblos originarios que deben ser visibilizados cuando hoy parecen ser borrados.

Saliendo de los márgenes hegemónicos del arte actual hacia la reflexión de las políticas de estado y cómo el arte puede indagar en estas problemáticas. A partir de un arte que enfrenta lo activo y colectivo, generando una lección que enseña la riqueza de lo indígena a través del cuerpo que resiste y se conecta con saberes ancestrales a través de la obra performativa.

De esta manera es la síntesis de un proceso experiencial y experimental, que no se agota *En Kalapurca a la Pataska*, exponiendo una aproximación, como la narrativa que sigue convocando. La reflexión, la crítica y el debate, la que ahora continuaremos con y desde la Pataska.

En definitiva la performance no intenta volver a las raíces en tanto afán nostálgico o como simple reminiscencia de una añoranza infantil, sino que es el trabajo y un trayecto arduo de una mujer que emprende un recorrido personal para saber su lugar, de dónde viene y quién es.

La performance activa el pasado y lo instala frente a los ojos del espectador recordando el aforismo aymara *Kepnaira* donde el pasado se encuentra frente a los ojos y el futuro se encuentra detrás de estos. No es una representación de un pasado, sino una reinterpretación de algo profundo, de una selección de esos recursos que forman un imaginario en forma de collage.

Toma forma, el conocimiento se transforma, se enriquece a partir de la investigación. Comienza como *Kalapurca*, pero en el camino se transforma en Pataska y responde esa pregunta respecto de las formas en que el Atacameño se relacionaría con la obra. *De Kalapurca a la Pataska* es un tránsito de saberes, un desplazamiento dentro de la propia investigación que se inicia de modo de entregar esta nueva identidad y se transforma hacia el sentido de pertenencia y el descubrirse como Atacameña en el propio territorio de San Pedro de Atacama a partir del reconocimiento de la comunidad al poner en escena lo que fue sacado de escena, subvirtiendo el orden de la tradición, profundizando una posición, ahora mas crítica y reclamando con mayor intensidad eso que unifica a todos los pueblos indígenas en Latinoamérica a partir de la disolución de las fronteras entre arte y vida.

BIBLIOGRAFÍA

Libros y publicaciones académicas:

- Alanoca, N. y Manzur, M. (2012). Patrimonio alimentario de Chile, Productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota. Santiago: Andros Impresores.
- Bernaldez, Carmen. (1999). *Beuys*. Madrid: Nerea.
- Bodenmann-Ritter, Clara. (1995). *Cada hombre, un artista*. Madrid: Antonio Machado.
- Bourriaud, Nicolás. (2006). *Estética relacional*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo.
- Cáceres, Efraín. (1986). Agua y vida en mitos andinos. *Revista Allpanchis*, (volumen 28, año 18), pp.99-122. Cusco : Instituto de Pastoral Andina.
- Eliade, Mircea. (1958) *Iniciaciones Místicas*. Madrid: Taurus Ediciones.
- Eliade, Mircea. (1957) *Lo sagrado y lo profano*. Madrid: Guadarrama- Punto Omega
- Estermann, Josef. (2006) *Filosofía andina: Sabiduría indígena para un mundo nuevo*. La Paz: ISEAT.
- Fischer-Lichte, Erika. (2002) *Estética de lo performativo*. Madrid: Abada Editores.
- Franch, Carolina. (2008). *Identidad y prácticas Alimenticias*. Tesis de Magíster en Estudios de Género y Cultura. Universidad de Chile.
- Fuentes, M. y Taylor, D. (2011) *Estudios avanzados de performance*. México: Fondo de la Cultura Económica.

- Gallardo, Francisco. (2015) *Diálogos: arte contemporáneo y reconocimiento intercultural*. Santiago: Centro Interdisciplinario de Estudios Interculturales e Indígenas.
- Gleisner, C. y Montt, S. (2014) *Atacameño, Serie introducción histórica y relatos de los pueblos originarios de Chile*. Santiago: Ograma.
- Ivanovic, Catalina. (2007). *La Cocina: Un espacio para la puesta en escena de las identidades de género de los(as) habitantes de Punta Arenas*. Tesis de Magíster en Estudios de Género y Cultura. Universidad de Chile.
- Jelin, Elizabeth. (2002) *Los trabajos de la memoria*. Argentina: Siglo veintiuno.
- Kirshenblatt-Gimblett, Bárbara. (2004). *Intangible Heritage as Metacultural Production*. *Museum*. (Volumen 56), n°1-2. ISSN 1350-0775.
- Levi-Strauss, Claude. (1996). *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*. México: Ed. Fondo de Cultura Económica.
- Mercado, C. Rondón, V. Piwonka, N. (2003) *Con mi humilde devoción. Bailes chinos de Chile*. Santiago: Museo de Arte Precolombino.
- Montecino, Sonia. (2009). *Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui*. Santiago: Catalonia.
- Montecino, Sonia y Franch, Carolina. (compiladoras). (2013). *Cuerpos, domesticidades y Género. Ecos de la alimentación en Chile*. Santiago: Catalonia
- Montecino, Sonia. (2004) *Cocinas Mestizas de Chile, la olla deleitosa*. Santiago: Museo de Arte Precolombino.

-Mujica, Elías. (1984) Tesoros de San Pedro de Atacama, Museo chileno de arte precolombino. Santiago: Ograma.

-Muñoz, Bernardo. (1993) Procesos de Cambios sociales en el área de San Pedro de Atacama . Pérdida y recuperación de la identidad étnica. Bonn: Holos.

-Oyarzún, Pablo (2009) *La cifra de lo estético: historia y categorías en el arte latinoamericano*. Ensayos: Historia y Teoría del Arte, (volumen,17), pp 47-59.

-Sartre, Jean Paul. (1964). Situaciones IV. Literatura y Arte. Buenos Aires: Losada.

-Segato, Rita. (2007). La nación y sus otros. Buenos Aires: Prometeo.

-Segovia, Olga. (1996). Asentamientos Humanos, pobreza y género. Santiago: Ministerio de Vivienda y urbanismo.

-Taylor, Diana. (2015) El archivo y el repertorio, La memoria cultural performática en las Américas. Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.

-Turner, Víctor. (1995) The ritual process: Structure and anti-structure. Foundations of Human Behavior. United States: Transaction Publishers.

Paginas web y catálogos:

-Aburto, A. y Taibo, M. (s.f.) *La historia del programa de alimentación escolar*, Revista del colegio de nutricionistas. (fecha consulta: 15 de Noviembre 2017)
Recuperado de URL: http://www.nutricionistasdechile.cl/rev_a2n1_10.html

-Chávez, H. y García Canal, M. (1995) *La casa: rumores de un poder cristalizado Política y Cultura*. (Fecha de consulta: 27 de enero de 2017]) Recuperado de URL:<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26700410>> ISSN 0188-7742

Chile Bosque (s.f.).*Geoffroea decorticans:Chañar*. Recuperado en URL:http://www.chilebosque.cl/tree/geoffroea_decorticans.html

-Chile Atiende (2016) *Certificado de la acreditación de la calidad indígena*. (fecha consulta 10 de febrero) Recuperado en URL:<https://www.chileatiende.gob.cl/fichas/ver/19349>

-CONADI (s.f.) *Solicitud de acreditación de calidad indígena*. Recuperado en URL:
<http://www.conadi.gob.cl/index.php/consejo-nacional/15-atencion-ciudadana/preguntas-frecuentes/56-solicitud-de-acreditacion-de-calidad-indigena>

--Debord, Guy. (1958) *Teoría de la deriva*. Texto aparecido en el Internationale Situationniste, (vol.I). (fecha consulta: 20 de Noviembre 2017) Recuperado de URL:
<http://www.ugr.es/~silvia/documentos%20colgados/IDEA/teoria%20de%20la%20deriva.pdf>

- Gutiérrez Galindo, Blanca. (2013) Creatividad y democracia. Joseph Beuys y la crítica de la economía política. Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas. (vol.35). (Fecha de consulta: 14 de Noviembre de 2016)Recuperado de URL:<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=36929618004>> ISSN 0185-1276

-Halbwachs, Maurice. (2002) *Fragments de la memoria colectiva*. Revista Athenea digital, (vol.2), traducción Migue Ángel Aguilar.(fecha consulta: 20 de Noviembre 2016) Recuperado de URL: <http://atheneadigital.net/article/view/n2-halbwachs> (ISSN: 1578-8946)

-Nuñez, Patricio. (1981) *El camino del Inca*. Revista Creces, (Vol. 2 N°10). (fecha consulta: 20 de Noviembre 2016) Recuperado de URL:<http://www.creces.cl/new/printart.asp?tc=1&nc=5&tit=&art=230>

-RAE (2017) *Diccionario de la lengua española* (fecha de consulta 10 de Febrero 2017) Recuperado URL: <http://dle.rae.es/?id=SkSIUnK>

- Recursos Educativos del Museo de Arte Contemporáneo (s.f.) *Joseph Beuys* (fecha de consulta: 20 de enero 2017) Recuperado de URL:http://www.mac.uchile.cl/content/documento/2015/septiembre/ficha_obra_como_explicar_el_arte_contemporaneo_a_una_liebre.pdf

-Rivera Cusicanqui, Silvia. (2015) Entrevista realizada para el programa mexicano Luchadoras el 28 de Octubre del 2015. (Fecha consulta: 15 de Enero 2017): Recuperado de URL: <https://www.youtube.com/watch?v=SY32cphYDiI>

-UNESCO (s.f.). *Patrimonio cultural inmaterial: El baile chino*. Recuperado de URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/el-baile-chino-00988>

Película

- Krüger, Werner (director) (1979) *Todo hombre es un artista*, (*Joseph Beuys: Jeder Mensch ist ein Künstler*) "Película documental". Köln, Alemania: Artemedia Buch und Film GmbH.