

Quebrada del Toro

Una historia local con participación comunitaria





Secretaría de Cultura
Gobierno de Salta

**Secretaría de
Patrimonio Cultural**



**Ministerio de Cultura
Argentina**

Presidente de la Nación

Alberto Fernández

Vicepresidenta de la Nación

Cristina Fernández de Kirchner

Ministro de Cultura de la Nación

Tristán Bauer

Jefe de Gabinete

Esteban Falcón

Secretaria de Patrimonio Cultural

Valeria González

Directora Nacional de Museos

María Isabel Baldasarre

Directora Nacional de Gestión Patrimonial

Viviana Usubiaga

**Directora del Instituto Nacional de Antropología
y Pensamiento Latinoamericano**

Leonor Acuña

Agradecimientos

A la Asociación de emprendedores de los Cerros Turu Yaco; a su presidente Primitivo Yapura.

Programa de Turismo Sustentable NOA

Museo de Antropología de Salta

Al Técnico Territorial Orlando Soriano

Al Gobierno de la Provincia de Salta, Secretaría de Cultura de Salta, Subsecretaría de Patrimonio Cultural, Programa Qhapaq Ñan.

Fotografía de tapa: Programa TSNOA.

La presente publicación fue gestionada en el marco del “Encuentro Nacional Qhapaq Ñan” realizado por el Gobierno de la Provincia de Salta a través de su Secretaría de Cultura en febrero de 2021.

A partir de la visita efectuada a la localidad de Tastil, autoridades provinciales y nacionales tomaron contacto con miembros de la Asociación emprendedores de los cerros Turu Yaco, quienes presentaron una novedosa publicación. Este libro es el resultado de la actualización y reedición de ese trabajo.

Rodríguez Echazu, Sandra

Quebrada del Toro : una historia local con participación comunitaria / Sandra Rodríguez Echazu. - 1a ed adaptada. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Ministerio de Cultura de la Nación ; Puerta Tastil : Asociación Emprendedores de los Cerros de Quebrada del Toro, 2021.

80 p. ; 24 x 17 cm.

ISBN 978-987-8915-09-8

1. Patrimonio Cultural Argentino. 2. Cultura de los Pueblos Originarios. 3. Gastronomía. I. Título.

CDD 305.898

Prólogo

Por Luciana Delfabro y Viviana Usubiaga

Este libro es un trabajo de reflexión y memoria realizado por las organizaciones de base de Turu Yaco. Representa un relato coral de las comunidades de Quebrada del Toro (Salta) y es el resultado de dinámicas compartidas y de la puesta en común de aquello que es preciso hacer prevalecer.

La recopilación de historias orales y prácticas que se mantienen vivas gracias al ejercicio de memoria de sus pueblos encuentra en la escritura un canal más en el largo proceso de registro y difusión que esta comunidad viene realizando.

Para el Ministerio de Cultura de la Nación, estos relatos de enorme valor cultural dialogan con aquellos que se han empezado a entretener y potenciar hace más de una década en torno a un pasado común: el de las comunidades asociadas a la red vial y comunicacional Qhapaq Ñan.

El Qhapaq Ñan constituye un proyecto faro de integración que enlaza patrimonios materiales, inmateriales y naturales. La cosmovisión andina rescatada como un valor excepcional de este conjunto de caminos prehispánicos resulta imprescindible en un momento en que la humanidad atraviesa una crisis sin precedentes.

Ante la urgencia ecológica, esta cosmovisión nos ofrece alternativas armoniosas con el ambiente y con los otros seres con los que compartimos la tierra. Ante la visión instrumental y extractivista de la naturaleza, señala la *reciprocidad* como valor que nos enseña que solo aquello que es cuidado y criado nos puede dar frutos que nos pertenezcan y nos alimenten. Ante la necesidad de repensar políticas diversas de género, propone la *complementariedad* como equilibrio. Contra la visión anquilosada del pasado, supone la relación prospectiva con los ancestros y, de este modo, una visión viva del patrimonio.

Finalmente, en sus modos de hacer, la organización de la gestión en clave participativa incluye a agentes locales de diferentes estratos gubernamentales en diálogo con una *mesa indígena* formada por referentes de las distintas comunidades asociadas al Qhapaq Ñan que participan mancomunadamente en la toma de decisiones.

Es hora, entonces, de escuchar y aprender para poner a disposición los instrumentos del Estado con el propósito de contar nuevos modos de hacer. Es momento de reconocer a las comunidades locales como custodios naturales del patrimonio, como portavoces autorizados de sus propios relatos.

La concreción de esta publicación forma parte de esta apuesta.

Quebrada del Toro

Una historia local con participación comunitaria

Índice

Prólogo	07
Introducción	13
Contexto general de la Quebrada del Toro	15
Pasado prehispánico e historia de la zona	25
Asociación Emprendedores de los Cerros de Quebrada del Toro	37
Una forma de vida en la Quebrada	51
Palabras finales	59
Anexo fotográfico	

Introducción

Escribir la historia de las comunidades de la Quebrada del Toro representa un proceso amplio y profundo, por lo cual el presente material documental sobre la historia y la cultura de la Quebrada constituye el inicio de la tarea de recopilación de saberes heredados por transmisión oral. De este modo, en el marco de las relaciones familiares y comunitarias, los conocimientos cultivados silenciosamente desde tiempos prehispánicos, que aún hoy perduran, pueden ser difundidos.

La historia de las comunidades se lleva adelante a solicitud de la Asociación Emprendedores de los Cerros de Quebrada del Toro, organización interesada en el rescate y la construcción de una memoria participativa sobre la historia y la cultura de la región.

Este trabajo cuenta con el apoyo del Programa de Turismo Sustentable del NOA, que apoya el desarrollo integral de comunidades originarias y campesinas que habitan en áreas rurales. En ese marco, se llevó a cabo en la localidad de El Alfarcito un taller con miembros de la Asociación que forman parte de los distintos pueblos de la Quebrada del Toro para trabajar en la selección de temas y problemas para comunicar en este escrito.

En el taller se usaron imágenes de lugares y escenas como motivadores de la comunicación, para poner en valor las miradas sobre los aspectos de interés a tratar en este documento. Quienes participaron destacaron la producción agropecuaria, los rituales, las fiestas populares, la gastronomía, la historia de la organización, la lucha por la tierra y la producción artesanal, entre otros. Sin embargo, en vista de la complejidad de abordar algunos temas y considerando los tiempos y recursos disponibles, se priorizaron para este trabajo la historia de la Asociación, la producción gastronómica como base del aprovechamiento de la agricultura, y las fiestas, los ritos y algunas costumbres.

Para las entrevistas se utilizaron grabadores y se obtuvieron registros fílmicos en el taller, en las localidades y en la feria de comidas de Campo Quijano. Asimismo, se observaron en terreno las actividades cotidianas en el marco de las entrevistas.

Las personas entrevistadas fueron: don Tiburcio, de Paraje El Alfarcito, entrevistado en la localidad; Esteban Vilca y familia, Rita Cruz y Sr. Yapura, todos de Goberna-

dor Solá, a quienes se entrevistó en la feria de comidas de Campo Quijano; Flavia, Valentina Chuchuy y marido-compañero, de San Bernardo de las Zorras y El Tambo, a quienes se entrevistó en la localidad de El Tambo y en la feria; Elsa Zerpa y Sr. Copa, de Santa Rosa de Tastil, a quienes se entrevistó en la localidad; y Mariela, de Ingeniero Maury, entrevistada en la localidad.

Contexto general de la Quebrada del Toro

La Quebrada del Toro, como recorrido vehicular, se inicia por la localidad de Campo Quijano (conocida como Portal de los Andes por su ubicación en lo que se considera el ingreso a la Quebrada del Toro), pueblo situado a 1520 metros sobre el nivel del mar (msnm). A partir de ese punto, comienza un ascenso donde se pueden apreciar las transformaciones del paisaje, desde un verde intenso en los primeros tramos, pasando por los amarillos, hasta una gama de marrones, mientras el clima cambia de semiárido a un árido más pronunciado.

Río Blanco, El Mollar, El Alisal y Chorrillos, Ingeniero Maury, Gobernador Manuel Solá (2555 msnm) y Puerta Tastil son pequeños poblados ubicados a los lados de la Ruta Nacional N.º 51 y a la margen también de los rieles del Tren a las Nubes (Ramal C-14 Huaytiquina del Ferrocarril General Belgrano), cuyas vías serpentean en la Quebrada por el río y por cornisa, del mismo modo que la ruta.

Puerta Tastil es el punto de separación de estos medios de comunicación, que luego se encuentran nuevamente más arriba de la Quebrada, en Muñano, por donde se accede a la localidad de San Antonio de los Cobres y otras más alejadas, hasta el paso de Sico a Chile. Por el lado oriental, la Ruta Provincial N.º 127 nos lleva a San Bernardo de las Zorras y a otras comunidades intermedias, como El Rosal, hasta las lagunas del Toro y, luego, al límite con la provincia de Jujuy.

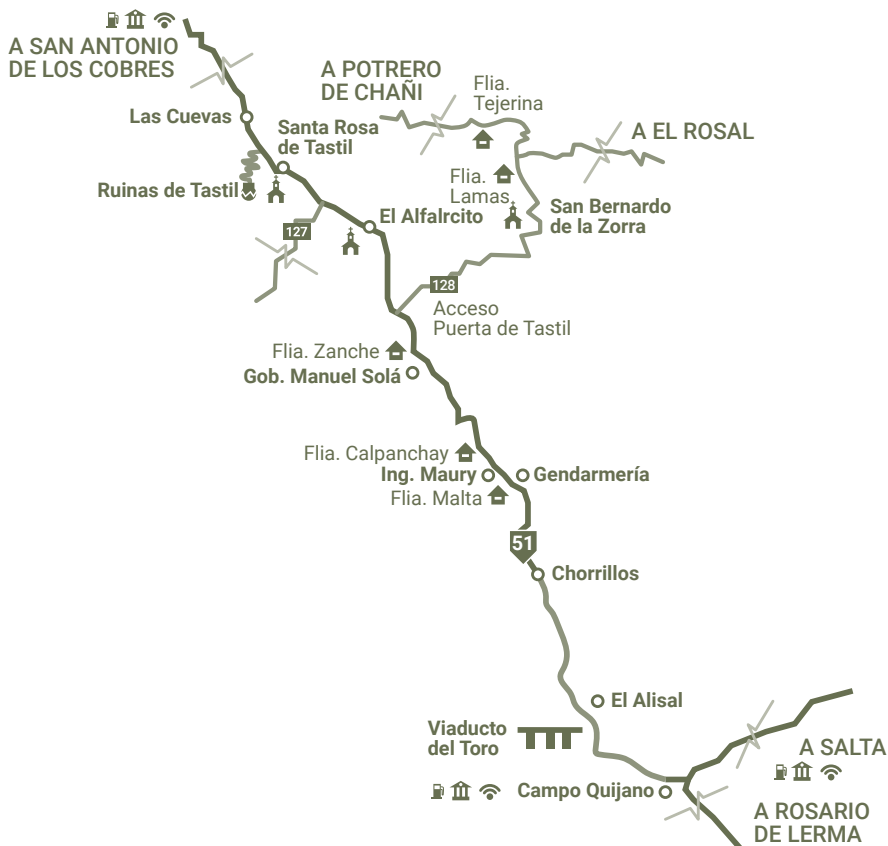
La Quebrada oficia de nexo entre el Valle de Lerma y la región puneña, porque constituye un corredor natural, especie de garganta larga y profunda, cuenca o cañón, utilizada desde tiempos ancestrales hasta hoy. Geológicamente, se define como una estructura tectónica y morfológica del ambiente de la cordillera Oriental que se extiende en sentido noroeste-sudeste sobre la megafractura continental Calama-Olacapato-El Toro, con conglomerados de depósitos sedimentarios erosionados por el agua y el viento que generan figuras atractivas en un trayecto de 150 kilómetros. La rodean sierras altas que alcanzan un punto culminante en el Nevado de Chañi (5896 msnm).

La denominación Quebrada del Toro vendría de *туру yaco*, si bien no se tiene certeza del origen de este topónimo. Según el geólogo Alonso, algunos autores salteños que aportaron al estudio de su etimología, como A. F. Cornejo, J. V. Solá y F. R. Figueroa, piensan que tiene relación con una palabra indígena que hace referencia al barro. El poeta salteño Jaime Dávalos immortalizó la expresión “Toro viene el río”, que hace referencia a ese río que “en verano brama como un toro enfurecido”. Esos aspectos aluden al color y al olor de sus aguas¹. El río Toro “se hace sentir” en el

1 Alonso, R. N. (2009). *Geología del paisaje. Salta y su patrimonio natural*. Salta: Mundo Gráfico Salta Editorial.

verano por las complicaciones que genera su abundante cauce, la intensidad de los vientos en las partes más altas de la Quebrada y las fuertes heladas, factores climáticos que inciden en la vida de las poblaciones.

Si bien las lluvias son vitales, en el período estival producen, en algunos casos, cortes de rutas y caminos por derrumbes, lo cual ocasiona aislamiento, desabastecimiento e incluso problemas de salud. Los daños en las viviendas y en la infraestructura (corrales, cercos, etc.) son afrontados por las familias. En el año 2018, por ejemplo, la comunidad El Toro vivió una situación de derrumbe: "La escuelita, las casas y las vertientes tienen problemas con el barro. Por ahora se está asistiendo a las



Circuito Puna-Andino. Fuente: Programa TSNOA.

familias con bidones de agua, pero no alcanza. El camino no está en condiciones y los aparatos de radio prometidos por funcionarios provinciales el año pasado para la comunicación con estos pobladores nunca llegaron. Es decir que nadie se entera de lo que les pasa", explicó el Sr. Copa, uno de los entrevistados. Por su parte, el diario *El Tribuno* registra: "La leña escasea por estas tierras. Las lluvias imposibilitan la recolección. Algunos deben caminar horas y horas para acopiar algo de leña como combustible para cocinar. Los techos gotean por todos lados. (...) El granizo dejó averiados los techos. Hay casitas cuyas paredes están apuntaladas para evitar su desmoronamiento (...). Esta zona es inaccesible para muchos. El viejo camino, también ruta provincial secundaria, que recorría por San Bernardo de las Zorras, está intransitable por la crecida de los arroyos que bajan del Chañi. La única manera es dar la vuelta por Las Cuevas, ruta nacional 51, de ahí desviarse a la derecha por la provincial 127, pasar por la vieja estación de Cachiñal y seguir después de unas horas el camino de montaña hasta llegar a El Toro, a unos 3200 metros sobre el nivel del mar"².

La región posee una vegetación que pertenece a la provincia prepuneña, que se extiende por las laderas y quebradas secas de las montañas del NOA. En Jujuy y Salta ocupa, generalmente, zonas ubicadas entre la provincia subtropical occidental y la provincia puneña, aproximadamente entre los 2300 y los 3400 msnm. Al oeste limita con la Puna y al este con las Yungas. Su relieve es de laderas de cerros, conos de deyección y quebradas.

El suelo es pedregoso arenoso, suelto y permeable. Se caracteriza por la estepa arbustiva con varias especies adaptadas a las condiciones rigurosas del clima, con la presencia de pastizales de gramíneas duras, donde dominan la sumalahua, la sacanza, la charcoma, la jarilla, la pispá, el sinqui. Entre los arbustos bajos se destacan el churqui, el arca, el molle y la garrocha. Las cactáceas arborescentes y columnares son especies adaptadas a la sequedad, con raíces muy desarrolladas, tallos que acumulan agua y hojas reducidas o ausentes. Los suelos rocosos presentan varias especies de cactáceas bajas, como el airampu, y algunas especies arborescentes columnares, por ejemplo, los grandes cardones.

En las laderas y quebradas se encuentran, ya sea en grupos o en forma aislada, especies arbóreas como la queñoa y el churqui. Son relevantes los tapices de

2 Barrera, J. (2018, 15 de febrero). "No tienen agua potable y están aislados en la Quebrada del Toro". En *El Tribuno*. Consultado el 13 de agosto del 2019 en <https://www.eltribuno.com/salta/nota/2018-2-15-0-0-0-no-tienen-agua-potable-y-estan-aislados-en-la-quebrada-de-ltoro>.

bromeliáceas terrestres y epífitas, estas últimas en grandes colchones sobre los cardones. Junto a los ríos se encuentran la chilca, la cortadera y el palán-palán, entre las más destacadas³.

La fauna representativa corresponde al distrito andino; se destacan los mamíferos: guanaco, llama, vicuña, taruca, zorro, puma, gato del pajonal, zorrino, zorro colorado, numerosos roedores (chinchillas, chinchillones, cuises, ratones de campo, rata chinchilla), varios murciélagos y el quirquincho andino, entre otros.

Es relevante la avifauna relacionada con las grandes lagunas existentes en la región, formada tanto por especies locales como por especies migradoras. Entre las aves figuran: avestruz cordillerano o suri, perdiz, kew, agachona, lechuza de las vizcacheras, macá, gallareta, gaviota andina, cóndor, carpintero de las piedras, picaflor, matamico andino, tres especies de flamencos, chorlito puneño, falaropo, chorlo de vincha, tero serrano, avoceta andina, pato puneño y cuervillo puneño. Los reptiles están representados por diversas lagartijas y algunas culebras⁴.

Los peces están limitados a algunas especies de pequeño tamaño. En algunos arroyos se han introducido truchas. En el río Las Capillas —segundo curso de agua más importante en la región, luego del río Toro, del que es uno de los principales tributarios y con el cual se une a través de la Quebrada de las Arcas en las proximidades del paraje El Alisal—, que nace en la ladera este del nevado de Acay, a 5716 msnm, se destacan de manera especial los cardúmenes de truchas arcoíris, atractivo para la pesca y la gastronomía.

En cuanto a los animales domésticos, se crían cabras, ovejas y vacas, animales de granja como gallinas, cerdos e incluso conejos. La producción agrícola se destina principalmente al autoconsumo, y los excedentes, en especial frutas y choclos, se comercializan a la vera de la ruta y en pueblos cercanos⁵.

3 Cabrera, A. L. (1951). "Territorios fitogeográficos de la República Argentina". *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 4 (1 y 2).

4 EDI-Salta. *Enciclopedia Digital de la Provincia de Salta - Argentina* [en línea]. Consultado en septiembre de 2019 en <http://www.portaldesalta.gov.ar/puna.htm>.

5 Informe del equipo técnico territorial interdisciplinario de la Quebrada del Toro, compuesto por las áreas de Veterinaria, Agronomía y Antropología. Subsecretaría de Agricultura Familiar - Delegación Salta.



Pastoreo de cabras y ovejas en San Bernardo de las Zorras. Fuente: Programa TSN OA.

Algunas de las plantas de uso medicinal son recolectadas en la Quebrada y comercializadas; otras son cultivadas, como las aromáticas y el romero. Maíz, trigo, habas, arvejas, cebada, alfalfa, hortalizas, claveles y dalias se plantan en lugares con riego por turnos y en tierras no tan frías, al sur de la Quebrada, según los conocimientos que datan de hace siglos en este territorio.

Por lo que se refiere a la población de la Quebrada del Toro, alcanzó su esplendor en el periodo preincaico en cuanto a la cantidad de habitantes, según lo manifiesta Tastil, sitio arqueológico que se ubica sobre un afloramiento rocoso de origen volcánico llamado batolito de Tastil, en la localidad de Santa Rosa. El Sitio Arqueológico de Tastil representa el primer antecedente de ocupación humana en la Quebrada. Se calcula que, en su época de auge, hacia el año 1300 d. C., albergó una población estimada en 3000 habitantes, cifra que nunca se llegó a repetir en la zona.

En la actualidad, la población se extiende a lo largo y ancho de la Quebrada, con escasos habitantes por kilómetro cuadrado. Se concentra en pequeños pueblos sobre la ruta de referencia y se dispersa en parajes más alejados, en quebradas secundarias y sobre las márgenes fértiles de los afluentes del Toro.

En el último Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas de Argentina (2010), no se discrimina la población de la Quebrada del Toro, sino que se la incluye en Rosario de Lerma como departamento. Este cuenta con una importante población en el pueblo cabecera de Rosario de Lerma y en Campo Quijano, localidades que acogen a la población quebradeña por temporadas o para su radicación definitiva, lo cual se observa en los números de los censos.

Según F. Barbarán y H. Arias⁶ “en el departamento Rosario de Lerma, la población rural pasó de representar el 75% del total en 1947 al 25% en 2001, ocurriendo lo inverso con la población urbana”. Sobre la base de la información comparativa de los censos de 1980, 1991 y 2001, los autores plantean que la población de la Quebrada, considerando radio y fracción, disminuyó en un 35% entre 1980 y 2001.

La emigración de la población joven (de 15 a 29 años) es un problema de la zona, aunque es más grave aún en la cohorte de 15 a 19 años, con el consecuente envejecimiento poblacional. Este fenómeno se evidencia en la reducción del porcentaje de personas de entre 0 y 14 años (del 41,4% al 38,6%) y en el incremento de la población de 65 años y más, del 6,7% al 11,5%. La tasa anual media de crecimiento de la población es negativa (llegó al -33,9 por mil en 2001), lo que es coherente con la reducción del porcentaje de mujeres en edad fértil y el aumento del índice de masculinidad.

La disminución de la población en la zona rural genera menor representación parlamentaria y postergación de las obras de infraestructura y de proyectos para la Quebrada. A la vez, la débil estructura productiva es otro incentivo para emigrar, aunque el bajo nivel de instrucción alcanzado (en 2001 solo el 35,5 % de la población tenía educación primaria completa y el 43,5 % no la había concluido) conlleva empleos de baja calificación, principalmente en tareas rurales, en las áreas más benignas del departamento Rosario de Lerma.

No obstante, no toda la población quiere emigrar, y eso se expresa en su reclamo por mejores servicios públicos y por la propiedad de la tierra. Sin embargo, la simple adjudicación de ella no solucionará la pobreza de quienes la reclaman ni evitará su emigración. Existen proyectos de desarrollo productivo y turístico en la Quebrada que contemplan el uso sostenible de los recursos naturales y culturales e involucran a las organizaciones surgidas en las últimas décadas

6 Barbarán, F. y Arias, H. (2013). “Migraciones humanas en la Quebrada del Toro (Departamento Rosario de Lerma, provincia de Salta). Periodo 1947-2001”. *Espacio y Desarrollo*, (25), 79-101.



Arado tero tirado por mula. Fuente: Programa TSNOA.

en respuesta a la descomposición económica y social de la zona. Entonces, el presente y el futuro de la Quebrada dependerán en gran medida de la capacidad de gestión de las organizaciones, de su fortalecimiento y de la consolidación institucional (Barbarán y Arias, 2013).

En cuanto a las instalaciones educativas, el Complejo El Alfarcito comprende un colegio secundario y una capilla, un centro artesanal y de interpretación sobre la vida en los cerros y un parador turístico. Constituye una obra evangelizadora del sacerdote Padre Maximiliano Sigfrido Moroder (Padre Chifri o “el Cura de los Cerros”). El Colegio Secundario Albergue de Montaña N.º 8214 El Alfarcito es el primer y único colegio secundario de su modalidad. Tiene como objetivo satisfacer y garantizar el derecho al aprendizaje de la población de la Quebrada y promover la permanencia de la población joven en el territorio, sobre la base de una educación enfocada en su identidad y la formación en turismo, artesanías, construcción bioclimática y agropecuaria. Fue inaugurado en el año 2009 y recibió a sus primeros y primeras estudiantes en 2010. Su primera promoción fue de 34 alumnas y alumnos, en el año 2014.

El Alfarcito, a 2800 msnm, es reconocible desde la ruta por sus árboles y alfares, álamos y pinos insertos en las montañas de la Quebrada del Toro. Cuenta el



Escuela El Alfarcito. Fuente: INAPL.

poblador Tiburcio, de 88 años, que es un lugar óptimo para “el alfar”, ya que es aquí donde primero estas hierbas se ponen verdes y el último lugar donde caen las heladas que les dan fin. Por esto es, asegura, que se le ha dado el nombre de El Alfarcito a este paraje, aunque aclara, a partir de su experiencia, que el clima ha ido cambiando en los últimos tiempos.

Pasado prehispánico e historia de la zona

“Tastil es el pasado mismo de nuestro pueblo, de nuestra cultura, que va quedando...pero no es un pasado de ayer...es un pasado milenario, que nosotros no tenemos en cuenta; tenemos en cuenta los últimos 500 años y no 600, 700 años. Nosotros debemos tener en cuenta el pasado de la región, que es mucho antes del incanato.”

Mariela, entrevista personal realizada en la localidad de Ingeniero Maury.

La ciudad prehispánica de Tastil se encuentra ubicada a 110 km de la ciudad de Salta, en la confluencia de las quebradas de Las Cuevas y de La Quesera. Fue estudiada a fines de la década de 1960 por un equipo de la Universidad Nacional de La Plata encabezado por Eduardo Cigliano, que concluyó que se trató de una ciudad habitada entre el 1000 y el 1450 d. C. (Periodo Tardío).

En una superficie de 17 ha, Tastil muestra una adaptación al paisaje: una estructura edilicia integrada a un sistema de asentamientos menores en la Quebrada del Toro (Puerta Tastil, Tacuara, San Bernardo de las Zorras, Tambo, Ojo de Agua, El Cardonal, entre otras) y áreas agrícolas y ganaderas (Pie del Acay, Pie del Paño, Morohuasi y Potrero de Chañi).



Sitio arqueológico Tastil. Fuente: Mario Lazarovich.

Tastil contiene 1161 recintos agrupados en 330 unidades de viviendas complejas, integradas por entre 2 y 5 recintos realizados con bloques de granito, muro doble, sin argamasa y con pisos semisubterráneos, articulados por pasillos y puertas (algunos poseen deflectores para desviar los fuertes vientos y estructuras de combustión, como cocinas y fogones). Las viviendas convergen en plazas o espacios abiertos para reuniones comunales, ceremonias, molinos comunales y recintos para almacenaje, con calzadas, calles principales y secundarias delimitadas por muros de rocas, en cuyo interior se deposita intencionalmente basura para su relleno.

Se considera que fue un centro de producción e intercambio de productos regionales, como ciudad integrada por una cabecera administrativa y política, con zonas de cultivo (Pie del Paño, Potrero y Pie del Acay). Se abastecía la ciudad principal a través de una red de caminos que unían ambientes y recursos naturales, hacia las tierras altas de la Puna, los valles de Lerma y Calchaquí, la Quebrada de Humahuaca y las Yungas, como así la región del Pacífico, a través del tráfico de caravanas de camélidos (Raffino, 1972)⁷.

En este conjunto material e inmaterial se efectuaban las actividades de la vida comunitaria, dirigidas por un señor o curaca, cuya categoría se reflejaba en su vestidura especial, compuesta por un gorro de piel en la cabeza y una fina túnica de colores exclusivos para su rango. De ello es testimonio su tumba, donde se encontraron unos 400 objetos que tenían diferentes usos y fines, confección y tamaños, de uso ritual y ceremonial: pucos con fino pulido, colores y diseños, y miniaturas de vasijas para uso votivo.

Los restos materiales que explican la alimentación de los indígenas de Tastil muestran que tenían conocimiento de plantas, frutos, semillas y variedades de tubérculos microtérminos. Estos constituyen el principal cultígeno en la región por su gran adaptabilidad a las extremas oscilaciones diurnas-nocturnas y a la escasez de agua, a diferencia del maíz *Zea mays*, que precisa otras condiciones. El maíz *Zea mays* constituye uno de los elementos básicos de las culturas que se encuentran en la Quebrada, puesto que desde edades tempranas se hallan restos de este vegetal (Cigliano, 1968)⁸. Se encontraron gran variedad de razas

7 Raffino, R. (1972). "Las sociedades agrícolas del Periodo Tardío en la Quebrada del Toro y aledaños, provincia de Salta". *Revista del Museo de La Plata (Nueva Serie). Sección Antropología*, VII, 157-210.

8 Cigliano, E. M. (1968). "Sobre algunos vegetales hallados en el yacimiento arqueológico de Santa Rosa de Tastil. Dpto. Rosario de Lerma (Prov. de Salta)". *Revista del Museo de La Plata (Nueva serie). Sección Antropología*, VII, 15-23.



Piedras usadas para moler. Fuente: Sandra Rodríguez Echazu.

de maíz en los sitios de producción agrícola Pie del Paño, Potrero y Pie del Acay (Raffino, 1972).

Los elementos arqueológicos recuperados en las excavaciones revelan un alto desarrollo técnico en el cultivo y la molienda de granos de las variedades morrocho, pisingallo, perla o rosita, capia, entre otras variedades. Se trata de instrumentos de molienda: piedras para moler planas de tipo comunal y gran tamaño, morteros medianos y pequeños de superficie cóncava, y manos para moler por percusión y por fricción (estas últimas de gran tamaño y asociadas a las piedras comunales) (Raffino, 1972).

Las productoras y los productores de los tiempos arqueológicos se preocuparon por solucionar el problema de la disponibilidad de agua para riego y consumo, y, a fin de no depender directamente de la naturaleza, utilizaron técnicas para una agricultura con riego denominada "irrigación con aguas de avenida". Era un sistema provisto de un incipiente desarrollo de las técnicas de irrigación o pseudoirrigación que consistía en la distribución del agua de las precipitaciones pluviales acaecidas en las alturas vecinas hasta los sectores cultivados. Para tal fin, se utilizaron canales o acequias, de piedras o no, contruidos a partir de vertientes,



Vasija de barro en El Tambo. Fuente: Sandra Rodríguez Echazu.

y se hicieron canchones de cultivos limitados con paredes de piedras y provistos de aberturas para el paso del agua.

La población de Tastil basaba su economía en la recolección de vegetales y el consumo de carne de camélidos (llama, guanaco), animales que también la proveían de fibras para sus ropas y mantas, según lo registrado en los estudios de tejidos de Tastil.

Las llamas como transporte entre las zonas distantes fueron fundamentales para el intercambio de productos regionales, de lo cual dan testimonio los restos materiales encontrados: nueces, maderas, caracoles y piedras semipreciosas de otras regiones y restos cerámicos (cerámica de Tastil)⁹.

9 Las muestras para fechados radiocarbónicos que fueron analizadas en un laboratorio de Holanda arrojan un fechado de aproximadamente 1330 d. C. a 1440 d. C., lo cual es certificado con la cerámica hallada durante las excavaciones. Se trata de diversos tipos de alfarería encontrados que corresponden al “horizonte negro sobre rojo”, preincaico, del período tardío (Cigliano, 1968: 18). Este se caracteriza por una gama cerrada de colores en superficie llamada “negro sobre rojo”. Hay piezas cerámicas que provienen de otros lugares,

Raffino (1972) menciona que el 60% de la población de Tastil vivía de la agricultura y la ganadería y un porcentaje menor se dedicaba al trueque. Se refiere también a los patrones alimentarios del momento, que mantenían ciertos hábitos y elementos prehispánicos: la dieta “se componía de carne de oveja y cabra, haba, tubérculos microtérminos y las leguminosas; el maíz se cultivaba en bajísima proporción y algunos alimentos eran comprados o intercambiados, como el arroz y los fideos”.

Entre las posibles causas del posterior despoblamiento de Tastil se encuentra la sobreexplotación de los recursos naturales, que retrocedieron gradualmente en su potencial productivo. Si bien se considera a esta ciudad como un modelo de adaptación al medio físico, las razones del despoblamiento de Tastil, Morohuasi y Puerta Tastil podrían estar relacionadas con los cambios en el medioambiente, como la disminución de las precipitaciones y de la humedad, lo cual habría motivado el abandono de las zonas de producción agrícola. Otra hipótesis se centra en la acción de la misma población: las migraciones masivas hacia otros puntos debido a la ruptura del sistema sociopolítico, producida por la pérdida del control administrativo, así como por conflictos sociales y con otras culturas.

El antropólogo Christian Vitry¹⁰, sobre la base del análisis de los caminos incaicos, se acerca a la última de las hipótesis, considerando que los incas que llegaron a la zona se sintieron amenazados por la dimensión de la población tastileña. En tal sentido, como estrategia de dominación, habrían desarraigado sus poblados principales desarticulando el espacio original de la ciudad. Mediante la construcción de nuevos caminos redefinieron los recursos y, como centro neurálgico, interpusieron el valle Calchaquí, al sur de la Quebrada del Toro (Barbarán y Arias, 2013).

como la Puna, la Quebrada de Humahuaca o el valle Calchaquí Norte, que presentan estilos característicos realizados a partir de diferentes materiales y técnicas.

10 Vitry, C. (2005). “Ocupación Inka en la Quebrada del Toro. Salta, Argentina”. *XAMA. Unidad de Antropología*, 18, 5-19.

El Museo de Sitio Santa Rosa de Tastil

El Museo de Sitio Santa Rosa de Tastil, que constituye un atractivo cultural, fue inaugurado en el año 1975 para poner en valor parte de los restos materiales obtenidos de las excavaciones realizadas en el Sitio Arqueológico por Eduardo Cigliano. El Sitio Arqueológico de Tastil es Monumento Histórico Nacional y desde 2014 es Patrimonio Mundial, ya que forma parte del itinerario cultural transnacional “Qhapaq Ñan, Sistema Vial Andino”, junto con otros sitios de la Argentina y de países de la región andina. En el mismo año el Museo de Sitio fue actualizado por la Subsecretaría de Patrimonio Cultural de la Provincia de Salta, y en el presente cuenta con dos salas de exposición donde se exhiben cerámicas, puntas de flechas, arte rupestre (petroglifos), objetos metálicos, tejidos y paneles descriptivos del Sitio en el marco del Programa Qhapaq Ñan (también conocido localmente como “camino del inca”). También se hace referencia en su museografía a una de las expresiones más significativas de la región y que hasta el día de hoy sigue vigente, la danza ritual del suri.



Museo de Sitio Tastil. Fuente: Epifanía Zalazar.



Interior del Museo de sitio. Fuente: Secretaría de Cultura de Salta.

El Campo de Petroglifos (El Duraznito)

El Campo de Petroglifos se encuentra situado en la Quebrada de la Quesera, a 5 km del pueblo de Santa Rosa de Tastil por RP N.º 128. Constituye el lugar de mayor expresión de arte rupestre en la zona. Cuenta con aproximadamente 2000 bloques de petroglifos con motivos antropomorfos o zoomorfos, geométricos y abstractos, que fueron realizados en distintos momentos empleando técnicas tales como la percusión y el raspado.

Antecedentes históricos

El pasado histórico de la zona se encuentra asociado a la encomienda del Acay y a la de Cobres, hoy departamento de La Poma, de propiedad de don Fernando Campero, descendiente del marqués de Yavi. Se trata de una merced hecha en 1662 (las primeras noticias que tuvieron los conquistadores españoles con respecto a filones metalíferos existentes en esta provincia fueron las vetas y lavaderos de la Rinconada y Valles Calchaquíes). Las vetas de plata del Acay y las de plata y oro de

San Antonio de los Cobres (vetas y lavaderos) ya eran conocidas y explotadas por la población indígena antes de la conquista.¹¹

La zona de Tastil es mencionada en el itinerario del oidor Matienzo en 1560-70 como “Tambo de la Nueva Yerba”, ubicado al inicio de la Quebrada del Toro. Aunque hay desacuerdo en los estudios académicos sobre esta fuente, Concolorcorvo alude a un lugar de matanzas de animales “en las estancias Ingaguasi, Tastil, El Toro y El Moreno, no lejos de la Capital y que gozan temperamento de Puna”¹². Incahuasi aparece como otra de las propiedades adjudicadas como mercedes de tierras a descendientes de fundadores de la provincia y la iglesia (Cornejo, 1945)¹³.

En relación con la explotación minera en el norte, ya desde el siglo xvi la Quebrada del Toro fue utilizada como un corredor o ruta de tránsito hacia el Alto Perú de ganado mular para los yacimientos de plata de Potosí y las minas de Perú. Dicha circulación se vio afectada durante las guerras de la Independencia, con períodos de interrupción en el comercio.

También fue camino hacia el norte de Chile, para abastecer a las minas de cobre en Atacama en 1832 y de nitratos y fosfatos (guano de aves marinas usado como fertilizante) entre 1840 y 1850, producciones que, al concentrar una cantidad importante de mano de obra, requerían bienes de consumo. Esta ruta también se interrumpió en distintos momentos históricos, y el mercado permitió el enriquecimiento de un sector social en la región (Barbarán y Arias, 2013).

El “viento blanco”

Las travesías a caballo al Altiplano debían hacerse durante los meses de marzo y abril, antes de que las frías heladas impidieran el tráfico del ganado por la ruta que se conoce como “del viento blanco”, en las altas cumbres. Ese viento llegaba a diezmar las caravanas de vacunos por su intensidad.

11 Solá, M. (1889). *Economía agropecuaria y minera de Salta*, citado por C. Buliubasich, B. S. Lescano y E. Barbarán de Soler en un documento del Museo de Antropología, mecanografiado.

12 Concolorcorvo (1773). *El lazarillo de ciegos caminantes*.

13 Cornejo, A. (1945). “Incahuasi”. En *Propiedad inmobiliaria de Salta en la época virreinal*, Cap VIII. Instituto San Felipe y Santiago de Estudios Históricos de Salta.

Don Antenor Sánchez es un personaje del cuento de Dávalos “El viento blanco”, donde el autor describe las proezas de los hombres en medio de las altas cumbres, la nieve, la soledad cordillerana y el terrorífico viento blanco, que llega a tener ráfagas de más de 90 km por hora, con temperaturas de hasta 30°C bajo cero.

En El Tambo encontramos, expuesto en la pared de una vivienda, un artículo periodístico que dice: “El inspirador de la zamba de Castilla vive en Santa Rosa de Tastil y se lo puede encontrar durante los fines de semana, prueba viviente de un tiempo glorioso de producción musical que ya no volverá”¹⁴. El personaje Pastor de Nubes es Leopoldo “El Chola” Barbosa, poblador de Tastil que conoció al poeta Manuel J. Castilla a fines de los años cincuenta, cuando Leopoldo tenía 21 años. El encuentro se debió a que el clima clausuró un túnel ferroviario, por lo cual Castilla se quedó veintidós días en Tastil y se hizo amigo de Barbosa. Inspirado en él, Castilla escribió la letra de la zamba —cuya música pertenece a Fernando Portal—: “Ese que canta es Barbosa, / pastorcito tastileño. / Apenas se lo divisa / cuando llovizna en el cerro. // Cada cardón de la falda / se le parece por dentro. / Un poco por las espinas / pero más por el silencio. // La florcita amarilla / de tu sombrero, / pastora, dámela en Pascua, / que es tiempo de andar queriendo. // Mirando pasar las nubes / encima ‘el cerro me quedo / y de golpe me parece / que soy yo el que se está yendo. // Pastores como Barbosa / puede ser que estén habiendo. / Pero ninguno como él / que de amor ande muriendo”.

Ferrocarril Huaytiquina Ramal C-14, “Tren a las Nubes”

En el siglo xx se construyó el Ramal C-14, línea férrea que une Antofagasta (Chile) con la provincia de Salta. Se trata de una obra de ingeniería ferroviaria destacada en el mundo porque cruza el cañón de un lado al otro de la Quebrada del Toro. Ascende desde el Valle de Lerma (1187 msnm) hasta la Puna salteña (4220 msnm) por viaductos, zigzags, túneles y rulos, hasta llegar al viaducto La Polvorilla.

La construcción del “Tren a las Nubes”, uno de los ferrocarriles más altos del mundo, comenzó en 1921, y el servicio se inauguró en 1948. Su responsable fue el ingeniero estadounidense Richard Maury. El trazado de las líneas férreas generó un importante movimiento poblacional en la Quebrada, de familias tanto lo-

14 En *El Tribuno* (2013, 22 de mayo).



Viaducto Km. 1181 sobre el Río Toro, año 1924.
Fuente: Colección Maury, Biblioteca Provincial de Salta.

cales como extranjeras; por ejemplo, Santa Rosa de Tastil fue un lugar de acopio del material y estacionamiento de cuadrillas ferrocarrileras. “Se calcula que unas tres mil personas trabajaron en la construcción del ramal, iniciado por cuatrocientos operarios, de acuerdo con los requerimientos de mano de obra publicada por los periódicos salteños el 3 de febrero de 1921” (Barbarán y Arias, 2013).

La envergadura y el funcionamiento del tren no han perdido dinamismo desde su construcción, a pesar de los cambios históricos acaecidos en Argentina. En las últimas décadas, acoge a turistas de todo el mundo, y, en cuanto a su vigencia, sigue impactando en la economía de las familias y la región.

La vida en la Quebrada cambió desde los primeros días de instalación de la obra. Numerosos pueblos y testimonios indican su trascendencia. Tiburcio, de El Alfarcito, trabajó por más de 35 años, hasta que se jubiló, como empleado del ferrocarril: “Yo empecé a los 18 años a trabajar en el ferrocarril, cuando había comunicación entre las distintas estaciones a través del telégrafo”. Hasta 1970, Santa Rosa de Tastil contaba con teléfono, puesto policial, estación de correos a cargo

de don Moisés Zerpa y la escuela. “En aquella época yo tenía una radiecita que me había regalado mi papá, y se escuchaba música ahí en los cerros... De ahí, de Campo Carachi, donde hay muchas cortaderas, ahí estaba yo”, recuerda la madre de una de las emprendedoras de la Quebrada.



Obreros posando sobre puente de hierro en construcción.
Fuente: Colección Maury, Biblioteca Provincial de Salta.

Asociación Emprendedores de los Cerros de Quebrada del Toro

Un poco de su historia

La Asociación Emprendedores de los Cerros de Quebrada del Toro también es conocida como Turu Yaco, voz quechua que significa “agua con barro” (*туру* –barro– y *yaco* –agua–), en referencia a las características del río Toro en el verano. Es una organización formal que nació a principios del año 2009, con la visión de hacer del trabajo conjunto un “medio para alcanzar mejores condiciones de vida que nos permitan la permanencia en el territorio”, según los asociados y las asociadas en uno de sus documentos internos. Obtuvo su personería jurídica por Resolución N.º 1103 el 31 de octubre de 2014.

Los objetivos de la asociación civil son:

- Mejorar las condiciones de vida de las familias asociadas y sus respectivas comunidades;
- Poner en valor y preservar el patrimonio natural y cultural de la región;
- Generar fuentes de trabajo genuinas para evitar la migración de la población joven;
- Fortalecer las capacidades locales en busca de la autogestión;
- Promover el trabajo asociativo como alternativa para el desarrollo local.

En las últimas décadas, el turismo se constituyó como una industria en la provincia y en la región. Ese contexto brindó una oportunidad de participación de la Asociación en el desarrollo del turismo en la Quebrada del Toro, considerando los atractivos naturales y culturales de la Quebrada, como el Tren a las Nubes, el Qhapaq Ñan, Sistema vial Andino y la ciudad arqueológica de Santa Rosa de Tastil, entre otros. Nació así el Corredor Turístico Comunitario Turu Yaco, desde el Paraje El Alisal, sobre RN N.º 51, hasta Tastil, y luego por RP N.º 127 hasta El Tambo, entre los 1700 y 3100 msnm.

“Nuestro emprendimiento se define como corredor porque desde el pasado la Quebrada fue y es una vía de conexión y comercialización con el Valle de Lerma (Salta) y con los países vecinos de Chile y Bolivia. Desde las caravanas de llamas, pasando por las remesas de toros y mulas al Alto Perú en tiempos de la colonia y republicanos, hasta la apertura de rutas y el tendido ferroviario, la Quebrada del Toro fue pensada y usada como corredor, vía de comunicación e intercambio”.

(Documento de la Asociación de Emprendedores de los Cerros de Quebrada del Toro).

La Asociación gestiona la oferta turística, lo cual incluye el diseño de circuitos en el marco de la normativa de Emprendimientos Turísticos Comunitarios (ETC) prevista por la Resolución N.° 195/13 de Turismo Rural Comunitario, provincia de Salta, que dispone requerimientos para la habilitación de los servicios de alojamiento, comedores, artesanías, transporte y demás actividades turísticas.

Las personas asociadas adhieren a un Código Ético de Mutua Colaboración definido por la comunidad y el emprendimiento turístico a los efectos de identificar y mitigar los impactos negativos que pueda tener el proyecto en el medioambiente, la cultura y el patrimonio en general. Los socios y las socias obran de custodios y guías que se encargan de los circuitos y de la protección del patrimonio material e inmaterial.

Se ofrece a los y las visitantes estadía y distintos circuitos por las localidades en compañía de miembros de las familias asociadas. Se los y las invita a participar de la siembra de papas, habas, maíz y arvejas, así como de la cosecha de frutas y verduras estacionales, la elaboración de comidas y la confección de productos artesanales con docentes locales, con la modalidad de taller. En suma, se busca que las y los turistas puedan experimentar sensaciones y compartir conocimientos con los pobladores y las pobladoras, como también valorar la cadena operativa de los productos.

Las capacitaciones y la propia experiencia de trabajo, desde su inicio, suman a la trayectoria de la organización. En un documento, los emprendedores y las emprendedoras de Turu Yaco mencionan: “La historia de la organización y del Corredor Turístico Comunitario Turu Yaco tiene sus orígenes a principios del año 2009, cuando, contagiados por la iniciativa de la Comunidad de Santa Rosa de Tastil, numerosos pobladores de la Quebrada participamos de un curso de capacitación y parte de los asistentes decidimos iniciarnos en la actividad, entendiendo que era necesaria la participación de las comunidades en el desarrollo turístico, para tener un rol activo en la planificación, contribuir en la preservación del medioambiente, poner en valor el patrimonio y generar fuentes de trabajo que nos permitan seguir viviendo en nuestro territorio, con mayores oportunidades de un buen vivir”. Una de las socias de la localidad de Gobernador Solá recuerda los tiempos del inicio de la Asociación:

“Todo empezó cuando recibimos un grupo de 20 chicos con dos guías de EE. UU. En realidad eran invitados por el Padre Chiffri, y él no sabía dónde ubicarlos porque él recién se estaba iniciando, en el Colegio del Alfarcito,

entonces él iba por todas las iglesias y sabía cómo trabajaba cada comunidad con la iglesia y sabía dónde estaba la unión, dónde podían hacer las cosas, dónde había mínimamente agua en red, entonces me pasa a mí si yo quería tenerlos a los chicos”, dice Rita Cruz.

El aporte de la Pastoral de Turismo sigue siendo fundamental para la organización, a través del acompañamiento de personal técnico y de microcréditos, entre otras acciones orientadas a la promoción del Corredor.

“Gobernador Solá, San Bernardo de las Zorras, Tastil, Alfarcito son comunidades receptoras de microcréditos y subsidios para el turismo y la artesanía”, señala Rita Cruz.

La gestión de proyectos es una actividad permanente para la Asociación. Cabe mencionar la experiencia de los emprendedores y las emprendedoras con el Programa Qhapaq Ñan, UNESCO. Dentro de este proyecto se trabajó con el Banco Interamericano de Desarrollo - BID (organismo internacional a cargo de la financiación) y con el gobierno local. En el proceso de restauración del tramo de la Quebrada del Toro, las socias y los socios aportaron su saber para la conservación del Sitio Tastil y de tramos de altura del camino andino, en los parajes de Capillas, Mesadas y Chaupiyaco, así como sus servicios logísticos. Como se señala en la página web de la Secretaría de Cultura de Salta, la obra pudo ser realizada gracias a los servicios de logística brindados por una organización local, la Asociación Emprendedores de los Cerros de Turu Yaco, que supo hacerse cargo con responsabilidad de las necesidades de alojamiento, alimentación, transporte de mulas y logística en los cerros de más de 3500 msnm.

“No fue nada fácil sacar adelante el proyecto -recuerda Rita Cruz-, porque justo cuando asumí de presidenta de Turu Yaco y yo les decía que no podíamos desaprovechar una oportunidad, porque los papeles estaban parados, y había que leer cantidad de papeles con letras chiquitas, y yo me sentaba a leer todo bien, todo eso a ver qué decía. Los prestadores no estaban entusiasmados, porque habíamos tenido inconvenientes, pero al final, vimos las posibilidades, y dijimos bueno, vamos hacerlo. Creo que, a través de la Asociación, que cuenta con todos los requisitos, así como fuimos capaces de hacer un proyecto financiado por el BID rindiendo todo lo recibido en tiempo y forma, fuimos parte de la unidad de gestión local del Qhapaq Ñan, y como entidad la única en el país que pudimos hacer esto. Tal es así que nos han llamado de Buenos Aires para ir a

explicar allá el proyecto, a la oficina de EE. UU. para explicar cómo se realizó el proyecto. También nos están por llamar de Chile. Estamos orgullosos de eso”.



Integrantes de la organización Turu Yaco con referentes del Programa Qhapaq Ñan Salta.
Fuente: Secretaría de Cultura de Salta.

“La Asociación se plantea ser receptora de programas donde podamos trabajar, brindar servicios de manera común. Y, además de obtener los beneficios directos, queremos hacer un fondo de reserva para encarar proyectos propios y/o ayudar a los socios, para micro-emprendimientos, préstamos (...) Quiera Dios que don Francisco de Italia nos siga ayudando. Recibimos mucho apoyo de la Pastoral”, dice el Sr. Yapura.

Sus producciones y la organización comunitaria

Las producciones de la Asociación Emprendedores de Turu Yaco se basan en conocimientos heredados de los tiempos prehispánicos y de la experiencia con semillas y manejo de suelos, así como en saberes sobre el ambiente y las técnicas de producción y herramientas adecuadas.



Cosecha de habas en La Quesera. Fuente: Mario Lazarovich.

La captación de agua de las vertientes o en las nacientes de los ríos a través de obras de infraestructura comunitarias fue y es vital para garantizar la provisión del líquido esencial. Asimismo, da respuesta a situaciones imprevistas dicta-

das por la naturaleza. El ambiente se modifica, y se producen cambios en su fisonomía. Esteban Vilca, uno de los pobladores, comenta:

“Para nosotros la agricultura es esencial. En Guasamayo se hicieron obras para traer el agua y con eso estamos mejor. Se secó una vertiente y ya la tierra no sirvió más. Ahora no se cultiva como antes; está raro el tiempo.”

En predios heredados y definidos por las familias que resistieron a los distintos procesos históricos culturales, se practica el sistema rotativo o de barbecho, que consiste en cultivar una parcela durante una temporada y rotarla al año siguiente con otra que estuvo en descanso, sin cultivos, regenerando sus propiedades. Este sistema también permite administrar el líquido en la parcela que se trabaja y no en todo el territorio.

Entre los métodos de conservación de los productos se encuentra el guardado en sitios frescos de la vivienda y el deshidratado de las carnes, sea para la reposición al año siguiente, sea para alimento. Las carnes (al igual que las habas) se cuelgan al sol para su deshidratación. La carne seca es conocida con el nombre de “charqui”.



Charqui al sol en Abra Blanca. Fuente: Mario Lazarovich.

Los tubérculos de papa se almacenan en los campos de cultivo, en áreas seleccionadas para esa finalidad: pozos de forma cilíndrica, de 1 a 1,50 metros aproximadamente, delimitados con paredes de piedra o no y tapados con paja, hasta la época de siembra. Cobo, una de las fuentes etnohistóricas, expresa que:

“en las provincias del Collao no comen los indios otro género de pan que es ‘el chuño’ o papas disecadas que se guardaban en silos subterráneos bien sellados”¹⁵.



Habas y papas andinas recién cosechadas. Fuente: Mario Lazarovich.

El maíz es otro de los cultivos prehispánicos, que también se conserva en las viviendas, en bolsas, para semillas y como alimento de los animales, como un forraje.

15 Cobo, B. *Historia del Nuevo Mundo*. Consultado en <https://es.scribd.com/doc/296336036/Historia-Del-Nuevo-Mundo-Bernabe-Cobo>.

En El Tambo se cultiva el maíz de la variedad capia. De grano chato, tierno y dulce, es utilizado para hacer comidas tradicionales como las humitas y el mote. Su nombre proviene de la voz quechua *kaphia*, que significa “cosa blanda de comer o labrar”¹⁶. También se cultivan otras variedades de capia: uno “blandito, chiquito, negrito, que le llamamos morocho”, dice Flavia de El Tambo, y “hay un capia gris”, agrega Rita, de Gobernador Solá.

“Ese es una clase de maíz que no florece al ser tostado. No sirve para eso, sí para mote y choclo”, dice Rita Cruz.

El maíz no es un cultivo de altura: crece en las partes más bajas de la Quebrada, a diferencia de las papas en las variedades de los Andes, que se adaptan a los intensos fríos y heladas de las montañas. En el caso del cultivo del maíz en zonas altas como Tastil, un poco más de los 3000 msnm, el que se cosecha es un maíz de escasas dimensiones, pequeño, helado, porque no alcanza a completar su crecimiento. En esta localidad se registra un maíz denominado “criollito”, parecido al maíz pisingallo.

El trigo se molía en San Bernardo de las Zorras, en su variedad candeal (*Triticum durum*) y en otras, posiblemente locales: “Era un trigo más criollito, más chiquito y negrito, y el trigo candeal, que también se producía aquí en El Tambo”, recuerda Flavia. Antiguamente, este cultivo permitía a las poblaciones elaborar su pan.

La siembra y el cultivo de papas requieren un conocimiento de las semillas y de sus variedades, las cuales se intervienen a través de un cambio de hábitat de las plantas, mediante un sistema rotativo de siembra destinado a su mejora genética.

“Si un año se sembró oca, al año siguiente se hace cuarentena. Se cambian las papas de un lugar a otro: unas de arriba se ponen abajo y otras de más abajo arriba, para que se fortalezcan”, cuenta Rita Cruz.

En este sentido, se ensaya su adaptabilidad a las zonas más bajas, donde se exponen a enfermedades. Nos dice Esteban Vilca:

“Ahora hemos puesto papa oca en Solá para probar qué tal sale”.

16 Solá, V. (1978). *Diccionario de regionalismos de Salta*. Secretaría de Cultura de la Provincia de Salta, Dirección General de Acción Cultural, ARCO/LIBROS.

Las papas andinas, en sus variedades, concentran altos porcentajes de materia seca, almidón, proteínas y minerales, como también un alto contenido de pigmentos antioxidantes. Estos componentes les confieren un sabor especial y un alto valor nutritivo, además de fisonomías particulares por sus colores y texturas. En la región se reconocen las variedades de “tuni”, “negra”, “ojosa”, “colorada”, “oca”, “collareja”, “runa”, “moradita”, “sani”, “sallama”, “Santa María”, “azul”, “blanca”, “malgacha”, “astilla” y “airampia”, entre otras papas identificadas por los organismos de investigación. Cabe decir que en Bolivia se conocen unas 500 variedades de papas andinas. Los pobladores y las pobladoras de la Quebrada diferencian:

“La misquila es coloradita”; “cuarentona es mas grandecita, redondita”; “balgacha blanca es parecida a la coloradita pero más grande”, y también está “la papa oca, overa”, dicen Rita y Esteban. **“Hay papas que aún no han sido descubiertas por el sistema moderno, están como vienen... silvestres, en medio de los sayares”, cuenta Rita.**

Adriana Andreu, del CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas-Instituto de Investigaciones Biológicas), y Andrea Clausen, investigadora del Banco de Germoplasma del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) en Balcarce, proponen que las variedades de papas andinas sean investigadas, conservadas y revalorizadas como patrimonio fitogenético, como alimento nutracéutico. “La papa es el cultivo hortícola más importante en la Argentina y tercero en el mundo en importancia alimenticia. Su producción genera altos rendimientos a bajo costo en ambientes diferentes” (Proyecto “Tesoros de la biodiversidad andina: las papas nativas y su valor para la humanidad”)¹⁷. Su comercialización se encuentra reglamentada por la Resolución N.º 180/03 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) sobre la base del cumplimiento de requisitos de habilitación y control.

El documental de Santiago Lofeudo *Teki Masi, en la huella de la papa andina* plantea: “Muchos de los pobladores que viven en los cerros de la Quebrada del Toro tienen que migrar a las villas de la periferia de la ciudad de Salta con la expectativa de un progreso que no pueden alcanzar en su lugar de origen”. Chinguila —un poblador de la Quebrada— y Manolo son integrantes de una cooperativa de comercialización de papas como producto requerido hoy en día

17 IIB, CONICET-UNMDP (2013, 11 de noviembre). “Papas andinas: la necesidad de conservar variedades ancestrales” [en línea]. Consultado en septiembre de 2019 en <https://www.conicet.gov.ar/papas-andinas-la-necesidad-de-conservar-variedades-ancestrales/>.

en la cocina de las grandes ciudades. La papa andina les permite vivir en los cerros, en la Quebrada¹⁸.

La Cooperativa

La Cooperativa Teki Masi, figura legal que permite a los socios y las socias vender sus productos, es otra de las organizaciones comunitarias de la Quebrada del Toro. Consiste en una sociedad agropecuaria y de trabajo, conformada en parte por socios y socias de Turu Yaco y otros pobladores y otras pobladoras. Una de las entrevistadas, Rita Cruz, la define como "brazo comercial de la Asociación".

Feria de la Papa Andina

Uno de los espacios de promoción de los productos de la Quebrada es la Fiesta de la Papa Andina en El Alfarcito, donde se congregan los productores y las productoras de la zona para el intercambio de semillas y donde se exhiben al día siguiente, para su venta, las variedades de papas con carnes asadas, con ensaladas y mote (o maíz hervido y pelado), cazuelas de cabrito, locro, empanadas y otros platos de la región.

Se lleva a cabo desde el año 2011 en cada julio o agosto, según la selección de la fecha para su realización por parte de los organizadores y las organizadoras, una comisión compuesta por miembros de la Cooperativa Teki Masi, la asociación de productores y productoras de los cerros Turu Yaco, Fundación Alfarcito Consejo del Pueblo Tastil, con el auspicio del ente de turismo de la provincia.

Feria de Quijano

Uno de los espacios de comercialización de la Cooperativa es un predio de la localidad de Campo Quijano, donde las autoridades le cedieron un espacio para el acopio (un *container* para almacenamiento de productos) y para la promoción de sus productos. "La posibilidad de que nos vean nos abre muchas puertas. Viene gente de Salta, y así... de a poco nos van conociendo. Al

18 [Santiago Lofeudo] (22 de julio de 2014). *TEKI MASI, en la huella de la papa andina - Cortometraje documental* [Archivo de video]. <https://www.youtube.com/watch?v=MyhGhz3fsf4>.

principio no había casi nadie y ahora cada vez más gente”, señala Valentina y Esteban agrega: “Nosotros traemos nuestros productos y vendemos las comidas nuestras de cada día, la comida tastileña”.

Algunos socios y socias conforman la feria todos los domingos. Venden platos preparados con sus productos —principalmente papas, habas, arvejas y carne de cordero y cabrito—, maíz (choclos), verduras de estación, frutas y quesos. Según comenta Esteban:

“Son productos sin agroquímicos y son orgánicos porque los cosechamos nosotros, por eso los platos que ofrecemos tienen una sorpresa. Un domingo puede haber queso de cabra o cualquier otro producto, carne de cordero, papas misquillas, acelgas tiernas”. “Algunas veces se vende bien, otras no”, expresan las productoras y los productores. “Pero queremos seguir mejorando, aprendiendo”.

Para hacer los platos con los productos propios y para la atención de los y las comensales, se necesita la participación de varios miembros de la familia. En cuanto a la preparación de los platos, explica Valentina:

“Se hace la sopa de verduras con huesos con carne para que sea sabrosa (...). Las verduras son picadas de manera pequeña: zanahoria, arvejas, lechugas y tomates (...). Las hortalizas acompañan cuando tenemos en el cerro”. “También hacemos empanadas con charqui, papas, y las servimos fritas y cocidas al horno”. Otro de los platos que se ofrecen en la feria es picante de lengua (de vaca), que “se acompaña con una salsa picante por fuera del plato, porque si no mucha gente no la puede consumir, así como la salsa de las empanadas. Se hace con tomate, ají, cebolla y se sirve con un poquito de cebolla de verdeo por arriba como opción. (...) Se hace en olla con fuego lento, de leña que le da un sabor especial. (...) Yo este año incorporé ponerle crema de leche y hongos, como una salsita que pegó bien, salieron”.

“La carne tiene el gusto al pastaje de la Quebrada, le otorga un sabor distinto”, dice Esteban.

Respecto del momento de cosecha de los ingredientes, Valentina relata:

“En verano, de septiembre a marzo o abril, pero depende de las condiciones climáticas y la altura de la Quebrada donde se produzcan.

Las arvejas se encuentran listas para cosechar en verano. Las frutas se hacen dulces en el verano, a comienzos ya: manzanas y peras (...). Las habas las plantamos en junio y ya van a estar para diciembre... En noviembre ya están largando pelos”.

La producción artesanal

La producción de artesanías con distintos materiales se presenta como una oportunidad de participación en la industria turística a partir de los saberes y conocimientos heredados de tiempos pasados, como el tejido.

Se reactivaron los talleres de telar, para lo cual son necesarios más material y capacitaciones. En ese sentido, surge el problema de la escasa disponibilidad de materia prima (fibra o lana de llama u oveja), dado que se ha perdido la tradición de su obtención, si bien puede recuperarse en la medida en que haya demanda de los talleres y de los espacios de comercialización. Uno de los proyectos con respecto



Artesana hilando. Fuente: Orlando Soriano.

a las artesanías es seguir incorporando talleres en la Quebrada y relacionarlos con el centro de ventas de El Alfarcito, donde actualmente se comercializan los productos de las comunidades.

También se utiliza la técnica del fieltro para la confección de *souvenirs* o recuerdos. Se elaboran una especie de flores o pompones de lana teñida en vivos colores, que se usan tradicionalmente para la señalada de los animales, símbolo de marca o propiedad.

Las técnicas de tejido en telar, con dos agujas y con cinco agujas son de dominio de algunos socios y socias que también capacitan y forman a las nuevas generaciones. Se usan para la confección de tapices y mantas, así como de prendas de vestir (gorros y medias, chales y chalecos, pulóveres, etc.), que se exponen en los centros de artesanías de Tastil y El Alfarcito.

Por otra parte, se hacen artesanías de madera de cardón de acuerdo a la normativa de conservación de la especie, se trabaja con cerámica y se venden plantas medicinales para trastornos digestivos en bolsitas a las y los turistas.

Un capacitador del taller de Ingeniero Maury dice que es importante asociarse y tener la entidad habilitada para obtener nuevos espacios de comercialización, como el mercado artesanal de Salta. Uno de los puntos importantes es que se valore a los artesanos y las artesanas y sus producciones.

Una forma de vida en la Quebrada



Ceremonia a la Pachamama frente al Museo de Sitio de Tastil. Fuente: Victoria Sosa, INAPL.

Las fiestas en la Quebrada del Toro, como en toda la región, se llevaban a cabo sobre la base de rituales del credo católico (misas, oraciones, novenas, casamientos y bautismos) y de la herencia prehispánica. En estos ciclos se enlazan pensamientos y prácticas del culto a la deidad andina o Pachamama (Madre Tierra) a la vez que se agradece a Dios y se oficia la Santa Misa.

Los conocimientos y saberes de los tiempos pasados acompañan en la actualidad a las y los habitantes de la zona, como el cultivo del maíz y de los tubérculos microtérmicos, que se conservaron en la memoria de la población como elementos económicos e identitarios y, por lo tanto, son parte de los ciclos de festividades y del calendario agrario de siembra y cosecha.

Las ceremonias se desarrollan en cada pueblo de la Quebrada durante los meses de agosto y septiembre. El ciclo culmina con la “fiesta grande” en honor a los Santos Patronos de la provincia, Señor y Virgen del Milagro, a mediados de septiembre. Cada celebración incluye una serie de ritos relativos a la siembra y la cosecha.

El 1 de agosto se celebra el culto a la deidad andina Pachamama, que incluye las corpachadas, señaladas y marcadas, un registro de la reproducción del ganado. Un mes antes, en julio, se destaca la Fiesta de la Papa Andina en El Alfarcito y en Tastil, en honor a la Virgen Santa Rosa. Otras fiestas importantes son el Carnaval en febrero, la Pascua en abril, la celebración de los Santos Difuntos en noviembre. El almanaque es un calendario de festividades en todos los pueblos.

Tastil, cuyo nombre significa “piedra sonora”, lleva incorporada la denominación “Santa Rosa” a partir del año 1906. En su capilla se guardan los implementos de la fiesta, pequeñas imágenes o misachicos e instrumentos andinos como el erke, el bombo y las plumas de suri para la danza del suri o ñandú. El suri es un animal de la zona que representa el auspicio de la lluvia y la buena fortuna, imprescindible para las sociedades agricultoras y ganaderas.

La ceremonia de la danza del suri es llevada a cabo por encargados o “promesantes” de la Virgen, quienes tienen la misión de danzar el día de la fiesta caracterizados con vestimentas de plumas de suri en la cabeza, representando al ñandú con los movimientos del cuerpo y simulando que se asustan por el ruido de las balas de los conquistadores españoles cuando los cazaban. Las cuarteadas son una parte de esta ceremonia en la que los promesantes toman los cuartos traseros de una oveja o chivo, y los tensan y destensan en las manos buscando obtener el pedazo más grande de carne (o “cuarto”), símbolo de prosperidad y abundancia durante ese año. “La danza del suri es la fiesta que nos identifica”, dice Mariela, de Tastil, “porque es ancestral”.

A determinada hora, las familias con sus misachicos llegan a la iglesia con música, banderas y estandartes para acompañar a la Virgen Santa Rosa. El orden de la ceremonia finaliza con una procesión de la que participan todas las agrupaciones del pueblo: gauchos, escuelas, etc. A la tarde se desarrollan torneos de fútbol y bailes, entre otras actividades.



Baile del Suri. Fuente: Diego Sberna.

Según las personas entrevistadas, estas fiestas, si bien se mantienen, también atraviesan cambios, lo cual las lleva a suponer que se encuentran en peligro. A propósito, se comparte información sobre otras fiestas tradicionales:

“Elegí la foto de la iglesia de Tastil, porque antes se hacía lo del misachico, que ahora se está perdiendo. Antes cada familia tenía un misachico en la casa, y un día de un santo, de la fiesta patronal, se iban en procesión hasta la iglesia, en compañía del baile del suri. Antes no se iba a la fiesta del milagro (...). Es importante la historia de cuáles han sido la iglesia y el cementerio más antiguos. Esa historia es muy rica: cómo se combinan las tradiciones ancestrales con la católica (el lavatorio del difunto, donde se mataba el perrito), cómo se acompañaba al difunto en su viaje (cuando muere, un angelito, es todo fiesta; no hay llanto porque entendemos que se va a Dios). Esas costumbres ya se ven muy poco”, dice Mariela.

En ese sentido, las pobladoras y los pobladores perciben que sería necesario atraer a las generaciones más jóvenes a las celebraciones tradicionales y a la cultura en general:

“Necesitamos rescatar a los más jóvenes. Si no lo rescatamos ahora, se pierde (...). Necesitamos conservar lo que nuestros ancestros hacían, los tejidos fundamentalmente, la cerámica” cuenta el Sr. Yapura.

“Las hierbas medicinales son importantes: antes se curaban con eso los abuelos. Hay algunas hierbas que no están aquí abajo [de la Quebrada], sino en la Puna, como la pupusa. Ese tema me interesa profundizar. Algunas sirven para teñir, como el quinchamal: tienen doble función”, comenta Valentina.

“Digamos que, de la zona que vengo, para sacar las habas, las arvejas, cuando no teníamos camino, en tiempo de verano, cuando se cortaban [los caminos], no se podía salir. Seguro para Las Capillas, Incahuasi, Pascha, ya ahora hay camino, y la mayoría están motorizados, y en los mismos lugares no usan a los burritos para cargar: ahora en la moto, si no remises, ómnibus. Más antes no había camino y sí o sí había que usar el animal”, dice Flavia.

Las comidas comunitarias son parte esencial de las celebraciones. En la Fiesta de la Papa Andina se exhiben las distintas variedades de papas en puestos de comida, con música, bailes, mates, etc. Así es posible visibilizar la práctica ancestral del cultivo y revalorizar el producto, que forma parte del patrimonio de la Quebrada.

El cultivo de papa andina representa para las comunidades un arraigo a la tierra y la creación de nuevos espacios de desarrollo. Estos productos milenarios y los introducidos durante la colonización se sintetizan en las celebraciones y la cocina tradicional de la Quebrada. La tistincha y la calapurca constituyen platos necesarios en la mesa de agradecimiento y súplica de futura provisión. Requieren un proceso de preparación en los días previos a la celebración. La tistincha es un guisado o puchero donde se cuecen carnes y vísceras (patas, cabezas, cogote de cordero o cabrito deshidratados) con mazorcas y habas secas, papas, verduras, etc., que son puestas a hervir en ollas grandes dispuestas con leña del lugar. “Se usa papa, cebolla, es un guisado (...). Se mete todo en una olla: primero las carnes, patitas y todo eso; luego el choclo, las papas, habas”, dice F. “Las carnes deben ser tan cocidas que las tocas y se desarman, porque a la Pachamama, que es viejita, hay que darle bien cocidito, y sin sal, porque ella ya tiene sal”, dice Rita. “En el fuego la comida tiene otro gusto”, comenta Flavia.

Otro de los alimentos registrados es el calapurki, calapulca o calaparis, que consiste en una comida que se prepara para el 1 de noviembre, en el marco de la fes-

tividad de los santos difuntos. Su particularidad es que los ingredientes (carne, maíz, papas, habas y verduras) se cocinan con piedras calentadas al rojo. Como detalla Flavia:

“Se debe calentar muchas piedritas y picar todo lo que está cocido ahí, la pancita, patitas, todo, así, en cuadraditos chiquititos como para hacer un guiso, con zanahorias, papas. Todo... es un guiso que sale como puchero, porque está bien cocida la carne, que vos la tocas y se desarma (...).”

El calapurki es cuando a todo eso que está cocinado con las piedritas (primero el guisito en una ollita y luego se hace el picante que puede llevar, en otra), le echas mote y se come”. Agrega Rita Cruz: “En el perol de hierro hervían los maíces y junto al fuego se calentaban las piedras para la calapurca. A la carne cruda, harina, papas, arvejas, se le agrega agua y se condimenta con cebolla, ají y comino”.

El mote es un alimento que se hace con el maíz de la variedad capia. Se lo considera nutritivo y se come a cualquier hora, caliente o frío, solo o acompañando las comidas: asados o picante de mondongo. La palabra viene del quechua *mutti*, que significa maíz cocido (*Diccionario de Solá*).

“Antes todo era mote, no había pan”, recuerda Esteban. “Ese se tiene que remojar un día antes de ser hervido y luego se lo pela con un agua con ceniza, ‘la lejía’, una ceniza que se saca del fuego”, indica Rita.

Al respecto, Babot, Marschoff y Pazzarelli señalan “la existencia de un proceso precolombino tradicional originario de México, denominado nixtamalización (que proviene del náhuatl *nexltli*, que significa cal de cenizas, y *tamalli*, masa cocida de maíz), que consiste en la cocción del maíz desgranado manualmente a 80° C, en una solución de cal con un ph cercano a 13, con tiempos prolongados de remojo (Añon, 2009). Luego del reposo, se elimina el agua de cocción y se lavan manualmente los granos, descartando las impurezas, la parte del pericarpio del grano y los demás sobrantes. Este proceso aporta una mayor biodisponibilidad de la vitamina niacina (Wall y Carpenter, 1988), una mejora en la disponibilidad de aminoácidos esenciales y por lo tanto de la calidad proteica”. En base a sus observaciones etnográficas en la Quebrada de Humahuaca detectaron que los pobladores realizan un procedimiento similar, aunque sin designarlo bajo ningún nombre en particular. Así, agregan cenizas, preferentemente de leña de molle, de tola o de álamo durante la cocción de maíz. Lue-

go de la cual se enjuaga, proceso que exige dedicación y tiempo, por lo que pudimos observar, ya que se deben eliminar todos los restos de cenizas y los pericarpios o ponchos, como les dicen los pobladores. Luego se deja secar al sol y está listo para, tras cocinarlo durante varias horas, comerlo simplemente como mote, transformarlo en uno de los ingredientes principales del picante de mondongo, o bien para producir harina, para lo cual los pobladores lo llevan a alguno de los molinos eléctricos de los pueblos más cercanos¹⁹.

Los productores y las productoras ponen en juego todos los días sus saberes y conocimientos para sostener su forma de vida y mejorar sus condiciones, lo cual incluye cambios en sus modos tradicionales de vida en el marco de las transformaciones globales.

19 Babot, M., Marschoff, M. y Pazzarelli, F. [2012]. *Con las manos en la Masa. Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Sudamérica* (1.º edición). Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Filosofía y Humanidades, Museo de Antropología, UNC. Instituto superior de estudios sociales, UNT.

Palabras finales

La construcción de la identidad en la zona de la Quebrada del Toro remite a procesos complejos y transversales, combinados en cuanto gozamos de distintas y cambiantes adscripciones.

“Yo soy campesina porque cumplo con todas las tareas que son rurales, agricultura para subsistencia, pastoreo y artesana”, afirma Flavia. “Somos descendientes de tastiles, no de diaguitas calchaquíes y collas, como dicen en la escuela, por ejemplo, que somos diaguitas calchaquíes”, dice Rita Cruz.

Al tomar como referente una ciudad que se erige en la Quebrada como testimonio de un pasado determinado, la identidad se reinscribe:

“En el pasado histórico, nuestra Quebrada fue un centro comercial, como diríamos hoy, grandísimo: Santa Rosa de Tastil, donde se pueden encontrar restos desde el mar, desde Chile, desde la selva, de los Valles Calchaquíes de la Puna”, dice Mariela.

En ese sentido, la adscripción a valores de cooperación, de asociativismo, de trabajo y mérito, de esfuerzo conjunto para el logro de los objetivos es un elemento constitutivo de la personalidad social.

“Las propuestas de Turu Yaco contemplan la inclusión de socios, para que a través de un sistema de rotación interno se beneficien de manera equitativa todos los integrantes de la organización y las comunidades a las que pertenecen los socios, dado que el emprendimiento turístico comunitario tiene establecido que cada servicio contempla un fondo común o aporte comunitario para obras de la comunidad, para que sea un impacto integral, ya que se entiende que el patrimonio es de la comunidad, y por ello se solicita un aval para implementar la actividad en el territorio. (...) Me gusta la idea de que el esfuerzo propio tenga que tener sus frutos, trabajando perseverante, porque recibir por recibir no es tan bueno, pero con esfuerzo propio se valora mucho más. Eso pregonamos con nuestros asociados, que nosotros tenemos material propio para artesanías, preservar nuestra cultura; tenemos nuestras costumbres, en la cocina, quehacer doméstico, y conocer nuestros paisajes” comenta el Sr. Yapura.

Se trata de una identidad de lucha por derechos sociales, de participación en organizaciones que reivindican su permanencia legal en el territorio: “A mí me han



Taller con integrantes de la comunidad para la elaboración de este libro.

Fuente: Programa TSNOA.

perseguido en la ruta, me han hecho de todo, y aquí estoy, sigo en la lucha” dice Esteban Vilca. Esos derechos son componentes de la vida en la Quebrada, esenciales para la reproducción social así como para sus producciones, y se ajustan a la normativa nacional (en su artículo 75 inciso 17, 1994)²⁰ y provincial (artículo

20 El artículo 75 inciso 17 de la Constitución de la Nación Argentina incorporó entre las atribuciones del Congreso: “Reconocer la preexistencia étnica y cultural de los pueblos indígenas argentinos. Garantizar el respeto a su identidad y el derecho a una educación bilingüe e intercultural; reconocer la personería jurídica de sus comunidades, y la posesión y propiedad comunitarias de las tierras que tradicionalmente ocupan; y regular la entrega de otras aptas y suficientes para el desarrollo humano; ninguna de ellas será enajenable, transmisible ni susceptible de gravámenes o embargos. Asegurar su participación en la gestión referida a sus recursos naturales y a los demás intereses que los afecten. Las provincias pueden ejercer concurrentemente estas atribuciones”.

15, 1998)²¹, y a la normativa del derecho privado, que incluye, entre otras cosas, la posesión veintañal.

21 "I. La Provincia reconoce la preexistencia étnica y cultural de los pueblos indígenas que residen en el territorio de Salta. Reconoce la personalidad de sus propias comunidades y sus organizaciones a efectos de obtener la personería jurídica y la legitimación para actuar en las instancias administrativas y judiciales de acuerdo con lo que establezca la ley. Créase al efecto un registro especial. Reconoce y garantiza el respeto a su identidad, el derecho a una educación bilingüe e intercultural, la posesión y propiedad comunitaria de las tierras fiscales que tradicionalmente ocupan, y regula la entrega de otras aptas y suficientes para el desarrollo humano. Ninguna de ellas será enajenable, transmisible ni susceptible de gravámenes ni embargos. Asegura su participación en la gestión referida a sus recursos naturales y demás intereses que los afecten de acuerdo a la ley.

II. El Gobierno Provincial genera mecanismos que permitan, tanto a los pobladores indígenas como no indígenas, con su efectiva participación, consensuar soluciones en lo relacionado con la tierra fiscal, respetando los derechos de terceros."

Dirección general del proyecto

Luciana Delfabro

(Coordinadora de Investigación Cultural)

Viviana Usubiaga

(Directora Nacional de Gestión Patrimonial)

Textos

Sandra Rodríguez Echazu

Asesores de contenido

Victoria Sosa

Christian Vitry

Edición

Gabriel D. Lerman

Luz Etchevest

Diseño gráfico

Micaela Marinelli

Corrección

Viviana Werber

Equipo de administración

Alejandro Fuente Abaurrea

Nelson Monteza



Vistas de la Quebrada del Toro y del camino Inca.
Fuente: Jorgelina Flores Barrantes.



Vistas de la Quebrada del Toro y del camino Inca.
Fuente: Jorgelina Flores Barrantes.



Cactus en flor en la Quebrada del Toro.
Fuente: Programa TSNOA.



Viaducto sobre el Río Toro del Tren a las Nubes.
Fuente: Programa TSNOA.



Tramo de camino Abra de Chaupiyaco-Las Capillas, parte del itinerario cultural Qhapaq Ñan, declarado Patrimonio Mundial. Fuente: Qhapaq Ñan Salta.



Detalle del camino entre Abra de Chaupiyaco-Las Capillas.
Fuente: Qhapaq Ñan Salta.



Apachetas del Abra de Ingañán.
Fuente: Néstor Troncoso.



Sitio Arqueológico Tastil.
Fuente: Christian Vitry.





Arriba: Baile del Suri. Fiesta Patronal de Santa Rosa de Tastil. Fuente: Claudia Subelza.
Abajo: Fiesta Patronal de Las Capillas. Fuente: Mario Lazarovich.



Kallanka Las Capillas, sitio asociado al Qhapaq Ñan.
Fuente: Qhapaq Ñan Salta.



Vista hacia la Quebrada de La Quesera, en Santa Rosa de Tastil, desde el cerro El Duraznito.
Fuente: Bernardo Cornejo.



El camino ancestral se mantiene vivo gracias al sacrificio de hombres y mujeres que lo transitan desde siempre. Fuente: Néstor Troncoso .





Mañanas frías en Santa Rosa de Tastil.
Fuente: Bernardo Cornejo.



Cielo nocturno en la Quebrada del Toro.
Fuente: Néstor Troncoso.



Con el apoyo de



Secretaría de Cultura
Gobierno de Salta