El Maipo



La influencia inca en la artesanía de greda en Pomaire. Por Álvaro Vogel Vallespir

Posted on Noviembre 27, 2026

Pomaire es, sin lugar a dudas, uno de los ejemplos más claros de sincretismo cultural cuando admiramos o compramos artesanía en greda. Al tomar un cuenco —como, por ejemplo, el típico plato que en verano se rellena con el delicioso pastel de choclo—, estamos usando nada menos que el mismísimo «librillo» prehispánico donde se servían cotidianamente sus alimentos calientes los habitantes del pasado.

Es sincretismo porque allí confluyen, a lo largo de la historia, la cultura Aconcagua —que vivió un encuentro cultural con los incas a través de sus colonos, los *mitimaes*—, los españoles con sus pueblos de indios mediante el abusivo sistema de la encomienda indiana y el mestizaje que dio origen a nuestra actual identidad. En estos casi mil años, la greda sigue vigente y es el testigo unificador que perpetúa el sello de esta localidad, visitada hoy por sus excelentes confecciones artesanales y culinarias. Cuando vamos a la costa, el desvío a Pomaire es elemental para quienes amamos la historia.



El origen: la cultura Aconcagua

Antes que nada, es necesario explicar un concepto: ***Agroalfarero***. Se trata sencillamente de aquella sociedad humana que logró tener cierto control sobre la agricultura, además de dominar la fabricación de cerámica. En definitiva, son pueblos que con estas técnicas lograron asentarse en un mismo lugar, pasando a ser sedentarios, con excedentes agrícolas que les exigían almacenar los alimentos en sus fuentes de greda. Al establecerse en un territorio fijo lograron forjar una identidad cultural única, reflejada en técnicas que en pleno siglo XXI aún subsisten en la artesanía pomairina.

Los Aconcagua, entonces, necesitaban un lugar idóneo entre ríos fértiles; por ende, se establecieron entre el río Cachapoal y el río Aconcagua, ocupando con mucha intensidad el valle del Maipo. Esta cultura dejó una huella material muy característica que, de cuando en cuando, sigue aflorando en las excavaciones arqueológicas. Hacia el siglo XV se encontraron frente a frente con los incas de Túpac Yupanqui y Huayna Cápac.

A fines de aquella centuria, estas poblaciones locales asentadas en el valle del Maipo recibieron una denominación nueva, ya que los cronistas españoles y también los incas —que coinciden bastante en el tiempo— los llamaron *picunches* («gente del norte» en mapudungun). Muchos de los nombres que hoy aparecen en los libros no son los originales y, como no existía escritura, se ha perdido bastante de aquel pasado. En síntesis, estos poblados de lo que hoy es Pomaire y Melipilla entraron en contacto directo con la expansión del Tawantinsuyu. Lejos de desaparecer, la cultura Aconcagua actuó como la base humana y técnica sobre la cual se asentó el dominio incaico en el valle del Maipo: sus alfareros y agricultores incorporaron nuevas formas de trabajar y cocer la greda, integrándose a las redes productivas del imperio

junto a grupos diaguitas trasladados desde el norte. Así dieron origen al mestizaje cultural indígena que cimentó la identidad artesanal de pueblos como Pomaire, donde hoy podemos comprar, por ejemplo, una callana que ha cruzado cientos de años desde el mundo prehispánico hasta el campo chileno.

Pomaire incaico

La postal puede ser cotidiana como la mayoría de las veces: una entrada —por la calle Roberto Bravo— con el cerro La Cruz de fondo, o «La Greda», como se le señala hoy. Una oda precisa —elemental— a la geomorfología: suelos arcillosos de origen sedimentario de dónde sacan la preciada tierra rojiza desde tiempos inmemoriales. Para el turista del siglo XXI que se escapa un domingo cualquiera a Pomaire pueden ser solo tiendas con greda y más greda; con el andar se animan a un pastel de choclo —servido en los mismos pocillos de greda, valga la redundancia—, y a esto le sumamos la amabilidad de los comerciantes.

Sin embargo, si afinamos la vista en las estanterías y olemos los fogones, quizás podamos adentrarnos en un viaje al pasado, ya que en medio de los chanchitos aparecen algunos preciosos cántaros globulares y algunas callanas para tostar. Ambas piezas representan más de mil años desde que comenzaron a confeccionarse y evolucionaron con las técnicas de cocción que introdujeron los incas. La greda de Pomaire no es de la semana pasada; no es ni un invento republicano ni menos un capricho de los conquistadores: los productos en venta tienen una historia que atraviesa siglos y culturas. Estos cacharritos —como dirían algunos— son la prueba tangible, el testimonio irrefutable de un profundo sincretismo donde la producción cerámica local de la cultura Aconcagua se fundió con la ingeniería imperial del Tawantinsuyu incaico de la época de Huayna Cápac —quien murió irónicamente de una peste traída por los españoles—, resistiendo el rigor inhumano que rayaba en la esclavitud legal de las encomiendas indianas, y sobreviven hoy en las manos silenciosas de sus expertas ceramistas. Tuve la suerte de escuchar de primera fuente —del gran profesor de Estética Carlos González (*Guaman Poma: testigo del mundo andino*)— cómo las mujeres de Pomaire se dedicaban a preparar y usar la greda tal como se hacía siglos atrás, destacando a algunas eximias historiadoras materiales del pasado y del presente: Juana Mendoza Pailamilla (con su obra maestra, el jarro pato), Teresa Muñoz, Rosa Catalán y Rosa González.

El barro tiene memoria y va más allá del desembarco de Colón en Centroamérica. Debemos remontarnos a las riberas del río Maipo y sus valles adyacentes, por ahí por el año mil o un poco antes, en la época de los Aconcagua, como ya hemos dicho. No levantaron pirámides ni jugaron a la pelota; tampoco tenían calendarios, pero supieron como nadie leer la tierra y amar los barriales rojos. En pequeños caseríos familiares dispersos (semisedentarios) junto a los cursos de agua, cultivaron el maíz, la quínoa, los porotos y el zapallo, mientras enterraban a sus muertos bajo suaves túmulos de tierra llamados *ancuviñas*, que aún se pueden encontrar en algunos sitios arqueológicos.

Las manos suaves de estos indígenas del Maipo ya conocían el secreto de los depósitos arcillosos del sector, extrayendo una pasta fina con la que moldeaban escudillas —como si de oro se tratara— y ollas domésticas, célebres hoy tanto en las vitrinas arqueológicas como en algunos puestos más tradicionales de Pomaire por su tonalidad salmón anaranjada. En aquel entonces iban decoradas con trazos geométricos negros, donde gira eternamente el *trinacrio*, ese remolino de tres aspas que parece simbolizar el movimiento mismo de la vida en el valle. Hoy, sin esa decoración, sirven para lo mismo: luego de curar la cerámica —con leche—, se usan para preparar una cazuela o un bien ponderado charquicán.

Entre 1470 y 1480, los incas irrumpieron en la quietud del valle siguiendo el Mapocho y el Maipo como si de arterias se trataran para seguir expandiendo el imperio; empero, no contaban con los temibles mapuches del sur, que los mandaron de vuelta por donde vinieron, aunque alcanzaron a asentarse en el centro dejando de paso un centro administrativo armado. Pedro de Valdivia se aprovechó de sus estructuras: la fundación de Santiago no fue fortuita ni prematura; Valdivia usó el asentamiento inca que ya existía. Tonto no era, sin duda. Los colonos del imperio del Sol encontraron un tesoro enorme: la bendición agrícola de sus suelos siempre fértiles, regados por ríos, y la buena ley de sus yacimientos de arcilla, especialmente en las laderas del hoy llamado cerro La Cruz.

Se produce entonces una «globalización» —usando un concepto actual—: los *mitimaes* incas, que eran colonos trasladados, trajeron consigo a maestros alfareros diaguitas y atacameños que con el tiempo pasaron a ser los nuevos «incas» locales; ellos, a su vez, se unieron a los Aconcagua y le pasaron la posta de la sabiduría del incario a esta gente del Maipo, que está presente hoy en cada vasija bien hecha. Los maestros cusqueños y diaguitas fueron eximios e inteligentes profesores y no tiraron por la borda la tradición Aconcagua, sino que la alzaron a una nueva escala: les enseñaron las nuevas formas vinculadas al almacenaje estatal y al ceremonial andino —como los grandes cántaros de cuerpo ancho y cuello estrecho inspirados en el aríbalo— y perfeccionaron el tratamiento de las superficies para cuidar el oficio, se entiende. El bruñido paciente con los guijarros que podemos encontrar en las orillas del Maipo, aplicado sobre un baño de tierra roja, fue usado como técnica para sellar los poros de la arcilla sin necesidad de productos químicos. Gracias a esto, las vasijas tienen ese lustre cálido y esa impermeabilidad que hasta el día de hoy distinguen a la pieza fina de Pomaire.



Los españoles no pudieron borrar la tradición

En 1541, los hombres de Pedro de Valdivia, luego de un viaje de once meses desde el Perú, trataron de romper la racha del malogrado Almagro bajando por el valle del Mapocho, levantando su nuevo mundo sin reparar en la cosmovisión de nuestros indígenas; avanzaron sin miramientos, como aprendieron del Imperio romano. Como venían más dispuestos a mandar que a labrar la tierra – por no tratarlos de flojos-, estos extremeños no tuvieron cómo inventar sus utensilios: simplemente usaron a los indígenas. La naciente Santiago pedía a destajo ollas para el fogón, tinajas para guardar el vino y el agua fresca, lebrillos para amasar y tejas para los techos, moldeadas sobre los muslos de los encomendados. Los intrusos recién llegados encontraron en los pueblos de indios del valle de Melipilla a los trabajadores ideales, ya que llevaban siglos hablándole al barro. Así, bajo el peso de las encomiendas coloniales, aquellos viejos talleres que antes trabajaban para el Inca pasaron a surtir las mesas y bodegas de los españoles, aunque ahora de forma compulsiva.

Fue ya un poco adentrada la Colonia cuando, entre papeles viejos en estanterías y libros añosos de las parroquias, empezó a sonar con fuerza el nombre del cacique Pomaire, el formidable jefe bajo cuyo alero se juntaban los alfareros del lugar y que terminó imponiendo su nombre al pueblo entero.

A los antiguos indígenas y mestizos de lo que hoy es Pomaire —y también de sus alrededores— los movieron de un lado a otro como a un gato con su cascabel; les disputaron sus tierras hasta que recién en 1771 lograron afincarse en el rincón donde hoy los conocemos y admiramos sus puestos de cerámica. Por cierto, la sangre se fue mezclando con la de los forasteros: el mestizaje era ineludible. Pero ni las mudanzas ni los nuevos inventos pudieron borrarles la costumbre: aunque los españoles trajeron el torno de pie y los hornos cerrados de ladrillo para sacar tinajas más rápido —para el vino elemental—, en el patio de las casas las mujeres siguieron amasando a mano, cuidando en silencio la misma forma de hacer las cosas que habían aprendido de sus abuelas.



Epílogo: el presente

Cada fin de semana, las mujeres siguen amasando las mismas vetas milenarias. Los dedos entran en contacto con la historia. La greda sigue siendo la de siempre: plástica, generosa, rica en óxidos y tan dura como el pavimento cuando está lista, resistiendo el choque térmico de la pastelera de los choclos más tiernos, mezclando en un mismo plato al dios del maíz y la carne española, desconocida en América.

La mayoría de las loceras de Pomaire parte haciendo un *lulo* o rollos de greda superpuestos a mano, tal como lo hicieron los Aconcagua, los *mitimaes*, los maestros, los mestizos y ahora ellas. Para el lustre, se sigue frotando con piedra como hace quinientos años o más. En cada nuevo plato se perpetúa un legado único y un sello preciso que le da una significación especial a este poblado, camino a la costa, antes de Melipilla.

En los mesones están las fuentes históricas del pasado; está el sincretismo, la prueba concreta de utensilios que vencieron a la historia de Chile completa: la callana para tostar el trigo y el maíz, como en la época precolombina; el librillo donde se amasa el pan del fin de semana para los ávidos visitantes o bien se sirve la siempre amada cazuela —el platillo favorito de Manuel el Guerrillero—; y los cántaros de asas y cuerpo globular de cuello angosto, que son, en suma, el sello incaico por antonomasia.

Hoy conviven las ventas de arcillas seriadas, la escasez de leña para los hornos y las vetas gastadas. No obstante, aún quedan familias en este 2026 que sostienen una cadena humana de abuelas a madres y de madres a hijas, constituyendo un tesoro humano vivo, un libro de historia abierto que tiende puentes de milenios. Cuando nos bajemos este fin de semana en Pomaire por un cuenco de barro, pensemos que

nuestras manos sostienen fragmentos tan finos como el oro de la tierra del Maipo, amasado por el genio Aconcagua, refinado por la disciplina del Inca y custodiado, siglo tras siglo, por la terca dignidad de su gente.

Honor y gloria a las loceras de Pomaire.

“Hunde en la arcilla tus manos, ceramista pueblerina, y róbale los colores al sol que muere en la tarde, para vestir de alegría el cantarito de Pomaire, que es muestra linda y preciosa de las artes populares…”
— Marina Lara

“Yo quiero que a mí me entierren
como a mis antepasados,
en el vientre oscuro y fresco
de una vasija de barro…”
— Canción popular ecuatoriana (Jorge Carrera Andrade / Benítez-Valencia), popularizada en Chile por Inti-Illimani

*Álvaro Vogel Vallespir, historiador y profesor, colaborador permanente del elmaipo.cl