



## Cultura salinera en la Puna atacameña

### Salt culture on the Atacama Puna

Héctor Morales<sup>1</sup>  <https://orcid.org/0000-0002-9331-2403>

Felipe Andrade<sup>2</sup>  <https://orcid.org/0000-0001-9140-0197>

<sup>1</sup> Universidad de Chile. Santiago, CHILE.  [hmorales@uchile.cl](mailto:hmorales@uchile.cl)

<sup>2</sup> Universidad de Chile. Laboratorio de etnografía. Santiago, CHILE.  [andradelegua@gmail.com](mailto:andradelegua@gmail.com)

#### Resumen

El propósito de este trabajo es presentar los usos y creencias en torno a la sal de la población que habita la Puna, y en particular en el Salar de Atacama. Para ello se propone un recorrido etnográfico sobre prácticas y emociones en el que se registra y analiza un conjunto de relaciones sociales culturalmente relevantes. Estas se despliegan alrededor de la sal por distintas temporalidades y modos de vida: pastoril, agrícola y minero, ocupando este último el lugar de telón de fondo durante el siglo pasado y el presente.

**Palabras clave:** sal, cultura salinera, minería, atacameños.

#### Abstract

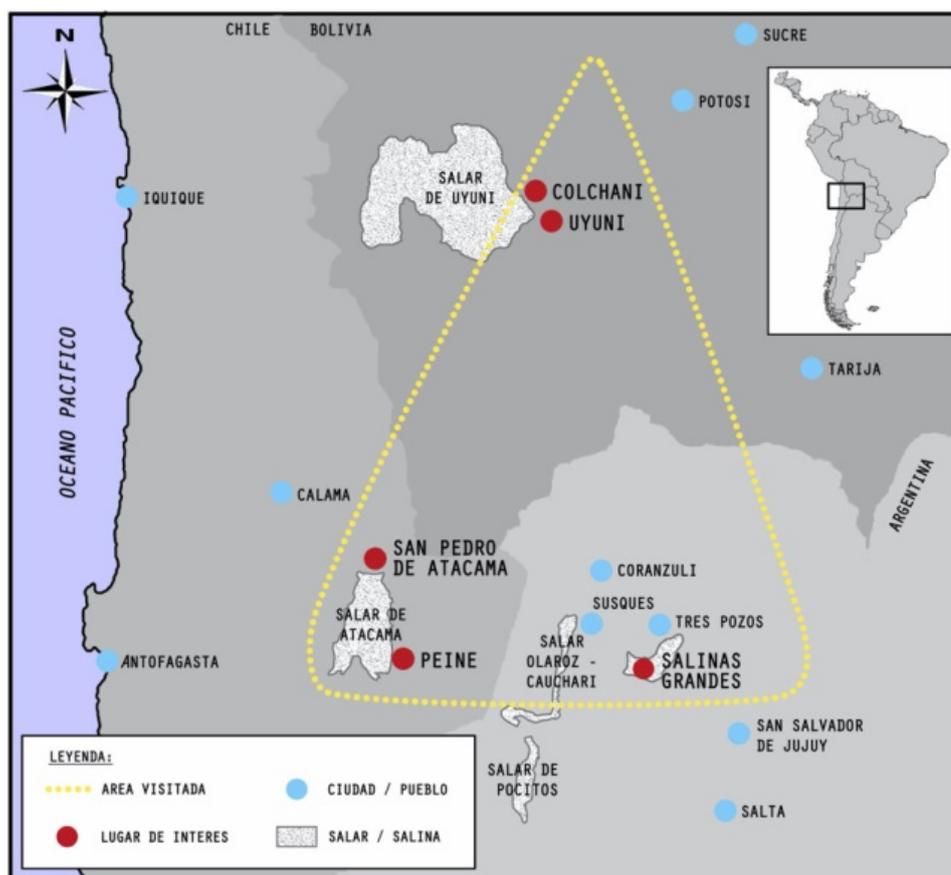
The purpose of this paper is to present the salt uses and salt-related beliefs of the population living on the Atacama Plateau, specifically in the Salar de Atacama. To do so, we propose an ethnographic survey of practices and emotions that records and analyzes a set of culturally relevant social relationships. These relationships unfold around salt in different times and ways of life: the pastoral, agricultural and mining lifestyles. The latter has served as the backdrop for the last century and remains so today.

**Keywords:** salt, salt culture, mining, the Atacama people

Recibido: 15 marzo 2021 | Aceptado: 03 noviembre 2022

## Introducción

Los cordones montañosos andinos y en particular el Salar de Atacama, han sido habitados por miles de años, prueba de ello es el conjunto de restos materiales prehispánicos, coloniales y contemporáneos que nos muestran distintos momentos económicos, políticos y sociales de los pobladores de la Puna Atacameña en esta unidad ecológica trinacional (Figura 1), (Núñez y Nielsen, 2011; Berenguer et al., 2011).



**Figura 1.** Salinas en la Puna meridional andina. Fuente: Felipe Andrade

Esta investigación se presenta a través de distintos apartados como la trayectoria histórica de la sal en la región, el habitar en la sal y los (as) salineros (as) en la Puna atacameña, su vida cotidiana y creencias sobre salares que crecen y respiran. La sal es un elemento abundante en la Puna de Atacama y ha sido usado por los habitantes de esta región desde hace varios siglos, expresado no sólo en tecnologías y modos de recolección o explotación específica, sino como conocimiento y simbolismo que ha influido en la conformación de la identidad cultural del pueblo atacameño.

Por otro lado, la geografía atacameña da forma a un territorio marcado por el intercambio y la movilidad transfronteriza, donde surge un escenario en el que entran en juego distintas identidades, tanto étnicas como nacionales. Además, la presencia de grandes depósitos alcalinos en esta zona, como el Salar de Atacama en Chile, el Salar de Uyuni en

Bolivia y los salares del Noroeste de Argentina (que forman el denominado Triángulo del Lito), en vistas de la explotación minera transnacional, ponen a la Puna de Atacama como centro de producción mundial de este recurso, introduciendo tecnologías productivas y de dominación, a través de lógicas de mercado y políticas multiculturales neoliberales, que van conformando distintos procesos de construcción de identidades y reetnificación. De hecho, es a través de una ancestralidad asociada a la sal, que estos grupos exigen derechos sobre tierras, beneficios y reparaciones por la explotación minera de los salares, cuestión que se comprueba al revisar los conflictos legales y convenios suscritos entre las comunidades y empresas extractoras. En este contexto, la sal pasa a ser un elemento importante, pues se coloca como aspecto fundamental que identifica a la comunidad.

El habitar en los salares está conformado por un conjunto de relaciones espaciales y simbólicas de los pastores/agricultores/obreros/salineros, que dan forma a unas tareas o actividades que llamaremos “*taskscape*”<sup>1</sup>. El aporte a los contextos mineros indígenas, es que estas tareas o relaciones sociales, ayudarían a mantener el equilibrio socio-simbólico de los grupos originarios, quienes nunca dejan de ser pastores, sino más bien, transitan de un ser pastor/agricultor a un ser obrero y vuelta a ser pastor/agricultor o recolector de sal. Todo esto deja en evidencia la relevancia de la sal para estas comunidades, en tanto son identificadas como comunidades salineras, estableciendo así una diferencia con respecto a las otras comunidades, y en muchos casos, también con respecto a otras comunidades salineras, al considerar que la sal que extraen o extraían es catalogada como la mejor, en desmedro de otras sales de otros lugares. Por otro lado, existen ciertas prácticas y creencias sobre la sal por parte de las distintas comunidades que bien podrían ser consideradas como límites étnicos, pues suponen una coparticipación de criterios de valoración y de juicio dentro del grupo, que significa una diferencia cultural frente a otros.

Por lo tanto, la pregunta de esta investigación es sobre la valoración y simbolismo que configura una identidad cultural atacameña o *Lican Antai*. Se plantea la hipótesis que, a mayor actividad en torno a la sal, existiría una mayor conciencia étnica. Esta, refuerza una identidad cultural específica, es la que permite a los grupos situarse frente a los otros y exigir reconocimiento, derechos, beneficios y reparaciones. Esta investigación tuvo como objetivo general, conocer procesos de construcción de identidades étnicas en las comunidades de la Puna de Atacama, a partir del uso de la sal y los problemas sociales, culturales, políticos y económicos que surgen en virtud de la relación entre los habitantes de la Puna de Atacama.

Se realizaron reiterados terrenos (entre 2018 y 2019) a propósito de la relación transfronteriza entre las distintas comunidades atacameñas de Chile, Argentina y Bolivia, se entrevistó a ex recolectores y actuales trabajadores de la sal.

---

<sup>1</sup> Al contrario que *landscape*, que pone su énfasis en la forma concreta, *taskscape* pone el énfasis en el movimiento, es una serie de características relacionadas por analogía al paisaje.

## Trayectoria de la sal

A partir de las crónicas y documentos etnohistóricos, es posible señalar que a la llegada de los europeos, existía en el continente un gran interés y complejas redes de producción, recolección e intercambio de sal en el continente americano. Si bien las reservas naturales de sal son prácticamente inagotables, no lo es su disponibilidad; ya sea por las dificultades en cuanto a la extracción o transporte, esta fue hasta hace apenas un par de siglos, un bien escaso, difícil de conseguir y muy apetecido (Wörrle, 1999). Por lo mismo, la abundancia de esta en la Puna de Atacama es un hecho que fue reconocido tempranamente. Ya a mediados del siglo XVI, Cieza de León escribía que en esta zona habrían “tan grandes y hermosas salinas que dellas se podrían proveer de sal todos los reinos de España, Italia, Francia y otras mayores partes” (Cieza de León, en Wörrle, 1999, p.18).

El depósito salino más grande de la región es el Salar de Uyuni, el cual es desde tiempos prehispánicos un importante centro de producción. Algunos investigadores plantean que es probable que la serie de fortificaciones y asentamientos de la actual zona fronteriza entre Chile y Bolivia, darían cuenta de la existencia de algunas formas de control restrictivo durante la época precolombina de post Tiwanaku, las que situadas a orillas y en las vías de comunicación de los salares de Uyuni y Coipasa, probablemente tenían por objetivo el control del acceso a los lagos y caravanas del comercio de sal (Berenguer et al., 2011). De los muchos productos que comercializaban las caravanas, encontramos carne, pescado, maíz, papas, zapallos, ajíes, diversas frutas, lana, tejidos, etc. La sal, es el único artículo que no entraña cierto riesgo, pues los otros son muy frágiles para el traslado.

De sal no todos disponen, pero sí todos la necesitan, además tiene la ventaja de no estar sometida a grandes fluctuaciones de valor y, al contrario de los productos vegetales y el ganado, tiene disponibilidad constante durante todas las épocas del año, constituyéndose como un incentivo al comercio y pieza clave de sistemas de trueque. (Wörrle, 1999, p. 82)

Los circuitos de intercambio andinos son claves para seguir el rastro de la sal en tiempos prehispánicos. Es precisamente en la zona circumpuneña donde se extrae este recurso, que va a operar como medio de intercambio de distintos productos trocados por habitantes de diferentes zonas ecológicas (Núñez y Nielsen, 2011); desde el sur del Salar de Uyuni, abarcando el altiplano de Lipez, las Punas de Jujuy y de Atacama y las correspondientes vertientes orientales y occidentales. Las tierras bajas occidentales, que abarcan los oasis y quebradas piemontanas y la costa del Pacífico, son de extrema aridez, lo que contrasta con las condiciones más fértiles de los bordes orientales o quebradas y valles del noroeste argentino y el sudeste boliviano. Pero a pesar de estas diferencias ambientales, es posible considerar esta diversidad de espacios como un área ecológica, social, histórica y culturalmente articulada, puesto que los estudios arqueológicos y etnohistóricos indican que ambas poblaciones, desarrollaron desde tiempos prehispánicos tempranos, diferentes

patrones de movilidad y complementariedad, estrategias que permitieron combinar la explotación directa de recursos con un activo tráfico caravanero de intercambio, que cubría grandes distancias (Sanhueza, 2011). Si bien el contexto colonial inaugurado en el siglo XVI impuso nuevas formas de dominio, estuvo lejos de terminar con el tráfico caravanero, pero sí provocó profundos cambios que se tradujeron en readecuaciones de carácter territorial, productivo, tecnológico y cultural en el antiguo Corregimiento de Atacama (Hidalgo, 2004). En este contexto, la sal no sólo operaba como medio de intercambio, sino que era un elemento fundamental para el salado de carnes en la cordillera y pescados en las costas (Ballester et al., 2010); mercancías de importancia mayor para el comercio tanto prehispánico como colonial. Por este motivo, las autoridades coloniales se empeñaron en controlar la producción y distribución de sal, ya que eso significaba asegurar el control del comercio y tributo colonial. Si bien, los españoles habían iniciado una política entorno a la sal, en forma de control y monopolización, esto continuó con el establecimiento de los Estados nacionales (Sanhueza, 2011), quienes concesionaron a privados, principalmente controlando el comercio a través de impuestos, situación que a grandes rasgos se mantiene hasta la actualidad. El uso tradicional de la sal comprende el intercambio, la preparación y preservación de alimentos, la farmacopea y la actividad ritual. Con respecto a la conservación de alimentos, esta es una actividad humana de larga data, en la que el asoleado simple y ahumado preceden a la salazón como conservantes (Salazar, 2011). El charqui y toda la actividad de charqueado, es un aspecto característico en los Andes y especialmente en la Puna de Atacama, donde las condiciones tanto de abundancia de sal como de calor y sequedad son ideales. La sal se usa y se ha usado tradicionalmente, como sazónador de la comida (probablemente es su uso más conocido y extendido). En las culturas andinas, lo salado junto con lo picante son características de la cocina de estos grupos. Por otro lado, la sal también tiene un uso medicinal.

Respecto a la dimensión ritual, se sabe que la sal es utilizada como ofrenda en distintas rogativas y que su extracción también supone ciertos resguardos rituales, pero sin duda falta ahondar en este tema, especialmente para el caso de Atacama. Los salares, por su parte, forman parte de distintos relatos mitológicos que dan cuenta de su importancia para las comunidades. En lo que se refiere a la recolección de sal, Mostny (1954) plantea que, en el pueblo atacameño de Peine, situado a orillas del Salar de Atacama, la extracción de sal es la actividad de mayor importancia para la comunidad, práctica que parece haber sido común hasta las décadas que anteceden a 1970 (Núñez, 1998).

Entre 1930 y 1970, en el Salar de Atacama se iniciaron explotaciones familiares (Torreón, El Domo, El Aro y Santa Rosa), asociadas a la sal o *ckutta* en lengua cunza<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> En diversos diccionarios de la lengua cunza, se presenta las traducciones de los vocablos Ckuta:sal;derivas Ckutta:sal; Ckutckuntur:salar; Ckaaipi:boca; Ckair salado; Ckatchi: piedra; Ckalal: quebrada, valle; Ckalama:

(Vaïsse et al., 1896), siempre de modo complementario a sus actividades agro-pastoriles propias de las comunidades o ayllus<sup>3</sup> (Urquidi, 1970). Varios de estos campamentos corresponden a explotaciones de pirquineros autónomos que funcionaron con un tipo de tecnología más rudimentaria y en base a un trabajo familiar, produciendo “sacos y panes de sal” para su intercambio, en una economía de trueque de una larga tradición prehispánica (Murra, 1975; Alberti y Mayer, 1974). También es muy probable, que en gran parte esta actividad minera ni siquiera hayan inscrito sus explotaciones como pertenencias, cuestión que podría explicar que varios de los campamentos no tuvieron registros legales (Sanhueza y Gundermann, 2007). Al no tener suficiente capital para transformarse en empresarios solventes, la vida de pirquinero era una alternativa insegura, pero que les permitía mantener su autonomía, evitando someterse a las restricciones propias de obreros asalariados. Existieron otras explotaciones de sal medianas (Gutiérrez, Fausto, Hondonada y Escondida) y una grande (Crisanta), con requerimientos de contratación de mano de obra asalariada<sup>4</sup>.

Los trabajos de Cárdenas (2006) y Vilches et al. (2014), señalan que estas actividades tuvieron un impacto marginal, inscritas dentro de un proceso de industrialización en la región, que a su vez forma parte de un ciclo mayor. Las diferencias entre la lógica productiva capitalista y tradicional dice relación con algunos simbolismos y creencias asociados a esta actividad, como sacar la sal de noche o tener un *yatiri* (shaman) siempre en el campamento, no sólo para otorgar protección religiosa al realizar los pagos ritualizados, sino que también por sus capacidades especiales para operar como “cateador” (Vilches et al., 2014).

Por otro lado, el rol del Estado de Chile será clave en la explotación industrial de las sales en el Salar de Atacama. Cabe indicar que el año 1968, bajo el gobierno de E. Frei Montalva, surgió la Sociedad Química y Minera de Chile (SOQUIMICH), como medida que buscaba reorganizar la industria chilena del salitre. Al poco tiempo, la industria se nacionalizó y quedó en manos del Estado chileno en 1971, bajo el gobierno de Salvador Allende. Más tarde, a mediados de los 70, nuevamente esta zona y sus habitantes fueron afectados por fuertes procesos de modernización, asociados a la implementación de un armazón institucional, que hizo posible el desarrollo neoliberal instaurado por la dictadura cívico militar. Fue la misma Constitución de 1980 la que permitió la implementación de leyes que fueron configurando el escenario jurídico-político necesario para el

---

Calama; vocablos próximos Ckannau: vieja, mujer anciana; Lickan: pueblo; por otro lado lenguas vecinas como el Quechua Kachi: sal y en Aymara Jayu: sal.

<sup>3</sup> La comunidad es un agregado parental que, en su tradición, pertenece a otra unidad mayor genético-política, el Ayllu, ésta última es una unidad social integrada por familias unidas por lazos consanguíneos actuales como por antepasados comunes

<sup>4</sup> Al mismo tiempo la población indígena se empleó en las azufreras, en los contrafuertes precordilleranos aledaños y en la recolección de yareta, vegetal (Azorella compacta) de alta combustión para las calderas de la naciente minería industrial.

asentamiento de este nuevo orden económico; Código de Aguas (1981), la Ley Orgánica de Concesiones Mineras (1982) y el propio Código de Minería (1983), todas leyes que afectarán de forma directa la vida cotidiana de los pobladores de Atacama y los territorios que habitan. Luego la dictadura entregará la administración de SOQUIMICH a CORFO, que junto a Ponce Lerou, yerno del dictador Augusto Pinochet, iniciaron en 1983 un proceso de privatización de la empresa, que se completó en 1988, pasando de SOQUIMICH a SQM (Cabezas y Osorio, 1991; Fazio, 2000, Monckeberg, 2015; Galaz-Mandakovic, 2018).

La instalación de las actividades industriales extractivas de sales iniciará una transformación de las relaciones sociales, con nuevos habitantes y hábitos industriales. Tanto el Salar de Atacama como la población atacameña será afectada irremediablemente, para bien o para mal, por las nuevas carreteras internas e internacionales (1985), lo que trajo un mejoramiento sustancial de las comunicaciones. Al mismo tiempo las poblaciones indígenas, campesinas, agrícolas y pastoriles de Atacama iniciaron un nuevo proceso de resistencia, cambio y acomodo, configurando la actual identidad atacameña (Núñez, 2002; Morales, 2013, 2016; Morales et al., 2018), pese a los presagios de extinción de las poblaciones indígenas de Van Kessel (1992), en su célebre libro el “Holocausto del Progreso”.

En la actualidad, la población indígena no ha disminuido sino aumentado, y sus líderes se encuentran inmersos -en esta Era multicultural- en procesos nativistas de etnificación del modo de vida ancestral, reclamando hoy un espacio político y económico sobre su territorio atacameño (Boccaro y Bolados, 2008; Yáñez et al., 2008, Morales, 2016). La ley indígena de 1993 y la Corporación de Desarrollo Indígena (CONADI) han impulsado con mucho entusiasmo y poca eficacia los derechos de los pueblos originarios a través de políticas asociadas a la reparación, pertinencia, participación, consulta y fortalecimiento de las organizaciones y comunidades, en nuestro caso atacameñas.

El nuevo milenio trajo consigo nuevas estrategias, tanto de las organizaciones indígenas como de las empresas. La experiencia acumulada de medio siglo (1970- 2015), se ha cristalizado en acuerdos bilaterales sin mediaciones estatales, como los convenios directos de las empresas y comunidades adyacentes a las faenas, soslayando mediaciones de la CONADI o la propia Municipalidad de San Pedro de Atacama (Morales y Azocar, 2016). En este nuevo escenario, adquieren importancia las relaciones directas sin mediaciones estatales en torno a las salinas y salmueras de la zona. Esto se puede observar en los distintos documentos notariales que las comunidades han firmado con las empresas explotadoras del salar, como es el caso del Convenio firmado entre la Comunidad Indígena Atacameña de

Peine y la empresa Rockwood Litio S.A. el año 2012<sup>5</sup>. En este acuerdo se establece, entre otras cosas, que la comunidad reconoce legalmente una manera particular de comprender y relacionarse con el territorio, a la vez que establece la importancia de la sal en su cultura. Sin embargo, esto no quiere decir que la comunidad se niegue a la explotación del Salar, de hecho, por su parte se establecen claramente los beneficios y reparaciones que deben ser incluidos. Así, se observa que dentro de la misma comunidad conviven visiones espirituales que se pueden denominar tradicionales, junto con lógicas capitalistas, en vistas de exigir sus derechos sobre la explotación. Las históricas demandas de los trabajadores indígenas se materializan en el Convenio de sustentabilidad, cooperación y beneficio mutuo entre Consejo de Pueblos Atacameños y Rockwook Litio Ltda. (2016), donde reúnen a una serie de comunidades indígenas atacameñas de la cuenca del Salar de Atacama.

## Habitar en la sal

Esta mixtura de relaciones espaciales y simbólicas de los pastores/agricultores/obreros/salineros dan forma a un “*taskscape*”. Estas tareas o relaciones sociales ayudarían a mantener el equilibrio socio-simbólico de los puneños, quienes nunca dejan de ser pastores, sino más bien, transitan de un ser pastor/agricultor a un ser obrero y vuelta a ser pastor/agricultor o recolector de sal (Morales, 2018). Esta propuesta, es entendida como una contribución crítica a las miradas atomistas tradicionales sobre la manera en que se entiende el proceso humano como un estar-en-el-mundo, estableciendo una continuidad entre los asuntos humanos y los no humanos, (Ingold, 1993), donde la población es un ente más entre seres de muchos tipos, tanto humanos como no humanos (sal, salares, agua, caminos, máquinas, etc.). Esta investigación resalta el conjunto de “relaciones sociales” que se desprenden del uso en torno a las “sales”. Esta operación resulta de un tratamiento horizontal de los diversos agentes que componen el “*taskscape* sal” o “habitar en la puna”, lo que les permite a los pastores/agricultores/recolectores entrar y salir –o trashumar, si se quiere– del proyecto modernizador industrial a uno tradicional. Tim Ingold (2000a y 2000b), plantea que la condición humana es la de un ser inmerso desde el principio, como otras criaturas, en un *engagement* activo, práctico y perceptual con los elementos constituyentes del habitar en el mundo.

La sal tiene agencia en tanto produce efectos en su interacción con los pastores, agricultores, obreros y empresas, formando redes de acción donde unos y otros pueden ser posicionados como actores que intervienen en procesos, a la vez que, se transforman mutuamente. Aquí llegamos a otro autor y concepto clave para esta investigación: la

---

<sup>5</sup> Se trata del “Convenio de sustentabilidad, cooperación y beneficio mutuo entre Comunidad Atacameña de Peine y Rockwook Litio Ltda.”, firmado bajo el Registro de Instrumentos Públicos el 8 de noviembre de 2012 ante el Notario Público José Miguel Sepúlveda en la ciudad de Calama. Este documento está disponible en el sitio web de la Cámara de Diputados de Chile: [www.camara.cl](http://www.camara.cl)

“agencia” o la capacidad que posee un agente para actuar en un mundo, tradicionalmente utilizada para ensalzar el estatus de humanidad, pero que en Latour (1992) es aplicado al mundo no humano para nuestro caso, la “sal”. La idea fundamental es que mientras la sal y sus formas tengan consecuencias para las personas, significa que poseen agencia. Se trata de un nuevo tipo de entidad analítica que opera en un ensamblaje híbrido conformado tanto por los habitantes (humanos), como por las “sales” (no humanos), y aunque se puedan situar como actores equivalentes dentro de una red de interacciones, la agencia de la “sal”, en el sentido latouriano, se encuentra de manera inevitablemente definida por su capacidad de actuar sobre otras agencias: comunidades indígenas, empresas, pastores, recolectores, agricultores y obreros. Se buscó conocer las relaciones sociales que se realizan o acaecen en la intersección de sentidos y tareas, sin ambientalismos o culturalismos; pues de esta manera no hay un dentro ni un fuera, pero sí un *continuum* horizontal y simétrico.

Por otro lado, el contexto post 2000 transnacional y global, deja a los salares en medio de conflictos, convenios y acuerdos sobre la producción de energía limpia y sustentable. La sal-litio muestra un discurso de progreso “limpio”, post petróleo y desarrollo de “sociedades carbono cero”, operando como una ideología de sustentabilidad global (Robertson, 2003; Ulrich, 2005). Pese a la bondad inherente de su planteamiento discursivo, se expresa en el estatus ambivalente que tiene el litio para los pobladores de la Puna de Atacama, que esta actividad trae consigo nuevos riesgos socio-ambientales, (Prieto, 2014; Bolados y Babidge, 2017), pues reporta una serie de oportunidades y ventajas, pero las disputas, negociaciones y conflictos de los pobladores de la Puna de Atacama con las empresas y el Estado, ponen de manifiesto, a nivel local, las configuraciones de asimetrías sociales. Las actividades extractivas de sales serán las que vaciarán y excavarán territorios naturales y paisajes culturales salinos, generando transformación de las relaciones sociales, con nuevos habitantes y hábitos industriales (Gudynas, 2012; Budds, 2013; Babidge, 2013; Román, 2013; Bolados y Babidge, 2017). Esta situación no es exclusiva de Chile; la Puna de Atacama comprende tres estados nacionales que componen el llamado “triángulo del litio” (Salar de Uyuni-Bolivia, Olaroz-Argentina y Atacama-Chile), con una creciente demanda mundial por el litio, debido al cambio de la matriz energética con la electro movilidad. Bárbara Göbel (2013) señala que este contexto internacional se caracterizaría por una creciente competencia por la sal-litio, la expectativa de una mayor demanda y la necesidad de asegurar su provisión también en el futuro.

### **Salineros en la Puna atacameña**

Los resultados de esta investigación presentan datos sobre el uso de la sal en el desierto de Atacama, sin embargo, la unidad social y ambiental de la Puna trinacional, nos obliga

constantemente a realizar contrastes entre distintos lugares<sup>6</sup>. En el caso de la localidad de Peine al sur del Salar de Atacama, la sal se sacaba directamente de la capa más superficial del salar. Ahora bien, aunque para el ojo inexperto la superficie del salar se vea como una blanca e inmensa capa uniforme, los peineños realizaban la extracción en un lugar específico. Así lo señala un antiguo salinero<sup>7</sup> peineño:

Aquí en la orilla del salar había como un río, era plano, pero la sal tenía unos dibujitos así, cuadrados, redondos y triángulos. Entonces entre esos, son como unos cascotes, son unas puntas así de sal, altas [...], en esa parte, entre el salar y esa zona de esta parte, está el agua dulce, entonces hay una bajada, así como río salado y ahí se producía esa sal. Era una sal que no era cascote, era así como esta mesa, parejito. Y entonces ahí formaban las costuras, los dibujos así, triángulos y rectángulos. (AC)

La formación de la sal útil para la extracción en un lugar específico del Salar también es señalada por otro ex -salinero de Peine, que al igual que el anterior da cuenta de un curso de agua cercano y dice que “Era de una sola parte de donde sacábamos sal porque era como una laguna, en la parte que crecía una sal así, blanquita [...]. Había una sola parte, es como un río que hay” (VC).

La cuestión del lugar también es reafirmada por otros antiguos trabajadores de la sal que señalan que “había una sola parte, todos íbamos para allá” (LC), y que “había un lindero de sal, donde era la veta” (RC). El hecho de sacar sal solamente de un lugar específico de una totalidad inmensa da cuenta del nivel de especialización y conocimiento del territorio que manejaban.

El asunto cambia cuando se habla de las antiguas salinas de San Pedro de Atacama, donde los depósitos de sal existentes en este lugar son de una naturaleza distinta a la sal de salar, aun cuando el mismo San Pedro forma parte de la cuenca del Salar de Atacama. Don Manuel, dirigente de la Asociación Indígena Valle de la Luna, explica esta diferencia:

Efectivamente era distinta la sal. La sal era totalmente distinta, porque la concentración de la sal en el salar tuvo otro proceso natural. Allá hubo mucha concentración de salmuera, que había una serie de minerales, incluido el litio, en cambio este borde que en cierta forma perteneció a lo que es la cuenca del salar, por su proceso natural de erosión, empezó a salir sal que era totalmente distinta a la que se saca en el Salar de Atacama. ¿Por qué? Porque el Salar siempre formó una cuenca ondulada hacia el interior que filtraba todos estos componentes menores, como el

---

<sup>6</sup> Antes de describir los modos de uso, es necesario establecer una diferencia importante, mientras en Peine (Chile), Uyuni (Bolivia) y Salinas Grandes (Argentina) se trata de sal de Salar, es decir de los depósitos salinos que se forman por evaporación en la costra más superficial de los salares, en San Pedro de Atacama se trata de una sal transparente que se encuentra en grandes vetas incrustadas en las rocas de las salinas o minas de sal. La composición química de la Sal es la misma (cloruro de sodio), pero la forma en que despliega es diferente, pues en primer caso se trata de un manto superficial mientras que en el segundo son capas muy plegadas que conforman domos salinos la Cordillera de la sal. (Pimentel, 1976).

<sup>7</sup> Los nombres de los entrevistados serán identificados con iniciales de nombre para resguardar su privacidad.

mismo litio, el bórax, magnesio, que eran muchos componentes que estaban sobre el centro del Salar de Atacama, pero de la cuenca. (MC)

Las características de estas salinas hacen que el proceso de extracción sea más similar a la minería, habiendo existido de hecho varias minas de sal en el lugar. Doña Ada, sanpedrina, cuyo padre trabajó en la actividad, dice que: "...esta es una mina de sal, allá en el salar es que se hace con las aguas, con las lluvias. Esta es una mina, igual cuando tú vas a una mina de azufre y sacas los bolones de azufre, todo eso. Si esto son piedras" (AA).

Así, mientras en el Salar existe una costra de sal en la superficie, la sal de estas salinas "viene en los terrones" (ES) que se extraen como piedras cargadas del producto preciado, así lo indica doña Elsa, miembro de la Asociación y criadora de ganado del ayllu de Larache.

Esta diferencia en la naturaleza de la sal se traduce en una diferencia en los procesos de extracción. En el caso de Peine, un antiguo salinero resume el proceso: "La sal comestible la traíamos del salar, esa era comestible, los viejitos iban con un hacha y la cortaban como en barras, unos trozos, justo dos cuadrados para cargarle al burrito" (LC). De esta sintética descripción se pueden extraer varios puntos. Primero, que la sal que sacaban estaba destinada, como se verá más adelante, al consumo humano y animal; que es una actividad que se relaciona con la gente antigua, especialmente hombres; que su herramienta principal para la extracción es el hacha; que la sal se saca en forma de cuadrados; y que se usaban animales para la carga.

Otro peineño que fue de niño a sacar sal recuerda algo similar, pues dice que iban "en unos burros y nos sacábamos unos planchones, más grandes que esto los planchones, grandes" (RC). Se repite la idea del burro como animal de carga y los cuadrados o planchones como la forma en que se sacaba la sal. Sobre los planchones, prosigue: Pesaban como 30 kilos, porque nosotros hacíamos dos cargas de esas en un burro, a veces le ponía tres. Dos planchones de esos, a cada lado, y en el lomo del burro, arriba, otro. Amarrábamos con sogas, ¿qué cordel?, tampoco, no había, si la sogas se hacía aquí mismo porque no había cordel tampoco, se hacía la sogas con la misma lana de oveja, lana de llamo, así se hacían los cordeles. Soga le dice uno. (RC)

Se puede apreciar, entonces, que la actividad salinera en Peine tiene su forma de extracción en bloques. Estos parecen no tener una denominación estricta, siendo llamados indistintamente bloques, planchones, cuadros, barras, tortas, etc. Sobre sus dimensiones, se calcula que "eran como de 20 o 25 cachos de espesor" (LC) y pesaban entre 15 y 30 kilos. Mientras el proceso de extracción de sal tiene en su forma a estos bloques, su herramienta, tal como recuerda un antiguo salinero, era el hacha: "Con hachas. Llegábamos ahí, hacíamos trazar, cortando, total se metía la barreta aquí y se levantaba solita. Como aquí había un poco de tierra con la misma hacha le empezabas a meter y quedaba limpiquita" (RC).

Esta herramienta cumplía la función principal de cortar el cuadrado en la superficie salina para luego, aprovechando la misma forma plana del hacha, levantar y sacar el trozo cortado para cargar al animal: “Cortábamos con hachas y después levantábamos y salían [...]. Entonces íbamos con hacha, cortábamos pedazos así, salían así de gruesos, y eso traíamos en animales para acá” (VC).

Los animales utilizados para la carga eran burros y mulas, y la forma de cargarlos consistía en posicionar uno de estos bloques a cada lado del animal y, si se podía, cargar un tercero: “uno por lado, otro por el otro costillar. A veces le ponían otro” (AC). Sobre este tercer bloque, un salinero comenta que “calculaban para dos y un trozo encima, a ese le decían el soborno; sobornaban un trozo más” (LC). Si bien la forma de extracción en bloques es recordada como el principal y más extendido método, algunos antiguos salineros y habitantes de Peine también recuerdan la existencia de otro tipo de sal, que era extraída desde otro lugar y que tenía como fin exclusivo el consumo humano. Una mujer socaireña que presencié los intercambios entre la sal que traían los peineños y los productos de Socaire, consultada sobre si la sal que se les daba a los animales era la misma que se utilizaba para el consumo de las personas, señala que “No era la misma, porque llevaban otra sal como en cubitos para las personas, y la otra, en bloque, llevaban para los animales”. Luego complementa sobre la diferencia entre ambas: “Era una sal más especial que llevaban los viejitos de acá para comer. Para usar para las comidas y todo. Y lo otro [en bloques] era para los animales” (SP).

De esta forma, mientras en el Salar el proceso consistió, a grosso modo, en cortar y sacar la sal depositada en la capa más superficial del suelo salino, en las salinas de San Pedro de Atacama, el trabajo de extracción se realiza de forma similar a una mina, pues hay que destruir la roca o el suelo para obtener el mineral. En palabras de don Tomás –educador tradicional de San Pedro de Atacama–, “en este lugar la sal sale en la forma de una barra cristalina, que tú te ves ahí o miras para el otro lado” (TV). Sobre el proceso, don Tomás complementa: “acá no necesitas tener proceso, nada, está la sal ahí. Es cuestión de meter dinamita y van a salir como vidrios. Esa es la diferencia. No así lavado ni nada de eso (TV).

Esta actividad salinera si bien es parte del pasado en Chile, en el Salar de Uyuni en Bolivia sigue en plena vigencia, por parte de la comunidad de Colchani y el proceso es similar al recién descrito en Peine, en el sentido de que la sal es extraída desde el manto salino de la superficie del salar. Este lugar, es considerado una de las zonas más importantes del Salar de Uyuni, puesto que es un centro de extracción y procesamiento de sal con una capacidad de producción aproximada de 20.000 toneladas por año (Galaz-Mandakovic, 2014).

Con respecto al proceso utilizado, es necesario establecer una separación entre los periodos de explotación, pues estos definen los métodos de extracción utilizados. En un

primer momento la extracción de la sal, se organiza en pequeñas unidades familiares locales, utilizando herramientas portables y destinando la producción al consumo familiar e intercambio.

En una segunda etapa, ocurre una industrialización de la explotación, se crean distintas pequeñas y medianas empresas, (locales y afuerinas) que, utilizando métodos industriales, destinaban la producción de sal al comercio y abastecimiento de centros urbanos. Sin embargo, esta diferenciación entre etapas, con sus respectivos métodos de extracción no es del todo taxativa, pues durante el periodo de explotación semi-industrial e industrial, continuó la extracción tradicional: “Estamos hablando de cerca de 30, 35 minas de sal, de las cuales se extraía tanto para la minería como para la gente acá local; sus animales, el consumo también doméstico, que se usaba mucho”. (MC)

De cualquier manera, la sal de San Pedro de Atacama no se cortaba en bloques, sino que se extraía en forma de terrones que se sacaban a chuzo o dinamita desde la tierra. Al respecto, doña Ada recuerda que la “traían en piedras” (AA).

No se pudo comprobar la existencia de ese número de minas de sal en las Salinas de San Pedro de Atacama, pero en un artículo sobre la minería de la sal en dicho lugar, Vilches et al. (2014), identifica 17 antiguas minas de sal. Esta discrepancia se podría explicar por el hecho de que, aunque existiera un registro de bienes raíces con una gran cantidad de yacimientos, esta fuente “no permitía identificar geográficamente los yacimientos, como tampoco era indicativa de que su aprobación definitiva y su explotación se hubiera llevado finalmente a cabo” (Vilches et al., 2014, p. 213). Por otro lado, puede que algunos de los yacimientos jamás se hayan registrado legalmente y su explotación haya sido de tan corta duración, que ya no queda evidencia de ellos.

La hija de un arriero y ahora criadora de ganado señala que “Antes la sal, mi papá igual, como él era arriero siempre iba a buscar sal” (ES). Esto da cuenta de que, para muchos, la extracción de sal era una actividad secundaria; muchas veces asociada al ganado de gran importancia en la zona, y que el proceso de extracción era tan simple como ir a las salinas y buscar un trozo de sal. Por lo general bastaba contar con un chuzo, y lo común era ir con mulas para cargar y transportar los terrones. Los que podían, también iban en carretas: “Mi padre iba a buscar la sal para sus animales. Por sus medios, en carreta” (ES).

Del mismo modo, cuando empieza la actividad industrial en el Valle de la Luna, las personas que iban a buscar sal, solían encontrarse con problemas, dado que las salinas estaban siendo explotadas por empresas privadas. Muchas veces se valían de eso para rescatar los restos de sal que se obtenían a través de las tronaduras y que no eran ocupados por las empresas. Esto es señalado por la misma mujer, que afirma que “antes la sal salía limpiecita, la explotaban y salían terrones grandes, y ellos traían unos terroncitos chicos” (ES).

En la actualidad, cuando la industria de la sal en San Pedro de Atacama ya ha acabado, y las antiguas salinas están dentro del área protegida del Valle de la Luna, la actividad salinera es más bien marginal, mas no está totalmente acabada. De hecho, aunque muchos de los hijos y nietos de los antiguos sampedrinos hayan dejado por mucho tiempo de sacar y usar la sal local, hay ejemplos de personas que han mantenido la actividad, e incluso personas que la observaron de pequeñas, nunca la habían practicado, pero que han sabido retomarla. Es el caso de doña Elsa, que sigue utilizando sal para su ganado:

Cuando yo empecé a tener mis animales yo no les ponía sal porque eran muy poquititas ovejas, entonces ahora ya tengo más abundante, entonces ya necesitan que coman sal porque se estaban comiendo, como le digo, el muro. Entonces ahí después me acordé que mi mamá les daba sal a las ovejas. Y ahí fui a buscar sal con mi hermano, que es mayor que yo, y él me dijo ‘vamos a buscar sal para las ovejas porque necesitan sal. (ES)

Esto mismo es señalado por otra sampedrino que comenta que:

Hasta ahora las viejitas por ahí que tienen animales, le encargan a los niños que trabajan que traigan. Ya no es tan limpiecita como era antes, pero traen todavía [...]. Claro, eso está más presente, con los animales. A veces a los niños les dicen ‘oye, tráeme un pedazo de sal’, y los niños les traen. (AA)

El administrador del Valle de la Luna, también se refiere a la actual extracción de sal, remarcando el carácter acotado de la explotación, pues reconoce que se realiza “pero no sacan, así como si estuvieran sacando una tonelada. Van en una camioneta, sacan no sé 100 kilos, 50 kilos, pero son costras salinas, y ahí se la llevan” (MC). Sobre el método mismo de extracción, este sigue siendo en esencia el mismo, con la diferencia de que el transporte ahora es mecánico y no animal. Refiriéndose a la última vez que fue a sacar sal, “hace poco”, una criadora de animales de San Pedro de Atacama cuenta que “tuvimos que llevar chuzo, fuimos en camioneta a acarrearla. Pero no es limpia ya, viene con tierra. Pero igual les sirve a las ovejas, que lamen porque es salado” (ES). De igual forma, Don Manuel recalca que hoy en día la explotación se realiza “Con chuzo, natural” (MC).

Aun con las dificultades dadas por algunas restricciones administrativas y una calidad más baja comparada con antaño, la extracción de sal, sigue vigente en Las Salinas de San Pedro de Atacama, aunque de forma marginal. Para ello se conjugan diversas actividades encadenadas y acopladas entre trabajo humano, animal e instrumentos, en un ambiente restrictivo, propio de un desierto.

### **La sal en la vida cotidiana**

Los principales usos registrados de la sal en la zona que logramos recolectar en esta investigación, corresponden al consumo humano y animal. Aun con sus diferencias en los procesos de extracción, el uso generalizado tiene un fin alimentario tanto para personas

como para ganado. Un ex -salinero peineño recuerda que “los viejos ocupaban [sal] para comer y para el ganado” (LC). Y, de forma aún más sintética, otro salinero sanpedrino resume que la sal “era para ganado o para uno, igual” (AC).

**Sazonador de comidas.** Por un lado, está el uso que se le da como potenciador de sabor de las comidas, esto es como sazonador; y por el otro, su uso como conservante de los alimentos, mediante el proceso de salazón. Sobre ambos usos, en una época en que la posibilidad de adquirir productos en el comercio era baja, parece lógico que, en estas zonas adyacentes a grandes salares y depósitos salinos, las personas de estas comunidades aprovecharán este recurso para su consumo. Así lo afirma otro viejo salinero al decir que “como no había sal refinada como hay ahora, usábamos de acá nomás” (VC), de manera que la sal extraída era “para el sustento de la casa” (LC).

Sobre el uso en las comidas, la hija de un arriero y de una criadora de ganado de San Pedro de Atacama, dice que: “Ellos iban a buscar la sal. Igual mis padres también cocinaban con la sal de allá. Cocinábamos [...]. Nunca nosotros comprábamos sal, porque [...] traían unos terroncitos y mi mamá le echaba a la olla. Sí, también cocinábamos con eso” (ES). En la misma línea, otra sampedrino relata: “Me acuerdo que unas abuelas tenían unas piedras y las molían, ahí nomás. Claro, no quedaba molida molida, pero uno usaba esa sal” (AA). Para estas mujeres, el recuerdo de la sal que se extraía de las salinas está asociado a la cocina, pues ellas mismas observaban cómo sus madres y abuelas la molían y se la echaban a la comida, a la olla, configurando así un uso doméstico de la sal: “Todos teníamos sal en la casa” (AA); “mi mamá nunca compró sal para cocinar, por ejemplo. Nunca, cuando éramos niños, nunca, de esa sal no” (ES).

En la localidad de Peine ocurre algo similar, también está el recuerdo del uso de la sal del Salar para la cocina, “se cocinaba con esa [...], se molía no más.” Sobre la forma tradicional de moler la sal para su uso en las comidas, el mismo peineño relata:

Nosotros llegábamos acá con esa plancha y empezábamos a molerle, en una parte que se llama *cona*, de pura piedra, así en bajadita. Entonces, pasa que esto era todo piedra, entonces tiene una plancha de piedra y tú ponías la sal ahí, y ahí molías tú la sal. (RC)

Probablemente el vocablo *cona* haga referencia a las piedras de moler también llamadas conas, que Morales (2018) consideran como una categoría etnográfica para el estudio de artefactos de molienda en el territorio atacameño, que cuenta con un alto registro artefactual en el sitio de Peine Viejo.

**Salazón y deshidratación de carne.** Como ya se explicó, el uso alimentario de la sal no se remite solo a sazonar las comidas, sino que un uso fundamental en lo alimentario tiene que ver con la preservación de los alimentos, pues con esa sal “se salaba los charquis” (RC). Sobre las propiedades conservantes de la sal y el uso que se la daba en San Pedro de Atacama para la preparación de *charqui* o *charque*, don Manuel comenta que la sal:

También sirvió mucho para hacer los *charques*. Antiguamente mataban un ganado, no sé, un ovino, un cordero, un chanco, una llama y para poder que esas carnes no se echaran a perder, no tengan descomposición, ellos bañaban el cuerpo en sal y lo mantenían por semanas. Animales grandes, estamos hablando. Entonces la sal fue muy importante, como que reemplazó al refri, llamémoslo así, al *freezer*. (MC)

Otras sampedrinas, también desde la memoria, comentan la importancia de la sal de las salinas para la preparación de este alimento: “La sal se usaba para el *charqui*. Porque le echan harta sal a la carne y la cuelgan, también la sal para el *charqui*” (AA), y también enfatizan en las distintas carnes que se salaban, pues el padre arriero de una de ellas usaba esta sal “para sus *charques*, y todos los *charques* de llamo, *charque* de todo” (ES). Otro sampedrino complementa: “queda mucho más rico el *charque* con ese tipo de sal” (TV). De igual forma, en Peine también se utilizaba la sal para estos fines:

Guardaban el charqui, el charqui que era con la sal del salar, charqui de cordero, de llamo, de guanaco y de vicuña, porque no había prohibición de la caza de la vicuña y del guanaco. Así que de eso vivía la gente antes, de la caza. (LC)

Y aunque dependiendo del lugar, puedan variar los animales de quienes se aprovecha la carne, o pueda tratarse de especímenes criados o cazados, la utilización de la sal extraída desde los depósitos cercanos, era una práctica común para estas comunidades. Así, mientras en Peine aún se seguían cazando vicuñas y guanacos, en San Pedro de Atacama, la carne se obtenía principalmente de llamos y corderos, e incluso de vacunos.

**Ganadería.** Aunque el consumo humano es parte fundamental de los usos que se da a la sal obtenida a partir de los procesos tradicionales de extracción, esta práctica en la actualidad se encuentra casi obsoleta en Peine y San Pedro de Atacama (Chile), al menos en el uso doméstico cotidiano. No ocurre lo mismo en el caso del Salar de Uyuni (Bolivia), donde se sigue produciendo e incluso envasando la sal para estos fines, pero principalmente en forma de sal yodada. Sobre esto, un sampedrino explica:

No sé si estarán todos ocupando sal, no te sabría decir ahora, porque en realidad como yo no ocupo sal de allá, más bien estoy usando la sal industrial nomás, la que comercializan, esa sal yo ocupo. Lo que pasa es que yo tengo de la otra sal, yo igual tengo, la ocupo cuando hago mis asados, la ocupo cuando voy a hacer algunos extras, alguna cosa típica nuestra. Casos especiales, ahí la ocupo. Pero así, normal todos los días, la sal que compramos en los negocios. Ahora igual eso porque yo la voy a buscar o a veces un amigo va y trae, pero como digo, no es que todos los días vamos a sacar. No. Son momentos, nada más. (TV)

Otro de los principales usos de la sal es para el consumo animal. Ya sea en forma de bloques o terrones, este tipo de uso permanece vigente en toda la zona estudiada. Dependiendo del lugar específico, puede ser una práctica más o menos extendida, pero en todos los lugares es mantenida, aunque sea por solo una parte de los criadores de ganado. Sobre la forma en que la sal le es dada a los animales, se pudo observar que esta consiste en ubicar uno o más bloques o terrones dentro del corral, donde los animales van lamiendo:

“Se le ponía en el corral, se le ponía un planchón. Entonces, ahí los animales empezaban a lambr ahí. Un planchón limpiecito se ponía en el corral, ahí, en la esquinita, entonces de repente empezaban a lambr la sal” (RC).

Estas afirmaciones de peineños, resumen la forma básica del consumo animal de sal, la que también es utilizada por una criadora de corderos, chivos y llaños de San Pedro de Atacama: “Sí, una roca en el corral. Pero varias sí pues. No una. Porque yo tengo varios animales, entonces yo pongo varias rocas en todo el corral. Acá en la esquina, por allá, por acá, y entonces ellas van lamiendo” (ES).

Otra sampedrína afirma que:

Acá la gente de San Pedro siempre usa la sal porque la ponen en los corrales de las ovejas.”, y agrega que “le ponían en el corral y los animales le pasaban la lengua. Chupaban la sal [...]. Porque son piedras. Son piedras que ellos se las ponen en los corrales y ellos con la lengua van lamiendo. (AA)

A su vez, una criadora de corderos recuerda que durante su infancia en Socaire también observó esta práctica: “Mi papá tenía vacas, tenía corderos, entonces le ponían sal a los animales” (SP).

En contraste con Colchani, Bolivia, el relato de un joven salinero coincide con lo observado en Chile: “Ahí tengo sal allá como adobe y esos lo lamen los animales, los animales también lo lamen, necesitan sal. Un bloque le dejamos y lo empiezan a lamer, toman agua” (JC).

A pesar de que, para el caso de Salinas Grandes en Argentina, no se pudo apreciar directamente la práctica, ni tampoco obtener testimonios, se observaron bloques apilados en el Salar que coincidían con los descritos en Bolivia y Chile, por lo que se puede suponer que tenían el mismo fin.

El uso de la sal para consumo animal es una práctica que, a diferencia del consumo humano, se mantiene en plena vigencia. No obstante, una cosa es que esta práctica esté extendida y sea similar entre las distintas personas de estos diferentes lugares, y otra es la explicación del porqué de la práctica. Sobre este asunto, las explicaciones se mueven entre el asegurar que su carne adquiriera un buen sabor y el procurar la salud de los animales, o bien una mezcla de ambas.

Dentro de la primera explicación, hablando sobre los sampedrinos, don Tomás afirma que “Nosotros le ponemos sal hasta a los animales en los corrales, para mejorar la carne, para que sea la carne más rica, los animales comen” (TV), cuestión que es profundizada por otra sampedrína:

Dicen que es para que ellos, le pasan la lengua ahí, entonces con eso le da sed, pero la gente antigua decía que por eso que el cordero de San Pedro era muy rico, porque comía mucha sal, era bien distinguido el cordero de San Pedro. (AA)

Por su parte, la segunda explicación se centra en la idea de que la sal ayudaría a los animales a mantener buenas condiciones de salud e higiene, evitando enfermedades. Así al menos lo piensa un peineño que afirma que “servía para que no produzcan, en la guatita de los corderos y las ovejas, lombrices” (LC). Misma opinión tiene una criadora de ovejas de San Pedro de Atacama, que piensa que se les da sal para “que no se enfermen, yo me imagino. Para que no se enfermen o críen bichos adentro de su guatita, todo eso” (ES). El hecho de que esta mujer le continúe dando sal a sus animales, demuestra que no es necesario tener absoluta certeza de los motivos o los efectos de la sal en los animales, para tener la convicción de que se trata de algo bueno y deseable.

Otras personas parecen estar más convencidas sobre los beneficios de la sal en los animales:

Es que a los animales se les da sal porque la sal tiene alguna vitamina que no le crían bichos adentro. Mata las lombrices, todo eso mata [...]. Las ovejas, las cabras, las vacas, lamen. Lamen la sal. Y les gusta mucho la sal. (SP)

En la misma línea, un sampedrino comenta:

También ahí existe, por ejemplo, porque los animales también adquieren cuando comen la alfalfa, se tiende a contaminar, porque a veces se llena de gusanos, entonces también la sal de alguna forma los mata a los gusanos, por eso se dice que es microbiana, tiene que ver con las enfermedades. Porque adonde no comen sal, los animales así andan moquillentos, o se resfrían, entonces igual es como que la sal les da un poco de esterilidad. (TV)

Igual opinión tiene un salinero peineño, que por esta misma razón se explica que algunos animales no consuman sal hoy en día: “Eso era para matar los parásitos, por el interior. Ahora no po’, ahora hay vacuna. Ahora yo le pongo eso y no lo chupan porque están vacunados” (RC).

A su vez, también hay explicaciones que descansan sobre las necesidades del animal y su similitud con el ser humano, como la de Jonathan de Colchani, que dice “son como las personas los animales, también tienen vida, como dicen, tienen igual, necesitan sal, agua o cosas dulces, necesitan un techo o algo así” (JC); o la de don Tomás de San Pedro: “todos los animales le pasan la lengua a la sal. Yo creo que debe ser igual que uno también, porque uno necesita algo. No sé, como tomar una sopa sin sal. Hay que echarle un poquito de sal” (TV).

Otras explicaciones se basan simplemente en que el animal lo necesita y le gusta:

Sí, cuando ellos desean lamer y lamen. Porque si no, si yo no les tengo sal empiezan a comerse el muro del corral, la tierra. Claro, entonces ahora no, porque como tienen los terrones de sal, lamen ahí. (ES)

Ya sea por motivos de salud, de calidad de la carne, o por razones de empatía animal, el poder ofrecerle sal a los animales para su consumo, es visto como una necesidad, como algo deseable que le hace bien, a la vez que entrega beneficios a las personas. Si bien, esto fue confirmado por todos los entrevistados y entrevistadas, hay quienes establecen ciertas diferencias acerca de qué animales, y en qué circunstancias, era necesario que consumieran la sal. Este habitante de Peine, reafirma las diferencias, señalando que:

Aquí para consumo nomás era, porque aquí para los animales, siempre agua salada. Para la cordillera no. Ahí cuando yo me crié con ganado para la cordillera, ahí el agua es dulce, ahí hay que poner sal. Ahí come la sal la oveja (VC). Por otro lado, una criadora de ovejas y llamos de San Pedro de Atacama, dice que quienes ponen sal son “Todos los que tienen ovejas, por ejemplo, más ovejas que los llamos. Porque los llamos de repente comen muy poca sal, pero las ovejas son las que comen más sal”. Luego, acentúa esta diferencia: “El llamo sí que no encuentro que come mucha sal. Igual les puse un terrón” (ES).

El hecho de dar sal a las ovejas y no a las llamas, aun cuando son criadas en el mismo lugar; muchas veces solo con una reja de separación entre corral y corral, puede ser un indicio de que poner sal a los animales se trate de una práctica introducida. Se sabe que no es algo exclusivo<sup>8</sup> de la zona sur andina, y aunque es una costumbre con fuerte arraigo en las comunidades, no se sabe con claridad el origen de esta. En este sentido, al ser la llama una especie nativa de antigua domesticación, totalmente adaptada al ambiente de la región, se podría suponer que no necesitaría del consumo de sal, mientras que el cordero, especie introducida durante la colonia europea, sí. De cualquier modo, se trata de explicaciones diversas.

**Curtiembre de cueros.** Asociada a la cría de ganado y la arriería: “También se usaba sal, pues, para secar los cueros” (AA). Al respecto, la hija de un arriero comenta que su padre “molía la sal igual para el curtido, curtiembre de cuero. También la usaban para eso. Para curtir el cuero. Para hacer los lazos, todas esas cosas que se usan para los animales” (ES). Este uso también fue registrado en Colchani, donde un salinero comenta: “La usamos para curtiembre de cueros, de ahí sale la suela para hacer zapatos, para todo sale de ahí, para curtiembres. Sí, para eso la usamos, para las hebillas, para eso la usamos” (JP). Si bien, no se encontraron muchos relatos al respecto, se constata que existió como técnica para tratar el cuero de los animales, y así dar un uso diverso en las actividades de los pastores y arrieros que recorrían el desierto en su ir y venir.

---

<sup>8</sup> Esta misma práctica se pudo observar entre criadores de animales de la zona cercana a las salinas de Lo Valdivia, en la costa de Chile central.

**Tejidos.** De modo similar, la sal también se puede usar con fines textiles, aplicándola a otro producto de origen animal como la lana, sobre la cual tiene el efecto de fijar los colores en el proceso de teñido, tal como lo dice un sampedrino: “Y acá la gente la sal la usó para teñir la lana, hacer las tintas” (TV).

Sobre lo mismo, un peineño profundiza:

Lo que yo supe, más o menos, es que se usaba para teñir la lana, parece que le echaban sal en las hierbas de monte, para hacer los tejidos. No estoy seguro, pero sí escuché eso [...]. A lo mejor le echaba sal, un poco de sal a los fondos, a las ollas, cuando está hirviendo, para que con la sal agarren más firme los colores. Ahí los colores los hacían todos de monte, no hacían colores con procesos de fábrica, eran colores de acá, de monte. (LC)

Esta práctica generalizada y común de teñir las lanas para la fabricación de vestimenta, se asocia con el uso de la sal para reforzar el proceso de coloramiento de las fibras de lana, descrito en el relato.

**Turismo y la sal.** La industria del turismo ha servido para la comercialización de artesanías, provenientes de diversos materiales. Como se mencionó, se ha empleado en la textilería, pero también su uso se ha generalizado en la fabricación de figuras como: llaños, iglesias, lámparas, entre otras. En el sur de Bolivia, con el pujante mercado de turismo en la zona que tiene al Salar de Uyuni; como atractivo principal, y a Colchani; como su puerto de entrada, además de sus fines alimentarios, la sal ha encontrado un nicho en los turistas que todos los días llegan a la feria artesanal del pueblo. Don Juan, salinero, comenta que en la actualidad se usa la sal: “para la artesanía también, no ha visto usted las cositas de sal, se hacen ideas, como tanta sal que hay, no puedes hacer una cosa, se hacen unas cositas, se hacen llamitas, se hace lo que sea con la sal” (JP). En el noreste de Argentina, en Salinas Grandes; cercano al centro turístico de Tilcara en la Quebrada de Humahuaca, existe un gran y variado uso turístico de la sal y los salares, por las comunidades collas y atacama.

Por otro lado, en la Reserva Nacional Los Flamencos del Valle de la Luna y Chaxa, las oficinas administrativas y salas de exposiciones se diseñaron y construyeron con costras y bloques de sal. Arquitectura acoplada totalmente al medio ambiente salino, con bajo impacto cromático, donde también se pueden observar caminos, huellas y senderos de uso público y turístico. Esto mismo ocurre en el Salar de Uyuni, donde los bloques de sal tradicionalmente destinados al consumo animal, también han encontrado un nuevo uso con el turismo: “Los bloques sirven para construcciones de hoteles de sal, ahí también hay bloques de sal. Hoy en día está de moda porque el turismo quiere dormir en bloques de sal, camas de sal” (JP).

Del mismo modo, en Salinas Grandes, Argentina, se pudo observar que los bloques también son ocupados para la construcción de pequeños puestos de venta de artesanías por

parte de las comunidades locales, en donde –entre otros productos textiles– se ofrecen también artesanías en sal.

Existen otros usos registrados que, aunque marginales, son relevantes de considerar. Don Tomás, educador tradicional de San Pedro de Atacama, dice:

Es que lo que pasa es que tiene toda una cosa, si tú le echas sal, no solamente eso, también se encurten los cueros, se hacen las carteras, los zapatos, no, muchas cosas [...]. También le ponen al agua para los riegos [...]. Claro, igual que las heridas, quemaduras, también se puede usar, como cicatrizante [...]. Hay una infinidad de cosas. (TV)

Incluso, aunque no quiso profundizar en eso, reconoce que la sal tiene un uso como amuleto protector del hogar: “La sal sirvió hasta para hacer limpieza [...]. La limpieza, bueno en la casa, por ejemplo, acá se vende sal, se pone en la casa y eso es para traer buenas vibras al hogar y todo” (TV).

Si bien, la gran mayoría de los usos registrados tienen relación con cuestiones prácticas como el consumo, o bien, como parte de procesos de producción de materiales como cuero y lana, también existe esta dimensión que se escapa de lo material, y da cuenta del simbolismo asociado a la sal. Esta suerte de capacidad que posee la sal para intervenir en la vida social, se confirma: la sal moviliza y beneficia a las comunidades locales. Podemos constatar que, de una forma u otra, estos usos dan cuenta que distintos lugares comparten prácticas alrededor de la sal, constituyéndola como un elemento capaz de configurar recuerdos, herencias, nostalgias, memorias y sentimientos de pertenencia o identidad comunitaria.

### **Los salares crecen y respiran**

Los pobladores de Peine recuerdan la costumbre de los salineros, de extraer la sal solo en invierno. Sobre la explicación de esta práctica, está extendida la creencia de que, de sacarla en otra época del año, se corría el riesgo de que cayeran heladas sobre los sembradíos:

Ellos iban en invierno. En invierno. En invierno entraban a buscar sal, porque decían que, si entraban en otro tiempo, en tiempo de más al verano, iba a hacer mucho frío. Esa era una creencia de ellos, de aquí de la gente. Que después se helaban las chacras, que iba a hacer mucho frío, si ellos entraban a buscar sal. Entonces había un tiempo en que buscaban la sal y la iban a cambiar arriba. (SP)

También hay algunos peineños que conocen la creencia, y la asocian al calendario agrícola, pero muestran dudas sobre su veracidad: “Más que nada era para el invierno, porque tenían esa superstición, los viejitos, de que no se podía ir a sacar en tiempo de siembra porque decían que se secaban las chacras. No sé si será verdad, pero ellos tenían esa creencia” (LC).

Ahora bien, esta práctica sociocultural también puede explicarse a partir de las condiciones materiales de producción de la sal, como se observa en lo señalado por un antiguo salinero, quien hace referencia al calendario agrícola: “Más se iba en invierno, porque en el verano ya hay mucho que hacer, hay que regar, no falta qué hacer. Mucho. Y en el invierno está más desocupada la gente. Como ya no se riega, nada, siembras ya no” (VC).

O la de otro salinero que plantea que:

A lo mejor no sacan en invierno porque siempre en el invierno se junta más agua, y esa cuestión tienen que saber cómo trabajarla para sacarla. Entonces en invierno no creo porque se junta agua [...], levantaba el nivel del agua, y con el agua no se puede machar con la hacha. (AC)

Aunque el mismo salinero luego señala que:

Y ahora esta sacada de sal, decían que si sacaban en un tiempo caían heladas. O porque, imagino que, por las heladas, no tenía que ser en el tiempo de choclo porque le dejan la cagada no más. ¿No cierto? Entonces por ahí que hay cosas que no se entienden muy bien. (AC)

Aunque existan distintas explicaciones, la práctica de sacar sal se realizaba solo en invierno, siendo reconocido por los peineños, con mayor o menor certeza, su posible efecto en las cosechas.

La profesora Grete Mostny, fruto de su investigación a mediados del siglo XX, publicó su libro “Peine una aldea atacameña” (1954), en el que, respecto de los recursos naturales, indica:

Los que tienen más importancia para Peine es la sal, que se extrae del salar, en el cual los habitantes del pueblo explotan un manto de sal común debajo de la cubierta de sales inaptas para el consumo. La extracción de sal está regida por una superstición, que no permite hacerlo sino en cierta época del año. (Véase 25,3 Supersticios en Mostny, 1954, p. 18)

Por otro lado, menciona que:

Debe incluirse aquí la costumbre de recolectar la sal solamente en la época de invierno. El buscarla en otra estación del año tendría como consecuencia que se helaran los campos de cultivo; se trata aquí de una asociación de los blancos cristales de la sal con los igualmente blancos cristales de la escarcha. (Mostny, 1954, p. 97)

Ella reconoce la labor de los salineros o productores de sal artesanal de esta localidad, y plantea que producto de sus supersticiones solo recolectaban sal en invierno para que no se congelaran los campos de cultivo. Esta minería de la sal en el Salar de Atacama, se despliega en un mercado pequeño y como una actividad complementaria para las

poblaciones indígenas campesinas, a la vez que contrasta con otras grandes faenas y mercados mineros asociados a la sal-borax de las borateras.

Entre las creencias vinculadas a la sal, está la idea de que la tierra tiene al menos algún grado de vitalidad u agencia, por lo que es necesario retribuirla. Esta retribución a lo que la tierra entrega, la sal, es lo que mantendría el orden cósmico. En Peine, un ex -salinero que aprendió de su padre las ceremonias y rogativas que se realizan en distintas instancias, señala que para la extracción de sal no era necesario hacer un pago a la tierra o una ceremonia especial, pero sí “se llevaba hojas [de coca]. Cuando íbamos a sacar sal llevábamos hojas, corrían la tierra y hablaban ahí, para sacar sal y la cuestión” (RC).

En San Pedro de Atacama ocurre de forma similar, en el sentido de que se reconoce la necesidad de pedir algún permiso y efectuar una retribución a la tierra por la sal que se extrae. Así, se reconoce que dentro de Las Salinas existía un lugar con tres grandes y alargadas rocas al centro, en donde se realizaban los agradecimientos. Don Manuel, del Valle de la Luna, explica que:

Había un centro ceremonial, que ahora se les llama “Dolmen de las Tres Marías”. Las Tres Marías se llamaban, las guardianas. Ellas eran las que se encargaban de protegerlos y cuidarlos para el proceso de extracción de sal, y antiguamente hacían una ceremonia como al inicio para hacer las bendiciones y hacer como unas costumbres que bailaban alrededor y daban agradecimientos a la *patajoira*, por lo que le daba la tierra. En este caso, la sal. (MC)

Con este relato queda clara la idea de que existía una obligación por agradecer y retribuir simbólicamente la sal extraída de la tierra. Además, el hecho de que se hable de *patajoira* da cuenta que está operando un discurso étnico de lo *lickan antai*. Aunque también se asume que estos ritos ya no se realizan a la usanza antigua, tal como relata una criadora de ganado de San Pedro de Atacama, que va a extraer sal ocasionalmente:

Antiguamente se hacía, se llevaban todas las cosas, se pagaba con *aloja*, con el trago, con harina tostada, se pagaba todo esto. Pero es que ahora uno está más moderno, pide permiso así nomás, entonces no lleva todas las cositas que teníamos que llevar, tirar las hojas de coca, no. Nosotros así nomás, le pedimos permiso a la madre tierra. (ES)

La concepción de una pachamama dotada de vitalidad también se puede observar entre los salineros de Colchani, en donde se mezclan explicaciones míticas sobre el origen del salar y aspectos ecológicos que inciden en su morfología. Un joven salinero narra el mito de origen del Salar de Uyuni:

Según dice la historia, allá hay un cerro, Tunupa, que aún tiene fuego y aun ha erupcionado, y como los cerros tienen pulmones empiezan a respirar, todo, esa es su parte donde respira el cerro Tunupa. Esa es esa parte. Y otros dicen que el salar cuando allá hay dos cerros que están unidos, el hombre y la mujer, y más allá hay tres cerros, entonces dicen que cuando estaban con sus hijos los cerros, dicen que los hijos

se han perdido y su mamá llorando, llorando, así estaba, se han perdido los hijos, y ha decidido derramar leche, para darle a sus hijos, para encontrar a sus hijos, y así el salar se fue secando y el salar empezó a salir. Ahora está creciendo el salar. (JC)

La idea de que el salar está vivo, y crece por la leche derramada o por la respiración misma de sus pulmones, se complementa con la explicación del mismo salinero que al ser consultado sobre el porqué de este crecimiento, señala que es:

Por las lluvias. Cuando empieza a llover mucho, el salar tiene un agujerito que está ahí, que se está expandiendo, y cuando empieza a llover mucho lo expande, así como algo barroso, se empieza a expandir así, lo expande, lo expande. Está creciendo el salar. (JC)

La creencia de que el salar crece y respira también aparece en relatos en Peine, uno de los ex-salineros señala que “Es como que respiraba la sal, la salmuera. No sé por qué salían esas cosas ahí. Más allá no se nota porque es puro cascote, pura sal, pero así” (AC). De igual forma, los cerros, tal como los salares, también son vistos como poseedores de vida, razón por la cual la actividad de extracción del azufre, en contraste con la sal, no era vista con buenos ojos por parte de algunas personas, en este caso de San Pedro de Atacama:

Muchos dicen que, bueno mi abuelo me decía ‘pero hijo, estamos sacando el corazón...’, mire lo que decían, ‘les estamos sacando el corazón al *malku*’. *Malku*, los atacameños adoraban mucho las cumbres, las altas montañas, esos eran sagrados. Cuando empezaron a sacar el azufre, se sacaba de las cumbres, entonces ellos decían que por eso ellos rechazaban sacarle el corazón al *malku*. Coincide pues. (MC)

Lo anterior explicaría a su vez, este contraste entre las propiedades asociadas a la sal y al azufre, entendiendo que ambos fueron recursos económicos importantes en la historia minera de la región. Una era utilizada “en las ceremonias, en los pagos, como ofrenda efectivamente, la sal. No así el azufre, el azufre se relacionaba con el mal, el azufre siempre se relacionó con el mal, el producto negro, se relaciona mucho con el diablo” (MC).

Si bien, se señala la importancia de la sal en algunas ceremonias, esta dimensión ritual en la que se sitúa, también se puede observar en forma negativa: como tabú o ausencia en ceremoniales, como el de la marca de los camélidos u ovinos, con la señal de sus dueños, es decir, la señalización: “Para hacer ceremonias donde van a hacer el corte de orejas, ahí se come sin sal. Señalar, cuando se señala, se hace señalización, ahí se come sin sal. Sin sal. Ahí no puede estar la sal. Eso es para la corta de colas y la señalización” (TV)

En relación a lo anterior, se podría deducir que la sal también encuentra un espacio entre los aspectos que constituyen la cosmovisión de los pueblos atacameños, en tanto no solo su extracción y usos son reconocidos como prácticas tradicionales, sino que los significados asociados a esta actividad, como también los elementos simbólicos y mitológicos, forman parte de un conjunto de creencias que bien pueden ser consideradas como aspectos que dotan de una etnicidad a estas comunidades.

Sobre este aspecto, García (2020) en una brillante etnografía, logra rescatar lo siguiente de un trabajador de SOQUIMICH (2018);

Yo sí, solo hago los convidos. Los jefes no permiten llevar trago allá, no po', difícil. A la tierra tiene que hacerle convido con trago fuerte, tienes que convidar con trago, tiene que haber coca. Yo tengo mucha fe con la santa tierra, con la pacha. Salgo a trabajar al cerro y siempre voy con vino, con pisco, coca, llego allá, convido y me pongo a trabajar. Hasta cuando voy a pasear hago lo mismo. Escondido, claro. A mí me pasaban todos los días la camioneta pa' acá, yo venía en camioneta porque salía más tarde y entregaba el turno. Entonces, yo llevaba cervecita, coquita, vino, y me iba solo por ahí a hacer el convido, solo. Tú sabes que, a los compañeros, de repente, se les cae el cassette, entonces no hay que confiar mucho, así que lo hacía solo. Yo veo que por eso yo no tuve problemas en mi área, no tuve accidentes.

Ello nos muestra que las actividades rituales están presentes en la actualidad de forma clandestina, solitaria, sin asistencia y evitando ser descubiertas por las supervisiones de la empresa. La persistencia de estas prácticas rituales, se debe a una búsqueda constante de armonía con las fuerzas de la naturaleza. Se busca el equilibrio y una suerte favorable frente a accidentes y desventuras en las labores.

Un educador tradicional atacameño señala que “nosotros somos cultura de la sal” (TV), dejando de manifiesto la importancia que se le otorga a esta, en tanto tiene múltiples usos y es parte importante de la historia del lugar. Esta importancia también se puede observar en las valoraciones que los sampedrinos hacen de la sal de Las Salinas, como doña Elsa que comenta que esta sal era “más rica”, y luego complementa diciendo que “Es que nosotros pensamos que es más natural pues” (ES). Doña Ada, por su parte, señala que “Creo que ha sido la mejor sal que ha habido, por lo menos en el norte” (AA), estableciendo así no solo la relevancia del elemento para los habitantes de San Pedro de Atacama, sino que planteando una fuerte preferencia de esta, por sobre otras que se pudieran obtener en la zona.

Estas valoraciones positivas sobre la sal local también se observan en Peine, donde muchos de sus habitantes, al igual que los sampedrinos, consideran que su sal del salar “es más natural” (RC). Un antiguo salinero señala que, aunque dijeran “que tenía litio, que tenía cuarzo, que tenía sodio, esta otra cuestión. Nada. Para nosotros era la mejor sal” (AC).

Todo esto deja en evidencia la relevancia de la sal para estas comunidades, en tanto son identificadas como comunidades salineras, estableciendo así una diferencia con respecto a otras comunidades, y en muchos casos, a otras comunidades salineras, al considerar que la sal que extraen o extraían es catalogada como la mejor, en desmedro de otras sales. Por otro lado, existen prácticas y creencias sobre la sal por parte de las distintas comunidades, que bien podrían ser consideradas como límites étnicos, pues suponen una coparticipación de

criterios de valoración y de juicio dentro del grupo, que significa una diferencia cultural frente a otros.

Finalmente, el desierto es un laboratorio natural donde la radiación solar permite que las cosas se sequen y la sal las mineralice. La falta de humedad permite que todo se mantenga: casas, hornos y corrales. Los propios habitantes no se momifican, solos se convierten en piedra; y estas piedras se transforman en cerros y estos cerros se transforman en *Malkus*, en *Tata*, ancestros de los Antiguos, “estos ancestros son los Abuelos míos”, dice un pastor amigo.

## Conclusiones

En primer lugar, las prácticas asociadas a la extracción de sal, sobre todo a través de métodos tradicionales, y en contraste con los industriales, configuran una forma de relación entre las comunidades y el territorio, en la cual se despliegan una serie de conocimientos técnicos, característicos y reconocidos por las comunidades y otros. Junto a esto, en segundo lugar, se observan diversos usos de la sal, los que, por un lado, permiten identificar un corpus de técnica productiva y por el otro, una tipología para la variedad de usos existentes. Asimismo, la sal es un elemento dentro de la dimensión simbólica de las comunidades, en tanto existen creencias y significados asignados a ella, que dan cuenta de aspectos cosmovisionales intrínsecos y que las diferencian de otros sistemas de creencias, definiendo así un componente identitario.

Otra forma en que la sal contribuye a la construcción de identidades culturales, dice relación con el territorio y la explotación de la sal-litio. Al estar los depósitos situados en territorios que las comunidades consideran propios, la explotación industrial de estos recursos en los mismos lugares en donde se extrae o extraía la sal, significa no solo una amenaza a prácticas tradicionales de recolección, sino que una revalorización de la sal, en tanto pasa a considerarse como un producto cultural, cuya capacidad simbólica representa una identidad para las comunidades salineras, y no simplemente como un recurso natural. Esto se puede observar de forma clara en la manera en cómo la sal, cuya extracción tradicional está extinta, se configura como un elemento central para argumentar la idea de ancestralidad sobre el territorio, reforzando así demandas de reivindicación y contribuyendo a la formación de una identidad étnica. Sin embargo, la suerte que han corrido las prácticas salineras, varía de lugar en lugar. En las comunidades indígenas de Peine, la instalación de la industria de la sal marcó la extinción de la recolección de sal por parte de estas y selló su paso a una sociedad asalariada. En San Pedro de Atacama en tanto, se dio una coexistencia de la extracción tradicional junto con la industrial. Mientras la primera se mantiene de forma marginal y sin fines comerciales hasta la actualidad, la segunda estuvo activa en las Salinas, hasta la década de 1980. En contraste, encontramos

comunidades vecinas indígenas salineras activas con extracción y comercialización de la sal, como la de Colchani en el Salar de Uyuni (Bolivia) y las comunidades atacama y collas en Salinas Grandes (Argentina)

Finalmente, se corrobora esta amalgama de relaciones de trabajo e intercambio o venta de los salineros, que dan forma a lo que hemos denominado “*taskscape*” que generaron y generan un conjunto de relaciones sociales, que ayudan a mantener una identidad o sentimientos de pertenencia a la cultura atacameña o, a esa condición de estar sumido desde el principio como otra entidad, en un *engagement* dinámico, concreto y cognitivo en el desierto.

Se confirma, por otro lado, que la sal moviliza, a modo de agencia y beneficia, a las comunidades locales, pues opera como un ensamblaje híbrido, conformado tanto por los habitantes, como por las “sales”, en un *continuum* naturaleza/cultura. Las formas de habitar los salares en el desierto, nos muestran no solo antiguas costumbres, sino que significados y nuevas valoraciones de la sal, en un contexto extractivo minero y multicultural que aumenta el interés por los territorios, y las comunidades atacameñas, sobre la discusión por “sociedades carbono cero”, la producción de energía limpia y sustentable, y la evidente destrucción-extractivista ambiental, que pone en el centro conflictos, convenios y acuerdos entre las corporaciones mineras y las comunidades indígenas.

## Agradecimientos

Esta investigación de carácter eminentemente cualitativa etnográfica en la Puna de Atacama, se inscribe dentro del proyecto FONDECYT-ANID N°1211017 y del Proyecto Internacional de Investigación IRP, Ciencias Sociales en Territorio Minero del *Centre National de la Recherche Scientifique* CNRS-Francia.

## Referencias citadas

- Alberti, G. y Mayer, E. (Comp.). (1974). *Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos*. Instituto de Estudios Peruanos.
- Babidge, S. (2013). “Socios”: The contested morality of “partnerships” in indigenous community-miningcompany relations, northern Chile. *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropological*, 18(2), 274-293. <https://doi.org/10.1111/jlca.12020>
- Ballester, B., San Francisco, A. y Gallardo, F. (2010). Modo de vida y economía doméstica de las comunidades cazadoras recolectoras costeras del Desierto de Atacama en tiempos coloniales y republicanos. *Taltalia*, (3), 21-32. <https://bit.ly/3coeyZe>
- Berenguer, J., Sanhueza, C. y Cáceres, I. (2011). Diagonales Incaicas, Interacción Interregional y Dominación en el Altiplano de Tarapacá, Norte de Chile. En L. Núñez y A. Nielsen (Ed.),

- Ruta. Arqueología, historia y etnografía del tráfico surandino*, (pp. 247-283). Encuentro Grupo Editor.
- Boccaro, G. y Bolados, P. (2008). ¿Dominar a través de la participación? el neoindigenismo en el Chile de la posdictadura. *Memoria Americana*, 16(2), 167-196. <https://bit.ly/3PzVzsP>
- Bolados, P. y Babidge, S. (2017). Ritualidad y extractivismo. La limpia de canales y las disputas por el agua en el salar de atacama-norte de Chile. *Estudios Atacameños*, (54), 201-216. <https://bit.ly/3IJTyIB>
- Budds, J. (2013). Water, power, and the production of neoliberalism in Chile, 1973-2005. *Environment and Planning D: Society and Space*, 31, 301-318. <https://doi.org/10.1068/d9511>
- Cabezas, V. y Osorio, I. (1991). *Los hijos de Pinochet*. Planeta.
- Cárdenas, U. y Miranda, M. (2006). *Las Salinas del Valle de la Luna: Historia olvidada de un asentamiento minero contemporáneo en la Puna de Atacama, II Región de Antofagasta*. <https://bit.ly/3PxFMuE>
- Fazio, H. (2000). *La transnacionalización de la economía chilena: mapa de la extrema riqueza al año 2000*. LOM.
- Galaz-Mandakovic, D. (2014). *Conformación y transformación del enclave de Uyuni. Concentraciones, vialidades y movilidades Siglo XX- XXI. San Pedro de Atacama, Chile* [Tesis de Magíster en Antropología. Universidad Católica del Norte]. Repositorio Institucional-Universidad de Tarapacá.
- Galaz-Mandakovic, D. (2018). De Guggenheim a Ponce. Sistema técnico, capitalismo y familias en el extenso ciclo de los nitratos en El Toco y Tocopilla (1924-2015). *Revista Chilena de Antropología*, 37, 108-130. <https://bit.ly/3cpc1hp>
- García, F. (2020). *Atacameños en faena. El trabajo indígena en la gran minería no metálica del Salar de Atacama*. [Memoria de Antropología Social]. Repositorio Institucional-Universidad de Chile.
- Göbel, B. (2013). La minería del litio en la Puna de Atacama: interdependencias transregionales y disputas locales. *Iberoamericana*, 13(49), 135-149. <https://doi.org/h5ht>
- Göbel, B. y Gundermann, H. (2018). Comunidades indígenas, empresas del litio y sus relaciones en el Salar de Atacama. Arica, Chile. *Revista Chungará de Antropología Chilena*, 50(3), 471-486. <https://doi.org/h5hv>
- González, S. y Godoy, M. (2013). Norte Chico y Norte Grande: Construcción Social de un Imaginario compartido, 1860-1930. En S. González (Comp.), *La sociedad del salitre* (pp.195-214). RIL.
- Gudynas, E. (2012). Estado compensador y nuevos extractivismos. Las ambivalencias del progresismo sudamericano. *Nueva Sociedad*, (237), 128-146. <https://bit.ly/3odusbC>
- Hidalgo, J. (Ed.). (2004). *Historia Andina en Chile*. Universitaria.
- Ingold, T. (1993). The temporality of landscape. *World Archaeology*, 25(2), 152-174. <https://bit.ly/3coArYc>

- Ingold, T. (2000a). *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. Routledge.
- Ingold, T. (2000b). The poverty of selectionism. *Anthropology Today*, 16(3), 1-2. <https://doi.org/10.1111/1467-8322.00022>
- Latour, B. (1992). *Ciencia en acción. Cómo seguir a los científicos e ingenieros a través de la sociedad*. Labor.
- Morales, H. (2013). Construcción social de la etnicidad: Ego y Alter en Atacama. San Pedro de Atacama, Chile. *Estudios Atacameños*, (46), 145-164. <https://doi.org/h5hx>
- Morales, H. (2016). Etnopolítica atacameña: Ejes de la diversidad. San Pedro de Atacama, Chile. *Estudios Atacameños*, (53), 185-203. <https://bit.ly/3zdjWXV>
- Morales, H. y Azocar, R. (2016). Minería y relaciones interétnicas en Atacama. *Estudios Atacameños*, (52), 113-127. <https://bit.ly/3aMNRwN>
- Morales, H., Richard, N. y Garcés, A. (2018). Capitalismo en el desierto: materialidades, espacios y movimiento. *Revista Chilena de Antropología*, (37), 76-82. <https://bit.ly/3cpvL4v>
- Morales, H. (2018). *Habitar el Desierto. Cuadernos de Campo de la Puna Atacameña (1995-2015)*. Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. <https://bit.ly/3RFSHg3>
- Monckeberg, M. (2015). *El saqueo de los grupos económicos al estado chileno*. Debolsillo.
- Mostny, G. (1954). *Peine, un pueblo atacameño*. Instituto de Geografía. Facultad de Filosofía. Universidad de Chile.
- Murra, J. (1975). *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. IEP.
- Núñez, L. y Nielsen, A. (2011). En ruta. *Arqueología, historia y etnografía del tráfico sur andino*. Encuentro.
- Núñez, M. (1998). Peine: Saber andino, manejo de recursos y transformaciones. Peine, Chile: *Estudios Atacameños*, (16), 283-292. <https://doi.org/10.22199/S07181043.1998.0016.00011>
- Núñez, M. (2002). *Transformaciones culturales en Toconao por impacto de empresas mineras: Un estudio de caso en el norte de Chile* [Memoria de Magíster en Antropología y Desarrollo]. Repositorio Institucional-Universidad de Chile. <https://bit.ly/3RG3syR>
- Pimentel, F. (1976). Informe geológico resumido: área San Pedro de Atacama. *Estudios Atacameños*, (4), 13-18. <https://doi.org/10.22199/S07181043.1976.0004.00003>
- Prieto, M. (2014). *Privatizing Water and Articulating Indigeneity: The Chilean Water Reforms and the Atacameño People (Likan Antai)*, [Disertación Doctor en Geografía]. Repositorio Institucional-The University of Arizona. <https://bit.ly/3yMci5G>
- Robertson, R. (2003). Glocalización: tiempo-espacio y homogeneidad heterogeneidad. En S. Monedero (Comp.), *Cansancio del Leviatán: problemas políticos de la mundialización* (pp.261-284). Trotta.
- Román, E. (2013). Paisajes de la sal en Andalucía. *Identidades*, (4), 45-74. <https://doi.org/h5h8>

- Salazar, E. (2011). Historia de la sal en el Ecuador Precolombino y Colonial. *Cuadernos de Investigación*, (10), 13-28. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i10.46>
- Sanhueza, C. (2011). Atacama y Lípez. Breve historia de una ruta: escenarios históricos, estrategias indígenas y ritualidad andina. En L. Núñez y A. Nielsen (Eds.), *Ruta. Arqueología, historia y etnografía del tráfico sur andino* (pp.286-313). Encuentro.
- Sanhueza, C. y Gundermann, H. (2007). Capitales, Estado rentista y cambio social atacameño en las regiones interiores de Antofagasta (1879-1928). *Estudios Atacameños*, (34), 113-136. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-10432007000200007>
- Urquidí, A. (1970). *Las comunidades indígenas en Bolivia*. Los Amigos del Libro.
- Ulrich, B. (2005). *La mirada cosmopolita o La guerra es la paz*. Paidós.
- Van Kessel, J. (1992). *Holocausto al progreso: los aymarás de Tarapacá*. Hisbol.
- Vaïsse, E., Hoyos F. y Echeverría, A. (1896). *Glosario de la lengua atacameña*. Cervantes. <https://bit.ly/3odXAPM>
- Vilches, F., Sanhueza, L., Garrido, C., Sanhueza, C. y Cárdenas, U. (2014). La minería de sal durante el siglo XX en San Pedro de Atacama, Chile (II Región): Entre la explotación artesanal y la industrialización, (48), 209-228. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-10432014000200014>
- Wörrle, B. (1999). *De la cocina a la brujería. La sal entre indígenas y mestizos en América Latina*. ABYA-YALA.
- Yáñez, N. y Molina, R. (2008). *La gran minería y los derechos indígenas en el norte de Chile*. LOM.

Para citar este artículo bajo norma APA 7a ed.

Morales, H. y Andrade, F. (2022). Cultura salinera en la Puna atacameña. *Estudios Atacameños (En línea)*, 68, e4800, <https://doi.org/10.22199/issn.0718-1043-2022-0017>

