



antiguas del mundo (el actor Hugh Jackman, *Wolverine*, en alguna entrevista las puso en el tapete cuando dijo que quería conocerlas luego de enterarse de su existencia estudiando con su hijo).

Los chinchorros eran pescadores que vivieron entre el 7.000 y el 1.500 antes de Cristo. Y para conservar a sus muertos, los desollaban antes de reconstruirlos con otros materiales, sumados a la piel. Una máscara oscura de cerámica completaba este proceso. Verlas no deja indiferente. Tampoco la vista de estas cuevas, las de Anzota, que son como un escenario de *Games of Thrones*. Es imponente, rocoso, habitado por cientos de aves que han blanqueado los muros con su guano y que si uno se descuida, lo blanquean a uno también.

Uno se siente tan pequeño como debe sentirse. Son cientos de aves manchando el cielo.

Eiffel, el mismísimo (entre estas, la Catedral San Marcos).

Pero tanta historia a ritmo peatonal despierta el apetito. Y en el **Mercado Colón**, también incorporado en este paseo informativo turístico, se encuentra algo que no es nuevo, pero que igual es único: la Copa Martínez.

¿Se podría copiar la Copa Martínez?

Para qué.

Se trata de un vaso de vidrio grueso, parecido a esos de las malteadas gringas. Se le pone un huevo crudo, limón, sal y pimienta. Se revuelve. Luego se incorpora un poco de cebiche a la peruana, con más leche de tigre que pedazos de pescado. A continuación, cebiche a la chilena, de reineta. Y lo mismo: más líquido que sólido. Finalmente, en esta ocasión, piure picado con cebolla y ajo. Y por 2.700 pesos.

Esto no va licuado. Se sienten

Con mantel y sin mantel

A pocos kilómetros de Arica se encuentra el Valle de Azapa. Y en el camino, como ya es norma, se ven nuevas huellas de la historia: los imponentes geoglifos de La Tropicilla, con figuras humanas y animales.

Cerca de allí, en la productora **Bezma**, se encuentra el fundador de este emprendimiento, el añoso croata Tomislav Bezmalinovic. Con su mal castellano y su humor desbordante, cuenta que en su país natal actuó de *cowboy*. Que frente a una cámara debió botar a un burro a puro pulso, con una llave tipo cachacascán. Su hijo aclara que de *cowboy*, nada; que la escena fue parte de un documental sobre esas tierras —en la isla de Brac—, que su padre dejó antes de venirse a Chile.

Aquí partió con 180 olivos, que hoy son casi mil. En Bezma producen aceite y también las

clásicas aceitunas de Azapa, esas de color violeta claro y que solo han pasado por salmuera, sin químicos ni colorantes. Un producto único: eso es.

Pero hoy, mientras se defienden de las generosas ofertas de los “semilleros”, como les dicen a las empresas de transgénicos, también han sufrido con el embate de las nuevas plantaciones peruanas. Por lo mismo están en la búsqueda de una denominación de origen. O de una indicación geográfica. Un sello que les permita trabajar más tranquilos aquello que es patrimonio propio.

Comer en medio de la aridez

Alejándose de la costa, el paisaje se pone árido. Nada crece, aparte de unos cactus candelabro. ¿Qué se come? Un rebaño de alpacas