

Etnografía y Alimentación entre los Toba-Nachilamolek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)

Pastor Arenas



PASTOR ARENAS

**ETNOGRAFÍA Y ALIMENTACIÓN ENTRE LOS TOBA-
ÑACHILAMOLE#EK Y WICHÍ-LHUKU'TAS DEL CHACO
CENTRAL (ARGENTINA)**

2003

305.8 Arenas, Pastor
ARE Etnografía y alimentación entre los Toba-Ñachilamole#ek
y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central : Argentina.. – 1ª. ed.–

Buenos Aires : el autor, 2003.

562 p. 24x17 cm.

ISBN 987-43-6483-1

I. Título - 1. Etnografía 2. Etnobiología

Fecha de catalogación: 03-09-03

Tapa, diagramación y armado:

Alejandra Garbini

Procesado de textos:

Liliana Mallo

Fotografías:

Pastor Arenas

Edición:

Pastor Arenas ©

Buenos Aires, Argentina, 2003.

PARTICIPARON CON SUS APORTES Y CONOCIMIENTOS

Wichí

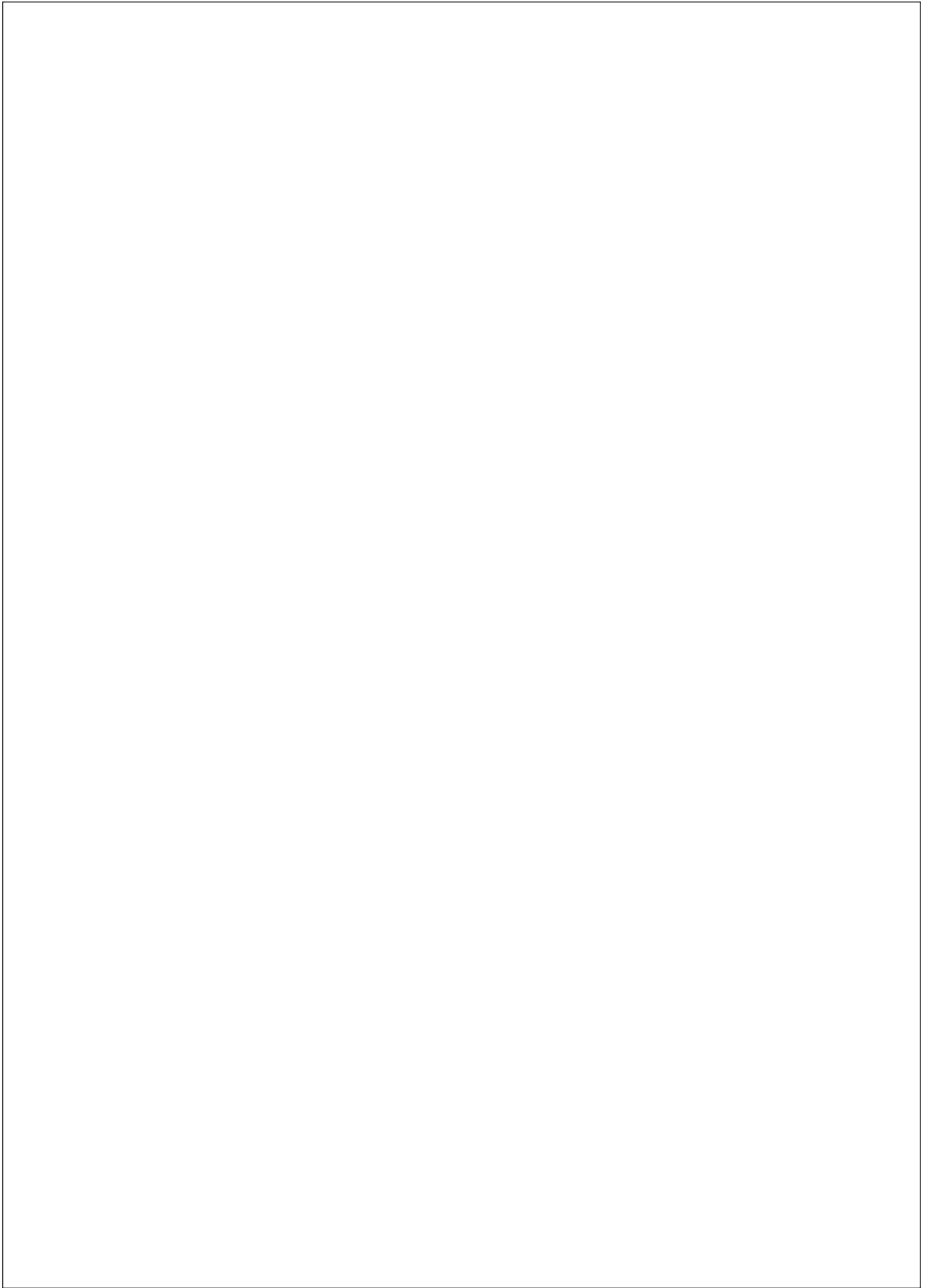
Julio Alfredo
Sinforoso Camacho
Sara Cuellar
José Díaz
Juan Erazo
Jeremías Eusebio
Juan Felipe

Cirilo González
Felipe Ignacio
Camilo Luna
Eusebio Luna
Camilo Palacio
Justo Pérez
Juanita Romero

Toba

Mateo Alto
Juan Alvarez
Francisco Arias
Manuel Calixto
Pedro Cuchi
Elena Cruz
Petrona Dáichi
Julia Díaz
Sixto Fernández
Jorge Florentín
Juan Florentín
Martín García
Agustín Gómez
Eugenia Hemté
Nicanor Jaime
María Rosa Kahimañí
Juan Larrea
Modesto Larrea
Nicolás Larrea
Santo Marino Larrea
Manuelito León
Segundo López
Martín Lorenzo
Secundino Lucas
Hugo Lucas
Osvaldo Lucas
Rogelio Melero
José Molinas
Osvaldo Molinas
Benigno Morales
Ramón Morales

Juan Alberto Moreno
Elisa Moyano
Juanita Moyano
Isolina Moyano
Rogelia Moyano
Marcelo Núñez
Marcelo Núñez (h.)
Adolfo Ortíz
Sofía Ortíz
Roberto Ortíz
Santiago Ortíz
Rosario Palomo
Saturnina Palomo
Salomón Pérez
Melero Qanochí
Emilio Rivero
Evencio Rodríguez
Juan Rosendo
Cornelio Saavedra
Raúl Salomón
Rubén Salomón
Evencio Sánchez
Manuel Saravia
Alejandro Severo
Feliciano Severo (PiaGañió)
Leopoldo Taní
Esteban Tenaikín
Juan Tenaikín
Gregoria Urquiza
José Manuel Yanki



ÍNDICE DE CONTENIDOS

AGRADECIMIENTOS	11
PREFACIO	13
INTRODUCCIÓN.....	17
MATERIALES Y METODOLOGÍA	19
TRABAJOS DE CAMPO	19
ORDENAMIENTO Y TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	22
MATERIAL BIOLÓGICO	22
<i>Vegetales</i>	22
<i>Animales</i>	22
HÁBITAT	25
EL AMBIENTE FÍSICO	25
BIOGEOGRAFÍA	27
<i>La vegetación</i>	27
<i>La fauna</i>	30
EL CAMBIO DEL ESCENARIO NATURAL	33
EL RIO PILCOMAYO	36
ETNOGRAFÍA	41
DEMOGRAFÍA	41
UBICACIÓN ACTUAL	41
LENGUA	43
<i>El idioma toba-pilagá</i>	43
<i>El idioma wichí</i>	44
ETNOHISTORIA	44
ORGANIZACIÓN SOCIAL	48
LOS TOBAS, GENTILICIOS	50
LOS WICHÍ, GENTILICIOS	51
JEFATURAS	53
RELACIONES ÉTNICAS	58
TRASHUMANCIA	60
DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO Y LA PRODUCCIÓN	61
INTERCAMBIO CON OTRAS ETNIAS	62
CHAMANISMO	63
DUEÑOS DEL MONTE, CHAMANISMO Y TEMORES ALIMENTARIOS	64
ENFRENTAMIENTOS BELICOS	67
LA TIERRA	75
ASENTAMIENTOS TRADICIONALES	77
LA HISTORIA DE LOS ASENTAMIENTOS	83
CAMBIO CULTURAL	85
LA CONQUISTA MILITAR	85
INGENIOS	90
CRIOLOS	107
INGENIERO G. N. JUÁREZ Y OTROS POBLADOS	117
LA EVANGELIZACIÓN Y LOS MISIONEROS	119
LOS AÑOS RECIENTES	125

GANADERÍA Y CRÍA DE ANIMALES DOMÉSTICOS	127
CAMBIOS EN EL HÁBITAT	132
EQUILIBRIO ENTRE SOCIEDAD Y AMBIENTE	135
NUEVO PERFIL DEL LÍDER O LA AUTORIDAD	137
RECIPROCIDAD EN NUESTROS DÍAS	139
ABANDONO DE LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL	140
LA ALIMENTACIÓN ACTUAL	141
ALCOHOLISMO, VICIOS	142
LOS NUEVOS ROLES DE LA JUVENTUD	143
OCUPACIÓN ACTUAL	144
PROYECTOS DE DESARROLLO	147
PANORAMA DE LA ALIMENTACIÓN	151
RASGOS GENERALES DEL SUSTENTO	151
GUSTOS Y SABORES	152
ALIMENTOS VEGETALES	154
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	158
MIEL, LARVAS Y HAMAGO	159
PREPARADOS CULINARIOS	159
CONSUMO DE CARNES Y SUS PORCIONES	159
COMIDAS O ALIMENTOS ESPECIALES	167
INTOXICACIONES Y SUICIDIOS	171
LA ALIMENTACIÓN DIARIA EN NUESTROS DÍAS	173
COMEDORES ESCOLARES	176
DIETAS Y SALUD	178
ALIMENTOS PELIGROSOS PARA LOS PERROS	179
CICLO ANUAL	181
EL CICLO ANUAL WICHÍ	182
EL CICLO ANUAL TOBA	183
EL AÑO ORGANIZADO DESDE LA PERSPECTIVA OCCIDENTAL	184
PROHIBICIONES Y TEMORES ALIMENTARIOS	197
EL CICLO VITAL Y SUS RESTRICCIONES	197
EMPACHOS	212
ANIMALES TEMIDOS	212
PLANTAS PELIGROSAS PARA LA ALIMENTACIÓN	214
SITUACION ACTUAL	219
ÚTILES APLICADOS EN LA ACTIVIDAD CULINARIA	221
CUCHARAS	221
CALABAZAS	224
ESPÁTULAS	225
MAZA	225
FUENTES	225
RECIPIENTE DE HUESO DE “SURI”	226
CORTEZA PARA GRASA	226
TROZOS DE CAÑAS PARA COCCIÓN	226
CERÁMICA	227
FUEGO Y COCCIÓN	229
ASADORES	232
HORNO SUBTERRÁNEO	232
MORTEROS	234
PISONES	235
CEDAZO	236
BOLSA DE MULITA	236
ENCATRADOS Y SOBRADOS	236

CONSERVACIÓN	237
TROJES	237
ÚTILES	240
INSECTICIDAS	243
PREDADORES	243
CONSERVACIÓN DE ALGUNOS PRODUCTOS	243
FUENTES DE AGUA	245
AGUA	245
PLANTAS ACUÍFERAS	245
HUECOS DE ÁRBOLES	246
DECANTACIÓN Y FLOCULACIÓN DE SUCIEDADES DEL AGUA	247
INSTRUMENTOS PARA TRANSPORTAR AGUA	247
LA LLUVIA MÁGICA	249
RECOLECCIÓN	251
TRANSPORTE	252
INSTRUMENTAL	253
PLANTAS COMESTIBLES RECOLECTADAS	259
PROSOPIS ENCUESTADOS CON MUESTRAS	276
MIEL, HÁMAGO Y LARVAS	289
LA COLECTA DE PRODUCTOS	289
NIDOS DE AVISPAS Y ABEJAS	291
INDICADORES DE COLMENAS	291
PERROS MELEROS	293
MARCAS DE PROPIEDAD	294
DUEÑOS	294
PLANTAS MELÍFERAS	294
RECOMPOSICIÓN DE UN NIDO	296
PICADURAS DE AVISPAS Y ABEJAS	296
INTOXICACIONES	297
PELIGRO PARA LOS PERROS	297
APICULTURA	297
APLICACIÓN DE LOS PRODUCTOS	297
INSTRUMENTAL	302
NÓMINA Y DATOS SOBRE LOS INSECTOS	307
APOIDEA, APIDAE	307
VESPOIDEA, VESPIDAE	312
AGRICULTURA	317
INSTRUMENTOS	318
TERRENOS DE CULTIVO	320
PREPARACIÓN DEL TERRENO	322
CERCOS	324
SIEMBRA	324
SEMILLAS	325
CUIDADOS	325
CICLOS AGRÍCOLAS	326
COSECHA	327
DISTRIBUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN	328
HUERTOS PERIDOMÉSTICOS	329
PLAGAS	329
MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS	332
LOS CULTIVOS TOBA-PILAGÁ Y WICHÍ-LHUKU'TAS	334
<i>Plantas comestibles</i>	334
<i>Otros cultivos</i>	341

BEBIDAS.....	345
AÑAPAS	345
ALOJAS	345
INSTRUMENTAL	348
MATERIA PRIMA	349
LAS FIESTAS DE BEBIDAS	351
CAZA	355
GENERALIDADES	355
PERROS	358
INSTRUMENTAL	358
TRANSPORTE	370
ALGUNAS MODALIDADES DE CAZA	372
ANIMALES VARIOS: INSECTOS, MOLUSCOS, ANFIBIOS Y REPTILES	387
INSECTOS (INSECTA)	387
ORTHOPTERA	387
ISOPTERA	388
MOLUSCOS (MOLLUSCA)	389
ANFIBIOS (AMPHIBIA)	389
REPTILES (REPTILIA)	390
AVES	395
NÓMINA DE LAS ESPECIES	396
AVES COMESTIBLES SIN IDENTIFICAR	421
<i>Nómina de los tobas</i>	421
<i>Nómina de los wichí</i>	422
MAMÍFEROS	423
PESCA	455
GENERALIDADES	455
EL PESCADOR	456
PESCA FEMENINA	457
PESCA, MAGIA Y MUNDO SOBRENATURAL	458
FOGATAS	460
ESCAMAS	461
TRANSPORTE	461
DISTRIBUCIÓN DE LA PESCA	462
INSTRUMENTOS DE PESCA	462
MÉTODOS DE PESCA	471
FORMAS DE CONSUMO DE PESCADOS	481
ALGUNAS PREPARACIONES CULINARIAS	486
CONSERVACIÓN DE PESCADOS	488
PECES	491
NÓMINA DE LOS PECES	491
PECES NO IDENTIFICADOS	512
BIBLIOGRAFÍA	515
ÍNDICE DE NOMBRES CIENTÍFICOS Y VERNÁCULOS	527
ILUSTRACIONES (FIGURAS 9-28)	562

Nosotros andamos, no paramos, de toda parte andamos. Antes no hay lugar, no hay lugar para asegurar para vivir, cada vez tenemos que cambiar la casa. Cuando ya no pillamos, no podemos cazar más, podemos cambiar a una parte donde hay mucho bicho. Porque si nosotros vivimos mucho tiempo en un solo lugar mucho tiempo, los bichos se vuelven ariscos, por eso cambiamos a otro lugar.

Jeremías Eusebio, wichí, 10-II-1989. C. Ma. 2: 102.

Ciervos antes había mucho acá; ahora no aparecen. Pero había campo, solo pasto, suri también había mucho. He visto ciervos, pero soy el único (viviente) que he visto, porque ahora no hay más. Ese tiene mucho horquilla....en la cabeza. Adónde ha ido ese bicho ahora, tal vez lejos, no se adónde va.

Luna Eusebio, wichí, Pozo de Maza, 19-I-1989. C. Ma. 1: 32.

Hay todería antes y el cacique está ahí; él ha traído suri, dos o tres, ya le da carne a todos los vecinos. Después viene otro, hace lo mismo. Después otro trae pescado, da a otros, lo que alcanza. Otro miel, reparte a los vecinos, hasta lo que alcance. Todos así los grupitos, parece que no necesita ellos, todos se ayuda. Así que no hay ninguno sin comer. Ahora ya no le da de comer a vecino, ya tiene hambre, ahora ya otra forma. No es así los antiguos, pero ahora no.

Marcelo Núñez, toba, Vaca Perdida, 31-V-1988. C T.P. 6: 174.

Cuando viene una tormenta grande se aparecen esos pescados: bagre, cascarudo, dientudo...; caen de arriba con la lluvia. Y cuentan que también vienen de arriba con las tormentas las garzas y las cigüeñas, vienen muy flacas. Vienen del cielo, de donde vemos las estrellas, el sol y la luna; ahí se junta mucha agua cuando quiere llover. Bajan a tierra estos animales, desde el cielo.

Juan Tenaikín, toba, El Churcal, 9-VI-1988. C. T.P. 8: 30.

La gente antigua, cuando cae un rayo del cielo decían que era para atacar a un diablo (pa'yaq) que estaba en el árbol. Entonces el rayo mata al diablo, es como un arma, pero ellos no sabían de dónde viene el rayo, quién era el dueño, no sabían los ancianos y ni los brujos sabían. Solo cuando viene la tormenta viene el rayo, es como un fuego que también puede matar a una persona. Dicen los antiguos que los pedazos de ese árbol no permiten usar, tienen miedo, todos tienen miedo de sus pedazos: ni leñas, ni tablas.... No permite usar porque le perjudica la vida de los niños. Porque el rayo tiene un alma que entra en la persona (a través del leño) y nadie la puede curar y hasta que se muere. A un vecino mío casi le mató un rayo; porque el rayo vió que hay un espíritu dentro de esa persona, estaba endemoniada...

Evencio Rodríguez, toba, Vaca Perdida, 11-VI-1988. C. T.P. 8: 45-46.

Yo escuché que las vizcachas eran gente. Eran niños que siempre jugaban, todos los días, en hora de la oración, de noche. Ya muchas veces que juegan así, y al último hacen un agujero cavado y entonces parece que se transforma en vizcacha. Al otro día sus padres dijeron: -vamos a ver los chicos que siempre juega allí. Y se encontraron un montón de tierra, parece que está cavado. Han ido a ver el pozo y ahí están los chicos jugando. Después, cuando vienen cerca los viejos, los chicos dispararon y entraron al pozo. Ellos les gritan : -chicos, salgan, salgan. Y no quieren salir más, han quedado adentro, transformados como vizcachas. Es por eso que se sabe que la vizcacha es gente; “vamos a buscar a los hermanos” dicen cuando van a cazarlos. Pero la gente antigua no los cazaban, no los comían; estaba prohibido, era peligroso, enfermaba, y le curaba el brujo. Pero ahora parece que ya no salen más estos peligros, parece que ya está borrado. Los jóvenes ya come, no hace nada.

Benigno Morales, toba, Vaca Perdida, 12-IX-1991. C. T.P. 9: 76-77.

Y uno va pensando qué va hacer, y le pregunta a la mujer: qué tenemos? Ella dice no, no tenemos nada. No tengo azúcar, no tengo yerba, no tengo harina. Y bueno, el hombre entonces alza la yica (bolsa) y va para el cerco (huerto) y va para al pueblo a vender. Entonces vende, en ese ya, con ese puede comprarse siquiera un kilo de azúcar, uno y medio de yerba, si todavía queda, va comprar harina. Si queda, tiene que comprar grasa. Y cuando todavía queda algoito tiene que comprar sal. Y creo que eso no más.

Sinforoso Camacho, wichí, Pozo de Maza, 26-II-1989.C. Ma. 3: 30.

Como los jóvenes de ahora ya no usan las cosas de antes, puede decirse que es como un cambio. Por ejemplo, ahora se acostumbra de comer las cosas de almacén. Se come fideo, arroz, pero lo que más comemos es harina y la grasa, porque con ese le hacen tortilla.

Juan Erazo, wichí, Pozo de Maza, 25-I-1989. C. Ma. 1: 62.

Nosotros no somos como gente blanca. Comemos lo que haiga de mañana. Si hay, un poco de azúcar... Tenemos que esperar que consiga algo para poner como desayuno. Pero como la gente blanca le pone la hora para desayuno, nosotros tenemos que esperar que se consiga para desayuno.

Juan Erazo, wichí, Pozo de Maza, 1-III-1989. C. Ma. 2: 27.

AGRADECIMIENTOS

La realización y concreción de este trabajo no hubiera sido posible sin el aporte y el apoyo de numerosas personas. Es imposible nombrar a todos aquellos que me brindaron su ayuda, su tiempo y su amistad para que esta obra fuera llevadera y se hiciera realidad. A todos aquellos que me acompañaron en este proyecto durante todos estos años les estoy profundamente agradecido. Sin embargo, quiero mencionar muy especialmente a algunos de ellos.

En primer lugar, recuerdo a toda la gente de las localidades estudiadas, quienes me recibieron, me aceptaron y me ayudaron para realizar la investigación. Esto abarca tanto a los wichís como a los tobas, especialmente a aquellos donde pasé el mayor tiempo: a las familias de La Rinconada, Vaca Perdida, Pescado Negro, Pozo de Maza, El Churcal, Ing. G. N. Juárez, Pocitos y Tres Yuchanes, pero hago extensiva mi evocación a las personas de las demás localidades visitadas.

Todas las personas que oficiaron de informantes, que confiaron en mí sus conocimientos, experiencias e historias de su vida. Sus nombres presiden este libro, lo mismo que los de mis traductores y ayudantes, quienes me brindaron el don de sus palabras. Entre todos ellos quiero recordar a algunos en especial, porque me demostraron su especial afecto y fueron para mí una compañía y apoyo en todo momento: Manuel Saravia, José Manuel Yanki, Marcelo Nuñez, Ramón Morales, Juan Erazo, Camilo Palacio, Julio Alfredo y Juan Felipe.

Vecinos criollos de las localidades visitadas me han demostrado su amabilidad y me recibieron en sus casas con hospitalidad; quiero recordar a la familia Hueso de La Rinconada, especialmente a los hermanos Francisco y Faustino; la familia Armoa de Vaca Perdida, y muy especialmente a la familia de doña Amanda y Carlos Torres Márquez de Pozo de Maza. No podré olvidar la calidez de las familias Paz y Salvatierra de Pescado Negro.

Los miembros de la Misión Anglicana fueron muy hospitalarios y generosos conmigo a lo largo de estos años; evoco a Robert y Margareth Lunt, quienes fueron amigos muy bondadosos y pródigos conmigo. Otros integrantes del equipo, como Pedro Murray y Michael Browne me prestaron su ayuda de distintas formas; y en particular las enfermeras Helen Sohns y Beryl Gilbert, en cuyas casas, luego de las largas estadías en el campo encontraba una reparadora mesa. El obispo David Leake y su esposa Raquel, así como el obispo Mario Mariño aportaron sus conocimientos, experiencia y ayuda para enriquecer este trabajo.

Luis de la Cruz y Ana Mosquera nada retacearon, ni en lo material ni en lo espiritual para que trabajara a gusto y bien, ya sea en el campo o en la ciudad. Su seguimiento consecuente, desde nuestro encuentro inicial en Ing. G. N. Juárez en 1983 hasta ahora, más allá de este trabajo, significó y se selló en la amistad.

José Braunstein y Ana Dell' Arciprete, mis amigos de siempre, fueron durante mis largos viajes y trabajo en la ciudad una permanente compañía y estímulo. Viajes compartidos, conversaciones, discusiones, visitas, y tantos momentos juntos marcaron tramos de mi vida de estos años.

Este trabajo no hubiera sido siquiera abordado si la inquietud de hacerlo no surgiera por parte de los responsables del Hospital Regional de Ing. G. N. Juárez. A su personal y directivos de mediados de los 80 expreso mi mayor gratitud y cordial recuerdo, por su amable invitación para realizar esta investigación. Especialmente a los impulsores de este plan, Hilario Ferrero y Susana Somoza, lo mismo que a María Ester Nostro, antropóloga vinculada por entonces con dicho equipo. En esos años, todas estas personas me brindaron su apoyo y cooperación, que me place destacar.

El CONICET, la institución que me sostiene y me apoya, fue en todos estos años de una grandeza que me llena de satisfacción subrayar. En casi veinte años me permitió -sin presiones y sin interferencias- llevar adelante este trabajo en un marco de completa libertad.

Gran parte de esta obra (1985-2000) la llevé a cabo en uno de los centros del CONICET, el CEFYBO (Centro de Estudios Farmacológicos y Botánicos), donde sus sucesivos directivos, el personal técnico y científico siguió con interés y me apoyó en todo momento. Entre todos ellos, recuerdo muy especialmente a Liliana Mallo, técnica en el gabinete de etnobotánica de dicha

institución. A lo largo de aquellos años realizó todas las tareas de gabinete con diligencia y compromiso laboral, moral y afectivo, lo cual me place destacar. Esta última etapa, que comprende estos tres años (2000 a 2003), concluyo la obra en el Instituto de Botánica Darwinion, en cuyo solar encuentro el ambiente para dar los toques finales a estos años de elaboración y redacción. A sus autoridades y plantel de investigadores y técnicos les manifiesto mi agradecimiento por la cooperación y el apoyo prestado.

Imposible hubiera sido para mí avanzar con esta investigación sin la generosa ayuda de los especialistas en distintos grupos taxonómicos del reino vegetal y animal. He de iniciar su mención con quien me dio el mayor aliento para abordar lo referente al mundo animal. Se trata de Hugo López. Él coordinó mis consultas y me aconsejó en todo momento sobre los pasos a seguir, y fue su permanente y entusiasta apoyo el que incentivó la continuidad de este trabajo. Él, Amalia Miquelarena, Lucila Protogino y Jorge Casciotta identificaron los peces. Néstor Oldani aportó sus conocimientos en el léxico y la interpretación de artes de pesca. Otros especialistas del Museo La Plata prestaron su valiosa cooperación en las identificaciones: Stella Martín y Néstor Landoni en los moluscos; Diego Verzi asesoró con los roedores, en tanto que Sergio Vizcaino y Alfredo Carlini lo hicieron con los armadillos. Gustavo Porini prestó su invaluable cooperación en la identificación de varios grupos de mamíferos y de aves, y participó de dos campañas, una con los wichí y otra con los tobas. Su cooperación, entusiasmo y afectuosa compañía hizo muy gratificante el trabajo conjunto. Marta Miranda fue una atenta estudiosa de la herpetofauna, quien con paciencia, buena voluntad y generosidad identificó el material que le transportáramos. Arturo Roig desde el inicio me brindó su asesoramiento y sabiduría en el estudio de abejas y avispas; su entusiasmo y compromiso fue un estímulo especial para abordar la temática. Gracias a él me vinculé también con el profesor Abraham Willimk (q.e.p.d.), quien en sus últimos años enriqueció generosamente este tema con sus determinaciones y su erudición. Gladys J. Torales tuvo la amabilidad de identificar el termite proporcionado por los wichí. En lo relativo a las plantas, consulté también con dos colegas sobre dos grupos taxonómicos con muchas dificultades para interpretarlos, y me ayudaron con sus identificaciones; son ellos Ramón Palacios (*Prosopis*, Leguminosae) y Roberto Kiesling, quien gentilmente a lo largo de muchos años me asesora en materia de cactáceas.

Aristóbulo Maranta participó de los inicios de este proyecto; fue de mucha ayuda su aporte en el campo, en el diseño de los pasos a seguir así como por los enriquecedores intercambios de ideas. Gustavo Scarpa me prestó su ayuda de diversa manera, pero sobre todo, se tomó el trabajo de leer íntegramente el manuscrito, al cual hizo numerosas observaciones y críticas que me resultaron de gran valor. Otros colegas hicieron también lecturas y observaciones a los capítulos donde se trataban temas de su especialidad. Así, Hugo López leyó los relativos a pesca y peces, Diego Verzi el de mamíferos en general, mientras que Sergio Vizcaino la parte relativa a los armadillos. Arturo Roig hizo lo mismo con el capítulo dedicado a las avispas y abejas. Seguí con cuidado las valiosas anotaciones y observaciones que me transmitieron estos especialistas, pero en numerosas ocasiones no las tomé en cuenta ya que privilegié lo que me transmitían mis informantes. Por tal motivo, debo hacer la salvedad que no se les puede responsabilizar por las omisiones o posibles datos incorrectos.

Docentes de las escuelas locales fueron muy atentos y acogedores durante mis estadías en aquellos poblados; ellos fueron una grata compañía y me transmitieron parte de sus ricas vivencias y me mostraron las dificultades de su magisterio. Quiero recordar en particular a Irma y Roque Romero, maestra y director durante varios años en Vaca Perdida y a Silvia Genes, directora en la escuela de Pescado Negro.

Muchas personas y sus respectivas familias no participaron específicamente en esta investigación, pero además de brindar permanentemente datos y experiencias sueltas, fueron personas muy bondadosas, amistosas y han hecho posible que mis estadías fuesen gratas; quiero recordar especialmente a los tobas Rodolfo Zetacain, Martín Carlos, Juan Larrea, Kiko Pérez, Emilio Rivero, Manuel Estrada, Toribio Evencio, Manuel Quiroga, José Florentín, Mariano Méndez y las familias de Roberto, Santiago y Adolfo Ortíz. Lo mismo puedo señalar de las familias wichí pertenecientes a José Eusebio Luna, Josías y Jeremías Eusebio.

Por fin, a mis amigos, colegas, familia y seres queridos, que en todo momento me apoyaron para que el trabajo, que tuvo sus vicisitudes, se desarrollara con optimismo y llegara a feliz término.

PREFACIO

En esta obra se presentan los resultados de una investigación etnobiológica que trata la problemática alimentaria de dos grupos indígenas, los wichí-**lhuku'tas** y toba-**ñachilamo'le#ek**. Con los resultados de esta investigación se pretende sentar las bases para una mejor comprensión de la temática expuesta así como otros aspectos de la vida de estas sociedades. Ambos grupos étnicos habitan un espacio geográfico determinado (el oeste del Chaco formoseño) y según veremos tienen mucho en común y también otro tanto de diferencias. El objetivo principal de este trabajo ha sido el de intentar compendiar todo el saber que tienen estos dos pueblos -en materia de historia natural- sobre su subsistencia. Los wichí que ocupan este trabajo son los denominados "carneños", un conglomerado de gente que se reunió en torno a la Misión El Carmen, a orillas del río Pilcomayo; los tobas, son los llamados toba-pilagá, cuyo núcleo principal estuvo en Sombrero Negro, también en las riberas del río mencionado. Los detalles sobre ellos se dan en el capítulo **Etnografía**.

La etnografía dedicada al Gran Chaco no cuenta con ninguna monografía que desarrolle estos tópicos con cierto detenimiento, de manera que nuestro aporte incorpora nuevos datos en un campo poco explorado. Pese a lo restringido del área y de los grupos humanos a los que se redujo esta indagación, los resultados logrados nos aportan un panorama que permitiría extrapolar elementos comparativos que hacen al sustento de otra gente en condiciones similares a ellos, especialmente entre los vecinos de este área geográfica.

El interés de los resultados que se dan a conocer aquí radica en que mediante los mismos se pretende iluminar varios aspectos -parciales desde luego- vinculados con la alimentación de estos grupos humanos. El enfoque básico ha sido el de la etnobiología, entendiéndose como tal todo aquello que la gente conoce, refiere y practica en vincula-

ción con los seres vivos, que en este caso lo particularizamos circunscribiéndolo al estudio de su sustento. Pese a dársele a esta obra este punto de partida, pronto hubo que indagar otros campos para comprender el tema. Se hizo necesaria una aproximación a la historia y a la etnografía de ambos pueblos, como requisito fundamental para poder conocer la transformación acaecida por lo menos en el siglo XX, y para que de este modo podamos comprender la actual situación. El tema de la alimentación involucra desde su planteo una aproximación multidisciplinaria, en donde convergen temas tan dispares como la medicina, la dietética, la bromatología, la bioquímica, además de los aportes de la historia, la ecología, la etnografía, etcétera.

Los inicios de esta investigación fueron extremadamente modestos. Apenas se pretendía realizar la etnobotánica de las plantas alimenticias entre los toba-pilagá; en el año 1983 era el plan de trabajo que por entonces llevaba a cabo el autor. Al año, se recibió una inquietud del Hospital Regional de Ing. G. N. Juárez (Formosa), cuyo interés radicaba en conocer la situación alimentaria de la gente del lugar, sobre la base de evidencias *a priori* de patologías atribuibles a una mala o deficiente nutrición. El objetivo de tal propuesta se planteaba a partir: "del estado general de salud de la población aborigen y la deficiente alimentación en la primera infancia registrada por el Plan de Salud Materno-Infantil" (Ferrero y Nostro 1985: 79).

Se elaboró un plan, un proyecto muy completo, con la prevista participación de numerosos especialistas que incluía médicos, bioquímicos, nutricionistas, antropólogos, biólogos, bromatólogos, entre otros. La parte correspondiente a etnobiología estuvo bajo nuestra responsabilidad, con la intención de coordinar también la participación de otros especialistas en ciencias biológicas. Los detalles de aquel proyecto fueron dados a conocer por sus propulsores

(Ferrero y Nostro 1985), el cual, sin embargo, no prosperó, y en general la mayor parte de sus ítems programados no se iniciaron¹. Nuestra intervención pudo materializarse desde un principio, lo cual fue posible mediante el apoyo de subsidios del CONICET, ayudas que a lo largo del tiempo fueron discontinuas.

Indudablemente, debido a las investigaciones faltantes, la obra que se presenta aquí da una limitada visión de la problemática alimentaria, en función al proyecto que le dió origen. Sostenemos que los objetivos planteados originariamente eran los correctos y permitirían una comprensión consistente del problema. Sin embargo, creemos que el material que exponemos constituye una base para el tratamiento de muchos otros ítems, y que a través de ella se perfilan diversas líneas para indagar. El tema sanitario probablemente perdió su actualidad, o en todo caso, pasaron muchos años desde sus inicios y ya no cumple con los plazos requeridos como para dar respuesta a sus urgentes fines. Sin embargo, al concluir las investigaciones de campo, en diciembre de 2001, el país vivía sus peores momentos de crisis, en donde las penurias materiales de la gente eran más que evidentes.

En efecto, en los últimos años, la situación de deterioro ambiental de la región y la pobreza generalizada del país, nos hace una vez más retrotraer a los tiempos de crisis que inspiraron este trabajo. La miseria, la desnutrición y el hambre están instalados sin ninguna duda. Nosotros no encaramos este trabajo tocando estos temas terribles, cuya denuncia y análisis requerirían de datos y conocimientos que nos exceden. Pero debemos dejar asentado, que en estos años nos tocó ver y vivir de cerca situaciones en donde percibimos que las carencias para la subsistencia son una realidad.

Sin estar previsto, el tratamiento del capítulo etnobiológico de aquel proyecto adquirió un carácter de mayor envergadura, en donde las plantas, los animales, el clima, la

gente, las costumbres, entre otros asuntos, conforman aquello que en el pasado se llamaba "historia natural". Ante la escasez, o más aún, la literal carencia de datos sobre muchos de los temas tratados, esta modalidad naturalista nos pareció extremadamente pertinente, ya que la documentación y reconstrucción de hechos del pasado, resulta completamente indispensable para cualquier emprendimiento en materia de salud, alimentación, desarrollo, etc.

Esta obra comprende dos cuerpos expositivos: I) tres capítulos de carácter introductorio y II) diecisiete capítulos temáticos que constituyen los resultados concretos de la investigación. En los tres capítulos introductorios -(I)- se recurre al material bibliográfico disponible, pero al mismo tiempo se lo matiza y enriquece con datos propios, especialmente en el que se trata el **Cambio cultural**. Los diecisiete capítulos que siguen -(II)-, se basan casi con exclusividad en lo reunido por el autor. En éstos -en cambio- se recurrió deliberadamente lo menos posible a la bibliografía, y sólo se la agrega o menciona cuando ilustra, acota o aporta algo valioso al material original que se expone. De esta manera pretendemos que los resultados reflejen por sí solos y de la manera más directa los datos genuinos.

Para la primera parte se recurrió a un variado espectro de obras. Estas plurales fuentes tienen características muy especiales; en ciertos casos los temas son apenas tratados o faltan completamente para nuestra zona, de manera que se tuvo que recurrir a obras que por su carácter muy general nos aportan muy poco (por ejemplo la etnohistoria, la flora o la fauna). En otros casos, encontramos datos muy específicos y concretos para la zona y el grupo étnico, lo que resultó estimulante por poder contar con elementos de apoyo y cotejo para la ilación de nuestro escrito (es el caso de la historia de la ciudad de Ing. G. N. Juárez, los topónimos tobas, sobre las migraciones de éstos a los ingenios azucareros, entre otros).

¹ Si bien se empezaron los estudios bromatológicos de las muestras vegetales en los laboratorios del ya desaparecido LAQUIGE-CONICET, nunca prosperaron dichos análisis, de los que no se obtuvo ningún informe ni resultado final. La recolección y el transporte involucró un importante esfuerzo, tanto en la recolección a campo, así como en el transporte a Formosa y desde allí por avión a Buenos Aires. Estas recolecciones se realizaron desde mediados de 1985 a inicios de 1987. En esta tarea participó el que suscribe, el Hospital de Ing. G. N. Juárez y la empresa Aerolíneas Argentinas, que llevó el material sin cargo.

En cuanto al segundo cuerpo del escrito, los motivos de no incorporar interpolaciones de carácter bibliográfico en los capítulos donde se presentan los resultados fueron varios. En primer lugar, porque cortaríamos el fluido texto organizado sobre los testimonios de nuestros informantes. En segundo lugar porque las intervenciones eruditas les despojarían de su carácter de verdad que se aprecia a primera vista. Hay que aclarar al lector, no obstante, que las informaciones fueron cotejadas con la literatura botánica, zoológica y ecológica en todos los casos. Esto fue así tanto para la identificación de las especies como para la comprensión de los aspectos morfológicos, etológicos y biogeográficos, entre otros, que sirvieron para dar luz a los datos que los narradores fueron proveyendo. Muchas veces no encontramos ningún dato para aseverar o descartar informaciones que resultaron por lo menos llamativas. Casi en ningún caso las hemos eliminado; y si lo hicimos fue para no crear confusiones indeseables en el terreno de las ciencias biológicas. Para explicar esta tesitura, la de presentar el material casi en directo, recordemos que estamos partiendo de una perspectiva etnobiológica, por lo cual la visión del nativo y su propia ciencia es el punto de vista que hemos establecido para nuestro estudio.

No siempre la literatura antropológica o etnográfica fue de especial utilidad para el tema que nos ocupa, pese a lo cual la hemos revisado con cuidado y la mencionamos siempre que sus aportes sean plausibles. Aún en el presente, entre muchos autores que escriben sobre la región, persisten las generalizaciones muy amplias sobre los grupos étnicos, en donde los autores no precisan los sitios de sus indagaciones, el número y el lapso de sus campañas, los nombres de sus informantes, así como tampoco delimitan específicamente el universo tratado. Esto imposibilita el cotejo y la verificación cuidadosa, quedando los hallazgos y conclusiones de estas obras dentro de un término de generalidad muy lamentable. Con respecto al tratamiento de los temas que versan sobre historia natural la penuria es aún mayor. Si bien en numerosas obras se tratan aspectos ecológicos, temas vinculados con la subsistencia, la vegetación o la fauna, la

carencia de informaciones fiables y el mínimo interés por documentar las especies, suele ser el lugar común en estos trabajos.

La investigación de campo para concretar esta obra la iniciamos en 1985; en aquel primer tramo de trabajos contamos con la compañía de A. A. Maranta. Fue la prosecución de nuestros primeros trabajos de campo iniciados en 1983. A partir de entonces (1985), el autor de esta obra, encaró este tema como plan de investigación personal en la carrera del investigador del CONICET.

Los biólogos especialistas en diversos grupos taxonómicos prestaron su decisivo apoyo desde un principio; en el caso de los ictiólogos del Instituto de Limnología "Dr. Raúl Ringuelet" de La Plata, pudo contarse con su presencia en un viaje de recolección en abril de 1988. Los demás especialistas revisaron nuestras colecciones, en tanto que G. M. Porini participó de nuestras campañas de enero de 1989 y octubre de 1990 con fines de reconocimiento a campo de las aves.

La parte del trabajo a la que se dedicó una mayor permanencia en el campo fue realizada con los toba-pilagá, con quienes hemos compartido una parte sustancial del tiempo dedicado a la investigación *in situ*. Entre ellos, durante una prolongada estadía, se pudo adquirir un trato y conocimiento aceptable de la flora y la fauna, así como de otros aspectos de la cultura concernientes a la alimentación, los cuales facilitaron las encuestas posteriores entre los wichí. Sin embargo, se debe subrayar, que el corpus de mayor volumen de esta obra se basó fundamentalmente en la investigación entre los toba-pilagá.

Los distintos capítulos tratan sus temas respectivos glosando tanto lo relativo a los wichí como lo correspondiente a los tobas; para cada caso se marcaron las similitudes, coincidencias y diferencias. Siempre se trata con suficiente detalle todo cuanto se pudo documentar del "tiempo etnográfico", del proceso de cambio que se nos refería, y lo que como observador apuntáramos.

En la obligada estructura de los trabajos en ciencias biológicas, los capítulos concernientes a discusión y conclusiones tienen un espacio destacado. Pero en esta obra tratamos de reducir nuestras opiniones y por tal

motivo lo que se discute o se concluya sobre cada tema se trata en su sitio respectivo. Esta es la razón por la cual el lector no encontrará los capítulos donde se desarrollen dichas elaboraciones.

La redacción de los capítulos que conforman este libro se inició hace más de una década. Luego de cada nueva campaña realizada se ampliaban y corregían numerosos puntos y es así que se efectuaron varias puestas al día. Porciones ya escritas tuvieron que ser modificadas completamente porque los acontecimientos marcaban otras realidades. Los acontecimientos fueron sucediéndose más rápido que el desarrollo de este escrito. Esto motiva que muchas de las noticias seguramente estén desactualizadas, más aún porque nuestra última campaña data de fines de 2001, y porque durante su breve transcurso sólo se cotejaron y aclararon algunos asuntos pendientes.

Tanto los wichí como los tobas que dan vida a este libro acogieron con mucho entusiasmo y generosidad la propuesta de esta investigación sobre su alimentación, la cual en sus inicios tuvo la connotación que hemos señalado. Con el tiempo nuestros propios intereses y el afán de la gente por hacernos conocer su vida y su cultura ampliaron mucho los alcances de esta obra. La paciencia, pulcritud y esfuerzo de nuestros informantes, sobre todo la confianza depositada en nuestra persona para transmitirnos sus conocimientos, fueron el soporte moral para

que lleváramos adelante este trabajo con la responsabilidad que nos impusimos. Resultó interminable la recopilación de datos y materiales, y podríamos estar aún apuntando más datos y observaciones. Hace años algunos de los informantes veían con cierto escepticismo que el libro terminara pronto. Afirmaban siempre que aún nos faltaba bastante por aprender. Y esta es la sensación que nos ha quedado, que pese a la riqueza del material reunido, ha quedado una parte importante sin conocerla aún. Aquellos ancianos que hoy ya no están no tenían ninguna urgencia por ver terminada la obra, aunque sí estaban ilusionados por ella. Nos manifestaron su complacencia de haber participado en ella y sintieron que sus aportes no serían en vano y que su mundo vital y de sapiencias estarían a la vista y consideración de otros ámbitos humanos y para su transmisión entre sus descendientes. Quisiéramos no haber traicionado el sentido de sus palabras y que los datos hayan sido correctamente interpretados; si así no fuera, ha sido una involuntaria falta de nuestra parte ya que nuestro afán fue compendiar con toda veracidad lo averiguado, visto o escuchado. No habrá para nosotros mayor satisfacción que este trabajo les sea grato a los wichí carmeños y a los toba-pilagá, ya que se lo dedicamos con nuestra admiración y afecto.

*Pastor Arenas
Buenos Aires, marzo de 2003*

INTRODUCCIÓN

Para sintetizar lo que se trata en este trabajo, diremos que reseña lo que se comía antes, lo que se come hoy, y se hace una inferencia de lo que se comería en el futuro. Para delimitar el universo humano a tratar, se siguió la propuesta de Braunstein (1983: 35), quien subrayó la necesidad de circunscribir los alcances de este tipo de investigaciones a las unidades que denomina *tribu*. Siguiendo al mencionado autor, cualquier descripción cultural en el área chaqueña debería ajustarse a este concepto, evitándose de este modo las poco ajustadas generalizaciones que devienen si se aplica el criterio basado en la *etnia*².

Tanto tobas como wichís incluyen sociedades muy diferentes y relativamente apartadas en el espacio, por lo que los trabajos generales que se les dedicaron dan ideas muy nebulosas de la realidad de una parcialidad determinada. Por tal razón, todo cuanto se escribe en este trabajo se circunscribe sólo a los dos núcleos humanos involucrados, dejando abierta -no obstante- la posibilidad de hallar coincidencias extragrupalas.

Aunque la literatura general referida a los wichís como a los tobas es abundante, la temática relativa a sus vínculos con la naturaleza son realmente pobres. En todos los casos, son tratamientos que involucran a todos los wichís o tobas, no diferenciándose en los mismos las parcialidades a las que corresponden los datos. En el caso de los tobas, contamos con los trabajos etnobotánicos de Martínez Crovetto (1964), Vuoto (1981) y Franzé (1925); todos ellos se refieren a los tobas orientales, una etnia diferente

a la que aquí tratamos. Parecida situación se nos presenta con los wichí, con aún mayor carencia de informaciones. Sin embargo, se pueden destacar dos trabajos previos importantes: el de Alvarsson (1988) y particularmente el de Maranta (1987). Éste se refiere a varias parcialidades, pero con mucho trabajo de campo realizado con el grupo que se trata en esta obra; sin lugar a dudas la contribución de Maranta es la más importante en esta materia. El trabajo de Díaz (1995/96) aporta un conjunto de datos vinculados con la subsistencia y la obtención de recursos alimenticios a partir del bosque. El material presentado por dicha autora, en su parte vegetal, se basa en el artículo de Maranta (1987).

Métraux (1944a: 263-294; 1946: 246-247) da una lista muy buena de los alimentos principales de los indígenas pilcomayenses. Por muchos años este trabajo fue fuente de obligada cita por parte de los etnógrafos del Chaco. Esta obra es el antecedente más importante en el aspecto etnobotánico para el Chaco, y en particular para los wichí. En efecto, la lista de plantas que trae para este grupo étnico fue en su momento una de las más completas, pese a sus limitaciones. Más recientemente, Alvarsson (1988) también trae un conjunto importante de datos, tanto sobre la flora como la fauna, cuyo valor es altamente estimable.

Un importante material sobre zoonimia de indígenas chaqueños³, confeccionado para su uso personal por Martínez Crovetto (1995), fue editado de manera póstuma por Viegas Barros (1995)⁴. Pese a sus limitaciones, sobre todo en cuanto a las identificacio-

² Esto pudo encararse sólo parcialmente ya que las unidades elegidas para la investigación provienen de conglomerados de diverso origen que se acogieron en las misiones anglicanas en los años 1930. Esto es especialmente notorio entre los wichí. Los detalles sobre estos puntos se dan en el capítulo **Etnografía**.

³ Abarca los siguientes grupos étnicos: pilagá, toba, mocoví, mataco y vilela. El fichero fue confeccionado entre los años 1960 y 1980.

⁴ Este botánico, etnobiólogo y etnógrafo hacía alusión a los animales en sus muy diversas obras; éstas trataron sobre cuentos, juegos, deportes, medicina, alimentación, entre otros temas, referidos a los indígenas del Chaco. Para informarse sobre la obra americanista y las características de los trabajos de Martínez Crovetto, véase nuestro escrito evocativo (Arenas 1989). Martínez Crovetto reunió un valioso fichero de nombres de animales que le servían para la ilustración de sus trabajos. Viegas Barros (1995: 19) considera que este material era sin duda alguna un documento para uso estrictamente personal.

nes, a sus falencias, a la precariedad y al carácter poco cuidado de las fichas, el material es muy valioso porque es la única lista preliminar asequible en la materia animalística.

A lo largo de esta obra nos referiremos específicamente a los indígenas estudiados como *toba* o *toba-pilagá* indistintamente. En caso de tratar sobre otros grupos vinculados con ellos lo aclararemos convenientemente, es decir apuntaremos tobas orientales, tobas occidentales, pilagás, según corresponda. Lo mismo se hará con los *wichí*, ampliamente conocidos en la literatura como matacos. Éste era el apelativo que usábamos durante la preparación del trabajo para referirnos a ellos. Pero decidimos aplicar la expresión con la que se autodenominan –*wichí* o *wichí lhuku'tax*- por especial indicación de nuestros colaboradores, quienes sienten a la expresión “matacos” como peyorativa. Si tratamos sobre otras parcialidades *wichí* las aclaramos convenientemente; así *ma'sa*, *wehna'yey*, *wichí bermejeños*, entre otros. En el texto aparecerá inevitablemente la expresión “mataco” cuando ésta es mencionada así por la literatura o por otro tipo de documento.

Afortunadamente, ya finalizada esta investigación y con nuestro libro casi terminado, se publicó el importante documento que refleja los “Pensamientos de los indígenas de Formosa” (PPI 2002); en él se nos revela la “visión del indígena” sobre sus propias experiencias y avatares, sobre todo en lo concerniente a su relación con el mundo de los blancos. En dicha compilación se transcriben textos breves redactados por indígenas de toda la provincia, en donde se expresan las inquietudes, ideas, frustraciones, ilusiones, en fin, todo lo que preocupa a la gente en materia de tierras, leyes, trabajo, educación, salud, cultura, iglesia, recursos naturales, mujer, relación con el criollo, con la política, el Estado, los proyectos de desarrollo, y muchos otros tópicos. Su lectura nos hizo escuchar nuevamente las palabras

y el clamor de la gente, que lucha, se defiende y trata de insertarse en un mundo que les pone tantos condicionamientos. Incorporamos varios de estos pensamientos en el texto, por su claridad, fuerza y su absoluta veracidad.

Las ciencias antropológicas siempre han hecho hincapié en el interés que tendrían las investigaciones hechas desde dentro de la sociedad estudiada, que sean encaradas por sus propios protagonistas. La visión externa que tiene el investigador formado en la tradición occidental sin ninguna duda constituye una mirada distinta del mundo en comparación con la del indígena y resulta parcial y limitada a la hora de llegar a los sentidos más profundos. Hacemos nuestra esta inquietud de los antropólogos, y ojalá no pase mucho tiempo hasta que contemos con material escrito de este tipo. El documento del PPI trae el pensamiento de un toba de nuestra región estudiada que nos sirve para reflexionar en este sentido: “Que la cultura aborigen sea reconocida a nivel nacional. Que el trabajo de investigación cultural del propio aborigen sea difundido en los medios de comunicación de nuestro país con apoyo del gobierno. Que el investigador aborigen sea provisto de los materiales necesarios y reciba haberes del gobierno” (PPI 2002: 32). Difícil será que la comunidad científica acepte una expresión de este tipo. La ciencia en la Argentina actual auspicia publicaciones en “revistas de impacto”, reniega del español y de las publicaciones locales, tiene pretensiones de hacer “ciencia de punta”, del “primer mundo” tan codiciado; sin duda que las temáticas vinculadas con el nativo resultarán completamente desacreditadas y sufrirán la descalificación por parte de nuestros organismos científicos. Pero los indígenas que habitan en esta Nación están luchando desde hace siglos por sus derechos, por su identidad, por su mundo, por su reconocimiento, y seguramente gracias a su tezón lograrán imponerse a las modas y a los caprichos de los gestores de nuestra ciencia.

MATERIALES Y METODOLOGÍA

Se aplicaron las metodologías habituales que se siguen en etnobiología, según las modalidades desarrolladas por nosotros en otras investigaciones (Arenas 1981, 1982, 1983). Básicamente se desarrollan trabajos de campo y tareas de gabinete. En este capítulo se hará una semblanza de carácter general sobre los pasos seguidos, ya que hemos combinado diversas estrategias de colección, observación, recopilación y análisis.

TRABAJOS DE CAMPO

Se realizaron investigaciones de campo a partir de febrero de 1983 hasta diciembre de 2001. Éstas se desarrollaron tanto en localidades tobas como wichís. Comprendieron 11 estadías con los tobas y 5 estadías con los wichís. Cada una de ellas tuvo una duración diferente, según las necesidades del caso: desde una prolongada permanencia de 8 meses (1985-1986), hasta una de 3 semanas en 2001. En su transcurso se recolectaron los especímenes, se reunieron materiales diversos, se aplicaron encuestas, se realizaron cotejos y revisiones de informaciones, y se aplicaron otros tipos de instrumentos para la obtención de datos o materiales.

En todos los casos -excepto en Ing. G. N. Juárez- durante estas estadías se convivió con la comunidad, en alguna vivienda proporcionada por nuestros anfitriones, o en el caso particular de Vaca Perdida, en la casa de propiedad de Luis M. de la Cruz, instalada dentro del caserío. Las localidades principales de trabajo entre los tobas fueron La Rinconada y Vaca Perdida, y durante tiempos más breves en El Churcal, Ing. G. N. Juárez y Tres Yuchanes. Las inmediaciones de estos núcleos más importantes abarcan sitios tales como La Madrugada o Pozo Charata, asentamientos a los cuales también se concurre asiduamente. Entre los wichí el trabajo se centró en su primera etapa en Pozo de Maza, y luego se efectuaron cuatro campañas durante las cuales se permaneció únicamente en Pescado Negro (Fig. 1).

Las actividades se desarrollaban durante todo el día, mañana y tarde, con salidas al campo o con entrevistas en casa de alguna persona predeterminada; en contados casos el informante concurre para las entrevistas a nuestro hospedaje.

Entrevistas

Se realizó un elevado número de entrevistas a informantes calificados y ocasionales. Consideramos calificados a aquellos que se destacan en su comunidad por su sapiencia, así como quienes a lo largo de los años, en conversaciones informales, se revelaban como conocedores de la materia tratada. La elección de los informantes partía de las recomendaciones que subrayaban el prestigio logrado en su grupo y también de nuestra propia percepción. Al mismo tiempo, se tomaron datos a personas que no se distinguían por ningún motivo especial, cuya existencia no resaltaba dentro de la comunidad. Este tipo de personalidades nos dió grandes sorpresas, por los excelentes resultados obtenidos.

El tiempo que se dedicaba a cada informante era por lo menos de una semana. Con algunos de ellos se trabajó durante dos semanas, un mes, y a veces con algunos -en varias campañas en distintos años- se completaron meses de labor. Los informantes tobas fueron 48 mientras que los wichí fueron 14⁵. Sus nombres figuran al inicio de este libro (Figs. 10 y 11).

⁵ El elevado número de informantes tobas se explica por los períodos más prolongados de convivencia con ellos. Además, porque junto con esta investigación sobre la alimentación estuvo realizándose un relevamiento completo de su etnobotánica, la cuál constituye nuestra próxima contribución.

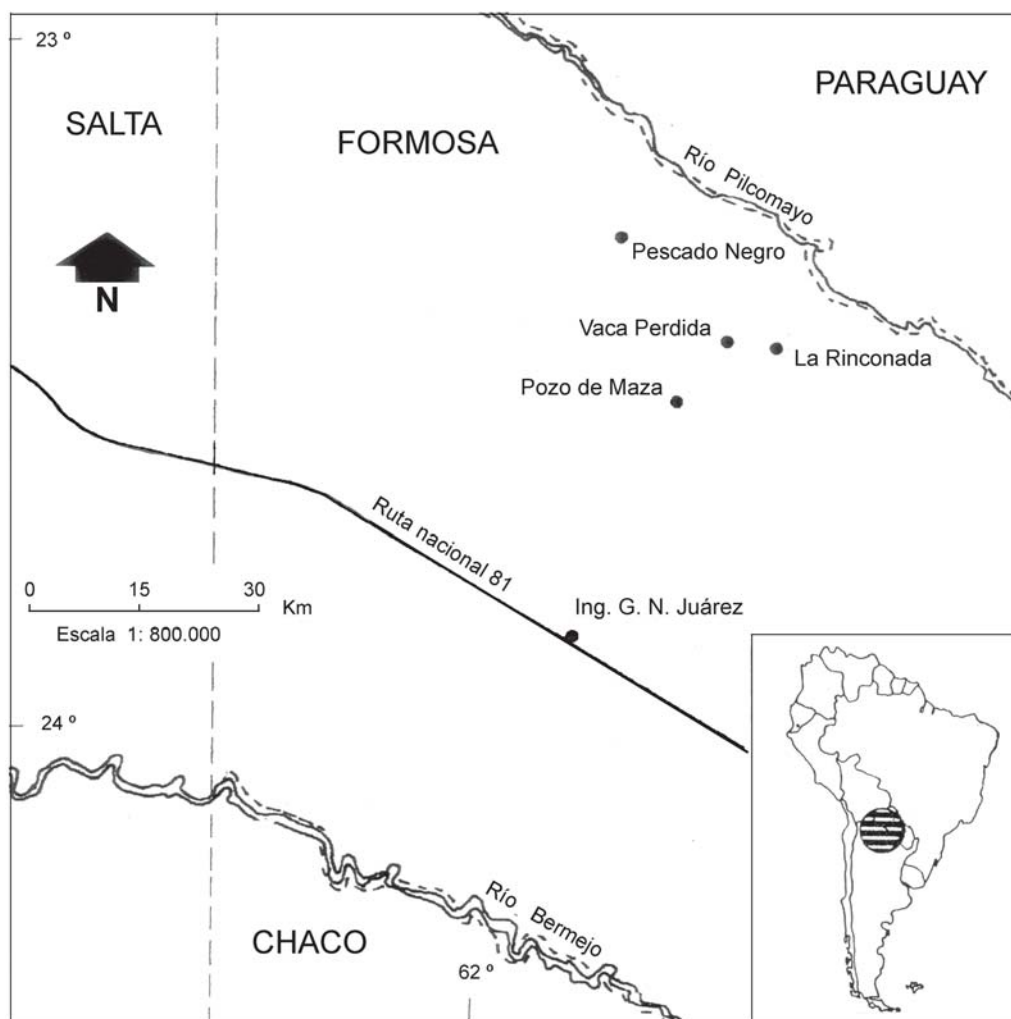


Fig. 1. Oeste de la provincia de Formosa. Localidades estudiadas.

Como punto de partida, durante las entrevistas se efectuaron anotaciones sobre los usos de plantas o animales, y luego, progresivamente, se aplicó una encuesta *ad hoc* inspirada básicamente en una de carácter general elaborada por nosotros para aplicarla en etnobotánica (Arenas 1995). Para el programa de temas y cuestionarios que se pre-

paraba antes de las entrevistas se tuvo en cuenta las grandes áreas definidas en ámbitos de la cultura; así, pesca, caza, ergología, restricciones alimentarias, etc. Para organizar estos ítems fueron de gran ayuda las encuestas temáticas presentadas por Bouquiaux & Thomas (1987), Susnik y Unger (s/f) y la ya clásica guía de Murdock

et al. (1960). Al avanzar la investigación, una vez visto en el gabinete el material oral reunido, se preparaba una nueva encuesta y listado de preguntas, con la finalidad de cotejar, ampliar, discutir, aclarar o corroborar datos.

Observaciones personales

Durante las estadías se anotaron datos de interés que resultaban de los acontecimientos del momento; entre ellos, las características del tiempo, fenología, festividades, sucesos que acaecían, lo que ocurría en el hogar durante las visitas, las noticias y comentarios que transmitían informalmente personas que llegaban de visita, entre otros muchos temas. Estas observaciones se anotaban en los cuadernos de campo, y junto con ellos, una suerte de diario, que fueron de enorme utilidad para el trabajo total. Este material fue de gran valor para elaborar el capítulo relativo al ciclo anual.

Registro de la información

La mayor parte de los datos obtenidos se registraron en cuadernos de notas. Los correspondientes a los tobas son un total de 13 cuadernos, mientras que los relativos a los wichís son 8. El tamaño de los mismos varió según la duración prevista: 50, 100 o 150 hojas. Las anotaciones se tomaron a lápiz y se trató de copiar fielmente lo que se nos refería. En muy contadas ocasiones se recurrió a las grabaciones en cintas magnetofónicas; sólo se tomaron registros de este tipo por razones de premura de tiempo o cuando se deseaba fijar fielmente una información con características controvertidas. Se tomaron fotografías para documentar elementos, hechos, acontecimientos o situaciones determinadas. No se realizaron filmaciones.

Notación de las voces

Para transcribir las voces en ambas lenguas se recurrió a un conjunto de convenciones, mediante las que se trata de transcribir los sonidos que no existen en español. Para el wichí, se adopta –con algunas variaciones– el que ensayara Maranta (1987), quien a su vez se inspiró en Lunt (ms.), en tanto que para el toba-pilagá adoptamos uno

personal que se basa en varias fuentes que tratan el idioma pilagá y toba-pilagá (Bruno y Najlis 1965: 16-17; Dell’Arciprete 1991: 59-60; De la Cruz 1993: 430; De la Cruz 1995: 71-72, y Mendoza y Browne 1995: 117).

Se deja constancia que estas notaciones son de carácter puramente preliminar y operativas, siendo su función la de reflejar de una manera plausible los sonidos que difieren del español; no fueron cotejadas por ningún lingüista, de manera que están sujetas a correcciones futuras a los fines de una fiel escritura de los términos.

Lamentablemente no existe aún un sistema de escritura consensuado por los propios indígenas para escribir en su lengua, lo cual motiva que la mayoría de los autores fijen sus propios criterios de escritura. Seguidamente presentamos las convenciones tomadas en este trabajo para los sonidos que no existen en español; para las representaciones /’/, significa que va acentuada en la sílaba siguiente, y /:/ luego de una vocal significa un acento secundario que se manifiesta como una vocal alargada.

Idioma toba

- k = oclusiva velar sorda
- q = oclusiva posvelar sorda
- B = fricativa bilabial sonora
- # = oclusiva glotal sorda
- w = semiconsonante bilabial sonora
- y = semiconsonante palatalizada sonora
- h = fricativa glotal sorda
- G = fricativa posvelar sonora

Idioma wichí

- k = oclusiva velar sorda
- q = oclusiva posvelar sorda
- ch = oclusiva palatoalveolar sorda
- c = fricativa dentoalveolar sorda
- jw = fricativa laríngea labializada
- lh = fricativa lateral sorda
- # = oclusiva glotal
- x = fricativa laríngea sorda
- w = semiconsonante labiovelar sonora
- y = semiconsonante palatal sonora
- .. = nasalización de las vocales (ä, ë, ï, ö, ü)

ORDENAMIENTO Y TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Las informaciones contenidas en los cuadernos de campo se ordenaron por temas y por especies naturales. Uno y otro grupo étnico contó con su archivo temático (caza, pesca, utensilios, armas, agua, etc.) y los correspondientes a los grupos naturales (aves, peces, etc.). Estos archivos consisten en carpetas o ficheros. Se utilizaron fichas grandes u hojas de tamaño oficio, en donde se pegaban copias o fotocopias de la información extraída de los cuadernos. Los datos se cruzaban según la serie de informaciones que contenían. De este modo se tenía en cada hoja o ficha un conjunto de datos provenientes de distintas personas. No se encaró ningún proceso de clasificación en bases de datos.

Todos los datos que surgían eran minuciosamente cotejados por lo menos con dos personas. Si había discrepancias, nuevamente las nuevas versiones se confrontaban. Estos grupos de coincidencias y discrepancias nos hizo ver que hay opiniones y hechos opuestos que conviven en el seno de estas sociedades. Estas situaciones se verán claramente en los distintos capítulos desarrollados.

Hemos incluido la síntesis de la casi totalidad de las informaciones reunidas; sólo algunas provenientes de informantes muy ancianos, que nos parecían muy confusas o dudosas, las hemos eliminado. Tomamos como base de validación del dato que se nos refiriera lo mismo al menos por dos personas. Sólo en muy pocas oportunidades mencionamos una única información; lo hicimos porque la calidad del informante lo justificaba y porque había suficientes razones para considerar que los hechos referidos son reales. Estos pocos casos los señalamos en el texto.

En cuanto a la inclusión de ciertos fragmentos transcriptos, su elección responde al simple hecho que los consideramos muy ilustrativos y claros en el tratamiento del tema. Para estos fragmentos se recurre a la cita entre comillas y se agrega el número del cuaderno y la página donde figura (vgr. : C. Ma. 3: 14; C. T.P. 6: 87. Significa que son cuadernos wichí y toba respectivamente).

No se agregan otros datos para resguardar la privacidad de los informantes.

MATERIAL BIOLÓGICO

Este rubro comprende las plantas y animales que se colectaron para la identificación y para documentar el estudio. Se trató de relevar todos los artículos que se consumen, aquellos que de alguna manera participan en las actividades vinculadas con la alimentación (por ejemplo los utensilios) así como todos los materiales relacionados con la obtención de los productos (como son las redes o las armas) .

Vegetales

Se preparó un herbario que incluye todas las plantas nombradas por ambos grupos étnicos. Las colectas se hicieron en compañía de los informantes. Los ejemplares se conservan en el Herbario del Centro de Estudios Farmacológicos y Botánicos (CEFYBO), cuya sigla es BACP (Cf. Holmgren *et al.* 1990). En su mayor parte esta colección fue identificada por el autor, salvo algunos casos en los que se consultó a especialistas; tales son las cactáceas (Roberto Kiesling) y el género *Prosopis* (Ramón Palacios). Pudo consultarse también la colección de A. A. Maranta, realizada con los wichí, la cual también se conserva en el herbario BACP.

Animales

En este rubro las estrategias fueron diferentes según los casos. Con el fin de organizar un catálogo preliminar de nombres de los distintos grupos de animales, se usó variado tipo de ilustraciones. Uno de ellos, que resultó de mucha utilidad, fue un álbum de fotografías de animales vivos, correspondiente a varios grupos taxonómicos: aves, reptiles, anfibios y mamíferos. Estas fotografías fueron tomadas en los zoológicos de Buenos Aires y La Plata de Argentina, y de Asunción del Paraguay; en el álbum se incluyeron las especies cuya presencia es conocida en la zona. Dada la variedad de modalidades de documentación abordadas, seguidamente se describen sucintamente los pasos seguidos en cada caso.

Aves

Se elaboraron listas preliminares proponiendo al informante el reconocimiento de fotos, láminas e ilustraciones de guías de aves. Se usaron en primera instancia las dos guías de Olrog (1959, 1984) y la lámina de Martínez (1980). Luego se dió preferencia a las de Narosky e Yzurieta (1989), y en especial a la de De la Peña (1986/ 89). Se hicieron reconocimientos a campo, y además se reunió un grupo de pieles, especialmente de los paseriformes. La parte sustantiva de este ítem pudo realizarse mediante la cooperación y coordinación de G. M. Porini, y los detalles del mismo se mencionan en (Porini y Arenas, Ms.). Las pieles fueron proporcionadas por los lugareños, en razón de conocer nuestro interés por ellas. Las mismas fueron preparadas por ellos mismos –con extraordinaria facilidad- con la ayuda de una hoja de afeitar, luego se las espolvoreaba con borato de sodio y se las desecaban abiertas al sol. Las pieles abiertas y secas se guardaban ordenadas entre hojas de diario y cartones, del mismo modo como suelen conservarse los materiales de herbario. Se reunieron 59 pieles, que sirvieron para la identificación, pero debido a la precariedad de las muestras no se incorporaron a ninguna colección de museo.

Mamíferos

Se operó de una manera muy similar que con las aves; es decir, se trabajó con un álbum de fotografías e ilustraciones diversas; la guía de Olrog y Lucero (1980) tuvo utilidad parcial por la poca fidelidad de las ilustraciones, y en especial, por la ausencia de color. De las especies que se pudo conseguir pieles y cráneos, se prepararon de la misma manera que las aves. Se tuvo especial cuidado con los cráneos de los roedores y de los edentados; de éstos, además de contar con material conservado en formol, fueron colectados los caparzones y patas de algunas piezas. Estos fragmentos provenían de presas cazadas que estaban destinadas al consumo; su obtención fue gracias al amable obsequio del cazador. Se reunió una treintena de ejemplares, pero la mayoría de ellos no se guardó debido a lo deficiente de

su preparación. G. M. Porini dió un gran apoyo en este rubro, y también especialistas de la División Vertebrados del Museo La Plata.

Son numerosas las especies que no se avistaron durante los trabajos de campo, y si se las vió fue fugazmente. En este sentido las láminas y las fotos fueron de gran valor. Por citar algunos de estos casos, mencionamos al “tigre”, el “anta”, el “gato onza”, entre otros.

Peces

Para obtener una nómina de peces en la lengua toba y wichí, se aplicó como encuesta preliminar un variado material gráfico. Se usaron láminas, fotos, dibujos, guías entre otros, mediante los cuales pudieron anotarse los nombres y también fueron de ayuda para interpretar y tratar de identificar tentativamente muchos peces cuya pesca es hoy imposible. Las láminas del libro de Ringuelet *et al.* (1967) y la lámina de Martínez (1983) fueron la primera orientación sobre nombres y posibles pertenencias taxonómicas. Posteriormente utilizamos fotografías diversas y en las últimas campañas la guía de Sverlij *et al.* (1998). Se carece de una guía de peces de la región.

La mayoría de las identificaciones de las especies mencionadas se basan en material conservado obtenido a campo. Esto se logró durante pescas en compañía de los informantes; otros ejemplares fueron proporcionados a pedido del autor, quien los requería sobre la base del conocimiento previo del nombre vernáculo. Esta colección fue incorporada al Instituto de Limnología “Dr. R. Ringuelet” dependiente de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de La Plata (Universidad Nacional de La Plata). Los ictiólogos de dicha institución, coordinados por H. L. López, efectuaron las identificaciones.

Dadas las condiciones precarias en las que se desarrollaron los trabajos de campo, se recurrieron a soluciones expeditivas para las colectas. Al no contar con recipientes grandes, ni con bastante líquido conservador, se usaron bolsas resistentes de polietileno, de aproximadamente 200 micrones de grosor para guardar los ejemplares. Se debió

cuidar que el material no se desecara, que las bolsas no se rompieran y que el material no se aplastara.

Sucintamente, las colectas se prepararon del siguiente modo: los peces grandes se evisceraron realizándose un corte longitudinal -el menor posible- en el abdomen; en la porción vacía se introdujo algodón remojado con el líquido conservante. Se inyectó en todo el cuerpo una solución de formol: alcohol 90°- (partes iguales) y luego se guardó la pieza en una bolsa de polietileno, junto con un chorro del líquido. Los peces más pequeños, luego del inyectado, se introdujeron dentro de un frasco, donde quedaron sumergidos en el líquido mencionado.

Se intentaron varias proporciones de formol y alcohol (30%, 50%, 75% de formol). Con la primera el material se descompuso y la última resultó excesivamente fuerte para su posterior manipuleo. Los peces grandes requieren ser inyectados abundantemente, sobre todo, si se trata de un pez gordo; se observó que era preferible eviscerarlo pues del otro modo los ejemplares preparados se pudrían.

Se intentó realizar encuestas con los peces ya preparados y conservados. Se pudo observar un desconocimiento o gran confusión por parte de los encuestados al observar los peces cuya coloración varió radicalmente por efecto del material conservador. Este sistema de encuesta se desechó por su inexactitud.

Herpetofauna

Para algunos casos se recurrió a fotografías (reproducciones de diapositivas) que fueron proporcionadas por M. Miranda, que pertenecieron al finado doctor A. Barrios, que en aquel entonces la mencionada colega las tenía en su poder. Con posterioridad se aplicó la guía de Norman (1994).

Se reunió una representativa colección consistente en 47 especímenes, que se guardan en la colección herpetológica de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura de la Universidad Nacional del Nordeste (Corrientes, Argentina). La mayoría de las veces, los ejemplares fueron proporcionados por los propios nativos, y en otras oportunidades los colectamos durante nuestras caminatas por el campo. Se los

conservó en una solución de 75: 25% de formol-alcohol, sea en frascos o inyectándoles el líquido. Cuando el ejemplar era muy grande, se le efectuaba un corte en el abdomen, se lo evisceraba y se rellenaba con algodón embebido con el líquido mencionado. El material que fue inyectado con el líquido conservante se dispuso en bolsas de polietileno y en frascos (los pasos fueron similares a los citados en *Peces*).

Esta colección fue estudiada e identificada por Marta Miranda.

Insectos

En el rubro alimentario están muy poco representados (abejas, avispas, langostas y termite); los materiales en estos casos pudieron colectarse y se conservaron en alcohol 70°, y luego fueron procesados y montados por los entomólogos consultados. Los ejemplares de referencia se guardan en la sección entomología del Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia", otro juego de duplicados en el Instituto Miguel Lillo de Tucumán. Las muestras del termite en la colección entomológica de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura de la Universidad Nacional del Nordeste (Corrientes, Argentina). Los especímenes fueron reunidos en compañía de informantes calificados a quienes acompañamos durante sus colectas. Otras muestras de insectos nos fueron proporcionadas por personas que estaban al tanto de nuestro interés por ellas, ya que conocíamos el nombre y otros datos mediante las encuestas. Cuando las encontraban, nos las traían.

Las identificaciones de los himenópteros fueron realizadas en su totalidad por A. Roig; las avispas fueron revisadas y también estudiadas por A. Willink. El termite comestible citado en este trabajo fue identificado por G. Torales.

Moluscos

Los ejemplares reunidos constaron de caparzones vacíos o enteros; éstos se conservaron en el preparado de formol-alcohol antes citado dentro de frascos convencionales. El material se conserva en el Museo de La Plata, cuyo equipo de malacólogos determinó el material.

HÁBITAT

La región donde se realizó esta investigación constituye una pequeña porción del Gran Chaco⁶; políticamente corresponde a la provincia de Formosa, perteneciente a la República Argentina⁷. En el plano biogeográfico, su situación corresponde al Dominio Chaqueño, Provincia Chaqueña, Distrito Occidental, según el esquema postulado por Cabrera (1971) y Cabrera y Willink (1973).

EL AMBIENTE FÍSICO

Gran parte del Gran Chaco es una llanura; su formación está estrechamente vinculada con la orogénesis de los Andes y con los posteriores procesos erosivos (Ramella y Spichiger 1989: 650). Originariamente fue una fosa tectónica que se rellenó con sedimentos; éstos son de edad variable según las capas (las más antiguas del paleozoico y las más recientes del pleistoceno). La deposición sedimentaria fue en ciertas partes de origen eólico y en otras de naturaleza fluvial, siendo ésta la característica del área tratada en este trabajo. Estos últimos se habrían depositado en períodos muy húmedos, en los que prevalecieron las lagunas, ríos y arroyos (Ragonese y Castiglioni 1970: 133). Son dos las peculiaridades que se revelan como muy resaltantes en esta región geográfica: lo extremadamente plano de su relieve, así como la escasez de cauces hídricos que la cruzan. Pese a la aparente horizontalidad de la región, existe una pendiente muy suave que se eleva desde el sudeste al noroeste. En la región estudiada no hay afloramientos rocosos.

Los ríos del Chaco son hidrológicamente complejos; presentan una tendencia notable a desviar lateralmente sus cauces creando meandros, así como a atascarse en sus pro-

prios sedimentos, separándose en varios brazos. Por la ausencia de pendientes cambian con frecuencia de lecho, transportando materiales alóctonos de un lado a otro (Papadakis 1973: 188; Bucher y Chani 1998: 76).

Pese a que esta región es una llanura, existe un relieve que está marcado por pequeñas alturas y depresiones. Éstas se conforman a partir de la dinámica fluvial, constituyéndose en “paisajes aluvionales”. La zona descrita en esta obra comprende dos sectores diferenciados: la Antigua Planicie del Chaco y la Planicie Aluvial del Pilcomayo (Atlas de Suelos 1990: 650)⁸. Es la última –la Planicie Aluvial del Pilcomayo– la que se constituye como representativa a los fines de esta investigación. Se trata de los antiguos valles de divagación del río, en los que las principales geoformas son las vías de escurrimiento y los albardones. Al sur, se encuentra la zona de interfluvio, que corre con dirección noroeste-sudeste y que corresponde a la Antigua Planicie del Chaco. Esta conformación es la que determina las regiones ecológicas respectivas: a) Llanura de inundación del Pilcomayo, y b) Planicie chaqueña antigua con modelado paleofluvial (Adámoli 1985: 5-15); sus características y composición son reseñadas el autor mencionado.

⁶ El Gran Chaco es una planicie de cerca de un millón de kilómetros cuadrados que ocupa partes de Bolivia, Paraguay, Brasil y Argentina. Es una región natural con características propias, que alberga elementos florísticos y faunísticos comunes, por lo que se la identifica como la Provincia Biogeográfica Chaqueña. Ubicada en el cinturón subtropical, comprende cuatro subregiones: Chaco Oriental, Chaco Central, Chaco Occidental o Chaco Serrano y Chaco Austral (o de pastizales y sabanas).

⁷ La provincia de Formosa tiene 72.066 km². Limita al N y al E con la República del Paraguay, mediando como límites los ríos Pilcomayo y Paraguay respectivamente. Al O limita con la provincia de Salta y al S con la del Chaco, de la cual se separa por el río Bermejo.

⁸ Las planicies de inundación y de divagación de los ríos Bermejo y Pilcomayo alcanzan los 50-100 km de ancho.

Por su ubicación latitudinal se sitúa dentro de la zona tropical (Atlas 1981: 57)⁹. En el clima del Gran Chaco predominan dos gradientes básicos: uno norte-sur para la temperatura y otro este-oeste para las lluvias (Ledesma 1973: 169-172; Bucher y Chani 1998: 76). En nuestra zona de estudio, el clima es cálido subtropical, semiárido, fuertemente continental, con estación seca en invierno, con temperaturas medias anuales superiores a los 23°C, con moderadas amplitudes térmicas estacionales (media de enero 28°C; media de julio 18°C). La temperatura máxima supera los 40°C en verano y la mínima observa días de heladas en invierno, siendo frecuente que alcancen varios grados inferiores a 0°C (Weber *et al.* 1950: 20-21; De Gásperi 1959: 4; Ledesma 1973: 169-179). Después del invierno el ascenso de la temperatura primaveral es rápido, dándose a fines de octubre y noviembre máximas similares a la estación veraniega, de modo que las altas temperaturas prevalecen durante varios meses (Ledesma 1973: 174; Karlin *et al.* 1994: 33)¹⁰. No obstante, desde el punto de vista térmico, las estaciones del año son bien diferenciadas; se observan las típicas variaciones de las cuatro estaciones, con las intensidades propias del verano y el invierno, y la suavidad de las estaciones intermedias (Ledesma 1973: 173-174, 177-179).

El régimen de precipitaciones también es marcadamente estacional, concentrándose las mismas durante la primavera-verano, las cuales representan cerca del 80%. Éstas son de alrededor de 500-600 mm al año (De Gásperi 1959: 4-5; Adámoli 1985: 5). Estas lluvias son de escaso monto en relación a los altos niveles de evapotranspiración estival; esta situación genera un balance hídrico marcadamente deficitario (Weber *et al.* 1950: 21; Atlas 1981: 57). En otoño suelen darse días nublados y lloviznas (que pueden alcanzar hasta un mes); pese a que el volumen de agua aportado al suelo es escaso, se mantiene la humedad por lo exiguo de la evaporación. Es por esto que la estación más húmeda del año es el otoño (Ledesma 1973:

177). En cuanto al agua necesaria para cultivos es insuficiente durante todo el año (Saravia Toledo 1982: 29). Karlin *et al.* (1994: 37) hacen notar que a la gran diferencia regular de lluvias entre invierno y verano, se suman las oscilaciones entre años, ocasionando algunos de extremada sequía y otros de lluvias excepcionales, difíciles de predecir. Así también, en un mismo año es posible una alta variación en las precipitaciones con respecto a su patrón habitual, pudiendo no llover hasta diciembre o faltar lluvias en pleno enero. Este margen de imprevisibilidad tiene una notable incidencia en la labor agropecuaria. Weber *et al.* (1950: 24) señalaron hace casi medio siglo atrás que el oeste formoseño carecía de agua suficiente para subvenir las necesidades de la vida humana y del ganado; esta carencia crónica de agua producía la emigración a sitios mejor provisionados, donde pronto se repetía la misma situación de desabastecimiento (Fig. 9 E).

La altitud de la zona es de 182 m s.m., tomando como referencia datos correspondientes a Ing. G. N. Juárez (Adámoli 1985: 2). Los suelos de la región son típicamente azonales, de origen aluvional, embrionarios, sin desarrollo de perfil, pobres en materia orgánica, con horizonte húmico delgado (De Gasperi 1959: 5; Papadakis 1973: 188-193).

Se evidencia un predominio de alfisoles en los interfluvios deprimidos y en relieves subnormales de desbordes de esteros y cauces. Se dan entisoles en áreas de divagación de cauces fósiles y molisoles en la base de los albardones estabilizados (Atlas de Suelo 1990: 670-671).

La cobertura vegetal discontinua permite un considerable grado de insolación, más aún por la alta intensidad de los rayos solares, que inciden perpendicularmente durante el mediodía estival (Atlas 1981:57). La erosión es elevada dada la degradación general del ambiente. Si bien la erosión hídrica es parcial, la eólica es general con intensidad variable pero destacable; ésta adquiere mayor intensidad a raíz del deterioro de la re-

⁹ Observaciones generales sobre el clima, la fenología y la actividad humana en la zona, se tratarán con detalle en el capítulo **Ciclo anual**.

¹⁰ El Chaco semiárido es la región más cálida de Sudamérica, aunque se encuentra fuera de los límites del Trópico. Se registraron las más elevadas temperaturas del subcontinente, las cuales alcanzan más de 48°C (Ledesma 1973: 168, 172).

gión por su manejo inapropiado (Weber *et al.* 1950: 23-24; De Gasperi 1959: 5).

El río Pilcomayo es uno de los pocos cauces chaqueños que cruza la región desde el oeste (en las montañas andinas) hasta su desembocadura en el río Paraguay (los otros dos son el río Bermejo, también afluente del río Paraguay, y el Salado, que desemboca en el río Paraná). El Pilcomayo es el río que riega la región estudiada, y a su influencia se deben los diversos cuerpos de agua de la zona. Como río de llanura que es, su cauce es poco profundo pero muy ancho y con amplios meandros. Este río se abre en diversos brazos y remodela su cauce casi cada año; su papel como agente modificador del relieve es muy importante en la región. Dada la importancia de este recurso hídrico, su incidencia en la vida humana regional y a su papel determinante en la historia de los asentamientos nativos, entre otros motivos, se lo trata con cierto detalle como ítem aparte en este capítulo (véase *El río Pilcomayo*).

BIOGEOGRAFÍA

La vegetación

Son muy escasos los estudios específicos sobre la vegetación de la zona estudiada. No obstante, podemos mencionar los resultados de una expedición llevada a cabo por el botánico Alberto Castellanos en 1947 (Castellanos 1958); también se puede mencionar la lista de plantas que Bordón (1968) recoge como apéndice en un informe de actividades del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA)¹¹. Sin embargo, se debe hacer notar que ambas listas son sumamente breves y no reflejan cabalmente las características ni la riqueza de la flora local. En un léxico de nombres toba-pilagá y sus equivalentes nombres científicos, se trata la fitonimia de dicho grupo étnico (Arenas 1993); esta lista, dado lo concreto de su finalidad, tampoco da idea de las características de la vegetación de la zona. En trabajos

realizados por ecólogos y fitogeógrafos se ha bosquejado un panorama general sobre el tema, obras en las que basamos muchas de las observaciones que se presentan en este ítem (Morello y Saravia Toledo 1959a-b; Ragonese 1967; Morello y Adámoli 1974; Bordón 1968).

En el Chaco el agua es el factor que limita biológicamente, lo cual determina que la vegetación se manifieste como la expresión de la distribución hídrica (Ramella y Spichiger 1989: 665). Ragonese y Castiglioni (1970: 143) también dan importancia al agua como factor condicionante de los distintos tipos de vegetación, pero señalan que también ejercen marcada influencia las temperaturas, la altitud sobre el nivel del mar y en el caso de las comunidades serales, la salinidad del suelo y la acumulación temporaria o permanente del agua en los terrenos anegadizos. Cabrera (1971: 17) bosquejó los rasgos más característicos del Distrito Chaqueño Occidental, al cual corresponde nuestra área de estudio: bosques xerófitos, algunos palmares, estepas halófitas y algunas sabanas edáficas o inducidas por incendios o desmontes (Fig. 9 B). Se añaden los bosques hidrófitos de las orillas de los ríos o cauces, que conforman fajas más o menos angostas (“bosques de galerías”) y la flora acuática vinculada con los distintos tipos de humedales. A través de estos bosques –conectados con los ríos Paraguay y Paraná– penetran profundamente en el territorio chaqueño elementos faunísticos y florísticos de las selvas subtropicales (Hauman 1947: 69-70; Bucher 1980: 123). En el Chaco occidental son frecuentes las plantas micrófilas y áfilas, así como las que desarrollan órganos subterráneos para acumulación de agua (*Jacaratia corumbensis*, *Manihot guaranítica*, *Ipomoea bonariensis* var. *chacoensis*, *Marsdenia castillonii*, entre otras).

El paisaje prístino habría sido el parque: un mosaico de bosques abiertos o densos alternando con pastizales. Esto está determinado por la distribución relativa de tierras

¹¹ Podemos tomar como un antecedente florístico plausible el breve listado de plantas que el ingeniero agrónomo Castañeda Vega (1920: 26-49) menciona para la no tan lejana Colonia Buenaventura, pionero núcleo poblacional criollo, asentado en territorio salteño. Si bien este listado se centra en especies forestales, cita también a arbustivas y herbáceas, aunque para las últimas sólo menciona los nombres vernáculos criollos. Con más detenimiento aporta descripciones y fotografías de trece especies arbóreas, siendo éstas de entre las más representativas de la región.

altas bien drenadas, que ocupaban los bosques y pastizales pirogénicos; en contraparte, las depresiones daban lugar a pastizales edáficos, sabanas húmedas con palmares, etc. Es así como en los interfluvios se daban grandes manchones de pastos perennes rodeados del bosque. Los campos aparecían sobre suelos inundables que podían estar anegados durante un tiempo; todos los datos señalan que el “simbol” (*Pennisetum frutescens*) fue el dominante; su presencia era característica en las abras de bosques. Los pajonales de “espartillo” (*Elionurus muticus*) eran un tipo de formación que aún persiste en partes; su naturaleza pirogénica – en un pasado remoto- fue el producto de un manejo mediante técnicas cinegéticas realizadas con el auxilio de fuego. En estos pajonales crecen variadas especies, muy características, pero son invadidos por las leñosas si el fuego no interviene (Eskuche 1992: 237- 245). Cuando los cambios en la vegetación regional eran ya notables, Castellanos (1958: 234) pudo observar algunos de los pastos que subsistían en algunos pocos lugares: *Aristida adscensionis*, *A. inversa*, *Pappophorum philippianum*, *Chloris castilloniana*, *Trichloris crinita*, *Heteropogon contortus*, *Eragrostis orthoclada*, *Elionurus* sp. y *Pennisetum* sp., entre otros.

Ragonese (1967: 61) hace notar que una vasta superficie del oeste de Formosa y este de Salta se presentan cubiertos por “palosantales”, que están asociados con los “quebrachales”, junto con algunos elementos propios o casi exclusivos de este distrito, como son la “brea del bordo” (*Lophocarpinia carinata*), *Jatropha grossidentata*, *J. matacensis*, “pichana” (*Senna chloroclada*), “yacón” (*Jacaratia corumbensis*), “sacha rosa” (*Quiabentia verticillata*), entre otros. Hueck (1978: 260) se refirió también a estos bosques del Chaco, a los caracterizó como “comunidad climax”. Los bosques de “quebracho” (*Schinopsis lorentzii*), “quebracho blanco” (*Aspidosperma quebracho-blanco*) y “palo santo” (*Bulnesia samientoi*), de 15-20 m de altura era originalmente el tipo con la mayor distribución en el Chaco Central y Occidental. Primitivamente, estos bosques

xerófitos fueron muy densos, espinosos y difíciles de penetrar. Pero fueron extraídos de manera muy intensa, por lo que hoy han disminuido notablemente (Hueck 1978: 262-263). Los mencionados “quebrachos” también están acompañados por otros árboles muy representativos como son el “yuchán” (*Ceiba insignis*), el “guayacán” (*Caesalpinia paraguariensis*) y el “palo mataco” (*Prosopis kuntzei*). Los bosques de altura media, de entre 8-15 m de altura, están integrados principalmente por los “algarrobales” constituidos por *Prosopis alba* y *P. nigra* y por otras especies de este género, que se dan en suelos algo salinos y soportan condiciones más adversas que los antes citados. El “vinal” (*P. ruscifolia*) se da también en la zona, sobre todo en los terrenos anegadizos, pero no conforma las asociaciones densas –llamadas “vinalares”– tan notables en otras áreas cercanas¹². En este estrato conviven dos especies muy buscadas por sus frutos comestibles: el “chañar” (*Geoffroea decorticans*) y el “mistol” (*Zizyphus mistol*), así como otros árboles de importancia como son el “escayante” (*Mimozyanthus carinatus*) o el “duraznillo” (*Ruprechtia triflora*), los cuales son de notable interés por el valor utilitario que tienen para los pobladores.

En el estrato de árboles bajos y arbustos (que alcanza entre 3-8 m de altura), que también suelen entremezclarse con los árboles de mayor porte, se encuentran algunos que son destacados productores de alimentos, como son las distintas especies de *Capparis*, *Acanthosyris falcata*, *Prosopis elata*. Este estrato suele presentarse como muy denso y enmarañado en lugares poco perturbados; además de las especies citadas, podemos señalar algunas leguminosas espinosas (*Acacia praecox*, *A. furcatispina*, *Cercidium praecox*, *Mimosa detinens*), así como elementos muy conspicuos, como son *Celtis spinosa*, *Ximenia americana* var. *argentinensis*, *Maytenus vitis-idaea*, *M. spinosa*, *Bougainvillea praecox*, *Castela coccinea*, *Grabowskia duplicata*, entre otras. Estas especies suelen constituir formaciones secundarias que se designan de

¹² El “vinal” (*Prosopis ruscifolia*) es una de las leñosas que se expandió en el Chaco a través del ganado y fue declarada “plaga nacional” (Weber et al. 1950: 21-22, 25).

acuerdo a la dominancia de las distintas especies, como “tuscal” (de *Acacia aroma*), “chañaral” (con *Geoffroea decorticans*), entre otras (Hueck 1978: 260-261). El estrato herbáceo o de matas también se presenta como muy denso, con el predominio de bromeliáceas, cactáceas, ciertas euforbiáceas, verbenáceas y acantáceas. Las herbáceas se desarrollan principalmente durante la estación lluviosa, siendo su ciclo reproductivo muy breve. En el suelo desnudo entre los árboles y en el sotobosque, las bromeliáceas desempeñan un papel protagónico: *Bromelia hieronymi*, *B. serra*, *Deinacanthon urbanianum* y *Dyckia ferox*, conforman parches o matorrales, que alternan con herbáceas diversas o con cactáceas serpenteantes o cespitosas; pero hay que señalar que las herbáceas y gramíneas tienen poca presencia en estos sitios (Hueck 1978: 262). En este estrato herbáceo, a nuestro juicio no desdeñable en especies de interés, junto con ciertas gramíneas, crecen varios *Talinum*, *Portulaca*, *Wissadula densiflora*, *Gomphrena martiana*, *Boerhavia diffusa*, entre otras.

Son también relevantes los bosques de “saucé” (*Salix humboldtiana*), “suncho” (*Baccharis salicifolia*), o “bobo” (*Tessaria integrifolia*) en los arenales contiguos a los cauces. Asimismo, el bosque de galería que se integra con “tala” (*Celtis spinosa*), “mora” (*Maclura tinctoria*), “palo flojo” (*Albizia inundata*), “brea del agua” (*Parkinsonia aculeata*), “chañar” (*Geoffroea decorticans*), “algarrobo” (*Prosopis alba*) y “algarrobo negro” (*P. nigra*), en las barrancas de cauces que regularmente conducen agua; aquellos que se tornan inactivos o secos están circundados apenas por un matorral. En las inmediaciones del bosque de galería domina en el estrato arbustivo el “ancoche” (*Vallesia glabra*), una freatófita

perennifolia de los bosques marginales y de los quebrachales con napa de agua de poca profundidad (Morello y Saravia Toledo 1959a: 54). Nuestros informantes, y la bibliografía también, señalaron la presencia de cañaverales de *Arundo donax* en los bordes del río Pilcomayo y el Bermejo (Morello y Saravia Toledo 1959a: 12). Los “madrejones” son los cauces de los ríos muertos, que pueden ser completamente secos o con agua en alguno de sus tramos (Castellanos 1958: 241); los bordean los bosques de madrejones, que comprende *Maclura tinctoria*, *Pisonia zapallo*, *Albizia inundata* entre otros. La liana *Arrabidaea corallina* adquiere gran dimensión en estos sitios.

Los “palmares” de *Copernicia alba* ocupan suelos gredosos de alto nivel freático, a veces algo salinos, que suelen inundarse temporalmente (Hueck 1978: 268-270)¹³. Se conoce por antiguas descripciones y por testimonios, que el piso de los palmares llevaba un tapiz de pastos altos, junto a ciertos árboles o arbustos (Hueck 1978: 269). En ellos los efectos del ganado han sido muy marcados, si no devastador (Morello y Saravia Toledo 1959a: 11-12). Estos ámbitos fueron de gran significado para los cazadores lugareños por la rica fauna que albergaban.

Los cactus arborescentes son conspicuos; descuellan *Stetsonia coryne*, *Opuntia quimilo*, *Quiabentia verticillata* y *Cereus stenogonus*. Éstos reemplazan a los árboles allí donde fueron sacados según indica Hueck (1978: 265). Los “peladares” son formas empobrecidas del bosque xerófito, o pastizales o arbustales degradados, con abundantes suelos desnudos, arcillosos, muy secos y salados; es una de las consecuencias del sobrepastoreo (Adámoli 1985: 12; Saravia Toledo 1982: 31; Ramella y Spichiger 1989: 658)¹⁴ (Fig. 9 C).

¹³ Las sabanas de *Copernicia alba* son características del Chaco húmedo; la presencia excepcional de “palmares” en pleno Chaco seco se debe a condiciones edáficas diferentes de las del bosque xerófito, las cuales son causadas por la geomorfología y la hidrología (Ramella y Spichiger 1989: 662).

¹⁴ Castellanos (1958: 238-241) trata también como “peladares” un tipo de formación vegetal que ocupa los campos temporariamente anegados, concepto que no concuerda con lo que habitualmente se conoce en la zona como “peladar”. Sobre los “peladares” también se expresan Morello y Saravia Toledo (1959a: 51-52); en opinión de estos autores, es un “madrejón” o cauce antiguo que ha sufrido colmatación (“enlame”), con desecamiento y salinización. Sus características, según los autores mencionados, son: suelo de grano muy fino, las partículas arcillosas están cementadas, la superficie forma una capa muy dura que paraliza la erosión eólica; es el hábitat natural del “vinalar” (*Prosopis ruscifolia*).

Las tierras cultivadas y las pasturas artificiales no tienen en nuestra región la importancia que adquieren en el Chaco oriental o austral. Pero aún en nuestra región, en donde se dan ambientes de este tipo, se observa la presencia de plantas adventicias e invasoras, así como el avance de ciertas poblaciones animales, como son por ejemplo las aves granívoras (Bucher 1980: 122).

La fauna

Cabrera y Willink (1973: 73-74) consideran a toda la Provincia Chaqueña en su conjunto al describir la fauna, si bien hacen notar que las porciones húmeda y seca difieren en sus peculiaridades. En este esquema tan general, los autores dan informaciones muy escuetas, proporcionando sólo una lista de la fauna más representativa. Ocurre lo mismo en el bosquejo que es presentado por Ringuelet (1961), quien analiza los rasgos zoogeográficos del territorio argentino y traza líneas orientativas sobre las peculiaridades de las faunas que lo habitan. En este esquema, nuestra región queda inmersa en un territorio muy amplio, que incluye todo el Chaco. Según este autor (Ringuelet 1961: 165-169), su posición corresponde a la Subregión Guayano-brasileña, Dominio Subtropical y Distrito Chaqueño respectivamente. Los datos específicos sobre los animales locales en dicha obra son también pobres. Más recientemente, Bucher (1980) presenta una síntesis importante sobre las características del ambiente, los rasgos notables de la fauna, cita sus componentes más notorios, entre otros puntos, lo cual permite una aproximación plausible para comprender la fauna chaqueña. Karlin *et al.* (1994: 65-75) también proporcionan datos generales sobre la fauna del Chaco seco, presentan una sumaria lista e ilustraciones, y resaltan lo diversa y cuantiosa que es; asimismo subrayan su valor y el uso comercial de que son objeto, insistiendo en la necesidad de su manejo. Para nuestra región de estudio, la lista de Aráoz (1968) es un intento preliminar que sirve para bosquejar la fauna local, porque pese a su carácter somero, da cierta información sobre sus representantes más conspicuos.

La fauna local está muy bien representada por distintas clases de organismos, los que son ávidamente buscados por los cazadores, recolectores y pescadores para satisfacer sus necesidades. En los respectivos capítulos de esta obra están citados sus más caracterizados exponentes, puesto que forman parte de la alimentación, ya sea porque se los consume o porque se los evita. No obstante, el mundo animal no representa para los nativos sólo una fuente de alimentación; sus usos abarcan tal magnitud de aplicaciones que involucra a cueros, plumas, huesos, conchas, cuernos, pezuñas, etc., los cuales cumplen funciones en rubros muy diversos. Tales son los adornos, vestimentas, medicamentos, etc., sin contar los vinculados con su vida espiritual. Estos temas, sin embargo, no se detallarán en esta obra, salvo que tengan algún tipo de vinculación con la problemática alimentaria.

A pesar de sus condiciones de semiaridez, una importante porción del Chaco está cubierta por humedales; esta situación se cumple cabalmente en la zona de estudio. Son sitios de alta concentración de vida silvestre, siendo su productividad normalmente más alta que en los ecosistemas terrestres, lo que permite una apreciable concentración de la fauna, que habitualmente no es observable en otros ámbitos (Canevari *et al.* 1998: 75). Estos humedales tienen una alta significación como recurso faunístico alimentario; las especies representadas son las mismas que las de la Cuenca del Plata, si bien las dominantes cambian y no existen endemismos. Las aves zancudas se destacan así como otros animales propios del lugar; los dos “yacaré” que viven en Argentina (*Caiman latirostris chacoensis*, *C. crocodilus yacare*), las serpientes “curiyú” (*Eunectes noteus*) y “ñacaniná” (*Cyclagras gigas*). En los esteros, lagunas, cañadas, madrejones, entre otros cuerpos de agua, los peces son numerosos, entre los que destaca el “pez” por excelencia del nativo chaqueño: el “sábalo” (*Prochilodus platensis*). Otros también frecuentes son la “piraña” (*Serrasalmus spilopleura*), los “bagres”, los “bogas”, los “armados” y las “viejas”. Hay un grupo de peces con variado grado de adaptación para vivir con poca o ausencia de

agua: el “dientudo” (*Hoplias malabaricus*), la “anguila” (*Synbranchus marmoratus*), el “cascarudo” (*Hoplosternum* sp.), pero especialmente el “pez pulmonado” (*Lepidosiren paradoxa*), cuyo mecanismo adaptativo es ponderable (Ringuelet 1975; Menni *et al.* 1992). En estos ámbitos también viven otros organismos, como el “ciervo de los pantanos” (*Blastocerus dichotomus*) -hoy inexistente en nuestra área-, el “carpincho” (*Hydrochaeris hydrochaeris*), la “nutria” (*Myocastor coypus*), además de numerosos anfibios.

Se han registrado pocas especies de herbívoros: el “anta”, dos “corzuelas”, el “ciervo”, el “guanaco” y el “ñandú”, de manera que éstos no habrían representado un factor de riesgo para los pastizales. La presencia del “guanaco” –que es un elemento típicamente andino-patagónico– en el interior del Chaco, indicaría la falta de competencia por estos recursos (Bucher 1980: 144). Es por ello que la introducción de un organismo extraño, como fue el ganado, afectó a las praderas, tanto que el “pasto cesposo” (*Trichloris crinita*) y el “simbol” (*Pennisetum frutescens*) se redujeron completamente (Weber *et al.* 1950: 21). Entre los mamíferos, los edetados están muy bien representados, con diversos tipos de “armadillos”, entre los que descuella el fornido “tatú carreta”. A este grupo pertenecen también los “osos” (“oso hormiguero” y “oso melero”). Característicos de la región son los tres pecaríes: “rosillo”, “morito” y “quimelero”; este último es propio de esta región biogeográfica.

Los roedores son muy importantes: “vizcachas”, “conejo de palo”, “liebres”, “tucu-tucus”, “ratas”, etc., están muy bien representados tanto por número de especies como por su abundancia en los terrenos elevados. En el ambiente acuático descuellan algunos de sus representantes; tales son los ya mencionados “carpincho” (*Hydrochaeris hydrochaeris*) y “nutria” (*Myocastor coypus*), a los que agregamos la “rata acuática” (*Holochilus brasiliensis*).

Los felinos están bien representados, entre ellos el “jaguar”, el “puma” y varios “gatos” (“onza”, “pajero” y “montés”), si bien el primero de ellos prácticamente pode-

mos considerarlo como desaparecido en la zona de este trabajo. Completa el grupo de ávidos predadores los dos “zorros” (“zorro amarillo” y “zorro moro”).

Los efectos de la fauna sobre el suelo son notables en el Chaco. En ello están comprometidas las hormigas cortadoras, los termitas y los mamíferos con hábitos cavadores. Los últimos suelen favorecer los procesos erosivos, ya que producen frecuentemente áreas más o menos considerables de suelo denudado alrededor de sus cuevas; un caso visible es el de las “vizcachas” (Bucher 1980: 137-142).

Nores (1989: 298-299), para trazar el esquema de distribución de las aves, siguió el concepto fitogeográfico de Cabrera (1971), considerando que las aves están supeditadas al tipo de vegetación. En la zona de nuestro estudio tienen especial importancia las especies propias de los humedales, que constituyen poblaciones y colonias de nidificación importantes. Éstas tienen gran valor alimentario para los grupos étnicos. Podemos mencionar “cigüeñas”, “garzas”, “patos”, “patillos”, “macáes”, “cormoranes”, “cuervillos de cañada”, ralidos, entre otros, quienes animan estos ambientes tanto por su riqueza en especies como por su abundancia.

Entre las aves no vinculadas especialmente con el ambiente acuático –muy numerosas ciertamente– sobresale en primer término el “ñandú”, la especie de mayor tamaño. Así mismo, tinámidos, caramiados; trepadores y carpinteros; furnáridos, psitácidos, caprimúlgidos, colúmbidos, pueblan los distintos ambientes de campos, montes y bosques. Los paseriformes, representados con numerosas familias, están presentes en todos los ambientes. En el ítem relativo a las aves mencionaremos sus elementos más representativos.

Los rapaces cubren con su presencia todos los hábitats: “águilas”, “gavilanes”, “esparveros”, “halcones” y los “jotes” –llamados “cuervos” en la región-. Su presencia es constante en cualquier paisaje. De hábito nocturno, los caprimúlgidos, las “lechuzas” y “buhos” matizan la vital actividad de las noches.

Las lagunas temporarias son el biotopo más difundido en el Chaco Occidental; fenómeno ligado a las lluvias estacionales. Muchas especies están adaptadas para reproducirse en ellas, pasando la estación seca enteradas en el lecho seco; tal es el comportamiento de los “escuerzos” (*Lepidobatrachus* y *Ceratophrys*). Entre los anfibios, también recordemos a los “sapos” (*Bufo* spp.), que en gran número circulan en las noches de estío. En la estación lluviosa, la actividad de estos animales tiene su punto culminante; la vocinglería es notable por el número de individuos, y también porque se trata de numerosas especies. La “rana” (*Leptodactylus chaquensis*), así como otras del mismo género y otras correspondientes a *Hyla* también son muy comunes. La “rana coralina” (*Leptodactylus laticeps*) es un elemento característico en la zona.

Entre los reptiles, se pueden mencionar por su interés los “lagartos” diurnos, como son las “iguanas” (*Tupinambis teguixin*, *T. rufescens*), “ututos” (*Tropidurus spinulosus*) y “lagartijas” (*Ameiva ameiva*, *Teiis cyanogaster*). Entre los ofidios, la más llamativa es la “lampalagua” (*Boa constrictor occidentalis*), y las venenosas “cascabel” (*Crotalus durissus*) y “yarárá” (*Bothrops alternatus*, *B. neuweidii*), además de variadas culebras. La especies de “tortugas” son escasas, y sus poblaciones han mermado tanto por la persecución para la venta como por el consumo que aún persiste entre los ancianos nativos. No obstante, la “tortuga terrestre” (*Geochelone carbonaria*) aún aparece en las partes secas.

Entre los moluscos, en las lagunas y terrenos anegados se encuentran los “caracoles” (*Ampullaria canaliculata*), en aguas quietas las “conchas” (*Anodontites trapesia-lis susanae*), y más raramente los “caracoles blancos” (*Megalobulimus lorentzianus*), muy cotizados en tiempos pasados para confeccionar con sus caparazones collares y brazaletes.

La fauna de invertebrados es poco conocida (Bucher 1980: 129-131); pero a simple vista puede observarse que es numerosa y muy variada. Cabrera y Willink (1973: 74-75) mencionan algunos de sus componentes más llamativos. “Arañas”, “escarabajos”,

“escorpiones” y “escolopendras”, son las siempre temidas alimañas, y no suelen faltar en sitios ocultos.

Los “termites” son llamativos en algunas regiones del Chaco, especialmente en su porción oriental; en nuestra región de estudio también están presentes, aunque de manera muy dispersa. Pero son las “hormigas” las que descuellan entre los consumidores de materia vegetal. Los hormigueros de cortadoras de los géneros *Atta* y *Acromyrmex*, así como sus efectos, no pasan inadvertidos en los bosques de la región. Bucher (1980: 144) señala el papel que tienen estas “hormigas” cortadoras en la ecología chaqueña. Por su densidad y actividad, adquieren importancia como consumidores primarios, cumpliendo en la región el rol de los grandes mamíferos hervíboros, que aquí no existen. Estas “hormigas” son extremadamente abundantes y diversas en la región. En tiempos pasados la “langosta” migratoria o voladora (*Schistocerca americana*) y las “tucuras” causaban estragos en la vegetación y su sola presencia producía pavor a los habitantes; en la actualidad es raro hallarlas. Las “avispas” y “abejas” son numerosas y tuvieron gran importancia en la subsistencia de los nativos chaqueños; le dedicamos a este tema un capítulo especial. Las “chinches” y las “vinchucas” también están bien representados; de entre ellos se debe señalar la alta incidencia de la “vinchuca” (*Triatoma infestans*) –vector del mal de Chagas– que habita preferentemente en la vivienda humana o en sitios allegados, como son los corrales del ganado. Entre los ácaros, las “garrapatas” están muy difundidas; parasitan animales domésticos y del monte, hay especies nativas e introducidas, las cuales adquieren mayor prevalencia con el ganado poco cuidado.

La situación de la fauna no es ajena al agobio por el mal uso de todo el ambiente regional. Hace más de medio siglo, uno de los objetivos de la creación de la Estación Biológica de Ing. G. N. Juárez fue la protección de la flora y fauna autóctona. Sobre la situación de la última, cuenta su director de aquellos años, que estaba prácticamente eliminada (De Gásperi 1959: 6).

EL CAMBIO DEL ESCENARIO NATURAL

Con la Conquista, en el Chaco semiarido se introducen elementos materiales que inician un cambio en la tecnología de aprovechamiento del ambiente: armas de fuego, instrumentos de metal, ganado, plantas exóticas, entre otros. La aplicación de nuevas tecnologías inicia una etapa de impactos que progresivamente transformarán el paisaje. En la periferia occidental de este área geográfica, a partir del siglo XVI se formalizará un grupo humano que se denomina hispano-indígena o “criollo” o “chaqueño”, que practica el pastoreo y tiene una marcada influencia en todo el Chaco. En el siglo XX esta gente tiene un protagonismo en la vida social de la región estudiada, que junto a su papel trascendental en la transformación del ambiente, se manifiesta en otros órdenes en la historia lugareña. Por tal motivo se los trata de modo especial en el capítulo **Cambio cultural**.

Hueck (1978: 283-284) hace notar que los bosques secos del Chaco xerófito se encuentran en el límite de sus posibilidades de existencia debido a las bajas precipitaciones; por tal razón toda intervención humana tiene consecuencias doblemente negativas. Este autor considera que la influencia de los nativos sobre el bosque habría sido escasa, lo cual cambió cuando el hombre moderno comprendió el significado económico de las inmensas masas forestales, con énfasis en las maderas duras, particularmente en la de los “quebrachos”. Sitúa la destrucción de los bosques a partir de fines del siglo XIX. El papel que le cupo a la industria del tanino, y al uso de combustible para los ingenios azucareros de zonas aledañas, incidió fuertemente en la demanda cada vez mayor de madera. No obstante, en nuestra zona la mayor gravitación la tuvo la introducción del ganado junto con la colonización criolla.

La colonización del área pilcomayense se inicia con la fundación de la Colonia Buena-ventura en 1902, la cual estuvo destinada al asentamiento de criollos; este acontecimiento marcó un hito en la conquista de la región. En 1905, su impulsor, D. Astrada realiza una exploración del río Pilcomayo y redacta un informe con interesantes datos sobre las ca-

racterísticas de la zona, que luego cambiarían drásticamente (Astrada 1906). Este punto se trata con suficiente detenimiento en el capítulo **Cambio cultural**, ítem *criollos*.

Varios autores (Weber *et al.* 1950; Morello y Saravia Toledo 1959a-b; De Gasperi 1959; Morello & Hortt 1985 y Saravia Toledo y del Castillo 1988) dedican sus estudios a desentrañar las influencias que la sociedad criolla ejerció sobre el ambiente desde los albores del siglo XX. De Gásperi (1959: 3) considera que el desequilibrio bioecológico se produjo en esta zona por razones tales como: pérdida de la cubierta vegetal de los suelos por el desmonte, por la desaparición de pastizales en razón de la sobrecarga de ganado, las periódicas quemazones y el sobrepastoreo y pisoteo del caprino. Papadakis (1973: 193) enfatiza que la sequía invernal y primaveral impiden el óptimo crecimiento de las gramíneas, quedando grandes espacios desnudos en el suelo. Esto facilita la invasión de leñosas, creándose una vegetación mixta, cuyo equilibrio entre leñosas/gramíneas es inestable. Este equilibrio se mantuvo mientras los nativos habitantes de la región prendían fuego con fines cinegéticos, provocándose de este modo un control de las leñosas. Con la irrupción del ganado, los pastos son consumidos y esta situación favorece la proliferación de leñosas.

Morello y Saravia Toledo (1959a: 75) señalan que la explotación ganadera empezó en el oriente de Salta a mediados del siglo XIX, y junto con ella se inició la transformación del paisaje natural. Entre los fenómenos más destacables consignan la desaparición de pastizales en las áreas inundables y en los suelos zonales; la dominancia de leñosas en zonas de primitivos pastizales; destrucción del repoblado natural y la creación de áreas peridomésticas de suelo desnudo, donde la erosión prontamente deteriora el suelo. Hueck (1978: 287) estima que el pastoreo resultó ser para el bosque chaqueño un peligro no menos importante que la excesiva extracción maderera. Ambientes con tan prolongados períodos de sequía ofrecen una escasa oferta de forrajes, de manera que los distintos estratos de vegetación sufren el ataque del ganado de muy distintas formas.

El sobrepastoreo elimina primero las gramíneas del bosque y su entorno; éstas se refugian en sitios inaccesibles para el ganado, como son las densas asociaciones de bromeliáceas, cactáceas y otros matorrales espinosos. Luego elimina las latifoliadas más palatables. La llegada del criollo con su ganado tuvo un enorme impacto sobre el ambiente. Morello y Saravia Toledo (1959a: 25-26) dan explicaciones y argumentos, así como documentación para sostener la presunción de que hayan sido el sobrepastoreo y la acción del ganado como diseminador, los responsables de desencadenar el cambio, si bien no dejan de señalar que no habría sido un solo factor el responsable de todo.

Castellanos (1958: 234-236) sostenía que el problema de la transformación de las pasturas naturales era más complejo, y que sus causas no podían reducirse a la acción del sobrepastoreo; antes del cambio fisonómico repentino producido por la influencia del blanco –destaca el mencionado autor- ya había un clima propicio para que ocurriera. En este orden, subraya el desecamiento general que acaecía desde mucho tiempo antes. Esta afirmación se contrapone con la de De Gásperi (1959: 3) quien señala la carencia de datos sobre las lluvias antes de operarse la desecación, la cual –argumenta- estaría más vinculada con el mal manejo de las tierras, cuya consecuencia inmediata fue la modificación del microclima de la región. Este observador, afincado durante años en la zona, intuía que las precipitaciones –antes de que existieran registros- serían siempre de entre 500 a 600 mm anuales, según el régimen habitual de lluvias. Lo que varió, sin dudas, fue la “economía de la humedad”, con grandes pérdidas en el potencial hídrico¹⁵.

En los años 50 del pasado siglo en el oeste formoseño, y en particular en la zona de Ing. G. N. Juárez, era ya ostensible la desaparición de los pastos y la carestía del agua, lo mismo que la enorme disminución del ganado con respecto a unos veinte años antes (Weber *et al.* 1950: 25; De Gasperi 1959: 3-4). Por esos años el auge del ganado caprino se hizo intenso en coincidencia con

la desecación; su voracidad no dejó ni hebras de pasto, con efectos negativos para el ganado mayor y en la erosión de los suelos. Papadakis (1973: 195) reflexiona sobre el papel del caprino en la zona. Dicho autor sostiene que este ganado es más bien el efecto que la causa del deterioro; como se destruyeron los pastos el criollo recurre a la cabra, que aprovecha mejor la vegetación leñosa y puede vivir en estas condiciones. Karlin *et al.* (1994: 81) hacen notar que la actividad ganadera tiende actualmente a ocupar todos los espacios del Chaco y continúa con su acción degradativa, no sólo de los pastos, sino también de los renovales de árboles y la capacidad productiva de los suelos. Las tierras habilitadas para la agricultura pronto demuestran un rápido proceso de degradación que se manifiesta de muy diversas maneras: degradación física del horizonte superficial, fuerte erosión hídrica, agotamiento de la fertilidad, salinización y/o alcalinización, entre otros fenómenos altamente perjudiciales (Casas y Michelena 1996). Todas estas acciones se traducen en un creciente proceso de desertificación, en donde la sobreexplotación de los recursos naturales ocupa el centro de la cuestión (Bucher y Chani 1999: 80-81). A mediados del siglo XX, De Gásperi (1959: 3) señalaba que la porción oeste de la provincia de Formosa estaba gravemente amenazada por la desertización. Ésta era consecuencia de la explotación irracional y exhaustiva de sus tierras, desde hacía –por entonces- un cuarto de siglo. Desde entonces, este problema no fue sino acrecentándose. Los detalles que daba De Gásperi (l.c.) eran ya preocupantes. Los suelos de los departamentos Bermejo, Ramón Lista y Matacos, que abarcan la región de nuestra investigación, estaban tan intensamente erosionados que el 25-30 % eran tierras perdidas.

A la vista de estos cambios progresivamente degradantes del ambiente, llevó a Karlin *et al.* (1994: 83) a bosquejar una realista pintura de la región: bosques xerófitos muy deteriorados, grandes áreas salinizadas, explotaciones forestales y pastoriles en decadencia; sumada a su esca-

¹⁵ Esto se materializa en las pérdidas del agua de lluvias por el escurrimiento, la mayor insolación, la intensa evapotranspiración y la acción del viento (De Gásperi 1959: 3)

sa población, carencia de centros urbanos importantes, inadecuadas vías de comunicaciones, dependencia política y económica de las capitales provinciales (ubicadas en las periferias de la región), que se traduce en una situación general de gran precariedad en todos los órdenes. En suma, el panorama esbozado por estos autores (Karlin *et al.* 1994: 94-95) son ciertamente desalentadores en tanto se mantengan las tendencias actuales, tanto en sus repercusiones productivas como en las ambientales.

En los párrafos precedentes hemos descrito la situación general del cambio ambiental de la región, así como el concierne a la vegetación. Estas transformaciones también ocurrieron en el ámbito de la vida animal, las que son igualmente ponderables y muy preocupantes. A lo largo de este trabajo, en los capítulos respectivos (caza, pesca, recolección de miel) particularizaremos casos concretos relativos a las especies más perseguidas.

Chébez (1996: 11) sintetiza las causas que inciden en la transformación de la riqueza faunística: por un lado, la rápida transformación de los ambientes naturales para adaptarlos a los más diversos sistemas de explotación, y por otra parte, el crecimiento demográfico y el auge de sus necesidades.

Tal como venimos describiendo, en nuestra zona la actividad humana incidió sobre la fauna -en líneas generales- de manera harto negativa. Diversos autores reseñaron los principales factores que produjeron estos hechos y circunscriben las causas que atentan en la vitalidad de estos organismos y llevan a la extinción de las especies: A) la transformación del ambiente: explotación agropecuaria, forestal; contaminación, introducción de especies exóticas; B) caza: comercial, deportiva, para combatir “plagas”¹⁶ y de subsistencia (Bucher 1980; Chébez 1996; Bertonatti y Corcuera 2000).

Entre los principales formas de apropiación de animales en nuestra zona se pueden mencionar la caza, la pesca y la captura de especies, ya sea para el usufructo local o para el comercio. Ciertos parámetros como la contaminación y otros factores serían irrelevantes¹⁷. Relacionados con estos últimos podemos recordar como causas negativas para la vida silvestre: la construcción de grandes obras, como represas o caminos; el auge del turismo; la introducción de especies alóctonas que compiten con las autóctonas. Todo parece indicar que estos últimos agentes no afectarían a la fauna local porque su repercusión fue escasa.

Bucher (1980: 148-149) hace notar que algunas especies han sido prácticamente eliminadas del ámbito chaqueño a raíz de la acción humana (como el “guanaco” y el “ciervo de los pantanos”), mientras que otras han sido restringidas en forma drástica, tanto en número como en distribución, al punto que pelagra su supervivencia en la región, como es el caso del “oso hormiguero”, el “tatú carreta” o el “aguará guazú”. Por otro lado, otras especies sufrieron una importante reducción poblacional, de manera que su supervivencia en las actuales condiciones es realmente precaria; es la situación en que se encuentran los “pecaríes”, “corzuelas”, “yacaré”, “gatos del monte”, “ñandú”, entre otras. En contrapartida, las actuales condiciones favorecieron a que ciertas especies proliferaran y se convirtieran en verdaderas “plagas”; en este grupo podemos recordar a la “vizcacha”, al “conejo de palo” y a varias aves granívoras.

Los efectos de las actividades de subsistencia de los nativos antes del contacto habrían sido menores dado el sistema de rotación según su hábito trashumante, pero luego, con la llegada del blanco al territorio, éste se fragmenta y así se acota enormemente el espacio disponible para el indígena. El crio-

¹⁶ Chébez (1994: 34) hace notar que la acusación de “plaga” todavía pesa sobre varias especies. Esto ha motivado cruentas persecuciones sin fundamento técnico que las justifiquen y están originadas principalmente por la presión de intereses sectoriales que no contemplaban los inconvenientes ecológicos directos o indirectos que esas campañas de control o eliminación traían aparejadas.

¹⁷ Las informaciones sobre la contaminación en la zona son inexistentes, aunque sin dudas en la realidad se dan, éstas serían de poca monta. Derrames de tóxicos industriales y prácticas agrícolas con el uso de agrotóxicos en la Alta Cuenca del río Pilcomayo, serían los enemigos potenciales de la fauna acuática. Mortandades de peces suelen observarse, siendo sus causas sin explicaciones para los lugareños (Chébez 1994: 19-20).

llo, además de arribar con su ganado, practica el “meleo” (colecta de miel y cera) y se convierte en un perjudicial depredador de los bosques; también caza para subsistir, para vender pieles y persigue las “plagas” que peligran a su ganado. Con este panorama se plantean las instancias que operaron en conjunto de manera muy negativa sobre la fauna según los ítems que enunciamos más arriba. La caza comercial habría tenido injerencia en la zona desde hace alrededor de un siglo, a juzgar por las informaciones que nos proporcionaron los lugareños. Se conoce que Argentina ha sido uno de los exportadores de vida silvestre más importantes del mundo, tanto de especies vivas como muertas; ya desde fines del siglo XIX se exportaron cueros y pieles en un volumen escalofriante, y esto fue en auge con el correr del siglo XX, según las ponderables cifras que se poseen (Bertonatti y Corcuera 2000: 53-54).

Para nuestra zona no contamos con datos - según estadísticas fiables- que reflejen las cifras de pieles y cueros acopiados; pero sí quedará en nuestra memoria el galpón del “boliche” de un acopiador criollo en el que se albergaba una cantidad impresionante de cueros de reptiles a mediados de los 80. El propio comprador, asombrado, nos comentaba: “parece que no van a acabar nunca, porque la cantidad que me traen es para no creer ...”. Veremos en el capítulo relativo a la **Caza** la manera muy destructiva de los sistemas tradicionales de acopio, sobre todo en el tratamiento de las aves. La captura de polluelos y huevos en los humedales habrá influido en la completa desaparición de algunas especies en la zona. Llegaron siempre a la región compradores de pieles, plumas y animales vivos para mascotas, lo que se tradujo en una pertinaz persecución de las especies cotizadas para estos fines. Según veremos en el capítulo relativo a la **Agricultura**, la lucha contra las “plagas” fue y es sin treguas para defender los sembradíos. Criollos y nativos poseedores de rebaños dan pelea a los depredadores de sus ganados, y en esto la lucha es encarada de manera muy contundente como minuciosa. Por fin, no hemos de olvidar todos aquellos animales

que son temidos por motivos muy variados, sobre todo por ser agoreros o por estar vinculados con poderes sobrenaturales nefastos; éstos son eliminados ni bien rondan en las cercanías del hábitat humano; se dan ciertos datos ilustrativos sobre este caso en el capítulo que trata las **Prohibiciones y temores alimentarios**.

A pesar de que la caza comercial tuvo una gran trascendencia en nuestra zona, creemos que una de las observaciones formuladas por Chébez (1996: 243) se adecua para nuestro caso; este autor sostiene que las causas que atentan y peligran el exterminio de diversas especies son las transformaciones de sus ambientes naturales debido a la deforestación, la urbanización, la contaminación, la desertización, el uso impropio o intensivo agrario. Creemos que son estas las causas que priman en el deterioro del patrimonio faunístico en esta porción del Gran Chaco.

EL RIO PILCOMAYO

El río Pilcomayo conforma una cuenca que es compartida por Bolivia, Argentina y Paraguay. Está comprendida entre los 19° y 26° de latitud Sur y entre los 57° y 67° de longitud Oeste. Es parte integrante de un ámbito mayor, la Cuenca del Río de la Plata. Junto con el río Bermejo y Salado son los únicos ríos que cruzan completamente el Chaco de oeste a este. Se caracterizan por tener régimen de aguas altas en verano y régimen de estiaje en invierno, los cuales están supeditados a la abundancia o escasez de lluvias en sus nacientes. En el primer caso transporta abundantes sedimentos y se presenta turbio, en tanto que cuando las aguas disminuyen se presenta transparente. El Pilcomayo tiene una marcada orientación noroeste-sudeste, siendo su extensión de aproximadamente 1600 kilómetros (Sosa Tenailon 1999: 61-62). Ocupa dos territorios bien diferenciados: a) Alta Cuenca o Sección Andina, cuyo asiento está íntegramente en Bolivia, con una superficie de 87.000 km²; se extiende desde la Cordillera de los Andes¹⁸ hasta donde el río corta la

¹⁸ Nace en la Cordillera de los Frailes, cerca de Potosí, y se desarrolla en valles situados a más de 3000 m de altura. Su principal afluente es el río Pilaya.

Sierra de Aguaragüe, en Villamontes, y a partir de aquí ingresa a la región chaqueña, que presenta sus características serranas hasta Ibibobo; b) la Baja Cuenca o Sección Chaqueña, en la planicie del Gran Chaco, regando los territorios de los tres países; esta porción es muy extensa, pues alcanza 190.000 km² (Meyer 1995: 3). Es en la Alta Cuenca donde las nevadas y -especialmente- las precipitaciones pluviales veraniegas generan la casi totalidad de su caudal.

Ramella y Spichiger (1989: 643-645) describen sumariamente los rasgos de las citadas secciones; en primer término, discurre su porción andina, que ocupa el fondo de valles profundos, excavados por el río, con mucha pendiente, mayor velocidad y caudal; es un típico cauce torrencial de montaña. En segundo lugar, sigue la sección chaqueña¹⁹, que presenta morfología meándrica; la dividen en tres partes: un *curso superior* desde la salida de la cordillera, con cauce bien definido, ancho y con barrancos altos; un *curso medio*, donde deja de ser un cauce definido para dar lugar a la sucesión de brazos temporarios, que se abren y obstruyen sucesivamente, para perderse en una zona pantanosa. Hoy el taponamiento se ubica a 60 km en línea recta de la frontera tripartita, en la porción ribereña que corresponde a la provincia de Salta (Argentina) y al departamento Boquerón (Paraguay)²⁰. Por fin, el *curso inferior*, al sudeste de las zonas de inundación, en donde reaparece nuevamente como cauce definido y meandroso y va hasta su desembocadura en el río Paraguay. Luego de desaparecer como corriente, el río Pilcomayo se presenta en su nuevo cauce definido con menor caudal, pocos sedimentos y mayor contenido salino. Este cauce se originaría por la infiltración de agua en el subsuelo del área de los pantanos, y vuelve a aflorar para constituir un conjunto de

riachos y ríos (el delta pilcomayense) que desembocan en el río Paraguay (Sosa Tenaillón 1999: 65-67).

La zona donde transcurre nuestra investigación es el *curso medio* de la sección chaqueña, zona de numerosos canales, pantanos, esteros e inundaciones (Fig. 9 D). Y según veremos al reseñar la historia de nuestras comunidades nativas, hasta los años 1970 el Pilcomayo era en esta parte un cauce definido, y el río se comportaba con las características del *curso superior*.

Ramella y Spichiger (1987: 643) sostienen que para comprender los aspectos ecológicos del Chaco se debe conocer en primera instancia la distribución de sus aguas. Por un lado está la precipitación anual, y por el otro lado, está la distribución condicionada por el relieve, la cual da lugar al sistema hidrográfico (con sus formas modernas, degradadas, fósiles, etc.). Sin ninguna duda, en nuestra zona de estudio los vaivenes de este río condicionan completamente el *modus vivendi* de la gente y las peculiaridades de su flora y fauna. La historia del río es de avances y retrocesos, y de cambios de cauce. La documentación fiable que trata sus avatares data de los años 30 del siglo XX, y desde entonces el retroceso registrado es muy destacado²¹. A fines de los años 20 el río como cauce llegaba hasta el Estero Patiño, lo que indica que desde entonces su retroceso es de cerca de 300 kilómetros (Sosa Tenaillón 1999: 50). Son dos las características que inciden en el comportamiento del río: la extraordinaria cantidad de sedimentos que arrastra, originados por procesos erosivos en la Alta Cuenca, y la gran variación de caudales en tiempos de creciente²². Sus aguas llegan a tener concentraciones de 50 y hasta 100 kg/m³ de sedimentos. El río tiene un caudal mínimo de 3 m³/s, que se eleva hasta 3.000 m³/s en tiempos de

¹⁹ Los límites actuales se desplazaron notablemente hacia el oeste desde el momento de la redacción de dicho trabajo.

²⁰ En su momento el río llegaba hasta una zona de grandes humedales que se denomina Estero Patiño en Paraguay y Bañado Estrella en Argentina. Desde 1944 el río dejó de desembocar en dichos sitios y empezó a retroceder un promedio de 6 km por año (sitio internet www.pilcomayo.org.py. Consulta 17. 03.03).

²¹ Importantes estudios y trabajos técnicos fueron abordados por entonces por Tapia (1935) y Cordini (1947) que sirvieron de base para comprender los fenómenos que involucran el comportamiento del río. Además de sus resultados, estos trabajos constituyen excelentes documentos sobre la historia del Pilcomayo en la zona del Estero Patiño.

avenidas. El río crecido produce notables efectos en el ambiente fluvial. Uno de ellos es el ya mencionado retroceso del cauce, el cual es considerado el fenómeno más alarmante. Año tras año el cauce del río, desde los años 40, retrocede hacia el oeste en un promedio de 6-7 km por año. Esto es causado por la elevada cantidad de sedimentos que se depositan, originándose el taponado y colmatación del cauce, que en el lenguaje vernáculo se denomina “enlamado”²³. Cordini (1947: 24) sostuvo que el fenómeno de obstrucción no se debe originalmente a las arenas que lleva el río sino al bioeston depositado en forma de enormes cantidades de “palo bobo” (*Tessaria integrifolia*) que posibilita la formación de la malla o trabazón fundamental sobre la que a su vez se depositarán las arenas. Estos troncos, junto con los de otros árboles del bosque ribereño, forman un verdadero enrejado. Las inundaciones anuales, que tienen su importancia en cuanto al aporte de agua a zonas donde su carencia es crónica, al mismo tiempo son negativas por lo impredecibles, ya sea por el volumen, o por el destino o distribución de las aguas. Los denominados “puntos críticos” del río, constituyen sitios donde el cauce sale enteramente de su curso y retoma otros, hoy inactivos. La extremada horizontalidad de la planicie chaqueña y la gran variación estacional y anual de los caudales, con grandes inundaciones estivales, han favorecido los procesos de migración de cauces, cuyas evidencias pueden encontrarse en la mayor parte de la región.

Meyer (1995: 5) sintetiza la mecánica de la sedimentación, la cual conduce a la colmatación, taponamiento y retrogradación del cauce. Durante las crecidas, el caudal tiene un promedio de 2.000 km³/s, con una gran concentración de sedimentos en sus-

pensión; el cauce no puede contener tanto caudal, de modo que sobrevienen los desbordes hacia las llanuras de inundación, donde se depositan los sedimentos, en su mayoría limosos o de arenas muy finas. No obstante, una parte considerable de los sedimentos permanece en el cauce. Como señalamos antes, contribuye a que esto suceda la presencia de la vegetación ribereña y todo el material vegetal arrastrado, que actúa cual represa contensora de los sedimentos en el lecho del río. Esta situación provoca la poca elevación del fondo del cauce el cual llega a sobreelevarse con respecto a los terrenos contiguos y constituye un talud que separa las aguas. Este fenómeno se produce desde el sitio de taponamiento hasta unos 15 km aguas arriba. Se presenta como una sobreelevación generalizada del lecho del cauce natural, que recibe el nombre “río colgado” y constituye la parte terminal del cauce activo del río.

En el tramo meándrico del Pilcomayo se da el fenómeno de la divagación, con frecuentes cortes de los meandros y el desplazamiento del cauce hacia ambas márgenes. Las aguas que llegan a la zona de taponamiento desbordan por sobrepasar la capacidad del cauce, distribuyéndose por ambas márgenes, de suerte que origina humedales circundantes. Estos cuerpos de agua alcanzan poca profundidad y conforman estructuras que son típicas en la zona: esteros, bañados y madrejones²⁴. Los esteros son humedales permanentes, los bañados son temporarios. Los madrejones son antiguos meandros en los que se acumulan las aguas del desborde. Los esteros son terrenos bajos, de suelos arcillosos y humus en formación, cubiertos por agua proveniente del río o de lluvias, que sólo se desecan en tiempos de mucha sequía. El nivel de agua fluctúa

²² El origen del material transportado se debe a varios factores. En el ámbito andino de altura existe una escasa cobertura vegetal sobre los suelos, en los que prevalecen los esquistos y areniscas poco cementadas; el meteorismo que las disgrega y la erosión de los suelos de cultivos en las laderas montañosas, se unen para que abunde el material fragmentado, cuyo transporte se ve facilitado a través de las aguas de las lluvias torrenciales veraniegas de 300 – 400 mm.

²³ Enlamar: se denomina así en el lenguaje vernáculo a la colmatación por sedimentación (Morello y Saravia Toledo 1959a: 51).

²⁴ Ramella y Spichiger (1989: 648) describen los sistemas hidrológicos chaqueños que son consecuencia de la degradación de un río activo. Mencionan “cauces”, “raleras”, “correntadas” y “aguadas”, los cuales son convenientemente descriptos.

entre los 0,50-1,50 m de profundidad. Son infrecuentes en nuestra zona, pero son característicos en el Chaco Oriental. Los bañados se presentan como grandes espejos de agua que cubren extensas superficies; a medida que la estación de crecientes llega a su término los terrenos se desecan nuevamente. Los meandros abandonados son conocidos como “madrejones”; éstos se cubren con vegetación flotante y suelen ser ricos en diversidad faunística.

Meyer (1995: 7) señala que el retroceso del cauce da origen a otro fenómeno fluviomorfológico: la reconstitución de la red de drenaje mediante la apertura de nuevos cauces, muchos de ellos intermitentes, que en la región se llaman “cañadas”. Éstas suelen ser muy frecuentemente el trazado de antiguos caminos, ya que en una superficie plana -como es la chaqueña- el escurrimiento superficial se da por la rugosidad, más que por las pendientes, y así el espacio limpio es seguido por el agua.

Los procesos descriptos que afectan al Pilcomayo se incrementaron sustancialmente en las últimas décadas, debido al violento proceso de erosión en la Alta Cuenca. Ésta resulta del sobrepastoreo y la deforestación; los humedales asociados al río sufren un permanente proceso de rellenado y desplazamiento aguas arriba. A lo imprevisible del cauce del río, se suma de una manera creciente en los últimos tiempos la contaminación de sus aguas. Tienen especial relevancia los desechos provenientes de las industrias mineras, tanto de Argentina como de Bolivia. En algunos casos, los derrames accidentales fueron de grandes envergaduras y con peligrosidad para la población y la biota (Bucher y Chani 1998: 83).

Cada vez queda menos del cauce definido en la porción chaqueña del río Pilcomayo. Existen algunos puntos críticos en el tramo que aún resta en su porción superior, entre la precordillera andina y el sitio de taponamiento actual, en los cuales existe el riesgo de un cambio radical del cauce, en cuyo caso abandonaría la zona de divagación actual y tomaría otra dirección²⁵.

Los esteros, bañados y todos los terrenos anegadizos que conforman el sistema

pilcomayense cumplen una función fundamental para el desarrollo de la fauna ictícola. Estos cuerpos poseen una alta productividad primaria, de manera que son una rica fuente de alimentación para los peces. Contrariamente, el río -por la alta concentración de sólidos en suspensión- deja penetrar poca luz solar, lo que impide la proliferación de microorganismos. Los peces del Pilcomayo utilizan el cauce más bien como vía de comunicación para trasladarse desde los sitios de desove (en la Alta Cuenca) a los de crecimiento y apareamiento en los humedales (Meyer 1995: 7). Los grupos étnicos que habitan su zona de influencia desarrollaron estrategias subsistenciales altamente dependientes del humedal, ya sea para la pesca, la agricultura en terrenos anegadizos, la caza de salvajina vinculada con el ámbito acuático, entre otros factores.

Este río es considerado “columna vertebral del Chaco”, pues lo cruza por su porción media; fue un ámbito de atracción para el asentamiento de numerosos núcleos humanos, lo cual queda demostrado por la diversidad de pueblos indígenas que se asentaron en su área de influencia. Desde muy temprano, luego de la conquista, fue motivo de atracción para un elevado número de expediciones; éstas fueron realizadas con fines de reconocimiento, de comunicación fluvial, de colonización, de explotación y uso de las aguas o el territorio, entre otros. Desde inicios del siglo XVIII se sucedieron empresas cuya finalidad era la exploración del Pilcomayo. Amerlan (1884: 56-59), Asp (1906: 6-8), Lange (1906) y Verón (2002) efectúan una síntesis sobre ellas así como de sus fines y resultados. González Torres (1994: 193-194) y -especialmente- Gordillo y Leguizamón (2002: 21-26) dan informaciones y pormenores sobre las mismas. Todas ellas fueron extremadamente difíciles, y algunas acabaron en tragedias; sólo la expedición de Lange en 1906 fue concluyente en sus resultados. Ésta demostró -sumado a los informes y experiencias de las anteriores- que el río Pilcomayo no era navegable en todo su curso debido a su irregularidad y a lo imprevisible de su caudal hídrico. Pero entre los intereses de estas expediciones pre-

²⁵ Véase el sitio de internet www.pilcomayo.org.py

valecía el afán de conocer su recorrido, las condiciones de navegabilidad así como evaluar la posibilidad de constituirse en una vía de comunicación entre Bolivia –a través de los ríos Paraguay y Paraná- con el Río de la Plata. Algunas de estas expediciones se nombrarán en esta obra ya que tuvieron incidencia en diversos momentos de la vida social y material de la región. En el plano estrictamente biológico también hubo inquietud por documentar la naturaleza pilcomayense; recordemos que en cuanto a la vegetación el botánico Thomas Morong fue el primero que realizó colectas en la región como integrante de la expedición de Olaf Storm en 1890 (Storm 1892: 51; Morong & Britton 1892: 45-46). Con posterioridad otras exploraciones acrecentaron el conocimiento florístico (Kerr 1894; Hassler 1909). Hay que recordar, no obstante, que estas exploraciones botánicas relevaron solamente el río Pilcomayo inferior²⁶. En cuanto a las noticias etnográficas, los viajes de Friè (1906) y Herrmann (1908) proporcionaron datos preliminares genuinos, y sobre todo, hay que destacar el excelente mapa presentado por Herrmann, en donde puede apreciarse un notable avance en el intento por situar la distribución de los grupos étnicos de la zona. Entre 1908-1909 Nordenskiöld (1912) realiza su expedición al Pilcomayo y escribe su célebre y admirado libro, aún hoy fuente de permanente consulta.

Como veremos en el capítulo donde tratamos el cambio cultural, el área pilcomayense sufrió un desolador cambio ambiental una vez que el blanco penetró en ella. No obstante, aún conserva rasgos de su opulenta riqueza prístina, sobre todo en las áreas inundables. Desafortunadamente, aún hoy no contamos con registros completos y ciertos de los integrantes de su flora y fauna. El carácter cambiante del río ha generado conflictos fronterizos entre Argentina y Paraguay, lo cual dió motivo a un diseño del límite según una línea convencional en los sectores desecados (Atlas 1981:57). No obstante, la distribución de las aguas hacia uno y otro lado da lugar a frecuentes fricciones entre ambos países, sin que se llegue a ningún acuerdo en cuanto al aprovechamiento equitativo de las aguas (Sosa Tenaillon 1999). El complejo panorama de la cuenca del Pilcomayo motivó el diseño de diversas intervenciones, definidas como de emergencia, de mediano plazo y a largo plazo (Meyer 1995: 7-11). Hasta el momento estos emprendimientos no dieron resultados satisfactorios para las partes afectadas, al contrario, son criticadas con tono flamígero por Sosa Tenaillon (1999), quien sostiene que lejos de aportar soluciones al problema los complican²⁷. Un análisis de la situación del río y sus connotaciones sociales y políticas para los indígenas del lugar fue recientemente elaborado por Gordillo y Leguizamón (2002).

²⁶ Estas expediciones y recolecciones brindaron un panorama preliminar de la flora regional; al mismo tiempo, en sus colecciones se basaron las descripciones de numerosas nuevas especies para la ciencia. Así, la conocida palmera chaqueña *Copernicia alba* Morong, como el árbol de valiosa madera llamado “palo piedra” (*Diplokeleba floribunda* N. E. Brown), que fueron reunidas por Morong y Kerr respectivamente (Morong & Britton 1892: 246; Kerr 1894: 50-51).

²⁷ En la actualidad existe un Plan Maestro del Manejo Integrado de la Cuenca del Pilcomayo, entre cuyos objetivos se prevén acciones para un mejor aprovechamiento del río. Este plan integran los tres países que albergan la cuenca.

ETNOGRAFÍA

Los wichí y los toba-pilagá forman parte de los grupos étnicos llamados “chaquenses típicos”, cuya economía se basaba en la caza, pesca y recolección; todos ellos -no obstante- también practicaron la agricultura aunque sea rudimentariamente. Los dos grupos que son motivo de este trabajo presentan tanto semejanzas como diferencias marcadas. Si bien existió una tendencia a tratar a los pueblos indígenas chaquenses como una unidad, en la medida que avanzaron los conocimientos sobre ellos pudieron marcarse rasgos distintivos²⁸. Tomasini (1969/70: 431) señaló dos aspectos importantes para confrontar los grupos que tratamos; hizo notar que entre los guaycurú (a los que pertenecen los toba-pilagá) se manifiesta el carácter social que acentúa las prácticas bélicas y la caza, en tanto que entre los mataco-mataguayos (a los que corresponden los wichí) se pone énfasis en la pesca y la recolección.

En este capítulo (y también en el siguiente) presentamos los datos básicos para caracterizar a ambos grupos étnicos, sin detenernos aún en los tópicos que tratan lo específicamente vinculado con la subsistencia y la alimentación, ya que éstos serán desarrollados con el detalle requerido en los que siguen a estos capítulos preliminares.

DEMOGRAFÍA

La población *toba-pilagá* se nos revela como marcadamente estable a lo largo del siglo XX. Arnott (1934a: 491) la calculaba en los años 30 rondando las 2.000 personas. De la Cruz (1993: 428) la estimó en cerca de 1.500 personas; un censo realizado personalmente por este autor en 1985 dió la cifra de 1.435 personas. Otro censo, realizado en 1999 por la Asociación de Comunidad Aborigen de Cacique Sombrero Negro (Comlaje'pi naleua), la estimó superando las 2.000 personas (L. de la Cruz, comunicación personal).

Con relación a la demografía de los wichí, Alvarsson (1988: 35) estimó que la totalidad de la etnia wichí, en Bolivia y Argentina comprende a unos 14.000 individuos. El documento de ENDEPA da una elevada cifra para toda la etnia: 60.000 personas (ENDEPA 1986: 28). Censabella (2000: 79-80) consigna una población de entre 35.000 a 60.000 en Argentina y de cerca de 2.000 en Bolivia. La población wichí que se considera en este trabajo se circunscribe a unas pocas localidades; abarca a alrededor de 450 personas según estimaciones efectuadas por L. de la Cruz en 1999 (Comunicación personal).

UBICACIÓN ACTUAL

Los asentamientos rurales de los *toba* son en la actualidad los siguientes: La Rinconada, Vaca Perdida, El Churcal, Tres Yuchanes, Pozo Ramón, Isla García, La Madrugada, Pozo Charata, El Breal, Laguna Cansino, Quebrachito; otros asentamientos estacionales son Algodón, Esquina y Alcantarilla. Una parte de la población está afincada en las periferias de Ing. G. N. Juárez, en el Barrio Toba (denominado también Barrio Comle'ek); este es el núcleo urbano de la parcialidad (Fig. 2). En los tres últimos veranos las crecientes hicieron abandonar sus lugares a numerosas familias. Se vió especialmente afectada La Rinconada; numerosas familias se distanciaron para resguardarse en sitios más altos, y manifestaron su voluntad de no volver a sus lugares. En nuestra última campaña (fines de 2001) estos núcleos aún no habían puesto nombre a sus sitios; desconocemos sus decisiones últimas.

Los asentamientos *wichí* ex habitantes de Misión El Carmen y allegados a los carneños - que se tratan en este trabajo son: Pescado Negro, Las Lagunitas, Los Pocitos, Quimil y Cruce, todos ellos con características rurales, mientras que el Barrio Nuevo El

²⁸ Véase la síntesis y discusión sobre este tema realizada por Cordeu y de los Ríos (1982: 131-137).

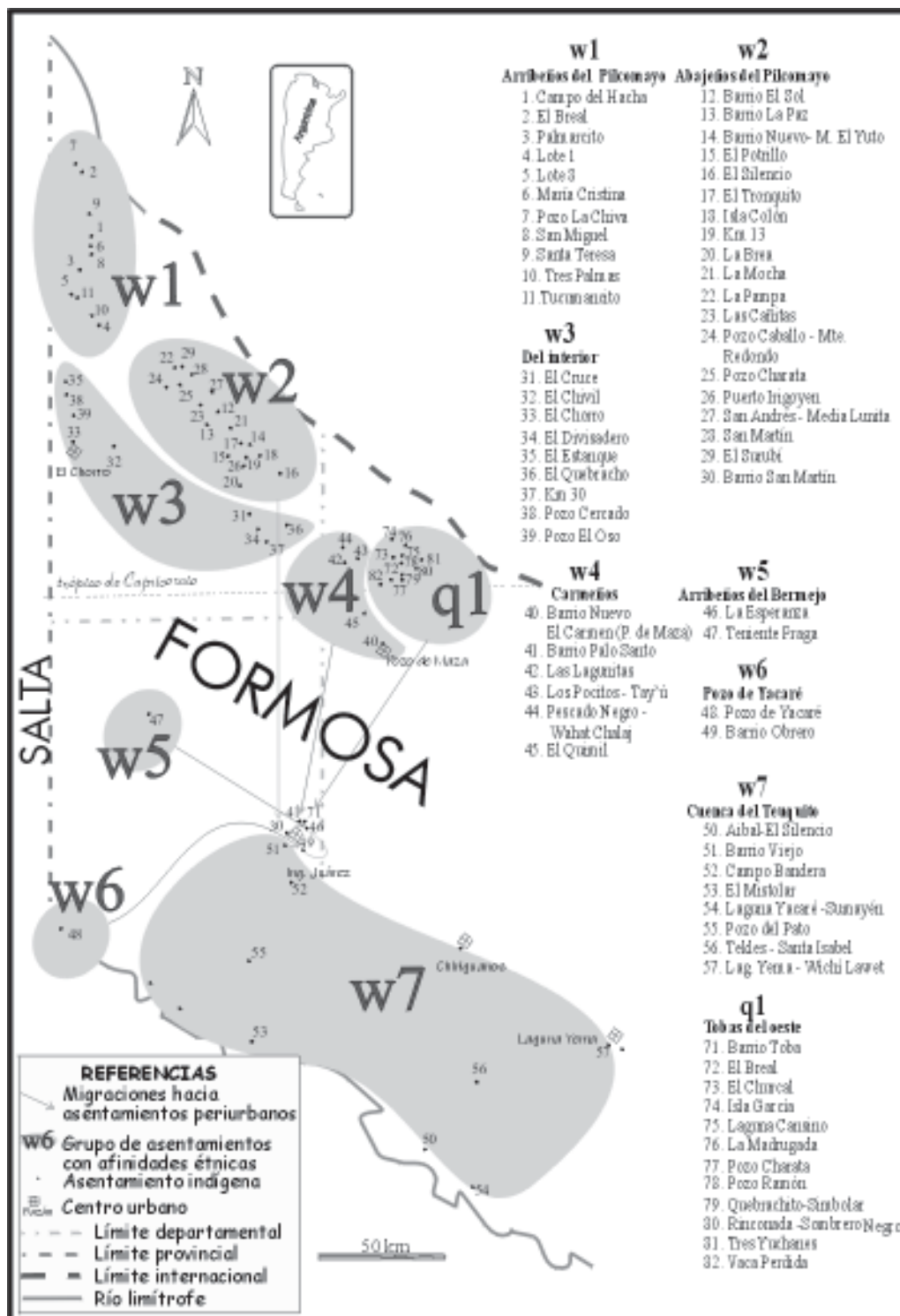


Fig. 2. Grupos étnicos del oeste de Formosa. Carta étnica realizada para PPI (2000) por J. Braunstein y A. Dell'Arciprete. Adaptado para este libro por A. Dell'Arciprete.

Carmen (Pozo de Maza) es un asentamiento barrial de un pequeño pueblo criollo. Cuando esta gente va a la ciudad de Ing. G. N. Juárez, temporariamente o para asentarse, se ubica en el Barrio Palosanto; este conglomerado está emplazado al norte de la ciudad, apenas separado del Barrio Toba por la ruta que va a las localidades norteñas. Es el hábitat urbano de los carneños.

LENGUA

El idioma toba-pilagá

Son integrantes de la familia lingüística guaycurú y están emparentados con grupos que aún viven y hablan sus lenguas (tobas, pilagás, mocovíes), así como con otros pueblos ya extintos (abipones, payaguás y mbayás) (Mason 1950: 204-206; Tovar 1961: 42-46). La parcialidad motivo de esta obra es conocida en la literatura etnográfica y lingüística como toba, pilagá, toba-pilagá o tobas de Sombrero Negro, entre otras denominaciones. Ellos se nombran en español “tobas”, pero se diferencian específicamente de los “otros” tobas; tampoco se adscriben como “pilagás”. En este trabajo nosotros nos referimos a ellos como tobas o toba-pilagá de manera sinónima, y si nos ocupamos por cuestiones comparativas de las otras parcialidades tobas o pilagás lo distinguimos de manera clara en el texto. La cercanía idiomática con los tobas occidentales es señalada particularmente por nuestros informantes. En efecto, los toba-pilagá reconocen que la lengua de los tobas occidentales (asentados en la provincia de Salta, en Monte Carmelo, y hoy mayoritariamente en las barriadas de Tartagal y Embarcación) les resulta muy familiar: “entendemos, casi igual”, señalan los comentarios de nuestros informantes.

El idioma hablado por los **toba** que tratamos en esta obra está completamente emparentado con el de los pilagá, lo que inclina a

la mayoría de los especialistas que los han estudiado a sospechar que fuera una variedad del pilagá. En efecto, Métraux (1937: 174; 1946: 222), deja claramente expresado que ni por su lengua ni por sus costumbres difieren de los pilagás, con quienes la mayoría están emparentados; basándose en el criterio de pertenencia étnica de sus informantes, individualiza como tobas a los habitantes de Sombrero Negro, distinguiéndolos de los pilagás. Nota una pequeña diferencia dialectal de carácter fonético, que subraya como rasgo distintivo la propia gente, la cual consiste en que los tobas pronuncian la “h” inicial en lugar de la “s” de los pilagá. Son diversos los autores que han enfatizado la extremada familiaridad entre ambas parcialidades²⁹; así, Dell’Arciprete (1991: 62) hace notar que los pilagás los consideran a estos tobas como integrantes de su mundo propio.

Los toba-pilagá de la zona se reconocen a sí mismos como una unidad; asimismo los demás pueblos vecinos de habla guaycurú los individualizan como un núcleo distinto. Se destacan por sus rasgos culturales propios, por peculiaridades de su lengua (quizás por otras razones adicionales a lo señalado por Métraux) y por su afinidad y solidaridad con respecto a los pilagás. El evidente parentesco del idioma toba con el pilagá hace que los lingüistas sostengan que se debe determinar si el pilagá es un dialecto de la lengua toba o si se trata de otra lengua de la misma familia; al presente, un estudio sistemático trata de aclarar la situación (Censabella 2000: 76). Como antecedentes en los estudios sobre esta lengua se debe recordar la obra pionera del misionero anglicano T. Tebboth, quien dió a conocer un útil y valioso diccionario confeccionado con la lengua de esta gente (Tebboth 1943). También contamos con importantes datos lingüísticos en el estudio comparativo de lenguas guaycurú de Bruno y Najlis (1965).

Mendoza y Browne (1995: 117) presentan un cuadro de equivalencias fonológicas

²⁹ Bruno y Najlis (1965) compararon vocabularios tobas y pilagás junto con datos propios tomados *in situ* a diversos informantes, hablantes de dichas lenguas. De este cotejo surgen dos unidades: el toba y el pilagá; este último lo dividen en pilagá 1 y pilagá 2, siendo el primero correspondiente a los grupos que habitualmente se llaman pilagás, en tanto que el segundo abarca los tobas que tratamos en este trabajo y los tobas occidentales. En esta obra, las mencionadas autoras presentan un cuadro de la fonética de ambas lenguas. Tebboth (1943) establece la similitud idiomática de estos tobas con los pilagá, mientras que nota “pequeñas diferencias” entre los del occidente chaqueño y los que son motivo de su monografía.

de los distintos grafemas que aparecen en la transcripción de las voces tobas. Dicha grafía así como ciertas modificaciones tomadas de otras fuentes se adoptaron para la notación de este idioma en nuestro libro (Véase el capítulo **Materiales y metodología**, ítem notación de las voces).

El idioma wichí

Son integrantes de la familia lingüística matabo-mataguayano o matabo-maká (Mason 1950: 202-204; Tovar 1961: 35-38; Braunstein 1993: 5-8). Están emparentados idiomáticamente con otros grupos sobrevivientes: los choroti, los chulupí y los maká, todos ellos asentados en un área geográfica aledaña en el ámbito pilcomayense. La lengua matabo o wichí fue motivo de numerosos e importantes estudios; entre ellos recordemos los de Pelleschi (1896/97), Hunt (1913, 1937, 1940) y Tovar (1981), entre otros. Son diversas las investigaciones que se emprendieron sobre aspectos lingüísticos del idioma wichí. Así, Viñas Urquiza (1970; 1974, I) describe uno de los dialectos, perteneciente al área de influencia de Misión Chaqueña El Algarrobal, a orillas del río Bermejo y Gerzenstein (1992) trata aspectos fonológicos y morfológicos de una variedad oriental. Estudios comparativos y lingüísticos sobre temas específicos han arrojado luz sobre las variantes (Messineo y Braunstein 1989/90; Braunstein 1993; Gerzenstein 1992), pero hasta el momento no contamos con una obra que compendie el idioma de manera generalizadora.

Las variedades dialectales del matabo se fijaron tradicionalmente en tres: noctén, vejoj y guisnay; pero los estudios recientes hacen suponer la existencia de un mayor número. No obstante, hasta el momento no existe una sistematización de las variaciones dialectales, que serían más importantes de las que deja entrever la literatura (Messineo y Braunstein 1989/90; Braunstein 1993: 8; Censabella 2000: 80).

Una de las peculiaridades de los integrantes más conspicuos de la antigua Misión El Carmen, los nombrados lhuku'tas, es su afinidad idiomática con los bermejeños, destacándose, al mismo tiempo, su diferencia con respecto a los wichí pilcomayenses.

Estos lhuku'tas "carmeños" demuestran que su nexa con los grupos del sur es relativamente reciente (De la Cruz 1997: 160). Como señalamos en los párrafos precedentes, son tres las agrupaciones que se reunieron hacia 1930 en la citada misión anglicana: los lhuku'tax, ma'sa y hä'lo# te:'cel. Las diferencias entre sus modalidades de hablar son manifiestas, marcándolas los mismos representantes de cada fracción. Si bien en este trabajo hemos centrado los datos en los lhuku'tas, en el desarrollo de los capítulos que tratan los distintos tópicos solemos incorporar voces ma'sa y hä'lo# te:'cel. Tuvi-mos una marcada dificultad en la transcripción de las voces ya que la presencia e influencia de las tres posibles variedades se nos presentaron continuamente.

ETNOHISTORIA

La información arqueológica sobre el Chaco es muy escasa, y más aún, la relativa a nuestra zona de estudio (Calandra y Dougherty 1991). Se presume que el poblamiento de la región se habría producido hace 5000 años (Cordeu y Siffredi 1971: 11; Martínez Sarasola 1992: 35). Palavecino (1948: 19-24) recurre a la escasa documentación disponible para bosquejar los rasgos etnohistóricos de los primeros pobladores del Gran Chaco y los compara con las observaciones etnográficas que se realizaron en las primeras décadas del siglo XX. De esta comparación surgen elementos de la cultura material que perduraron a través del tiempo y hasta la actualidad. Las particularidades reseñadas por el autor en los diversos ámbitos de la vida de estos pueblos coinciden con los que se tuvo ocasión de observar y de escuchar en forma de evocaciones durante la realización de nuestra investigación.

La documentación etnohistórica disponible fue escrita por viajeros y cronistas que estuvieron en la región desde el siglo XVI; se trata de fuentes con mayor o menor grado de importancia, que fueron tradicionalmente usadas por los etnohistoriadores del Chaco (véase Kersten 1968; Susnik 1978, 1981; Vitar 1997).

Los grupos guaycurú³⁰ habrían penetrado desde el sur patagónico a las llanuras

chaqueñas; antes de la Conquista habitaban preferentemente en el Chaco Central, es decir, entre los ríos Pilcomayo y Bermejo y en las riberas del río Paraguay, al sur de los 20° de latitud (Métraux 1946: 214). Luego de la adopción del caballo su distribución en todo el Chaco es de mayor amplitud; es así que se expandieron hacia el este, oeste y norte, llegando hasta el Chaco Boreal. Dueños de un ethos expansionista, aún antes de poseer caballos ocuparon amplios territorios con potencialidades subsistenciales, imponiéndose a otros pueblos ya asentados previamente en la región; la presencia de guaycurúes era motivo de refriegas y desbandes. En general las noticias del siglo XVI son confusas y vagamente se perfilan los nombres de los grupos étnicos que luego se reconocerían como guaycurúes. A los tobas se los menciona con mayor frecuencia a partir del siglo XVII por su vecindad con los poblados coloniales periféricos; ya para entonces se deslindan dos núcleos poblacionales: uno noroccidental, en el Alto Río Pilcomayo, y otro en el oriente chaqueño, entre los ríos Pilcomayo y Bermejo. En cuanto a los pilagás, un nombre que se lo puede asociar aparece en un documento en 1628, bajo el gentilicio “Yapitilaga”. Éstos fueron descritos como un grupo particular, aunque muy emparentados con los tobas por su lenguaje y sus costumbres; los nombres que aparecen en las fuentes son pilagá, yapitalagá o zapitalagá. Vivían en el siglo XVIII en los humedales del Bajo Pilcomayo (Kersten 1968: 62; Susnik 1978: 128-130; Roitman 1982: 212-289). Roitman (1982: 262-263) considera que habría sido hacia fines del siglo XVIII que los toba-pilagá se desprendieron de los pilagá.

Las noticias sobre los grupos de filiación lingüística Mataco-Mataguayo son tardías; éstas datan del siglo XVIII, cuando se establecieron los primeros contactos con ellos en la zona de Orán, en el Alto Bermejo. Desde fines del siglo XVII los informes conocidos ya los sitúan en el hábitat donde aún

se encuentran los grupos sobrevivientes. Advenedizos en el Chaco, se habrían internado en la región desde su hábitat en el río Guapay o río Grande (Departamento Santa Cruz, Bolivia); esto habría acaecido por presiones de pueblos de filiación arawak que les obligaron a buscar tierras adecuadas en el S, siguiendo el rumbo subandino en dirección a los ríos Pilcomayo y Bermejo (Susnik 1972: 98-99). El rumbo migratorio que permitió la llegada de esta gente a la región indica desplazamientos hacia el área de los ríos Pilcomayo y Bermejo Medios; pero desde allí se dispersaron nuevamente hacia el oeste por presiones de los guaycurúes (Susnik 1978: 131-134). Los antiguos núcleos matacos comprenden los siguientes grupos: 1) en el noroeste, en el Alto Pilcomayo, los *noctenes*, 2) en el Chaco centro occidental, entre los ríos Itaú y San Francisco los *mataguayos*, 3) entre los ríos Pilcomayo y Bermejo, al sudeste de los anteriores, el grupo *vejoz* (Susnik 1972: 99).

La reconstrucción de la “antigüedad” de los dos grupos étnicos estudiados, debe entenderse a los fines de este trabajo, como basados en la extrapolación de los datos recordados por nuestros informantes y los que les fueron transmitidos por la tradición oral. Nada sabemos a ciencia cierta de lo vivido en los remotos tiempos de sus asentamientos iniciales, ni de los posteriores episodios de interacciones, luchas -a veces de gran magnitud- y/o los desplazamientos dentro del territorio; sabemos³¹ que estos vaivenes formaron parte del devenir de los pueblos del Chaco hasta poco antes de la Conquista española y que prosiguieron en siglos posteriores de los que -no obstante- carecemos de detalles fiables.

La región donde están asentados los grupos étnicos tratados en este libro prácticamente no fue transitada por los blancos hasta casi fines del siglo XIX³². Algunas expediciones, como la del francés Crevaux y la de Ibarreta, fueron infortunadas, y sólo ya en el filo del siglo, la de Tohuar y Campos tuvo su

³⁰ Cordeu y Siffredi (1971: 11) trazan un esquema útil para abordar la historia cultural de los guaycurú; bosquejan tres etapas bien caracterizadas: 1) el momento cazador; 2) el momento ecuestre; 3) el momento posterior a la conquista. En nuestro estudio están presentes estos momentos y de alguna manera los tratamos por su interés para abordar la cuestión alimentaria.

³¹ Véase Kersten 1968.

³² Véase notas sobre las expediciones en el ítem *el río Pilcomayo* en el capítulo **Hábitat**.

posible paso por la zona. A comienzos del siglo XX se suceden las exploraciones que anticipan o concretan la presencia del blanco en la región, además de proporcionarnos sus resultados de gran interés geográfico y etnográfico. Las expediciones de Astrada, Asp, Herrmann y Fric son algunas de ellas³³ (González Torres 1994; Gordillo y Leguizamón 2002).

En el último cuarto del siglo XIX el panorama etnográfico del Gran Chaco aún se caracterizaba por la persistencia de las pautas tradicionales en los grupos aislados del interior. Pero a partir de entonces, se da en el área una manera diferente de penetración por parte del blanco. En efecto, el objetivo en este caso fue la explotación económica de la región, en contraste a lo que sucedió en los siglos precedentes, donde la misionarización y la presencia militar tuvo su gravitación en las sociedades con las que tuvo contacto, preferencialmente en aquellas periféricas. Y así fue que en este período, hacia fines del siglo XIX, la colonización del Chaco se inició lentamente. Los contingentes militares y ganaderos llegaron desde el sur y del oeste, según veremos en el capítulo siguiente. Pero los alcances de eventos históricos de carácter social, económico, político y cultural, que fueran promovidos por la nación y sus instituciones, exceden los propósitos de este capítulo. Hay un conjunto de obras que los han reseñado, a las cuales podrá recurrir el lector interesado (De la Cruz 1989; Trinchero 2000; Vitar 1991, 1997; Martínez Sarasola 1992; Lagos 2000). No obstante, en el capítulo que trata el **Cambio cultural** se bosquejarán los sucesos acaecidos de manera que puedan comprenderse los vaivenes que sufrieron estas sociedades, ya que estos eventos tuvieron absoluta repercusión sobre su provisión de sustento y marcaron las peculiaridades de su alimentación hasta nuestros días (Fig. 3).

Gordillo (1992: 86 y ss.) manifiesta que la región tratada en esta obra y sus habitantes nativos estuvieron al margen de los procesos de contacto con el blanco. La extrema aridez de la región habría sido una de las causas del poco interés para los frentes

expansivos de la sociedad nacional, ya que sus ventajas en el plano económico serían mínimas. Pero a fines del XIX y comienzos del XX, la situación de presión sobre la zona y sus habitantes se tornó particularmente angustiada; los cambios del cauce de los ríos Pilcomayo y Bermejo, el reacomodo y pugna por el espacio entre los distintos grupos étnicos, el avance de los fortines, la conquista militar avasalladora y el inicio de la colonización por parte de los criollos, sumía a la población en fricciones letales. A partir de estos condicionantes, los nativos tuvieron que asumir actitudes muy variadas según las situaciones que se les presentaran. Éstas fueron de hostilidad, aislamiento, acercamiento, aceptación, negociación, entre otros. En suma, un conjunto de estrategias destinadas a sobrellevar un panorama especialmente complejo, de cuyas características se hará un esbozo en el capítulo siguiente.

Los wichí congregados en la Misión El Carmen eran de diversa procedencia. Las tribus que se reunieron en la mencionada misión fueron los **lhuku'tas**, los **ma'sa** o **ta'yin le'lhey**, y aunque diferenciándose más netamente- los **hä'lo# te:'cel**. Nuestro trabajo lo adscribimos principalmente a la fracción que se reconoce como **lhuku'tax**, si bien todos aceptan su mayor o menor grado de "cruces" con las otras fracciones. Previamente a la fundación de la misión, los matrimonios entre integrantes de las distintas tribus ya estaban establecidos, es decir, ya habían "cruzados".

En el área del río Bermejo a fines del XIX se vivía el clima de una verdadera "frontera caliente", donde convergían frentes sumamente violentos para someter a los indígenas (véase el ítem *La conquista militar* en el capítulo **Cambio cultural**), que se traducían en batidas, corridas y enfrentamientos que amedrentaron a los nativos, a raíz de lo cual huyeron hacia los lejanos límites norteros. Al mismo tiempo, los criollos ya asentados en las riberas de este río, particularmente en el salteño departamento de Rivadavia, presionaban para expulsar a sus poco gratos "vecinos", es decir, la "india-

³³ Nos referimos especialmente a los viajes y expediciones de Astrada (1906), Asp (1906) y Luna Olmos (1905), que tuvieron un papel determinante en la ocupación del blanco y por tal motivo las mencionamos en el capítulo **Cambio cultural**, en el ítem *criollos*.



Fig. 3. Localización de grupos étnicos relacionados y mencionados por los grupos estudiados.

da”. Junto con factores de tipo geográfico señalados, alentaron a los grupos del Bermejo a buscar alivio en el Pilcomayo o en las misiones anglicanas que poco tiempo después harían su aparición en la zona (véase De la Cruz 1997: 159-160).

Tanto los tobas como los wichís transitaban los amplios territorios aledaños al Pilcomayo, que abarcan regiones correspondientes al Chaco paraguayo y argentino. Las pugnas territoriales por el usufructo del ambiente fueron habituales entre los grupos asentados en la zona, a pesar de estar en general muy dispersos. Cuando la región fue invadida por los nuevos ocupantes, la mayoría de estos grupos, desde el momento de la implementación de las misiones y la consiguiente pacificación, se ubicó en las inmediaciones del río Pilcomayo (estos puntos se desarrollan en el capítulo **Cambio cultural**).

ORGANIZACIÓN SOCIAL

Para profundizar los conceptos que vertiremos en los párrafos que siguen, acudamos a las observaciones de Braunstein (1983: 24-25; 100), quien señala que las etnias chaqueñas se organizaban en unidades que pueden denominarse como tribus; estas unidades sociales, de carácter político, coincidían con las unidades culturales y lingüísticas y son denominadas dialectos. Estas tribus habitualmente estaban constituidas por un número variable de bandas, de carácter local. Las bandas estaban conformadas por familias³⁴; éstas eran conceptuadas como familias extensas, aunque lo más difundido, en especial en tiempos actuales, les corresponde el concepto de familias compuestas, cuyos integrantes tienen entre sí nexos reales, es decir, cuyas genealogías son reconocibles y trazables por los integrantes del grupo. Esta última definición es la unidad social mínima que caracteriza a los grupos supérstitos.

En el pasado, la unidad básica sociopolítica de los pueblos pedestres chaqueños era la banda, generalmente patrilineal (Susnik 1983: 98). Cada banda tenía su territorio, su autoridad y solía llevar su nombre distintivo. Los integrantes de una banda solían tener entre sí lazos de parentesco sea por sangre o por matrimonio. Tanto los wichís como los tobas se caracterizaron por tener como unidad social básica esta banda, que era compuesta, y que constaba de unas pocas familias extensas, constituida por 50-200 personas (Métraux 1946: 302). Cada una de ellas solía mantener su individualidad. Braunstein (1983: 66) da más especificaciones y destaca que entre los integrantes de la familia lingüística guaycurú y mataká, las familias nómades eran demográficamente considerables, y los lazos de unión entre parte de sus integrantes eran intrazables. Entre ellos no existía (como entre otros grupos chaqueños) momentos concretos del ciclo anual para reunirse de una manera prefijada, por ejemplo, por razones de carácter ritual.

Estos modelos de organización se modificaron progresivamente en la medida que la región fue colonizándose; al establecerse aldeas más permanentes, el acomodo a nuevas circunstancias es evidente. Actualmente, el modelo común sobre el que se articulan estas sociedades es la familia extensa³⁵.

Tanto los integrantes de la familia lingüística mataká como guaycurú se organizaron como bandas nómades. Caracteriza a las bandas wichí la prescripción de matrimonio dentro de ella, lo cual indica una población numérica mayor en su composición³⁶. Contrariamente, los grupos guaycurú proscibían el matrimonio en el seno de su banda, siendo ésta de tamaño menor, pero agrupándose en conjuntos de mayor envergadura en el rango superior (Braunstein 1983: 29). Las bandas aliadas constituían las

³⁴ Las “bandas” (o familia de lugar/ familias extensas uxori-locales o “familia propia”) podían ser seminómades o nómades (según que su movilidad estuviera ritmada o no, respectivamente, por el ciclo anual), permanentes (cuando todos sus integrantes permanecían juntos durante el ciclo anual) o semipermanentes (cuando se separaban entre sí en un determinado momento); estables o inestables cuando las familias integrantes de la banda no cambian, o lo hacen a lo largo de los años (Cf. Braunstein 1983).

³⁵ Se denomina de esta manera el conjunto de por lo menos dos familias nucleares subordinadas entre sí; son matrilocales, e involucran por lo menos dos generaciones (Braunstein, l.c., 28).

tribus; éstas representaban los límites de los nexos parentales, es decir, en el interior de sus bandas se concentraban la mayoría de los nexos de parentesco (Braunstein 1983: 31). Los límites de los grupos-familias debieron ser imprecisos y seguramente se modificaron con el transcurso del tiempo, por las alianzas y disensiones. Sin embargo, Braunstein (1983: 32), destaca que la entidad de las agrupaciones culturales debe buscarse en el nivel de estas sociedades que fueron – históricamente- estables.

Tanto los integrantes de la familia lingüística mataco-maká como la guaycurú se caracterizaron por pautas bilaterales de descendencia³⁷. Como ocurre entre otras tribus chaqueñas, la regla de residencia posmatrimonial existente es la matrilocal o uxorilocal (Braunstein 1983: 53). No obstante, los casos en que la pareja se establece junto a la familia del esposo son, de hecho, habituales³⁸. Esta norma suele atribuirse a un marcado sentido económico, tanto en interés de la familia de la mujer con la incorporación de un proveedor de medios, como en el caso de una mujer que se instala en casa de la familia de su cónyuge por cuestiones de conveniencia económica o de jerarquía (Cf. Braunstein 1983: 55-56). Los grupos parentales, matrilocales y bilaterales, tenían como rasgo distintivo la máxima solidaridad entre sus integrantes (Braunstein 1983:69).

Los wichí cuentan con un conjunto de grandes unidades o asociaciones de bandas basadas en criterios toponímicos que se basan a su vez en sus nociones cosmológicas. Así, los grupos tewokleléy (= gente del río), ta'ileléy (= del monte), ahloleléy (= del campo), tachenajleléy (= del cerro), que no estarían constituidos por bandas proclives al intercambio matrimonial y tampoco existirían nexos entre los líderes de cada grupo local que permitieran unificaciones tempo-

rarías (Braunstein 1983: 34). Según veremos en algunos ítems que siguen cuán enemistados estaban estos grupos en el pasado.

Según Braunstein (1983: 81), en las sociedades chaqueñas no existen normas matrimoniales reguladoras que sean claramente explícitas, salvo en aquellas tribus que constituyen sociedades unilineales. Si las distinciones normativas existen, éstas hacen más hincapié en la conveniencia de la unión dentro o fuera del grupo parental, sin que ello constituya un tema trascendente dentro del grupo. El modelo que se aplica es el de la exogamia al nivel del grupo local o de la banda nómada; y el de la endogamia, al de la tribu. La exogamia de banda está firmemente pautada entre los guaycurú, en tanto que entre los mataco-maká se auspicia la endogamia. En efecto, tobas y pilagás se manifiestan claramente en la exclusión de nupcias entre miembros de la familia; cada una de las bandas que nomadizaban en territorios más o menos fijos en tiempos pasados era concebida como familia, dentro de la que el matrimonio era vedado (Métraux 1946: 302; Cordeu y de los Ríos 1982: 140; Braunstein 1983: 82). La banda wichí se caracterizaba por una cerrada endogamia sin preeminencia del linaje paterno ni materno (Braunstein 1976: 138); esta endogamia todavía hoy tiene gran vigencia en las localidades estudiadas, siendo una expresión característica de un grupo que da relevancia a sus vínculos sociales locales (Barúa 1993).

Las bandas wichí no existen ya como unidades definidas desde los años 30 del siglo XX en la zona pilcomayense, habiendo sido reemplazadas en su aspecto de localización por los establecimientos misionales, cuya composición no responde a la de las antiguas bandas, sino que en ellas conviven representantes de varias de ellas (Braunstein 1976: 133-134; 1983: 89-90). Cordeu y de

³⁶ En las fuentes se ha interpretado a las uniones entre los wichís tanto como exógamas o como endógamas; los modos de encarar las encuestas y su interpretación habrían dado lugar a estas conclusiones encontradas. Braunstein (1983: 88-91) presenta un análisis y discusión aclaratorios. Este autor sostiene, como Métraux (1946: 302) y Cordeu y de los Ríos (1982: 140), que las bandas son entidades discretas, en las que la endogamia de grupo local tenía un papel determinante. Cada grupo local endógamo se singularizaba del resto por una denominación distintiva y por la posesión de un territorio determinado (Cordeu y de los Ríos 1982: 152).

³⁷ Es decir, no acentúan la relación con respecto a una línea de parientes en detrimento de otra (Braunstein 1983: 38).

³⁸ Braunstein (1983: 53-55) da varios ejemplos y situaciones para diversos grupos étnicos del Chaco. Nosotros observamos esta situación en los dos grupos étnicos estudiados.

los Ríos (1982: 153) hacen notar que en la actualidad la endogamia de banda se ha desvanecido casi por completo; en cambio, se da una endogamia étnica. Tal situación se da, según señala Barúa (1993: 77), mediante un reacomodo de los diversos grupos de personas al nivel de aldeas, ya no al de las bandas. Las condiciones de convivencia que con el correr del siglo XX afectaron a las bandas hizo que el círculo endogámico se ampliara según un modelo exógamo uxori-local (Barúa 1993: 82-83); es así que la unidad local incorporaría “ajenos” que tras el proceso de socialización correspondiente se convierten en “propios”, ya sea como huérfanos tomados como cautivos o incorporados mediante uniones exógamas, y asentados mediante la regla de uxori-localidad. Si bien se mantiene la pauta uxori-local, el principio de filiación tiende al patrilinealismo por la influencia foránea, especialmente la de los criollos, que da protagonismo al padre.

LOS TOBAS, GENTILICIOS

Los toba-pilagá se autodenominan **qom'le#ek**. Entre los tobas, la noción ‘qom involucra la idea de “persona”, “gente”, “humano” o el significado derivado “los indígenas”³⁹; ésta se extiende a otros grupos culturales y lingüísticos distintos al suyo, denotando una tendencia a la inclusión de extraños. No obstante, pese a que esta sociedad acepta la “humanidad” de otras, parte asimismo del supuesto de la preeminencia social y cultural de los propios por cuya consecuencia su actitud hacia los exogrupos es ambigua (Cordeu y de los Ríos 1982: 161-162, 167). Los tobas –como señalamos antes– no restringen su idea de humanidad a su propia banda, en tanto que esto suele ser habitual entre los wichís. La categoría ‘qom aplican los tobas a casi todos los aborígenes conocidos por ellos (Braunstein 1983: 33). Se debe subrayar que los grupos guaycurú, a lo largo de su historia, fundaron sus relaciones interétnicas en la perspectiva de la obtención de algún tipo de ventaja.

Los toba-pilagá nombran a los pilagá **ta'yeñi 'le#ek** (= la gente de río abajo); éstos los llaman **ñachilamo'le#ek** (= la

gente de las nacientes del río) a nuestros tobas. A los toba occidentales, que antiguamente vivían en Bolivia, y hoy principalmente en Embarcación, les nombran **ta'do:hek**. A los otros tobas, asentados en el oriente de la provincia de Formosa los nombran **taki:'sek** y **ko#liaGa le#ek** a los habitantes del sur del río Bermejo, en la provincia de Chaco⁴⁰.

En las primeras décadas del siglo la bandas tobas eran algo más de una decena, siendo todavía recordada por la mayoría de la gente entrada en años los nombres y pertenencia de personas a cada una de ellas. Estos grupos (bandas) tobas fueron consignados por varios autores: Braunstein (1988/89: 51-55), Gordillo (1992: 75-77) y De la Cruz (1995b: 75-76). Son ellas: **pioGodi'pi**, **'wagayaqa'pi**, **kiliki'pi**, **lolegea'Ga di'pi**, **'owaqae'pi**, **ko'dage'pi**, **chiyadi'pi**, **qote'pi**, **pegadi'pi**, **'helkaiki'pi**, **'molahapa-Gae'pi**, **kedoqo'pi**, **mañi'Go di'pi**, **nola'Gae'pi**. Los mencionados autores proporcionan abundante información sobre sus localizaciones, hábitos y el significado de los nombres. Tal como ocurre con otros integrantes de la familia lingüística guaycurú, los toba-pilagá llevan nombres de animales o de actividades que sirven como indicador del hábito de los hombres del grupo; en este caso los gentilicios llevan el sufijo “pi” que constituye un pluralizador (Censabella 2000: 109).

Los grupos tobas que tenían un hábito y asentamiento fluvial desde antiguo eran –según los comentarios– los **qote'pi** y los **peGadi'pi**; sus tolderías estaban aproximadamente a los 100 metros de la orilla del Pilcomayo. En cierto momento, la banda **chiyadi'pi** se volvió más sedentaria en las cercanías del río. Su jefe, **qalaGa'di**, dió ánimos a su gente para que se establecieran ya que las enemistades menguaron. Esto habría coincidido con la presencia del blanco en la zona, especialmente, con el asentamiento de bolivianos en el actual territorio paraguayo, con lo que se neutralizaron las hostilidades chulupés. En cambio, los **mañi'Godi'pi** habitaban la zona más apartada del río y tenían un hábito más cazador. La actividad tradicional de los **mañiGodi'pi** era

³⁹ Los actuales integrantes de la familia lingüística guaycurú se autodenominan **qom** o **qom'ek**; es el modo como se nombran los toba, pilagá y mocoví (Censabella 2000: 66, 108).

⁴⁰ Más informaciones pueden verse en Wright y Braunstein (1989/90).

la caza de pradera: "suris", "corzuelas", edentados, roedores. Uno de los sitios que recuerdan como muy frecuentado por ellos eran los alrededores de la actual laguna de Vaca Perdida (**na'Biyaqa#a**). Allí también sembraban en tiempos de lluvia y permanecían hasta las cosechas y entrojado de los excedentes de la producción. El resto del tiempo cazaban y pescaban; esta actividad la realizaban en la época de mayor abundancia ictícola (**naqaBia'Ga**) y de una manera más reducida en primavera (**nawo'Go**), época de carestía pero de cierto beneficio en pesca entre los palos amontonados del río en bajante. Tanto los habitantes de esta zona, como los que vivían allende el río, iban a los asentamientos respectivos de unos u otros, siendo bien recibidos. Esto se daba especialmente en tiempos de abundancia de frutos y miel, época de fiestas y de alianzas matrimoniales. Los del río, cuando ya tenían sus cosechas primaverales, invitaban a los de tierra adentro para que fueran a sus huertos a cosechar productos.

Con el tiempo, la generación joven va perdiendo su adscripción a las viejas bandas, identificándose más bien con las comunidades a las que pertenecen: "gente de La Rinconada", "gente de Breal", etc. (Gordillo 1992: 110). Al preguntárseles a los jóvenes a cual banda corresponde él o su familia es muy frecuente que no lo sepan.

LOS WICHÍ, GENTILICIOS

Braunstein (1976: 132-133; 1997: 132-133) y De la Cruz (1997: 15-18) reseñaron con detalle los significados y límites de los gentilicios y designaciones correspondientes a este grupo étnico. Ellos se autodenominan **wi'chi** o **wi'ki**; pero son dos los nombres con los que se los reconocen más entre los foráneos y en los escritos: **matacos** y **wichí**. La expresión "mataco" es una generalización que engloba un grupo diverso de tribus con marcadas diferencias culturales, en tanto que **wichí** equivale en su sentido prístino a "prójimo". El empleo del nombre **wichí** se ha generalizado para traducirlo como "mataco"

(Braunstein 1976: 141; 1997: 70-71). Esta última voz, con el correr del tiempo, se tornó peyorativa y hasta oprobiosa, como ya lo hicimos notar en el **Prefacio**. Braunstein (1976:132-133) y De la Cruz (1997 15-18) destacaron la plurivocidad contextual de los significados de la expresión **wichí**. Se aplica tanto a grupos no matacos u otros extraños que viven con ellos, y que por tanto les resultan familiares. Sin embargo, el gentilicio **wichí** no era usado por los integrantes de ciertas parcialidades para nombrar a otras; es decir, ciertos **wichí** les niegan cualidad de **wichí** a otros (Braunstein 1976: 132-133; 1997: 71).

En estos casos los descalificados ingresan en la categoría **aha'tay**⁴¹. Vemos pues que los **wichí** excluyen a los extraños de una manera muy concreta y al mismo tiempo singularizan también su pertenencia grupal. En efecto, el concepto **wichí** (= gente, persona) es el término otorgado a los integrantes de su banda endógama, de manera que son excluidos del mismo los demás grupos **wichí** parlantes. El concepto opuesto, **aha'tay**, agrupa a todos los ajenos, particularmente a los blancos. A los criollos - o blancos-, los **wichí lhuku'tas** aplican el gentilicio **si:we'le#**. Pérez Díez (1974b: 11) consigna otra expresión, **kawichí**, o "verdadera gente" usada para denominarse los integrantes de la banda del hablante; **wichí** se aplica a "la gente", para los matacos en general.

Cordeu y de los Ríos (1982: 139, 141, 147,152) describen la actitud de los **wichí** hacia los extraños como de apocamiento y relativa pacificidad. Sus sentimientos con respecto a su sociedad y hacia las otras son de carácter asimétricos; a los de proximidad, confianza, familiaridad y cotidianeidad, se oponen lo extraño, inquietante, negativo, peligroso. Los sentimientos de temor y desconfianza hacia todos los extraños –aún hacia integrantes de la etnia- son de zozobra, lo que se traduce en una incomunicación con ellos. Sin embargo, los mencionados autores señalan que la aculturación atenuó la idea de

⁴¹ **ahatáy**: comporta con respecto a los extraños, según Cordeu y de los Ríos (1982: 151), un claro elemento de imprevisibilidad, distintividad en el ser y hacer, de diabolicidad, con su dotación de potencia, agresividad y eficacia. Este término no sería aplicable a los misioneros, dadas sus cualidades; en el ítem correspondiente a misiones se considera este asunto.

los grupos “extraños”, cuya barrera era el límite impuesto por las posibilidades matrimoniales. La percepción de la propia etnicidad -sostienen los autores citados- tiende a coincidir con la del grupo étnico en correlación con las fronteras lingüísticas y culturales que lo caracterizan.

Existen en la lengua wichí un conjunto de voces que cumplen el papel de gentilicios. Cada grupo local endógamo se singularizaba de los demás por una denominación distintiva y por asentarse en un hábitat específico (Pérez Diez 1974b: 11-13). Viñas Urquiza (1974, II: 138-142) consigna los nombres de 35 tribus; estas voces se refieren a alguna característica saliente de la comunidad indígena que denominan y se corresponden con las registradas por otros autores mencionados en esta obra así como por los obtenidos por nosotros. Braunstein (1978/79) recopiló minuciosamente estos nombres, que en general corresponden a las voces usadas para designar a especies naturales, objetos o hechos, modificados por los mecanismos idiomáticos propios de su lengua para transformarse en dichos nombres. En el mencionado trabajo de 1978/79, este autor aporta un total de 71 nombres, en los que indica su significado y la identificación aproximada del grupo; uno de los aspectos llamativos es el uso despectivo o diferenciador con que cada informante refería el nombre del grupo que le era ajeno. En cuanto a la ubicación de los asentamientos, pudo detectarse la escasa coincidencia entre distintos informantes con respecto a su localización actual. La misma situación se presentó en nuestro trabajo, con mayor énfasis, luego del paso de casi tres décadas desde aquellas tomas de datos. Braunstein (l.c., 88) considera que las imprecisiones por él observadas se deberían a la ruptura de la endogamia, lo que trajo el asentamiento en la localidad de personas de otras pertenencias en calidad de “cruzados”; al mismo tiempo, el establecimiento de las misiones creó un conglomerado de gente diversa, a las cuales habitualmente convergían familias de distintas bandas. Es esta, en

efecto, la situación del grupo humano con quienes emprendimos esta investigación.

En un trabajo posterior, Braunstein (1989/90) pudo establecer mayores precisiones sobre las tribus wichí, sobre la base de otros documentos e informaciones genuinas. Según dicho trabajo, los grupos que se estudian en nuestra obra se corresponden con la *tribu 6* que estipula el mencionado autor. Esta compromete bandas tanto de la zona cercana al Bermejo (Misión San Patrio, Pozo Yacaré) y del Pilcomayo (El Quebracho, Pozo de Maza), y alguna de las bandas coinciden con las relevadas por nosotros, como la **hä#lo te:'cel** y la **masahwas** (Cf. Braunstein, l.c., 3).

El nombre **lhuku'tas** según Braunstein (1989/90: 4) se corresponde con la *tribu 10*, que hoy ocupa las localidades formoseñas de J. B. Bazán, Laguna Yema y Las Lomitas. Curiosamente, este mismo nombre es de uso común para la autoadscripción de los integrantes de una de las fracciones más caracterizadas de nuestro sector investigado. Es por ello que consideramos **lhuku'tas** a este conglomerado humano, al que podríamos nombrar como “carneños”, es decir, antiguos integrantes de la desaparecida Misión El Carmen. Un aporte adicional da De la Cruz (1991: 103), quien reunió testimonios que dan indicios de que una de las bandas wichí - la **lhuku'tax**- reunidas en Misión El Carmen en 1930, es el desprendimiento de una tribu bermejeña próxima a Pozo Yacaré (Depto Matacos), que migrara rumbo al área pilcomayese antes de fines del siglo XIX.

El nombre **lhuku'tax** (= “cigüeña cabeza pelada”) cuentan nuestros informantes que se lo dieron los **wehna'yey** o **te'wuk lhe'lhay** debido a su hábito pescador, tal como es el de este ave⁴². A comienzos del siglo XX y durante los años de la misión anglicana, los wichí **lhuku'tax** estaban muy relacionados con los **hä'lo# te:'cel**. Cuentan que éstos eran muy numerosos en el pasado; vivían en el paraje ribereño llamado Buena Vista, donde tenían una poblada toldearía. La gente de este grupo aparentemente

⁴² La expresión **lhuku'tax** se aplica también a otras parcialidades. Así, Messineo y Braunstein (1989/90) consignan que los de Alto de la Sierra nombran de este modo a los de Rivadavia, además del caso de los “carneños” que nos ocupa. Este gentilicio, según estos autores, es aplicado por los grupos asentados aguas arriba a los que habitan al sudeste de su hábitat; la expresión se basaría en la ininteligibilidad lingüística entre ambas fracciones, en la que los arribeños indican que los **lhuku'tax** “hablan con graznidos, como las cigüeñas”.

sufrió una gran mortandad. Ellos vivían también en las áreas agrestes que hoy son las localidades de Campo Azul, Pozo de Maza, Vaca Perdida, Pozo Ramón (hoy sitios tobas)⁴³.

Los tobas nombran a los wichí lhuku'tax con el gentilicio **ne'damek**, y recuerdan que vivían en campos y no les gustaba la pesca. Los que ahora viven en Quebracho estaban antes en las inmediaciones de Rosillo; a éstos los nombran **'BiaGahék** y cuando los conocieron los criollos los denominaron "montaraces" (se trata de los ma'sa). Éstos eran enemigos de los tobas.

JEFATURAS

(t.p.) jefe, cacique= **hallaga'nek**, cacique grande = **hallaga'nek 'tadaik**; (w.) **to:ká'nyat**

Métraux (1946: 303) señaló los rasgos distintivos de los caciques de los grupos étnicos de la región pilcomayense y bermejeña: es un hombre influyente, lidera habitualmente una familia extensa y logra su estatus mediante su habilidad, coraje, sabiduría y por la posesión de poderes chamánicos. Muchos de los atributos y cualidades que el mencionado autor reseña fueron especificados por nuestros informantes tobas y wichís. Por sobre el cacique de cada banda había a menudo un "cacique mayor" consensuado por las otras bandas. Éste gozaba de gran prestigio y es en su sitio de asentamiento en donde se efectuaban las reuniones para tratar asuntos de interés para todos.

Métraux (1937:390) observó que entre los tobas las cuestiones importantes, eran tratadas a la manera de un consejo y que en ellos no participaban sólo los caciques, sino también otras personas ancianas. Destacó la dignidad de las intervenciones de los jefes y uno de sus grandes atributos: la elocuencia. Aún en la actualidad es posible observar que la gente común participa en las deliberaciones con intención de hacer oír su opinión o de enterarse. Los ancianos más respetados siempre se acercan a las reuniones hasta hoy

y opinan aportando sus consejos.

Cordeu y de los Ríos (1982: 165-166) subrayan que los grupos guaycurú asumen la jefatura como un poder equiparable al del chamán; de hecho ambos poderes suelen darse en una sola persona. Según estos autores, el jefe es una personalidad con-sagrada y dotada de cualidades y prestigio extraordinarios. Pese a todos estos rasgos relevantes, a estos jefes y sus consanguíneos se les impedía una estratificación desusada, merced a su sujeción a los postulados de solidaridad y a través del control ejercido por otros líderes.

En efecto, según los datos tobas reunidos, en tiempos pasados, para elegir un cacique se tomaban en consideración una serie de atributos. Tales son: que sea bueno (= generoso) con su gente, que no sea cobarde, que sea valiente para enfrentar y atacar a los enemigos, que sea un hombre fuerte, que mate a mucha gente. Otro atributo muy estimado era que fuese **pioGo'naq**, es decir, que tuviera poderes chamánicos. Partes de los datos de campo obtenidos lo niegan, pero esto se debe posiblemente a la descalificación actual por el influjo de la religión cristiana. Quienes destacan la actuación del chamán-cacique, subrayan los extraordinarios beneficios que aportaban a su comunidad gracias a la posesión de estos dones. Mediante sus sueños, podía defenderles de los enemigos; también castigaba a quien o quienes realizaban hechicería o maleficios entre la gente allegada; ellos "dicen que tenemos que ayudar a la gente, no tenemos que brujear sino curar a los enfermos" (C. T.P. 8: 91). "La gente le tiene miedo, confía en él porque él cura, y también puede revelar el sueño que él tiene" concluye el informe que intenta retratar a un cacique.

Otro narrador, caracterizado chamán, nos comentó al respecto: "Ese cacique no anda mal (= no riñe) con nadie de la tribu; él mismo cura a los enfermos, es una persona amable" (C. T.P. 6: 34 y ss.). Y también se nos revela su *modus operandi*:

⁴³ De esta parcialidad proviene el conocido cacique Ramón Lista, cuyo nombre se dió -en recuerdo- a un departamento del oeste de la provincia de Formosa. Los **lhuku'tax** y **hä'lo# te:'cel** siempre protestan porque las autoridades pusieron este nombre justamente a una tierra que no era de Ramón Lista; este territorio es habitado por los **wehna'yey**, en realidad otrora enemigos de los **hä'lo# te:'cel**. Ramón Lista con su gente trabajó en el tendido de la vía férrea en la región; sus descendientes viven principalmente en Pozo de Maza.

“Los caciques de antes siempre conversa con ‘**poe** (“cuervo”, *Coragyps atratus*, Cathartidae). Hay un cacique que lleva a la gente (= los conduce en las travesías), pero se acompaña de ‘**poe**, era **piogo’naq**” (C. T.P. 6: 71).

Cada grupo o parcialidad tenía su cacique; su poder –según algunos testimonios– era el mismo que sus colegas de los otros núcleos: “Todos son iguales, no tiene más (poder), apoya a los otros, lleva su favor a los otros (cuando lo requieren). Cada uno de estos grupos tenían un jefe, quiere decir que ellos eran muchos. Todos los jefes son igual. Los blancos tienen un presidente, uno que es la máxima autoridad, pero ellos no es así. Esa tradición es todos iguales en el poder. No había máxima autoridad porque todos tenían sus poderes: poder de ver de noche, hablar con los pájaros” (C. T.P. 6: 34 y ss.).

Como vemos en estos relatos, los caciques tobas poseían atributos chamánicos, él era un **piogo’nak**; él comprendía el canto de los pájaros y se comunicaba a través de ciertos animales como el “zorro de patas negras” (‘**wayaGa** ‘**ledaGae**, *Cerdocyon thous*, Canidae). Cuentan que uno de sus informadores más caracterizado era un pájaro, el **he’tien** (*Parula pitiayumi*, Parulidae), quien le avisaba: “hay que preparar bien tu arma porque ya está acercando tu enemigo, tiene que estar firme tu arma”. Porque a ese pájaro, el diablo (**pa’yaq**) le manda para que le avise al brujo que vienen enemigos” (C. T.P. 8: 99).

Otros caracterizados anunciadores de peligros a los caciques son, además del “zorro de patas negras”, el “zorro de crin” o “aguarrá” (**yalea’Ga**, *Chrysocyon brachyurus*, Canidae) y la “bandurria” (**qo’tat**, *Theristicus caudatus*, Threskiornithidae), que cuando gritan, señalan que en horas o en el curso de ese día llegará gente que está acercándose. El ave **wota’kie#e** (*Pitangus sulphuratus*, Tyrannidae) parece que escucha las conversaciones y avisa al brujo que unos enemigos muy enojados están alistándose para venir a atacar.

Cada tanto, el cacique de una parcialidad convocaba a su par de un asentamiento más o menos próximo: “si es uno de Laguna Martín le cita al de acá (de la actual Vaca Perdida) para que vaya a la reunión, porque

al no presentar a la reunión, ese significa que no están contentos. Es decir, si a uno de Laguna Martín mató un chulupí, y no va (el de acá) es que no están contentos (= están disgustados con el que convoca), así lo interpretan los demás, y es por eso que nunca faltan. También había mucha invitación para **pol’ke** (los juegos de hockey); eso era algo que les gustaba mucho a ellos” (C. T.P. 6: 34 y ss.). En todas estas reuniones, estaba implícito que se tomaría abundante bebida.

En cuanto a la elección o la sucesión de un cacique fallecido, puede ser el hijo si tiene la forma y costumbres del padre; en caso contrario, ponen otro con condiciones. Al respecto, Métraux (1946: 303) refiere que este cargo raramente era hereditario, pudiendo ocupar la posición cualquier hombre hábil. No obstante, existía una tendencia a que el cargo fuese a parar a manos de un hijo o familiar cercano. Para el caso de los tobas, este autor (Métraux 1937: 390-391) señaló que el cargo era hereditario antiguamente; el hijo mayor lo sucedía o lo suplantaba en las incursiones guerreras cuando sus fuerzas físicas menguaban. Pero luego del deceso sólo era sostenido en el cargo si había mostrado cualidades aceptadas por todos. Era el consejo de ancianos el que aprobaba o removía un candidato.

Métraux (1937: 389) refiere que los toba-pilagá tenían su cacique que regía tres o cuatro familias aisladas en el monte; es así como se nuclearon hasta tiempos recientes en las aldeas, ya sea en Colonias o en misiones.

El cacique se desempeñaba en el territorio propio; aparentemente no cumplía sus funciones en los ingenios. El dato que sigue, narrado por un anciano protagonista de aquellos tiempos lo aclara: “En su propio lugar es que gobierna el cacique; ya en los ingenios eran otros, es del trabajo (= la patronal) que organiza los blancos. El cacique también va al ingenio pero no gobierna; en su propio lugar (actúa). Es el capitán y el lenguaraz, ese es el representante de la gente que va al ingenio” (C. T.P. 8: 31). Otra información da más datos: “El cacique, el más (importante) no quería ir. La primera vez iba (= con los primeros contingentes), porque iban caminando y hay contrarios en el camino. Cuando (aún) no había tren, ya

iba el cacique. Pero después, ya no iba (al ingenio, quedaba nomás (en su sitio), sembraba, hasta que vuelven los jóvenes. Y alguno le da género, algo (que trae de allá). Cacique dice: tengo sembrado, mañana voy a llevar (a) todas las mujeres para cosechar”. (C. T.P. 6: 71).

Los tobas introducen en las narraciones que transcurren durante los primeros contactos, una categoría de jefatura que designan como “capitán”. Éstos ejercían fuera de los asentamientos: “Cuando uno pone capitán, porque tiene poder; porque el cacique está nomás en la casa (= queda en los asentamientos). Le pone capitán porque (les) cuida, es brujo” (C. T.P. 6: 71).

Son muchos los recuerdos de estos “nuevos caciques”, actuantes en tiempos de paz y de misioneros. Ellos poseían un destacable prestigio pues aún se desempeñaban como chamanes.

Mendoza y Gordillo (1989: 81-82) reseñaron los cambios ocurridos en la jefatura toba con la aparición de la figura del “capitán de ingenios”. Éstos jugaron un papel clave en el nexo entre la gente y los patrones. Según la información reunida por estos autores, la elección se efectuaba entre los chamanes de menor prestigio y poder, o bien era una persona sin mayor relevancia en el grupo; no obstante, el conocimiento del español y la capacidad para relacionarse con el blanco eran condición excluyente. Así, la organización sociopolítica sufrió un reacomodamiento de la estructura del poder, en la que los capitanes ocupan una posición de relevancia junto a los caciques tradicionales. En esta nueva configuración del poder, la ambición de los capitanes muchas veces iba en detrimento de su pueblo⁴⁴.

Los wichí recuerdan que había sólo un cacique (**ükä'nyat**); éste actuaba como cabecilla de grupos dispersos de gente que iban de un lugar a otro. Él iba recorriendo los distintos asentamientos e iba acompañado de otros hombres que lo secundaban. Braunstein (1976: 134) establece que el jefe, desig-

nado **kanyát**, es un hombre con estatus de **nyát** (= jefe, valiente, sabio, rico, locuaz, etc.), determinado por el prefijo - **ka** que implica posesión de elementos materiales, pero que en este contexto implica su relación con las personas por el nexo de intercambio de bienes o prestaciones. Este mismo autor (Braunstein 1974) se ocupa de desentrañar cómo se articulan las relaciones entre las personas, el ámbito y los seres sobrenaturales; en este contexto delinea la personalidad del jefe en su papel de gobernar estos sectores del cosmos. Esto se fundamenta en la cosmología **wi'chi**, cuyo carácter es circular, siendo ocupado el centro por aquel que detenta el poder. El espacio geográfico de la banda o grupo local es la aldea, el centro de dicho emplazamiento humano lo ocupaba la casa del jefe, que en su concepción y sentido representa la potencia del grupo. Este jefe actuaba como centro del sistema de distribución económica de la banda; la situación central de su choza en la aldea era una representación de su papel en el grupo. El origen de la jefatura **wichí** se relaciona con el héroe cultural **Tokjwax**, quien según el mito correspondiente, instauró entre los humanos las riñas y los enfrentamientos bélicos; también estableció la jefatura, la cual se fundamentó en el número de muertes que debía tener el que fuese elegido como jefe (Palavecino 1940; Califano 1973; Braunstein 1974). Este jefe (**lekanyát**) debe representar un carácter de sostén y fortaleza para contener y constituir un eje para su pueblo. Su prodigalidad para recibir y repartir dones entre su pueblo era un rasgo inherente a su función y su personalidad; al igual que los jefes tobas es recordado como “rico”⁴⁵. Con el cambio cultural hubo grandes modificaciones en la jefatura, transformaciones que en nuestros días aún se dan basándose en reacomodos a las actuales situaciones que plantea el diálogo con las autoridades nacionales y provinciales. En las primeras décadas del siglo XX, Métraux (1944b:13-14) se refirió a los nuevos caciques **wichí** designa-

⁴⁴ En el capítulo **Cambio cultural**, en los ítems *ingenios* y *nuevo perfil del líder o autoridad en las comunidades* se dan otros detalles.

⁴⁵ Braunstein (1974: 20) recuerda que la “riqueza” es una de las formas de potencia según ya fue establecida por varios etnólogos como M. Mauss y G. van der Leew. La “riqueza” de estos líderes chaqueños de aquellos tiempos no debe entenderse como una diferenciación notable con respecto a su gente. Su “riqueza” se debía principalmente al hecho de recibir dones de sus allegados, los cuales luego distribuía nuevamente con prodigalidad.

dos por los blancos, quienes pretendían tenerlos a su servicio, pero que resultaron leales a su gente. En ese momento, las funciones del jefe consistía en representar a la tribu ante los blancos y en arreglar amistosamente los conflictos entre las bandas.

Un recuerdo de un anciano wichí nos traza qué atributos tenía el cacique de antaño: “se elige una persona, mejor le busca uno que sea corajudo, como matador, conocen que es un corajudo. Eso lo que pone; conoce que este hombre va defender la gente. No faltan problemas de gentes que vienen de otras partes, como guerrilleros, que vienen a atacar, de otra parte. Y ese hombre no se va disparar (= huir), él tiene que defender a la gente, ese es el que pone (= el que se elige)”. Queda claro que esta elección era interna y se basaba en la predisposición por liderar y defender a su pueblo. Continúa el relato: “Antes no había nada, no es como ahora, solo la gente, el grupo le pone a esa persona para que sea como un cabecilla. El mismo grupo le elige” (C. Ma. 3: 45). Este comentario alude a las intromisiones actuales del blanco para la elección de autoridades.

Sus atributos chamánicos y sus poderes para predecir la inminencia de ataques enemigos aún se recuerdan en nuestros días. Nos cuenta un narrador. “Tiene poder, parece que el espíritu que tiene (su espíritu auxiliar) le avisa, está preparado porque sabe que va venir (el contrario) por el espíritu, mañana o pasado va venir. Habla, conversa con él. Ahí está listo, le espera, sabe que va venir (el enemigo)” (C. Ma. 8: 14-15).

El cacique wichí también interpretaba a anunciantes que son dueños de cualidades sobrenaturales; son animales propios de la zona que desempeñan en la sociedad roles especiales, en este caso, para avisar los preparativos beligerantes. Se cuenta que **se:laxkyo'nis** (*Colaptes melanolaimus*, Picidae), **qase:l'tax** (*Melanerpes cactorum*, Picidae), **se'hñay** (*Tamnophilus caerulescens*, Formicariidae) y **jwik'wik** (*Drymornis bridgesii*, Dendrocolaptidae) les daban informaciones a través de sus cantos. También el “maiguato” (*Procyon cancrivorus*,

Procyonidae) “avisa, brama, grita, avisa de pelea” según precisa nuestro informante.

La decisión de emprender un nuevo rumbo, en mudarse a un determinado sitio era de este jefe. Un día decía a su gente que debían partir y todos se aprestaban para el cambio. La iniciativa la tomaba él y se ocupaba de conducir a su grupo.

La figura del cacique tradicional wichí se desvirtuó a partir de los contactos con los ingenios (véase los detalles en dicho ítem en el capítulo **Cambio cultural**); en este caso, para acceder a tal posición, prevalecía el conocimiento del castellano y de las costumbres del blanco, así como su afán por interactuar con los patrones. También los recuerdan como “capitanes” y quienes los evocan aclaran que eran puestos en el cargo en consenso con los patrones y su gente.

Los nuevos caciques o jefes tobas no cuentan con la aprobación, respeto y consideración profunda que les brindaban a los de antaño. Un anciano reflexionaba en nuestra presencia: “Ahora son un desastre, se pone cualquier joven que viene por la política, que no sabe leer ni escribir⁴⁶. Son falsos (=mentirosos), va a pedir un poco de plata (=dinero) y ya vuelven, son vendidos. Ese (es) cargo político, no se (les) consulta a los viejos. Se pone como delegado un cualquiera, como cacique..... ya no espera más al viejo (no escuchan los consejos de ancianos). Por eso los nuevos cuando consigue algo, queda bien para él (= se lo guarda para sí), no es para repartir. No saca el costumbre (= no imitan) de los viejos, (ellos ya) son así” (C. T.P. 8: 31).

Se hacen también consideraciones tendientes a mostrar su inferioridad porque carecen ya del poder chamánico de los antiguos caciques: “Por este momento no es como los caciques antiguos. Los nuevos no tiene fe en él, no tiene confianza porque los caciques de ahora no es brujo. Nada más que la gente nueva elige una persona por los entendimientos; si sabe hablar castellano, así se elige. Se le pone como delegado o cacique. Pero los antiguos no es igual, pone como cacique uno que tiene poder, sabe

⁴⁶ Es llamativo que este hombre diera valor al hecho de estar alfabetizado. Pero no debe sorprender ya que prácticamente todos los hombres tobas de edad eran niños cuando se instauró la misión, de manera que quienes tenían deseos de superación ya asistieron a la escuela en aquellos tiempos, y por ende leen y escriben.

curar a los enfermos, pero de los nuevos no. No hallo que hay un solo delegado o cacique bueno” (C. T.P. 8: 91 y ss.). Décadas atrás, Métraux (1946: 303) ya destacó la injerencia negativa de los blancos, quienes intervenían encumbrando a intérpretes inescrupulosos como caciques, o dotándoles de atributos del blanco, como la concesión de grados militares fraudulentos.

Las consideraciones de carácter económico y la magnanimidad de aquellos jefes tampoco están ausentes en las evocaciones comparativas: “No es como los antiguos, que si tiene algo, entonces ese cacique convoca a todos (y dice): Hay un obsequio que el Señor nos da y yo quiero dar a Uds., y alcanza lo que alcanza, y lo que no, vamos a pedir otra vez. Los de ahora no son así. Cuando alguno consigue una cosa ya no quiere repartirlo, quiere (solo) para él; él se (la) esconde. Los antiguos son cumplidos. Aunque son brujos, son buenos, avisa la gente (de obsequios u otros). Si una persona cacique –antigua- no da, no reparte las cosas, se (lo) cambia, se pone un nuevo. Igual que los blancos, cuando se porta mal, se elige uno nuevo y se pone. Y vamos a probar este otro hombre y si se porta mal, vamos a cambiar otra vez” (C. T.P. 8: 92).

Entre las funciones prioritarias del cacique estaba la administración económica del grupo. Tal vez era de mucha mayor importancia que como líder guerrero, puesto que estos enfrentamientos eran ocasionales mientras que la subsistencia era el afán permanente. Uno de los ancianos **mañi’Go di’pi**, de tierra adentro, de ubicación residencial en campos, recordó los tiempos cuando su abuelo era cacique local: “Ellos estaban muy lejos (del río y de sus hostilidades), estaban muy tranquilos en su lugar, y lo que vió él cuando van a la pesca, convoca a todos, juntos, así podamos conseguir. Se van de mañana y ya todos tienen. Y así estaba (el cacique) llevando a la comunidad para cazar, todos juntos; y si piensan melear, que mañana vamos a melear, y vamos todos juntos. Ahora, si uno falla (= no tiene éxito), no encuentra, da otro (= le proporciona uno) que tiene más, para que tenga algo. Si es por **‘chaik** (“palma”), también van a sacar. Siempre, lo que piensa (= el que organiza) es el cacique: vamos a pescar, vamos a cazar,

vamos a buscar “iguana”, así” (C. T.P. 6: 34 y ss.).

Métraux (1937: 391) observó esto mismo: que las funciones del cacique dentro del grupo consistía en decidir las expediciones de pesca o de caza, de representar a su grupo ante los blancos, y así también de desempeñarse en la administración de la justicia y el orden.

Los tobas señalan que en el pasado, cuando se efectuaban las cacerías grupales el producto obtenido se reunía y él disponía la distribución. Se avisaba a la gente para que viniera a buscar. Uno de los textos recopilados refiere: “Los caciques anciano (de tiempos pasados), (era) un hombre muy buenito, amaba la gente. Ese dice que son cacique grande. Le cuida bien a la gente. Cuando tenía algo le hablaba fuerte porque él no está entregando a la gente lo que él traía del monte. Carne de “suri” y le da la gente, y si uno no quiere venir, no hay ningún problema. Al que viene voy a dar algo, el que no viene será que él tiene alquito, así son la costumbre” (C. T.P. 8: 53). La entrega de lo obtenido durante la partida, en concreto, estaba a cargo del cacique y miembros de su familia; hijos, hijas, esposa, daban respectivamente a los de su sexo. Los cazadores permanecían sentados, expectantes. “Después ellos muy contentos, comiendo ellos”, termina la información. Esta modalidad habría sido muy frecuente en el pasado ya que las cazas grupales eran habituales. Así aclara un anciano: “Antiguos dice que no se puede ir dos o tres no más por el campo; hay contrario, no se puede descuidar. Así, entre mucho siempre van lejos, pero entre muchos. Hay que ir entre muchos, hablaba. Cuando hay noche no hay que andar, solamente cuando (es de) mañana; de día recién” (C. T.P. 8: 53).

Una de las evocaciones recuerda la convocatoria de uno de los caciques, quien juntó a todos sus pares para atacar a un grupo de chulupés que usaban el río de manera desfavorable para ellos. Esto habría ocurrido en las primeras décadas del siglo XX; quien hizo la inspección del río y reunió a sus pares y aliados era el conocido jefe **kocho#o’lek**; una vez sopesadas las posibilidades y discutidas las estrategias convenían el ataque.

En diversas ocasiones, los informantes destacaron la riqueza -en posesiones materiales- de algunos caciques. Esta circunstancia ya estaría vinculada con el cambio cultural. El nombre del cacique Abraham se mencionó como el de un hombre “rico”; se aclaró que esto ya fue un rasgo de los nuevos tiempos. No obstante, se aclaró que esta acumulación de bienes no lo situó por encima de los demás: “Ese es nuevo cacique Abraham; pero había otros como Coronita, Moreno No es que Abraham fuese el principal, porque había otros como Choliki, Sarco, Samatai, Tapiceno” (C. T.P. 6: 34). Asp (1906: 23) recuerda el nombre de algunos caciques tobas: Tapiceno, el temible Sarco y Martín. Estos caciques actuaban aún en los años 30. Con esta información queda claro que, pese a su acumulación de bienes, símbolo del cambio cultural, y de la adopción de la modalidad criolla, el cacique en aquellos años debía someterse a un trato igualitario con sus pares.

De la Cruz (1997: 72) señala los rasgos que reúne un jefe wichí en la actualidad: debe estar dotado de elocuencia, competencia en los valores culturales de su pueblo y ser hábil en el manejo de las relaciones con las autoridades provinciales o nacionales. Cada asentamiento tiene actualmente su respectivo cacique y representante ante el I.C.A. (Instituto de Comunidades Aborígenes). Son ellos los convocados para reuniones en la ciudad o para participar de variados eventos. En estas salidas suelen entregárseles viáticos o una ayuda en metálico o un obsequio; éste no es compartido fuera de su núcleo familiar. Un joven cacique nos contaba que en una reunión (1988), le habían entregado a cada uno una suma de dinero; con esto él compró frazadas, calzados y otros artículos para él, su esposa e hijos. Los demás observan y comparan con la munificencia de aquellos jefes del pasado. Más consideraciones sobre estos nuevos jefes o autoridades se realiza en el capítulo **Cambio cultural**.

RELACIONES ÉTNICAS

La evangelización tuvo especial gravitación en el trato interétnico a partir del siglo XX. El concepto de “extraño” y “ajeno”,

forjado sobre los límites de las posibilidades matrimoniales, adquiere otro carácter con la aculturación. El recelo y las hostilidades se atenúan y se sustituyen por la noción de fraternidad, basado en el hecho de compartir la misma confesión (Cordeu y de los Ríos 1982: 152). La situación en tiempos anteriores fue realmente distinta. En efecto, las diferencias o problemas entre los tobas y los wichís, particularmente con los lhuku'tax no están bien definidos en los informes. Podría atribuirse al carácter “extraño” o “desconocido” del otro que fuera la razón del recelo y del conflicto. Ante la averiguación “/porqué peleaban con los lhuku'tas ?/ - yo no se muy bien..... será porque no conoce”, manifestó un minucioso narrador de estos acontecimientos. Potencialmente, cualquier desconocido que llegara a sus tierras era un enemigo. Un informante acotaba en este sentido: “Yo escuché algo de los antiguos. Alguno no le conoce, lo mata, (ya sea) chulupí y mataco”.

Cuando se iniciaron las migraciones a los ingenios a fines del siglo XIX, los tobas y los wichís que tratamos aquí estaban situados en una región todavía de difícil acceso por entonces, razón por la que no fueron convocados en los primeros períodos, como ya lo eran sus otros “paisanos” ubicados en lugares más cercanos a aquellos establecimientos. Los wichí aseguran, sin embargo, que eso se debía más que nada al temor que se les tenía a ellos. Un relato, que alaba su belicosidad, su valentía, reseña lo que ocurría entonces: “Ellos, los tobas, están retirados porque tiene miedo de los lhuku'tax. Tampoco la gente de arriba va, tiene miedo de lhuku'tax, esa gente pasó a otro lado, en Paraguay, cuando lhuku'tax ganó. Era esa gente de Yuto, San Andrés, pero no había misión, así nomás vivía, esa gente se llama **wehna'yey**, ese también contrario de lhuku'tax. Después un grupo **ma'sa** apoya a lhuku'tax y queda contrario con los tobas y los wehna'yey” (C. Ma. 2: 111). Para referirse a ellas, los ancianos tobas suelen nombrar “matacos” a los **tewuk lhe'ley**, y “mataquitos” a los lhuku'tax⁴⁷.

Los adultos tobas entrevistados refieren de los wichí lhuku'tas, **ne'damek** en su idioma, que “esta gente no era contraria, era amiga; los enemigos eran los de El Chorro,

Lote 8, del departamento Ramón Lista”. Esta relación de buena vecindad la vivió la generación actual, pues los acercamientos datan ya de cerca de 70 años. “Los **damaqa’pi** vivían vecinos en las cercanías del Pilcomayo. Cuando terminaron las guerras ya se juntaron en El Carmen, pero cuando peleaban con los chulupí eran vecinos. Son amigos, por eso viven medio juntos” (C. T.P. 2: 192), aclara un narrador. Pero los relatos que se sitúan en un pasado más lejano transmiten, no obstante, que las enemistades y fricciones fueron un hecho.

Recuerdan los tobas al grupo wichí montaraz que designan **‘damaqa’pi ‘BiaGahek**; éstos vivían en el sector **e’paGa la’mo#** (Tronquito), cerca de Pozo de Maza, y relatan que eran muy contrarios suyos. Esta gente fue antaño corrida hacia Quebracho por los militares. Contrariamente, la gente que respondía al cacique Ramón y Martín eran amigos de los tobas y los apoyaba cuando peleaban; a ellos les llamaban simplemente **‘damaqa’pi**; éstos eran también acérrimos enemigos de los montaraces antes citados. Estos **‘damaqa’pi** aliados estaban en las vecindades de Buena Vista (**qasa’qaik**), de donde vinieron a Vaca Perdida cuando se enlamó el río y volvieron a cambiarse a Pozo de Maza cuando los tobas se acercaron en Vaca Perdida (este grupo corresponde a los **hä’lo# te:’cel**).

La vecindad, el trato mutuo, hizo que las relaciones fuesen cordiales: “Los de Pozo de Maza son los únicos que son compañeros de toba, son los **damaqa’pi**, así (se) llama esa gente. Son contrarios todos los que viven lejos. Los **damaqa’pi** vive cerca de nosotros. Antes no vivía acá, cuando ellos ya hacía la casa (cuando se asentaron), hace Misión Carmen (= la fundan); ahora vive en Pozo de Maza. Y antes de eso está por todo lado,

busca para comer y no pesca en el río y no sabe zambullir y no sabe usar red. Sólo red grande con palo (= red tijera), ese usa ellos” (C. T.P. 6: 71).

Unos y otros, pese a manifestar su amistad y su alianza desde antaño, tiene su opinión formada sobre el otro. Los tobas piensan que los wichí son poco laboriosos y dejados en su estilo de vida; al mismo tiempo, que son muy oportunistas y de saber aprovechar favorablemente las circunstancias. Con relación a la práctica de la pesca nos relataba un informante toba: “no sabían nada. Pero ahora parece que nos están ganando, muchos son empleados, les gustaba hacer changas; donde vivían criollos, allí estaban, parece que no les gustaban los pescados” (C. T.P. 10: 49).

Los wichí eran -y aún lo son- recelosos de mantener una relación cercana con los tobas. En tiempos del ingenio, donde se juntaban todos, trataban de evitarlos sutilmente. La afamada -y reputada por su contundencia- hechicería toba-pilagá, era uno de los obstáculos principales en el trato. Un informante nos lo reseña claramente: “No nos gustan los tobas porque ellos son pícaros, son gentes que usan mucho la brujería. Hacen maleficios y les mata. Porque si yo (wichí) yerro, avisa a su tía y ella -la bruja mata. Varón o mujer son..... Esa gente usa todavía la brujería; hay alguno (de ellos, que) es bien conocido, amigo (pero es brujo). Cuando vas a Vaca Perdida o Rinconada no hay que dejar nada: escupir, pelo, trapo, ni pucho (colillas); cuando orina, irse al baño, caca (hay que esconder). Son gente muy pícara. Igual que los pilagá. Si vas a Formosa (la Capital) y no conocés y tirás cosas, al ratito enferma y muere; en Formosa es muy peligroso; si vas y tenés yerba (usaba) tiene que embolsar, no tiene que tirar” (C.M. 6: 9)⁴⁸.

⁴⁷ Chase Sardi (1983: 19-20) recoge testimonios de los chulupés, en los cuales pintan su idea de los otros grupos con los que disputaban. De los matacos dicen: “todos son sucios, asquerosos y feos, brutales, rencorosos y traicioneros. Son muy peligrosos por la fuerza que tienen con los espíritus malignos. Sus chamanes son muy malos y siempre nos han hecho mucho daño. Son piojosos, harapientos e ignorantes. Pero muy de temer por su amistad con los espíritus malignos. Sus tatuajes están muy mal hechos. Ninguna mujer, ningún hombre de los nuestros, se casaría jamás con uno de ellos. No hay matrimonios con los matacos”. Las opiniones con respecto a los tobas son mejores, pero con mucha carga de negatividad también: “Estos toba y pilagá son brutales, crueles, traicioneros. Pero hay que reconocer que son magníficos jinetes, buenos cazadores y mejores pescadores”.

⁴⁸ La hechicería toba-pilagá y pilagá son temidas por propios y extraños; su accionar está vigente en nuestros días. Métraux (1937: 184-186) e Idoyaga Molina (1978/79) dan noticias sobre este asunto. Esta temática, hay que destacarlo, ha sido apenas explorada entre los toba-pilagá.

Los chulupí (**teqa'Gaik**) y los wichí (**'keaGaik**) eran contrarios de los tobas y cada uno de ellos lo era con el otro; según su propia afirmación todos ellos conceptúan a sus mayores como que eran fuertes, malos y peleadores, que se corrían entre sí y se tenían a mal traer; destacan que eran muy corajudos y bravos sus ancestros. Cuando llegaron los pobladores blancos -criollos-, éstos pasaron a ser los enemigos de los nativos. A poco de llegar a la zona las disputas y querellas por el ganado motivaron hechos de sangre y castigos a *manu militari*.

TRASHUMANCIA

Las bandas se segmentaban según conveniencias de diverso tipo. Susnik (1983: 98-99) señaló que entre los pueblos chaqueños cada banda se reservaba el derecho a sus cazaderos, pesqueros y algarrobales, sitios éstos que estaban delimitados por accidentes geográficos. Según nos recuerda la autora, la transgresión de los mencionados límites, aún por otra banda de la tribu, era considerada una abierta provocación, siempre que no mediara un acuerdo previo de solidaridad entre ambas. Este modo de vida, con traslados de un lado a otro, impedía la acumulación de bienes, en cuya limitación incidía la carencia de implementos de transporte (Renshaw 1988: 230).

Los wichí se trasladaban en pequeños grupos a diversos sitios que les resultaban conocidos y familiares. Según las disponibilidades del lugar, quedaban allí unos días, semanas, uno o más meses; se acampaba en chozas precarias. Las idas de uno a otro sitio dependían de las ofertas de alimento que se obtenían en cada uno de ellos, como también de cierto deseo o añoranza de comer otra cosa, de variar la dieta con algunos artículos que en ese momento no estaban disponibles. Era el jefe o cacique quien se hacía eco del sentir de sus parciales y daba su mando de emprender un nuevo camino. Braunstein (1976: 134) recuerda que cada banda tradicional ocupaba, según sus propios conceptos, el centro cosmológico del universo y se desplazaban en lapsos que variaban desde uno a varios años en un circuito preestablecido.

Una vez que dejaban las riberas del río llevaban una carga de pescados desecados para comer en los primeros días; no iban muy lejos debido a la carga. En tiempo de fructificación de "algarrobos" quedaban en sitios donde éstos abundaban, y en los refugios de caza estaban un tiempo hasta que la captura de salvajina disminuyera. Recuerdan que en general permanecían poco tiempo en un lugar porque los animales se tornaban ariscos. Se tomaba también en consideración que el sitio contara con provisión segura de agua. Así pues, según las épocas del año iban de uno a otro lugar, dejando reservas de productos conservados, por los que ante la necesidad iban hasta el sitio donde éstos estaban guardados.

En tiempos pasados las distintas bandas tobas nomadizaban por diversos ámbitos frecuentados por cada una de ellas según itinerarios muy bien estipulados. De la Cruz (1995b) registra los lugares frecuentados y recorridos, recopilando los topónimos respectivos; al mencionar cada lugar, el autor establece cuál o cuáles bandas tobas frecuentaban dicho sitio. Esta información permite comprender la dinámica de los grupos y sus desplazamientos. Mendoza (1999: 88-91, mapas 5-8) establece los itinerios y espacios recorridos por las distintas bandas a lo largo del ciclo anual; la autora comparó los datos reunidos por De la Cruz con los reunidos por ella y efectuó un valioso cotejo.

En lejanos tiempos, los tobas iban al río durante un tiempo bastante breve, al solo efecto de proveerse de pescado. Una vez reunida abundante cantidad se volvían (cargados en grandes bolsas de acarreo, que se llevaba personalmente o en caballos cargueiros) tierra adentro, donde la protección del grupo era mayor. La gente prefería no quedarse en la ribera por la cercanía de los enemigos. Los distintos grupos tobas no disputaban entre sí por el río o por determinados ámbitos de recursos (cuentan que dos o más bandas se unían e iban a pescar o a cazar). Esta mecánica de obtención de bienes alimenticios se aplicaba tanto a la colecta de mieles, a la caza de "suris" o de "ocultos". Los chulupíes y los wichí wehna'yey eran motivo de todo tipo de precauciones.

La gente toba de tierra adentro llegaba al río ya sea en tiempos de abundancia de pesca (otoño), o en la época de mayor carestía (primavera) para obtener algo de pescado según las técnicas aplicadas en bajante de río. Sea una u otra la situación, las incursiones eran de varios días o de una sola jornada; en el primer caso iban con sus familias, y eran las mujeres las que se ocupaban de juntar grasa en los botijos.

Otra de las razones que aduce la gente de ambos grupos étnicos, como causante de su peregrinar, es que no había seguridad; es decir, que los enemigos acechaban todo el tiempo. Era esto lo que les incitaba a llevar esta vida andariega. Muchas veces, cuentan los tobas, los chulupíes atacaban por sorpresa mientras ellos realizaban sus pescas grupales en el Pilcomayo; se producían bajas entre su gente, en particular caían personas de mayor edad⁴⁹. Es por eso que los tobas no se aventuraban en aquellos años de ir solos al río; siempre lo hacían en grupos, oficiando uno de ellos de guardián, mirando todo el tiempo por todos lados. Solo así los demás pescaban tranquilos.

DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO Y LA PRODUCCIÓN

La división del trabajo y la organización de la vida doméstica se regulaba según el sexo. Si bien el trabajo no requería especializaciones, había ciertos casos en los que había personas que cumplían roles específicos, y en donde la edad también lo determinaba. A medida que describamos los capítulos correspondientes a la recolección, caza, pesca, agricultura, etc., veremos cuales son los papeles que les toca a cada grupo de edad y género, ya sea por su labor individual o grupal. Varios autores han trazado un esquema de las labores productivas entre los nativos del Chaco, marcando los roles por género; así De la Cruz (1997: 133) para los wichí, Nordenskiöld (1912: 84) para los pueblos pilcomayenses visitados por él (chorotís, chulupíes y wichís), los cuales

coinciden en sus rasgos generales con los datos reunidos en nuestra investigación.

La máxima entidad social solidaria – como mencionamos- se basaba en las alianzas de las unidades familiares, que unidas a su vez, formaban las bandas (Braunstein 1997:70). Originalmente en estas sociedades se da la reciprocidad generalizada, la cual consiste en la distribución de los alimentos entre los miembros del grupo de residencia, y en la que la expectativa de retribución, si bien implícita, suele ser indefinida tanto en las especies a recibir como en el momento en que pueda concretarse. La importancia de esta modalidad de distribución radica en que permite obtener recursos ante el fracaso o ineficacia de una de las actividades, sea una partida de caza o la destrucción de una cosecha. Pero más allá de brindar la posibilidad de la reproducción, la reciprocidad generalizada es expresión de valores sociales que trascienden la mera utilidad y constituye la esencia del pensamiento en donde “el compartir” es un valor pautado socialmente⁵⁰.

Gordillo (1992: 168) expresa que los grupos cazadores-recolectores de la región se distinguieron por el igualitarismo en sus relaciones de producción, lo que redundó en una distribución comunitaria de los recursos. Este rasgo es central para comprender las interacciones entre las personas. Sobre este punto, Renshaw (1988: 229-232) señala que entre los nativos chaqueños la posesión de bienes materiales está supeditada a una ética igualitaria, en la que la acumulación se constituye en una amenaza del orden social; esto es así porque la igualdad no se limita a la falta de estratificación social sino a una cuestión moral, en la que la acumulación de bienes crea diversos tipos de compromisos coercitivos en el individuo, los cuales inciden en su bien máspreciado: su libertad. El principio de igualdad se fundamenta en la reciprocidad y generosidad, que se concreta en el núcleo familiar pero abarca también a todo el grupo local. La ideología de la reciprocidad no sería una mera estrategia de supervivencia, ya que los obsequios e intercambios se dan

⁴⁹ Los wichí relatan que cuando el grupo contaba entre sus integrantes con ancianos imposibilitados para moverse, ante la situación de tener que trasladarse de un lugar a otro, lo abandonaban a su suerte: “Y a esos le deja ahí no más, no quiere saber nada ya, quiere decir que le bota ya, así han sido los antiguos” (C. Ma. 3: 57).

⁵⁰ En el trabajo de Gordillo (1994) se presenta una abundante documentación sobre este asunto.

aún en tiempos de abundancia, de modo que no estaría determinada por una “racionalidad económica”; dar y compartir es el factor que dinamiza las relaciones sociales en un grupo residencial. Gordillo (1994: 57-58) realiza una síntesis de esta cuestión entre los pueblos cazadores recolectores, para situar luego el caso entre los tobas.

El papel de la mujer en la distribución de los productos era, y es aún, fundamental en ambos grupos étnicos. Sutiles como pocas, estas acciones, definen las complejas redes de solidaridad, intercambios y obligaciones, así como los despechos y resentimientos. Según veremos en los capítulos pertinentes a las actividades de apropiación de bienes, esta tarea se fundamenta en una refinada etiqueta.

Especiales cuidados se debe tener durante la distribución de los bienes, prestando atención en no desairar a los chamanes y a las hechiceras. Su presencia sutil, sus visitas aparentemente muy accidentales, sin embargo, son visiblemente intencionadas en cuanto a que algo desean. En los años de esta investigación tuvimos ocasión de verlos en esta situación. Los involucrados no van con las manos vacías y los dueños de casa se esfuerzan por ser corteses y mostrarse obsequiosos. Un relato wichí pinta la personalidad y la circunstancia de una manera particularmente clara: “viene un brujo, lejos se para o se sienta, entonces espera. Cuando no le convida rápido, se va. Espera, espera y cuando no se le convida se va. Y entonces, de tarde cantaba; brujeaba a esa persona (avara). Se mata a esa persona (mezquina) porque (es) celoso ese brujo. Ese brujo no se llega a la casa, no se acerca, se coloca detrás de un árbol, no se llega, espera. Por ejemplo, si cuando (un cazador) mata un animal como “quimelero” (“cerdo de monte”), entonces convida (distribuye u obsequia) rápido a su familia (todos sus parientes) y la carne acabó. Y el brujo quedó al último entonces no se alcanzó, se repartió todo. Porque el tipo (el hombre) viene tarde ya no hay, y cómo puede hacer (el dueño de la carne)? Entonces queda un rato y se va. El brujo enojado, dice que no (se le) convida; no reta, pero habla desde lejos. Entonces, a la tarde se comienza a cantar; entonces ha-

blaba con los demonios así, y le manda a una persona (un espíritu ayudante) que le busca (a quien no le dio obsequio): Andá buscá a esa persona que no me convida, hay que matarla. Bueno, llega el amaneció y ese tipo (la víctima) se muere, el persona. A veces dice que mata, otras veces no mata. Pero si es que quiere salvar se llama al brujo para salvarse; entonces el brujo le cobra. Entonces ya se sanó, un rato, anda (nuevamente; se recupera) /es el que lo embrujó o es otro al que se llama/- es el mismo que brujea, así que tiene que llevar el mismo. Mejor dicho, le pide el favor” (C. Ma.6: 48).

Cuando se efectuaban partidas de caza grupales, cuentan los tobas que éstas iban al mando de un jefe, de un cacique. El desplazamiento y las acciones se realizaban en conjunto y luego de contabilizar lo obtenido, si se evidenciaba que la producción no fue pareja, él ordenaba que se compartiera con los que nada consiguieron y con los que obtuvieron poco. De este modo, la excursión era pareja porque se privilegiaba el esfuerzo y la compañía de todos los integrantes del grupo.

Según ciertos testimonios, la gente antigua prestaba todo lo que tenía a la gente de su círculo cercano: caballos, redes, arcos, flechas, instrumentos varios. El préstamo implicaba que de lo obtenido se daría algo en recompensa al dueño. Uno de los diálogos con un anciano toba reza: “Los antiguos tiene costumbre de prestar todo; si una persona pide algo, y le presto. Así era la costumbre /a quien se le presta: a su familia o a cualquier extraño/- es a cualquiera familia, cualquiera que pide” (C. T.P. 6: 38).

INTERCAMBIO INTERÉTNICO

Los intercambios con otros grupos étnicos habrían tenido sus características propias según los casos. Los tobas mantenían estrechas relaciones, aún en el intercambio matrimonial, con los pilagás. Con los wichí lhuku'tax también había una marcada cercanía, de carácter estratégico y económico, y sobre todo para luchar contra enemigos comunes. No obstante, es probable que esto se haya gestado hacia fines del XIX, cuando se presume habrían llegado los lhuku'tas al río Pilcomayo.

Seguramente los nexos comerciales y de intercambio entre las etnias de la región eran precarios en un principio. Según se pudo reunir datos, la gente contaba con terrones del colorante rojo de “achiote” (*Bixa orellana*), lana, “conchas” para sus cucharas, caparazón de “caracol” para sus collares, entre otros, que provenían de intercambios comerciales. La carencia de estos artículos en el pasado, dio lugar al uso prístino de otros elementos: el carbón como pintura corporal, la cerámica para las cucharas, los cueros en vez de lana. Cuando las comunicaciones y relaciones con los otros grupos étnicos se establecieron (en tiempos de los abuelos de nuestros informantes), empezaron a difundirse estos artículos. Los relatos dan cuenta que en tiempos pretéritos no existían intercambios ni comercios porque no había otra gente; se circunscribían simplemente a lo que por sí mismos podían obtener.

Un caso extremadamente curioso de intercambio constituyó el “tabaco” (*Nicotiana tabacum*), planta que si bien sembraban en sus precarios huertos, siempre eran requeridos a los extraños que se les acercaban. Los blancos que llegaban a la región siempre tenían en cuenta de llevar una buena provisión de este artículo entre sus avíos para obsequiar a los nativos y así ganarse su buena voluntad (Níklinson 1916: 50).

Distintos autores (Nordenskiöld 1912: 121-124; Métraux 1946: 301; Gordillo 1992: 84-85; De la Cruz 1997: 126-127), sin embargo, hicieron notar que el intercambio de bienes fue de considerable importancia, lo cual no fue posible constatar durante esta investigación. Según los autores citados el trueque se habría basado primordialmente en productos alimenticios (“maíz”, “anco”, pescado ahumado) y tejidos. Los artículos mencionados, según vemos en el ítem relativo a los enfrentamientos bélicos, eran muy cotizados como botín.

Entre tobas y wichís no había intercam-

bios o trueques por pescado ahumado; como ambos grupos vivían cerca del cauce fluvial era un artículo que habitualmente tenían. En todo caso, se “convidaba”, “regalaba”, pero no era un “cambio”; no revestía carácter comercial el hecho de darlos.

Sin ninguna duda, a partir de los viajes a los ingenios azucareros, el número de bienes incorporados se enriqueció notoriamente. Nuestros informantes crecieron ya contando con muchos de estos artículos.

CHAMANISMO

Entre todos los indígenas del Gran Chaco el chamanismo fue una institución de enorme gravitación. Ha sido estudiado específicamente por varios autores, ya sea para los wichís como para los tobas⁵¹. El tema en sí mismo requiere un tratamiento exhaustivo que rebalsa los propósitos de esta obra; pero no podemos evitar recordarlo ya que a lo largo de ella se verá cuánto peso tiene en las actividades económicas, en la alimentación, en las relaciones con el medio ambiente y el mundo sobrenatural, y sobre todo, con la salud, la seguridad y el bienestar de la comunidad. Entendemos como chamán a aquel individuo dotado de capacidad para comunicarse con el mundo sobrenatural y que es poseedor de diversos tipos y categorías de poderes. Es un especialista, y como tal descollaba en sociedades donde la estratificación de atributos era mínima. Para caracterizar a los chamanes y al chamanismo en su totalidad, seguimos los clásicos lineamientos compendiados principalmente por Eliade (1976) y Baldus (1965/66); tomamos en consideración también la puesta al día de Perrin (1995), sobre todo en lo atinente a los nuevos chamanismos. Éstos nada tienen que ver con la noble institución que auxiliaba al prójimo y a su comunidad; son prácticas espúreas y comerciales que occidente extrae de aquellas arcaicas expresiones que persiste en algunos pueblos.

⁵¹ Los trabajos que trataron sobre los chamanes de ambos grupos étnicos son varios y reúnen abundante información muy útil para develar los procesos iniciáticos, de aprendizaje, del mundo sobrenatural con el que interactúan y las modalidades del ejercicio de sus funciones. Entre los que se dedicaron a los wichí recordemos a Dijour (1933); Métraux (1967); Califano (1974, 1976); Dasso (1985) y Braunstein (1997). Los chamanes tobas, en general, recibieron también la observación de varias investigaciones. Entre ellos están los estudios de Miller (1975, 1979); Wright (1984, 1988); Martínez Crovetto (1975). Para el caso concreto de nuestros toba-pilagá, Métraux (1937: 174-188) les dedica una valiosa síntesis y Arnott (1934b) presenta un interesante material.

El chamanismo está vigente y se mantiene muy activo aún en la actualidad en numerosas fracciones wichí; no es el caso de las comunidades donde se realizó este trabajo. Entre ellos no hay chamanes que oficien y no se observan aspectos visibles de su actuar. No es el caso de los tobas, entre quienes todavía se desempeñan reputados chamanes y las prácticas están vigentes, son muy vitales y todavía los vecinos recurren a ellos para suplicarles sus servicios. Hay que aclarar que el espectro de las funciones chamánicas, sin embargo, se ha reducido; los problemas vinculados con la salud son los que acaparan todo el interés. En el caso de los wichí carmeños el tratamiento religioso y sobrenatural de la enfermedad es conducido a través de cultos de sanación cristiana. Entre los tobas también se dan estos cultos de curación, especialmente entre los que son más practicantes de la religión cristiana. Los chamanes wichí se relacionan con los “dueños”, ya sea de ámbitos o especies, para facilitar el éxito en la economía extractiva (caza, pesca, recolección, etc.), lo mismo que para curar dolencias u otras contingencias negativas de la vida de su prójimo.

Los chamanes lhuku'tas se proveían de semillas de “cebil” (**ha'tax**, *Anadenanthera colubrina* var. *cebil*, Leguminosae) durante sus estancias en los ingenios azucareros. Colocadas en las fosas nasales, actuaban como psicoactivos y de este modo efectuaban sus “viajes” extáticos: “Mete tres veces (en las fosas) y ya está machado (= ebrio), canta fuerte. Cuando está machado canta con los cascabeles. Se juntan varios, pero son brujos. Después ... se fue, pero ya no es cuerpo. Se fue, pero se transforma como “loro”, y otro se transforma en “yulo”, en cualquier ave se transforma. Y se va hasta llegar a un árbol que está en el sur; tiene las ramas que vive en medio del agua, en la orilla. Tiene muchos gajos..... y cuando (el brujo) llega juega, era un río grande como océano. Dice que gritaba, cantaba, jugaba como si fuese loco. Solamente para los brujos ese árbol” (C. Ma. 6: 40).

El temor y la presencia de los brujos (chamanes) persiste, pese a que se quiere atenuar su implicancia. Entre los tobas actúan con mayor libertad y de una manera visible, mientras que los wichí niegan o minimizan su presencia. Los chamanes poco a poco perdieron su prestigio en muchas de sus funciones, en la medida que se dieron los enormes cambios en las formas de vivir de estas sociedades. En el ámbito donde aún operan es en el plano de la salud. En otras actividades su papel menguó completamente⁵². Un anciano wichí reflexionaba: “Demás peligroso, pero ahora como hay mandamiento ya no son peligrosos, a veces ellos se mueren. Terminó brujo. Desde acá (Pescado Negro) hasta Pozo de Maza ya no hay. Pero parece, según dicen, en Maza hay tres brujos, pero ya no canta (no realizan sus actos). La persona (el chamán = **hëya'we**) no tiene poder; lo que tiene es el poder de Satanás (**ahö'tax**)” (C. Ma. 6: 48).

DUEÑOS DEL MONTE, CHAMANISMO Y TEMORES ALIMENTARIOS

La literatura antropológica sobre los nativos del Gran Chaco registra un conjunto variado de entes sobrenaturales que pueblan el cosmos de cada uno de ellos. Por la temática que tratamos, nos interesan especialmente aquellos que actúan en el ámbito de la naturaleza. Son los “dueños” o “señores” de animales específicos, de todos los animales a la vez o de ámbitos naturales, pantanos, ríos, bosque, o llanuras (Métraux 1946: 175; Tomasini 1969/70: 427-442; Susnik 1973: 38-40; Susnik 1984/85: 35-52). A estos “dueños” se deberá agradar y en ningún caso contrariarlos; debe buscarse sus favores y dar cumplimiento a un conjunto de normas preestablecidas para obtener beneficios en las actividades productivas. Los chamanes tienen vínculos directos con estos entes y son sus intermediarios con la sociedad. Los hombres y mujeres de cada grupo étnico conocen el comportamiento que se debe adoptar de manera de no sufrir

⁵² Miller (1979: 89-90) hace notar que con la introducción de una economía salarial y la consecuente pérdida de confianza en el chamán tradicional toba, se requirió una nueva base filosófica para interpretar el problema de la subsistencia. Los conceptos seculares de los misioneros habrían influido para que los asuntos económicos sean separados claramente de las actividades religiosas.

castigos por las transgresiones, y la manera de cómo resultarles gratos. Estos “dueños” están directamente relacionados con la obtención de alimentos, con su consumo o con las prohibiciones. A lo largo de los capítulos donde se tratan las actividades económicas y especialmente en el de **Prohibiciones y temores alimentarios** se dan ejemplos ilustrativos. Los nativos les adjudican nombres específicos en su lengua y describen sus figuras y características. Cuando traducen al español suelen llamarles indistintamente “dueño”, “jefe”, “padre”, “madre”, “patrón”. Es decir, queda manifiesta una categoría superior y un aura de poderío.

Los wichí y los tobas tienen clara conciencia de los peligros que acarrearán los animales del monte y los peces, entre otros, a través de su ingesta. Estos peligros se centran en los momentos críticos del ciclo vital, pero hacen notar que tienen incidencia en cualquier momento de la vida. Muchos de estos peligros se relacionan con los “dueños” o “jefes” de las distintas especies naturales⁵³. Braunstein (1983: 81) expresa que en el mundo wichí las diferencias entre cultura y naturaleza no existen, ya que esta última es conceptualmente humanizada y concebida socialmente. A su vez, la sociedad es entendida en forma jerarquizada, y estos personajes son los núcleos de sentido de cada ámbito y sector de la realidad. Así, detalla este autor (Braunstein 1997: 81) que existe un “señor del monte”, al cual se subordina, por ejemplo, el “señor de los felinos”: los “jaguas”, “pumas” y los “gatos monteses” tienen sus dueños particulares, y son los personajes con los que se relacionan los chamanes. Métraux (1937: 175-176) refiere la presencia de estos personajes entre los toba-pilagá; los identifica como “demonios de la naturaleza” y describe brevemente algunos de sus rasgos y cualidades. Si bien contamos con muy pocas referencias para el grupo toba estudiado por nosotros, la literatura sobre

los otros tobas y pilagás sí aporta una documentación de interés⁵⁴.

Nuestros informantes lhuku'tas se refirieron a estos “dueños” y manifiestan que están dotados de figura y poder. Según estos datos existe un jefe principal de los animales que es **ahö'tax**, que ellos traducen como diablo o satanás. Pero cada clase de animal tiene su propio “jefe”; así los “cerdos monteses” los tienen y los definen como “muy malos”, que suelen dañar a las personas. El correspondiente al “majano” es **ni:'cax 'wewk**, el del “quimelero” es **amu:'tax 'wewk**, el del “rosillo” es **awe:'cax 'wewk**. Son los chamanes (“brujos” según su traducción) los que los conocen a estos “jefes”, llegan junto a ellos, conversan, intercambian. Una información nos muestra de manera gráfica los vínculos de las transgresiones con los señores o dueños, las transgresiones y sus consecuencias, así como la clara definición de un antes (pecaminoso) y un después (de salvación) mediante la fe cristiana.

Cuentan que entre “los antiguos los pescados también tienen prohibición, como que Satanás es Dueño de pescados. Los brujos le conversa (a la gente de su aldea) que le cuide, que no tire pescado muerto, que no tire el garrote al agua. Dice que alguno no cuida, juega y tira un pedazo, un ratito después le agarra un ataque. Tiene un Dueño, como un jefe, un diablo, **wa'hät 'uwewk**. Cada clase de animal tiene su Dueño. Nosotros le llamamos **'nyat**; es un jefe, al presidente también se le dice así. Por ejemplo (el jefe) de la “charata” se llama **sito:'jwe ka'nyat**, el de la “corzuela” **cu'na# ka'nyat**, etc. Ahora parece que trabaja menos el diablo; a veces voy a cazar y me he venido sin nada. Tiro diez o veinte tiros y ni la pluma. Se me escapa, yo se tirar pero no se ..., a veces me erro (yerro), a veces no traigo nada. No se por qué; tiene su Dueño y todavía andan, pero poco trabaja. A veces

⁵³ Braunstein (1997: 72), en su trabajo sobre los wichí asentados en la localidad de Las Lomitas, señala que en contextos chamánicos designan a los dueños de especies vegetales o animales con la expresión **'wuk** o **wuk'uj**, que equivale a padres.

⁵⁴ Distintos autores han reunido apreciable información sobre estos Dueños; estos datos comprenden sus facetas como ayudantes chamánicos, su papel de reguladores de las actividades económicas, en la alimentación, entre otros. Véase para los wichí: Braunstein (1974); Califano (1974, 1975); Mashshnek (1973, 1975, 1977), Siffredi (1976/80); para los tobas y pilagás: Tomasini (1974, 1978/79) y Miller (1979).

(el animal) es muy arisco, me vió y se van las “charatas”. Los brujos saben, los espíritus le avisan que van a provocar enfermedades. Los antiguos saben que viene de Satanás. Cuando los perros pillan una cría de “corzuela”, llega la tarde y llora el Dueño: Por qué mató a mi hijo? Estoy muy mimado (encariñado) con mi cría, decía. Así le conversa al brujo el Dueño. Diga a la gente que no mate la cría de “corzuela”. Mi cría era tan bonita ... decía. El Dueño de día campea (anda por el campo) y de noche llega a la casa del brujo. Él le dice que no toque esto, que no mate esto; y el brujo avisa a la gente. Por eso todos los animales se prohibía, a los chicos, a las embarazadas. Ahora recién damos cuenta que (vivíamos un) tiempo de Satanás, muy de maldiciones. Cuando primero bajan los misioneros que enseñaron, después ahora ya no tenemos absolutamente de peligro. Ahora dice que los nuevos Dios se mira las gentes, no es como antes. Ahora es tiempo de Dios y antes (era) tiempo de Satanás” (C. Ma.6: 102-103).

El peligro principal es que su consumo produce enfermedades. Así, durante el embarazo son temidos la “corzuela”, los “cerdos del monte”. El chamán avisa a la gente que no los coman, sea a la grávida y también a los niños. Una parte importante del discurso en torno a los temores, a las prohibiciones, a la actividad chamánica, entre otros, está vinculada con el concepto de **a’höt**; estos son personificaciones de difuntos, enfermedades o son personajes, como son los “dueños” antes mencionados, los cuales se manifiestan como figuras con voluntad (Braunstein 1997: 81).

Según los tobas los Dueños de determinados ámbitos tienen gran preeminencia. Veamos un documento que refiere cómo son estos Dueños: “Vive en cada lugar, como nosotros. De todo (tipo de) lugar vive el jefe. Pero el brujo ya sabía y conversa con el Dueño del lugar, para quedar algo para mañana, de “lechiguana”, de miel Después, cuando va al campo es para pedir la “corzuela”, “suri”. Pero tiene que pedir permiso cuando va a buscar. (Un Dueño es) **‘nonaGahek lahaliaga’nek**, es un señor,

es una persona, este es del campo. Y del monte es **‘BiaGahek lahaliaga’nek**. Y del agua es **no’Gop le#ek lahaliaga’nek**, es el Dueño del agua. Así que cuando uno (es) compañero (= chamán) de uno de estos Dueños ya tiene poder. Por eso antes los antiguos conversa, es como si fuera señor (un hombre) este del agua”. Inmediatamente luego de narrar lo relativo a los Dueños y la manera de relacionarse con ellos, el informante prosiguió: “El misionero enseñó que hay que orar a Dios cuando va al agua, al monte, otra forma ya. Pero mis padres me enseñaban que hay que orar a los dueños antes de entrar al monte o al bosque” (C. T.P. 6: 150). Elegimos también otro relato, que está vinculado con el Dueño del agua y los peces⁵⁵, en donde el vínculo chamánico y el Dueño se nos revela con gran transparencia: “Ese es el Padre de la serpiente. El **‘le#ek** es un gran viborón, es terrible, y los brujos que tienen (como espíritu auxiliar) el **‘le#ek**, es el que tiene (realmente) poder ... **no’Gop ‘le#ek**. Es terrible, es peligroso. El **‘le#ek** dice que le ayuda a trabajar al brujo. Ahora, si al brujo le falta (poderes) para sanar a uno que está enfermo, él piensa, yo voy a llamar a uno más poderoso para hacerle salir a todos los espíritus que hace enfermar la persona. Pero al llamar a ese **‘le#ek**, él tiene que cantar primero su canto y él está atendiendo, como un teléfono. Y **‘le#ek** al oír ese canto enseguida llegó. Y **‘le#ek** es un monstruo peligroso, es una víbora de 2-3 m de largo y 70 cm de alto. Porque si una vez que llega **‘le#ek** le pregunta al brujo qué pasa y él le explica que no puede sacar los espíritus que enferman a la persona. Entonces **‘le#ek** les habla y les dice: bueno, si Uds. no quieren salir de adentro yo les voy a comer a todos. Los espíritus le temen porque él es más poderoso, entonces salen y se van. También es peligroso para las personas. Si vas al agua y ves ese viborón y vas, quiere decir que no te conoce. Y una vez que te aparece significa que no vas a vivir más, es un gran peligro, que no vas a vivir más. Vive en el agua **‘le#ek**, es **no’Gop ‘le#ek**. Es el Padre de los peces, a ese no le gusta que el pescado esté herido. Y el **‘le#ek** te vió que

⁵⁵ En otras versiones y en numerosas conversaciones informales escuchamos también que a este personaje se le adjudican cualidades femeninas, es decir, es una Madre.

estás haciendo mal a los pescados, (tenés) mala puntería y escapa, y cuando vos te vas otra vez a pescar el 'le#ek te espanta, hace un ruido y no podés pescar" (C. T.P. 9: 25-26).

Los chamanes, por sus vínculos con los Dueños y con otros tipos de entes sobrenaturales, libaban a las personas de las dolencias y desdichas que resultaban de las transgresiones cometidas, de los encuentros inesperados y fatídicos. Ellos solicitaban su ayuda a estas figuras y así restituían la salud, la tranquilidad o la normalidad a la persona o al grupo.

Susnik (1984/85: 35) señala que los indígenas transculturados afirman que los dueños de los animales se retiraron a las espesuras, impotentes ante los avances de los animales domésticos. Ya no se manifiestan en este "mundo cambiado", y así se rompe el vínculo entre el hombre y los animales, incidiendo directamente en el desarrollo de las actividades de caza, pesca o recolección. Este punto desarrollamos con cierto detenimiento en el capítulo **Cambio cultural**, en el ítem *equilibrio entre sociedad y ambiente*.

ENFRENTAMIENTOS BELICOS

Guerra, enfrentamiento = (t.p.) **nala:'da**, **la:'tak**; (w.) **to:katchä'yax**

Enemigo= (t.p.) **laha'gawa**, **law'tewa**; (w.) **to:ta'yek** (sing.), **to:ta'hiyai** (pl.)

Este tema, en primera instancia, se interpretaría como un asunto ajeno a la alimentación, pero como se verá hay elementos de notable interés, lo que amerita no pasarlo por alto. Estos enfrentamientos eran algunos de los matices de las relaciones interétnicas entre pueblos vecinos e incidían intensamente en la vida social, política y económica de la gente; era el medio para aprovisionarse de ciertos bienes, y por sobre todo, tienen particular interés las celebraciones finales en las que se ingería abundante bebida. Aspectos vinculados con el chamanismo, la magia, la transmisión de los valores culturales, son algunos de los rasgos que sobresalen en las

evocaciones de los informantes cuando se conversa sobre este tema. Por otro lado, los informes reunidos trasuntan el clima de temor y belicosidad latente, que condicionaba tantos rasgos de la vida social, como son el emplazamiento de los asentamientos, las actividades económicas grupales, entre otros. El conjunto de campos que abarca este tema es tan amplio, que en sí mismo constituye un vasto tema de investigación. En este ítem apenas presentaremos un conjunto de rasgos para resaltar su importancia en el pasado de estas sociedades, y para no traicionar uno de los temas predilectos de nuestros informantes al abordar sus recuerdos del tiempo que pasó. En efecto, es uno de los asuntos recurrentes cuando de bosquejar el pasado se trata.

La guerra entre las etnias del Chaco fue tratada con cierta asiduidad en la literatura chaqueña, pero sobre todo por los históricos ataques a las ciudades y poblados en la época colonial y a las incipientes poblaciones periféricas hasta comienzos del siglo XX. Las descripciones de estos eventos parten desde los primeros escritores del Río de la Plata. Los datos sobre enfrentamientos con los militares, cuando la nación ya estaba constituida, también son numerosos, especialmente cuando se inicia la conquista de los territorios indios (véase Kersten 1968; Cordeu y Siffredi 1971; Susnik 1978, 1981; Lagos 2000; Trincherro 2000; Iñigo Carrera 1983)⁵⁶.

Pero en este ítem nos ocuparemos de los enfrentamientos sostenidos por los dos grupos étnicos tratados en esta obra. Como antecedente en el tema, merece destacarse el trabajo de Sterpin (1991, 1993) que aporta una importante síntesis y documentación, especialmente referida a los indígenas del área de influencia de los ríos Pilcomayo y Bermejo. Dicha investigación está específicamente dedicada a los chulupíes, caracterizados enemigos de los toba-pilagá; por consecuencia, este trabajo arroja mucha luz sobre aquellos enfrentamientos. Karsten (1993: 48-51) aporta importante información sobre las guerras de los tobas occiden-

⁵⁶ En el capítulo **Cambio cultural**, en el ítem *la conquista militar* hacemos algunos relatos sobre estos acontecimientos.

tales, que son de interés comparativo. Los toba-pilagá -en particular- también recibieron una atención sobre este tema; Arnott (1934a) realiza una descripción con muchos detalles sobre los preparativos del enfrentamiento en sí y las posteriores celebraciones. Muchos de los datos consignados por este autor coinciden con los reunidos durante nuestra investigación. También Métraux (1937: 393-397) recoge abundante información en una época donde los recuerdos eran recientes y vívidos. Astrada (1906: 84-88), en su diario de expedición al Pilcomayo, relata con cierto detalle uno de estos episodios ocurridos en un caserío wichí, quienes ultimaron a unos chorotes, según se consigna en el escrito.

Aunque los tobas destacan su enemistad con los chulupíes, sus disputas con los wichís vecinos también eran ciertas en un pasado más remoto. Nuestros ancianos informantes recordaban a cautivos que se habían establecido entre ellos. Los wichí recuerdan también las hostilidades con los tobas, que se introducían en sus territorios y los molestaban. Los wichí los asediaban persistentemente tanto que lograban que se replegaran a sitios distantes, donde permanecían por años, y luego, por pequeños grupos, los tobas nuevamente avanzaban en el terreno dejado. Durante los enfrentamientos ganaban unos u otros; los wichí recuerdan sus días de victoria: “Cual será el que gana, porque pelea todo el día. Así que bueno, después dice que los lhuku'tax está ganando los tobas, le corría a los tobas. Quiere decir que son bravos los lhuku'tax para pelear”.

Los distintos segmentos que componen a los tobas-pilagá no mantenían disputas belicosas entre sí; los enfrentamientos entre una y otra parcialidad se daba en el juego deportivo del **e'lem**, el hockey nativo. Un informante anciano fue claro en su descripción: “Sólo en el juego del **e'lem** ellos peleaban; golpeaban, empujaban cuando jugaban, único (en) ese **e'lem**, parecía (que) peleaban, como (si) fuera guerra cuando juegan ellos” (C. T.P. 8: 61).

La mayoría de los relatos tobas destacan lo dañino y maliciosos que eran los chulupíes en el uso del río con la construcción de vallas o represas para contener peces⁵⁷. Pero

⁵⁷ Véase el ítem *métodos de pesca*, en el capítulo **Pesca**.

ante las averiguaciones admiten, socarrones, que ellos hacían lo mismo a los wichí de aguas arriba. Las narraciones, casi siempre, exaltan el valor de su grupo. En general, se destacan las bajas enemigas, obviando, minimizando o ignorando las propias. Una de ellas, relativa a los chulupíes, evoca: “Dice que ninguno le mata a ellos (= a ningún toba mataban), sino ellos (los tobas) le mata. Le quitaron todo lo que tiene: oveja, chiva, esa **kepaqa'ta** (= valla, represa) que hicieron ya sacaron. Entonces ya (el) pescado ya llegó hasta Bolivia (= los peces remontan aguas arriba, hacia las nacientes, en Bolivia)” (C. T.P. 6: 181 y ss.). Otro informe amplía el cuadro de situación: “Los antiguos pelaron contra chulupíes, los que pelearon primero eran chulupíes y (de entre) los antiguos nuestros murió una persona y los demás sale victorioso. Y después de esto que terminó la guerra, vinieron los matacos pelaron otra vez. Y nuestros padres no hubo ni una persona muerta, siempre sale victorioso” (C. T.P. 8: 65).

Los wichí lhuku'tax tenían relaciones muy frágiles con grupos muy afines, al nivel de tribus. Así, antiguamente consideraban “contrarios” a parcialidades de su propia etnia localizados en Yuto y San Andrés, que eran nombrados **wehna'yey** o **te'wuk lhe'lhey**; no iban a sus asentamientos, ni aquellos venían al suyo. Según nos cuenta un lhuku'tax: “Si los de acá ve uno de ellos ya le quiere matar y ellos también” (C. Ma. 3: 43 y ss). Con respecto a la parcialidad **ma'sa**, en cuanto a las características de sus relaciones, las versiones varían. Unos los consideran enemigos, otros amigos. Aparentemente, lo mismo que los lhuku'tax, los ma'sa estaban guerreando con los habitantes de aguas arriba; es por tal razón que se nos aclara que los lhuku'tax y los ma'sa nunca pelearían, porque luchaban contra enemigos comunes. No obstante, ciertos datos son concluyentes en cuanto a que los lhuku'tax y **hã'lo# te:'cel** eran contrarios en tiempos pasados y que peleaban entre sí.

Los wichí consideraban también “enemigos” a los tobas (**won'lhoi**) y a los chulupíes (**asu:wax**). Unos y otros se culpan de dar inicio a la provocación, matando alguno de los integrantes de sus respectivas socieda-

des. Cuando se realizaban a pie los viajes a los ingenios azucareros, los tobas pasaban por sus territorios. Un anciano aporta una evocación valiosa: “Ellos se van al ingenio San Martín, ellos los tobas siempre van, todos los años. Así que este grupo (probablemente eran ma’sa) -como anda como contrario- ellos les espera en el camino para sacarle todo lo que trae, porque el único camino que viene por allí (es la localidad de El Chorro). Así que apenas le ve le quitan todo las prendas, a lo mejor le mata a uno también y así ...” (C. Ma. 3: 43 y ss.).

Entre los tobas, la parafernalia guerrera se caracterizaba por el uso profuso de elementos vinculados con la naturaleza. Dadas las características etnobiológicas de este libro, a título informativo nos detenemos en algunos datos de interés accesorio. Entre los artículos mencionados, destacan especialmente los escarificadores, cuyo papel requeriría un estudio y análisis exclusivo. Tampoco puede soslayarse un adorno característico que llevaba el cacique en estas ocasiones. Se trata del pico del **doqo’to ‘poleo** o **‘mayo le’ta#** (“tucán”, *Ramphastos toco*, Ramphastidae), que los tobas relacionan con una “paloma” (**doqo’to**). Este ave ya era rara en tiempos pasados y hoy en día está completamente desaparecida en la región; sus picos se llevaban dispuestos en una diadema. Arnott (1934a: 497) trae una ilustración de este adorno. La diadema era un atributo del jefe; los guerreros sostenían su cabellera con cuerdas. La “bincha” era un tejido al cual se colocaban plumas de “suri” y se le cosían adornos de mostacillas compradas (tal vez antes del contacto usaran redondeles del “caracol”). Para los combates todos se pintaban el rostro con carbón; no usaban el **mapa’le** (*Bixa orellana*) de color rojo en estas ocasiones. Arnott (1934a: 494) señala que las diademas estaban adornadas con plumas de **pakalú** (= **taqa’lo**, “flamenco”, *Phoenicopterus chilensis*, Phoenicopteridae) ave completamente ausente en la región en nuestros días; este autor señala que la diadema ornamentada con plumas de este ave la

llevan sólo aquellos que habían matado al menos dos enemigos.

Los escarificadores se aplicaban previamente a los enfrentamientos; así, los huesos del pecarí **o’waqae** (“rosillo”, *Pecari tajacu*) eran entre los más recomendados, pues además de fuerza y fiereza, este animal sabe esconderse cuando lo quieren acometer o atacar. El sentido de estas prácticas era la de “contagiar” –transmitir– las cualidades del animal a la persona tratada.

Una de las consecuencias de estas guerras, o tal vez una de sus motivaciones principales, eran las rapiñas de bienes, una suerte de botín de guerra que los atacantes nunca desdeñaban. Entre estos artículos merecen citarse ganado, semillas, la tintura de “achio-te”, por circunscribir dichos bienes sólo a lo que más nos interesa en esta obra. Arnott (1934a: 496) da un detalle minucioso del botín obtenido⁵⁸.

Al decir de un anciano informante wichí, antiguamente no había amigos, todos eran contrarios entre sí. Es por ello que había un gran temor de alejarse del caserío y de realizar actividades solitarias. Tomaban precauciones con las huellas o vestigios que dejarían a su paso (con fogones o restos); cada cual estaba pendiente de las huellas de otros: las seguían o las evitaban. El miedo que se tenían los contendientes era mutuo. Un anciano informante wichí nos contaba: “antes, dice que (los tobas) demás miedo le tenía (a los lhuku’tax) porque sabe que apenas le ve, ya le mata y nosotros los lhuku’tax lo mismo, también le tenemos miedo” (C. Ma.3: 48).

Las armas aplicadas en el pasado eran los arcos y flechas, lanzas y maza (en el capítulo **Caza** hacemos su descripción); un útil de uso exclusivo en estas ocasiones era la camiseta o chaleco guerrero, hecha de cuero de “oso hormiguero” o con tupido tejido de fibras de “chaguar” (para este fin usaban exclusivamente las de *Deinacanthon urbanianum*, Bromeliaceae).

El caballo era un elemento vital para los enfrentamientos y, sin dudas, mejoró la con-

⁵⁸ Astrada (1906: 143) observó en su expedición al Pilcomayo, en 1903, los atractivos bienes que poseían los chulupies, los cuales de ninguna manera dejarían de ser codiciados por sus contrarios: “Cosechan, principalmente, maíz, zapallos y mandiocas. Las mujeres tejen; hacen muy buenos ponchos y frazadas, cuyos colores y guardas bien combinadas revelan que conocen las tinturas del país y la simetría de las formas”. Asp (1906: 27) también menciona la posesión de majadas y mantas tejidas con lana de ovejas.

tendencia y eficacia de los ataques. Los wichí cuentan que poseían caballos destinados para la lucha. Apenas llegaban al caserío, se perseguía a la persona que corría, se la atropellaba y hasta se la pisoteaba. El jinete lanceaba o garroteaba a la persona, pero si en todo caso no lo podía hacer, el caballo la dejaba maltrecha. Los pedestres también atacaban sin tregua, principalmente a flechazos. Así, resultaba una matanza. Los tobas contaban con nutrida caballería, a juzgar por lo informes. Eran un artículo de gran estima en estas circunstancias. No obstante, no queda claro de los informes reunidos que los "soldados" tobas incursionaran a caballo en estas contiendas. Aparentemente era el cacique quien iba montado. Esto se explica, pues tratándose de escaramuzas o ataques por sorpresa, lo ideal era el sigilo que entrañaba la acometida pedestre⁵⁹.

Según Métraux (1946: 252), para evitar los enfrentamientos algunos grupos nativos solían concretar acuerdos, tanto, que en estos tiempos de paz los chulupés prestaban sus útiles de pesca a sus enemigos pilagás. Gordillo (1992: 84) manifiesta que el papel de la guerra en la sociedad toba era de suma importancia, lo cual se manifestaba en los ritos de iniciación de los guerreros, en el prestigio adquirido por los más valientes, y en la organización política, en la que un guerrero notable adquiriría una posición preeminente.

Los tobas, cruzaban a la banda norte del Pilcomayo, a sabiendas que allí era tierra de chulupés. Éstos también deambulaban por territorios tobas y no tenían asiento fijo. A veces se daban los casuales encuentros y así se producían los enfrentamientos, que tenían sus bajas de uno y otro lado. En otros casos, uno u otro grupo étnico tomaba la iniciativa de atacar.

Cuando los tobas querían tomarse revancha por algún ataque o les sobrevenía el resentimiento por el daño que le habían infligido, enviaban algunos hombres (cinco o seis) para espiar a los chulupés. Se fijaban en el tamaño del poblado y en la cantidad de personas, en su fuente de agua, en las caracte-

terísticas del campamento. Una vez contabilizadas las posibilidades regresaban en busca de la tropa; se reunía todo el grupo y emprendían la partida de noche, previendo llegar al sitio de agresión hacia la madrugada. Así se materializaba el "desquite", expresión que usaban nuestros informantes para explicar su sentido. El ataque por sorpresa era al alba; ésto facilitaba acometer el mayor número de contrarios. A su vuelta, los tobas cuentan que traían, además de los cueros cabelludos, niños cautivos. También traían cargamentos de pescados asados, caballos, ponchos o mantas, cueros de ovejas, semillas de "tabaco". Todo lo interesante o atractivo que los locales dejaban al huir al monte a causa del ataque.

La llegada de los enemigos, los preparativos, o aún la inminencia de ataques, era anunciada por los chamanes, quienes se informaban a través de indicios o mensajes de un nutrido elenco de animales, especialmente aves y mamíferos. A lo largo de este trabajo se citarán muchos de ellos, pues son causa de que no sean aprovechados como alimento. Es así como los guerreros preparaban con anticipación las armas y ocultaban en el monte a mujeres y niños.

Una evocación de aquellos tiempos nos aclara muchos detalles: "Cuando un chulupí mata a un toba, entonces se junta los caciques, pero no participaban los jóvenes; son los mayores, los que tienen coraje, ese es el que tiene la autorización del pueblo, mató a varias personas y lo conoce que tiene coraje. Y no solo eso, sino su brujería, completa (la) tiene, esa es la autoridad que tiene. Se reúnen y (consideran) también de los secretos (= poderes, visiones) que tienen ellos y tienen un espíritu (auxiliar) que observan en el camino donde vamos; o sea, ellos conversa preparando el camino donde vamos". Los tobas alaban la extremada habilidad de algunos hombres para imitar los cantos y gritos de los animales. Según la hora de llegada a la toldería enemiga se imitaba el grito de la "lechuza", del "zorro", de la "garza" o del "atajacamino". Tal era su semejanza que las futuras víctimas ni pensaban que se pudiera

⁵⁹ Según Karsten (1993: 50) los tobas occidentales bebían copiosamente antes de emprender la marcha a los campos de batalla. Sería extraño que estos eventos se iniciaran de esta manera; nuestros informantes insistían en el especial sigilo puesto en esta maniobras, lo que sería imposible en un estado de embriaguez.

tratar de gente contraria acercándose.

Una de las razones de discordia entre tobas y chulupíes era por el aprovechamiento del río; “era por hambre” explicaba un anciano. Unos y otros colocaban en el cauce represas que limitaba el desplazamiento de los cardúmenes. Los tobas advertían los efectos de la actividad de los chulupíes pues no podían pescar nada. Es así que enviaban hábiles espías para observar los hechos, el emplazamiento y las características del grupo que estaba pescando. Una vez resueltas las pericias y sopesadas las posibilidades, los tobas atacaban a los asentamientos cercanos al río y desbarataban la construcción fluvial (**ke’paqata**; **’niyaGa’lo#o**). Los ataques se realizaban por sorpresa, en horas nocturnas o antes del alba. A veces se mataba o se hería a alguno; pero la acción consistía básicamente en la destrucción del vallado. Mientras una parte del contingente peleaba, otro grupo destruía la represa. Otro grupito se dedicaba a arrear chivas, caballos y a reunir el botín. En los refugios del asentamiento enemigo había pescado seco o ahumado que se traía a casa. Poco tiempo después, los chulupíes de nuevo construían la represa y así la lucha continua se sucedía. Todos estos eventos se daban en un tiempo relativamente corto del ciclo anual; acaecía cuando los cardúmenes de peces remontaban aguas arriba en otoño (habitualmente en mayo-junio, aunque podía extenderse hasta julio). Este fenómeno de abundancia así como el momento lo nombran **wa’kedaq**. Ya en tiempos de crecientes es imposible hacer represas y en épocas de decreciente la ictiofauna mermaba completamente.

Los tobas hacían hincapié en que los ataques también eran para recapturar sus niños raptados, para vengar a sus muertos, o -como ya se mencionó- para disputar vengativamente el mal uso del río por parte del enemigo. Estas mismas razones, o móviles, eran los argumentos también esgrimidos por chulupíes y wichís contrarios. Aunque se declara que la intención beligerante no era para apropiarse de bienes, especialmente de “chucherías” (= baratijas) como son los collares, semillas o pinturas, en otros contextos de las evocaciones se consigna que estos artículos eran siempre obtenidos por esta vía. Parte de las venganzas incluía el secues-

tro de infantes en calidad de cautivos, un botín aparentemente muy codiciado. Una narración es ilustrativa: “La guerra no es para robarle cosas que tiene: chivas, ovejas o caballo, y menos todavía chucherías. Ellos van a pelear, no a robar, no es para traer cosas. Entonces ellos van y hacen cantos, gritos y van, es para pelear. Y los chulú se disparan. Y como ellos le ganan, traen los ganados, chivos, caballos y traen el cautivo y a veces le matan al chico, y lo dejan colgado también, clavado de un árbol, o de un cardón, gritando allí. Uno más grandecito ya lo traen” (C. T.P 10: 49).

Los distintos grupos participantes, con sus caciques respectivos, en lo posible traían niños cautivos para que crecieran en sus comunidades: “Todos los caciques han traído los osacos (= niños); alguno dos, alguno tres, pillan. Cuando ya (es) joven el cautivo, ya (lo) casaron con una moza, una tobita; y (si fuera) de mujer también ya ha casado con (un varón de) ellos” (C. T.P. 6: 189 y ss.). Según los datos reunidos, los tobas no mataban a los niños o bebés, salvo que en ese raid vengativo estuvieran cegados por el encono o la ira. Habitualmente a los bebés no los traían, pero a los más crecidos sí los capturaban; éstos tendrían entre 2-5 años.

Como se señaló, estos enfrentamientos eran breves y fulminantes; en cuanto las víctimas veían que había unas cuantas bajas se dispersaban huyendo a escondites cercanos. Las mujeres, enseguida de iniciado el ataque huían a la espesura; aparentemente, en el pasado, antes de emplazar un campamento se preveía que hubiera refugios para los eventuales ataques. Métraux (1946: 314) subrayó que las tácticas guerreras de los indígenas del Chaco estaban orientadas a evitar en lo más posible las bajas; esto se observó aún entre los más belicosos y aguerridos abipones y mbayás, quienes huían al darse apenas algunas bajas.

Entre los wichí, luego de las arengas y de las explicaciones de las estrategias por parte del cacique, se producía el ataque a la aldea. Era también al alba, por sorpresa; de esta manera a la gente agredida no les alcanzaba el tiempo ni para tomar sus armas. La primera reacción era la huida, pero en esta situación eran fácilmente alcanzados por los in-

vasores que se hallaban tácticamente ubicados. Una vez que la gente se dispersó, se buscaba el botín, entraban a los ranchos y buscaban lo que se dejó. Lo que tenía valor y servía lo llevaban; lo que no, se quemaba o se destruía. Eran artículos cotizados los ponchos, fajas, collares de conchas. Los objetos de cerámica los destruían. Los ataques por sorpresa eran eficaces para hacer huir aterrorizadas a las mujeres, que abandonaban algunos de sus críos; éstos eran llevados.

Una vez muerto el enemigo, el toba se untaba el cuerpo con la sangre del vencido; sostienen que de esta manera adquiría coraje. Noticias sobre el consumo de carne humana, o de partes del cuerpo, se descartan completamente. A juzgar por los datos, el trofeo enemigo era el scalp, no transportándose la cabeza u otras partes del cuerpo. Aparentemente, el cuero cabelludo estimado era aquel que pertenecía a un jefe o cacique; esto se denotaba por los adornos que tenía; el de un simple guerrero no era tan cotizado. Concluido el combate, al emprender el regreso victorioso, se tocaba la trompeta de cuerno de vaca, un obvio préstamo de las milicias de los blancos. El cacique llegaba poluto de sangre a su poblado. Una anciana, la mayor de entre todas las mujeres, traía agua para lavar al hombre. Le lavaba las manos, el rostro, hasta dejarlo limpio. Luego de esto se desarrollaban todos los actos festivos.

Los textos evocativos que fueron reunidos durante esta investigación son en extremo interesantes y coloridos; expresan un rico contenido de sentimientos y comportamientos, que justifica que se transcriba uno de ellos: “Y después, hay otra guerra, cuando viene (un) cacique chulú, un cacique que se llama **kame:’na**. Tiene montado, lanza, un montado cojudito bayo. Tiene como coraza cuero de vaca o de tapir, no se.... Él viene con la gente, traicionando a los tobas y pilagá. Entonces, cuando llega en la toldería de los pilagá, galopeando el cojudito, él lancea a la mujer, (a cualquiera) que sea. Las mujeres, demás gente se dispara. Pero alguno no dispara, (está) con flecha. Entonces (el) cacique halló un muchacho (que) no está muy muerto. Entonces el cacique se bajó para sacar el cuero de cabeza, pero

todavía vive el muchacho. Por eso, cuando le cortaba, gritaba el muchacho. Entonces el cacique miraba atrás, a todos lados (mientras que) siempre grita el hombre. Pero alguno está en la champa (= matorral); cuando agachó el cacique para sacar (el cuero) del cuerpo, le aparece otra persona que está en la champa. Le metió flecha; él siente flechazo, él grita. Dejó el cuero, se va corriendo para subir al montado, quiere galopar pero (no puede), ya quiere morir. Cuando está (como) a diez trancos se cayó **kame:’na**. Entonces el hombre que lo flechó gritó fuerte: ¡se ha caído el cacique!. Vienen los enemigos (suyos) y le saca el cuero de la cabeza, y cortar todo, hecho pedazos (el cuerpo) para colgar del árbol. Y después hacen fiesta para recuerdo de este cacique. A él le han hecho flechazo” (C. T.P. 8: 105 y ss).

Como puede observarse el narrador sitúa la acción en escenario pilagá y lo cuenta como propio. Tal vez este evento haya ocurrido en el transcurso de la estancia toba junto a los pilagá. Otro relato agrega más detalles de interés: “Entonces, al cacique de ellos, de (los) chulupí, le sacaron el cuero cabelludo y (un) sombrero también (le) sacaron. (Era) de cuero de tigre, y pone la cola del tigre como penacho, bien bonito era el sombrero del chulupí. Pero ellos ya teniendo (consigo), porque ese cacique ha pillado (= capturado) al cacique chulupí. Porque el toba tenía caballo, el chulupí no (lo) tenía. Lo mató con lanza” (C. T.P. 6: 189 y ss.).

Ni bien llegaba el cacique toba, portando el scalp del vencido, las mujeres iniciaban su activa participación, caracterizada por su vocinglería y entusiasmo: “Cuando pasó la guerra, entonces la señora ve a su marido (el cacique); siempre canta, la primera, ella canta sola y después venía toda la mujer, y después ya mucha mujer ya canta. A la primera mujer que cantaba, a esa le entrega el cuero cabelludo seco, (que) ya ha secado bien. Ella tenía agua, entonces cargaba agua en el cuero de cabeza del hombre. Entonces cada mujer toma un traguito, no más y si alguna chuñaba (= vomitaba), esa no tiene duro el estómago. Toda mujer pasa (= a todas se les da), todas toma, alguna chuña. Cuando todas toman, (la mujer) entrega otra vez al marido. Entonces, la mujer chuñada

(la que vomitó), el cacique (le) clavaba del hueso (escarificador) del “majano” (o’waqae) para que ella no se empache (que no se descomponga del estómago) cuando coma, porque el cacique ya ha clavado a la mujer” (C. T.P. 6: 189 y ss.).

Días después de la victoria, el cacique toba ordenaba la fiesta con abundante bebida que se fermentaba en un gran tonel. La concurrencia era cuantiosa y se caracterizaba por la danza de las mujeres en torno del cuero cabelludo puesto en el centro de la escena. El cacique colocaba en el scalp ya seco una porción de bebida que daba a los más jóvenes para que lo bebieran. Aquellos con mayor ánimo la bebían imperturbables, en tanto que los pusilánimes lo vomitaban. Según la mayoría de los relatos eran las mujeres las que hacían público escarnio del enemigo en los scalps: “les sacan las cabelleras y las traen. Entonces entrega a las mujeres, que están desnudas, nada tiene abajo, y con ellos se limpia el culo, se frota por el sexo y dice: cogeme chulupí de mierda”.

Entre los wichí, la documentación bibliográfica destaca la ferocidad que impregnaba la práctica, la cual es más llamativa aún debido a la existencia controlada y –aparentemente- apacible de esta gente (Dasso 2001: 69). Recuerdan que esperaban a sus contrarios bien equipados. Tenían flechas, lanzas y la chaqueta de cuero de “oso hormiguero” o la camiseta guerrera que se vestían para los combates; ésta recibía el nombre **kahna:’tewk**.

Entre las causas de conflictos con sus vecinos, los wichí mencionan especialmente el uso mezquino del río por parte de quienes vivían aguas abajo (tobas y chulupés). Los wichí se sentían afectados por el uso indebido del recurso ictícola por parte de los tobas, aunque directamente no se sentían afectados por los chulupés. Éstos -como vimos- hacían lo mismo con respecto a los tobas. Sin embargo, el asesinato de uno de ellos en el monte, en el camino, era una razón suficiente para la venganza y el sempiterno encono. Pronto, los wichí se aposta-

ban en algún camino o sitio escondido hasta acometer a uno del bando contrario asesino; allí lo dejaban abandonado hasta que algún paisano suyo pasara y lo descubriera. Éstos, a su vez, se preparaban para vengar al muerto, y así se sucedían las revueltas. Muchas veces eran encuentros fortuitos, por ejemplo, cuando se daba el cruce casual en un terreno de caza o a orillas del río; cuando por casualidad la búsqueda de alimento los llevaba al mismo sitio. Estos encuentros casuales eran sumamente temidos, especialmente por las mujeres, razón por la que en el pasado en las actividades grupales se preveía una avanzada y una retaguardia masculina para prevenirse.

Los ataques a aldeas enemigas, con fines vengativos y para rapiña era también costumbre de los wichí; el interés por chivas, ovejas, ponchos u otro artículo de valor era un aliciente para llevarlos a cabo⁶⁰. Ellos también, una vez muerto el enemigo, lo mutilaban para llevar su trofeo. Los scalps eran separados, como en las demás etnias chaqueñas, pero según los relatos se llevaban en ciertos casos alguna cabeza, mano o los genitales⁶¹. Los miembros (manos, pies) se colocaban colgados de un árbol y los tenían hasta que hedieran, momento cuando los enterraban. La finalidad de estos trofeos era centrar en ellos la atención durante las fiestas; era la materialización visible y símbolo del enemigo vencido, el que mediante la teatralización festiva se vuelve apto para situarse y servir a los hombres como instrumento de venganza.

Según aclaró un informante, estos cueros cabelludos o miembros se traían para demostrar que realmente se mató a un enemigo, y por otro lado para que la comunidad en su conjunto (especialmente las mujeres viejas) se regocije con la derrota contraria. De manera muy jocosa se recuerda que separaban del cadáver de los vencidos los genitales, tanto de varones como mujeres, y públicamente realizaban con ellos ficticios juegos eróticos o simulacros de coitos, vociferando que nada se podía hacer con esos

⁶⁰ La obtención del trofeo significaba la venganza de la parentela muerta por manos enemigas; era la única manera de vengar su ira (Dasso 2001: 68).

⁶¹ Dasso (2001: 69) da cuenta que también entre los wichí el cuero cabelludo era tratado de tal manera que se transformara en un recipiente de bebida, cuyo empleo se circunscribía al festín de aloja.

órganos inútiles. Las burlas se hacían a gritos, en un lenguaje de lo más soez, los que al escucharlos tantos años después resultan de especial gracia para la atenta e interesada audiencia. El presencia de la bebida fermentada en estos eventos era infaltable; el efecto perturbador de la embriaguez constituía el desencadenante de la cólera, que daba inicio a la evocación de los agravios y luego al afán vindicatorio. El papel femenino en las fiestas era muy importante, especialmente la participación de las ancianas. Sobre este punto, Dasso (2001: 72) opina que ellas tenían un protagonismo en la celebración de la venganza guerrera y eran quienes manifestaban explícitamente la razón de la ejecución del acto vindicatorio, por ser además las figuras principales de las parentelas agraviadas. Ese era el espacio donde convergían conductas que rebalsaban la cotidianeidad: alegrías y grescas, control y descontrol, vida y muerte; y es esta manifestación de polaridad la que lleva a preguntarse a Dasso (2001: 71-72) si las fiestas de aloja y la celebración de la venganza no fueran en tiempos tradicionales una única festividad que reuniera tantos sentidos. Su erradicación tan terminante en ambos grupos étnicos apoya esta presunción, ya que otras instituciones tan prohibidas como perseguidas, como es el chamanismo, han perdurado a pesar de las mayores oposiciones.

Según Métraux (1944b: 14) el último enfrentamiento bélico en la zona de San Andrés entre grupos wichí ocurrió en 1928; la gente de la aldea de San Martín atacó por sorpresa a los de San Andrés, y aunque hubo mucho alboroto, no hubo bajas. Poco después, los de San Andrés y los de Yuto se unieron y respondieron la provocación; esta vez hubo numerosos heridos y muertos, sobre todo mujeres y niños. Testimonios wichí dan cuenta que si bien capturaban niños, no los criaban, los mataban (C. Ma. 3: 33-35). Esto difiere con la noticia que nos da Métraux (1944: 14) quien señala que en la citada escaramuza con gente de San Martín, en 1928, la gente de Yuto se llevó un niño como prisionero.

Los wichí lhuku'tax recuerdan a sus enemigos tobas de antaño, antes de que se aliaran: "Eran malos, son bravos, no es como ahora que topa uno, (lo) puedo salu-

dar. Antes, apenas ve uno y ya le mata" (C. Ma.3: 48). Los tobas relatan que sus problemas con los wichí aún persistían hasta los años que llegaron los misioneros (años 20-30); en ese entonces, las mujeres wichí apenas veían un toba huían. Los wichí también insisten que las guerras acabaron por la influencia de la religión cristiana. Luego que llegaron los misioneros anglicanos, un anciano recordaba las nuevas formas de comportamiento: "Pero ahora estamos en religión; eso (las guerras) ya se cortó. Y mismo ellos (los tobas) les llegaba en afán pacifista a la gente de aquí. Los tobas conversa: mejor que dejamos de pelear y mejor vamos a seguir en el Evangelio y vamos a seguir el mensaje para llevarnos bien. Entonces hasta ahora ya no hay nada, ya quedamos tranquilos".

Uno de los relatos evoca cómo los tobas se avinieron a pacificarse luego de dos muertes vengativas sucesivas. Cuentan que los tobas, lejos de acercarse al poblado wichí en son bélico, se expresaron del siguiente modo: "Y entonces para el otro día viene cuadrilla los tobas, dice: bueno, hermano, yo vengo no para enojarse; y nosotros vamos a terminar ese problema. No es bueno para pelear porque nosotros no podemos. Tanto que hemos peleado! Después ya vamos a ser mismo hermano, hermana. Ahora, ese último, ya no hemos peleado más. -Y entonces, vamos a ir juntos, vamos a comer juntos. Nosotros vamos a llegar a tu rancho, a tu casa vamos a llegar, expresaba el toba. - Si es así que vas a llegar a casa de nosotros, así también vamos a llegar nosotros. Si es cierto que van a dejar (las peleas) Uds., vamos a probar si es cierto, que (ya) no vamos a pelear. Entonces sí, hasta ahora no pelea más ya. Ciertamente que no pelea más, ya ha dejado. Y ahora viene misionero, peor (su prédica que dice) que no es bueno para pelear. Hay que ser bien hermano, hay que saludar uno, dar la mano uno. Hasta ahora le da la mano ya" (C. Ma. 3: 33-35).

Los tobas, cuentan de estos acercamientos, que sin duda habrán sido mutuos, en los que unos y otros pusieron su buena voluntad para acabar con las hostilidades. Un toba recordó: "El cacique Ramón, él primero viene, parece que pide perdón, a veces visitar a los enemigos tobas, viene con

miel. Así parece que comienza a ser amigo (de los) toba. Y los cacique Vera, Timón, Fleitas y los demás hablaron con (nuestro) cacique Tigre para hacer amigo. Entonces cuando viene (el) contratista (del ingenio), (el) cacique Tigre lleva también a lhuku'tax; entonces ya va ser amigo, hasta hoy día" (C. T.P. 8: 105 y ss.). En este episodio se ubica claramente la cercanía que imponía el trabajo conjunto en el ingenio. Otra evocación de cómo ocurrió la alianza con los wichí lhuku'tax se encuentra en uno de los informes: "Pero la gente damaqa'pi (wichí carmeños) también fue a esa guerra⁶². Se presentaron en Jesús María y conversaron con todos los caciques tobas, y les pidieron que no anden en contrarios con ellos, porque antes peleaban, mataban mucho. Ofrecieron de un apoyo y quiere relacionar con caciques tobas, o sea quieren tirar relación. Ahí es que los caciques tobas reconocieron de los caciquillos, el pensamiento de los damaqa'pi. La respuesta fue: no hay más guerra con Uds., como hermanos. Ahí empezaron, se entrevera ya con ellos" (C. T.P. 6: 36).

Los chulupíes fueron los enemigos tradicionales de los tobas; los conocieron y trataron en tiempos de ingenios, en casuales coincidencias laborales y en circunstancias de otro tipo. Pero con ellos no existió un trato de paz, un acuerdo, y esta reflexión queda claramente manifestada: "Lo único, los cacique chulupí ni uno se presentó aquí; por eso hasta ahora tal vez somos contrarios, porque nunca se presentó ninguno" (C. T.P. 6: 36). El definitivo "arreglo" parece que no llegó, y de alguna manera el sentido de fraternidad no se expresa en el discurso⁶³.

Dell'Arciprete (1991: 63) recuerda las fuertes alianzas guerreras de los tobas con los pilagá; éstos recibían apoyo de sus parientes **ñachilamo#lek** cuando peleaban por el río contra los maká y los chulupíes que llegaban en sus incursiones hasta sus territo-

rios. También les apoyaban cuando combatían con los wichí asentados en el sudeste de la región pilagá. En reciprocidad, los **ñachilamo#lek** eran auxiliados por pilagás contra los chulupíes y wichí que vivían en sus vecindades.

En la ribera opuesta las disputas entre Bolivia y Paraguay por el territorio iban en creciente aumento desde los albores del siglo XX. La guerra inicia entre ambos países en 1932 con diversas consecuencias regionales que afectaron la vida de los nativos de la región. La colonización de la ribera norte del Pilcomayo fue avanzando desde Bolivia desde comienzos del siglo XX mediante la fundación de fortines que iban penetrando con dirección noroeste-sudeste. En 1925 inicia su labor misionera entre los chulupíes la orden de los padres Oblatos de María Inmaculada. El siglo XX encuentra a estos pueblos hostiles entre sí acuciados y acorralados por numerosos problemas con alto nivel de agresividad: guerras entre naciones, campañas militares de conquista del territorio, ocupaciones territoriales por colonos, proyectos de explotación económica, entre otros (Chase Sardi 1983; Seelwische 1991; Durán Estragó 2000). Todo cambió en poco tiempo en el área regional, afectando completamente la vida de los nativos. Sus viejas rencillas pasaron a ser cuestiones completamente menores en comparación con el nuevo orden que se imponía.

LA TIERRA

El sentimiento de propiedad y de pertenencia a su tierra, a un espacio físico, tanto en el pasado como en nuestro tiempo, movilizó a ambos grupos a defenderla y a disputar por ella. En nuestros días es uno de los principales temas de preocupación; subyace en el tratamiento de cualquier tópico que surja en el análisis de la realidad local (alimentación, trabajo, salud, relaciones, con-

⁶² Se trata de una expedición emprendida al sitio hoy denominado Pozo del Toba, en Paraguay. Fueron a vengarse de sus muertos; mataron a dos hombres y dos mujeres chulupíes. Trajeron dos cautivos, respectivamente, los caciques Abraham y Correntino (un pilagá afincado entre ellos). Abraham lo trajo al padre de don Apolonio Salazar.

⁶³ Este sentimiento se trasunta en las preguntas hechas al autor de este libro, quien tuvo tratos con los chulupíes en el Chaco paraguayo, y tuvo ocasión de conocer al famoso cacique Tofay, ya anciano en los inicios de los 70. Tofay fue uno de los más temidos y aguerridos jefes de aquel grupo. El tono de las preguntas y comentarios dajan la sensación que no hubo paz, y que por ende, los lejanos conflictos no se resolvieron.

flictos, etc.), según se desprende del documento del PPI (2002). Un texto toba expresa claramente su vínculo inextricable con la tierra: “Los tobas parece que no permite alguno otro raza o etnia (que lo penetre). El toba no permite a nadie; que sea lhuku'tax o gente blanca, porque no les conoce, no (le) permite que vaya a su parte, mezquina. Y los wichís eran bravos (de lo suyo) también”. La posesión de la tierra enraiza en sentimientos muy profundos que tienen que ver con su pertenencia e identidad, por constituir la base de su sustento, de sus actividades vitales; la asocian con sus recuerdos afectivos y con los elementos de su historia. Este conjunto de intereses se traducen en que la tierra es el elemento trascendental, que da soporte a la vida.

Se ha intentado conocer cuál es el concepto de “propiedad” que tienen los nativos del Chaco (Renshaw 1988: 232-235; De la Cruz 1997: 98-106, 163-170). Este concepto sería diferente del que tiene la cultura occidental en su vínculo con las cosas. A lo largo de este libro veremos los vínculos que los tobas y los wichís tienen con los elementos de la naturaleza, los espacios vitales y los elementos materiales. Es interesante mencionar lo que Renshaw (l.c.) pudo observar sobre este punto; este autor traza tres categorías de posesiones pertenecientes a cada individuo: a) personales, b) comestibles, c) dinero. Buena parte de estas observaciones coinciden –a grandes rasgos– con lo que manifestaran los dos grupos estudiados por nosotros. Las dos primeras categorías mencionadas comprenden los materiales que tradicionalmente poseían, los cuales fueron enriqueciéndose con el tiempo y variando su valor. El dinero constituye un bien que –dado su carácter completamente extraño y descontextualizado de su mundo cultural– se convierte en el paradigma de lo personal. Es lo que de ningún modo se comparte. En cuanto a los objetos personales, eran en el pasado inalienables⁶⁴, si bien podían ser ob-

sequiados, prestados o vendidos. Con respecto a los recursos naturales que proveen la subsistencia tampoco son considerados como propiedad de individuos o de grupos claramente definidos. En general cualquier individuo perteneciente a una comunidad puede acceder a una superficie dada y usufructuar sus recursos ya que, en principio, todos los recursos naturales están a disposición de cualquiera que los desea utilizar (Cf. Renshaw 1988: 235-236). Sin embargo, desde los inicios de la Conquista, durante la expansión de las fronteras, y posteriormente cuando la colonización de las tierras, el territorio del indígena se consideró tierra de nadie, y así la población blanca fue penetrando en todas las direcciones. Hasta la actualidad esta clase de problemas todavía persisten en el país, y aún, en sitios chaqueños cercanos al estudiado (Véase los problemas de los Lotes 55 y 14 en la colindante provincia de Salta; cfr. De la Cruz 1989; Trincherro 2000). Astrada (1906: 108-109) emprendió su expedición pilcomayense con el objetivo de reconocer el terreno para luego colonizarlo y reducir a los nativos. Relata el encuentro con un campamento indígena, gente con la que mantuvo conversaciones. Éstos le dieron poco gratas informaciones sobre pasturas, asegurándole que la región era puro monte. Astrada apunta que eran excusas pues vislumbraban el interés por el río y campos para traer su ganado e instalarse allí. A estas alturas, ya la resistencia no se manifestaba con hostilidad, sino aplicando una sutil disuasión. En el capítulo correspondiente al **Cambio cultural** se trata con detalle la colonización del hábitat tradicional de los nativos por parte de los criollos.

Para la zona estudiada, De la Cruz (1993, 1995a, 1995b, 1997) contribuyó notablemente en el conocimiento de los territorios de los grupos étnicos que la habitan. Se basó en relevamientos comunitarios con la finalidad de situar los derechos sobre territorios y sitios ocupados; para cumplir el objetivo fijó

⁶⁴ Los indígenas consideran que los bienes comparten la esencia de sus dueños; este concepto se evidenciaba en el momento de la muerte, donde los destruían o sepultaban junto con el propietario. Aún hoy las propiedades íntimamente relacionadas con una persona se destruyen luego del deceso. En nuestra última campaña nos anoticiamos de la pérdida de uno de nuestros más estimados informantes tobas; uno de sus hijos nos pidió fotos del desaparecido que tomáramos en viajes anteriores. El anciano tuvo consigo copias de las mismas, que se las trajimos en posteriores visitas, pero éstas habían sido destruidas por una atemorizada hija al dejar de existir su padre.

como punto de partida el tiempo que abarcaba el recuerdo de la gente; similar tarea abordó Palmer (1995) para los asentamientos wichí de Salta, abarcando también sus relevamientos algunos sitios pertenecientes a la provincia de Formosa. De la Cruz (1993: 451) expresa que en la rica toponimia toba los nombres de los lugares no indican pertenencia a cierta persona o grupo; los sitios son reconocidos antes que poseídos. Subraya que se concurre al lugar porque se lo conoce, se conocen sus características y bondades en cada época, pero no porque se los posea. Para intentar una aproximación a la manera de relacionarse con la tierra, De la Cruz (1997: 149) releva los topónimos, que constituyen un paradigma de significados⁶⁵. Estos nombres de lugares dan referencias distintas según se trate de tobas o de wichís. En efecto, en el caso wichí la mayoría de los lugares se designan por sucesos ocurridos, en tanto que los de los tobas se caracterizan por representar rasgos naturalistas (geográficos, vegetación, etc.).

ASENTAMIENTOS TRADICIONALES

Los desplazamientos de los cauces de los dos grandes ríos del Chaco Central fueron determinantes de muchas reubicaciones territoriales en la región entre fines del siglo XIX y comienzos del XX. Es esta la época más lejana donde podemos situar el pasado en nuestro trabajo. Los tres grupos étnicos habitantes de la región (wichí, toba y chulupí) estaban por entonces asentados más al norte, en las inmediaciones de aquel cauce pilcomayense que hoy se llama “río Muerto” y queda en territorio paraguayo. Entre 1871 y 1872 el río Bermejo encauza su mayor caudal por su brazo norte, el Teuco, lo que produce una serie de reacomodos ocupacionales. Este acontecimiento -junto con las persecuciones militares cada vez más violentas en su zona⁶⁶- hace que grupos bermejeños se trasladen al Pilcomayo. Unos años después, en 1902, el río Pilcomayo se desvía hacia el sur por el brazo llamado

Arroyo Ferreira, dejando al norte una zona de bañados y lagunas. Estos eventos implicaron una lucha para lograr nuevos espacios en esta configuración, en la que estuvieron involucrados los wichí, toba, pilagá y chulupí. Los acontecimientos apuntados produjeron las reubicaciones sobre este nuevo curso; los tobas y los wichís ocuparon ambas bandas hasta casi los inicios de la guerra del Chaco (1932-1935), la cual obligó a los tobas a dejar definitivamente la región, lo mismo que a los wichís, quienes se establecieron entre Puerto Yrigoyen y San Martín. Los chulupí estaban habitualmente al norte del cauce, defendiendo a su vez el dominio de dicha porción.

Esquemáticamente, a manera de resumen, la situación era de este modo: entre fines del siglo XIX y comienzos del XX, el hábitat pilcomayense estuvo habitado desde aguas arriba, a partir de la línea Barilari, en primer término por parcialidades wichí (los *te'wuk lhe'ley, ma'sa, hä'lo# te:'cel*, entre otras) hasta cerca de Laguna de los Paces (Figs. 4 y 5). Desde allí por los toba-pilagá hasta aproximadamente Palma Sola y Laguna Martín; luego se presenta un espacio no ocupado formalmente, pero frecuentado por wichí bermejeños (tal vez nuestros *lhuku'tax*) y chulupíes⁶⁷, y por fin por los grupos pilagá. Este esquema, bosquejado por De la Cruz (1991), será desglosado y comentado con cierto detenimiento en los párrafos siguientes.

Como apuntamos en el párrafo precedente, entre el hábitat toba-pilagá y pilagá existía un espacio no ocupado formalmente de más de 50 km de longitud a lo largo de la ribera pilcomayense. Los pilagá y toba-pilagá, aunque estaban tan emparentados, no se unieron definitivamente pese a sus permanentes contactos; al contrario, cada uno marca su separación. Las causas de esta distancia cultural y espacial son un enigma. De la Cruz (1991: 97) presume que esto se debería a que fracciones de estos grupos emparentados en un momento quedaron separados por un espacio ocupado por una

⁶⁵ Los topónimos, según el mencionado autor, dan referencias de la realidad geográfica, medio ambiental y biológica; hechos sociales, económicos, políticos, religiosos, que hacen a la vida cotidiana y a la historia del sitio.

⁶⁶ Véase el ítem *la conquista militar* en el capítulo **Cambio cultural**.

⁶⁷ Asp (1906: 27-28) refiere el encuentro con un grupo numeroso de matacos que venían del Bermejo al río Pilcomayo mediante caminos propios.

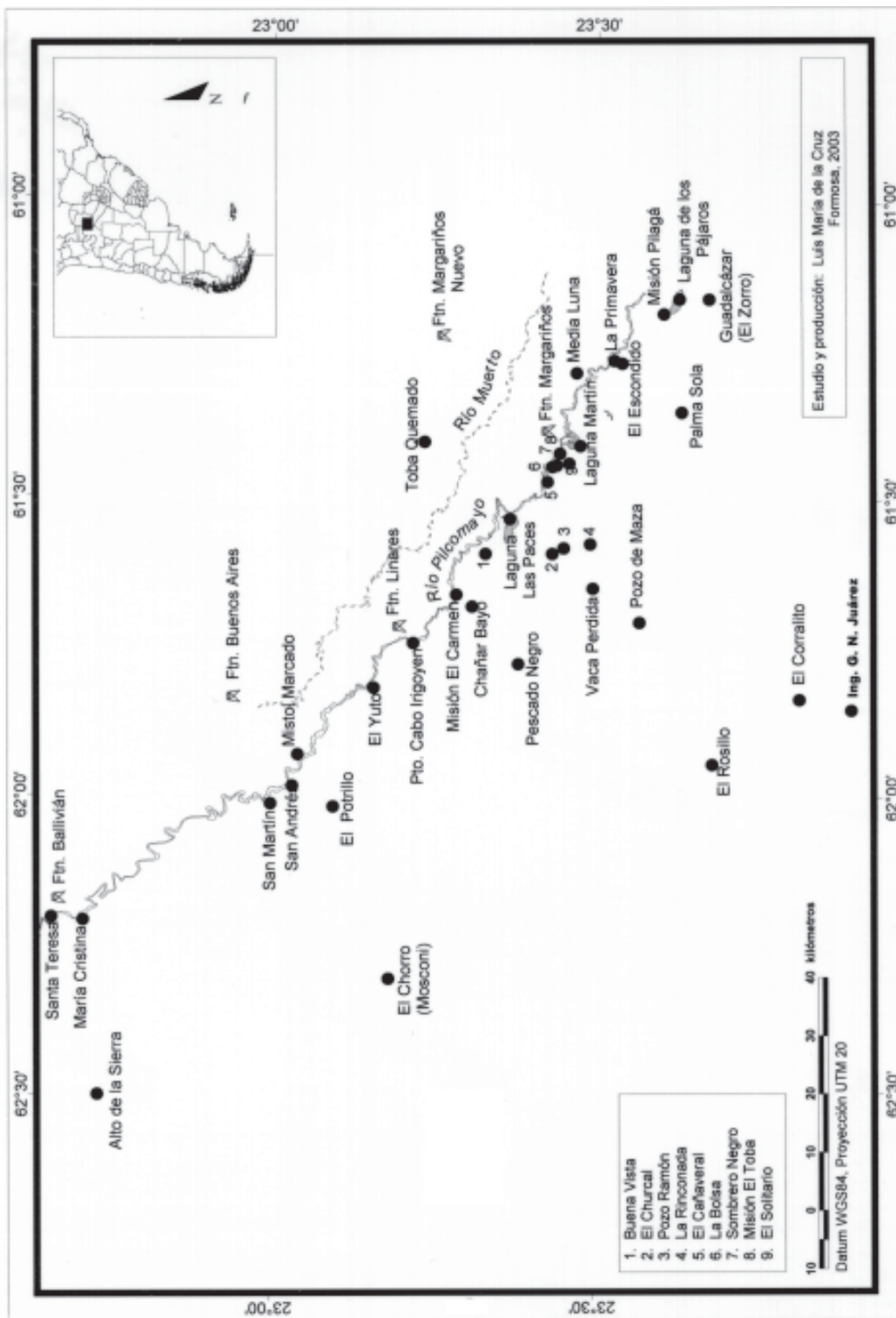


Fig. 4. Localidades de la región estudiada

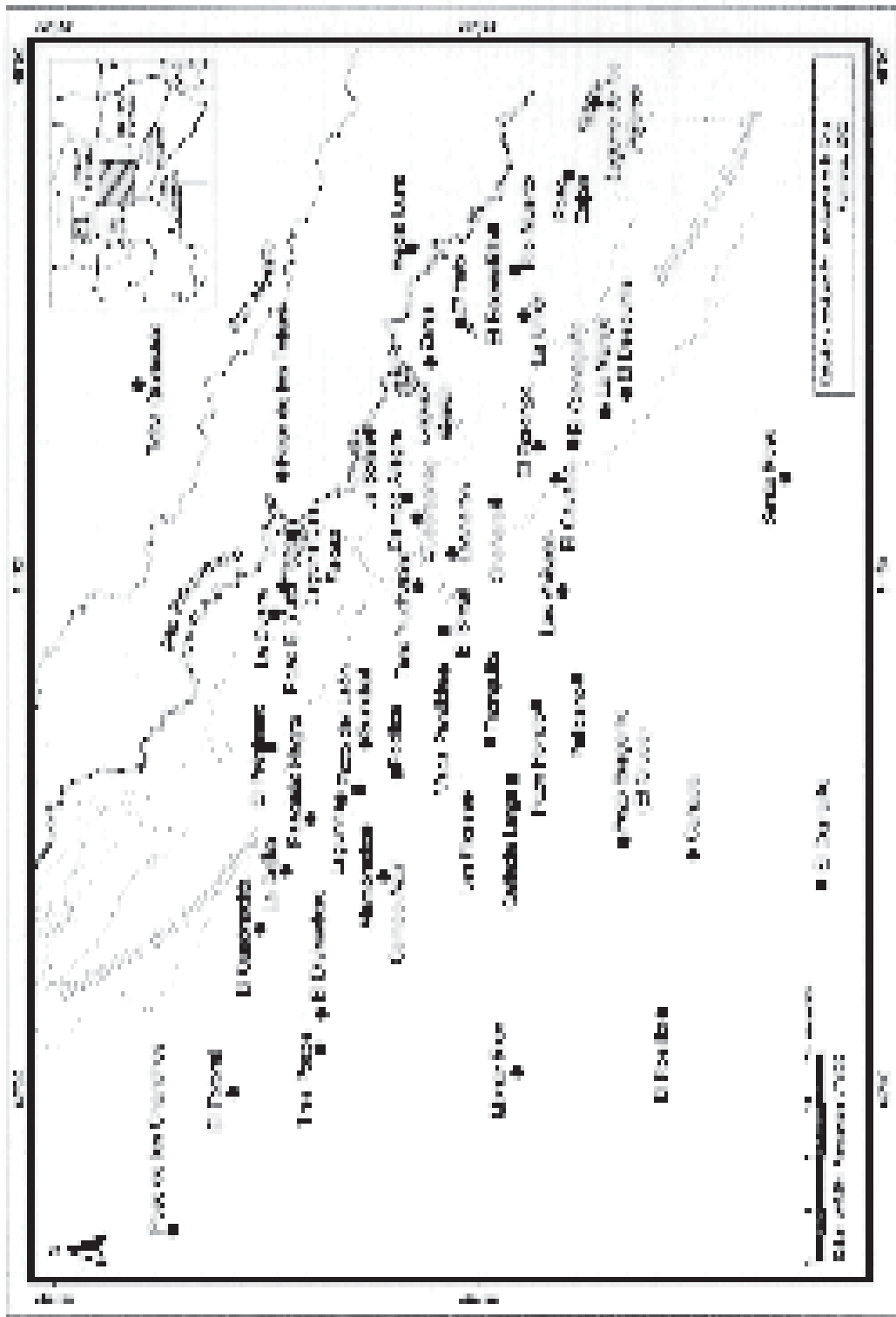


Fig. 5. Localidades de la región estudiada

barrera infranqueable, liderado por un poderoso enemigo de ambos, que en este caso habrían sido los chulupíes. En efecto, este autor presenta un conjunto de datos y documentación que dan cuenta de la frecuentación de dicho territorio por grupos de habla mataco-mataguayo con alto grado de afinidad. Parcialidades chulupí y wichí del Bermejo mantendrían vínculos, constituyendo este espacio un área de recorrido estacional; de este modo todo este ámbito se revela como una barrera peligrosa para el paso desde el sudeste al noroeste (y viceversa) bordeando el río. Este espacio, no obstante, pronto fue “limpiado” de “gente indeseable”; el Ejército de Línea y luego Gendarmería de Línea, en tratativas con los pilagás, promovieron la erradicación de chulupíes de los esteros y lagunas, aniquilándolos y expulsándolos de territorio argentino. Hacia 1930 este espacio quedaba liberado de los grupos de habla mataco-mataguayo. Así los pilagás se aseguraban su territorio y trataban de obtener sus ventajas de los militares, aunque éstos, al tiempo, los hostigaban y perseguían por distintas contingencias (De la Cruz 1991: 98-101).

En esta disposición territorial, tal como parece estaba establecida en tiempos más remotos, los wichí (ma'sa y hä'lo# te:'cel) ocupaban siempre la porción noroeste de la región donde transcurren estos acontecimientos. Los grupos locales o bandas motaraces y los frecuentadores de campos estaban situados tierra adentro. Los ma'sa ocupaban las partes más boscosas mientras que los hä'lo# te:'cel preferían los campos. Todos nomadizaban, y según las necesidades, iban a diverso tipo de ambientes, incluyendo el río. Seguramente en este tiempo de tantos reacomodos fue cuando los lhuku'tax de origen bermejeño llegaron a la región. Y entonces unos y otros pugnaron por el espacio, disputándolo con los tobas. Podríamos situar como aún vigentes en esta época las luchas de las tribus wichí entre sí.

Resultado de estas superposiciones espaciales es que al hablar con tobas o wichí, ambos grupos mencionan como propios a los mismos lugares. Cada uno de ellos iban a asentarse por temporadas a estos sitios, que eran frecuentados para la caza, la recolección o la pesca. La impresión que dan los

testimonios cruzados es que el área donde se instalaron los tobas cuando tuvieron que reacomodarse al cambiar el rumbo del Pilcomayo era un sitio más bien frecuentado por los wichí. Según lo apuntado en el ítem *etnohistoria*, se cumplía una vez más el destino expansionista de los tobas, quienes según cuentan los wichí los “corrieron” de sus lugares hasta los años 70 del siglo XX.

Cuando sucedían los eventos de reacomodos de inicios del siglo XX, también hacían su irrupción al “desierto” los blancos, a un espacio supuestamente vacío. En este sentido, De la Cruz (1991: 95-96) destaca la imposibilidad de que en la región hubiera espacios desocupados antes de la penetración criolla; toda porción de tierra o del río estaba dominada por un grupo o bien existía entre estos pueblos un litigio por ella.

La reconstrucción del territorio asumido como propio por los tobas se presenta en los dos trabajos de De la Cruz (1993, 1995b) dedicados a este grupo; en dichos escritos se dan un total de 261 topónimos y se ubica su situación geográfica. La minuciosidad de los datos recabados y la abundante información suministrada nos exime de hacer siquiera un resumen de los mismos, invitándole al lector que recurra a dichas fuentes.

En consonancia con lo apuntado en los párrafos precedentes, los tobas nos narran su historia remota a través de las evocaciones de sus antepasados. Según estos testimonios, en tiempos pasados el río Pilcomayo no corría en el que fue su cauce hasta los años 1970 (límite por esos años y actual entre Argentina y Paraguay). El río corría más al norte, en el actual territorio paraguayo; este cauce también se secó (llamado **'ñiachi na'maq**; **'ñiachi** = río, **na'maq** = curva, vuelta) y se convirtió en una cañada donde fueron por muchos años de cacería. Quedaban pozos o reservorios de agua, cuyos nombres aún se recuerdan. Así, **ke'dok lo'GoyaGaki, to'yet 'laet**, entre otros. En aquellos tiempos la ubicación espacial de los grupos étnicos era aproximadamente similar a la actual. Al norte del cauce (que seguía una dirección sudeste) estaban los chulupíes y al sur del río estaban los tobas y pilagás.

Situándonos en los comienzos del siglo XX, los más ancianos tobas recuerdan que antes de desatarse la guerra paraguayo-boli-

viana (1932-35), en la ribera opuesta estaban asentados pequeños poblados bolivianos con los que tenían relaciones de intercambio y aún laborales (hoy es territorio paraguayo). Los que vivían en el sitio nombrado **pa:tahain'gi** eran vecinos y cruzaban a la otra orilla. Cuentan que los bolivianos traían sus provisiones en carros y tenían ganado vacuno, ovino, caprino y caballos. Los tobas llevaban plumas de “suri” y obtenían a cambio -o adquirirían de sus pequeños negocios- azúcar, harina, mantas, ropas. Estos fueron lugares donde podían acceder, como vemos, a estos artículos recientemente incorporados, a los que poco a poco iban aficionándose. Cuentan los informantes que tenían con esta gente una relación fluida, sin disputas; los wichí, sin embargo, habrían tenido enfrentamientos con esa gente. El sitio donde estaban los bolivianos llamaban Fortín (**'hom**; Fortín Linares) y estaba frente al Puerto Yrigoyen. No sólo eran transacciones comerciales o laborales las que les llevaban a la banda norte, sino la continuidad de sus antiguas andanzas por dichas tierras. Se recuerda siempre y se destaca a esa región del Chaco Boreal como sitio de enorme riqueza en mieles, salvajina, “chaguares” y otros bienes que la gente acopiaba con ahínco. Según cuentan, en aquella región abundaban los productos del monte pues había muy poca población. Recuerdan que las buenas relaciones perduraron por mucho tiempo con los bolivianos; éstos los venían a visitar, a comer con ellos bolas del fruto de “chañar” entre otros manjares nativos; los tobas también iban allá y así transcurrieron muchos años. Cuando los tobas se enfrentaron en 1917 con el Ejército argentino (véase en **Cambio cultural**), mucha gente huyó a la otra banda y se establecieron por cierto tiempo, tanto que, evocaron algunos informantes, que si no se hubiera desencadenado la guerra paraguayo-boliviana (1932-1935) tal vez ellos se habrían quedado en aquellas tierras. Y fue así, que en los años 30, los tobas asentados en la banda boreal, se cruzaron definitivamente a la banda sur (en territorio argentino). Cuando empezó la guerra dejaron su trabajo allí y ya no tuvieron contactos con los bolivianos.

No todos los recuerdos sobre los bolivianos son gratos; también se evocan casos de maltratos cuando vivían en la otra banda y estaban en contacto con ellos. Es así que cuando se produjo la Guerra del Chaco, algunos bolivianos huían y cruzaban el río y frontera; los tobas aprovechaban la ocasión para darles muerte y arrebatarles sus armas y equipos (De la Cruz 1995b: 85). Los territorios en disputa pasaron a Paraguay y las relaciones cambiaron. Las autoridades y pobladores paraguayos se mostraron recelosos de los nativos de la banda sur y eran poco afectos a darles un paso libre. La mayoría de los relatos concuerdan que en décadas pasadas no eran bien vistos ni bienvenidos porque se temía que fuesen ladrones de ganado. Con el tiempo, la región fue poblándose de hacendados y éstos los tomaron -y aún los toman- como peones. La generación actual está conforme con el trato que reciben, de la paga, así como de sus patronos, a quienes los recuerdan por su hospitalidad.

Los tobas estaban al este de los wichí e iban a cazar al sur de su territorio, región que también era de cazaderos wichí: Pozo de Maza, Tres Pozos, Avispa, Pelicano, Santa Rosa; llegaban hasta la cañada donde hoy tiene su puesto ganadero la familia Nacif (**nachilt#a**). Hacia el sudeste en dirección a Palma Sola, Laguna de los Pájaros, Guadalcazar.

No contamos con mapas, esquemas o itinerarios de los territorios wichí (lhuku'tas, ma'sa y hä'lo# te:'cel) reconocidos por los grupos estudiados en este trabajo⁶⁸; este motivo nos mueve a que tracemos un esbozo del mismo. Su límite oeste, aguas arriba, se ubicaba en Puerto Yrigoyen, siguiendo la dirección sur hasta la cañada El Rosillo; en sus tramos intermedios se hallan sitios como Quebracho, Pescado Negro, Pocitos, Pozo de Maza. Antiguamente no iban más allá de Puerto Yrigoyen, de ahí se volvían; tampoco iban a las inmediaciones de las misiones de Yuto o San Andrés, ya que los poblados wichí congregados en dichos centros eran tradicionalmente sus enemigos. Antes que llegaran los misioneros, los wichí recuerdan que siempre estaban deambulando. En el sitio donde se fundó la Misión El Carmen

⁶⁸ Luis de la Cruz los ha recopilado pero no ha publicado aún sus resultados. Nosotros también los reunimos parcialmente, pero sólo a los fines de trazar un bosquejo del área ocupada, sin entrar en detalles minuciosos.

había gente desde antiguo; allí pescaban y tenían sus sembradíos en terrenos anegadizos. Hacia el sudeste llegaban también a Palma Sola.

Los ma'sa o "montaraces" wichí vivían en El Rosillo, Monte Rico, Totoral; en campos como Flores, Divisadero, Horqueta. Por todos lados se movilizaban, no paraban muchos días en cada sitio. A juzgar por las expresiones de los lhuku'tax, la gente ma'sa fue en el pasado enemiga y amiga, según momentos; sus relaciones habrían sido fluctuantes⁶⁹.

Los hä'lo# te:'cel vivían en las actuales localidades que se nombran Pelicano, Vaca Perdida, Palma Sola, Avispa y Santa Rosa. Estos lugares eran propios de ellos, no les pertenecía a los tobas, quienes desplazaron a los hä'lo# te:'cel de allí. Los lhuku'tas eran contrarios con los hä'lo# te:'cel en tiempos remotos; actualmente hay varios de ellos cruzados en Pescado Negro, pero mayoritariamente están reunidos en Pozo de Maza, siendo su cacique Gervasio Pérez. Los wichí lhuku'tas establecidos en la zona de nuestro estudio, antes de la misionalización era gente de tierra adentro, de hábito notoriamente trashumante, con preferencia por los ambientes apartados del ámbito fluvial. Éste, sin embargo, era frecuentado para proveerse de pescado desecado y grasa, además de consumir esta carne fresca en el sitio. No paraban a orillas del río, siempre peligroso por la presencia de enemigos; el asentamiento solía ser en Laguna Yuto, como a una legua del río. Allí quedaba la familia (mujeres y niños) esperando la pesca. Otro de los sitios donde iban de pesca era Chañar Bayo. Una vez concluida la actividad pesquera retornaban a sus tierras; un informante retrató algo de esos itinerarios: Pozo de la China, Pescado Negro, Campo Azul, Buena Vista, Laguna Yuto (cerca de Buena Vista), Vaca Perdida, Pozo de Maza, Flores, Ceiba, Cañada Larga, Alambrada (hacia Campo Azul), Tapera; un lugar conceptualizado como muy propio de los wichí es Pocitos. Iban también a la parte que corresponde a Santa Rosa, Avispa y Pelicano.

En tiempos de buscar "iguanas" (noviembre a febrero) los desplazamientos eran

amplios; las incursiones al noroeste les llevaba a Oscuro y a Quebracho. El límite oeste habría sido la parte correspondiente a Quebracho. Este sector lo reivindicaban como propiamente lhuku'tax, lo mismo que Divisadero, sitios que fueron ocupados luego por otra gente wichí. Transponiendo Quebracho ya era territorio de gente arribeña (es decir los wehna'yey). Horqueta y otros sitios compartían con los ma'sa, grupo de gente de quienes dicen "no son contrarios, son amigos, así que con ese grupo, ellos entra en los montes". A la cañada El Rosillo (que alguna vez fue río y no se seca, hay una rica fauna), antiguamente iban tanto los lhuku'tas como los ma'sa. Siguiendo esta cañada está Monte Rico, con mucha salvajina; Remanso era otro lugar frecuentado por su excelente aguada. Llegaban al este a un sitio que los criollos nombran Carpa, y se aventuraban hasta en Palma Sola. Llegaban a Sunchal, Churcal, Lecherón, Breal, Pozo Ramón, Tres Pozos (cerca de Divisadero, Media Luna).

Pozo del Toro era un sitio ocupado desde antiguo, que quedó cerca de la Misión El Carmen. Cuando el río se enlamó en los años 70, la gente primero se refugió allí, pero este sitio también se enlamó y finalmente se instaló en Pescado Negro.

Los lhuku'tax era la gente que se asentaba de manera más estable en la Misión El Carmen. Por poco tiempo, también los hä'lo# te:'cel permanecían con ellos al regreso de los ingenios, y luego retornaban a sus sitios de siempre. Los lhuku'tax viven actualmente en Pocitos, Pescado Negro, Pozo de Maza, Quimil, algunos en Quebracho, algunos temporariamente en Vaca Perdida. Hay muchos en Cruce, Lagunita y grupos aislados en Potrillo, y algunos en los barrios de Ing. G. N. Juárez: Obrero, Barrio Viejo y Palo Santo. En en nuestros días comparten estos núcleos con los hä'lo# te:'cel (particularmente en Pozo de Maza e Ing. G. N. Juárez). Hasta no hace muchos años, aún estaban asentadas algunas familias en Vaca Perdida, donde van cada tanto, ya sea para trabajar para algunos criollos de dicho vecindario o cuando van a seguir un tratamiento con el enfermero lugareño; en

⁶⁹ Una fracción del grupo ma'sa, aparentemente se habría separado y fue a la zona del Bermejo, a misión San Patricio. Son parientes y se visitan entre sí; su modo de hablar es idéntico (C. Ma. 3: 44).

estos casos se ubican en la periferia del poblado, en un monte aledaño a la cancha de fútbol (Figs. 4 y 5).

LA HISTORIA DE LOS ASENTAMIENTOS

La configuración territorial mejor conocida de los tobas es la de este siglo. El confín oeste sobre las riberas del Pilcomayo habría sido Puerto Yrigoyen; de allí en más, hacia el poniente, eran “otro grupo”, es decir eran tierras wichí. Hacia el este se internaban hasta muy lejos, en territorio pilagá. Éste no iba más allá de Bajo Hondo (Dell’ Arciprete (1991: 61). Cuentan que “no había problema (con) gentes pilagá porque ellos eran siempre compañeros para la guerra, no hay peligro. Ellos (los tobas) van a Descanso, Las Lomitas; van y vuelven, son amigos, siempre atienden bien (son hospitalarios los pilagá)” (C. T.P. 2: 100).

Para principios de siglo XX, Gordillo (1992: 73) sitúa el hábitat toba a lo largo de cerca de 30 km de riberas del Pilcomayo, desde Buena Vista (noroeste) hasta Primavera y Palma Sola (sudeste). Hacia el norte cruzando el Pilcomayo algunas bandas recorrían los parajes de Paso de los Tobas, Totoral y Toba Quemado, disputado con los chulupíes. Al sur se internaban hasta la actual Pozo de Maza. En los años 30, el misionero Arnott (1934a: 491) señaló el hábitat donde se asentaban los toba-pilagá, lo trazó desde el E, en Fortín Leyes (Salto Palmares) hasta Buena Vista al O; la línea férrea al S y la frontera “argentino-boliviana” al N. Las misiones anglicanas cumplieron un papel central en la sedentarización de los tobas; primero se congregaron en torno a la Misión el Toba y luego en pequeños núcleos desde Buena Vista, aguas arriba, hasta Laguna de los Pájaros. Por entonces, se conformaron los principales poblados tobas, anteriores al enlamado del río Pilcomayo, acaecido en 1975/76; éstos fueron, a saber, desde aguas arriba: Laguna de los Paces, Jesús María, Misión el Toba, Laguna Martín. Más al occidente de Laguna de los Paces estaba Buena Vista (sitio limítrofe con los wichí) y cerca de Misión el Toba, Sombrero Negro; ambos lugares eran núcleos también habitados por criollos.

La gran inundación del verano de 1975-76 trajo como consecuencia la colmatación

del cauce del río en la zona toba, que “desapareció” como tal. Lagunas, pozos, brazos, cañadones y poblados se cubrieron de material sedimentario (“enlamado”, en el hablar local), por lo que la gente se mudó a sitios secos más elevados ubicados más al sur. Pasada la inundación todo ese sector quedó seco, carente de agua; pero tiempos después algunas familias criollas volvieron a aquellas tierras y cavaron pozos de agua. Los tobas evocan su derrotero: primero se refugiaron en Pozo Zanjón, rodeados de agua; cuando éstas bajaron fueron a El Solitario. Por un tiempo largo estuvieron en la zona del actual Quebrachito, yendo y viniendo según las temporadas a sitios altos o bajos.

Hasta el tiempo de la inundación la misión anglicana aún tenía su personal destacado en Misión El Toba y a partir de entonces ya no hubo uno establecido entre los nativos. Propició el misionero que la gente se reuniera en un sitio alto y seguro, como es Vaca Perdida. No prosperó esta propuesta ya que el sitio está muy apartado de cauces o cuerpos de agua para la pesca. Solo quedaron allí algunas familias, en tanto otras se reubicaron siguiendo sus propios nexos familiares y preferencias. Así surgieron los nuevos asentamientos, en los cuales tuvimos oportunidad de accederlos desde 1983. Son ellos con su correspondiente área de origen: El Churcal (gente de Laguna los Paces), Vaca Perdida (gente de Jesús María), La Rinconada (principalmente con gente de Misión el Toba, Laguna Martín, Sombrero Negro, La Bolsa), Tres Yuchanes (gente de Cañaverál), en las cercanías de La Rinconada hay un caserío llamado Pozo Charata, con gente de La Bolsa. Con el paso de los años esta reagrupación según los antiguos sitios de procedencia va perdiéndose, siendo en la actualidad muy variadas las razones que inducen a fijar residencias en uno u otro poblado. Luego de esta inundación de los años 70 algunas familias tobas migraron a Ing. G. N. Juárez, estableciéndose allí definitivamente; este es el origen del Barrio Toba, en la periferia de dicha ciudad.

En Misión El Carmen, asentamiento de los wichí que motivan esta obra, si bien les afectó esta inundación de 1975/76, no causó la destrucción del cauce y la acumulación del aporte sedimentario no obró con la misma intensidad que en el sector toba de aguas

abajo. En el verano siguiente, sin embargo, la creciente arrasó el lugar y los carmeños tuvieron que buscar nuevo sitio donde reiniciar su vida. Cuando ocurrió este fenómeno, y en los primeros años posteriores, la gente fue ubicándose temporariamente en diversos sitios, hasta que hallaron un lugar más o menos fijo, adecuado para vivir.

Esto ocurrió en el verano del 76; los wichí se reasientan en Pozo del Toro, donde permanecen un período breve, de aproximadamente dos años. El grupo se reparte en dos; unos se asientan en Pescado Negro, y los hä'lo# te:'cel van a su antigua querencia, en Vaca Perdida, donde permanecen hasta 1981. Los conflictos y malentendidos en Pescado Negro eran frecuentes, razón que movilizó a algunas familias hacia Pozo de Maza, en donde se instalaron en una barrio periférico a inicios de los 80. Poco después, los hä'lo# te:'cel también fueron trasladándose a esta localidad, abandonando su lugar en Vaca Perdida.

Intereses de muy diverso tipo, pero sobre todo las discusiones por cuestiones del credo, las ventajas políticas, las afinidades familiares y personales, dieron nacimiento desde mediados de los años 80 en adelante a los otros poblados: Pocitos, Quimil, Lagunita y Cruce.

Como pudimos ver en estas secciones vinculadas con la tierra, existe gran dificultad para circunscribir el "territorio" tradicional de estos grupos. Sobre esto llama la atención De la Cruz (1997: 154, 167-168) quien concluye que este espacio le correspondería al ámbito recorrido por el grupo, cuyos límites se marcan por el sitio hasta donde se llega y se regresa; subraya el autor mencionado que los lugares no cuentan con un borde que los contenga. Es decir, los lugares de los nativos son sitios de asentamientos y caminos, siendo el concepto de superficie totalmente ajeno. La extensión que habría correspondido a cada grupo (banda o familia extensa) no excedía los 30 kilómetros de radio, lo que en la actualidad se ha ampliado grandemente; un hombre que va a cazar suele desplazarse entre 10-15 kilómetros. Esta situación se da hoy por la confluencia de numerosos factores contrapuestos, como el agotamiento de productos naturales, la profusión de caminos, la ausen-

cia de enemigos y la posibilidad de un transporte (bicicleta). Cuando se planteó la transferencia de la tenencia legal de las tierras a los nativos, hubo que considerarla en extensiones, lo que llevó a que se definieran "areas", cuyo contorno se trazó en torno de los sitios recorridos.

El gobierno de la provincia intentó dar solución a la cuestión jurídica sobre las tierras ocupadas, otorgando el dominio a título gratuito a la asociaciones civiles conformadas por los grupos solicitantes. No fue una solución sino un arreglo coyuntural a los fines de resolver presiones políticas y sociales con vistas a una buena gestión electoral (De la Cruz 1995c: 192). Las extensiones recibidas en donación por el Estado formoseño no conformaron a los beneficiarios desde un inicio; hechas las mensuras previas se percataron que eran de mucho menores dimensiones que los espacios ocupados y transitados por ellos. Estas extensiones no llegan a cubrir las posibilidades de desplegar las actividades de sustento tradicionales, más aún si consideramos que es un ámbito muy empobrecido. Tal es la razón por cual la gente deba extralimitarse de sus tierras "legales" para buscar productos que no se encuentran en sus lugares. No obstante, estos espacios logrados se viven con la sensación y el sabor de lo propio, ya que por fin se les da la seguridad jurídica de que no serán nuevamente expulsados. El plan de transferencia legal de dominio de la tenencia de tierras se basó en acuerdos políticos tenidos en los años 80, una vez restituido el régimen democrático. Se estipularon 5000 hectáreas para cada comunidad, sin tener en cuenta las formas de vida tradicional ni otros elementos críticos. Con relación a los tobas, es interesante ver las conclusiones a las que arribó De la Cruz (1995b: 74-75): la áreas recorridas en territorio argentino alcanzan las 120.000 hectáreas y las correspondientes al Paraguay son 100.000 hectáreas. Éstas últimas poco a poco fueron desdibujándose luego de la Guerra del Chaco, y más aún luego de la desaparición del cauce en 1976. La sedentarización de la gente y la presencia del criollo hizo que se redujeran en las últimas décadas el circuito de sitios recorridos y que se reivindicara el derecho territorial de 70.000 hectáreas, de las que se adjudicaron 35.000.

CAMBIO CULTURAL

En este capítulo se reseñarán los cambios operados en el modo de vida y en las actitudes de los indígenas, los cuales resultaron del contacto cotidiano con el blanco y la cultura occidental. Se puntualizan eventos, y se presentan documentos y testimonios reunidos durante la investigación, los cuales permiten comprender las circunstancias que llevaron a que se plasmara el modo de vida y la alimentación en la actualidad.

Para abordar el tema que se desarrolla en este capítulo tomamos en cuenta ciertos lineamientos -ya destacados por la literatura sobre el Chaco- en cuanto a los agentes más notorios del cambio (Braunstein & Miller 1999). Reseñamos de un modo general los factores que influyeron para que las sociedades estudiadas se nos presenten con el perfil actual. Para el análisis de situaciones de cambio entre nativos chaqueños, Cordeu y Siffredi (1971: 24-25) insisten en la necesidad de indagar en la relación que en cada caso se dio entre cultura dominante y dominada; en este sentido, toman como punto de partida que la situación de contacto es la resultante dialéctica de la totalidad de factores que operan en su seno y no un simple proceso mecánico de traspaso de bienes culturales; la fricción y el conflicto subsiguiente al contacto son constantes que acompañan a estos procesos en todo su curso. Y en efecto, en este capítulo veremos ejemplos muy claros de aquellos hechos iniciales, que se conservan en la memoria de la gente, y las situaciones que observamos aún hoy, fruto de un proceso aún presente.

Tanto los toba-pilagá como los wichí-lhuku'tax, por su situación geográfica de difícil acceso, permanecieron muy aislados de la sociedad nacional hasta casi finales del siglo XIX. Ciertamente, otros grupos tobas y wichís, con asentamientos periféricos en la geografía chaqueña, se relacionaron mucho antes con los blancos. Así, los tobas bolivianos de las nacientes del Pilcomayo y los tobas del Chaco Austral y Oriental mantuvieron tratos con españoles y criollos a partir de los siglos XVII y XVIII. Hasta fines del siglo XIX los pueblos tobas y wichís que tratamos en esta obra, accedían a diversos artículos, instrumentos de metal, productos hortícolas, caballos o armas de fuego, merced a la intermediación de otros grupos étnicos habitantes en la periferia cercana al mundo de los blancos (Métraux 1946: 210-214; Mendoza y Gordillo 1989: 76).

Fue -en efecto- a partir de fines del siglo XIX cuando se concreta la colonización y ocupación definitiva del Chaco, y es a partir de este período que el cambio cultural se dio en todos los órdenes de la vida entre los nativos: los ingenios, los criollos y la acción misionera actuaron como generadores de la nueva manera de ser. La conquista militar no tuvo como escenario la zona estudiada y no gravitó del mismo modo que en otras partes del Chaco; pero sus consecuencias desde luego no pueden pasarse por alto. En este capítulo trataremos brevemente cada uno de los sucesos de mayor envergadura que se constituyeron en factores del cambio. Esta nueva configuración de la vida de los grupos étnicos produjo entre tantos otros cambios, nuevas modalidades en el uso de los recursos naturales y en la alimentación. Por este motivo, este capítulo es indispensable para comprender a grandes rasgos el conjunto de transformaciones acaecidas.

LA CONQUISTA MILITAR

La conquista militar del territorio chaqueño formó parte de una política de gobierno cuya finalidad fue incorporar de manera

efectiva esta parte del suelo patrio a la Nación; tal objetivo se lograría con el sometimiento de los pueblos indígenas de esta región en un modelo de país "civilizado" y

“progresista”⁷⁰. Cordeu y Siffredi (1971: 2-3) hacen notar que los nativos acogieron con escasa resistencia orgánica la ocupación armada de su territorio, la cual fue llevada a cabo principalmente entre 1878 y 1884. Si bien las acciones bélicas no tuvieron lugar en nuestra zona de estudios, hubo terribles enfrentamientos en regiones colindantes, como al sur del río Bermejo o en el oriente de Formosa, a sólo algunos centenares de kilómetros. Las campañas militares de sometimiento lograron privar a los nativos de sus medios naturales de subsistencia mediante la ocupación de sus territorios, pierden el control de su hábitat y se ven obligados a vender su fuerza de trabajo para garantizarse un medio de vida; es así como progresivamente se incorporan como trabajadores jornalizados, según el esquema de producción introducido por el blanco (Cordeu y Siffredi 1971: 2-3, 17; Iñigo Carrera 1984a: 11). Con la expansión económica del capitalismo argentino, en el último cuarto del siglo XIX, los emprendimientos mercantiles en la zona necesitaban obreros asalariados. Tanto para la extracción maderera, el cultivo y cosecha de algodón, la explotación taninera y los ingenios azucareros, fueron los nativos los llamados a desempeñar este papel. Iñigo Carrera (1983a: 11; 1984: 7) apunta que se aplicó una política de Estado explícitamente orientada a forzar a los indígenas a convertirse en asalariados; esto se logró mediante la aplicación de una coacción extraeconómica consistente en medidas de gobierno y las sucesivas campañas militares. Seguidamente haremos un sucinto relato de los aspectos más destacados de estas acciones militares y veremos cuánto influyeron en los inmediatos acontecimientos que dieron lugar al cambio en los modos de vida de la gente.

Las incursiones militares al Chaco datan desde los albores de la Conquista, pero lograron sus fines concretos recién a partir de mediados del siglo XIX. Estos eventos se concentraron en las zonas periféricas, sobre todo en el Chaco Oriental y en el Chaco Austral. Sin embargo, la conquista militar de la región y el sometimiento de los nativos

que tratamos en esta obra no se logró hasta entrado el siglo XX. Es así que el área centro-occidental permaneció bajo arbitrio de los nativos hasta la campaña de 1911.

Maeder (1996: 95-100) hace notar la pre-ocupación de los gobiernos nacionales por las fronteras interiores nacionales hacia 1870. Los mayores esfuerzos de las milicias habían absorbido la recientemente concluida guerra de la Triple Alianza, junto con los conflictos internos del país. Las acciones de contención del indígena se mantuvieron pero fueron meramente defensivas y precarias. No obstante, en los años previos, los intereses por incorporar el Chaco a la vida económica y política de otros ámbitos hegemónicos (Corrientes y Buenos Aires especialmente), así como un creciente discurso sobre la belicosidad del indio fueron suficientemente documentados (Trinchero 2000: 123-129). Pero fue a partir de 1870 cuando las fuerzas militares intervienen de manera sistemática en la frontera. Por ese entonces se reorganizaron los comandos y así los Fuertes de la Frontera Norte progresan en sus avances en centenares de kilómetros en dirección al río Bermejo. La presencia de expediciones u otro tipo de movimientos militares eran minuciosamente observados por los nativos, evitándose los ataques. La expedición de reconocimiento del teniente coronel Napoleón Uriburu en la región del Bermejo en 1870 nos pinta la situación: “a consecuencia del aviso que de tribu en tribu volaba a las regiones más apartadas, los tobas a nuestra aproximación quemaban sus tolderías, alejaban a la chusma y los hombres de armas marchaban paralelamente al regimiento por los bosques impenetrables, observando nuestros movimientos. Al acampar nos encontrábamos rodeados de una numerosa cantidad de indios que nunca, sin embargo, se atrevieron a atacarme, pero ni siquiera a presentar simulacro de combate” (Cf. Maeder 1996: 101).

A partir de 1879 y 1883 las guarniciones de la frontera del Ejército Nacional acrecentaron una actividad ofensiva, que se tradujo en expediciones y batidas, cuyo fin era la

⁷⁰ Se hace imperativa la necesidad de lograr la unidad territorial de manera que el Estado no deje fuera de control de sus políticas a sectores de la Nación. Es así como se invaden los bastiones aún en manos indígenas: Pampa, Patagonia y Chaco.

presión sobre los nativos. Estas campañas de conquista abarcaron el Chaco Austral y el Chaco Occidental en su primera etapa (incluyendo las actuales provincias de Santa Fe, Salta y Chaco); se extendieron desde el norte de la Provincia de Santa Fe y se expandieron desde el sur hacia el norte, avanzando progresivamente en las actuales Provincias del Chaco, Salta y este de Formosa. Parte de las campañas también salieron desde Jujuy y Salta, con dirección al este [véase la síntesis gráfica en el mapa 33 de Martínez Sarasola (1992: 303)]. En el interín se produjeron numerosos enfrentamientos con muchas bajas y perjuicios para ambos contendientes en un cuadro realmente desolador, en el cual los nativos y –sobre todo– los caballos y las mulas fueron los que sufrieron mayor mortandad (Martínez Sarasola 1992: 296-300). Una síntesis sobre estas campañas junto con sus resultados más notorios registra Trincherero (2000: 132-134). Los fortines eran precarios y estaban dispersos, y por ende, no podían ejercer el control ni la disciplina de la población indígena. Más bien, estas naciones podían aún poner resistencia a la invasión de sus territorios, concretar ataques y ejercer acciones vengativas por pactos incumplidos por las milicias⁷¹. En efecto, estos fortines estaban pobremente pertrechados, por lo que para subsistir acordaban con las parcialidades pactos de no avanzar en sus territorios. En este sentido, Trincherero (2000: 134) cree que la mayoría de los ataques parecen haber respondido más al incumplimiento de acuerdos comerciales o de no incursión a determinados territorios estipulados por los indígenas. Las referencias sobre las bajas de ambos contendientes fueron aparentemente exageradas, o al menos manejadas en función de la conveniencia propagandística. Parece ser que la táctica aplicada por el nativo fue la del repliegue. Todas estas campañas, hasta 1883, no tuvieron la contundencia ni la ejemplaridad de las que en corto tiempo se desatarían. De la estrategia del control del territorio mediante fortines, se pasará a un modelo de expulsión sistemática y expeditiva coordinado por un coman-

do central (Trincherero 2000: 136).

En efecto, el Chaco aún quedaba sin conquistar; por entonces, el presidente J. A. Roca escribía: “Uno de los más grandes problemas de la patria: la conquista y población del Chaco, esa gran sombra en el mapa luminoso de la República Argentina” (Maeder 1996: 103-104). Son varias las razones que se imponían para encarar la conquista de las fronteras. Así, Maeder (1996: 105) manifiesta que había razones políticas y de prestigio nacional para solucionar los problemas de seguridad y control sobre el Chaco, sumado a la creciente concesión de tierras y el fomento de la inmigración, rubros que requerían una definición del molesto problema del indio. Pero en realidad el interés de esta conquista sería de orden económico; los nativos se incorporarían como asalariados en las actividades productivas impuestas en la zona (Iñigo Carrera 1984a: 7; Trincherero 2000: 140). Esto se sitúa en el último tercio del siglo XIX, momento en el cual se inserta la Argentina en el contexto internacional y se encuentra con los grandes capitales que luchan por arrebatarse diversos territorios en los cuales buscará alimentos, materia prima industrial y mercados para sus productos. Las distintas campañas militares al Chaco, La Pampa y Patagonia respondían a la necesidad de crear condiciones para el dominio del capital industrial y de la burguesía del país (Iñigo Carrera 1984a: 9; Trincherero 2000: 129-132).

Es así como en 1884 el Ministro de Guerra, general Benjamín Victorica, propugna la idea de tomar la ofensiva del Chaco para someter a los indios y ocupar completamente su territorio. Con el apoyo del Congreso y el Poder Ejecutivo se inicia este plan, cuya fundamentación decía: “El Chaco Austral debía ser atravesado en todas direcciones, haciendo una batida general de los restos de los tobas y mocobíes que inutilizaban miles de leguas de uno de los territorios más ricos de la República” (Maeder 1996: 106). Esta campaña logró la derrota militar de los indígenas, aunque no fueron completamente sometidos. El dramatismo y efecto de estos

⁷¹ Trincherero (2000: 133-136, 142) pinta un panorama de ambigüedad en la relación entre los nativos y milicias. Sobre este punto afirma el autor que los fortines constituidos en frontera hacia las últimas décadas del 1800 desempeñaron un papel de intercambio y relaciones complejas entre militares, criollos e indígenas.

acontecimientos se sintetizan en las expresiones de uno de sus protagonistas: “Muchos muertos y heridos tuvieron los salvajes y la sangrienta lección les fue de tan terrorífico efecto, que muchos años después a la mera vista de una partida de quince soldados, huían centenares de indios” (Fotheringham 1970: 574). Los resultados son evaluados con estas contundentes frases: “Al fin hemos concluido rápidamente la campaña más completa y de mayores resultados que desde Ayolas hasta la fecha ha tenido lugar en el Chaco” (Garmendia 1885: 150). Según cuenta Victorica (1885: 13-14) el *modus operandi* fue realmente exitoso; éste se llevó a cabo mediante acciones que se concretaban del siguiente modo: “batiendo toda la extensión del territorio comprendido en ellas, con el mayor éxito, teniendo con los indios varios encuentros, siempre victoriosos para las armas nacionales, pudiendo asegurar (...), que aunque pueden haber quedado algunos indios favorecidos por los bosques, la mayor parte ha fugado amedrentada hacia el norte del Teuco y el Bermejo o los parejes más lejanos del Chaco”. La campaña de Victorica fue eficaz y feroz; el escarmiento y humillación de los jefes indígenas, y hasta la vejación de sus cadáveres, surtió su efecto desmoralizador en multitud de poblaciones aledañas al Bermejo. Sin embargo, la campaña del ministro Victorica no sometió completamente a las comunidades libres pero les inflige daños que los sitúa en posición de vulnerabilidad y desventaja, que se traducen en el desbaratamiento de los principales grupos, la muerte de los caciques más representativos y la prisión de infinidad de guerreros (Martínez Sarasola 1992: 300).

En los informes militares de la Conquista del Chaco persistentemente se menciona el afán de incorporarlos a la vida civilizada mediante el trabajo asalariado como mano de obra barata. Así, Garmendia (1885: 151) se refiere a los “Brazos viriles que estaban inútiles, abandonados a la barbarie y al robo, a entregarse a los beneficios de la civilización”. En efecto, así se logró privarles de sus tierras y recursos, con lo que su condición material de existencia, la de desposeídos, les obligó al trabajo asalariado (Iñigo Carrera 1984a: 10-13).

Veamos sobre este punto la evaluación hecha por el propio Victorica (1885: 15) insistiendo en la imposibilidad de otra salida que la de peón ante el despojo de sus bienes vitales: “Difícil será ahora que las tribus se reorganicen bajo la impresión de escarmiento sufrido y cuando la presencia de los acantonamientos sobre el Bermejo y el mismo Salado los desmoraliza y amedrenta. Privados del recurso de la pesca por la ocupación de los ríos, dificultada la caza en la forma que la hacen que denuncia a las fuerzas su presencia, sus miembros dispersos se apresuraron a acogerse a la benevolencia de las autoridades, acudiendo a las reducciones o a los obrajes donde existen ya muchos de ellos disfrutando de los favores de la civilización”. Concluye más adelante: “Pienso que será provechoso para la civilización de estas tribus favorecer su contacto con las colonias de la costa (se refiere al río Paraná, donde estaban los pocos sitios poblados), donde no tardarán en encontrar trabajo beneficiando las industrias que en ellas se desarrollan. No dudo de que estas tribus proporcionarán brazos baratos a la industria azucarera y a los obrajes de madera como lo hacen algunas de ellas en las haciendas de Salta y Jujuy” (*Ibid.*, 23). No sólo los funcionarios gubernamentales o empresarios se referían en términos de valor del uso del nativo, sino figuras de la intelectualidad. Así, Lehmann-Nitsche (1907: 54) expresa que: “Esta gente representa sin duda un elemento importante en la explotación de la riqueza del país, fomento de industrias y del comercio de aquellas regiones, y en la época en que se necesitan brazos, constituye un cuerpo de obreros sumamente barato y sin pretensiones, hábil para los trabajos ordinarios y pesados del campo y de los ingenios para lo cual el peón europeo, sería demasiado caro é incapaz de soportar el clima húmedo y caliente de aquella zona. El indígena por el contrario, proporciona la mano de obra barata y fácil de manejar de que se sirve uno, cuando la necesita, y que en la época cuando no se trabaja, no ocasiona gastos ni de casa ni de comida”.

Aunque nuestra zona de estudios aún no fuera “conquistada”, cuenta Victorica en su relato (*Ibid.*, 24) que: “La inexplorada y hasta ahora desconocida margen izquierda

del Teuco lo ha sido convenientemente. También allí existen excelentes terrenos y bosque aún más ricos en madera de construcción: los salvajes que los pueblan son dóciles y serán un elemento aprovechable para los establecimientos industriales que en ellos se pueblen”. Como aditamento de la conquista militar se agregaba la “reducción” del nativo en sitios de disciplina y adiestramiento en las labores requeridas por los nuevos patrones. Éstos se llevarían a cabo en determinados momentos del año y en donde se los sometía a un régimen de vigilancia (Iñigo Carrera 1984a: 13-16; 1984b: 49-51). Estos sitios fueron los ingenios azucareros del pedemonte andino. Astrada (1906: 11) da cuenta del debate nacional sobre la forma de conquistar y ocupar el Chaco. El acuerdo era casi unánime, en el cual participaba la prensa del país: había que *barrer*, exterminar al indio que se opusiera al adelanto de la Nación⁷³. Cuando los criollos colonizaron la región centro occidental del Chaco se encontraban con agrupaciones indígenas a las que describían como “tribus pacificadas”, materia lograda a través del enganche anual rumbo a los ingenios azucareros.

Cuando Astrada (en 1903) y Luna Olmos (en 1904) realizaron sus respectivas expediciones -que tocaron nuestra zona de estudio- hallaron “indios mansos” que les mostraban sus certificados de trabajo en los ingenios y cuando se realizó la campaña militar de 1911 para el control efectivo del Pilcomayo, los caciques les pedían trabajo y no se resistieron absolutamente (Iñigo Carrera 1984b: 43-46). Al finalizar la expedición al Pilcomayo, Asp (1906: 45) concluye que los “indios no son tan feroces y temibles como se dice. El hecho que la expedición haya podido viajar entre tantos indios, prueban que tratándolos con benevolencia no hay nada que temer”.

Sin embargo, los malones y ataques de los nativos a los asentamientos de los blancos no cesaban, a despecho de los éxitos proclamados por Victorica. Estas penetraciones foráneas no eran sino invasiones de su propiedad y en consecuencia la defensa de “su territorio” era para los indígenas – como para cualquier mortal- una cuestión

fundamental. Sumábase a ello los abusos y malos tratos del colono que ocupaba los espacios arrebatados. Veamos lo que nos cuenta Victorica (1884: 1-28): “Los indios merodeaban sobre las poblaciones y establecimientos de corte de maderas que se aventuraban algunos kilómetros al interior, caían bajo la jurisdicción de los salvajes que les imponían sus condiciones”.

Siguieron los enfrentamientos desde 1895 a 1899 con gran mortandad y pérdidas para distintas poblaciones, concluyendo el siglo XIX con el Chaco prácticamente conquistado (Martínez Sarasola 1992: 302-305). Aunque aún quedaban grupos que desplegaban cierta actividad bélica, la cual se materializaba especialmente entre los colonos. Sus denuncias fueron atendidas por el presidente de la Nación José Figueroa Alcorta, quien impartió instrucciones y métodos diferentes, cuyos términos pueden sintetizarse así: “atrayendo a las tribus indígenas al sometimiento sin violencia y empleando la fuerza única y exclusivamente, cuando sea indispensable para llevar su misión y como último recurso para vencer la resistencia hostil y armada que le oponga para ello” (Martínez Sarasola 1992: 333-334).

Varios enfrentamientos se suceden entre 1908 y 1911. En 1911 se realiza la última campaña militar, al centro oeste chaqueño, que quedaba como postrer reducto en manos del nativo. Los resultados de esta campaña fueron extremadamente pacíficos; veamos las expresiones de su comandante, el coronel Enrique Rostagno: “Durante todo ese inmenso recorrido no se ha tenido necesidad de disparar un solo proyectil, aunque se encontraron más de 8.000 indios por las hermosas lagunas del Pilcomayo central, en las nacientes del Salado, en las proximidades del Teuco y en la zona sur del antiguo cauce del Bermejo, y esos indios que no huyeron porque fueron sorprendidos por las patrullas que se les aparecieron de todos lados, fueron bien tratados y servirán de eficaz elemento de propaganda para hacer conocer a los otros, que la vigilancia y la justicia de las tropas nacionales se extiende a todos los

⁷³ Contrariamente a esta postura, en todos sus postulados sobre la colonización del Chaco, Astrada insiste en la sujeción del nativo mediante el trabajo y la convivencia pacífica.

habitantes del territorio.....” (Rostagno 1969: 31-34).

Sin embargo, pese a su derrota militar, los nativos trataban de no someterse a un régimen laboral de explotación. Una semblanza de la época se ocupa de la reseña: “No se adaptan, es verdad, a la vida civilizada y en cuanto pueden huyen a los bosques, libertándose así de la necesidad de trabajar (...). Es regla casi invariable la de que el indígena laborioso sea excesivamente explotado. Se le paga un salario muy inferior al concedido a los hombres blancos, y ese mismo no se les entrega en efectivo, sino en vales, solo descontables en determinadas casas de comercio, las cuales les venden sus artículos a precios inconcebibles, consumando así el despojo, y como si esto no fuera bastante, les dan alcohol de la peor calidad para que se envenenen y armas para que luchan con sus hermanos de desgracias” (Iñigo Carrera 1984b: 47-48, reproduciendo un texto del diario La Prensa de Buenos Aires, de junio de 1911). Este breve texto transcribimos aquí para dar una pintura de la situación y del descontento del indígena por los malos tratos recibidos, los cuales originarían sus reacciones hasta dos décadas después. En el ítem *ingenios* que sigue a éste daremos muchos más detalles al respecto.

Por entonces, eran claras las directivas en cuanto a la “protección” del nativo, según consta en el Informe de Rostagno: “La penetración pacífica, conquistadora de nuevas regiones de colonización, no debe degenerar en el exterminio por hambre del indígena que huya hacia el Paraguay o Bolivia al ver el avance del Ejército al que tanto temor tiene” Rostagno (1969: 31-34). Pero en los objetivos estratégicos de esta campaña aún primaban los de la consolidación del dominio sobre la región y la incorporación del indio a las actividades productivas del país: “Creo hará resaltar suficientemente las dos facetas tan importantes que corresponden a la misión de las tropas en el Chaco: la militar de vigilancia

y protección y la civilizadora de progresos materiales y morales”. En este informe Rostagno da cuenta de los pedidos de protección, trabajo, seguridad, instrucción, etc., que les solicitaron caciques y nativos en general. En este sentido, el comandante da orden a los jefes de regimiento que “el Gobierno Nacional quiere ayudarlos, darles tierra para que cultiven, que no se hostilizará a ninguno que quiera trabajar, que no deben huir en consecuencia de las tropas” (Ib., 33).

Luego de esta campaña de 1911, los nativos se recluyen en sus lejanas tierras, evitan el contacto algunos, otros reciben a las misiones religiosas, otros van y vienen a los ingenios, se instalan los criollos; es la nueva vida para los indígenas de nuestra región. Pero el final de sus enfrentamientos con las milicias todavía no había llegado; aún se sublevan y atacan, ya sea como venganzas por parte de un grupo determinado, cuando se presentan proyectos que les son adversos o ante los sempiternos abusos de los blancos, entre otras causas. Estos últimos episodios violentos se registraron en Formosa; fueron levantamientos y combates librados hasta 1936 (De la Cruz 1989: 9; Martínez Sarasola 1992: 334-336). Sobre estos episodios, acota De la Cruz (1989: 5) que fueron acciones en defensa de sus tierras y dignidad, en reacción contra la injusticia y el engaño, y que aunque fueron eventos de pequeña monta, fueron fáciles y brutalmente sofocados.

INGENIOS

(t.p.) *ko’li#a*⁷⁴; (w.) *‘hëp*⁷⁵, *inje’niu#*

A fines del siglo XIX y principios del XX se materializa la expansión económica en el norte argentino; ésta tuvo un gran impacto entre los nativos a través del desarrollo de los ingenios azucareros. Mediante su incorporación a esta modalidad laboral se transformó profundamente su modo de vida. En este ítem se tratará -con cierto detalle- algu-

⁷⁴ *ko’li#a*, es una corrupción de “colonia”; ésta era la voz con la que nombraban a los ingenios los bolivianos y los chaguancos (= chiriguano), y los antiguos tobas lo adoptaron a su manera. Se indica que “ingenio” es la forma habitual de referirse a estos establecimientos.

⁷⁵ *hëp*; se aplica al nombre del sitio, por ejemplo *‘hëp* Ledesma, *hëp* Tabacal. La voz *‘hëp* es un genérico que designa pueblo, poblado, caserío; no es exclusivo de los establecimientos azucareros de antaño.

nos de los acontecimientos más resaltantes que les tocó vivir, apelando una vez más a los recuerdos y reconstrucciones dadas por nuestros informantes. Parte de los datos también son extraídos de la literatura general sobre este tema. Son numerosos los autores que se ocuparon del papel de los ingenios azucareros con relación a la mano de obra nativa, y también por su repercusión en la vida social de los habitantes de noroeste argentino⁷⁶. Este tema fue tratado con detalle para la zona estudiada, en particular para los toba-pilagá, por Mendoza y Gordillo (1989) y por Gordillo (1992). En este ítem tratamos las consecuencias que tuvo en cuanto a las actividades de obtención de productos para la alimentación así como en la modificación de los hábitos alimentarios. De los testimonios que tenemos, los ingenios tuvieron un decisivo protagonismo en la configuración de “la comida de los nuevos”, razón suficiente para que desarrolláramos este asunto con cierto detenimiento en las encuestas y que aquí ofrezcamos un panorama general sobre el tema.

Las áreas limítrofes y alledaños del Chaco (el Chaco oriental húmedo y los bordes del Chaco serrano), vieron nacer explotaciones agrícolas con una gran demanda de mano de obra. Las agroindustrias azucareras del pedemonte andino (de las provincias de Salta y Jujuy) alcanzaron su apogeo hacia fines del siglo XIX, reclutando de manera preferencial a los nativos, quienes con el correr de los años serían demandados de lugares más y más lejanos. Las haciendas de estas regiones basaban su economía en la producción de “caña de azúcar”⁷⁷, que en sus primeras etapas contaban con una mecanización precaria, por lo que empleaban mayormente

mano de obra criolla e indígena (chiriguano y wichí orientales) de zonas alledaños (Mendoza y Gordillo 1989: 72-73). Pero hacia la década de 1870 se implementan adelantos tecnológicos que mejoran significativamente la producción, que sumados a la mejora de las comunicaciones y a la construcción del ferrocarril hace crecer la demanda, y por ende, se hace necesario un mayor aporte de mano de obra⁷⁸. Así llegaron los “capataces” o “mayordomos” hasta las tolderías de nuestra región en la última década del siglo XIX con las atractivas ofertas de bienes materiales muy codiciados: armas de fuego, herramientas, caballos, vestimentas, entre otros. Según relatos del Inspector Oficial de Trabajo, Señor Bialek Massé, estos intermediarios recibían un pago del ingenio por cada indígena reclutado y el 10% del pago por el trabajo total que éste realizara (Mendoza y Gordillo 1989: 73, 76). Esta nueva experiencia y este nuevo “poderío” daba un carácter de renovado liderazgo a estos zafreros con respecto a los que no iban a los ingenios, y aún por sobre los criollos lugareños, quienes no fueron convocados en aquellos primeros contingentes. Dada la elevada producción y demanda de mano de obra cada vez mayor en los ingenios salto-jujeños, se recurrió a la estrategia del reclutamiento mediante el apoyo de fuerzas militares, cuya presencia en las fronteras era determinante en decisiones de cualquier tipo. El papel de los militares como factor de coerción para lograr la proletarianización de los aborígenes fue suficientemente documentado; su papel era ya tutelar como intermediario, reclutador o presionando abiertamente para que concurrieran como conchabados (Conti *et al.* 1988: 1, 12; Trincherro 2000:

⁷⁶ Entre las principales contribuciones recordemos a Bialek Massé (1973), Santamaría (1986), Rutledge (1987) y Conti *et al.* (1988).

⁷⁷ Las primeras plantaciones de “caña de azúcar” se hicieron con propágulos traídos del Perú o Chile. A principios del siglo XVII ya había sembradíos en Tucumán, que pertenecían a los jesuitas, quienes las habrían llevado de las primeras plantaciones en Santiago del Estero. En sus tiempos iniciales la usaban como “fruta”, es decir, la mascaban y chupaban. Recién a mediados del siglo XVIII se tienen datos de su industrialización, la cual se debe a la instalación de un trapiche a sangre en la misión de la Compañía de Jesús en San José de los Montes de Lules. Cuando los jesuitas son expulsados en 1767, el cultivo de la “caña de azúcar” persiste como “frutal”. Recién en el primer cuarto del siglo XIX, gracias al impulso dado por el obispo José Eusebio Colombes, renace la industria azucarera (Cross 1937, 1938, 1939; Morrone 1938; Schleh 1945, 1953; Santillán 1964: 1049-1050).

⁷⁸ Una sintética historia de los ingenios jujeños, con datos sobre sus propietarios y sus adelantos tecnológicos dan Conti *et al.* (1988).

156-164). Estos reclutamientos resultaron extremadamente complejos dados los rencores y la mutua sospecha emergente de los violentos episodios en la relación ejército e indios⁷⁹.

Trincheró (2000: 165) afirma que fueron dos las razones centrales por las que los nativos de la región se engancharon como trabajadores: a) por las constricciones de espacio y recursos para su subsistencia, b) la ocupación de sus tierras por parte de los criollos ganaderos, lo que profundizó el punto primero. Habrán sido mucho más complejas las razones ya que ninguno de los dos ítems tuvo un carácter tan drástico al momento que los nativos iniciaron estas salidas laborales. Cuando llegaron los criollos ya los nativos de la región migraban al trabajo estacional. Nordenskiöld (1912: 6) refiere que durante su estadía en el ingenio La Esperanza, en su expedición de 1908, trató con varios nativos sobre la razón de esos viajes tan esforzados y con tan pocos beneficios. Las respuestas sobre sus motivaciones residían especialmente en que de esta manera obtenían artículos fabricados por los blancos, a los que de otra manera no podían acceder. Agregaban que los recursos subsistenciales de su región eran insuficientes. Pero el autor señalaba también la seducción que les producían estos viajes.

Ambos grupos étnicos tratados en esta obra adquirieron el hábito de las anuales migraciones, atraídos por las ventajas de los bienes que obtenían como resultado de su aporte laboral; otro de los incentivos consistía en experimentar las novedades que se gestaban en aquellas lejanas tierras. Mendoza y Gordillo (1989: 76) presumen que una de las razones que les habría animado a realizar estas migraciones, es que coincidían con el inicio de la estación seca, la cual conducía a progresivas carestías en su región. Esta peculiaridad los convertía en la mano de obra especialmente adecuada, ya que lo deseable era que ésta se autoabasteciera en tiempos que no fuese requerida por los ingenios (Conti *et al.* 1988: 8). A partir de entonces los cambios que se operaron en estas sociedades fueron muy nota-

bles; uno de ellos fue que las actividades productivas tradicionales se supeditaron a los imperativos de las empresas, razón por la cual durante toda la estación seca una parte de los poblados se ausentaba, y sólo se reunían nuevamente en la breve estación húmeda, momento cuando las actividades tradicionales volvían a tener su sitio. Ya desde entonces, partes de las bandas o familias extensas segmentaban su fuerza de trabajo, dividiéndose entre su grupo y los ingenios. Gordillo (1992: 92) relata que los criollos aprovechaban un momento de descuido de su territorio, en la época de zafra, cuando los nativos estaban en los ingenios para instalarse en sus territorios. Según los relatos reunidos por nosotros los criollos llegaban en cualquier momento, haya o no gente en el sitio elegido.

Gordillo (1992: 150) hace notar que el trabajador estacional toba sufría una intensa explotación, que sólo era posible soportar porque a su retorno existían grupos domésticos que cubrían parte de sus posibilidades de subsistencia. En este sentido –agrega el mencionado autor– a diferencia de los trabajadores proletarios no buscaban cubrir con el trabajo estacional su subsistencia y la de su familia, sino un ingreso adicional para contribuir a la reproducción del grupo doméstico, mediante el aporte de dinero, ropa, utensilios, algunos alimentos, entre otros.

Estas anuales migraciones de trabajadores se mantuvieron por espacio de más de setenta años. Se conoce que el grueso de la mano de obra estacional en los ingenios jujeños desde 1880 a 1930 fueron las aportadas especialmente por tobas y wichís. Sin embargo, por diversas causas, el trabajo de los indígenas no resultaba de confiable regularidad para las empresas, razón por la que a partir de los años 30 fueron reemplazados paulatinamente por campesinos del ámbito andino (Mendoza y Gordillo 1989: 81). A esto debe sumarse que la agroindustria algodonera en el Chaco oriental logra un auge y requiere también mano de obra estacional. En este caso, el gobierno del Chaco prohibió la salida de estos nativos de su territorio (Conti *et al.* 1988: 8). Las difi-

⁷⁹ Para una aproximación al papel que jugaron los militares en el reclutamiento laboral de los indígenas, véase en este capítulo en el ítem *La conquista militar*.

cultades de los ingenios para reunir contingentes que abastecieran las demandas de las tres primeras décadas del siglo XX fueron grandes y les produjeron muchos quebrantos. Trincheró (2000: 180-182) atribuye un papel de especial gravitación a las misiones anglicanas como favorecedoras del reclutamiento de la mano de obra: a tal punto que expresa que su presencia en la zona sería “como segunda gran expansión de los ingenios saltojujeños”. Los escasos y confusos argumentos que da sobre este punto, no obstante, no aclaran este supuesto. Desde comienzos de los 60 los ingenios iniciaron una etapa de creciente modernización mecánica en el trabajo de la zafra, motivados por los incrementos en el precio internacional del azúcar y así llegaron a prescindir del concurso de los indígenas (Gordillo 1992 : 100-101; Trincheró 2000: 183-185).

Prácticamente hasta nuestros días, esta convivencia de economía tradicional y mercado laboral persiste. Esto se sintetiza en palabras de Mendoza y Gordillo (1989: 78-79) quienes señalan que las necesidades gestadas por esta situación motivaron que recurrieran periódicamente al mercado laboral por dos factores entrelazados: la adopción de valores de uso que no producían y se volvían indispensables y las modificaciones ecológicas de sus regiones que mermaban su acceso a los productos naturales.

Los ingenios adonde llegaba esta gente eran -según Gordillo (1992: 94)-: Ledesma, La Esperanza, San Pedro y Río Grande (en la provincia de Jujuy) y San Isidro y San Martín de Tabacal (en la provincia de Salta). En su momento de su mayor esplendor, los ingenios Ledesma y La Esperanza (Jujuy) fueron propiedad de los integrantes de la familia inglesa Leach, y el ingenio San Martín de Tabacal era propiedad de la acaudalada familia salteña Patrón Costa. Los ingenios donde trabajaron los tobas y wichís de nuestra zona se mencionan: San Lorenzo, La Esperanza, San Martín (Tabacal), Ledesma y Calilegua. Éstos habrán sido los más frecuentados, puesto que son los más evocados en sus relatos.

Para Mendoza y Gordillo (1989: 71) el trabajo en los ingenios contribuyó en gran medida a que los tobas se pacificaran y aceptaran la evangelización. La experiencia

en los ingenios abrió las posibilidades para que el nativo aceptara la presencia criolla y buscara el auxilio del misionero. Como se verá en esta obra, tanto los wichí como los tobas son muy conscientes del enorme cambio acaecido en sus relaciones sociales extragrupalas a partir de entonces.

Entre los wichí todo artículo que venía de “boliches” les era desconocido y fueron incorporándolos desde el momento que los mayordomos se llevaron los primeros contingentes. Entre otros bienes adquiridos desde entonces se mencionan: armas, tarros, machetes, cuchillos, ollas, pavas. “Los más guapos ya los trajeron y los tenían. También allá se conoció la caña, el vino, la coca, el bicarbonato; se conoció el coqueo, beber vinos. Se aprendió el consumo de papas, cebolla, azúcar” (C. Ma 1: 38), recordó un anciano wichí.

Los primeros contactos

Aunque existen referencias sobre el concurso de ambos grupos étnicos como mano de obra, que datan -al menos entre los wichí- desde 1860 (Cordeu y Siffredi 1971: 2), estos datos se refieren a las poblaciones más cercanas a los asentamientos azucareros. Hay que señalar que ya desde la primera mitad del siglo XVIII muchas bandas wichí empezaron a trabajar para los blancos de Salta y Jujuy, sea como obrajeros o en plantaciones de azúcar (Métraux 1946: 234). La explotación azucarera en el Tucumán en tiempos de la Colonia, utilizaba implementos muy precarios y procesos de obtención altamente deficientes. Los ingenios azucareros tucumanos tuvieron un crecimiento y apogeo hasta fines del siglo XIX, pero a principios del XX se vieron afectados por diversos tipos de dificultades. Aquí, los ingenios saltojujeños -que ya lograron un notorio avance- tienen su mayor producción y expansión (Conti *et al.* 1988: 4-5; Trincheró 2000: 153).

Los primeros contingentes de nuestra gente habrían empezado a concurrir recién a fines del XIX o en los inicios del siglo XX. Partiendo de la encuesta con nuestros informantes es muy difícil precisar el momento en que tal acontecimiento ocurriera. Los más ancianos que pudimos indagar recuer-

dan que en su niñez ya iban a aquellos sitios. Astrada (1906: 105) relata en su diario de la Expedición al Pilcomayo, llevada a cabo en 1903, que se encontró con un grupo de nativos wichí interesados por “el patrón”, mostrándole a Astrada un certificado de haber trabajado el año anterior en un ingenio jujeño. Cuando llegaron los misioneros anglicanos en los años 20/30 era una arraigada costumbre hacer estos viajes. Otra alusión importante es la que establece Castañeda Vega (1920: 57-58), quien sitúa su observación en la Colonia Buenaventura, en territorio wichí, dando cuenta que anualmente iban muchos indígenas a la zafra azucarera.

Otra dificultad con que tropezamos ha sido discernir lo que se contó al informante y lo que él vivió, así como separar las variaciones en el estilo y modalidades de uno u otro ingenio. Lo mismo sucede con los cambios acaecidos en los ingenios con el transcurso de los años. Puede, sin embargo, trazarse como más seguro -en función de nuestras averiguaciones-, las peculiaridades de la vida en esos sitios desde la década del 40 en adelante, hasta que se dejó de ir. Es en este tiempo donde se ubican las vivencias directas de nuestros informantes. No obstante, se tomaron también datos de las evocaciones y recuerdos que sus mayores les transmitieron a nuestros narradores. Según nuestros informantes, se recuerda que los tobas iniciaron sus idas a ingenios desde 1920. Éste habría sido el Ingenio San Martín. Los wichí relatan que el primer ingenio donde trabajaron fue el de Ledesma; entonces, los tobas aún no iban a aquella región; luego también fueron a Ingenio San Martín.

Viajes

El indígena chaqueño no acudía espontáneamente al ingenio; había que ir a buscarlo. Cada año se dirigían monte adentro cuadrillas de “sacadores de indios” que cumplían dicha tarea; éstos fueron por mucho tiempo colonos criollos que ya estaban afincados en el departamento salteño de Rivadavia, que iban a los apartados sitios junto con mayordomos de los ingenios (Conti *et al.* 1988:

17)⁸⁰. El encargado de reclutar la gente era llamado “mayordomo”. En los primeros tiempos, cuando las marchas se hacían a pie, él llegaba a caballo y traía una tropa de ganado para la alimentación del contingente en marcha. El número de ganado era suficiente para la gente, según el tiempo previsto para llegar al ingenio. Un informante toba recordó que eran como 30 vacas, que servían de “carne” para la alimentación. Además, el contratista les entregaba algo de mercadería, que la gente las llevaba cargando en sus bolsas para comer en el trayecto. No se llevaban carros cargueros ni vehículos parecidos pues los caminos eran sendas o senderos poco transitables si no fueran a pie o en montados. Los vacunos iban entre y junto con la gente; cada dos o tres días se faenaba y se entregaba la carne a los grupos de gente, que la asaban al atardecer; así tenían alimento para dos o tres jornadas. Los expedicionarios no llevaban avíos propios, por ejemplo, no iban con pescado ahumado o bolas frutales; estaban supeditados a las provisiones del contratista. La marcha era lenta pues iban mujeres y niños; el tiempo, recuerdan, era de un mes según observaban a través del ciclo lunar. Otros elevan este tiempo en alrededor de dos meses.

Uno de los más antiguos, y recurrente mayordomo de los tobas, era llamado “Yalte” (Walter Duarte); actuaba como patrón, contratista; era nativo de la zona de los ingenios y cuentan que era un hombre menudo, que venía hasta la zona toba montado en mula. Según los relatos, ‘Yalte fue el primer mayordomo. Otros recuerdan que era un hombre de apellido Goyena, que vino de Buenos Aires, y que Yarte (o Yalte) era su delegado. Éste vino de Tabacal, cuando toda la región era puro monte. Llegó allí después de la guerra con el ejército (década de 1920), cuando los tobas huyeron hacia el este, hacia Las Lomitas, a un lugar llamado **to’Gona-Gae**, una laguna grande donde habitaba un monstruo, según evocaron los ancianos. En aquellos tiempos llegó este hombre y pidió permiso a las autoridades para sacar a la gente rumbo al Ingenio San Martín de Tabacal.

⁸⁰ Asp (1906: 11-12) se refiere al baqueano que los guiaba, uno de los únicos que transitaban por las alejadas riberas pilcomayenses. Era Eusebio Quintana, “uno de los más valerosos sacadores de indios,.....un gaucho salteño perfecto”.

El primer mayordomo que llegó a tierras lhuku'tax cuentan que fue asesinado pues se pensó que era un enemigo. En esos años no había aún ningún poblador criollo por la zona, no se encontraba por allí gente blanca, circunstancia que sirvió para que lo maten. Tiempos después llegó un segundo, que vino flanqueado de algunos acompañantes; él traía obsequios para agrandar a los nativos: manojos de hojas de tabaco, cigarro toscano, ropas, camisas, cortes de género. "Trae para que la gente queda conforme y va con él", aclara el narrador⁸¹. A este segundo mayordomo ya no lo mataron; los caciques - uno cuyo nombre no recordaba y Ramón Lista- encargó a la gente que no los mataran.

Recuerdan que el "mayordomo" daba aviso a la gente a través de mensajes sobre la fecha que llegaría a su zona, de modo que los grupos dispersos se reunieran en un sitio determinado. Mediante esta convocatoria las personas interesadas en ir a trabajar se acercaban. O bien él llegaba a determinados lugares como en Pelicano, Pozo de Maza, Vaca Perdida, en lugares donde hay agua permanente, y allí esperaba para reunir el contingente.

Las informaciones wichí tienen otros ingredientes y detalles. Conscientes de los esfuerzos, con la distancia de los años, nuestro informante saca cuentas y dice admirado: "Mirá el gasto que tiene el mayordomo!". Con el tiempo, habrán mejorado los caminos e iban mejor pertrechados para la travesía. Para entonces, en efecto, llevaban una tropa de vacunos que iba delante, junto o detrás de la gente; en el trayecto descansaban uno o dos días luego de jornadas agotadoras. En viajes posteriores, ya llevaban caballos cargueros y algunos carros; los primeros para provistas y otra clase de bastimentos, y en los carros cargaban tanques con agua, de modo de no perecer en un camino tan poco provisto de fuentes de agua. Los expedicionarios no llevaban alimentos para el camino; pero en sus paradas de reposo juntaban algunos frutas, como la "doca" (*Morrenia odorata*) o el "yacón" (*Jacaratia corum-*

bensis). Según Conti *et al.* (1988: 19) se les entregaban provisiones tanto para la ida como para el regreso; éstas no gravaban en el salario.

Las idas a los ingenios, evocan los wichí, ocurrían en marzo cuando ya pasaba el calor. Se quedaban allí hasta noviembre o diciembre; volvían cuando ya era tiempo de "algarrobos". Algunos quedaban en sus poblados, sobre todo, aquellos que tenían cerdos, chivas o huertos. Quedaban habitualmente los ancianos o personas mayores que no estaban disponibles para el esfuerzo que implicaba el agotador trabajo en aquellos lejanos lugares. Pero la decisión de ir era muy libre y se daba de muy diversas maneras; a veces iba el hombre solo y dejaba a su familia; a veces iba el matrimonio y quedaban los hijos con los abuelos, en otros casos iba toda la familia, aún con bebés. Los que quedaban en su localidad desplegaban su actividad habitual: buscaban miel, coleccionaban o, en fin, se dedicaban a sus tareas de siempre. Recuerdan que al concluir su labor estacional, los trabajadores volvían a sus hogares, donde se dedicaban nuevamente a sus actividades habituales: pesca, caza y agricultura. También se recolectaba en abundancia y se entrojaba. Era, sin embargo, la siembra la actividad que concitaba el mayor interés, pues al momento del retorno era -justamente- la estación propicia.

Conti *et al.* (1988: 19) recuerdan que en la década de 1910, al concluir los trabajos, los ingenios estaban obligados de informar a las Fuerzas de Operaciones militares del licenciamiento de los trabajadores. Esto respondía a las preocupaciones del Ejército de que los nativos actuaran con desmanes en disgusto por el trato desfavorable recibido; si esto ocurría saqueaban fincas, pulperías o almacenes a su paso. Al mismo tiempo, los almaceneros criollos les vendían a elevado precio armas y municiones, sacando ventajas del escaso efectivo que llevaban en mano. Esto, inquietaba aún más a las milicias, ya que lo interpretaban como un abastecimiento de elementos bélicos.

⁸¹ Estos "obsequios", según Conti *et al.* (1988: 19) luego le descontaban de su paga.

Las marchas

Cuando las marchas eran a pie, el mayor-domo tomaba precauciones ante posibles ataques de enemigos: éstos eran en nuestro caso los wichí montaraces, por cuyos territorios se debía cruzar; tobas como wichí-lhuku'tas estaban sujetos a las agresiones de esta parcialidad. El contratista venía armado y colaboraba en casos necesarios baleando también.

Había dos rumbos y seguramente dos caminos principales para llegar a pie a los ingenios. Para Ledesma se tomaba el rumbo SW -por Morillo-, y otro rumbo algo más al NW para San Martín de Tabacal. Uno de los trayectos indica que iba por Rosillo, luego llegaban a Fraga, descansaban allí y seguían por sendas inhabitadas hasta que llegaban a El Algarrobal; hay una zanja (otros hablan de una laguna) y ya del otro lado estaban cerca de Embarcación. Otro camino que hacían era: Pescado Negro, El Chorro, Los Blancos, al norte de Misión San Patricio, después El Algarrobal; cruzaban el río Bermejo en chalanas y luego arribaban a Embarcación; desde allí a los ingenios se trasladaban en tren. Ellos no pasaban por poblados, iban por el monte.

Castañeda Vega (1920: 18-20) da informaciones sobre las poblaciones y caminos en menos de veinte años que se empezó a poblar la Colonia Buenaventura. Los tres núcleos importantes por entonces eran Santa Victoria, Alto de la Sierra y El Sauce y otras poblaciones menores, como Pozo Cercado y El Chorro. Todas ellas estaban unidas entre sí por caminos carreteros, que se unían a uno que conducía a Embarcación. Estos caminos estaban por entonces muy transitados por carros con mercaderías para las casas de negocios. Una vez que estas vías estuvieron suficientemente establecidas, seguramente también las frecuentaron estos grupos de trabajadores, pues como veremos en este capítulo, mencionamos que con los contingentes iban carros de mercaderías.

Algunos de los informantes más ancianos entrevistados aún recordaban los viajes

a pie, que realizaban desde la zona de nuestro trabajo. Estos duraban alrededor de un mes. Es difícil reconstruir el itinerario seguido, pero en el caso de los tobas, uno de los primeros puntos tocados era Pescado Negro, luego se menciona El Chorro y de allí a El Algarrobal para desembocar en Embarcación. Acá subían en tren (**'makina** en toba) que los llevaba hasta Pichanal. No pasaban por Morillo ni Alto de la Sierra. Otros datos indican que sí pasaban por dichas localidades, que en aquel entonces no eran tales. Constituían puntos que luego devinieron en los poblados correspondientes a: Los Blancos, Morillo, Pluma de Pato, en fin, sitios que luego fueron estaciones o pueblos; cuenta un anciano: "Todas las (futuras) estaciones pasaban, pero no había; eran bosque, ni vía, nada, chaguaral. No había nada, ni gente. Morillo no era pueblo, era senda por allí. Pero después se hizo la vía y ya vino el tren a Juárez, ahí más cerca ya, toma el tren" (C.T.P. 10: 56)⁸².

La mayoría de los entrevistados recuerdan el siguiente itinerario: Asentamientos nativos-Ing. G. N. Juárez a pie; y de allí por tren: Juárez-Embarcación-Tabacal. Esta modalidad es la que más recuerdan los wichí: que el contratista llegaba montado en una mula y avisaba a la gente que había trabajo; cuando estaba la misión, allí iba a convocarlos. Pero este itinerario recién pudo aplicarse una vez inaugurada la línea férrea en 1930.

Cuando ya la vía de ferrocarril estaba, la gente de la ribera pilcomayense iba hasta Juárez a tomar el tren. Iban hasta allí a pie en jornadas que habitualmente demandaba tres días. Por ejemplo, los wichí carmeños cuentan que hacían este trayecto: paraban en Pocitos, también se tomaban descanso en Pozo del Toro. Luego lo hacían en Pozo de Maza, también en Cruce, donde paraban a pernoctar. Luego llegaban a Cañada, nuevamente luego de andar arribaban a Corralito, ya cerca de Ing. G. N. Juárez y por fin a dicha Estación.

Muy posteriormente, en hechos que se situarían en los años 50, evocan que se reclutaba a la gente en camiones que llega-

⁸² Trinchero (2000: 166, fig. 5) presenta un sencillo esquema, donde a grandes rasgos indica el rumbo de los tobas-pilagá.

ban hasta donde los caminos lo permitían; por ejemplo, para nuestra zona los vehículos quedaban en Pozo de Maza, donde la gente se acercaba a pie. De los poblados ribereños llegaba la gente, y desde allí los conducían hasta Ing. G. N. Juárez, donde tomaban el tren hasta Embarcación. Desde allí se trasladaban también mediante conexiones ferroviarias que iban hasta las inmediaciones del respectivo ingenio. Para el trayecto se les proporcionaba de provisiones alimenticias. Ésta se obtenía del ya histórico almacén Jaluk, del caserío que era por entonces Ing. G. N. Juárez. Los camiones juntaban contingentes de distintos sitios, gente de diversa extracción; venían wichís de Santa Teresa, Potrillo, Misión El Carmen; toba-pilagás; pilagás, chulupés. También venían wichís de la zona del río Bermejo, y también criollos. Todos juntos iban hacinados en los vagones. El tren paraba en cada estación y se agregaban al pasaje nuevos contingentes.

Los peligros

En aquellos viajes a pie, uno de los peligros que había que vencer en el largo camino hasta Embarcación eran los wichí montaraces (**'keaGaik 'BiaGahek**, según el nombre que les daban los tobas), por cuyos territorios se cruzaba. Esa gente vivía en la zona que es hoy El Chorro. Cuando los tobas regresaban con su paga -consistente en provisiones y muchos artículos- el ataque se daba por asalto; el otro ser temido, que aún habitaba en nutrido número, era el "tigre". Es por tal motivo que iban siempre armados y cautelosos. He aquí un relato de un anciano protagonista de una de esas escaramuzas: "La gente toba siempre van dos adelante y los demás atrás, y cuando están por llegar a un árbol miró y vió la cabeza que se está escondiendo. Y se paró y avisó la gente. Yo vi aquel árbol -dijo- y parece que hay una cabeza. Y vamos a esperar a los demás y a ese tipo vamos a matar, dijo al cacique. Cuando todos están de acuerdo, unos vienen por delante y otros lo rodean; el montaraz mira (hacia) un lado. Y el montaraz murió baleado (por los tobas). Esto fué cerca del Chorro. El cacique dijo entonces a su gente: Vamos a descansar porque matamos a uno. Vamos a quedar acá y vamos a buscar adon-

de viven. Hay un criollo vecino; el cacique va y le pide permiso: nosotros vamos a matar todos los montaraz; porque había un pueblito (aldea) montaraz. Y el criollo le permite; le dice que haga lo que quiera, que mate a todos: porque ellos siempre me roba mis vacas (dijo el criollo). Y le muestra: allá está (la toldería). Y cuando llegaron a casa del montaraz (y su gente), mata a todos. -Vamos a matar a todos para que no nos molesten más nuestro camino. Y se murieron todos. Todos los tobas largan (disparan al aire) las balas, para gozo (como alegría) porque no hay montaraz. Se queman todas las casas y dejaron allí los muertos para que coman (las bestias carroñeras)".

Los lhuku'tax cuentan que fueron ellos los primeros indígenas de la región en ir a los ingenios. En efecto, evocan que fueron los lhuku'tax y los hä'lo# te:'cel al mando del cacique Ramón Lista ("cacique general" lo llaman) los primeros en participar de estos viajes. Pero, en el interín, alguna disputa acació con los tobas y la enemistad arrió entre ambos grupos. Es así como -seguramente durante algunos años- dejaron de ir debido al temor a las represalias o ataques tobas. Cuenta un anciano wichí: "Primero dice que va la gente de aquí no más; después, cuando se pone el enemigo de los tobas, entonces ya no van porque les tiene miedo los de aquí a los tobas. Los de acá ya no van porque están sabiendo que están contra. Ese digamos, es antes, cuando no hay gente que trae el Evangelio....."(C. Ma. 3: 43 y ss.).

Los jefes

En el ítem referido a los *caciques* del capítulo **Etnografía** se brindó información básica sobre este tema. Aquí se bosquejan brevemente ciertos datos relativos a aquellos que operaban en los ingenios.

El cacique tradicional wichí era electo con el consenso de su gente; primaba como atributo su valor, su intrepidez y su dedicación a su comunidad. La figura de este jefe también cambia en los tiempos del ingenio. Recuerda un anciano: "Y después, había gente de lejos que viene a buscar para hacerles trabajar. Parece ser (que busca poner) un responsable, como un cacique para la gente

que va a ingenio. Eligen entre ellos, y el lenguaraz sabe castellano y avisa a los mayordomos, y le anota que ese fue elegido como cacique. Y el mayordomo ya tiene el nombre y le muestra al patrón grande y todos ya saben que es un cacique” (C. Ma. 3: 45). Según el recuerdo de los informantes wichí, Ramón Lista fue el primer cacique en mutuo consenso con la gente de los ingenios; los representantes de la patronal preguntó a la gente a quién deseaban dar ese puesto y ellos lo eligieron a Lista. Los wichí carmeños evocan los nombres de algunos de sus jefes; esto sobrevino porque, como ya hemos recordado, en esta misión se congregó gente de distinta extracción. Cuenta un informante: “Después, como hay grupo grande, se forma muchos caciques. El ingenio nombra a tres o cuatro caciques” (C. Ma. 2: 110). Así, mencionan una tríade integrada por los nombrados Zapallo, Timón y Vera. El otro trío fueron los caciques Fleitas, Juan Cuervo y Pelicano; éste era para los Quebracheños (C. Ma. 2: 110).

En los primeros tramos del bracerismo el jefe de cada grupo actuaba como líder, no habiendo una mayor estratificación en los roles. Esta sobrevino como resultado del cambio cultural, mediante la adopción de los patrones de liderazgo propugnados por la cultura dominante. Mendoza y Gordillo (1989: 81-82) sintetizan para el caso de los tobas los matices de la personalidad de los futuros “capitanes de ingenio” y la manera como éstos cumplieron sus funciones⁸³. Los mencionados autores consideran que ocuparon una posición clave en la interacción entre nativos y patrones.

En los ingenios estaban los capataces (**mailu:’ma** en wichí) que eran empleados del ingenio; eran criollos. Sobre su carácter recuerdan que “a veces se pone malo, a veces se pone enojado porque las mujeres no sabe trabajar, por eso anda mal” (C. Ma. 6: 8). El lenguaraz [**’niyat** (w.); **ta:’yaGana Ga’nek** (t.p.)] era una persona conocedora del español, que oficiaba de intérprete y se caracterizaba además por ser “ladino”, es decir pícaro para interpretar y actuar en medio de ambos frentes. El capitán, básica-

mente poseía atributos del cacique tradicional: “Tenía poder, él le cuida a la gente, enseña el trabajo a la gente”.

El “capitán” era elegido por cada banda (o grupo local); se buscaba uno que fuera bueno tanto en su personalidad como en su dignidad, si no se lo cambiaba. En el ingenio éste no trabajaba como bracero; el lenguaraz sí, iba al campo y asistía a la gente y quién no terminaba su labor recibía su ayuda física. El lenguaraz recorría y fiscalizaba; el capitán iba cada tanto a observar nada más. De manera que, según nuestros relatos, tiempos después el cacique se convertía en “capitán” y él tenía sus lenguaraces, uno para los hombres y otro para las mujeres. Se pudo reconstruir dos líneas tobas de grupos subordinados a sendos capitanes, los cuales, sufrieron recambios por fallecimientos o porque en esa ocasión no asumían la jefatura. Si bien no emplea la expresión “capitán”, un prolijo viajero toba a los ingenios nos contó: “Dice que antes no había capitán. Sino con familia lo pone como cacique; lo llevan por tolderías a la gente. Así que la toldería se reunía y elegía el cabezante. Los más primeros (fueron) así” (C. T.P. 6: 158). También la representación del grupo toba ejercía –aparentemente con frecuencia– un “brujo”; se recuerda a dos de ellos, **epaGalke’tela** y **’kalaGadi**, dos líderes asentados en Sombrero Negro.

Trabajo

Los trabajos que realizaban los nativos, como se comprenderá, eran los más rudos. Se mencionan especialmente los desmontes, limpieza de terrenos y campos, labores agrícolas de preparación, mantenimiento y cosecha; construcción de caminos, terraplenes, zanjas, entre otros. Según consignan Mendoza y Gordillo (1989: 77) también atendían los hornos y trapiches; sin embargo, en las encuestas que realizamos no mencionaron estas actividades.

Uno de los aspectos novedosos del trabajo en los ingenios era el empleo de toda la mano de obra productiva: niños, muchachos, jóvenes y adultos de ambos sexos. Níklison (1916: 63) refiere que niños de 8 y

⁸³ Véase en ítem *caciques* en el capítulo **Etnografía**.

12 años trabajaban a la par de sus padres, ganando en algunos establecimientos la mitad del jornal. Se eliminaba toda inversión de tiempo en la obtención y preparación de comida, mediante el concurso de la cocinera puesta por la patronal. La empresa no permitía que se cocine⁸⁴.

Los wichí mencionan como su primer sitio de trabajo al Ingenio Ledesma. Allí no aceptaban a los niños, motivo por el que se los dejaba con abuelos o parte de la familia. Los tobas recuerdan que los lotes de los ingenios eran puro bosque; entonces, entraban ellos y los desmontaban y recién luego sembraban la “caña de azúcar”. Nos da su evocación un informante wichí, en donde reseña cómo se distribuían las tareas. “Porque allá les separan todos; (a) los más viejos les separan para que trabajen en (tareas) más livianas; y ahora, los chicos, para que también le den un trabajito, pero no tan pesado. Y por ejemplo, las mujeres también trabaja separado. Por eso (ellas) va con un lenguaraz. Les separan todos. Los varones, esos más jóvenes, los mozos, que se puede hacer trabajo pesado, eso también le separa. Por eso cada uno va con un lenguaraz” (C. Ma. 3: 42).

Un wichí recuerda que en los años 60 era un muchacho y estuvo en Tabacal; como era muy joven –contaba con con 12-13 años- hacía trabajos livianos junto con la cuadrilla de mujeres, no iba con los hombres. Él desbrozaba yuyos o cortaba con el machete ramas no duras; reunía la maleza y las quemaba. Su paga consistía en 0,50 pesos (a los mayores se les pagaba 1 peso) por día.

La alimentación

Por el tema de esta obra este es el punto que más nos interesa. Según algunos relatos, los criollos habrían tenido un rol preeminente en el cambio de la alimentación de los wichí, ya que su presencia y contacto con ellos se hizo muy tempranamente. Otras noticias, que alegan que los viajes a los ingenios son anteriores a la presencia criolla, atribu-

yen a la experiencia en los ingenios el haberlos puesto en contacto con los otros -nuevos- productos alimenticios: harina, azúcar, yerba, entre otros. Ya el mayordomo les obsequiaba estos productos antes de ir o durante el trayecto; ellos los aceptaban pero no los usaban por el recelo y temor de que fuesen artículos nocivos o venenosos. Cuando los contingentes llegaban, recuerdan los informantes, la patronal adelantaba ropas, comestibles y otros bienes para cubrir necesidades que luego descontaba al mes.

Se evoca que en los tiempos iniciales, los patronos daban a los trabajadores provisiones que consistían en: harina, maíz con cáscara, sal, yerba, azúcar. No conocían todos estos productos y por tanto los arrojaban; pensaban que la harina era hueso humano incinerado, que la yerba era bosta del estómago de animales, etc. El desconocimiento de los modos de preparación de estos artículos es siempre recordado y suele ser motivo de comentarios jocosos. Una de las anécdotas trata sobre el azúcar hervido y la intención de tomarlo como caldo.

Cómo fueron aquellos días en los ingenios nos llega a través de un relato que seguramente fué contándose de una a otra generación: “Y entonces esa gente llega allá (a Ingenio Ledesma) y le da de comer la comida de los blancos. Ya se come la carne. Cuando recién llega alguno no quiere comer “caña dulce” porque no conoce. En ese tiempo empezó a probar comida de blanco. Pero hay cosa que no les gusta; por ejemplo cebolla, ají, comino, ese lo que no les gusta porque no se acostumbra a comer. Y después ya se conoce yerba y azúcar, cuando está 2-3 meses; ahí ya recién está probando, pero alguno no se acostumbra a matear. Cuando cocina trigo o maíz o harina, mandioca, eso come. Y en Ledesma les daba mucha fruta, como zapallo, anco, uva. despacito come (de a poco se habitúa), poco poco. Entonces, lo que más come es batata, papa, anco, sandía, eso ellos conoce. Lo que come más es “caña dulce” (C. Ma. 2: 112).

El trabajo iniciaba al alba, luego cerca de mediodía le entregaban al trabajador el boleto

⁸⁴ Es probable que esto ocurriera en tiempos recordados y vividos por nuestros informantes (años 40-60); por otros datos también reunidos sabemos que los patronos proveían o vendían las mercaderías, de manera que la misma gente se preparaba sus comidas.

para el almuerzo; luego le daba su paga diaria para comprar lo que necesitaba para la comida de la noche y el desayuno. Este desayuno era casi siempre mate dulce acompañado de un producto panificado. Según diversos testimonios, los distintos ingenios y de acuerdo a las épocas, la comida se les daba gratuitamente o se les vendía. Aparece en las evocaciones una cocinera, puesta por la empresa, quien daba la comida preparada.

La cocinera -"la tachera"- era una mujer criolla, blanca, alguna vecina de esa zona campesina, a veces alguna boliviana. La comida era un caldo o sopa espesa, un puchero; una suerte de locro, que llevaba carne, grasa, maíz, papa y otros aditivos como ají, pimentón, comino, sal, ajo, cebolla. El color rojo del pimentón y la conserva de tomate provocó en principio temores de que eso fuera venenoso. El tipo y la calidad de la comida, sin dudas, varió según la cocinera, el ingenio, y tal vez progresivamente mejoró con la introducción de nuevos ingredientes. Cuentan los tobas que inicialmente muchos trabajadores no apreciaban esta comida porque no la conocían. En ciertos casos se recuerdan estos platos como "comida blanca", es decir sin condimentos ni aderezos, como cebolla, pimentón o papa; era una suerte de locro con carne y grasa; o maíz pisado o frangollo. Los wichí recuerdan que estas raciones eran platos con maíz pelado, frangollo, trigo, sémola o poroto; pucheros con carne o achuras. Era una comida rica, pero a veces, no era buena. Un testimonio evoca aquellos casos: "hay vece no sirve (es de mala calidad) comida; no se porqué será pues, porque hay alguna cocinera pícara también. Una que no gusta paisano, no hace bien. Hay cocinera mala también y después busca otro" (C. Ma.5: 58).

Diversos informantes mencionan esta suerte de "locro", donde prevalecía el maíz pelado y las porciones de carne; las achuras estarían especialmente presentes: cabeza, patas, panza y otras menudencias. Vemos por estas noticias que la comida llevaba porciones poco apetecidas del vacuno, seguramente "descartes" de las carnicerías. Por cierto, en las noticias recogidas se indica que no desdeñaban estas presas, pues aún hoy son gustadas por los nativos. Además del maíz, también a veces se usaba fideo; pero

lo que no faltaba era carne. El agua la tomaban de los canales y si la querían dulce le agregaban azúcar; otros comían pan o galleta con azúcar.

Dos informantes wichí nos mencionaron que estos almuerzos se descontaban una vez que se hacía el pago: "Cuando yo vengo del trabajo voy a llegar a una cocinera y tengo que pedirle para comer dos o tres platos, pero ese la cocinera va anotar no más. Cuando llega pago general, ahí nos tienen que cobrar todo y de eso le cobra la comida /no es gratis/ -puh! no es gratis, la cocinera tiene que ver cuánto le debe ...; patrón no quiere saber nada del asunto deuda de los trabajadores. Ahora cuando llega día que está pagando, el patrón mismo entrega el saldo de lo que está cobrando" (C. Ma. 3: 41-42). La cocinera a veces traía otros comestibles y vendía esos productos a quienes tenían dinero; este era su negocio y no correspondía a la fábrica. Esos comestibles eran asados de carne vacuna o pescados. A ella le adquirían lo que se necesitaba en materia de provisiones pues tenían una suerte de negocio ("cantina"), donde había fideos, pan, golosinas, "de todo" según sintetizan. La cocinera vivía en el predio del ingenio, allí tenía su casa, era una asalariada del establecimiento.

Más allá de los detalles consignados en el rico anecdotario de esta vida doméstica, hay que señalar que la "tachera" tuvo su enorme gravitación en el hábito del consumo de la comida criolla entre los tobas: "Había una cocinera en el ingenio. Entonces cuando ella cocina prepara toda la comida, entonces ellos ven la forma de cocinar. Hace la prueba y a veces sale bien la prueba. Y cuando está lista la comida, se reparte y ven que esa comida es hermosa. Nada más que ellos ven cómo hace la cocinera y dicen: vamos a probar en nuestras casas cuando tengamos los alimentos. Pero cuando ya está listo ya comen, conocen el gusto de la comida que les prepara" (C. T.P. 6: 184).

Esta cocinera de los mediodías aparentemente no recibía un nombre especial entre los wichí; según se nos contó, la llamaban "marchante". Los tobas, sin embargo, la nombraron a la tachera con la voz '**woha-Gae**'; su guisado lo preparaba ella en enormes (1-3) ollas que alcanzaban a un grupo (una cuadrilla?) de trabajadores. Se ubicaba

en un campo y allí hacía su trabajo; ella traía platos y cubiertos, aunque otros evocan que cada trabajador iba con su “papel” (su boleto de cambio) y su olla. Le daba pan y todo el almuerzo completo. Era la única comida diaria que se les daba.

Para la noche, contaban una paga diaria o bien se les entregaba otro boleto para retirar algo de mercadería o para adquirir de algún negocio del pueblo. Se recuerda al pan como cosa gustada para la noche, y la porción que sobrara se consumía como desayuno con el mate. Los días domingos y festivos también la “tachera” cocinaba para los trabajadores, aunque ellos tuvieran descanso. Recibían un pago para el fin de semana, el cual les servía para adquirir alguna provisión durante esas jornadas. También los días de lluvia, cuando la gente no podía trabajar, la “tachera” cocinaba. En ambos casos –correspondiente al reposo– fue costumbre que “da gratis la comida”.

Algunos informantes manifiestan sin dudar que el ámbito donde se desarrolló el conocimiento, gusto y acostumbamiento a la comida criolla, de los blancos, fue en los ingenios. Como se apuntó más arriba, antes de las estancias en los ingenios no había un conocimiento sobre las maneras de uso de las provisiones que daban los blancos. Por ejemplo, se narran episodios que por la falta de costumbre, con ciertos productos se preparaban alimentos al estilo indígena. El azúcar se hervía en agua, a modo de almíbar, y éste era bebido con cucharones. La harina era amasada y puesta a asar, en forma de bollos, ensartados en asadores. Como vemos en el ítem relativos a los *criollos* -en este capítulo-, los wichí tuvieron una mayor cercanía con este grupo humano y pronto adquirieron sus gustos alimentarios. No fue el caso de los tobas; un testimonio nos resulta ilustrativo: “Antiguamente no había criollos; en esta zona todo aborígenes. Cuando era niño, a la mañana, la madre le da de comer “doca” (*chiaGadae*). Y mate no había, con eso no se crió él. Cuando ellos fueron a Ingenio San Martín, aprendieron a comer todas las clases alimenticias de los blancos. Alguno no quiso comer, porque desde la niñez no se acostumbra, pero sí aprendió a comer” (C. T.P. 6: 184).

Entre los atractivos para ir a los ingenios, los wichí relatan que las mujeres querían viajar a aquellos sitios para comer panes y “caña dulce”, dos artículos muy apreciados por ellas. Conti *et al.* (1988: 20) expresan que los testimonios sobre la vida en los ingenios afirman que el indio engordaba durante sus permanencias en dichos sitios; esto no implica que estuvieran bien nutridos, pues en su dieta prevalecían el maíz y la harina. A raíz de esta situación alimentaria desfavorable se hallaban a merced de diversas enfermedades.

Bienes conocidos u obtenidos

Las idas a los ingenios habrán producido transformaciones enormes en la gente, las cuales se manifiestaban cuando regresaban a sus tierras. Una descripción es elocuente: “Ese termina de pagar, arregla y el aborígen está volviendo desconocido. Cambia toda la ropa, ya usan alpargata, zapatilla Y al cacique le daba cinto enchapado, (a) ese (le) cuida más que a los demás” (C. Ma. 2: 112). Ciertos útiles -sobre todo los metálicos- ya eran conocidos, pero no fueron aún incorporados de manera mayoritaria. Al mismo tiempo, otros recursos fueron conocidos en los ingenios. Los más mencionados son los útiles para la labranza, armas y menajes: pala, hacha, azada, machete, cuchillos; escopeta, revólver, proyectiles, rifle; ollas, cacerolas, pavas. Otros bienes como caballos, mulas; ropas, telas, frazadas, alpargatas; alimentos como azúcar, yerba, sal, galletas, harina. Se hace notar que las cosas eran traídas “a medida” (o sea en cantidad transportable); el regreso era penoso, ya sea que éste fuera a pie o en medios muy precarios.

Un artículo importante como el anzuelo, a juzgar por los informes, se habría introducido con mayor popularidad a través del ingenio. El contratista que los venía a buscar llegaba con anzuelos y yesqueros que les obsequiaba. También los cuchillos y unas pequeñas hachas han sido muy valoradas por ser un elemento de enorme utilidad para las actividades de caza, pesca y meleo. El hachita era pequeña y en su porción distal tenía el orificio para ensamblar en el mango.

En la zona de los ingenios crece en abundancia el “cebil” (*Anadenanthera colubrina*

var. *cebil*, Leguminosae) llamado **ha'tax** por los wichí. Sus semillas contienen la sustancia psicoactiva que usaban los chamanes para inducirse los trances. Los chamanes lhuku'tax también los traían a su regreso a fin de darles uso en sus ceremonias de curación; ellos lo usaban introduciéndose sus semillas molidas en las fosas nasales.

La paga

Conti *et al.* (1988: 8) resaltan que para el éxito económico de los ingenios se requería personal de mano de obra barata, que compensara la inestabilidad de su producción, con períodos de altas y bajas cosechas. Mendoza y Gordillo (1989: 77) y Gordillo (1992: 94) refieren que los salarios eran pagos con remuneración decreciente según el estatus de edad y jerarquía; los mencionados autores consignan el siguiente esquema: a) “capitán grande” o “cacique mayor”, b) “cacique menor”(jefe de diez hombres), c) “soldado” (hombre adulto), d) “china” (mujer adulta), e) muchachos o muchachas de 13 a 15 años, y e) “osaco”(muchacho de 7-13 años). En realidad, según esta modalidad no se retribuía mejor a quienes tenían las tareas más arduas sino que beneficiaba los buenos oficios y la buena predisposición de jefes y lenguaraces. Se conoce que en las primeras etapas del trabajo en los ingenios la norma fue la explotación; una pintura de los hechos nos da Níklison (1916: 47), quien escribe: “terminada la zafra, enfermos, desnudos y hambrientos volvían a la sombra protectora de sus montes”.

Tal como señalan Conti *et al.* (1988: 13-15) es difícil hacer comparaciones de los jornales de los indígenas en las distintas provincias, y más aún las variaciones que hubo con el transcurrir del tiempo. Pero el análisis que muestran los mencionados autores para la década de 1910 es suficientemente ilustrativo y es además coincidente con los datos escuchados por nosotros. El salario se pagaba en parte en efectivo y otra parte en mercaderías; debía hacer el trabajador un ahorro mensual obligatorio que le sería entregado al final de la cosecha⁸⁵. Los mencionados au-

tores desmenuzan la modalidad de pago y muestran cómo iban perdiendo los montos en descuentos y deudas de distinto tipo, yéndose a sus lugares con muy poco.

Una vez concluida la temporada, los tobas recuerdan que traían suficiente cantidad de mercaderías. Los principales artículos eran: sal, azúcar, yerba, galleta, harina. Diversas herramientas y ropas. Algunos compraban armas y hasta caballos. Esto varió según los ingenios y con el paso de los años. Un informador toba evoca que un “tarjeador” poseía una ficha mensual donde marcaba la labor del trabajador⁸⁶. Al mediodía le entregaba el boleto para comer y un 50% de su jornal para hacer sus compras del momento; el resto se entregaba en conjunto “para cuando hay arreglo; ya hay para comprar ropa, todo”. No daban provistas, sólo dinero. Cuando se hacía el arreglo se adquiría la mercadería: azúcar, sal, jabón, ropas, etc.

Los wichí, en los años 50-60 cuentan que en Tabacal recibían como paga diaria por su labor 1-2 pesos; se les adjudicaba una “tarea” la que si no era concluida no se pagaba. El jornal se pagaba del siguiente modo: se entregaba una boleta con valor de 0,50 o 1 peso al día para los gastos y se guardaba el resto para “el arreglo”, es decir, cuando se liquidaba el saldo final. Esta cifra de 1-2 pesos destacan que tenía valor; con él se podía hacer una buena compra, por ejemplo un pantalón. La paga para niños o juveniles era la mitad de lo estipulado al adulto.

Tres décadas después, un antiguo jornalero de ingenios evocaba aquellos años de su juventud: “Me gustaba mucho, demás me gustaba mucho porque cuando llega el arreglo, ropa; así montón de ropa! De toda clase de ropa. Pero los que no sabe trabajar, trabaja poco, ese gana poquito. El que no falla gana mucho: ropa, mucha. Así, tiene una frazada (en el piso): pone cuatro camisas, cuatro pantalón, un mosquitero, cuatro cortes de género, dos pares de zapatillas, un sombrero. Y hasta ahí, preguntan no más (los dependientes): qué vas a querer; entonces pedimos lo que queremos. Pide más

⁸⁵ Pronto se modificó este esquema por pedido de los contratados: se anuló el ahorro y se aumentó la proporción del salario que sería pagado en mercaderías (Conti *et al.* 1988: 14).

⁸⁶ Debemos situar este dato entre los años 1950-60.

frazada, más corte de género, más camisa una caja de cartuchos, de 100, calibre 16, pólvora, munición. De todo. Y los pagadores dice: qué más, no quiere bicicleta, radio. Alguno saca radio, alguno saca bici, alguno saca vitrola, entonces no había tocadiscos todavía.

Pero cuando ellos (los pagadores) dicen que se termina, dice: hasta ahí no más. Y agarra una caja de hilo, una tijera, una caja de peines chico y grande. Han puesto ahí un cintó, dos gruesas de cigarrillo, un paquete de fósforos, un paquete de medias, no se cuánto lleva. Eso pone, de regalo será o comprado. Dice: este es el resto. Y cuando termino, así! más de un metro de alto es el montón..... poncho, gabardina..... Y dice ahí no más. Entonces atamos en las esquinas (de la manta), alzamos, pesado! Y da un papelito, ése se llama **ta'peke**, es en idioma de ellos, no sé qué será: Este es para la ración (comestibles). Entonces lleva al depósito, le entrega, y ahí te entrega mercadería y a la tarde da plata (= dinero). Eran 300 pesos, pero era plata (= dinero)!! Y llevo al depósito y me da: ½ bolsa (de mercaderías) surtido: azúcar, yerba, maíz cáscara, dulce de batata, durazno, dos gruesas de cigarrillo, picadillo (conserva de carne) unos cuantos, un kilo de caramelos; sal, harina, grasa, jabón, ese viene de otra bolsa. Bien cargado, pesado. Dos bolsas llenito..... Primero a la tarde recibimos efectivo, pero plata! Los que no tiene trabajo (= los que no trabajan)..... no se conoce (= no obtiene paga). (C. T.P. 9: 42-43).

Estos regalos del fin de la estancia son conocidos por la literatura. Al respecto, Conti *et al.* (1988: 15) y Mendoza y Gordillo (1989: 78) apuntan que estas compensaciones extras, consistentes en mercaderías y bienes de escaso valor, constituían estrategias de la empresa para persuadirlos a regresar al año siguiente. A juzgar por todos los testimonios recogidos, la gente no iba sólo por los artículos y los bienes materiales; había un genuino interés por conocer esas nuevas maneras de vivir, de acceder a otros lugares y experiencias.

El final de la zafra, y su respectiva paga, eran celebradas con grandes fiestas por los distintos grupos antes de regresar a sus tierras. Luego se disponían a tomar el medio de transporte para el regreso. En el caso de trabajadores del ingenio San Martín, iban muy temprano con toda su carga a Orán, donde tomaban lugar en el tren; luego empalmaban con los otros ramales que les llevaban hasta las estaciones cercanas a sus poblados (en nuestro caso a Ing. G. N. Juárez).

Gordillo (1992: 173) relata que los tobas participaron de movimientos de resistencia a la explotación, en forma de protestas por el elevado costo de las mercaderías en los almacenes de los ingenios. En realidad, en esta iniciativa se plegaban a las huelgas de los campesinos criollos del noroeste argentino y bolivianos, que también eran trabajadores en dichos asentamientos. Este mismo autor (l.c., 148) apunta que “los migrantes tobas generalmente retornan a sus hogares con un poco de efectivo, algo de ropa, y muchas veces tal como se fueron: sin nada”. A juzgar por los testimonios escuchados, esta afirmación parecería exagerada.

Conti *et al.* (1988: 15-16) analizaron diversos documentos y hacen notar que las proveedurías de los ingenios no exageraban el precio de los artículos a favor de la empresa. Pero dan cuenta de diversos testimonios que señalan la explotación del nativo de aquellos años, por su desconocimiento del español, su condición de iletrado y su incapacidad para las cuentas y el trato comercial. Las irregularidades en las liquidaciones fueron constatadas por inspectores del Estado y viajeros. El “arreglo grande”, la paga de fin de cosecha, se realizaba en diciembre; este era el momento cuando el ingenio liquidaba sus deudas con el trabajador. Éste presentaba su tarjeta de jornales y recibía la paga al gusto y criterio del empleado pagador.

El regreso coincidía con el período de mayor sequía y calor, a fines de noviembre y principios de diciembre. Hay testimonios que cuentan de la sed y la desesperación sufridos en estos viajes, especialmente cuando lo hacían a pie⁸⁷. El retorno era apa-

⁸⁷ Véase Trinchero 2000 (170-171).

rentemente más rápido; las ansias de volver a casa eran muy grandes, y es por ello que los patronos destinaban un cargamento menor de provistas porque insumía menos jornadas⁸⁸.

Aspectos de la vida en los ingenios

El trabajo era conceptualizado como muy duro; éste empezaba al alba y se extendía durante todo el día. “Ni descansar ellos le da; los blancos no le da tiempo, tiene que trabajar no más. Hasta los días domingos le hace trabajar”, nos recuerda apesadumbrado un informante toba. Níklison (1916) observó la situación general en los ingenios y otro tipo de explotaciones en donde los nativos, especialmente tobas y wichís, prestaban su concurso. El panorama que pintó en su escrito es desolador. Al respecto dice que era una “repugnante esclavitud de los establecimientos industriales, donde llevan una existencia miserable de trabajo y privaciones de todo género” (Níklison 1916: 42). La historia de vida del wichí Juan Catorce, relevada por De los Ríos (1976/80), presenta una síntesis de sus experiencias en los ingenios que resultan de gran riqueza; éstas coinciden con gran parte de los relatos escuchados por nosotros. Conti *et al.* (1988: 22) también apuntan que la jornada duraba casi siempre más de diez horas. Los nativos no tenían manera de controlarlo sino por las horas de luz. De todos modos, el horario tenía un papel relativo ya que lo importante era concluir la labor del día para tener acceso al jornal y a la ración; el que no terminaba su trabajo quedaba invalidado y no pago.

No obstante, en cierto momento, seguramente, como conquista social tuvieron su día de reposo: en los días domingo y feriados la gente descansaba, se sentía muy agobiada. El trabajo era, en el recuerdo de los informantes (por los años 50-60) de lunes a viernes. Los sábados se cobraba y la gente hacía compras, a veces iba al pueblo. Unos traían leña, construían la vivienda o la mejoraban; se lavaba ropa. Pero en general eran días de descanso, lo mismo que los feriados.

Aunque en la zona había posibilidades de caza y pesca, no la practicaban, excepto en algunos casos. Allá veían **ho'podo** (*Ctenomys* sp.), “cuis”, “liebres”, “vizcachas”; “conejos” no. Los pescados eran iguales o parecidos a los de su zona, pero nada más que los compraban de ciertos vendedores.

El misionero que los atendía en su remota zona, en el transcurso de estos largos meses llegaba a visitarles y solía predicar, o bien, cualquier otro misionero llegaba a su lugares para orar y predicar, y de este modo sentían un regocijo espiritual. Pero según nos declaran, el misionero no intervenía en la decisión de ir al ingenio: “El no decía nada; quedate, andá; a su gusto era; él no decía nada. Alguno quería ganar (dinero y bienes) y entonces iba” (C. T.P. 8: 32-33). Las periódicas idas a los ingenios ya estaban arraigadas cuando llegaron los religiosos. Según nos recuerda un protagonista toba: “el misionero le permite que vaya a trabajar a los ingenios; les permitía porque antes no hay trabajo. Vayan a trabajar y ganen algo para cubrirse el cuerpo. Nada más que el misionero escribió como un pasaporte para que no les pase nada, porque ellos no tiene documento, entonces le hace como un documento” (C. T.P. 6: 184-185). Los wichí hacen consideraciones análogas, destacando que no intervenían en la decisión de la gente.

En materia de viviendas, los patronos no tenían casas destinadas para los obreros, ni daban materiales para construirlas: “No le da nada, ellos no más se arreglan. Y además el resto de la zafra (hojas y extremos de las cañas) le pone encima (de la choza). Ellos no más hacen las casitas, pero de ramas. Y cuando se llueve están todo mojado” (C. T.P. 6: 185)⁸⁹. Esas jornadas de intensa lluvia eran de descanso.

Los jornaleros wichí recuerdan que los llevaban a un lote o campo donde había un galpón donde se guardaban herramientas, útiles y a veces provistas; ese campo vacío era el sitio donde les indicaban que construyeran sus precarias chozas; no había viviendas fijas o prefabricadas destinadas a ellos.

⁸⁸ Véase Conti *et al.* (1988: 19).

⁸⁹ Conti *et al.* (1988: 23-24) señalan este hecho como una ventaja económica más a favor de los patronos. Se ahorran todo gasto para el alojamiento de los trabajadores.

La gente no iba al pueblo; temprano venían a buscarles con un tractor y los llevaban a un sitio alejado de la propiedad donde hacían su labor. Estos lotes tenían sus respectivos nombres; así en el ingenio San Martín, recordaron unos informantes los lotes Delia, Elsa, Estela, Margarita, Campo Grande.

Personas que rondan los 60 años recuerdan que los campos donde se asentaban los trabajadores eran compartidos por grupos indígenas diversos. Cada uno ocupaba algún sector, un tanto separado, donde se organizaba un caserío que seguramente se fundaba en ciertas afinidades. Así, había vecinos tobas, wichís o pilagás; o chulupíes, tobas o chiriguanos. En un lote vecino iban otros grupos. Un testimonio wichí nos ilustra cómo se daban estos asentamientos en el ingenio San Martín: “Parece que un solo tribu, esos como chulupí les lleva a otro lote para que (estén) solos..... chulupí. Nosotros (los wichí lhuku'tax) siempre vamos de compañeros con los de Sombrero Negro (toba-pilagás); allá nos dicen que somos tobas porque vivimos en (el) mismo lugar. Ahora, si vamos al Ingenio, quedamos en el mismo lugar. Y los demás, esos de más arriba, (Misión) San Andrés (los te'wuk lhe'ley), esos lleva a otro lote, pero les separa cada tribu, cada grupo”. (C. Ma. 3: 42). Cuentan que vivían tranquilos, en los días de descanso se hacían visitas mutuas y hasta se forjaban relaciones. Muchas de éstas datan de tiempos del ingenio. Nos tocó estar en reencuentros de viejos amigos y compañeros de ingenio, aún entre criollos e indígenas, prodigándose mutuamente un trato afectuoso, evocando los viejos tiempos.

Nuestros informantes creen que el coqueo (=consumo de “coca”), el alcoholismo y otros “vicios” regionales se habrían adquirido en estos ingenios. Estos hábitos se tornaban pecaminosos ni bien se iniciaba la prédica misionera. Los contratistas ya llegaban a los asentamientos para reclutarlos y proveían de bebida a los caciques. Esto causaba disgusto a los misioneros, pero poco podían hacer los religiosos para disuadir a sus feligreses en la confrontación de intereses encontrados. Níklison (1916: 48-49) marcó con énfasis los efectos nocivos del alcohol en estos lugares de trabajo. Destaca que los ingenios fueron un ámbito privilegia-

do de provisión del artículo, convirtiéndose en una herramienta de dominación. Los patronos, sin embargo, no lo promovieron -a juzgar por los informes- aunque sí los expendían en sus almacenes. Esto es explicable, y no sería de otra manera, puesto que una proporción importante de jornaleros eran bolivianos o gente del noroeste argentino, muy afectos al coqueo. El indígena toba o wichí adquiría de su paga tabaco, coca o alcohol, pero la empresa no obsequiaba a sus trabajadores estos productos. Muchos -recuerdan los informantes- reunían poco o nada durante su estancia; “no trabajaba, no hacía la tarea, de vicio andaba”(C. Ma. 6: 7).

Fiestas e interacciones

En el ingenio, todas las noches los jóvenes organizaban la danza tradicional donde concurrían muchachas jóvenes, muchachos y hombres casados buscando parejas ocasionales. En estas fiestas danzantes había licencia, y finalmente casi siempre concluían la noche juntos los ocasionales amantes. En el transcurso de estas estancias compartidas en los ingenios se establecían algunas parejas. En los bailes de fin de semana se bebía vino en abundancia. Algunos datos indican que cada parcialidad hacía su propio círculo danzante; éste, sin embargo, estaba abierto para los jóvenes de otros grupos. Así nacieron muchos matrimonios mixtos. Tobas y wichís entrevistados, sin embargo, nos relataron que eran muchos los que evitaban estas interacciones por diversas clases de celos y temores. Los ingenios fueron el sitio donde grupos enemistados tuvieron que convivir. Algunas parcialidades chulupíes, contrarias de los toba-pilagá, también empezaron a migrar a los ingenios desde inicios del siglo (Métraux 1946: 236); este fue el sitio donde la impuesta vecindad permitió verse y escrutarse unos a otros.

Una anciana wichí recordaba aquellas danzas en sus tiempos de juventud. Ya al atardecer se adornaban y pintaban con el rojo de **uwai'tax** (*Bixa orellana*) y se entremezclaban con los jóvenes. Las fiestas con sus cantos duraban hasta alrededor de medianoche. Muchos, pero no todos, bebían, fumaban y usaban hojas de “coca”. El intercambio de costumbres y la incorporación de

elementos culturales nuevos era nutrido, no sólo en lo concerniente a las novedades del campesinado del noroeste argentino, sino con respecto a otros contenidos y costumbres de otros grupos étnicos del Gran Chaco, con quienes hasta hacía poco estaban enemistados o por lo menos sin tratos.

Seguramente décadas antes que se dieran los recuerdos que se consignan aquí, los hechos fueran de otro carácter. En este sentido, el panorama de situación que presentan Mendoza y Gordillo (1989: 83) es elocuente: En la época de zafra los ingenios conformaban un conglomerado étnico complejo poblado de tensiones, en donde, especialmente en los primeros años, la convivencia fue incómoda y conflictiva, por la cercanía de grupos desconocidos o enemigos tradicionales. La situación era sostenida por la autoridad cohesionante de los capataces y la fuerza policial del ingenio, apuntan los mencionados autores.

Penurias

Eran muchos los sufrimientos que soportaban los indígenas en los ingenios; esto fué más dramático en las primeras décadas del siglo, cuando la precariedad de los establecimientos era mayor. Los tobas evocan que “ellos no comían bien; por eso cuando llegaba un año, y ya estaban todos flacos” (C. T.P. 8: 32). Los ingenios eran también lugares donde se contraían muchas enfermedades y pestes; infortunadamente también acaecían muchas muertes. El hacinaamiento y la promiscuidad serían otros factores que se sumaban a las limitaciones materiales y de infraestructura. Nordenskiöld (1912: 7-9) relata apesadumbrado la pésima situación física, moral y sanitaria que afectaba a los indígenas que trabajaban en los ingenios La Esperanza y San Lorenzo. Conti *et al.* (1988: 19) pintan un panorama de gran carestía en el rubro de la salud, ya sea en el número de personal sanitario afectado, en las instalaciones y en el escaso interés de proporcionarles nociones sanitarias.

Son muchos los protagonistas de aquellos hechos que no guardan un recuerdo

favorable de los ingenios. Los aspectos negativos señalados son lo duro del trabajo y las exigencias de los patrones. Cuentan que en los primeros tiempos no tenían contemplaciones ni con los enfermos, que los buscaban con un policía y los llevaban forzosamente al trabajo. Con el tiempo esto cambió; nuestros informantes tuvieron mejor suerte y recuerdan que durante enfermedades o convalecencias contaban con reposo y alimentación gratuita, aunque no les correspondía una paga laboral. Ésta se la daban al cacique o delegado si él enfermaba, pero al simple trabajador no⁹⁰. Cuando un indígena fallecía, relataron los wichí, les daban sepultura en el monte cercano, no lo llevaban al cementerio del pueblo.

Muchas personas, sobre todo las mujeres tobas con hijos pequeños, trataban de no ir al ingenio. Sabían que muchas madres con hijos de corta edad volvían sin hijos, todos muertos en aquellas tierras. Es por eso que quedaban en la misión y así alguna instrucción adquirían los niños. La mayoría de la gente que estuvo en ingenios cuenta sus vicisitudes. Las enfermedades eran serias; quienes no sucumbían, apenas lograban superar males tan graves como la fiebre amarilla y la disentería con pujos de sangre. Uno de los recuerdos que llegó a uno de nuestros informantes, seguro de boca de algún abuelo, nos cuenta: “Ese época no tenía su documento, por eso es que cuando uno está enfermo no le deja en la cama, le lleva y se hace el tonto la gente (del ingenio). Cuando uno no trabaja se manda policía y le manda preso. Llega con su lanza con punta (bayoneta?) y le dice: levántate, levántate -le mete chicote (látigo)- vos sos mentiroso, tenés que trabajar. [no había enfermería, hospital; si hay un accidente?] -La gente tiene un jefe, un cacique; cuando uno se corta con hacha o machete, entonces se avisa al doctor y manda ambulancia. Cuando hay una mujer embarazada también manda ambulancia (para los partos). Pero cuando los chicos enferman, tiene gripe o fiebre, casi no cuida, no da remedio, hasta que muere. Pero hay hospital en el pueblo” (C. Ma. 6: 8).

⁹⁰ Mendoza y Gordillo (1989: 85) consignan que hasta la primera mitad del siglo XX la atención sanitaria o escolar de los nativos migrantes era desatendida por los patrones.

Una anciana wichí que no gustaba mucho de los ingenios nos comentó lo que la gente pensaba o sentía en aquellos sitios: “Era lindo, pero a veces se pone triste cuando recuerda su lugar. Y cuando vio un chico muerto, se piensa. Alguno viene (regresa) porque su chico muere. A veces dice que (es) lindo también, y a veces se pone triste / había muchas enfermedades allí/- sí, mucha gente, los grandes también se muere” (C. Ma. 6: 100).

Por fin, todo lo referente a la educación estuvo soslayado por los ingenios, quienes sostuvieron su proyecto de “incorporar” al indígena de este modo –solo mediante el trabajo- a la vida de la Nación. Como señalamos, niños de corta edad, desde seis o siete años en adelante, trabajaban en arduas jornadas y no se pensaba para ellos la implementación de ninguna escuela ni capacitarlos para otra cosa que no fuera para el usufructo de la fábrica. Es que el proyecto del gobierno nacional era simplemente proporcionar mano de obra barata a los ingenios, y cuánto mejor que fueran “materia bruta”; de ninguna manera se planteaba incorporarlo a la cultura nacional. Un largo camino para recorrer esperaba aún, tan extenso que habrá que andar mucho todavía.

CRIOLLOS

(t.p.) **‘kohe’le#ek;** (w.) **siwe:’le#** (lhuku’tax), **höto’yax** o **ahö’toy** (ma’sa y wehna’yey)

El criollo chaqueño es un mestizo que descende del cruzamiento del nativo del Chaco Occidental con el conquistador hispano en un proceso que se inicia en el siglo XVII y prosiguió a lo largo de los tres siglos posteriores. La conformación de este grupo humano proviene de la unión de los españoles que se instalaron en la porción chaqueña de las actuales provincias de Santiago del Estero, Tucumán, Salta y Jujuy con los nativos por ellos sojuzgados (tonocotés, lulevilelas, sanavirones, omaguacas, diaguitas), que en su conjunto conforman un grupo social con características bien marcadas (Scarpa 2000a: 11). Su actividad tradicional se centra en la ganadería, actividad en la que aún persiste hasta nuestros días, aunque ciertamente a un nivel de gran empobrecimiento. Castañeda Vega (1920: 8, 11) apun-

taba en aquellos años de su asentamiento en la región pilcomayense algunos rasgos de interés: “Hasta el presente la única ocupación de los chaqueños y su único medio de vida es la ganadería. Es un pueblo pastor. Hace hacer con los indios uno o dos potreros de ramas para parte de su hacienda, y la demás la tiene suelta. De a pie trabaja poco o nada. El rancho lo hace construir con los indios, el potrero, corral, pozo, chiquero, etc..... Levantan sus ranchos cerca del río o de alguna aguada o “pozo”, como se llama allí ciertas depresiones en el curso de las cañadas, donde queda el agua por todo el año....”.

El criollo ganadero avanzó atrás de los fortines; primitivamente los puestos estuvieron en las “costas”, es decir en los pastizales de áreas inundables; luego se asentaron en las regiones interfluviales, es decir, en los campos y “quemados” (Morello y Saravia Toledo 1959a: 22-23). Alderete Núñez (1945: 57-61, 69-70) retrata la peculiar dinámica de los criollos santiagueños, quienes se trasladaban a nuevos lugares, buscando montes con buena miel y aguadas suficientes para la supervivencia humana y la de su ganado; así nacieron muchos poblados. Bordón (1968: 9-10) resume los atractivos prístinos del ámbito chaqueño para esta actividad: existencia de abrevaderos durante todo el año, predominio de pastizales sobre el bosque, y como consecuencia de ambos factores, que el manejo del ganado habría sido fácil tanto en su estado sanitario como para la comercialización. En un principio, la instalación en estos nuevos campos tuvo un gran éxito, que se tradujo en el denso asentamiento de puesteros, cuyo ganado vagabundeaba agotando todo el tapiz palatable. Poco a poco desaparecen los pastos perennes y se dan especies anuales, las que progresivamente dan lugar a herbáceas terófitas.

La mayor parte de la población de Ing. G. N. Juárez y zonas de influencia, se conformó con los descendientes de los primeros pobladores llegados a Alto de la Sierra y El Chorro; Torres (1975: 32) hace un relato de las costumbres de esta gente y la modalidad de sus desplazamientos. Además de los hacendados propietarios, llegaban también familias pobres para trabajar como peones en algunos puestos.

La expedición y colonización emprendida por Domingo Astrada tuvo una marcada gravitación en la zona estudiada. Este maestro y hacendado estaba afincado a la sazón en la Colonia Rivadavia, al sur del Bermejo⁹¹. En 1894, Astrada concibe la idea de colonizar las orillas del río Pilcomayo, basado en las noticias que le llegaron sobre las excelentes pasturas en dicha zona, las cuales eran ansiadas en la región de Rivadavia, donde las tierras estaban sobreexplotadas y empobrecidas. Por otro lado, entre los campesinos de la región del departamento Rivadavia se daba un gran desánimo, sumándose al agotamiento de los campos, el agobio de impuestos (Astrada 1906: 3-5). Una de las razones que impulsó a Astrada para lanzar el proyecto de colonización era la de permitir un asentamiento a ganaderos nómades ya instalados en los parajes “El Chorro” y “Buenaventura” (De la Cruz 1989: 8; Torres 1975: 52). Luego de una prolongada demora en respuesta de la solicitud de colonización (iniciada en 1895), el Gobierno de la Nación la autoriza en febrero de 1902, la cual se inicia en la mayor brevedad. Como primera medida se abre un camino carril, en cuyo trazado intervienen los criollos interesados, pero que también contó con mano de obra nativa pilcomayense, la cual fue contratada en calidad de braceros⁹². Concluido el camino, la marcha a la nueva tierra se inicia el 1 de agosto de 1902; se entregó boletos de posesión a 72 colonos, y había en ese momento 3100 vacunos y alrededor de 500 yeguarizos (Astrada 1906: 20-26, 28). Sobre el sitio de asentamiento de la colonia, Asp (1906: 5) expresa que era un “desierto”, o sea sólo poblado por indígenas.

De la Cruz (1997: 25) señala que en medio de sus salidas y retornos de los ingenios, los wichí aceptan no sin recelos estas entradas. Esta información se contrapone a la de Astrada (1906), quien a lo largo de su escrito no cesa de resaltar las cualidades y

excelentes relaciones con sus vecinos wichí. También muestra una situación diferente a las noticias de Astrada lo que observó Castañeda Vega (1920: 59-60); en efecto, este autor, refiere que cuando los criollos empezaron a ocupar los campos del Pilcomayo, lo hicieron no sin encontrar resistencia por parte del indígena, que aún se manifestaba al momento de su escrito. Éste también da cuenta de la pésima relación de los colonos con los nativos, y plantea con sinceridad el fondo de la cuestión: “El origen (de la inquina) se debe a que el indio se da perfecta cuenta de que las tierras, ahora ocupadas por los pobladores, les pertenecía desde tiempo inmemorial, y que han sido desalojados de ellas, por los chaqueños, que las han ocupado con sus haciendas”. Asp (1906: 5) si bien señalaba las buenas relaciones iniciales de los criollos con los nativos, vislumbraba que llegaría el momento en el cual los colonos necesitarían más tierras. Y así abogaba porque el Gobierno adopte alguna disposición de modo “que algunos terrenos sean reservados para los indios a fin de no ver a los propietarios legítimos del terreno reducidos a la mendicidad o al robo”. Es llamativo –y sorprende– que este autor supusiera que una de las razones para que los nativos aceptaran a los colonos fuera porque así los resguardarían de los felinos. Esto sería así, según argumenta, por la gran cantidad de “tigres” presentes en la zona, cuyos rastros eran tan numerosos como si hubiera pasado una majada de ovejas (Asp 1906: 9, 13).

Cuando Astrada llega al Pilcomayo encuentra que los nativos tienen majadas de ovejas, cabras y animales yeguarizos; también describe las características de la región en ese momento fundacional, haciendo resaltar que los pastos son fuertes y variados, que abundan la “tramontana” (planta latescente), la “caña hueca” y la “tusca” (especie de “algarrobilla”) que constituyen un exce-

⁹¹ La Colonia Rivadavia se funda en 1862 al S del río Bermejo, en la Provincia de Salta. Sus objetivos eran poblar una zona remota del territorio, organizar la defensa de sus fronteras e incorporar al indio a la vida nacional. Las dificultades sufridas fueron muchas, pero el territorio pasó a formar parte de la vida provincial (véase Cuesta Figueroa 1982).

⁹² Asp (1906: 4) señala que se pensó que la construcción del camino que une Rivadavia con la Colonia Buenaventura estaría obstaculizada por los indígenas montaraces. Contrariamente a lo esperado, no pusieron inconvenientes.

lente forraje (Astrada 1906; 26, 28). Asp (1906: 4) también se expresa con visible entusiasmo y describe las pasturas: “Asombra el espectáculo de estos campos, que se extienden cuanto abarca la vista y cuyo pasto cubre casi al jinete.....”.

Astrada (1906: 163) resume los “progresos” de la Colonia Buenaventura, que como mencionamos antes, iniciara en 1902 con unos 50 ciudadanos, poseedores de 3100 vacunos y alrededor de 500 yeguarizos; alcanza para la fecha de la publicación del informe a 2007 habitantes, 72508 vacunos, 14540 yeguarizos y 34312 de cabrío y lanar. Castañeda Vega (1920: 51) informa, casi veinte años después, la existencia de una población blanca en la colonia, de cerca de 2000 personas, es decir, que el número se había estabilizado. La enorme riqueza de pastos y agua en los primeros sitios de asentamiento pronto decreció y hubo que colonizar nuevos espacios -siempre orientados hacia la ruta de las buenas pasturas y aguadas- siguiendo la dirección sureste o nordeste de estos enclaves primeros. Así nacieron poblaciones, que hoy son ya históricas: Las Vertientes, Puerto Yrigoyen, La Horqueta, Las Flores, Vaca Perdida, entre otros. Torres (1975: 31-35) da una lista muy completa del nacimiento de estos lugares, el nombre de sus primeros pobladores, así como comentarios de sus avatares; Rodas (1991: 446-52) también proporciona nutrida información al respecto. La historia de este primer asentamiento humano tuvo desde sus inicios dificultades jurídicas muy diversas que no fueron resueltas para los ocupantes ni aún para sus descendientes (véase Lloveras de Arce 1982; De la Cruz 1989)⁹³.

El oeste formoseño no tenía una comunicación regular con la capital -Formosa- por falta de caminos aceptables; esto motivó que sus relaciones con la provincia de Salta fueran más fluidas a través de una serie de vías de acceso ya existentes. Recién en la década del 20 se abre un camino desde la zona poblada de Ramón Lista a Las Lomitas, que ya para entonces era punta de rieles del

ferrocarril que llegaba desde Formosa hasta allí (Rodas 1991: 54).

Tanto por los testimonios wichí, como por los comentarios de los tobas, sabemos que los primeros se adecuaron prontamente al trabajo con los criollos. Tanto Astrada (1906) como Castañeda Vega (1920) brindan un conjunto de informaciones sobre las interacciones laborales de los criollos y wichís. El último autor (l.c., 61) pondera las cualidades del trabajador nativo y bosqueja el perfil que el poblador criollo esperaba de sus vecinos: “se ven indios que en nada se diferencian de un peón criollo; al contrario, son mejores, porque son callados, humildes y obedientes; trabajan a cualquier hora y cobran muy poco, termino medio 50 centavos por día y la comida. Pueden hacer cualquier trabajo de a caballo o a pie. Pero éstos son indios dignos que están con patrones dignos”. Toda una pintura de lo que el blanco pretendía del nativo. Asp (1906: 10) pondera el recibimiento benevolente con el que acogían los nativos a los colonos; agrega el autor que así veían la posibilidad laboral sin tener que ir a los ingenios para ganarse algunas pocas prendas.

Una de las tareas en la que se ocupaba la mano de obra, recuerda un anciano wichí, era para la construcción de un potrero: “hay dos hachadores, dos tiradores de rama, dos alzadores y entonces ya la rama lo mete no más en el potrero”(C. Ma. 3: 32-33). Estos iban habitualmente en compañía de su familia. La tarea era dura e insumía mucho tiempo. El patrón daba un vacuno por semana, como “ración”, es decir gratuitamente. Los demás productos que el trabajador necesitaba para su comida se descontaba de la paga; éstos eran yerba, azúcar, harina, frangollo, maíz pelado, entre otros. De mañana temprano tomaban mate dulce, y al mediodía -en la pausa para almorzar- un loco o puchero. Hasta nuestros días, uno de los comercios que realiza el nativo con los criollos es venderle como forraje ciertos productos que él recolecta; aún pudimos observar este intercambio, al igual que Bordón (1968), quien

⁹³ Hasta hoy no se resolvieron los problemas por la tenencia de la tierra en el departamento Rivadavia Banda Norte, Provincia de Salta, donde los ya famosos Lotes Fiscales 55 y 14 son reclamados por los nativos. En partes de este territorio estuvo la Colonia Buenaventura, por lo que los descendientes de aquellos pobladores disputan por la propiedad. Véase informaciones sobre este tema en De la Cruz (1989) y Trincherro (2000).

refiere que obtenían alimentos por trueque con forrajes que consistían en mazos de pasto (*Trichloris pluriflora*) y vainas de “algarrobos” (*Prosopis spp.*), los que eran buscados por estos ganaderos para alimentar a sus rebaños.

Nuestros narradores cuentan lo que sus padres o abuelos vivieron, si bien muchos de ellos recuerdan o conocieron a aquellos pioneros en la región. En el hábitat de los wichí tratados en esta obra, uno de los primeros sitios ocupados fue Pescado Negro, paraje ubicado al borde de una cañada de agua permanente y segura. Una narración, que reproducimos *in extenso* nos cuenta de aquellos años: “Después (que no había nada en la zona), parece que la gente blanco se viene para acá y parece que esos traen las cosas de almacenes. Dicen que en Pescado Negro, el único lugar donde viene una gente rica. Vino tres o cinco personas, gentes ricas, son todos españoles. Y ahí vive, en el propio Pescado Negro. Y entonces en Pozo de Maza, por allí no había nadie, está vacío nomás. Y esas gentes que están en Pescado Negro tienen carros, 12 carros que siempre van a Embarcación, de ahí traen las cosas, no hay pueblo de Juárez. Pero de acá (Pozo de Maza) se va caminando; en un mes puede alcanzar Embarcación. Y cada carro trae una cosa (un tipo de artículo). Son españoles dicen, pero ya se fallecieron todos. Parece que ellos vinieron nomás, busca lugares donde poner negocio, para negociar. Ahí en Pescado Negro vieron que es laguna; nunca falta agua, así que por ellos ponen negocio allí. Y después, esa gente anda pensando en hacerles trabajar a los aborígenes. Y después le hace trabajar a ellos y les paga cada mes. Lo que hacen (los aborígenes) es un potrero, con alambrado. Hacen eso: poste para alambrado, que ocupan mucho; todavía están hasta ahora (en pie) esos postes de “palo santo” que hizo esa gente. Esos son los primeros pobladores por acá; traen género, de todo, y le ocupa a los aborígenes /y quién trajo a esta gente/ - No hay quien le ha mostrado (el camino), ellos no más vienen, busca lugares; si le gusta donde vivir. Pero ya había pobladores chaqueños (criollos), poco había, lejos, lejos (en otras regiones). Ellos compran muchas clases de cueros bichos (silvestre)” (C. Ma. 3: 39).

Otro testimonio muy claro nos muestra cómo lograban su asentamiento los primeros criollos. Un anciano informante wichí narra lo que su padre le contaba: “Entonces cuando no había ni un criollo, vivíamos en Rosillo. Venían de arriba (de aguas arriba, siguiendo la dirección del río), buscando dónde vivir. Justo halla a mi padre, llega a la casa y le pregunta a mi papá:- vos, como cacique..... nosotros venimos buscando adonde vivir, si Ud. me da un pedazo de tierra. - si, ¡Cómo no! si me da (retribuye con) propina. - ¡Cómo no!, si me da lugar. El hombre criollo se llama Ignacio Zárate, y el hombre le dice: ‘te voy a dar buena propina’. Entonces, ellos se vuelven a su casa y traen todo lo que le prometieron a mi papá: siete ollas, siete machetes, siete hachas, dos caballos, dos novillos grandes de cuatro años, y un winchester de balas. Ellos hicieron primero el corral (potrero) y se volvieron para allá y trajeron toda cosa: vaca, caballo, chiva, chanco, gallina. Ellos venían de Salta; todos los vecinos chaqueños que vinieron llegaron desde Salta. Mi papá se llamó Lucero González. Hay hijos, nietos de este hombre (Zárate) en Pozo de Maza, Campo Azul, en Laguna Mosconi...”(C. Ma. 6: 18-19).

Sobre este mismo criollo, aparentemente el primero en llegar a la zona, nos cuenta otro informante. Pese a que el relato guarda muchas coincidencias, su espíritu nos parece que lo hace digno de consignarlo también: “Yo no he visto, me contaron. Ya viene la gente criolla que llega (a) cada lugar, para que ocupa. De arriba (de aguas arriba) vienen, hasta Chorro, allí tampoco había blancos. Lo que yo se es de acá no más, de más arriba (al noroeste) no se. Por ejemplo, en Divisadero, ahí dice que llegó una gente criolla y trae mucha carga en montados (caballos). Llega donde vive el aborígen para preguntarle si es que le permite a él para que pueda vivir (en) ese lugar. Entonces ahí pregunta por el cacique (por) quién es el dueño de esa parte. Entonces, cuando él conoce al cacique le pregunta si no mezquina esa parte, para que él paga ese pedazo, ese lindo lugar. El cacique dice: no hay problema. Pero primero no quiere, enojado está. Entonces, cuando hablan entre ellos dicen: vamos a recibir lo que él trae. Lo primero

(que ocurrió), cuando recién cae (aparece) este blanco (fue que) algunos no le entienden y no quiere; dicen: hay que matarlo, ya no más. El cacique tampoco entiende cómo es el castellano. Después le da una seña ese hombre, le daba una seña (hacia señas). Ve que el aborigen está con flecha, lanza, conoce que está enojado.

(El criollo) hace señas, saca corte de género, por ejemplo saca camisa y le muestra, amontona, le da a la mujer. Le hace seña para que no le maten. Es el primero; recién cayendo la gente blanca. Ese hombre blanco también trae “coca” pero la gente le quema porque ese nunca le ha comido. Todo ese género le entrega al cacique: pañuelos, tabaco, cinco animales grandes, caballos, dice que le ha dado al cacique y le daba (en pago) por (la) tierra que quiere usar, que quiere vivir. Entonces, para dentro de diez años ya empieza mezquinando la tierra, porque dice que ya ha comprado, dice que es de ellos. Pero no tiene título. Eso (fue cuando) recién llegó, después (se asentó en) otra parte, hasta (llegar) aquí; se llama Ignacio Zárate, después cambió para acá, lado de Flores. Dice que viene del lado de Salta, Tartagal, por ahí. Yo he alcanzado, cuando era osaco (niño), falta poco para morir ese viejo, yo me acuerdo poco (de él); está enterrado en camino a Flores” (C. Ma. 2: 112-113).

Desde un principio las fricciones entre criollos y nativos fue una constante. En menos de una veintena de años que se conformara la pionera Colonia Buenaventura, Castañeda Vega (1920: 60) nos cuenta: “han sido frecuentes los hechos de armas, y dos o tres veces se ha requerido la presencia de la fuerza de línea para imponer respeto, de modo que, este odio antiguo entre las dos razas, una descendiente de la otra (sic.), se ha acrecentado con el tiempo debido a la poca seriedad para respetarse mutuamente, para vivir y trabajar en armonía. Entre los pobladores (así llama el autor a los criollos), hay algunos realmente malos, que cuando pueden explotar al indio lo hacen, cuando pueden apoderarse de algún caballo o vaca de ellos, también lo hacen y lo consideran como una diablura”. Prosigue este informe con su retrato de esta población de los primeros tiempos: “Este estado de cosas se ha hecho normal en la colonia, en todo el

Pilcomayo superior, en el Bermejo y en el nordeste de Salta. El poblador clama contra el indio y éste contra el cristiano”. Pronto estos mismos hechos se repetirían en dirección aguas abajo del río, es decir, en la región que trata nuestro estudio.

El Inspector del Departamento Nacional del Trabajo realizó una evaluación de situación *in situ* en los inicios del siglo XX; cuenta que los pobladores criollos actuaban con los nativos del Chaco de la misma manera que las grandes empresas: los ocupaban en trabajos muy diversos, que coinciden con los descriptos por nuestros informantes, y que “en pago de todo eso les arrojan un miserable mendrugo, con menos compasión que si se tratara de bestias” (Níklinson 1916: 73-74).

Los wichí recuerdan los conflictos con los criollos, pobladores ganaderos, perjudicados por el hurto y consumo de su ganado. Aparentemente no serían los lhuku'tas los depredadores; se lo adjudican a los ma'sa; pero no es descartable el abigeo por parte de los lhuku'tas.

Se relata que estos criollos perjudicados se reunían en grupos de 10-20 personas, armados y de a caballo y buscaban asentamientos indígenas cercanos. La idea era liquidarlos. Uno de los informantes tobas relata cómo fueron aquellos años previos a la convivencia con los criollos. Ya desde sus inicios, aún antes que llegaran a establecerse en la zona, los problemas por la hacienda habían empezado. “Estamos hablando de los más antiguos que había en Jesús María. No había ni una chiva, chancho, criollo, ni nada. No se conocía ni un criollo, no hablaban en castellano. Pero después parece que hubo un regalo, como si fuese que le regalaba; entonces dice que le encuentra chivas, chancho, así pasaba. Y vino también vaca, y esa la carnearon, le mataron con arco (y flecha); entonces hicieron charque y guarda. Ellos decían que no tenía dueño. Pero era que las vacas iban lejos, pero había dueño, no es que era bagual; van lejos. Pero las chivas sí, parece que no tienen dueño, pero (ellos) no sabían nada.... Y la hacienda parece que viene de arriba (gratuita), una cosa como regalo, es como un sueldo fantasma, esa gente (los extraños) le paga sin hacer nada” (C. T.P. 10: 37).

Los tobas también cuentan que la gente blanca llegó de aguas arriba y se asentó en primer término en las inmediaciones de poblados wichí, de los lhuku'tas. Aducen que esta es la razón por la que éstos aprendieron a hablar en castellano antes que ellos. En aquellos primeros años “el toba no quiere saber nada de los blancos” recordó un anciano. Los más ancianos evocaron las palabras de sus abuelos, que les decían que en tiempos pasados no vieron ningún habitante blanco en la zona; cuando llegaron venían de Bolivia o de lugares desconocidos para ellos, siempre desde una dirección occidental (recordemos las expediciones y exploraciones pilcomayenses mencionadas). Luego llegaron los criollos con sus animales, obtuvieron el permiso de los caciques para poblar en los sitios más apropiados mediante la entrega de bienes materiales diversos. En efecto, la colonización siguió la vera del Pilcomayo desde los asentamientos de la Colonia Buenaventura. Castañeda Vega (1920: 63-64) nos describe cómo fue expandiéndose la penetración criolla en dirección este, siguiendo el curso del río: “Desde Puesto Grande, último poblado en la extremidad oeste de la Colonia (Buenaventura), sigue por la costa del Pilcomayo, aguas abajo, por un camino carretero bueno, unas veces cerca del río, y las más lejos de él y sin verlo. Toda la población está en esta faja contigua al río. Se puede decir, que esa faja hasta la “Laguna de los Pájaros” es una continuación de la colonia, pues los puestos se suceden a intervalos regulares, de una en una o de dos en dos leguas, más o menos, las mismas construcciones, ranchos, potreros, corrales, boliches. La mayoría de los puestos son de pobladores de la colonia, que han mandado el exceso de ganado que tenían en sus concesiones a estos campos. Estas tierras, hace cuatro o cinco años que se han empezado a poblar y, por consiguiente, hay más pasto, las abras no están invadidas todavía por la tusca y el vinal, y la hacienda está más gorda”.

Así, los criollos también llegaron a la zona toba y lentamente se asentaron allí. Según nos cuentan, uno de los primeros fue el padre de don Esteban Gallo, que se ubicó en La Unión. Hacia La Bolsa se instaló Hilario Castro; en Laguna Martín se asentó Tomás

Maldonado. En el caso toba también la mecánica de asentamiento criollo se basaba en el “permiso” que concedía el cacique. Veamos un testimonio que lo evoca:

“El primero que tuvo vacunos fue Senado Luna, (que venía) de Salta. Vivió en ‘wagayaGana’hegem, cerca de Buena Vista, más allá de Overa. – Estoy contento, he hallado lugar lindo (dijo). Después estaba haciendo para repartir a cada uno de los caciques; y repartió la mitad del animal para Tenaikin, y una pieza para Paulino, así dice le convidaba. Después otro (animal) carneaba, también (lo) partía (al) medio; una pieza para el cacique ‘Daiche, y el otro para Chogo’din. Eso hizo cuando llegó. Tenía muchas vacas, una manada de caballos, chivos también mucho. Luego, él llamó a la gente para hablarle, porque él quiere hacer un corral, quería que alguien le ayude a hacer el corral. Y también yo voy hacer una casa, dijo”. (C. T.P. 8: 7-8). El relato sigue y abunda en detalles dando cuenta de la nueva experiencia que adquiriría la gente por conocer y observar cómo se construía una casa criolla y sus dependencias. También, quienes participaban en estas labores recibían su paga en ropas, telas u otros artículos.

Otro informe nos cuenta que “El criollo buscando el lugar (que) tiene más pasto, ellos todavía tiene mucho ganado y entonces viene Hilario Castro. El muchacho que vive en **delae’hat to’lek**, ahí vive el muchacho aborigen, hay grupo..... después viene Castro, hablaron si le permite, ofertando animal, una yegua y caballo y una vaca para carnear. Una isla, tiene “bobal”, pastoso. Entonces Castro ya tiene lugar, pero no anda mal (no tiene malas relaciones), hace como amigo”.

Sin embargo, las desaveniencias pronto se dieron por el hurto de ganado; este mismo informante nos cuenta cuánto tuvo que soportar este poblador: “parece muy paciente” lo calificó. “Sabe muy bien la forma del indígena. Por eso, cuando el hijo escuchó ruido del perro o chanco, él avisa, pero el padre le dice: no vaya, no vaya, quedate no más; porque el mañero (ladrón) también mata a las personas /y no hubo problemas con él?/- si, hubo, pero (se) guarda muy bien porque (era) todavía (entonces) muy lejos donde estaban los milicos (= militares)”. Finalmente, los conflictos desembocaron en denuncia y ésta tuvo su cruenta respuesta.

Rencillas y enfrentamientos con criollos

Si bien algunos de los criollos toleraron y soportaron el hurto de sus bienes y otros tipos de ataques, como nos muestra el texto antes reproducido, otros se hicieron valer por la fuerza o las armas. Un relato evoca aquellos hechos:

“Yo escuché algo, un criollo se llama Manuel Palavecino, vive al ladito de Buena Vista. El criollo es muy cruel, mezquina adonde estaba (era celoso de su asentamiento). Cuando se halla (encuentra) un mataquito (le) echa un perro, (y lo hace también) hasta el toba. Pero el toba no tiene miedo. El criollo tiene arma y los reta (= los reprende) a (los) tobas. Y había otro, también al lado de Buena Vista, llamado Juan Monte; tiene ganado, caballos, todo. Y después la gente (toba) hacen para tomar aloja, alguno medio borracho. Y había una vaca del criollo cerca de Jesús María, cerca de la toldería. Hay una persona (que) sabía andar a caballo, corriendo la vaca con lanza; le mató para carnear, y no tiene miedo de dueño. Y más tarde viene el dueño, se van para el lado del aborígen, pero él no dice nada. Así lo hace los aborígenes antes. Y parece que varios (vacunos) mató, porque ellos no sabe ni número ni letra, yo escuché que parece que varios. Hasta que alguno dice: basta, hasta ahí no más, no hay que matar el animal ajeno; dice un cacique, pero los demás no (le) hacen caso. Un y tres persona dice que no le importa nada, muy malo; entonces cuando están medio borracho se van para pegar al cacique ...”. El relato da cuenta de un verdadero asalto a la hacienda de uno de los criollos, suceso en el cual se llevaron varios caballos. La narración prosigue: “Y más tarde viene el dueño; viene con arma y dos o tres más criollos. Entonces cuando llega a la toldería, los criollos hacen tiro, tienen arma. Pero aborígen también, ellos también hacen tiro. Los aborígenes han hecho muerte un criollo y los otros se dispararon” (C. T.P. 8: 117-118). Cuenta otro caso más de hurto de ganado y muerte de un criollo a manos de un nativo. Hasta que finalmente intervinieron las fuerzas del orden.

Los tobas cuentan que debido a esta clase de conflictos padecieron el ataque armado

tanto de grupos de criollos como de expediciones militares. En efecto, los colonos se disgustaron por los reiterados robos de sus ganados, o por la exigencia de los caciques de una suerte de canon de ganado por el usufructo del espacio. Los nativos, a su vez, siempre tuvieron que soportar los perjuicios que les ocasionaba el ganado a sus escasos sembradíos, y se “cobraban” los daños faenándolos.

Siempre resaltan los aborígenes de la zona la afición cuatrero de los criollos; a ellos les culpan de la actual pérdida de todo su ganado. Esta actitud era ya ejercida en los primeros años de su instalación en la zona, dándose también los robos entre ellos mismos, siendo víctimas los propios vecinos. Recuerdan nuestros informantes la manifiesta picardía de los criollos; son muchos los sucesos que se evocan. Veamos uno: “Había mucha gente (toba) con chivas y ovejas; había muchos. Después cuando vino criollo, dos pobladores cerquita, y cuando nuestras chivas entreveran con los de ellos, carnean nuestras chivas. Después, otro criollo, ahicito, pero él no tenía nada, ni chiva, ni vaca, parece que roba. Pero luego vemos que tiene de todo. No tiene caballo, nada (en un principio), no se de dónde viene (lo nuevo)” (C. T.P. 6: 124-125).

Los tobas evocan la expedición punitiva por parte del ejército, que llegó desde la provincia de Salta, según sus propios datos. De este acontecimiento reunimos varios relatos, pero no tuvimos oportunidad de cotejarlos con material oficial o escrito para extraer una versión clara de los hechos. Es el único recuerdo directo que se nos narra de su lucha con el ejército, siendo todos los demás muy difusos. Pudimos percibir cuán traumática les resultó esta experiencia así como su influencia en los sucesos posteriores. Veamos algunos datos para situar este asunto.

Este enfrentamiento se debió a las denuncias por la falta de ganado. Según testimonio verbal, el episodio se inició en Laguna Martín a instancias del poblador Hilario Castro. La lucha con las fuerzas armadas habría sido cruenta y tuvo consecuencias en el movimiento poblacional. El criollo involucrado se mudó en la ribera opuesta del río, temeroso de represalias por parte de los nativos; parte

de éstos también se escaparon a esa región (habitada por bolivianos a la sazón) y fueron aceptados por los bolivianos del Fortín Magariños. La gente de Laguna Martín fue masivamente al este, en los territorios pilagá, hacia Las Lomitas y Estanislado del Campo. Los lhuku'tas recuerdan también esta expedición contra los tobas, con soldados venidos desde Salta. Pasaron por Pescado Negro, donde hicieron un descanso.

Luego de estos eventos el ejército instaló un Fortín, cerca del pueblo de Chiriguano, según la información en un lugar llamado "Zorro"⁹⁴. El ejército sufrió bajas y los tobas también algunas, así como heridos. Por entonces, los tobas contaban con cierto número de armas de fuego, que les sirvieron para contrarrestar la supremacía militar. Las evocaciones en la actualidad señalan que tuvo poco efecto entre los tobas este enfrentamiento, pero señalan cuán desfavorecidos quedaron los militares. Los tobas dicen que sólo tuvieron heridos, y que los oponentes, en tanto, sufrieron muchas bajas, aún la de su jefe. Agregan que de esta manera obtuvieron un rico botín de armas. En su retirada las milicias llevaron consigo sus heridos y parte del armamento importante (por ejemplo, un cañón), abandonando el resto. Los caciques organizaron la retirada y dispersión de gente en la espesura al observar la superioridad de armamentos del enemigo.

La documentación sobre estos eventos – como señalamos- es extremadamente pobre, al menos en la literatura que nos resultó accesible. Torres (1975: 53-55) y Rodas (1991:58-59) son los pocos autores que dan una información sumaria al respecto; narran los acontecimientos acaecidos en 1917, bajo el subtítulo *Sublevación de aborígenes*, y *Alzamiento indígena año 1917*, respectivamente; estas aproximaciones ya nos indican la óptica desde dónde se sitúan. Los datos y los episodios están presentados de una manera muy confusa, especialmente en la reseña de Torres. El asesinato del criollo Santos Hueso, en 1917, a manos de los tobas, fué el desenlace de la continuas querellas entre

nativos y foráneos. Rodas (l. c.) da pormenores del episodio, cuyos motivos se basan en el habitual eje del conflicto: la defensa de la pertenencia del lugar por los nativos y su derecho al cobro en ganado por el usufructo del sitio. Ante sus negativas, los tobas le exigieron a Hueso que se marchara del sitio con todo su ganado, pues de lo contrario los correrían a flechazos y balas. Difícil saber lo que ocurrió, ya que el criollo se dispuso a la defensa de su patrimonio y mandó en resguardo a los suyos. Los tobas atacaron y dieron muerte al criollo, pero su familia pudo ponerse a salvo en Pescado Negro. Los vecinos criollos dieron aviso y pidieron auxilio a las milicias de Formosa y Salta, respondiendo ambas partes enviando sendas comisiones. De Formosa llegó un contingente de un centenar de hombres pertenecientes al Escuadrón 9 (M.T.) 5 (FR) de Caballería. Desde Salta también vino otro contingente de unos 100 hombres pertenecientes al Regimiento 5 (M.T.) 12 (FR) de Caballería, que hicieron campamento en Pescado Negro. Se coordinó un ataque conjunto. Rodas (l. c.) se basó en manuscritos de su suegro, el señor Ovejero, que participó de este combate, para narrar este acontecimiento. Vale la pena transcribir el breve texto ya que es muy rico para confrontar con los testimonios de los indígenas: "La marcha se inició a las tres de la madrugada y cuando empezó a aclarar bien llegamos a Sombrero Negro, desde donde formando ala avanzaron los soldados en dirección a los toldos, donde momentos antes de llegar se sintieron silbidos y gritos indicando peligro; luego de los ranchos se hicieron algunos disparos, momento en que el oficial Leguizamón dio orden de fuego y empezó el tiroteo. Por un momento los indios resistieron la guerrilla, pero como vieron que morían en barbaridad emprendieron la fuga hacia el río que se encontraba a 400 metros de la toldería y en dirección a la bajada La Palometa, donde había una cinta de monte fuerte, pero como el teniente Leguizamón con anterioridad había ordenado que el subteniente Aguirre, con 25 hom-

⁹⁴ No pudimos identificar cuál es este Fortín con el nombre que nos mencionaron; de acuerdo al mapa de De la Cruz (1989: 42, mapa 7) y al de Martínez Sarasola (1992: 335, mapa 38) le corresponde el Fortín Lagunita, fundado en 1918.

bres se apostaran allí para batir a la indiada que tomara esa dirección, así fue que ese día a las 10 de la mañana no quedaba un solo indio en esas inmediaciones; muchos alcanzaron a pasar al otro lado del Pilcomayo, pero más fueron los que quedaron en la refriega; otros tomaron dirección del monte fuerte que se encuentra al sur de La Palometa”.

Este fue el último movimiento de reacción que se desarrolló principalmente en la zona de Pescado Negro y Laguna Martín, y también en Laguna Yema. Según pudo averiguar L. De la Cruz (Comunicación personal) de otras fuentes⁹⁵, estos eventos fueron verdaderamente sangrientos. Fuera del episodio de Laguna Martín, prácticamente no se comenta –especialmente entre los wichí- de estas intervenciones militares⁹⁶.

Las pérdidas para los nativos fueron de importancia; Torres (1975: 53-55) cuenta que en Laguna Martín, los tobas contaban con 1200 cabezas de ganado entre ovejas, caballos, yeguarizos mulas y ganado vacuno, además de cargamentos de tinturas, utensilios, tejidos y enseres domésticos, la mayor parte sin uso. Aclara que todo fue abandonado por la huida. Por su lado, Rodas (1991: 59) apunta que una vez concluida la refriega, militares y criollos “dispusieron arrear todas las majadas y caballada de los indios a Pescado Negro, donde se depositaron en poder de don Hermenegildo Vesga Salazar y Lolo Paz, comerciante y hacendado respectivamente en dicho lugar. Así pues, los tobas desocuparon el lugar, perdieron gente y acrecentaron con su ganado las arcas de estos criollos.

Por varios años los tobas fueron a tierras pilagás hasta que requeridos por los ingenios nuevamente fueron atraídos a sus lugares y a aquellos sitios de trabajo. Allá estaban cuando vino el capataz de los ingenios y no los encontró en sus asentamientos habituales. El señor “Yalte” (Walter Flores) fue a

buscarlos; algunos fueron a pie hasta los ingenios a trabajar y otros regresaron nuevamente a sus viejos campamentos. Una de las evocaciones señalaba: “Ahí nomás están, cerca de pilagá, yo no me acuerdo del nombre de esa parte, era una laguna vieja. Y después viene contratista buscando gente, creo que eran tres o cinco los contratistas que buscaban gente para llevar a Ingenio San Martín. Iriarte era el contratista, Burgos era el mayordomo, y tres más. Parece que tienen permiso (para venir), porque hay Fortín Soledad. Pero el contratista Iriarte no tenía miedo; dice que el milico (= militar) (había) prohibido para llevar la gente. Pero el Iriarte dice: no puede ser, (hay) oden del gobierno. Y entonces viene aquí (el narrador se sitúa en La Rinconada, es decir, en el hábitat propio), caminando muchos días; semanas hasta Embarcación. Y los demás (los que no iban al ingenio) quedaban acá, pero estaban en el monte nomás. Los más viejos no van al Ingenio, están en el monte todavía, tiene miedo de militar, hasta que vuelven los demás. Entonces los muchachos que vuelven de Ingenio compra arma; entonces ya no tiene miedo, entonces alguno va a Laguna Martín, y los de nuestro grupo - **ke'doq qo'pi** – quedan cerca de Laguna Martín. Y la gente quedaba en el Ingenio casi 10 meses, el mes 11 se vuelto otra vez (a casa). Entonces, ya hay un criollo en Sombrero Negro; era Tomás Farías, su peón Vicente Monte. Ahí (a partir de entonces) viven otra vez en Sombrero Negro los aborígenes y los demás en Laguna Martín....(Los indígenas retornan y se asientan en sus lugares tradicionales) porque hay orden del administrador del Ingenio San Martín: prohibido matar los aborígenes, porque hace falta para trabajador. Ahí nomás quedan, ya no van otro lado. Ya tiene criollo, ya tiene almacén en Sombrero Negro” (C. T.P. 8: 119-124).

Aquellos sangrientos combates, junto con las presiones en otros órdenes, habrían

⁹⁵ L. de la Cruz tuvo oportunidad de recopilar información con el hijo de un militar combatiente de apellido Elordi, residente en la ciudad de Formosa. Por lo que su padre le transmitió a este señor, en Campo Azul se produjo una matanza de wichís. Por el momento carecemos de otros datos.

⁹⁶ Sin embargo, tuvimos ocasión de reunir diversos testimonios wichí sobre el accionar militar; en ellos, los informantes relativizan el número de víctimas o niegan que hayan tenido bajas; o bien se enfatiza la brutalidad del ejército; en otros casos la narración es ridiculizante del agresor. De los testimonios orales no puede extraerse un panorama claro, y da la impresión que son lejanos acontecimientos ocurridos a otros grupos wichí pero no directamente a ellos.

producido una crisis muy intensa entre los nativos de la zona. Miller (1979: 58) interpretó que aquellos enfrentamientos con los soldados blancos trajo una perspectiva completamente nueva en el sentimiento bélico. En efecto, según los criterios tradicionales los enfrentamientos producían una sensación de resarcimiento (el “desquite”), de victoria, y aumentaba el prestigio del vencedor, produciendo respeto y temor entre sus enemigos. En el nuevo tipo de guerra, aunque el enemigo fuera aniquilado, ningún mecanismo interpersonal permitía la expresión de su superioridad ni un sentimiento de resarcimiento. Los blancos los despreciaban aún más, y tanto su pericia como sus conocimientos tácticos bélicos no eran admirados ni codiciados; al contrario, eran considerados más salvajes.

Los wichí no permanecieron ajenos a las agresiones de los criollos; las disputas por la tierra, los robos, los perjuicios, las promesas incumplidas fueron desde un principio algunas de las razones de sus conflictos. Veamos un testimonio que nos revela su caso: “Porque la gente de Quebracho (son los ma:’sa) vivía en el monte, en cualquier parte. Parece que la gente chaqueña, que tiene vaca anda mal con los aborígenes, que comen sus vacas y terneros. Había pocos pobladores (blancos); estaban lejos (unos de otros). La gente está conversando entre ellos para terminar a los wichí. Cuando parece que ya está listo vienen como 10, 15 o más. Ya se van armados a buscarlos. Están culpando para que no haya más. Se van ellos, van a buscar. Entonces, cuando sentía que ahí vive ese grupo (está la aldea o asentamiento), se queda a una distancia y, entonces, de mañanita, como a las 6.00 ya llegan a ese grupo. Pero ... no es que llegan para saludar, sino les mete bala. Y como ellos (los indígenas) no tienen armas sino flechas, lanzas no más. Hay veces que mataba algún blanco con flechas pero ellos matan wichí. La gente blanco mataba varios, quiere terminarlos. Pero los wichí se dispara, van al monte, se dispara, se mete en el monte. Y los blancos no les quieren seguir, no vaya ser que les esperen con flechas. Se van nomás, ya mataron a varios” (C. Ma. 3: 46-47).

En efecto, las parcialidades wichí ubicadas aguas abajo de lo que fue Puerto

Yrigoyen (antes El Algarrobal) fueron combatidos por las fuerzas del orden y huyeron a la otra banda, a la sazón ocupada por bolivianos. Castañeda Vega (1920: 64) da cuenta de la situación imperante: “Los indios maticos llegan con sus tolderías hasta El Algarrobal, viviendo en la misma forma que en la colonia (Buenaventura), mezclados con los pobladores. De aquí para adelante no se encuentra uno solo, pues han sido corridos por las fuerzas de línea a la banda boliviana, donde viven hostiles a los cristianos, haciendo continuamente incursiones a la banda argentina, para robar hacienda y dañar en lo que pueda. Como en la otra orilla hay puestos argentinos con sus haciendas, estos indios ariscos viven en ciertos trechos deshabitados del río y en la vecindad de aguadas interiores. A la vista de cristianos se esconden, y los espían constantemente por si se descuidan”.

Tal como describen y definen Karlin *et al.* (1994: 91-92), el criollo es en la actualidad un pequeño productor que maneja y habita una pequeña propiedad, casi siempre con sus recursos agotados, con poco capital, que ocupan básicamente la mano de obra familiar, aportando también su mano de obra ocasional a terceros —como peón golondrina—. Diversifica su producción a fin de cubrir sus necesidades. La tenencia de sus tierras es precaria: títulos dudosos, tierras fiscales, o directamente sin tierras.

Si bien los nativos de nuestra zona estudiada tienen sus tierras rehabilitadas y tituladas comunitariamente, permanentemente se reiteran las desavenencias de antaño con sus vecinos criollos. El documento del PPI abunda en testimonios que dan cuenta del secular conflicto; veamos apenas algunos de ellos: “Los criollos no tienen la justicia, porque cuando llegan a la tierra que es propiedad del aborigen, no piden permiso ni buscan otra forma para entrar a nuestra tierra. Pero nosotros no le hacemos nada, hasta ahora, pero más adelante será imposible perdonar a quien no nos respeta. Por eso pedimos que la justicia sea una justicia, no una justicia violada”; “También queremos contarles a ustedes que los criollos que están adentro de nuestra propiedad no nos respetan. Tienen sus animales adentro de esta tierra, hacen corral, potreros sin permiso de

la gente que son dueños. A veces lo reclamamos pero ellos no nos dan el valor, nada más que quieren hacer cosas que no nos gusta (enfrentamientos)”; “Contamos nuestra situación cuando hay una persona que entra a nuestra tierra que es propiedad no informa nada a la comisión vecinal y hace cortar rollos de algarrobo y demás maderas. Y vemos la ley que dice que cuando es propiedad está prohibido entrar sin orden de los dueños. Cuando hacemos exposición en gendarmería o policía no le hace caso a la Comisión Vecinal aborígen”; “Queremos una Ley Nacional que nos pueda respaldar y proteger a nuestras familias indígenas tobas. Respetar el alambrado de los indígenas. Aprobar proyectos de ampliación de tierras. Aprobar más entrega de tierras para los indígenas. Cuando el indígena reclama tienen que dar valor, tienen que respetar: Tener gente que vigila nuestra tierra, el alambrado, para cuidar nuestro territorio. Tenemos que dar fuerza de ley, porque si dejamos que los criollos sigan cortando el alambre entonces después, más adelante, no vamos a tener nada” (PPI 2002: 29, 175, 261).

INGENIERO G. N. JUÁREZ Y OTROS POBLADOS

Luego de la colonización del Pilcomayo y la fundación de la Colonia Buenaventura por don Domingo Astrada en 1902, toda la región occidental de Formosa ve surgir, poco a poco, pequeños pueblos, que según las coyunturas del momento tienen mayor o menor relevancia. El Chorro y Alto de la Sierra –por entonces aún territorio de Formosa- eran los poblados más nutridos y con ciertos adelantos como la presencia de policía, juzgado, o escuela. Con los años, adquirió más relevancia El Algarrobal, un pequeño embarcadero sobre el Pilcomayo ubicado frente al Fortín Linares, en la ribera opuesta, ocupado en ese tiempo por bolivianos. En el año 1917 toma el nombre de Puerto Yrigoyen, y se convierte de a poco en el centro poblacional de mayor relieve.

La actual ciudad de Ingeniero Guillermo Nicasio Juárez tiene una rica historia, muy documentada y un absoluto protagonismo en el devenir de los últimos 70 años en la zona estudiada; es el centro, la “urbe”, para la gente cuya vida describimos en esta obra. Los libros de Torres (1975) y Rodas (1991) son las fuentes ineludibles; en ellos hay una importante documentación sobre los primeros años de este pueblo y datos relativos a la ocupación de toda la región. Este núcleo urbano nació como consecuencia del trazado de la vía férrea; se puede situar su fundación en fecha 21 de junio de 1930, cuando el ingeniero Juan Degen y personal del ferrocarril deciden el emplazamiento de la futura estación. Este Ferrocarril Nacional, luego convertido en General Belgrano, ramal c25, une las ciudades de Formosa en el este, con Embarcación en el oeste, en la provincia de Salta. El proyecto de construcción se realizó entre los años 1905 y 1907. Pudo concretarse mediante extraordinarios esfuerzos, bajo la dirección del Ingeniero Enrique H. Fauré. Las obras se realizaron en dos etapas: Formosa-Las Lomitas de 1908/15, y la segunda, Las Lomitas-Embarcación, de 1928/30. La inauguración oficial fue el 16 de diciembre de 1930 (Rodas 1991: 71-72). El Ingeniero Juan Degen tuvo activa participación en el aspecto fundacional del poblado. En el año 1930 realiza la mensura, el plano del pueblo, coloca los mojones y abre las vías principales; todo lo realiza con la ayuda de sus peones indígenas, quienes –como vemos- trabajan en la gestación del pueblo (Rodas, l.c. 99).

Los indígenas tanto wichí como toba, resaltan que sobre su esfuerzo y trabajo se basó esta obra ferroviaria. Acotan que los blancos que intervinieron en esta obra eran muy pocos. El desempeño de los wichí en esta obra fue resaltado por De la Cruz (1997: 117-118)⁹⁷; ellos se encargaron de tareas como limpieza, construcción de terraplenes, entre otros; de acuerdo a los testimonios reunidos por este autor, la labor del nativo en la construcción ferroviaria no fue valorada y

⁹⁷ Iñigo Carrera (1984b: 52-54) presenta documentación que da cuenta del papel de los trabajadores tobas y matacos en la construcción de las dos vías férreas que cruzan el Chaco: Resistencia-Metán y Formosa-Embarcación. Destaca que “los ferrocarriles chaqueños han sido construidos en gran parte mediante el esfuerzo indígena”.

fueron víctimas de la explotación por parte de sus patrones. El mismo autor (De la Cruz 1989: 9) señala que muchos de los grupos, una vez concluidas sus tareas, optaron por establecerse en las inmediaciones de las estaciones o los pequeños poblados criollos ya formados en torno a ellas⁹⁸. Sin embargo, Rodas (1991: 74) consigna que los trabajadores fueron de muy diverso origen, por lo menos en su segunda etapa; prevalecieron inmigrantes de origen ucraniano, ruso y polaco que llegaron al país en 1928. Torres (1975: 94) también alude a trabajadores de origen europeo en esta obra, junto a wichís y tobas.

Prácticamente desde el nacimiento del poblado ferroviario se trasladaron hasta allí algunos grupos de criollos asentados en Puerto Yrigoyen, quienes le dieron mayor impulso. El ingeniero Degen reúne a vecinos del puerto en junio de 1929 a fin de entusiasmarles en la apertura de un camino que uniera este sitio con la vía férrea en construcción. Por iniciativa privada de los lugareños se realiza la apertura de dicho camino, a mediados de 1930, en la que participan algunos criollos y un grupo nutrido de nativos. Esta picada es abierta desde la estación (que aún carecía de nombre) hasta el puerto. A fines de 1931 es abierto al público este camino, que fue aprobado por Vialidad Nacional y se lo denominó Ruta Nacional N° 83. A partir de entonces se avieciaban caracterizados habitantes de Puerto Yrigoyen y se asientan en el nuevo pueblo de Ing. G. N. Juárez (Rodas 1991: 88-90; 99-110). Algunos de los que habían trabajado en la obra ferroviaria permanecen en el lugar y de a poco llegan personas y familias de otros lugares cercanos: Los Blancos, Morillo, Embarcación, de la zona del río Teuco. En un principio la estación se llamó simplemente km 1561, pero el 10 de septiembre de 1931 se dispuso acordarle el nombre Ing. G. N. Juárez, por decreto del Gobierno Provisional

de la Nación Argentina (Torres 1975: 96, 112)⁹⁹.

Bordón (1968: 9) señala que uno de los rubros económicos principales en la región eran la ganadería y el obraje. Desde un principio, Ing. G. N. Juárez tuvo un marcado desarrollo comercial; en efecto, al desencadenarse la guerra paraguayo-boliviana (1932-1935) se dio en la zona una importante actividad mercantil para abastecer al frente boliviano; el crecimiento comercial y las ganancias e impulso comercial logrado a raíz del conflicto bélico fueron enormes (Rodas 1991: 150-153). En la región se comercializaban productos forestales, ganado, pieles y cueros.

Desde un principio esta pequeña aldea atrajo a pobladores ya asentados en otras localidades de su área de influencia; nació con entusiasmo progresista y prontamente la población congregada quiso dotarla de los adelantos ciudadanos. Rodas (1991) hace un relato muy ameno y colorido de los acontecimientos de aquellas primeras décadas.

Ing. G. N. Juárez es hoy una ciudad con aproximadamente 10.443 habitantes¹⁰⁰, cuenta con los servicios principales de comunicación, para abastecerse y para cumplir con una vida autónoma. Es un centro comercial importante, con actividades políticas, sociales y deportivas destacables. Sin embargo, el pavimento asfáltico de su principal vía de comunicación, la Ruta N° 81, aún está alejado, lo cual trae serios inconvenientes en días de lluvia. Todas las rutas o caminos secundarios de la región adolecen del mismo inconveniente.

En la ciudad de Ing. G. N. Juárez hay diversos barrios ocupados por representantes de distintos grupos wichí que se nuclean según su área de origen y otros tipos de afinidades. Los tobas ocupan uno solo, el Barrio Toba, que se conformó como tal a partir de la inundación de 1974-75. Vecino a este asentamiento está el Barrio Palo Santo,

⁹⁸ Estos grupos de indígenas decidieron no regresar a sus antiguos lugares. De la Cruz (l.c.) señala que estos espacios vacíos facilitaron la entrada e instalación de los criollos.

⁹⁹ Su nombre es en honor de un técnico de la Dirección General de Ferrocarriles del Ministerio de Obras Públicas, que oficiaba de Segundo Jefe en la construcción de la segunda etapa ferroviaria.

¹⁰⁰ Provincia de Formosa. Población por Municipalidades y Comisiones de Fomento. Resultados Provisionales. Censo 2001. El dato fue obtenido en la Casa de la Provincia de Formosa en Buenos Aires, en mayo de 2003; pese al tiempo transcurrido, las informaciones son a la fecha "provisionales".

apenas separado por la ruta que une la ciudad con las localidades del norte. Es aquí donde se congregan los wichí de extracción carmeña. El Barrio Palo Santo recibe también gente de otros lados, ya sea de la zona del Bermejo o del Pilcomayo, pero su presencia en el sitio es fugaz, no se instalan allí. Suele ser gente que por razones del culto u otro tipo de relaciones se aposenta temporariamente en el lugar.

En Ing. G. N. Juárez hay otros barrios wichí, algunos de ellos de gran arraigo e importancia en la vida cívica de la ciudad. Tal es el caso del Barrio Obrero, conformado con gente proveniente del río Bermejo. Otros barrios constituidos por integrantes de este grupo étnico son: Barrio Viejo, Barrio Esperanza, Barrio San Martín y Barrio Curtiembre.

Los grupos estudiados en esta obra frecuentaron Ing. G. N. Juárez desde los años 30, de paso hacia o desde los Ingenios, para realizar gestiones u otro tipo de asuntos; sin embargo, el pueblo no contó con barriadas fijas de estos dos contingentes. Ambos barrios cuentan con una población estable de “puebleros”, que continuamente reciben visitas de familiares y allegados que vienen a la ciudad por sus necesidades o simplemente “de visita”.

Los habitantes de estos barrios indígenas periféricos se caracterizan por su condición precaria. Pero hay que reconocer que en los últimos años han obtenido diversos logros, debido principalmente a la importancia que tienen los nativos en el electorado local. Sin embargo, en el orden de sus posibilidades económicas para la obtención del sustento y los elementos de su alimentación tradicional,

las propias condiciones a las que se encuentran sometidos impiden una vivencia acorde a sus pautas culturales tradicionales. Tres décadas atrás, Puparelli (1969) observó entre wichí del extremo oeste del Chaco salteño un conjunto de hechos que tienen gran similitud con las posibilidades subsistenciales en un ámbito de contacto y dependencia extrema como son los sectores periurbanos¹⁰¹. En la actualidad, no obstante, los crecientes cambios sociales, las necesidades de otros tipos de bienes y el aumento del deterioro ambiental con su oferta muy pobre de recursos, hace que quienes se asientan en estos enclaves dependan casi exclusivamente del trabajo asalariado para saciar sus necesidades.

LA EVANGELIZACIÓN Y LOS MISIONEROS

De la Cruz (1997: 78-79) señala que luego de los procesos de colonización del Chaco Centro-Occidental, los nativos fueron reuniéndose en torno a las misiones primero y luego en los centros urbanos; este autor atribuye a las misiones anglicanas un papel central en la conformación de los poblados grandes y estables que se conocen hoy como “comunidades”, lográndose este fin mediante el cambio de las pautas de asentamiento y la organización de los recién congregados. En efecto, éste es el perfil que pudimos constatar para los dos grupos que tratamos en esta obra. Cordeu y de los Ríos (1982: 147-151) destacan la gran influencia de la misión entre los wichí, y estiman que es probablemente sin parangón con respecto a otras del Chaco¹⁰². Por nuestra parte, sub-

¹⁰¹ Su transcripción resulta muy ilustrativa de una situación que -en líneas generales- persiste: “el mataco de hoy sale a buscar no ya su caza, sino su jornal, y al final del día regresa con su bolsa con mercaderías en lugar de la pieza de caza. Busca trabajo generalmente en el monte antes que en el poblado, y lo que gana lo cambia con mercaderías que son ahora repartidas entre la familia y miembros del grupo, como antes lo hiciera con la caza y los frutos; lo que le sobra no es para tener más sino para dar más, y nadie se atrevería a romper esta norma que es severamente sancionada por el control ejercido por la murmuración. Dentro de este esquema es incompatible toda idea de acumulación tan propia de nuestro sistema. Cuando se le presenta la oportunidad de mantenerse de lo que extrae con sus propias manos, deja el trabajo asalariado o lo disminuye, y sigue sus hábitos tradicionales.....”..... “La diversificación de trabajos influye sobre la unidad del grupo, en la medida en que no comparten el mismo trabajo, las familias nucleares y personas se individualizan más, y la distribución y consumo no se pueden realizar con las pautas antiguas”.

¹⁰² Estos autores brindan un conjunto de argumentos en los que destacan la gran influencia de la misionalización anglicana, con sus fundamentaciones en el plano cosmológico, teológico y antropológico, las cuales tuvieron una absoluta injerencia en la cultura de los wichí.

rayamos que también su influencia entre los toba-pilagá es manifiesta. Esto tuvo consecuencias especiales en el plano lingüístico, ya que al reunirse diversos grupos por la presión circundante se produjeron mezclas por la convivencia de gente poseedora de dialectos diferentes, y por ende, elementos culturales distintivos (Censabella 2000: 110).

La obra misionera de la Iglesia Anglicana entre los nativos del Chaco se inició en el paraje llamado “El Algarrobal”, a 40 km de Embarcación; allí se funda la “Misión Chaqueña” y quienes los recibieron fueron los wichí (Leake 1967: 2). Esta misión se constituye en un predio donado por el Ingenio Leach Hnos., y tiene por objetivo reducir a los indios (De la Cruz 1989: 8). Los más ancianos wichí entrevistados recuerdan que la avanzada misionera entre los pilcomayenses se inició con la creación de Misión San Andrés, aguas arriba del río Pilcomayo¹⁰³. Allí se aposentaron varios misioneros, iniciaron las prédicas y la construcción de instalaciones a partir del año 1927. Desde allí irradiaron hacia otras localidades wichís y tobas. Leake (1967: 4) explica cómo eran los inicios: “Poco a poco el misionero se rodeaba de un grupo de fieles y se establecía una misión, se edificaba una iglesia y una escuela, además de una botica para primeros auxilios y un almacén, además de viviendas para los misioneros. En los alrededores venían a vivir los indios en sus chozas, y la misión era considerada como centro de su nueva vida social”. Eran tres los ámbitos privilegiados de su acción: pastorado, enfermería y educación. No obstante, en el almacén se adquirían artesanías y otros artículos y el nativo podía acceder a la compra de artículos de primera necesidad. Pero –además de las funciones específicas enunciadas– los misioneros cumplían roles múltiples según las necesidades que se presentaban. En aquellos años –nótese– los proyectos

de desarrollo o de ayuda laboral no existían en los objetivos de la entidad.

Los wichí que vivían en el paraje Buena Vista, recibieron la Palabra de Dios hasta que se decidió un lugar donde fijar una misión; ésta fue bautizada “El Carmen”, atrajo gente que fue acercándose poco a poco y se quedó a vivir allí. Este paraje estaba a medio camino de dos misiones: El Yuto y El Toba; en El Carmen nunca vivió un misionero, sólo eran visitados periódicamente por los religiosos; allí quedaba un encargado y maestro nativo. A quien se recuerda como fundador de “El Carmen” es a Alfredo Leake; esta fundación sería posterior a “El Toba” según nuestros informantes¹⁰⁴. En el paraje donde se instaló “El Carmen” había unos pocos pobladores; la demás gente estaba esparcida por distintos lados, con un núcleo reducido en cada localidad.

Cordeu y de los Ríos (1982: 152) hicieron notar que los wichí acuñaron un neologismo apropiado para los misioneros. El concepto de **ahatáy**, dado a los extraños; esta expresión, con sus connotaciones negativas de maldad, no era aplicable a personas que llegaban con otro afán. Les aplicaron la voz **uáj-chos** (= cola, otro extremo del agua), que alude al lugar de donde provenían los misioneros según sus ideas del espacio.

Una vez que se organizó la misión carmeña, se trasladó mucha gente al lugar y se organizó un caserío conformado por un conglomerado de familias extensas que deambulaban en diversos sitios cercanos. Sin duda, la misión tuvo enorme gravitación para que se concretara el sedentarismo de este pequeño mosaico wichí que denominamos en este trabajo como lhuku'tas. La propuesta de tener un sitio de reunión, de acceso a diversas suertes de beneficios habrá sido de importancia para el asentamiento de la gente. Una anciana informante evocó: “Los misioneros aprendió (= instruyó) las gentes, ellos (les) enseñaron las (construc-

¹⁰³ Las fechas de fundación de varias misiones anglicanas vinculadas con este trabajo son: Algarrobal: 1915; San Andrés: 1927; El Toba, en Sombrero Negro: 1930; Yuto y El Carmen de las que no contamos las fechas de fundación (Leake 1967: 2-3; Miller 1979: 87; Wright 1983: 74-76). La Misión Pilagá fue fundada en 1935 para un grupo perteneciente a esta parcialidad, pero tuvo corta vida (1939). Esta misión estuvo emplazada en Laguna de los Pájaros; detalles sobre los motivos de su creación mencionan Gordillo y Leguizamón (2002: 41).

¹⁰⁴ De la Cruz (1989: 9), sin embargo, expresa que es anterior a las de Sombrero Negro y Laguna de los Pájaros. En la literatura no encontramos el año de su fundación, pero sabemos que fue alrededor de 1930.

ciones de) casas, para que ataja lluvia” (C. Ma. 6: 96). Recuerdan que Alfredo Leake visitaba estos sitios a caballo o en sulki, hasta que se instaló en Misión El Toba. En un principio no permanecían más que una jornada los misioneros, pero luego construyeron una casita para instalarse por algunos días durante sus recorridas.

Un wichí oriundo de Puerto Yrigoyen, alfabetizado e instruido en letras elementales, fue enviado por el misionero para efectuar la tarea educativa y catequista; los niños y también los adultos concurrían a las actividades de enseñanza y pronto numerosos chicos se destacaron. Uno de ellos, Josías Eusebio, demostró talento y vocación por lo que fue enviado a Misión Chaqueña, hasta que se convirtió en el pastor local. La misión carmeña no tuvo presencia de religiosos extranjeros; habitualmente tuvo un nativo “encargado” del culto (con otras responsabilidades seguramente). Uno de los relatos evoca aquellos tiempos: “Cuando estamos en costa del río, y misionero anda por acá, para (se detiene), va recorriendo no más, pero nos deja un encargado. Pero ya cuando la gente va mejor, ellos le recibe el Evangelio, los misionero le pone capilla para hacer culto. El año 1933 hace levantar capilla, entonces en los años anteriores no había misión” (C. Ma. 3: 40).

La misión se instaló en la ribera del río pues tierra adentro la incertidumbre de contar con provisión de agua era muy grande. El misionero preguntó a la gente cuál era el sitio que les gustaba para fundarla. Un primer emplazamiento estuvo en las inmediaciones de Buena Vista, también en la ribera del río. Pero luego no hubo acuerdo entre los grupos congregados y se decidió cambiar a dos leguas de Buena Vista. En el otro emplazamiento, sin embargo, quedó un grupo que gustaba de ese lugar; es la gente hä'lo#te:'cel. Una parte de la gente wichí no se interesó en la misión, entonces ellos permanecieron en sus reductos habituales, pero cuando llegaba el tiempo de pesca iban a la costa, se instalaban en la misión y una vez que acabara la temporada volvían a sus tie-

rras en el interior, por ejemplo en las inmediaciones de Rosillo o Pozo de Maza.

Como señalamos en ítems previos, una vez instaurada la presencia del criollo los conflictos se hicieron más serios con los tobas. Pronto se creó un destacamento policial que permanentemente se enfrentaba por el menor desliz con el nativo. Mendoza y Gordillo (1989: 86) consideran que tanto los tobas como los wichís buscaron el auxilio misionero por los desajustes que acaecieron a raíz de los trabajos en los ingenios. A juzgar por las expresiones reunidas durante esta investigación, gravitó también muy especialmente la agresiva intromisión del criollo a su hábitat. Un escenario más real de los acontecimientos que ocurrían en la región, y que posibilitó la aceptación de los religiosos, es el que presentan Gordillo y Leguizamón (2002: 37-42); en dicho trabajo se muestra la violencia desatada en la frontera entre las milicias (boliviana, paraguaya y argentina) e indígenas.

Es así que los tobas buscaron el auxilio de los misioneros porque “no tienen tranquilidad”. Los problemas eran muchos y aumentaban con la llegada del blanco: “más peor que hay criollo, él perdió una cosa chiquita y ya llamó el policía”. Seguramente los planteos de índole más bien prácticos, “mundanos” o políticos que plantearon a los religiosos, hizo que el administrador de la misión les respondiera -según un testimonio evocativo- : “porqué quiere misionero, nosotros no venimos a ofertar la riqueza, sólo nosotros venimos para enseñar a los matacos¹⁰⁵ para entender la palabra del Señor (que) está en los cielos”(C. T.P. 8: 120-121). Sin embargo, la protección que recibieron en las misiones fue muy determinante en la obtención de la ansiada calma y seguridad.

Los tobas evocan los inicios de la misión anglicana. No obstante el paso de más de 50 años, algunos ancianos recordaron minuciosamente aquellos tiempos. Los intentos por entrar en contacto y por contar con la presencia de misioneros era ya un interés antiguo entre ellos. Primeramente fue un grupo

¹⁰⁵ Los “matacos” o wichí fueron los primeros evangelizados en el Chaco argentino por la iglesia anglicana. En el discurso toba siempre se hizo resaltar que a ellos les costó conseguir el auxilio religioso.

de caciques a buscarlos hacia el oriente, en el hábitat pilagá, adonde se les notició que estaban. Cuando llegaron allá no estaban estos misioneros, según cuentan los habían matado. También cuando iban a los ingenios pasaban por “El Algarrobal”, pero les reprochan aún a los wichí que no les contaban bien de las peculiaridades de esos misioneros, ya que los recordaban como “padre” (como si fuesen sacerdotes católicos). Pero en el año 1927 se enteraron que había aguas arriba en el Pilcomayo unos misioneros en un lugar nuevo -San Andrés-; se enteraron por un toba casado con una wichí de allí, llamado **pa’Ganaik**; él les informó a sus parientes que estaban enseñando la “palabra de Dios”. Fue así que los caciques tobas fueron a pedirles que también se los incluyera en el plan. Las dificultades idiomáticas eran muchas, pues los misioneros no sabían toba y los tobas tampoco el español. Pero los matrimonios mixtos existían y así se contaba con los buenos oficios de traductores. Los misioneros les respondieron que no podían venir con ellos, pero los caciques insistían, e iban una y otra vez; y es así que algunos niños tobas quedaron allá para aprender. Pasó el tiempo y las negociaciones seguían, hasta que en octubre de 1929, el señor Alfredo Leake, un joven a la sazón, vino en compañía de dos wichís a visitarles. Un hombre anciano nos recordó aquel viaje fundacional: “Primero llegar en toldería Laguna los Pace; saluda, cantaba. Luego Jesús María También saludaba. Hasta que llegaba adonde está el otro grupo casi a 1 kilómetro de Sombrero Negro. Ahí está de noche, hace fuego, prepara comida y mucha visita. Y Alfredo quiere dormir porque cansado. Pero alguno agarra porongo y canta; él se asusta pero le dicen que (el ejecutante) no está enojado, estoy contento, por eso canta. -Ah, bueno, dice. Bien de mañana haciendo culto, pero hay como intérprete **to#ojwa**¹⁰⁶, Alfredo no sabe nuestro idioma. Termina y se va a San Andrés. -Cuando yo vuelva (de su licencia en Inglaterra) en 1930, quizás yo voy a trabajar con ustedes. Vamos a ver, vamos hacer reunión los misioneros. Enton-

ces Alfredo se fue a Inglaterra, hace reunión- Nuestros hermanos tobas necesitan misionero, quieren la Palabra; yo siento que el Señor me llama, voy a trabajar con ellos, dijo Alfredo..... Entonces vuelve aquí la Argentina. Entonces el 15 de octubre ha vuelto (.....) con un amigo misionero -Alejandro- y tres maticos. Hace un limpieza para hacer casa, o todo lo que pueda. Año 30. Hace casa, culto, despacito. Dice que una mataquita vieja le dice: mi nieto Alfredo, no vaya, esos tobas muy malo, pero él no escucha.

Entonces la gente bailaba, chupaba (= bebía), pero don Alfredo queda (tuvo) paciencia hasta el quinto año. No solo la Palabra (prédica) hace él; hace una botica, escuela, carpintería, almacén -no es grande, pero para comer la gente primero-; él compra faja (artesanías). Por eso, no solo la Palabra enseña de nosotros”.

Hacía apenas tres años desde los inicios de las actividades y se notaban ya notorios adelantos; uno de sus misioneros, Arnott (1934a: 492) daba cuenta que ya algunos leían y escribían, que otros estaban aprendiendo carpintería, construcciones, granja, entre otros oficios, así como que el tratamiento de las enfermedades había sido eficaz y las viviendas mejoraban. La acción de los misioneros para interceder en problemas con autoridades o con criollos y de realizar una enfática defensa del aborigen son específicamente señaladas: “Y también cuando tenemos problemas nosotros viene milico, hablando el misionero; si no es mucho (el delito o falta), se arreglar. Entonces ya tenemos tranquilidad. Entonces el misionero parece que tiene espíritu, no tiene miedo el borracho; entonces el anciano (la gente de antes) deja la aloja y el baile. A veces viene contratista y dando bebida; el misionero sabe bien el ruido y va buscando el contratista; está en la cantina, cuando llega pregunta quién dio la bebida a indígena” (C. TP. 8: 121-123). En resumen, el misionero encaraba a contratistas inescrupulosos, intercedía ante la policía o las autoridades provinciales o nacionales. Pero dejaba constancia

¹⁰⁶ Era un toba que hablaba el idioma wichí, lengua que aprendió entre ellos pues –según los datos proporcionados– fue cautivo.

que esa no era su función. “Por eso, cuando viene poca gente a la iglesia dice: si Uds. no quieren escuchar la Palabra yo me voy. Porque yo no estoy para defensa, yo vengo para explicar la Palabra” (C. T.P. 88: 123-124). Los tobas insisten que una de las motivaciones para buscar la presencia de los misioneros era acceder a un tiempo de paz. Las guerras y enfrentamientos eran asunto cotidiano y de preocupación. A los enfrentamientos habituales de tobas, wichís (bandas enemigas entre sí) y chulupíes, se sumó un enemigo común: los criollos. Con posterioridad a la llegada del misionero Alfredo Leake, es decir, luego de los años 30, nuevamente llamaron los criollos al ejército a raíz de los conflictos con los nativos; hubo enfrentamiento y aún gente herida.

Entre los tobas la influencia de la misión para consolidar la “nueva comida” fue importante. Ciertos elementos fueron aceptados a través del almacén puesto por la misión. Tal es el caso del aceite, cuyo uso dataría de ese tiempo. En cuanto a las comidas, los misioneros aparentemente no habrían impartido enseñanzas sobre alimentos, preparación de comidas o algo parecido a “clases de cocina”. Algunos tobas se introdujeron como sirvientes en sus casas, y algunos de ellos, como personal de cocina. Las indígenas, sin embargo, observaban cuidadosamente las preparaciones culinarias pues hasta hoy recuerdan platos preparados hace 40 o más años atrás. Esto, especialmente cuando era un componente de su alimentación tradicional preparado al estilo europeo: pan con grasa de pescado, como levadura un fermento de harina de “algarroba”, compota de “molle” (*Sideroxylon obtusifolium*) o de **qoto’ñi** (*Physalis viscosa*), recuerdan como creaciones realizadas por las misioneras.

Los tobas evocan la educación recibida en la misión como rígida, a veces con manifiestos ademanes violentos; hacen notar que esto contrasta con la actitud descuidada de los actuales educadores estatales. Persistentemente se marca la diferencia. Los maestros misioneros tiraban de las orejas, golpeaban las cabezas entre dos niños, golpeaban con una regla, etc., recuerdan cuando los hoy adultos evocan su niñez. En la educa-

ción tradicional de los niños no existen malos tratos ya sea entre los wichí como entre los tobas. Pero como producto de aquellas experiencias, esperan que el maestro actual “corrija” a los que son traviesos e informales. Estos comentarios forman parte del anecdotario de aquellos tiempos. El rigor formativo practicado por los misioneros, que en ciertas personas se convierte casi en motivo de orgullo, se puede ejemplificar con el siguiente relato. Una tarde de domingo, hace cuatro o cinco décadas atrás, un hombre joven fue a casa del misionero con el deseo de escuchar la transmisión radial de un partido de fútbol, a lo cual el misionero le respondió que quien desea escuchar la Palabra de Dios debe desentenderse de las cosas mundanas. La respuesta es sorprendente, y quien nos la contó no lo hizo en son de crítica sino para resaltar la seriedad y el compromiso espiritual del misionero.

Las celebraciones y fiestas eran humildes; en ellas los misioneros no hacían derroches, ni ostentación; lo cual contrasta con las reuniones actuales, impulsadas por políticos en campaña o por personas o instituciones que algún interés tienen de ganarse el favor y simpatía de la comunidad. Estas reuniones de nuestros días están teñidas por la dádiva y por su correlato de interés y especulación por ambas partes. Veamos cómo recordaba un protagonista de aquellos lejanos años: “/qué fiestas hacían los misioneros? –El 25 de diciembre hacen fiesta. Prepara la azúcar, yerba; después 7 chivas para el puchero de la comida. Dos cocinero y un maestro toba (la preparan). Después dice el misionero: ustedes viejos y viejas traigan la pava para el mate. El cocinero estaba cocinando con maíz pelado; los alumnos llamando para que vengan todos a comer comida y los viejos a tomar mate. Pero era temprano; a las 12 está lista la comida. A los viejos les da mate y azúcar sobrante. A los alumnos dan de comer la comida, los no alumnos que vayan afuera. Terminaron los alumnos ya van a la casa. Dice misionero: voy a tocar la campana a las 4 de la tarde, vuelvan otra vez. Vuelve a la tarde la gente: (hacen) carrera de a pié los chicos; los que gana le da, los que no gana no da (los premios). Porque los (que son) más ligeros

comen los caramelos, los otros lloran porque quieren los caramelos, y juguete también le da a los chicos que gana. De tarde ya entran todos a la iglesia, enseñando porque es el día del Niño. Y hasta ahí no más hay fiesta, recién al otro año hacen (nuevamente) la fiesta /y la gente joven, las mujeres, los hombres, no tenían una participación?/ - no, no tiene; nada, trae pescado la gente, la fruta, chiva, trae para comer en la fiesta /por ejemplo, no hacían una comida así como ahora, cuando vienen visitas o cuando hacen los maestros de escuela.../ - no, no había eso. Estas cosas son nuevas. Ya hacen la fiesta los que vienen, parece que no hace la fiesta los que vive acá. Hacen los de la ciudad; por eso alguno habla fuerte (levanta la voz enojado) y dice: no es como antes, ahora comemos los grandes y no los chicos” (C. T.P. 7: 46). De esta forma se compara con los festejos foráneos, hechos para halagar a la comunidad, pero que en conocimiento de ciertos aspectos especulativos en sus motivaciones, terminan por no gustarles.

Trincherero y Maranta (1987), De la Cruz (1989) y Trincherero (2000) consideran que la fundación de estas misiones dejaron el espacio geográfico vacío, de suerte que fueran fácilmente ocupados por los criollos y que al reunirse estos conglomerados misionales el reclutamiento de parte de los ingenios se viera especialmente facilitado. Del material reunido en esta investigación no puede extraerse esta explicación; ningún comentario al respecto hacen los informantes, y de haber sucedido así, sin dudas lo habrían remarcado. Más bien, estas misiones representaron un refugio seguro en un ambiente altamente hostil a nivel regional, que como vimos en páginas anteriores, fue gestándose a partir de las campañas militares, y se agudizó con la llegada de los contratistas de ingenios y la irrupción criolla.

La inundación del verano de 1975-76 destruyó los poblados y las instalaciones de la misión en las riberas pilcomayenses. El reasentamiento en las inmediaciones del bañado duró algunos años, pero en ese interín, ya los misioneros se alejaron de los nuevos grupos residenciales establecidos en los sitios apartados. Desde entonces se acrecienta

el paulatino retroceso en cuanto a la importancia fáctica de la institución. Éste llega a su punto culminante en 1982, cuando se desencadena la Guerra de Malvinas, fecha en la que los misioneros ingleses, y de otras nacionalidades, se retiran de la región y se hacen cargo de la institución lugareños nativos y criollos argentinos. Acabado el conflicto bélico, la misión anglicana poco a poco se nutrió nuevamente de misioneros extranjeros, algunos de ellos, simplemente volvieron unos meses después de las situaciones más tensas. La de Ing. G. N. Juárez siguió - y sigue- realizando actividades muy variadas, pero distan de la envergadura de los emprendimientos de antaño. Son iniciativas muy acotadas en cuanto a sus asuntos, su importancia y aliento. Tal vez, la labor más resaltante y perdurable que se puede señalar en la pasada década, es la conclusión de la traducción de la Biblia en lengua wichí; ésta se llevó a cabo con la dirección de Robert Lunt, quién bregó durante muchos años con este proyecto. Asimismo, se deben señalar diversos proyectos de carácter educativo, agropecuarios, sanitarios, entre otros, que han amenizado y enriquecido la vida de la gente desde los años 60 en adelante. Los pocos misioneros que quedan hoy centran su labor en los núcleos urbanos y se limitan a visitas esporádicas a las comunidades. Los distintos poblados cuentan con algún dirigente nativo de la iglesia, ya sea presbíteros o encargados de las iglesias, quienes desempeñan el culto. El reverendo Mario Mariño es el primer obispo wichí y tiene su sede en Ing. G. N. Juárez.

Con los años, la misión anglicana se convirtió en un referente histórico, que está encarnado en la proyección y el devenir de las nuevas generaciones. Su papel institucional es hoy en día completamente secundario, si bien mantiene su prestigio y su fundamento referencial de la nueva manera de ser.

En la medida que la iglesia anglicana se comprometió con proyectos de desarrollo o con temas que se vinculaban más con lo social, político o económico, es decir con aquello que los viejos misioneros llamaban “mundano”, que trajo como resultado un bienestar material para sus integrantes, tanto

el misionero como los representantes de la iglesia fueron vistos de otra manera. Veamos la opinión de un hombre joven wichí, hijo de un pastor nativo, pero que no tuvo una vivencia directa de los florecientes años misioneros; él se expresa en estos términos: “Tiempo misioneros: el misionero hizo recorrido por las comunidades 2 veces por mes, enseñan a la gente la Palabra de Dios. El misionero dice: ustedes son wichí, no tienen que pensar en las riquezas, sólo creer en Dios, así ustedes van entrar al Reino de Dios. Sí, es cierto, pero cuando tengo hambre, siento mi estómago, igual que misionero cuando tiene hambre siente su estómago. Los misioneros no le dan apoyo a las iglesias de las comunidades. Los misioneros no le dan sueldos a los pastores o encargados de la comunidad. Así que nosotros nos preguntamos por qué los misioneros hacen sufrir más a nosotros si también somos seres humanos. Por ejemplo hay obispos que manejan fondos para iglesias pero no ayudan a las comunidades, cuando un pastor misionero viene de Inglaterra, nosotros vemos que él tiene apoyo, tiene sueldo, tiene vehículo, tiene casa y no le falta nada. Si es un pastor o encargado aborígen misionero: ¿no le hace nada hacer sufrir, ellos que gastan el dinero de las iglesias?” (PPI 2002:74).

En distintos asentamientos tobas, wichí y pilagá de la región estudiada, la Iglesia Evangélica Unida fue atrayendo como feligreses a numerosos y fervorosos grupos de gente. La “Unida” –como la nombran los nativos- crecen y prosperan bajo liderazgo aborígen. En los sitios estudiados por nosotros tiene escasa presencia hasta el momento, si bien en algunas localidades ya cuentan con feligreses (La Rinconada, Pozo de Maza e Ing. G. N. Juárez). Este culto, de contenido nativo, es de enorme importancia en la actual religiosidad de los indígenas de la zona. Para mayor información, véase los trabajos de Miller (1979: 116-156), Wright (1983: 81-83) y Cordeu (1984: 191-226). De la Cruz (1997: 31) atribuye que esta iglesia cobró impulso debido a la decadencia de la iglesia anglicana, traducida en el “abandono” luego de los episodios de Las Malvinas.

LOS AÑOS RECIENTES

En este trabajo no se hará un relato sobre las políticas indigenistas y sobre el papel del estado en la relación con los nativos de la región; su importancia es enorme para comprender la situación actual pero consideramos que en este libro no podemos desarrollar este asunto con detalle, por lo que sugerimos –para una aproximación temática- la consulta de los trabajos de Carrasco (1991) y Lagos (2000), que presentan una síntesis valiosa.

Las relaciones con los militares y los patronos, sean criollos o contratistas, siempre fueron duras y su carácter de explotación siempre se hace manifiesto en las evocaciones personales y en los documentos. Esto se revirtió en gran medida, según recuerdan los informantes consultados, durante los gobiernos del general Juan Domingo Perón a mediados del siglo pasado. Recuerdan detalles de mucha trascendencia, como es el de la obtención de documentos, su acceso al voto, y en la relación laboral, un trato igualitario tanto para el peón campesino como para el indígena. Sin ninguna duda, la irrupción del general Perón en el gobierno del país marcó un hito de enorme trascendencia entre los nativos. La gente de la zona estudiada pertenece al justicialismo, y aquí se da otra vez una peculiar dicotomía que marca una diferencia. Los criollos son radicales y los nativos justicialistas. Campaña tras campaña con fines electorales, pese a las promesas incumplidas, las postergaciones y engaños a que son sometidos, la gente muestra una fidelidad y consecuencia con su partido; en cada una de las convocatorias cívicas se manifiestan reiteradas esperanzas de que vendrán tiempos mejores si siguen apoyando a su partido. Cada tanto, una o alguna fracción o grupo de familias apoya a otra agrupación política, especialmente al radicalismo. Pero habitualmente, a la larga, nuevamente apoyan al justicialismo a raíz de ver frustradas sus expectativas.

Los años 80 fueron pródigos en cambios que marcaron profundamente a las comunidades de la región; éstos no están desvinculados de los acontecimientos acaecidos en el país. En primer lugar, la Guerra de

Malvinas, que para la zona significó –como vimos arriba– el distanciamiento de la misión anglicana. Al nivel nacional, junto al desprestigio de los militares y su exclusión de la dirigencia política, se tradujo en el retorno de la vida democrática con una viva participación por parte de los indígenas, y un protagonismo en la vida cívica y de las instituciones de la región.

Entre los aspectos destacables luego del advenimiento del régimen democrático en 1983, hay que subrayar el creciente asistencialismo que se instaló entre los nativos¹⁰⁷, tanto por parte del gobierno nacional (radical en su primera etapa) como del gobierno provincial (en todos estos años justicialista). Una de las razones que prima para este *modus operandi* es el interés por parte de los partidos de conseguir votos en cualquiera de las elecciones para la que se presenten. El voto del indígena en esta región es crucial porque constituye mayoría. De hecho, cada año hay alguna campaña electoral: para legisladores, autoridades municipales o comunales, gobernadores, presidenciales, de autoridades del ICA, lo cual anima a la gente a proponer programas grupales o pedidos individuales a los candidatos. Se promete todo y de todo; pasadas las elecciones la mayor parte de las promesas olvidan prontamente los ganadores.

Al instaurarse el proceso democrático en 1983, dio lugar a la sanción de leyes provinciales del aborigen en la provincias de Formosa, Salta y Chaco. Se crean organismos provinciales del indígena, que representan ámbitos en los cuales los nativos tienen su espacio para la negociación de sus asuntos con representantes o miembros de los gobiernos locales. En el caso de Formosa, señala Gordillo (1992: 9-10), existe una política más clara y orgánica que en la vecina de Salta; esto tiene su explicación en función al peso electoral que posee la población indígena en determinados sectores de la provincia. Como resultado de este particular interés coyuntural, en la provincia de Formosa se

concretaron las entregas de título de propiedad de sus tierras con marcada celeridad. Al mismo tiempo, reciben una ayuda social de más beneficio y tienen una mayor participación en el diseño de las políticas que los involucra. En el caso específico de nuestra zona de estudio, prontamente con el advenimiento de la democracia, uno de los puntos centrales de la discusión en las comunidades fue la cuestión de la tierra, la cual se tradujo en primera instancia en la conformación de asociaciones civiles, tareas de mensura y gestiones engorrosas, hasta que les fueron otorgadas las tierras hacia fines de dicha década¹⁰⁸.

En la región tuvo un notable impacto el hallazgo de petróleo en la zona de Palmar Largo en 1983, a raíz del cual se mejoraron ciertos caminos; por un tiempo hubo mucho trabajo por tareas de relevamiento de nuevos posibles reservorios. En toda la zona, en esos años y hasta 1986 aproximadamente, las topadoras y tractores abrían picadas, se cavaban fosas, cambiando la fisonomía del paisaje. Muchas de esta picadas quedaron como caminos y todavía están en uso. A raíz de la explotación petrolera, se desarrolló un importante movimiento en la economía de la zona. Sin embargo, poca o ninguna repercusión ha tenido entre nuestros grupos étnicos estudiados.

La mejora de los caminos en estos años y un protagonismo mayor de las comunidades indígenas de la zona en todos los órdenes, hizo que de una forma creciente se incrementara su inserción en el mercado de productos. Según las estaciones del año, y según los tiempos que transcurrieron desde entonces, la venta, compra e intercambios fueron variando, en sus especies como en su volumen. Los tobas suelen tener muy buenas producciones hortícolas en el verano y suelen llevar sus cosechas –especialmente “sandías” y “melones”– para venderlas en Ing. Juárez. En los 80 tuvieron mucha venta las pieles de animales silvestres y también las de chivas. Para fin de año, llegan criollos de

¹⁰⁷ El asistencialismo es de larga data y se remonta a los primeros contactos entre nativos y misioneros. Miller (1979: 77-80) describe muy bien tal situación en la historia de los tobas orientales.

¹⁰⁸ Luis De la Cruz tuvo protagonismo en el acompañamiento de ambos grupos étnicos para la restitución legal, mensura, titulación y demás trámites en la cuestión de la tierra. Pueden consultarse datos diversos en sus trabajos (De la Cruz 1993, 1997).

distintas partes del noroeste a buscar lechones. Pajareros, compradores de artesanías y de animales silvestres vivos, entre otros, también llegan con fines comerciales, aunque en los últimos años –de crecientes vedas y recesión en la economía nacional- estas demandas menguaron casi totalmente. En el caso de los wichí, la incertidumbre es mayor, ya que su dedicación a la agricultura no reviste las dimensiones de los tobas.

Los indígenas interactúan con distintas instituciones nacionales, provinciales y privadas por diversas cuestiones vinculadas con su vida; estas se dan en el ámbito de la salud, la educación, el comercio, lo laboral, la seguridad social, etc. Es así que tienen tratos con el Registro Civil, Policía, Juzgado, Hospital, Gobierno, Municipalidad, Iglesias, Transporte Público, Escuelas y Colegios, entre muchas otras. El documento del PPI (2002) da una visión muy pesimista, en donde queda manifiesta la marginación, el desentendimiento mutuo y lo mucho que habrá que recorrer para lograr un diálogo, trato y entendimiento fluido como correcto.

GANADERÍA Y CRÍA DE ANIMALES DOMÉSTICOS

Ningún animal doméstico era propio de los nativos del Chaco. Sin embargo, pronto adoptaron algunos de ellos. Tal es el caso de los “caballos” y las “ovejas”, que fueron desde el siglo XVI motivo de hurtos a los españoles y criollos de las poblaciones cercanas. El ganado vacuno fue apreciado tempranamente pero prácticamente hasta nuestros días no fue criado entre los grupos que motiva este estudio. Hay que recordar que indígenas de filiación guaycurú ya saqueaban ganado de Asunción del Paraguay en la última década del siglo XVI; pocos años después se registra el uso del ganado cimarrón en la región chaqueña. Los grupos étnicos del Pilcomayo medio habrían permanecido ajenos a estos eventos pues no tenían contactos directos con los blancos; es así que los “caballos” habrían sido de reciente

data entre ellos, tal como lo señala Métraux (1946: 202). Los habitantes de la región estudiada habrán permanecido al margen de aquellos hurtos históricos, pero de algún modo habrían tenido noticias o contactos con estos animales. La historia del ganado vacuno en la zona, apelando a la memoria de nuestros informantes, podemos situarla hacia la segunda mitad del siglo XIX. Se la puede trazar de esta manera: primero fue cazado, luego robado, después fue obtenido por intercambio o paga, y recién en los últimos años hay unos pocos propietarios que lo incorporan como capital. El ganado vacuno de carne criollo que prevalece en la región es rudo; está adaptado a condiciones ambientales adversas debido a su rusticidad y a su resistencia a las enfermedades; estos bóvidos (*Bos taurus*) son de origen ibérico y fueron introducidos entre los criollos aproximadamente en el siglo XVI, los cuales recibieron muy poco mejoramiento (Ragonese 1967: 61; Scarpa 2000b: 255-256).

Según Métraux (1946: 265), en el Chaco se expandió la cría de “ovejas” desde fines del siglo XVIII, contando por entonces algunos grupos étnicos con grandes manadas. Subraya, no obstante, que su interés era la lana más que el consumo de la carne. Hacia principios del siglo XX, los exploradores del ámbito pilcomayense relataron que sólo los chulupíes poseían rebaños numerosos de “ovejas” y “cabras”; sus vecinos enemigos les hurtaban o se los arrebataban en las escaramuzas (De la Cruz 1997: 112). Astrada (1906: 103) y Asp (1906: 27) también dan cuenta que esta gente (los confunden y dicen que son chorotes) tienen bastante hacienda vacuna y caballar, ganado cabrío y lanar. Palermo (1986: 166), por su parte, señala que en los inicios del siglo XVIII entre los tobas ya se criaban “ovejas”; sin embargo, sus noticias se referirían a los tobas orientales, más cercanos a los poblados blancos.

Las “cabras”, “gallinas” y “burros” seguramente habrán sido adopciones posteriores; los criaron para carne, venta o intercambios con criollos¹⁰⁹, y los “burros” para transpor-

¹⁰⁹ Renshaw (1988: 243) observó en el Chaco paraguayo que la venta de carne silvestre o la de animales domésticos, en lugar de repartirla entre los vecinos, crea malestar entre los suyos. Este tipo de sentimientos no pudo observarse entre los grupos estudiados por nosotros.

te de carga. “Burros”, “yeguas” y “caballos” han sido para ellos bienes de importancia en tiempos pasados; su uso era para el desplazamiento y para llevar cargas. Poseer “caballos” era una inversión y daba prestigio. Nunca se supo de alguien que comiera carne de “caballo”, “burro” o “mula” entre los tobas. Pero según noticias de ancianos informantes wichí, en tiempos pasados ellos comían carne de “caballo” y “burro”; refieren que era apreciada. No es extraño que algunos grupos étnicos de los territorios del Río de la Plata incorporaran la carne de “caballo” a su dieta; Palermo (1986: 164) refiere que así lo hicieron los tehuelches septentrionales y los pampas. En la actualidad, sin embargo, esta costumbre se ha perdido en el Chaco. La razón en que se basa la pérdida de este hábito está claramente expuesta en el comentario de un informante, a quien le damos la palabra: “Ahora parece que ya se ha olvidado, no le gusta y seguro que ven que los criollos, la gente (blanca) no usa. Y como usamos lo que vemos que se usa. Por eso nosotros vivimos entreverados con los blancos la gente nueva y la gente criolla está con nosotros. Y por eso no es que vamos agarrar cosas que ellos no usan. Porque vaya que nos dicen que nosotros usamos lo que ellos no usan. Porque ellos tienen de todo: vaca, cuchi, chivo; comen eso, pero no los caballos, tienen para el trabajo no más” (C. Ma. 3: 75).

Entre los animales domésticos, los tobas les ponen nombre sólo a los perros. Estos nombres son en idioma toba o en castellano. Así, alguno se llama **chogola’Gaik, ni’pi#ik, howa’Gan, ‘no:laGat**, etc. Les llaman con estos nombres y responden. Nombres criollos son, por ejemplo, “yuto”, “león”, “chiquito”, “corbata”, etc. En cuanto a los otros animales, sólo a los “caballos” se los nombra recurriendo al tipo de pelaje para referirse a ellos. Las “vacas”, “chivas”, “gallinas”, etc. no reciben nombre.

La cría de “ovejas” y “chivas” es una actividad típica de la mujer toba; esa es considerada su ocupación. Sin embargo, ante la necesidad, el hombre colabora o interviene en su manipuleo. Ella va de mañana temprano a soltarlas del corral, así como para verlas durante el día. A la tarde, las

guarda y es quien las campea y les brinda los cuidados que precisan. Los más ancianos recuerdan que obtenían “ovejas” de sus contrarios chulupíes. Como vimos, éstos eran dueños de nutridos rebaños, y les hurtaban en los enfrentamientos bélicos. Gordillo (1992: 134) observa que la cría de “chivas” y “ovejas” tuvo relevancia hasta la inundación de 1975/76 y que a partir de allí disminuyó notoriamente. En el curso de nuestra investigación pudimos observar progresos y retrocesos en la cría de este tipo de ganado. Tanto wichí como tobas criaban o dejaban de hacerlo; aumentaban o disminuían sus rebaños. En el caso de Pescado Negro, podemos señalar que en nuestras primeras estancias en el lugar no los tenían, pero a fines de los 90 el afianzamiento de rebaños era visible. La cría de chivas es una tarea apreciada entre ellos y quienes saben practicarla la emprenden.

Tampoco los wichí lhuku’tas criaron ganado vacuno durante su estancia en el Pilcomayo. Hasta hace pocos años, la ganadería, en cierta forma, les resultaba ajena. De la Cruz (1997: 113) sostiene que entre los wichí -en general- la tenencia de ganado (“ovejas”, “cabras”, y más aún el ganado mayor) reviste más bien una demostración de status que una estrategia económica complementaria o alternativa; aquellos que los poseen es porque tienen otro tipo de entradas, sea por salarios, venta de artesanías u otro rubro. Esto es parcialmente cierto, ya que este ganado se sacrifica para comer, sirve para obsequiar, y pese a que fueran “pudientes” sus dueños, las entradas en moneda siempre son insuficientes, y a la hora de tener necesidad, se venden.

El ganado vacuno se integró al conjunto de bienes que poseen algunos pocos, y que las distintas comunidades observan con variadas expectativas. Entre los tobas parte del ganado proviene de una suerte de derecho de pastaje que tradicionalmente cobraban a los criollos. Estos arreglos son unilaterales y es así que algunas personas connotadas acreditan en su haber cierto número de vacunos. En rigor, pertenecen a toda la asociación comunal y legalmente constituyen bienes compartidos por todos los socios. Por el momento, a juzgar por las informaciones

reunidas, este ganado pertenece a un dueño pero al mismo tiempo se aclara que es de todos¹¹⁰. Entre los wichí, desde hace cerca de cuatro años atrás, se inició un proyecto agropecuario con financiación y supervisión externa. Mediante un préstamo la gente de Pescado Negro (nada más que ellos) adquirieron vacunos y caprinos. La propiedad de los mismos es comunitaria; se estableció que ésta amortizará en cerca del 50% el préstamo y el resto se constituye en donación. Las ganancias serían para la comunidad. Al momento de concluir esta investigación se nos presenta con mucha incertidumbre el punto donde llegará esta iniciativa¹¹¹.

La cría de animales es muchas veces motivo de conflictos serios en ambos grupos étnicos; las acusaciones de robos a los criollos aún hoy están presentes. Éstos se llevan las crías y aún los animales crecidos (particularmente los porcinos y caprinos). Pero están también los propios vecinos rateos, de la misma localidad, que son bien conocidos por todos. Los inconvenientes del cuatrero no desalentaron a los tobas, quienes siguieron criando “caballos”, “cerdos”, “ovejas” y “chivas”. De a poco, sin embargo, el ganado caballar fue mermando por las sustracciones y hartó a la gente, abandonando la práctica. Los pequeños animales domésticos -rapiñados permanentemente- no obstante siguen siendo criados por algunas familias.

Entre los wichí, las crías de un animal que fue adquirido u obsequiado le pertenecen al primer propietario, según observa De la Cruz (1997: 113). Cuando ingresan al poblado animales a través de subsidios o donaciones, la cría pertenece al que entregó el dinero y queda en una situación de propiedad ambigua. Si la labor externa cesa o termina, entonces la cría se “pierde” o se “roba” (extravía), sin que nadie proteste por tal hecho. Así ocurre con los proyectos de cooperación que tienen entre sus ítems la promoción de la actividad ganadera. Luego

de un tiempo, cuando se atenúan sus intervenciones, sucede que la mayoría del ganado pasa a manos de quienes son asalariados, mientras que quienes no cuentan con esta entrada básica, los comen o los venden.

Caballos

La adopción del “caballo” por parte de algunos pueblos chaqueños es considerada como una de las consecuencias de mayor relieve del contacto con el blanco. Con este elemento, las actividades sociales, políticas y el modo de vida en general, adquirió un carácter nuevo (Métraux 1946: 202; Cordeu y Siffredi 1971: 15-17). Si bien este fenómeno se manifestó especialmente entre los guaycurúes del litoral, el evento, de alguna manera, rompió la uniformidad cultural que hubo antes de la conquista (Métraux 1946: 301-302). Fueron los nativos de habla guaycurú quienes se destacaron como jinetes a partir de los inicios del siglo XVII. Abipones, mocovíes, tobas y mbayás fueron los pueblos que conformaron el llamado “complejo ecuestre”. Otras naciones indias vecinas, como los maká y los mascoy, también fueron jinetes y guerreros de a caballo.

Sería dudoso que la gente que es motivo de nuestro estudio haya formado parte del denominado “complejo ecuestre” chaqueño. El ocaso de las agrupaciones ecuestres mencionadas habría llegado tiempos antes de que los grupos que tratamos hayan accedido regularmente al caballo (Cordeu y Siffredi 1971: 15-17). En efecto, estos grupos accedieron al mencionado animal muy tardíamente; sabemos que diversos grupos tobas, en los inicios del siglo XX, no eran realmente jinetes y que sus caballos eran muy precarios (Níklison 1916: 52; Métraux 1946: 202). Lo mismo puede apuntarse con respecto a los wichí. Mendoza y Gordillo (1989: 76) indican claramente que estos tobas no llegaron a conformar algo que se asemejara al tal complejo ecuestre, más que

¹¹⁰ Tal situación se da también con los vehículos motorizados, especialmente con las camionetas, que se obtienen para la comunidad pero pasan al usufructo personal del personaje encumbrado del lugar. Es de todos, pero en rigor, se hace dueño una persona.

¹¹¹ Renshaw (1988: 242) observó entre indígenas del Chaco paraguayo que quienes cuentan con rebaños de ganado terminan teniendo escasa influencia en sus comunidades de origen, ya que para evitar las presiones cuando faenen sus animales –y lo repartan entre los demás- se aíslan y asumen el rol de ganaderos rurales.

nada por el escaso número de “caballos” que podrían tener, y por la ausencia de estancias cercanas donde obtenerlos. Gordillo (1992: 85) apunta, en este sentido, que el uso del “caballo” entre los tobas estuvo limitado a la caza, la guerra con sus vecinos y el transporte. Parecida situación es la que se revela entre los wichí. Los grupos reseñados en este libro son conocidos en la literatura antropológica e histórica como “pedestres” o de “a pie”.

Los relatos de la gente adulta evocan que en pasadas décadas tanto tobas como wichí poseían muchos “caballos”. Sin embargo, otros relatos -que se remontan a un tiempo más lejano (tal vez más de un siglo atrás)- refieren que carecían de ellos. Según los tobas, los “caballos” pudieron obtenerse recién a partir del contacto con criollos, y especialmente, luego de trabajar en los ingenios azucareros. Un relato nos indica cómo se obtuvieron estos animales: “Cuando ha ido al ingenio, cuando dejaba el trabajo, pagan a la gente; entonces compraba un caballo o una yegua de un vecino, de un criollo (compraba de un vecino criollo cercano a su asentamiento). Alguno compra oveja, alguno compra chiva. De Tabacal, de ahí de los ingenios trae, o compran mula, porque ellos han ido a pie. Cuando llega el arreglo (= la paga de los patrones) de la gente, el patrón dice: voy a traer caballos. Hace un corral grande ...” (C. T.P. 8:13). Este mismo relato aclara como colofón cómo eran los tiempos pretéritos: “De caballo dicen que no había; solo que busca para comer y va acá o allá, así nomás andando (= caminando) por acá, por allá, (así) vive. Pero cuando era ido al ingenio ya había caballo; así que el cacique avisaba a la gente para ir a buscar suri, a caballo, porque ya (lo) tenían”.

Si bien los “caballos” no servían de comida a los tobas, eran un elemento de gran importancia en las cazas colectivas y como capital ante necesidades. En tiempos relativamente recientes era para ambos grupos étnicos uno de los medios de transporte privilegiados; servían especialmente para llevar cargas: productos de la cosecha, pesca, carne, agua, entre otros objetos. También cuando se mudaban o iban de visita a otros poblados se llevaban encima diversos enseres y niños.

Los “caballos”, y el ganado en general, eran los artículos que más mercaban los nativos con los criollos a su vuelta de los ingenios. Si bien algunos venían con sus montados desde aquellos lugares, una buena proporción de intercambios por “caballos” se hacían con los vecinos locales. En general los criollos no iban a trabajar a los ingenios, sólo algunos pocos decidieron participar de las migraciones temporarias, aunque recién lo hicieron con los últimos contingentes. Aclararon los indígenas que los reclutadores tenían expresas instrucciones de no llevarlos. Es por ello que los novedosos y codiciados artículos que traían los nativos como parte de sus pagas, atraían enormemente a la criollada. Un relato toba evoca cómo se daban aquellos hechos y nos muestra una de las formas de adquirir ganado: “Cuando venimos nosotros del Ingenio San Martín vienen todos los criollos, ven las yicas (= bolsas), revisan como (si fuesen) valijas; hay de todo: tijera, aguja, bombilla, peine. Ellas (las criollas) no tenían nada; dan (a cambio) queso, oveja, chiva, vaca, cambia por cosas. (Ellos están) hurgando las cosas, antes, ahora ya no, van al pueblo. Los criollos no iban a los ingenios, después, cuantos años hará de esto, cuando éramos grandes nosotros, iban dos o tres criollos. Pero el hombre que nos buscaba a nosotros (le) era prohibido llevar criollos”. Nuestro informante tuvo varios caballos que poco a poco fue perdiendo; algunos se los robaron (o se extraviaron), otros los vendió acuciado por la necesidad, otro dio en pago por una curación chamánica. Sobre el modo de procurárselos nos cuenta: “/cómo los conseguiste?/ - si, comprado /de quién/- De un paisano que vive en Sombrero Negro. Yo le di una frazada, colcha muy linda que traje de ingenio y una cacerola le he dado, y un pantalón; y (él) me ha dado una potranca. Y después he comprado otra yegua de un criollo en la banda (en territorio paraguayo). Llevé una cacerola y un género de 3 metros para vestido, hilo, aguja y hasta eso no más. Y en eso hice criar con los dos. Después he comprado un caballo, no cojudo. También (lo cambié) con bota y un sombrero coya (= boliviano), grueso, grande; yo le he dado al mozo criollo de la banda. Un caballo he comprado” (C. T.P. 6: 118-119).

Luego de la gran inundación de los años 70 y la reubicación de la gente, la frontera seca facilitó aún más el auge del abigeato por parte de los criollos de una u otra banda. La mayoría de los “caballos” iban a parar a establecimientos paraguayos. Los sucesivos robos fueron desalentando completamente a los nativos, que vieron perderse a todos sus “caballos”. En los años 80 aún algunas personas conservaban sus viejos “caballos” o crías que iban desarrollándose. Los que pudieron venderlos lo hicieron, otros murieron o bien se los robaron. En la actualidad se pudo registrar apenas dos personas con caballos en La Rinconada.

En los años pasados junto al río, igual que los tobas, los wichí criaron “caballos”, “burros”, “mulas” y “cabras”. Era estimada entonces la cría de “montados”. Recuerdan que los “caballos” servían también para organizar carreras. Estos eventos son parte de la vida festiva de los criollos, en la que participaban también los indígenas, o bien ellos mismos las organizaban. Estas carreras de “caballos” eran entre gente de la misma etnia o bien disputaban con criollos. La gran creciente del río Pilcomayo, y su posterior enlame, tuvo consecuencias funestas sobre aquel abundante ganado caballar. Por un lado pereció mucha hacienda, y por el otro, los nuevos sitios de asentamiento eran montes o bosques sin pasturas cercanas, lo cual tornó extremadamente trabajoso criarlos. Es así que -al llegar a sus nuevos asentamientos- los vendieron. Muchas veces los vendían cuando sus dueños fallecían. Los wichí también fueron víctimas del abigeo criollo; desaparecieron animales o los vendieron ante el temor de perderlos. El caballo fue suplantado, nos aclaran, ya que “hoy día todos tienen bicicleta”.

Los wichí mencionan dos problemas que les desalentó a tener caballos; en primer término el ya mencionado cuatrismo, vigente aún hoy, pero que en décadas pasadas era un real flagelo. Por otro lado, hubo problemas intrínsecos dentro de la comunidad misma, originados por la tenencia de los animales. En efecto, se recuerda que hubo accidentes con los “caballos”. A raíz de estos hechos hubo algunas muertes. Pese a estos antecedentes, querían criarlos nuevamente, pero supeditados a tenerlos en

potreros seguros a fin de evitar ambas causas de pérdidas. Nuestros informantes contaron que querían solicitar estos animales al gobierno, al partido político o a otra organización.

Burros

Los tobas no compraban “burros”, en contraposición con los “caballos”. Estos animales estaban asilvestrados en la zona y de allí los tomaban; serían tal vez animales cimarrones que se difundieron allí desde las zonas periféricas. Los amansaban y una vez que tuvieran cría obsequiaban a un vecino.

Como hicimos notar más arriba, los wichí poseían “burros” cuando vivían en la zona pilcomayense. Ahora, en sus nuevos asentamientos carecen de ellos. Una de las razones de la carencia (junto a los “caballos”, “chivas”) se debe a la gran inundación de los años 70 que les obligó a buscar otros asentamientos. Muchos se perdieron empantanados, y en la medida que pudieron salvar algunos los vendieron. En cuanto al uso de los “burros” en tiempos pasados, se recuerda que era un bien de gran provecho para la carga y la movilidad. Cuando las mujeres iban a sitios distantes donde había abundancia de “algarrobos” o “poroto de monte”, se valían de ellos para transportar bolsas muy grandes del producto. También lo ensillaban para ir de un sitio a otro. Los hombres también lo usaban cuando iban a pescar de manera que si lo reunido era abundante lo pudieran traer cómodamente. En cuanto a otros usos, no lo registran; por ejemplo en labores agrícolas.

Como señalamos en el ítem dedicado a los “caballos”, hay razones que habrían motivado a los wichí a que ya no desearan tener “burros”; se relacionan básicamente con el comportamiento de estos animales. En efecto, el correteo, las peleas entre machos o entre hembras, se consideró un peligro para los caseríos, donde niños, mujeres o ancianos están sujetos a ataques o a atropellos a raíz de las corridas o persecuciones que emprenden estos animales entre sí. Así los fueron vendiendo y deshaciéndose de ellos. Se refiere también la necesidad como causa de su venta. Los criollos los suelen adquirir, y entonces cuando alguien precisa de dinero, los venden.

Los tobas aún en la actualidad crían y utilizan “burros” para ciertos fines, aunque de manera reducida. Les sirven especialmente en verano, cuando la recolección de frutos y cosechas se intensifica. Pasado el verano los largan al campo, y ellos por sí solos vuelven al iniciarse la estación estival. La bicicleta lo ha reemplazado en gran medida (Figs. 12 A y 18 F).

Aves de corral

Antes, los tobas criaban “gallinas” y “gallos” pero no los comían, no les gustaba. Todavía hoy no es frecuente que los sacrifiquen para organizar una comida privada. Suelen hacerlo para agasajar a una visita o para obsequiar a algún familiar o amigo. Su venta a los criollos es lo común. Los “pavos” se crían aún más raramente, lo mismo que los “patos”. Suelen tenerlos casi exclusivamente para la venta. Próximas las fiestas de fin de año, los acopiadores de pueblos cercanos les adquieren, siempre a bajo precio. Las “guineas” son conocidas por ambas etnias; entre los tobas algunas familias las tienen¹¹².

Los wichí también conocen la cría de aves de corral, y las tienen desde muchos años atrás. Éstas reciben un nombre en su lengua según vemos en el Cuadro 1, crían especialmente “gallinas”, y aunque conocen a las demás (“patos”, “pavos”, “guineas”), porque suelen verlas en los pueblos y puestos criollos, no las tienen. Los huevos de “gallinas” son consumidos, aunque si pueden prefieren venderlos a los criollos, de manera que es un artículo para su pequeño comercio.

Cerdos

Los tobas gustan de la cría de “cerdos”. Los lechones suelen venderlos a los criollos, que vienen aún desde los pueblos a comprarlos en vísperas de pascuas o de las fiestas de fin de año. Parecida situación se da entre los wichí, quienes crían “cerdos” para su consumo y venta a vecinos y acopiadores (Fig. 12 C).

CAMBIOS EN EL HÁBITAT

En el capítulo correspondiente a **Hábitat** mencionamos los rasgos distintivos de la flora y la fauna regional; también nos referimos brevemente a los diversos factores que afectaron tanto a la flora como a la fauna en todo el Chaco seco en el ítem *el cambio del escenario natural*. Este tipo de detalles biogeográficos se encontrarán en dichos apartados. En este ítem realizamos un breve relato sobre los procesos de transformación ambiental y cómo afectaron a los grupos estudiados; nos basamos en los recuerdos de nuestros informantes, en los datos tomados de la bibliografía y en nuestras propias observaciones.

Fisonomía tradicional

Tanto los testimonios orales como la literatura sobre el Chaco hablan de aquellas praderas que caracterizaron su fisonomía de “parque”. Astrada (1906), al glosar sobre el ambiente, proporciona un conjunto de valiosos datos. Así cuenta: “Estos campos son de primera clase para la ganadería, y deben tenerlos muy en cuenta alguna vez los interesados en el ramo,” (l.c., 124). Los “simbolares” son frecuentemente mencionados en el diario y en partes del informe; en uno de sus párrafos da una pintura muy real de este tipo de vegetación: “Todavía los simbolares! Por el lado del Ferreyra nada interrumpe la vista, a no ser uno que otro pequeño grupo de chañares y algarrobos. El “palmar” sólo se insinúa con unos pocos ejemplares (l.c., 131). Luego insiste: “los campos son extensos y poco boscosos en esta parte. Pastos, variadísimos y de excelente engorde en las cuatro estaciones del año; pueden equipararse con la alfalfa (l.c., 164). El “pasto cespó” (...), es resaltado como el mejor para el ganado (l.c., 142). Menos de veinte años después, con los ganaderos criollos ya instalados en la región, Castañeda Vega (1920: 11) enfatiza el exceso del ganado y el rápido empobrecimiento de los campos. Era tal la situación, según nos informa este ingeniero agrónomo, que:

¹¹² De la Cruz (1997: 111) apunta que los wichí tienen “guineas” por su canto y porque les sirven como vigilantes de la casa.

Cuadro 1.- Nombres toba y wichí de los animales domésticos

<i>Criollo</i>	<i>Toba</i>	<i>Wichí</i>
<i>buey</i>	'wegeana'Gaik, na'wegeanaGa'nek	no se conoce
<i>burro</i>	'ahena	as'nu
<i>caballo</i>	pe'geaq	yela'tax
<i>cabra</i>	'ketaq	kai'la
<i>carnero</i>	pe:'naq	kalne:'lu
<i>chancho</i>	ko:'chi	qu:'ci
<i>chivato</i>	'ketaGalo'wa#a	
<i>cojudo</i>	lo'wadaik	yela'tax to:as'naq
<i>gallina</i>	o'legeaGa	hü:'ü
<i>ganso</i>	woso'gok, waho'gok	juye'tax, qa#ma:'tax
<i>gato</i>	'michi	silo'qoi to:to'lo#, mi:'ci
<i>guinea</i>	to'kot; to:'kot	pu'jwat
<i>mula</i>	'mola	mu:'la
<i>oveja</i>	nagana'Ga#te	cuna'tax
<i>paloma</i>	doqo'to 'poleo	hükwina'tax to:'loi
<i>paloma blanca</i>	doqo'to pagea'Gaik	ne'lo hükwina'tax lhi'taq
<i>paloma oscura</i>	doqo'to 'ledaGaik	ne'lo, hükwina'tax lhi'taq
<i>pato</i>	taGa'ñi	ju'yax to:'loi
<i>pato blanco</i>	taGa'ñi pagea'Gaik, t. ne'lo	juye'tax
<i>pavo</i>	'qal'qal	niklhi'tax
<i>perro</i>	'pioq	si:'nox, asi:'nox
<i>potro</i>	pe'geaq le'wadaik, pe'geaq lo'wadaik	no se conoce
<i>toro</i>	'to:do	tu:'lu to:as'naq
<i>vaca</i>	wa'ka	tu:'lu to:aci:h'na
<i>yegua</i>	pe'geaq ya'wo	yela'tax to:cih'na

“cuatro o cinco años atrás, según referencias, el exceso era mayor y tan grandes los perjuicios, que la mayoría de los pobladores “vacudos” tuvieron que mandar la mayor parte de su ganado para abajo, establecido puestos en Pescado Negro, Sombrero Negro, Laguna de los Pájaros, etc., por no tener pastos suficientes en sus lotes”. Vemos, de esta manera cómo fueron los criollos avanzando y ocupando en poco tiempo nuevos territorios wichí y toba-pilagá, preci-

samente en los sitios donde se realizó esta investigación. La expansión fué tan amplia como rápida, pues “los chaqueños están poblando con sus haciendas todo el terreno a lo largo del Pilcomayo, desde el Hito hasta los comienzos de los esteros de Patiño ... (y aún), han invadido la banda boliviana (actual Paraguay)” (Castañeda Vega 1920: 7).

Los tobas señalan que había extensísimos pastizales y tienen clara conciencia que fueron destruidos por los ganados; los

montes y bosques ocuparon su lugar. Cuentan que en tiempos pasados, cuando los pastizales crecían altos les prendían fuego; el pastizal bajo facilitaba la caza y el desplazamiento de las personas. Luego que cayeran las lluvias, los pastos crecían nuevamente con vigor. Los incendios del nativo se redujeron ante el avance del criollo con su ganado, lo que causó la desaparición del combustible del suelo por el pacido. Entre los pastos, que son muy variados, ellos destacaron el **kowa'Gaik** (*Digitaria insularis*) que brotaba con exuberancia, **naikyo'Got** (*Imperata brasiliensis*), **qoqo'ta 'poleo** ("símbol", *Pennisetum frutescens*) y **chiekma'Ga** (*Elionurus muticus*).

Los relatos wichí sobre su hábitat dan cuenta que aquellos ámbitos ocupados por ellos eran también prados: "Todo esto era campo, no había nada de palo. Contó mi abuela que todo esto era campo, no había hierba. No había árboles, sólo palitos delgaditos. Y antes había mucho arco iris (**la:'wu**), se le encuentra, pero se forma (se transforma) como vaca, al rato viene agua (= llueve)" (C. Ma. 4: 90).

Los pastizales antiguos -evocan los wichí- estaban constituidos por varias clases de gramíneas, entre los que se destacan el "pasto cesposo" (**cemo:'hī**), "aibe" (**pa:'tax**), "símbol" (**pe:hne'tes**) y "paja" (**i:'lax**). En estos pastizales abundaban los "ocultos" (*Ctenomys* sp.); para cazarlos, la gente del pasado prendía fuego al pastizal. Las inmediaciones de la laguna de Vaca Perdida era "querencia" de la banda toba denominada **mañi'Godipi**, grupo que se dedicaba principalmente a la caza. Cuentan que toda esa zona hasta Pozo de Maza, Avispa, Lecherón, Pozo Ramón, Breal, eran pastizales sin árboles, muy apropiados para la caza ecuestre.

El área de inundación del Pilcomayo era y es aún de gran fertilidad para la práctica agrícola; así lo entendieron desde antiguo los pueblos asentados en la región. Astrada, en su exploración del Pilcomayo, a lo largo del curso pudo observar en los asentamientos indígenas cercanos ricas sementeras. Este autor proporciona datos importantes que nos

permiten comprender diversos tópicos que presentamos en el capítulo correspondiente a **Agricultura**. Así, apunta que el río "desborda sus aguas en época de crecientes a una y otra orilla, dejando de este modo terrenos regados y, por consiguiente, aptos para la agricultura en una extensión utilizable que varía de dos a cinco cuadras sobre sus márgenes". Prosigue comentando las cualidades de dichos terrenos: "La región presenta visibles señales de haber estado antiguamente cubierta por las aguas y es donde los indios hacen preferentemente sus sembrados: las chacras con maíz, zapallos, porotos, sorgo o tabaco, se encuentran hacia cualquier rumbo, exuberantes y de prodigioso rendimiento, notándose la particularidad de que las sementeras se hacen sin la previa preparación del terreno. Esta tierra es riquísima...." (Astrada 1906: 43-44). Luego, se refiere a unos "bobadales" (sitio donde crece el "bobo", *Tessaria integrifolia*) de la ribera enlamada, y observa: "Damos a cada paso por este lado con chacras indígenas de maíz, zapallos, porotos y tabaco, y, lo que causa extrañeza teniendo en cuenta la estación, aún con choclo y zapallitos tiernos (el dato está fechado el día 28 de junio)" (l.c., 95). En varias partes de este escrito, nuevamente resalta estas peculiaridades del terreno, las cuales han sido confirmadas por las informaciones y por la observación directa.

A los factores que se produjeron desde finales del siglo pasado (presión militar, migraciones estacionales a los ingenios azucareros, irrupción de los criollos ganaderos), se sumó el cambio ambiental acaecido como consecuencia de la presencia de ganado. La nueva situación creó las condiciones para que el modo de ser cazador-recolector se reorientara hacia formas más complejas.

Transformaciones en el hábitat

Diversos autores preocupados por el uso y deterioro del ambiente han manifestado las razones que lo causaron y esbozaron un panorama realista de la situación; al mismo tiempo expusieron ideas y pautas de manera de revertir la situación¹¹³. La fundación de la población pionera en el Pilcomayo -la Colo-

¹¹³ Véase en el capítulo **Hábitat**, en el ítem *El cambio en el escenario natural*, una síntesis de los acontecimientos así como -a grandes rasgos- los problemas ambientales suscitados.

nia Buenaventura- obedeció, como señalamos antes, a la necesidad de pasturas para el ganado. Las descripciones del primer momento a cargo de su fundador (Astrada 1906) son elocuentes sobre la escenografía primigenia. En menos de veinte años, el informe de Castañeda Vega (1920: 49-50) abunda en datos que señalan el progresivo y veloz deterioro ambiental; “En los campos de la Colonia Buenaventura,....., en la actualidad, lo que cuatro o cinco años atrás eran inmensas abras de pastoreo, cubiertas de simbol, es un peladar sin una mata de pasto, pero totalmente cubierto de arbolitos de tusca....”. “El vinal ha invadido en la misma forma que la tusca, los campos del Bermejo o Teuco y de La Florencia, colonizados hace veinte o treinta años. Hay porciones de campo en La Florencia completamente invadidas por el vinal”.

La implementación del ferrocarril tuvo consecuencias de diversa índole; su trazado y funcionamiento fue el que generó un auge en la explotación forestal: durmientes, leña, postes, y otros usos de la madera se incrementaron notablemente.

Morello y Saravia Toledo (1959b: 231-234) recuerdan que en los inicios del siglo los puestos ganaderos eran preferentemente de vacunos, los que progresivamente fueron mezclados con caprinos, convirtiéndose en una ganadería mixta con un progresivo aumento de cabras; el grado de devastación de la cubierta verde y la intensidad de la erosión está regido por el número de animales¹¹⁴. El resultado de la sobrecarga de caprinos hace que las gramíneas se reduzcan y la vegetación se limite a pocas especies.

Barbarán y Saravia Toledo (2000: 215) sostienen que el uso de los recursos naturales sobre el nivel de su tasa de reposición provoca la pérdida de la calidad y productividad del ecosistema (capital ambiental), lo que deriva en el empobrecimiento de la población local. Adámoli (1994: 14) hace notar que los diversos sistemas de explotación tuvieron en consideración exclusivamente la rentabilidad económica sin tomar en cuenta la sustentabilidad ambiental. Esto se debe a que los dos sistemas de producción dominantes en el Chaco seco son la ganadería de

monte y la explotación forestal minera, que por sus características muy precarias son insustentables tanto en el plano económico como ambiental.

Coirini y Maccagno (1997: 70-73) bosquejan un panorama de mejor aliento y productividad para la zona sobre la base de un manejo adecuado, acorde con las características del medio. Del mismo modo, Adámoli (1994: 14-15) propone ciertos modelos de manejo que armonicen el desarrollo con la conservación. Hace notar que mediante adecuadas técnicas de manejo es posible la recuperación de los recursos naturales. A tal efecto, plantea la necesidad de implementar sistemas de producción sustentables –que implican una inversión y costo apreciable– ya que de lo contrario no puede lograrse una transformación. El esquema de explotación tradicional no hace sino agudizar la ya crónica degradación ambiental de la región. La alternativa consistiría en sustituir gradualmente esos sistemas de producción por otros tecnológicamente avanzados, cuyas características deberán ser definidas en forma participativa por los productores, científicos y técnicos. La dificultad para emprender estas medidas se basan en lo costoso de su implementación y los escasos medios del poblador local, sumado a cierta actitud reacia a emprender otras alternativas. Una posible salida estaría en función de un buen trabajo de extensión donde se demuestren las ventajas de las propuestas (véase Adámoli 1994: 16; Coirini y Maccagno 1997: 70-73).

EQUILIBRIO ENTRE SOCIEDAD Y AMBIENTE

Durante el tratamiento de diversos tópicos y referencias sobre especies, ya sean animales o vegetales, veremos que en numerosas ocasiones las metodologías de extracción y aprovechamiento son sumamente destructivas. La idea de un pensamiento “ecologista” entre los nativos de la zona fue desarrollada por varios autores, quienes han querido ver un correcto uso y una equilibrada relación con la naturaleza circundante (véase en la bibliografía citada en este ítem).

¹¹⁴ Esto, que fuera observado en Santiago del Estero y Salta, sucedió también en Formosa.

Por observación directa -en nuestros días- nada nos revela que existía alguna clase de actitud conservacionista, o siquiera una idea sobre los efectos perniciosos de la sobreexplotación de los recursos. En las entrevistas a ancianos tobas se averiguó sobre este punto; ellos dejaron en claro que habitualmente no tomaban precauciones al respecto. En general se recolectaba hasta agotar y así acababa el artículo. Sólo quedaba el recurso de que se mudaran y que en el interín brotaran nuevamente. Un anciano toba decía: “**diki’chik** (*Nymphaea jamesoniana*) o **na’pit** (*Monvillea spgazzinii*), cuando sacan para comer ellos no los cuidan, ya tiran, se destruyó; igual que **’chaik** (*Copernicia alba*) cuando sacan ya seca todo (el “palmar”). Igual que **ta’de:k** (*Prosopis kuntzei*) que lo usan mucho para arco y flecha, no lo guardan semilla, no le cuida más. Como los antiguos no permanecían en un lugar todo el tiempo y como se cambia, se van otra vez, eso brota”.

Seguramente Miller (1979: 21-49) fue el autor que con mayor detenimiento analizó y fundamentó su idea de “armonía” entre la sociedad toba y su entorno antes de la presencia del blanco. Dice el autor que aquellos eran tiempos en los que la cultura en su totalidad tenía respuestas para los fenómenos naturales y sobrenaturales. La colonización y la conquista habrían producido la “disonancia”, es decir la disrupción del orden que existía previamente. Miller sostiene que los tobas “eran verdaderos ecólogos antes de que esta palabra fuese inventada por los occidentales”. La llegada del hombre blanco, que derriba árboles y extermina los animales, también destruye la morada de los dueños de plantas y animales, de espíritus auxiliares y demás entes sobrenaturales. Es así como la armonía entre el hombre y la naturaleza ha sido destruida en tal forma que no será reconstruida, concluye el autor mencionado. Sobre la existencia de una idea “conservacionista” hay distintos puntos de vista. Así, Renshaw (1988: 236-237) expresa que indígenas del Chaco paraguayo dicen

que tradicionalmente limitaban el número de individuos durante la caza, pero cree que esta explicación es más ideal que una verdad histórica; al respecto señala ejemplos en Sudamérica. En el Chaco, las noticias sobre modalidades extractivas perniciosas y expoliadoras hay varios ejemplos. Uno de ellos data de mucho antes que en el mundo científico se conceptualizara la ecología y se alarmara la sociedad por el exterminio de especies. En un escrito, el padre jesuita J. Sánchez Labrador, a fines del siglo XVIII, relata que las familias mbayá reunidas en la misión regida por él, destruyeron todos los palmares dentro de un radio de 6 millas en rededor en tres o cuatro semanas (Sánchez Labrador 1910, I: 162)¹¹⁵. También a principios del XIX el misionero anglicano Grubb (1911: 190) relata cómo un grupo de nativos lenguas se comieron todos los huevos de “ñandú” pese a sus protestas para que dejaran algunos para cría.

Cordeu y de los Ríos (1982: 161) rechazan la hipótesis ecologista de Miller, y se preguntan “cómo se explica, por ejemplo, la expoliación amplificada del espacio económico en la época ecuestre sin que mediara ahí el criterio de “armonía cósmica”, que debería haber opuesto entonces algún freno a la liquidación de la fauna silvestre efectuada por los jinetes indígenas”. Gordillo (1993: 78-79) también hace una crítica sobre el “ecologismo imaginado” en los trabajos de von Bremen (1987) y Miller (1979). Está también difundido entre numerosos autores la tendencia de ver en los tabúes y en las prohibiciones de diverso tipo, que estas normas actúen como agentes reguladores del buen uso de los recursos naturales. Nuevamente citemos a Miller (1979: 49), que ha sintetizado muy bien este ejemplo en el caso de los tobas: “Una serie bien complicada de tabúes alimentarios, de acuerdo con la menstruación, el embarazo, el nacimiento, la muerte y las actividades de caza, servía también para controlar la distribución de los recursos animales y vegetales, particularmente los ricos en aminoácidos. Cuando

¹¹⁵ Dice el mencionado texto: “La primera vez que llegamos los Misioneros á la tierra de los Guaycurús hallamos el sitio que escogimos para la reducción lleno de gruesas y altas palmas, que cogían más de dos leguas de terreno, fueron concurriendo poco á poco los infieles: y, á unas tres ó cuatro semanas, apenas se veía en pie una de tantas palmas. Si tienen á mano los cogollos no saben saciar su apetito.....”

ocurrían escasez de alimentos o desastres naturales, los tobas intensificaban su comunicación con los poderes y fuerzas sobrenaturales, y buscaban la explicación en el hecho de que los tabúes alimentarios o sociales habrían sido probablemente violados”. Renshaw (1988: 237) tiene una explicación distinta a la “ecologista” o de regulación a través de preceptos normativos. Él considera que estas sociedades han podido mantener el balance entre sus poblaciones y los recursos naturales, en parte al menos, a que entre sus valores se rechaza la acumulación de excedentes.

Renshaw (1988: 236) observó que los nativos del Chaco aún ven al medio ambiente como una fuente de riqueza inagotable. En consecuencia sus recursos pueden ser explotados por cualquiera. En el material reunido por nosotros se manifiesta la persecución exterminadora de las especies y un desconocimiento real de los acontecimientos, sobre todo en cuanto a la merma o ausencia de determinados animales en su hábitat. Las expresiones “se fueron al Paraguay”, “se van porque hay ruido”, “ya no llegan, ya no vienen” son continuas. Durante nuestras entrevistas pudimos notar que los ancianos insistían en el progresivo agotamiento del ambiente, pero subrayaban que las causas que lo motivaban eran principalmente la invasión de los blancos y sobre todo del ganado. Este hecho real –que ya lo tratamos– no era complementado con reflexiones en lo que les atañe a su propio accionar. En general se piensa que los animales se fueron a otras partes, especialmente al Paraguay, donde creen que es aún tierra despoblada y donde se entiende que se los cuida y protege (“mezquina” dicen) mejor. Parecidas observaciones han reunido otros autores; así Renshaw (1988: 238) señala que los indígenas del Chaco paraguayo aún perciben su tierra como un lugar de abundancia y no ven ningún mérito en tomar precauciones. El recurso natural está a disposición de quien lo quiera utilizar. Según De la Cruz (1997: 107-108), los wichí afirman que los “dueños” se van del monte y con ellos sus animales, a causa del avance de la “civilización”. El orl

del orlín de vaca es –según apunta este autor– el causante de tales migraciones, que aseguran, van con destino al Paraguay.

Barbarán y Saravia Toledo (2000: 215) son escépticos respecto a que una postura conservacionista formara parte de la actitud del nativo chaqueño. Sostienen que en tiempos pasados podría haber existido un “equilibrio” en la interrelación ambiente-aprovechamiento; pero esta relación se fundamentaba en la baja densidad de la población, la amplia distribución de tierras, limitada influencia del mercado y las tecnologías de recolección rudimentarias. La tendencia que idealiza el buen uso de la naturaleza entre los indígenas es postulada también por Chébez (1994: 38), quien sostiene que por lo general las comunidades nativas que utilizan los recursos naturales para su sustento hacen de ellos un uso cuidadoso más digno de estudio y admiración que de fiscalización y prohibición. De la Cruz (2001: 387) apunta sobre esta cuestión que la relación del indígena con el ambiente se idealiza, olvidándose la larga historia de colonización y la instalación del modelo capitalista en su entorno y formas de vida; muchas de estas posturas reivindicativas –cree el autor– son más bien posiciones ideológicas que realistas.

Este tema no ha sido abordado explícitamente durante nuestra investigación, pero es imprescindible que sea tratado a la brevedad dado lo grave de la situación. Será de enorme trascendencia poner en claro esta cuestión por las repercusiones futuras entre las generaciones que vendrán, en el sentido de dotar mediante la educación formalizada las nociones sobre el uso correcto de los recursos naturales, la pérdida de la biodiversidad y una educación ambiental plausible.

NUEVO PERFIL DEL LÍDER O LA AUTORIDAD

Los tobas rememoran la personalidad de quienes fueron sus antiguos caciques y marcan sus rasgos éticos en contraposición con los hábitos de los que se desempeñan como tales en la actualidad. Este punto se trató con cierto detalle en el capítulo **Etnografía**¹¹⁶, en

¹¹⁶ Véase también en el ítem *ingenios* de este capítulo, donde se desarrolla el nacimiento de un tipo diferente de jefatura en función del trabajo asalariado.

el ítem específico denominado *caciques*. El que oficiaba con este cargo era un hombre capaz, guerrero, hábil cazador, un sabio. No era, recuerdan, una persona que dispendiaba obsequios, pues sus recursos eran limitados. Pero él protegía, ayudaba y enseñaba; les instruía en las costumbres.

Cordeu y Siffredi (1971: 35-41) recuerdan que los efectos de la conquista militar y la colonización de sus territorios chuquenses se hicieron sentir con toda intensidad en los mecanismos políticos tribales. Progresivamente, los liderazgos tradicionales perdieron su importancia a favor de nuevas formas nacidas del contacto. Actualmente hay caciques pero no se destacan por nada en especial, aunque cumplen algunas funciones en su sociedad, sobre todo, para intermediar la relación con los blancos. Algunos de ellos son descendientes de antiguos caciques, de prestigiosos chamanes o de algún personaje que tuvo relevancia en algún evento especial en su grupo. En estos casos, evidentemente prevalece el principio de la herencia de sangre, que tuvo su fundamento en el liderazgo del pasado. Mendoza y Gordillo (1989: 81-82) señalan que entre los tobas se dio el cambio en la estructura interna del poder con la creación de la figura del “capitán de ingenio”. En este caso, las cualidades requeridas eran las de ser un intermediario –con buena predisposición– con los patronos, y que por ende conociera el español y estuviera al tanto de las costumbres del blanco. De la Cruz (1997: 71) postula que no es erróneo pensar que los actuales caciques son el resultado de una herencia histórica de estructuras creadas en los tiempos de sus estancias en los ingenios azucareros, donde un “sacador de indios” buscaba a los “lenguaraces”, con quienes mantenía el vínculo y hacía los tratos laborales.

Hoy en día son cotizados los cargos o empleos remunerados a nivel provincial. Cada poblado realiza sus reuniones y elige candidatos, por ejemplo, para ejercer el cargo de concejal ante la Comuna de Pozo de Maza. Mientras dura la campaña los candidatos recurren asiduamente a la gente en busca de apoyo. Si resulta ganancioso,

pronto se olvida de quienes lo apoyaron, y a partir de allí, se quejan reprochándoles que sólo piensen en su beneficio personal y en el de su entorno inmediato. Muchas de estas autoridades o representantes, remunerados y con capacidad para acceder a beneficios de diversa índole, son indígenas. Para ellos están dedicados los comentarios más agrios. Un relato de lo acaecido en los últimos años nos da una gráfica pintura de los hechos:

“A esa gente, Enrique y Miguel (usamos nombres ficticios en la transcripción) hicimos ganar. Pero cuando ya gana ni se acuerda de darnos nada. Y si, pero ya busca a (para) su propia familia y se olvida de nosotros, por eso no tenemos nada. Pero como somos honestos, buscamos nosotros (nos arreglamos) no le molestamos, no pedimos nada. Pero en vez de que cobra y nos da (algo), nada. Elegimos y tiene un sueldo, pero ni me convida, se olvida. Él mismo se acomoda. Pero cuando a él le falta (algo) dice que va a pedir para la gente; habla con el intendente (u otra autoridad). Recibe (beneficios) pero es para él no más” (C.T.P. 10: 56-57)¹¹⁷.

Sin embargo, estas pequeñas mezquindades que resultan penosas en el cotidiano vivir, se superan cuando el interés grupal o de toda la sociedad está en juego. La fuerza cohesiva es absoluta en momentos de crisis o cuando el interés incumbe a todos; en estos casos todas las comunidades actúan en consecuencia y con coherencia.

La decepción y las malas experiencias con las autoridades políticas y administrativas se hacen manifiestas. Veamos algunos comentarios de los wichí: “Los gobernantes tanto a nivel provincial como local no nos respetan, o sea que no respetan a nuestro cacique y delegado. Hace 13 años que estamos en democracia del Partido Justicialista. Peor igual estamos como antes, no hay casi diferencia. Parece que no tenemos gobierno”. “Nosotros somos votantes y estamos cansados de promesas. Dicen que van a traer tractor, camioneta, camión, acoplado, tanque de agua, pero cuando pasan las elecciones los compañeros se olvidan de sus promesas” (PPI 2002: 80).

¹¹⁷ Gordillo (1994) realiza un pormenorizado relato y da ilustrativos ejemplos de exigencias, reproches, presiones y conflictos acaecidos a personas que acceden a cargos o empleos entre los tobas.

Un joven toba reconoce el eficiente funcionamiento de las antiguas jefaturas y señala la pernicioso injerencia del modelo actual: "Nuestros antepasados no conocían la política, pero tenían formas de organizarse y ahora los políticos las destruyen. No había policía, ni gendarmería y no dependíamos del gobierno. Teníamos nuestros caciques, que tenían el poder para dar la justicia al pueblo indígena" (PPI 2002: 33).

De la Cruz (1997: 123-124) bosqueja muy bien la situación angustiosa que sufre un jefe político o autoridad indígena que se supedita al mundo de los blancos. Este liderazgo lo somete a permanentes tensiones por parte de su grupo, que comprende un número mayor de gente, que excede la familia o la banda y puede abarcar toda la tribu o aún más. Los requerimientos son múltiples y son imposibles de satisfacer. Al mismo tiempo, la autoridad provincial, regional o partidaria también ejerce sus exigencias –generalmente con mucha dificultad para conciliar intereses– lo que redundo de una manera muy negativa en el individuo y en consecuencia en todo el grupo que representa.

RECIPROCIDAD EN NUESTROS DÍAS

La modalidad antigua, según el modelo de dar y recibir, de compartir, fue transformándose de una manera progresiva por el esquema de pagar y cobrar tomado de sus vecinos criollos y puebleros. Antiguamente¹¹⁸, los wichí y los tobas compartían los productos de la caza, la pesca, la recolección y la cosecha hortícola con familiares, vecinos, personas que se acercaban al domicilio, algún chamán, anciano o inválido sin familiares, entre otros.

Con respecto a los tobas, vimos que en el pasado sus relaciones se caracterizaron por un marcado igualitarismo, primando en sus acciones el concepto de la reciprocidad. Los cambios acaecidos en su sociedad, una vez insertos en el mercado, dio lugar a que estas relaciones pautadas tradicionalmente se fueran debilitando sobre todo a partir de la difusión de puestos públicos, lo cual dio

lugar a un proceso de diferenciación que va adquiriendo un auge mayor en los últimos años (véase Gordillo 1992: 168)¹¹⁹.

Para ambos grupos étnicos, hasta no hace tantos años era casi inaceptable que un integrante de la comunidad tuviera la posibilidad de acumular bienes y se diferenciara de los demás. En los raros casos que algunos de ellos se proyectaran como almaceneros o pequeños comerciantes, pronto el grupo social demostraba su rechazo, su condena y acaecía la ruptura. Es lo que pudo observarse entre los wichí en Pescado Negro hace una década atrás.

Actualmente, entre los wichí se "cambia" o se vende. Así, una persona asalariada o pensionada suele traer mercadería del pueblo; el dueño la cambia, no la regala. Si alguien tiene pescado, da a cambio azúcar o yerba, si no tiene nada que ofrecer no se le da nada. El auge que adquiere el comercio de productos entre los wichí es muy importante y está relacionado con las posibilidades de acceder a algún tipo de paga laboral, o de la venta de ciertos productos o artículos (artesanías, leña, algarroba, etc.). Sobre el papel del dinero o los productos obtenidos a cambio de trabajo, De la Cruz (1997: 135-136) entiende que son bienes individuales, que no se distribuyen del mismo modo que los obtenidos de la naturaleza. El propietario lo decide según su criterio y está librado de las obligaciones según la tradición. Esto se explica –según el autor mencionado– porque es un recurso no instituido en los mitos antiguos y por ende no existe una normativa que la prescriba. Pese a las dificultades de efectuar generalizaciones sobre este punto, De la Cruz (1997: 126-129) trata de bosquejar una interpretación sobre la actual redistribución de bienes entre los wichí. Acude al modelo de la distribución concéntrica, según el cual los artículos se entregan a los integrantes del grupo familiar local, luego a los grupos emparentados próximos y por fin a los parientes más alejados, que habitualmente no viven en el mismo lugar.

Renshaw (1988: 230) observó entre aborígenes del Chaco paraguayo en condiciones

¹¹⁸ Véase el tratamiento de este tema en el capítulo **Etnografía**.

¹¹⁹ Sobre la reciprocidad generalizada y sus transformaciones ante las nuevas condiciones se ocupó detenidamente Gordillo (1993; 1994).

muy similares a los de nuestra área en estudio, donde hay grupos étnicos que ya no viven como las tradicionales familias extensas; en estos núcleos los grupos locales aglutinan gente muy diversa, como personas que residen apenas temporalmente en un lugar, extraños, etc., lo cual los vuelve un conglomerado complejo. En esta situación las redes de distribución tienden a ser flexibles, incorporando a personas ajenas a la familia, que no se identifican con el grupo local y hasta que pueden pertenecer a otra etnia. En este caso, el mencionado autor, entiende que la reciprocidad no debería ser concebida como un sistema que opera entre parientes, sino más bien como un sistema que obliga a distribuir a cualquiera que tenga excedentes en su producción entre quienes conforman el grupo local¹²⁰.

ABANDONO DE LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

Según apuntamos en ítems anteriores, los wichí cuentan que sus antepasados les decían que los productos de almacenes les eran completamente desconocidos. Pero que luego llegaron a sus tierras los pobladores criollos que introdujeron una serie de artículos. Asimismo, por esos años, venían a buscarlos desde los ingenios de Salta y Jujuy, y es así como se acostumbraron a los nuevos artículos: “y hasta eso, dice que le consigue cosa de almacén, y ya le encuentra que es mejor para cocinar. Y hasta eso, parece que se está acostumbrando, acostumbrando, porque ya lo han visto que son lindo para hacer cocinar, ya se han acostumbrado los nuevos. Por eso algunos, quiere lo de almacenes nomás” (C. Ma. 3: 40).

Hombres ancianos cuentan que (seguramente en los años 30) el gusto hacia los productos de la despensa del criollo se afianzó mediante la paga de su trabajo de peón: “Y como hay mucho gente poblador (criollos), yo cuando era un mozo siempre ando ocupado por un chaqueño para hacer potrero.

Entonces, como él tiene de todo cosa de almacén, él puede darnos cosas para cocinar. Entonces, el postador (el que hace postes) termina el trabajo, yo voy a buscar en la casa (criolla), porque claro, me gusta de sus cosas de almacén: arroz, frangollo, azúcar o también ... hasta me gusta mate, pero antes le usamos mate con miel ...” (C. Ma. 3: 40).

Interesa conocer cómo alimentos de tanta importancia como la carne vacuna (y la de otros animales de cría), la leche y el queso, fueron aceptados por ambas etnias. Los tobas tardaron mucho en adecuarse al nuevo régimen, no así los wichí, que enseguida se avinieron a su consumo. Un informante wichí nos cuenta: “Yo primero nací en Flores y cuando criado viví en Misión Carmen, criado en lhuku'tax. Ahí nomás se ha aprendido a tomar leche. (Con) los criollos se aprendió a tomar leche. Cuando le saca: ‘tomá, ese es rico’ -dice-! Lleva su jarro de mañana, después ya se acostumbraron. Entonces, cuando se acostumbraron los chicos, cuando quiere se llevan su jarro y van al corral y pide que le convide ...”. Este mismo, informante cuenta cómo al asentarse un poblador criollo integra al indígena a su actividad: “Ese hombre avisó a la gente: vení mañana, vamos a carnear, dice que (les) ha convidado. Entonces llega temprano, ya está carneando. Después le hace trabajar a la gente en changa, le hace limpiar. Y le da carne, carne asado, cabeza, todo menudencia, tripa, daba para que lleven todo, panza. Entonces probó la carne, linda dice”.

“Cuando era chico me ocupó un hombre que se llama Nicomedes Zárate, era por mensual; yo trabajaba, limpiaba las ollas, tenedores, el chiquero, hacía mamar todos los chivitos. Ese mi trabajo, ahí aprendí un poco. Ahí tenemos un rancharío, muchos éramos en Flores. Yo no quedo de noche (en el puesto), de mañanita las seis ya iba y hacía fuego, ponía la pava. Ellos me dan (mate) cocido con pan y queso. Por eso yo como todo: lechuga, repollo, cebolla, porque yo era chico ... pimiento, vinagre” (C. Ma. 6: 90).

¹²⁰ Renshaw (1988: 230-231) para explicar el caso también recurre a los conceptos de *reciprocidad generalizada*, la cual abarcaba a todo el grupo local, integrado por parientes. Por el otro, distingue una *reciprocidad restringida*, según la cual se comparte con aquellos que existen intercambios, sean parientes o no, y personas de quienes se espera algún beneficio. De alguna forma ambas modalidades conviven también en el seno de las comunidades estudiadas por nosotros.

La importancia que tuvieron los criollos ganaderos en el cambio ambiental y cultural del oeste chaqueño fue –como vemos– determinante. No ocurrió lo mismo en el Chaco oriental, por ejemplo entre los tobas de dicha región. Sobre este punto, Miller (1979: 61-62) señaló que la primera relación laboral y pacífica de los tobas orientales con los blancos se dio en los obrajes madereros a partir de 1860. En esta región, la mayoría de los contactos directos fue progresivamente con los agricultores, en especial con los cultivadores de “caña de azúcar” y “algodón”. La influencia de los ganaderos entre estos tobas fue mínima debido a que hubo pocos contactos entre ambas sociedades.

Algunos productos de explotación tradicional entre los wichí se abandonaron completamente. Las causas son muy variadas. Algunas tienen que ver con el concepto de “manjar inadecuado” que les llegaría de parte de los blancos. Uno de ellos es el caso de las “ratas”. A veces se combina con causas más bien coyunturales, como que tienen resuelta la provisión de bienes. Una señora wichí nos decía que dejaron de buscar “ratas”: “pero como alguno cobra pensiones y rebuscar es trabajoso, por eso cuando uno cobra ya deja de mariscar” (C. Ma. 6: 94).

Durante el desarrollo de esta investigación hallamos árboles y plantas con abundante producto alimenticio que nadie aprovechaba. Uno de nuestros ancianos informantes tobas, enojado por el “desperdicio” de “porotos de monte” reflexionaba: “Las chinas (= muchachas) no juntan, son haraganas; se amañaron con las comidas criollas. Les gusta, meta tomar mate y después le da sueño” (C. T.P. 6: 31). Los ancianos tobas reiteradamente hacían notar que la comida de los blancos, si bien sacia, produce en las personas una peculiar “flojera”.

Potencialmente, el wichí está dispuesto a incorporar una gran variedad de alimentos; de hecho, si dispusiera de dinero para hacerlo, accedería a una serie de artículos que les resultan prohibitivos. Un anciano nos aclaró que: “compramos de todo porque todo (se) come. Así que no digamos (que adquirimos) una sola cosa; pero de todo. Pero lo que pasa es que nosotros no somos como gente blanca que tiene cómo comprar, tiene plata” (C. Ma. 3: 39).

LA ALIMENTACIÓN ACTUAL

Los wichí tradicionalmente consumieron una comida desabrida, preparada sin mucho aderezo. Con el tiempo, por la influencia criolla, incorporaron algunos saborizantes; tales son el pimentón, la cebolla, el ajo y la conserva de tomates. Los picantes, en general, son desdeñados, tanto, que el “ají del monte” (*Capsicum chacoense*) es entre ellos prácticamente inexplorado. Sin embargo numerosos artículos foráneos y comercializados desplazaron completamente a los productos del monte. Así, se incorporaron la “papa” (*Solanum tuberosum*), entre otros artículos que señalaremos enseguida. Un anciano wichí (C. Ma 3: 39) nos contaba lo que él podía adquirir si contaba con algún dinerillo: harina, grasa, azúcar, yerba, sémola, frangollo, sal, aceite también (eventualmente), arroz, salsa (eventualmente) también, cebolla, carne y fideo; algunos gustan del ajo. Y el jabón es un artículo infaltable entre las compras de alimento. Algunos, habituados a los condimentos usan comino, pimentón, que son los ingredientes para una comida “especial”. El pan se adquiere en el pueblo de los boliches criollos, o de algún criollo que venda de su propia horneada.

Charpentier (1995/96; 1998) se ocupó de la temática nutricional en el norte argentino durante más de una década: su interés abarcó iniciativas para compendiar datos, la difusión de informaciones, y sobre todo, la recuperación y revalorización de los productos alimenticios nativos en el norte argentino. El plan, que abarcó la variada población regional, incluyó también a los wichí y tobapilagá. Este programa estuvo enmarcado en los que desarrolla el Instituto de Cultura Popular (INCUPPO), cuya finalidad principal es el desarrollo en áreas rurales, la gestión educativa y comunitaria (Valerio 1985). Desde sus principios, esta labor dio lugar a importantes resultados con muy buena acogida entre sus destinatarios (INCUPPO 1991, 1994a, 1994b). La señora Charpentier, no obstante, se preocupó desde los inicios, por el complejo tema de los valores nutricionales; a raíz de ello se emprendieron estudios bromatológicos de los productos vegetales alimenticios de la región, conjuntamente con el laboratorio del Instituto de Tecnología de

Alimentos (ITA) de la Universidad Nacional del Litoral (Santa Fe, Argentina). Para esta instancia se fijaron como objetivo “confrontar la sabiduría popular con los datos científicos” (Charpentier 1998; 19). Concluidos los estudios (Rozycki *et al.* 1997; Charpentier 1998; Freyre *et al.* 2000), son expuestos los resultados de los componentes principales de veintinueve especies, de las cuales quince se emplean en la zona de estudio tratada en este libro, es decir, entre los wichí-lhuku'tas y toba-pilagá.

Para el área estudiada se carecen de estudios nutricionales; sin embargo, se cuenta con una evaluación hecha en un área muy cercana. Tal es la realizada por Couceiro de Cadena (1995/96: 57-58), quien presentó un diagnóstico con resultados muy llamativos; se efectuaron dos muestreos: uno con criollos y wichís habitantes de un pueblo del Chaco salteño (Morillo), y otro en una población de wichís en el monte. Las deficiencias eran mayores en la población del monte que en la del pueblo, acusando, no obstante, carencias compartidas como las deficiencias de calcio y calórica. Couceiro de Cadena (1995/96: 58) se muestra escéptica sobre el valor de la revalorización de los aportes de los recursos del monte, dada la deplorable situación develada en su prospección. Su incorporación en la dieta, sostiene la autora, aunque estuviesen disponibles en grandes cantidades, no contribuirían a solucionar el problema nutricional, de manera tal que se pueda mejorar el nivel de crecimiento y desarrollo de los niños, así como la productividad de los adultos. Téngase presente, además, una marcada oposición a este “retorno al pasado” por parte de la gente. La comida es un rasgo particularmente sensible para la caracterización de un grupo; nadie quiere destacarse hoy en día de modo tal que se lo distinga como afecto a la “comida de indio”, concepto que esgrime de modo peyorativo el entorno blanco regional. La revalorización de la “comida tradicional” forma parte de las ideas que se toman con recelo, ya que plantea un retorno hacia un pasado no deseado, aún por los ancianos. Uno de ellos, de gran prestigio y escuchado por su gente, nos acercó la reflexión en donde el elemento eclesial, producto de la evangelización, favorece la negación de un pasado pecaminoso,

un orden malévolo al cual no se puede regresar. Para fundamentar su postura, decía que “como perro que vuelve a su vómito/ así el necio repite sus sandeces” (Proverbios 26). Por tanto, olvidar la cerrazón del pasado es lo indicado.

ALCOHOLISMO, VICIOS

En el capítulo que trata las **Bebidas** consideramos con detenimiento este tema. En ambos grupos étnicos hay en general una opinión consensuada en destacar los efectos nocivos de la ingestión de bebidas alcohólicas comerciales; se la vincula con los “vicios” (juegos, rencillas, adulterios, violencias), cuya consecuencia es el deterioro físico y graves enfermedades que conducen a la muerte. En los últimos años, comentaba un hombre wichí: “Hay mucho alcohólico en Pozo de Maza, cantidad; se usa todo vicio: coca, bicarbonato, tabaco, todo usan. Todo noche se toman bebida; jovencita también toma ellas, de noche no duerme. Casi toda parte hay bebidas: Pocito, Pescado Negro ...” (C. Ma. 6: 30).

El contacto con los criollos significó un acceso directo por parte de los nativos a la “coca” (*Erythroxylum coca*), “bica” (bicarbonato de sodio), tabaco en forma de cigarrillos y alcohol industrializado. En algunos asentamientos, donde no había negocios criollos, pero sí algún que otro puesto, los indígenas intercambiaban ciertos productos (cueros, plumas entre otros) por estos artículos. Una anciana wichí evocando los tiempos de su niñez en Flores, contó que eran pocos los artículos foráneos que usaban allí (sería en los años 30), pero hizo notar que ya eran afectos a estos “vicios” tanto varones como mujeres. El consumo de hojas de “coca”, si bien de una manera no muy difundida, se da también entre las mujeres wichí.

Los asentamientos tobas acusan también una marcada afición por parte de los jóvenes hacia las bebidas alcohólicas industrializadas: vino, ginebra y cerveza son los más empleados. Tampoco el problema es nuevo entre ellos; sitúan su inicio en las estadias en los ingenios azucareros. Los poblados más grandes –como La Rinconada– o el barrio toba de Ing. G. N. Juárez son los sitios de mayor consumo de bebidas.

LOS NUEVOS ROLES DE LA JUVENTUD

Una de las consecuencias más destacables del cambio cultural es la falta de actividad entre los jóvenes en sus aldeas, sobre todo entre los varones. Los roles que la sociedad tradicional les asignaba eran los de pescador, melero y cazador. Estas actividades son de gran consumo de energía. Parcialmente, en los últimos años algunos jóvenes talentosos se capacitan como maestros u obtienen algún puesto que les satisface. Una información wichí nos pinta este hecho: “Y ahora, los jóvenes no tienen cerco, los ancianos sí. Nosotros los padres vemos que son así los jóvenes. Entre los antiguos no era así, los jóvenes buscan miel, marisca, va al monte. Pero ahora no hace nada. Nosotros lo vemos así, es (el) cambio. Antes no era así; digamos que ahora no sale, no piensa. Es un cambio, no conoce lo que hace los antiguos” (C. Ma. 3: 61-62). Sobre las actividades tradicionales entre los tobas, un anciano nos decía que pese a ser posible cazar algunas piezas, los jóvenes no iban a buscarlas pues “esos son puercos (= perezosos) demasiado, no sirven esos jóvenes ahora, no sirven los nuevos, es para joder (=jorobar) no más por allá, por acá; caminan por la ruta la hora que sea ...” (C. T.P. 11: 1).

En los últimos años, la aspiración de todo joven es obtener un puesto estatal o de origen político. Antiguamente, tanto las madres como las jóvenes casaderas eran observadoras minuciosas de las aptitudes de los muchachos tanto en las actividades de cacería como en la pesca. A los inaptos se los evitaba. Hoy las chicas y su familia están expectantes de jóvenes con sueldo; éstos son codiciados candidatos.

La escuela secundaria con modalidad aborígen implementada en Ing. G. N. Juárez congregó a numerosos jóvenes, que, con gran esfuerzo personal y familiar concluyeron sus estudios. Muchos de ellos estaban ilusionados con la obtención de un puesto; sin embargo, no los logran dadas las limitaciones en las asignaciones de cargos públicos en los últimos años. Un toba, comenta “ahora se termina los estudios y no hay cargos, y a nosotros casi no nos admite; poca (poco interés) le dan a los indios, los aborígenes. El (estado) le prefiere a los blancos” (C. T.P. 10: 60).

Los cargos asignados en los escasos puestos que se justifican en dichos poblados son bastante mal remunerados; éstos muchas veces no responden a una necesidad local, sin que quienes los otorgan evalúen con cautela la capacidad de los futuros agentes. Así, la elección del candidato no siempre responde a una cualidad o aspiración del postulante y tampoco se justiprecia la necesidad del grupo en cuestión. En los últimos tiempos, en una forma de no interferir la voluntad y decisiones de la gente, la autoridad idónea en la materia acepta el candidato y lo promueve al cargo. De no hacerlo así, y si hay una decisión externa al grupo, la comunidad no suele aceptar las iniciativas de afuera. Se ha podido observar, sin embargo, que esta tesitura tampoco es suficientemente válida. El interés por el puesto, o el cargo, no siempre es unánime o tan sólo es bien vista por cierta mayoría. Ocurre que una u otra familia influyente desea promover a uno de sus miembros; hace valer su prestigio y sus alianzas con otras familias. Los demás lo aceptan o simplemente se retraen, pues a sabiendas, saben que el futuro funcionario no será eficiente. A veces, el candidato es decididamente reconocido como inhábil y respecto a él hay una absoluta falta de confianza. Ante los hechos, menudean las críticas pero nunca se da una abierta protesta que perjudique a esa persona; en definitiva, una iniciativa en este sentido dañaría a toda la familia. Este punto se ha resaltado aquí porque diversos agentes que representan el tema relacionado con el desarrollo y la salud se encuentran en esta situación. Consideramos que la opinión de las comunidades deben ser la base de la selección, pero la autoridad competente, que entiende en el asunto debe evaluar la capacidad, cualidad y ejercer alguna otra forma de control de estos hechos. Lo importante es para nosotros destacar que estas situaciones se dan actualmente.

Una de las causas que acobardan al agricultor wichí es el hurto continuo de sus productos. Aunque la depredación del ganado criollo es destacable, es aún controlable; no así el de los ladrones que operan de noche, que son cada vez más abundantes. Es una razón más para preparar los “cercos” (= huertos) alejados del poblado. Además de

las pillerías en sembradíos, el raterismo es una realidad lamentable que se cierne sobre las comunidades y avergüenza a muchos, aunque eventualmente se interpreta como una “gracia” de la juventud. Ya era algo conocido desde los primeros tiempos del contacto con los criollos y, aún durante la misionalización. Lo nuevo, sin embargo, alcanza ribetes distintos: es una forma de obtener bienes, algo parecido a un oficio. Quienes tienen este hábito son conocidos por todos, están bien individualizados, aunque -que conozcamos- nadie los ha denunciado a pesar de sufrir serias pérdidas. El robo de “ovejas”, “cerdos” y “cabritos” es una constante, siendo sindicados como rateros los propios habitantes y vecinos del poblado.

Entre los tobas pudo observarse con mucha frecuencia que el hombre trae agua de la represa. También suelen traer leñas, sea a mano o con carretillas. Según la asignación tradicional de trabajos, ambas actividades son de la esfera femenina. Pero hoy día, ellos son realizados por el hombre sin ser motivo de vergüenza. Años atrás, quien por necesidad debía realizar estas tareas se sentía muy cohibido. Las bicicletas, como elemento de desplazamiento son en la actualidad completamente incorporados entre ambas etnias, particularmente entre los hombres y los jóvenes. Su uso como movilidad tiene su importancia, pero lo que deseamos es hacerla notar como implemento de acarreo, o para efectuar tareas en la obtención de sustento. En efecto, los jóvenes van a cazar o a pescar, lo mismo que a traer leña, productos hortícolas o bidones con agua y traen su carga en bicicleta. En todos los casos pudo observarse que es un vehículo usado por varones, pero se nos informó que hay alguna que otra muchacha que también usa este móvil.

Diversas actividades femeninas, como coser, lavar, cocinar, tuvo que realizar el hombre desde el momento que se apartó de su núcleo familiar para realizar trabajos como cosechero, postero, etc. Aunque generalmente se traslada con su familia, a ve-

ces también van solos, sobre todo los solteros. En general, durante estas estadías en campamentos de varones les permite desempeñar con gran eficiencia actividades de cocina, limpieza, cosido, etc., antaño consideradas labores netamente femeninas.

OCUPACIÓN ACTUAL

Como vimos en los ítems precedentes, fue hacia casi finalizar el siglo XIX el momento cuando ambos grupos estudiados habrían abandonado su antigua modalidad de obtener sustento¹²¹; aquí se produjeron todos los desajustes de carácter social y ambiental que se desarrollan en este capítulo. Una vez que los nativos se incorporaron a los trabajos de los ingenios y como peones de los criollos o en otros trabajos ofrecidos por los blancos, se operó el gran cambio que marcó el fin del modo de producción cazador-recolector. Éste había sido destruido – subraya Iñigo Carrera (1984a: 12-13)- creándose la condición primera para que el capital pusiera en producción esa región: la de hombres privados de sus condiciones materiales de existencia y que solo podían obtener sus medios de vida mediante el trabajo asalariado. Gordillo (1992: 93) interpreta que con el acceso al mercado laboral, éste se convirtió para los tobas en un factor central en sus posibilidades de subsistencia. Con el correr del tiempo, hasta llegar a nuestros días, la mayor preocupación de los hombres y mujeres es acceder a “fuentes de trabajo”, expresión que casi siempre significa “empleo”. En los ítems que trata esta temática el estudio realizado por el PPI, se informa como una de las expectativas centrales de los encuestados, la motivación que tienen de acceder a trabajos asalariados, empleos, becas o subsidios de distinto tipo (PPI 2002: 151-159, 270-279). Las opiniones sobre la falta de trabajo son en realidad quejas y reclamos por la falta de empleos, sobre todo para aquellos que cursaron la escuela secundaria y no lo consiguen.

¹²¹ Gordillo (1992, 1994) desarrolló con detalle el conjunto de cambios acaecidos entre los tobas con el cambio cultural, haciendo notar un importante número de transformaciones en las interacciones, pautas de conducta y significaciones de las actividades productivas.

Una vez instalados los factores del cambio: criollos, ingenios y misioneros, con todas sus peculiaridades reseñadas, las primitivas bandas sufrieron grandes transformaciones. Al respecto, Gordillo (1992: 109-111) señala que las bandas sedentarizadas fueron perdiendo su papel como principales referentes para la organización de las actividades productivas. Según el nuevo orden, las actividades económicas estuvieron cada vez más centradas en las distintas familias extensas, las subunidades de las antiguas bandas. El mencionado autor señala que, dada la mayor fragmentación en la organización de producción, la distribución se centra más dentro de cada familia extensa, no como antaño, cuando la norma era la distribución recíproca entre las familias extensas. Así, cuando una familia extensa posee mayores beneficios o medios acumulados, suelen generarse tensiones y acusaciones por la mezquindad que implica no dar a los demás.

El problema de la distribución entre los wichí carmeños habrá sido completamente distinto que el caso toba. Esta aglomeración de grupos tan distintos, se habrá gobernado de otra manera, y requerirá una investigación especial para lograr la interpretación de cómo habrían funcionado y cómo se dieron los cambios. Las progresivas fragmentaciones del contingente carmeño, actualmente en localidades diferentes, luego de procesos muy conflictivos, nos habla claramente que las diferencias entre estos segmentos son muy netas. Es probable que cada una de estas fracciones operaran en el ámbito de influencia de la misión cual familias extensas.

La actividad mercantil se da especialmente entre los tobas, quienes venden desde los inicios de las misiones anglicanas diverso tipo de artesanías, especialmente aquellas fabricadas con hilos de lana y algodón (comercializado). Prácticamente en cada localidad hay -o hubo- un carpintero que es requerido por los criollos para que se les construyan sillas, bancos, mesas, catres, etc. La venta de pieles, cueros, animales vivos (salvajes o criados), carne, huevos, etc., representaron para ambos grupos étnicos, desde el inicio del contacto, una fuente de entradas

para sus familias; las demandas de estos artículos variaron según los tiempos, a veces eran de mayor o de menor volumen.

Una vez que el aporte de mano de obra indígena en los ingenios desapareció, surgieron otros sectores agrícolas con creciente desarrollo en ambas periferias del Chaco. En el oeste, en la zona de influencia de Embarcación, surgieron hacia los años 50 los cultivos de hortalizas, y posteriormente las grandes plantaciones de poroto, mientras que en el este cobró gran impulso la producción algodonera. A partir de los años 70, particularmente los tobas, aplican su capacidad laboral mediante su concurso en estos trabajos estacionales: en el invierno en la región oeste (cosecha de poroto) y desde fines de verano y en otoño (carpida y cosecha de algodón) en el este.

La explotación maderera en la zona de Ing. G. N. Juárez empieza en los inicios de 1940; el material extraído se destina principalmente para durmientes, leña campana y como rollizos para aserraderos. La mano de obra es criolla o aborígen desde entonces. En los años 50 y 60 se acrecentó la demanda incorporándose los rubros de carbón y postes (Torres 1975: 29-31). Ya para esos años, la mencionada autora (l.c., 109), señaló: "En los obrajes trabajan numerosos indígenas de la zona y actualmente lo hace también el criollo, desempeñándose muy bien en la tarea de cortar y labrar los postes, sustituyendo en parte a los entendidos que se traían de otras provincias (Salta y Santiago del Estero), hombres experimentados en la tarea". A mediados de los años 60 la explotación forestal representó un incentivo laboral importante en la zona, se plegaron a esta actividad los grupos étnicos que tratamos, pero quienes se entusiasmaron especialmente fueron los tobas; este trabajo realizaban para los arrendatarios del pueblo de Ing. G. N. Juárez o para criollos intermediarios. La paga consistía en mercaderías varias o artículos de primera necesidad. Este rubro cobró especial impulso a fines de los 60, cuando la misión anglicana recibió, a través del Gobierno Provincial, fondos provenientes del Ministerio de Acción Social de la Nación. Esto resultó en la creación del "Programa Indígena de Desarrollo para Ingeniero

Juárez”; este plan favoreció muy particularmente a los tobas de Sombrero Negro, mediante el cual se adquirieron implementos de trabajo, aunque también los wichís participaron del mismo. Parte de estos programas constituyó la “Cooperativa Pilcomayo Limitada”, mediante la cual se obtuvieron los permisos para la explotación forestal; ésta consistió en la confección de postes y la elaboración de carbón, bien pagos y con buena colocación, a través del cual eran obtenidos muchos bienes materiales y abundantes y variados alimentos. El aceite, por ejemplo, era uno de los productos que se empezó a usar a partir de aquí de forma habitual. Un acopiador de Ing. G. N. Juárez concentraba la compra, hasta que problemas de mala administración causaron la quiebra de la cooperativa y vió su fin el emprendimiento (Gordillo 1992: 102-103). Por un tiempo, con altibajos, algunos indígenas más emprendedores –individualmente o agrupados–, siguieron dedicándose a estas explotaciones hasta que a mediados de los 70 la actividad se retrajo. Cada tanto, en los años 80, aserraderos o gente interesada daba trabajo en este rubro a personas, familias o grupos, y constituía una fuente de ingresos siempre estimada.

La “changa”¹²² es una de las posibilidades laborales de obtener algún tipo de entrada, ya sea dinero o mercaderías. Ésta se practica generalmente en los poblados o caseríos, o en puestos criollos; también es muy común que los empleen de esta manera en Ing. G. N. Juárez. La misma calidad de trabajo les requieren también organismos estatales o vecinales, como la Comisión Vecinal de Pozo de Maza. El tipo de actividad involucra a varones o mujeres y consiste en: acopio de agua, acarreo y corte de leña, limpieza de corrales o potreros, arreglos de cercos, cuidado de animales, trabajos domésticos, entre otros. Son labores muy poco remuneradas e inestables. De la Cruz (1997: 138-141) resalta que entre los wichí se invierte cada vez más tiempo y esfuerzos

en procurar un salario antes que salir al campo o al río a buscar alimento. El autor sintetiza una serie de consecuencias producidas a raíz de las actividades rentadas, que en esencia son altamente negativas para el nativo.

Los cambios acaecidos con el advenimiento del gobierno democrático en 1983, mediante la acción de diversas instituciones provinciales, los tobas en primer término, y progresivamente luego los wichís, acceden a empleos permanentes o temporales en la administración pública. Desde entonces, el número de empleados fijos y temporarios fue creciendo. Las instituciones que proveen de estos cargos son principalmente el ICA (Instituto de Comunidades Indígenas), la Comuna de Pozo de Maza, el Ministerio de Salud Pública de la provincia, el Consejo Provincial de Educación, entre otros. Son numerosos los pensionados provinciales, algunos cuentan con pensiones nacionales; aunque estas entradas son de muy poco monto, ellas son muy estimadas. Otras fuentes de ingreso en metálico son las que obtienen los trabajadores municipales que se desempeñan en muy diversos rubros. Algunos son dependientes de Salud Pública (parteras, enfermeros o agentes sanitarios). Entre los tobas hay algunos maestros auxiliares, pero entre los wichí ninguno. Los puestos políticos, que son de duración limitada, aportan su cuota de ingreso a consejales, secretarios, tesoreros o intendente. Hasta el momento, sólo un intendente aborigen se desempeñó en la zona: el señor José Eusebio Luna, de origen wichí, que en el momento actual cumple una segunda intendencia. El ICA también tiene su autoridad remunerada en el cargo de director de la etnia respectiva, cargo que se extiende por dos años. Estas entradas regulares dieron como resultado un principio de diferenciación social entre los grupos domésticos, entre los que gozan de ingresos fijos y aquellos que no lo tienen; a partir de esta situación se dan conflictos de muy diverso tipo. Seguramente uno de los

¹²² Voz de empleo muy común en los países del Río de la Plata para expresar el trabajo ocasional y de poca monta; quien la lleva a cabo es el “changador”, y si el que lo ejecuta es de extracción aún más modesta se lo llama “changarín”. Según Morínigo (1966: 175) la palabra proviene de *changada*, que a su vez se tomó del portugués *jangada*, balsa. Desde principios del siglo XVIII se aplicó la voz changador a aquel que faenaba animales para sacar provecho de los cueros; luego adquirió el sentido más generalizador que le conocemos en la actualidad.

bienes que marca de una manera más notable la diferencia es la de ser poseedor de un vehículo automotor propio o un aparato de televisión o de proyección de videos. Algunas personas de ambos grupos étnicos los tienen; se trata de empleados estatales o de alguien que haya accedido a un puesto político de relevancia en la zona. Esta diferenciación social ven con preocupación y la sienten como una amenaza a la cohesión del grupo. El pensamiento de un toba expresa: “Debemos evitar, en la medida de nuestras posibilidades, el surgimiento y crecimiento de clases sociales en el seno de toda comunidad aborígen, que lleve a la división de nuestros hermanos por intereses económicos” (PPI 2002: 178).

Pudo observarse que en los momentos de crisis los grupos asentados en las áreas tradicionales (no los de Ing. G. N. Juárez) intensifican nuevamente sus prácticas tradicionales, ciertamente, no abandonadas completamente. En efecto, en casos de mucha necesidad, las familias se trasladan al bañado, al monte o en algún ambiente donde puedan aprovisionarse de lo indispensable para la subsistencia. Las crisis económicas que periódicamente sufre la sociedad nacional también afectan en gran medida a estos pueblos. Gordillo (1992: 168-169) observó que durante los momentos hiperinflacionarios correspondientes a 1989-1990, los pocos recursos monetarios que manejaban los grupos domésticos eran insignificantes en el mercado, y por tanto se vieron obligados a intensificar sus actividades subsistenciales de otros tiempos. No obstante, subraya el mencionado autor, esto está supeditado a las posibilidades cada vez más decrecientes de las ofertas del ambiente.

Un testimonio wichí nos retrata el panorama de los tiempos de crisis: “Durante la época de los radicales vivimos con inflación con mucha tristeza de hambre, tristeza costo de vida, tristeza convivencia (fue a fines de los 80). Y ahora, que hay un poco de mejora como fuente de trabajo, y hablan que no hay plata, no hay trabajo. Acá tenemos intendente. Cuando le pedimos trabajo o retribuciones la contestación que da es: no hay nada de ninguna clase para satisfacer a la gente. Aparte de eso tenemos las autoridades como policía, como jueces de tribunal de madera.

Todos son irrespetables” (PPI 2002: 80). Prosiguen otros testimonios de la zona de nuestro estudio: “En esta comunidad (Las Lagunitas) no tenemos ningún trabajo de la Provincia, todavía vivimos mariscando, sacando miel, lechiguana, etc., parece que no tenemos gobierno o intendente, vivimos como nuestros antepasados” (PPI 2002: 80).

Enriqueciendo las observaciones anteriores, hacemos notar que en reiteradas ocasiones nuestros informantes hicieron hincapié sobre sus posibilidades de subsistir en la peor adversidad. En esto –puntualizan con orgullo– sus conocimientos sobre las propiedades de los recursos naturales de su espacio vital los sitúa en posición de privilegio: “nosotros no vamos a morir, pero los blancos sí, porque no saben” nos aseguran con desenvoltura.

PROYECTOS DE DESARROLLO

De la Cruz (1997) vivió desde dentro tramos de la ejecución de los proyectos de desarrollo en esta región, así como las gestiones externas a favor de los nativos de la zona; es por ello que sus trabajos tienen un ponderable valor documental. Este tipo de acciones, sitúa el mencionado autor como parte privilegiada de la labor de los misioneros anglicanos, a partir de los años 60; en primera instancia se denominaron “proyectos de ayuda” y luego se transformaron en “proyectos de desarrollo”. Estos sucesos se dieron tanto entre wichís como entre tobas, quienes ya no concebían la presencia misionera sin un plan de ayuda o asistencia social. Para el caso de los wichí, la relación con la iglesia anglicana, se traduce en la expectativa “que aporte personal técnico en las áreas productivas”, esperándose que sean quienes coordinen la labor de la gente a cambio de mercaderías (De la Cruz 1997: 121).

Las organizaciones no gubernamentales (ONGs) tuvieron –y tienen– un marcado protagonismo en la ejecución de proyectos de desarrollo. Estas entidades se promueven mediante la asistencia financiera externa. Los organismos que los financian son donantes de extracción cristiana así como entidades de cooperación internacional europeas

o norteamericanas. Mendoza (1992) analizó el papel y el accionar de estas entidades en el Chaco y señala que ellas atravesaron al menos por tres momentos: 1) un momento de activismo desarrollista; 2) un segundo de evaluación crítica; y 3) de ajuste a la visión indígena. A la iglesia anglicana, que inicia su labor a principios del siglo XX, le adjudica un período inicial de paternalismo, además de los lapsos mencionados. Estas organizaciones comenzaron su gestión hacia fines de los años 60 e inicios de los 70. En la primera etapa se pretendía transformar las economías indígenas en sistemas competitivos que llegaran a cubrir sus necesidades y arrojaran excedentes. Sus resultados fueron altamente desalentadores, y así a mediados de los 80 los promotores y donantes replantean sus pasos. En los inicios de los 90 reconocen que ningún proyecto es plausible si los beneficiarios no lo aceptan como propio y si no se constituyen en orientadores del rumbo de los planes.

Miremos estas iniciativas desde una perspectiva más amplia. A partir de los años 60 en el Gran Chaco en general, las instituciones que operaban con los nativos tratan de mejorar las condiciones mediante estos grandes proyectos de “desarrollo integral”. Pero sus desalentadores resultados motivaron distintas reflexiones y a buscar nuevos caminos. Varios protagonistas de estos planes en el vecino Chaco paraguayo han planteado distintos tipos de interpretaciones; en todas ellas la base causal se debería al mutuo desconocimiento, especialmente por parte de los proyectistas, quienes ignoraban o soslayaban las estrategias culturales propias de cada grupo étnico para enfrentar los objetivos y aspiraciones de estos planes (Regehr 1984; Robins 1984; Seelwische 1984, 1991; Stahl 1993; Vysokolan 1981).

Estos proyectos, con sus pequeños logros y sus muchos fracasos, tuvieron la virtud de permitir al nativo conocer mejor el modo operativo de los blancos, y sobre todo, de cómo son las reglas de juego de las

ONGs y de las instituciones oficiales. Pese a todas las mejores intenciones de sus ejecutores y planificadores, estos proyectos se caracterizan y se caracterizaron por su marcado paternalismo. En líneas generales son concebidos externamente, diseñados e implementados desde fuera del grupo étnico. Si bien el entusiasmo inicial suele ser vivo, poco a poco el interés se desvanece porque –en realidad– se trata de un plan de “los otros”¹²³. Barbarán (1996: 363-368) presenta una síntesis de los ítems que abarcaron las acciones gubernamentales desarrollistas en el Chaco salteño; éstas son altamente coincidentes con las observadas en Formosa. El autor mencionado reúne un numeroso grupo de subítems, siendo los principales: desarrollo económico, educación, infraestructura básica, acciones indirectas, salud, vivienda, artesanías, promoción comunitaria, desarrollo institucional, tierras y asistencia directa. En Formosa estos planes no fueron ejecutados sólo por entidades gubernamentales sino también por las ONGs. En los ítems antes mencionados existen planes específicamente relacionados con la alimentación; tales son: agropecuarios, subsistencia básica, provisión de semillas, implementos agrícolas, huertas y granjas, comedores escolares, instalación de bombas de extracción de agua, provisión de agua potable, programas nutricionales generales y materno-infantiles, entre otros.

En todo el Chaco seco este fenómeno asistencialista es altamente frecuente. En ese sentido, Karlin *et al.* (1994: 87) observan que gran parte de los pobladores rurales del Chaco, por sus bajos ingresos y nivel de vida, son beneficiarios de programas asistenciales gubernamentales consistentes en subsidios alimentarios, pensiones graciables, padrinzgos políticos, etc., lo que lejos de constituir incentivos para mejorar los ingresos productivos y/o el nivel de vida se transforman en dádivas que los tornan aún más dependientes.

¹²³ Son diversos los trabajos que intentaron explicar las dificultades, las contradicciones y las limitaciones, así como los fracasos de estos “proyectos” en el Gran Chaco; una lectura de los mismos resulta esclarecedora de la temática. Entre otros, mencionamos a Regehr 1984; Robins 1984; Seelwische 1984, 1991; Stahl 1993; Vysokolan 1981; Barbarán 1996.

Desde los años 1970 adquirieron importancia en nuestra zona de estudios los proyectos de desarrollo, estén o no vinculados con las iglesias. En la región que tratamos, llegan de la mano de los anglicanos, con su notorio carácter de ayuda social y económica (De la Cruz 1997: 29). Se plantea, inicialmente, como aporte de capital, tecnología y asesoramiento técnico (aporte de recursos humanos). De esta manera las instituciones de ayuda se constituyeron en un polo de atracción más fascinante que las iglesias y el estado. Los proyectos de desarrollo económico vislumbraron que el progreso de estas sociedades se daría junto con el auge de las actividades agrícolas y ganaderas, posibilidad realmente lejana tratándose de un clima regional realmente inhóspito para estas actividades, y de sociedades que no fueron agrícolas ni ganaderas. De la Cruz (1997: 115) explica el trasfondo sentimental de la situación; la asocia con una idea mesiánica de sacarles de la miseria, quedando los hechos en rotundo fracaso. En el caso de los wichí, prontamente abandonan las precarias actividades agrícolas si acceden a otros recursos. En la zona son muy contados los wichí que siembran algo, ya que sus posibilidades de acceder a algún tipo de salario fijo o a trabajos jornalizados promovidos por el estado provincial suelen ser factibles.

Mucho se ha escrito sobre los fracasos de los proyectos e intervenciones externas de ayuda entre los nativos de todo el Chaco¹²⁴, cuyos avatares, en general, son muy similares a los acaecidos en nuestra zona. Uno de los graves problemas enunciados fue la escasa o ninguna participación de los beneficiarios en las responsabilidades directas de los mismos. Von Bremen (1997: 12) recoge el reproche de un líder nativo, quien se expresaba así: “pero todos quieren que nos integremos a sus proyectos. Nadie está dispuesto a considerar y escuchar nuestros proyectos propios”. Veamos el pensamiento de un wichí de nuestra zona estudiada: “Queremos que lleguemos (a ser) como argentinos ciudadanos, porque nosotros somos nativos de esta tierra, tenemos derecho para ocupar PPI, proyectos de viviendas,

sin fines para hacer mesas. Porque los asesores nada de plata, ellos (tienen) la manija del PPI. Por eso hay que probar entregar los proyectos en la mano de los hermanos wichí. Yo quiero que la manija sea de los aborígenes. Demasiados blancos ricos y aborígenes nada, marginados. Si es posible los proyectos de 1997 tienen que hacer los aborígenes”. Otro wichí expresó una idea muy parecida: “Cuando viene una ayuda o subsidio o proyecto queremos que lo maneje el mismo aborigen. Que el que lo da sea como un contador o controle, porque la comunidad también tiene sus papeles que guarda en carpeta y porque la comunidad está de acuerdo” (PPI 2002: 225).

Se intentaron diversos tipos de explicaciones para retratar los efectos adversos de estos planes, cuya falencia principal reside en desestimar la autogestión así como por la imposición de un modelo marcadamente paternalista. Ignorando las pautas culturales y sociales de la comunidad, sin fomentar la participación de sus integrantes, inevitablemente se conduce a sus beneficiarios a formas pasivas de receptividad. Una interpretación difundida, sostenida por varios autores con experiencia en el Chaco paraguayo¹²⁵, fue que los nativos persistían con sus hábitos recolectores, efectuando la “colecta” mediante la búsqueda de mercaderías y subsidios en las ONGs, en proyectos de esta índole y en organismos oficiales; o en la mendicidad y en otras estrategias parecidas, como es la “changa”.

En la vecina zona de la provincia de Salta se realizó un análisis sobre las causas del fracaso de distintas iniciativas de desarrollo entre los nativos; el período de estudio comprendió desde fines de los años 60 hasta el inicio de los 90. Este estudio concluye que los efectos positivos de los proyectos eran parciales y de alto costo, sin proyección en el largo plazo, y caracterizados por actitudes paternalistas y asistencialistas (Barbarán 1996: 386; Barbarán y Saravia Toledo 2000: 216). Los proyectos sufren todo tipo de contingencias y vicisitudes, sea de carácter interno o externo. Esto los limita en su continuidad, en la ejecución, en la implemen-

¹²⁴ Véase en toda la bibliografía que citamos en este ítem.

¹²⁵ Véase los trabajos de Regehr 1984; Robins 1984; von Bremen 1987.

tación y en el logro de resultados. Causas políticas o económicas, personales; conflictos, malas planificaciones, entre otros, son causantes de no arribar a los logros esperados.

Con el final del siglo XX los proyectos de carácter privado son sustituidos por los de cuño estatal, los cuales son financiados mayoritariamente por la banca internacional (FMI, UE, BID, BM, etc.). La coyuntura actual se da por la renuencia de las agencias de cooperación internacional a dar aportes a un país con suficientes recursos como es el caso de Argentina (De la Cruz 1997: 122).

Los proyectos recientes que se pueden mencionar son : Programa Social Agropecuario, Pro-Huerta del INTA, Programas de mejoramiento de infraestructuras edilicias, programas relacionados con el componente de Asistencia a la Población Indígena del BID, Programa de Desarrollo Integral de Ramón Lista, financiado por la Unión Europea (De la Cruz, comunicación personal, 2000).

Von Bremen (1997: 12) reflexiona sobre la brevedad de los tiempos de ejecución. Los del nativo y los de los agentes externos son contrapuestos. En este sentido, argumenta el mencionado autor, que la exigencia indígena no se logra en forma acelerada, tal como normalmente plantean los ritmos de los pro-

yectos de desarrollo, que tienen sus tiempos limitados y fondos bien definidos en lapsos y montos.

Los proyectos de desarrollo y planes de cooperación externos animan y proporcionan vitalidad al quehacer del indígena, impulsándolos a experiencias nuevas o a insistir en otras ya probadas anteriormente, que se encaran con enfoques distintos. Sin embargo, estos proyectos y planes de ayuda adolecen de muchos defectos, marcados reiteradamente por críticos, evaluadores y reflexiones internas. No obstante, las peores causas pueden encontrarse en la improvisación, en la impericia y en el escaso compromiso de sus responsables e ideólogos. Súmase a esto la actitud de sospecha y resentimiento que generan en los indígenas por la asimetría en el uso de los recursos adjudicados. La diferencia en los montos asignados a los gestores, técnicos y responsables externos son notorios y causan un estado de desconfianza y rencor que se traduce en la acusación de que aquellos se llevan siempre “la parte del león”. No obstante, los nativos no desdeñan la posibilidad económica que significa un ingreso de este tipo. Pero las proyecciones en el futuro o la perdurabilidad de los planes casi siempre se esfuman ni bien la gestión externa desaparece.

PANORAMA DE LA ALIMENTACIÓN

Antes de adentrarnos en los temas específicos relativos al sustento, organizamos este capítulo con el que pretendemos brindar una visión preliminar de los puntos que luego serán desglosados con mayor detalle. También es nuestra intención situar aquí ciertos ítems que no se desarrollan con detenimiento en ningún otro capítulo. Tales son los casos de los comedores escolares, la alimentación diaria, el consumo de mate, la percepción de los sabores de los alimentos, entre otros; a estos temas les dedicamos un espacio especial aquí ya que más adelante sólo hay breves referencias sobre estos puntos.

RASGOS GENERALES DEL SUSTENTO

Uno de nuestros más eruditos narradores wichí utilizó expresiones a la manera de rótulos para definir los momentos que marcaron los tipos de alimentación en la historia de su pueblo: a) la comida de los “antiguos”, b) la comida de la “marchante” de los ingenios, o la comida de los “criollos”, c) la comida de los “nuevos”. Tres expresiones en las que se define el sistema alimentario prístino y sus dos sucesivos cambios, que coinciden claramente con las secuencias que presentamos en los dos capítulos precedentes.

La alimentación de los tiempos en los cuales se desarrolló la vida puramente wichí o toba se basó en lo que se obtenía directamente de la naturaleza. La caza, la pesca, la recolección y la incipiente agricultura proveyeron a lo largo de un meditado y prolijamente observado ciclo anual todo aquello que era necesario para subsistir¹²⁶.

El instrumental involucrado en las labores de acopio de los artículos así como para su procesamiento y consumo eran sencillos, portátiles y de poco peso, adecuados para su vida andariega. Construidos con ingenio, revelan un conocimiento de las cualidades intrínsecas de la materia prima –dureza, flexibilidad, durabilidad, etc.- así como del modo eficiente de trabajarla. En un ámbito con tantas carestías y un entorno de permanente inseguridad, ambos grupos desarrollaron un ajustado sistema de conservación de los pro-

ductos, los cuales eran guardados para los momentos de necesidad en construcciones y condiciones adecuadas.

La comida tradicional se caracterizó por su extrema sencillez. Esto no implica simplicidad en su preparación; al contrario, algunos productos eran de compleja elaboración, como es el caso de los vegetales tóxicos o con mal sabor, los cuales eran motivo de diversos tratamientos con el fin de tornarlos inocuos o apetecibles. En general, la cocción y preparación de los productos vegetales y animales no constaban de complejas mezclas de distintos ingredientes. Son pocas las recetas que involucran más de un artículo, siendo además ambos grupos étnicos muy poco afectos a los sabores desusados o realzados mediante aditivos como son las especias o los condimentos. El sabor *per se* de la materia en cuestión era la definición del alimento, y sólo era permitido agregársele el más delicado aderezo, la grasa, y a veces la “sal negra” de origen vegetal o el picante “ají del monte”.

Un complejo sistema de normativas indicaba hasta no hace mucho tiempo lo que se debía comer según las contingencias del devenir humano en el ciclo vital, particularmente durante los momentos vinculados con la gestación de un nuevo ser, un futuro integrante de la sociedad. Estas prohibiciones y temores alimentarios tenían que ver también con los status de edad de las personas.

¹²⁶ Estos temas son ampliamente tratados en los capítulos respectivos: **Recolección, Caza, Pesca; Agricultura, Peces, Ciclo Anual**, entre otros. Constituye el cuerpo principal del libro.

En tiempos pasados la ingestión de bebidas fermentadas tuvo un papel central en la vida social de la gente. Nos quedan sólo evocaciones que nos retratan la variedad de materia prima utilizada, la pulcritud y exactitud en los procesos de preparación, y la multiplicidad de eventos que se suscitaban al influjo de aquellas embriagadoras reuniones. No sólo eran bebidas fermentadas las que conformaban la dieta; “añapas” e hidromiel se bebían con gran placer, y el agua, vital y tan escasa en el Chaco. Su provisión segura era la razón de los asentamientos y motivo de preocupación constante. En un ámbito con grandes sectores secos, el conocimiento de alternativas fuentes acuíferas era un saber indispensable para todos de manera tal que no se perezca de sed durante las incursiones en el bosque xerófito.

El cambio en la alimentación se dio – según adelantamos en los ítems pertinentes – a partir de las estancias en los ingenios y con la llegada de los criollos a la zona. El stock de artículos novedosos fue reducido, el cual persiste sin mayores variaciones y sin acrecentarse notablemente a lo largo de décadas: arroz, fideo, polenta, maíz pisado, azúcar, yerba, harina, grasa, aceite, entre otros, conforman una alimentación con orientación calórica y con prevalencia hacia los hidratos de carbono. Hay poca afición por los productos hortícolas, especialmente hacia las verduras. Tampoco la comida trascendió más allá de un esquema simple: guisos, caldos, algunos fritos y algo más. Artículos envasados son sólo adquiridos por aquellos que poseen buenas entradas mediante sueldos: enlatados (viandada, picadillo de carne, sardinas u otros pescados en aceite), fiambres (especialmente mortadela) y quesos, son los pocos artículos que se proveen de los almacenes puebleros y criollos.

GUSTOS Y SABORES

Ambos grupos étnicos cuentan con un léxico que designa las cualidades saporíferas de los alimentos. Este tema es sumamente interesante desde distintos puntos de vista y tiene mucho que ver con los hábitos alimentarios. Hay poca información sobre esta cuestión para la región estudiada, siendo el léxico presentado en el trabajo de Maranta

(1987: 201-202) la contribución más memorable. Seguidamente presentamos un listado de la nomenclatura de la percepción de sabores junto con algunos ejemplos específicos.

A. Toba

a'loqota = desabrido, sin sabor, sin aroma, sin gusto. Ejemplos: el mate amargo, el mate lavado, una comida sin sal, el agua pura.

'chiem = fuerte (sea amargo, picante). Ejemplos: el ají, el alcohol puro, caña o aguardiente, el sabor de infusiones amargas (**no'dik 'lo#ok 'chiem**), el vino. Los frutos crudos de la “sacha sandía” o del “poroto del monte” tienen este sabor; cuando están cocidos son **ha'ma**. La ginebra es **'chiem** ó **ha'ma** según opiniones. La aloja es **'chiem**.

chieme'tege = sabor fuerte, pero se puede comer. **chiemi'yi** = sabor muy fuerte, es peligroso; mata al perro, a la gente.

daBio'Gochigi = de gusto excelente, cuando la comida tiene de todo y despliega un aroma muy grato; se aplica a un guiso, a la empanada. Algunos platos tienen este sabor *per se*: la sopa de “pacú” refieren que tiene un gusto como si fuera de comino.

daBio'Gon = aromático, oloroso. Ejemplos: se aplica a la “cebolla”, al “comino”, al sudor de un caballo o burro y también a los perfumes. Al sabor del vinagre se aplica una expresión que podríamos traducir como “perfume dulce”: **daBio'Gon ha'ma**. No se aplica a la comida según parte de los datos; significa perfume, fragancia. Se aplica al jabón, talco, polvo, colonias, etc.

da'dalaye = fruto verde (su sabor); hay frutos que aunque estén maduros tienen este sabor. Ejemplos: el **noqolo'kik ha'la** (*Prosopis alba* var. *panta*) del **ma'pi: poleo'dik** (*Prosopis x alba*).

da'tota = bien cocido; cuando no se experimenta el sabor crudo. En oposición se aplica, **ha'dato**, cuando el alimento no está bien cocido, se siente el sabor algo crudo.

de'kochi'yi = se aplica a un alimento enmohecido o de mal sabor por humedad, tal el caso de un pan, tortilla o queso.

dikihi'ye = pungente, hace picar la boca cuando se mastica. Ejemplos: a los frutos picantes del “ají del monte”; a los frutos del “chaguar” (**kota'ke**, *Bromelia serra*).

do'nachigi = bien cocinado, al punto deseado (ejemplo, la “batata” bien cocida, en su justo punto).

doqomi'ye = cuando está en mal estado un alimento. Se aplica cuando una comida está pasada, fermentada o en proceso de putrefacción. "Cuando está fiero, que está por salir espuma, sea pescado, anco...", aclara una información.

ha'ma = dulce. Ejemplos: los frutos dulces, el mate dulce; miel, caramelos. Se aplica también a la comida rica. Al agua de buen gusto, el agua dulce = **no'Gop ha'ma**; una comida rica se dice **'no:hek ha'ma**, o también **ha'ma qa'do:hik**; **ha'ma daBio'Gochigi** = comida rica y con aroma apetecible.

hanchi'wek = sin grasa, sin sabor (la carencia de grasa y la falta de este sabor descalifica la calidad de la carne).

nichi'wek = grasoso. Se aplica al sabor de un pescado gordo, como el "dorado" o el "sábalo". Una comida untada con grasa. La grasa para untar.

'nota nichi'wek = engrasado, grasiento.

no'wa = salado, ácido, agrio. Los ejemplos nos muestran la variedad de sabores que incluye la voz: los frutos del "cardón" (**laGa'dik**), de la "sal negra" (**wa'BiaGaik**). El limón es **no'wa** y **'chiem** a la vez. Para algunos el sabor del vinagre es **no'wa**. El agua salobre es **no'Gop no'wa**; no es potable.

pa#te'ta = caldo, comida liviana, aguachento.

qade'qohemek = empalagoso, "relajoso"

Otros ejemplos:

Aloja = **no'wa te'ge**, ya pasó del estado **ha'ma** (dulce).

Asado de "pacú" o "palometa" = **daBio'Gochigi**, tiene una fragancia natural, como si tuviera comino.

Asado de pescado = **nichi'wek**.

"Bola verde" con grasa de pescado = **ha'ma**.

Carne pasada, pescado pasado, en mal estado = **no'waye**.

Cerveza = un poco **'chiem** (fuerte).

Coca cola = es **ha'ma** (dulce), pero pica un poco.

El gusto del "zapallo", el sabor de la aloja = **no'wa te'ge**.

El sabor del "anco" (dulce) = **ha'ma**.

Ginebra = **ha'ma**, dulce; **'chiem**, fuerte. Unos y otros opinan una cualidad.

Guiso de fideo, liviano, sin condimentos pero con grasa de vaca = **pa#te'ta**.

Guiso grasiento, condimentado, indigesto, pesado = **ha'li#in'ye**.

"Poroto de monte" o "sacha lazo" con grasa = **nichi'wek**.

Tortilla con mala harina = **ndekochigie**.

Tortilla, con buena harina y grasa = **ha'ma**, porque el sabor de la harina es dulce y la grasa es **nechi'wek**.

B. Wichi

Maranta 1987 (201-202) proporciona un conjunto de voces vinculadas con los gustos. Reproducimos a continuación dichos datos ya que este autor tuvo oportunidad de investigar la etnobotánica de diversas tribus de esta etnia; éstos servirán para comparar con los reunidos por nosotros.

akäj = es el reconocimiento de una buena comida; también se aplica a las comidas dulces, gratas.

hak'onek = sabor dulce.

nosoy = salado, agrio; **nisoy** = sal, **nisoy ilän** = excesivamente salado.

ö:k#ax, pudimos averiguar entre nuestros informantes que es propia de los **wehna'yey**, que es sinónimo del **tu:k#an** de los lhuku'tax.

ta'kali = patalca, patarca. Sabor astringente, parecido al de frutos inmaduro. Algunos "algarrobos" (**nech'ye kowk**) y los de "vinal" (*Prosopis ruscifolia*) tienen este gusto.

tapay = amargo, agrio; se aplica a lo agrio (amargo, en Las Lomitas). **Tapay** en sentido amplio abarca ambos gustos. El gusto agrio = se asocia a cosas saladas. Ejemplo el fruto de "cardón".

tuj ok'aj = me come la lengua; pungente, tales son los órganos subterráneos de *Cissus verticillata* ssp. *verticillata* y *Synandropadix vermitoxicus*.

'tux wuj kape = grasiento; se aplica a la comida grasosa.

tuk'an = picante

Seguidamente presentamos la lista reunida por nosotros entre los lhuku'tax:

a'qox = rico, a punto, bueno, con el sabor justo.

aqo:'xi = poco salado. Cuando se prueba una comida y está poco salada. Sirve para expresar un agua dulce (no salada ni salobre como suelen ser en el Chaco).

häk#u:'nek (sinónimo = **nico:t#i**) = dulce; se aplica a un dulce leve; por ejemplo, cuando se colecta una fruta madura se dice **häk#u:'nek**; si está inmadura se dice **taqa:'li**, y si es muy dulce **nico:t#i**. Esta última voz es la que se aplica también a la miel, aunque también se le aplica **häk#u:'nek**. Se aplica también a las gaseosas, a la coca-cola o la fanta.

ku:k#a = desabrido, de sabor insípido. Se aplica a una comida sin gusto, por ejemplo si la cocinera olvidó de echarle sal, un pan sin sal por caso. Se usa para nombrar al agua que no tiene sabor. Se usa también como sinónimo de **taqa:'li**, cuando se describe el sabor de un fruto inmaduro.

na'xet#i = sabor malo, de carne pasada, en descomposición.

ni'co:t#i = dulce. Ejemplos; el pan dulce = **pan to:nico:t#i**; mate dulce = **ni'co:t#i ma:'ti, to:ni'co:t#i**.

nus'hie = salado, correctamente salado, en sazón de sal. Se aplica también al sabor del “limón”, al del vinagre y del vino.

nu'suy = ácido, agrio; se aplica al “limón”, a la “naranja”; el sabor del fruto de “cardón”.

pe:nix = grasiento, tiene gusto de grasa; lo tienen naturalmente algunas semillas, como las del “zapallo”.

qu'hi = desabrido, sin gusto salado. Se aplica también al mate amargo y como calificativo para el “agua turbia” = **i'not to:qu'hi**.

sekwa'nix = sabor quemado; cuando una comida se quema en el fondo de la olla. Este sabor es muy gustado por algunos.

ta'pai, tapa'hie = amargo, picante, salado, alcohólico. Se aplica también a los tubérculos de **si'hiox**; a frutos crudos de la “bola verde” y la “sacha sandía”. El sabor del mate, del decocto de “quebracho blanco”, del café. Se aplica también a la sensación que da la pimienta; el sabor de la aloja, del “poroto de monte” en su primera cocción. El sabor de la ginebra.

taqa:'li = astringente; el sabor de los frutos verdes o inmaduros. Algunos tienen naturalmente cuando maduros este sabor; tal es el caso de un *Prosopis* (**ne#ye 'lhoq**).

ta#tax'hie = fuerte, como el del “ají del monte”; se aplica a los malos sabores, por ejemplo un caldo un tanto podrido, una comida con mal olor, pasada; una yerba vieja que cebada da mal gusto.

'tewx ök#ax = pica (**'tewx**) la boca (**ök#ax**); por ejemplo las lastimaduras que producen los frutos de las bromeliáceas o el látex del “molle” (*Sideroxylon obtusifolium*).

to:lha'taq to:a'qox = comida rica, buena; se aplica a platos salados, con sabor.

to:'lhox, to:'qos i'hiox = un postre, se aplica a un dulce.

tu:k#an = picante, pungente. Este sabor tiene el tubérculo de **si'hiox** (*Synandropadix vermitoxicus*) y el “ají del monte”.

ALIMENTOS VEGETALES

A lo largo de los capítulos que tratan las plantas comestibles recolectadas, los productos hortícolas, las bebidas y la conservación, se hará un tratamiento pormenorizado de las especies involucradas, su modo de empleo y consumo, así como se darán otros detalles pertinentes. En este apartado sólo presentaremos una síntesis para dar una somera introducción. El número de vegetales comestibles es de 75 taxones recolectados¹²⁷ y 9 artículos cosechados, según los cultivos que se describen en el capítulo correspondiente¹²⁸. La importancia que tiene cada una de las plantas recolectadas es relativa ya que van desde alimentos de base a completamente accesorios y ocasionales. Entre los productos hortícolas se cuentan básicamente el “maíz”, el “zapallo”, el “anco”, la “sandía” y el “melón”. Todos los otros cultivos están relativa o escasamente vigentes, y es discutible que en el pasado hayan tenido importancia entre esta gente. Es el caso de la “batata”, o de otros que son foráneos, como el “girasol”, la “mandioca”, el “sorgo” o la “tuna”.

Órganos subterráneos feculentos

Tienen especial interés porque constituyen fuente de sustancias amiláceas en los magros meses de sequía, en donde los recursos alimentarios menguan completamente. En este tiempo, aparentemente, están en su mejor momento para ser cosechados. Poco a poco estos artículos fueron perdiendo importancia ya que se los suplantó con los productos comerciales: harina, arroz, fideos o panificados. Recordemos en este rubro las raíces y tubérculos reservantes de la “mandioca de monte” (*Marsdenia castillonii*, Asclepiadaceae); la “batata de monte” (*Merremia dissecta*, Convolvulaceae), y la “sacha col” (*Synandropadix vermitoxicus*, Araceae) usadas sólo por los wichí; dos cactáceas, la “ulúa” (*Harrisia*

¹²⁷ Incluye especies, variedades e híbridos naturales.

¹²⁸ No todos los productos hortícolas se cultivan habitualmente. Además, esto varía en los sembradíos de la actualidad que incluyen a veces hortalizas, verduras y frutas exóticas.

bonplandii) y *Monvillea spegazzinii*; los rizomas de la “tatora” (*Typha domingensis*, Typhaceae), y de *Nymphaea jamesoniana* (Nymphaeaceae), así como otras de menor aplicación como son las raíces tuberosas de *Solanum hieronymi* (Solanaceae).

Órganos aéreos con reservas feculentas

Este pequeño grupo de plantas tiene mucha importancia para la gente y porque es una fuente de provisión para la temporada de mayor escasez. En este grupo se encuentran la vainas foliares, estolones y el meristema apical situado en la base de la roseta foliar de las bromeliáceas (incluye tres especies). Los tallos tiernos del “sacha lazo” (*Odontocarya asarifolia*, Menispermaceae) también representan un artículo muy codiciado.

Verduras

Son pocos los artículos cuyas porciones aéreas consumen los tobas y los wichí como verduras. Entre ellos están las hojas tiernas de la “bola verde” (*Capparis speciosa*, Capparidaceae) y la “doca” (*Morrenia odorata*, Asclepiadaceae) y las partes aéreas de la “tramontana” (*Funastrum gracile*, Asclepiadaceae). Los tobas utilizan también las partes tiernas de *Eryngium ebracteatum* (Umbelliferae). Los brotes tiernos de primavera son un importante aporte luego de los meses de carencia de productos frescos.

Flores, polen, cogollos

Este es un pequeño pero llamativo grupo de plantas que les provee de estos órganos; los cogollos de la “palma” (*Copernicia alba*) tuvo gran importancia en el pasado para ambos grupos étnicos. El de la “carandilla” (*Trithrinax biflabellata*), muy escasa en la zona, fue aprovechada por los tobas, no así por los wichí, para quienes estuvo completamente prohibida.

Entre las flores comestibles podemos mencionar a las de la “doca” (*Morrenia odorata*) y la “bola verde” (*Capparis speciosa*). Las flores masculinas de la “tatora” (*Typha domingensis*) también eran usadas por los tobas, por el polen abundante que contiene; su empleo no habría sido habitual entre los wichí.

Cereales

El “maíz” es el cultivo propio que siembran desde tiempos remotos, y lo emplean de diversa manera. El “maíz” que proviene del comercio, ya sea entero, molido o fragmentado forma parte de platos varios que son innovaciones provenientes del criollo (locro, puchero, polenta, etc.). Parte de esta nueva comida es el “arroz”, que es muy estimado aunque no lo cultivan. El foráneo “sorgo” (*Sorghum saccharatum*) es utilizado hoy limitadamente por su caña azucarada, pero en décadas pasadas refieren que usaron también sus granos posiblemente *S. caffrorum*

Frutos

Este grupo es muy variado e importante. Comprende productos de mucho interés como son los “algarrobos” (*Prosopis* spp.), el “chañar” (*Geoffroea decorticans*), la “tusca” (*Acacia aroma*), el “mistol” (*Zizyphus mistol*, Rhamnaceae) y las caparidáceas (“bola verde”, “poroto de monte” y “sacha sandía”). Estos frutos son especialmente importantes porque se los deseca y pueden guardarse para el tiempo de escasez. Pero hay frutos que se aprovechan frescos y también son de mucho valor; entre ellos mencionamos a los de diversas cactáceas (15 especies), los del “molle” (*Syderoxylon obtusifolium*, Sapotaceae). Los frutos de las asclepiadáceas son también apreciados, particularmente la “doca” (*Morrenia odorata* y otras dos especies del género), así como representantes del género *Funastrum* y *Schubertia*. Entre los productos hortícolas mencionemos nuevamente a los frutos de las cucurbitáceas, entre los que “melones” y “sandías” son siempre celebrados.

Golosinas

Interpretamos como tales a los pequeños frutos que se comen por su sabor dulce y por el placer de disfrutar de ellos. Se comen andando por el monte, y aunque parece que son intrascendentes como alimento, sin dudas tienen algún valor para la gente. Estos son los de “tala” (*Celtis* spp., Ulmaceae), “granadillas” (*Passiflora* spp., Passifloraceae), y los de las cactáceas *Monvillea*

speggazzinii y *Cleistocactus baumannii*. Actualmente los niños comen frutas del “cardón” (*Stetsonia coryne*, Cactaceae) y del “duraznillo del agua” (*Coccoloba spinescens*, Polygonaceae). Estos frutos son agrios, con sabor poco grato para los mayores. Es posible que estos gustos se hayan adquirido por el actual consumo generalizado de frutos cítricos, caramelos, pastillas, gomas de mascar, etc. que provienen del comercio pueblerino.

Semillas

Es reducido el número de semillas usadas, pero algunas de ellas son de especial interés. Poco a poco este rubro de artículos está siendo abandonado por ambos grupos. Las de la “bola verde” sirven en los peores momentos de escasez, y las del “chañar” eran estimadas hasta algunos años. De menor aplicación, sólo entre los wichí, son las de *Manihot guaranitica*. Las semillas desecadas de las cucurbitáceas comestibles son tostadas y molidas y constituyen un buen recurso para los momentos de necesidad. Los “porotos” (*Phaseolus* spp.) pese a su cultivo esporádico y escaso en la actualidad, parece que en años pasados eran de mayor importancia en la alimentación de ambos grupos étnicos.

Sazonadores

Condimentos

Los condimentos compartidos hoy en día por ambas etnias son el “ají de monte” y la sal común. Se usan en sopas, guisados y también en asados. En tiempos pasados el uso de ambos productos fue muy dispar. Todo indica que sus comidas eran más bien desabridas. Hay que agregar que en la región la sal mineral era inaccesible y salvo a través de intercambios o trueques no había posibilidades de contar con ella. La sal de origen vegetal es la que cumplía este papel, y nos referiremos a ella en el ítem siguiente.

El “ají de monte” (*Capsicum chacoense*) es denominado **po:h’non** en wichí y **ko’dae** en toba. Los wichí antiguamente casi no lo usaban como condimento; refieren que su efecto picante les resultaba desagradable.

Tampoco los tobas fueron entusiastas de este artículo, aunque parece que lo estimaban algo más que los wichí.

Los tobas en la actualidad lo ponen al asado y a la comida junto con sal; la cantidad aplicada es discreta porque en realidad no les gusta la comida picante. En tiempos de abundancia, algunos lo guardan y cuando quieren comer lo usan. Para tenerlo disponible, lo desecan y lo guardan en recipientes adecuados. En nuestros días, la gente nueva wichí a veces lo ocupa integrándolo como un condimento más en las comidas (en sopas y guisos). También condimentan al sacar la carne asada, no antes o durante la cocción. Aclaran que antiguamente no salaban los asados de pescado ni carne de salvajina.

Actualmente, debido a la adopción de las comidas de los criollos ambos grupos incorporaron otros condimentos. El pimentón, la pimienta, la cebolla y la conserva de tomates son los artículos foráneos que gozan de aceptación como saborizantes. Pero en general, aún en nuestros días, la gente no es aficionada a este tipo de aditivos; sus manifestaciones con respecto a ellos nos muestran que son productos prescindibles y su carencia no les produce ningún ansia.

Sal de origen vegetal

El uso de este aditivo culinario estuvo muy difundido entre las etnias chaquenses. Para fabricarla se recurría a plantas que poseen un contenido elevado de sales de potasio y sodio. Maranta y Planas (1985: 411-433) le dedicaron un completo estudio a este asunto entre las etnias del Gran Chaco, donde mencionan numerosas plantas que sirven para esta finalidad. Schmeda Hirschmann (1994) también se ocupó del tema entre los ayoreos del Chaco Boreal, aportando datos sobre los contenidos salinos de la sustancia.

Los toba-pilagá y los wichí también conocieron este producto. Sin embargo son pocos los informantes ancianos que tuvieron ocasión de probarlos y de observar su modo de preparación. La mayoría de los adultos desconoce la modalidad de su uso, por lo que se evidencia que la sal industrial ha sido

adoptada y preferida desde hace mucho tiempo atrás. Las estadías en los ingenios tuvieron una marcada influencia en la adopción generalizada del artículo comercializado.

Entre los tobas, las plantas usadas para esta finalidad responden al nombre **wa'BiaGaik**; le corresponden las siguientes especies: *Cyclolepis genistoides*, *Maytenus vitis-idaea* y *Holmbergia twedii*¹²⁹, todas ellas plantas halófitas. Las partes empleadas comprenden las porciones aéreas de la planta, sobre todo las hojas y ramitas. La modalidad de preparación es variable; según algunas informaciones se junta la planta y se la deseca previamente al sol, mientras otros datos refieren que se queman verdes, frescas. También varían los relatos en cuanto a si la planta se quema con alguna leña o si se la hace arder sola. Aún más, hay datos que consignan que no es necesario quemar la planta; simplemente se machaca y se agrega a la sopa. Un informante señaló que una manera de obtener el sabor salado consiste en hervir la planta sola y la decocción es agregada al alimento. Las explicaciones respecto al uso de leñas para hacerla arder tienen sus razones. Quienes aseguran que se la hace arder sola sostienen que si se mezcla con otra ceniza se pierde la calidad del producto salado. Los que siguen la modalidad de quemarlas con otras leñas, destacan que una y otra ceniza son muy distintas y el operador conoce cual es la que debe retirar (Fig. 17 A-C). La ceniza se conservaba para usarla en el momento de necesidad; se guardaba en potes de "calabaza", en bolsitas, cueros o en atados de tela. En ciertos casos se hacía una mezcla con "ají del monte" desecado. La mayoría de las informaciones le adjudican su destino preferencial en sopas; otros indican que también servían para asados. Probablemente hay que buscar la causa del abandono de su empleo en su color ceniciento-negrusco, lo cual la hizo indeseable para los asados (sea de pescado o salvajina) y aún para las sopas porque los alimentos adquirirían este color. Tampoco

hay acuerdo en este último punto pues algunos recuerdan que el color negruzco quedaba en las sopas, mientras otros refieren que con la cocción desaparecía. Probablemente las cenizas decantan y el caldo queda claro. Más allá de su aspecto, es evidente que el sabor de la sal mineral resulta más seductor como aditivo en las comidas.

Estas cenizas servían también para el aderezo de ciertos productos de origen vegetal; tal es el agregado a los frutos de *Physalis viscosa* y a las ramas pisadas de *Funastrum gracile*.

El uso de cenizas vegetales también fue aplicado entre las distintas tribus wichí. Entre los lhuku'tas hay datos que dan cuenta del empleo de la planta del monte llamada **jwit#i**. ("sal de indio", *Maytenus vitis-idaea*). A juzgar por los testimonios de la gente, sería una sola la planta usada para este fin. Los pocos datos relevados informan que se queman las ramas secas o verdes de la planta; no se entremezclaría con leñas de otras especies. Una vez hecha ceniza la guardaban en un pote y la echaban en la comida cuando era necesaria. Se ponía a la comida y al asado. Cuentan también que a veces no era necesario usar o guardar las cenizas. Se usaban directamente la hojas verdes en la comida. O bien las hojas eran tostadas sobre el fuego, que cuando secas se guardaban en un recipiente para conservar. Éste solía ser una bolsa que se suspendía del techo dentro de la vivienda.

En la lengua wichí esta sal se llama **ni'soi**; significa "sal" en sentido amplio, o bien le aplicaban los nombres específicos para este caso: **jwi't#i la'muk**, o **jwit#i 'muk**. Varios informantes de edad avanzada desconocían los detalles de este asunto; desde que tienen recuerdo sólo usaron sal industrializada. Las informaciones wichí destacan que esta sal se agregaba especialmente a las carnes de salvajina, y también al pescado. También cuentan que en tiempos pasados sazonzaban algunos frutos de cactáceas con esta sal oscura. La aplicaban a los del "cardón" (*Stetsonia coryne*) o al

¹²⁹ Si bien *Holmbergia twedii* recibe el nombre de la sal, la gente ya no recordaba su uso como tal. *Maytenus vitis-idaea* responde a otro nombre (**hata'chik**), pero los informantes refirieron que la usaban para preparar la mencionada sal. Ambas especies son muy conocidas por su empleo para este fin; véase Arenas (1981, 1982), Maranta y Planas (1987).

laca:'tax (*Opuntia cardiosperma*); para cumplir tal cometido se abren las cápsulas se echa la sal y se comen. Esta práctica se abandonó; no se suplanta en este caso con sal comercial.

Para el asado se salaba habitualmente antes de poner la carne al fogón, pero si no se procedió así, se le agrega antes de servirse. En cuanto a la sopa o guiso aguachento (= comida), se colocaba durante o antes de la cocción; cuentan que la comida echaba espumas pero que no daba color oscuro al plato.

Tobas y wichís hoy consumen sus carnes asadas, sopas, guisados y fritos generosamente salados. Cuando se internan al monte o van de pesca y está en su proyecto comerse un asado en el campo, llevan un poco de sal entre sus avíos.

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Los elementos de origen animal aplicados como alimento en ambos grupos étnicos son principalmente carne y grasa. Los subproductos como leche, huevos, huesos, cueros o sangre, entre otros, tienen su importancia pero son siempre de segundo orden. En cuanto a la miel, larvas y hámago, constituyen alimentos muy estimados, sobre todo el primero de los artículos.

La grasa representa un gran atractivo para el consumo de determinadas presas. Una carne magra es mal conceptuada y hasta es descartada si se caza o se pesca un animal con estas características. No la tiran, se la dan a los perros o a los gatos. Según veremos en el tratamiento de los distintos grupos de animales, la grasa es preparada y consumida de muy diversas maneras y representa el aderezo más preciado para acompañar distintos tipos de preparados, sobre todo vegetales.

En el pasado, las fuentes primarias de carne variaban según los hábitos y preferencias espaciales de cada uno de los grupos; según tenían preferencias por el ambiente fluvial o los montes, consumían más pescado o salvajina. El pescado tuvo, y aún tiene, una enorme gravitación en la dieta, sobre todo entre los tobas, que aún se asientan en

sitios cercanos a los cursos de agua. En general, tobas y wichís, pese a que menguaron los animales del bosque y de los campos, aún hoy pueden surtirse de carne silvestre. Pescados, aves, mamíferos, anfibios, reptiles, algunos moluscos e insectos tuvieron un papel importante en el pasado, según veremos en los capítulos pertinentes. De manera creciente la carne de animales de cría se incorpora en la dieta. Con la posibilidad de acceder a algunos cargos y ayudas externas en moneda, la gente adquiere de manera preferencial alguna porción de carne para sus comidas. Sin ninguna duda, la configuración de la dieta actual imposibilita comer carne en la cantidad que era costumbre en el pasado.

El número de especies que proveían productos de origen animal, en especial carne y grasa, era elevado. De a poco estos productos van reduciéndose en la medida que las constricciones ambientales los acota. Según las informaciones que pudimos recopilar, contabilizamos los productos obtenidos en estas cifras: Peces: 46 especies; mamíferos: 47 especies; aves: 78 especies; anfibios: 3 especies; reptiles: 14 especies; moluscos: 1 especie; insectos: 3 especies (no se incluyen avispa ni abejas, las cuales se mencionan en el ítem que sigue). Como vemos, el número es elevado. Sin embargo, hay que señalar que esta lista es algo inferior a lo que en realidad sería. Reducimos los recuentos a lo que nos pareció más fiable, ya que muchas especies no tuvimos oportunidad de ver en las campañas realizadas, y tampoco las pudimos identificar con ayuda del material gráfico. Es por ello que nos parece que el número de la fauna involucrada en la alimentación que aquí presentamos es un tanto menor a la que se podría alcanzar. Preferimos concluir con cautela dando un número de especies fiables, de manera que no nos achaquen de exagerados. Por dar un sólo ejemplo, diremos que la lista de aves cuenta con 10 nombres y descripciones muy claras de especies comestibles que no pudimos identificar y que por tanto no incluimos en el recuento.

MIEL, LARVAS Y HÁMAGO

Uno de los importantes protagonistas de la alimentación de los wichí y los tobas son las avispas y abejas. Proveen miel, larvas, hámago y cera; ésta es ampliamente utilizada en distintos tipos de utensilios. El interés y relieve de este ítem se refleja en el capítulo que le dedicamos¹³⁰, donde el lector encontrará los detalles. El total de especies aplicadas por ambos grupos étnicos es de alrededor de 18 o 19 especies. Todas ellas, menos la “extranjera” (*Apis mellifera*), son nativas y proporcionan en mayor o menor cantidad miel, larvas o hámago. La miel se bebe pura, en forma de hidromiel, fermentada como guarapo o aloja, o con el mate. Gustan mucho actualmente consumirla con pan o queso. La hidromiel consiste en la miel disuelta en agua, que a veces se mezcla con hámago; otras veces es principalmente el hámago el que se prepara como un macerado dulce, que suelen darle a los niños recién destetados.

PREPARADOS CULINARIOS

Los productos de origen vegetal y animal se consumen crudos o cocidos. Las formas de preparación mediante cocción son hervido, frito, asado, horneado y “rescoldeado” (asado entre las cenizas del fogón). La mayor parte de los productos de origen animal se cuecen; hacen excepción algunos productos como la miel o las larvas, que se aprovechan directamente¹³¹.

Todas las encuestas efectuadas para averiguar sobre el consumo de carnes crudas nos refieren que ni tobas ni wichí las aprovecharon de ese modo. Los vegetales cuentan con una buena proporción de artículos que se consumen crudos. Pero también muchos de ellos se cocinan, se preparan en maceración o se fermentan (para fabricar la aloja). Algunos de ellos, como las caparidáceas requieren elaboraciones complejas para despojarles de su mal sabor o de su toxicidad.

¹³⁰ Véase el capítulo **Miel, hámago y larvas**.

¹³¹ Carnes crudas: (t.p.) **la'pat 'hadato**; (w.) **ti'san to:wa'can**. Como veremos en el capítulo relativo a los peces, ambos grupos étnicos no consumieron ni consumen carne cruda, de manera que cuando se dieron los casos de cólera entre los nativos pilcomayenses en el verano de 1992, la información oficial, que adjudicaba su causa a esta supuesta costumbre, fue completamente falaz.

La variedad de preparados es reducida pero no por ello falta de interés por lo ingenioso de los métodos para un correcto aprovechamiento y almacenamiento del recurso. En materia de vegetales contamos con “harinas frutales” y “bolas frutales” hechas especialmente con el polvo de los frutos molidos de “algarrobos” (*Prosopis* spp.). Se preparan también ensaladas, sancochos, purés de frutos y órganos subterráneos feculentos, semillas tostadas, frutos, raíces y tubérculos asados, generosamente aderezados con grasas, entre otras modalidades culinarias. En materia de productos de origen animal prevalecen los asados y los caldos; también se acostumbra cociones muy simples. Algunos productos se fríen en su propia grasa, o se cuecen en el horno subterráneo, entre cenizas del fogón o sobre las brasas. Los asados ensartados en asadores son muy difundidos, especialmente para los pescados; actualmente se van generalizando las parrillas.

Las técnicas básicas mencionadas cuentan con variaciones y peculiaridades según los productos, las cuales serán específicamente mencionadas para cada caso en el capítulo respectivo. En tiempos pasados, la utilería comprometida en estos menesteres era muy sencilla, la cual en la actualidad fue adoptando material industrializado en donde priman los metales y plásticos. Al tratar los utensilios vinculados con la cocina y el hogar, lo mismo que cuando se describen las actividades de producción y en el listado de las especies involucradas, se verán los detalles que ilustran cada caso.

CONSUMO DE CARNES Y SUS PORCIONES

carne: (t.p.) **ti'san**; (w.) **la'pat**

Seguidamente hacemos un breve repaso sobre el uso de distintas porciones de las presas cazadas o pescadas. Los detalles específicos se verán en los capítulos respectivos.

Achuras

(t.p.) **hahawaga'het**, **'lagahet**; (w.) no habría una voz genérica que la designe

Las achuras (**la'howaga'het**) de muchos animales son apreciados por los tobas, si bien suelen desechar la panza y las tripas de algunos animales de caza. La voz se aplica de la manera siguiente: **wa'ka la'howaga'het** (achura vacuna), **'tanaganaGa la'howaga'het** (achura de “corzuela”), etc. Esta expresión comprende: patas, bofe, algunas tripas, corazón, riñones, entre otros. Adelantemos algunos ejemplos. La tripa (intestinos) de “suri” está siempre limpia, se saca, se cocina y se come. De la “corzuela” también se aprovecha porque tiene además un poco de grasa. De los cerdos del monte y casero se tiran las tripas, no se comen. De la “cabra”, cuentan que es como de la vaca, se come todo.

La “hiel” (vesícula biliar) de la salvajina en general la tiran, y la de los peces también. Pero hay casos en que el mal sabor de la bilis no se percibe y no se encuentra el órgano respectivo. Es el caso de unos roedores, los “ocultos” (*Ctenomys* spp., *Ctenomyidae*) y de la “vieja de agua” (*Pterygoplichthys* spp., *Loricariidae*); sobre estos casos nos dicen: “le buscamos la hiel pero no le encontramos, a lo mejor no tiene”.

Los testículos del ganado (vacuno, ovino, caprino) son estimados, especialmente por los ancianos. Se nombran en wichí **lakyo'nis** (sing.), **lakyonsi'lis** (pl.); en toba se nombra **'lola**. Los cortan y los asan. Este artículo tiene poco uso en la actualidad, los jóvenes no quieren comerlos. Es notorio que este alimento se adoptó de los vecinos criollos, ya que es costumbre de ellos aprovecharlos. También el hecho que no aprovechen los testículos de animales del monte.

Los wichí aprovechan el seso (**laqahe'ne**) de animales cuya cabeza es de cierto volumen; el de los animales muy chicos se tira, como por ejemplo, el de la “tortuga”. Tampoco los tobas desaprovechan los sesos de varios animales; lo nombran en su idioma **la'pioGo**. También el páncreas vacuno (“machete”, “hacha” o “hacha-cuchillo” lo llaman los criollos; **tu'lu wa:'lay** en wichí) es uno de los manjares predilectos

de los ancianos; lo aprovechan asado en la parrilla o entre cenizas. Esta pieza se nombra en toba **lete'paq**.

Los wichí usan diversas menudencias de los animales; pero algunas porciones a veces descartan y resaltan su carácter desagradable o su desuso. Mencionamos algunas de las partes más usadas: riñón (**layun'tax**, **layuntu'way**), hígado (**lato:'nek**), hiel (**late:'mek**), corazón (**lat#ut#le**), bofe (**lape:'jwes**), pulmón (**layalh'hī**), libro (**la'ce 'lhos**), intestinos (**taqos'ley**).

Los tobas también emplean achuras de diversos animales, especialmente aquellas de animales de cría –y entre éstos- en particular del vacuno. Las más gustadas son: riñón (**li'chiehe**), hígado (**lela'mek**), corazón (**leki'diaqate**), bofe (**la'chie#e**), panza, mondongo (**'ta#am**), libro (**loqochida'Gae hi'te**), tripa (**pi'yogohek**).

Huesos

(t.p.) **pi'nek**; (w.) **lhi'le** (sing.), **lhi'ley** (pl.)

Recuerdan los tobas que antiguamente, en tiempos de hambrunas, se usaban nuevamente los huesos sobrantes de la carne asada. Con ellos se preparaba un caldo. En los momentos críticos, los huesos de los asados no se arrojaban, antes bien, eran conservados. Éstos provenían ya sea de la salvajina, de vacunos o pescados. Como apuntamos, los huesos que se guardaban provenían de asados (los de sopas o guisados no servían); una vez retiradas las porciones carnosas se desecaban y se conservaban para los días que no se tendría nada de comer. El preparado consistía en un caldo con sabor y gusto a grasa. No pudo precisarse cuánto tiempo podían conservarse estos huesos, pero aparentemente no era un lapso prolongado; en opinión de los entrevistados no serían más de dos semanas. Al caldo se lo sazonaba con un poco de sal y constituía todo el alimento. Se recuerda que los huesos de pescados usados en estos casos eran de aquellas especies de gran tamaño: “surubí”, “pacú” o “dorado”. Se recuerdan los huesos de “suri” y “vacuno” como especialmente aptos para esto. Contrariamente, los wichí no usaban huesos viejos en épocas críticas para hacer caldos a la manera toba. Usaban huesos

grandes, partidos para preparar un caldo de huesos, pero éstos debían ser nuevos. Apparently, a través de lo que revelan las encuestas esta habría sido la modalidad del uso de huesos en el pasado. En tiempos recientes, sin embargo, los huesos grandes de los vacunos ofrecen una posibilidad distinta. Cuando se prepara un asado de huesos grandes, como son el espinazo, piernas y patas, luego de comerse la carne, se guardan los huesos por 3-5 días, y ante la falta de otros alimentos, se cocina una sopa con los huesos partidos.

Ojos

(t.p.) **lae'te**; (w.) **tate:'lhu** (sing.), **tate:'lhuy** (pl.)

Se consumen tanto de los animales del monte como del ganado; en tiempos pasados era esto más frecuente ya que los jóvenes actuales hasta desechan la cabeza completa. Ambos grupos étnicos los aprovecharon asiduamente en el pasado.

Los tobas separan “el negrito” (una porción oscura del ojo que no se pudo identificar) y refieren que “lo demás es rico, tiene grasa el negrito, duro, es como bolilla (**lae'te leko'we**, **lae'te ko'we**), lo tira; comen de ‘suri’, ‘corzuela’, de todos los animales grandes”.

Los wichí desde antiguo comían los ojos de los animales; también ellos desechan “el negrito” (**ta'te: lhe#ye**), aprovechando el resto. Los ojos de los vacunos son aún más apreciados por lo grande y grasientos; otras opiniones nos revelan que los ojos del “cuchi” (cerdo doméstico) y de los tres “chanchos del monte” tienen “olor” y no se comen. En síntesis, según diversas versiones, se comen los ojos tanto del ganado como de animales de monte, así los de “chanchos del monte”, del “anta”, etc. Otros datos provenientes de la nueva generación indican que los ojos de los animales no se comen porque tienen olor. Solo aprecian los del vacuno y chivos, de los que se expulsa la porción negra¹³².

Cueros

Algunos informantes tobas recuerdan que antiguamente guardaban cueros vacunos o de “anta” desecados, los cuales, en tiempos de hambrunas los rebanaban, y los hervían durante unas horas para ablandarlo, para después comerlo. Aún las ojotas (**pe'la#a**; **ho'mawe'lo**) hechas con cueros vacunos o de “anta” eran hervidas con esta misma finalidad. Se menciona que el cuero de “suri” desecado también podía ser usado con este fin.

Los wichí no usaban cueros viejos cocinados o hervidos como hicieron los tobas. El único caso recordado era el consumo de cuero de “anta” durante hambrunas pero de manera diferente a la expuesta. Éste era previamente preparado; cuando el animal era cazado se cortaba el cuero en lonjas y se desecaba al sol. Cuando lo iban a usar lo chamuscaban y lo ponían a hervir; comían el cuero y tomaban el caldo. Esto se producía sólo ante una extrema carestía. Los datos reunidos, sin embargo, desestiman el uso de cueros viejos -y menos aún las ojotas (ojota = **to:ni'sox**)- como alimento; tanto, que cuando mencionamos los datos históricos de los tobas les resultó de lo más llamativo y extraño, y hasta les produjo hilaridad. Cueros de “vaca”, “corzuela”, “chanchos”, etc. ellos no comían en situaciones normales.

Antiguamente, entre los tobas, numerosas presas eran cocinadas con cuero debido a que éstos no tenían comprador. Ciertos cueros eran separados para los usos en diversos implementos: encordado de arcos, ropas, tabaqueros, recipientes para miel, etc. En el tratamiento específico de cada animal se mencionan los casos en los que se consumía el cuero. Los wichí también aprovechaban algunas presas de salvajina junto con su cuero. Tales son la cola chamuscada del “oso hormiguero”, que era asada entre cenizas, la del “conejo” (previamente despojado de pelos) que se hervía entero; el “oculto” (del mismo modo), la “iguana” que era asada con piel. También el “cerdo doméstico” se suele consumir asado con su cuero.

¹³² Hay algunos animales relativamente pequeños de los que se come casi todo. El caso del “conejo”, que se consume completo: ojos, lengua, seso, piel, etc.

Fetos, nonatos

(t.p.) **waye'lo** = feto, cuando es chico y no se nota; **wetawo**, cuando está crecido; **wetawel'koGoki**, cuando ya esta por nacer; (w.) **'lhos, yih'në**

No es raro el consumo de fetos desarrollados o a punto de nacer entre los tobas. Las informaciones que se recabaron, sin embargo, difieren bastante. Algunos ancianos comentan que los nonatos de “anta”, “cerdos monteses”, “corzuela”, “ciervo”, “oveja”, “chiva” y vacuno son apreciados; otros lo desconocen o niegan su empleo. Quienes los consumen, aprovechan tanto la carne de la madre como de la cría. En cuanto al “cerdo doméstico” la gente antigua no comía los fetos; como no apreciaban este animal como alimento, menos aún consumían el feto. La joven generación rechaza su consumo; un joven nos cuenta: “parece que ya le da asco, ve los fetos y es fino (la persona), ya no.....” (C. T.P. 10: 39).

Respecto a la “iguana” con huevos dentro y la “corzuela” preñada sacrificados, pesa entre los tobas el temor de su consumo. La veda se refiere tanto a la preñada, al feto o a los huevos de dichos animales y está dirigida a los padres de un infante (véase el capítulo relativo a las restricciones alimentarias).

No hay acuerdo entre los datos wichí sobre el uso de nonatos. Los del vacuno sí los consumen, pero con respecto a los de animales de monte no hay consenso. Ciertos datos nos informan que se aprovecharían los de mamíferos de buen porte, como son el “anta”, la “corzuela”, el “oso hormiguero”, “cerdos monteses” o “carpincho”¹³³. Los fetos de éstos se cuerean, se limpian y habitualmente los asan en asadores, ya sea para el consumo inmediato, o bien lo desecan para conservarlo por varios días. Cuentan, quienes gustan de estas presas, que la carne es muy buena y blanda. No se descartan los cueros del feto; éstos se extraen y se desecan y suelen ser usados, por ejemplo, para asiento de los niños o para hacer un bolso pequeño. En otros casos se desechan o se lo dan a los perros. La madre preñada tampoco sería desaprovechada. Cuentan los wichí

que los criollos vecinos -que faenan constantemente sus animales de cría- son poco afectos a los fetos; por esta razón suelen obsequiarlos a los vecinos indígenas. Se aclara que éstos deben estar suficientemente desarrollados; en caso de que fuesen fetos pequeños los desechan dándoselos a los perros. Entre los wichí, de entre los animales de cría, solo serían aprovechados los nonatos vacunos. Los de cerdos, ovejas o chivas serían descartados, dándoselos a los perros. Otros informantes relataron que fetos a punto de nacer, aún de animales pequeños como el “conejo”, ellos los aprovechan.

Cabezas

(t.p.) **la'qaik**; (w.) **lhe:'tek**

El consumo de cabezas de animales del monte estuvo circunscripto a los ancianos entre los tobas. Se recuerdan a la “corzuela” y a los “chanchos de monte”.

La cabeza de algunos animales se desecha entre los wichí, en tanto otras son aprovechadas. Descartan la del “oso hormiguero” pues carece de carne. Los jóvenes antiguamente no eran afectos por cabezas de animales, principalmente porque no les conformaba su escasa cantidad de sustancia nutricia. Es por eso que se la daban a los ancianos. Las preparaban hervidas o asadas entre cenizas: comen el seso, la carne de los cachetes, la lengua. A veces se saca el seso y se hace una sopa, con sal y se le agrega un poco de harina, eso la espesa. La gente mayor aún hoy es afecta al consumo de cabeza y seso, los jóvenes no se entusiasman con estos platos.

Cola

(t.p.) **'lawenek**; (w.) **la'kyos**

Las colas de animales son muy poco aprovechadas debido a la exigua cantidad de carne y grasa que tienen. Los datos reunidos mencionan que las aprovechadas son las de la “iguana”, del “yacaré” y la del “oso hormiguero”. De los demás animales no se aprovechan estas partes.

¹³³ Los nonatos que se consumen entre los wichí se nombran así: los de “anta” (**'yela 'lhos**), de “corzuela” (**cu#na 'lhos**), de “vacá” (**tu:'lu 'lhos**). Los fetos se nombran simplemente **'lhos**.

Sangre

(t.p.) **ta'wo#o**; (w.) **wu'yis**

Los wichí usaban antiguamente -y aún la preparan- como ingrediente de la “panza rellena” (véase ese ítem). Las morcillas son muy gustadas por ellos, aunque no las preparan; suelen comprar o conseguir de los criollos que las hacen cuando faenan. Las morcillas, en la actualidad, se frien o se cocinan junto con polenta o harina en una especie de potaje. Los tobas según los datos reunidos son poco afectos al consumo de sangre; no refieren que en el pasado ni en la actualidad prepararan algún plato especial con ella.

Lengua

(t.p.) **la'chiaGat**

Entre los tobas y los wichís se come la lengua de todo animal grande: “corzuela”, “anta”, “ciervo”, “oveja”, “chiva”, y de los tres “chanchos de monte” (“majano”, “quimelero” “rosillo”), y desde luego la del vacuno. Los wichí relatan que la extraña y larga lengua del “oso hormiguero” no les apetece; con ella suelen confeccionar un látigo (chicote) para castigar a los perros molestos. Comen también la lengua de algunos animales pequeños como la del “pichi”, “iguana”, “quirquincho” y “conejo”. Curiosamente, de otras especies factibles por su tamaño no las usan, como la del “carpincho”. Habitualmente tampoco consumen la lengua de los felinos, salvo los ancianos que suelen comer la lengua del “león” (= puma).

Ubres, mamas

(t.p.) **'lochi, lote'te**; (w.) **laka:t#us, to:kat#us**

Los tobas consumen aún las ubres o mamas de animales de porte destacable; entre ellos descuella la de “vaca” (**wa'ka 'lochi**), pero se aprecian también las de los “chanchos de monte” y de las chivas. De los animales que las tienen de proporciones reducidas, como es el caso del “conejo”, al

cocinar a la presa la carne va con las mamas, y así las comen y ni las sienten. No tenemos datos sobre el consumo de mamas entre los wichí. A la “teta” (pezón) los wichí nombran **lat#a:'te**.

Patatas

(t.p.) **lapa'yu**; (w.) **'lapia#a**

Los tobas aprovechan las patatas de unas pocas aves puesto que habitualmente tienen en esta porción escasa cantidad de carne. Mencionan que emplean las de “cigüeña pata colorada” (*Ciconia maguari*), “ñandú” (*Rhea americana*), “garza mora” (*Ardea cocoi*), “yulo” (*Jabiru mycteria*), “zorro de agua” (*Nycticorax nycticorax*), “chamuco” (*Phalacrocorax olivaceus*), “toro del agua” (*Tigrisoma lineatum*), “cigüeña” (*Mycteria americana*), “pato picaso” (*Cairina moschata*) y “patillo” (*Callonetta leucophys*). Las patatas de estas aves se preparan cocidas porque tienen algo de carne. Las de aves grandes como las del “suri” o del “yulo” suelen separarlas del cuerpo, las soasan sobre el fuego y así quemar y separar la piel. Estas patatas quedan secas y las guardan por unos días, cuando no queda nada para comer, las cocinan en forma de sopa¹³⁴. En la actualidad, los tobas emplean asiduamente las patatas de vacuno. Los wichí mencionan el uso de patatas de varios animales del monte, debido a que poseen una apetecible cantidad de carne. Son ellos: “oso hormiguero”, “anta”, “ciervo” y “suri”. Las de los vacunos también. Por carecer de carne desechan las de “corzuela” y “chanchos del monte”; éstas se las dan a los perros que participan de la caza o bien las tiran. En este sentido, este hábito contrasta con los tobas, quienes son sumamente recelosos y, antes que arrojar y dárseles a los perros, los quemar. Las patatas de las aves eran poco aprovechadas; además del “suri”, sólo mencionan las del “yulo” (**wit'nax**) y de la “garza” (**qa'laq**). Las patatas de los animales se preparan actualmente hervidas; antiguamente las asaban sobre brasas o al rescoldo; si se trata de animales con piel gruesa y/o pilosa, las pelan previamente.

¹³⁴ Los tobas no desechan las patatas de los animales cazados; aunque no tengan carne, se los cuelga, se guardan arriba, las cuidan. No las arrojan porque tiene efecto negativo en el éxito cinegético, sobre todo cuando el cazador va con el perro a campar; si las cuida tiene suerte y siempre encuentra una presa el perro. Si arroja las patatas, el perro ya no encuentra ni puede seguir las huellas de los animales.

Grasas

(t.p.) **chi'ta**; (w.) **ka'pe**

Las grasas son muy apreciadas tanto por los wichí como por los tobas. De gran uso y predilección son las de pescados, razón por la que éstas son tratadas con detalle en el capítulo donde se desarrolla la **Pesca**. Los demás proveedores del producto son los mamíferos, las aves, los anfibios y los reptiles.

Es apreciada la carne grasienta, gorda, la cual es consumida directamente en la comida. Entre los tobas hay animales que no se cazan en épocas del año en donde se reducen sus reservas de grasa, esperándose la estación propicia para hacerlo. El sabor de la carne flaca es desestimada por ellos y por tal motivo hasta es desechada. El tiempo de gordura de aves y de diversos animales es - para los tobas- **naqaBia'Ga**, que transcurre en partes del otoño e invierno, según veremos en el capítulo sobre el **Ciclo anual**. En esta apreciación sobre la carne grasienta hay diferencia con respecto a los wichí; éstos cuentan que si la presa o el animal obtenido carece de grasa y está flaco igual es aprovechado. En estas condiciones, ciertamente, destacan que la carne "tiene olor, gusto como sangre, no tiene gusto (= sabor)"; pero no la desechan. Pero desde luego, la carne gorda es también la preferida entre los wichí.

Entre ambos grupos étnicos la grasa de algunas especies es preparada para guardarla para tiempos de carestía o para darle ciertos usos, como por ejemplo para untar o freir. No se pasará por alto que también tienen aplicaciones medicinales, tema que no se tratará en esta obra.

Entre los animales con mucha grasa -que se suele acumular para reserva- se mencionan el "suri", los pecaríes, el "puma", el "carpincho", el "anta", el "oso hormiguero", el "pichi", el "ciervo" (sobre todo para remedios), la "iguana", la "lampalagua". No hay acuerdo en la cantidad de grasa que acumula la "corzuela"; aparentemente no proveería como para el almacenaje.

Son "grasudos" varios edentados -aunque no la guardan- como el "quirquincho", el "pichi" y la "mulita" (que están en su mejor momento en invierno), así como diversas

aves que se ponen gordas en su tiempo: "palomas", "charatas", "chamucos" y "patos". Sin embargo, éstas no proveen en cantidad como para guardarla. La única especie que la posee en abundancia es el "suri"; la de ésta, cual aceite, era conservada antaño en varios botijos repletos. Los wichí estiman tanto la carne como la grasa de "lampalagua". Pero entre los tobas, si bien el uso de esta grasa también ha sido citado, parece que lo fue de una manera muy limitada; lo usaron para pringar por ejemplo frutos de "doca". La grasa de esta boa es entre ellos de aplicación preferentemente medicinal.

La gente wichí, tal como se señaló antes, es muy afecta a las grasas. Pero para conservar por un tiempo prolongado, la única posible era la de pescado. Si bien las grasas de mamíferos o aves también se juntaban, eran de poca monta, no duraban puesto que enseguida se usaban ya sea para freir o para untar. Se aclara que no se descomponen, sólo que la producción era escasa; contrariamente a la de pescado que era muy abundante. Según manifiestan, el elenco de animales que proveen cierta proporción de grasas es reducido. Los que la poseen en mayor cantidad son los "cerdos de monte": el "majano" (**ni:cax**) que proporciona la mayor cantidad, en tanto que el "rosillo" (**awu:cax**) y el "quimelero" (**amu:tax**) la tienen en menor cantidad. El "suri", en invierno tiene mucha grasa y se junta también. Pero otros animales, que mencionamos antes, como la "corzuela", el "pichi", la "charata", entre otros, que tienen su tiempo de gordura, pero su grasa sirve solo para freir su propia carne en ella. Si se junta es de muy poca monta, sirviendo sólo para untar o para agregar en otro alimento.

En idioma wichí la grasa preparada se llama **ka'pe**; a la gordura cruda del animal (previo a su preparación) la nombran **t#a'lho** (ejemplo: **tu:lu t#a'lho**, gordura vacuna).

El aceite comercial es en la actualidad el sustituto más difundido; se lo nombra en español, "aceite"; los ancianos tobas usaron años atrás una expresión que hoy está en desuso: **chi'ta 'poleo**. La grasa vacuna es de uso común y muy apreciada, especialmente para la preparación de tortillas; la adquieren del comercio.

Huevos

(t.p.) **qo'we**; (w.) **lhe'ye** (sing.), **lhe'yel** (pl.)

Ambas etnias acostumbran el consumo de huevos sea de “aves”, “iguana”, “tortuga” y -excepcionalmente- de “yacaré”. Los huevos de peces también son de gran importancia, no daremos detalles aquí, pero lo trataremos con detenimiento en el capítulo relativo a la **Pesca**. En idioma wichí se aplica el nombre a todo el contenido del huevo, por dentro de la cáscara; es la voz **laqa#a'tewk**. No se discrimina la yema y la clara.

Entre los tobas y los wichís los huevos de aves los consumen hervidos, a la manera que conocemos en la cocina internacional, como “huevos duros”. No se conocían los huevos fritos ni rescoldeados entre las cenizas. El huevo se hierva con cáscara y cuando está listo se pela y se come, sin el agregado de sal ni “aji”. Se nos mencionó que también solían comerse crudos entre los tobas. Las noticias wichí refieren que no usan los huevos crudos, aunque conocen que los criollos suelen comerlos de esta manera; sin embargo, habría alguna excepción: la gente antigua -cuentan- comían los huevos recién puestos de la “charata”; éstas ponen tres unidades, de las que aprovechan uno solo de esta manera, trayendo las otras dos para hervirlas.

Los tobas comen huevos empollados y aún no puestos (en formación). Entre los wichí emplean también los huevos empollados nuevos; si están a punto de criar los desechan.

Los huevos de “iguana” aprecian ambos grupos étnicos; se preparan hervidos; los tobas también los hacen cocidos al rescoldo entre las cenizas. Cuando tienen sus “iguanitas” ya no les agrada. En ambas comunidades aprecian los huevos de gallina, especialmente los más acriollados. Entre los miembros de anteriores generaciones si bien conocían y criaban gallinas no comían los huevos ni la carne; los tenían para sus intercambios comerciales con los criollos.

En cuanto a los huevos de “yacaré”, aparentemente la gente toba antigua los des-

deñaba. En la actualidad, cuando algunos los hallan los suelen coleccionar y los aprovechan. La encuesta entre los wichí nos reveló que eventualmente también los consumen, ya sea entre la gente antigua como en la actualidad la gente joven. Queda expresada, sin embargo, como una práctica muy ocasional y circunscripta sólo entre algunas personas. Su uso sería como algo un tanto raro dentro de la comunidad.

Entre los wichí, la preparación del huevo de “suri” difiere con respecto a los huevos pequeños de las otras especies. Por un lado, se puede seguir la foma habitual: el huevo entero, con cáscara, se coloca en una olla grande con agua y se lo pone a hervir. La variante se opera del siguiente modo: se rompe la cáscara y se echa el contenido en una olla; se le agrega un poco de agua, se revuelve y se pone al fuego. Se sigue batiendo el preparado sobre el fuego hasta que se cocine. Cuando esté listo, se reúne a comer la familia. Se acostumbra otra forma de preparar cuando la colecta proveyera muchos huevos, como 10 unidades; ésta consiste en cocinarlos dentro del horno subterráneo. En este caso, se colocan a última hora de la tarde para que amanezca asado al otro día, o bien, es suficiente con que esté en el horno durante una hora y media¹³⁵. Al extraerlos se rompen las cáscaras con un palo y se consume el huevo duro.

Entre los tobas existía un gran temor hacia el consumo de carne y -preferentemente- huevo de “pato picazo”; esto les estaba vedado a los padres de niños pequeños. A raíz de su transgresión suelen padecer los infantes diarreas pertinaces que los debilita y hasta los lleva a la muerte. La cura de este mal es patrimonio de los chamanes, quienes recomiendan -preventivamente- se evite su consumo. Este tipo de datos se verá en donde tratemos las prohibiciones alimentarias.

La gente nueva toba y wichí también prepara los huevos a la manera criolla. Los huevos fritos en grasa o aciete y preparaciones culinarias que incluyen huevo aprecian mucho durante sus salidas a los pueblos o

¹³⁵ El horno subterráneo se describe en el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**. Véase los detalles en dicho punto.

cuando son invitados por los criollos. Empanadas, milanesas, bifos con huevo, entre otros, son disfrutados por ellos. Los wichí aprecian mucho los buñuelos, que consisten en huevo batido, harina y un poco de agua; la pasta resultante se fríe en aceite o grasa.

Leche

(t.p.) **'lochi**; (w.) **t#us**

El ganado vacuno es conocido desde el contacto con los blancos, tal vez desde finales del siglo XIX. A pesar del tiempo transcurrido los tobas ni los wichí no criaron habitualmente vacunos hasta hace apenas unos años. Los adquieren de sus vecinos criollos pero al sólo efecto de faenarlos.

Los tobas no tomaban ni toman leche de mamíferos nativos. Una vez establecido el contacto, los tobas rehusaban la leche de los animales de cría. Decían que el que los consumía quedaría mal de la vista o "ñato"¹³⁶. Algunos de nuestros informantes nos refirieron, en efecto, que cuando eran chicos no querían tomar leche de vaca porque los antiguos les decían: "no va andar bien, verá poco con los ojos". Y ciertamente, no se les daba, pese a poder acceder a la de sus vecinos criollos. Hoy la toman sin reparos, lo mismo que la leche en polvo industrializada.

Por lo que cuentan los wichí, tampoco entre ellos se tomaba leche de ningún mamífero nativo; pero se conoció la leche vacuna con el asentamiento de los criollos. Éstos le obsequiaban y les convidaban con leche, además de explicarles cómo se usaba. Les gustó de a poco y así la adoptaron; aparentemente no hubo temores en su consumo. Hoy en día la estiman mucho.

Los quesos eran habituales en la industria casera de los criollos, y aunque en un principio no lo consumían los tobas ni los wichí, paulatinamente lo fueron adoptando; hoy día los comen con mucho gusto. Se come queso con pan, una combinación altamente estimada. Aún en nuestros días, hay gente mayor no acostumbrada a la leche, pero al queso sí porque "su sabor ya es salado,

otro", aclaran los usuarios. Antiguamente, los tobas lo llamaban al queso **'lochi non'ta**, y actualmente lo nombran simplemente "queso". El queso (**kye'su**), gustó desde un principio entre los wichí. El queso o leche de "chivas" u "ovejas" no usan ambos grupos nativos; tampoco los criollos son afectos a ellos.

A los wichí que se criaron cercanos a puestos criollos les encanta la leche porque desde pequeños accedieron a ella. Las personas ancianas que han tenido poca o ninguna relación con ellos, no la tomaban antiguamente, y aún en nuestros días no les agrada. Uno de nuestros informantes contó que la gente de antes, y los viejos de ahora "no toma, tiene su olor así de vaca y también no le gusta tomar leche. Yo recién pruebo en Juárez, cuando estoy enfermo, de (Leche) Nido; de vaca no tomo, nada más de Nido. Otro día yo estuve enfermo y tomé cocido con (esa) leche" (C. Ma. 4: 113). A la mayoría de los jóvenes la leche de vaca les gusta. Había -curiosamente- wichí muy jóvenes que durante la última década de nuestro trabajo aún no la habían probado, pese a que tenían contacto con poblados urbanos. No tienen temor, ni asco, ni rechazo. Al averiguársele el por qué, simplemente se nos respondió que como no se les ofreció no la prueban. En cuanto a la leche en polvo, su uso es generalizado: desde niños a ancianos su aceptación es creciente. Esta leche en polvo se nombra en su lengua **le:'chi**.

En las cajas del PAN (Programa Alimentario Nacional), que se implementó durante la gestión presidencial del doctor Raúl Alfonsín, a mediados de los 80, entre otros artículos venía una lata de 1 kilo de leche en polvo. La mayoría de la gente la usaba, aunque había personas reticentes, especialmente entre los ancianos, quienes la cambiaban entre sus vecinos por otros productos. En esos años también existían programas de ayuda sanitaria en los que se destinaba leche a los lactantes; además de los niños, el producto usaba toda la familia. Aparentemente, no hubo temores o rechazos a la leche en estos grupos nativos.

¹³⁶ Significa chato o aplastado en el español regional; se aplica generalmente a la nariz chata.

COMIDAS O ALIMENTOS ESPECIALES

Amamantamiento y galactógenos

Ante la carencia de leche, las madres tobas recurren a algunos galactógenos. Se mencionan como muy eficaces las semillas de “sandía”; éstas se tuestan y luego se cocinan como sopa; se toma el jugo, se come la gaba y también se untan los pezones y el pecho. La carencia de leche se considera una enfermedad que recibe el nombre **qagat#e ‘lochi**; antiguamente la trataba el chamán. Cuando esto ocurría a una primeriza, los antiguos recomendaban un tratamiento en forma de alimento medicinal, en el cual las semillas de “sandía” se mezclaban con sopa de pescado, todo bien hervido. Cuando el remedio da su efecto, se nota que la mujer tiene suficiente leche, se busca un niño más grande, con fuerza para chupar y a él se le da la teta; de esta manera se estimula la salida del flujo lácteo. Luego se le pasa el pecho al más chico. También, cuando una primeriza no tiene leche, se lleva al chico a otra señora y ésta se lo devuelve cuando logra tener leche, gracias al remedio mencionado.

La recomendación general para las madres es que para que tengan abundante leche deben comer mucho pescado, deben tomar especialmente sopa, así como carne y asado, que también son indicados para este fin. Adicionalmente, se conceptúa que mediante esta dieta el niño crecerá sano.

A veces el pecho, especialmente los pezones, están enfermos y no se les puede dar de mamar al bebé. También en estos casos se da el niño a otra mujer para que lo amamante, quien se lo devuelve una vez que se haya curado. Esta mujer (**loqoya’Ga la’te#**) suele recibir obsequios y retribuciones de ellos cuando llegan a adultos; su familia le señala: “ella te dió de comer, hay que dar algo a ella”.

La carencia de leche es una enfermedad según los wichí; se le aplica la expresión **to#nayax**, una voz genérica que se puede traducir como “dolencia”. Antiguamente,

cuando había mujeres en este estado entre los wichí, llevaban al bebé a otra madre con niño lactante para que lo amamante; a veces ésta lo compartía con otra, eran dos madres las que amamantaban al niño. Otras noticias recuerdan que el niño moría. A veces esta mujer lo criaba al bebé hasta que fuera grande; ella era alguien vinculada con la madre; una hermana, sobrina, prima, en fin, como en el pasado ellas eran de familia numerosa, el ámbito no le resultaba extraño al bebé. La “madre de leche” se llama en su idioma **i’tewx’kat**. El niño solía dormir con su nodriza y lo entregaba a la madre propia de día. Cuando lloraba, lo traía para calmarlo y alimentarlo. Así crecía el niño hasta que empezaba a comer. La carencia de leche era una situación indeseable entre las wichí; en muchos casos el niño moría; en otros se lograba un arreglo mediante esta “madre de leche” que lo hacía (de no ser de la familia) a cambio de una retribución. Cuentan que una de las causas que producía este fenómeno era el embarazo. Por tanto, la madre trataba de salvar al niño de la carencia de alimento practicándose un aborto¹³⁷. Para este trabajo solicitaba los servicios de una mujer práctica en la materia, la que mediante sobadas y opresiones sobre el abdomen lograba que el feto se expulse. Ocurrido esto, cuentan que tres días después la mujer volvía a tener leche.

Los wichí no usaban medicamentos o tratamientos para contrarrestar esta carencia; de hecho, se nos señaló enfáticamente que no los tenían. Sólo se recomendaba tomar mucho caldo de pescado u otra carne con trozos de “zapallo” o “anco”; de este modo, dicen, los senos se ponían turgentes de leche. Como gozan de mucha reputación estos caldos de pescado o salvajina para que la cantidad de leche sea copiosa, las embarazadas ya los toman anticipadamente de modo que cuando den a luz no les falte alimento a sus bebés.

A veces la mujer tiene poca leche; la poca cantidad que sale del pezón la frota sobre el

¹³⁷ No sólo era su intención salvar al niño sino también retener a su pareja. En tiempos pasados, durante el embarazo, el puerperio, y también durante la lactancia, las relaciones sexuales estaban vedadas y era motivo para que el esposo dejara a su mujer. Si bien en este caso es visible que la pareja no respetó la prohibición del coito durante la lactancia, es posible que otro embarazo con sus nuevas restricciones dificultaría la viabilidad del matrimonio. El aborto era la solución para estas contingencias.

seno y pezones; de este modo cuentan que unos días después aumenta la producción. La carencia se considera que se debe a que “se tranca”, y el tratamiento tiene por finalidad “limpiar” mediante este tratamiento.

En la actualidad, cuando se presenta esta situación, se recurre a los profesionales de la salud (parteras, enfermeros, agentes sanitarios o médicos) quienes asisten con mamas y leches en polvo. Por carencia de leche, al menos, el bebé no muere. En los últimos años se ha incorporado completamente la leche en polvo o leche condensada, la cual se obtiene de algún modo si no tienen un salario para adquirirla.

Comidas de niños

Los niños tobas y wichí cazan aves u otros animales pequeños (pescaditos, lagartijas, por ejemplo) como parte de sus juegos infantiles. Si son del stock de artículos “comibles” (si no existen temores y contraindicaciones específicas) ellos los consumen. Sus armas son las hondas en nuestros días; en el pasado eran armas en miniatura que confeccionaban para los niños. Los productos abatidos u obtenidos los llevan a la casa para compartirlos o para que la madre se los prepare. A veces, cuando van en grupos los preparan en el monte, simulando las comidas de los cazadores o pescadores adultos. Este caso mencionaremos en numerosas oportunidades, cuando nos refiramos a las especies que son obtenidas de esta manera.

Constipantes y laxantes

Entre los wichís y los tobas son conocidos diversos alimentos que producen estreñimientos. A veces son muy molestos y en consecuencia deben recurrir a laxantes. Los artículos recordados como constipadores son los frutos de algunas cactáceas: “kiska loro” (*Opuntia sulphurea* var. *pampeana*) y la “tuna” (*O. ficus-indica*). Los wichí mencionan también los frutos de otra cactácea, la “pasacana” (*Harrisia bonplandii*), y el

polvo resultante de la molienda del “algarrobo” (*Prosopis alba*), que cuando se consume con semillas, también causa esta molestia.

Los wichí usaban mucho para combatir las constipaciones el hámagu junto con miel, y aún las larvas de diversas abejas y avispas. El jugo de la última cocción del “poroto de monte” (*Capparis retusa*) se bebía con la misma finalidad. La añapa o el agua de los frutos remojados del “mistol” (*Zizyphus mistol*), tomada como bebida también hace ir bien de cuerpo. En la actualidad, para tratar de curar a los estreñidos les dan de beber mucha leche.

Los tobas conocen algunos tratamientos para remediar la situación; se indica el hámagu de “yana” (**ma#age; ma#age lo’waGa**) y los frutos del “mistol” (*Zizyphus mistol*). El primero se disuelve en agua, dentro de un recipiente (taza, cucharón, etc.) y se bebe; en cuanto al “mistol”, se prepara añapa y se toma el jugo. Otro tratamiento considerado eficaz por la gente antigua consiste en remojar en agua lana sucia de oveja; una vez turbia el agua se retira la lana, se le agrega sal y se da de beber al paciente.

Mate

Cuando los tobas recién tuvieron acceso a la “yerba mate”¹³⁸, pensaban distintas cosas de ella; una, que era bosta de animales. Los capataces reclutadores de los ingenios, incluían yerba entre las provistas alimenticias. Como la gente no sabía qué era, su uso lo desconocían, la tiraban. De a poco, con el contacto, fueron habituándose a su sabor y a su ritual comunitario -el cual- seguramente fue una de las razones de su éxito. Se cuenta que empezaron a tomar mate en los ingenios al ver que lo bebían algunos indígenas que eran ya hispanohablantes y acriollados. De este modo, la demás gente los observaba, unos se animaban y lo probaban y poco a poco le fueron tomando el gusto.

A pesar de haberlo conocido en los ingenios, y también de ver su uso entre los criollos, no se habría generalizado el mate

¹³⁸ Se trata del producto ya elaborado que se expende comercialmente. El artículo se prepara a partir de las hojas de *Ilex paraguariensis*, Aquifoliaceae, que proviene de las explotaciones yerbateras de las provincias de Misiones y Corrientes.

hasta que la misión se instaurara. Como las personas mayores no se movían de la zona no eran permeables a estas novedades. Un anciano recuerda “cuando vino el misionero, de ahí han aprendido el azúcar y la yerba, como él les explicó como tiene que hacer. Él les enseñó: porque es comida, les decía. Pero los viejos hervían como sopa de azúcar, cocinaba. Y cuando está (la sopa) vienen y se reúnen y cada uno con su **ko'nek** (= cuchara) y toman. Después se iban dando cuenta por medio del misionero que les enseñó” (C. T.P. 10: 56). Llama la atención cómo hay versiones tobas que atribuyen al misionero la instauración y popularización del mate entre ellos. “Ese misionero enseñó, porque el mate es para reunir a la familia, para conversar, ese enseñó” (C. T.P. 12: 15).

Los tobas lo nombran simplemente “mate”. A la calabaza la llaman **mate ha'lo**, a la pava **pa:wa** o su nombre en español. La bombilla la fabricaban con un palo ahuecado al que se le practicaba unos orificios; su nombre en el idioma es **mate lo#o**. La totalidad de los informantes se crió en la “era del mate”; los recuerdos de su introducción y las primeras experiencias son parte del anecdotario tradicional. El mateo es hoy una de las actividades obligadas de cada día. Su falta da un sentimiento de absoluta pobreza; tenerla es un motivo de gratificación y es una de las cosas buenas que le sucede a una persona: contar con yerba. El obsequio de yerba y azúcar cuando un forastero llega de visita a una casa, es una atención muy estimada.

El anecdotario wichí evoca también las reacciones con respecto al mate. Cuando los veían a los criollos tomarlo les daba temor de quemarse, o de morir del corazón. El acceso al mate entre esta gente habría sido primordialmente a través de los criollos. “Cuando viene criollo ya conocimos yerba y azúcar. Cuando recién viene la gente se aprendió a probar todo. Entonces ya probamos, y ya les gusta todo” aclara un informante (C. Ma. 6: 23). Evocan también el derrotero del mate entre ellos; su uso y afición por él es tan apasionado como entre los tobas. En tiempos pasados el azúcar era escaso y lo tomaban con miel. En el idioma wichí el léxico sobre este artículo es valioso. El mate dulce

se dice **ni'cot#i ma:'ti** o **ma:'ti to:ni'cot#i**; el sabor amargo, natural del mate es **ta'pay**. Una yerba buena, nueva, tiene gusto o cualidad **ne#iya'yik**, en tanto que una yerba vieja, de sabor pasado es **ta'ta'xi**. A la yerba llaman **yelo'wa**; otro nombre que le dan es **'lhes**. A la bombilla le dicen **womli'ya**, a la calabaza **ma:'ti**; el mate es **ma:'ti**; yo tomo mate = **niyo o'yex ma:'ti**. El mate preferido es el dulce (mate dulce = **ma:'ti to:nico:t#i**), que se valora por encima del amargo (**ma:'ti to:tapa'hie, ma:'ti to:yelo'wa**). Algunos también lo ceban con leche, especialmente la gente más joven.

Adquirido de los criollos -a quienes les piden algunas ramas y cultivan- suelen aromatizar el mate con “burro” (*Aloysia polystachia*, Verbenaceae) o con “cedrón” o “cedrón pasto” (*Cymbopogon citratus*, Gramineae). No se aplica con esta finalidad ninguna planta del lugareña. Ambos grupos étnicos las cultivan en pequeños huertos domésticos, si bien es más notoria su presencia entre los tobas.

La yerba cebada con agua fría, el popular “tereré” de los paraguayos, es gustado también entre los jóvenes, aunque un tanto limitadamente. Los wichí lo nombran tereré simplemente, o **ye:lo'wa**; no tiene un nombre especial. El contexto del tereré está entre ellos un tanto asociado a las costumbres del “hombre disipado”; nos cuenta un joven: “también me gusta tereré, con cigarro; se fuma, se juega naipes si tiene, y toma tereré los jóvenes”. No sólo los jóvenes gustan del tereré, bebida de días de calor. Los hombres adultos y las jóvenes también suelen probarlo. Las mujeres adultas y mayores en la actualidad no aprecian esta modalidad.

Los tobas también toman tereré en los días de calor intenso. También son los varones los más afectos a esta modalidad. Muchos de ellos adquirieron el gusto durante su estancia de trabajo temporario en Paraguay o en el oriente formoseño, cuyo campesinado gusta mucho de esta modalidad de preparación. Otros relatan que visitando a parientes y amigos pilagá en Las Lomitas o Pozo del Tigre aprendieron a gustar de ella. Los pilagá tienen un contacto más fluido, por su cercanía geográfica, con el folklore paraguayo.

Los tobas cuentan que en un principio también tomaban la miel disuelta en agua caliente (un tipo de hidromiel). Es por eso que el paso para edulcorar el mate no fue complicado. Se aplica de dos maneras: a) diluyendo la miel en agua, se cuele y se pone a calentar en la pava; cuando está caliente se ceba; b) la miel se tiene en un tarro y se agrega en el recipiente con yerba en cada toma; se ceba el agua sola. Se evita el hámago ya que da olor al preparado. Las mieles que se usan son de “extranjera”, “yana” y “lechiguana”; las demás no se usan porque habitualmente se cosechan en muy poca cantidad. Hay versiones que señalan que la miel de “yana” es agria en el mate, otros dicen que eso ocurre porque está mezclada con el hámago, si no es dulce. Los wichí endulzan también con miel; también ellos en tiempos pasados disolvían miel con agua caliente y la bebían como jugo caliente.

Para los wichí la carencia de yerba, azúcar y harina es no tener nada; el que sufre esta contingencia busca auxilio entre familiares o vecinos. Los dos primeros artículos no se niegan y lo poco que se tenga se comparte con el necesitado. Una persona que tiene crédito en algún almacén cercano va y pide fiado hasta tanto cobre. La yerba y el azúcar -a juzgar por las encuestas- no se niegan teniéndola; otros dos artículos que tampoco se dejan de dar son sal y un poco de grasa. Como se ve, accesorios alimenticios, pero de gran importancia en la alimentación. También siempre se da lumbre a quien se le apagó el fogón. Planteamos a los informantes la hipotética situación de que nadie tuviera yerba y/o azúcar, o que no los quiera dar; esa posibilidad parecía tan remota como extraña y no dieron una contestación al caso. Habitualmente el mate se acompaña -sea como desayuno o cena- con tortilla. La harina, si faltara, no se obsequia a cualquier prójimo necesitado.

Cuando la yerba escasea, para mezclar y hacerla rendir, los tobas recurren a las hojas desecadas y molidas de “mistol” (*Zizyphus mistol*). Este polvo mezclan con la yerba y colocan dentro de la calabaza. Es así que toman este mate especial sin que pierda su sabor con el agredado.

Panza rellena

Es uno de los pocos platos toba y wichí que requiere una preparación especial. Cuentan que antiguamente su preparación era frecuente. Se trata de la *panza de “corzuela” rellena*. Su nombre toba es **‘ta#am loqo’chidaGae hi’té**. Los wichí también la nombran de un modo descriptivo, ya que no tiene uno propio; le aplican esta expresión: **la’ce to:toi’hët’kye tisa:’nis**. Para prepararla, los tobas cortan trozos finos de menudencias (achuras) de “corzuela”: riñón, hígado, corazón, bofe, tripas y grasa, los que son entremezclados con la sangre del animal. A esta mezcla se puede agregar sal y “ají del monte” (*Capsicum chacoense*) a gusto. Todos los ingredientes se mezclan y se fríen en una olla sin agua. Una vez listo este preparado se introduce dentro de la panza del animal, a modo de relleno; se atan las aberturas y se coloca en una olla con agua y se pone a hervir.

Parecidos datos proporcionan los wichí, aunque parece -a juzgar por los informes- no era tan común esta modalidad, ya que algunos lo desconocen completamente. Cuentan los ancianos que conocen sobre este tema que puede prepararse con la panza de “corzuela”, “oso hormiguero”, “cerdos de monte” (“rosillo”, “quimelero”), “anta”, “suri”, “carpincho” y aún hasta el presente con “chivitos”. La mujer se ocupa de la preparación; pica carne, hígado, riñón, bofe, grasa, entre otros y se mezcla con sangre. Ellos no lo condimentan con “ají del monte”. Todo se introduce dentro de la panza limpia, que se cierra mediante ataduras, se coloca en una olla con agua y sal, y se hierva; según algunos datos el preparado se sala antes de cerrar la panza. Los wichí enfatizan que se trata de un plato propio cuando les averiguamos si lo aprendieron de criollos o les enseñaron en la misión: “ellos mismos (la gente antigua), propios, no es para enseñar; no es que aprendieron de otros”. No tiene un nombre especial el plato entre los wichí; simplemente se designa “panza” (**la’ce**) del animal del que se prepara; así, **cu:’na’ce#** (de “corzuela”), **se:’lax’ce#** (de “oso hormiguero”). La cocción insume alrededor de media hora, a cuyo término está lista para comer.

Informaciones wichí nos revelan que hacían, y hacen aún, unos rellenos de panza de dos clases de pescados que alcanzan gran tamaño: el “dorado” y el “surubí”. Una vez limpias las panzas se colocan adentro trozos de carne, grasa y atan los extremos; los ponen a hervir. Se nombra el plato según de qué pescado sea: de “dorado” (**a:’saq’ce**), de “surubí” (**a:lax’ce**).

Estos preparados culinarios son decididamente atípicos con relación a los demás platos reseñados. Cuál habrá sido su origen es difícil determinar; la cocina criolla de raigambre andina, sin embargo, cuenta con preparados parecidos aunque nada indica que éstos hayan sido una posible influencia para los nativos del Chaco; recordemos la “chanfaina” o la “tijtincha”, lo mismo que las difundidas “morcillas”, que son preparadas con carnes, menudos y sangre, y que a veces se embuten (Di Lullo 1944: 298-299, 1946: 110; Scarpa y Arenas 1996: 509-511; Hilgert 1999: 135). Sin embargo, entre las etnias chaqueñas hay platos complejos que en cierta medida son similares al que describimos aquí; éstos fueron consignados por la literatura etnográfica del Chaco. Así, recordemos ciertos platos de los kashkihá del Alto Paraguay, quienes preparan con la carne del “suri” siete manjares distintos; uno de ellos consiste en una suerte de morcilla hecha con hígado soasado y cortado en trozos, el cual se mezcla con grasa y sangre y se embute en el esófago del ave. También los huevos de este ave se baten, se mezclan con sal de origen vegetal y grasa, se introduce el batido dentro de la vejiga de un animal y se cuece al rescoldo (De Cominges 1892: 180; Métraux 1944a: 283-284, 1946: 261-262; Susnik 1982: 88). Susnik (1982: 88) atribuye el especial cuidado culinario de este grupo de habla maskoy a influencias de los chanémbayá, pueblos de cuya elegancia y señorío han quedado innumerables testimonios.

INTOXICACIONES Y SUICIDIOS

Ambos asuntos se relacionan con las cualidades de la “sacha sandía” (*Capparis salicifolia*). Debido a su incidencia distinta en ambas etnias, se debe tratarlas según se refiera de una y otra (Fig. 15 C-D).

Las noticias reunidas entre los tobas manifiestan claramente que esta modalidad de quitarse la vida les resulta desconocida. No obstante, un colaborador nos refirió el caso de un hombre que se ultimó con un arma de fuego. De hecho, la expresión “suicidio” existe en su lengua: **nala’te ‘lat**. Pero se nos recalca que no lo realizan mediante la “sacha sandía”.

Por cierto, consignan en sus relatos que cada tanto se dan casos de intoxicaciones debido a la ingestión de “sacha sandía”. Esto ocurre porque no está correctamente preparada, la cocción no está a punto y no se le despojó completamente de sus sustancias tóxicas. Sin embargo, si se advierten a tiempo los síntomas, pueden circunscribir la intoxicación y la pueden tratar. Esta clase de accidentes es común entre los niños, quienes extraen de la olla frutos insuficientemente cocidos, o toman trozos de frutos desecándose. Los padres pueden percatarse del hecho pues la ingestión produce rápidamente espuma en la boca. Parece que la visión se nubla o se torna dificultosa, queda como borracho, atropella, choca horcones, etc. Entonces la gente busca corteza de “quebracho blanco” (**no’dik**, *Aspidosperma quebracho-blanco*) que se hierva y se le da de beber al afectado. Con esta ingestión vomita, y se le da repetidas veces hasta que expulse todo. El medicamento actúa como emético. Si la persona muere se observan los efectos de la “sacha sandía”; las espumas salen abundantemente por la nariz y la boca del difunto, y aparecen manchas de sangre - como si estuviera clavado- en distintas partes del cuerpo.

Conociendo estos motivos los tobas son reticentes en darles de comer a los niños. Un signo también revelador del envenenamiento es la somnolencia que produce; este es un sueño del que no se despierta. Se menciona que hay otro peligro; es la ingestión mezclada de “sacha sandía” y “bola verde”. Se cuenta que esta asociación marea, da una suerte de borrachera. El remedio, para este caso, también es la corteza de “quebracho blanco”. Otro de los antídotos tobas, que actúa también como emético, es el líquido que sale de la lana sucia puesta en agua. Este jugo se da de beber al intoxicado; le hace vomitar.

El consumo de “sacha sandía” entre los wichí está vinculado con el suicidio (**lhi'lon**). En esta etnia la autoeliminación es una práctica pautada por su cultura. Este tema de notable singularidad entre los pueblos chaquenses fue descripto y estudiado por numerosos autores, quienes trataron de dar luz a este curioso fenómeno; destacan los aportes de Métraux (1967b); Califano (1974), de los Ríos (1976/80: 79 y ss.), Cordeu y de los Ríos (1982: 154). Por esta razón en este trabajo no tratamos esta problemática, aunque sí daremos cuenta de algunos puntos de interés. Son diversas las causas que les mueve a tomar la decisión de eliminarse. Se destaca su incidencia entre los adolescentes, quienes ante los conflictos emotivos de sus inicios amorosos, son presas de una actitud agresiva (rabia, enojo, dicen los informantes) consigo mismos. Entonces el joven busca algunos frutos inmaduros de la planta; éstos se cuecen brevemente en un hoyo hecho en el suelo, a modo de horno. Los pequeños frutos tienen su sabor dulzón, le separan la cápsula y comen la pulpa. Luego viene a la casa y toma mucha agua, les da mucha sed; luego le sobreviene el sueño y se acuesta a dormir, y si nadie se percata y no lo trata, el joven muere.

No se circunscribe a los jóvenes este fenómeno; los adultos y ancianos también son afectados por este deseo malsano de morir. Los motivos causales son los problemas de pareja, las infidelidades o la muerte de uno de ellos. Sin embargo, se subraya que su incidencia es absoluta entre los jóvenes, sea por problemas entre los enamorados involucrados o por la intervención de los adultos (sus padres) en la relación.

La falta de bienes para la subsistencia o de sostén económico no es motivo de suicidio. A una pregunta concreta al respecto, nuestro informante contestó: “No, no es así. Como nosotros vivimos así de pobres, no pensamos de matar con esa fruta, porque no tiene plata, no tienen nada. Es como vivimos acostumbrados a pobre. Pero no es que se van a matar porque no tiene cosa de mantener. Siempre vamos a conseguir algo, voy por ahí a caminar y..... consigo. No es mu-

cho problema. Nosotros vemos que la gente blanca anda afligido que quiere tener todo, digamos que junta plata cada día, así vemos nosotros los comerciantes. Por ejemplo nosotros los aborígenes aunque no tengamos nada, siempre algo conseguimos”. En efecto, difícilmente un indígena pueda quedar sin ser auxiliado por parientes o allegados como para que se sienta un absoluto indigente o abandonado.

El tiempo de fructificación de la “sacha sandía” es una época que tienta a los enfadados, quienes tienen al alcance de sus manos el producto. Pero también los frutos secos entrojados son una tentación; allí va el suicida a robarlos, los hierve para ablandarlos y come la pulpa. El poco uso actual, y el que ya no lo entrojen, se debe al miedo que se le tiene. A la “sacha sandía” se la conceptúa como una tentación, un elemento suscitador para que la gente tenga un mal pensamiento, que “está con rabia”, la persona según nos dicen.

Los wichí no habrían usado antídotos para los intoxicados, lo cual sería un motivo para que no los pudieran salvar. Uno de los posibles medicamentos es una salmuera que se les da para inducirles el vómito; éste era el único remedio, que dio buenos resultados para salvar a algunas personas intoxicadas conocidas por nosotros cuyos familiares pudieron intervenir. Muchas veces es posible salvarlos pues el suicida suele comentar con extraños sus intenciones, de manera que los familiares están alertas y se percatan del hecho por los indicios. A veces, sus allegados o familiares advierten los síntomas y entonces proceden.

La recuperación es rápida, una vez que pasa la “borrachera” se siente aliviado y con tantas atenciones se desvanecen las motivaciones. Se le da de beber varias veces la salmuera, hasta que provoque todo el producto malsano.

Todavía hoy, entre los ma'sa de Divisadero, Quebracho y Potrillo se mencionan frecuentemente casos. Mientras se efectuaba esta investigación tuvimos noticias de algunos decesos debidos a la “sacha sandía”. Los **lhuku'tax** no consignaban episodios en los últimos años¹³⁹.

Los tobas conocen esta costumbre wichí y les llama la atención. Cuentan anécdotas y casos concretos de los que tuvieron noticias, aún con detalles de los posibles motivos. Todos estos comentarios se realizan como hechos lejanos, apartados de su problemática. Las explicaciones de una informante nos revela que: “Los tobas nunca vio ella (una anciana) que eso ocurre; las mujeres si no les gusta el hombre, bota, busca otro, pero no se matan. Sabe que es costumbre de los maticos, pero ellos no se matan así con **el’ke** (sacha sandía), ni con cuchillo, ni (se) ahorcan”.

LA ALIMENTACIÓN DIARIA EN NUESTROS DÍAS

Lo que se come durante el día depende, de la época del ciclo anual y de otras contingencias que se verán a lo largo de este trabajo. En determinados momentos de abundancia es tal el afán por comer que resulta llamativo para el observador externo la cantidad que se consume. Esto fue visto por Baldus (1931: 37), quien durante sus visitas a indígenas del Chaco Boreal, observó que la gente tenía el aspecto de estar bien alimentada, pero que siempre estaban con hambre y comían desde la mañana a la noche las veces que les fuera posible. Sin duda, la finalidad de estas comidas desmesuradas era nutrirse y acumular reservas para el prolongado tiempo de carestías.

En la actualidad, entre los tobas y wichí, si bien se consumen alimentos varias veces al día, la comida fuerte suele darse una sola vez en la jornada. Al conversar sobre este punto el comentario es que todo depende de lo que se consiga en la jornada; se perfila netamente el modo productivo del cazador, pescador y recolector, quien está condicionado por el azar diario, por lo que habitualmente no reúne excedentes. Pese a que suele haber material conservado en el círculo familiar, la extralimitación en su empleo no es la norma. Esta alimentación diaria depende del hombre y la mujer proveedora del sus-

tento; uno y otro comienzan el día con la expectativa de conseguir buena provisión, y con este pensamiento organizan las tareas de “rebuscarse”.

El régimen alimenticio es muy variado entre ambas etnias en la actualidad. El desayuno consiste en tomar de mañana temprano mate, el cual se endulza con abundante azúcar. Habitualmente no se acompaña con comida alguna, aunque, de contar con algún panificado, se matiza el mate con estos productos. Si cuentan con aceite y harina, también se preparan tortas fritas, que son muy estimadas para el desayuno.

A falta de azúcar, los adultos toman unas pocas vueltas de mate amargo, hay gente que no gusta en absoluto del mismo y ante esta situación se privan. Los niños no toman mate amargo, no les gusta su sabor fuerte. Si se da esta situación, los adultos piden a parientes y vecinos azúcar ya que los más pequeños lloran. Los adultos resisten, pero los niños inducen a la búsqueda urgente de algo dulce. Muchas veces, si no se cuenta con yerba y/o azúcar se levantan más tarde, se hace deshora y ya no tienen deseos de tomarlo.

Se subraya entre los wichí que entre la gente antigua estos productos eran desconocidos; la miel desleída en agua o pura era el primer bocado de la mañana. También se consumía carne sobrante preparada del día anterior. En la actualidad es el mate dulce, que a veces se ceba con miel, lo primero que se toma en el día. Se lo acompaña con pan o tortilla, que si faltan no se suplen con otra cosa. Muchas veces queda tortilla hecha el día anterior, y si se cuenta con los ingredientes, la preparan un rato antes. El mate dulce se toma además a cualquier hora del día. Se señala que no existe una comida matinal pautada, como es la de los blancos, quienes “tienen de todo, pone (= fija) la hora de desayuno; nosotros la hora que consigamos ponemos”. Tampoco existe una palabra equivalente a “desayuno”, “merienda”, “almuerzo” o “cena”; simplemente se dice “yo como”= **hü:t#ek** sea la hora que fuere (las

¹³⁹ Durante nuestra última campaña en noviembre-diciembre de 2001, una jovencita que conocimos bien se quitó la vida. Era hija de un estrecho colaborador nuestro; su pérdida sumió a su familia en un sentimiento de gran tristeza y desesperación.

12, las 15 ...) según nos relata un anciano wichí. La gente nueva usa expresiones prestadas de los criollos, como es el caso de **kumi:'la** (= comida). La comida en general, en lengua wichí se dice **to:lha'tax**.

Situación parecida puede notarse entre los tobas; no existe un léxico de palabras vinculadas con las distintas colaciones y comidas. Sólo se emplea una voz general, **qo'noko**, que se aplica a cualquier tipo de plato u horario. Hay dos distinciones apuntadas: **qo'noko no'hek** cuando se trata de una comida hecha en olla, y **qo'dakip** cuando involucra una infusión, como es el "mate cocido".

Los tobas antiguos desayunaban pescado, sopa, "doca" con grasa, "zapallo" asado o hervido; a los chicos les daban miel, "zapallo" u otro artículo fácil de masticar. Ocupaban lo que tenían guardado del día anterior, o bien recurrían a los artículos de su reservorio. La miel disuelta en agua era también entre los tobas antiguos uno de los habituales alimentos de la mañana; mediante su consumo la persona quedaba satisfecha y podía emprender sus tareas de campo; esta hidromiel se llama **'lakip**.

Se destaca que la comida depende de lo que se busque en el día, de lo que se consiga o haya en casa. En ambos grupos étnicos se aclara que si no hay nada guardado para la mañana, se levantan los adultos y -en ayunas- van a buscar. Cuando sobra comida del día anterior, los wichí y los tobas comen de buen grado el alimento recalentado. Sin embargo, los wichí señalan que esto no sucede a menudo pues como son numerosos casi nunca queda algo para después. De haber algún resto de comida o algún producto que cocinar, ésta es la alternativa. Los wichí, sin embargo, declaran que raramente sobra comida. Por cierto, si se ha cazado un animal grande o se trajo mucho pescado, éste se asa de modo que sirva para la provisión del día siguiente, jornada que el hombre usa para descansar.

Entre los tobas y también entre los wichí, si hay mercaderías en su hogar o tienen entradas como para adquirirlas, suele prepararse una comida más o menos liviana alrededor de las 9 de la mañana. Su finalidad es tomar fuerza y ánimo para realizar las faenas

del día, pero sobre todo para andar por el monte. Se prepara un guiso de arroz, polenta o frangollo en una olla chica; no se come abundante.

El almuerzo suele ser el producto de lo obtenido en la jornada. Se cocina una vez en el día, hacia el mediodía o en las primeras horas de la tarde. Todo depende de la hora que se regresa con la provisión. En años pasados, a veces las provisiones llegaban tarde; se esperaba que algo trajeran a casa. Cualquiera sea la hora de su retorno, el hombre descansaba, tomaba mate o añapeaba; mientras la mujer cuereaba, pelaba la salvajina, en fin, preparaba el alimento. Habiendo provisión en casa, las mujeres cocinan y comen hacia mediodía con los presentes. Se guarda en la olla algo para los hombres que han ido a camppear. Éste, al regresar toma mate ni bien llega y enseguida come. No se le espera para la comida, aunque como se ha generalizado el almuerzo de mediodía, esta comida se hace en compañía de todos. Habitualmente el almuerzo se realiza entre las 11.30 a 15.00 horas aproximadamente. A última hora de la tarde suele consumirse algún bocado (Fig. 21 E).

Según las épocas varían los platos. En tiempo de "poroto de monte" o "doca" éstos se comen en abundancia. Pero la "comida", suele ser la que más se asemeja a la criolla: polenta con carne, guisos de arroz o fideo con un poco de carne (o no), con abundante aceite o grasa y alguna hortaliza ("zapallo", "poroto", etc.). La característica de estos guisos es que son muy líquidos y grasientos. Son algo parecidos al locro criollo.

En tiempos de "zapallo", "anco", "bata-ta", "choclo" u otro producto hortícola, éstos se consumen en cualquier momento, sea de mañana temprano o durante el día. Los consumen asados o hervidos, sin ningún agregado. También se agregan a diversos platos junto con carne, arroz, sémola, grasa. O bien, simplemente se untan con grasa de pescado o aceite. Estas hortalizas suelen constituirse en el elemento fuerte de la comida diaria, lo cual se logra con el agregado de grasa, harina u otro ingrediente contundente.

En tiempos de frutos, la añapa de "algarroba", "mistol" o "chañar" se comen en abundancia. La "algarroba" se consume a

discreción. De tanto añapear ni deseos de tomar mate se tiene. Pese a ello, los panificados, en especial, la tortilla, siempre es bienvenida y no suele faltar junto a esta dieta frutal. Los wichí cuentan que en esta época de mucho calor, el añapeo produce un marcado deseo de dormir. Si se toma a deshora (10, 11 de la mañana; 4, 5 de la tarde) produce una predisposición aún más acusada de dormir. Es por eso que habitualmente tratan de tomarlo luego de las comidas, o cuando se tiene la intención de descansar o de ir a la cama. Como se añapea mucho en verano, al poco tiempo la persona tiene deseos de comer carne u otro alimento distinto. Es decir, la gente aprecia comer otros platos o alimentos.

Entre el mate matinal y el que se toma a la noche, según la época, se toman refrigerios diversos. Cuando hay miel, se come en cualquier momento. De noche, la cena es mate, que puede ser con tortilla si hay harina y grasa disponible para prepararla. Entre los wichí antiguamente se comía de noche si había provisiones; antes, como actualmente, la comida nocturna o cena es opcional. Les gusta tomar mate dulce con algún pan o tortilla. Pero también se prepara una comida ligera, como arroz, carne, u otro artículo que tengan al alcance.

Entre los antiguos, a veces era cerca de la noche, o ya noche cuando regresaba el hombre con su producción reunida; en este caso se tomaba lo que él trajera. Se comía carne, miel; “doca” u otro recurso disponible. En la estación de fructificación, resaltan los tobas que la cena puede ser simplemente añapa de alguno de los artículos disponibles. Con esta provisión de jugo azucarado ya no suele haber ganas de tomar mate dulce. Se subraya que la cena no es algo indispensable; puede tomársela o no. Un informante toba aclara taxativo: “El almuerzo es lo más importante; la merienda, la cena, no es importante. El de mediodía te da la fuerza”.

Pero como se señaló antes, se comía lo que había: frutos de “sacha sandía”; “poroto de monte”, pescado, etc. Se aclara que hacían cena si había y que ésta consistía en lo disponible. Si hubo pesca en el día, se comen algunos asados o sopa. Y si es tiempo de productos agrícolas, se nutren con

“zapallos”, “calabazas” o “maíces” hervidos. Si en la casa hay fideos, arroz u otra mercadería, de nuevo se cocina una comida no tan elaborada ni abundante.

A veces tanto el hombre como la mujer no obtuvieron nada durante el día. En esos casos no hay más remedio que esperar tener más éxito al otro día. Es un vecino-pariente quien acude en su auxilio. “Así rebuscando siempre consigue algo, no se queda sin nada. Porque una persona vive, no puede andar así (sin procurarse), se tiene que rebuscar” nos aclara el informante wichí. Pero evidentemente la carencia de provisiones limita las posibilidades; es así que la cena o la comida organizada mediante obsequios será reducida y se conformarán con ella.

Entre los wichí el mate dulce o amargo se toma en cualquier momento; lo mismo se aplica al añapeo de frutas diversas, o la harina de “algarroba”. A veces no quedan satisfechos con la comida y para “llenarse” - a modo de postre- añapean o beben hidromiel. También suelen tomar mate un rato antes de la comida. Los tobas también suelen tomarlo antes de comer. Y más frecuentemente aún, luego de la comida; esto sirve para “asentar” lo consumido.

El agua es la bebida que acompaña las comidas. Se bebe al final, cuando el comensal toba está satisfecho (**he#i'yaGa**) y acaba su ración; toma el líquido y así concluye su comida. No se bebe antes o entremedio de ella. Los wichí comentan que una comida sin agua no es buena, su carencia hace que aquella haga mal. Al mismo tiempo se hace notar que beberla antes hace que el almuerzo de ese comensal será pobre y no se le hace gustoso lo que consume. Los tobas hacen consideraciones parecidas y tanto en el pasado como en la actualidad no la beben antes ni durante “porque hace mal”. Solo al terminar, cuando están suficientemente satisfechos beben agua.

En los últimos años ciertos refrescos azucarados y coloridos de origen industrial suelen acompañar a la comida. Estos artículos adquieren quienes cuentan con dinero; en general su empleo está poco difundido. Pero seguramente si pudieran acceder a ellos se generalizarían como en cualquier otra región del mundo.

COMEDORES ESCOLARES

Los comedores escolares tienen gran importancia para la población de la zona. Uno de nuestros colaboradores wichí nos comentó: “Si no dan comida en la escuela, los chicos no va a ir a clase”. Esta afirmación – que parece dura- se nos aclarará en los párrafos que siguen. En efecto, estos comedores escolares representan una fuente de provisiones y de comida para los estudiantes, y por ende, es uno de los atractivos para que los jóvenes y niños concurran a la escuela. De él se surten no sólo los alumnos sino también enfermos, ancianos, pequeños no escolares y cualquier persona desamparada. De alguna manera significa que el niño y el joven recibirán una comida segura al día. Muchas veces, el escolar trae su ración al hogar y comen de él más de uno (Fig. 21 C).

Los comedores escolares no existían en los tiempos iniciales de la educación formal, que fue impartida en las viejas misiones. Nuestros informantes evocan que pasado un tiempo desde sus inicios, la misión empezó a dar el desayuno y el almuerzo a los niños, y también a los ancianos. Cuentan que la calidad de la comida era excelente. Los ancianos evocan el comedor instituido en tiempos de la misión: “Tiempo atrás, que había comedor, tiempo de misionero, era muy lindo. Todo condimento, cebolla, papa, pimentón. No faltaba carne, linda carne.....Los misioneros compra carne cuando termina, no hace falta. Era para los viejos y para los niños (Le da) once, once y media, cuando termina las clases, las 11. También da cocido (mate cocido), con galleta grande, una cada uno” (C. Ma. 6: 77).

Las escuelas wichí funcionaron desde la época de los inicios de la misión anglicana, aunque la enseñanza impartida era en idioma nativo, por parte de maestros formados por los misioneros. En el caso de Pescado Negro, la escuela funcionó desde 1984 y contó desde sus inicios con el sistema de comedor escolar, según las características actuales de la gestión provincial. Lo mismo podemos referir de los poblados tobas, que en su mayoría cuentan con su respectiva escuela. Algunas de ellas son importantes, como la de La Rinconada, Vaca Perdida y El Churcal.

Cada establecimiento escolar tiene un cocinero/a que es una persona que puede ser una criolla vecina o un nativo de la localidad. La paga suele ser en mercaderías, o a veces, cuando se consigue un estipendio muy modesto, es en metálico. Puede haber una persona (habitualmente un varón) que oficia algo así como de cuidador, portero o mayordomo; éste es retribuido como la cocinera; se ocupa de la limpieza, de buscar leña y ayuda en diversos menesteres. Esta institución -el comedor escolar- es otro de los puntos de fricción entre criollos y nativos, maestros y usuarios, o simplemente entre administradores del comedor y las familias de escolares. Su funcionamiento es motivo de permanentes críticas, sospechas de mal uso del dinero, discriminaciones, etc. Súmase a esto el desacuerdo sobre la calidad de la comida. Las discusiones y problemas en torno de este tema suelen ser de variado tenor, echándose culpas a la cooperadora escolar, a los maestros o hasta al propio cocinero/a (que como señalamos suele ser una persona de la propia comunidad).

Los comedores escolares funcionan prácticamente durante todo el año, aún en períodos de receso. En estos períodos, en ausencia de los maestros es cuando la calidad, variedad y regularidad de las comidas se torna azarosa. Durante las vacaciones escolares está prevista la provisión de las comidas habituales del comedor escolar. Una de las soluciones consensuadas -y aparentemente de conformidad por parte de la gente- es repartir toda la provista el último día de clases entre los padres de los escolares. Ese día, concurren los afectados y se da a cada uno una fracción de lo que le corresponde a cada niño. Diferentes situaciones de estas se dieron durante nuestras estancias; en una de las ocasiones el propio cocinero se negó a cocinar en vacaciones por las protestas; según nos contaba un padre: “debe ser orden del director, porque si no la gente se va quejar, va decir que el cocinero acaba. Entonces reparte, para que no se queje la gente /asi no hay problemas .../ -y si, y no; pero no hay nada que hacer, si se le termina pronto, ya es cosa suyo”(C. T.P. 10: 33).

Las características y calidad general de la comida en los más de quince años que llevó

esta investigación no varió mayormente. Los ingredientes y los platos que con ellos puedan prepararse son en general del agrado de la gente; en este sentido hay cierta conformidad. Una información proporcionada por un padre, que data de 1996, nos muestra la situación: “hay de todo: papa, cebolla, condimento Creo que es lindo, porque veo que hay mucho condimento /carne también?/-sí, tiene, claro ... Eso orégano, frangollo, sémola, maíz pisado, poroto, arveja (chatita, verde, seca) también tiene, completo trae; fideo, arroz /y leche/ -leche, sí, hacen también (es en polvo), pero ese cuando hacen chocolate (en días festivos); ese casi no ocupan, lo que más trabajan (como desayuno o merienda) es mate cocido con bizcocho” (C. T.P. 10: 33).

Las observaciones *in situ* realizadas, nos revelan una deficiente preparación de las comidas y un criterio que no contempla la calidad del producto ni de los ingredientes. Las instalaciones para el preparado de los alimentos son sumamente rudimentarias y las condiciones de higiene no son lo adecuadas que se desearían. El elenco de productos involucrados son de preferencia calóricos, con muy escasa proporción de proteínas, fibras, vitaminas u otros elementos nutricios de importancia para el correcto desarrollo del niño. Arroz, fideo, frangollo, maíz pisado, polenta, grasa o aceite, conserva de tomate, sal, a veces cebolla y papa, son los artículos básicos para la preparación de las comidas. La carne acompaña en proporciones reducidas en estas sopas o guisos aguachentos. Como se ve, es poco lo que se puede crear en materia culinaria con estos artículos. En la mayoría de los casos las verduras y frutas faltan completamente. Los maestros y directores siempre nos señalaron lo exiguo del presupuesto, los atrasos para otorgar las partidas de fondos y los compromisos que debían cumplirse con los montos asignados superaron siempre a los cálculos oficiales. Cuando el presupuesto es manejado por los docentes, y las compras las realizan ellos en los negocios puebleros, se les suele acusar de desviar los fondos para su propio beneficio, en detrimento de los niños; existe la comisión cooperadora, en donde actúan los padres, pero ésta según cuentan

sus integrantes, permanentemente es obviada por los docentes. Estos son motivos de permanentes discusiones y la sospecha siempre está instaurada entre todos.

Una muestra de los desencantos respecto a las provisiones, las comidas y el modo de actuar de los responsables del comedor se manifiesta en este testimonio de un padre de Pozo de Maza. El dato proviene de inicios de 1989, cuando los niños wichí compartían la escuela en el caserío criollo junto con los niños de ese núcleo. Unos años después el barrio wichí de Pozo de Maza ya contó con su propia escuela, y por ende con su comedor. Según observamos en posteriores visitas, la comida era similar a la que se distribuye en las escuelas de los otros poblados nativos, y los encargados de la cocina era gente de la propia comunidad. Veamos aquel testimonio, rico por la expresión de sus sentimientos:

“Los chicos nuestros también entran en la escuela de gente blanca, y después le ponen una mujer así como cocinera; y le cocinan para los chicos. A veces cocinan sémola o frangollo, y no cocinan de otra cosa como arroz o fideo. Así que como dicen, en mercadería que manda el gobierno, es para todos los chicos. No puede ser que sólo comen sémola o frangollo, porque cuando viene mercadería para los alumnos, viene surtido, de todo. Pero lo que pasa, parece que no le cocinan de todo..... no se cómo será. Vaya a saber, quién come, los maestros o ellos le agarran (lo hurtan) eso arroz..... Aquí en Pozo de Maza vemos que es así; a veces no hay, no tiene carne, así nomás cocina. Los chicos de nosotros entra en la escuela blanca (de los blancos). Parece que a ellos les cocinan en otra olla; a los chicos criollos les ponen de otra olla; cómo puede ser eso!”

Uno de los problemas que se suele subrayar es la ausencia de carne en las comidas. Como las escuelas no cuentan con refrigeradores u otro medio para conservar, la carne se guarda como charque. Lo habitual es que se adquiriera un animal en pie y se lo faene; en la carneada participan vecinos y allegados a la escuela, y es así como los que intervienen obtienen trozos del animal: menudencias, huesos, algo de carne. Una parte los maes-

tros también suelen reservarse para sí. Dura poco la reserva y es así como en su ausencia se ofrece una “comida blanca”, es decir sin carne. Un informante nos cuenta cómo se da la situación en Pescado Negro: “Cuando recibe la plata compra animal -cuando entrada cada mes. Si no entra (el dinero), blanca nomás (la comida), no hay puchero. Ahora los maestros quieren cambiar la comisión, entre ellos quieren cambiar. Pero más tiempito atrás le da carne, costilla asado. No todos, sino a la gente que carnea y hace charque. Y les reparte espinazo, y los huesos también. Pero estos (maestros) actual, ellos ya no convidan, absolutamente nada de convidar, se descompone (la carne), ya le dan a los perros. Tira a la mierda!”.

El material reunido por el PPI (PPI 2002) abunda en comentarios de todo tipo sobre el tema de la educación. Los puntos de vista desarrollan tópicos sobre la pésima calidad de la enseñanza, la escasa exigencia para los chicos, el incumplimiento de los maestros con sus obligaciones docentes, su elevado ausentismo; claman por la enseñanza bilingüe, por puestos para los maestros auxiliares nativos, entre otros puntos. En general el material es especialmente crítico y trasluce un gran resentimiento con la política educativa y el actual estado de situación en que se encuentran. Curiosamente, el texto hace muy pocas referencias sobre los comedores escolares, siendo éste uno de los grandes temas a la hora de referirse a la cuestión educativa.

Nosotros conversamos en numerosas ocasiones con docentes, padres e informantes sobre este tema. Los malentendidos, las fricciones y la escasez y deficiente calidad de la comida nos consta. Consideramos que la cuestión alimentaria debería encararse seriamente en su faceta sanitaria y administrativa, desafectando al docente de un compromiso de esta índole. En las condiciones actuales, el educador es visto por las comunidades más bien como un ecónomo que tiene responsabilidad por la comida y otros tipos de beneficios. Lo cual va en detrimento de su función puramente docente. Porque, en efecto, maestros y directores están permanentemente lidiando en gestiones y tareas que los distraen de sus fines laborales espe-

cíficos. Hemos podido observar la angustia y la permanente preocupación por provisiones, partidas, cuentas, deudas y un sinnúmero de factores que deterioran el buen desempeño del trabajo educativo. Consideramos que el estado debe abordar la cuestión de los comedores escolares como parte de su política sanitaria, realizando controles, implementando capacitación para los involucrados en los planes y también entre los nativos con el fin de mejorar su valoración de los productos incorporados.

DIETAS Y SALUD

Los tobas suelen señalar que la aparición de apetito y el deseo de comer algo específico es indicio de cura. Esto suele ocurrir a enfermos postrados o de cierta gravedad. Uno de los informantes relata que cuando estuvo internado en un hospital de la ciudad, despertó con deseos de comer uvas. Un familiar la compró para complacerle y a partir de allí sintió una notable mejoría y curó.

Los wichí cuidan a sus enfermos postrados y tratan de darle lo que él desee, sea carne, sopa, jugo de miel; lo mismo para el caso de tratarse de un niño o un adulto. Cuando está grave, buscaban antes al brujo, pero desconocen remedios para revertir la falta de apetito. Esta situación lleva al enfermo a la muerte. Cuando la persona ya no come se interpreta que va camino al deceso.

Un enfermo que elige -dicen los tobas-, que rechaza comidas, que es delicada y deja lo que se le da; alguien que tiene antojos alimenticios; esa persona da indicios que va a morir. Aquel que no elige, que está dispuesto a comer lo que sea, ese vive.

Entre los tobas, cuando un enfermo ha sanado y se siente bien, el curandero o el enfermo se lo hace notar. Recomienda que se le de alguna comida que según el caso varía. A partir de esa comida la mejoría se hace manifiesta. En sus principios son pequeñas cantidades de alimentos livianos; tales son sopa o carne de algún pescado, la inestimable “doca”, mate cocido, pan.

En síntesis, para los wichí como para los tobas el buen apetito y el deseo de comer es el mejor indicio de recuperación y salud en las personas.

ALIMENTOS PELIGROSOS PARA LOS PERROS

Los wichí relatan que a veces los perros cazan alguna “comadreja” (**lap#i**, *Didelphis albiventris*, Didelphidae) o bien la encuentran muerta; si la comen, les produce una enfermedad, pierden sus pelos, lo enferma de distinta manera hasta que el perro muere.

Los huesos del “pichi” (**hĩ’set**, *Chaetophractus vellerosus*), también les provoca una enfermedad similar al caso antes citado e irremediablemente los lleva a la muerte. Los datos revelan que el animal pierde fuerza, se marea, y que en tres o cuatro días muere. Esto motiva que cuando la gente come la carne del “armadillo”, no dan los huesos a los perros. Los amontonan y les prenden fuego, los reducen.

Hay mieles y avispas cuyo consumo también les mata; los wichí recuerdan a la “alpamiske” (**nes’lo**), cuyo nido es subterráneo, y a la “señorita” (**wu’sa**) y **pehë’cax** o **pen’cax** (Cf. *Lestrimelitta limao*). Apenas comen un pedacito del panal y los mata. Con respecto a **nes’lo** se aclara que una pequeña porción no es dañina, pero una cantidad algo mayor sería mortal; refieren que el efecto lo provoca tanto la miel como las larvas.

La “mandioca de monte” (**ne’wuk**, *Marsdenia castillonii*, Asclepiadaceae) es muy peligrosa para los perros, cuyas raíces crudas no son comidas por los wichí. La gente las consume asadas o hervidas, pero si

desprevenidamente las dejan al alcance del animal son fatales. También las heces de una persona que consumió esta “mandioca” mata al perro; se aclara que los perros de los nativos frecuentemente comen los excrementos humanos.

El sapo grande (**tot’nax**, *Bufo paracnemis*, Bufonidae) también es peligroso. Cuando un perro lo muerde, o bien, si el can masca un cuero de este sapo, le provoca una secreción espumosa en la boca y nariz. Primero le produce convulsiones y después muere. Cuentan que la única manera de salvar al perro consiste en colocarlo boca arriba y echarle agua (3-4 veces) en la boca abierta.

Los tobas también conocen que a los perros les mata el consumo de la carne cruda de “comadreja”; el animal conoce instintivamente (“el perro sabe ya, por eso no le come”) por lo que la evita. Con relación a los huesos del “pichi” (**heñiet**, *Chaetophractus vellerosus*) que los wichí relatan que mata a los canes, los tobas sostienen que ellos les dan toda clase de “armadillos” y no ven que les ocurra nada malo. A propósito de esto, un informante marca su distancia: “porque los wichí trae (caza) toda clase de bichos y tal vez es algo que nosotros no usamos” (C. T.P. 10: 40).

CICLO ANUAL

Las expresiones “año” y “estaciones” son hoy utilizados por los toba-pilagá y wichí-lhuku'tas para traducir los acontecimientos naturales que involucran el transcurso del tiempo. Ambos grupos étnicos toman en consideración parámetros variados para delimitarlo, de ahí que este “ciclo anual” difiere del “tiempo científico”, tal como es concebido por la cultura occidental.

La variación estacional condiciona el aprovisionamiento del sustento, es decir, éste está sujeto a la disponibilidad de productos a lo largo del período, que denominamos ciclo anual. La circunstancia descripta determina el tipo de actividad desplegada en cada período, según la abundancia, sazón o accesibilidad de tal o cual producto. En este capítulo se describen las características climáticas de los distintos períodos así como las variaciones en la abundancia y calidad de los productos derivados de la flora y la fauna local. Asimismo, se evocan los datos de carácter social y económico que se configuran en cada temporada. Básicamente se describen los acontecimientos que los informantes comentan durante sus charlas como eventos más llamativos.

Esta investigación se basa en observaciones de campo a lo largo de todos los meses del año y también resulta de encuestas orales. Esto ha permitido reconstruir la sucesión de ciclos y los acontecimientos naturales y sociales que suceden en cada uno de ellos. La investigación emprendida dio énfasis a las peculiaridades de los recursos vegetales, aunque también se tomaron notas de temas relativos a la vida animal. Se consideró para los fines de este estudio la fenología de las especies alimenticias, su disponibilidad, su abundancia y su uso (actual o pretérito). Presentamos una síntesis de los principales acontecimientos. En cada uno de los capítulos donde se describen las actividades (vgr. pesca, caza, etc.) así como las especies (aves, peces, etc.) se encontrarán más detalles.

Noticias sobre el ciclo anual -referidas a los grupos étnicos estudiados- tenemos en varias obras (Nordenskiöld 1912: 40; Métraux 1944a; Pérez Diez 1974b; Maranta 1987; Albarsson 1988: 56-59; Gordillo 1992; Mendoza 1999); entre ellas se destaca el trabajo de Pérez Diez (1974b), que trata específicamente este asunto, que aunque está dedicado a los wichí del noroeste de Salta, tiene mucho en común con nuestras observaciones. Gordillo (1992: 114-134) dedica un ítem al tema de las actividades económicas de los tobas a lo largo del ciclo anual¹⁴⁰. Mendoza (1999: 92-98) hace una síntesis muy completa del ciclo anual toba, con abundantes detalles. Los trabajos de Gordillo y de Mendoza citados tratan sobre la misma gente de la que nos ocupamos en esta obra. También traen noticias sobre el ciclo anual y están especialmente vinculadas con nativos pilcomayenses las contribuciones de De los Ríos (1976/77) para los chorotis, la de Arenas (1982: 183-187) para los maká y la de Sterpin (1991: 348-356) para los chulupí.

Los ambientes acuáticos o humedales, constituyen sitios complejos que se evaden de las peculiaridades del ambiente xerófito típico del Chaco. En estos grandes “refugios” es posible melear, pescar, cazar y desplegar otras actividades prácticamente durante todo el año. Debe recordarse nuevamente¹⁴¹, que esta configuración del paisaje –como enorme área de inundación- es de reciente data en la región, la que está modificándose periódicamente según

¹⁴⁰ Lo aborda en su doble aspecto; por un lado aquello que provee la naturaleza y por el otro, aquello que se condiciona a través del mercado laboral. En dicho trabajo se da un marcado énfasis a las actividades actuales, brindando un panorama muy ilustrativo. Las informaciones que aporta dicho escrito da una idea de los actuales acontecimientos, en el sentido que cada año este ciclo anual está sujeto a cambios que dependen de las variables del mercado, amén de las medioambientales.

¹⁴¹ Detalles sobre el cambio en el ambiente fluvial véase en el capítulo **Hábitat**, ítem *El río Pilcomayo*.

las fluctuaciones del río Pilcomayo (véase el capítulo **Hábitat**). Refieren los tobas que en estos sitios de privilegiada humedad hay miel todo el año; allí van los jóvenes porque hay cosecha permanente. Es posible hallar distintos tipos de abejas y avispas: “yana”, “lechiguana”, “extranjera” o “bala”.

El comportamiento de la vegetación en los humedales es también distinto; las floraciones primaverales y la maduración de los frutos se adelantan aproximadamente un mes con respecto al bosque xerófito, propio de los sitios no sujetos a inundaciones.

Tanto en el idioma toba como en el wichí existen denominaciones más o menos genéricas que designan a las que conceptuamos como “estaciones”. Sin embargo, unos y otros recurren a un conjunto de expresiones para significar breves momentos, o subciclos dentro del ciclo general. Tal es el caso del subciclo del comportamiento de la “iguana”, que tiene su propia secuencia, o el de la maduración de los frutos.

EL CICLO ANUAL WICHÍ

Pudimos reunir un rico léxico que expresa tiempos y momentos de todo un año. Como señalamos antes, existe un ciclo que comprende grandes lapsos, de varios meses, que son adecuados para manifestar las características naturales de la zona. Dentro de este ciclo existen otras expresiones que designan tiempos específicos, muy breves, que pueden durar un solo mes. En la secuencia que presentamos las incluimos de manera manifiesta de modo que el lector perciba la situación. No incluimos sino una parte de este léxico de lo subciclos ya que el tema no lo indagamos en profundidad y juzgamos que requeriría un tratamiento mucho más profundo. Pérez Díez (1974b) y Albarsson (1988) presentan cinco y cuatro períodos respectivamente para los wichí por ellos estudiados. Sus datos son muy importantes, así como los gráficos que los esquematizan. Pero nos resultó especialmente interesante un almanaque preparado por un grupo wichí, mayoritariamente bemejeños, de la ciudad de Ing. G. N. Juárez¹⁴². Es revelador que hayan agrupado los meses del calendario occidental en apenas cuatro grupos: **yachup** (diciembre-marzo), **lup** (abril-junio), **fwiyetil** (julio-agosto) y **nawup** (septiembre-noviembre). De manera muy sencilla señalan sus equivalencias: verano (tiempo de frutas), otoño (tiempo de escasez), invierno (tiempo de frío) y primavera (tiempo de flores) respectivamente. En este esquema seguramente no está ausente la idea del calendario occidental. A continuación presentamos la secuencia obtenida por nosotros, la

cual se ilustra con más detalles en la descripción que se realiza más adelante para cada mes del año.

ya'kyep, ya'chyep

Es el período propio de la “algarroba”, hacia fines de noviembre y diciembre; es el fin e inicio del año según lo incorporó la gente nueva. Algunos también llaman a este lapso:

ya'chup

Preanuncia el fin e inicio del año occidental; “viene el año”, “llega el año” dicen. Este tiempo se superpone con el que sigue, haciendo hincapié en la maduración de los frutos:

nechya#yu; ne#ya#yu

Maduran los “algarrobos”, es época de mucho calor. Abarca desde mediados o inicios de diciembre hasta mediados de enero. Aquí mismo se producen las lluvias torrenciales que echan a perder los frutos de “algarroba”, los frutos por antonomasia. Su final se nombra: **jwa#ai yete'yax**, **jwa#ai lechiot#iex**; se acabó la “algarroba”; ‘**nux jwa#ai**. Es también **pelha'yis** tiempo de tormentas y se siembra y trabaja activamente en los huertos del bosque xerófito.

onk#yep

Ocurre en enero o febrero, cuando fructifican y abundan los “poroto de monte” (**öhni'yax**, *Capparis retusa*). Dura cerca de un mes apenas.

¹⁴² 1987. **Lewai taj ihi nekchampej**. Las épocas que hay en cada año. Comisión Vecinal “Barrio Obrero”, Ing. Juárez, Formosa. Póster.

kyelh 'kyep

Es el tiempo de floración del “quebracho colorado” (**kyelhe'yuk, kyelhe'yewk**), en donde progresivamente se producen “temporales”, días de lluvias, lloviznas, muy desapacibles, que nombran **pe:'le 'nom**. Esto sucede desde marzo a mayo aproximadamente.

jwiye'til o 'lup

Se nos presentaron ambas voces como sinónimas. Se asocia este período con la carestía, la falta de sustento; con el clima frío, sin agua y la sequedad de la vegetación. Abarca desde junio a fines de agosto o septiembre, cuando la vegetación se recompone y el clima se torna nuevamente benigno. Para los ancianos es “el año”, reminiscencia del antiguo concepto de centro, inicio y fin de un ciclo. En el interín de este período se expresa el avance del tiempo frío con las expresiones **'nom ju'yet** para indicar que llega el frío, **ju'yet 'les** que hace poco frío y cuando hace frío intenso, con heladas, **ju'yet t#isan**.

na:'wup, ina:wup

Tiempo de floraciones. El primero de los frutales importantes en dar flores es el “chañar” y le siguen los “algarrobos”. Una gran cantidad de plantas reinician su período vital en este lapso. Se manifiestan los **hä'loy to:wa'can** (brotes de árboles). El río baja su caudal, **te'wup 'yim**.

naha'yux

Suele ser parte de septiembre, pero de manera más particular ocurre en octubre. Es mes de mucho calor y sequía. Es tiempo de viento norte sofocante que dura toda la jornada; se le llama **ta'jwös yí'tas**.

EL CICLO ANUAL TOBA

Los tobas dividen en dos tiempos el año: una temporada de calor y otra fría. La de calor es prolongada y abarca subperíodos. La voz **na'wagaya'Ga** es un genérico que indica calor y comprende a **'wo#e, nia'Ga, 'k#ap, nawo'Go, no'laGa**. Contrasta con **na'wagaya'Ga** el lapso nombrado **naqaBia'Ga**, que es época de frío y tiene corta duración. Mendoza (1999) desarrolla el ciclo anual toba en dos grandes períodos; esto se basa en el carácter marcadamente diferenciado del clima de la región: uno seco y otro húmedo. He aquí una síntesis y secuencia de los períodos que nos mencionaron los tobas:

nawo'Go

Cuando pasa el invierno la gente mira los árboles y ven que florecen; éste es el inicio de **nawo'Go**. El primero de los árboles del bosque en dar flores es la “sacha sandía” (*Capparis salicifolia*) pero pese a su precocidad tarda mucho en dar frutos maduros; éstos recién están a punto cuando ya cayeron los de todos los “algarrobos” (*Prosopis* spp.), es decir en verano. A este árbol le sigue el “garabato” (*Acacia praecox*) y luego florecen los demás. En **nawo'Go** la gente prepara los huertos, o algunos (en los situados en bañados) ya están sembrando. A veces ocurren algunas lluvias pero son muy pobres. En **nawo'Go** los relámpagos son frecuentes; la gente antigua entendía que esto ocurre para que los árboles “cambien”; de estar despojados de follaje (son caducifolios) den en los próximos meses muchísimos frutos. Es en este mes cuando los peces tienen huevos¹⁴³; por eso suelen ser más agresivos, por ejemplo las “palometas”.

¹⁴³ Una síntesis sobre la abundancia de huevos de especies representativas es como sigue. Estos huevos suelen estar listos en **naqaBia'Ga** (invierno, VI-VII); personalmente, los observamos en marzo, aunque no vimos los de “sábalos”. Otras opiniones, sitúan el tiempo de huevos entre octubre y noviembre. En efecto, el tiempo **nawa'Go**, de floración y bajantes es para numerosos informantes época de abundantes huevos. Entre los wichí también dicen que en agosto están los huevos. Los “cascarudos” y las “viejas”, tienen sus huevos en XII. Otros informantes aseguran que en **naqaBia'Ga** (invierno) están gordos y no tienen huevos. En verano (enero y febrero), cuando es época de lluvias y crecida de los cauces están un tanto flacos y tampoco los tienen, suelen estar las crías.

nia'Ga

Mes de calor; a veces llueve pero no suele ser más que una fuerte precipitación de horas o de un día. Aparecen los primeros frutos de árboles del bosque; el primero en madurar es el “chañar” (*Geoffroea decorticans*); los “algarrobos” ya están con frutos pero son verdes aún. Cuando está terminando octubre el “algarrobo negro” (*Prosopis nigra*) está “pintando”. Aproximadamente desde este período (fines de octubre), los ofidios tienen una presencia activa; sus rastros en el suelo matinal son muy visibles. Se les teme durante todo el verano, aproximadamente hasta mayo, cuando se recluyen. También en este mes de octubre se dan las primeras apariciones de las “iguanas”; de noviembre a enero son abundantes, y ya en febrero están replegándose de nuevo a sus cuevas.

'wo#e

“Todas” las plantas del monte, del campo y del huerto maduran según los informantes. Si bien se indica que son “todas”, en realidad podemos decir que “la mayoría de las más notables” están en sazón en este período; abarca más o menos desde diciembre a enero o partes de febrero. Hay “poroto de monte”, “sacha sandía”, “zapallos”, “sandía”, “melones”. Es una temporada de mucha actividad ya que la venta de productos hortícolas en los pueblos blancos, especialmente en Ing. G. N. Juárez es una de las pocas posibilidades de tener dinero en efectivo a muchas familias. Es el mes del “año”, es decir donde ocurre el fin y nuevo año. El **wo'chila'la** (“chalchalero”) señala la maduración de los frutos; canta cuando maduran los frutos en los períodos **'wo#e** y **nia'Ga**.

no'laGa

“Se acabaron todos los frutos; **do'la**” enfatizan los informantes. Se subraya que es el tiempo cuando terminan los “algarrobos”. Aproximadamente ocurre en febrero. Es mes de lluvias de dos o tres días, a los que siguen jornadas de lloviznas. Por tal razón, los frutos están podridos.

'k#ap

Es tiempo de calor aún. Florece el “quebracho colorado” (*Schinopsis lorentzii*). Cuentan que grita y anda activo **te#pidigi**, un pajarito chiquito que canta en este tiempo. Según los comentarios de los informantes, cuando llega **'kap** o **no'laGa** desaparece, creen que no aguanta el tiempo de llovizna, porque a veces también lo hallan muerto. Dentro de este período se puede ubicar un lapso que se denomina **'kap le'toGot**. Este es tiempo de lloviznas, acaban las flores del “quebracho colorado”.

naqaBia'Ga

Su característica es que hace mucho frío y hiela; esto ocurre en junio y julio. Es tiempo de mucha sequía, las plantas están sin hojas y hay muy poco para comer del monte. Hay días de llovizna pero no llueve.

EL AÑO ORGANIZADO DESDE LA PERSPECTIVA OCCIDENTAL

Hemos presentado una síntesis de las secuencias de las estaciones desde las perspectivas wichí lhuku'tax y toba-pilagá. En este acápite organizamos el año según el calendario occidental, volcando en su secuencia paso a paso los detalles declarados en las informaciones de ambos grupos étnicos. Asimismo, se consignan las observaciones realizadas *in situ* por el autor del trabajo. El tratamiento temático se desarrolló para cada mes, pese a que los datos de dos o más meses suelen ser muy similares. Optamos hacerlo de este modo, aunque puede resultar reiterativo, pues de esta manera se ilustra con mayor detalle la totalidad de acontecimientos que pueden suceder en cada lapso.

Enero

Los tobas llaman **'wo#e** al tiempo “cuando viene el año” (cuando inicia el año calendario occidental). En el pasado, en las parcialidades wichí, el año nuevo se habría situado en otros momentos¹⁴⁴. Cuando caen todas las vainas de “algarroba” cantan las

¹⁴⁴ Así, Alvarsson (1988: 58) apunta que entre los matabo noctenes de Bolivia, el inicio del año se da cuando el día solar es más corto y la posición de las pléyades al amanecer se da en el este (es decir en pleno invierno).

“chicharras” (**naga’yo#**). Los niños juegan intensamente con estos insectos cazándolos, con el látex del “lecherón” (*Sapium haemospermum*)¹⁴⁵. Los adultos saben que las “cigarras” adultas indican la proximidad de **no’laGa**, que los frutos pronto acabarán.

Durante enero y febrero, luego de la fructificación de los “algarrobos” (*Prosopis alba* y *P. nigra*) se dan los de *P. elata* y sus híbridos. Sin embargo, pudo observarse también su maduración junto con los otros mencionados. El “poroto de monte” (*Capparis retusa*) está a punto y en abundancia; se lo recolecta activamente. Entre los frutos frescos disponibles puede destacarse el “molle” (*Sideroxylon obtusifolium* ssp. *obtusifolium*).

Habitualmente en diciembre o en enero hay lluvias que deterioran las vainas caídas de “algarroba”: “se mojan, ya no sirven” aclaran. Por este motivo hay cierta ansiedad porque no llueva pronto y no se destruyan los “algarrobos”. Los tobas ubican en este **wo# e** el tiempo de postura de huevos de pájaros en general. Las bandadas de aves acuáticas (**piek** en toba) huevean durante este mes y en febrero (**no’laGa**). Nidifican cuando ya hay mucha agua y ahí ponen sus huevos; semanas después pían las crías.

Durante la fructificación de los árboles (“chañar”, “algarrobos” y “sacha sandía”), los animales tienen suficiente alimento y es así que los “cerdos de monte”, los “pichis”, el “conejo” (*Pediolagus salinicola*), entre otros, están gordos, según indican los tobas. Estos mismos enflaquecen en tiempos de frío.

En este tiempo (**wo#e** para los tobas), que se extiende hasta marzo, los tobas subrayan que “está linda la miel”. Se menciona sin embargo, que cuando sobrevienen las lluvias estivales, los panales colgantes son lavados por el agua, por lo que restan sólo larvas; esto suele acontecer con la “bala” y la “lechiguana”.

El río Pilcomayo estaba crecido, los peces venían flacos. Sólo se “orillaba” con redes en aquellos tiempos; el pescador se apostaba en los bordes y observaba con su

red para capturarlos (véase los detalles en el capítulo **Pesca**). Actualmente es en este tiempo cuando las avenidas suelen alcanzar su plenitud; los peces están distribuidos en los extensos humedales y allí se alimentan abundantemente durante este mes y en febrero; como resultado están gordos y apetecibles, y así en los inmensos humedales de la región este es un tiempo de abundante pesca.

Para la agricultura es un momento crítico. Las crecientes destruyen las plantaciones de los bañados; los sembradíos de los terrenos de sitios altos se pierden si no hay suficientes lluvias y por el excesivo calor. Muy frecuentemente, paradójicamente, el agua circundante inunda los campos pero los sembradíos en sitios elevados se destruyen por falta de lluvias.

Durante las crecientes, cuando los wichí vivían cerca del río, la pesca era difícil, entonces se dedicaban a la caza intensa de “iguanas” en este tiempo. Algunas familias se trasladaban monte adentro a tal fin por uno o dos meses. Esta misma actividad la practicaban asiduamente hasta principios de los 90, cuando el comercio de pieles era importante; pero aún hoy algunos siguen emprendiéndola. La caza de “iguanas” empieza antes de las crecientes, en noviembre o diciembre. Además de ésta, se aprovecha la huida de animales que se asustan del agua: “gato de monte”, “suri”, edentados, boas, etc., están fuera de su territorio habitual y son presas fáciles. Estas formas de caza en la actualidad se practican poco.

A fines de diciembre o inicios de enero sobrevienen lluvias y tormentas que hacen perder los frutos caídos y así concluye el primer ciclo de colecta de frutos. Luego de estas lluvias -que se conocen genéricamente como “que pierde el algarrobo (**jwa#ai yete’yax**)” en wichí- ya no quedan frutos de este árbol (**jwa#ai ‘nux o ‘nux jwa#ay**). Son otros los frutos maduros que están disponibles y maduros: la “bola verde”, la “sacha sandía” (ya sin peligros de envenenamiento), y así progresivamente se dan otros frutos que son aprovechables durante este mes y el próximo.

¹⁴⁵ Para cazar las “cigarras”, los niños tobas colocan el látex del árbol en una ramita, el cual se endurece como una goma. Con esto se toca al insecto en las alas o en otra parte del cuerpo, de manera que quede pegado. Así reúnen varios ejemplares que gritan y les divierte; a los perros les gusta comerlas.

Febrero

Los tobas llaman **no'laGa** al período cuando todos los frutos de monte, particularmente los “algarrobos”, acaban y se echan a perder. Esto acaece generalmente a partir del mes precedente, pero su final se concreta en este mes. Las lluvias estacionales los pudren, dan su olor característico al entorno.

Los wichí nombran todavía a este tiempo **'nux jwa#ai** (acabó “algarroba”). Señalan que a partir de entonces vienen los frutos de “mistol” (**höye'tax**). Los frutos importantes acabaron (“algarroba”), aunque aún quedan algunas como el “poroto de monte”, que caracteriza a este lapso. Como hay “porotos de monte” (*Capparis retusa*), los wichí nombran a este período **ank#yep**. Este árbol da flores en **ina:'wup** (primavera) pero los frutos están listos para su colecta recién en este mes. Desde enero están a disposición frutos que suelen abundar: “poroto de monte”, los cactus “pasacana” (**yet#an; Harrisia** spp.), “ucle” (**chio'höt, Cereus** spp.) y el “kiska loro” (*Opuntia sulphurea* var. *pampeana*); estas cactáceas están disponibles durante tres meses, pues fructifican durante bastante tiempo. También abunda el “molle” (*Sideroxylon obtusifolium* ssp. *obtusifolium*) y diversas “tunas” del género *Opuntia*, como **te:h'mas** (*O. colubrina*) o la “tuna” cultivada (*O. ficus-indica*). Se recolectan algunos frutos de valor secundario como la “doca” (*Morrenia odorata*), y otras asclepiadáceas. También los frutos de “tala” (*Celtis* spp.) maduran y dan comida a aves, “iguanas”, niños y transeúntes del monte. Este tiempo llaman los wichí en su lengua **ya'chiep ne#ya'yik**.

Es mes de lluvias. El río y las crecidas inician su lento descenso, o bien arrecian, según los años; habitualmente está inundada la región. Es un mes -o tiempo- en donde los peces escaseaban en tiempos del río; se pescaba desde la orilla con redes. Los tobas cuentan que las aves acuáticas huevean con intensidad en **no'laGa**. Hasta este tiempo la colecta de miel es de provecho, son de abundante producción en este lapso.

Se siembran hasta este mes en sementeras de sitios elevados: “maíz”, “zapallo”,

“anco”, “melón”, “sandía” y “poroto”. En los próximos meses, hasta junio aproximadamente, los hombres van a sus chacras a controlarlas, especialmente para reparar los cercos, que son permanentemente atacados por los cerdos y el ganado vacuno de los vecinos criollos.

Marzo

Entre marzo y abril se desarrolla el tiempo que los tobas denominan **'k#ap**. Coincide con la floración y con la maduración de los frutos del “quebracho colorado” (las sámaras rojas suelen interpretarse como “flor”). En tiempos previos, secos y de calor, canta y está activo el pajarito que llaman los tobas **te#pidigi**. Pero cuando llega **'k#ap** desaparece; parece que no aguanta las lloviznas ni el frío. A veces mueren. Desaparece el avecilla junto con los frutos del “quebracho colorado”. Cuando florecía el “quebracho colorado” (*Schinopsis lorentzii*), que los wichí llaman **'nux lha:'wu kielhe'yewk**, prestaban atención a que los frutos se pusieran rojos: en coincidencia con este evento empiezan las lloviznas, que son denominadas “temporales” en la zona. Éstos pudren y enseguida vuelven negros a los frutos.

A este lapso los wichí lo nombran **kyelh 'kyep**. Se caracteriza por los temporales y lloviznas, que se extienden hasta mayo; es época de mucha miel, que se acumula para pasar la temporada de frío. Los panales conservan aún miel hasta la floración del “quebracho colorado”; una vez que éstas aparecen los panales menguan su producción. En este tiempo los insectos no saldrán de sus nidos y entonces se alimentan de su miel, nos aclara el informante.

A partir de marzo el lento descenso de las aguas del río era ya notorio; fue tiempo de pesca cuando existía el cauce del río. Se aproximaban allí y espiaban. Veían, a veces, abundantes peces y así los pescaban en gran abundancia con sus redes. En realidad era hacia fines de marzo cuando hacían sus apariciones los primeros peces que remontaban el río aguas arriba y se obtenían las primicias de peces gordos. Pero evocan que era en abril y en especial en mayo cuando venían en mayor cantidad.

En marzo florecen profusamente el

“yuchán” y enredaderas del género *Ipomoea* que dan mucho colorido al bosque. En este tiempo están maduros los productos sembrados en enero-febrero. También maduran las vainas de “tusca” (*Acacia aroma*), importante artículo alimenticio de otoño. Sigue fructificando el “mistol”. También ciertos frutos secundarios pueden ser recolectados, particularmente varias del género *Opuntia* (las especies que nombran los tobas: **pi’chiñi, kowe’ke, yate’naq, qo’chaq**) y el “ucle”. Aún hay frutos de “poroto de monte”, pero ya en muy poca cantidad. También quienes gustan de las comidas picantes deben apresurarse en la búsqueda de “ají del monte” (*Capsicum chacoense*), porque aquí termina su ciclo de vida.

Las aves acuáticas ya pueden tener polluelos. Es en **k#ap** el tiempo cuando ya están las crías de diversas aves, como por ejemplo, el “suri”. Sin embargo, algunos tobas ubican recién en este mes aproximadamente el tiempo de puesta de huevos de aves acuáticas. Los pichones emprenden su vuelo en junio o julio y están en su mejor sazón desde abril a junio. Numerosas aves aprovechan para nidificar en los campos bañados y dan como alimento a sus pichones los pescaditos que abundan en esos sitios. Se colectan tanto huevos como pichones; unos u otros son buscados según la oportunidad y la necesidad. Los pichones son buscados cuando tienen las plumas ya crecidas; si son muy tiernos no los llevan pues no tienen aún casi qué comer.

En este período se observa en el cielo nocturno, hacia el oeste, a las pléyades. A medianoche desaparecen; en este tiempo aún no hace frío. En esta estación empieza a tener grasa el “suri”, que va en aumento y está en abundancia en invierno. Los huevos de los peces pueden obtenerse en este tiempo, hasta que haga frío. Esto pudo observarse en el que los tobas nombran **ha’mok** (*Hoplerythrinus unitaeniatus*). Cuando ya refrescaba desde marzo o abril- los tobas y los wichís iban a los ingenios y regresaban para el tiempo de “algarobos” (XI-XII). En el ingenio permanecían de marzo a octubre, 8-9 meses (véase *Ingenios* en el capítulo **Cambio cultural**). Cuando caen todos los frutos de “quebracho colorado” pasan los temporales, llega el tiempo de **no’laGa** en toba.

Abril

Como el mes precedente abarca el **k#ap** de los tobas. Las lloviznas suelen ser aún más frecuentes; estos “temporales” hacen que la gente permanezca en sus casas. Más específicamente podríamos ubicar aquí el período **kyelh’kyep** de los wichí; la colorida fructificación del “quebracho colorado” es su indicador perfecto. En estos días destemplados los varones van a “camppear”: buscan “corzuelas”, “conejos” u otros animales que salen en estos días. Los frutos del “quebracho colorado”, coinciden con el avance del otoño, el cual abunda en precipitaciones hasta que los pudre.

Con el descenso del río, los peces progresivamente abundaban en el cauce, y se practicaba el “orilleo”, es decir, la pesca con redes desde las orillas. Aproximadamente en este tiempo maduran los frutos del “cabra yuyo” (*Solanum argentinum*). Destacan las noticias que coincide con “Pascuas”. En tiempos del río, era cuando las “tropas” de peces (cardúmenes) remontaban el río. Se asegura que esta planta era la señal inequívoca del desplazamiento ictícola. Los comentarios de la gente sobre este evento ya empezaban desde la floración del arbusto; cuando los frutos estaban pintones decían: “uh, ya van a venir los pescados que vienen por la orilla” (**yamta#le wa’kedaq**, decían los tobas). La floración inicia desde febrero a marzo; ya desde entonces la expectativa de la gente estaba echada. “Ya vamos a comer pescado” decían en tiempos del río. Durante la floración la pesca era pobre aún; en una noche entera se obtenía apenas 5-6 pescados; luego que fructificaba, la ictiofauna aumentaba, hasta llegar a su climax con la madurez. Cuando acababan los frutos, correlativamente escaseaba la pesca.

Cuando era el momento de las floraciones o inicios de la fructificación, los preparativos de los enseres ocupaban a los hombres. Se cambiaban los palos de soporte a las redes, se confeccionaban nuevas redes o se reparaban las dañadas. Todo estaba listo para la gran abundancia (**wa’kedaq**, de los tobas).

La presencia del “martín pescador” (**haikinaga’naq**, *Ceryle torquata*) era entre los tobas un indicio de la abundancia de

peces. Se lo interpretaba como otra “señal”; anuncia la llegada de los cardúmenes de peces, canta por delante de ellos. Por esto el ave recibe los nombres ‘**niyaq lapa’gat** y ‘**yaqoGoik**.

Es en este mes cuando regresaban de manera más segura y notoria los peces aguas arriba; los tobas recuerdan que venían muy gordos, en “tropas” (cardúmen: **wa’kedaq**); “todos son gordos, ninguno viene flaco” nos aseguran los comentarios. La multitud de peces se denotaba por las “colas” y lomos, que eran visibles desde la superficie. Era este mes cuando se practicaban las pescas grupales con el concurso del bateador de aguas (**chiko’tak**)¹⁴⁶. El río bajaba de nivel rápidamente; el caudal en el mes próximo era mucho menor.

Al retirarse el agua de los terrenos anegados, se inicia la preparación del sitio destinado para ser sembrado. Como la tierra es húmeda y no se seca, servirá para sembrar unos meses después.

Mayo

Aunque el frío no es intenso, las características del clima y del entorno lo incluye dentro del concepto “invernal”. Los tobas lo llaman **naqaBia’Ga**. Este mes con características climáticas intermedias tampoco tiene una neta diferenciación entre los wichí, aunque también la tendencia es incluirlo en el período invernal, denominado **jwiye’til**. Esta época de “temporal”: **t#ilha’hñax**, que también se nombra **ku#k#amkyom’tax** en la lengua wichí, es de frecuentes lluvias; en esta situación no se puede caminar ni andar por el campo. En este mes el “palo blanco” (*Calycophyllum multiflorum*, Rubiaceae) matiza con sus flores blancas los bosques de sitios anegadizos.

Cuando la pequeña avecilla llamada “monjita” (**palalo’Go**, *Xolmis irupero*) aparece en el escenario, los tobas saben que el tiempo de frío ha llegado. El informante nos relata: “Antes (los) antiguos no sabe leer, no sabe cuando llega (el) invierno; es **palalo’Go** que avisa. Ésta (aparece), ya viene es tiempo de frío, es **naqaBia’Ga**: uh, dice antiguos,

ya pasó ‘**wo#e**”. (C. T.P. 6: 113). También suele aparecer la “calandria” (**kias**, *Mimus triurus*, *M. saturninus*) cuyo anuncio es indicio de tiempo de frío. Los tobas se movilizan en estos días para buscar ramas nuevas para acondicionar las paredes de sus chozas, antes que el frío arrecie.

Como ya mencionamos antes, el río bajaba desde finales de marzo; esta situación prosigue este mes: abundaban peces que volvían a los cauces desde los humedales y estaban gordos. Hasta que el frío llegara a su fin abundaban los peces. Algunos informes enfatizan que es en mayo cuando hay mayor cantidad y era notoria la gordura en los peces; seguramente esto varió de año en año. Habría sido, a juzgar por la mayor parte de los datos, el mes de abril cuando se daba con más asiduidad este fenómeno.

En mayo ya suele hacer frío y empieza a gritar el “gato moro” (*Herpailurus yagoarondi*). El “zorro pata amarilla” (*Lycalopex gymnocercus*) también hace su aparición con gritos. Llovizna, hay días nublados y fríos, la gente poco sale de sus casas y consume “ancos” o “zapallos” junto con grasa. Los “porotos” (*Phaseolus vulgaris*) también son cosechados en este tiempo. Se caza escasamente: “conejo”, edentados, y poco más. Las crías de las aves acuáticas están aún en su mejor postura para buscarlas antes de emprender sus vuelos; los tobas refieren que -en efecto- las buscan en **naqaBia’Ga**.

Algunos frutos de monte todavía se juntan; resaltemos a la “doca” y a otra asclepidácea de frutos alados (*Schubertia* sp.). Las mujeres tobas suelen ir a bosques tupidos en los bañados y traen bolsas de “doca”. Suelen llevar burros para traer más cantidad. La gente empieza a usar algún recurso desecado en los días desapacibles, especialmente las caparidáceas: “poroto de monte”, “sacha sandía” y “bola verde”.

Los tobas refieren que a partir de este mes, y mientras hace frío, hasta julio, “parece que las abejas se van”. Pudimos observar colmenas de “extranjera” aún con miel, en tanto que las de “lechiguana” ya estaban agotadas.

¹⁴⁶ Para comprender la función de este pescador, véase el capítulo **Pesca**, en el ítem que trata los métodos de pesca con represa.

Los varones van cada día a sus huertos para reparar, interminablemente, los portillos que hacen los cerdos al “cerco”. De las sementeras se cosechan los últimos “zapallos”, “ancos” y “maíz”. Estos productos son todos cosechados en este tiempo; también *Phaseolus lunatus* y “batatas”.

Junio

Al promediar este mes el frío se hace intenso; los datos reunidos en general muestran coincidencia con los del mes siguiente. Los tobas llaman **naqaBia’Ga** a este período; los wichís lo nombran **jwiye’til**. Se espera la llegada del viento sur, que sopla fuerte; es frío y helado. En días así la gente se mueve muy poco de sus casas. No es un tiempo “productivo”; un anciano wichí nos pinta la situación: “no se quedan (en casa), él rebusca no más; la mujer también, ella rebusca también: ‘chagua’, frutos de monte: ‘doca’, **ne:wuk** (*Marsdenia castillonii*), **neikwi’tax** (*Merremia dissecta*), ese busca. Como estos temporales, igual no descansa; y lo de troja se usa en este tiempo”. (C. Ma. 6: 76).

Entre las actividades visibles en este período resalta la búsqueda de pastos (especialmente el “simbol” *Pennisetum frutescens*) y arbustos varios (*Solanum argentinum*, *Vallesia glabra*, *Senna occidentalis*, *Sida cordifolia*, entre otros), destinados para cubrir las paredes de los ranchos o para renovar los muros malos. La colecta de bromeliáceas textiles está supeditada a la ausencia y abundancia de agua. Durante el tiempo de sequías, desde junio, luego de las heladas y hasta noviembre, las hojas se desecan progresivamente. En este estado es muy difícil la tarea de descarnado-desfibrado por lo que se evita su recolección. Se espera que estén suculentas, o en todo caso pueden colocarse en remojo a fin de hidratarlas (Cf. Arenas 1997: 121).

Los tobas relatan que el tiempo **naqaBia’Ga** se identifica con claridad observando la posición de las pléyades (**dapi’che#**); ellos lo resumen como que: “entran y no salen más”. En este período las pléyades aparecen al este como a las 4 de la

madrugada, hacia el amanecer, este es el tiempo de mayor frío. Progresivamente, las pléyades aparecen a medianoche en el cenit; este es un indicio que el tiempo de frío acaba.

A partir de este mes los “suris” emiten su grito de invierno; las hembras se juntan y gritan por los campos. También grita el “zorro patas amarillas”; es para los tobas un signo de este tiempo. También canta la “celandria” (**kias**, *Mimus* spp.) según los tobas. Si bien al mencionado “zorro” es posible encontrarlo en todo el año, pues circula por los distintos ambientes, es en invierno (junio o julio) cuando lanza su grito característico. Es también en este tiempo cuando su piel está más bella; los pelos son abundantes y suaves. Es la piel de esta época la cotizada en peletería, razón por la que se emprendía su caza en este período¹⁴⁷. Con respecto a su carne no había un tiempo en donde sea más cotizada por lo gorda; siempre que fuese cazada la consumían o consumen aún hoy. Los wichí también cazan en esta época “zorros”, por su abundante y exelente pelaje, y “conejos” para el consumo. En este tiempo de frío, el “quirquincho” (**maGa’yi**) y el “pichi” (**heñiet**, *Chaetophractus vellerosus*) tiene mucha grasa, refieren los tobas, motivo por el cual en ésta época lo buscan. El “quirquincho”, al llegar el tiempo de floraciones (**nawo’Go**) se pone magro.

Se menciona a varias aves que tienen mucha grasa en este tiempo: el “suri”, “charata” (*Ortalis canicollis*), “palomas” (*Columba picazuro*), “chamuco” (*Phalacrocorax olivaceus*), “pato picaso” (*Cairina moschata*), “cigüeña” (*Ciconia maguari*). Entre los mamíferos, los “chanchos de monte” y el “anta” (*Tapirus terrestris*).

Desde junio hasta agosto se consumen las bases de “chaguar” (bromeliáceas), el cogollo de la “palma” (*Copernicia alba*), diversas partes de la “doca”, tallos de “sacha lazo” (*Odontocarya asarifolia*), así como los órganos subterráneos feculentos de diversas especies (*Nymphaea* spp., *Typha domingensis*, *Synandropadix vermitoxicus*, entre otras). Junto con estos productos consumidos están involucradas las grasas, particularmente las de pescados, que sirven para untar.

¹⁴⁷ Es el “zorro de pata amarilla” el que se comercia; el de “patas negras” o “moro” no.

El río descendía notablemente. Era mes de pesca, y también de caza entre los wichí. Iban -cada uno- con su red para pescar con el método de embalse. Las actividades se iniciaban tarde, cuando el sol calentaba (hacia las 10-11 horas); se refiere que con estas condiciones climáticas los peces se introducen en las profundidades de los remansos debido al frío y emergen tarde. Cuando existía el cauce del río Pilcomayo, en este tiempo los tobas ocupaban redes, las que la gente manejaba desde la costa. Cuentan que el pescado no dispara, queda en la orilla, “duro” por el frío. También en los remansos, donde había muchos peces resguardándose, el pescador se zambullía con su red. Los días de helada son muy propicios para la pesca por inmersión pues los peces están como aletargados. El río –en partes- estaba alto todavía y los pescados se disponían en el fondo. En invierno -según algunos- era cuando había más pesca; este tiempo se nombra **wa’kedaq**. En aquellos años, la abundante pesca permitía a la gente preparar el pescado desecado y ahumado, lo que les servía para conservarlo por unos tres meses. También se preparaba grasa que se conservaba en botijos. Se menciona a este tiempo como el de mayor gordura de los peces; se aprovechaba –y se aprovecha aún- para diluirla y conservarla para el tiempo de escasez mayor.

En materia de mieles, los panales casi nada proporcionan este mes. Pudo observarse en varios nidos cosechados la carestía del producto. Sin embargo, los tobas mencionan que es posible cosechar miel de “moro moro” (**qona’yaq**); esto se debe a que el nido está cubierto o protegido. Otra abeja cuya producción de miel no afecta el frío es la “señorita” (**ha’ma#**). La “yana”, que es de las abejas nativas más apreciadas tanto por su calidad como por la cantidad, casi nada proporciona¹⁴⁸.

El frío tiempo de **naqaBia’Ga** es entre los tobas simultáneamente el de la siembra y la cosecha de “batata” (*Ipomoea batatas*); cuando las heladas matan las partes vegetativas de la planta se excavan las raíces

(según la lengua toba los “frutos”= **ha’la**) del artículo para consumirlas. Otra parte se siembra, la cual estará a punto exactamente al año.

En el concepto actual wichí, junio es la mitad del año; como tal recibe dos nombres sinónimos **ya’kyep lhu:’ta**, **ya’chyep lhu:’ta/ ya’kyep kyw’wex**, **ya’chyep chyw’wex**. Según avanza este mes, el frío va en aumento. Al principio, cuando no es intenso se dice **ju’yet’les**; casi terminando el mes es **nom ju’yet**, es decir, “llega el frío”. Una de las pocas actividades posibles en tiempos pasados era la caza. Entre ellos son estimados particularmente los edentados por estar “gordos”; se buscan “quirquinchos”, “pichis” y los tres tipos de “mulitas” (**hwe’nax**, **hwena’tax**, **hwenata’tax**). Los “cerdos monteses”, el “oso hormiguero” (*Myrmecophaga tridactyla*), “suri”, “chuña” (*Chunga burmeisteri*), “charata”, “patillo” (**yele’ni**, *Callonetta leucophrys*), “pato picazo” (**cu’his**) también son requeridos. Otros animales, cuando disminuye el frío matinal, salen de los matorrales donde se guardan y aprovechan para acometerlos; así se procede con la “corzuela” (*Mazama* spp.) o “conejos”. En días de llovizna algunos animales circulan a la intemperie, tal es el caso del “suri”, por lo que es posible cazarlo en estos casos.

Las aguas bajaban mucho e iban hombres y mujeres junto al río; allí observaban las mozas y posibles suegras a los muchachos, de manera que puedan conocer sus cualidades (véase detalles en el capítulo **Pesca**). Su competencia y destreza eran tomadas en cuenta para considerarlos como futuros esposos. Excepto los datos relativos al río, hay que destacar que hoy en día aún se pesca con éxito en este tiempo, siempre que el bañado haya crecido suficientemente. Las técnicas posibles son en la actualidad el anzuelo y el uso de la fija.

Julio

Es época de sequía, de bajas temperaturas y heladas, de escarchas que “quemán” las hojas y las hierbas. Pero en los terrenos

¹⁴⁸ Según la versión de Pérez Diez (1974b: 116-117), curiosamente, el momento de mayor abundancia de miel es el invierno.

anegadizos florecen con profusión los “churques” (*Acacia caven*, *A. curvifruca*), que dan vida y fragancia a la tristeza de la vegetación. Cuentan los informantes: “es el primero en florecer, ya anuncia que florecerá el ‘chañar’ y los ‘algarrobos’”.

La voz wichí que indica este mes de intenso frío es **ju’yet t#i’san**. Todo este tiempo, de junio a agosto, genéricamente recibe el nombre de **jwiye’til** y **’lup**. La voz **’lup** se aplica cuando una persona no come desde hace días carne, o bien, que no se alimenta; transmite la idea de carestía, de falta, de deseo. Significa también que todas las hojas han caído, que están secas, que falta agua. Los lhuku’tax usan la voz **’lup**, indistintamente que **jwiye’til**, aunque esta última es la más frecuentada por las otras parcialidades wichí. La voz **’lup** significa pues que hay escasez. Es porque preferentemente en esta época escasea la carne del monte y el agua. Es difícil la caza y los reservorios de agua van agotando su contenido, las plantas están secas y la salvajina magra. Para los ancianos este equivale al “año”, es decir un concepto parecido al “año nuevo”. Probablemente haya sido este el “centro”, o inicio y fin del ciclo anual en tiempos pasados.

Entre los wichí la dieta de este período incluye vegetales con órganos de reserva comestibles: “chaguar” (**ki’cax**, *Bromelia hironymi*) o **jwiye’lax**, (“sacha lazo”), entre otros, que suelen untar con grasas. Parecida es la alimentación de los tobas.

En este tiempo de mucho frío, los tobas saben que hay pocas posibilidades de obtener miel. La de “moro-moro” (**qona’yaq**) puede proveer cierta cosecha. Estas abejas construyen sus nidos bien cubiertos, con barro; de este modo están protegidos. Algo de miel de “yana” también puede reunirse. Los indígenas mencionan que es la época en que los insectos comen su carga, llegando aún a consumir las partes internas del panal. Probablemente sea en este mes que se pescaba en tiempos de río con las redes en tijera, preparando vallas y en forma grupal. Es la modalidad que los tobas llaman **chiko’taq**. Algunos animales del monte enflaquecen; es el caso del “conejo”. Otros, en contraposición, están gordos: el “suri” lleva abundante grasa en sus ancas. Con el tiempo frío buscan al **maGa’yi** (“quirquincho”) y **’heñiet**

(“pichi”) porque están gordos.

Con relación a los huertos, destacan los wichí que en este tiempo nada queda en el sembradío. En los primeros días de este mes se inician las tareas de preparación del terreno para la próxima siembra o tratándose de un monte (“chaguaral” o “duraznillar”), se realizan las tareas de desmonte y destronque, entre otras. La siembra, sin embargo, se realiza recién en octubre. En los bañados, o terrenos anegadizos, en este mes se inician ciertas siembras.

Agosto

Mes de floraciones notorias; los tobas lo llaman **nawo’Go**; los wichí también ubican en general este mes -y en el próximo- el denominado **na:’wup** o **ina:’wup**. Los árboles han perdido sus hojas y los caducifolios las pierden antes de su floración. Ya no es tiempo de frío. Las pléyades pueden observarse en el cenit a medianoche. De día no hace frío, y de noche tampoco hace tanto; sólo cerca del amanecer baja la temperatura. El frío es corto durante la jornada. Sólo si el invierno es benigno, los wichí ubican a partir de este mes el **ina:’wup**, **na:’wup**. Significa que ya florecen árboles de gran importancia en el paisaje como por sus usos: “chañar”, “garabato”, “algarrobos”. Hay veces que éstos recién florecen en septiembre. Señalan que en este lapso florecen los dos “algarrobos” principales para ellos; el primero que florece es el “algarrobo negro” y enseguida le sigue el “algarrobo blanco”. Una vez que estos árboles hayan dado sus flores, sucede lo mismo con la mayoría de las demás especies arbóreas.

Antes o luego de la floración y luego de las heladas, los árboles caducifolios se cubren de brotes. Este momento recibe el nombre **hä’loy to:wa:’can** según los datos wichí; también lo relacionan con la época de puesta de huevos de las aves acuáticas.

Los tobas refieren que en este tiempo, cuando a la mañana temprano canta el pájaro **wa’qao** (“guaicurú”, *Herpetotheres cachinnans*), asumen que es la temporada de fuertes vientos del norte, que no habrá agua, e interpretan que el ave lo hace por estar contenta, que es una situación a su gusto. Según nos informan, es en este tiempo que

huevean el “suri”, la “charata”, la “lechuza” (**kidi’kik**, *Bubo virginianus*) y ‘**waqap** (“cigüeña”).

En tiempos del río Pilcomayo, el cauce disminuía su caudal y estaba muy angosto, por lo que los pescadores se colocaban con sus redes desplegadas en el agua y no era imprescindible la valla de troncos. Sólo se requería del batidor que con sus golpes repuntara a los peces hacia las redes abiertas. Cuentan los tobas que en este mes, en aquellos tiempos, los peces venían aguas abajo. Los peces en general venían flacos, especialmente el “sábalo”, pero otros, como el “boga” por ejemplo, permanecían gordos. En las grandes redes tijera entraban toda clase de pescados. A partir de este mes, con el río bajo, los peces se refugiaban en los remansos. Desde agosto y hasta octubre, antes de que empezaran las crecientes, los tobas se zambullían para pescar en estos “pozos”, donde había mucho material disponible. El pescador se sumergía y arrojaba su pesca en la orilla.

En tiempos del río, éste se cortaba y quedaban pozos. Allí, los peces quedaban y no tenían acceso a comida, por lo que enflaquecían notoriamente. Estos peces flacos, se recuerda, tenían mal sabor, eran con olor a sangre, sin olor de carne, que como no tenía grasa eran de carne blandita. Si la sequía se prolongaba, estos remansos también se secaban; entonces de los pozos surgía olor a podrido. También cuando el agua de las avenidas descendía, en los “palizales” (**leme’tek** en toba) se refugiaban una gran variedad de peces. Es en este tiempo cuando iban con sus fijas y clavaban a tientas para pescar. Las mujeres solían practicar esta modalidad de pesca; ellas clavaban y cuando picaban a alguno el hombre se introducía a extraerlo.

El río bajaba mucho desde agosto pero se pescaba en la medida que se podía entre la gente wichí; en los cauces y bañados de la actualidad esta posibilidad es aún más complicada que con un cauce definido como fue el río Pilcomayo. El tiempo de bajante de río, en este mes, se llama **la’hwäy to:te’wuk ‘yim**. En tiempos pasados, la pesca en este período se realizaba clavando la fija al tanteo en los “palizales” y entre la vegetación acuática; también era el tiempo

de usar las redes tijera (**qa:’wux**) en la que intervenían los hombres mayores. Cuentan que en este tiempo los peces machos están aún gordos pero las hembras están muy flacas y tienen muchos huevos; **na: wup** es un tiempo de hueveo según datos entre esta gente. Tanto los wichís como los tobas pescaban también con empalizadas cuando el río estaba bajo. Se dan abundantes detalles al respecto en el capítulo **Pesca**.

En el pasado, las actividades tradicionales en este tiempo se centraban en la búsqueda de alimentos para sobrevivir; ciertamente evocan a este lapso como de muchas privaciones. Las bases de los “chaguales” eran las motivaciones en los afanes femeninos, en tanto que los varones daban importancia a las tareas de preparación del sembrado. En cuanto a los vegetales recolectados, son aquellos propios de explotación invernal y del tiempo de carestía, los mismos que están disponibles en junio o julio: órganos que almacenan sustancias nutritivas en raíces o tallos; tales son las bases foliares y tallos de las bromeliáceas, las raíces de *Merremia dissecta*, los tallos de *Odontocarya asarifolia* o los de la “doca”. Todos estos productos son estimados si son untados con grasa de pescados u otro animal, siempre que la tengan conservada. También se echaba mano a las reservas de los trojes, particularmente, a las caparidáceas conservadas.

Aún no hay miel; pero los tobas suelen cosechar hámagos. Cuando ya florecen los árboles, la miel es “nuevita”, hay crías, “flor”. Se inicia el ciclo de miel, que se extiende según su calendario hasta ‘**wo#e**, hacia principios de enero, o hasta **no’laGa**, en febrero. Las larvas de “lechiguana” son nuevas y se las consume este mes. Es posible hallar “extranjera” con miel en este tiempo. Los wichí también hacen notar que las mieles faltan casi completamente en este tiempo; las colmenas tienen muchas larvas, apenas miel para subsistir. Poco después de las floraciones se reúne el jugo. En el bañado sí es posible encontrar panales ricos con sus distintos productos en esta época, pero en el monte no.

Cuando ya no se producen heladas, las hierbas y arbustos secos de los terrenos de cultivo se amontonan y suelen quemarse. Entre tanto se prepara el terreno y luego se

siembra. Los albardones de los bordos, donde está seco, se aprovechan para sembrar “maíz”, “zapallos”, “ancos”, “sandías”, “melón”, un poco de “porotos” y “sorgo”. En el monte, en los terrenos altos y secos aún no se siembra; se espera por lo menos dos o tres meses más. Los ancianos informantes que habitaron en Sombrero Negro y Laguna Martín, recuerdan que un lugar donde iban a sembrar en este tiempo era uno llamado **chi'mae**, porque era un campo sin ganado, un bañadero.

Los animales del monte sufren este período de agotamiento: están flacos, no tienen grasa y por tanto no son apetecibles. Este tiempo indican los wichí que es época de huevos de “suri”, y aprovechan para buscarlos, o al menos están atentos por si los hallan¹⁴⁹.

Septiembre

Las condiciones climáticas son muy parecidas a las de agosto; de hecho este mes está incluido en el período **nawo'Go** de los tobas y en el **ina:wu#** de los wichí. La floración de los árboles característicos del bosque chaqueño es lo que más lo evidencia. El primero de ellos es el “chañar” luego se dan los algarrobos (*Prosopis* spp.), así como otras especies también conspicuas; por ejemplo el “poroto de monte”, cuyos frutos, sin embargo, demoran un tanto en estar en sazón.

Son dos las actividades que emprenden los varones en este tiempo: la pesca y las labores agrícolas en los terrenos anegadizos. Hay poco pescado, pero algo se consigue. En tiempos del río Pilcomayo se zambullían en los “pozos” o bien recurrían a los cobertizos (**ha'wanek**), o aplicaban redes en los sitios muy playos. También se usaban flechas y fijas, particularmente entre palos amontonados (los “palizales”), donde a tientas se clavaban con la fija algunas clases de peces. Se menciona que las “palometas”

(pirañas) se tornan muy agresivas en el período de floraciones; según dicen los informantes “porque ya está flaca”. De hecho, este lapso es de peces flacos.

Los wichí se refieren a este tiempo con la expresión **'nux ya'kyek**, en que “se acabó todo”. Falta casi todo; pasó el frío y los frutos aún no están, entonces los varones van con sus perros a buscar algo para cazar. El hombre se “rebusca”, con suerte encuentra alguno de los “cerdos monteses” u “oso hormiguero”. Pero cuando se cansan de camppear suelen ir a pescar. Esto estaba más difundido en tiempos de río. El nombre propio de este período –o mes– según las ideas y conocimientos actuales, es **'nux na:wup**.

Los humedales están desecándose, las “nutrias”, los “carpinchos” y los “yacaré” salen a las partes secas; es un tiempo aprovechado por los cazadores para perseguirlos con perros en las partes secas. Este tipo de caza suele emprenderse desde agosto y puede extenderse hasta noviembre. En materia de recolección, en este mes y en el siguiente, aún es posible juntar órganos de reserva como son las partes basales de bromeliáceas, así como varios tallos y órganos subterráneos feculentos.

Cuando los árboles arriba citados están en flor dicen que es tiempo de siembra en los terrenos anegadizos; cada cual lo hace en su lote. Sin embargo, se espera que caiga alguna lluvia, una precipitación, para sembrar. Si ésto no ocurre, se espera. Cuando llueve, tan sea un poco, se aprovecha para remover y preparar el terreno. Si es poca la lluvia suele perderse la siembra anticipada; es por eso que en precaución suelen esperarse lluvias de cierta cuantía. En todo caso, se siembra más de una vez; prosperará aquella que resulte más regada.

Los tobas iban -en tiempos del río- a cazar para tierra adentro; poco pescado se obtenía en el ambiente acuático. Pero a algunos les gustaba permanecer cerca del río

¹⁴⁹ Gordillo (1992:120, 124-125, 131, 133) observó entre los tobas una serie de eventos que tienen lugar en la temporada seca y de carestías. Sus observaciones de fines de los 80 e inicios de los 90, en parte, aún perduran. En esos años los jóvenes iban a trabajar a las estancias paraguayas; en junio llegaban los intermediarios que los conducían a Salta para la cosecha de porotos, que duraba un mes, y luego retornaban a sus lugares. La caza para autoconsumo sigue siendo una actividad importante en este período, la que en esos años se potenciaba además por el interés de venta de pieles y cueros. Observa que los burros andan sueltos por el monte (habitualmente en los bajos anegadizos) y los traen para el tiempo de recolección.

y quedaban a pescar, y otros iban a sembrar en sus inmediaciones. En esta época se pescaba con la choza (**na'wanek**) colocada en los embalses en medio del río (véase el capítulo **Pesca**). Los wichí destacan que en este mes, cuando acaba el frío, las “iguanas” empiezan a salir de sus cuevas. Sin embargo, con más seguridad, estos eventos se desarrollan desde el mes próximo, cuando la vida activa de estos reptiles toma forma. El período de sequías llega a uno de sus puntos culminantes; los ciénegos y espejos de agua van agotándose. En este tiempo los wichí temen perecer de sed durante sus andanzas por el monte.

Octubre

Suele ser en octubre que maduran los frutos de “chañar”; es el primero de los frutos de monte importante y aprovechable. Junto con tal acontecimiento los tobas destacan que se escuchan los cantos del “atajacamino” (**qo'saelqo'lo**, *Caprimulgus parvulus*) y el “chalchalero” (**wochila'la**, *Icterus* spp.); entonces la gente va a recolectar los frutos pues ya están “pintando” (madurando). Luego canta el “atajacamino coludo” (**hapta'qada**, *Hydropsalis* sp.) lo que indica que hay disponibles muchas frutas; este evento más bien se asocia con la gran maduración de “algarrobos”. La gente ya tiene preparado su troje, el cual se inaugura guardando la cosecha de frutos desecados de “chañar”.

Esta temporada, además de ser desagradable por el calor, es de vientos, lo cual produce una persistente polvareda durante toda la jornada. Este viento continuo tiene efectos negativos en las actividades económicas del campo. El viento dificulta la caza, la labor de las avispas y abejas no es óptima. Es difícil pescar, el agua del río, bañado o laguna se mueve y no deja ver si un pez pica el anzuelo o si entró en la red.

Los wichí ubican aproximadamente en este mes a **ta:jux hi'tas** (viento norte = **ta:jus'hi**); tiempo de vientos que vienen del norte, muy potentes, que arrastran las hojas secas por las heladas. Destacan que con su fuerza “pecha” (empuja, repele) al frío: “que vuelva allá” (al sur) dicen. Si hay alguna tormenta en los meses próximos ya no hace frío, apenas refresca.

Como ocurre desde inicios de invierno, la falta de miel se hace evidente. Se evoca entre los tobas que en tiempos del río Pilcomayo, los panales estaban sin miel excepto los de “lechiguana” y “yana”; en la actualidad con la persistencia de los baños circundantes, los jóvenes buscan y traen miel de “extranjera” así como otras mieles. En este tiempo los insectos están “laboriosos” y “llevan la dulzura” (néctar), al decir del informante, y por tal motivo los tobas buscan en los humedales “lechiguana” (**qa'tek**), “bala” (**waGa'to**), “yana” (**ma#age**) o “extranjera” (**qona'yaGa 'poleo**). Los wichí suelen buscar en este mes la miel subterránea “alpamiske”. También indican que las “lechiguanas” abundan en larvas a punto de emprender su vuelo.

Hacia fines de octubre o en noviembre empezaba la creciente del río; el agua venía turbia cuando recién empezaba. En este estadio aún se podía pescar; se prestaba atención a los peces que venían aguas abajo. Venía de toda clase y se los pescaba también en abundancia. En esta época tenían mucho huevo pero estaban muy flacos, sobre todo los “sábalos”. Aún los peces que habitualmente son gordos no tenían tanta grasa. En este lapso llegaba a su fin el tiempo de pesca.

Los tobas resaltan que en este mes, poco a poco, salen las “iguanas” de sus cuevas; inician su ciclo, el cual abarca los meses de noviembre a febrero; ya en abril prácticamente no quedan en la superficie.

Junto con noviembre este mes suele ser de gran sequía. Es un tiempo que se solía aprovechar entre los tobas para acampar cerca de aguadas donde van a beber ciertos animales de buen porte: “cerdos de monte”, por ejemplo. Aún hoy algunos los acechan allí o bien colocan trampas en sus senderos.

En este mes se empiezan a cosechar ciertos productos agrícolas sembrados en el bañado, como “sandía” y “zapallo”.

En octubre y noviembre, aproximadamente, algunos peces portan huevos en sus vísceras. Los aprovechan, siendo una importante y apreciada fuente de alimento. En tiempos de frío, los peces están gordos, pero no proveen huevos. En este mes ponen huevos los “suris” y ya están los polluelos en noviembre. Es un buen momento para buscar nidos y sacar provecho de ellos.

Noviembre

Los tobas llaman **nia'Ga** al breve tiempo en que maduran profusamente los frutos. En este mes -y el siguiente- se da la época que los wichí llaman **ya'kyep** o **ya'chyep**. En noviembre ciertas aves acuáticas ponen sus huevos y empollan en diciembre. En tiempos pasados solía ser de activa colecta de huevos por parte de las mujeres.

Suele ser un mes caluroso, habitualmente seco, con vientos que vienen del norte. A veces, en este mes caen lluvias torrenciales primerizas, que tienen efectos nefastos en la producción de “algarroba”, pues las echa a perder. En noviembre todavía es posible coleccionar frutos de “chañar”; también maduran los de la “sacha pera” (*Acanthosyrus falcata*). Avanzando el mes, en especial en los bosques aledaños a bañados y zonas anegadizas, los “algarrobos” ya maduran. El “chalchalero” saluda esta fructificación con su canto. El **ho'chen** (*Tapera naevia*, Cuculidae) canta, significando que todos los frutos están maduros. Los dos meses que siguen son de abundancia y maduración de frutas: “algarrobos”, “bola verde”, “mistol” y “sacha sandía”.

A la riqueza de frutos en general y de abundante “algarroba”, se agrega lo cuantioso de producción melera. Noviembre y diciembre es cuando los panales tienen su mejor producción. Así, con miel y frutos en abundancia, era en el pasado el momento para celebrar las fiestas de bebida, que tanto interés social tenían en estos pueblos.

En este mes suelen caer las mencionadas lluvias torrenciales aisladas y suelen “lavar” la miel de los nidos expuestos. Los tobas recuerdan que tal hecho acontece con la “lechiguana” (**qa'tek**) y con la “bala” (**waGa'to**), cuya miel desaparece y quedan las crías. Ocurre que la “extranjera” también suele tener nidos expuestos, pero ante el meteoro, suele tener las abejas se colocan por afuera cubriendo al nido, protegiéndolo.

Cuando los frutos de los “algarrobos” están aún verdes, pero ya crecidos, los wichí nombran a ese momento **jwa#ai owa:can**. Suele ser este el momento cuan-

do los panales de miel ubicados dentro de troncos de árboles alcanzan su plenitud.

Otras de las actividades intensas emprendidas en años pasados fue la caza de “iguana”, cuya piel estaba muy cotizada en el mercado. Desde noviembre a enero – que son los meses de mayor abundancia- muchas personas, y aún familias enteras, centran su labor en el “iguaneo” (en febrero y marzo en general ya disminuyen y no se caza tanto).

Desde noviembre el río crecía hasta llegar en febrero, habitualmente, a un nivel estable. Cuentan los tobas que las aguas desbordaban lentamente los cauces y colmaban pozos, lagunas y otros sitios donde se refugiaban peces enflaquecidos. Allí empezaban éstos su “engorde”. Este lapso se extiende desde noviembre a abril o mayo, momento cuando retornaban los animales aguas arriba, crecidos y gordos. En tiempos del río en creciente sólo era posible obtener algún pez con anzuelo o bien atrayéndolo con cebos vegetales desde la orilla, desde donde los capturaban con redes. También, mediante su conocimiento del movimiento de los peces en el agua, colocaban las redes -sin meterse en el agua- en las orillas y así lograban capturar a los peces que se metían en ellas. Esta modalidad llaman “orilleo”. Este tipo de pescas resaltan los tobas que son propias de **wo#e** y **nia'Ga**, es decir coincidente con la época de frutas que se extiende hasta el mes próximo. Los peces que descienden de aguas arriba con las crecientes vienen indistintamente flacos o gordos; los solían hallar de ambas formas. Desde este mes, los tobas relatan de los peligros de introducirse a las aguas crecidas. Empiezan a trajinar los temidos habitantes sobrenaturales del ámbito acuático: **'lek**, **'wedaik**, **pe'geaGa** **'poleo**, **'chaik**¹⁵⁰. En este tiempo el cauce es profundo, ya no se zambullen.

Diciembre

Es época de intenso calor, habitualmente aún sin lluvias en sus primeras semanas. Los tobas hacen notar que en este tiempo el “atajacamino coludo” (**hapta'qada**) canta,

¹⁵⁰ Se los describe como “monstruos”. Ciertamente se caracterizan por su vigor, furia y tamaño desusado. **'Lek**, por ejemplo, es un viborón temible; **pe'geaGa** **'poleo** es un caballo acuático gigante, etc.

anuncia que todas las frutas están disponibles: “no miente” dicen los tobas. Durante este mes, antes de que sobrevengan las lluvias, se da la mayor disponibilidad de “algarrobos”. Las recolecciones son intensas. Caen los frutos al suelo, siendo éstos los más buscados. Con la caída de frutos coincide la algarabía de las “cigarras”. Este tiempo se llama **wo#e** en el idioma de los tobas; maduran todos los frutos principales del monte, y es cerca del “año nuevo” de los blancos; al año nuevo le dicen **‘wo#e ‘dalaGaik**.

Tal como se señaló al describir el mes anterior, el río y los cauces del Pilcomayo responden al régimen de crecidas. Se nos aclara que este mes los peces vienen flacos; cuentan que es la época de crías, y que cuando van a pescar las ven en abundancia. Pero los adultos están flacos y sin sabor. Una vez que las crecientes están desbordando y los peces se alimentan en los bañados empiezan a engordar y las crías a crecer.

Se contraponen a lo magro de los peces, la abundancia de grasa de algunos mamíferos; ésta es notable en tiempos de fructificación de “chañar”, “mistol” y “algarrobos”. Los frutos caídos en el suelo son consumidos con glotonería por los cerdos de monte; es la época de su engorde, por lo que si se los caza se extrae nutrida cantidad de grasa que se conserva para meses venideros.

Las colmenas tienen buena producción de miel; “la lechiguana”, “extranjera” y “yana” están colmadas, las mieles están excelentes.

A partir de este mes y hasta marzo llega la “golondrina” (*Phaeoprogne tapera*), que partirá nuevamente antes de que sobrevengan los vientos y temporales de otoño.

Los wichí lo nombran **ya’chyep** a esta época del año; esta es la voz que ellos emplean para decir “año nuevo”. Como es tiempo de abundancia de “algarrobos”, particularmente del “algarrobo blanco” [**jwa#a’yuk**

(pl.), **jwa#ai** (fr.)], se lo llama específicamente **jwa#a’yü**. Cuando los frutos de los “algarrobos” maduraban, en tiempos del río los peces venían aguas abajo. Venían flacos e iban al este, ahí desovaban. Una de las peculiaridades de esta época que hace notar esta gente es la aparición y canto de las “cigarras”. Ellos reconocen cinco clases de “cigarras”, que reciben el nombre genérico de **ya’kye’wus**. Dos de ellos son muy conocidas; una -denominada **kywxwx’tax-** es la primera en cantar, luego le sigue otra, que es nombrada **kyse’sa**. Abundan cuando sobrevienen las lluvias y ya los “algarrobos” caídos se mojan en el piso. La presencia de “cigarras” se hace notoria hasta que los “algarrobos” acaben; ese momento se llama en su lengua **jwa#ai’nux**.

En tiempos de frutas las mujeres wichí las juntan activamente. Los varones ayudan, principalmente en la preparación del troje o en repararlo. No se limita a esto su aporte. También juntamente con los niños el hombre reúne frutos. Cuando los frutos están a punto, maduros, se llama al lapso **nahä:’hios**. El sol es fuerte y es de mucho calor: se obtiene además de “algarrobos”, “chañar”, “mistol”, “bola verde”, “sacha pera”, “ají del monte”.

Los datos wichí, en la actualidad, tienen incorporado el concepto del año que acaba en este mes e inicia en el próximo; la “punta del año”, es **ya’kyep to:neya’yik**; el año nuevo o simplemente “año” se expresa con la voz **nek#yon**, o de manera más correcta, **nek#yon to:neya’yik**.

Como se indicó, desde noviembre el tiempo de “algarrobos” y frutas fue tradicionalmente época de alojeadas; los eventos sociales relacionados (fiestas, deportes, convites, matrimonios, riñas y enemistades) alcanzaban en ese tiempo su mayor intensidad. Durante sus épocas de trabajadores en los ingenios, para este tiempo ya estaban de regreso a sus terruños.

PROHIBICIONES Y TEMORES ALIMENTARIOS

Métraux (1946: 261) señaló que los indígenas del Chaco aceptan cualquier tipo de alimento siempre que no esté influido por alguna creencia. Subraya también que quienes viven en zonas inhóspitas, como son los wichí montaraces, son los menos delicados y no reusan diversas presas. Esto es parcialmente cierto; si tomamos en cuenta lo relativo a los wichí es verdadero. Según veremos enseguida, una sociedad como la toba-pilagá, que ocupa el mismo ámbito geográfico, tiene un sinnúmero de prohibiciones. Al mismo tiempo, podemos señalar también el caso de los ayoreos, que son habitantes del Chaco árido, y cuentan también con un profuso repertorio de prohibiciones alimentarias (Bórmida y Califano 1978: 43-44). Otras noticias sobre restricciones alimentarias son también referidas entre los chulupíes (Regehr 1987: 156-160) y los pilagás (Idoyaga Molina 1976/77).

Varios autores que se ocuparon de la etnografía de grupos de habla guaycurú trataron con mayor o menor detalle las sanciones y prohibiciones vinculadas con el ciclo vital. Además de los tabúes sexuales, de conducta, hábitos, entre otros, se destacan en dichas obras las restricciones relativas a la alimentación. Tales son los trabajos de Arnott (1935), Métraux (1937), Karsten (1993) y el de Ulla (1983), dedicado a los tobas orientales; también la historia de vida del toba Montiel Romero aporta datos muy interesantes sobre este asunto (Griva y Stroppa 1983: 87-90). Los wichí también registran un conjunto de restricciones de este tipo, que fueron recopilados por Métraux (1944b: 7-10) y Mashnshnek (1975: 13-18). Hay muchas coincidencias entre la información reunida durante nuestra investigación y la aportada por la literatura mencionada.

En esta obra nos ocupamos exclusivamente de las prohibiciones alimentarias; sin embargo, también señalamos algunas otras prescripciones asociadas, que por su importancia nos sirven para comprender mejor el comportamiento de las personas en los momentos indicados. Estos períodos abarcan momentos cruciales de la vida; el ciclo de la preñez hasta el destete; la menarquía y los ciclos menstruales; el luto; la niñez, adolescencia y la ancianidad.

EL CICLO VITAL Y SUS RESTRICCIONES

Menarquía

(t.p.) *neta'Gae*; (w.) *lhe'ca*

Cuando una niña se convierte en mujer sobreviene una situación crítica para ella, para quienes la rodean y para todo el poblado. Por tal motivo se le plantean numerosas restricciones. En primer lugar, no debe abandonar el recinto de su vivienda, menos aún internarse en el monte o, peor aún, ir a buscar agua¹⁵¹. A propósito de esto último, entre los tobas aún se relata el mito de la niña menárquica que fue a buscar agua, lo que desencadenó una tempestad seguida de diluvio. A raíz de este fenómeno la humanidad

de su entorno fue sepultada, castigada por el Arco Iris. Cuentan que esta gente desaparecida aún vive en el submundo. Todavía persistía el temor de que se produjeran nuevamente estos hechos; por ello se tomaban estrictos recaudos: se la hacía sentar sobre un cañizo dentro de la casa y no se le dejaba salir a buscar nada. Pero a veces sucedía que la chica salía: venía el viento y la lluvia. La gente se daba cuenta de la causa y preguntaba quién era la sangrante. El chamán diagnosticaba: “- Esto hace el Arco Iris; no le gusta que la señorita ande así. Entonces, él se clava en la lengua con una aguja (escarificador) de hueso de “suri”, “zorro”, “rosillo” y mana sangre. A la chica la tapa, no debe mirar. Y en el patio, afuera, clava

¹⁵¹ Métraux (1946: 323) da algunas noticias sumarias sobre los rituales entre los nativos pilcomayeses y bermejeños. Entre éstos recuerda que la pubertad es celebrada con danzas y cantos que tienen por fin protegerla del acecho de los peligros sobrenaturales durante un mes.

una flecha o lanza. El arco iris viene, ve la flecha y se va". Véase más datos sobre el Arco Iris en el capítulo **Fuentes de agua**.

Los cuidados en la alimentación de la niña menárquica toba son en general similares a los que se indican a las puérperas o menstruantes. No debe comer pescado, carnes diversas, nada que contenga grasa. Su dieta es liviana, principalmente la integran alimentos de origen vegetal: "anco", "zapallo", "choclo". Cuando no cumple y come lo contraindicado, aseguran los que siguen apegados a la tradición, que le sobreviene un intenso deseo de comer carne con sangre: primeramente captura y devora presas pequeñas, como "gallinas", pero luego se torna en peligro. Esto desemboca en la concreción del canibalismo, cumpliéndose los hechos narrados en el mito de la mujer caníbal y del origen del "tabaco". Hasta el presente se teme aún que se repitan aquellos sucesos, y nos informan de gente que aún cumple con las vedas.

Acabada la menarca, se busca una mujer hábil, que sabe hacer de todo en materia de trabajo femenino y actúa como instructora de la chica. Debe ser una mujer gorda, se evitan las flacas. Ella baña a la niña y la ayuda; la joven es flaca por lo que la maestra "le estira la piel de piernas y brazos para que ella también sea gorda". Cuando esta señora va al monte a buscar algo, se la lleva a la muchacha para enseñarle. Es para que no sea holgazana, para que se acostumbre a las labores. No sólo lo del campo le enseña sino todo lo vinculado con el trabajo manual, como a preparar los hilos de "chagua" y a tejer.

En tiempos pasados los familiares estaban pendientes del primer flujo de sangre en las niñas; se les encomendaba que avisen de modo que se tomen todos los recaudos. La costumbre cambió con los tiempos y ahora las niñas no toman en general precauciones. Un testimonio nos señala lo que acontece en nuestros días: "Pero ahora parece que ya no hay nada; no es como antiguamente, ya no hay más, parece que se ha compuesto. Ya no le pone adentro de la casa, encerrada; aunque esté con la regla va caminando. Hace como las blancas, hace como una tapa de algodón y eso se pone, pero sin avisar a la familia. Parece que ya no hay más eso que le

tragó el Arco Iris; ellos se van a bañar, van a las represas, ya no hay eso que le pase a las gentes, ya no le ocurre algo. Se baña, no le hace nada" (C. T.P. 10: 53).

Menstruación

(t.p.); **na'yaq;** (w.) **nuwai'lhi**

Los tobas consideraban en el pasado que una menstruante, aunque fuera una mujer madura, estaba sujeta a peligros. Por tanto, debía cuidarse y cumplir las observancias pautadas. Las prescripciones involucraban cuestiones alimentarias, así como el desempeño de ciertas actividades. Como la mujer se sentaba habitualmente en el piso (aún lo siguen haciendo), se trataba que la sangre que fluyera se absorba en la arena o bien se tejían unas telas absorbentes; éstas se lavaban y se usaban hasta que se destruían. La porción de arena, cuero o tela con sangre era cuidadosamente tratada y eliminada por la enferma. Antiguamente, y muchos lo recuerdan aún, opinaban que la sangre dispersa por cualquier sitio es un codiciado vehículo para acechantes hechiceras, o para que coma un "perro". Los canes son tan temibles como un brujo: toman la sangre y las enfermas.

Las actividades desplegadas son limitadas: no quieren que vaya al monte pues su olor lo siente una "víbora" y viene por ella. Esto la asusta y la enferma. Para evitar estos inconvenientes ella tejía, hacía hilos de lana o "chagua" y así contrarrestaba los riesgos de salir fuera del ámbito hogareño. Su estado aqueja también a quienes le rodean y en cierta forma ellos también deben tomar algunas precauciones. Entre los tobas, el conjunto de normas es ciertamente profuso.

Entre los alimentos prohibidos se destacan las carnes en general, especialmente las gordas, pescado, grasas y miel. Las comidas deben ser livianas, sin o con poca sal. Se indica una comida de carácter vegetariano: "chañar", "algarroba", "doca", "tusca", "mistol", "poroto de monte", "sacha sandía". Su alimentación debe ser discreta, de modo que no se torne enfermizamente comilona. Los peligros que acarrea la transgresión son: la transformación en la monstruosa mujer caníbal o el desarrollo de una enfermedad que la torna escualida; come y come,

pero no engorda. Ambos fenómenos se describirán en este ítem.

El incumplimiento de las normas afecta también al marido; él va al monte pero no tiene éxito en sus actividades. El consumo de miel afecta directamente su actividad; va a melear pero no encuentra nada. Puede hallar huecos con colmenas, pero sin miel. Es decir, en el varón afecta su “suerte”, su capacidad productiva. Se refiere que el pescador puede ser mordido con mayor facilidad por las “pirañas” si su esposa está menstruando y él, pese a ello, efectúa dicha labor. Parecida situación le produce la ingesta de grasas de pescado o salvajina: el hombre trata de conseguir algo pero nada encontrará. En la mujer menstruante, sin embargo, el consumo de miel produce una dolencia. Ésta se caracteriza por la sensación de que hay un quid -un “bicho” dicen- que consume lo que ella come; se toman los alimentos pero ella enflaquece. No se circunscribe la norma a un tipo de miel, sino a todas las clases conocidas por ellos; también, la sanción se extiende a otros flujos de sangre, como en el puerperio. Cuando hubo transcurrido tres días desde la conclusión del flujo ya puede tomar una comida grasienta, con carne, con sal, o también puede consumir miel.

En el pasado, el consumo de agua también tuvo sus peligros. Pensaban los antiguos que esto se debía porque en el agua había huevos de víboras. Opinaban que la mujer menstruante si no se cuidaba y bebía este agua, las alimañas crecían en el vientre y hasta se hacían grandes víboras. Se nos refirió el caso específico de una señora que enfermó de esto. El relato consigna que el brujo le extrajo ‘**wam** (*Amphisbaena* sp., *Amphisbaenidae*¹⁵²), dos por la boca y dos por la vagina¹⁵³. Cuentan que es por este motivo que las mujeres antiguas hervían el agua para que mueran los “bichitos” que contiene; ese agua se separa para la menstruante y así se evitaban peligros. Se cuenta que por beber agua cruda se desarrollan en el vientre muchos bichos. El cuidado

con el baño y la higiene también debe ser observado. Debe ser tibia el agua para bañarse la mujer en este estado. No debe ir a buscarla a la represa o laguna; debe ser una familiar la que se la trae, son las mujeres allegadas las que le prestan su ayuda.

Cuando la mujer menstrua, los esposos duermen en lechos separados. Ni el recipiente de la comida (ollas, cucharas), ni los destinados a beber se comparten; ella come y bebe sola. Se evita el coito; si lo llevan a cabo se les exacerba el deseo y es así como uno y otro buscan satisfacer sus apetitos con otra pareja. Si no cumple con estas normas el varón también queda siempre con hambre, se torna peligroso y comilón. Repercute seriamente en las actividades del marido. Él queda como un inválido, todo su cuerpo se aletarga, queda pesado, sin ánimo. Cuando va a cazar o a melear no tiene éxito. Es completamente contraproducente para la caza del “suri”; el ave percibe la presencia del cazador por más oculto que esté y se va. Los animales, las avispas, todos, se vuelven aún más ariscos. Lo mismo pasaba en las guerras. Era muy fácil que el hombre sucumbiera. Le invadía una pesadez en el cuerpo, como un calambre; venía el contrario y lo mataba: es el peligro de no cuidarse, remarcan los informantes. Un interesante relato nos sintetiza la situación: “Porque si tiene la regla la mujer, podés dormir al lado, y no le tocás, no pasa nada. Si no, si le tocás ya hacés el amor, te hace enfermedad y estás en peligro: se tirta el cuerpo, no podés hacer nada. Si viene un contrario te lastima y no podés moverte. Se dice **nawo’ga** ese hombre que no puede mover las manos, es como un miedo al contrario. Porque hacer el amor tiene pesado el cuerpo. Ahora parece que ya se olvida, parece que ya no se sigue. Ahora no creo que ocurra eso porque ya hay remedio ...” (C. T.P. 10: 52). Es por eso que aún a los niños les decían en tiempos pasados que no se arrimaran donde estaban las mujeres menstruantes, porque a raíz de eso podrían adquirir una pesadez o torpeza física.

¹⁵² Es un reptil que se parece a una lombriz de tierra, con cuerpo cilíndrico, anillado; se la conoce con el nombre vernáculo “víbora ciega”.

¹⁵³ La succión para la extracción del quid de la enfermedad es un método terapéutico conocido entre los chamanes chaqueños.

Las prácticas de higiene y sus connotaciones están en alguna medida vigentes. Hasta hace no tantos años, una mujer con la regla no se introducía al agua; podía sacarla ella del cuerpo de agua pero se lavaba en un costado. Hasta el presente, en general, la mujer toma precauciones para evitar la sangre en cueros, ropas, etc. A la mayoría de los datos consignados los jóvenes en nuestros días hacen caso omiso. Comen de todo, usan asientos y comparten los recipientes de comidas, mantienen relaciones sexuales. Pero cuando hacen aparición ciertas contingencias negativas, como son las enfermedades y las desgracias, entonces sí, siempre se culpan a estos viejos temas.

Entre los wichí los tabúes vinculados con el agua son similares a los de los tobas. La prohibición de introducirse en cuerpos de agua se relaciona con los flujos de sangre: menarquia (**lhe'ca**), menstruación (**nuwai'lihi**) y puerperio (**wu'yis i'yex**). Se centra en el temor del Arco Iris (**le'wu#**). Una selección de los aspectos resaltantes de una información nos dice: “La mujer no tenía que salir a ningún lado. Los miedos que tenemos al señor Arco Iris, ese es peligro, uh! Ese digamos son de diablo, ese lo que come a nosotros las personas. Ni se va ir a arrimarse a la laguna, o bañar. **Le'wu#** es como una persona, es un diablo; la pinta (aspecto) es unos colores que sale seña arriba, así es el color, pero el Arco Iris va por la tierra, dice que le parece como una serpiente grande, pero no es serpiente, es el diablo”.

Entre las mujeres wichí se mencionan peligros a raíz de la ingestión de ciertos alimentos. El consumo de carne de “cerdo doméstico”, “corzuela” e “iguana” producen enfermedades. A modo de ejemplo se menciona a la “corzuela”, que provoca en la mujer la aparición de “bichos” en la panza; señala el informante: lo que llaman “parasis” (parásitos) los médicos. Salen “bichos” al exterior. El número de animales prohibidos parece limitado. No hay que temer al “conejo” ni al vacuno. Más que tabúes alimentarios, el cuidado especial de la menstruante wichí se centra en el vínculo con el agua. Debe evitar entrar en cualquier cuerpo de agua. Puede bañarse desde una vasija, pero con poca agua.

Embarazo

El embarazo constituye un tiempo de precauciones para la madre y el padre. Este tema involucra una serie de cuestiones que rebalsan las finalidades de nuestro estudio, pero daremos cuenta de algunos aspectos resaltantes a fin de dar un marco de comprensión al rol de la alimentación en este estado.

En el caso de los tobas se pueden destacar algunos datos de interés. La infecundidad de las mujeres o la de los hombres está mal vista; se argumenta que se padece de una enfermedad. Ésta es tratada por el chamán y según la aplicación de sus métodos terapéuticos propios es quien suele lograr que se produzca la gravidez.

Entre los wichí antiguos tanto la concepción como la contracepción estuvo bajo el arbitrio de los chamanes. La esterilidad y el deceso de recién nacidos también era un efecto de la acción malévola del mismo personaje. Así, la infecundidad no tenía un “remedio” o medicación naturalista. Todo lo relativo al embarazo depende de la mujer; no compete al hombre la problemática de la infecundidad, es una dificultad que le compromete a ella. Pero cuando la mujer desea regular la fecundidad recurre al chamán para que opere en ella la prevención del embarazo o producirlo cuando ella lo desee. Entre las causas que se aducen para este tipo de planificación están: que el número de hijos es ya suficiente, o si se trata de una jovencita, para esperar que ella esté más madura y evitar así los peligros de la gravidez y el parto. Cuentan también de parejas que querían estar juntos, sin hijos, y así llegaban a viejos. Los relatos indican que los brujos ponen y sacan un “aparato”, es decir, un objeto que taponar u ocupa la panza de la mujer. Es como “un tapón de cera” que está colocado dentro del cuerpo: éste es de cera de “yana”, “moro moro” o “señorita”. El brujo lo coloca o lo saca según se lo pidan.

Cuando pasa mucho tiempo y la mujer casada no tiene hijos, su familia se preocupa y desea que ella tenga prole. Entonces, la animan a que consulte con el brujo. Éste la trata; canta durante tres noches y le cura. Cuando ella se cura -y tiene hijo- le da su gratificación al terapeuta. Ocurría también

que un brujo se enojaba con una mujer y él le producía la enfermedad. Nacía el chico, pero a poco moría; debido a este enojo también producía en su víctima la incapacidad de concebir. Esto podía ocurrir en venganza para castigar a la mujer por no cumplir con sus deberes sociales; por ejemplo por actuar con desdén, mezquindad, entre otros.

En la actualidad, la infecundidad también se cura en el marco del “tratamiento religioso”. “Pero tiene que ser un fiel, un creyente, que le gusta, que es cierto de creer” (C. Ma. 6: 70). Aparentemente no se concurre a la atención hospitalaria por esta situación. Si quiere regular o cesar el número de hijos, también la oración es recomendada. “Desde que nace un chico hace oración y pide gracia; se pide al Señor: no quiero tener más hijos” (C. Ma. 6: 70).

Un curandero toba nos mencionó un tratamiento medicinal para curar la infecundidad. Según él nos indicó, se trata de un préstamo cultural de los wichí, si bien el dato no lo obtuvimos ni lo pudimos corroborar con éstos¹⁵⁴. Se refiere el caso de una mujer flaca, que pese a comer no engorda, que padece de constantes dolores de estómago y está casada pero no queda grávida. Entonces se aconseja que el marido capture una “ampalagua”; una vez sacrificada, le saca el cuero y la grasa, ésta la fríe y prepara con ella una suerte de aceite. Esta grasa se da de comer untada con ciertos alimentos, preferentemente, con frutos de “doca”. De a poco la mujer engorda, duerme de noche y de día se torna guapa en los quehaceres domésticos, hasta que al fin se embaraza. Este tratamiento descrito da como resultado que la mujer tiene luego una prole numerosa y que en el parto tiene poca pérdida de sangre; estas cualidades, propias de la boa citada, se transmiten mediante esta medicación. En caso de no querer comer la grasa, la mujer puede proceder a un tratamiento que consiste en saltar cuatro veces encima de una “ampalagua” muerta bien estirada. Consultados varios informantes wichí lhuku'tax al respecto, dijeron desconocer este uso. Si bien la grasa de “ampalagua” se pueden usar para combatir granos o lastimaduras, la aplicación antes mencionada no pudo corroborarse.

¹⁵⁴ Este tratamiento puede provenir de otra tribu wichí; los lhuku'tax lo desconocen.

La caza de “gatos monteses” y “zorros” tiene peligro entre los tobas durante la gravidez de las esposas. Ocurre que el niño nace y se enferma: no puede orinar ni defecar. Por tal motivo se les pide a los maridos que no los cacen. A ellas se les recomienda que no castiguen a golpes a los perros pues debido a esto adolecen de vómitos. Durante el embarazo las prohibiciones se centran principalmente en la alimentación, además de actividades y conductas sancionadas según expusimos en los párrafos precedentes. Entre los alimentos prohibidos entre los tobas figuran principalmente los provenientes de la caza; el stock de restricciones es destacable, se nos señalaron los siguientes: el “quirquincho” (**maGa'yi**) dificulta el parto; el niño se contrae, se arrolla como el animal. Hace demorar el parto y puede tener un desenlace fatal para ambos. Esta prescripción es la más comentada y temida. El marido puede comer “quirquincho”, pero deberá evitar todo trato carnal con la esposa durante cinco días, ya que a través de la copulación se produce el contagio con las mismas consecuencias. Las achuras (mondongo, tripas, libro, librillo, etc.) están prohibidas a las grávidas; les dificulta el parto. Si el hombre las come, no puede cohabitar con la esposa porque la afecta del mismo modo. Uno de los temores es que el feto se ahorque con el cordón; también el parto se hace muy trabajoso. El consumo de mondongo hace que el niño esté envuelto como en un forro, una tela, no puede salir. La cabeza de vacuno también es inconveniente: el niño se desarrolla muy cabezón, lo que dificulta el parto. En cuanto a hígado, corazón, riñón no traen inconvenientes.

La carne del “cerdo doméstico” no la daban a las grávidas ni a los párvulos; sólo la comían los ancianos. Se refiere que el consumo provocaba en los niños el sueño con mucho ronquido y que, además, el bebé nacía ñato. Curiosamente, en contrapartida, decían los antiguos que el consumo de carne del pez “dorado” es para que el niño nazca con nariz bonita.

Cuando la “iguana” tiene huevos dentro, ella no comerá nada del animal pues a raíz de la ingestión se le producirá una enfermedad

que puede matarla. La cola de la “iguana” es de gran peligrosidad para las grávidas; como la cola es muy larga ella deviene “mal parida” (con parto desgraciado).

Cuando acaba una comida, la mujer encinta no debe raspar los restos de la olla; como consecuencia el niño queda mal colocado y no saldrá pronto; el parto resulta trabajoso. No deberá consumir miel que esté en un árbol donde crezca la orquídea **he'dik** (*Cyrtopodium* sp.); el niño saldrá con la cabeza puntiaguda, imitando el pseudobulbo de la planta. Come sin mayores inconvenientes carnes de pescados. Pero hay algunos que provocan percances: si consume **la'getok** (uno de los “boga”) el niño nace con dientes; si come **qopiaGa'ñi** (un pequeño pez, *Parauchenipterus* sp., Auchenipteridae), el niño nace con resquebrajaduras, semejando cortaduras. Éstas se dan entre los dedos de las manos y pies, pareciera que las “armas” del pez le hubieran cortado.

La mujer encinta evita la carne de “palometa”; tal como el voraz pez, el niño - cuando mama- le muerde los pezones. En este caso se nos presenta la idea del “contagio” de la agresividad del pez, la cual se transmite en el niño a través de la ingestión materna. Algunas versiones indican también que a raíz de su consumo el niño nace “ñato”, con la nariz aplastada. Contrariamente, para que el niño naciera con una nariz bonita, linda, era altamente estimado el consumo de la cabeza del “dorado” entre las grávidas. Se aseguraba entre los ancianos que las “palometas” se tornan agresivas con el matrimonio que espera un niño. Es por ello que ambos no se metían al agua, por ejemplo a bañarse. Se indica a las futuras madres que no beban agua de tinaja o botijo nuevo. La cocción de una pieza de cerámica lleva toda una noche, y de la misma manera, el parto “será demoroso”.

Cuando recién se conoció en la zona la miel de abeja “extranjera” (*Apis mellifera*), se temía que su ingestión provocara en la embarazada la muerte del feto. Con el tiempo esta idea se desechó y en nuestros días la toman sin temores. La gente más anciana recuerda que antiguamente amedrentaban a los jóvenes sobre el consumo de la “extranjera”; les prevenían sus mayores que causaba una enfermedad que se manifestaba en

dolores de estómago y vómitos. Cuando los muchachos iban por esta miel, les recomendaban que no la recolectaran; que buscaran las demás (las nativas) puesto que eran inocuas.

No comen “conejos”, pues el niño cuando se enoja se pone nervioso, tiene “ataques”. Debe evitar sentarse en asientos ajenos a su cultura (sillas, bancos); debe sentarse en el piso, si no el niño se cruza, se atraviesa y el parto da gran trabajo. A las tobas se les indicaba una medicación para que el niño salga pronto: se les da de comer una panza de “suri” (**ma'ñik 'ta#am**) molida y hervida, que se tiene conservada mediante desecación. La futura madre no debe comer ojos de animales del monte; si lo hace el niño nace sin ojos.

Los wichí proclaman también una serie de restricciones para las grávidas. Ellos recomendaban, sobre todo a las jóvenes futuras madres, que sean cuidadosas en la alimentación de modo que el feto no engorde y no dificulte el parto. En efecto, evocan que en tiempos pasados las mujeres mayores aconsejaban a las más jóvenes que no engorden; les decían que caminen, que anden, que no permanecieran en sus casas comiendo. Un parto con un estado de delgadez era estimado como exitoso. Luego del alumbramiento la mujer podía alimentarse mejor, pero observando las restricciones. Se indicaba que los alimentos ingeridos no sean abundantes ni gordos. También otros datos indican que se les decía que no realizaran trabajos en el campo ni se muevan tanto de modo que el niño (feto) no nazca flaco. También los wichí lhuku'tax cuentan que el consumo de la panza (**la'ce**) del “suri” como alimento, por una joven primeriza grávida surte un efecto “medicinal”. De esta manera se logra que el alumbramiento sea fácil y completo, pues sale el bebé junto con la placenta (**to:qa:'hi**).

Más que cuidados alimentarios y precauciones de otra índole, los wichí contemporáneos insisten en precaverse de efectuar “malas fuerzas”, como cargar objetos pesados. Forzar el cuerpo se cree que hace que se rompa algo dentro del organismo. Al inicio del embarazo tanto la madre como el padre pueden desplegar sus actividades normalmente, sin peligros. Cuando el trabajo de

parto se anuncia ambos cesan sus labores. Lo que el padre haga será muy determinante para el alumbramiento. Una vez nacido, el padre reinicia sus labores, en tanto que la madre queda en sociogo hasta que acabe el puerperio. Una vez acabados los flujos ella puede buscar qué comer, agua, leña.

Entre los wichí el embarazo involucra muchas otras normas. Algunas comprenden la actividad sexual. Si el varón desconoce el estado de la mujer y copulan, ella le “contagia” un estado de debilidad al hombre (lo mismo le ocurre si realizan el coito durante la menstruación). El hombre que copula durante el embarazo siente fuertes dolores lumbares, se le “endurece” la zona lumbar o las caderas y tiene fiebre. Es por eso que hasta se evitan los juegos eróticos (toqueteos, caricias) y aún dormir juntos. Otros de los efectos que acaecen como consecuencia de la relación sexual es que al nacer, la placenta o el niño aparecen cubiertos de una pátina, como polvo blanco; consideran que éste es el semen, el cual fue desparramado sobre el feto. Este polvo/semen/leche se llama **to:’les**, el cual sin embargo no causa daño al bebé más allá de su secuela.

Según parte de los datos, los hábitos precautorios aún se cumplirían; hay quienes todavía respetan estas enseñanzas, o en todo caso, se someten a las antiguas sanciones. Entre los wichí los alimentos que tienen restricciones influyen sobre el feto. La veda se indica sólo durante el embarazo. Se prohíben los chanchos de monte “majano”, “quimelero” y “rosillo”; su consumo es muy temido para el feto (no se pudo aclarar qué le pasa). De la “corzuela”, “ni el olor quiere sentir” expresa un comentario. El “pichi” (**jwena’tax**) y el “oso hormiguero” (**se:’lax**) son igualmente sancionados. Las embarazadas wichí se prevenían de comer carne de presas mordidas por “perros” durante la caza, pues se considera que es “resto” del perro. Su consumo provoca una dolencia en el feto, el cual al nacer sufre de una tos o afección pectoral que es incurable sin la terapia chamánica. Luego del alumbramiento no hay inconvenientes, según parte de los testimonios; otros datos insisten no obstante en que luego del alumbramiento se centra el peligro.

La desacralización de los tabúes alimentarios entre los wichí es evidente. Un narrador sintetiza la situación: “Los nuevos todo usa, no es nada prohibido. Como trabajan y oran con el Evangelio y saben que Dios está en el cielo, para que el Señor le bendiga, no le pasa nada. Los antiguos no sabían el Evangelio, ellos trabaja con el diablo, por eso así la forma que sigue haciendo. Ahora ya no sigue”.

Entre las actividades sancionadas en este grupo étnico, podemos citar que si los varones cabecean cuando juegan al fútbol en cercanías del momento del alumbramiento, el bebé nace con un hoyo en la cabeza, o bien ésta aumenta de volumen, parece hinchada. Un informante explicó claramente lo que sucede en estos casos: se da un calco, como si se usara un papel carbónico: una actividad del padre se marca. Todo esto ocurre cuando el feto se mueve y el parto se torna inminente. Si el padre trabajó con el hacha o golpea, el feto sufre cortes o traumatismos y puede morir. Un informante narró que cuando él nació su cuerpo tenía marcas como si fueran arañazos; se debió a que su padre había cazado “un gato de monte” y lo había comido; esto produjo el “contagio”.

Tuvimos ocasión de conocer a una niña con labio leporino y el paladar fisurado. Según interpretaron los vecinos y parientes, el problema se produjo porque el padre antes de nacer el bebé había ido a pescar con anzuelo, y como el pez “era bravo”, al extraerlo estiró fuerte y tuvo que golpearle además con su garrote en el hocico. Esta acción “marcó” a la niña antes de nacer.

Parto y posparto

La parturienta toba puede comer tortilla y tomar mate. Cuando ya dió a luz debe abstenerse de los alimentos prohibidos para las sangrantes (véase el ítem *menstruación*); debe evitar carnes, sobre todo pescado. Hoy día comen algo de carne vacuna o chiva en sopas o guisos, pero con poca grasa. Un plato indicado es la tortilla sin grasa, sólo con sal, cocida entre las cenizas del rescoldo. Tampoco puede comer miel la mujer recién parida; puede tomar alimentos dulces sin inconvenientes, mate dulce por ejemplo.

Sólo la miel trae aparejada su expresa prohibición según se mencionó. Los padres se cuidaban de comer carne del pecho y costillas de los animales del monte; era indicada la de los muslos. Así se evitaban posibles males en los chicos.

Recomiendan entre los ancianos tobas que la pareja no mantenga relación sexual; la abstención hace que el bebé crezca bien, gordo y que no tenga diarreas. Se indica que el trato carnal se reinicie recién cuando el niño sea grandecito, cuando el niño pueda sentarse solo. Si la pareja sucumbe en su pasión, el pecho de la madre se pierde, queda sin leche. Además el niño pronto enferma, le sobrevienen diarreas. Estas prescripciones posparto, sobre todo en lo que concierne a la lactancia y las relaciones sexuales van abandonándose. Los agentes sanitarios y los hospitales, con sus planes para tratar la mortalidad infantil, los controles periódicos a madres y lactantes, les plantean otras realidades. Reflexiona nuestro cronista: “parece que ya se olvidó, porque la vida parece que se cambia. Pero antes no había remedios, por eso lo cuida (de aquellos modos) a los niños”.

Entre los wichí, el accionar del padre en el momento del parto es determinante. Él debe permanecer completamente inactivo. Ni puede tocar nada pues afecta al bebé que nace ese día. Luego del parto, el padre reinicia su vida cotidiana. Como ejemplo se menciona que si el padre, en ese momento toca una pava para tomar mate o pone una olla al fuego, el niño nace oscuro o bien se quema. Varias enfermedades o defectos sobrevienen a raíz de esto: mala vista, enfermedades del pecho (no se aclara por qué se produce). Una información da una idea de las prescripciones: “Cuando toca el día que va nacer, el marido no tiene que hachar, hacer nada de trabajo, si no (es) capaz que cuando el hijo (se) está moviendo, el padre trabaja, corta una madera, corta al hijo también. Le toca en alguna parte y (es) capaz que se muere el chico”. Él no se prepara nada de comer, sólo toma algún mate que le ofrezca otra persona. Las mujeres también evitan ejercer actividades vinculadas con el fuego; ni siquiera consumen nada caliente. Si lo hiciera el bebé estaría con el cuerpo como quemado.

Luego del parto las mujeres wichí observaban puntillosamente los tabúes impuestos para evitar las iras de **le'wu#**, el Arco Iris, el ser monstruoso que aborrece la sangre. Los detalles se dan en el ítem respectivo en este capítulo. Hasta que el puerperio concluya ella no podía salir al exterior, quedaba dentro de la casa. El peligro era para ella y toda su familia, pero se extendía a toda su comunidad; ella no podía mirar arriba, el cielo, porque enseguida las nubes se juntaban, relampagueaba y se producía la tempestad. Los relatos evocan que en la zona de Pescaado Negro ocurrió el cataclismo que relata el mito; a toda esa gente se comió el Arco Iris.

Los narradores resaltan que todo esto es cosa del pasado: “pero ahora, cuando viene religiosos eso se corta. Porque hay religiosos, nombra mucho Dios. Parece que el diablo se aprovecha mucho de nosotros cuando no había Dios”, marcan una vez más para ubicar aquellas ideas en tiempos de muchos peligros.

Los wichí mencionan ciertos cuidados en la alimentación en este lapso. Se vincula con el flujo de sangre, de manera que se limita al puerperio (**wu'yis i'yex**; sangre = **wu'yis**; **i'yex** =baja). Los alimentos peligrosos, que producen enfermedades, son el “cerdo doméstico”, el “quimelero” y la “corzuela”. En aquellos tiempos no los comían por el miedo que les daba; esto se revirtió en la actualidad. Ciertos datos evocan la especial peligrosidad del consumo del “quimelero” durante el puerperio; a raíz de ello se da una afección pectoral que dificulta la respiración, la que es irremediable sin la terapia chamánica.

Padres

Entre los tobas se plantean las siguientes situaciones: Los padres de un niño pequeño tienen prohibido comer carne o huevos de “pato picazo”; esta antigua sanción aún está vigente. El consumo trae al chico como consecuencia una diarrea incontrolable que lo conduce a la muerte; pero se nos aclara que los chamanes pueden curan este mal. Situación parecida compromete a la carne del “gato de monte” (**i'diagataGaik**). Si los padres del bebé lo comen la criatura se enferma, se vuelve raquílica. El chamán cura a

los padres; les extrae mediante sus succiones huesos y carne del “gato de monte”. Una informante nos narró el caso de un niño que enfermó de la manera indicada; sopesando datos llegaron a la conclusión que se debía a la contaminación producida en frutos de “algarrobos” por un “gato de monte”. Éste había estado en un troje y ahí estuvo removiendo los frutos y defecando. El niño comió “algarroba”; no la carne del animal. Del dato se ve, que el simple contacto con el alimento que come el niño es suficiente para enfermarlo. También se teme el consumo de la “corzuela” con su feto, así como la “iguana” con sus huevos. Tomarlos como alimento les provoca graves enfermedades. La ingestión de “corzuela” les provoca desmayos, “ataques” (**qopi’chaGaik, qopi’chaGae**), mientras que la de “iguana” les produce hinchazones del vientre.

Existe siempre el temor de contagio de enfermedades a través del consumo de cabezas de animales de monte. Los padres se abstienen de consumirlas, para no producir dolencias en los niños. Se mencionan dolores de garganta y pecho, dolencias en la boca y lengua, con sus graves consecuencias. Un caso, evocado por uno de nuestros informantes da idea del problema. Un vecino cocinó cabeza del “quimelero” en una olla que le prestó nuestro narrador; luego, ellos la usaron para cocinar. A raíz de ese contacto, la hija enfermó y tuvo que ser curada por un chamán. Es por eso que los padres que tienen hijos pequeños no deben comer cabezas de animales; se las dan a los ancianos, a quienes no les acarrea dificultades. De los pescados, se menciona que cuando el “dorado” es comido por los padres se contagia al niño una enfermedad que consiste en la predisposición a sangrar la nariz. Lo cura un chamán y acompaña el tratamiento con té de “paico” (*Chenopodium ambrosioides*). El consumo de “iguana” luego del nacimiento acarrea dificultades al bebé. Esto sucede porque cuando el padre caza al réptil, le rompe los huesos de la región lumbar; este traumatismo se le contagia al niño, lo que le impedirá caminar pronto. El niño enferma como consecuencia de haber tomado sus padres miel de “extranjera” (*Apis mellifera*); se le hincha la panza, vomita y enflaquece.

La cura deberá ser chamánica. También el consumo de cabeza vacuna por los padres provoca en el niño unas afecciones en la boca: granos, lastimaduras. Este mal es sólo sanado mediante la cura chamánica; se llama **do’la ne’degeaGat wa’qa la’qaik yi’dan**.

Entre los tobas aparentemente la carne de “oveja” fue bien aceptada desde un principio. No fue así la carne de “chivo”. La gente antigua pensó que a raíz de su consumo se contagiaban de tuberculosis; en efecto, se interpreta que el persistente sonido nocturno de las “cabras” se reproduce en las personas: “Los antiguos no come carne de chivo, porque esta chiva no calla cuando (está) dormida; es (que tiene) como agujero de pecho, hay un gritito de adentro. Por eso ellos no come (carne de chivo); éste (produce) enfermedad, no hay que comer, te hace flaco, hace toser, es la tuberculosis. Cuando duerme estaba ruido como chiva. Por eso yo pienso que la gente blanco es tuberculoso (por ser afecta al consumo de carnes de chivas)”(C. T.P. 6: 124-125). Sin embargo, este temor ha sido completamente superado y la gente la consume sin dificultad. El chivato, el macho cabrío es evitado y aún temido hasta la actualidad: “No, el chivato, que es hediondo, no se puede come hasta ahora. No se puede comer. Dice que el niño (cuya) madre come carne de chivato muere. Se descompone la boca, tiene ampollas los labios, de la lengua. Después, dice el brujo que es causa de chivato (**’ketaGa lo’wa#a**)” (C. T.P. 6: 125). El “suri” tiene serias contraindicaciones para padres de recién nacidos. Si comen la carne del pecho, el bebé se enferma, respira con dificultad. Si consumen la grasa de la panza, el niño enferma del estómago, tiene diarreas que lo debilitan y muere. Cuando el ave tiene el huevo nuevo dentro y los padres lo comen, enferma gravemente al niño hasta que muere. La madre que coma larvas de “yana” (**ñie#e**) produce que su bebé tenga un sueño corto, sobresaltado, de dormir por ratos. Se cree que esto puede deberse a que cuando se hecha el tronco del árbol para extraer miel, las “yana” producen un zumbido, éste sentiría el bebé. El consumo de carne de “conejo” por parte de la madre, produce en el niño llantos convulsivos, desmaya, queda como muerto, pero revive.

Los wichí relatan que los bebés e infantes son susceptibles de contraer enfermedades a raíz del consumo de determinados alimentos por parte de sus padres. Hubo prescripciones específicas al respecto (véase lactancia, destete, niñez), tanto en lo indicado como adecuado como por lo prohibido. La mayor parte de la carne de salvajina les era vedada, lo mismo que la de animales de cría como la del “cerdo” o la de “chiva”. A raíz de su consumo sobrevenía una enfermedad, con características propias según el animal del que se tratara; su cura, era asunto propio del chamán.

Lactancia, destete y niñez

La lactancia dura un tiempo indeterminado que se extiende por lo menos un par de años tanto entre las tobas como entre las wichí. Habitualmente dura hasta que la madre deja de tener leche debido a un nuevo embarazo. Durante el tiempo de lactancia, entre los antiguos tobas y wichís estaba vedada la relación carnal pues tenía efectos nocivos en el niño; éste adolecía de diarreas. En la actualidad la relación marital durante este período dicen que no trae inconvenientes y pese a haber diarreas, son tratadas con los medicamentos de los blancos.

Cuando el niño wichí ya tiene dientes y empieza a caminar, deja de mamar; entonces se le prodiga mucho cuidado y se preocupan que no llore de hambre. En sus primeros tiempos se les da un pedazo de “doca”, miel, hidromiel o trocitos de carne; también sopas de cualquier tipo. Se reserva y se guarda sea miel, carne o sopa para que no les falte qué comer; estos alimentos se da al niño ni bien llora. Se trata que coman pero ya no se les da de mamar. En sus primeras comidas se da al niño todo tipo de alimentos vegetales, entre los que las frutas de “doca” se cita reiteradamente; éstas se suelen usar cuando son tiernas, preparadas ya sea hervidas o asadas al rescoldo. Algunas grasas también eran indicadas para untarlas; las de pescado y “ampalagua” eran muy estimadas. Los frutos de “doca” así como la miel o la hidromiel habrían sido en el pasado los artículos alimenticios más indicados para los bebés destetados. Aunque desde muy pequeños se les da trocitos de carne de pescado, se trata

de evitar los espinosos, siendo así que les dan costillares o partes de pescados carnosos y sin espinas como son el “bague moncholo”, la “panzona” (**qas'taq**) y carne de “surubí” frita en su grasa. Entre los wichí, luego del destete no existe una norma en cuanto a la alimentación del niño. Se les da de comer en la medida que el niño pueda hacerlo. Entre los antiguos eran preferidos carnes y frutas. Algunas mieles desleídas en agua se indican especialmente: “yana” o “lechiguana”, que desde una cuchara se echan en la boca del bebé. Sopa de pescado y si es época de “algarroba”, el jugo de sus frutos es el mejor alimento. Entre los nuevos cuando una madre quiere que deje (o deja) el niño de mamar, coloca azúcar en un jarro, la quema al fuego y le agrega agua o bien se hace desleír el azúcar. Este agua azucarada dan al niño, el que se satisface con este preparado; esto entretiene al niño. Después, cuando se cocina, se le da alguna comida, algo de la que los demás comen: tortilla, carne, maíz, etc.

Entre la gente nueva la costumbre tradicional persiste, sobre todo si no disponen de dinero para adquirir alimento o si no tienen acceso fácil a lo que provee el comercio. La “doca”, los frutos y los caldos aún se usan en estos casos. Pero lo que tratan de dar al niño ahora es leche en polvo, comprada por ellos mismos o bien, por épocas y según las coyunturas del momento, a través de programas de ayuda alimentaria, social o sanitaria.

Un caso interesante de recordar es el de un niño de 2-3 años a la sazón, hijo de un cercano colaborador de esta investigación. El matrimonio se deshizo y es así como el padre se quedó con el niño y se lo trajo al bebé de pecho a la abuela para que lo críe. Ella lo crió con mate y azúcar, leche en polvo cuando disponían, caldos y de a poco con arroz y otros productos. El caldo se lo daban con cucharas. Cuando aparecieron los dientes ya empezó con guisos y otros sólidos. El niño creció sano y vigoroso y es actualmente muy saludable.

Antiguamente la alimentación del infante toba se restringía por ciertos temores. Esto se basaba en la creencia de que a raíz del consumo de ciertos productos al niño le

sobrevendría una enfermedad. En general, el consumo de alimentos de origen vegetal era inocuo, lo mismo que las mieles, hámagos, larvas de avispas o abejas. También algunas carnes no revestían peligros, como la del “conejo” o la de pescados. En nuestros días, sin embargo, se da de comer a los bebés cualquier clase de carne sin temor alguno; en esto ha tenido su gran importancia la prédica cristiana. La información reunida nos muestra situaciones un tanto parecidas a las wichí recién desarrolladas; en general el destete se da al acabársele la leche a la madre, siendo ya los niños crecidos, cuando ya hablan y caminan. Pero cuando el niño es grande y no quiere dejar el pecho, las tobas untan sus pezones con los frutos de “ají del monte”. El chico, al succionar grita y llora por el ardor y no quiere saber más nada de mamar. Según un anciano informante, a los lactantes crecidos las madres hacen oler las fructificaciones del hongo “oreja de palo” (*Pycnoporus sanguineus*) también para destetarlos. Este único dato, que no pudo corroborarse con otros informantes, lo mencionamos pues podría tratarse de una aplicación poco difundida o ya perdida. Lo tomamos en cuenta, especialmente, porque los maká usan hongos para esta misma situación (Arenas 1987: 287). La costumbre toba de destetar con ají sobre los pezones, no es practicada habitualmente por los wichí. En general, la opinión de esta etnia es que el chico crecido deja el pecho solo, por propia iniciativa. Entre ellos el uso de “ají del monte” para destetar se conceptúa como algo completamente sin sentido [“para qué va usar eso; le lastima el “chiche” (= pezón) y el nene. Para qué pues: se arde el “chiche”, ya lastimado ...”]¹⁵⁵. En general, cuando se comentó esta costumbre toba, así como por parte de otras etnias de Chaco les resultó muy llamativo a los interlocutores wichí.

Son varios los alimentos tradicionales que los tobas dan a los pequeños en el momento del destete. Los frutos cocidos de la “doca” o los del “mistol” para que los masquen. Muy estimados son el hámagos y miel de “yana” disueltos en agua. Cuando más grandecitos se les da trozos de carne y, por

fin, pescado. Este último no es de los primeros alimentos que los tobas dan al infante pues lo consideran “empachador”. Siendo aún lactantes, cuando los niños pueden sentarse por sí solos, las madres les alcanzan pequeños bocados: trozos de la “palomita” (**nalona’gat**), de pescado, u otra carne; la “doca”, que es algo tan propio para los niños; alguna costilla con carne, sopas. Pero la grasa, en general, no dan a los chicos sino cuando ya caminan y son grandecitos. Su cualidad indigesta es conocida.

En la crianza de los niños tobas se tenía en cuenta de no darles de comer mucha comida, de modo que cuando sean grandes no sean voraces y panzones. Se consideraba que la grasa no era un buen alimento para el chico pues les da mucha sed y no les hace bien. Se evita dar a los pequeños grasa de “iguana”; ésta hace que la dentadura se carie; caen los dientes y se destruyen pronto. Lo mismo que a los padres, a los niños también les está prohibida la carne de “corzuela”; ésta los hace propensos a “ataques” (desmayos, convulsiones).

No pueden faltar los comentarios sobre niños reacios a comer o que no concurren a sus casas para este fin. En estos casos, los padres aplican ciertos castigos; éstos a veces pueden ser pequeños golpes o bien, simplemente, no se les guarda comida. El niño, sin embargo, no quedará sin comer -él lo sabe- pues tías, abuelas o en cualquier casa se le dará algo. Para atemorizar a los más pequeños, las madres o abuelas suelen guardar las uñas del “oso hormiguero”. Este recurso sirve para amedrentarlos cuando riñen entre sí, se niegan a comer o lloran por cualquier motivo. En estos casos sacan las piezas mencionadas y les dicen: “Mira, te voy a clavar, te voy a arañar”.

En el caso de los wichí no existe una modalidad de presión para que el niño coma. Más bien se trata de un conjunto de actos para disciplinarlos o atemorizarlos, que por su interés merece mencionarlo, ya que hasta ahora persisten estas costumbres. Cuando un niño ya crecido, que entiende lo que se le dice, pero que llora porque la madre lo deja mientras hace sus tareas, entonces intervie-

¹⁵⁵ Sin embargo, hay que consignar que según algunos datos escuchados, algunas madres recurren a veces al “ají del monte” cuando sus niños ya con dientes les muerden sus pezones.

nen las mujeres de la casa; le dicen que deje de hacerlo porque si lo escucha la “lechuza” (**yes’tax**) o el “zorro” (**ma:’wu**) lo van a venir a morder. También le amenazan que si llora o se porta mal no le darán de comer; si se porta bien tendrá su premio en comida. Si el niño persiste con sus llantos, los padres le cuentan que muy cerca de casa se encontraron con un “zorro”, y le anuncian que éste lo va a venir a buscar. Esta y otras modalidades en la crianza de los niños están en desuso entre las mujeres más jóvenes; siempre que les sea posible dejan a la cuidadora una mamadera, leche, mate y azúcar para suplir su ausencia.

Cuando el niño ya está crecido y se orina encima con frecuencia, las madres tobas aplican tratamientos cuya finalidad es disminuir la incontinencia e intentan que los chicos la controlen. Para las enuresis, en años pasados, las madres retiraban con la palma de la mano el sudor de un caballo fatigado; ese líquido le frotaba en la zona vesical e ingles, y refieren que así se controla bastante. También es difundido que se caze una “palomita” (**nalona’Gat**), se la cocina, se le corta la colita u otra porción, y se le da al niño para que la chupe -como un chupete- y la coma. Es conocido que este método es curativo. No hemos obtenido aclaraciones del motivo de estos usos. Un dato nos revela, sin embargo, que se debe a que nunca se ve que esta “palomita” muestre sus excretas. Los wichí no refieren ningún uso o tratamiento para estos casos. A los muy pequeños -resaltan- es imposible hacer algún control. Pero los más grandecitos pronto aprenden a “aguantar” hasta la mañana. La única manera de hacer que no moje la cama (habitualmente compartida con los padres o hermanos) es darle poco líquido (sopas o mates) en la comida nocturna. Comentan también, que en tiempos pasados como no había mate o cocidos, la cantidad de líquido consumida no hacía que se orinaran copiosamente.

Jóvenes

Se mencionan prohibiciones y restricciones diversas entre los tobas. Son muy vulnerables y les producen efectos negativos en sus actividades productivas. Referiremos varios casos:

El consumo de cabeza de pescados, en general, era sancionado en el pasado entre niños y jóvenes. Su consumo traía como consecuencia el peligro de ser acometido, golpeado o herido en la cabeza por los enemigos. La “palometa” involucra varias otras precauciones; a los jóvenes no se les da su cabeza, cola, ni “pellejo”. A causa de su consumo él se vuelve friolento, inhábil para entrar al agua a pescar en tiempos de frío. De hecho, el temor de comer la cabeza de “palometa” es generalizado; es por su transgresión -aseguran- que el pez muere durante las pescas y baños, motivo por lo que hay aún gente que las evita.

No se les permitía tampoco comer cabeza, ojos, seso de animales del monte. La sanción tradicional al consumo de cabeza era muy generalizado. Todavía hoy, parcialmente, se la observa. La lista de especies es abultada; involucra principalmente a mamíferos de cierto porte: “corzuela”, “cerdos monteses”, entre otros. Por este motivo, habitualmente las cabezas se entregan a los viejos. Quien consume los ojos y ubres afecta su vista, la disminuye completamente. Sobre este caso un comentario nos expresa: “No es bueno. Cuando se entra al monte se golpea el ojo, por ejemplo cuando va a buscar “algarrobo” o “doca”, para que no le pegue (golpee) una rama. El joven, cuando viene un contrario, la flecha que le tira le entra justo en el ojo”. Así el informante da una semblanza gráfica. Con respecto al seso, la sanción incluye también los de ganado de cría; a raíz de su consumo, pronto se envejece y aparecen las canas prematuramente. Además de la prohibición de comer “quirquincho” a las embarazadas (véase el ítem respectivo), pues el feto se cruza y le dificulta el parto, también está contraindicado a los muchachos -y jóvenes en general- pues torna prontamente “carnosa” o gorda a la persona. Esto se debe al “contagio que se da por la cantidad de grasa que tiene este animal”.

Los wichí, en general, no indican vedas para los jóvenes muchachos, excepto para el adolescente (**man’se**), a quien no se le daba o prohibía comer carne de “quirquincho” (**yah’nü**), porque su dentadura se echaba a perder pronto. Recién podía comerlo luego que naciera su primer hijo. La indicación era

extensiva también para las muchachas, pero no tendría tanto peligro para ellas a juzgar por los datos. Hoy en día todos comen “quirquincho” y dicen que no les ocurre nada; hay que señalar sin embargo el mal estado de sus dentaduras. Todavía es motivo de bromas el joven que lo come; le recuerdan que perderá pronto todos sus dientes.

Los wichí indican que el consumo de seso del vacuno es inconveniente. Se le advierte a los jóvenes, pero es extensivo para cualquier edad; aún para personas ya mayores. Les produce dolores de cabeza persistentes. La gente antigua prohibía también a los jóvenes el consumo de carne de “vizcacha”. Tenía el peligro de producirles una enfermedad que se manifestaba en una hinchazón de los cachetes, muy dolorosa, como picadura de avispas, a raíz de lo cual ni podían comer. Este mal era curado por el chamán. Actualmente lo consumen, diciendo: “ya no sale más peligroso, parece que ya está todo borrado” en franca alusión a que estas creencias eran propias de un tiempo ya superado.

La vejez y la permisividad

Es difícil definir a un “viejo” entre los nativos. La persona afectada, sin embargo, es consciente de su status. Un informante toba de alrededor de 50 años explicó la situación de la manera siguiente: “yo busco lo que voy a comer; no soy viejo porque tengo fuerza todavía para buscar. Cuando ya no tengo qué traer y mis hijos son los que buscan, ahí voy a comer de todo. El viejo come de todo porque le trae nomás”. Este dato nos muestra hasta qué punto la fuerza para realizar tareas para el sustento familiar incide para definir el papel de la persona en la sociedad. Entre los tobas, los ancianos pueden consumir los alimentos que están vedados a los jóvenes. Esto ocurre cuando ellos tienen una edad en la que no perjudican por su consumo a hijos, niños o jóvenes de su familia. Llegado ese momento ellos no cuentan con restricciones.

Entre los wichí una persona es “vieja” cuando aparecen las primeras canas. Sin embargo, observan que hay gente que es canosa desde joven, y es así que no es un criterio estricto¹⁵⁶.

Entre los tobas la cabeza de la salvajina no se da de comer a los jóvenes; el temor persiste hasta hoy día. Un hombre no los consume mientras aún practica la caza; “el viejo come de todo, porque ya le traen los productos. Un hombre no es viejo mientras tiene fuerzas para buscar, cuando los hijos son los que le traen, será viejo y podrá comer de todo” nos relata claramente uno de nuestros informantes. El consumo de la cabeza de animales diversos por parte de los jóvenes involucra el peligro de dañarse en los ojos. Este peligro ya no corren los mayores.

Entre los wichí no se obtuvieron datos que señalen que existan restricciones en el consumo de cabezas de animales; las comen los jóvenes y aún los niños. Pero también suele ser un alimento habitual de los ancianos. Aparentemente sobre su ingestión no pesaban prohibiciones o peligros, simplemente que los jóvenes los destinaban a ellos porque la escasa cantidad de carne de esta porción no les satisfacía. Sin embargo, hay algunas presas que eran destinadas a los mayores en tiempos pasados. Tal es el caso del “quirquincho”, que no se les daba a los jóvenes; éstos lo comían recién después que tuvieran hijos (véase el ítem *jóvenes*). Se recuerda también dos productos que son la predilección de ancianos: la carne de “vieja del agua” (**yi:wis**) y las semillas del “anco”. El primero de ellos, se prepara asado sobre las brasas, con vísceras incluidas; el sabor es “fuerte” aseguran y la juventud no gusta de ella. En cuanto a las semillas del “anco”, éstas si son aún tiernas nunca las desechan, se comen junto con la pulpa del fruto o entremezcladas con la sopa. No se puede precisar con la nueva generación si ciertas comidas son “propias de viejos”, o es que si al perderse el hábito se constituyen en un anacronismo de mayores. Por ejemplo, el pescado “vieja del agua” comen algunos jó-

¹⁵⁶ La idea wichí argumenta que los últimos hijos son los que primero encanecen. Una de las razones por la que encanecen jóvenes ciertas personas, es porque se trata de alguno de ellos. La idea se basa en lo trabajoso que es el proceso de gestación y nacimiento, así como el esfuerzo para que la madre lo concrete.

venes eviscerándolo, lográndose así un producto más palatable para ellos.

Un joven toba que nos ayudaba en la traducción del testimonio de un anciano hizo su acotación e interpretación actual: “pero yo creo que son vivos los viejos, ellos le sacan y le hacen tener miedo” (C. T.P. 10: 35). Es decir, con el propósito de quedarse con comidas, los viejos inventaban cuentos para atemorizarlos.

Duelo, dietas del luto

Cuando muere el marido, la viuda wichí o toba-pilagá transita un período de múltiples restricciones debido a una extremada peligrosidad que surge en torno suyo. Entre los antiguos tobas se construía una choza donde se introducía la mujer, la cual quedaba allí encerrada. En nuestros días partes de estas prácticas se han abandonado, pero aún persisten algunas. En este tiempo luctuoso la doliente se dedicaba al tejido; a veces ella buscaba, extrañaba al marido y lloraba, salía afuera del refugio. Las otras mujeres acudían y la consolaban, la rodeaban o la conducían adentro. Este tiempo era bastante prolongado; los informantes hablan de dos años, pero es difícil saber cuánto tiempo transcurría. No dudamos, sin embargo, que era prolongado según veremos enseguida. La viuda se cortaba la cabellera el mismo día del deceso del marido, la cual estaba muy larga cuando acababa el luto. Le costaba mirar la luz, y aún moverse luego del prolongado encierro, parecía debilitada. Ahí podía comer lo prohibido, una vez que el luto llegara a su término.

Las viudas tobas, en ciertas familias, aún se encerraban en la vivienda hasta hace pocos años, pasaban el tiempo en la sombra. No realizaban sus habituales trabajos: recolección, preparación de comidas. Eran otras mujeres de la familia las que se ocupaban de estos menesteres. La labor con fibras de “chaguar” era la tarea que ella realizaba. Le estaba prohibido comer pescado, miel; su comida era principalmente vegetariana; se mencionan como indicados los frutos de la “doca” y la “tusca”. En cuanto al viudo toba, no tenía restricciones en el desempeño de sus labores; se ocupaba de la caza, de su labor agrícola. Pesaba para él también la

restricción en el consumo de miel y pescado pero durante un tiempo breve.

Las viudas wichí, antaño, también eran muy temerosas y cumplían un conjunto de normas. Una de las principales era el reposo y aislamiento al que debían someterse; se reunía una apreciable cantidad de hojas de “chaguares” de manera que ocupe su tiempo en fabricar piezas de tejeduría; esto hacían para que ella quedara quieta, para que no se levantara. Durante este lapso ella quedaba dentro de la casa, bien resguardada. La cuidaban; le daban de comer, de beber y seguramente le prodigaban un trato afectivo especial. Aseguran que el tiempo transcurrido era de unos dos años aproximadamente; ella recién ahí podía comer carne de todos los animales. Se cortaba el cabello y se vestía de negro; las ropas de este color deja cuando encuentra un nuevo marido. Los viudos de ambos sexos no se introducían al agua por el temor a las venganzas del Arco Iris; el hombre sólo se guardaba alrededor de dos semanas, pero las mujeres frecuentaban los cuerpos de agua recién un año después. Podían bañarse, pero lo hacían dentro de la casa. Se compara que el peligro de bañarse las viudas es similar a lo que le corresponde a una menstruante.

Los varones wichí no se quedaban en casa mucho tiempo; salían a buscar el sustento. Se refiere que había peligros en hacer trabajos; es por eso que solían permanecer inactivos durante dos semanas, especialmente en lo que concierne a la pesca. A imitación de los criollos, hasta hace un tiempo se colocaban una tira negra de luto en los brazos.

La gente nueva en general ya no cumple estos preceptos; no se recluye en casa, no deja de comer. Ya no temen. A veces se visten de negro (blusas, vestidos o pañuelo para tapar la cabeza) o los hombres se colocan la tira negra en la manga de la camisa. Entre las nuevas, las viudas consiguen tela negra para prepararse vestidos de luto, a imitación de las criollas. Ya ellas no se encierran y comen de todo.

Varias carnes estaban muy prohibidas que consumieran las viudas wichí (viudo/a = **te:’sa**). Se mencionan especialmente la “corzuela”, los “cerdos monteses”

(“majano”, “quimelero” y “rosillo”), el “cerdo casero”, el “oso hormiguero”, el “león” y el “tigre”. Su consumo les producía una temible enfermedad. Como al año podían empezar a comer las carnes mencionadas, porque ya no les hacía nada. Podía comer desde un principio algunas carnes, que no les hacía mal; éstas son, por ejemplo, “iguana”, “quirquincho”, “pichi” y “conejo”. Tampoco la miel les estaba vedada; sobre los pescados algunos aseguran que les serían inocuos, pero otros datos revelan que serían de temer y sólo después de un año de luto no revisten peligro. Según estos informes, todas las clases de pescados eran temidos por las viudas y no los consumían hasta por lo menos un año. Los varones wichí habrían tenido que sujetarse a ciertas normas alimentarias. No toda clase de animales del monte podían comer; podían consumir “quirquincho”, “conejo” y los distintos “cerdos del monte”. Los pescados no estarían prohibidos para ellos; tampoco las mieles, “chagua”, frutos (“poroto de monte”, “mistol”, “algarrobos”, “chañar”). En general, se nos manifestó que los hombres “no aguantaban” estas restricciones; algunos se guardaban seis meses, otros un año, o más.

El consumo de carne de “corzuela” estuvo prohibido a cualquier wichí que estuviera de duelo por la muerte de un familiar. Debe pasar un tiempo no tan prolongado (excepto para las viudas, que es prolongado), de cerca de dos meses, para volver a comerla. La transgresión produce una enfermedad que empieza como un grano en la nariz y progresivamente crece, la hace reventar y mata a la persona. Sólo el chamán podía intentar su cura, el cual mediante el tratamiento propio de su oficio, extrae de la parte doliente, mediante succiones, la bosta y la cola del animal; se menciona como “ponzoñosa” la cola del animal. No sólo la carne de “corzuela” es de temer; la de otros animales del monte también. Entre los alimentos que se les daba recuerdan distintos tipos de mieles y otros productos de origen vegetal como “chagua” cocida, frutos de “doca”, raíces o frutas de “mandioca de monte” o los tallos del “sacha lazo”.

Entre los tobas, la violación de las restricciones alimentarias impuestas por el due-

lo, también provoca en la persona de luto ciertos tipos de enfermedades. Estas restricciones son particularmente indicadas para la miel y el pescado. Dura este tiempo hasta que el recuerdo y el pesar por el deudo se atenúan; este período dura tal vez un año o algo más: “Mientras no pasa, sigue pensando”. “Ahora, cuando pasa, un año, recién”. El consumo de pescado acarrea un descontrolado deseo de comer; el de la miel provoca una intensa tos, durante el día y la noche, como la tos convulsa. También entre los tobas, cuando moría un hijo, los padres no comían carne de “corzuela”; ésta les producía ataques que los llevaba a la muerte. También, cuando se perdía un familiar no se tomaba miel ni larvas de “lechiguana”: al rato vomitaba, expulsaba todo lo comido. Estos alimentos no los consumían, tal vez, hasta el año; relatan que les hacía mal.

Lo que aún tiene vigencia como normativa social es la antigua tradición de no buscar marido hasta que el pesar y el recuerdo dure. Una mujer joven, que desee, buscará marido recién entonces. La familia del marido es muy celosa de que se cumpla esto, porque a los “demás no les gusta; ese sale problema porque no cumple; si busca o se casa antes, a los demás no les gusta”. Son pues los familiares quienes no ven con simpatía este paso y le hacen reproches a la mujer por su impaciencia. En cuanto a un viudo, él no tuvo en el pasado ni tiene actualmente restricciones; guarda sí un tiempo prudencial antes de concretar otra unión matrimonial. Mientras dure el pesar y el dolor, los deudos de la mujer no lo verían con buenos ojos. Él se ocupa todo lo que puede de sus hijos, sobre todo si son pequeños, pero recibe el apoyo de sus demás parientes.

Cuando muere un padre, hermano o hijo, es decir un familiar consanguíneo, también existen ciertas restricciones alimentarias y también la indicación de guardarse en el domicilio. Existe temor por salir. Sin embargo el tiempo crítico no dura más de tres meses, a partir del cual se puede andar y comer.

Entre los tobas, antiguamente, las restricciones cuando la muerte del padre eran serias. Mientras duraba el pesar no debía andar por el monte pues los descendientes

estaban sujetos a una gran inseguridad y a peligros. Se menciona como muy prohibidos el consumo de pescado y miel mientras se pensaba mucho en el difunto. Entre los alimentos permitidos se cita la “doca”, carne de aves o pequeños animales. La transgresión, centrada en el consumo de carnes no permitidas, produce un deseo descontrolado de comer; a raíz de esto se produce la desahorada ingestión de alimentos. En cuanto a la miel, su consumo en este período de dolor, provoca una tos permanente, convulsiva, que ataca durante el día y la noche.

En tiempos actuales, estas observaciones han perdido vigencia. La nueva fe cristiana les abre un remanso de paz. Un informante nos dice: “Ahora ya cambia, no es como criatura, que tiene miedo de cualquier cosa. Será porque los antiguos no tiene Dios y ese es el castigo. Ahora, algunos que no creen (no cristianos) siguen todavía esto (las reglas tradicionales)”.

EMPACHOS

(t.p.) **qowa’Gaik**; (w.) **ite:’jwok**

Mencionan los tobas que este mal desagradable y molesto proviene del comer desordenado -(mezcla o exceso)- o de la calidad propia del artículo. El mal se manifiesta con dolores abdominales y aventamiento. La mezcla de varios alimentos y miel según algunos es desaconsejable; pero otros opinan que no entraña peligro de empacho. Otra contraindicación es mezclar pescado y miel: “son contrarios, empacha”, opinan algunos. Una de las maneras de tratar esta dolencia es con fricciones de ceniza sobre el abdomen.

Entre los wichí también se temen los empachos. Una de las principales causas se atribuye a las mezclas inadecuadas o cuando la comida comprende variados productos. Pero también hay ciertas carnes gordas con fama de “empachadoras”, como es la del “quirquincho”. Con respecto a las mezclas, por dar un ejemplo, la combinación de carne de “oso hormiguero” con miel es incompati-

ble. El consumo de mucha carne de pescado, junto con grasa untada a la “doca”, también provoca este mal; esto se debe a que la “doca” asada al rescoldo viene con ceniza, la cual es indigesta. Entre las comidas actuales también las mezclas desordenadas son empachadoras: pescado y polenta; frangollo y leche, entre otros. La miel junto con el hámago es conceptuada como muy pesada. Si se la mezcla con carnes gordas, como con la del “quirquincho” hace mal. Las larvas, miel y hámago, junto con otro alimento, como choclo o carne, también empacha. En fin, las mezclas, lo pesado (grasas o hámago) son evitados.

Para el aventamiento y dolores, los wichí también refieren que se frotan el abdomen con un poco de agua y colocan encima ceniza fría. Se indica que en vez de agua es muy efectivo frotarse con un poco de su propia orina o la de un familiar. Antes no se tomaban medicamentos de ningún tipo, pero ahora beben té de “burro” (*Aloysia polystachya*), indudable préstamo criollo. Luego del tratamiento, un rato después, se vomita un poco y luego se defeca. De esta manera pasa.

ANIMALES TEMIDOS

Nos referiremos ahora a animales que tienen cualidades negativas concretas y que por ser temidos no se los emplea como alimento¹⁵⁷. Son dos las especies que están completamente prohibidas como comestibles entre los tobas; provocan profundo temor. Son ellas: el “aguará” (**yalia’Ga**, *Crysocyon brachyurus*, Canidae) y el “cuervo real” (**pe’delkaik**, *Sarcoramphus papa*, Cathartidae). Cuentan los tobas que el zorro “aguará” (**yalea’Ga**) entabla conversaciones con el chamán y le avisa los sucesos que habrán de ocurrir. En tiempos pasados la presencia de este cánido era frecuente en la región pero hoy se volvió inhallable. Cumplía la función de “ayudante” del chamán, pues les daba cuenta de una posible guerra, de la venida de algún enemigo, de la inminencia de alguna enfermedad o epidemia. Cuentan que

¹⁵⁷ Métraux (1946: 261) señaló que la mayor parte de los indígenas del Chaco cree firmemente que las propiedades de un animal se transmiten fácilmente a quienes consumen su carne. Esto se da de manera muy notable entre los toba-pilagá, según hemos mencionado en los ítems respectivos de este capítulo.

este “zorro” les avisaba de todo, de cosas buenas y malas. Los informantes aseguran que una persona que no es chamán no entiende ni escucha esos mensajes. Para hacer gráfica la situación se nos explica que “es como si hablaran por teléfono” el “aguará” y el chamán. Así como este animal, también hay otros que actúan de la misma manera, que les transmiten novedades como si fuera una radio. Entre estos mencionan el “cuervo” (**‘poe**, *Coragyps atratus*, Cathartidae), el “maiguato” (**‘waGayaGa ‘ledaGae**, *Procyon cancrivorus*, Procyonidae), **he#tien** (*Tyrannus melancholicus*, Tyrannidae), y **qamiyoGona’Ga**, (*Campephilus leucopogon*, Picidae); son animales cuyo consumo está vedado¹⁵⁸.

Un hombre cazador también se puede enfermar a raíz del miedo que le tiene al “rosillo”. Por el temor que siente al matarlo, cuando el hombre lo come se le hincha la cara, la boca. Sólo el chamán puede curarle. Estas sanciones no pesan sobre los otros dos cerdos: “majano” y “quimelero”. El “rosillo”, en efecto, tendría sus especiales peligros para los padres de chicos pequeños o jovencitos. Su consumo les estaba vedado so pena de contraer una dolencia que se describe como “tuberculosis”; este desdichado mal, que azota hoy con virulencia a estas comunidades, es bien conocido por los nativos. Su nombre es **lo’laGaik**, y su manifestación sintomática para ellos es la tos continua, con flujos sanguíneos y la consunción. Una de las formas de contraer esta enfermedad, según los conceptos antiguos, era transgrediendo esta sanción. Su cura sólo era posible mediante la intervención chamánica. El chamán, durante su trance o sueño, mata al “bicho” que materializó la dolencia (“él tiene su sueño que le mata al alma del bicho que le hizo contagiar, ese es un trabajo de diablo; el único (que cura) es el hechicero” (C. T.P. 10: 51).

Por el consumo del “conejo” (véase más detalles en este capítulo, en varios ítems bajo el rubro *ciclo vital*) se producía una enfermedad difundida llamada **qopi’chaGaik**

(masc.), **qopi’chaGae** (fem.); consiste en mareos, desmayos repentinos, “mal de cerebro” (sic.), “ataques”. Cuentan que el “conejo” al ser perseguido tiene “ataques”, siendo ésta la cualidad que se les transmite a las personas.

Cuando recién se introdujeron los animales domésticos, éstos provocaban mucho recelo. Los tobas no querían comer cerdos pues decían que hinchaba la boca, la nariz, la zona “del hocico” de la persona. También se menciona, como antigua indicación, que la gente no comiera una porción de la panza del vacuno que llaman “cuchillo” (que se llama en toba **wa’qa lete’paq**. Este órgano está al lado de la panza, es alargado (probablemente es el páncreas). Lo tienen también los animales del monte (“morito”, “corzuela”, “quimelero”, etc.) y de cría (“chiva”, “cuchi”). Estaba conceptuado por la gente antigua como peligroso para los jóvenes; sólo los ancianos los aprovechaban. Según otras versiones, el de los animales silvestres no acarrearía los inconvenientes que provoca el del ganado. Su consumo -según los datos que lo consignan- refieren que torna extremadamente olvidadiza a la persona, tanto, que durante los trajines diarios, luego de un descanso se olvida y deja cosas. Así pierde utensilios, armas, bolsas, bienes valiosos. También se extravía en el monte, no reconoce el camino. Actualmente la gente come este órgano, ya no le teme; “parece que ya olvida” reflexiona el informante.

El ganado vacuno, como se ve, en un principio era temido por los tobas. Si bien la carne no revestía problemas, ciertas porciones y -sobre todo la leche- eran de temer. Así, la ubre no se daba a niños y jóvenes, lo mismo que la leche o el queso, pues con el tiempo, no de inmediato, les producía dolencias en la vista (se nos dió ejemplos de personas con cataratas, glaucoma, etc., que viven en la comunidad, como tipo de enfermedades que se producían por esta causa). La ubre (**‘lochi**) de algunos animales de campo no estuvo vedada (véase el capítulo **Panorama de la alimentación**, ítem *ubres*).

¹⁵⁸ En realidad el conjunto de animales que no se comen por razones específicas supera a este pequeño repertorio que presentamos en este capítulo. La aves que no se comen son numerosas; este caso se trata específicamente en otro trabajo (Porini y Arenas, Ms.).

Los tobas también evocan el temor que existía en tiempos pasados con respecto al consumo de la “vizcacha”. En efecto, la tradición relata que estos roedores eran unos niños traviesos que jugaban cavando cuevas, que luego se transformaron y fueron confinados a vivir en madrigueras. Entre la gente antigua el temor era que los niños o jóvenes se contagien de este “mal” (**ye’dan**), una situación parecida al maleficio producido por un brujo. A raíz de esto la persona adquiere cachetes desmesurados y orejas largas, es decir una semejanza con el animal. En la actualidad este roedor se caza y se come; aparentemente no hay temor en su consumo. Al respecto refiere un testimonio: “Y ya parece que no se cree lo que decían los antiguos; ya se puede leer, orar a Dios, así. Pero antes no era así, era como una oscuridad, no se sabía que había Dios, (uno) no estaba como despierto” (C. T.P. 10: 50).

Los tobas relatan ciertos casos actuales; así el del efecto del consumo de cabeza de vacuno por parte de los padres de un bebé. Esto aún hoy produce enfermedad en el niño; es algo que sucede en nuestros días. Un relato nos muestra claramente cómo se da la dolencia así como sus consecuencias: “El padre cortó una cabeza de vacuno con un hacha para puchearlo (hizo trozos como para presas de puchero), y el hijo bebé que estaba en la hamaca parece que le contagió y se le abrió la cabeza y se murió. Se le abrió la cabeza y nariz; y la madre no le quería dar de mamar, le tenía miedo y le dió mamadera. Y era como un ternero la cabeza (del bebé), era fiero. Hace unos años atrás, ese sigue en contagio de la cabeza de vaca. El hombre comió y la señora hizo puchero y comía. El bebé se transformó, se partió y se transformó en ternero. Y ellos se dieron cuenta y decían que era porque comieron esa cabeza. Y la mujer le culpaba al marido y se armó lío en la propia familia” (C. T.P. 10: 50-51. 4-XII-96).

Los wichí cuentan en su haber con un grupo de animales cuyo consumo también entrañaba peligro. Tal es el caso de la “corzuela”. Su consumo les provocaba a los

niños erupciones y los mataba. La gente antigua sabía que estas carnes eran nocivas y avisaban para que no se les de a los chicos¹⁵⁹. Esta dolencia recibe en su lengua el nombre **ta:’jum**. En un principio, cuando recién se adoptó el cerdo doméstico, había temor por consumirlo. Observaron que un familiar enfermó de un grano que apareció en la nuca y luego degeneró hasta producirle la muerte. Habría sido una dolencia que se presentó en varios casos pues cuentan que el chamán la podía curar; evocan que él lo lograba extrayendo del cuerpo del enfermo la cola del cerdo, que actuaba como quid maligno.

PLANTAS PELIGROSAS PARA LA ALIMENTACIÓN

Seguidamente tratamos un conjunto de plantas que por distintos motivos producen algún tipo de temor; los efectos desagradables que tienen varias de ellas son evidentes, siendo en algunos casos nocivos para la salud. He aquí un esquema sintético y luego un tratamiento detallado de lo recopilado.

1. Peligrosas

- 1.1. *Synandropadix vermitoxicus*
- 1.2. *Trithrinax biflabellata*
- 1.3. *Morrenia odorata*

2. Tóxicas

- 2.1. *Capparis salicifolia*
- 2.2. *Prosopis alba* var. *panta*

3. Efectos desagradables

- 3.1. *Zizyphus mistol*
- 3.2. *Acacia aroma*
- 3.3. *Nymphaea jamesoniana*
- 3.4. *Opuntia sulphurea* var. *pampeana*

4. Causas ambiguas

- 4.1. *Morrenia stormiana*
- 4.2. *Opuntia* sp.

5. Contaminante

- 5.1. *Cyrtopodium punctatum*

¹⁵⁹ No se pudo aclarar cuál es el origen de la enfermedad, en el sentido de reconocer vínculos con el comportamiento del animal, poderes asociados, u otras cualidades. Evidentemente su esencia tiene que ver con poderes maléficos de algún tipo. Nuestros informantes no lo especificaron.

1.1. *Synandropadix vermitoxicus*

(t.p.) **qaiGea'Ga la'ta#a, naqaigea'Ga la'ta#a, nehikia'Ga la'ta#a**; (m.) **si'hiox**

Los wichí consumían los tubérculos preparados con un asado previo y luego se los sometía a largos hervores y cambios sucesivos de agua. Hoy día prácticamente ya no lo comen (véase más datos en el capítulo **Plantas comestibles recolectadas**).

Los tobas, contrariamente, lo usan en las prácticas hechiceras así como en los procesos de la magia de amor como vehículo para provocar el desamor, el odio y para destruir la pareja. El interesado, hombre o mujer, prepara secretamente el tubérculo desecado; lo muele y el polvo echa a la comida que comerá la persona a quien se desea dañar; al otro día empiezan los efectos, hasta que la pareja ya no se reconcilia. El grado de peligro es tal -por ejemplo- que si una persona la toca o la arranca a la planta, empieza a perder el amor por su esposa/o.

También cuando una mujer tiene un marido que le es infiel, ella se baña con el tubérculo pisado de esta planta; entonces deja de quererlo. Tal vez él quiera volver pero ella no lo acepta, busca otro marido. Se da también el caso del hombre que desea cambiar de mujer; entonces efectúa este procedimiento y logra que sus sentimientos de amor desaparezcan.

1.2. *Trithrinax biflabellata*

(t.p.) **laqa'ta**; (w.) **jwi'cewk ye'lax, a'höt kah'loi**

En el ambiente toba-pilagá y wichí lhuku'tax es una planta sumamente escasa; se la encuentra en apartados sitios en pequeños manchones de pocos individuos (Fig. 9 F). En general, los tobas comían antiguamente su cogollo y aún hoy lo consumen sin mayores dificultades, siempre que la consigan; lo aprovechan ya sea asado o hervido, acompañado de grasa. El cogollo crudo no es apetecido; se refiere que hace doler la panza.

Los wichí no la comen; se refiere el peligro que tiene pues se la considera propiedad de la Madre del monte. La gente ni la toca. Esto se debe a que la planta tiene su mezquina **dueño**; éste es un "espíritu", un demonio,

diablo o la Madre del monte (**ta'hie lheley**) según cuentan los informantes. La gente no la corta ni la ocupa pues teme el accionar de su dueño. Si la tocara apenas, unas horas después del hecho su propietario envía a la persona transgresora un remolino que luego la enferma. Para curarse se aplica al tratamiento chamánico. Veamos algunos textos ilustrativos que nos refieren detalles sobre este caso:

"No saca, no toca, dice que es malo eso. Cuando perro encuentra, también le mata ese, queda loco. Dice que cuando come la hoja la vaca, le mata también. Porque es planta del diablo, (él) la mezquina" (C. Ma. 3: 20).

"Ese no come. Porque (tiene) un peligro para acercar(se); alguno bueno, alguno malo (= hay plantas inofensivas y otras dañinas). Cuando una persona no la conoce, la encuentra, pasa a su costado y sigue nomás. Se acerca la persona; (da un ejemplo) y yo voy, no se qué hay más adelante, y después cuando lo encuentro, él me vió también. Se enoja, tiene ruido (me muestra el tipo de sonido con el crujir de una bolsita), mueve la hojita. Después cuando está lejos parece que le persigue, como un remolino, a veces persigue por la noche, hasta que encuentra a la persona. Cuando encuentra a la persona ésta tiene mucha fiebre, entonces ahí recién cantaba la persona; canta ya se ha hecho brujo. Entra en él, porque cuando habla ya no parece persona, es Satanás que está adentro de la persona; (la planta) se mata (también) a los perros. Porque ese no quiere ver pasar a ninguno, no quiere ver ni pasar" (C. Ma. 6: 39).

Un joven cuenta cómo es la palmera en nuestros días: "Ahora parece que no tiene peligro, nunca me escuché (no sintió torbellinos). Me fui a camppear y la encuentro. Me enfermo un poco de la cabeza, pero ya no hace nada; en dos o tres días ya pasa" (C. Ma. 6: 39).

"Nosotros le decimos **a'höt**, quiere decir que son de los demonios, puede ser que le mezquina esas palmeras. Pero los de más antes le tiene miedo, porque el que (la) toca enferma, queda jodido, queda enfermo, será que eso diablo (la) mezquina; el diablo entra dentro de la persona" (C. Ma. 2: 71-72).

Otra información nos aclara: “Dice que también es peligroso, tiene su dueño: **öh’nat lhe’lhei**, ese su dueño. Le mezquina y cuando nosotros (la) encontramos bien en el monte, (uno) no se (le) arrima, pero si alguno se arrima (es) peligroso para matar(lo). Mezquina porque tiene su dueño. Dice que cuando se encuentra, viene por ahí las 4 (16 horas) y no (le) pasa nada; pero cuando es oracioncita (anochece), tiempo de dormirse, ahí le alcanza, ha puesto enfermo, dolió todo” (C. Ma.4: 32).

“Nosotros decimos una casa de diablo o rancho de Satanás. Porque esa palmita tiene **a’höt**, tiene diablo; ese creo que es la casa de ellos. Cuando se encuentra una planta vieja, allí ya no vive más, se bota (= la deja) **a’höt**, y ya no sirve. Tiene muchas espinas grandes y la mujer lleva para hacer agujas de tejido. Cuando está vieja la planta ya no es peligroso. Porque cuando tiene el dueño, limpio, está barrido, y tienen ramas nuevitas y verdes, hojas lindas las plantas. Y cuando vieja cayó todo (el follaje), ese ya no tiene dueño. (C. Ma.6: 39).

A juzgar por lo informado, no habría otra planta que constituya específicamente la morada de **a’höt**.

1.3. *Morrenia odorata*

(c.) doca; (t.p.) **‘chiaGadae layo’Got**; (w.) **jwala’we(w)k**

Es una de las plantas más beneficiosas y apreciadas como comestibles entre los nativos del Gran Chaco (Arenas 1999). Los wichí lhuku’tax y los toba pilagá no son ajenos a esta generalización; ellos la usan profusamente. Es uno de sus alimentos más “saludables”, por lo que se les da a los niños recién destetados, a los deudos enlutados y a las niñas menárquicas. Pero entre los tobas se da un caso que la torna indeseable. Refieren que hay veces que se colectan los frutos perfectos por fuera; una vez cocidos se encuentra que están vacíos por dentro. Se evita comerlos pues a raíz de esto, un niño o joven, cuando adulto pierde sus dientes: “ese significa el peligro que cuando sea grande se le comía todas las muelas”. Por eso, los jóvenes antes no lo querían comer. En la actualidad, este recelo se habría disipado.

“Cuando no conoce la Palabra de Dios tiene todo eso. Pero nosotros escuchamos la Palabra y si uno es creyente no hay que tener miedo y no se acuerda más de eso” (C. T.P. 9: 67-68), reflexiona un informante.

2.1. *Capparis salicifolia*

(c.) sacha sandía; (t.p.) **el’kik, el’ke**; (w.) **u:h’nak, u:h’nai**

Es el fruto tóxico más reconocido en el Chaco, el cual se torna comestible luego de ciertos pasos de preparación que lo vuelven inocuo. Los detalles sobre su preparación y consumo se dan en el capítulo **Platas comestibles recolectadas**.

Entre los wichí los casos de suicidio con estos frutos se dan periódicamente; en tiempos pasados eran muy frecuentes. Sobre todo se dan entre jóvenes que al no encontrar solución a sus problemas -particularmente amorosos- recurren a la autoeliminación. Este asunto es tratado con cierto detenimiento en el capítulo **Panorama de la alimentación**. Los tobas no recurren al suicidio para resolver sus problemas personales. Se conocen eventuales muertes accidentales debidas a la ingestión de la “sacha sandía”, sobre todo entre los niños que comen frutos no totalmente preparados a escondidas de los mayores. Aquí nos encontramos con dos rasgos notables del carácter toba y wichí, confrontados entre sí ante determinadas alternativas de la vida. Si bien los wichí consumen estos frutos con los mismos procedimientos tobas, no son nada entusiastas en conservarlos por el temor de ser una tentación para el suicidio. Es precisamente a los frutos conservados a los que recurre el suicida.

Los toba cuentan que otro peligro que tiene esta planta es cuando se come junto con los frutos de la “bola verde” (*Capparis speciosa*), especialmente con sus semillas; la mezcla parece que envenena también, da mareos, produce como borrachera. Tanto para este caso, como ante otros síntomas de envenenamiento por ingestas, recurren a la decocción de la corteza del “quebracho blanco” (*Aspidosperma quebracho-blanco*) como antídoto vomitivo.

2.2. *Prosopis alba* var. *panta*

(t.p.) **noqolo'kik**; (w.) **ne#ye'kuk, ine#ye'kuk**

Entre los tobas la actitud respecto a los frutos de este “algarrobo” es ambigua; según parte de las referencias sus frutos entrañan peligro, en tanto otros les atribuyen un valor alimenticio limitado. Según estos últimos, se comen los frutos entreverados con “algarroba” en forma de ñapa. Se juntan poco y son escasas las recolectoras que lo traen. Hay frutos que son más dulces y son esos los que reúnen (véase datos en el capítulo **Plantas alimenticias recolectadas**).

Hay dos posiciones con respecto a su peligrosidad. Según algunos consiste en provocar en quien los ingiere cierta tendencia a perderse en el monte. El caminante no recuerda lo andado y puede dar largas marchas que lo extravían. Su efecto pasa con las horas y el afectado vuelve a ubicarse. A veces, a raíz de esto, deben pernoctar en el monte. Otros comentarios relatan que su ingestión provoca mareos, sueño y que hasta puede envenenar. De acuerdo a todo lo descrito, hay un hecho cierto entre los tobas: su uso es limitado debido a dichas causas.

3.1. *Zizyphus mistol*

(c.) mistol; (t.p.) **'nalaik, 'nala**; (w.) **ahö'yewk, hö'yax**

Los frutos del “mistol” son muy apreciados por tobas y wichí; los usan en ñapa, bolas, alojás. Los tobas refieren que el “mistol” solo, sea en ñapa o en panes tiene el inconveniente de provocar diarreas. Para neutralizar estos efectos suele mezclarse con otras harinas, como con las de la “tusca” o la “algarroba”. De hecho se la usa como laxante en casos de estreñimientos. Los wichí no dan importancia a este inconveniente.

3.2. *Acacia aroma*

(c.) tusca; (t.p.) **pa'Gaik, pa'Gak**; (w.) **ihna:'tek, na:'tax**

Entre los tobas las vainas de “tusca” son comestibles, ya sea en ñapas, harinas o bolas, y en el pasado, en alojás. Cuando se ñapea, que es la forma preferida de consumir, no trae inconvenientes. Pero el peligro ocurre cuando los frutos no están maduros ya que estriñen, sobre todo a los niños. El mismo efecto también se da cuando tragan la gaba de la ñapa o se comen las bolas frutales secas; “eso tranca” aseguran. “Se debe comer poco para no *quisquir* (=estreñir) la harina” expresa una recomendación. Por tal razón, cuando se preparan bolas de “mistol” para contrarrestar su efecto. No tenemos informaciones de los wichí que relaten inconvenientes similares a los señalados por los tobas.

3.3. *Nymphaea jamesoniana*

(t.p.) **diki'chik**; (w.) **qaci:'jwok, qachi:'juk**

Tanto los tobas como los wichí consumen los rizomas ya sea asados o hervidos. Los tobas sin embargo, muestran cierta cautela; según algunos, estriñe y “empacha”¹⁶⁰. Algunos, aún más temerosos, relatan que comerlos hace caer el cabello.

3.4. *Opuntia sulphurea* var. *pampeana*

(c.) kiska loro; (t.p.) **kowe'ke**; (w.) **la:'cax, wu:'lhas**

Los frutos son comestibles y muy gustados, pero cuando son consumidos en cantidad y con semillas, provoca un estreñimiento muy desagradable y peligroso. Se destaca que esto suele acontecer entre los niños, quienes en sus despreocupadas travesuras infantiles olvidan las advertencias de sus mayores. Una forma de evitar estos efectos es consumirlos junto con comidas tales como sopas o guisados. Otra forma es mascando la pulpa y escupiendo las semillas, o bien vaciando los frutos y poner todo su contenido en un recipiente con agua, tal como si fuera una ñapa. De este modo se sorbe el jugo dulce y se desechan las semillas. Algunos más previsores sorben el jugo dulce con una bombilla.

¹⁶⁰ Sobre el “empacho” véase el ítem respectivo en este capítulo.

El temor y los inconvenientes de estos frutos son compartidos tanto por tobas como wichís. Los tobas relatan que para combatir el estreñimiento que produce se toma el hámago de “moro-moro” desleído. Los wichí dicen que añapeando frutos de cualquiera de las “algarrobas” el estreñido se compone, lo mismo que consumiendo hámagos disueltos.

4.1. *Morrenia stormiana*

(t.p.) ‘qalagana’Gae; (w.) ta:’cuk se:lhe, tak#yut’sei, ahwä’tax

Se llama “celosa” (qalagana’Gae) en el idioma toba-pilagá; varios informantes relatan que existen ciertos temores en su consumo por parte de las mujeres, ya que si se las come se tornan celosas por el marido. Otros informadores no toman en consideración estas prevenciones o bien las niegan. En general, se la consume. Los wichí la consumen, sin ninguna referencia semejante y aparentemente sin inconvenientes.

4.2. *Opuntia* sp.

(t.p.) da’yami

En la zona donde se realizó esta investigación esta planta no se encuentra en la actualidad; tenemos sólo informaciones sobre ella, y carecemos de material de referencia que lo atestigüe. Según nos señalaron, guarda parecido con una de las especies de *Opuntia* sp. (n.v. yate’naq) tanto en su aspecto general como en los frutos. Abundaría en la zona de Las Lomitas, en el ambiente pilagá. Si bien el fruto es comestible y no entraña peligro, un paso previo indispensable debe realizarse, so pena de efectos desagradables. Este procedimiento consiste en tomar un par de frutos -ya desprovistos de sus janas- los cuales se arrojan mutuamente entre dos compañeros en sus frentes. “Porque hay un peligro en esto, porque si agarra y come, anda como mareado el hombre”. Se aclara que se hace sólo con la primicia; el resto se come sin más trámite. De no cumplir ese requisito provoca una suerte de borrachera, mareos, conversación desorbitada. Según los relatos, cuando la persona está sola en el monte y halla una

planta con frutos, pasa al lado y no la come, o bien la trae a la casa. Otra salida para un eventual consumidor solitario es tomar el fruto y golpearse él mismo en el cuerpo o en la frente.

No tenemos noticias sobre esta planta entre los wichí.

5.1. *Cyrtopodium punctatum*

(t.p.) he’dik, se’dik

La información que sigue se refiere a los tobas; no tenemos datos sobre esta planta entre los wichí.

Si bien la orquídea he’dit (*Cyrtopodium punctatum*) no es consumida, su sola cercanía o su contacto con alimentos es de extrema peligrosidad. Por ejemplo, los panales de miel que se encuentran en el mismo árbol donde crece la orquídea o alguna asclepiadácea comestible enredada en sus cercanías, se “contagian” por los efectos de esta planta. El consumo de estos productos “contamidos” por parte de embarazadas hace que el feto nazca con protuberancias en la cabeza, calvo, con granos o con la cabeza deformada semejando a la forma del pseudobulbo de la planta. Esta cabeza del niño se parece a la del “pájaro carpintero”, según se nos aclaró. Los antiguos apenas la veían se apartaban, tomaban al costado o volvían sobre sus pasos. No debían pasar por debajo.

Aunque el pseudobulbo es usado como medicamento para la tos, sólo un anciano va a recolectarlo, pues un joven corre el peligro de perder toda su cabellera. Es por eso que cuando lo ven -aún hoy- no la miran y se cubren la cabeza con las manos. Con respecto a esto, se recuerda que en tiempos pasados un hombre fué a buscar miel y lo halló en un árbol, donde también había una mata grande de esta planta. Ni pudo sacar la miel y aunque eran “yanas” las abejas, cuyo agujón no hace nada, el melero no pudo proseguir su trabajo debido a la comezón que tenía en la cabeza. Fue a la casa y hasta se le cayeron todos los pelos. El padre lo curó frotándole con la ceniza de un pasto.

Hay también otras referencias que motivan el temor; cuando se pasa por debajo se producen hinchazones en la espalda, que son

de difícil curación. Si unos niños juegan con sus ramas pierden todo el pelo.

SITUACION ACTUAL

A lo largo de los distintos ítems desarrollados en este capítulo hicimos ciertos comentarios sobre la actualidad, vigencia o estado de las prohibiciones y temores alimentarios en ambos grupos étnicos. Podemos agregar que pese a que entre los tobas persisten muchos temores vinculados con la alimentación, existe un gradual abandono de estas restricciones. Durante los años que llevó esta investigación vimos disiparse progresivamente conceptos, ideas y prácticas vinculadas con la temática expuesta. Un concepto dicho por un informante da una reflexión al respecto: “Ahora se come de todo porque el misionero enseñó a la gente; por eso ya no hubo más peligro. Porque el Dueño de la comida es Dios. Primero tiene que orar, dar gracias. El Dueño no hace peligro, por eso ya no hay peligro”. La “explicación que viene de la Biblia, que no hay que tener más miedo porque la enseñanza dice que todas las comidas están bendecidas. No hay que tener miedo, hay que comer de todo porque ya está todo bendecido. Porque ha dado un Hijo que sacrifica por todas las culpas; ya está pagado” (C. T.P. 9: 76). Un pastor toba nos refería: “Ahora, (está aún) la mujer que son incrédula (quien hasta ahora sigue los dichos antiguos). Porque

ahora creemos en el Señor, aunque escuchamos..... pero ya come. Por ejemplo, mi esposa, come, sabe (las antiguas ideas), pero confía en Dios y come”. “Pero ya los nuevos no piensa más nada (en) algún peligro. Los antiguos dicen, pero los nuevos come la comida que es peligroso”. (C. T. P.: 75-76).

Existía entre los wichí una serie de temores, aunque no con la variedad que pudo averiguarse con los tobas; éstos afectan sobre todo en el consumo de la salvajina por parte de los niños y jóvenes. El período crítico comprendía habitualmente hasta la llegada de la adultez, cuando ya tenían sus hijos suficientemente crecidos. Hoy evocan aquellos temores como hechos absolutamente del pasado. Esto fue superado según nuestros informantes mediante la evangelización: “Aquel tiempo pasado nosotros decimos Satánico, de Satanás. Ahora decimos tiempo de Dios. Como si fuese una ley de satánico (lo referente a las creencias)” (C. Ma. 6: 99). La notable incidencia de las enseñanzas evangélicas hizo que estos temores se desterraran. “Ahora le da de comer de todo a los chicos: animales.....y no les hace nada. Ya cambia ahora. Esto viene de los mandamientos; éstos cortaron todo (los temores). Y ahora está trabajando (= se actúa según) (el Nuevo) Testamento, las Escrituras. Ahora ya no hay más miedo. Todo lo que come, los animales del campo, de monte” (C. Ma. 6: 99).

ÚTILES APLICADOS EN LA ACTIVIDAD CULINARIA

En este capítulo se tratan los implementos que forman parte de la preparación y del consumo de los alimentos. Parte de ellos ya se han perdido o bien están siendo rápidamente reemplazados por objetos provenientes del comercio. Los elementos aquí consignados fueron comentados, detallados y/o descriptos por diversos informantes. Pero muchos de ellos fueron observados *in situ* aún en uso. Algunos pocos fueron preparados a propósito, a nuestro pedido, para enseñárnoslos.

En general, en las comunidades donde se hizo este trabajo, el ajuar de la cocina vinculado con los alimentos es pobre. Casi nadie utiliza una mesa para comer, y no se sientan en torno a ella. Sólo proceden de este modo aquellos que adquirieron las costumbres criollas y tienen una capacidad económica para costear una puesta en escena de este tipo. Aun así, si esta situación se diera, la modestia es su carácter principal, no prodigándose ornatos ni elementos decorativos (Vgr., manteles, adornos florales, posa vasos, etc.) a la mesa. Pese a que a veces se fabrican algunos adornos de tipo artesanal para la mesa, éstos no son usados por ellos sino que son destinados para la venta¹⁶¹. En este capítulo se describen, en todos los casos, los eventos y elementos principales de la preparación y cocción de los alimentos, marcándose el uso y desuso de cada uno de ellos. Lo que más resalta a la vista en la actualidad es la carencia casi absoluta del instrumental cerámico. Así también, que nunca faltan en los hogares los implementos vinculados con el foráneo mate, cuyos útiles acompañantes son: pava, calabaza, bombilla, y azucarero-yerberero¹⁶². Permanentemente van agregándose nuevos útiles, pero como son de origen industrial no necesitamos describirlos. Suelen ser piezas enlozadas (cacerolas, fuentes, boles, platos), de aluminio (cacerolas, jarras), hierro o acero (sartenes, ollas, cacerolas), o de plástico (lavadores, palanganas, jarras, baldes). Los termos para mantener el agua fría o caliente están siendo incorporados progresivamente.

Entre ambos grupos étnicos, el acceso a útiles de procedencia industrial se hace más evidente en las casas de aquellos que viven en las barriadas puebleras, particularmente en Ing. G. N. Juárez y en Pozo de Maza. Entre los tobas, las innovaciones se dan con mayor énfasis, especialmente entre aquellos que tienen un sueldo y pueden adquirirlos. De los útiles para comer, el que prácticamente aún hoy se usa escasamente es el tenedor. Las cucharitas tampoco están muy difundidas, aunque suelen tenerlas para los niños.

En la actualidad, los wichí del área rural usan excepcionalmente tenedores. Los que viven en las barriadas urbanas eventualmente los incorporan a sus mesas. En las casas rurales son las cucharas, cuchillos, platos y cucharones los que forman parte de la utilería. Los cucharones no solo se emplean para servir; quienes lo poseen suelen tomar la sopa directamente desde allí, pasándose unos a otros el útil.

CUCHARAS

Concha

(t.p.) **qo'nek**; (w.) **la'nek**

Las cucharas de concha del bivalvo *Anodontites trapesialis susanae* son usadas tanto por tobas como por wichí. Los se-

gundos llaman **la'nek** tanto al animal como a la cuchara. Aún hoy la emplean, aunque muy limitadamente debido a su escasez o falta en la zona. La falta de estos bivalvos en la región hace que muchos informantes recuerden que no eran de uso habitual. Las que estaban difundidas eran las de "calabaza" o las de barro cocido. La concha es el útil

¹⁶¹ Tales son los servilleteros, posa fuentes, caminos de mesa, paneras, etc.

¹⁶² Este último implemento, propio de los criollos, está especialmente difundido entre los tobas; consiste en una caja de madera con dos compartimientos, con tapa; en uno de ellos se coloca azúcar, en el otro yerba.

privilegiado para tomar sopas o ciertos vegetales cocidos como “poroto de monte”, semillas de “bola verde”, miel, etc. Los wichí para prepararla separan la carne de la concha y ésta ponen a secar; ellos no la hierven porque -según cuentan- así se tornan quebradizas. Otras versiones relatan que a la concha la hierven, y una vez muerto el animal se lo extrae y se le limpian las valvas. Más fácil resulta levantar del campo conchas abiertas, ya vacías. Registramos otro nombre wichí asignado a un bivalvo: **lankye'tax** o **lanchye'tax**; también se le nombra **la'nek'lhos**; en realidad estos nombres son sinónimos de **la'nek**. Este bivalvo, sin embargo, cuentan que es de menor tamaño que el **la'nek**¹⁶³, siendo su uso para afinar la superficie externa de los objetos de alfarería (tinajas, botijas); otros datos relatan que también pueden servir para cucharas, por ejemplo para agregar azúcar al mate o para el uso de niños.

Las valvas de **qo'nek** también sirven como cucharas entre los tobas. Para prepararlas, se hieve el bivalvo en un recipiente. Una vez que el preparado se pone en ebullición se abre la concha; entonces se retiran las piezas del agua, se extrae la porción carnosa del molusco y se la desecha. Se guardan las valvas, las cuales se frotan con grasa para que queden finas y duras. Refieren que las encuentran a orillas de bañados o en lagunas; aparecen en abundancia en tiempos estivales, en días de viento norte. A veces, cuando se pescaba con redes salían dentro de ellas. En otoño-invierno no se encuentran. En la actualidad se consiguen conchas; las compran en Ing. G. N. Juárez, adonde las traerían desde la zona de Potrillo¹⁶⁴. Cuentan que hacia el Pilcomayo no había buenas piezas, que eran chicas. Otros de los sitios de donde se proveen hoy en día es del este de la provincia de Formosa, del hábitat toba oriental, donde suelen ir a cosechar algodón o maní; se menciona en especial la zona de Disciplina como sitio de obtención del útil.

Estas conchas son escasas en la zona de los lhuku'tas; relatan que en ciertas partes, en tiempos del río Pilcomayo era posible hallarlas. En Pozo de Maza antiguamente había en su cañada aledaña, pero ahora no quedan. Cerca de Pescado Negro habría sitios donde es posible hallarlas según algunos comentarios. Según las fluctuaciones de las inundaciones y del comportamiento de los cauces, suelen hallarse o no conchas una vez que las aguas se retiren. Con los viajes y las comunicaciones fluidas que se dan en estos tiempos pueden obtenerse con relativa facilidad de gente que vienen de otras partes, como de la zona del río Bermejo.

Cucharas de barro o pequeños cuencos para comer

(t.p.) **qo'nek a'lewa, ne'mek**; (w.) **to:kal'nek, la'nek to:i'hiot**

Los detalles sobre la fabricación de objetos de arcilla se tratan en este capítulo; véase en el ítem *Cerámica*. Estas piezas fabricaban tobas y wichís porque escaseaban las conchas en el hábitat pilcomayense. Están acostumbrados a ellas pues desde tiempos remotos era una de las alternativas de aplicación para tomar sopas o comidas aguachentas.

Los wichí usaron y aún emplean cucharas hechas de barro cocido (Fig. 13 C). Poco a poco, sin embargo, son suplantadas por las de metal que provienen del comercio urbano. Los objetos que nos ocupan son unos pequeños cuencos de poca profundidad de no más de 10 cm de diámetro; no tienen asas ni manijas. Estas cucharas o platitos para comer reciben varios nombres, uno de ellos se nos revela como foráneo: **kucha'la to:i'hiot**. También simplemente se le aplica la voz genérica **la'nek**, que se asigna a las conchas.

Su uso entre los tobas es muy frecuente aún en nuestros días; en su lengua se llama **qo'nek a'lewa**; según algunos datos a este útil también se llama **ne'mek**¹⁶⁵. La voz

¹⁶³ Carecemos de muestras correspondientes a este molusco. Desconocemos si se trata de otra especie o si simplemente es un ejemplar juvenil.

¹⁶⁴ El Potrillo, localidad cercana, al noroeste de esta provincia en el Departamento Ramón Lista.

¹⁶⁵ **e'mek** = vivienda, casa. Se aplica a la vivienda, pero en el habla, por el contexto, se entiende a cual acepción corresponde.

ne'mek se aplica también a las cucharas de barro o a las metálicas adquiridas de los almacenes. Las cucharas de barro tobas son similares a las de los wichí; también tienen un diámetro de aproximadamente 10 cm.

Pico de “espátula rosada”

(t.p.) **na'hep no#olol, no#olol na'hep, qo'nek 'mayo na'hep**; (w.) **ka#yes kuca:'la** (los jóvenes), **ka#yes to:nile'cax po:'set** (antiguos)

Este instrumento se confeccionaba con el pico de la “espátula rosada” (*Ajaia ajaja*, Threskiornithidae), un ave acuática frecuente en la zona. Según algunos informantes wichí era usada para comer o mezclar. Para prepararla se ataban ambos picos a un palito de modo que tuviera un mango alargado. Su uso no habría estado generalizado ya que hay ancianos lhuku'tas que lo desconocen. Su empleo es asunto completamente del pasado. La voz **ka#yes** aplicada a las cucharas es muy común y del uso habitual entre los masá; **ka#yes kuca:'la** es una manera de hablar de esa gente.

Los tobas también usaban este pico como cuchara, particularmente para tomar el puré de “zapallo” o “anco”, o bien el caldo y carne desmenuzada del pescado seco puesto a hervir. Este artículo se dejó de usar hace mucho tiempo, “porque ya hay de fábrica” nos relataba un informante. Su uso no habría sido muy difundido pues los datos que lo consignan son pocos. Estos picos se extraían del ave ni bien eran cazadas. Los datos refieren que sólo se usa como cuchara el pico superior ya que el inferior es angosto; según ciertas versiones esta pieza se ataba a un palito a modo de manija, mientras que otros informes consignan que se usaban sin ningún agregado.

Cucharas de madera

Según datos wichí, también se tallaban cucharas en madera; éstas eran confeccionadas con especies tales como el “palo cruz” (*Tabebuia nodosa*), “duraznillo” (*Ruprechtia triflora*), “caspi zapallo” (*Pisonia zapallo*), “algarrobo” (*Prosopis alba*), o cualquier otra madera adecuada. Este tipo de útil no tiene un nombre especial; se le aplica

la expresión **to:kal'nek to:hä'lo#**. También lo llaman **cu'chala hä'lo#**. Todavía hoy se usan estas cucharas de madera; las actuales, sin embargo, serían de descarte pues sólo la emplean lejos de casa: durante estancias en el monte, en campamentos u otra situación similar. Las confeccionan rústicamente y una vez usadas las arrojan.

Los tobas cuentan que también usaban unos pequeños cuencos de madera en forma de cuchara, que servían para comer. Su uso pudo remontarse en el recuerdo de los informantes hasta no hace muchos años. Estas cucharas reciben el nombre genérico, **qo'nek**, y también el más restringido -que se aplica a los de cerámica- que es **ko:'yet**. Se confeccionaba con maderas blandas, como las del **ya'talik** (*Albizia inundata*) o **na'se:k** (*Pisonia zapallo*); eran un tanto redondeadas, con o sin manija.

Cucharones de calabaza

(t.p.) **qo'nek chi'mae, qo'nek**; (w.) **ta'pai wucu:'tax, ta'pai 'tox**

Entre los tobas consiste en una calabaza pequeña (**chi'mae 'lo#ok**) partida longitudinalmente por la mitad; era un cucharón que servía para tomar sopas. Recurrían a este implemento cuando carecían de las de barro cocido, concha o madera. Los wichí también las usaban desde antiguo para tomar caldos o comidas aguachentas; entre esta gente pudo observarse aún su empleo. Contrariamente a los wichí, entre los tobas su empleo ya se ha perdido.

Cucharones industrializados

Los wichí que pueden adquirirlos los tienen. Es un útil siempre apreciado ya que para el tipo de comida líquida o aguachenta es ideal. No tiene un nombre especial en su lengua; simplemente le dicen **kucu:'lun**.

Los tobas no tuvieron cucharones en el pasado; no los conocían. Pero en la actualidad están muy difundidos y la mayoría de las familias lo poseen, comprándolos en los negocios del pueblo. Lo llaman **ne:mana'Gat**. Lo usan para revolver, probar o servir, aunque también en el monte o en un campamento comen con él.

CALABAZAS

Los tobas y los wichís sembraban “calabazas” (*Lagenaria siceraria*, Cucurbitaceae) que daban grandes frutos con diversas formas; éstos eran vaciados, desecados y servían para usarlos con distintos fines: para transportar agua, para transportar y conservar miel, para fermentación de aloja. Estos grandes frutos son nombrados por los wichí como **wucu:’tax**, **wucu:’tax to:’wewx**. Otra denominación apuntada para el fruto vaciado para contener miel, semillas o llevar agua es **wucu:’tax to:’lhot#i**. En ocasiones, estos grandes frutos eran seccionados y los usaban como fuente o bol para remojar “algarroba”, colocar frutos hervidos, etc.¹⁶⁶. Los frutos más pequeños partidos servían a modo de cucharón para tomar caldos o beber aloja; este instrumento también denominan **ta’pay t#ox**. (cáscara amarga), sobreentendiéndose que es de la calabaza (véase ítem *cucharones de calabaza*).

Los tobas nombran **o’wete** al fruto grande, actualmente desaparecido de sus huertos. Su uso difundido fue como bol (**ko’kie**; **o’wete ko’kie**) en el cual se añapeaban los frutos de los distintos tipos de “algarrobos”, o se ponían otros frutos cocidos para comer [por ejemplo los del “poroto de monte” (*Capparis retusa*)]. Estas “calabazas” servían también para construir los recipientes para fermentar alojas o para guardar miel; este artículo era una materia prima importante (véase más detalles en el capítulo **Agricultura**, ítem *Lagenaria siceraria*; también en el capítulo **Bebidas** se tratan los recipientes de “calabaza” para fermentar).

Cucharones de calabaza

Véase en el ítem que antecede, *Cucharas*.

Mate

(t.p.) **chi’mae**, ‘mate; (w.) **ma:’ti’hi**, **ma:ti’hi**
to:wucu:’tax o **wucu:’tax to:ma:’ti’hi**

Tanto wichís como tobas destacan que el “mate” o calabaza para beber el mate les era conocido en tiempos pasados, que era un artículo muy propio de sus huertos tradicionales, al que le daban otras aplicaciones pero no éste ya que les era desconocida la bebida. Desde los inicios del contacto con los criollos se adoptó este útil para beber el mate. Pero en la actualidad prácticamente nadie lo usa; el objeto fué reemplazado por otros fácilmente asequibles en el comercio: tallados en madera, enlozados, en plástico, “guampas”¹⁶⁷, etc. Se hace notar que la “calabaza” es muy quebradiza, se calienta fácil, etc. Este desuso hizo que se desinteresaran aún más por el cultivo de la planta entre la gente nueva. Sin embargo, entre los wichí eventualmente algún hombre mayor las siembra y obsequia los frutos a amigos y allegados. Hace algunos veranos un vecino de Pocitos así lo hizo y obsequió a mucha gente, pero pronto estos útiles se perdieron por las consabidas roturas.

La guampa es también usada para cebar tanto el mate como el tereré. Este material se obtiene especialmente proveniente del mercado paraguayo. El objeto confeccionado con astas se nombra en lengua wichí **tu:’lu#ye**, **ma:’ti to:tu:lu#ye**, **ma:’ti’hi to:tu:lu’ye** [**tu:lu#ye** (**tu:lu**= vacuno; asta = **la’ye**)]. Los tobas también las tienen incorporadas en su utilería nombrándolas simplemente **wa’ka l(e)’pe**: cuerno de vaca (**wa’ka**= vacuno; **l(e)’pe**= cuerno).

La bombilla, indispensable para chupar el mate, consistía antiguamente según algunos datos de los wichí en un palo ahuecado; éste era de “escayante” (**lu:’tek**), y **lu:’tek ha’lo#** era el nombre asignado al instrumento. La bombilla es un utensilio reciente, de ahí que son varios los nombres que se recuerda se le impuso con el paso del tiempo. El nombre de mayor difusión hoy en día es simplemente una corruptela del español: **wum’liya**. Recuerdan que en años pasados los ancianos usaban las voces **to:’lhot#i**, y también decían **to:po:h’ni**. Las primeras

¹⁶⁶ Los wichí mencionan un instrumento que sería un equivalente de estos boles. Se relata de un tipo de lavador para añapas, hecho de **supjwa’yewk** (*Pisonia zapallo*), que también fue reemplazado por productos industriales. Se llama simplemente **supjwa’yewk**.

¹⁶⁷ *guampa*: del quichua *huampuru*, a través del mapuche *huampar*. Designa el cuerno vacuno (Cf. Morínigo 1966: 290).

bombillas llegaron desde el noroeste, traídas a la vuelta de los ingenios; hoy en día se venden en todos los comercios formoseños. Pese a que se evoca la expresión **lu:’tek ha#lo**, aplicada a la bombilla hecha con “escayante” (**lu:’tek**, *Mimozyanthus carinatus*), este nombre es ambiguo pues se aplica a otros implementos, como por ejemplo al arco para flechar.

Las bombillas entre los tobas actuales también son las que se obtienen del comercio pueblera. Las nombran **’mate ’lo#o**, pero recuerdan un nombre que lo designaba tiempos atrás: **ano#o**. Según recuerdos que pudimos registrar también las primeras bombillas se trajeron desde los ingenios. La gente era, sin embargo, escasa de recursos para adquirir pero era ingeniosa al mismo tiempo. Es así como con habilidad se preparaban estos implementos con cañas finas y jóvenes de **qoqo’ta** (*Arundo donax*). Los tobas evocan también que en aquellos años de carestía, había mujeres habilidosas que fabricaban en cerámica el mate y el recipiente para calentar agua; éstos eran una taza y una vasija para el agua respectivamente.

ESPÁTULAS

Los antiguos tobas usaban un palito redondo cualquiera para revolver; ahora se talla una madera resistente dándole forma de espátula que llaman **’no:hek lo#o** (**’no:hek** = comida; **’lo#o** = para mezclar). Este útil no es muy antiguo; gente anciana nos comentó que eran ya adultos cuando empezaron a verlas (tal vez unos 50 años atrás). Se confeccionan con maderas resistentes como por ejemplo de “algarrobo” o “palo cruz”. Según se refiere esta talla es un préstamo tomado de los criollos porque antiguamente se usaba para revolver cualquier palillo. Otra expresión que le aplican es “comida **’lo#o**”, que es la manera actual para referirse a ella.

Los wichí también usan un palito derecho que sirve para revolver; éste se guarda, puesto que se usa frecuentemente. Al palo se le despoja de su corteza, se lo prefiere limpio; aunque se puede usar cualquier palo, se indican como aptos al “palo santo” y al “duraznillo”. El instrumento también se talla y se prepara dándole la forma laminar y espatulada; este instrumento también se

conserva como parte del ajuar doméstico. Este útil posiblemente es un modelo tomado de los criollos; no tiene un nombre especial, simplemente se lo llama **kumila’kya**, **kumila’kya to:hä’lo#**, **to:lha’tax k#ya to:ha#lo**. Su confección suele ser en maderas resistentes como el “escayante”, “algarrobo blanco”, “algarrobo negro”, “tala”, “duraznillo”, entre otros.

MAZA

(t.p.) **’pon**; (w.) **e:’tek’tax**

Si bien la maza es un instrumento de caza, pesca y bélico, también algunos informes tobas consignan que se le dio uso en la cocina. La maza usada en las actividades mencionadas se describe en cada caso en el capítulo respectivo. Cuentan los tobas que este útil servía en la tarea culinaria para trozar huesos grandes, cual martillo, de modo que las presas entren en las ollas y pueda prepararse así una sopa. El **’pon** usado era el que servía en los otros menesteres, o bien era un simple palo duro *ad hoc* que servía para la situación; aparentemente no se confeccionaba uno que sirviera específicamente para la cocina. Debe señalarse que no hay consenso en cuanto a que esta utilidad fuera común.

Los wichí no relacionan este útil con la actividad culinaria u hogareña; a este instrumento se lo asocia únicamente con el trabajo en el campo o para pelear.

FUENTES

(t.p.) **qadeko’ki ’napam ’lo#ok**, **ko’ki ’napam ’lo#ok**, **ko’ki molo’lek ’lo#ok**. Idem, para otras especies cambiando el nombre: por ejemplo **’heñiet**. Otro nombre que le daban a este útil era **owe’lae**; así, **owe’lae molo’lek ’lo#ok**, **owe’lae ’napam ’lo#ok**; (w.) **to:lhoq’his to:cot#oi to:’hës**

Cuando el caparazón (**’lo#ok**) de “mulita” (**molo’lek**) o el de “pichi” (**’napam**) era grande, los tobas lo usaban como bandeja o fuente para poner una ración de fruta para convidar; tales casos se daban cuando tenían preparados de “bola verde” o “poroto de monte”; entonces los cargaban en el recipiente y lo llevaban a

entregar. Un testimonio evoca aquellos caparazones útiles: “Mi madre lo usaba; ahora lo sacamos y lo botamos”. Los caparazones de otro “pichi” de menor tamaño (**‘heñiet**) también se usaban para este fin; se cargaba en él frutos más pequeños como los del “mistol”. Para preparar esta fuente se extrae la carne para cocinarla aparte; entonces se coloca el caparazón sobre el fuego de modo que se quee la porción carnosa adherida y se seque el “cuero”. Luego se extrae del fogón y se deseca al sol. Ni bien cazan el **molo’lek** o el **‘heñiet** le “calzan” o sujetan el caparazón con un palito de manera que no se replieguen y cierren. Servía para guardar sobrantes de comida. La voz general que se aplica a esta fuente o plato es **ko’ki**.

Los wichí aparentemente usaron limitadamente como vajilla estos caparazones. Una vez cazado el animal, la carne para comer era separada del mismo; la carne restante sobre el “cuero” se chamuscaba o la quemaban un poco y luego la raspaban con un trozo de madera. Lo lavaban o lo frotaban con ramas de plantas y, por fin, lo secaban al sol. Así el implemento estaba listo para usar. Son diversos los usos que daban a estos objetos: para poner caldos, carne de pescado, frutas cocidas, añapas, miel. Se empleaba para el autoconsumo o bien para dar algo de obsequio adentro (“para convidar”) a un vecino o familiar.

Son varias las especies mencionadas entre los wichí para preparar estas fuentes: el “pichi” (**jwëna’tax**), las “mulitas”, el “gualacate” o el “tatú carreta”.

El caparazón de “mulita” (**juk#a’cax**) servía como pote para guardar sal.

RECIPIENTE DE HUESO DE “SURI”

(t.p.) **ma’ñik noqo’lit**; (w.) **won’lhox t#uk lhi’le**

La quilla (huesos soldados del esternón) del “suri” (*Rhea americana*) se prepara para que sirva como un platillo o cucharón para colocar la comida o bien como fuentecilla para obsequiar a algún vecino un poco de miel o un poco de comida. Lo usaron ambos grupos étnicos, pero en la actualidad este

implemento está en completo desuso. Su confección era simple: se separaba del ave la porción ósea, se la despojaba de carne, y por fin se la limpiaba minuciosamente. En otros casos el hueso queda como resto, luego de consumirse toda la carne. La forma de la quilla en el “suri” tiene una forma de cuenco, el cual es pulido hasta obtener una forma cimbiforme, con 18-20 cm de longitud y 6-8 cm de profundidad. Los wichí lo usaban preferentemente para poner grasa y miel (Fig. 21 D).

CORTEZA PARA GRASA

(t.p.) **neki’yaGaki e’paq**; (w.) **to:’lhoq’wet**¹⁶⁸

Los wichí y los tobas relatan que en tiempos pasados, tanto las grasas de pescado como la carne asada se colocaban para servirse encima de un trozo de corteza de “algarrobo” (*Prosopis alba*). La corteza del “yuchán” (*Ceiba insignis*) es también reputada para este fin, teniendo la ventaja de ser blanda y fácil de trabajar. Este útil ocasional lo aplicaban durante las pescas ante la falta de otro utensilio. Sólo la corteza del “algarrobo” y la del “yuchán” reúnen las condiciones para este fin: son largas, anchas y resistentes. Terminado de usar el objeto se lo desecha. Los tobas recuerdan que en los obrajes cuando alguno no tenía plato, también se improvisaba este útil.

TROZOS DE CAÑAS PARA COCCIÓN

(t.p.) **chita’kye qoyi’ton**

En tiempos del río Pilcomayo la “caña de Castilla” (*Arundo donax*) crecía abundante en sus riberas. Los tobas la usaban para preparar un útil de cocción, cuya descripción se da a continuación. En estos sitios de pesca extraían las cañas verdes, a las cuales cortaban uno de sus extremos por debajo de un nudo, de modo que quedaba como una pequeña cazuela o vasito. Este trozo de caña abierta se plantaba en el piso, cerca de la fogata de asados y se ponía dentro de ella trozos de carne grasienta; por su cercanía con el calor, el contenido se cocinaba y se

¹⁶⁸ Uno de estos objetos, hecho con un trozo de corteza de “algarrobo” se nombra **to:lhoq’hi to:jwa#a’yewk t#ox** (corteza de “algarrobo” para comer).

desleía la grasa. Esta grasa se mezclaba con la carne asada o bien se bebía directamente. Una vez empleado el útil se desechaba. Éste se llama **chi'takie qoyi'ton**; esta voz indica un recipiente donde calentar la grasa. Es por ello que se aplica a otros tipos de vasijas, como una hecha de barro o metal. La caña debe ser verde, si no se quema. Este instrumento puede servir para guardar un poco de grasa de un día para el otro. Si se le busca una tapa adecuada de madera, sirve –como si fuese un frasco- para conservar grasas (de pescado u otro animal) para uso medicinal.

En ciertos pescados muy grasosos, como el “surubí”, la grasa gotea mientras se asa. En el sitio donde caen las gotas se coloca un recipiente para reunirlos. Antiguamente, se recurría a la caña así preparada, que a medida que se llenaba se traspasaba a un recipiente más grande o bien la bebían directamente. Hoy en día se reúne en latas u otros cacharros.

CERÁMICA

(t.p.) **a'lewa na'wok**; (w.) **i'hïot**

Tanto los wichí como los toba utilizaron un conjunto de elementos fabricados con arcilla que están vinculados con la alimentación; además de éstos hay que citar también las pipas de barro que solían ser usadas para fumar -entre otros momentos- luego de comer. Citaremos en primer término las ollas y fuentes, completamente desaparecidas en la actualidad. Los botijos para agua, las cucharas y las tinajas -que se obtuvieron por el contacto con los criollos-, persisten en nuestros días.

Para la preparación de estos objetos se extrae la arcilla apropiada de los sitios donde se conoce que se encuentra. Los wichí cuentan que es una tierra negra y dura la apropiada; ésta se nombra **i'hïot to:ik#ya'lax**, **i'hïot to:ich#ya'lax**. Los tobas a su vez tienen un conocimiento muy exacto de las tierras de mejor calidad para confeccionar estas piezas. Estas tierras reciben un nombre genérico: **a:li:hik**. Se buscan arcillas de color rojo o negro, que son cuidadosamente observadas, que no estén mezcladas con arena. Para esto las mujeres mascan y paladean la textura de la tierra, así como si es salada o no. Estas tierras aptas se

nombran **a'lewa 'ledaGaik** (tierra negra) y **a'lewa 'to:maGadaik** (tierra roja). Pudimos averiguar la técnica así como el procedimiento seguido hoy día para los útiles aún en uso, que como se señaló, son los recipientes para el transporte y conservación de agua y la cuchara.

Informaciones wichí nos relatan que se fabricaban varias unidades de cada objeto ya que al cocinarse se rompían con gran facilidad. Seguidamente se describe brevemente la tecnología aplicada por los tobas.

El barro transportado se seca bien y se muele; lo tienen separado. Aparte, se tiene trozos de vasijas rotas; éstas se queman al fuego, se muelen y se agregan a la arcilla; este material oficia de antiplástico. Para lo mismo también suelen ser usados fragmentos de hueso. Se debe prestar mucha atención que ambos ingredientes no tengan incorporadas basuras, palitos, etc., ya que si así fuera la pieza se rompe al cocinarse. Las proporciones de uno y otro material son iguales, se remoja con un poco de agua, amasando con las manos. Primero se construye un pequeño cuenco; a él se le van adosando tiras que van pegándose unas a otras con ayuda de los dedos; luego, con el dorso humedecido de una concha se pule por dentro y fuera. Si el objeto que se construye es un botijo, se hace del siguiente modo: se siguen agregando tiras hasta el angostamiento de la boca, donde, para pulir la parte interna se usa un trozo de “caña de Castilla” (*Arundo donax*) o un palito. Para colocar las asas, se hacen pares de orificios con un palito de uno y otro lado; en ellos se introducen los extremos de la tira de barro y se trabaja con los dedos a fin de emparejar. Al concluir el objeto, se moja y se alisa toda la superficie con los dedos. Una vez armada la pieza, la llevan al sol, la ponen sobre un trapo. La labor se inicia a la media mañana, cuando el calor es suficiente y la masa no corre el peligro de desmoronarse. Toda la tarde se pone al sol y al anochecer lo guardan; al otro día, al atardecer, se enciende fuego con leñas, que son ramas o trozos finos; éstas se colocan en un hoyo; como combustible se usan panes de bosta de vacuno. Cuando el calor es suficiente se coloca la pieza dentro del hoyo con las leñas ardiendo. La cubren con otras leñas y bosta y

la dejan arder. Dejan así toda la noche. Al amanecer el objeto está cocido. En tiempos pasados, cuando se carecía de bosta, se recurría a ramas o rajas delgadas de cierta clase de leña; el uso del “algarrobo” es el más indicado (Fig. 13 A-B).

La carencia de buena arcilla es una de las razones por las que las wichí ya no preparan objetos. En Pescado Negro y en todo su hábitat tradicional esta calidad de tierra es rara. Sólo en Ceiba (**hi#ihnaqa'tax**) había material utilizable. En Ing. G. N. Juárez, sin embargo, abunda arcilla de calidad y es allí donde suelen preparar las piezas durante sus estadías en el pueblo. El barro (**i'hiot**) es fácil de obtener allí pues en los bordes de las represas y excavaciones se acumula la arcilla extraída. Cuentan que para el sector del río Bermejo hay una arcilla excelente de color rojizo con la que se hacen piezas de muy buena calidad, que se consiguen por intercambio o por compra.

La técnica wichí es similar a la toba. Partes iguales de arcilla y antiplástico se remojan en su justa medida de manera que no se suelten las tiras de barro. El antiplástico es hueso molido de vacuno, burro o caballar, o bien, trozos pulverizados de otra cerámica descartada. Huesos de animales del monte no habrían usado para esto. El molido de uno y otro ingrediente se hace aparte sobre sendos cueros; la mezcla se humedece y se amasa. Los pasos son en todo similares a lo descrito antes. El quemado de la pieza, también es en todo similar; al oscurecer se colocan los combustibles en un pozo y se deja allí hasta la mañana; en algunos casos la pieza sale correctamente, en otros, estalla. Como combustible es estimada la bosta de vaca; a falta de ella, especialmente en tiempos pasados, se usaba como leña corteza de “quebracho blanco” junto con ramas secas de “cardón”; corteza de “algarrobo” también sirve. El “cardón” sólo no sirve; debe ir mezclado con un combustible adecuado, por ejemplo con un poco de bosta.

Cuando un botijo o una tinaja se resquebraja, los tobas usan para parchar la resina de “brea” (**paGa'chik li'cha#a**, *Cercidium praecox*). La resina se extrae de dos maneras: a) se quema una rama y por efecto del

calor exhuda el líquido; éste se embadurna en el extremo de un palito. Luego se calienta nuevamente y se coloca en la parte quebrada. b) De la secreción del árbol, o de una herida que se le practique se junta 1-2 días después, se lleva a la casa y se adhiere con los dedos; luego se le aproxima un tizón y se aplasta con los dedos de modo que la resina entre en la hendidura. Se conceptúa como muy duradera: “no sale más” grafica el dato. La gente nueva ya no usa esta resina, la suelen reemplazar por la cera de “yana”. A veces, por mucho apuro, también puede recurrirse a la resina de “palo santo”; ésta, sin embargo, en 2-3 días se despega. Los wichí no usan resinas vegetales en general, pero hay datos que consignan que suele recurrirse a la de “palo santo”. Tampoco hay consenso en cuanto al uso de ceras para parchar las fisuras; según ciertas informaciones ellos aplican las ceras de varias abejas, tales las de “yana”, “moro moro”, “mes-tizo” y “alpamiski”. Se trata de seguir usando el botijo ya que su confección es trabajosa. Otros datos desconocen el uso de ceras.

Ollas de arcilla

(t.p.) **'Biye**; (w.) **tu'wex to:i'hiot**

Los tobas y los wichís hacían uso de ellas para hervir y, en especial para preparar sopas. En idioma wichí, el nombre **tu'wex** también se da a las cacerolas; una olla de hierro con patas nombran **tu'wex to:taqolo#ihĩ**. Estas ollas y cacerolas metálicas se llaman **taGa'ki** en toba.

Los wichí mencionan su especial predilección para la cocción de pescados en estos recipientes y también hacen notar que la carne del “oso hormiguero” era muy bien cocida en este útil. También se usaba para los frutos de “poroto de monte” y “bola verde”. Recuerdan que aquellas ollas carecían de tapas; la cocción se realizaba abierta. Cuando la carne se cocinaba, la grasa iba a la superficie y allí mismo se pringaba con ella los trozos de carne. Varios de nuestros ancianos informantes tobas y wichís recordaban haberlas visto en uso; la difusión de las ollas de hierro relatan que se dió a partir de las idas a los ingenios azucareros.

Fuentes de arcilla

(t.p.) **ko:'yet**; (w.) **ya'pel to: i'hiot**

Los tobas y los wichís construían en tiempos pasados unos recipientes cuya función era la de una fuente, bol o lavador. De hecho, son éstos los útiles industrializados que hoy en día los reemplazan. Su uso privilegiado es -y fue- para el añapeo de frutas trituradas.

Botijo

Véase su tratamiento en el ítem **Fuentes de Agua**.

Cantimplora

Véase su tratamiento en el ítem **Fuentes de Agua**.

FUEGO Y COCCIÓN

Fuego

(t.p.) **'dole**; (w.) **i:'tox, ü:'lhet** (mi fuego), **la'lhet** (el fuego).

Taladro

(t.p.) **'Bi**; (w.) **i:h'nët hä#lo, yi'tox hä#lo, hä#lo to:tih'net**; taladro = **hä#lo**; las partes que lo constituyen no tienen nombre especial, la nomenclatura es para el útil completo.

Es un conocido útil entre las etnias chaquenses. Consta de dos partes: un trozo de madera (durmiente) y un palillo o taladro. Para construirlo los tobas usaban los leños secos de **kowa'qa** (*Funastrum gracile*), **kili'li#i** (*Capparis tweediana*), **pi#tala'dik** (*Lycium cuneatum*) y **pa'lidoqoik** (*Tabebuia nodosa*); aseguran que el primero mencionado es el de mejor calidad. Para preparar el durmiente se sirven de un trozo de tallo al cual se le practica uno o más agujeros. Según algunas versiones aquel que lleva uno sólo lo usan hasta tres veces, según otros datos se emplea una sola vez. Después le practican otro nuevo en el mismo palo; cuando se llena de cavidades lo desechan. El perforador nunca se cambia; este palo se colocaba dentro de una caña (**'qoqo'ta**, *Arundo donax*) para protegerlo. Habitualmente se llevaba al campo uno sólo. A veces

la base era de **kowa'qa** y la varilla de **kili'li#i**; según parte de los datos es mejor si son distintos materiales, mientras otros aseguran que deben ser el mismo; se dice que el palo no se bota, y el mismo agujero se puede usar varias veces. Si el taladro es corto, se ata a un palo más largo que sirve de manija. Se hace girar unas veces y ya está. Para obtener fuego, se sostiene con los pies la base provista de agujeros y se fricciona hasta que salga humo, prosiguiéndose la acción hasta sacar fuego. En el momento de la fricción se pone al lado, pegado, un combustible (trapo, hojarasca, virutas) que arde al contacto del calor producido por la fricción.

Los wichí usaron también el taladro manual. Como durmiente, se menciona el leño seco de "bejuco" (**ni'ciowk**, *Funastrum gracile*), *Lycium cuneatum*, "bobo" (*Tessaria integrifolia*), "suncho" (*Baccharis salicifolia*). El leño del "cardón" (*Stetsonia coryne*) se refiere también como útil para el durmiente. Para el taladro, que estaba hecho de madera dura, era muy estimado el "duraznillo" (*Ruprechtia triflora*). Los procedimientos de empleo son similares a los de los tobas. Tampoco entre ellos hay acuerdo en el número de orificios, las veces que se usa cada uno de ellos, lo mismo que sobre el uso sostenido del taladro, etc. Según algunas versiones el durmiente se conserva para su uso en varias ocasiones, en tanto que el palillo sí se desecha una vez usado. A pesar de su desuso, hoy día, ante la eventualidad de carecer de fósforos o encendedores, los jóvenes conocen este útil y lo improvisan en sus andanzas por el monte.

Yesquero

(t.p.) **newa'Gañihik 'dole, 'dole wa'ka le'pe:, newa'Gañihik wa'ka le'pe: ó wa'ka le'pe: newa'Gañihik**; (w.) **to:qa#i'tox, tu:'lu lak#ye, tu:'lu#ye to:qa#i'tox, yi'tox tu:lu#ye**; al yesquero vacío, sin yesca, se le dice **yo'toxhi**

Tanto los toba como los wichí manifiestan claramente que este útil lo adquirieron del contacto con los criollos en los ingenios, especialmente a partir de tener acceso a las astas vacunas. Los antiguos tobas poseían el

yesquero de asta de vacuno, dentro del cual se ponían fibras quemadas de “chagua” (bromeliáceas). Para sacar el fuego se golpeaban dos piedritas o un metal contra una piedrita al borde del asta; el impacto echa chispa, la cual toca la yesca. Allí sopla el operador y arde, se arrima un trapo u otro combustible, se sigue soplando y da una pequeña llama; este fuego se acerca a basurita o un manojito de pasto, se sigue soplando y al fin se pone encima las leñas. El asta tenía una pequeña tapa hecha de “calabaza” que servía para calzar y evitar que la yesca caiga. Según ellos sólo se hace de asta, aunque hay información que revela que también usaban la cola de “mulita” (**molo’lek**) o del “pichi” (**‘napam**).

Además de las astas, los wichí usan -de manera más difundida que los tobas- la cola (**lak#yos**) de “mulita”, “pichi moro”, (**juk#a’cax**) o de “pichi” (**jwena’tax**). A éstos lo llaman **juk#acax la’k#yos** y **jwena’tax k#yos** respectivamente. Las colas o las astas se rellenan también en este caso con fibra de “chagua” quemada y se tapan con un trozo de “calabaza”. Para producir la chispa suele usarse un pedazo de lima y una piedrecita.

La “piedra blanca” y el “hierrito” traían los tobas y los wichís de los ingenios y les duraban hasta el año próximo, cuando se diera el retorno al lugar.

Pantallas

(t.p.) **‘haw, ‘haw ‘mayo la’wa;(w.) to:qahëi ‘kywx**

Para las pantallas los tobas usan las alas de “pelicano”, “garza” (**qologola’Gaik**), “chuña”, “charata”; también son usadas, pero limitadamente, las de ambas “bandurrias” (**qo’tat** y **qata’tat**), “pato”, “yulo”, “cigüeña pata colorada” (**‘waqap**); las de “cigüeña cabeza pelada” (**ne’damek**) eran de poco uso pues no son resistentes. Los alones de falconiformes no se mencionan que se usen para este fin. Los tobas separan las alas, las despliegan y las introducen entre ceniza caliente; o bien las colocan -también abiertas- sujetadas con las manos al calor

del fogón. Los alones se pueden quemar algo; pero así ya están listos para abanicar.

Las pantallas trenzadas de palmeras son artículos nuevos; más raro habría sido una especie de plumero de plumas de “suri” que se usaba para soplar y también para barrer el piso. Sobre este implemento hay poca noticia. Entre los tobas las pantallas eran usadas también para soplarse las personas. Es posible ver aún hoy estos objetos en muchas casas.

Entre los wichí las versiones no son coincidentes; para avivar el fuego según unos no se emplean los alones de aves, éstas servirían sólo para abanicarse en días de calor. Se recuerda que la función de avivar el fuego cumplía una zapatilla vieja o un pedazo de cuero. Otras versiones sin embargo adjudican esta finalidad a varias especies de aves: “pato picazo”, “bandurria”, “palapala”¹⁶⁹, “espátula”, “cigüeña” (**wit’nax**), “patillos”. Es destacable, sin embargo, que es rarísimo ver hoy alguna pantalla en uso entre esta gente. En Pescado Negro no las vimos en ninguna casa; esta función cumplen hoy día un cartón, un trozo de hojalata, un plato, etc.

Leña

(t.p.) leña = **na’lonek** (sing.); **na’loneki’pi** (pl.); tizón = **‘dole la’hek**; humo = **ne’mala#a**; ceniza = **‘halo**; carbón, brasa = **po’qo**; ascua = **po’qo e’danye**; llama = **la’waq**; (w.) leña = **to:’lhet, to:lhe’tes**; ceniza = **i:’tox’(u)muk**; **ü:lhetu’muk**; carbón, brasa = **i:’tox jwi’hio**; puede decirse simplemente **jwi’hio**; humo = **te:’cax**; chispa = **te#yelh**; llama = **yu’hü lak#e**

Entre los wichí son varias las leñas apreciadas para la cocción; en general coinciden con los tobas, tales son el “quebracho colorado”, “algarrobos”, “mistol”, “quebracho blanco”, “escayante”, “guayacán”, “palo santo” (para luz), “tusca”. Se menciona como un tanto desagradable al “quebracho colorado” debido a que su chisporroteo les impide permanecer cerca del fuego. En cuanto a la “sacha sandía”, ella es poco

¹⁶⁹ Digno de destacar es que se le adjudique algún uso a un animal carroñero como es la “pala pala”, siempre vituperado y temido por su costumbre necrófaga y su color negro. La especie se trata de *Cathartes aura*, Cathartidae.

apreciada no tanto por su mal olor sino por sus efectos tóxicos que les atemoriza emplearla aún como leña. Algunas leñas, pese a que las usan, son consideradas como que se consumen pronto, y por tanto recurren poco a ellas; es el caso del “duraznillo”, el “ancoche”, el “palo cruz” o el “chañar”.

Las mejores leñas para el tiempo frío, para dar calor, son: “quebracho colorado”, “quebracho blanco” y “algarrobo blanco”; también es bueno el “escayante”, “algarrobo negro”, “chañar”, “tusca”, “palo matico”, “mistol”, “guayacán”, “sacha sandía”, “ancoche”, “suncho” y “bobo”.

Los tobas refieren que el “palo santo” da luz; es para cuando no hay luna y está oscuro. También el humo da un olor que ahuyenta insectos. Es el que mejor arde; de mañana temprano, para preparar rápido el fogón se usa unos trozos para iniciar el fuego. Los wichí también lo estiman por su capacidad “ardedora”, lo comparan con el kerosén. En tiempos lluviosos, cuando las leñas no arden, con un par de trozos de esta madera se hace un buen fuego. Su humo, sin embargo, no es adecuado para cocinar pues da mal sabor a los alimentos según señalan en ambos grupos étnicos. En general se la desestima para los asados (deja negra la carne, el pescado), pero para cocciones en olla se puede emplear.

Según indicaciones tobas la mejor leña para asados es la del “algarrobo”, que no da olor feo, y la de “quebracho colorado” que es recomendada para que se ase bien una carne. La “bola verde” no se usa, tiene olor muy fuerte, nunca se pone al fuego, no se saca para leña. Si el humo va al ojo, pica. Tampoco les resulta grata la leña del “sacha membrillo”, la que al ser quemada despiden un olor desagradable que les recuerda a la “comadreja”, aunque otros dicen que sí se usa. El “quebracho blanco” y la “sacha sandía” se usan para calentar, no para asar. Ambos tienen olor, debe ser bien seco, si no da una humareda un tanto desagradable. El “quebracho blanco”, una vez que arde da ascuas que no despiden olor y son buenas para el asado, pero mientras se quema sí es desagradable. Otros palos también son usados eventualmente: “palo cruz”, “duraznillo”, “mora” según pudo verse entre los tobas.

Los wichí también concuerdan en lo poco aptas que son como leña las especies de *Capparis* (“sacha sandía”, “sacha membrillo” y la “bola verde”); el “palo santo” tampoco se usa para asar, aunque sirve para calentar ollas. Hay ciertos palos que sirven poco, arden rápido y prácticamente no se usan; tales son: *Zizyphus mistol*, *Cercidium praecox*, *Albizia inundata*, el “cardón” (*Stetsonia coryne*), la “sacha pera” (*Acanthosyris falcata*), y desde luego el “yuchán” (*Ceiba insignis*). Si bien estas maderas no son óptimas como leña para cocción o para dar calor, suelen usarse para situaciones específicas. Tal es el caso, para la cocción de la cerámica que se requiere leña de calor tenue como es la del “cardón” (*Stetsonia coryne*) seco.

Atizadores

(t.p.) **ne’polgeana’Gat, ne’polgeana’Gat po’qo ’lo#o, ne’towohogona’Gat, ’dole ’lo#o;** (w.) **hä#lo to:totxe’xi:t#ox.**

Los wichí y los tobas siempre tenían atizadores y los siguen empleando hasta la actualidad. Este instrumento consistía en alguna varilla para remover o para romper una brasa. Se prefieren palos verdes, que son los que resisten y no se queman.

Los wichí usan este instrumento para remover brasas, para que éstas ardan más, sobre todo cuando se asan pescados. Además de su aplicación en cocina, también en invierno se usa para avivar los fogones. Lo preparan de maderas resistentes y durables; lo raspan y lo guardan. Es indicado el “escayante” (*Mimozyanthus carinatus*), por ser fuerte. No existe un nombre específico en lengua wichí para designar este útil; puede escucharse la expresión **i’tox’k#ya**, pero ésta tiene otros significados, como por ejemplo, es el nombre que le dan al yesquero. La más apropiada es **hä#lo to:totxe’xi:t#ox.**

Los tobas también siempre lo tienen cerca del fuego. Es un simple palo recto, resistente. A diferencia de los wichí, no suele prepararse con una madera pesada y dura; el “tala” es para ellos una buena madera para este implemento.

Cuerda para leña

(t.p.) 'ñik, ne'chiagana'Gat; (w.) to:'lhewk(u)-'t#aq, ni:'yowk

Véase su tratamiento en el capítulo **Recolección**.

ASADORES

(t.p.) 'he:Bit; (w.) to:si'non'wet (se usa para los dos tipos de asadores)

Hay materiales considerados como aptos y hasta reputados por su cualidad para este fin: *Tabebuia nodosa*, *Achatocarpus praecox*, *Acacia praecox*, *Solanum argentinum*, *Baccharis salicifolia*, *Celtis* spp. Algunos son poco durables, como son los preparados con *Baccharis salicifolia*. En ambos grupos étnicos se da un uso privilegiado a los asadores para la cocción de pescados. Sin embargo, los asadores sirven también para otras carnes, sean aves, mamíferos, entre otros.

Los asadores de ambos grupos étnicos generalmente tienen de 1 a 1,5 m de longitud; en uno o ambos extremos se aguza para clavarlo al piso. Existen de dos tipos; uno entero en el que se ensartan uno o varios pescados, otro, hendido en su parte superior, en el cual se colocan los pescados grandes, abiertos. Los asadores se usan repetidas veces; antes de ensartar nuevas tandas lo raspan con un instrumento filoso (cuchillo, machete) con el fin de retirar los restos de la anterior cocción, la grasa pegada y el hollín acumulado (Figs. 15 A y 25 D).

Para la fabricación del palo hendido, se lo calienta antes de partirlo; se lo aproxima a la llama, y se lo retira antes de quemarse, luego lo cortan lentamente. En otros casos se soasa entre las cenizas, tal es el procedimiento que se aplica al "suncho" (*Baccharis salicifolia*). Se recuerda al "cabra yuyo" (*Solanum argentinum*) por su excelente calidad para este fin, tanto que ni requiere ser calentado.

Entre el asador hendido se coloca el pescado abierto, colocándose un travesaño de palo atrás y otro adelante para que el pescado no se parta. Se pone una atadura para que la hendidura no se abra. Esta atadura es habitual hacerla en nuestros días con un alambre metálico; tradicionalmente, tanto entre tobas como wichís se recurría a tallos de

lianas; son especialmente aptas las de *Arrabidaea corallina*, *Funastrum gracile* y *Mascagnia* sp. Se menciona entre los wichí como palos aptos para este tipo de asador al "suncho", "tala" y "duraznillo", "cabra yuyo", "poroto de monte". El "palo santo" también es muy bueno; dicen que no da mal olor si se le quita la corteza.

Entre los tobas son considerados inaptos, por su mal sabor –'chiem- (fuerte, picante, que se traspasa al asado) la "bola verde" (*Capparis speciosa*) y el "ancoche" (*Vallesia glabra*). Entre los wichí, sin embargo, el "ancoche" no es desestimado por algunos, pero tampoco aprecian la "bola verde". El mal sabor de la "bola verde" que se traspasa al asado, cuentan los tobas que se puede evitar pelándolo al palo y soasándolo previamente sobre el fuego; hecho este proceso se le va el mal gusto; también no tiene inconvenientes si el palo está seco. Pero la "sacha sandía" (*Capparis salicifolia*), tan temida, es descartada. Algunas maderas no son aptas pues no soportan el calor y el peso; los wichí refieren en este rubro al "lecherón" (*Sapium haematospermum*).

El **pioGola'dik** o **ni:'cax 'lhoq** (*Solanum argentinum*) se usa para asadores no hendidos pues así no se parte. Sin embargo hay quienes refieren que se usa también hendido y que es de gran calidad según asentamos más arriba. Este arbusto crece muy robusto a orillas de cauces de agua y de entre ellos eligen los más rectos.

HORNO SUBTERRÁNEO

(t.p.) nawe'ge, we'ge; (w.) to:hnut#i, öh'nont#i (mi horno)

El horno subterráneo tuvo gran importancia sea entre los tobas como entre los wichí. Entre los tobas se usaba para asar carne o frutas; para designar al horno aplican una voz genérica: 'wotaGaki que sirve tanto para estos pozos como para los hornos de los criollos. Por ejemplo un horno para pan se dice **pan na'wotaGaki**, si es para asar carne se llama **'heyaGa na'wotaGaki**. Los wichí diferencian al horno criollo del suyo; a aquel lo nombran **ul'nu**. La voz **kyw'wex** se refiere a un pozo, en general. Puede escucharse esta voz para designar el

horno subterráneo pero dado su carácter genérico es preferible no usarla.

El horno subterráneo consiste en un hoyo practicado en un suelo duro, que no se desmorona fácilmente. Tiene una profundidad de cercade 1 m, boca redondeada y un orificio tangencial que actúa como chimenea. Dentro del pozo se prende el fuego con un poco de pasto o “palo santo”, eficaces combustibles para que no se apague; lo cargan hasta llenarlo de leñas. Cuando horas después todo se ha quemado, quedan cenizas y brasas; estas últimas se extraen y queda el hueco vacío y limpio; ya entonces se puede ocupar. Cuando está lleno le tapan con ramas de arbustos, por ejemplo, de “cabra yuyo” (*Solanum argentinum*) u otras que se ponen atravesadas encima de la boca. Se usan pastos, hierbas frescas, plantas verdes, no secas. Se tapa bien con tierra por arriba de las ramas. Esta modalidad de cocción no necesita de cuidado; se deja durante toda la noche y a la mañana lo destapan. Los productos puestos a secar están listos para guardar, pero antes se los deseca un poco más al sol.

Todos estos frutos que se secan en el pozo se llaman en toba **naBi'kihek**. En este caso el horno cumple esta función cuando se junta mucha cantidad de los productos mencionados y se los prepara así para guardar. Entre ellos este horno se usa preferentemente para desecar los frutos para la conservación; pero cuando no tienen suficientes recipientes para la cocción, también se asan en este horno “zapallos”, “anco”, “choclo”, “batatas”, que a veces se colocan surtidos. También cuando se desea tener comida lista para el día siguiente, deja alguno de estos productos durante toda la noche. El que sale mejor asado es el “anco”, que se coloca entero; al “choclo” antes de ponerlo se le saca un poco de chala. Suele acostumbrarse poner en la base “ancos”, encima “batatas” y arriba de todo “choclos”; ahí lo tapan. A la mañana se destapa el horno y está todo cocido. Varios informadores tobas señalan que el horno subterráneo no sirve para la preparación de alimentos sino para desecar los productos para la conservación. En efecto, este se usa para secar en apuro “poroto de monte”, “sacha sandía” o “bola verde”. Sin embargo se sabe por ciertos datos que a

veces los usan para preparar comida; los que son para comer enseguida son: “zapallo”, “anco”, los cuales se ponen enteros en el hoyo, también se asan carnes o pescados según otros datos. Pero debe ser un pozo nuevo para estos casos; por ejemplo no se usa uno que pudo haber sido empleado para “sacha sandía”, por si quedara veneno. “Aunque la carne se ensucia, igual no más, saca la ceniza, el carbón, le saca porque está bien asado”, refiere una anciana toba, cuando evoca la cocción de carne en un horno hecho en el suelo. Para el pescado también se hace uno nuevo; a los costados del pozo se hacen unos huecos donde se calzan las varas para asar (Véase en el capítulo **Pesca**, en el ítem *peces al horno*).

Los wichí lo usaban de preferencia para asar carnes; la calidad del asado de este modo cuentan que es muy superior y no tiene los inconvenientes que ocurren cuando lo hacen a las brasas, vgr. que se desecan o se queman. Se menciona como presas aptas para el horno el “anta”, “oso hormiguero” o “quimelero”. Otros animales pequeños y de cuero leve conceptúan que no son aptos para este modo de cocción, lo mismo que los pescados. Esta forma de cocción también se empleó entre esta etnia para secar “porotos de monte” “sacha sandía” y “bola verde” de manera similar a la descrita para los tobas. De otros frutos no tenemos noticias. El proceso de preparación del horno y su empleo es similar al de los tobas. En la actualidad esta modalidad de cocción ha sido abandonada entre esta gente; personas rondando los 50 años revelan que apenas lo alcanzaron a ver.

Las informaciones tobas nos revelan un amplio espectro de presas que pueden cocinarse en estos hornos. Para asarlas deben hacerlo con cuero; se mencionan los siguientes: “armadillos” varios (especialmente el “pichi”), “conejo”, “vizcacha”, “corzuela”, ambos “osos”. A la “corzuela” le sacan piernas, “paleta” y cabeza y se colocan en el horno (el resto es para hervir), lo tapan bien, igual que las frutas y se deja horneándose durante toda la noche. De los “chanchos de monte” se asan en horno nada más que las cabezas y patas. El resto se cocina porque se saca antes la grasa de la carne. Ciertos datos dan cuenta que en estos

hornos también se cocinan huevos de “suri”. También en este horno se cocinaba el “oculto”, que se metía completo, aún con tripas. Según otras descripciones las brasas quedaban dentro del horno y los animales no quedaban sucios porque la tierra estaba quemada. Para asar las carnes, los tobas no hacían un tratamiento especial como ser efectuarles un envoltorio; las presas simplemente se colocaban encima de las cenizas o las pequeñas brasas. Una vez asadas les retiran manualmente de la superficie los carbones y la ceniza.

Hoy día esta modalidad de cocción ya no se usa entre los tobas y los wichí. Nosotros lo vimos todavía en uso entre los tobas en los años 80.

MORTEROS

(t.p.) **Bi'yo**; (w.) **jwe'lhek**

Morteros de madera

Se usa en ambos grupos étnicos para moler principalmente “maíz”, “algarrobos”, “chañar”, “mistol”, semillas de “bola verde” y frutos frescos de “doca”. La confección del instrumento es masculina, pero es la mujer la que hace la labor de pisar. Entre los tobas se hacían morteros grandes o chicos; los más grandes eran para usarlos en la casa, los más chicos se destinaban para llevar, para trajinar. La forma de estos morteros es cilindroide, de 30 a 80 cm de altura y un grosor o diámetro de 15 a 25 cm. Es de paredes lisas, trabajadas toscamente, sin escotaduras ni ornamentos. Entre los wichí los morteros son similares a los de los tobas; son habitualmente chicos, de unos 40-50 cm de alto (Figs. 14 E y 20 A-B).

Las maderas más usadas tanto entre los wichís como entre los tobas son “palo santo” (*Bulnesia sarmientoi*), “algarrobo blanco” (*Prosopis alba*); también se usa “palo mataco” (*Prosopis kuntzei*), “guayacán” (*Caesalpinia paraguariensis*), “quebracho colorado” (*Schinopsis lorentzii*) y “quebracho blanco” (*Aspidosperma quebracho-blanco*). El “palo santo” es el mejor; el de “algarrobo blanco” cuando viejo se raja. Por el uso prolongado a veces se desgasta; hay que renovarlos, sea cual fuese el material del que esté hecho. No obstante la lista de espe-

cies apuntada, de entre toda la materia prima para confeccionarlos, entre los wichí se prefieren el “palo santo” y el “algarrobo blanco”. Maderas blandas también suelen usarse, como son las de *Pisonia zapallo* o *Albizia inundata*, si bien otras informaciones refieren que estos palos no sirven.

Para fabricar un mortero, tanto los tobas como los wichís, proceden de un modo parecido. Se corta un tronco adecuado; los tobas le suelen extraer la corteza, los wichí no la separan. Luego se quema una leña que tenga una brasa duradera, como son el “quebracho colorado” o el “algarrobo blanco”; una vez que arda la brasa, la colocan en el centro del tronco parado. En ese punto se quema lentamente el tronco y penetra la quemadura hacia abajo. Luego que se haya agrandado la quemadura se retira la brasa, se golpea y se extrae la parte quemada, carbonizada. Cuando se vacía, nuevamente se coloca una brasa y se vuelve a quemar, y así sucesivamente se quema y se separa la parte quemada. De este modo el hueco va agrandándose. Se debe cuidar que el útil en preparación no se quemé hasta los bordes. A medida que progresa la carbonización, lo van raspando tantas veces como sea necesario; este proceso puede durar varios días. Finalmente se raspa por dentro y por fuera con un maerial filoso de manera que quede prolijo.

Morteros en el suelo

(t.p.) **Bi'yo**, **Bi'yo a'lewa**, **Bi'yo nehe:'de**;
(w.) **jwe'lhek hüh'nat**

Se usa solo para moler “algarrobos” (*Prosopis alba*, *P. nigra*), que cuando están bien secos facilita la tarea. Otros “algarrobos” se muelen en el mortero de madera.

Se busca un suelo con tierra dura, tipo “plazuela”, de manera que no se desmorone cuando se le de uso. Se construye del siguiente modo: se cava con una pala; las paredes deben ser inclinadas, parejas. Una vez listo el pozo, se moja o lava el hueco con agua para que no caiga la tierra, para compactarla. El agua usada es una mezcla con “algarrobo” molido, y así queda como si fuera un reboque¹⁷⁰. Se deja secar por un rato y cuando está listo se procede a la molienda. Esto se ve facilitado porque se prepara en tiempos de sequía y calor; es así

que se prepara a la mañana y con el sol de la jornada a la tarde está disponible. Siempre se golpea con el pisón en el centro porque las paredes no son muy resistentes. Al terminar de usarse se cubre el hoyo con palos u otro objeto. Se lo cuida; pero cuando llueve se echa a perder. Este tipo de mortero es un artefacto ocasional, que no dura. Las mujeres cavan el pozo cuando hacen un campamento en sus andanzas de recolección y no llevaron el mortero de madera; en los sitios de asentamiento se usan los utensilios de madera.

Hay poca información respecto al uso de este tipo de mortero entre los wichí; sólo algún dato aislado lo menciona como de uso tanto antiguo como actual. Es un recurso ocasional cuando andan por el monte y por alguna razón carecen de mortero. Se improvisa un hoyo en el piso más o menos duro; lo dejan por un rato que se oree (no los mojan como los tobas) y enseguida lo usan. Su uso se reduce a los “algarrobos” y “mistol”; hecho esto, se prepara la añapa de los frutos.

Mortero de cuero

(t.p.) **ne'hogean'a'Ga la'te, mala'te, tala'te;**
(w.) **jwe:lhek to:cont#ox**

Entre los tobas se hacía un hoyo o bien se improvisaba un armazón con palos que se cubría con cuero, encima del cual se pisaba el material. El cuero usado tradicionalmente era el de la “corzuela” o del “majano” (**qo'dage**) y luego también se usó cuero vacuno o de oveja. El uso de cuero para moler constituía un hecho relativamente ocasional. Su uso se habría producido por la falta de otros morteros. Se molían los productos que habitualmente requerían esta modalidad de preparación: “algarrobo”, “bola verde”, “chañar” o “mistol”.

La voz toba **mala'te** o **tala'te** es usada por algunos para este útil; otros dicen que es inapropiado pues **mala'te** es más aplicada para designar a la bolsa para transportar miel **no'ta**, mientras que **tala'te** se aplica más bien para nombrar al lecho. Esta ambigüedad en la nomenclatura se debe posiblemente a que se trata de un útil *ad hoc*, que cumple en realidad otra función pero que se

lo aprovecha dada la circunstancia.

A falta de mortero los wichí molían -y aún lo hacen- encima de cueros diversos (**co:wet#ox**, voz que indica cueros en general) dispuestos en el piso; a falta de cuero puede servir una lona, un plástico duro, o una tela apropiada. Se menciona el cuero de “quimelero” como adecuado para este fin. Pero se recuerdan otros igualmente aplicados: “vacuno”, “oso hormiguero” “corzuela”, “majano” y “rosillo”. Este tipo de ocasional mortero se usaba entre ellos hasta hace poco tiempo; su finalidad era moler abundantes frutos para reunir mucha harina. La capacidad del mortero de madera es pobre mientras que este improvisado útil brinda la posibilidad de moler rápidamente. Su aplicación se circunscribe a los tiempos de abundante cosecha. Como pisón para este caso, se recuerda “la espalda” del hacha de metal de origen industrial. Con ésta se golpean las vainas y se avanza muy rápido en la labor. Para moler, la operadora se sienta en el piso; debajo del cuero coloca un trapo para evitar que se deslice, o bien, en dos de sus costados coloca sendos palos que coloca debajo de sus bordes, de modo que el cuero se combe; en caso contrario, levanta los bordes y se ponen encima de las piernas, que ella las tiene abiertas. También se usa en los campamentos cuando no hay morteros de madera.

PISONES

(c.) mano; (t.p.) **el'gek;** (w.) **jwe:lhe'kya, hālah'nat**

Los tobas los preparaban antes de “palo santo”, el cual es conceptualizado como que tiene buen peso. Se menciona también como bueno al “palo mataco”. Se recuerda que aquellos pisones eran cortos, adecuados a la faena que desplegaba la mujer sentada en el piso. Uno de los ejemplares vistos fue uno preparado a nuestro pedido; éste es de cerca de 70 cm de longitud, con sus dos extremos claviformes y su porción central angostada. Antes no conocían el hierro, así que era sólo de “palo santo”. Actualmente sólo se ha visto -durante el desarrollo de esta investiga-

¹⁷⁰ En esencia, es la añapa la que se usa para embadurnar las paredes del hoyo, y es la razón porque queda con semillas adheridas.

ción- pisonos de hierro que se obtienen de desechos, chatarras, etc.; suelen ser un tanto largos pues las operadoras suelen sentarse en bancos o sillas para realizar su labor.

Entre los wichí se menciona también al “palo santo” para este útil; aparentemente era el único material usado para esta finalidad. Ha sido, en nuestros días, completamente reemplazado por los de hierro pues resulta más apropiado para el caso.

CEDAZO

(t.p.) **pi’he, pi’hek, ko’taki pi’hek** (bolsa); (w.) **to:sapkan’ti, to:sapek’hi**; la voz **hëe:’le**, literalmente “bolsa cuadrangular”, también suele usarse pero no es una designación específica

Luego de moler las vainas de los distintos tipos de “algarrobos”, para separar la harina de las semillas, los tobas ponen como tamiz una bolsa (yica) sobre un recipiente (hoy día una fuente o palangana); la harina cae allí y las semillas se tiran. La yica usada para esto es la denominada **qo’taki** (véase el ítem *bolsas* en el capítulo **Recolección**), por lo que se puede designar también a este objeto con dicho nombre. Se usa cualquier yica vieja, no se prepara una especial. Este colador se usa solo para la molienda de los “algarrobos”.

Tebboth (1943) trae en su diccionario toba la voz **pi’he** y consigna que es el nombre aplicado al colador; este término se usa también para designar al trapo que se lleva a la fuente de agua y se pone para filtrarla cuando se la vuelca dentro de un botijo; pero también se le dice **pi’he, pi’hek** a la bolsa usada para el colado del “algarrobo”; esta voz se relaciona con la función. Su significado específico es “colador”, pero también se lo nombra simplemente “bolsa” (**qo’taki**).

Entre los wichí también se usa para cernir cualquier bolsa usada de fibras de trama fina; se coloca sobre el recipiente contenedor y a medida que se realiza la molienda se descarga encima. Así se separa el polvo de las semillas. Éstas se guardan para luego prepararlas remojadas y añapear. Habitual-

mente se usa una bolsa cuadrangular (**hëe:’le**). La usan para las vainas de “algarrobos” y para el “maíz”.

BOLSA DE MULITA

Los tobas usaron un bolsón hecho del caparazón de “mulita” (**molo’lek**); se le extraía la carne y lo desecaban, colocándole una manija. En este útil se guardaban cucharas, conchas, etc. Su uso no habría sido generalizado, ya que varios informantes consultados lo desconocían.

ENCATRADOS Y SOBRADOS

(c.) cañizo; (t.p.) **koko’tak**; (w.) **ka’wet**

Son armazones que se preparan para secar y guardar productos; comprenden tres estructuras similares: una para secar a la intemperie (encatrado), otra para secar o guardar dentro de la vivienda (sobrado) y camas para dormir¹⁷¹ (Fig. 19 D). La construcción básica de los tres es similar. Se construyen con cuatro horcones de cerca de 1 m de longitud; éstos se plantan en el piso calculando la forma y las dimensiones que tendrá la estructura. Las horquetas quedan dispuestas para arriba y sobre ellas se colocan dos largueros. Encima de éstos se colocan palos uno al lado del otro como una estera, los que se sostienen precariamente; el implemento queda como una cama de palos. Se usa cualquier palo recto y duro, siendo el “bobo” (*Tessaria integrifolia*) el más aplicado. Los encatrados se preparan para secar carne de pescado o salvajina. Los “sobrados” o “repisas” se usan dentro de la vivienda y sirven para terminar de secar algunos productos en días lluviosos, o bien se los destina para guardar carnes, comidas preparadas o enseres de cocina. Pueden estar fijos en el piso, como repisas sostenidas en la pared o colgando del techo. Similares construcciones también realizaban los wichí y les daban el mismo uso. Las “repisas” probablemente son préstamos criollos, quienes hacen gran uso de este implemento como queeseras.

¹⁷¹ Las camas para dormir son similares a los encatrados, pero sus dimensiones son mayores. Quienes los usan suelen ser los tobas. Habitualmente sirven para dormir más de una persona. En toba se llaman **’nela**. Las camas de elástico o catres en general se llaman **ochieGa’la#**. Las camas descriptas, que generalmente están armadas a la intemperie, suelen ser usadas también para poner a secar encima frutos diversos, lanas recién lavadas, etc.

CONSERVACIÓN

El prolongado período de escasez anual fue causa de penurias como para que los indígenas del Gran Chaco tomaran sus precauciones. Es por ello que desarrollaron diversas estrategias que consistían en guardar los excedentes durante la estación de abundancia. Los meses de invierno y primavera eran pobres en provisiones, de modo que había que acudir a las reservas. Los wichí lhuku'tas y los toba-pilagá no escaparon a esta regla general y tuvieron varios modos de conservar. Aunque mucho más limitadamente, estas prácticas aún están vigentes. En los más de quince años que llevó esta investigación pudo observarse que el entusiasmo o interés por los trojes y sus reservas disminuyó paulatinamente (Figs. 14 A-E y 15 A-D).

La modalidad de conservación incluía varios aspectos; son estos, entre otros, el procesamiento de los productos, la construcción de reservorios, el uso de implementos varios para conservar. En este capítulo tratamos las instalaciones preparadas para este fin y los modos de guardar; no se dan detalles sobre los tratamientos técnicos que se les da a cada artículo. Éstos se dan en el lugar específico, en los capítulos relativos a plantas, peces, etc. No obstante, para brindar un panorama introductorio sobre los productos conservados, al final de este capítulo se presenta una breve síntesis.

Los sitios donde se guardan los artículos se llaman en español “trojes”; responden a distintas formas tradicionales y actuales. Tanto los tobas como los wichís comparten los diversos estilos.

La colecta para entrojar era en general intensa; insumía gran parte de la actividad diaria en el tiempo de cosecha. Se reunían frutos del monte, maíz u otros productos de los huertos. Peces, grasas y ciertas carnes también formaban parte de la producción destinada a este fin.

No todo lo conservable se junta al mismo tiempo debido a la estacionalidad de los distintos productos. Reunían “algarrobos”, “mistol”, “sacha sandía”, pescados, etc.; cada uno de ellos en su momento de abundancia (véase el capítulo **Ciclo anual**).

Los trojes de antaño se habrían abandonado también debido a la expansión del ganado y porque la gente criolla invadió sus territorios. Aquellas construcciones pretéritas eran emplazadas en sitios apartados, ocultos, que hoy son trajinados por cualquiera y están al alcance de los transeúntes.

Entre los más destacados alimentos conservados por ambas etnias se cuenta la “algarroba”; se la guarda de tres maneras: a) vainas secas, b) harina, c) panes. La harina se conserva con semillas, es decir la vaina pisada, sin cribar. Cuando ha sido tamizada, suelen prepararse las bolas. Sin embargo, hay que señalar que año tras año la cantidad que se acopia es menor.

Los wichí conservan poca cantidad de cada artículo en la actualidad, pero suelen tener algo de lo que tradicionalmente se guardaba; se exceptúa “la sacha sandía”, que fue abandonada debido a sus peligros¹⁷². Suelen tener “algarrobos”, “mistol”, “bola verde”, “poroto de monte”, “chañar”, “maíz”.

TROJES

(t.p.) **ki'pi**; (w.) **pe:'kye, pe:'kye'hi, talu:'jwa, pe,'chie**

En tiempos pasados los trojes estaban ubicados en el interior de bosques o montes, en la espesura, en sitios ocultos. De esta

manera se obtenía una mayor protección para los reservorios, en cuyo cuidado sus dueños no podían aplicarse por su vida andariega. También así los mantenían escondidos de las pillerías y de la codicia de los enemigos. De ninguna manera los colocaban cerca de sus viviendas, de modo que si los

¹⁷² Véase en el ítem *Suicidios e intoxicaciones* en el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**.

contrarios llegaron en son de ataque no den cuenta de sus reservorios. Se mencionan como sitios adecuados para emplazar trojes a los “chaguarales” (matorrales de bromeliáceas) en un sotobosque. Estos sitios son particularmente ingratos para trajinar; las horribidas espinas foliares acobardaban a la gente por la posibilidad de buscar vanamente qué llevarse.

Entre los tobas y los wichís el “simbol” es la paja de mayor predicamento para la construcción de viviendas y también para los trojes. El “simbol” [jwahë:tax, jwehë:’tax en lengua wichí, qoqo’ta en idioma toba] (*Pennisetum frutescens*) es un pasto que alcanza hasta 2 m de alto, con cañas muy tenaces, que llegan hasta 4-6 mm de diámetro. Aunque ha desaparecido en gran parte de la zona, es posible hallarlo aún en determinados sitios particularmente protegidos del ganado. Suele formar manchones muy densos en bosques o matorrales espesos, en terrenos anegadizos. A estos sitios van quienes tienen necesidad de recolectarlo. Para segarlos el colector toma un manojo de cañas por sus extremos y lo estira con un palo-gancho, hasta quebrar las cañas. En caso contrario las corta con un machete. Otro pasto también muy estimado por los tobas es el ‘na#(e)kyo’Got (*Imperata brasiliensis*), hoy desaparecido de la zona. Los wichí mencionan el pa:’tax (paja, *Imperata brasiliensis*), el qama:lu’tas (“camalote”, *Digitaria insularis*) y también al “aibe”, ay’bi¹⁷³ (Fig. 12 B).

Ciertas referencias indican que en tiempos pasados, entre los tobas, a cada tipo de fruta o producto se le destinaba un troje, evitándose las mezclas. Por ejemplo, aquellos que tienen cáscaras o carecen de sabor, como el “poroto de monte”, “sacha sandía”, “bola verde”, “anco” se colocaban en un troje. En otro se ponían los frutos dulces como “algarrobas”, “chañar”, “mistol”; el “maíz” se disponía en uno especialmente destinado para el artículo, y también iban aparte los pescados ahumados, con los que

podían colocarse el/los botijos con grasas. Los wichí, en cambio, cuentan que antiguamente preparaban un solo troje, muy grande, dentro del cual iban todos los productos, excepto el pescado ahumado. Éste se colocaba en otro, hecho especialmente, donde también se guardaban los botijos con grasa. El troje wichí destinado a pescados y grasa era habitualmente el armado en un tronco de “yuchán”. Un informante evocó que las cucurbitáceas y otros frutos se disponían en un sólo troje de “yuchán”; allí se colocaban encimados -de abajo para arriba- “bola verde”, “sacha sandía” y “poroto de monte” y cucurbitáceas. Todos estos frutos se guardaban para el invierno (‘lup), época en la que llegaban junto a los trojes con sus botijos de grasa para aprovechar los artículos guardados.

Entre los distintos modelos de troje usados mencionaremos en primer lugar los tradicionales.

Choza

Es uno de los modelos construidos en el pasado tanto por wichís como por tobas; esta forma de reservorio se abandonó completamente. Consiste en aprovechar la parte interna de la copa de un árbol frondoso. Se tomaba como base para su construcción las primeras ramificaciones del tronco principal del árbol; allí se ponía como piso varios palos entrecruzados, que se sujetaban a las ramas de bifurcación formando un encatrado. Encima de este piso se colocaban varias ramas arqueadas, como un armazón, simulando una choza cupuliforme. Esta cúpula era empajada o cubierta de ramas, de modo que no entrara el agua de las lluvias. El pasto apto y reputado era el “simbol”. Así se conformaba una suerte de choza, cubierta por el follaje, que la protegía adicionalmente. Dentro de la choza se colocaban los frutos; la construcción no tenía comunicación con el piso, sino a través del tronco. Estos trojes eran solitarios, no se construían uno al lado de otro o adosados. Con esto se intentaba

¹⁷³ El “simbol” es el mejor conceptualizado entre los wichí; este pasto es muy escaso en la actualidad. En cuanto al “camalote”, evocan que era también un pasto muy abundante; hoy día falta completamente. Nuestros informantes relatan que cuando vivían en la zona pilcomayense no construían estos implementos con dichos pastos puesto que allí no había (seguramente ya el ganado los liquidó); pero cuando llegaron a la zona de Pocitos o Pescado Negro, usaron por un tiempo estos pastos, hasta que ahora -nuevamente- ya casi no quedan.

que en casos de pillaje los perjuicios no sean totales. Cuando pasaba cierto tiempo la parte superior de la “cupula” solía “sentarse”, es decir se combaba. Solían aprovechar ese sitio los “gatos monteses” para anidar; ésto causaba sus perjuicios pues caía orina encima de los frutos. Los tobas consideraban “contaminados” los productos en esta situación (véase el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**).

Informaciones wichí nos relatan que el encatrado se ciñe muy bien con tiras de fibras de “yuchán” y se arma el troje como se describió arriba. Para cargar los productos, los operadores deben ser dos personas; la carga se introduce desde el techo, ya que las paredes están listas. Uno, desde abajo, le alcanza los productos y el otro lo va llenando. Concluido el trámite lo cierran y ciñen bien al enramado de pajas; todo esto se cubre con trozos de corteza de “yuchán”, las cuales actúan como protector del agua de lluvias, como si fuesen canaletas. Para evitar el ataque de depredadores se lo cubre con palos. Este tipo de reservorio se usaba especialmente para “algarrobos” y “poroto de monte”. Según algunos informadores estos trojes servían sólo para productos vegetales; la carne de pescado, por ejemplo, atraía con su olor a muchos bichos, especialmente a “comadreja”. Se relata que usaban también para “bola verde”, “chañar”, “anco”, “maíz”, “mistol”. No obstante, como es previsible por la diversidad de opiniones, otros informantes cuentan que se guardaban también pescado desecado, lo mismo que botijos con grasa. Antiguamente, se debe señalar que también se entrojaba la “sacha sandía”, hoy completamente descartada para evitar los suicidios.

En la lengua de los wichí no recibe un nombre especial o distinto que los señalados arriba. También los tobas le llaman solamente **ki’pi**.

Tronco de “yuchán” ahuecado

(w.) **cem’lhoq to:pe:k#ye’hīs** (pl.), **cem’lhoq to:pe:k#ye’hī** (sing.), **pe:k#ye to: cem’lhoq**

Se trata de los trojes contruidos en troncos de “yuchan” (*Ceiba insignis*). Entre los wichí esta modalidad era frecuente. No era

así entre los tobas, para quienes habría sido muy rara su confección; en la mayoría de las encuestas, los informantes los desconocían completamente, otros los vieron que tenían sus vecinos wichí y sólo algunos pocos los vieron en uso entre su gente. A juzgar por quienes proporcionan estos testimonios afirmativos, serían las bandas montaraces o de tierra adentro las que usarían esta modalidad de troje. Los pocos datos tobas evocan que en ellos podían guardarse panes o harina de “algarrobos”, “chañares” y caparidáceas.

En el caso de los wichí, como se dijo, su uso se recuerda vivamente, y aún pueden observarse algunos árboles en pie que fueron antiguos trojes, que se usaron para este fin. Los construían cuando iban al bosque por “algarroba” o frutos; una vez llenos los dejaban, volviendo a él cuando había necesidad.

Para preparar este reservorio se agujerea el tronco del “yuchán” en su parte amplia, abultada (“en la panza”); de allí se extrae el “meollo” (los tejidos blandos, fácil de retirar). Cuando el tronco es muy abultado le hacían hasta tres huecos, pero si era más bien chico, bastaba con uno solo. Una vez vacío el hueco, colocaban allí una pequeña fogata a fin de quemar las paredes internas y para evitar la humedad dentro del hueco; éste quedaba con sus paredes chamuscadas, carbonizadas. Se lo limpiaba, se retiraban las basuras y luego se colocaban los productos adentro; el hueco se tapaba con palos o trozos de madera a fin de proteger el material guardado. Se trataba de evitar los robos y el ataque de “comadreja” o “zorrinos”, por cuyo motivo se lo disimulaba convenientemente, rodeándolo de ramas.

Estos yuchanes eran reputados como óptimos reservorios. Se cuenta que los frutos no eran atacados por insectos (“bichos”); cuando extraían los frutos de su interior, parecían nuevos.

Las noticias wichí recuerdan que se colocaban en estos reservorios: “algarrobos”, “poroto de monte”, semillas de “bola verde”. También, otros insisten que eran aptos para botijos con grasa y pescados desecados. Parece que eran particularmente cotizados para conservar los frutos de “algarrobos”, que son -sin dudas- los más rápidamente atacados por los insectos.

Trojes actuales

Imita las formas de las viviendas del criollo campesino y es idéntico a sus trojes. Es el tipo de construcción que puede verse en la actualidad entre los tobas y los wichís. En el idioma wichí ni en el toba no recibe denominación especial o diferente (Fig. 14 C-D)

Sobre cuatro postes, de aproximadamente 1 m de altura, que llevan horquetas en sus extremos libres, se colocan los travesaños y los palos que servirán de piso; por fuera van otros palos de horcones altos, sobre los que se arma el techo. Este techo, con travesaños y varillas y cubierto con ramas, es a su vez recubierto con tierra. Se recuerda que antiguamente como no se contaba con implementos (palas, baldes), la tierra removida se colocaba encima de un cuero y éste se alzaba para descargar. Las paredes están cercadas de ramas (“quinchado”) y son totalmente cubiertas de ramas con hojas o pastos. Se usaban tradicionalmente los pastos ya mencionados. Los wichí citan dos pastos como excelentes para construir los trojes: el “simbol” (**jwehë:’tax**) y el “camalote” (*Digitaria insularis*). Estos pastos son cada vez más difíciles de encontrar, por cuyo motivo se echa mano de algunos arbustos; son de uso común en ambas etnias el “ancoche” (*Vallesia glabra*), el “cabra yuyo” (*Solanum argentinum*), el “pita canuto” (*Senna morongii*, *S. occidentalis*), “palam palam” (*Nicotiana glauca*), “suncho” (*Baccharis salicifolia*), etc. Una puerta del mismo material que las paredes lo conecta afuera. Una vez que el “quinchado” está en condiciones, se guardan los productos y se tapa. Los trojes actuales se ubican cerca de la vivienda, al alcance de la vista de su propietario. A veces está adentro de la misma vivienda. Para reforzar la seguridad de los trojes exteriores a veces se lo rodea de un cerco o se lo sostiene con palos, chapas, etc. En general, la cantidad de yuyos que se pone constituye una masa espesa, procurándose atajar el agua y el viento.

Entre los wichí las informaciones nos revelan que este tipo de troje les era conocido desde tiempos lejanos. Sin duda se debe a que los vieron desde su niñez, cuando el contacto con los criollos ya estaba establecido. Para darle un carácter de “artículo pro-

pio” en la evocación, cuentan que se construía colocando los horcones en hoyos practicados con el “loposte” (pala de madera), es decir, con el instrumento prístino de la gente antigua. Construyen poco actualmente este tipo de troje; sólo ocasionalmente se lo ve si la abundancia de frutos -particularmente “algarrobos”- es destacable. En años pasados aún los construían en las inmediaciones de las casas. También es factible ver trojes de menores dimensiones dentro de las viviendas. Suele ser en Pocitos, Quimil y Pescado Negro, donde la gente hace aún este tipo de trojes. En los distintos asentamientos sin embargo la escasa despensa de artículos conservados suele consistir en algunas bolsas, de plástico generalmente, que se guardan dentro de la vivienda. Algunas familias llegan a juntar algo más, hasta 6-7 bolsas. Estos reservorios son principalmente de “algarrobo blanco” y “algarrobo negro”; menores cantidades de “poroto de monte”, “bola verde”(semillas) y “chañar” también suelen tener. El corto período durante el cual se guardan los “algarrobos” hace que prontamente no quede nada de reserva.

ÚTILES

Encatrados y sobrados

Son estructuras rústicas hechas con palos, semejando un catre, que sirven para secar al calor los artículos dispuestos sobre los palos. Para lograr el fin se coloca debajo un fuego o bien se lo construye a la intemperie de manera que actúe el calor del sol. También lo preparan para guardar dentro de la vivienda los artículos desecados. Para más detalles, véase en el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**, en el ítem *Encatrados y sobrados* (Fig. 19 D).

Recipientes para conservar

Bolsas

(t.p.) **ho’chiki** ‘heyae ‘lo#ok; (w.) **to:qo:’hĩ**, **qo:’hĩ**

Para guardar harinas o panes de “algarrobos”, los tobas, antiguamente, cuando carecían de bolsas de arpillera, tela o plásticos, usaban cueros cosidos. Según el tamaño se cosían dos o más cueros de los cerdos de

monte “rosillo”(o’waqae) o “majano” (ko’dage), “carpincho”, “suri”, “corzuela”, “vizcacha”, o también de “oveja” o “cabra”.

Hoy día, reemplazan a estos cueros las bolsas de cartón, plástico, tela o arpillera. La harina (ho’chie) de diversos tipos de “algarrobos” se guardaban en trojes, no en la casa. Cuando las bolsas disponibles no alcanzaban para el producto, éstos eran guardados en vasijas (tinajas o botijos) o en grandes porongos. Estos recipientes estaban sobre todo indicados para los “algarrobos” (blanco y negro). El material allí guardado era, sin embargo, prontamente perecedero, por ello lo ocupaban cuanto antes, en no más de un mes.

Entre los wichí se refiere que antiguamente para conservar la harina de “algarroba”, se guardaba en bolsas de cuero de “corzuela” cosidas o bien en botijos. Según la práctica tradicional, las semillas no se arrojaban, pues en el momento se usarla, eran para añapear. Las bolsas cargadas se guardaban en el troje. Con el tiempo el material fue suplantándose con material foráneo: bolsas de arpillera, tela, o nylon; todas reciben los mismos nombres apuntados, aunque se dan precisiones: **nay’lu to:qo:’hĩ** (nylon), **alina’hĩ** (bolsa de harina), **asu’kwa’hĩ** (bolsa de azúcar), de plástico (**wu:’ma to:qo:’hĩ**). Las harinas de “algarroba” también se conservaban antes en un botijo de barro y éste en el troje. Este botijo no recibía un nombre especial, sino el propio: **tu’wex to:i’hĩot**; para referirlo al material que contenía (la “algarroba”), se lo llamaba **jwa#a’muk’hĩ to:tu’wex**. Según otras opiniones reunidas, no se usaban bolsas pues así estaban muy expuestas a las polillas. Aparentemente, aún hasta hace poco tiempo, quienes conservaban harina de “algarroba”, gustaban tenerla en recipientes de barro; parece ser la manera tradicional más usada. Estas eran tinajas o botijos, que se cerraban con una especie de tapón hecho de una masa de la misma harina, que se endurecía como un pan. Estos recipientes se conservaban en la vivienda o en el troje. Según esta tradición no guardaban en bolsas de cuero. Estas harinas duraban un tiempo, hasta casi que llegue la otra estación de frutas. Los wichí recuerdan que las vainas son fácilmente atacadas por los insectos;

suelen durar apenas 3-4 meses, en tanto que la harina puede durar hasta casi un año. Pero hay –ciertamente- quienes recuerdan el uso de bolsas de cuero para este fin; servían las de “vizcacha”, de “conejo”, “chiva” y pichón de “pecaríes” (de las tres especies locales) o “corzuela”. Según algunos datos los cueros de animales pequeños podían unirse cosidos. Estas bolsas tenían preparadas antes del tiempo de fructificación de los “algarrobos”; una vez usados para harina, los destinaban para guardar miel. A juzgar por la disparidad de datos, es probable que el uso del cuero fuera un tanto ocasional, dadas las reducidas dimensiones que podían tener estos recipientes.

Los implementos para guardar frutos de cucurbitáceas o maíces desecados eran las bolsas de acarreo o redes de pescar viejas, que se colgaban o amontonaban dentro del troje. Las bolsas de acarreo deterioradas eran muy empleadas para los frutos de caparidáceas, “chañar” y “mistol”. Hoy en día las emplean aún para este fin.

Botijo para grasa

(t.p.) **chi’taki ‘naqona; (w.) iyo’té to:kape:’hĩ**

Los tobas acostumbraban acopiar recipientes de cerámica llenos de grasa. Generalmente estas vasijas contenían grasa de pescado, aunque a veces eran las de otros animales. También los colocaban en los trojes del monte así como en aquel ubicado junto a la vivienda.

El sitio elegido para ubicar el troje era conocido por su propietario, y volvía a él ante la necesidad de alimento, en este caso, de grasa; allí se enterraba el botijo, cavando un pozo de cierta profundidad. Antes de enterrarlo se tapaba el botijo con un tapón hecho de madera de “yuchán” (*Ceiba insignis*) y se lo envolvía con pastos o con tiras de la corteza del mencionado árbol. Se trataba de aislar el recipiente del olfateo de “zorro”, que lo escarba, o de mamíferos cavícolas como “peludos” (**‘napam**) o “mulitas” (**ta’piñik**). Cuentan que estos animales rompen el recipiente y devoran su contenido.

Las grasas eran también conservadas por los wichí en botijos denominados **kape:’hĩ** en general o **iyo’té to:kape:’hĩ** cuando lo

destinan a grasa; también se servían de “envases” (= botellas). Aclaran que los recipientes para guardar grasa eran los botijos; las tinajas no se usaban. Las tapas eran de un palo cualquiera o de “yuchán”, talladas de modo que se ajustaran correctamente; de esta manera podía aguantar posibles ataques externos. No las sellaban con cera.

Los wichí cuentan que en tiempos del río se reunía una abundante cantidad de grasa; una vez que el núcleo familiar pescó en cantidad y reunió mucha grasa, emprendía su partida hacia otros sitios. Entonces los botijos de grasa debían guardarse. Para tal fin se cavaba una fosa; el hoyo se cubría con trozos de corteza de “algarrobo” (*Prosopis alba*), dentro se colocaba el botijo tapado, se cubría también con otros trozos de la misma corteza o con pastos. Finalmente, se cubría todo con tierra y encima de ésta se colocaban palos gruesos y grandes de manera que no hurgaran “zorros”, “zorrinos”, “gatos”, “ratas”, “maiguato”, “pichi” o “gualacate”, según dejan constancia algunos relatos. Este hoyo se hacía en el monte, en sitios ocultos y resguardados; volvían a él cuando hacía falta grasa. Pero hay otros informes wichí entre los que no se enfatiza la acción nefasta de los predadores de grasas en botijos, aunque sí subrayan que tienen indicios que se acercan al producto el “gato” casero, “ratas” y el **cox’cox** (*Monadelphis domestica*, un pequeño marsupial). Éstos hurgan pero no pueden lograr nada si el recipiente y su tapa fueron debidamente preparados. Destacan estas versiones que los animales no pueden olfatear los botijos enterrados, y que los “armadillos” y los “zorros” no comen esa grasa. Opinan que estos útiles eran resistentes lo mismo que sus tapas; los sitios elegidos -un pozo en la vivienda, el hueco en “yuchán”, o el cobertizo bajo la copa de árboles- son lugares ciertamente resguardados. Según comentarios no sería conveniente enterrarlos, ya que así están al alcance de los perros, que sí escarban y llegan a romper el recipiente. Otros relatos, sin embargo informan que el material enterrado soportaba bien el paso del tiempo y quedaba perfectamente protegido de ese modo. Una vez concluida la temporada de pesca, luego de enterrar pescados y de enterrar los recipientes

con grasa, los grupos se desplazaban tierra adentro a proseguir su derrotero y así los sitios con grasa eran visitados cuando ésta era necesaria.

Estuches, potes

Los tobas poco se preocupan por mantener una suerte de despensa para conservar sal, condimentos, u otros artículos. Sin embargo, hay quienes tienen sal, yerba, azúcar, semillas, etc., en tarros de lata, en botellas, en bolsitas, etc. Estos variados recipientes reciben el nombre **nade’tanaGaki**.

Los wichí, para conservar sal mencionan que antiguamente usaban unos estuches hechos con cuero de “yulo”; luego de la presencia del ganado, solían usar escrotos de toros o de chivos. No usaban para este fin escrotos de animales de monte. Este tipo de implemento se adoptó luego de acceder a los animales de cría. Para el efecto se cargaba arena en el escroto y cuando éste se secaba lo vaciaban y le daban tal utilidad. Tenía una manija para colgar. En la actualidad emplean bolsitas de plástico o botellas de vidrio. Se usaba indistintamente para cualquier sal (**ni’soi**); sea la sal de origen comercial como la proveniente de la incineración de vegetales.

Todos estos potes y recipientes se guardan en la vivienda o en sus exteriores encima de especies de repisas que los criollos llaman “sobrados”; los wichí nombran a estos escaparates para el fraserío, platos, cubiertos, etc, con la voz **qa’wet**.

Los wichí evocan que los escrotos desecados (**lakyo’nis t#ox**) de chivos y toros se usaron en tiempos pasados para guardar sal (negra o industrial), tabaco o como yesquero. Este uso se ha abandonado. El útil que se aplica para guardar sal recibe los nombres **ni’soy’hi**, **yu’kwass’hi** de carácter general. Más específico para los escrotos se llaman: **nisoy’hi tu:lukyo’nis ’t#ox**, **yu’kwass’hi tu:lukyo’nis ’t#ox**. También los tobas usaban escrotos para guardar, particularmente, semillas. Usaban los escrotos de “corzuela” o del ganado ovino. El escroto se llama **noGo’ki**, y los objetos **noGo’ki heyae ’lola**.

INSECTICIDAS

Los tobas no usaron habitualmente insecticidas en sus trojes; la mayoría de los informadores entrevistados los desconocen. Sólo algunos relataron que en tiempos pasados se usaban ramas de “paico” (*Chenopodium ambrosioides*), con cuyas ramas se quinchaban las paredes del troje o se ponían sobre el piso o encima de todo el material acumulado. Ellos conocían también –para el mismo fin- la posibilidad de aplicar ceniza espolvoreada encima de los frutos, aunque era poco practicada. Este hábito está claramente deslindado por ellos como propio de los criollos y en general –para los casos informados- era usado para los frutos dulces: “chañares”, “mistoles”, “algarrobos” y también “maíz”. El procedimiento consistía en espolvorear ceniza en el piso del troje y luego por encima de los productos. Se refiere que los frutos así se hacían muy resistentes a los gusanos (**lapa’Gat**). Para usar los frutos simplemente se remueven, sin necesidad de practicarle ninguna limpieza adicional.

Los wichís, contrariamente, relatan que usaron ciertos insecticidas, especialmente para la “algarroba”. Según algunos datos se aplicaba un sistema combinado, que consistía en poner tanto yuyo como ceniza. El “algarrobo”, sea en vainas o como harina, debía guardarse muy aplastado o compactado de modo que resista los gusanos. Parece, sin embargo, que los insecticidas no estaban muy generalizados, puesto que algunos no los conocían. La ceniza habría sido la más aplicada. Aunque lo que se trataba de proteger de preferencia era la “algarroba”, se recuerda que lo hacían también para el “chañar”, “poroto de monte”, y “bola verde”. Se recuerda que se ponían ramas del yuyo **i’wa: sex ‘lhoq; wa:’sex ‘lhoq, iwa:’se qape’kye** [“paico”] (*Chenopodium ambrosioides*); éste se colocaba en la base y entre los productos o a falta de éste, se espolvoreaba con ceniza (**itoxo’moq**). Tanto el “burro” (*Aloysia polystachia*), como “cuatro cantos” (*Pluchea sagittalis*) que menciona Maranta (1987: 204) en su artículo no pudo confirmarse que sean de aplicación común. La ceniza **i:’tox ‘muk** espolvoreada directamente entre los frutos también se usó y aún la aplican.

PREDADORES

En el ítem que trata los botijos para conservar grasa mencionamos algunos de los animales que tratan de rapiñarla. Además de esto, hay otros animales que persiguen los productos conservados en los reservorios. Así, los wichí resaltan que hay varios animales que son muy dañinos para los trojes. Dos de ellos son animales del monte, recordados como realmente voraces: la “comadreja” y la “rata” (**a:’ma**). Cuentan que comen “algarrobos”, pescados desecados, todo; dejan vacíos los depósitos. También son perjudiciales las hormigas (**siwah’nas**), el “cardenal” (**wusa:’yet**), a veces las gallinas, y un pájaro llamado **qax’tet**, (“calandria”, *Mimus saturninus*, *M. triurus*), que entra por grasa y carne de pescado. Animales domésticos también son muy dañinos: vacas, chanchos, chivas, perros y gatos entran especialmente de noche a comerse cuanto haya en los reservorios. Es por eso que hacían los trojes, y los hacen aún, con puertas muy seguras para evitarlos.

CONSERVACIÓN DE ALGUNOS PRODUCTOS

En este apartado daremos una síntesis introductoria para situar en el tema al lector, ya que en el tratamiento específico de los distintos artículos alimenticios se darán los detalles correspondientes.

Cucurbitáceas

Cuando la producción de “zapallos” y “ancos” es abundante y los frutos maduros son medianos o chicos, los tobas separan una parte para conservarlos desecados. Según los datos reunidos, los guardaban dentro de una bolsa de acarreo o red vieja, que se cuelga del techo. El “anco” era el material óptimo para guardar de esta manera. A estos productos les llaman **ko’yenek**. Cuando acaban los artículos frescos, se recurre a éstos hirviéndolos para ablandarlos. Según otros informantes no se desecan en ensartador (simplemente se ponen al borde del fogón). Otra modalidad consiste en colocarlos en asadores y los desecan al calor del fuego; luego lo llevan a un encatrado al sol; si no hay sol hacen un fuego debajo para

deshidratarlos con calor; allí lo dejan hasta que estén completamente secos. Luego se los pone en la troja dentro de una bolsa. Entre los wichí, los “zapallos” y “ancos” de tamaño pequeño también pueden ser conservados desecados, sin partirlos y con todas sus semillas adentro. Esta labor se realiza en los hornos subterráneos (véase la técnica respectiva en el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**). Allí se los deja el tiempo necesario, hasta que estén secos y duros. Este material se guardaba por mucho tiempo, que podía ser desde el verano hasta las postrimerías de la primavera próxima. Los wichí aplican a estos artículos la voz **to:pu'kwey** (= asado): **an'ku to:pu'kwey** (“anco” asado), **jwala'wewk to:pu'kwey** (“doca” asada). También se puede usar el adjetivo **tam'koy** (= seco).

Actualmente los wichí conservan poco estas cucurbitáceas. A veces las desecan al fogón pero es para reservarlos solo por unos días. Muy raramente se ven en la actualidad estos frutos desecados. El equivalente al que antiguamente constituía el excedente para guardar, hoy se vende a vecinos criollos o en el pueblo. Sólo se reservan las semillas para futuras siembras. En cuanto a los frutos de asclepiádaceas secas, tampoco se conservan; en este caso, más bien, porque la planta no abunda y lo que se colecta se consume de inmediato. Como otra estrategia de conservación, recuerdan también que en tiempos de cosechas se hacía un pozo dentro de la vivienda y ahí se guardaban amontonados - sin ningún tratamiento-, frutos de “anco” y “zapallo”; según recuerdan, así les duraba un tiempo. En días de llovizna y temporales, cuando hay pocas ganas de salir de casa, se extraen del hueco mencionado 3-4 frutos para cocinar. Actualmente, esta modalidad también cayó en desuso.

Maíz

Los wichí cuentan que para desecar y conservar los marlos con “maíz”, los colocan en el suelo, al borde del fogón, del mismo modo que las cucurbitáceas. Cuando en tiempos pasados cosechaban en gran cantidad, los desgranaban y los guardaban en bolsas.

Algarrobas, chañar, mistol y maíz

Son los frutos que se conservan por un tiempo; el mayor problema de estos artículos es que son susceptibles de ataques por insectos.

Los tobas desecan bien las vainas de “algarrobo” antes de guardarlas; así preparadas las aplastan, son colocadas compactamente, pues así dicen que se las protege del ataque de insectos. La “algarroba” pisada es considerada la forma de conservar más duradera, alcanza hasta mayo. Entre los wichí las harinas que se guardaban eran previamente coladas según parte de los informes; es decir era el polvo despojado de semillas. Otros afirman que se guardan sin cernir.

Cuando las vainas de los “algarrobos” están agusanadas, se sacan al sol para que salgan las larvas y matarlas; luego se consumen.

Caparidáceas

Entre los productos de recolección conservados, los más resistentes son los frutos y/o semillas de las caparidáceas (“sacha sandía”, “bola verde” y “poroto de monte”). De las tres la “bola verde” es la que soporta mejor el tiempo y las alimañas. Se resalta que estas especies son las que mejor resisten al ataque de los insectos: “no echa a perder, nunca van echar perder”, afirma un informante.

Doca

También se desecaban los frutos de “doca” (*Morrenia odorata*) y algunas otras asclepiádaceas. Pero también son numerosos los testimonios que aseguran que los frutos de la “doca” no habrían sido conservados. Algunos informes, sin embargo, refieren que si la cosecha fue abundante, los abrían y los desecaban al calor del fogón. Habitualmente los hervían unos días después, pero cuentan que también los conservaban por más tiempo. En este caso los colocaban en bolsas viejas y los colgaban del techo del rancho. En caso de dejar la vivienda y recorrer otros lugares, las transportaban a guardar al troje.

FUENTES DE AGUA

AGUA

(t.p.) **no’Gop**; (w.) **i’not**

En el pasado, la búsqueda permanente de sustento llevaba a los protagonistas de esta historia por distintos sitios, a veces apartados y carentes de agua. En el antiguo hábitat, de gran extensión e inhabitado, los extravíos eran frecuentes. Por tanto, para cualquier persona era valioso el conocimiento de fuentes de agua para su supervivencia. Estos extravíos se dan aún hoy, y son más peligrosos y frecuentes en días nublados, cuando la orientación se torna dificultosa. También son temibles las noches oscuras, que suele hacer que el hombre se pierda. Lo aconsejable en estos casos es que la persona permanezca en el lugar y espere el día. Hoy, además de disminuir la actividad cazadora o melera, el cambio en el paisaje tiene su influencia para que haya menos temor a perderse. Al respecto, las palabras del informante son ejemplificadoras: “Pero ahora casi ya no se pierde uno porque los montes están destruidos, están llenos de picadas (= caminos); se cruzan, hay huellas camioneras para sacar rollos (rollizos). Ya no se pierde uno” (C. Ma. 1: 71-72). De manera que las plantas como “fuente de agua” son hoy casi un conocimiento superfluo. Es curioso que durante las encuestas realizadas en el campo, muchos adultos consultados no conocieran a *Jacaratia corumbensis*, la planta acuífera por antonomasia. La conocían de nombre pero no sabían cuál era; esto nos habla de su paulatino desuso desde hace décadas.

PLANTAS ACUÍFERAS

Cereus forbesii Cactaceae

(t.p.) **ha’gachik** (w.) **chiohö’tewk, kyohö’ tewk**

Los tobas emplean los gajos jóvenes, tiernos, los cuales son pelados para mascar y sorber el líquido. Su empleo es, no obstante, un recurso extremo, ya que su sabor es desagradable. Recurrían a este cactus si no hallaban otra fuente de agua. Básicamente se lo considera como fuente inadecuada para este fin. La misma porción usan también los wichís; ellos la exprimen y juntan el líquido en un recipiente o bien la mascan. Su uso en esta etnia tampoco estaría muy difundido pues sobre el particular no hay consenso entre los informantes.

Echinopsis rhodotricha Cactaceae

(t.p.) **po’Goe la’tedae, po’Gok la’te#, po’ Goe la’te#**; (w.) **na:wax**

Este cactus es un recurso salvador que lo emplean tanto wichís como tobas. El wichí extrae o corta el único cuerpo que constituye la planta y lo secciona en dos; la parte

interna carnosa se coloca por un rato sobre el fuego y se la soasa apenas. Se saca del fuego, se raspa y se exprime el material rallado, juntándose el líquido en un recipiente. Si se carece de recipiente, simplemente se masca y se escupe la gaba. También, cuando se corta la planta, se la tira sobre el fuego por un rato a fin de quemarle las espinas, luego se procede a la extracción del jugo.

Los tobas, simplemente cortan el tallo, lo pelan y mascan las partes tiernas a fin de beber el jugo; se desecha la gaba. También se indica cortar la punta y desde allí escarbar el meollo carnoso, que luego se exprime o se masca, para absorber así el jugo. Entre esta gente su empleo para este fin no habría sido tan extendido; según algunos informes esta planta no cumple esta aplicación.

Ipomoea bonariensis var. *chacoensis*
Convolvulaceae

(t.p.) **egea’Ga**

Algunos informantes tobas la nombraron con la misma voz que se asigna a *Jacaratia*

corumbensis. Le reconocen el mismo uso, como fuente de agua. No se pudo aclarar si es una mera confusión, o si ambas responden al mismo nombre vernáculo.

No tenemos información sobre ella de parte de los wichí.

Jacaratia corumbensis Caricaceae
(c.) yacón; (t.p.) **egea'Ga**, (w.) **le:'cax, ile:'cax**

Planta acuífera de conocido empleo entre los indígenas del Gran Chaco (Arenas y Giberti 1993). Entre los tobas se cava y se extrae la raíz. Cuando es desenterrada la parten por el medio, raspan la parte interna; así se reúne cierta cantidad de ralladura que luego se exprime, juntándose el líquido en un recipiente. Otra forma de consumo es cortarla y mascar los trozos para extraerle el jugo, desechándose la gaba. Otros comen directamente los trozos. Los wichí también recurren a este artículo; ellos la extraen, la parten y raspan sus tejidos jugosos; estos fragmentos los toman con las manos y los exprimen sobre un recipiente, donde se reúne el agua. La cantidad que se junta suele ser de varios litros, tanto, que sirve para guardar para otro día, resaltándose que este jugo no pierde su calidad (Fig. 16 B).

Los wichí relatan que este agua sirve también en el monte para hervir presas de salvajina: “iguana”, “cerdos monteses” y “oso hormiguero”. También refieren que sirve para preparar hidromiel.

Stetsonia coryne Cactaceae
(c.) cardón; (t.p.) **laGa'dik**; (w.) **is'tak**

Los tobas emplean limitadamente las partes tiernas del tallo de este cactus para chupar su líquido de reserva. Se pelan ramas y se mascan los tejidos internos blandos. Su empleo no es frecuente debido al sabor poco grato que posee. Ciertos relatos dan cuenta que los sedientos también chupan las frutas para estimular la salivación y humedecer la boca. Los wichí también recurren a los tallos tiernos tanto para exprimir y extraer el jugo como para mascarlos. Al igual que con *Cereus forbesii* no hay consenso en su empleo. Probablemente ambos cactus eran de uso muy limitado, aún en el pasado (Fig. 16 A).

HUECOS DE ÁRBOLES

En los huecos del tronco de algunos árboles, pero sobre todo en el del “yuchán” (*Ceiba insignis*), suele juntarse cierta cantidad de agua. Estos huecos se producen por roturas de ramas, en agujeros que quedan luego de la extracción de miel, y tal vez, por lesiones naturales de la planta. Datos provenientes de ambas etnias mencionan también que se forman a raíz de los huecos que dejan los “pájaros carpinteros” [**si'wuk** (w.), **qa'naBioGona'Ga** (t.p.), *Campephilus leucopogon*]. Hecho el agujero por el ave, el hueco se pudre y se agranda por efecto del agua de las lluvias, hasta que los tejidos del hueco cicatrizan y se convierte en un recipiente. Esto ocurre en el tronco del “yuchán”; no sucede en los que tienen madera dura. Luego de las lluvias, el agua depositada en los huecos son un auxilio para el sediento (Fig. 16 D).

Los tobas llaman a estos huecos **qope' daGañi la'mo** (al de “yuchán”) y **qasa'qaik la'mo** (**qasa'qaik** = “palo santo”; **la'mo** = tronco) al que corresponde a dicho árbol; para expresar correctamente la situación se expresa del siguiente modo: **qasa'qaik la'wak** (**la'wak** = agujero; agujero del “palo santo”). A los agujeros, tengan agua o no, se les aplican las expresiones genéricas **e'pak la'wak**; **e'paGa la'wak**.

Tenemos informaciones en las que se refiere que antiguamente los tobas preparaban en sus territorios de caza estos huecos. Para tal fin, cavaban el hueco dentro del tronco de un árbol en pie. Al árbol se le cortaba previamente alguna rama y se lo ahuecaba “como una pileta”. Algunos datos refieren que también colocaban ramas en forma de canaletas para que el agua de lluvia se juntara. El árbol que sufre esta contingencia no se seca, queda verde; conociendo de antemano este reservorio se convierte en un sitio seguro donde recurrir a buscar agua durante las partidas.

Los wichí también hacían uso de estos reservorios naturales de agua de lluvia; en su idioma se llaman **sa:'chiam**, **sa:'kyam**. Ellos también relatan que estos huecos suelen darse en “yuchanes”, “palosantos”, o “quebracho blanco”. Los huecos en “yucha-

nes” son de mayor tamaño y de ellos puede extraerse el agua con ciertos recipientes o tarros. Se llenan botijos, jarros o cucharas de calabaza, o cualquier implemento que se lleve. Cuando el árbol es de tronco angosto y los huecos son estrechos, para sacar el líquido se debe chupar con un tubo; entonces se busca un trozo del tallo del cactus *Monvillea spgazzinii*; sobre la médula de éste se coloca un palito y se empuja esta parte tierna. Así queda el tallo hueco, como una caña; con este artificio se succiona el agua. Para el mismo fin se menciona también el tallo del **qaci:lhox**, (*Cleistocactus baumannii*, Cactaceae).

El agua contenida es apreciada, por lo clara, fresca, dulce y sin olor, en el caso del “yuchán”. El agua contenida en huecos de otros árboles -como el “algarrobo” (*Prosopis alba*)- no es apreciada. Por ejemplo, la conservada en “algarrobos”, sale con sabor y con una coloración como si estuviera teñida. El agua contenida en huecos de “palo santo” (*Bulnesia sarmientoi*), “guayacán” (*Caesalpinia paraguariensis*), “palo blanco” (*Calycophyllum multiflorum*), “palo cruz” (*Tabebuia nodosa*), “quebracho blanco” (*Aspidosperma quebracho-blanco*), refieren algunos datos que proporcionan agua gustosa y de buena calidad.

También llaman la atención los relatos sobre la cantidad de “parásitos” (= plancton) en este agua, la que para guardar limpia se cuele con un trapo, tela, o prenda de vestir. Las informaciones wichí no dan cuenta que estos reservorios provengan de acciones emprendidas por la gente, es decir, remarcan que los mismos se dan naturalmente; resaltan que estos reservorios tienen agua poco tiempo pues durante las sequías son muy visitados por los animales.

DECANTACIÓN Y FLOCULACIÓN DE SUCIEDADES DEL AGUA

En tiempos de creciente del río Pilcomayo, durante enero-febrero, el agua transporta una elevada proporción de partículas que le confiere una turbidez rojiza. Los tobas no emplearon sustancias floculantes, aunque sí conocían el procedimiento para mejorar la calidad del agua. Para ello hacían hoyos al costado del río, o la traían a la casa

en recipientes donde se dejaba en reposo; horas después el agua estaba transparente.

Por haberlo observado de sus vecinos criollos, los tobas conocen un procedimiento seguido por aquellos. Esta gente rompe un huevo, y agregan un poco (como una cucharadita) al agua; de esta manera la suciedad precipita. Este procedimiento, sin embargo no es seguido por ellos. Parecidos comentarios hacen los wichí. El huevo de gallina batido y bien mezclado hace que la suciedad se deposite en el fondo; la porción limpia se traspasa a otra vasija. La gente antigua -según el recuerdo de nuestros ancianos informantes- ya criaba gallinas, así que lo usaban para esto. En caso contrario se servían de los huevos de la “perdíz” (**asna'tax**, *Eudromia formosa*).

Entre los tobas se nos revela que las láminas foliares de **wotepe la'chielik** (*Ricinus communis*) machacadas y puestas en el agua hace flocular a las partículas suspendidas. No le da mal sabor al agua, la que una vez límpida es despojada de los fragmentos de hojas. Los wichí, a su vez, cuentan que los brotes con hojas nuevas de “algarrobo” (*Prosopis alba*) se echan en el recipiente con agua y así precipita la suciedad.

Para lavar o para el baño (no para beber) también se puede decantar las suciedades agregando un poco de ceniza; esta es una práctica de estos tiempos recientes; tuvimos ocasión de observarla y aplicarla en la etapa más crítica de la época de sequías.

Los wichí también relatan que las ramas con hojas de algunas plantas son estrujadas y puestas en un recipiente con agua, y hace que la suciedad decante en el fondo; de esta manera el líquido queda transparente. Se menciona que sirven para este fin las ramas de **sin'tak** o **tu:n'tak** (*Tessaria integrifolia*) y las de **hwico:nax** (*Baccharis salicifolia*).

INSTRUMENTOS PARA TRANSPORTAR AGUA

Cantimplora

(t.p.) **ne'yogoho**, **'naqona qoqo'te**; (w.) **iyo'te 'lhos**, **yo:te 'lhos**, **to:p#uk**

Cuando iba a melear el toba, llevaba una pequeña botija de cerámica de 1-2 litros para el agua, la cual transportaba llena desde su casa. Si la consumía y luego encontraba un charco u otro sitio con agua, la volvía a cargar. Esta cantimplora la usaban también cuando iban de visita de una aldea a otra para beber en el trayecto; cuando iban a cazar, a buscar postes, etc. Las mujeres, durante el estío, la llevaban también cuando efectuaban las recolecciones (Fig. 16 A).

Los wichí la usaron durante sus incursiones por el monte. Tanto por las averiguaciones como por las observaciones hechas, el instrumento ya no se usa. Las descripciones de la forma del objeto nos indican que era muy similar al botijo, con su base aplanada para apoyar, y de tamaño pequeño, con una capacidad de contención del líquido rondando un litro. Cuando meleaban, una vez usada el agua solían traerla llena de miel. En los días de mucho calor siempre se aprovisionan de agua; pero ya en la actualidad las botellas de plástico o vidrio las suplantán.

La cantimplora toba se asemeja al botijo, tenía dos asas, la base solía ser aplanada y llevaba dos caras un tanto achatadas. Cuando no la usaban para transporte, la tenían guardada. Los hombres la llevaban terciada, las mujeres suspendida de la cabeza o dentro de la bolsa de acarreo. Aunque la vimos en uso hasta hace unos años, últimamente parecía que ya no la estaban confeccionando, y según averiguaciones en las últimas campañas, ya nadie las usaría.

Los tobas y también los wichí usaban calabazas de tamaño mediano (de aproximadamente 1 litro) como cantimplora. Estas calabazas recibían entre los tobas el nombre **ne'yogoho**, aplicado a las cantimploras en general. Su uso no habría sido frecuente ya que esta aplicación era desconocida para algunos informantes

En el idioma wichí se usa la voz **to:p#uk** para designar tanto a la cantimplora tradicional, a las calabazas, como a las botellas; es el nombre que se usa más. Cuando viajan o van de paseo, llevan algunos que tienen más recursos unos termos con agua fría; éstos se llaman simplemente termo. También con los tobas sucedió lo mismo; son las botellas de plástico, bidones o ter-

mos los que actualmente sirven para el transporte de agua.

Como tapa de cantimploras, ambos grupos étnicos usaron manojos de pasto o hierbas, unas tapas confeccionadas con tallos blandos o un trozo de trapo torcido.

Calabazas

(t.p.) **o'wete 'lo#ok, wucu:'tax t#ox**; (w.) **to:lhot#i**

El jarro o vaso que se usaba para beber entre los integrantes de ambos grupos étnicos era el fruto seccionado de la "calabaza" (*Lagenaria siceraria*). Su aplicación se daba ya sea en el hogar como durante el meleo. Entre los wichí, además de la voz **to:lhot#i** se usan en la actualidad otras dos expresiones para designar a los jarros o pocillos: **jutu'tax** y **pusi:'yu**. Entre los tobas este útil también recibe el nombre **'yomaGaki**, que además de servir para beber, servía para comer, por ejemplo para tomar caldos. Las grandes calabazas, muy estimadas para preparar bebidas fermentadas (alojas) no eran indicadas para conservar agua. El líquido contenido, de un día al otro, adquiriría un sabor y olor desagradable. En el caso de cantimploras no había esta dificultad ya que el agua se guardaba solo por algunas horas. Estos instrumentos –tanto entre los tobas como entre los wichí actuales– ya no son usados; los reemplazan jarros, tazas o latas vacías.

Botijo

(t.p.) **'nakona**; (w.) **iyoyote, yoyote**

Es el útil por excelencia para el transporte de agua desde el sitio de colecta hasta el domicilio. La tarea de aprovisionamiento es eminentemente femenina y así estuvo pautada tradicionalmente. Hoy día los hombres colaboran en el transporte de agua, trayéndola en baldes o en otros recipientes, sea desde el tajamar o de un grifo a bomba que algún ente estatal coloca en la aldea.

El botijo para guardar y transportar el agua tiene habitualmente forma ovoide o globular, con cuello angosto y corto, y un ribete en la boca; la base es ligeramente

convexa. En medio lleva dos asas perforadas por donde pasa el cordel que sirve para suspenderlo. Para no deslizarse el cordón, se le practica al objeto un ligero entalle a la altura de las asas, en posición ecuatorial, a lo largo de la “cintura” del jarrón. La mujer sostiene el cordón sobre la frente y carga el recipiente encima de la espalda¹⁷⁴ (Fig. 16 C). Sobre las técnicas de confección véase el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**, ítem *Cerámica*. Para tapar las botijas se hace un atado de ramas, pastos o yuyos; no se confeccionan tapas permanentes. Actualmente, los atados de trapo cumplen esta finalidad.

Cuando un botijo se raja, los tobas cierran los intersticios con la resina de “brea” (*Cercidium praecox*), del “palo santo” (*Bulnesia sarmientoi*) o bien con las ceras de “yana” o “moro-moro”. Entre los wichí, se refiere que en estos casos las descartaban, lo mismo que cuando se ponían viejas. El botijo se usaba también para otros menesteres, como para guardar grasa o semillas; por eso, para especificar su uso como contenedor de agua se dice: **iyo'te to:inot'hi**.

Las tinajas (**'wiye**¹⁷⁵) también se usaron desde antaño entre los tobas; es raro en la actualidad que alguno no la tenga en casa. Estas tinajas (**tu'wex**) también son hoy muy usadas por los wichí para tener en los ranchos agua fresca acumulada. Las consideran propias de ellos, tanto, que a raíz de la habilidad de las mujeres para fabricarlas, los vecinos blancos les encargan su confección. Seguramente el trabajo de alfarería ya no era practicado por las criollas a principios de siglo, o era una tarea difícil de practicarla. Hizo que los nativos tuvieran éxito en su comercio con ellos. Una informante cuenta: “No viene de los criollos eso (las tinajas), no viene. Viene de la cultura (nuestra). Cuando llegaron ellos (a nuestra zona), ellos encargaban mucho. Se compra, unos rebusca, preguntando” (C. Ma. 6: 102).

LA LLUVIA MÁGICA

Entre los tobas no habría chamanes (“brujos” al decir de la gente) que cantaran para hacer llover. Lo que sí había eran brujos que conocían -mediante su poder- el lugar donde tiene la cueva **wo'sak**, el Arco Iris, que es concebido como un gran viborón. Y es allí donde llegaban para arrebatarles algún huevo, y de esta manera provocar una gran tempestad con lluvia. El brujo iba a la cueva y buscaba los huevos más nuevos, los más cercanos a la cueva. Los huevos más viejos, que están lejos de la cueva no son efectivos. Estos huevos son de colores brillantes. Una vez que tome el huevo, debe correr velozmente porque cuando **wo'sak** se da cuenta del hurto envía un fuerte viento, nubarrones, truenos y relámpagos. El que trae los huevos corre y llega a su poblado; la gente ya sabe y está toda encerrada en sus casas. Cuando llega el brujo ocultan el huevo, lo envuelven con algo, con un cuero. Entonces llueve intensamente. Cuando ya hay mucha agua en el lugar, se arroja el huevo afuera y desaparece como en un remolino. Entonces para de llover.

Era la única forma de obtener agua entre los antiguos, mediante el Arco Iris, que es el único Dueño de las lluvias. Según la visión de los brujos, ellos cuentan que este Dueño es un jovencito, igual que su esposa, que también es una jovencita. Aún hoy se cuenta que vive **wo'sak** en su cueva, en un lugar alejado. Se relata que este sitio está en territorio paraguayo, en Pozo de Toba, en Toba Quemado. Los wichí también vinculan claramente al Arco Iris (**la'wu#**) con un viborón. Los wichí de aguas arriba, los wehna'yey, lo nombran **le'wo#**. Igual que los tobas, el chamán consigue agua para sí y su comunidad a través de la lluvia, la cual la obtiene con la ayuda de un espíritu auxiliar o ayudante.

¹⁷⁴ Para mayores datos sobre la morfología, materiales utilizados, fabricación, posible origen del objeto, esquemas e ilustraciones, véase los trabajos de Palavecino (1933: 551-552), Métraux (1946: 290-292), Susnik (1982: 198; 1986: 54); súmese a éstos los de Serrano (1966) y Martínez Crovetto (1967) que se refieren a las técnicas de confección.

¹⁷⁵ **'wiye**, voz que se aplica también a las ollas de barro.

Un relato chamánico nos muestra claramente cómo se da este caso: “Dice que había su tío con su nieto también; entraron en un monte y estaba todo seco, no había agua. El viejito era brujo; y al trecho encontró el muchacho una colmena de “yana” (una clase de abeja) y le dijo al tío: acá encontré “yana”, pero parece que no voy a sacar porque no tengo agua. Le contestó el tío: saque no más. El joven con su hacha saca, y el viejo se va con una calabaza a buscar agua. Él empezó a cantar y llega ese arco y le conversa que no tiene agua, le pide favor; le conversa, le dice te pido agua, cantaba. El

arco iris le dice: no me mire, yo voy a sacar agua. El viejo esconde su cabeza, no mira. Salió como un pocito y de ahí llenó de agua el arco y le dio; de ahí llenó el agua, muy fresca como el hielo, y cuando terminó, otra vez seco el suelo. Pero la persona no se miraba. Y le dió agua, llenita la calabaza; (primero) el brujo saca poco agua y toma; después de tomar le hace lleno, pero le mete muy despacito (en el hueco) hasta que llena la calabaza; entonces lleva a su nieto. Luego de sacar el agua, le dice el viejo al arco: no vas a enojar conmigo, quede tranquilo porque nosotros tenemos sed” (C. Ma. 6: 65).

RECOLECCIÓN

En los estudios etnográficos la temática vinculada con la recolección casi siempre se circunscribe a un reducido campo que lo asoció a la obtención de vegetales comestibles y a la actividad de las mujeres. En realidad, su campo de acción es más vasto. En este sentido, en el plano del acopio de alimentos, involucra la colecta de huevos, pequeños animales, miel, insectos, entre otros productos. Se puede decir que la actividad recolectora abarca un amplio rubro de elementos que junta un grupo humano con destinos muy variados. Así, se puede señalar la obtención de fibras, leña, colorantes, medicamentos, agua, barros para cerámica, etc. La ampliación del concepto de “recolección” fue encarado por varios autores, como Lee (1968), Mauss (1971) y Hunter y Whitten (1981). Entre los estudios dedicados a la etnias del Gran Chaco, podemos recordar que Filipov (1996) aplicó este criterio amplio en su investigación sobre la recolección entre los pilagás. Este punto de vista es el que también anima a los autores que compilan Aschero *et al.* (1999), quienes presentan una gran variedad de formas de recolección en donde están representados los tres reinos de la naturaleza. Ciertamente, el esquema que tradicionalmente se presenta de los recolectores, el de “mujer-que junta-comida” se ajusta a la realidad chaqueña, y del cual no se escapan los dos grupos indígenas que nos ocupan. En estas sociedades la obtención de alimentos es el rubro que compete a la labor femenina. Es su cualidad de recolectora, su capacidad de reunir abundante comida, la que le configura el mayor prestigio entre sus congéneres. Una mujer “guapa, caminadora, con fuerza, que guarda (acumula para conservar)” es un ideal de mujer. Junto con su capacidad productiva, también es altamente cotizada -y le da prestigio- su habilidad para el tejido. La confección de estas artesanías se basa en la recolección de la materia prima (fibras, tintes) y los útiles que se fabrican son empleados para desplegar las actividades en este rubro.

Entre ambos grupos étnicos, la recolección de vegetales y el acopio de leñas se basó tradicionalmente en el aporte femenino; en donde aún la practican activamente esta orientación se mantiene. Los varones colaboraban también en alguna situación, siempre de una manera ocasional. En la actualidad es común que el hombre se ocupe parcialmente de las leñas; aún los muchachos van con sus bicicletas y la traen en cierta cantidad. En tiempos pasados, el hombre también ayudaba en la búsqueda de leñas; cortaba y picaba los troncos y dejaba los trozos amontonados en un sitio; luego iba la mujer en su búsqueda. A veces el hombre trae algunos palos o troncos gruesos, pesados, cargándolos sobre su espalda; o bien los ata con su cuerda de transporte y trae la carga en bandolera. Quienes cuentan con carretillas, también las traen cargadas desde sitios no tan lejanos.

Los wichí evocan los tiempos antiguos, cuando no paraban por mucho tiempo en ningún sitio. Las idas y venidas dependían de las ofertas estacionales y de la abundancia en los distintos territorios. En épocas de fructificación, por ejemplo de “algarrobos”, iban a los sitios de mayor abundancia y permanecían allí hasta reunir cuanto se podía en los trojes y luego de haber asegurado correctamente la producción. Las tareas, diferenciadas por sexo, eran impartidas desde niños. Un relato toba nos muestra la idea que se tiene al respecto: “A los jóvenes le enseñaban que aprenda nuestras costumbres, que aprenda a trabajar en vez de buscar leña, a buscar animales. O sea que la juventud tiene que aprender a buscar o rebuscar. Le explica al hijo y le dice que le ayude; sigue todavía (hasta hoy) las enseñanzas. No le gusta ese trabajo (la recolección, la búsqueda de leñas), para eso están las mujeres, nenas. A ellas las viejas les enseñan también para que aprendan a hilar” (C. T.P. 10: 60).

Las mujeres de ambas etnias efectúan su trabajo reunidas en grupos; van solas sólo si el sitio adonde van es muy próximo y si la finalidad es muy concreta, por ejemplo para acopiar leña o agua. De lo contrario, se juntan en pequeños grupos que varían de tamaño según la

distancia, la cantidad y el esfuerzo que demanda la colecta. Los varones, especialmente algunos maridos, forman parte del equipo y colaboran de diversa manera. Esto era habitual en el pasado, cuando el temor a los enemigos era constante; en este caso el hombre iba armado y su acción era la de proteger y visualizar cualquier evento o señal de peligro en ciernes. No se limitaba el peligro a los contrarios; también las fieras eran tenidas en cuenta, especialmente el “jaguar”.

La composición de los grupos está en relación con la estrechez del mútuo parentesco, lo que trasunta el intercambio de favores y bienes. Participan de estas tareas niñas todavía pequeñas y hasta mujeres ancianas; éstas, mientras tienen ganas, vista y algo de fuerza son muy afectas a salir a recolectar. Pudo observarse durante estos años ancianas seguramente septuagenarias u octogenarias, atareadas en estos menesteres. Tanto que, a veces salen solas, se desorientan y se pierden en el monte, para gran aflicción de su familia.

Las chicas, desde temprana edad se adiestran en el difícil arte de recolectar. En plan lúdico, ellas van con las adultas cuando la excursión se planifica a sitios próximos. Llevan útiles de dimensiones adecuadas a su talla, y así ven, escuchan y se interiorizan de las mil y una precisiones a tomar en cuenta: sitios de abundancia, sazón de los productos, manera de extraerlos, acondicionarlos y transportarlos; visualizar peligros e inconvenientes, entre otros temas sapienciales.

Las recolecciones no son azarosas; en rueda de mujeres, y en las conversaciones familiares, siempre se comenta dónde se vieron árboles tales, frutos o determinados productos en abundancia, maduros o en sazón. Amigas y vecinas cuentan que en tal o cual parte se ven tales productos de interés. Entonces se organizan las salidas. Muchas veces, se conocen anticipadamente también determinados lugares de abundancia, donde van años tras años y allí se dirigen, con la idea de que encontrarán un producto específico.

La colecta es prácticamente una actividad diaria, cuya intensidad varía según las necesidades, y de las ofertas del medio. Así, en tiempos de “chañar”, “algarrobos” o caparidáceas, las mujeres están en febril actividad. Según las necesidades se parte al monte en distintas horas del día. Habitualmente las salidas se organizan para las primeras horas de la mañana, bien temprano o algo más tarde, según la distancia a recorrer. Suele ser luego de tomar el desayuno, bocado o mate matinal. En la época de calor, que ya inicia en noviembre y se extiende hasta marzo, se trata de ir muy temprano, de modo de evitar el excesivo calor. Como la época de fructificaciones coincide con este tiempo, esta suele ser la norma. Pero las salidas al monte, por regla, pueden ser en cualquier momento. En horas de la tarde son muy frecuentes las búsquedas de leña, lo que se decide sobre la base de observar cuánto combustible hay para la noche y para el amanecer siguiente.

Cuando se planifica una excursión a un sitio apartado, a más de 15 km del caserío, y que insumirá su tiempo de recolección, se planifica como para ir y pernoctar en las inmediaciones. En estos casos, suelen llevar montados (caballos antiguamente; burros en la actualidad), si los tienen, y así acopian una buena cantidad, emprendiendo el retorno al día siguiente.

TRANSPORTE

La modalidad de transporte tradicional consiste en el acarreo en grandes bolsas cargueras, cuyas características describimos en este capítulo. Las wichí usan aún hoy sus bolsas amplias (**si'kiet**), que llevan cargadas sobre sus espaldas. Cuando tenían burros para el transporte solían emplearlos para ese fin llevando la colecta en alforjas. Hoy en día las **si'kiet** aún persisten. Pero son estimadas y usadas las grandes bolsas

de fibras de plástico destinadas a las papas, u otros productos, que obtienen de los comercios. Estas bolsas llevan sobre sus espaldas, o bien los varones suelen cooperar cargándolas en sus bicicletas.

Semejante a lo comentado para los wichí, entre los tobas la tarea de transporte de productos del monte se realiza aún según las pautas tradicionales; es decir, se emplean las bolsas cargueras y la cuerda para traer leña u otros elementos (pastos o yuyos para

las viviendas por ejemplo). En el pasado se contaba con caballos y burros para traer artículos en grandes bolsas o en alforjas, modalidad que algunas aún prosiguen pero sólo con burros. Los varones, en nuestros días, cooperan en esta ocupación. Ellos usan cuerdas, bolsas propias de sus tareas que las cargan terciadas o bolsas grandes de tipo “arpilleras” que traen sobre los hombros, así como en carretillas. En los últimos años las bicicletas son usadas por los muchachos, sobre todo para traer leña y bidones con agua.

INSTRUMENTAL

Palo-horqueta

(c.) horquilla; (t.p.) ‘nageanaqa’te, qo’ taganaqa’te, wo#na’hotenaGa (horqueta)¹⁷⁶; (w.) awxci’nax, to:qawci’nax, to:qa#awci’nax

Como su nombre indica, es un tallo leñoso toscamente trabajado. Su única característica especial es que lleva en uno de sus extremos una horqueta natural, propia de la conformación del tallo. Es muy usado para la extracción de matas de bromeliáceas de los densos matorrales. Lo emplean los wichís y los tobas. Se trata de un útil que se prepara para un uso inmediato, efímero. Cuando se acabó de emplearlo, lo común es que lo desechen. No existe una madera específica indicada para su fabricación; sólo se requiere que posea una dureza intermedia, de manera que no sea tan blanda como para que se rompa, ni tan dura que insuma mucho trabajo su confección. El palo-horqueta destinado a tareas más o menos intensas, como es la colecta de un montón de bromeliáceas, requiere que el objeto sea de un palo más o menos duro, que no se quiebre; por esta razón el palo no debe ser delgado, pero tampoco debe ser tan grueso que no pueda ser sostenido con las manos.

En cuanto a su forma, como se indicó, es un palo de aproximadamente 1,5 m que lleva una horqueta en uno de sus extremos mientras que el otro se afila en una punta

biselada. Para la extracción de las bromeliáceas, se golpea con dicha punta la base de la planta para soltar los estolones; también se cava por debajo, operando como una clava. Hecho esto, se remueve la planta con el extremo en horqueta, con el cual se levanta la roseta. Una vez separada del suelo, con la horqueta se arrollan las hojas y se transporta en un sitio, en el que se amontonan y luego se les prende fuego¹⁷⁷ (Fig. 18 D).

Se mencionó que algunas recolectoras conservan el útil y lo traen a la casa. En estos casos suele prepararse con maderas más resistentes como son las del “duraznillo”, “escayante”, “palo santo”, “palo cruz”, “quebracho colorado”, entre otros. Los útiles preparados de esta manera cumplen ya otras funciones; se emplea en labores agrícolas, en el arreglo de los alrededores de la vivienda, etc.; véase el capítulo **Agricultura**.

Clava o palo cavador

(c.) loposte; (t.p.) ‘hegeaGana’Gat, ‘hegeana’ Gat; (w.) ye’lhek, ye ’lhek ha#lo

Consiste en un palo duro, de grosor manuable, de algo más de 1 m de longitud. Se aplicaba también en las actividades agrícolas y en la caza (véase más detalles en los capítulos respectivos). A este “palo cavador” no se le prodigaban mayores tratamientos, excepto aguzarle en bisel uno de sus extremos, y de despojarle de las asperezas de la corteza. La voz *loposte* o *lopeste* es proveniente del criollo chaqueño; designa a un palo con uno de sus extremos afilados en forma de pala (Bilbao 1964/65: 166).

Entre los wichí tenía un variado uso para cavar. Además de desenterrar órganos subterráneos (raíces, tubérculos) también se usó para cazar, para desenterrar colmenas subterráneas, una fosa mortuoria, entre otros. La fabricaban preferentemente con la madera de “palo santo” (*Bulnesia sarmientoi*); calidad muy parecida tiene el “palo mataco”. Son las especies más estimadas, pero tam-

¹⁷⁶ El palo-horqueta destinado para extraer bromeliáceas recibe nombres específicos, además de los genéricos señalados. Así: e’paq kota’ke ‘lo#o, e’paq ko’taGayaq ‘lo#o, hotena’Ga kota’ke ‘lo#o.

¹⁷⁷ Detalles sobre el modo de efectuar esta colecta se dan en el capítulo **Plantas comestibles recolectadas**, en el ítem *Bromelia* spp.

bién lo hacían de “escayante” o “quebracho blanco”. Este instrumento ya no se usa entre la gente de la actualidad, aunque se debe destacar que jóvenes veinteañeros aún lo vieron en uso. El “loposte” no preparaban ellos con mucho cuidado; habitualmente no le despojaban ni de la corteza.

Entre los tobas, este palo cavador se confunde con la “pala” de madera. Ambos son instrumentos muy parecidos, con la diferencia que la pala lleva un trabajo de pulido cuidadoso. Además, la punta biselada del palo cavador se transforma en una suerte de hoja espatulada de punta fina. Sin duda, el “palo cavador” habrá sido parte de la utilería toba, pero ya nuestros informantes recordaron y describieron lo que responde a una “pala”. Éste es el útil que tuvimos ocasión de ver en uso.

Pala

(t.p.) **‘nageaGana’Gat**

Una pala larga y gruesa, semejante a la usada en las actividades agrícolas, era aplicada antiguamente por los tobas para desbastar el ápice y extraer los cogollos de palma -’**chaik ‘lal-** (*Copernicia alba*). Se confeccionaba con las maderas apropiadas de “escayante”, “palo matabaco” o “palo santo”. La pala destinada a las labores agrícolas era de base ancha y bordes rectos; su descripción se da en el capítulo de **Agricultura**. En tiempos recientes esta tarea la realizaron con pala metálica de punta (**‘hegeaGana’Gat, ‘hegeana’Gat** en su lengua) (Fig. 18 A-B).

Palo-gancho

(t.p.) **ke’de;** (w.) **la’qek, ‘qek, to:’qek**

Es un palo en cuyo extremo tiene un gancho; suele prepararse para el momento de su empleo y luego se desecha. Pero las mujeres suelen tener uno o más de uso permanente, pues cada día lo necesitan, por ejemplo, para traer leña. En este caso suelen ser aplicadas maderas un tanto resistentes y su largo varía según las circunstancias. Entre las maderas mencionadas se recuerda el

“duraznillo” (*Ruprechtia triflora*), el “tala” (*Celtis spinosa*), lo cual nos da la pauta que son de cierta resistencia. En caso de que el instrumento no alcance para arrancar, pueden alargarlo atándolo en el extremo de otra vara. Si la madera con la que está hecha es buena, suelen traerlo a la casa y lo usan hasta que se rompa (Fig. 18 E).

Ambos grupos étnicos la usan mucho para extraer frutos de “doca” u otras asclepiádaceas, frutos del monte, para estirar ramas secas para leña, o para arrancar nidos de avispa.

Cuerda para el transporte

(t.p.) **ni’chiagana’Gat, ‘ñik yi’chagana’Gat;**
(w.) **to:lhew’t#ak, to:lhewq(u)t#ak**

Los tobas y wichís llaman de la manera apuntada a esta cuerda de fibras de “chagua” que sirve para traer leña, pasto o yuyos para construir o reparar la vivienda. Es una cuerda bastante larga y gruesa, diferente de la que usan los varones para la caza o para la pesca. Es distinta también de la usada cuando se busca miel. La mujer tiene la suya, para sus labores de colecta; habitualmente no la comparte ni la presta al varón.

Cuerda para leña

(t.p.) **‘ñik, ne’chiagana’Gat;** (w.) **to:’lhewk(u) ‘t#ak, ni:’yowk**

Entre los tobas se confeccionan con hilos de “chagua” (**kali’te,** *Deinacanthon urbanianum*). Entre los tobas la tarea de traer leña es propia de mujeres. La mencionada cuerda tiene otras aplicaciones, por ejemplo sirve para transportar atados de paja o pastos para las viviendas. Se carga la leña sobre la espalda y se sujeta la cuerda sobre la frente; para no dañarse la frente se colocan debajo de la cuerda una frentera (Fig. 17 E).

Las wichí también emplean este útil. Se prepara con las resistentes fibras de **ole’cax** (*Deinacanthon urbanianum*), en desmedro de **ki:’cax** (*Bromelia hieronymi*) que se corta con facilidad¹⁷⁸. Se apoya sobre la frente, colocándose un tejido como frentera protec-

¹⁷⁸ *Bromelia hieronymi* es una especie a la que dan mucho uso las wichí para fabricar diversas artesanías. Sin embargo, para aquellos artículos donde se busca la resistencia, como es esta cuerda para leña, no dudan en recurrir a la de mejor calidad.

tora. Este instrumento también usan las mujeres con fines similares a los tobos; ellas traen las hojas del “chaguar”, los tallos del “sacha lazo”, pastos o yuyos para las viviendas.

Este útil también facilita la mujer al varón para que realice ciertas tareas. Con la cuerda hace atados de leña o varilla y yuyos para las viviendas. La leña y las varillas las transporta cargadas al hombro mientras que los yuyos, en grandes atados sobre la nuca y cabeza, sosteniéndolos con ambas manos desde sus costados. También sirven para atar un perro, chiva o chanco. En la actualidad estas cuerdas son frecuentemente confeccionadas con hebras de fibras de plástico; éstas provienen de bolsas de fibras de empaque de papa o cebolla que deshacen y luego las hilan nuevamente.

Freteras

(t.p.) **newa'la#a**; (w.) **lhe:'tek p#ut, to:lhe'tek p#ut, to:to:lhe:'tek p#ut; we:'sax'hip, [we:'sax (trapo)], to:tan si'kit** (es un genérico que se usa para las freteras). Se expresa más concretamente del siguiente modo: **we:'sax'hip to:'to:lhe:'tek p#ut**

Las mujeres de las dos etnias emplean una fretera para proteger la frente del peso de su carga. Sirve para que la cuerda de acarrear leña, o la del botijo o de las diversas bolsas, se sujeten encima de ella. Actualmente el material en uso es un trapo cualquiera, o alguna prenda de vestir pequeña doblada.

Los datos tobos recuerdan que las mujeres antiguas usaban un cuero de “corzuela” bien sobado o una bolsa pequeña doblada. Aparentemente, no preparaban un tejido especial para este fin. Refieren que servía también un atado de pastos, sujeto con el tallo de una liana (**noqo'lo**). Otros informes refieren que no usaban cueros para este fin. Los wichí la usaban también antiguamente: eran de cuero de “corzuela” o “conejo” bien sobado, o la tejían de lana; pero la gente nueva usa trapos (**we:'sax'hip**); suele ser un pedazo doblado de género, una camisa o ropa doblada. Actualmente no cuentan con

un objeto especialmente preparado para el efecto.

Pinza para extraer “tunas” (*Opuntia* spp.)

(t.p.) **'qap, 'pe:, qan'pe:** (nuestra pinza); (w.) **ka'jweux, to:ka'jweux, ün'qawon'lhox**

Los detalles sobre este asunto se dan al tratar las “tunas” del género *Opuntia*, en el capítulo de **Plantas comestibles recolectadas**. Entre los tobos se trata simplemente de una rama en cuyo extremo se hace una hendidura longitudinal; es suficiente con que sea una madera de buena calidad; se menciona: “ancoche”, “tala”, “cabra yuyo”, entre otras. Actualmente, entre ellos tiene más uso un instrumento -obvio préstamo criollo- consistente en colocar un asta de vacuno encastrado por su porción aguda en un palo. Así cada fruta se introduce en el hueco, se la tuerce y la fruta desgajada queda adentro del asta. Cada fruta se deposita en un recipiente o en el piso. Este útil se llama **qan'pe**, y se lo prefiere al otro ya que con la pinza siempre se corre el riesgo que las frutas caigan en el matorral.

Los wichí también usan el instrumento tradicional; también consiste en un palo de menos de medio metro de largo que se secciona en uno de sus extremos y se abre un poco. Se improvisa con cualquier tallo adecuado y ni bien se usó es desechado. Con este útil la operadora extrae uno a uno cada fruto y lo deposita en el suelo. Una vez amontonados, a fin de despojarles de sus “janas” (jana= **la'xu#**)¹⁷⁹, los golpea o remueve en una bolsa, colocándose el operador de espaldas al viento de modo que éste se lleve las janas. Para guardarlos en la bolsa de acarreo, se vale de sus manos.

Con respecto al artefacto preparado con el asta, éste fue adoptado muy ocasionalmente entre los wichí. En general, en las informaciones obtenidas se lo desconoce. En todo caso, refieren haberlo visto en uso entre los tobos, o de algún paisano suyo que en tiempos muy pasados lo usó; ésto habrá ocurrido seguramente en los primeros años de su convivencia con los criollos. No le

¹⁷⁹ **la:'cax 'xu#** (jana de *Opuntia cardiosperma*); **tu:'nal 'xu#** (jana de *Opuntia ficus-indica*).

adjudicaron un nombre específico a este instrumento; simplemente lo llamaron “cuerno vacuno”= **tu:’lu#ye**.

Bolsas para extraer gloquidios de “tunas”

(t.p.) **ha:’tek**; (w.) **hü:ta:’nax, hü:ta:’nax to:la:’cax’hi**¹⁸⁰, **hü:ta:’nax to:tu:’nal’hi**; otro nombre que se aplica también es **qato:’cax**

Véase el tratamiento de este útil en el ítem *Opuntia* spp. del capítulo **Plantas comestibles recolectadas**.

Es una red alargada que usan para este fin tanto tobos como wichís. Su trama se asemeja a una red de pescar, pero sus “ojos” son más pequeños, a fin de que los frutos no se escapen. Los wichí refieren que para despojar totalmente a los frutos de sus janas, se introduce la bolsa cargada en el agua y allí se remueve. Su uso esta vigente y a veces aún la fabrican.

Bolsas para el transporte

En ambos grupos étnicos las bolsas para transportar están confeccionadas con fibras de “chaguar”. Detalles sobre las técnicas de fabricación se hallarán en un artículo que trata específicamente este tema (Arenas 1997). Los tipos de bolsas se tratan separadamente para wichís y tobos pues no podemos asegurar que sean idénticos. Por otro lado no pudimos observar todas las bolsas citadas por los informantes; dada su complejidad morfológica y técnica requerirían un estudio especializado. Seguidamente se describen, a grandes rasgos, las bolsas mencionadas. La literatura etnográfica del Chaco cuenta con varios trabajos que tratan sobre las labores con fibras; en ellos se describen las técnicas, morfología, usos, fines, entre otros datos. Las contribuciones de Millán de Palavecino (1944, 1973), Métraux (1946), Susnik (1982), von Koschitzky (1992) y Gonzalo (1998) traen mucha información sobre este tema.

Existe un patrón básico en las formas de estas bolsas, lo que nos permite agruparlas en dos tipos: a) Bolsas de acarreo abar-

quilladas y b) Bolsas de acarreo cuadrangulares. Las primeras son específicamente femeninas, utilizadas muy ocasionalmente por los varones. Suelen llegar a tener grandes dimensiones (1 m o más de longitud), su trama es más o menos laxa. Las mallas laterales se juntan mediante un cordoncillo, formando una “oreja”, a través del cual se traspasa el cordón que sirve para suspender. Estas bolsas se cargan sobre la espalda y se sostiene el cordel sobre la frente. Las bolsas cuadrangulares son principalmente de uso masculino si bien hay modelos también usados por las mujeres. Estas bolsas llevan los varones terciadas. Se construyen según variadas técnicas y tamaños (Fig. 17 B-D).

Bolsas wichí

Para referirse a ella el propietario expresa **ü:p#i** = “mi bolsa”, “mi yica”; “su yica” = **la’p#i, to:’p#i**, cuando se manifiesta una idea generalizadora. Esta bolsa carguera se expresa también como “mi carga”, aplicándose la expresión **to:’lhewk**.

Básicamente son dos los grandes grupos de bolsas para transportar. La de forma abarquillada y la rectangular; cada una de ellas, sea por la técnica, trama, tamaño, etc., reciben nombres específicos.

Bolsas cuadrangulares

hë:’le (sing.); **hë:’le ‘lis** (pl.)

Es un tipo yica que se usa entre los varones para traer carne, transportar un recipiente con agua o utensilios como pava, mate, etc. Otro nombre es **to:’lhey**. Sirve asimismo para el transporte de pescados o salvajina. Otro nombre es **hëlé:we’sox**. Las mujeres también usan este tipo de bolsa; sirve para llevar un hacha, agua, jarro o para traer frutos; se lleva colgada de la frente o bien terciada según se trate el usuario de una mujer o un varón respectivamente.

hë:’le ‘lhos, to:’lhey

Es una de menor tamaño. Se destina para llevar objetos pequeños: los niños cargan sus bодоques, juguetes, pajaritos cazados, etc.;

¹⁸⁰ **la:’cax**, es uno de los cactus (*Opuntia cardiosperma*); para cada caso se incorpora el nombre específico de la planta que se “desjana”.

los varones adultos, documentos, pipa, tabaco, herramientas, fósforos. Los varones son sus principales usuarios, aunque también la pueden usar las mujeres para objetos parecidos.

hë:'le to:qahna:'te(w)k, hë:'le to:kehna:'te(w)k

Es la bolsa cuadrangular preparada con un tejido muy tupido; este tipo de trama es la que se aplicaba también a la chaqueta guerrera, la cual se llamaba simplemente **qahna:'te(w)k**. Su característica es la del tejido abigarrado, apretado, es “de ojos chiquitos” se nos aclara. Se usa para transportar tabaco; usan indistintamente varones o mujeres.

hë:'le to:te:'naq

Este tipo de bolsa está en desuso; ya no lo confeccionan. El tamaño suele ser un tanto grande y la trama laxa, “los agujeros son grandes”, relatan. La usaban hombres o mujeres para transportar salvajina, miel, pescado. Cuando se carga se despliega y se agranda. No se suele teñir, suele ser de color natural. Los lhuku'tas dan este nombre habitualmente a la que seguidamente se menciona.

hë:'le to:sa:'t#as 'tey

La bolsa toma su nombre por la semejanza de su tejido con los ojos (**'tey**) del loro “calacante” (**sa:'t#as**); esta trama es un tanto abierta. Hoy en día esta bolsa cuadrangular raramente se confecciona. Cuentan que se estira y se puede cargar bastante. Su manija puede ser una cuerda tejida como una banda. La usan hombres o mujeres. Los ojos de esta bolsa son más pequeños que **te:'naq**, el objeto antes citado.

Los tres tipos de bolsas wichí que se mencionan seguidamente no pudieron observarse:

hë:'le to:hë:'cax'jwes

Cuentan que recibe este nombre por su textura semejante con las “uñas del carancho” (**hë:'cax'jwes**). Los hilos son más gruesos que los habituales, no se estira; también sirve para cargar (carne, recipiente

con agua, objetos). La usan hombres o mujeres, terciada o suspendida de la cabeza respectivamente. No se la decora con dibujos, es de color natural.

hë:'le to:won'lhox'jwo

Es una bolsa cuadrangular, pero el nombre haría más bien referencia a la decoración que al tejido o la forma.

hë:'le to:juyax'c#e o simplemente **juyax'c#e**

Es una bolsa que ya no se confecciona, ya nadie la tiene. Es pequeña, un tanto “redondeada, es muy parecido al estómago muy duro del ‘pato’; es una yica dura” nos explica un informante. Se entiende que la trama es abigarrada y compacta. La usaban para guardar tabaco, pipa, fósforos, cosas pequeñas.

Bolsas abarquilladas

si'kiek, si'chiet

Es la bolsa de acarreo; las mujeres le aplican también la voz **to:'lhewk**, algo así como “carguera” (mi carga= **ö:'lhewk**).

si'kiet to:yäh'nu

Se nos informó que ya no la usan pues se requieren hojas de “chagua” muy largas, imposibles de encontrarlas actualmente. Es un **si'kiet** pero con un trabajo de tejido diferente. Cuentan que los tobas tienen este tipo de bolsa y aún la usan.

si'kiet 'lhos

Es una modalidad diminuta de la bolsa abarquillada de las mujeres; también ésta es de uso femenino.

qato:'cax

Es un tipo de bolsa que se caracteriza por la trama y la técnica aplicada. Su uso se abandonó; puede ser tanto de forma abarquillada (**si:'kiet**) como cuadrangular (**hë:'le**). La trama era muy abierta según unos, y apretada según otros. Uno y otro sexo usan para sus menesteres y la llevan según la forma que tiene. Recibe también este nombre una red vieja, rota, que ya no se

usa para la pesca. Este mismo nombre se usa para las bolsas de extraer los gloquidios de las “tunas”.

Bolsas tobas

Bolsas abarquilladas

‘wenaGae

Es la bolsa grande, abarquillada, que usan las mujeres para el transporte.

te’dae

La usa el hombre o la mujer, es de forma “redondeada”(sic.); aún lo fabrican y es un tipo de bolsa que les gusta a algunos. Se destaca que es un tipo de labor que las mujeres nuevas no saben realizar. La mujer la lleva colgada de la frente sobre la espalda; el varón en bandolera. Las mujeres la usan cuando reúnen “algarroba” del piso y luego la traspasan a la bolsa grande; el hombre la emplea para sus actividades, por ejemplo para la pesca. Un modelo pequeño como para llevar tabaco, palitos para fuego, etc., se llama **te’dae qo’qo’tē**.

Bolsas cuadrangulares

qo’taki

Es el tipo de bolsa que usa el hombre; sirve para la caza, la pesca y para otras actividades. Se le aplica simplemente la voz genérica **qo’taki**. Las mujeres usan también ciertos tipos de bolsas cuadrangulares. Se conocen varios tipos de **qo’taki** según el punto que se realiza.

‘ka:taGadae

Es de trama laxa, “ojos” grandes, de rápida confección (la pueden terminar en un día), que se asemeja a una red de pesca; se usa para llevar al ámbito acuático para aplicarlo durante las pescas. Este tipo de bolsa en la actualidad casi no la hacen.

qo’taki po’geaGae

Se prepara con trama apretada, con “ojos” chicos según nos describen; es el que se usa para llevar a la iglesia, al pueblo, para los documentos, papeles, etc.

‘noyi

Se recuerda como bolsa usada principalmente para la colecta de frutos de “bola verde”; estos ya no juntan hoy las jóvenes, y por lo tanto las **‘noyi** están en desuso. Si bien no representa una forma o tipo específico de bolsa o de punto, tiene la particularidad de que está hecha de redes viejas, ya usadas, un poco rotas, con hilos enmohecidos. Para fabricar el nuevo objeto se desata toda la red y se teje una nueva; esta es con trama compacta, que requiere mucho hilo; el tipo es de ojos pequeños, es decir **po’geaGae**. Se preparan tanto bolsas abarquilladas (**‘wenaGae**) como rectangulares (**qo’taki**).

Alforjas

(t.p.) **noGo’ki#e**; (w.) **al’xul’jwas, to:lhen’t#is**

Las mujeres wichí cuando vivían en Misión El Carmen confeccionaban alforjas, pero las hacían con lana de oveja. Esta modalidad criolla la adoptaron con la misma tecnología. No aplicaron fibras de bromeliáceas para este fin. Las alforjas se usaban cuando poseían montados; como ahora carecen de caballos ya no las fabrican. Sin embargo, eventualmente las preparan, pero en este caso están destinadas para la venta a los criollos.

Los tobas las emplearon también desde muchos años atrás y las pudimos ver cuando las confeccionaban y en uso. El material que observamos era siempre realizado con hilos de “chaguar”. La emplean sobre todo las mujeres que suelen usar burros para ir a juntar frutos en cantidad, ya sea durante el tiempo de colecta en el monte como cuando la cosecha de productos hortícolas (Fig. 17 A).

Bolsas de cuero

(w.) **to:p#i, to:’lhei to:con’t#ox, to:p#i to:silo’qoi t#ox** (hecho de “gato montés”), **to:p#i to:cu#na t#ox** (hecho de “corzuela”)

Los wichí preparaban una bolsita de cuero para llevar tabaco, palitos para el fuego, yesquero o para cargar algunos frutos. Lo preparaban hasta hace poco tiempo atrás de cuero de cría de “corzuela”, de “vizcacha, o de “gato montés”. Las pueden usar hombres o mujeres.

PLANTAS COMESTIBLES RECOLECTADAS

Las plantas alimenticias son las mejor conocidas en la literatura etnobiológica o etnobotánica del Gran Chaco¹⁸¹. Algunos autores ya hicieron comentarios sobre la importancia de los productos de origen vegetal en la alimentación; así, Métraux (1946: 246), quien señala que el monte chaqueño posee una mayor riqueza en árboles y otras plantas de valor subsistencial que la selva tropical. También Baldus (1931: 37) destacó que el Chaco tiene frutos silvestres comestibles en una abundancia poco común para Sudamérica. En efecto, en las páginas que siguen veremos con cierto detalle todo cuanto pudimos recopilar sobre este asunto. Si bien esta lista es extensa, hay que advertir que no todos los productos son de relevancia en la alimentación. Las limitaciones se deben a lo escaso de su presencia en la región, a su tamaño pequeño o a lo exiguo de la materia comestible aprovechable, entre otras causas, que a lo largo del capítulo podrán verse con detalle.

La presentación de este repertorio de plantas no sigue el ordenamiento que nos impusimos para los otros grupos biológicos (aves, mamíferos, etc.). Nos pareció que el listado alfabético, agrupando las especies en familias, es la manera más plausible de ordenar las plantas. Cualquier otra forma de agrupación, como reunir las en enredaderas, herbáceas, arbustos, árboles, etc., lejos de ayudar crean un gran desorden.

Junto con el nombre vernáculo de la planta agregamos otros nombres propios del fruto o de otras partes útiles. Sucede que en determinadas especies la planta tiene su nombre y el fruto el suyo. Como ejemplo podemos sugerir al lector lo que sucede en español con el “olivo” cuyas frutas son la “aceituna”, o el “níspero”, cuyas frutas son la “níspera”. En estos casos junto al nombre colocamos entre paréntesis fr.= fruto, fl.= flor, pl.= planta, etc. A veces se anota el nombre de alguna parte importante, que suele ser la que se utiliza; en estos casos escribimos el nombre completo de la porción (ej. raíz, cogollo, etc.).

APOCYNACEAE

Vallesia glabra

(c.) ancoche; (t.p.) **hama'ñik**; (w.) **sama'ne(w)k**

Los frutos son consumidos por los tobas y los wichís. Ambos grupos los aprovechan crudos, como fruta ocasional durante sus andanzas fuera de la casa. Aunque son dulces, sólo ingieren unos pocos ya que si lo hacen en cantidad irritan la boca y llegan hasta a herir las mucosas. No se acostumbra recolectarlos para traer al domicilio, aunque actualmente alguna que otra mujer toba los reúne y los trae en un tarro o en una lata vacía. Entre los wichí, en cambio, es muy raramente buscada.

ARACEAE

Synandropadix vermitoxicus

(c.) sacha col; (t.p.) **qaiGea'Ga la'ta#a**, **naqagea'Ga la'ta#a**; **nehikia'Ga la'ta#a**; (w.) **si'hiox**

En esta planta se da un caso de divergencia en cuanto a su uso entre ambas etnias. Mientras para los wichí es un recurso alimenticio, para los tobas constituye una planta con poderes negativos y temible. El caso se trata con detalle en el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**.

En la actualidad, los wichí ya no la emplean, sin duda por las complicaciones de su preparación. La presencia de cristales de oxalato en la planta (común en las aráceas)

¹⁸¹ Véase principalmente los trabajos de Meyer (1937, 1938), Métraux (1946), Ragonese y Martínez Crovetto (1947), Schulz (1963), Arenas (1981, 1982), Maranta (1987), Filipov (1996) y Charpentier (1998).

la torna poco apetecible. Hoy día la presencia de otros alimentos comercializados la suplen con éxito. Pero en el pasado se la empleó; la parte aprovechada es el tubérculo, el cual, una vez extraído se corta en trozos que se tuestan sobre las brasas. Estos trozos se disponen al sol, en la intemperie, a fin de desecarlos. Una vez secos se los somete a prolongados hervores (4-5 horas) con 5-6 cambios de agua. Con este procedimiento se espera extraer el mal sabor irritante. Los wichí tienen claro que no se trata de una planta tóxica; simplemente que “pica” en la boca y que debe extraerse el agente causante de la sensación.

ASCLEPIADACEAE

Funastrum clausum

(c.) doca del agua; (t.p.) **qope’lañi**; (w.) **se’lhin, e:’tek sei’lhi**

Los tobas y los wichí aprecian comer sus frutos y semillas. Los tobas no emplean otras partes de la planta, como son las flores o los brotes; sólo se aplican las partes antes mencionadas. Las informaciones wichí nos revelan que las flores y tallos tiernos, apicales, también son usados como la “doca” (*Morrenia odorata*). Cuando el fruto es muy tierno se consume entero; cuando está más desarrollado, se separa el fruto (“la cáscara”) y se comen sólo las semillas.

El consumo es siempre crudo y se usa hasta tanto las semillas y sus espermopapos (“pelos”) estén tiernos. Si el fruto está maduro o viejo, se desecha. Este recurso se aprovecha andando por el campo o bien cuando la persona está en sitios de pesca; es una planta que frecuenta ambientes acuáticos. Este fruto es preferido por los niños, pero los adultos también lo aprovechan. Raramente, los tobas, los juntan en cantidad para traerlos a la casa. De manera que su rol es el del alimento ocasional.

Funastrum gracile

(c.) tramontana; (t.p.) **kowa’qa** (pl.), **kowa’qa ha’la** (fr.), **kowa’qa la#wo** (fl.); (w.) **ni:’chiok, ni:’kyok**

Los tobas consumen las ramas tiernas, las flores y los frutos nuevos. Las ramas se

machacan o se desmenuzan y se ponen en remojo en agua. Se bebe el jugo y se comen las ramitas tiernas. Estas ramas machacadas o machacadas sirven, como si fuera una esponja o hisopo, para remojar y sorber el jugo del macerado de los frutos de “chañar” (*Geoffroea decorticans*); de la misma manera, para absorber y chupar el jugo de la añapa preparada con los frutos de “palma” (*Copernicia alba*). Otra forma de empleo, pero no generalizado, consiste en pisar las ramas tiernas junto con sus flores y frutas tiernas; a esto se agrega sal y “ají del monte” y se consume directamente. Los frutos tiernos y las flores se comen también crudos, sin ninguna preparación. En tiempos de carestía, de mucha hambruna, se recuerda que se juntaba cierta cantidad de esta planta y en forma de lío se introducía a asar entre ceniza caliente. Una vez cocido, si se contaba con grasa, se untaba con ella.

Los wichí lhuku’tas entrevistados no le reconocen uso alimenticio. Sin embargo, Maranta (1987: 180) menciona esta aplicación de un modo semejante a los tobas; este dato se debe referir seguramente a otras tribus de esta etnia.

Marsdenia castillonii

(c.) mandioca de monte, camote, doca; (t.p.) **howa’qaik** (pl.; raíz), **howa’qaik ha’la** (fr.); (w.) **ne:’wuk** (pl.)

Ambas etnias -tobas y wichí- emplean sus raíces y frutos. Las raíces son un recurso para los tiempos de escasez invernal. Los tobas las aprovechan de dos maneras: crudas o asadas; los wichí únicamente asadas o hervidas. De la primera manera (los tobas) proceden cuando andan por el monte; en este caso sirve para saciar el hambre o la sed. Para cocinarlos se trae a la casa y se preparan asadas al rescoldo; algunos los remojan con grasa, mientras otros lo usan sin ella. No las preparan hervidas. Estas raíces siempre se consumen despojadas de su corteza, la cual es separada cuando crudas o luego de la cocción, antes de ingerirlas.

Algunas versiones wichí relatan que los perros mueren cuando consumen las heces de alguien que se alimentó con estas raíces. Se debe señalar acá que los canes famélicos de la zona tienen este hábito (Cf. Maranta

1987: 180). Los tobas desconocen estos hechos y descreen que suceda tal cosa.

Los relatos wichí sobre las raíces son contradictorias. En la actualidad, poco las aprovechan; casi la tienen abandonada. Dado su muy escaso uso en la actualidad es difícil precisar su rol entre ellos. Pese a todo, seguidamente se presenta una síntesis de lo averiguado. A los lhuku'tas no les agrada el sabor aguachento de las raíces crudas según parte de los datos; por esta razón las desestiman. Aunque se relata que en casos de necesidad recurrían a las más tiernas como fuente de agua. Otros datos la consideran tóxica en estado crudo. Los comentarios reunidos entre ellos denotan un marcado recelo. Si bien se nos refiere que asadas o hervidas se consumen, se resalta que "tiene veneno". Una información nos resume esta situación. "Tiene que comer uno (una sola raíz) no más; cuando come con grasa fallece. Si comés este y luego tomás mate dulce, quedás seco (muerto). Con grasa no come, es muy peligroso. Si come crudo es peligroso también, no come", sentencia el comentario. En efecto, la mezcla del **ne'wuk** con grasa de cerdo refieren que es muy peligrosa; aderezada con aceite, sin embargo no entraña peligro. Las mezclas con otros artículos son de temer, por ejemplo, si se bebe mate después de consumir las raíces. Los síntomas que se describen son mareos o convulsiones. Los peligros de esta raíz no se limitan a los canes y a las personas. También los cerdos corren el riesgo de perecer si la comen.

Aparentemente, entre los lhuku'tax las raíces constituyen un alimento excepcional, al que se recurre si no hay otra cosa. En un contexto más amplio, la etnia wichí recurre en mayor medida a su uso, y en esas tribus (no la lhuku'tax ciertamente) es resaltada por su especial gusto cuando es remojada en grasa (Arenas y Giberti 1987a; Maranta 1987). En la parcialidad que tratamos no es esta la situación.

Los frutos, sin embargo, son aún hoy muy usados por los dos grupos étnicos. Los muy tiernos se comen crudos; los más desarrollados, ya endurecidos, se hierven o bien se asan entre cenizas o sobre las brasas. Los frutos cocidos acostumbra untarlos con grasas diversas y actualmente con aceite; de

ellos se aprovechan las partes blandas y se desecha "la cáscara". Estos frutos son muy buscados en los meses de abril a julio, según pudimos observar.

Morrenia odorata

(c.) doca (t.p.) '**chiaGadae layo'got** (pl.), '**chiaGadae** (fr.), '**chiaGadae la#wo** (fl.), '**chiaGadae pi'nek** (tallos), '**chiaGadae layoqo'te** (hojas); (w.) **jwala'w(e)wk** (pl.)

Esta liana es muy frecuente en la zona; es un apreciado alimento para nuestras dos etnias. Su empleo está muy difundido en todo el Gran Chaco (Arenas 1999). La parte preferencial consumida son los frutos; más limitadamente lo son las flores, las hojas tiernas y los tallos.

Los tobas relatan que los frutos tiernos crudos pueden comerse en cantidad limitada; el látex irrita las mucosas y hasta puede causar pequeñas heridas en la boca. Los frutos tiernos consumen enteros, crudos; cuando están algo más crecidos se pisan en un mortero y los sazonan con sal, y quienes gustan, con "ají del monte" (Fig. 20 A). En este caso, otros aprovechan sólo las semillas y desechan la cápsula. Cuando el fruto está aún tierno o ya completamente desarrollado, se asan sobre las brasas o entre cenizas calientes. Cocida es considerada excelente alimento, inocuo, que puede darse a los niños pequeños. El fruto es un artículo recolectado con entusiasmo y las mujeres suelen juntarlos en cantidad para traer a casa. Crudos no se guardan por mucho tiempo, sólo por unos días. Para conservarlos se soasan sobre las brasas o cenizas, se le extraen las semillas y, abiertos, se ensartan en asadores. Así puestos, se colocan cerca del fuego para deshidratarlos. Estos frutos secos se guardan meses, dentro de bolsas que se cuelgan del techo de la vivienda. Para volverlos a usar se les somete a hervor y se untan con grasa.

Las flores se comen limitadamente, crudas, y andando por el monte o el campo; lo mismo sucede con las hojas tiernas. A veces se junta una cantidad y se hace un ramito de estas partes. Se prepara un poco de agua con sal y allí se introduce el ramo para remojar y se lleva a la boca.

En casos de mucha necesidad durante el invierno se cocinan tallos de la planta; el material cocido y despojado de su corteza se remoja en grasa y se mascan las partes tiernas del tallo; se escupen las fibras o tejidos duros. No es un tallo carnoso y se lo conceptúa de poca sustancia. Se lo compara con *Odontocarya asarifolia* en su modo de empleo, aunque su calidad es inferior por la cualidad antes mencionada. Hay cierta situación indeseable en cuanto al consumo de esta planta; este caso se trata en el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios.**

La “doca” es una de las pocas plantas silvestres sembradas o -si surgen espontáneamente- son protegidas. En efecto, en muchas casas es posible verlas cuidadas.

Entre los wichí es compartido la mayoría de lo apuntado antes. Los frutos tiernos se consumen crudos o hervidos cuando la colecta ha sido abundante. Ellos también aclaran que los frutos crudos no son apetecibles en cantidad ya que el látex lastima la boca. Los frutos más desarrollados también se preparan hervidos, asados al rescoldo o sobre las brasas, desechándose las partes más duras (la cáscara). Los tallos y hojas (y también las flores) suelen ser hervidos para ser untados con grasa; en los peores trechos de carestía del ciclo anual es un socorro para los hambrientos. Este uso está abandonado entre ellos. Las flores raramente son aprovechadas, pero algunos informantes relatan que aún las consumen, cuando las flores son muy nuevas; las usan de preferencia crudas.

Pudo observarse entre esta gente, en los tiempos de carestía invernal, abundantes recolecciones de frutas que se buscan en los montes y bosques de terrenos anegadizos.

Acostumbran asar los frutos tiernos o maduros al rescoldo; cuando se extrae del fogón se lo despoja de cenizas, se abre para enfriarlo y para que se evapore el jugo y luego lo comen, habitualmente acompañado de grasas. Los frutos suficientemente desarrollados se asan en asadores, tanto para comerlos en el momento como para conservarlos desecados. Una vez cocidos, se disponen encima de encatrados, al sol, hasta que se deshidraten. Llegado el momento de usarlos, se hierven un rato para ablandarlos.

En la actualidad ambos grupos indígenas acostumbran recolectar los frutos de la

“doca” para venderlos a los criollos. Éstos, gustan mucho de dulces o conservas preparados con ellos.

Morrenia stormiana

(t.p.) ‘qalagana’Gae; (w.) ta:’chuk se:’lhe, tak#yut’sei, ahwä’tax

Es una liana bastante abundante en la zona, aunque se la halla en menor proporción que a *M. odorata*. Su modo de empleo es muy similar a la especie antes citada, salvo el del uso de sus tallos y hojas tiernas.

De manera que los tobas la recolectan en sus diversos estadios y la usan de las siguientes maneras: a) las flores, andando por el campo o el monte; b) los frutos jóvenes tiernos crudos, enteros o bien pisados y sazonados con sal y/o “ají del monte”; c) los frutos más desarrollados asados al rescoldo sobre las brasas o ensartados en asadores; en este caso se acostumbra pringar con grasas diversas.

La voz toba “‘qalagana’Gae” significa “celosa”. Entre ellos se da el comentario que la dama que los consume sufre una predisposición a ser celosa por el marido. Sin embargo, no se presta mayor atención a esta prevención en nuestros días.

Los wichí comparten el uso y las modalidades de empleo señaladas en los puntos a, b y c, excepto en el punto b, en lo que se refiere a los frutos tiernos pisados y sazonados; los wichí no aprecian esta forma de preparación. El uso de este artículo alimenticio aún está vigente entre ellos.

Morrenia variegata

(t.p.) talo’wae; (w.) söhe’yo

Para los tobas y wichí el consumo de los frutos de esta planta es similar a lo explicado para *M. odorata*; los frutos maduros se prefieren asados o hervidos, mientras los tiernos se consumen crudos. Los frutos asados son preferidos cuando son untados con grasa de pescado u otro animal. No se tiene noticias del uso de sus otros órganos, tales como flores, hojas, tallos, entre estos indígenas. Para los tobas, en particular, se debe señalar que los frutos crudos también suelen pisarlos y aderezarlos con un poco de agua y “ají del monte”.

Esta liana es en la actualidad muy infrecuente en la zona. De ahí que su empleo sea un hecho casual y hasta raro. Fructifica en verano.

Schubertia grandiflora

(t.p.) **yaGa'ñi, 'chiaGadae la'te#;** (w.) **ye'la t#a'tey, ye'la t#a'te#**

Ambos grupos étnicos usan sólo los frutos, de una manera semejante a los aplicados con la "doca" (*Morrenia odorata*); cuando son tiernos se pueden comer crudos (los wichí no los colectan habitualmente cuando nuevos). Cuando maduros se los asa sobre las brasas o al rescoldo. Se menciona que también se sirven hervidos. Los frutos asados gustan cuando están untados con grasas diversas. Si las cápsulas están madurando, y por lo tanto, están duras, sólo se aprovechan las partes tiernas, las cuales se extraen masticando; las porciones duras se expulsan. Los tobas, como particularidad, cuando consumen los frutos tiernos los suelen moler y les agregan un poco de agua y "ají del monte".

Esta planta, entre las asclepiadáceas comestibles, se da en poca cantidad en la zona; por este motivo no es un alimento frecuente. Suelen hallarla en los bosques y montes altos de los "bañaderos" (terrenos anegadizos) y la emplean siempre que la encuentren.

Schubertia schreiteri

(t.p.) **'tanagana'Ga lote'te, 'tanagana'Ga lote'tedit;** (w.) **ki:'cok, ki:'chok**

El nombre toba hace mención a las tetas (**lote'te**) de la "corzuela" (**tanagana'Ga**). Se debe a que sus frutos están cubiertos de mamelones en forma de púas gruesas, carnosas.

Se consumen sólo los frutos y las semillas. Habitualmente, se aprovechan asados y untados con grasa. Eventualmente, también pueden ser hervidos. Aparentemente no se usan crudos; al menos no se obtuvieron informaciones que lo consignent. No se recolectó esta planta entre los wichí. Por las descripciones dadas por los informantes se trataría de esta especie el **ki:'cok**. Se recolectan los frutos en tiempos de lluvia. Los consumen asados al rescoldo o hervidos; se aprovecha la parte interna, que aunque un

tanto exigua, es gustosa. Se unta con grasa, especialmente con la de pescado.

BOMBACACEAE

Ceiba insignis

(c.) yuchán; (t.p.) **qope'daGañik, qope'na-Gadik;** (w.) **cem'lhok**

Maranta (1987: 180) menciona el consumo de las semillas entre los wichí. Entre los lhuku'tas entrevistados no se ha reseñado este empleo. Probablemente su uso habría sido más frecuente entre las parcialidades vecinas a los chorotis, ya que éstos lo usaban con asiduidad. De todas maneras, este recurso alimenticio parece virtualmente perdido entre los wichí lhuku'tax en nuestros días, si es que alguna vez lo hubieran aplicado. Lo mencionamos acá porque en alguna encuesta futura podría aparecer mencionado.

Los tobas desconocen este uso del "yuchán".

BROMELIACEAE

Bromelia spp.

Uso de partes vegetativas

Dos especies de *Bromelia* de la zona son empleadas para consumir sus partes basales: *B. serra* y *B. hieronymi*. Los wichí usan también de una manera semejante *Dickya ferox*. Como el procedimiento es similar para cada caso, se hace una descripción que abarca la modalidad aplicada para todas ellas.

El uso de estas *Bromelia* está difundido por todo el Chaco, lo cual motivó un estudio pormenorizado sobre tema desde un punto de vista etnobotánico y morfológico (Arenas y Arroyo 1988). En dicho estudio se ha establecido que las partes aprovechadas son las vainas foliares, la parte apical del eje vertical y los estolones jóvenes.

La primera etapa del proceso para aprovecharlas consiste en reunir una apreciable cantidad de leña para preparar una fogata; ésta se realiza en las inmediaciones del matorral donde se hará la colecta. El proceso de recolección es arduo por lo denso de las asociaciones de estas plantas así como por-

que las rosetas están armadas de espinas, que son muy molestas. Por este motivo, la recolectora¹⁸² golpea las hojas con un palo con el fin de fracturarlas y hacerlas más manejables. El instrumento para efectuar este trabajo es el palo-horqueta; éste se confecciona con una rama de alguna leñosa de madera resistente, que lleve una horqueta en uno de sus extremos; la otra punta se aguza en forma de bisel. Con su útil listo, la mujer golpea los estolones para cortarlos, y en las bases de las rosetas para arrancarlas. Cuando la planta está a punto de ser desarraigada, la levanta usando como palanca la horqueta (Fig. 18 D). Separada la planta del suelo, arrolla las hojas fracturadas con la horqueta y la levanta llevándola encima de las leñas amontonadas, ya dispuestas para el fuego. Reunida suficiente cantidad de rosetas, se enciende el fuego. Se produce una gran fogata que quema las rosetas; éstas producen un estruendo de chisporroteos y denso humo. Se debe cuidar que el fuego no dure mucho tiempo, no más de aproximadamente media hora, pues se corre peligro que se quemé la roseta. Ésta queda reducida, ennegrecida, con los limbos quemados. La mujer las reúne y las carga en su bolsa de acarreo y las lleva a la casa (Fig. 21 B). Allí, se las asa entre ceniza caliente o se hierven. Hay diversas maneras de consumirlas; pero el primer paso consiste en cortar con un útil filoso el resto quemado del limbo; luego, se toma la roseta con ambas manos y se tuerce su base. Se rompe el eje vertical y queda separada la parte superior tierna de la basal, que es la más dura. Se deshoja una a una la roseta, de una manera parecida al uso del “alcaucil” (*Cynara scolymus*, Compositae). Algunos las consumen directamente, a medida que es deshojada, mientras que otros cortan una a una con un instrumento filoso (cuchillo, machete), reduciéndolas a rodajas de la parte amilácea; al ser extraídas todas las vainas queda al fin la parte tierna del eje vertical (Fig. 20 C). Diversos grupos indígenas frecuentemente pringan estas partes en varias clases de grasas. Los que habitan ámbitos fluviales recurren a las grasas de pescados. Una vez remojadas con grasa, o

bien sin ella, las porciones son llevadas a la boca; la parte tierna del tallo se consume toda pero las vainas se oprimen con los dientes y presionándola de arriba hacia abajo se extrae la sustancia amilácea desechándose la gaba. Hay referencias, en ambas etnias, que a veces las remojan también con miel.

Las rosetas asadas pueden guardarse por unos días (recuérdese que se usan en invierno); en ese lapso se endurecen, de manera que para consumirlas deben someterlas a un hervor.

Bromelia hieronymi

(c.) chaguar; (t.p.) **qo'taGayak** (pl.); **qo'taGayak la'mo** (parte comestible); (estolón, brote) **qo'taGayak li'che**; (w.) **ki'cax** (pl.)

Los tobas consumen el eje horizontal, las vainas foliares y los ejes laterales. Una vez que las rosetas se asaron se las transporta a la casa, seorean al sol y luego las ponen a hervir. Este hervor no se efectúa si antes no fueron asadas, ya que largan un jugo harinoso, que se parece a algo podrido. Actualmente consumen poco la roseta debido a la poca sustancia que reserva. Los frutos no los consumen. Los niños de hoy día comen con gusto los “brotes” jóvenes (ejes laterales) crudos durante sus correrías y juegos por el monte. Esta es una nueva modalidad, que era desconocida por las generaciones anteriores.

Esta especie es la preferida por los wichí. La grasa de pescado es la más indicada para pringar; la juventud recurre habitualmente a los aceites comercializados. La miel de “yana” recuerdan que también sirve para remojarla. Los estolones jóvenes, **ki'cax le'yas**, **k. lhuk#as**, también se comen crudos, cocinados o asados.

Bromelia serra

(c.) chaguar; (t.p.) **kota'ke**; (w.) **wi'ye**

Ambas etnias la consumen en invierno cuando la carestía de alimentos se hace sentir desde julio a septiembre. Los tobas aprovechan el eje vertical y lo untan con grasa de pescado. Los brotes no son consumidos.

¹⁸² Algunos wichí nos relataron que la colecta de bromeliáceas mediante el uso del palo-horqueta es una labor que también suelen realizar los varones, pese a que es tarea propia de las mujeres.

Los frutos los consumen; algunos los cocinan hervidos, en tanto otros los emplean crudos. Estos frutos crudos hacen “arder” la boca pero pasa al rato, no la daña. El jugo de los frutos hervidos algunos beben. No se menciona como material para hacer fermentar para aloja. De todos modos, el uso del fruto es limitado debido a su sabor “picante” (**dikihi’ye**), más aún teniendo en cuenta los sabores que se estiman en nuestros días. Cuando los frutos se hierven se chupan y se mascan, tragándose el jugo de una manera parecida a la añapa; la gaba se desecha.

Las informaciones wichí refieren que se come la parte basal con grasa. Es también estimada por su mayor tamaño y contenido de sustancia alimenticia. El eje lateral también es comestible, según algunos. Para ellos, también los frutos son comestibles cuando cocidos; suelen ser hervidos y pisados; se bebe el jugo y se masca la pulpa. La semilla y la gaba se desechan en general, pero hay quienes tragan tanto la semilla como la pulpa. Estos frutos hervidos eran puestos a fermentar y daban una aloja gustada y fuerte. En general, los frutos crudos se consumen en poca cantidad, pues la irritación que produce en la boca no los hace apetecibles.

Dyckia ferox

(c.) chaguar; (t.p.) **ne’kotak**, **‘kota#a**, **kael’te** **‘poleo**; (w.) **kice’ni**; **chice’ni**

Los tobos no lo emplean para la alimentación; lo explotan para tal fin sólo los wichís. Su consumo es también invernal -como las *Bromelia*- y su forma de preparación es absolutamente similar a ellas; para más detalles véase más arriba. La suelen juntar junto con las *Bromelia*, incluyéndola con ellas en la fogata. A juzgar por los datos, no se efectúa una recolección exclusiva de esta planta; la juntan al mismo tiempo de los matorrales junto con las otras especies.

Sintéticamente, la secuencia de su aplicación es como sigue: extracción con ayuda del palo-horqueta, amontonamiento sobre leña, luego el encendido del fuego. Acá se debe cuidar que el material no se incinere ya que esta planta es de roseta muy pequeña. La recolectora se sienta cerca de la fogata y la cuida; va sacando las rosetas asadas o las

remueve con un atizador. Cuando extrae la roseta la golpea con un manojo de yuyos para apagarle el fuego. Cuando se enfrían, las lleva a su domicilio donde las comen directamente o las someten a un hervor. Habitualmente se consume con grasa. Las partes aprovechadas son las vainas foliares y la porción apical del eje vertical. Este artículo es prácticamente inexplorado hoy día. Su pequeño tamaño y lo exiguo del material ingerible lo hacen poco atrayente.

CACTACEAE

Cereus forbesii

(c.) ucle; (t.p.) **ha’gachik** (pl.), **ha’gat** (fruto); (w.) **chiohö’tewk** (pl.); **chio’höt** (fr.), **kyohö’tewk** (pl.), **kyo’höt** (fr.)

Los frutos maduros crudos son muy apreciados por tobos y wichís. Los comen durante sus andanzas por el monte o bien las mujeres los juntan en pequeña cantidad y los traen a la casa para el consumo familiar. Se emplea la pulpa desechándose la cáscara.

Cleistocactus baumannii

(c.) cola de león; (t.p.) **‘kochia#**, **kochio’le**, **ho’ko cho’le**; (w.) **kaci’lox**; **kacilo’xox**

Los frutos maduros crudos son apreciados por ambos grupos indígenas; los emplean circunstancialmente durante andanzas por el monte. Algunos consumen solo la parte interna en tanto otros aprovechan el fruto entero. Por su pequeñez no se reúne para traer a casa.

Echinopsis rhodotricha

(t.p.) **po’Gok la’te#**, **po’Goe la’tedae**, **po’Goe la’te#**; (w.) **na:wax**

Los tobos como los wichís usan los tejidos suculentos de la planta como fuente de agua; los detalles se dan en el ítem donde se trata esta temática (véase el capítulo **Fuentes de agua**). Los frutos maduros consumen también ambas etnias; aprovechan la pulpa, desechando la cáscara. Los datos wichí, sin embargo, revelan una aplicación muy restringida. Es una planta escasa, lo que incidiría en su uso limitado. De hecho varios informantes desconocían que fuera comestible.

Harrisia bonplandii

(c.) pasacana, ulúa; (t.p.) ‘neko pi’nek (pl.), ‘neko (fr.); (w.) k#i’t#an, yet#an (pl.), k#i’t#an ‘lhai (fr.), k#i#tan. jwe’tes (fr.)

Los tobas y los wichís aprecian mucho los frutos maduros de este cactus. Consumen la pulpa, que es dulce, y junto con ella tragan las semillas; la cáscara se desecha. El consumo lo efectúa una persona que trajina por el campo o por el monte; arranca la cantidad que encuentre o desee. También las mujeres suelen ir a sitios donde abundan y los recolectan para traer a sus ranchos.

Los tobas no aprovechan sus raíces; desconocen ese empleo. En contraposición, los wichís las usaban. Las preparaban asadas al rescoldo o hervidas y las untaban con grasas. Este es un producto para aprovechar en invierno; hoy día han abandonado esta práctica, a juzgar por los testimonios de informadores adultos de mediana edad y de jóvenes.

Harrisia sp.

(c.) pasacana; (t.p.) no la recocen como distinta; la asocian con la otra especie; (w.) nosui’tax, nusui’tax ‘lhai

Se trata de una planta muy semejante a *H. bonplandii*. No se ha podido identificarla. Sólo los wichí la mencionan y distinguen; el uso que le dan es similar a *H. bonplandii*: consumo de los frutos crudos y eventualmente las raíces cocidas. El empleo del órgano subterráneo tampoco estaría vigente. En comparación con la especie anterior, la distinguen porque tiene los frutos mayores, muy redondeados, con las brácteas de menores dimensiones. El sabor de la pulpa es más insípido: “es medio agua, un poco salado”, según el gusto descrito por un informante.

Monvillea cavendishii

(t.p.) ke’telae (pl.), kocho’le (pl.), ‘neko ‘poleo (pl.). Para indicar sus frutos se agrega en cada caso “ha’la” (= fruto), luego de cada nombre; (w.) sa:t#ai

Los tobas y wichís aprovechan la parte interna de los frutos maduros; se emplean crudos. Su consumo es ocasional, en el

transcurso de las andanzas por el monte. Cuando hay grandes matorrales con abundante fructificación suelen ir las mujeres para traerlos a casa.

Monvillea spegazzinii

(t.p.) na’pit, ‘hepaq, ‘hipaq; (w.) no:’pet

Los tobas nombraron diferencialmente según los dos hábitos de esta especie; al cactus erecto o apoyante lo llaman **na’pit**, mientras que a uno con aspecto trepador, grácil, que habita en el interior del bosque le llaman **‘hepaq**. De ambos se consumen sus raíces y frutos. Las raíces se preparan al rescoldo entre ceniza caliente y si se cosecha en cantidad pueden ser hervidas. Cuando están listos se acostumbra pringarlas en grasa. A las raíces cocinadas, antes de comerlas se le separan las envolturas suberificadas (“la cáscara”).

Los wichí también consumen las raíces asadas al rescoldo; la preparación hervida no se menciona. Cuando están preparadas suelen ser untadas con grasa.

Tanto tobas como wichís aprovechan también los frutos maduros crudos; consumen la pulpa y desechan la cáscara. No se realiza una formal colecta; andando por el monte se comen los pocos frutos que se cosechan.

En nuestros días la explotación de las raíces está muy abandonada en ambas parcialidades, tanto que adultos de mediana edad a veces desconocen esta aplicación.

Opuntia spp.

Son varias las especies de “tuna” (*Opuntia*) presentes en la zona; probablemente la mayoría de ellas son comestibles y algunas tienen un papel destacado en la alimentación. Son descartadas algunas porque carecen de sabor, porque son muy leñosas o muy pequeñas.

Este género -con una morfología muy variable- hace muy difícil la identificación de las especies. Los indígenas tienen sus propios criterios clasificatorios y de denominación, lo cual dificulta aún más la comprensión de ellas. A pesar de eso, en la lista que sigue se tienen en cuenta los caracteres señalados por los nativos, así como los pro-

pios de la morfología de las plantas, dándose una correspondencia plausible entre las categorías vernáculas y las propias del criterio científico.

Para recolectar los frutos se valen de una especie de pinza; ésta no es más que un palo hendido, con el cual a modo de pinza, los extraen uno a uno. A medida que se recolectan se depositan en el suelo o bien se introducen dentro de una bolsa [**ha'tek** (t.p.); **hü:ta:nax** (w.)] especial para este efecto. Juntada la cantidad deseada, para transportarlos se efectúa la extracción de los gloquidios (janas); entonces se remueve la bolsa y, si no se cuenta con ella, se golpean los frutos que están en el piso con pastos o ramas de yuyos. A las “janas” nombran los tobas **loho'Bia** y los wichí **la:jwu** (véase detalles en el capítulo **Recolección**, ítem *instrumental*).

En la mayoría de los casos, la parte aprovechada es la pulpa, desechándose la “cascara”. A veces las semillas -si son pequeñas- se tragan, pero en general se trata de escupirlas pues ellas son causantes de estreñimientos. En todos los casos se consumen crudas, como frutal fresco, estacional. No las conservan de ninguna manera. Tampoco se prepara con ellas comida alguna o plato especial.

Opuntia sp.

(t.p.) **dayami**

No fue posible hallarla durante todo el trabajo de campo realizado. Se cuenta que los frutos son dulces, jugosos y gustados; lo asocian con los de *O. ficus-indica*. Por este motivo son objeto de recolección, siempre que se la encuentre.

Este es un tipo de “tuna” muy mencionado por los tobas; no conocemos su equivalencia entre los wichí. Al menos ellos no refieren datos como los dados por los tobas. Según algunos, es hoy en día una planta rarísima en la zona; pero indican que antes se la encontraba. Otros dicen que su hábitat

era más bien hacia el centro de Formosa, hacia la zona ocupada por los pilagás.

Se cuenta que los frutos tienen la curiosidad de provocar mareos, sueño y una suerte de borrachera. No produce envenenamientos sino una borrachera pasajera. Más llamativo aún es el modo de tratar o evitar tales efectos. Otra persona, un compañero, debe tomar un fruto y lo arroja a la frente del que lo consumió o que la va consumir. De este modo acaba la “borrachera” o se evita. El procedimiento se realiza una sola vez. A veces ocurre que una persona se halla sola en el campo y desea comerla; entonces él saca uno o dos frutos y se da golpes él mismo antes de empezar a comerlos.

Opuntia anacantha var. *kiska-loro*

(t.p.) **ma'ñiq lo'qo**; (w.) **te:ma'tax**

Los frutos son dulces cuando maduros y también son aprovechados por ambas etnias. Los tobas cuentan que los suris (**ma'ñiq**) los prefieren (**lo'qo** = su comida), de ahí el nombre en su lengua. No son tan aprovechados, pero cuando se encuentran matorrales donde abundan, también se efectúa su colecta.

*Opuntia cardiosperma*¹⁸³

(c.) tuna de perro; (t.p.) **qo'chaqaik** (pl.); **qo'chak** (fr.); (w.) **laca'tax**

El sabor agrio de los frutos no los hace atractivos tanto a los tobas como a los wichí. Los tobas, eventualmente, andando por el campo mascan y chupan alguno. Ellos recuerdan haber visto a indígenas chulupíes mezclar la pulpa con “ají del monte” y comerlos como una suerte de ensalada¹⁸⁴. Pero esta manera culinaria no fue adoptada por ellos.

Conversando con los wichí acerca de esta planta, se admiran cómo les gusta a los tobas sus frutos (que como se apuntó antes, no es real). Y subrayan que en la actualidad ya no les agrada. Pero se nos refiere, no

¹⁸³ Conocida en la literatura como *O. chakensis*; recientemente Leuenberger (2001) la consideró un sinónimo de *O. cardiosperma*.

¹⁸⁴ Esta suerte de ensalada hecha con los frutos de esta “tuna” es consumida por algunos grupos indígenas chaqueños; más datos sobre sus características, ingredientes y modos de empleo, véase en otra contribución (Arenas *et al.* 1986).

obstante, que a la gente antigua sí les gustaba comer la pulpa ácida, la cual extraían de la cápsula y antes de comer le agregaban un poco de sal o cenizas saladas. La nueva generación ya no los emplea. La gente actual cuenta que su consumo es indicado como medicamento para cortar diarreas; para este fin es suficiente con la ingestión de tres frutos. Este uso tal vez es un préstamo de los criollos.

Opuntia colubrina; O. discolor

(c.) penca pegosa, la llora tigre; (t.p.) **pichi'ñi**;
(w.) **te'mas, te:h'mas**

Los tobas y wichí aprecian la pulpa dulce de sus frutos maduros. Los tobas suelen comerlos aún con cáscara. Sus frutos son pequeños, razón por la que no suelen ser objeto de colecta; más bien se los aprovecha durante las andanzas por el monte.

Opuntia elata

(c.) tunilla de perro; (t.p.) **yate'naq**; (w.) **pe:'lu**
(lhuku'tax, ma'sa), **qacuwa'yewk** (lhuku'tax)

La pulpa de sus frutos maduros es dulce y comestible; además de ser comida en el monte, la suelen recolectar cuando se hallan sitios donde abunda. También su consumo en exceso tiene el peligro de estreñir, aunque en menor medida que *O. sulphurea* var. *pampeana*; comparada con ésta es, además, menos dulce.

Opuntia sulphurea var. *pampeana*

(c.) kiska loro, tunita colorada; (t.p.) **kowe'ke**;
(w.) **la:'cax; wu:'lhas**

Los frutos son muy dulces y estimados, pero tienen el inconveniente de producir fuertes estreñimientos. Este es motivo de temor entre los tobas, quienes los consumen muy limitadamente. Los wichí, sin embargo, los usan bastante y aunque conocen sus efectos, saben usarlos con precaución.

En el caso de los tobas, suelen ser los niños los que por descuido sufren el inconveniente; los comentarios más extremistas

dicen que a raíz de ellos se puede sufrir mucho y que hasta pueden matar. Otros, conocen que el hámago de varios tipos de abejas actúan como laxante. Se conoce también que la pulpa sola es inocua; que son las semillas las causantes del mal. De ahí que, ingeniosamente, algunos extraen las pulpas, las ponen en un recipiente con agua y añapean con ellas. Otros informadores también refieren que si su consumo se da junto con otros alimentos no provoca tales constipaciones; estas comidas deben ser caldos o líquidos pues otros alimentos sólidos como queso, pan, “batata”, “anco”, etc. aún empeoran el caso.

Los wichí los aprovechan de un modo semejante a lo descrito y hay coincidencias con las informaciones tobas. Quien los consume directamente, extrae las pulpas, las chupa y expulsa las semillas; de esta manera no resulta peligroso. Comidas con moderación las pulpas y las semillas tampoco son tan estreñidoras. Por todo lo dicho, el añapeo es lo más recomendado y acostumbrado. Durante esta investigación, pudo observarse durante los meses de enero-febrero una intensa colecta de estos frutos; a éstos les eran extraídas sus pulpas y se las ponía en remojo en bastante agua, bebiéndose en forma de añapa su jugo. La gente más precavida lo sorbe con una bombilla de mate y así “filtra” las semillas.

En casos de serias constipaciones, los wichí también recurren a la ingesta de miel y hámago disuelto, o bien a un abundante añapeo de vainas de “algarrobos” (*Prosopis* spp.). En casos en que los excrementos estén como taponando el recto, lo escarban con la ayuda de un palito¹⁸⁵. También para aliviar este inconveniente, se comen los frutos de “poroto de monte” (cocinados convenientemente), remojados en agua. Se bebe el jugo del macerado y se comen las chauchas y las semillas.

Los tobas no hacen distinciones en la clasificación según la tipología de los frutos de esta *Opuntia*; conocen que hay unos más rojos, otros sólo verdosos, unos más carnosos y otros más secos, que son puro semi-

¹⁸⁵ Este tratamiento para liberar la materia fecal endurecida se autoaplica el adulto, y a los niños le prodigan sus familiares adultos. “Le destapan” según la gráfica descripción.

llas. Pero entienden que estas formas corresponden a la misma clase de planta. Una distinción semejante hacen los wichí, quienes reconocen los rasgos: a) rojos, grandes, jugosos, dulces: **la:'cax**; b) frutos verdes, con forma de calabacita, menores; insípidos, nada jugosos: **wu:'lhas**.

Stetsonia coryne

(c.) cardón; (t.p.) **laGa'dik**; (w.) **is'tak**

Los tobas en general no consumen los frutos, a pesar de saber que otras etnias, como los chulupíes, los comen. Eventualmente, hay alguno que los aprovecha en sus andanzas por el monte. Los wichí, sin embargo, tienen a los frutos maduros de este cactus entre sus bienes alimenticios. Pero es de notar que la nueva generación raramente los come. Consideran que es un alimento de los antiguos, y la forma de consumo nos habla de un tipo de sabor no apreciado hoy día; esta modalidad ya perdida consistía en agregar a los frutos crudos sal -habitualmente sal negra de origen vegetal- para sazonalos. Detalles sobre esta planta y su uso entre nativos del Gran Chaco fueron dados a conocer en un trabajo previo (Arenas & Scarpa 1999).

CAPPARIDACEAE

Capparis retusa

(c.) poroto de monte, poroto del bordo; (t.p.) **tegea'qaik** (pl.), **te'gek** (fr., chaucha), **te'gek ha'la** (semilla), **te'gek 'lo#ok** (cápsula), **te'gek lilio'Goe** (replum?); (w.) **öhni'yewk** (pl.), **öhni'yax** (fr.)

La planta fructifica en verano; se recolecta en enero y febrero. La producción del "poroto de monte" varía de año en año; hay años de profusas fructificaciones y otros muy pobres. Una parte de la cosecha se consume de inmediato en tanto otra se destina a la conservación. Ambos grupos étnicos consumen los frutos sancochados con las semillas incluidas, no preparan con ellas ningún plato especial.

Tanto los tobas como los wichí, para el consumo inmediato las hierven durante varias horas, cambiando alrededor de cinco

veces el agua; ésta la desechan y sólo se comen las chauchas; a veces se apretan un poco para sacarles el exceso de agua. Cuando hay grasa, se estila remojarla con ella. Hoy día, los aceites sirven de aderezo. Se destaca que es imposible comerlos sin efectuar los cambios de agua requeridos pues el jugo es amargo, desagradable; la cocinera prueba y conoce el punto adecuado.

El material para conservar se deseca a pleno sol, extendiéndolo sobre un cuero, un cañizo o bien directamente en el piso. Los tobas y los wichí acostumbraban antes (y aún hoy, muy limitadamente) asarlos en el horno subterráneo, donde lo dejaban por varias horas o toda una noche; los sacaban y los desecaban al sol y luego los cargaban en bolsas, las cuales eran llevadas bajo techo. Esto se guardaba por varios meses, para el tiempo de carencias alimenticias; para usarlas se procedía a cocción tal como si estuvieran frescos. El uso del horno para desecar, aclaran los wichí, es útil para días de lluvia, de temporales, nublados.

Cuando los frutos están maduros, éstos se abren y las semillas quedan adheridas a las paredes de la cápsula. En este estado de sazón las recolectoras wichí suelen reunir las para consumirlas de inmediato, o bien las desecan y las consumen más adelante. La cocción es más rápida en este caso; 1-2 horas y los cambios de agua no son tantos (3-4).

Si los frutos están maduros y las semillas desarrolladas, los tobas no las separan para hacer un preparado aparte; siempre van el fruto y la semilla juntos, y la preparación incluye los mismos tiempos y cambios de agua.

Capparis salicifolia

(c.) sacha sandía; (t.p.) **el'kik** (pl.), **el'ke** (fr.), **lo'pihi** (fruto maduro abierto); (w.) **u:h'nak** (pl.), **u:h'nai** (fr.)

Ambos grupos étnicos consumen los frutos. Éstos, cuando inmaduros son sumamente tóxicos, por lo que se toman diversas precauciones; la cosecha puede ser para el consumo inmediato o para la conservación. Cuando los frutos están maduros, la cápsula (parte externa) se abre y cae de la planta; a

veces cae el fruto casi entero, a veces cae sólo la pulpa, otras veces ésta junto con unos trozos de la cápsula. La fruta madura no entraña peligro y se come su pulpa fresca, que es dulce. Éstas se comen en el mismo sitio y habitualmente no se lleva a casa. La semilla, se dice, aún conserva su veneno por lo que se desecha.

Volvamos a los frutos inmaduros, que como dijimos son tóxicos, y por tanto requerirán procesos para hacerlos aprovechables. Si éstos son pequeños se usan enteros y si son más grandes son cortados en trozos o mitades. Para comerlos enseguida se hierven durante varias horas, renovando cinco o seis veces el agua. Para conservarlos, primeramente se hierven y luego se desecan al sol; para volverlos a usar se procede del mismo modo que cuando frescos. Estos frutos se guardan por varios meses; suelen ser un recurso para los magros meses invernales. Una vez cocidos, listos, suelen ser pringados con grasa. La preparación insume varias horas, cada cocción dura como una hora.

Entre los tobas se reunieron ciertos detalles que deben hacerse notar; según parte de los datos, los frutos inmaduros no se consumen de inmediato, deben ser conservados. Cuando éstos están próximos a madurar, los cocinan dándoles aún varios hervores; el primero para que se rompa la "cáscara" y luego se somete a tres hervores más con respectivos cambios de agua. En este caso, también se consume la pulpa, desechándose las semillas. El tiempo de cocción que lleva cada hervor es menor que cuando el fruto está muy verde. Cuando las pulpas están listas se colocan en un recipiente (plato, fuente) y se le agrega grasa y también sal.

Cuando la recolección es abundante o cuando sobrevienen días nublados y lluviosos durante este interín, suelen desecarse los frutos jóvenes dentro del horno subterráneo. Los pequeños se colocan enteros y los más grandes son seccionados. Este material se destina para la conservación. El uso del horno prácticamente se abandonó en los últimos años, si bien en los inicios de esta investigación su uso era aún frecuente (Fig. 15 C-D).

Se menciona entre los tobas el peligro de las intoxicaciones debidas a su ingestión.

Éstas pueden también llegar a ser mortales debido al consumo inadecuado en forma de mezclas. Se da esta situación cuando la "sacha sandía" se come con frutos maduros de "bola verde". Comiendo tan sólo un fruto de cada clase es suficiente para que cause daño; individualmente se pueden consumir cuantos se deseen, sin peligro, pero la mezcla puede ser fatal. Para estos casos de mal uso el antídoto es la decocción de corteza de "quebracho blanco" (*Aspidosperma quebracho-blanco*) que actúa como emético.

Los tobas no recuerdan casos de suicidio mediante la ingestión de esta fruta. Pero destacan la actitud de los wichí, que "piensan mal" y toman esta determinación. Se conocen y recuerdan casos de accidentes por un consumo inadecuado, sobre todo, por parte de niños, que a escondidas de sus padres lo comen sin estar totalmente preparados.

Entre los wichí, el consumo de "sacha sandía" en nuestros días prácticamente se ha abandonado. Como causa preponderante juega el temor que sienten a los envenenamientos por su mal manipuleo. Los frutos conservados son, además, una permanente tentación para los conflictuados o desafortunados que resuelven sus desdichas a través del suicidio. Un informante lo sintetiza así: "Y eso (la "sacha sandía") lo que ahora no quiere usar, tener de troja. Así que mejor dejamos porque son veneno. Por eso no usan más, ni le tienen en troja".

En las localidades de Pescado Negro y Pozo de Maza su uso se abandonó hace mucho tiempo; informantes sexagenarios recuerdan que durante su niñez se usaba muy poco, hasta que se abandonó completamente. En tanto, en cercanas poblaciones, como Quebracho y Divisadero, se usó hasta hace unos pocos años atrás. Los frecuentes casos de suicidios o de envenenamientos hizo que también en los últimos años descarten su empleo y conservación.

Entre los wichí no obtuvimos datos acerca de antídotos para tratar las intoxicaciones; aparentemente lo desconocían. Sin embargo, se menciona como emético exitoso la ingestión de salmuera. Más datos sobre el suicidio véase en el capítulo **Panorama de la alimentación**.

Capparis speciosa

(c.) bola verde, palo verde; (t.p.) **nelo'mik** (pl.), **nelo'ma** (fr.), **nelo'ma laha'le** (pulpa), **nelo'ma ko'we** (semilla), **nelo'mik la#wo** (fl.); (w.) **a:'cewk** (pl.), **a:'cax** (fr.), **a:'cax lha:'wu** (fl.)

Los tobas utilizan para comer las flores, los frutos tiernos, los frutos maduros y las semillas. Las flores y los frutos tiernos -que muchas veces van acompañados de tallos y hojas tiernas- se hierven y se efectúan varios cambios sucesivos de agua (4-5 veces); este material hervido se consume en el momento; habitualmente se le agrega grasa. Los frutos tiernos así preparados aún hasta la actualidad suelen usarlos los wichí. Los frutos tiernos también suelen ser desecados al sol y guardados para los meses invernales; en este caso, previo al desecado se los somete a veces a un hervor. Estos frutitos quedan muy duros y se los lleva a la troja; cuando se utilizarán nuevamente, meses después, se realizan los hervores y cambios de agua correspondientes. Las wichí, antes de desecar estos frutos suelen traspasarlos con aguja e hilo, quedando en forma de ristras, las que son colgadas del techo de la vivienda o en el troje. Estas ristras se nombran **to:cel'häy**; éste es un genérico que se aplica también a los que se ven en el comercio en la manera de presentar las cabezas de “ajos”. Para los frutos del monte se aplica la expresión del siguiente modo: **to:cel'häy to:jwala'wewk** (se aplica a la ristra de “doca” = **jwala'wewk**). Según parte de los datos, los tobas también guardaban estas ristras de “bola verde”; entre ellos no tendría un nombre especial el preparado. Otras informaciones refieren que no los guardaban de este modo.

Los frutos maduros son aprovechados como fruta de estación, es decir se come la pulpa amarilla, fresca, la cual es dulce y gustosa. Éstos se comen durante las andanzas por el monte y a veces los traen a la casa para el consumo de la familia.

Los frutos maduros también son recolectados en cantidad a fin de separar sus semillas, las cuales son destinadas a la conservación. Reunida la cantidad necesaria se separan las cáscaras, se exprimen los frutos y así separan la pulpa de las semillas. Éstas son

sometidas a un hervor, luego las sacan del agua y se extienden encima de una superficie a secar al sol por dos o tres días. Una vez secas se guardan en el depósito. Estas semillas quedan muy duras y son altamente resistentes a los ataques de insectos.

El material seco se guarda en bolsas, que son colgadas del techo de la vivienda. Llegado el tiempo de necesidad y carestía se desecan al sol extendiéndolas a la intemperie y luego se pisan a fin de romper sus envolturas; éstas se desechan y se emplean sus partes internas. Este producto se pone en remojo (por uno o dos días, o una noche). Se menciona a menudo, que suele llevarse la bolsa a una laguna o charco con agua para hidratarlas. Al otro día se hierven durante varias horas cambiando 4-5 (o más) veces el agua. Cuando está a punto, se comen directamente o bien se aderezan con grasas diversas o actualmente, con aceite. Se acostumbra pisar estas semillas cocidas y hacer con ellas una especie de puré. Los wichí suelen preparar unas bolas con la pasta, a la que se le pone grasa; ésta suele ser una manera de guardar por unas horas el preparado para cuando los hombres de la casa retornen del monte o del río.

Esta comida, tanto entre tobas como wichí, se considera que debe ser consumida con mesura y que no deberían hacerse varias mezclas de alimentos junto con ella; por ejemplo una mezcla de esto con pescado y encima miel, “doca” u otro artículo. Eso provoca indigestiones, el conocido “empacho” de los criollos; si se produce este inconveniente se aplican fricciones en el abdomen y se bebe un poco de agua salada.

Los tobas, aún hoy consumen con frecuencia esta planta, particularmente sus semillas. No es el caso de los wichí, especialmente aquellos que están asentados en ambientes urbanos (Pozo de Maza e Ing. G. N. Juárez), quienes lo han abandonado en gran medida. No obstante, la gente de Pescado Negro las reúnen aún y consumen asiduamente las semillas en invierno. No sólo éstas están vigentes allí; las flores y los frutos tiernos también son aprovechados. Pero se debe señalar que los frutos inmaduros desecados ya no entrojan entre los wichí.

Capparis tweediana

(c.) hoja de burro, hoja redonda, comida del burro; (t.p.) **kili'li#i** (pl.), **kili'li#i ha'la 'lo#ok** (pulpa del fr.); (w.) **ce'hëwk** (pl.), **ce'hë** (fr.), **a'höt 'lhoq** (pl.)

Los frutos maduros son poco consumidos por los tobas. Se chupa la pulpa, desechándose la cáscara así como la semilla. No es un recurso que se recolecte para traer a la casa; al hallarlo la persona -si lo desea- arranca la cantidad que quiera. Hoy día se aprovecha muy poco.

El uso de estos frutos entre los wichí parece aún más raro; pocos le adjudican valor comestible. En tal caso, se come ocasionalmente la pulpa. Con respecto a esta etnia se refiere que son los **a'höt** (espíritus maléficos) los que se alimentan con ellos durante sus andanzas nocturnas. Los informadores relatan que suelen encontrar las cáscaras a orillas del camino o al borde de un palo seco, donde se habrían sentado a comerlos los espíritus. A esto se debe el temor de su empleo, que en todo caso debe ser muy limitado. “Es peligroso de comer mucho; enferma, muere. Dice que le come también de noche (el espíritu) **a'höt lha'yis**, ese anda de noche. Ese también campea de noche, o pesca, busca bicho, melea, es nochero”, nos aclara un informador.

CARICACEAE

Jacaratia corumbensis

(c.) yacón; (t.p.) **egea'Ga**; (w.) **le:'cax, ile:'cax**

Según la mayoría de los informes, los tobas no consumen los frutos; algunos pocos relatan que la pulpa de los frutos maduros es dulce y la chupan. Informaciones similares son las que dan los wichí.

Sus raíces hidrorreservantes constituyen una fuente de agua para los sedientos; este aspecto se trata en el capítulo **Fuentes de agua**.

CELASTRACEAE

Maytenus vitis-idaea

(c.) koiki yuyo; (t.p.) **hata'chik** (pl.); (w.) **jwit#i**

La mayoría de los informadores tobas no

le adjudican a esta especie valor como materia prima para la preparación de “sal negra” (véase detalles en el capítulo **Panorama de la Alimentación**, ítem *Sal de origen vegetal*). Sin embargo, algunos datos registrados indican que se entremezcla con la planta **wa'BiaGaik** (*Cyclolepis genistoides*) antes de la incineración. De una decena de ancianos informantes, sólo uno mencionó que esta planta incinerada servía para salar sopas. El uso de este tipo de sal se abandonó hace décadas.

Los informadores wichí se referían a la “sal” de origen vegetal adjudicándola como fuente a la planta **jwit#i**. Con tal nombre se ha reunido en varias otras localidades wichí a esta especie, al igual que el ejemplar reunido por nosotros cerca de Pescado Negro (Cf. Maranta y Planas 1985: 416, 426, 428; Maranta 1987: 183). Se trata de un recurso usado para este efecto entre varias etnias del Gran Chaco, entre los que se cuentan los wichí. La forma de preparación consiste en incinerar las hojas y ramitas tiernas verdes; la ceniza resultante es la que se agregaba a sopas y guisados. También se refiere que las hojas verdes se echaban directamente en la comida. Otros datos consignan que se estrujaban las hojas en un recipiente junto con agua; el jugo de este macerado se echaba en la carne puesta a asar. Otra modalidad de preparación consistía en disponer las hojas dentro de una olla, ésta se colocaba directamente encima del fuego; así las hojas se deshidratan, se tuestan y por fin se incineran. Este polvo se guardaba en recipientes.

COMPOSITAE

Cyclolepis genistoides

(c.) palo azul; (t.p.) **wa'BiaGaik** (pl.), **kano'wa** (sal); (w.) **jwit#i 'tas**

Los tobas usaban antiguamente sus partes vegetativas incineradas para la preparación de “sal vegetal” o “sal negra”. Esta era agregada a sopas. Parte de los datos reunidos seguramente no se refieren a esta planta; por las informaciones se nota que hay otras plantas usadas para este fin; éstas no fueron halladas durante nuestra investigación. En general, la gente que recordaba el uso de esta sal era muy mayor, y siempre destacaba que

en el actual hábitat era inhallable. No obstante, las posibles especies involucradas serían las que Maranta y Planas (1985) reseñan en su lista. Con relación a los otros artículos, su proceso consistía en el previo desecado de las partes vegetativas, luego se molía y se guardaba; este polvo sin quemar era el aplicado; de este modo se evitaba el efecto poco grato del color negro que daba a la comida (Cf. Maranta y Planas 1985) (Fig. 19 A-C).

Algunos informantes relatan que nuestra planta se entremezcla con **hata'chik** (*Maytenus vitis-idaea*) para preparar la sal. La cantidad de ésta es menor que el "palo azul"; juntándose ambas frescas y verdes y luego se procede a la incineración.

Para la preparación de la "sal negra", los wichí aparentemente no usaban esta planta; se refiere su uso como tintóreo. Ellos recurrían exclusivamente a *Maytenus vitis-idaea*.

CONVOLVULACEAE

Merremia dissecta

(t.p.) **na'qae la'ta#**, **'qaik la'ta#**, **na'qaik la'ta#**; (w.) **neikwi'tax**

Es una planta que los tobas no utilizan para comer. En años pasados los wichí utilizaban asiduamente para comer las raíces tuberosas de esta trepadora; hoy en día el consumo de este recurso está aún vigente pero sólo en las localidades apartadas, como en Pescado Negro, donde la gente la cosecha en invierno. Tuvimos ocasión de participar de su colecta y la consumimos en el invierno de 1991 y en el otoño de 1996. Para prepararlas, si son grandes, se cortan y se hierven; si son chicas se colocan sin despedazarlas en la olla. Otra forma de cocción es poniéndola al rescoldo. Su sabor recuerda a la "batata" (*Ipomoea batatas*); es un tanto dulzona. La raíz está rodeada de una gruesa corteza, que se extrae para comer; a veces se pela antes de realizar la cocción. La parte

interna comestible está atravesada longitudinalmente por fibras (Fig. 18 C). Hervida resulta un tanto insípida, seguramente por el alto contenido de agua. Es una planta que crece solo en determinadas partes del bosque chaqueño y se la señala como relativamente escasa. El bosque de galería aledaño a la cañada de Pescado Negro es un sitio donde abunda aún. En nuestros días, algunos lugareños la traen del monte y la cultivan en sus casas. Tal el caso de un hombre de Pozo de Maza que tenía una rala plantita al lado de su vivienda. Es un artículo aprovechado durante el tiempo de sequía invernal. Se consume impregnada con grasas; en la actualidad es habitual que lo hagan con aceites comerciales.

EUPHORBIACEAE

*Manihot guaranitica*¹⁸⁶

(t.p.) **o'waqae lo'qo**, **egea'Ga**, **egea'Ga la'te**; (w.) **kikwa'tax**, **tatkwi'tax**, **chikwa'tax**, **chikwa'tax 'lhai** (fr., sem.)

Este recurso es únicamente aprovechado por los wichí. Se emplean sólo sus semillas. La recolectora junta una buena cantidad de frutos; éstos son desecados al sol si están tiernos. Luego, se pisan y se separan las semillas de las cápsulas. Estas semillas a veces son tostadas en una olla, otras veces no; en ciertos informes se menciona que para tostar se entremezclan con ceniza, siendo llamado este tipo de preparación con la expresión **tite:'lelh**. Una vez tostadas, nuevamente son molidas y este polvo se pone a hervir en una olla con agua. Esta especie de sopa espesa solía ser acompañada antiguamente con "sal negra" de origen vegetal. Su sabor se recuerda como muy agradable y lo asocian al del maíz o la harina de trigo preparada en forma de "tulpo"¹⁸⁷. El uso de este artículo prácticamente está abandonado en la actualidad.

¹⁸⁶ Tenemos información de los wichí referidos a una especie de *Jatropha*, a la que le atribuyen el mismo uso y forma de preparación que a *Manihot guaranitica*. El nombre dado también es el mismo, lo que nos hace pensar en una confusión por parte del informante o, que en la clasificación vernácula, se incluyan ambas bajo el mismo rubro. Los tobas no le dan uso alguno a dicha *Jatropha*.

¹⁸⁷ El "tulpo" es uno de los platos tradicionales de los criollos; consiste en una especie de sopa espesada mediante el agregado de algún tipo de harina; se emplea especialmente la harina de trigo.

Los tobas no dan ninguna utilidad a esta planta; muchas veces la gente joven la confundió con el “**egea’Ga**” (*Jacaratia corumbensis*) debido a cierto hábito parecido que tienen entre sí. Esta semejanza se manifiesta en el porte, hojas y en un engrosamiento, tal vez un xilopodio, que tiene en su base la especie que se describe.

LEGUMINOSAE

Acacia aroma

(c.) tusca; (t.p.) **pa’Gaik** (pl.), **pa’Gak** (fr.); (w.) **ihna:’tek** (pl.), **na:’tax** (fr.), **ihna:’tax** (pl.)

Los tobas y los wichís emplean las vainas maduras. Antiguamente, en el hábitat ribereño toba era un árbol abundante, por lo que la reunían en cantidad, la molían y la harina era guardada en bolsas de cuero; esto era para esperar que los frutos del “mistol” (*Zizyphus mistol*) estuvieran disponibles para mezclarlos. Se refiere que es muy gustosa esta combinación, que sirve para añapear. Los frutos triturados solos, remojados, también sirven para añapear. No hacen harina como para preparar bolas; es decir habitualmente no se criba. Otras informaciones nos revelan que también algunas mujeres preparan y guardan la harina; desecan las vainas, las muelen y las cuelan o no, y las embolsan o bien preparan con ella bolas (**ke#ena**). Según nos refirió un anciano informante, el desecado se realiza de día y esa misma noche se muele todo lo reunido, hasta terminar el trabajo aunque sea medianoche.

Según ciertos datos, la harina puesta a fermentar en grandes calabazas daba una buena aloja; se ponía sola, con agua. Algunos informantes no conocen que se la haya usado para este fin. La harina es parecida a la “algarroba” pero si se come en cantidad y como único alimento tiene el inconveniente que estreñe especialmente a los niños. Es por eso que se la prefiere en añapas. Cuando se añapea se chupa el jugo, no se traga la gaba pues, puede estreñir. A veces el sabor de la harina es insulso, pero cuando va con “mistol” su sabor es especial. Varias veces (4-5) se remoja y se chupa sucesivamente.

En resumen: se prepara aloja, añapa, harina, **ke#ena** (bolas); mezclada con “mistol” en añapas y como bolas para comer en el momento. En los actuales asentamientos tobas, la “tusca” crece muy esparcidamente y casi no se recolecta.

Los wichí también estiman la “tusca”, conceptuada como muy dulce; recuerdan su uso frecuente en tiempos pasados. Estiman colectar las vainas caídas. En sus actuales asentamientos este árbol también es infrecuente y no es posible realizar colectas significativas. Las formas de empleo habituales fueron en añapas y fermentadas como aloja. El procedimiento seguido coincide con el de los tobas: colecta, secado (optativo), molienda; el polvo se consume de inmediato mediante el añapeo o bien se guarda para el tiempo de carestía o –antiguamente– para preparar aloja. Los frutos molidos puestos a remojar dan un jugo dulce, espumoso. Los datos nos indican que no habrían preparado con ella las citadas bolas frutales.

Las informaciones wichí evocan las gustosas y embriagadoras alojas que se obtenían con ella. Habitualmente se preparaba mezclando la “tusca” con miel. Se nos aclara que desechando las semillas se evitan los estreñimientos. Habitualmente para añapear no se mezcla su harina con otros frutos, aunque algunos datos recuerdan que es gustosa la combinación junto con las vainas de “algarroba blanca” o “algarroba negra”.

Geoffroea decorticans

(c.) chañar; (t.p.) **takaik lechi’dik** (pl.), **takae** (fr.); (w.) **lece’nek** (pl.), **lece’ni** (fr.)

Es uno de los frutos de importancia en la dieta de los indígenas chaqueños¹⁸⁸. La época de maduración es aproximadamente en octubre o noviembre.

Los tobas los usan de diversa manera; cuando frescos se pisan y se ponen en remojo con abundante agua. Es para el añapeo; se sorbe la pulpa y se bebe el jugo. Se recuerda a las ramas tiernas de *Funastrum gracile* como una suerte de hisopo para sorber este jugo (véase dicha especie en este capítulo).

¹⁸⁸ Dehley (1991) le dedica a esta especie un valioso estudio etnobotánico.

Una parte de la recolección se destina a la conservación; para el efecto, se desecan al sol y una vez listos se guardan en bolsas. Este material se puede almacenar por varios meses. Cuando se desea emplear estos frutos guardados, se hierven hasta que se ablanden; entonces, se pisan y se forma una pasta, que lleva incluido los carozos y sus respectivas semillas. A esta pasta suelen agregar un poco de grasa, la cual se toma en porciones con la mano y se come. También con esta masa se preparan unas bolas (**ke#ena**) que se consumen enseguida o bien se guardan para la tarde o la noche. De esta masa o panes se aprovechan las partes suculentas desechándose los carozos; algunos los tiran mientras que otros los guardan (Fig. 15 B).

Las semillas de estos frutos también son aprovechadas; para ello se rompen los carozos y se extraen las semillas de los frutos previamente cocidos. El consumo de la semilla hoy día prácticamente ha sido abandonado.

Los wichí usan de un modo parecido; molidos en forma de ñapas chupándolos y sorbiendo el jugo. Algunas escasas noticias dan cuenta que puestos a fermentar dan una aloja gustada; se prepara con los frutos solos o con el agregado de miel; se la recuerda como embriagante. Una parte de lo recolectado se deseca para conservar; en el momento de recurrir a ellos los hierven y luego son pisados; esto se usa para ñapear o bien se exprimen y se preparan las bolas frutales. Estas bolas también los wichí gustan aderezar con grasas diversas. Las semillas, sea crudas o cocidas, son aprovechadas; éstas se extraen rompiendo el carozo con un palo. Las semillas suelen pisarse también, pero se las aprovecha sin aderezos; el empleo de esta porción se menciona como abandonado en nuestros días; su aplicación actual sería excepcional.

Macroptilium panduratum

(t.p.) se desconoce; (w.) **kye'soy, chye'soy**

Esta planta no pudo ser observada ni recolectada en la zona estudiada. No hay datos sobre si los tobas la conocen. Los wichí sí la mencionan y relatan que es rara y

crece en lomadas. Es una planta comestible cuyas raíces napiformes se comen asadas o hervidas. Maranta (1987:183) la menciona en su trabajo, si bien no la juntó en esta zona de Formosa. Esta planta es bien conocida y aún usada en nuestros días en poblaciones wichí cercanas al Bermejo y al Pilcomayo, en la provincia de Salta.

Todo nos hace indicar que es un producto prácticamente no usado en la actualidad. Los informantes consultados la asocian con especies de *Tragia* (Euphorbiaceae), que también tienen este nombre común. Sin embargo, por datos de algunos ancianos, las descripciones e informaciones obtenidas se pueden asociar con esta leguminosa.

Prosopis spp.

“algarrobos”

Con este título incluimos los diversos tipos de “algarrobos” comestibles de esta zona. Tanto para los tobas como para los wichí constituyeron -y aún constituyen- alimentos de primer orden. Hay que destacar que estas vainas dulces, muy nutritivas, no se circunscriben en su uso a las etnias mencionadas; en todo el Gran Chaco sus habitantes sacan un gran provecho de ellas.

Desde el punto de vista taxonómico existen serias dificultades para delimitar las especies debido a la frecuente hibridación. La variabilidad de los caracteres hace que las denominaciones y clasificaciones vernáculas también sean engorrosas. En la descripción que sigue tratamos de conciliar las distintas opiniones. La única posibilidad de realizar una encuesta efectiva para obtener las denominaciones, sus variaciones de persona a persona así como las informaciones generales, es durante la época de fructificación. Ésta se da en las postrimerías de la primavera e inicios del verano. A fin de dar una idea de la variación de la nomenclatura dentro de una población, hecha sobre la planta viva y con muestras de sus ramas en fruto, se da a continuación el resultado de la encuesta realizada con los tobas. Esta abarcó más de diez personas y es posible ver en ella la opinión e idea que tienen cada uno de ellos de la muestra de un mismo ejemplar. Se trata, en todos los casos, de informantes calificados.

PROSOPIS ENCUESTADOS CON MUESTRAS

<i>Prosopis alba</i> var. <i>panta</i>	'laGaya'qaik; pa:'tak noqo'lok; pa:'taik la'te#; pa:'taik; pa:'taik poleo'dik
<i>Prosopis alba</i> (<i>enrulado</i>)	ma'pik te'gelaGañik; ma'pik; ma'pik lachio'Goik
<i>Prosopis alba</i>	ma'pik;'map 'poleo halo'te; ma'pik poleo'dik
<i>Prosopis alba</i>	ma'pik; ma'pik poleo'dik; noqolo'kik
<i>Prosopis alba</i>	'ma'pik; 'map; 'map 'poleo; ma'pik poleo'dik
<i>Prosopis elata</i>	de'lak; pa#na'naik; qopa#na'naik
<i>Prosopis elata</i>	pa#na'naik; dela'kik
<i>Prosopis x elata</i>	dela'kik; qo'pa#na'naik; pa:'taik
<i>Prosopis x elata</i>	de'lak; dela'kik 'ledaGaik; pa#na'nak; pa:'taik poleo'dik; pa:'tak 'poleo
<i>Prosopis x elata</i>	pa#na'na'ik; pa:'tak pagea'Gaik; dela'kik; pa#na'naik
<i>Prosopis kuntzei</i>	ta'degek; ta'deek
<i>Prosopis nigra</i>	pa:'tak 'poleo; pa:'tak 'qoGot; pa:'tak; ma'pik noqolo'kik
<i>Prosopis nigra</i>	noqolo'kik; noqola'kik; ma'pik poleo'dik
<i>Prosopis nigra</i>	dela'kik; pa#na'naik; qopa#na'naik; ma'pik poleo'dik
<i>Prosopis x nigra</i>	qo'yaGa pole'odik; qo'yaGa 'poleo
<i>Prosopis nigra x P. ruscifolia</i>	pa:'tak noqo'lok; pa:'tak la'te#; pa:'tak la'chik; pa:'tak poleo'dik 'laGayaqaik; 'laGayaqaik; pa:'taik poleo'dik
<i>Prosopis ruscifolia</i>	'laGayaqaik; 'laGayaqaik poleo'dik
<i>P. ruscifolia x P. nigra</i>	pa:'tak 'poleo; noqolo'kik pa:'tak; pa:'tak; pa:'tak poleo'dik

Una encuesta similar con los wichí fue realizada por Maranta (1987) durante la abundante cosecha de 1985 y por nosotros en enero de 1989. En este trabajo -para los nombres que se dan entre esta gente- nos basamos fundamentalmente en las observaciones de Maranta, quien tuvo ocasión de hacer una encuesta especialmente minuciosa.

La época de maduración ocurre de noviembre a diciembre poco tiempo antes de sobrevenir las lluvias estivales o la crecida de los cauces hídricos. Después de esto, las vainas que caen al madurar prontamente se pierden en el suelo. La recolección la realizan

antes de las precipitaciones; los frutos caídos espontáneamente en el suelo son los de mejor sabor. Pero ni bien llueve se deterioran. Luego de las lluvias todavía se retiran de las plantas los frutos no caídos; se sacan con ganchos o removiendo la planta, pero el sabor ya no es tan bueno.

La forma de consumo y preparación se puede sintetizar del siguiente modo:

- a) Los *frutos frescos* se consumen directamente en el monte arrancándolos del árbol, de este modo se degusta su jugo, el cual desaparece cuando cae. De manera que los que están en el piso

no se comen en el sitio, se dejan para la recolección. El consumo de frutos frescos efectúa un transeúnte, alguien que ocasionalmente pasa cerca del árbol, o bien las mujeres mientras recolectan.

- b) *añapeo*: las vainas previamente desecadas al sol son pisadas; el polvo obtenido -juntamente con las semillas- se pone en un recipiente con agua. Esta masa se hidrata y el consumidor extrae manojos de ella con las manos y la lleva a la boca; succiona el jugo y la gaba la vuelve al agua. Sigue así varias veces hasta extraerle todo su sabor; entonces la arroja o se la da a los perros. Se acostumbra entreverar entre sí dos o más clases; por ejemplo, el “algarrobo blanco” con el “algarrobo negro”. O también con especies distintas, como con el “mistol” (*Zizyphus mistol*) (Fig. 14 B).
- c) *harina*: los frutos desecados al sol, molidos y con semillas se embolsan; estas harinas suelen ser puras, de una sola clase o en forma de mezclas. Tradicionalmente se las ponía en bolsas de cuero, las cuales eran llevadas a los trojes. Actualmente se las guarda en bolsas obtenidas del comercio: arpilleras, fibras de nylon, plástico, etc. (Fig. 14 E).
- d) *panes o bolas*: La harina molida se criba con una bolsa (yica) separándola de las semillas; éstas no se desechan, sino que las reservan para volver a remojarlas y sorberlas hasta que se agote su gusto. El polvo o harina se humedece con un poco de agua, sólo para que el polvo se adhiera, y se le da forma de panes alargados o bolas, que son desecados al sol. También se preparan bolas en las que se mezclan otros frutos, como los del “mistol” (*Zizyphus mistol*).

Conservación

Se conservan las vainas secas, como harina embolsada y como panes o bolas. La forma más frecuente observada de guardarlos en nuestros días es como vainas secas.

Hay familias, sin embargo, en las que se prefiere pisar toda la cosecha y tenerla en forma de panes o harinas; se menciona que de este modo el ataque de larvas se disminuye. Esto es observado entre los tobas; los wichís son proclives a preparar la harina para el uso inmediato. El esfuerzo de moler toda la producción está supeditado a la presencia de un nutrido núcleo femenino en la familia, fundamentalmente, de mujeres jóvenes.

Aunque los “algarrobos” desecados se aprovechan en los primeros meses de otoño, se tuvo la ocasión de consumirlos aún en agosto.

Aloja

Los “algarrobos” constituyen ingredientes privilegiados para las bebidas fermentadas. Este tema se trata con detalle en el capítulo **Bebidas**.

Prosopis alba

(c.) algarrobo (pl.), algarroba (fr.), algarrobo blanco; (t.p.) **ma’pik** (pl.), **‘map** (fr.); (w.) **jwa#a’yuk** (pl.), **jwa#ai** (fr.)

Es el predilecto entre los diversos “algarrobos”; suelen darse abundantísimas cosechas en años que se dan condiciones productivas favorables, las cuales están supeditadas al clima (Fig. 14 A).

Los tobas reconocen varios tipos de frutos según sus características: a) **te’gela-Gañik**, retorcidos, en forma de tirabuzón; b) **‘map a’paqate**, **‘map a’paqata**; **‘map a’paqaeya’qa**: alargado, chato; c) **‘map noqo’son**, alargado o corto, ancho, carnoso; d) **‘map doqo’to na’hepidit**, corto, delgado y angosto; e) **‘map lachio’Goik**, de frutos rojizos o morados; f) **‘map da’dalaye**: con frutos que aunque maduren tienen el sabor o dejo a verde, inmaduro.

Los wichí también tienen sus denominaciones: a) **jwa#ai alhe’les**: a veces chicos, o largos, rectos, delgados, “*pero con carne*”; b) **chywx’lax**, **kywx’lax**: enroscados o en tirabuzón, secos o carnosos; c) **t#o’hës**, vainas secas, “puro semillas”.

Los frutos chatos y secos, delgados **a’paqata** (t.p.) / **t#o’hës** (w.) no los recolectan, los dejan en el suelo pues no tienen

“carne”, carece de harina y no sirven para moler. Aquellos que no tienen gusto, parecen “verde/inmaduros” tampoco los traen.

Ambas etnias dan a esta especie, genéricamente llamada “algarroba”, todos los usos mencionados en el desarrollo introductorio.

Prosopis x alba

(t.p.) ‘map ‘poleo halo’te, ‘map poleo’dik (a los frutos), ma’pik lachio’Goik

Se denominan de esta manera aquellos “algarrobos” que poseen algún carácter que los aparta de los típicos: grandes espinas, hojas mayores, frutos manchados, etc.; pero en ellas son visibles los atributos del “algarrobo”. Se trata de un híbrido en el que prevalecen ciertas características de *P. alba*.

Parte de los informantes refieren que son también comestibles, a veces algunos individuos dan excelentes frutos. Según otros datos, hay entre ellos formas no comestibles que ni se recolectan.

Prosopis alba var. *panta*

(t.p.) noqolo’kik; (w.) ne#ye’kuk, ine#ye’kuk

En general los tobas no juntan los frutos de este “algarrobo”. Pero algunos los reúnen en cierta cantidad y los mezclan con otros “algarrobos” dulces. Su sabor un tanto astringente, con dejo a fruto verde, no lo hace apetecible. Las mujeres que los juntan los desecan y los conservan aparte de los “algarrobos lindos”. Pasado el tiempo, cuando las reservas se agotan se recurre a ellos; dicen que como ya se han estacionado, el sabor es agradable y semejante a los otros “algarrobos”. De modo que, para sus usuarios, puede servir principalmente para añapas; eventualmente, también para harinas y bolas. Pero como se apuntó al principio, su uso es limitado y aún desestimado por otros. Entre los tobas, ciertas versiones le conceden cierta aureola de peligro.

Los wichí, sin mayores rodeos, expresan que no gustan de este “algarrobo”. Su sabor astringente, desagradable, “patarca”, lo hace desdeñable. Maranta (1987: 184) lo incluye como recurso de bastante importancia; es probable que esto se de en otras parcialidades.

Sus vainas son apetecidas por los animales.

Prosopis elata

(c.) algarrobillo; (t.p.) pa#nanaik, panana’kik, qo#pana’naik (pl.), pana’nak (fr.); (w.) jwi#na (algunos los confunden), kite:’tak lhi’le (pl.), kite:’ta (fr.), kite:’tak ‘lhai (fr.)

Es un tipo de “algarrobo” muy apreciado tanto por tobas como por wichís. Le dan todos los usos habituales: añapa, harina, panes y aloja.

Es un arbolito ramoso, muy espinoso, con espinas grandes; este “algarrobo” evoca como típico de los campos que prevalecían antaño. Cuando los frutos maduran, éstos tienen una coloración relativamente morada; son muy dulces. Los recolectan del suelo, sacando de debajo del árbol con la ayuda de un palo; se opera de este modo pues las ramas son enmarañadas desde casi el suelo.

Produce abundante harina, la que habitualmente suele prepararse pura, sin mezclarla con otros “algarrobos”, ya que para ese entonces la mayoría de ellos ha pasado su tiempo de maduración. Sin embargo, algunas informaciones wichí revelan que suele mezclarse su harina con la de frutos de “algarrobo blanco”.

Prosopis x elata; *P. aff. nigra*

(t.p.) dela’kik (pl.), de’lak (fr.); (w.) jwi’ne(w)k (pl.), jwi’nak ‘lhai, ijwi’na (fr.)

Esta entidad taxonómica es distinta a la mencionada antes en su aspecto vegetativo. Pero sus frutos son muy similares, siendo más oscuros en unos casos, en otros rojizos. Se trata de un árbol alto, con un tronco definido, grueso, ramas amplias, espinoso. Sus espinas son grandes, pero no son ni tan abundantes ni rígidas como *P. elata*. Se lo menciona como típico de formaciones boscosas, pero con suelo arenoso y suelto.

Sus vainas son apreciadas tanto por los wichís como por los tobas. Ellas son dulces, con abundante substancia. Se le dan los usos de los “algarrobos”: añapa, harina, panes y aloja. Y son conservados si la cosecha es abundante. Parece que sus frutos eran de los más cotizados para fermentarlos; la bebida

obtenida era particularmente embriagante. Se relata que ni siquiera una vasija de calabaza era posible beber hasta agotarla por lo fuerte. Lo recolectado solía ser separado para destinarlo a este fin. Los wichí recuerdan que los solían mezclar con miel de “yana” o “lechiguana” para esta preparación.

Prosopis nigra

(c.) algarrobo negro; (t.p.) **pa:’taik**, (pl.), **pa:’tak** (fr.); (w.) **wusu’cewk** (pl.), **wusu’cax** (fr.)

Árbol también abundante en la zona y ampliamente aprovechado como ñapa, harina, panes y aloja. Aún hoy, junto con el “algarrobo blanco” constituyen pilares entre los alimentos vegetales nativos.

Tanto wichís como tobas lo recolectan hasta nuestros días en cantidades que varían según las disponibilidades de la fructificación.

Prosopis sp. (*P. x nigra*?)

(t.p.) **pa:’taik poleo’dik**, **pa:’taik la’te#**, **pa:’tak ‘poleo**

En este conjunto de denominaciones se incluyen tipos de “algarrobo negro” pero con ciertas características que las apartan de las formas típicas. Las disquisiciones que siguen son debidas a los tobas:

Hay individuos con grandes espinas pero con frutos parecidos al “algarrobo negro”. Éstos se recolectan y son comidos del mismo modo que los “algarrobos negros”. Pero los informantes reconocen bajo idéntico nombre a híbridos que tienen características muy diversas. Así, el **pa:’tak ‘poleo** -según ciertos datos- no se come porque es agrio. Sin embargo, según otros es dulce y sirve para hacer con ellos lo mismo que con **pa:’tak** (el “algarrobo negro”).

El **pa:’taik la’te#**, según cuentan, se junta para harina, bolas o ñapa, lo mismo que **pa:’taik poleo’dik**. Éstos, otros aseguran que son agrios y no se juntan, pero que a veces están buenos, y entonces sí los traen. Por fin, otros sentencian que el **pa:’taik poleo’dik** no se come ni se junta. Como vemos, distintas personas tienen sus opiniones basadas en su experiencia con relación a esta gama de variaciones.

Los wichí hablan de uno de estos tipos de “algarrobo negro”, al que llaman **hö:’lhoq**; posee frutos muy desagradables, que no se consumen.

Prosopis ruscifolia

(c.) vinal; (t.p.) **‘laGayaqaik**; (w.) **a’tek**, **‘tek** (pl.), **‘tek ‘lhai** (fr.)

La gente joven desconoce o ya no gusta de sus frutos; pero hay que mencionar que en la zona estudiada este árbol no es frecuente y por ello no se presta para realizar colectas destacables.

Sus vainas y su sabor son reseñados por los tobas como parecidos al “algarrobo negro” (**pa:’tak**). Cuando abundan y dan suficiente fructificación, los reúnen en cantidad y con ellos preparan preferentemente ñapa; harina, pan y también alojás pueden hacerse con ellos. La bebida fermentada obtenida se recuerda como agradable, pero no es considerada “fuerte”, no es embriagante. Las recolectoras acostumbran probar las vainas antes de reunir las a fin de determinar si son buenos los frutos. Hay veces que los frutos son amargos o agrios; entonces se descartan. Este es llamado **‘laGayaqaik poleo’dik** cuyo sabor es **‘chiem**, pero los que son dulces son **‘laGayaqaik ‘maik**.

Una parte de los informadores no lo menciona al “vinal” como grato, tanto por su sabor como porque provoca diarreas. Es por eso que para consumirlo en ñapas se lo somete a un breve hervor y luego se muele. También desecándolos bien al sol, ese sabor desaparece y puede ser usado despreocupadamente.

Los wichí también hacen uso de ellos pero las mujeres seleccionan los frutos dulces, descartando los “patarca” (astringentes). Los usan para ñapear, hacer harina, bolas, y para conservarlo. Se menciona que antes de prepararlos deben ser bien desecados al sol.

Prosopis x ruscifolia; *P. vinalillo*; *P. x nigra*

(w.) **hä’lo ye’lax**

Tiene espinas grandes pero los frutos se asemejan al “algarrobo negro”; éstos son sin

embargo desagradables, astringentes, “patarca” al decir de los wichí. Según otras opiniones son comestibles y no tienen mal sabor.

MARANTACEAE

Thalia geniculata

(t.p.) **pe'lak, pe'laqa**; (w.) **chilaqa'tax, kie'laq, kielaqa'tax; kojwoux'tas, kojwoxo'tax** (nombre ma'sa)

Los informes tobas que poseemos son muy difusos y son pocos los que algo refieren. Las informaciones wichí también son vagas. Los tobas relatan que los rizomas tiernos son comestibles; ellos los preparaban preferentemente asados al rescoldo o bien hervidos. En la actualidad este recurso está totalmente abandonado. Se recuerda entre los wichí que lo consumían los niños, quienes extraían los brotes subterráneos; entre ellos habría sido un alimento ocasional.

MENISPERMACEAE

Odontocarya asarifolia

(c.) sacha lazo; (t.p.) **na'yok**; (w.) **jwi#ye'lax, ju#ye'lax**

Ambas etnias estiman y consumen sus tallos asiduamente durante el invierno; su colecta pudo observarse entre los wichí desde el mes de mayo. Hasta la actualidad este recurso es usado en los poblados más conservativos de ambos grupos étnicos.

Sobre esta liana característica del Chaco se poseen datos biológicos parciales hasta el presente, si bien se pudo reunir bastante información etnobotánica (Cf. Barneby 1970; Arenas & Giberti 1987b; Arenas y Cipolletti 1992). En nuestras contribuciones hemos tratado aspectos etnobotánicos y morfológicos más detallados, pero faltan estudios sobre la ecología de esta planta, los que nos permitirían comprender muchos de sus mecanismos de vida.

Este producto se recolecta en invierno, especialmente cuando la planta ha perdido todas sus hojas; la recolectora se trepa al árbol desde donde corta las ramas o bien las estira con un palo-gancho desde abajo; es esta la porción que se emplea. Las partes que

se arrancan son las porciones nuevas, las que son identificadas por poseer una “piel” suave. Las ramas viejas, endurecidas, no se usan. Para preparar el alimento se enciende una fogata, encima de la cual se colocan ramas arrolladas o trozos de la liana. Se deja encima del fogón hasta que la piel se chamusque. Con la corteza negra, se lleva a una olla con agua, donde la hierven por unos 20-30 minutos. Concluida esta cocción se desecha el agua y los comensales retiran del recipiente los trozos uno a uno a medida que lo van a comer. Primero se les separan los restos de la corteza quemada y luego -si se cuenta con ella- se remoja con grasa. Así, el trozo se lleva a la boca y se tragan todos los tejidos tiernos y se desechan las fibras. En la zona estudiada esta planta es frecuente y puede hallársela con facilidad; el hecho que se aprovechen sólo sus gajos tiernos y de cierto grosor hace que su explotación no signifique “exterminio” o “agotamiento”. Hasta el presente, la gente la usa asiduamente (Fig. 21 A).

Sus frutos son pequeñas drupas de cierto sabor dulce, pero en el lugar no hay noticias de que sean comidas.

MORACEAE

Maclura tinctoria

(c.) mora, palo mora; (t.p.) **qoBi'ye**; (w.) **mo'la**

La mayoría de las informaciones tobas no le atribuyen a sus frutos cualidades comestibles. Sólo dos informantes refirieron que antiguamente los comían, pero durante esta investigación no pudo observarse su empleo. En contrapartida, los wichí los aprovechan de una manera más notable, aún en nuestros días. Su tiempo de fructificación es muy breve, pero en esos pocos días son buscados, especialmente por los niños. Los comen crudos. Con respecto a los wichí, debe hacerse notar que los ancianos consultados relatan que no lo comían antiguamente; su aplicación sería de reciente data. Su nombre **mo:la**, corruptela del español “mora”, nos expresa claramente un préstamo que vendría de los criollos o de sus estancias en los ingenios azucareros.

Se refiere que en el antiguo ambiente ribereño del Pilcomayo esta planta era esca-

sa o inexistente. En el hábitat actual wichí, cercano a las cañadas, es frecuente encontrarlo formando parte del bosque de galería.

NYMPHAEACEAE

Nymphaea jamesoniana

(t.p.) **diki'chik**; (w.) **qaci:'jwok, qaci:'juk**

Se consumen los rizomas, que son muy apreciados tanto por tobas como por wichí¹⁸⁹. El tiempo de recolección indicado es cuando las aguas del bañado o estero han bajado y el terreno es tan sólo barroso. Esto coincide con el invierno.

Los tobas los preparan asados al rescoldo y también hervidos (esta modalidad cuando la recolección es abundante). Cuando los rizomas son muy tiernos se señala que pueden ser consumidos crudos. El producto preparado tiene sabor un tanto dulzón, que les recuerda al de la “batata” (*Ipomoea batatas*); siempre es preferido el artículo asado, en cuyo caso es untado con grasas varias. Contrariamente, cuando hervido, su carácter aguachento no despierta tantas adhesiones. En las distintas formas de empleo, antes de consumir, al rizoma se lo pela.

Para recolectar, los wichí se introducen en el sitio donde crece. Si hay agua, hurgan a lo largo de los pecíolos hasta alcanzar los rizomas. También ellos los aprecian asados o hervidos (en este caso untado con grasas). No tenemos referencia que los consuman crudos a los más tiernos. Algunos datos refieren que este artículo también lo consumían impregnado con miel, por ejemplo, con la de “yana”. Su uso es muy ocasional en nuestros días.

Entre los tobas está conceptuado como “empachador”; es decir que provoca una serie de desarreglos en el aparato digestivo: diarreas, dolores de estómago, náuseas, gases, etc. Esta situación ocurre cuando se mezcla con otros alimentos como miel, mate o pescado, etc. También está conceptuado como “trancador”, es decir que provoca serios estreñimientos; esta dolencia se trata

bebiendo una bebida preparada con ceniza y sal disueltas en agua.

Algunos informes tobas nos refieren que una antigua tradición recomendaba no comerlos, especialmente a los niños, pues su consumo hace caer los cabellos.

Hoy día esta planta es un recurso por demás escaso en la zona; en general, muy pocos son sus usuarios, sobre todo entre los wichí, lo que se manifiesta en su desconocimiento entre algunos informantes, aún del nombre de la planta. La voracidad del ganado y en particular la de los cerdos es uno de los factores que atentan contra su presencia en los diversos ambientes acuáticos regionales.

OLACACEAE

Ximenia americana var. *argentinensis*

(c.) pata, pata pata; (t.p.) **todo'lokik, ne'yelaik**; (w.) **a:'lhe 'lhoq**

Los frutos de este árbol no son consumidos por los tobas; aunque los han probado algunos, lo desestiman por su sabor astringente (“patalca”, **da'dalaik**). Sin embargo, entre los wichí los niños y los adultos, durante sus andanzas en el monte, los comen cuando maduran. Su empleo se indica como limitado y ocasional entre algunos informantes. Se marca la preferencia de la “iguana” por ellos; de allí su nombre: **a:'lhe** (iguana), **'lhoq** (su comida). Aparentemente, su uso estaba más difundido en tiempos pasados; actualmente, casi nadie cuenta que los coma.

Los tobas recuerdan que antiguamente a esta planta la nombraban **ne'yelaik**; la voz actualmente usada es **todo'lokik**.

PALMAE

Copernicia alba

(c.) palma; (t.p.) **'chaik** (pl.), **'chaik la'pat** (cogollo)¹⁹⁰, **'chaik ha'la** (fr.), **'chaik 'la#l** (cogollo); (w.) **jwi'cewk** (pl.), **lhuk#as** (cogollo), **t#i'san** (ápice)

¹⁸⁹ Cuentan que esta planta es preferida por el “pato picazo” (*Cairinia moschata*), el cual come sus partes aéreas como los rizomas.

¹⁹⁰ Esta expresión sería de muy poco uso.

Los tobas y wichís aprecian el consumo de los brotes y tejidos tiernos del ápice del tallo, así como los frutos frescos. Sin embargo, es un alimento que actualmente casi no se usa. Antes, para su obtención, los tobas habitualmente se desplazaban a palmares que distaban algunas decenas de kilómetros de sus asentamientos más estables¹⁹¹. Los wichí iban también a estos palmares, considerados como muy ricos por la variedad de productos que albergan. Allí, los varones cazaban, buscaban miel y prestaban ayuda hachando palmas para extraer palmitos. Las mujeres colectaban preferentemente los palmitos, tarea a la que se aplicaban con la clava antiguamente y con el hacha luego; pero también reunían pichones y huevos, así como los frutos maduros de la palmera (véase detalles en el capítulo **Caza**).

Se menciona la existencia de muy extensos palmares hacia el este de sus territorios, antes de que ocurriera el cambio de hábitat por la desaparición del río Pilcomayo. Entre los tobas se indica la zona de Palma Sola como el ambiente frecuentado por ellos para esta colecta. Iban los hombres con sus caballos -si los poseían- acompañados de sus mujeres y niños. Estas expediciones duraban días y en sitios de privilegiada abundancia se improvisaban los campamentos. Mientras las mujeres colectaban las palmas, los varones cazaban o buscaban miel. Se mencionan las “corzuelas” y los “suris” como frecuentadores de este ámbito. Si bien la búsqueda de este recurso potencialmente puede realizarse a lo largo del año, eran los tiempos de carestía de fines de invierno cuando se recurría a los palmares.

Las partes empleadas por tobas y wichís son preferentemente el ápice del tallo, pecíolos y hojas tiernas, así como los tejidos blandos que están inmediatamente próximos al ápice. Los ejemplares preferidos son los nuevos, cuyos estípites no alcanzan un metro fuera del suelo, y, más aún apreciados son aquellos que emergen apenas del suelo. La recolectora introduce la hoja de la pala (metálica o, antiguamente, la de madera) en la axila de cada hoja la hiere con el filo y las separa; corta el extremo del tallo y prueba si

el cogollo es de buen sabor o agrio; si está bueno lo extrae, separando con la pala las partes duras (“se pela el tronco”, “se saca la chala”, *sic.*) y se retira el cogollo; si el sabor es malo se desecha. Si el ápice es tierno se consume crudo, sin más trámites; si está duro se hierve un rato, como media hora; cuando está listo se adereza con grasa y se come. También pueden asarse entre ceniza caliente. Habitualmente se llevaban recipientes con grasa de pescado o de otro animal para untar con ella (Fig. 18 A-B).

Entre los tobas estas abundantes recolecciones servían para traer a casa material fresco o bien lo transportaban desecado. Para deshidratar se colocaban en asadores y se los sometía a calor hasta desecarlos. Este preparado se podía guardar por un corto tiempo y lo denominan ‘**chaik ko’yenek**. Cuando las recolecciones eran abundantes, también los wichí las traían a sus domicilios; los guardaban uno o dos días y obsequiaban una parte a sus parientes. No acostumbraban desecarlos para conservar.

Palmeras de mayor tamaño también son usadas, sobre todo en nuestros días, contando con las eficientes hachas metálicas; cuando la planta se derriba se separan las hojas y se procede del mismo modo antes descripto. Los ejemplares de este porte no son los más aprovechados debido al trabajo que insume derribarlos. Antiguamente, seguramente no eran muy usados los individuos crecidos debido a la carencia de utensilios aptos para ello.

Los tobas mencionan (nosotros no lo vimos) algunas palmeras que a cierta altura del estípite presentan un engrosamiento que ellos denominan “panza” (abdomen, barriga): ‘**chaik kowa’Gaik**. Esta palma se voltea y se parte el tallo, extrayéndose su contenido; cuentan que los tejidos allí presentes se asemejan a la “caña de azúcar” y suelen ser blandos y dulces. En caso de ser agrios los desechan, en caso contrario, los mascan y sorben su jugo. Esta observación y empleo no fue manifestado por los wichí; a las averiguaciones realizadas declararon su desconocimiento sobre el particular.

¹⁹¹ El emplazamiento de estos palmares, no obstante, formaban parte del territorio reconocido como propio. Esta observación vale para ambos grupos étnicos.

Ambos grupos étnicos aprecian sus frutos maduros para añapear; éstos se juntan en cierta cantidad y se remojan en agua. Se pisan, o una vez blandos por la maceración, los remueven con los dedos; comen esta pulpa así como beben el jugo; las semillas se desechan. Se refiere que el macerado puesto a fermentar se bebía en forma de aloja. Para dar más sabor a la añapa se solía mezclar con frutos triturados de “tusca” (*Acacia aroma*) o con los de “algarrobos” (*Prosopis* spp.). Aparentemente, los wichí concedían mayor importancia que los tobas a los frutos. Iban las mujeres por ellos a los palmares y reunían los caídos en el suelo; probaban su sabor allí mismo y traían sólo aquellos que eran dulces; aquellos inmaduros o con dejo astringente (patalca, **taqa’li**) eran desechados.

Los informadores wichí –minuciosos observadores de las costumbres de sus vecinos extraños- recuerdan que los tobas eran muy aficionados a las palmas y a las excursiones a palmares y subrayan que lo eran en mayor medida que ellos. Hoy día hay palmares bastante extensos cerca del hábitat de los lhuku’tas, en Pescado Negro, pero éstos casi no son explotados por ellos. Las informaciones sobre su empleo los remontan a un tiempo pasado, aunque reciente, pues personas de alrededor de cincuenta años reconocen haberlos comido. Los tobas habitan actualmente en sitios apartados de estos palmares y prácticamente ya no los recolectan.

Trithrinax biflabellata

(t.p.) **laqa’ta**; (w.) **jwi’cewk ye’lax**

Esta palma es sumamente escasa en el noroeste de Formosa, es decir en el territorio tradicional de las parcialidades que nos ocupan (Fig. 9 F).

En los sitios donde era posible hallarlas, los tobas las explotaban y la consumían. La porción apta es el cogollo; el ápice del tallo así como otros tejidos tiernos que lo rodean, lo mismo que otras porciones jóvenes, que corresponden a las hojas. Se conocen dos formas de preparación: asado al rescoldo y hervido. Cuando la preparación es la modalidad asada, las porciones se pringan con cualquier grasa disponible. Algunas informaciones relatan que crudo también lo

acostumbraban, aunque otros sostienen que de ese modo puede ser peligroso, que afectaría al estómago.

Quienes lo comieron destacan su agradable sabor y lamentan su rareza, que no permita un empleo más asiduo. En efecto, en las extensas recorridas en la zona sólo vimos un manchón de menos de diez matas en un apartado sitio. En años anteriores, antes de los sucesos del cambio de hábitat pilcomayense, se relata que había sitios donde crecían poblaciones más nutridas.

Tal vez esta rareza sea motivo de un marcado temor hacia ella por parte de los wichí. De hecho, ellos nunca la comen y ni se acercan a ella. Esta gente considera que esta palmera es un bien propio de la Madre del Monte (**a’höt la’yis**), quien la mezquina en extremo. Quien la toca o tan solo se le acerca sufre sus venganzas, que se manifiestan en locura, enfermedad, muerte. Se refiere que los creyentes cristianos, actualmente no le temen, y que si la encuentran no les enferma.

Con esta planta nos encontramos ante una dicotomía en cuanto a su explotación por parte de nuestros dos grupos étnicos; como podemos ver, en su fundamentación incide lo cultural. Un tratamiento más detallado sobre este asunto se hace en el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**.

PASSIFLORACEAE

Passiflora foetida

(t.p.) **‘qop ‘qop, qo’qopa**

Hay muy escasa información entre los tobas que refieren que la pulpa cruda de los frutos es comestible. De los wichí tampoco se obtuvieron datos importantes al respecto, sin dudas, porque la sustancia alimenticia de estos frutos es de poca monta. Maranta (1987: 185) la cita con este uso.

Passiflora mooreana

(c.) granadilla; (t.p.) **pioq’lola, pioGo’lola**; (w.) **si’nox kyonsi’lis; si’nox chyon si’lis; won’lhoxtih’may**

Los frutos de esta enredadera sirven de alimento a tobas y wichí. Los consumen cuando maduros, cuando van por los mon-

tes y campos; es decir, no constituyen un objeto de recolección premeditada y habitualmente no los traen a sus domicilios. Los comen como fruto ocasional de estación, siendo predilección de los niños. Ambas etnias comen la pulpa junto con las semillas, descartándose la cápsula; pero algunos las usan enteras; otros las mascan y escupen las semillas.

POLYGONACEAE

Coccoloba spinescens

(c.) duraznillo del agua; (t.p.) los tobas le dan numerosos nombres; aparentemente no tiene uno propio¹⁹²; (w.) **hükwina'tax 'lhoq; sito:'jwe 'lhoq**

Las dos etnias no la reconocen como un alimento tradicional; se pudo observar, sin embargo, que los niños comen los frutos con gusto. Los informadores opinan al respecto que es una costumbre nueva de los chicos. Ellos los consumen en medio de sus juegos por los montes en terrenos bajos, donde crece esta planta. Se destaca que son frutos muy apetecidos por diversas aves.

RHAMNACEAE

Zizyphus mistol

(c.) mistol; (t.p.) **'nalaik** (pl.), **'nala** (fr.); (w.) **ahö'yewk, hö'yuk, hö'yewk** (pl.), **hö'yax, höye'tax** (fr. chico y grande respectivamente)

El "mistol" da dos fructificaciones: una de ellas al final de la primavera, coincidiendo con los "algarrobos". La otra se da casi en otoño, próxima al tiempo de la "tusca". Los frutos de la primera son más pequeños, poco sustanciosos; los de la segunda son mayores y con más pulpa, por lo que son los destinados a la conservación. Nuestros informantes a veces consideran que son dos tipos de "mistol"; pero otros aseguran que es uno solo. Tal es, en efecto, la situación a la vista de los ejemplares de herbario reunidos.

Estos frutos son buscados y apreciados hasta nuestros días por ambas etnias. Las mujeres los recolectan en cantidad arrancán-

dolos del árbol o bien los juntan del suelo. Esta es una actividad que les gusta a los niños y los alimenta.

El material fresco se suele aprovechar inmediatamente en forma de añapa. Cuando son recién recolectados, al ser puestos en agua, se friccionan o se desmenuzan con los dedos; no es necesario molerlos. Cuando secos se pisan y la materia aplastada se remoja con agua.

Los tobas y wichí acostumbran mezclarlos con los de la "algarroba" (*Prosopis alba*) para añapear y darles más sabor. Los tobas los mezclan también con los de la "tusca" (*Acacia aroma*). Estas mezclas se hacen en las respectivas cosechas que se dan, (coincidente con la "algarroba" o la "tusca") según se aclaró más arriba.

Con los frutos pisados se preparan también las bolas frutales. Luego de molidos se remojan con un poco de agua y se les da la forma; los frutos triturados van con las semillas, las cuales a medida que se comen se escupen. En ciertos casos estas bolas se comen enseguida o bien se las deseca para conservarlas por un tiempo. Otra forma de conservar consiste en desecar los frutos y -embolsados o sueltos- guardarlos en el troje. Pero este sistema resulta poco eficiente pues son muy susceptibles al ataque de los insectos, quienes los dañan seriamente.

Los wichí, en tiempos pasados, conservaban los frutos molidos y aplastados dentro de bolsas de cuero; éstas iban a los trojes y cuando había necesidad se extraían trozos de dicha masa, que quedaba bastante endurecida. Los frutos secos se colocaban dentro de unas bolsas de cuero de conejo; se llegaban a hacer algunas bastantes grandes, con cinco cueros de conejo cosidos, que se llenaban de frutas. Otra manera de guardarlos era pisarlos sobre un cuero, hacer con ellos una pasta; ésta se metía dentro de la bolsa y se retiraba de allí cuando se deseaba usar. En la actualidad pocos los guardan y si lo hacen es por poco tiempo. En todos los casos, la conservación no excede unos pocos meses; se extenderían no más que a junio o julio. Los frutos desecados, para volver a ser usados, si no están muy duros se mascan o bien

¹⁹² Son más de diez los nombres que pudimos reunir a la vista de la planta. Las de mayor consenso son: **teGea'qaik 'poleo, teGea'qaik la'chik, oma'qaik la'te#e, no'Gop qoqo'te**, entre otros (véase Arenas1993: 77).

se pisan. Remojados, nuevamente están listos para el ñapeo.

Entre los tobas se menciona que el ñapeo -o el consumo en general- de estos frutos, induce a diarreas. Es por eso que se sugiere mezclarlo con los de la “tusca” (*Acacia aroma*), que tiene cualidades astringentes o “estreñidoras”. De este modo se trata de contrarrestar los caracteres no deseables de ambas.

Según las noticias reunidas, los tobas no los usaron para preparar alojas. Entre los wichí hay referencias que dan cuenta que sirvieron para tal fin cuando son mezclados con miel de “lechiguana”.

Gordillo (1992: 79, 81) relata la colecta de dos variedades conocidas por los tobas; una de ellas, denominada **nónaGahe**, que se junta a principios del verano, y otra nombrada **nála** que da frutos en otoño. Estos datos fueron cotejados con varios informantes y no pudimos corroborar que los frutos del “mistol” reciban otro nombre que **‘nala**. En cuanto a la expresión **‘nonaGahek** tiene un significado amplio, que puede asociarse con la idea de “montaraz”, “cimarrón”, “salvaje”; es algo que no pertenece a nadie, que no tiene dueño, por ejemplo una chiva o una burra; aplicado a un “mistol” o “mistolar” se refiere a uno u otro que esté emplazado en un campo o monte apartado.

SANTALACEAE

Acanthosyris falcata

(c.) sacha pera, sombra del toro; (t.p.) **pa’Gañik** (pl.), **pa’Gañik ha’la** (fr.); (w.) **jwixte’newk** (pl.), **jwix’ten** (fr.)

Los tobas y los wichí gustan comer la pulpa de los frutos maduros; lo hacen cuando trajinan por el monte. Comen la cantidad que desean en el sitio; pero habitualmente no los reúnen para traer a la casa. En nuestros días, como parte de los nuevos hábitos, algunos juntan los frutos maduros y los traen en tarros, latas vacías, para comer en compañía de la familia.

Algunos datos wichí refieren que no se consumen en cantidad; por su sabor y aroma son “relajosos” (empalagosos). Se señala que estos frutos son muy estimados por los perros, a quienes les engorda.

SAPOTACEAE

Sideroxylon obtusifolium ssp. *obtusifolium*

(c.) molle; (t.p.) **we’daGañik**; (w.) **hñ#nak**

Su fructificación se produce en verano. Las partes comestibles de la planta son las bayas, que son jugosas y dulces. Tienen el inconveniente de ser pequeñas y con poca sustancia, y por ser su jugo un tanto cáustico o irritante. Aún así, tanto wichí como tobas los aprovechan intensamente. Los tobas los consumen crudos sea en el monte o en sus casas; las mujeres los recolectan en cantidad y los traen a sus domicilios. Dada su fragilidad, el transporte se hace en potes o tarros de lata; tradicionalmente usaban calabazas. De este modo, el jugo de los frutos aplastados se juntaba en el fondo del recipiente y lo bebían.

Las mujeres wichí para recolectar en tiempos de madurez del fruto, golpean las ramas del árbol de manera que caigan. Los reúnen en cantidad y los transportan a sus hogares en bolsas diversas; en nuestros días, para acondicionarlos más eficientemente también los ponen dentro de tarros o latas. Referencias aisladas dan cuenta de su uso en alojas en el pasado. Para prepararlas se maceraban los frutos y se ponían en un recipiente con agua; se la recuerda como muy embriagante. Los tobas no lo mencionan como materia prima para preparar aloja.

SOLANACEAE

Capsicum chacoense

(c.) ají; ají de monte; (t.p.) **k#o’dae le’chidik** (pl.), **k#o’dae ha’la** (fruto en la pl.), **k#o’dae** (fr. separado de pl.); (w.) **po:h’nön lhi’le** (pl.), **po:h’nön** (fr.)

Como condimento picante es relativamente estimado por los tobas; se usa para agregar en caldos de pescado y también a la carne asada. Su empleo no es muy extendido; no todos lo consumen y quienes sí gustan de él lo hacen moderadamente. Además de aderezar carnes, se condimentan también los frutos frescos pisados de “doca” (*Morrenia odorata*) a los cuales, una vez desmenuzados, se le agrega “ají del monte”

molido junto con sal. En la actualidad, mezclado con sal, algunos condimentan “zapallos” o “ancos” cocidos.

Durante su fructificación, quienes lo usan, juntan en cantidad y los desecan al sol. Entonces los pisan y el polvo guardan en un recipiente; hoy día se usa algún frasco o botella.

Los tobas relatan que estos frutos molidos puestos en agua (o bien puros) se beben como medicamento para dolores internos fuertes, especialmente para los intensos dolores de estómago. Se aclara que ésta es una práctica toba, que no viene de los criollos. Cuando se desea destetar al niño, la madre unta el pezón con un fruto; el niño, violentado por el gusto, deja de mamar.

Los wichí también los usan como condimento aunque muy limitadamente. Se usan para aderezar carnes asadas y sopas. Su uso -antes como ahora- no despertaba mayores adhesiones. Además de no agradarles su sabor picante, antes le temían pues sospechaban de efectos negativos dentro del organismo; por ejemplo que corte las tripas, que mate, etc. En la actualidad, los recolectan para vender a los criollos o puebleros, quienes los prefieren para sus encurtidos o para preparar quesos picantes. Se relata también que los chicos cuando riñen entre sí suelen tomar algunos frutos y se los meten en la boca al contrincante; ahí llora desesperado el atacado.

Lycium americanum

(c.) chivil del bordo; (t.p.) **qo’BioGonaqa’tae lechi’dik**¹⁹³ (pl.), **qo’Bio Gonaqa’tae ha’la** (fr.), **chiki’pi** (pl.), **chiki’pi ha’la** (fr.); (w.) **cu:’jwa**

Los tobas lo nombran de las dos maneras, siendo la primera de ellas la más difundida. Se comen crudos los pequeños frutos maduros. Habitualmente sólo se aprovechan durante las andanzas por el campo o por el monte; pero algunas mujeres que los ven en cantidad los cosechan y traen a la casa para un consumo inmediato. Son preferidos por los niños.

Las informaciones wichí aclaran que no es comestible. Maranta (1987:186), sin em-

bargo, da cuenta de su empleo entre diversos grupos de esta etnia. Probablemente los integrantes de la parcialidad lhuku’tax no lo usaran.

Physalis angulata; Ph. pubescens

(t.p.) **qochi’maGañik**; (w.) **wa’hät#te ‘lhui, wuq#u#te ‘lhui, wuq#u ta#te’lhui**

Ambas etnias usan los frutos maduros de ambas especies durante el tiempo que están disponibles (verano-otoño). Entre los tobas se consumen crudos; suelen comerse durante las andanzas por el monte o bien se juntan en cierta cantidad para traerlos a la casa. Los wichí también aprecian los frutos maduros, crudos, enteros, sin efectuar preparación alguna. Los consumen tanto los niños como los adultos. Hay referencias tobas que recuerdan que antiguamente para darles más sabor se preparaba con ellos una especie de puré, aplastándolos, al cual se le agregaba un poco de ceniza. El nombre **wa’hät#te ‘lhui** también aplican los wichí a *Solanum argentinum*, motivo por el que se tomará con cautela esta denominación vernácula.

Physalis viscosa

(c.) pocote de perro; (t.p.) **qoto’ñi**; (w.) **wa’hät#te ‘lhui, wuq#u#te ‘lhui, wuq#u ta#te’lhui**

Los frutos maduros crudos son apreciados por ambas etnias. La separamos de las dos antes mencionadas ya que los tobas la diferencian a ésta de las otras dos. Los wichí las reúnen a todas dentro del mismo concepto.

Los tobas los suelen recoger en cantidad, especialmente en tiempos pasados cuando luego de las quemazones de los campos prosperaban estas hierbas. Se consumen directamente, previa extracción del cáliz acrescente, o bien, antes se aplastaban en forma de puré y se los sazónaba con un poco de ceniza. No los cocinan.

Solanum hieronymi

(c.) pocote; (t.p.) **ta’pañi la’te#, ta’pañi**; (w.) **jwi’lox, jwilo’tax**

¹⁹³ También algunos pronuncian **qo’BioGonoqo’tae**.

En los crudos tiempos de carestía del pasado, las pequeñas raíces tuberosas de esta hierba eran cotizadas. Ellas constituyen la única parte comestible de la planta. Su empleo y modo de consumo es semejante entre los dos grupos indígenas.

Las recolectoras las buscaban en los terrenos arenosos, sueltos, donde abundan aún hoy. Las aprovechaban asadas al rescoldo y si la cosecha era abundante, se las hervía. Las grasas para untar eran el aditivo ideal. Su uso actualmente se ha abandonado completamente; a veces, según datos wichí, por curiosidad algunos los probaron. La mayoría de la gente adulta de nuestros días ya no la ha probado. Según las referencias, su consumo entrañaría algún tipo de peligro; su ingestión en abundancia produciría algún tipo de intoxicación, que podría conducir a la muerte.

Con respecto a los nombres tobas apuntados hay que aclarar que muchos informantes que no conocen las diferencias o no distinguen bien los ejemplares adjudican el nombre **ta'pañi** a la especie aquí reseñada; aparentemente, este nombre le corresponde verdaderamente a *S. conditum*. De manera que de acuerdo a las encuestas realizadas, correspondería a *S. hieronymi* la denominación **ta'pañi la'te#**. Una situación parecida se da entre los wichí, entre quienes las denominaciones fluctúan entre **jwi'lox** y **jwilo'tax**, nombres que también se adjudican a *S. sisymbriifolium*. Una observación sobre esto ya fue señalada por Maranta (1987: 186). Debe hacerse notar que, pese a lo confuso de los nombres en común, son perfectamente reconocidas las diferencias así como sus cualidades.

Otro dato de interés, vinculado con la magia de amor, se recuerda entre los tobas. Las mujeres suelen sospechar que su marido tiene otro vínculo amoroso cuando no viene a horario en casa, cuando come poco y se comporta distante. En esos casos ella deseca las raíces del **ta'pañi la'te#**, hace harina y se la da mezclada con su comida. De a poco el hombre va quedándose junto a su mujer, hasta que se aquerencia nuevamente en su hogar y ya no busca nuevos amores.

Solanum sisymbriifolium

(c.) vila vila; (t.p.) '**niyaq lae'te**, '**niyaGa lae'te**;
(w.) **jwi'lox**; **jwilo'tax**

Los frutos están maduros en verano; los tobas y wichís los aprovechan como fruta ocasional andando por el campo o el monte. Se comen unos cuantos, pero no se acostumbra traerlos a la casa para la familia. Entre los tobas hay cierto temor a su consumo en abundancia, ya que se cuenta que es causante de molestos estreñimientos. Este inconveniente suele acontecer a los niños, que suelen comerlos desmedidamente, a pesar de los consejos de los mayores que los previenen.

TYPHACEAE

Typha domingensis

(c.) totora; (t.p.) **chie#na**; (w.) **jwi'na#**

Los tobas estiman consumir las inflorescencias masculinas de la "totora"; también, aunque en menor medida, los rizomas tiernos. La inflorescencia masculina se extrae entera, quedando como un cabo el raquis. Estas flores pueden consumirse crudas directamente, sin preparación. O bien, se junta cierta cantidad que se frie con grasa, dentro de una olla. El sabor dulce, especial, es resaltado. En ciertos casos, algunos consumidores, luego de cortar la inflorescencia la soasan pasándola por unos instantes sobre el fuego; inmediatamente extraen todas las flores masculinas. También, las inflorescencias se colocan dentro de una olla y se tuestan por un rato, revolviéndolas mientras se cocina. Otras personas suelen ser más exquisitas en la preparación; la concretan con el empleo del material específico, es decir el polen. Para ello, una vez reunida cierta cantidad de inflorescencias, las golpean sobre una bolsa de acarreo, que actúa como colador. El polen se junta sobre un cuero o un recipiente y se consume crudo, otros lo tuestan apenas.

El rizoma tierno también les sabe dulce a los tobas y suelen comerlos crudos. A este órgano le dan el nombre **nimiyo'Go**¹⁹⁴, se-

¹⁹⁴ El brote tierno, que se consume crudo, les recuerda al astil de una flecha o lanza; de ahí el nombre **miyo'Go**.

gún otros es **chie#na pa'ta#a**. El “tronco” también lo consumen; éste se prepara asado entre las cenizas y se unta con grasas diversas; antes del consumo se le retira la “cáscara”.

Entre los wichí lhuku'tas el empleo de la “totora” en la alimentación parece que no estuvo muy difundido. Ancianos informantes lo desconocen y refieren que nunca la vieron usar. En efecto, Maranta (1987: 187) señala el uso de los rizomas y polen como comestible entre parcialidades de la zona bermejeña y aclara que no hay consenso con las demás parcialidades. Pese a los escasos datos pudo establecerse la modalidad de empleo entre los lhuku'tas. Se extraen las flores masculinas y se pisan haciéndose con ellas unas tortitas, que se consumen crudas. Las flores se pisan ya sean húmedas, o previamente desecadas al sol. No se les agrega ningún ingrediente. No tenemos noticias de la aplicación de las partes basales de la planta entre esta gente. Su uso se habría perdido completamente.

ULMACEAE¹⁹⁵

Celtis pallida, *C. spinosa*

(c.) tala; (t.p.) **chiyaGa'dik** (pl.), **chiyaGa'dik ha'la** (fr.); (w.) **chia'muk, ya'muk**

Los pequeños frutos maduros comen tanto los wichí como los tobas cuando encuentran alguna planta fructificada durante sus correrías por el monte. Por norma no se colecta para traer a la casa. Su tamaño muy pequeño lo torna accesorio en la alimentación. Está considerado un alimento de niños; a veces, la madre junta para ellos y se los lleva a casa dentro de un tarro.

UMBELLIFERAE

Eryngium ebracteatum

(t.p.) **alo'Go**

Los tobas antiguamente comían los brotes tiernos crudos. Luego del tiempo de sequía invernal, en primavera, surgen las hojas nuevas. Éstas son comidas directamente en el campo. Cuando las hojas se ponen duras y están para dar flores ya no se usan. Este alimento ha sido totalmente abandonado en nuestros días; los tobas observaron que esta planta comestible es muy apreciada por los indígenas chulupíes, y algunos de los informantes señalan que este artículo es más bien un alimento de los tobas del este¹⁹⁶.

Los wichí no lo consumen, ni se pudo obtener datos sobre su nombre en su lengua.

VITACEAE

Cissus verticillata ssp. *verticillata*

(w.) **sichio'tax, si'chiot; sikyo'tax, si'kyot**

Este vegetal era sólo usado como alimento por los wichí. Su empleo estaría abandonado en la actualidad. Con los tobas no se obtuvo siquiera noticia sobre su nombre; aparentemente no lo tiene.

Los wichí consumen sus raíces tuberosas; éstas primeramente se queman sobre las brasas y luego se cortan (es optativo esto), y se las somete a hervores. Estas cocciones se efectúan con varios cambios de agua y duran varias horas. De este modo se pretende extraer los cristales de oxalato que tienen y que son muy desagradables en la boca. Mediante estas cocciones se logra disminuir sus efectos.

El **sichio'tax** es un artículo que se usa muy raramente en la actualidad. Su consumo se circunscribe al invierno y no se conserva.

¹⁹⁵ El género *Celtis* también es considerado como integrante de una familia aparte, las Celtidaceae.

¹⁹⁶ Sin embargo, no se lo cita en ninguno de los tres trabajos etnobotánicos referidos a los tobas del este (Franzé 1925; Martínez Crovetto 1964; Vuoto 1981).

MIEL, HÁMAGO Y LARVAS

La etnografía del Chaco tradicionalmente destacó la importancia de la miel en la alimentación de los pueblos nativos que lo habitan (Métraux 1944a: 267-268; Morello y Saravia Toledo 1959b: 256; Miller 1979: 28, entre otros). Contamos con pocas informaciones referidas a los dos grupos que tratamos en esta obra, pero señalamos las informaciones valiosas que nos permitieron iniciar la investigación sobre el tema: los nombres wichí que trae Métraux (1944a: 268) y los que proporciona Torres (1975: 139), que tiene el mérito adicional de consignar las nomenclaturas científicas. Alvarsson (1988: 288-291) enriquece la literatura sobre el tema con muchos detalles propios de los wichí de Bolivia, citando 20 entidades, aunque no da orientación de las especies que trata.

Además de la miel, otros subproductos tienen interés en la subsistencia; tales son las larvas, el hámago y la cera. Todos estos artículos cumplen un importante papel en la alimentación así como en otros fines relacionados con ella según describiremos en este capítulo.

La actividad desplegada para la obtención de estos bienes fue tratada habitualmente en el rubro denominado “meleo”, pero salta a la vista que excede esta finalidad tan restricta. En rigor es una de las facetas de las tareas de recolección. En este capítulo se trata unitariamente tanto la actividad, la utilería aplicada, así como la nómina y los datos recabados sobre cada especie.

LA COLECTA DE PRODUCTOS

Entre los tobas y los wichís la obtención de miel, así como otros subproductos era, y es aún hoy, una actividad preferentemente masculina. La colecta de larvas, sin embargo, involucra de manera más activa a las mujeres. Según las informaciones reunidas, las mujeres wichí eran en tiempos pasados, y aún lo son hoy, hábiles en esta tarea; ellas iban con su hacha y su perro y se aplicaban a la cosecha, reuniendo tanto miel como larvas. El uso del hacha para extraer colmenas de los troncos era para ellas una costumbre arraigada. Pero se menciona particularmente, como tarea de su ámbito de actividades, la explotación de aquellas que cuentan con nidos externos que penden de ramas de plantas. Debe subrayarse que esta actividad por parte de las mujeres suele ser ocasional, es decir, no se realizan excursiones específicas por este fin.

Entre los tobas varias especies son cosechadas con humo; son las más agresivas, mencionándose a las siguientes: “lechiguana”, “extranjera”, “karán” y “karán negro”. Suele encenderse el humo y se acerca de manera que invada en el nido; los insectos

“parecen medio locos, pero ya no pican nada” según narra un informador. A veces no es suficiente el humo para evitar los ataques de los insectos; en esos casos el operador se cubre la cabeza con una bolsa de fibras (yica), lo cual se describe en su lengua con la expresión **po’genaGaki**. El humo de trapo quemado es considerado como particularmente efectivo; a falta de él, pastos y yuyos sirven de combustible humeante. Los datos wichí son semejantes y son las mismas abejas o avispas agresivas las cosechadas así: “lechiguana”, “extranjera”, “bala”, “karán” y **ye#e’lax** (*Polybia ignobilis*).

Los indígenas de esta zona recuerdan que en su zona no existía -o era muy escasa- la abeja “extranjera” (*Apis mellifera*); tienen claro su origen foráneo y por ello no se la conceptúa como “del monte”. Pero sí hacen notar que eran abundantes las especies nativas, como son “moro moro”, “yana”, “señorita”, “mestizo”, “colmena”, “bala” y todas las demás que se tratan con detalle más adelante.

Recuerdan que cuando no había “extranjera” la más “mieluda” era la “yana”; también venían con bastante producto algunos nidos

de “lechiguana”; a veces también la “moro-moro” tenía una buena producción (cerca de un litro). En estos casos de abundancia se dice que las colmenas están “gordas”.

Los tobas recuerdan a dos de estos insectos como frecuentes habitantes de ambientes acuáticos; son la “extranjera” y la “lechiguana”. Aunque las otras, como “yana”, “señorita”, “bala”, “karán” o **ñie#e’hala** (*Polybia ignobilis*), también suelen hallarse en esos sitios cercanos al medio acuático.

Los wichí recuerdan que el melero iba a buscar mieles completamente desnudo; se despojaban aún de su taparrabos (**to:nax-qu’set**); se vestía de nuevo al regresar al caserío. Pero sí iba calzado con la zapatilla de cuero de “oso hormiguero” y no olvidaba la cantimplora de agua. Antes, afilaba su hachita (**si#’wuk**) la que se calzaba bajo el cinturón en la zona renal. Listo para la partida llamaba al “perro” e iban al bosque. A veces no hallaba colmenas y entonces buscaba una presa; o bien antes hallaba una presa importante, en cuyo caso abandonaba la colecta melera y se ocupaba de la presa hallada. Así pues, regresaba a casa con el producto y volvía por miel otro día. Cuando emprenden esta actividad, los tobas son previsores de llevar cantimplora o una botella con agua. Ésta es destinada para beber o para lavarse las manos. La faena de extraer colmenas de troncos luego de las caminatas siempre produce sed. Los wichí aseguran que para obtener una buena colecta de miel había (o hay) que ir lejos. Por ello, se bebe sólo una pequeña cantidad de agua, cosechándose entre tanto una o más colmenas. A veces la búsqueda lo lleva a un sitio apartado; puede ocurrir que el hombre se extravíe en el monte; entonces pernocta donde lo encuentre el fin del día. En estos casos, se prepara un fuego y se consigue algún alimento accesible en el lugar para comer. Con la luz del nuevo día emprende el retorno a casa.

Los nidos arborícolas eran extraídos con la ayuda de la pequeña hachita metálica. Para llegar a lo alto recurrían a la sogá para escalar (véase más adelante la descripción de esta cuerda). Antes, como ahora, cuando se concluía la labor, el melero toba o wichí bajaba, bebía el agua de la cantimplora y se

lavaba las manos llenas de restos de miel. También les servían para el transporte de agua unos recipientes medianos de “calabaza”, que suplían a las cantimploras de barro. El líquido estaba destinado para calmar la sed y muchas veces, cuando obtenían una cosecha abundante, luego de ser vaciadas servían para el transporte. Los wichí han insistido en que el agua era transportada también para lavarse las manos o el mango del hacha. Pero el agua se mezquina y se usa especialmente para beber; aseguran que no está para desperdiciarse en lavar las manos o el cabo de hacha. Por tal motivo, si no tienen agua o es insuficiente, se busca un “cardón” (*Stetsonia coryne*) al cual se lo corta, se lo pela y se exprime para reunir el líquido contenido; con éste se lava. Aunque raros para encontrarlos, cumplen con el mismo fin otro cactus tanto entre los tobas como los wichí; se trata del **ni’Gelaik** o **na:wax** (*Echinopsis rhodotricha*), o bien la raíz hidrorreservante del “yacón” (*Jacaratia corumbensis*). Antiguamente, cuando el agua era escasa sólo se la destinaba para beber; las manos se limpiaban con arena, ramas de yuyos o bien se orinaban en ellas. Los tobas comentan que el cabo de hacha mojado con miel provoca ampollas en las manos, de ahí que tomen precauciones de modo que las manos y el cabo de hacha estén limpios o secos. A falta de agua, la arena es una salida plausible. Cuentan como algo del pasado la alternativa de mearse en las manos y en el cabo del hacha; ya la gente actual no lo practica. Para este fin (lavarse) hay que recordar otra posibilidad; los wichí recurren a los tallos caídos y muertos del “cardón” (*Stetsonia coryne*), que están humedecidos por las lluvias y vienen bien para frotarse con ellos las manos y el cabo del hacha.

Según los tobas, como en el pasado se carecía de instrumental adecuado (hachas) para la extracción de colmenas situadas en troncos de árboles, sólo era posible cavarlas cuando se hallaban en el tronco blando del “yuchán” (*Ceiba insignis*). De él lo extraían con la pala de madera. Con el contacto se obtuvieron las hachitas metálicas, que eran inefectivas para talar un árbol grande pero sí lo eran para abrir un pequeño orificio. Si la colmena estaba emplazada en lo alto se usaban cuerdas para trepar y allí trabajaban con

el hachita. En nuestros días, para la extracción de este tipo de colmenas se tumban los árboles, salvo que el hueco esté a una altura y posición manuable desde el piso para el operador. El uso de cuerdas ha sido totalmente abandonado, siendo el hacha adquirida de los comercios el instrumento hoy aplicado en la faena.

Lo señalado en el párrafo anterior se da de un modo parecido entre los wichís. La gente nueva, con el apoyo de las hachas metálicas industriales voltean el árbol y recién cuando está caído proceden a abrirlo. Antes de esto golpean el tallo, arriba y abajo, a fin de calcular cómo efectuar la abertura y no perder nada del producto.

NIDOS DE AVISPAS Y ABEJAS

Los nidos de las abejas y avispas que se mencionan en este trabajo se encuentran en medios muy diversos. Algunas construyen sus nidos en huecos de palos, en troncos de árboles, otros penden de ramas o lianas, o se encuentran en medio de densos matorrales. Algunas se sitúan en huecos en el suelo y el “alpamiske” coloca su nido en cuevas subterráneas. En el Cuadro 2 se presenta una síntesis de estos hábitats.

La morfología de los nidos de avispas son descriptas por nuestros informantes como redondeadas u ovoides. Distinguen tres secciones en ellos. En la parte superior se encuentran las celdas con miel; en la parte media las porciones externas tienen algo de miel en tanto que en el interior se encuentran las larvas. En la porción más baja, en la base del nido, son todas avispas y crías. Los wichí refieren que los poseedores de este tipo de nidos son **ye#e'lax** (*Polybia ignobilis*), **tik#lha** (“karán”), **nu:wa'lhek** (“lechiguana”), **wu#na** (“bala”), y refieren que una estructura parecida también suele presentar la abeja “extranjera”. Ellos dicen que tienen miel en “la punta” (**lhe'tek#yu**) del nido (**la'wushí**). La base del nido se llama **la'wet** (= lugar, sitio); así se expresan **wu:sa 'wet, supjwe'tax 'wet**.

Los tobas también distinguen las secciones separadas de estos nidos. La parte superior, que lleva miel se llama “gorra”, “sombrero” (= **naGa'to**) o “peine” (= **neta'Geaqate**). Así el del **ñi#e 'hala** se

nombra respectivamente, **'ñi#e 'hala neGa'to** o **'ñi#e 'hala neta'Geaqate**. Según parte de las informaciones, la punta o extremo superior se llama **taGaqa'te** y las porciones basales **koko'te**. Otros datos indican el contenido desde arriba para abajo del siguiente modo: miel (**'li#i**), crías (**koko'te**) y hámago (**lo'waGa**), sin adjudicarle ningún nombre a cada porción. Las abejas **ma#age, ha'ma#** y, según algunos también “karán” (una avispa) los tienen separados en secciones. Los tobas usan una expresión para referirse a la colmena que está desarrollándose. Ésta debe tener miel, estar formándose, debe ser muy nueva; se aplica a cualquier tipo de abeja o avispa. Las expresiones son como sigue: **qa'tek wa'naik** (de “lechiguana”), **qona'yaq wa'naik** (de “moro-moro”), **qona'yaq 'poleo wa'naik** (de “extranjera”).

Los nidos de algunas abejas tienen una embocadura como un pico, que a veces es tan largo que se rompe espontáneamente y cae. En toba recibe el nombre **na'mo** (= pene). Las especies cuyo nido tienen esta estructura son: **'ñi#e** (“yana”), **penaGa'di** (*Lestrimelitta limao*), y **ha'ma#a** (“señorita”). Los wichí refieren que la abeja **supjwe'tax** también cuenta con una estructura semejante.

INDICADORES DE COLMENAS

Acecho de insectos

Los wichí conocen algunos ardides para seguir el rumbo de abejas y avispas. Así, en tiempos de sequía se apostan cerca de una cañada o sitio donde llega toda clase de insectos por agua. De mañana temprano o al atardecer, la persona conocedora observa y mira; elige a cual clase de insecto va a perseguir y va acercándose poco a poco al lugar donde vive siguiendo con la vista el rumbo de su vuelo. Conocen que cuando las “lechiguanas” tienen un vuelo bajo están cerca, si van arriba van lejos. Poco a poco, en varios días se puede llegar al nido. Se relata que también se suele capturar un insecto, se le ata un hilo y se lo larga; así vuela despacio, el melero lo sigue y descubre su camino.

Los tobas ancianos relatan el entrenamiento que recibían en el pasado para “huellear” a las abejas. Son dos las que pue-

Cuadro 2.- Abejas y avispas. Sinopsis: nomenclatura y hábitat

<i>Nombre científico</i>	<i>Criollo</i>	<i>Toba</i>	<i>Wichí</i>	<i>Hábitat</i>
<i>Agelaiia multipicta</i>	carnicera	we'naq	ma'sa	hueco de palo
<i>Apis mellifera</i>	extranjera	qona'yaq 'poleo	naku:'tax	colgante, hueco de palo y en el suelo
<i>Brachygastra lecheguana</i>	lechiguana	qa'tek	nowa:'lhek	matorrales; cuelga o sobre el suelo
<i>Geotrigona argentina</i>	alpamiske	nehe:'dek	ne:s'lo	cueva subterránea
<i>Lestrimelitta limao</i>		penaGa'di	pem'cax	huecos (de palo o suelo)
<i>Melipona favosa orbignyi</i>	moro moro	qo#na'yaq	na:'kwu	hueco de palo
<i>Plebeia catamarcensis</i>	mestizo		supfwe'tax	hueco de palo
<i>Plebeia molesta</i>		pinoGo'daq, chiyoGo'hek		hueco de palo
<i>Plebeia</i> sp.	pusquilla		se:h'mat, ce:'mat	hueco de palo
<i>Plebeia</i> sp.			qonole'ci	cueva subterránea
<i>Polistes cavapita</i>	bala puka	ko:'yetaGañi	ma#asi'tax	colgante
<i>Polistes versicolor</i>		kotag'ma	chyos'tax, kyos'tax	colgante
<i>Polybia ignobilis</i>	karán negro	ñi#e 'hala	ye#e'lax	cuelga; hueco de palo o suelo
<i>Polybia ruficeps</i>	bala	waGa'to	wu#na	colgante; hueco de palo
<i>Polybia sericea</i>	karán	pe'gela	tik#lha	entre malezas; colgante
<i>Scaptotrigona jujuyensis</i>	yana	'ñie#e; ma#age	pi:'ni, ko:'yik	hueco de palo
<i>Tetragonisca angustula fiebrigi</i>	señorita	ha'ma	wu:'sa	hueco de palo
<i>Xylocopa ordinaria</i>		'ho 'poleo	qaca:wu'tax	hueco de palo

den ser seguidas en sus vuelos: la “lechiguana” y la “extranjera”; las demás especies se buscan de otras maneras. El método consiste en mirar en el monte, en contraluz al sol, sin que hubiese necesidad que el interesado se sitúe cerca del agua. Es así como las observa y va acercándose al nido. Los insectos no van directo al nido,

dan vueltas, hasta que llegan. Las dos especies citadas son de vuelo rápido, pero los informes indican que suelen fijarse más bien en el vuelo de las crías, que vuelan más lerdos¹⁹⁷. Si bien los jóvenes recibieron las explicaciones del caso, intentan ponerlas en práctica, pero refieren que no les da resultado.

¹⁹⁷ En rigor, este dato no es posible, ya que las crías de himenópteros no vuelan, según nos aclara A. Roig (com. pers.). Cabe preguntarse en qué tipo de organismos se fijan; tal vez sean otros insectos de menor tamaño.

Animales vinculados con los panales y mieles

Los tobas reconocen que hay ciertas aves que gustan de mieles o larvas; cuando las ven cerca de algunos árboles inspeccionan para ver si hay colmenas cerca. Las aves que son observables en esta situación durante el día son: **chiel'mot** (“tuquito gris”, *Empidonamus aurantioatrocristatus*) y durante las noches **qa'pap** (“kakúí”, *Nyctibius griseus*). A **chiel'mot** le atrae la “lechiguana” y la “extranjera”. Al “kakui” le gustan las larvas de “lechiguana”, pero le gustan también las de otras, como la de “yana” y la “extranjera”; en cuanto la gente lo escucha de noche va a revisar el sitio al otro día.

El “pájaro carpintero” **qa'miyoGona'Ga** (*Campephilus leucopogon*) es reconocido por su pasión por las mieles; gusta de “moro moro”, “señorita” y “mestizo”. Cuando este ave está golpeando un tronco, es casi seguro que allí se hallará el producto. La “yana” es muy gustada por el “carpintero chico” (**chieñiñi**, *Picoides mixtus*). Sobre los mamíferos también hay referencias. Con respecto al “oso melero” (**po'tae lato'le**) aseguran que no lo observaron alimentarse con mieles; siempre lo vieron comer hormigas. Pero sí consignan que la “lechiguana” es buscada por los dos tipos de “zorro” de la zona.

Los wichí también conocen los hábitos melíferos de algunos animales. Su presencia en determinados lugares son indicio de nidos de abejas o avispas: los carpinteros **si:wuk** (*Campephilus leucopogon*) y **se:lhax k#yo'nis** (*Colaptes melanochloros*) aprecian mucho la miel; el primero de ellos a veces queda adherido por el pico a la cera y no puede desprenderse. También le gustan las larvas (no la miel) u hormigas al **cu:lu'tax** (*Taraba major*); si se le acerca un hombre grita si hay un nido, es como si lo mezquinara. Cuando se da esta situación, el hombre se pone contento pues ve que hallará miel. Otro pájaro pequeño, de bello canto, llamado **tewx'tan** (no lo tenemos identificado), cuando ve a una persona en el monte, canta contento. El hombre percibe su anuncio, que es de suerte, y sabe que en un rato

podrá hallar miel o carne. Entre los mamíferos, el “zorrito” [**te:jwa'nax** (lhuku'tax) o **te:ye ila:#a** (ma'sa)] gusta tanto de miel como de larvas; se merece el calificativo de “jodido” por comerse la miel antes que la gente. También un “armadillo”, el “pichi” (**hwëna'tax**), tiene este hábito. Al **la:#a** (“hurón”, *Galictis cuja*) también le gusta comer miel (también le gusta cazar “iguanas”). Estos animales van en grupos de 4-5 individuos, son agresivos y suelen correr al hombre. Su presencia indica miel por allí cerca.

PERROS MELEROS

Tanto los wichí como los tobas destacan que hay perros que son excelentes meleros; los llevan consigo al monte y suelen ser ellos quienes se ocupan de hallar los distintos tipos de productos, sin que el hombre se haya percatado siquiera de su presencia. Cuentan los tobas que estos perros ladrarán a avispas y abejas, especialmente a la “lechiguana”, “extranjera” y “yana”. Los wichí refieren que son sólo las dos primeras las halladas por los canes, pero que habitualmente no las ladrarán. Los tobas entienden que el perro las escucha y a partir de su descubrimiento ladra y “torea” donde está el sitio; el dueño se acerca y lo ve al can, parado, moviéndose, o sentado, mirando la colmena. Los wichí consideran que las olfatea; una vez que el animal circula por el monte, levanta el hocico, se detiene bajo un árbol y olfatea, es allí donde está un nido. A veces también el perro choca o se enreda en un matorral o tronco caído donde hay un nido; los insectos lo atacan y él viene a avisar al dueño. El perro melero tiene su premio, se le dan habitualmente las larvas, el hámago, cera y miel. Hay perros reconocidos por su afición melera; en épocas de abundancia y contando con la prodigalidad de sus amos, suelen ponerse muy gordos. Se hace especial mención del consumo de cera por parte de estos animales. Si bien se resalta que las colmenas que proveen mayor producción son las que el perro advierte y tiene su premio, el dueño también le da algo de otras especies que él cosecha, por más discreta que sea su colecta.

MARCAS DE PROPIEDAD

No existe un concepto de propiedad personal sobre un nido descubierto ni ningún artificio que le asegure para sí el posterior usufructo. En caso de no poder traer un hallazgo de este tipo, las mujeres tobas efectúan marcas en el árbol y luego vuelven con su marido a buscarla. Entre los wichís, las señas sirven solo para el día o para un tiempo muy breve. Se debe a que éstas no son respetadas; si alguien las ve la saca y no hay derecho de propiedad.

Cuando los wichí van a la pesca o a cazar, suelen descubrir nidos de abejas o avispas; simplemente observan con cuidado donde está, sin dejar marcas o huellas para significar su propiedad. A veces, cuando vuelve a buscarlo se encuentra que ya fue colectado por otro. Antes bien, trata de no indicar señal alguna puesto que delataría algo fuera de lo habitual y facilitaría a otro el hallazgo. Los tobas actúan de manera parecida; en caso de hallar un nido de apariencia apetecible en un lugar apartado, hace una seña en un sitio de referencia, pero cuidando que no facilite a otros su hallazgo.

DUEÑOS

Los tobas mencionan la vigencia del pensamiento antiguo de no hacer mal uso de la colecta de mieles y larvas. Esto se expresa en no desecharlos o tirarlos al fuego por causas que no se justifiquen. Si ocurriera la transgresión, el Dueño o Padre (**le'ta**) se encoleriza y castiga; éste consiste en que el o los involucrados no encuentren más colmenas y también hace que la persona se pierda en el monte. De este **le'ta** se cuenta que es como un Padre, que habita en el monte y vigila a los que viven allí. Él ordena, esconde a las especies o las hace encontrar; tiene su "secreto" (= poder) según describen. Se sabe por los comentarios de la gente antigua que había "brujos" que tenían la capacidad de hablar con él: "él de monte llega, sale de noche una persona brujo, ve de noche como si fuera de día y con él habla. El brujo cuenta que tiene forma como persona, se le entiende, tiene sus palabras, y enseña también: cuiden estos panales, no tire; si no come todas las crías, no lo tiren en vez de poner en

el hueco, y esto es lo que castiga. Él cuida especialmente la abeja, no es para otro bicho". Otros relatos tobas atribuyen más bien a una Madre (**la't#e**) el cuidado o gobierno de estos productos del monte. Uno busca y al rato lo encuentra, o a veces lo cuida o mezquina y no es posible encontrar nada. Según se nos explica es "una que vive en el monte, hay como alma (= espíritu) en el monte, ese como alma es lo que cuida....." (C. T.P. 12: 6-7).

Los wichí también recuerdan que la miel, como todos los productos del monte, eran propiedad de **ahö'tax**, personaje de sus creencias antiguas, que hoy traducen con la expresión "satanás". Se lo recuerda -en la palabra de uno de los informantes- "que ese jefe cuida para que tienen miel y hace los panales y cuida gusanos, cría; ellos mismos cargan y tapan. Los antiguos se cuida (los panales de) avispas, no se juega, no se tira". (C. Ma. 7: 7).

Cuando hurgan los nidos, los wichí encuentran un insecto muy grande (la reina) al que llaman "abuelo": **laqa'nyat**. Cada clase tiene el suyo así el de la "extranjera" se nombra **naku'tax qa'nyat**. Si el nido carece de este "abuelo", observan que tiene poca o ninguna miel.

PLANTAS MELÍFERAS

Los wichí resaltan que es en los bañados y humedales donde estos insectos se proveen del "azúcar" (néctar) de las flores; son los sitios donde a lo largo de todo el año siempre les es posible hallar esta materia prima. En consecuencia, en los meses de carestía sólo allí es posible hallar miel y hámagos. Mientras, en el campo y en el monte, recién en agosto empieza la época de floración, y por lo tanto, es el tiempo cuando empieza a juntarse miel en los panales. En los meses de mayo a julio, cuando el monte está completamente seco, la carencia de miel es absoluta. Luego, en el preludeo primaveral, cuando florece la "sal de indio" (*Maytenus vitis-idaea*) inician los panales a cargarse de miel. Ocurre pues lo contrario que en el bañado (o humedal), donde no falta miel.

En el Cuadro 3 presentamos un esquema de algunas plantas melíferas. Éstas nos fueron mencionadas como las más visitadas;

Cuadro 3.- Plantas melíferas

<i>Nombre científico</i>	<i>Nombre criollo</i>	<i>Observaciones</i>
<i>Acacia aroma</i>	tusca	Muy visitada
<i>Acacia caven</i>	garabato	Muy visitada
<i>Acacia praecox</i>	garabato	Muy visitada
<i>Alternanthera paronichyoides</i>		Visitada
<i>Aspidosperma quebracho-blanco</i>	quebracho blanco	Visitada
<i>Baccharis salicifolia</i>	suncho	Visitada
<i>Bulnesia sarmientoi</i>	palo santo	Visitada
<i>Calycophyllum multiflorum</i>	palo blanco	Muy visitada
<i>Capparis salicifolia</i>	sacha sandía	Visitada. Deteriora la calidad
<i>Capparis speciosa</i>	bola verde	Visitada. Deteriora la calidad
<i>Ceiba insignis</i>	yuchán	Visitada
<i>Cercidium praecox</i>	brea	Muy visitada
<i>Coccoloba spinescens</i>	duraznillo del agua	Visitada
<i>Funastrum gracile</i>	tramontana	Muy visitada
<i>Geoffroea decorticans</i>	chañar	Muy visitada
<i>Hyptis lappacea</i>		Muy visitada
<i>Maytenus vitis-idaea</i>	sal de indio	Muy visitada
<i>Mimosa detinens</i>		Muy visitada
<i>Mimozyanthus carinatus</i>	escayante	Visitada
<i>Phyla reptans</i>		Muy visitada
<i>Prosopis alba</i>	algarrobo,	Considerada melífera de primer orden
	algarrobo blanco	
<i>Prosopis elata</i>	algarrobillo	Considerada melífera de primer orden
<i>Prosopis nigra</i>	algarrobo negro	Considerada melífera de primer orden
<i>Prosopis juliflora</i>	algarrobo	Visitada

además, las observamos y pudimos corroborar los datos. Algunas de ellas, si bien son visitadas por los insectos, no dan buen sabor o las hace desagradables tanto a la miel como al hámag. Tal es el caso de las flores de “bola verde”, “quebracho colorado” y “quebracho blanco” que dan por resultado productos con gusto fuerte, que los tobas nombran ‘**chiem**, y es de sabor amargo/salado (**no’wa**). Cuando el hámag con polen de estas especies se pone oscuro ya no es comestible.

RECOMPOSICIÓN DE UN NIDO

Métraux (1946: 249) relata que los indígenas del Chaco destruyen completamente la colmena, y contrariamente a algunas tribus del Brasil, no dejan panales para que vuelvan las abejas. Nuestras averiguaciones aportaron versiones distintas al respecto. Así, los wichí relatan que cuando se extrae miel, las abejas o avispa vuelven a componer un nido. Se dan distintas situaciones: cuando el melero extrajo su cosecha, los insectos se retiran del lugar, pero luego vuelven al sitio y pueden volverlo a construir. En otros casos se muda toda la colonia y se aposenta en otro sitio adecuado. Se refiere también que muchas veces se cosecha sólo una porción de la colmena; una vez retirada la cantidad deseada, el colector tapa el nido y lo deja en condiciones aceptables. La población recompone la pérdida y en poco tiempo se recupera (véase más datos en el tratamiento descriptivo de la “yana”, *Scaptotrigona jujuyensis*).

Los tobas evocan el cuidado que tenía la gente antigua con respecto a los nidos. Si encontraban un nido semivacío, sacaban apenas las porciones que contenían miel, dejando el resto intacto de modo que se renovara. Los ancianos de nuestros días aún imparten las enseñanzas del pasado, aunque con poco éxito; les indican a los jóvenes que si encuentran nidos con panales vacíos de productos pero con insectos, que los dejen y no los destruyan. Recuerdan que destruirlos estaba muy prohibido; en este sentido, les transmiten el conocimiento sobre la celosa Madre, quien castiga a los depredadores retirándoles toda posibilidad de hallar miel en los

días siguientes. Los muchachos de nuestros días no toman estos cuidados, y además, desconocen los procedimientos no destructivos a seguir. Los jóvenes destruyen o queman un nido que encuentran vacío sin pensar siquiera que puede recomponerse.

PICADURAS DE AVISPA Y ABEJAS

Para las picaduras de estos insectos los tobas no mencionan –de manera generalizada– tratamientos especiales; simplemente dejan que el dolor e hinchazón pasen. Pero hay otras informaciones que nos revelan que para combatir los dolores e inflamaciones que provocan varios de estos insectos recurren a ciertas prácticas. Una de las más frecuentes consiste en aplastar las larvas de la misma clase de avispa o abeja sobre la picadura y frotarla con los dedos o bien con el hisopo para extraer miel; esto está indicado para los ataques de “extranjera”, “bala”, “karán” y “lechiguana”. Para las provocadas por “lechiguana” y la “bala puka” están indicadas también las hojas del “sacha membrillo” (*Capparis tweediana*), las que son mascadas hasta formar una pasta que se pone en la parte afectada. Además, sólo para las producidas por la “bala puka”, se procede del mismo modo mezclando hojas machacadas de “ancoche” (*Vallesia glabra*) junto con sus larvas. Los tobas conceptúan un artículo apto para picaduras de toda clase a la resina del “tabaco” que se deposita en el tubo de la pipa (**‘qoyik licha#a**) e impregna las fibras de “chagua”; con esta sustancia se frota la parte inflamada. En nuestros días, los meleros previsores –siempre que lo posean–, llevan un frasquito con alcohol para estas contingencias.

Los wichí no relataron ninguna clase de tratamiento, sea para las hinchazones como para el dolor. Manifiestan su desconocimiento respecto a medicamentos para los ataques de estos insectos. Simplemente dejan que las picaduras se desinflan solas.

No nos relataron casos sobre ataques masivos, de manifestaciones alérgicas ni de víctimas fatales. Seguramente si esto hubiera ocurrido en el pasado, las causas hubieran sido atribuidas al accionar de entes sobrenaturales.

INTOXICACIONES

Entre los tobas existen casos descriptos como de embriaguez por el consumo de ciertas mieles; se refiere el caso de la ingestión de miel de “lechiguana” que provoca descompostura, mareo. También se cuenta de la miel subterránea (**nehe'dek**) que emborrachó a unos niños. Pero estas referencias son esporádicas; antes bien, a las averiguaciones hechas se obtuvieron respuestas negativas o desconocimiento.

No tenemos noticias que esta situación se diera entre los wichís; las respuestas a nuestras preguntas denotan desconocimiento. Aclaran, sin embargo, que a veces la miel o el hámagó son de gusto fuerte, agrio o amargo; en estos casos, el producto no se consume, se desecha.

PELIGRO PARA LOS PERROS

Los tobas mencionan dos clases de mieles peligrosas para los perros; cuentan que su consumo les puede matar. Son ellas las de **penaGa'di** y **nehe'dek**.

Los wichí refieren también el peligro que tiene para los perros el consumo de algunos de estos productos: miel, hámagó, cera o larvas pertenecientes a **wu:sa** (“señorita”), **nes'lo** (“alpamiske”) y **pem'cax**. Cuentan que un rato después de la ingestión los mata.

APICULTURA

Por diversos testimonios conocemos que ni los tobas ni los wichís practicaron tradicionalmente una actividad de tanta meticulosidad como es la apicultura. Los wichís, en décadas pasadas y durante los años de la Misión El Carmen, tampoco tuvieron intentos por desarrollar este rubro. En la década de los 70 un agrónomo de la Misión Anglica-na tuvo la iniciativa de intentar la práctica de la apicultura. La idea no prosperó, por causas que nos resultaron desconocidas y hasta 1988 nadie la practicaba. Pero en 1989, el mencionado misionero regresó a la zona e inició un programa apícola exitoso, en el que sólo se enrolaron aquellos específicamente interesados. La abeja que fué objeto de la práctica es la “extranjera”; no se hicieron

intentos con especies nativas. Los tobas se embarcaron con más entusiasmo en el proyecto, pero poco a poco, la mayoría perdió sus cajones. Sólo persistió de una manera ciertamente pujante la familia García, afincada en Tres Yuchanes primeramente y luego en Isla García. Debido a la enfermedad de su principal impulsor, a partir de 1996 decreció allí la producción, siendo en 1998 su destino completamente incierto. La recuperación de esta persona¹⁹⁸ hizo que la actividad persistiera con buenas perspectivas en 2001. Isla García es una zona anegadiza, que está sujeta a las crecidas anuales y cuenta con abundante vegetación circundante; es un ambiente óptimo para este trabajo. En Vaca Perdida también un hombre joven posee una decena de cajones para la producción apícola, de los que cosecha para su uso y la venta. Debe señalarse que otro plan de apicultura, a título de proyecto oficial, fue implementado en 1996 en La Rinconada, pero tampoco dió mayor resultado. En síntesis, esta actividad -debido a sus complejidades- no cuenta una adhesión perdurable ni numerosa, lo cual hace que no se perfile como una posible fuente de trabajo.

Entre los wichí lhuku'tax tampoco se desplegó esta actividad hasta el presente; no hubo entusiasmo en torno al emprendimiento foráneo, pese a estar también relacionados con el mencionado misionero. Es así como los habitantes de Pocitos y Pescado Negro no montaron ninguna caja para este efecto. Alguna iniciativa surgió en Pozo de Maza, pero tuvo vida breve.

APLICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Una síntesis sobre la aplicación de los productos se da en el Cuadro 4.

Miel

La miel es uno de los más reputados alimentos para ambas etnias. Su cualidad de provocar saciedad, de ser “llenador”, además de la sensación de placer que causa su consumo, son algunas de las virtudes exaltadas. Se suma a éstas que tiene su aureola de “remedio”, primero porque se usa en algu-

¹⁹⁸ Se trata del señor Antonio García, que nos prestó gran ayuda en nuestro trabajo.

Cuadro 4.- Abejas y avispas. Sinopsis: aplicación y agresividad

Referencias: ha= hámago; la= larva; mi= miel; ce= cera. (+)= dato positivo; (-)= dato negativo; (?)= dato dudoso; (-+)= opiniones opuestas. Cantidades: (++++)= superlativo; (+++)= mucho; (++)= regular; (+)= poco; (-) nada.

* “pusquilla” de los criollos.

** **qonole’ci** de los tobas.

nos medicamentos y por otro lado, porque los insectos llevan su materia prima de las plantas, que tienen su prestigio como “remedio”.

Los wichí destacan que la producción de las mieles “del monte” o silvestres no son de gran volumen. La “yana” (**pi:’ni**) cuando posee un nido grande puede dar alrededor de 2 litros de miel, en tanto que la “extranjera” es de proverbial riqueza ya que alcanza a

producir hasta unos 5 litros. Los wichí poseen un conjunto de expresiones para referirse a nidos o panales ricos de miel. Son dos expresiones genéricas que indican “carne”= **t#i’san**, o “grasa”= **yo:’tax**. Cuando se usan como calificativos se puede traducir como que el panal es “carnoso” o “grasudo”. Estos calificativos se aplican también a la salvajina o a los animales domésticos¹⁹⁹.

¹⁹⁹ Así, **cu#na yo:’tax** = corzuela gorda, o bien **tu:lu’san** = carne de vaca. En cuanto al contenido de miel se refiere: **nakxu:’tax t#i’san** = “extranjera” con mucha miel; **no:wa’lhek t#i’san** = “lechiguana” con mucha miel (o, estrictamente, “carnosa”). Las otras construcciones son: **no:wa’lhek yo:’tax**, **no:wa’lhek to:yo:’tax** = “lechiguana” melíflua (o estrictamente “grasuda”). La expresión **yo:’tax** se aplica a animales gordos, a un hombre corpulento, a la abundante miel o grasa.

Cuando los insectos aún trabajan la miel en las celdas, los tobas la llaman **'li#i**; tiene consistencia líquida. Cuando el panal queda duro, la miel es espesa, queda “pegajosa”, la nombran **e'naGadaik**; es en este punto cuando ellos la consideran “gorda”.

La miel se consume directamente y en el pasado se preparaba con ella guarapo o aloja (véase el capítulo **Bebidas**). No era conservada antiguamente por mucho tiempo; era para unos días nada más.

Todavía en nuestros días, cuando el melero toba llega a la casa, deja o entrega a la mujer lo obtenido; vienen las mujeres a hurgar en la bolsa de acarreo y en el recipiente con la colecta de miel. Comen ellas una parte junto con los niños y el resto lo guardan. No faltan visitas o personas del círculo familiar que se aproximen, a quienes se “convida” una parte.

Entre los wichí también se da la distribución de ese modo; el melero vacía la bolsa en un lavador, cacerola o fuente; antiguamente en una calabaza partida en forma de bol o en una fuente de cerámica y la comen los niños y las mujeres; otra parte se da como obsequio a los allegados. Solo una pequeña porción se guarda para su propia familia.

Los wichí hacen notar que la miel debe consumirse con moderación; sus excesos, sobre todo en los niños, tienen consecuencias desagradables: produce indigestiones, problemas estomacales, vómitos, y “afecta el corazón” (parece que la presión sube y baja, dicen); es por eso que debe calcularse la proporción que se tome.

También la miel se consume pura o disuelta en un poco de agua; esta modalidad - como hidromiel- es como se la daban en tiempos pasados preferentemente a los niños tanto entre los wichí como entre los tobas. Los wichí la preparaban disuelta en un recipiente grande de calabaza, que se llenaba con agua y se deshacía el panal con las manos. Las voces en lengua wichí involucradas con estos productos son como sigue: a la miel se llama **t#i** (así por ejemplo a la de la “lechiguana”, **na:'ku t#i**). La hidromiel se llama **to:yeh'nü**, por ejemplo, la de “extranjera”, **na:ku'tax to:yeh'nü**, **na:ku'tax t#i to:yeh'nü**.

Entre los tobas el uso de hidromiel (**no'Gop ha'ma** = agua dulce) está vigente, ya que la miel sola es empalagosa y en forma de jugo es de más fácil consumo. Más gustada aún es la hidromiel mezclada con un poco de hámag; así resulta un jugo espeso, colorido y con un sabor especial. Se recuerda especialmente el que se prepara de “yana”, del cual nos decía entusiasmado un informante: es como jugo de “ananá”.

Actualmente se aprecia mucho consumirla untada en pan (u otro panificado) - siempre que lo posean-, o bien mezclada con queso. Es muy raro que se mezcle con tubérculos, granos o “chaguares”; hay muy pocos testimonios sobre esta modalidad, aunque parece que fue una forma usada en el pasado²⁰⁰.

Los wichí gustan relativamente del mate con miel. Si el panal extraído contiene suficiente miel se agrega directamente al agua dentro de la pava; si no, se coloca dentro de la calabaza, endulzando cada mate. En la pava va sólo si el panal es meliflúo. El mate de miel es un sucedáneo de la antigua hidromiel. Cualquiera de las mieles les resulta adecuada para endulzar el mate; entre las varias mencionadas están la de “lechiguana”, “bala”, “karán negro”, etc. Para el efecto, se exprimen y deshacen los panales en agua, se retira la cera y se lleva el recipiente con el líquido al fuego para calentarlo. La miel, actualmente es más bien para ellos un sucedáneo y sólo la usan ante la carencia de azúcar.

Para endulzar el mate, los tobas usan preferentemente las que tienen mayor cantidad de producto; tales son la “lechiguana”, “extranjera” y “yana”; sobre el empleo de las demás no hay acuerdo debido a la poca cantidad que dan. Otros puntos de vista aducen que para el efecto son apropiadas las más dulces: “señorita”, “moro-moro”, “lechiguana” o “extranjera”; pero tomando en cuenta este carácter, la de “yana” no emplean porque torna agrio el preparado. En este punto tampoco hay acuerdo; hay quienes descalifican el uso de la miel de “yana”; pero según otros no tiene inconvenientes y aclaran que el mal gusto se debe simplemente a que va mezclada con hámag.

²⁰⁰ Por ejemplo, miel mezclada con estolones de *Bromelia hieronymi* (véase el capítulo **Plantas comestibles recolectadas**).

La modalidad de preparación del mate con miel entre los tobas es similar a la de los wichís: se disuelve en agua dentro de un recipiente y la mezcla se calienta al fuego. Excepto la de la “lechiguana” -que siempre se disuelve con agua y se pone al calor - el que ceba puede tener las otras mieles en un tarro, y al servir cada mate coloca antes del agua una cucharada de miel encima de la “yerba mate”.

Entre los tobas la obtención de miel adquiriría un rol de gran importancia social con motivo de las fiestas. El cacique la organizaba; él enviaba a un grupo de hombres jóvenes a melear. Cuando éstos regresaban venían provistos de grandes cantidades. Era miel pura, separada de su hámagos, la cual se ponía en las grandes bateas de “yuchán” a fin de efectuar la fermentación. También entre los wichí tenían un importante papel social las fiestas con bebidas fermentadas, en las que la miel como ingrediente estuvo presente (véase el capítulo **Bebidas**).

Hámago

El **hámago** (= “flor” en el léxico criollo) es apreciado como alimento. Entre los tobas se consume el de todos aquellos que lo tienen, excepto el del **penaGa’di** (*Lestrimelitta limao*). El hámagos nuevo se come directamente por su grato sabor; cuando está algo viejo, sin embargo, lo remojan en un poco de agua -y si se posee- con un poco de miel de modo que el preparado tenga sabor. El hámagos seco ya pasado no se usa. El producto a consumir se disuelve en agua, dentro de un recipiente (que puede ser un lavador o plato), apretándolo con los dedos; el jugo queda amarillo, desechándose la cera. Según algunas versiones tobas, el hámagos sin el agregado de miel no se consume, se lo descarta; quienes se manifiestan de esta manera, si hallaran un nido que posee solo “flor” lo dejan. El panal que lleva tanto miel como hámagos recibe el nombre **‘lia#apigi**; es este el producto estimado para comer.

Los wichí efectúan consideraciones muy similares; el hámagos nuevo tiene un color verdoso y lo comen directamente; también hacen con él un jugo disolviéndolo en agua y es endulzado con miel. En cuanto al hámagos viejo, de color amarronado y negro, lo desechan.

La “extranjera” es la poseedora del mejor y más abundante producto. Le siguen la “yana” y “señorita”, aunque la tienen en menor proporción. El de “moro-moro” también se menciona, aunque su calidad no sería óptima. Cuentan que esta especie, en el mismo nido, tiene hámagos de distinto color, prefiriéndose los de color claro (amarillento, blanquecino).

Un hámagos de mal sabor, agrio (**no’wa**), fuerte (**‘chiem**) se nombra entre los tobas **lo’waGa toi’hek**; [**lo’waGa** = hámagos; **toi’hek** = viejo] éste no se puede comer, suele estar duro, tiene mal sabor, está pasado. También un hámagos con estas características suele ser el resultado del acopio de néctar de flores de “bola verde” (*Capparis speciosa*) o “poroto de monte” (*Capparis retusa*); estas son caparidáceas que corrompen el producto. El hámagos que los tobas cuentan que no se come es aquel que se pone oscuro, es agrio y que por ende cae mal al estómago; les provoca diarrea. La causa de estos trastornos se debería a los productos florales de algunas plantas, que pronto se corrompen, se deterioran y dan mal sabor; tal es el caso del “ancoche”, el “tala” y el “garabato”. La “flor está pasada, vieja”; no es que esté podrida, sino deteriorada, subrayan los informantes.

Entre los wichí no contamos con datos parecidos que den cuenta de mala calidad del hámagos, excepto que cuando hay polen de “sacha sandía” (*Capparis salicifolia*) torna al producto un tanto amargo, aunque en este caso no es venenoso. No obstante, hay testimonios que dejan asentado que el hámagos debe comerse con moderación, que cae mal al estómago. También se subraya que el producto debe consumirse a la brevedad luego de la cosecha; apenas puede guardarse de un día para el otro, pues el gusto cambia. Evocan que en tiempos pasados había personas que gustaban de beber una aloja preparada con hámagos nuevo. La solían elaborar en un recipiente con agua (se menciona que era la bolsa de cuero para traer miel la usada al efecto), en la que se disolvía el producto; lo dejaban fermentar, según lo fuerte que les apeteciera (hasta tres días). La bebida obtenida era embriagante. El hámagos se disolvía en agua sola, fría o caliente y también podía endulzarse con miel.

Los tobas enseñan que el hámagos es uno de los primeros alimentos que se da al niño luego del destete; particularmente indicado es el de la “yana”. Contrariamente, los wichís son precavidos de dar este artículo al infante recién destetado. Ellos lo consideran peligroso, “empachador” (que provoca des-arreglos en el aparato digestivo), que les produce diarreas; recién le dan al niño cuando está suficientemente crecido (7-10 años). Cuando nuevo, este producto es un cotizado medicamento entre los tobas; lo aplican para los casos de estreñimiento. En tales casos se da de beber al constipado un macerado del mismo. Se evita que el hámagos forme parte de los ingredientes que constituyen un buen mate. Suele endulzarse el mate con miel, pero se evita el hámagos en su preparación pues le da olor y cierto sabor agrio.

Larvas

Las larvas de abejas y avispas constituyen artículos muy estimados entre los tobas y wichís. Los tobas se refieren a las larvas (**qoqo'te**) como un alimento importante; son ellas las de: “yana”, “moro-moro”, “señorita”, “lechiguana”, “bala”, “karán” y “extranjera”. Las aprovechan crudas, hervidas o soasadas. Si bien también comen las de otras especies, todas ellas son poco aprovechadas debido a su poca monta; en tal sentido se conceptúan como “chucherías”, “como si fuera un fiambre”²⁰¹, según expresiones de un informante. Los tobas estiman consumir las larvas junto con miel. En la actualidad hay gente nueva que no gusta de ellas.

Las larvas muy tiernas se extraen a mano y se llevan directamente a la boca; para asarlas se coloca el panal encima de las brasas o al rescoldo. Una vez cocidas se golpea el trozo de panal encima de un recipiente, donde se reúnen las larvas asadas; éstas se sirven directamente con las manos.

Consideraciones parecidas a las de los tobas son hechas por los wichís; sólo las de **pem'cax** son invalidadas expresamente por

su sabor amargo. Los wichí las aprovechan asadas sobre las brasas a las de “lechiguana”, “bala” y “bala puka”. Las crías que se aprovechan junto con miel es la manera más difundida de consumo e involucra el mayor número de especies: “extranjera”, “yana”, “moro moro”, “señorita” y “mestizo”; esta modalidad tiene la particularidad de incluir aquellas muy diminutas. Las crías del “alpamiske” (**nes'lo**) son descartadas, si bien la miel y el hámagos se usan.

Ceras

Ambos grupos étnicos distinguen tipos y calidades diferentes de cera. Las de algunas especies eran apreciadas y usadas en la confección de flechas, para taponar de botijos, para cerrar grietas en quebraduras de objetos de cerámica, entre otras aplicaciones. Las estimadas por los tobas son las de “moro moro”, “yana”, “mestizo” y “señorita”. Los wichí refieren que antiguamente la cera de mayor uso era la de “yana” (**pi'ni**), pues es la que se adhiere mejor. En la actualidad se la reemplaza con la de “extranjera”, pero ésta pega deficientemente. La cera de “yana” es indicada para cerrar grietas en botijos; la de **wu:sa** (“señorita”) también sirve para este fin. Otros usos que le dan a la cera es para adherir las ataduras de los astiles en las flechas, para confeccionar un tipo de punta embotante, o para otros menesteres de la arquería; también suelen preparar un juguete que es una suerte de bolilla, en uno de cuyos lados se coloca un palito y sirve como trompo.

Los tobas distinguen claramente dos tipos de cera: **'lot**, que se presenta con las celdas vacías, no tiene miel, es de color claro, se la encuentra adentro o afuera del nido. Se usa para pegar, es como una “solución”²⁰², no se despegas. El otro tipo es **'lapa**, que tampoco tiene miel y es de color oscuro. La estructura cerosa que lleva las celdillas, con hueco y miel adentro, también puede usarse para pegar pero su calidad es

²⁰¹ Esta expresión –“como fiambre”– que utilizó nuestro informante, fue para comparar con lo que observó con las “picadas” de los “puebleros”; es decir, el consumo de trocitos de queso, fiambres y otros productos, que son un bocado pero no una comida.

²⁰² “Solución” es una expresión común entre los criollos e indígenas de la zona para denominar a un pegamento líquido muy usado en parches para bicicletas y otros tipos de neumáticos.

deficiente; es por tal razón que en general no se usa para este fin; aseguran que no es buena y que se despega con facilidad.

Los equivalentes wichí son **lhi'ci** y **'lhes** respectivamente. El tipo de cera aplicable en la construcción de instrumentos está en la base del nido y también en la boca del mismo; es de color amarillento. Esta cera se extrae y se calienta (no se cocina); se amasa y se hace una bolilla. De ésta se separa la porción que se necesita, se calienta al fuego y se coloca en la parte a pegar. Las especies que tienen este tipo de cera son: en primer término “señorita” (**wu:'sa**), que la tiene en mayor proporción y mejor calidad²⁰³; en menor proporción y calidad la tienen “yana”, “extranjera” y **pem'cax** (*Lestrimelitta limao*). La cera común de los panales, que una vez extraída la miel se expulsa y no se come, se nombra **'lhes** (sing.), **lhe'sey** (pl.)

Los informes sobre el consumo de cera son muy variados. A juzgar por los datos, se emplean sin dificultad las estructuras muy nuevas que contienen el hámago de las abejas. Sobre las “ceras” de los nidos de las avispas que se reportan como comestibles, se debe señalar que éstas se tratarían del “papel” que constituyen sus nidos. Los tobas y los wichís relatan que en general las ceras de las colmenas no se comen, que se expulsan luego de chuparles el jugo; son una excepción las de “lechiguana” y “bala”, que la tienen muy tenue, por lo cual la tragan (se trataría del mencionado “papel”). Pero la cera que contiene al hámago aseguran que sí se traga porque es muy blanda; se menciona en este punto a las de “moro-moro”, “señorita” y “yana”. Los wichí mencionan también varias especies de abejas y avispas que se aprovechan aún con su cera: “señorita”, “bala”, “lechiguana”, “extranjera”, “karán” y “mestizo”. Otros datos, de esta misma gente, consignan que no se traga la cera de “yana”, “señorita”, “mestizo”, “extranjera” y “moro-moro”.

INSTRUMENTAL

Taladro manual

(t.p.) **'Bi**; (w.) **hã#lo to:tih'net, i:'tox hã#lo**

En tiempos pasados se recurría a este útil cuando era necesario contar con humo. Este instrumento se describe con detalle en el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**. También se menciona que en aquellos tiempos se empleaba el yesquero, junto con el pedernal y el eslabón; este útil se trata también en el punto antes señalado. En nuestros días, son las cerillas de fósforo o los encendedores las únicas fuentes de fuego a las que recurre la nueva generación. Se destacó, sin embargo, que las antiguas enseñanzas no se olvidan y que en casos de apuro la juventud sabe improvisar con éxito los instrumentos tradicionales.

Leñas; humos

(c.) humo; (t.p.) **nema'la#(a)**; (w.) **te:'cax**

(c.) leña; (t.p.) **na'lonek**; (w.) **to:'lhet**

Para atontar a los insectos agresivos, la gente de ambos grupos étnicos prepara una fogata que provea abundante humareda; ésta debe estar orientada de manera que el humo vaya en dirección al nido. Se usa cualquier leña o rama pero se suelen preferir los trapos viejos. Relatan que se arma una suerte de antorcha o hisopo, envolviendo un trapo en el extremo de un palo. Se quema la tela y una vez que humea se acerca al nido o a la boca de éste si está dentro de un hueco. Los wichí refieren que el humo que da la leña del “palo santo” (*Bulnesia sarmientoi*) o la “bola verde” (*Capparis speciosa*) son particularmente eficaces para auyentarlos. También suelen quemar “termiteros” (**lhe:'wa**) que producen una densa humareda que espanta a los insectos. La “lechiguana” es la que invariablemente se colecta de este modo.

Cucharón

Los testimonios tobas recuerdan los cucharones hechos con una calabaza partida longitudinalmente en dos mitades, que eran habituales compañeros del melero. Las usaba para extraer miel de los huecos o también el agua contenida en troncos; su nombre en su lengua es **o'wete 'lo#ok**. Este cucharón se usaba para el caso que los panales se

²⁰³ Cuentan que es tan pegajosa esta cera, que cuando el “pájaro carpintero” (**si'wuk**) va a chupar miel del nido, queda pegado al mismo y no puede desprenderse.

rompieran y era necesario sacar toda la miel derramada; siempre era el hisopo el útil con el que se absorbía el líquido y se exprimía en este cucharón o bien en el recipiente de calabaza (**'chiko**).

Los wichí al contrario, refieren que ellos no transportaban estos cucharones para esta actividad. Cuentan que toda cosecha y tras-paso de panales se hacía -y se hace- a mano, aunque el panal se quiebre.

*Cuerdas para trepar*²⁰⁴

(t.p.) **'ñik**, **'ñik ma#age 'lo#o**; (w.) **ni:'yok** (genérico, cuerda), **to:jwënt#i** (es la piola para este fin)

Entre los tobas, este instrumento se usó en tiempos pasados para treparse hasta un nido ubicado a mucha altura en los árboles; servían para troncos donde no había ningún gajo donde apoyarse o sentarse. Hoy han abandonado completamente su uso. Según los testimonios de los ancianos, el objeto era largo, de varios metros de longitud, medianamente grueso y era preparado con fibras de "chagua" (*Deinacanthon urbanianum*). A la cuerda se le hacían nudos para trepar; uno de sus extremos se arrojaba a una de las ramas y hasta allí subía el melero. Si no alcanzaba el lugar, desde ese sitio la volvía a lanzar y así repetía la acción hasta llegar al lugar de colecta. Según parte de los datos, con la cuerda se preparaba algo así como un asiento o hamaca en el que apoyaban los muslos y así trepaban. Al llegar a la colmena, para excavarla, el melero se hacía una suerte de asiento con la piola, donde se ubicaba para efectuar la labor; este asiento se preparaba con la misma cuerda, plegándola y practicando nudos según la necesidad (Fig. 23 A).

El melero habitualmente llevaba a cabo esta actividad con la colaboración de un compañero; éste quedaba abajo. Ubicado conveniente y cómodamente el operador, se sostenía de la piola con una mano y con la otra calaba el tronco, de tal manera que le fuese posible extraer el producto con una

mano. Habitualmente llevaba más de un recipiente para el transporte de la colecta. Cuando concluyó de cavar el tallo, llenaba el recipiente que alzó consigo, lo bajaba con la cuerda y pedía otro recipiente al compañero que quedó abajo; este operador bajaba y subía los recipientes mediante la cuerda.

Su uso entre los wichí también se menciona como absolutamente pretérito; pero no tenemos datos sobre su morfología y modalidad de empleo. La usaban para subir a los árboles de gran porte, en cuyas partes superiores descubrían nidos. También las piolas eran largas, de varios metros de largo, gruesas. También se escalaba enlazando ramas altas.

Hachas

(t.p.) **qachi'pe**; (w.) **hü:'san** (hacha grande); **si#'wuk** (hachita)

Las antiguas hachas de los tobas eran de pequeño tamaño; según diversos datos no sobrepasaban los 10 x 10 cm; se llaman **qachi'pe q#oqo'te**. Las llevaban enman-gadas en un palo también corto (de más o menos 50 cm de longitud) y las transportaban sujetas entre el cinturón y la parte posterior de la cintura. Sólo una información habla de hachas de madera talladas en un solo cuerpo; ésta consistía en la hoja y su mango; para prepararla se usaba la madera del "palo santo" (*Bulnesia sarmientoi*). Según esta referencia era posible cavar con ella pues muchas veces había colmenas en palos secos. Antiguamente, la carencia del hacha metálica dificultaba la extracción. Pero se recuerda que era factible excavarlas del tronco de un "yuchán" (*Ceiba insignis*), el cual se escarbaba con una clava hecha de "palo santo" o de "palo mataco". Tratándose de una madera dura esto era impracticable, salvo que el tronco estuviera seco. Un informante recordó que en su niñez sólo su padre (que era cacique) poseía un hachita; cuando él no la usaba se la pedía en préstamo otro y así pasaba de mano en mano. Este hacha, recordemos acá, se usaba pese a su pequeñez

²⁰⁴ Realmente fueron pocos los informantes que usaron este instrumento. Cuando empezamos nuestras investigaciones estaban aún vivos pero eran ya muy ancianos; es así que no pudimos reproducir la técnica ni lograr una descripción completa plausible.

para otros menesteres: preparación de cercos o viviendas. Una de las diferencias en la aplicación del útil, entre aquellos tiempos y éste, es que antiguamente realizaban la labor muy sigilosamente, pues los enemigos estaban siempre atentos a los ruidos. Hoy día, se voltean estruendosamente los árboles pues ya no hay contrarios.

No hay datos completamente seguros entre los tobas respecto a la procedencia antigua de tales hachas; los más ancianos informantes sólo afirman que ya estaban, que ya las tenían. Otros creen que las hallaban en el monte; algunos mencionan que las preparaban de armas u otros pedazos de hierro que abandonaban los blancos al pasar por la región. Cabe agregar que las pequeñas hachas eran ineficientes para derribar árboles; ellas se usaban sólo para cavar las colmenas. Las actuales hachas, de dimensiones normales, eran ya conocidas hace 60 o más años y son las evocadas por la mayoría de los informantes (Fig. 23 B).

Los wichí también hacían uso del hachita metálica que se llamaba **si#’wuk**; la usaban para excavar las colmenas situadas en troncos de árboles. Se recuerda que no era una “verdadera” hacha sino un trozo metálico enmangado en una corta manija. Los testimonios obtenidos están desdibujados y se remiten a evocaciones muy fragmentarias; consideran que las obtenían de los ingenios, lo cual es factible. Aún hoy, árboles en pie guardan cicatrices de tales excavaciones. Hoy día son las hachas grandes las que usan para este fin; el nombre del implemento en su lengua es **hü:’san**. Para usarla, si la colmena está a una altura accesible solo cavan el hueco para la extracción, sin perjuicio para la planta. Si se halla en lo alto, se voltea el árbol. Pese a que las hachas de madera no fueron mencionadas por los informantes consultados, sabemos que los wichí las usaban. En efecto, Métraux (1946: 249) evoca la laboriosa tarea de los wichí para extraer miel con sus hachas de madera.

Hisopo

(t.p.) **’wol**; (w.) **to:’hës, to:’k#es**

Es un conjunto de fibras dispuestas como ovillos o hisopos que los meleros

wichís y tobas usan como implemento para absorber miel. Cuando el melero ve que no puede sacar todo el líquido debido a que una parte se volcó en el hueco del tronco, el operador lo introduce adentro, en la base del mismo. A medida que se impregna lo extrae y exprime dentro del recipiente hasta agotar íntegramente el reservorio. Hecha la colecta, el melero transporta el hisopo dentro del recipiente de miel y lo extrae recién en casa. Una vez que la miel fue consumida, el hisopo se coloca en un recipiente con agua y se bebe la hidromiel; antiguamente se ponía en una fuente de barro cocido o en una media calabaza; hoy día lo más frecuente es que se coloque en una palangana, cacerola, bol, etc.

Sea entre los wichís como entre los tobas, se conocen dos clases de hisopos: a) uno preparado *ex profeso*, confeccionado con las duraderas fibras de “chaguar”; éste es conservado, no se descarta. Una vez usado se lava, se lo deja secar y luego lo guardan en una bolsa de cuero; tiene la cualidad de que pese a su uso reiterado no se resquebraja. Tanto los wichí como los tobas usaban las fibras del “chaguar” más resistente - *Deinacanthon urbanianum*- para construir este implemento. El modelo toba es un conjunto de hebras de fibras que se ata en ambos extremos y en el centro. El de los wichí era no más que un manojo, como una esponja, que se confeccionaba con las “virutas” (**o:le’cax ’lhes**); éstas eran obtenidas de la “chagua” cuando la mujer “descarna” la fibra (los detalles de estos procesos véase en Arenas 1997). El hisopo tejido ya no se usa; se recuerda que cuando un vecino no tenía hisopo lo pedía en préstamo al otro. b) El otro hisopo era un improvisado manojo del líquen folioso *Usnea sulcata* (Usneaceae), muy abundante en la zona. Los tobas lo nombran al líquen **’qol**, los wichís **sayin’tax** y los criollos “sajasta”. Ante la necesidad, el melero lo busca y hace uso de él. Es un útil preparado para el momento nada más, pasado el cual se tira pues cuando se seca es quebradizo.

El hisopo exprimido o un manojo del líquen también se suele usar cuando el recipiente para transportar o conservar miel (calabaza, tarro o botella) carece de tapón.

Pinceles de estolones de “chaguar”

Los wichí suelen recurrir a un útil de uso inmediato, que a falta de hisopo, sirve para chupar la miel que se derrama y se acumula en los huecos de tallos arbóreos. En efecto, cuando se realiza la cosecha se advierte que el hueco se extiende ya sea hacia abajo o en los costados: en esas ramificaciones estrechas no puede meterse la mano. Entonces se cortan unas secciones de estolón (**lapi:’nek**) del “chaguar” llamado **ki:’cax** (*Bromelia hieronymi*); se golpea uno de sus extremos, que queda muy fibroso, como un pincel. Este útil -llamado **to:k#es**, o más específicamente **ki:’cax piye’nek to:k#es**- se lleva adentro del hueco, se impregna con miel y el melero chupa cuando lo saca. Lo usa sólo para tomar, no sirve para exprimir y juntar en un recipiente. Una vez usado, el instrumento se tira.

Los tobas no conocieron el uso de los estolones de *Bromelia hieronymi* según esta modalidad wichí.

Recipientes para transporte

Calabazas para transportar o conservar

En las dos parcialidades estudiadas refieren que antiguamente cuando la colecta de miel había sido abundante la conservaban en grandes calabazas. Los wichí cuentan que cortaban la punta del cuello de las calabazas (**wucu:’tax**); cuanto éstas se destinaban para este uso, recibían el nombre genérico **toqo:’hi**²⁰⁵; por ejemplo, la destinada para la de “yana” se dice **pi:’ni’hi**. Hoy día, sea para el uso familiar o para la venta, se recurre a latas, botellas o plásticos diversos. Estas calabazas para el transporte de miel se nombran en toba ‘**chiko** (mi tarro= **ñi’chiko**; nuestro tarro= **qan’chiko**), siendo este mismo nombre el que se aplica a los tarros o latas que lo suplen.

Bolsas de piel o cuero

(t.p.) **no’ta**; (w.) **toqo:’hi**

Según los tobas la bolsa tradicional para el transporte de miel era de cuero de “vizcacha”, “conejo”, “suri”, “corzuela”, pichón de “rosillo”, “chajá”, “oveja”, “chiva” y escroto de “carnero” o de “toro”; los últimos materiales fueron aplicados cuando ya hubo hacienda. A los cueros de los mamíferos no se les extraen los pelos.

Entre los de uso más generalizado se mencionan los cueros de “conejo” y “vizcacha”, pero ambos no son tan durables; como poseedora de la mejor condición en ese sentido, se cita la piel de “cabra”. Estos cueros (cuero= **t#ox** en el idioma wichí; **’lo#ok** en toba) se extraen del animal sacrificado de una manera más o menos similar entre ambas etnias: se realiza un corte en el cuello; por debajo de la piel el cazador introduce la mano, removiéndola; de este modo la piel se separa y la va plegando en dirección a la parte posterior y la estira para afuera; el modo de operación se asemeja a la extracción de una media o un guante. La abertura anal se cierra con una atadura y las patas son anudadas. Hecho esto lo inflan y lo ponen a secar colgándolo. Se infla para que el cuero se estire y para facilitar su desecación. Cuando está suficientemente seco se lo desata y se soba con las manos, humedeciéndose éstas con saliva. Para secarlos y agrandarlos, los tobas los cargan con arena y lo cuelgan; cuando seco, arrojan la arena. En otros casos, en vez de arena, se rellenan con pasto o con ramas de “ancoche” (*Vallesia glabra*) bien apretados. Cortándole las piernas al cuero de “suri” pueden prepararse dos bolsas.

Estas bolsas suelen cargarse con miel poniendo la parte pilosa por dentro; es decir, ésta va en contacto con el líquido, aclarándose que los pelos no se desprenden. Cuando la miel acaba, se da vuelta la bolsa, se raspa el resto con una cuchara y se reúne en

²⁰⁵ Este instrumento se expresa de diversa manera. Cuero, en general, se dice **t#ox**. La voz **toqo:’hi** es un genérico que se aplica a un recipiente para miel, por ejemplo un jarro o vaso, o para un cuero de cualquier animal que se destina para este fin. Para que se entienda sin ambigüedades de lo que se habla, se expresa por ejemplo, “cuero de conejo para miel”: **ino:’te t#ox toqo:’hi**; el del vacuno: **tu:’lu t#ox toqo:’hi**. El cuero de conejo se dice **ino:’te t#ox**, pero no da idea del uso si no se aclara con el agregado **toqo: hi**. Aclaran nuestros informantes que diciendo **pini:’hi** o **na:kw’tax’hi** ya se entiende que se trata de este instrumento.

un recipiente. Cuando no queda miel lo lavan, lo secan, lo envuelven y lo guardan colgado en la vivienda. Se les debe prestar cuidado, pues fácilmente son atacados por larvas de insectos.

Los wichí también usaron similares bolsas para contener miel; se mencionan las de piel de “conejo”, “vizcacha” y de pichones de los tres cerdos monteses (“majano”, “rosillo” y “quimelero”). También sirven como materia prima los de pichones de “anta”, “oso hormiguero” y también los de terneros [ternero= **tu:’lu ’lhos**; cuero de ternero= **tu:’lu ’lhos t#ox**]. Limitadamente se usaron también los de “corzuela” y “chivos”. El de “suri” no era especialmente apreciado para este fin; su uso habría sido infrecuente. Según unos informantes, para la preparación se le extraen los pelos, en tanto otros resaltan que no es necesario depilarlos. Una vez preparado y seco el cuero, según una técnica parecida a la descrita en párrafos anteriores, se procede a agrandarlo. Suelen también cargarlo con arena, aplastándola de modo que se distienda y lo colocan al sol, habitualmente colgados y con la boca abierta. Cuando llueve o llovizna, para que no se pudra y se seque pronto, se coloca cerca del fogón. Cuando está cargado con arena suele dejarse abierta la abertura correspondiente al cuello, manteniéndola separada con unos palitos entrecruzados.

Recuerdan los wichí que el cuero de “corzuela” adulta también se aplica para este fin. Una vez extraído el cuero, éste se estaquea en el piso y se deseca. Cumplido este proceso se dobla por la mitad y se cosen los bordes y se deja una abertura por donde cargarlo. Por fin se le coloca una manija para el transporte. Esta bolsa tiene otras aplicaciones, particularmente en tareas de recolección. Luego, quien así lo estila, lo pela. Sin embargo, los datos wichí indican que la faz pilosa va afuera, no en contacto con la miel, motivo por el cual no era necesaria la depilación. Se menciona también entre los wichí que en ciertos casos se cargan con ramas de ciertas plantas. Cuando está seca se vacía la bolsa y se soba para hacerla flexible; luego se la guarda.

Entre los wichí y los tobas estas bolsas hoy día aparentemente ya no se emplean. Aunque su abandono es relativamente reciente, no tuvimos ocasión de ver ninguna. Ambos grupos étnicos las han suplantado por recipientes de plástico o naylon, los que en reemplazo del antiguo útil reciben el mismo nombre: **no’ta** (en toba) y **toqo:’hĩ** (en wichí).

Las bolsas de cuero tienen dos inconvenientes que son evitados mediante el empleo de los plásticos: se soluciona el problema de los pelos de los cueros que se desprenden y se mezclan con la miel; y también la corta vida de estos cueros, pues al poco tiempo se pican porque son atacados por unas larvas o alimañas, que en lengua toba son llamados **’pit**²⁰⁶ (que luego desarrollan alas y vuelan). Los wichí también cuentan que lo ataca un “bicho” llamado **a:mũ’hüt**, cuya identidad desconocemos.

Tallo ahuecado

Tanto los wichí como los tobas refieren que en ciertas ocasiones, inesperadamente, se encuentran con colmenas que tienen mucha cantidad de miel y por lo tanto excede la capacidad de recipientes del melero. Es así como el colector busca el tronco de un “yuchán” (*Ceiba insignis*) joven; lo ahueca y allí carga la cosecha. Para colocarle una tapa, busca líquenes y hace un atado con un manojo de ellos. Así, el improvisado útil se guarda en la bolsa de acarreo.

Este útil recibe el nombre **toqo:’hĩ cem’lhoq** en el idioma wichí y en la lengua toba **qope’daGañik lachio’GonaGaki**.

Envoltorio de ramas

Los tobas relatan que por su consistencia espesa, la miel de “lechiguana” puede transportarse envuelta entre ramas de diversas lianas. De esta manera no se ensucia la bolsa ni la miel. Los panales de la “extranjera” también pueden llevarse de esta manera. Es la liana **kowa’qa** (“tramontana”, *Funastrum gracile*) la más reputada para este menester; con unos manojos de ramas se envuelve el panal, se hace un nudo en un extremo y se

²⁰⁶ Según otros datos son “gusanos” que no se transforman ni vuelan; según otros son insectos que luego vuelan. Carecemos de la identificación de estos organismos.

lleva colgado de un palo. Estas clases de mieles no chorrean.

Los wichí también transportan la miel de “lechiguana” en forma de bolas; estas son envueltas con pastos o ramas de algunas plantas, como las del “suncho” (*Baccharis salicifolia*). Este envoltorio recibe el nombre **to:qox(e)'lek**. Los panales que tienen solamente larvas los meten directamente en sus bolsas. En cuanto a los que tienen mucha miel, que chorrean, como ocurre con en la “extranjera”, refieren que suelen traerla envuelta en su camisa u otra prenda de vestir. También muchas veces los nidos colgantes se desgajan completos y cuando se carece de recipiente se los lleva a mano, sosteniendo la rama. Entonces, al llegar a casa se deshace para extraer sea la miel o las larvas.

Palo gancho

(t.p.) **ke'de**; (w.) **la'kek, to:'kek**

Este instrumento se emplea para desgajar o estirar nidos colgantes. Su importancia es mayor en la recolección general; se usa también en las actividades agrícolas (detalles véase en los capítulos **Recolección y Agricultura**).

Embarcaciones

(t.p.) **liko'ta** (canoa monóxila), **'natok** (balsa); (w.) **ca:la'na, ca:la'na to:cem'lhoq**

Para transportar el producto del meleo, para cruzar riachos o el río, el melero recurría a la balsa para colocar encima la carga; mientras él cruzaba a nado y empujaba el vehículo (véase en el capítulo **Pesca**, en el ítem *Embarcaciones*).

Clava

(c.) loposte; (t.p.) **'hegeagana'Gat**; (w.) **ye'lhek, to#'ye**

El “loposte” usaban los wichí para cavar nidos con miel que estuvieran ubicados en huecos subterráneos. Entre las especies que puede darse esta situación se menciona al “alpamiske”, la “extranjera” y el “karán”.

Los tobas usaban limitadamente las clavas; las confeccionaban con “palo santo” (**qasa'qaik**, *Bulnesia sarmientoi*), cuya madera resistente, pulida, daba un apreciable

filo (informaciones sobre este útil véase en los capítulos que tratan la **Caza, Recolección y Agricultura**).

NÓMINA Y DATOS SOBRE LOS INSECTOS

APOIDEA, APIDAE

Apini

Apis mellifera

(c.) extranjera; (t.p.) **qona'yaq 'poleo; qonayaGa 'poleo**; (w.) **naku:'tax** es el nombre más difundido. Se mencionan otros como **pi:nu'tax** (wehna'yey), **nak#yw'tax** (ma'sa) y **k#ye'luy'tax** (voz usada indistintamente por los lhuku'tax, ma'sa y wehna'yey)

La común abeja melera, oriunda del Viejo Mundo es hoy cosmopolita. Llegó a la zona espontáneamente y se naturalizó en ella; los más ancianos nativos de la región acusan su carácter exótico. A pesar de ello, la cosechan ampliamente, siendo hoy la más asidua y la que da más abundantes producciones.

Los tobas resaltan que cuando los criollos aún no se habían instalado en su zona esta abeja faltaba allí. Relatan que cuando recién se la vió la gente la temía, pero cuando se percataron que tenía tanta miel como la “lechiguana”, una persona tuvo el coraje de probarla. Persistió el miedo -hoy superado- pues se decía que si la tomaba una mujer grávida el feto moría. Actualmente, los tobas aprovechan todo de ella: miel, hámago, larvas; sólo se descarta la cera (aunque la muy nueva también la aprovechan). Los wichí le dan el mismo uso aunque respecto al consumo de las crías no hay acuerdo; según unos se aprovechan y según otros no. Quienes gustan de ellas dicen que las larvas muy nuevas son por demás ricas; suelen comerse junto con miel.

Su extracción se realiza con la ayuda de humo. Para el efecto se prepara una fogata de buen tamaño y se dirige el humo en dirección al nido. Cuando éstos están en huecos de árboles, el melero lleva el tizón y sopla el humo dentro del hueco. Con este tratamiento “las abejas quedan mansitas, no pican” aclaran los datos. Antes de preparar el humo se cuidan de no perturbarlas pues así se desencadena su agresividad. El colec-

tor realiza la labor vestido y lleva la cabeza cubierta con una bolsa de fibras. Dados estos pasos inicia la extracción, sea con el hacha o con las manos según cual sea la ubicación del nido. Esta abeja suele vivir en palos y troncos ubicados en ambientes acuáticos, inundables, anegadizos; se suele cosechar allí cuando el agua ha bajado. En estos sitios, en lugar de la humareda, se puede salpicar con agua al nido a fin de espantarles. Los nidos más melífluos son aquellos que penden de ramas o son aquellos ubicados dentro de los troncos; menores son los que están en huecos del suelo, como es el caso de los que suelen construir en las “vizcacheras”.

Esta abeja produce una gran cantidad de miel; lo reunido suele rondar muchas veces los 5 litros²⁰⁷. Con la finalidad de cargarla suelen ir acompañados a los sitios de cosecha. Además de destinar una cantidad para el uso propio, una parte la venden y otra “se convida” al círculo de allegados.

Un par de observaciones tobas merecen destacarse. De los nidos suspendidos de árboles se retira sólo una parte; al otro día la tarea de reconstrucción por parte de las abejas se inicia. En tiempos de lluvia cuentan que las abejas se colocan cubriendo el exterior de los nidos colgantes a fin de que el agua no lave su contenido.

Ambas etnias resaltan su agresividad y cuán dolorosos resultan sus ataques; los wichís, para desinflamar las hinchazones suelen untar las picaduras con alcohol o gasoil, aunque habitualmente se deja que los efectos se disipen solos, sin ningún tratamiento.

Cuentan los tobas que estas abejas se tornan más agresivas si se les acercan con ropas o elementos de color rojo; estiman que es un color que les disgusta, porque de inmediato vienen como nubes y atacan.

Meliponini

(abejas sociales sin aguijón)

Geotrigona argentina

(c.) alpamiske; (t.p.) **nehe:’dek**; (w.) **ne:s’lo, hüh’nat lhe’le**

Sólo habitan bajo tierra; son mansas. Para extraerla el melero cava una profundidad no excesiva, 1-1,5 m de hondo y ahí halla el nido que tiene la apariencia de una botija. A veces hay bajo tierra un hueco muy espacioso y allí adentro está colgado el nido. En el nido, la miel está compartimentada, lo mismo que el hámagó, que está muy bien separado, envuelto como un cigarro. Tanto los tobas como los wichís estiman su miel y el hámagó. Éste se presenta de varios colores según su edad: amarillo-verdoso, amarillo-anaranjado, marrón y negro. El que se usa es el más nuevo, es decir el amarillo-verdoso, desechándose los otros por su mal sabor. Las crías se desechan según algunos informantes de ambas etnias. Pero hay datos de los wichí que consignan que suelen aprovecharlas, pese a que su tamaño es reducido. Sobre este punto tampoco hay acuerdo entre los tobas; probablemente las larvas no habrían sido nunca de gran interés para ellos. Si bien la mayoría refiere que su producción de miel es pobre, algunos dicen que es más o menos abundante en primavera. Según algunos datos no alcanzaría el litro.

Los wichí relatan que la miel o el hámagó de esta abeja son daños para los perros: su consumo los mata. Según otras versiones, si come una pequeña cantidad no le hace nada, pero si los toma en mayor proporción, es fatal. Las personas tampoco consumen la porción nombrada **lato’yis**, que es de mal sabor y olor. Los tobas reconocen estos comentarios y también afirman que -en efecto- la miel como el hámagó son mortales para los canes.

Con respecto al aprovechamiento de las larvas y el nido, entre los tobas de mayor edad persistía años atrás su aureola de temor. Es por ello que una vez extraída la miel, se recomienda dejar las crías y tapar el nido. El Dueño y el espacio donde están estos nidos (bajo tierra) hace que el narrador nos diga: “(a las larvas) vuelven a ponerlas adentro y le tapan, le tienen miedo”.

*Lestrimelitta limao*²⁰⁸

(t.p.) **penaGa’di**; (w.) **pem’cax, pum’cax** (la llaman así los wehna’yey)

²⁰⁷ Datos -que tal vez son exagerados- consignan que la producción alcanza los 25 litros.

El nombre toba (**penaGa'di**) y wichí (**pem'cax**) es el que se asigna también a una hierba típica de la zona: *Pectis odorata* (Compositae). Esta planta está cubierta de glándulas que contienen una sustancia aromática de fragancia parecida al limón. Los nativos asocian su aroma con el que tiene el insecto y los productos en contacto con ella; de ahí su nombre.

Habita en huecos de troncos y del suelo y construye galerías externas con una sustancia cerosa (que en su extremo tiene un "pico" semejante al de la "yana"). Relatan que es esta especie la que tiene el "pico" o embocadura de mayor longitud; a raíz de esto suele quebrarse y cae. Entre los wichí también se cuenta que el nido situado en medio de un tronco, suele tener una galería externa bifurcada; los informantes lo describen también como un pico al cual se denomina en su lengua **la'wus no'yix** o **la:wut**.

Refieren que son insectos pequeños, finos, oscuros; otros datos refieren que son muy parecidos a la "yana". No son agresivos y molestan poco al eventual melero. La miel asociada con este insecto es más o menos abundante y de consistencia muy líquida; la cantidad que produce es igual que la "yana". Los wichí dicen que es dulce y rica; y los tobas que gustan de ella y que la han probado dicen lo mismo. El uso de este recurso, sin embargo, es distinto según se trate de una u otra etnia.

Los tobas en general la desestiman por su olor (**daBio'Gon**), el cual les resulta desagradable. Por cierto, reconocen que tiene alguna cantidad de una dulce miel, hámagos y también larvas. La gente habitualmente la ve pero no la extrae. Ciertos informantes, no obstante, recalcan que hay algunos hábiles meleros que conocen una técnica de colecta muy cuidadosa que consiste en no mezclar la miel con el hámagos o con los insectos. Según este dato, la miel se corrompería al contacto con los insectos o con las larvas. Éstos son los que tienen olor; no la miel ni el hámagos.

Los wichí, en contraposición, acostumbran consumir tanto la miel como el hámagos nuevo y las larvas. Hay una porción de la colmena que es de mal sabor; esa parte, llamada **lato'yis**, es desechada. El hámagos nuevo es de grato sabor, pero el viejo no, por lo que se desecha. Las larvas son de tamaño mediano; pese a su olor, éste no les provoca inconvenientes. Las informaciones generales de esta parcialidad coinciden con las de los tobas en todos sus aspectos. Aunque la miel es apreciada, aclaran que no sirve para hacerla fermentar para la preparación de aloja. La producción no es de monta, ronda el ½ litro.

No fue posible reunir muestras; pese a que numerosas personas decían haberla visto, que a veces la encuentran, etc. Al momento de pedirseles nunca la trajeron. Sería una especie muy poco frecuente en la zona en la actualidad. Los productos asociados con este insecto son reputados entre los wichí como de consumo fatal para los perros. Sin embargo, entre los tobas el hámagos no se conceptúa como venenoso, pues se conoce que no mata a los perros que lo comen.

Melipona favosa orbigny

(c.) moro-moro; (t.p.) **qo#na'yaq**; (w.) **na'kwu, nak(e)'wu**; se lo conoce entre los lhuku'tax y los ma'sa con otros dos nombres: **wex'hiot, wexca:'tax** (éste usan también los montaraces). Se recuerda otro nombre, dado por los wehna'yey: **cax'kio**

Construye sus nidos exclusivamente en tallos de árboles o arbustos. Los sitúa en huecos bien cerrados y protegidos del viento y del frío, por lo que el invierno no les afecta. La colonia no es muy grande, no son agresivas y la miel obtenida no es abundante (da más o menos 1 litro). Ésta, es de coloración verdosa y se consume con gusto. Se evoca el uso de las hachitas metálicas para excavarlos.

²⁰⁸ No se coleccionaron muestras de esta especie. La identificación es tentativa y la realizó A. Roig. Para adjudicar la pertenencia de esta abeja a dicha especie se basó en los datos y comentarios que realizaron los nativos, los cuales están volcados en el texto que sigue. Estas informaciones son coincidentes con las observaciones que se consignan en la literatura (véase Schwarz 1948).

Los tobas, además de la miel aprovechan el hámagó nuevo, el cual se disuelve en agua, agregándole un poco de miel; de este modo queda muy dulce y su aspecto es lechoso. Las larvas son en número escaso, pero también son comestibles según algunos datos; otros relatos aseguran que no las comen. Según parte de los testimonios, a las larvas no las destruyen; al contrario, son vueltas al tronco ahuecado y luego las abejas buscan otro tronco donde vivir. Se menciona la antigua recomendación de los ancianos de no destruirlas pues su Dueño puede ofenderse. En este caso, el Dueño además de sancionar su uso, extendería su norma a que el nido no sea destruido.

Entre los wichí la miel de “moro-moro” es altamente estimada. Se menciona que las larvas también son consumidas. Con respecto al hámagó las opiniones son encontradas; según unos no se aprovecha en tanto otros afirman que se emplea pero sólo el nuevo. La parte de la colmena que se llama **lato'yis** se desecha.

Para los tobas la miel de “moro moro” está conceptualizada como un excelente medicamento para dolores de garganta.

Plebeia catamarcensis

(c.) mestizo; (w.) **supjwe'tax, ne:'sax**

Pequeñas abejas que son muy molestas cuando en días de calor se destruye su nido en busca de miel. En esta situación se quieren meter a los oídos y la nariz y se sienten muy atraídas por el sudor de las personas. Estas conductas se evidencian más cuando hay cambio de tiempo, prevalecen vientos del SE o si está lluvioso; en días nublados son dóciles. Los wichí la consumen poco; pero refieren que sus tres productos son aprovechables: miel, hámagó y crías. La escasa atracción por esta especie se debe a la poca monta de estos productos. Hay que aclarar, sin embargo, que la miel es conceptualizada como “bien dulce”. Los wichí desechan la porción **lato'yis** por su mal sabor. El nido (**supjwe'tas la:'wut; supjwe'tas 'wut**) de esta abeja tiene una embocadura

que semeja un “pico”, que los wichí llaman **lah'nës (supjwe'tas lah'nës)**.

Plebeia molesta

(t.p.) **pinoGo'daq, chiyoGo'hek**

Se trata de una abeja pequeña sin aguijón, pero que es molesta cuando se realiza su cosecha, sobre todo en días cálidos y húmedos. Habita en huecos de troncos de arbustos y árboles; el nido no cuenta con una embocadura, es simplemente un hueco que se abre al exterior en la superficie del hospedante. Se consume la miel, hámagó y larvas, pero dada la poca monta del recurso su empleo es limitado.

Los tobas señalan que en tiempos pasados había temor en su consumo; según los antiguos, si la ingería una mujer embarazada el niño nacía mudo.

Plebeia sp.

(w.) **qonole'ci, qono:le'ci**

Se trata de una abeja pequeña, inofensiva, que habita en cuevas subterráneas. Para su extracción debe excavar, siendo la colmena de poca monta. Su contenido en miel y hámagó, si bien pobre, es consumido; el colector habitualmente lo aprovecha en el sitio del hallazgo y no lo trae a casa. Alcanza nada más que “para un bocado”. No hay acuerdo en el consumo de las larvas; según unos se aprovecha, según otros no.

Vive sólo bajo tierra. Sobre este insecto se cuenta sólo con información wichí. Los tobas no la conocerían, o no le prestarían atención; ellos mencionan sólo a dos especies de este grupo de insectos como que tienen hábito subterráneo: “karán negro” (*Polybia ignobilis*) y el “alpamiske” (*Geotrigona argentina*).

Plebeia sp.²⁰⁹

(c.) pusquilla; (w.) **se:h'mat, ce:h'mat**

Es una abeja muy pequeña que tiene poca miel, hámagó y larvas. Habita en el interior de tallos no gruesos de árboles pequeños o

²⁰⁹ El material fue colectado por A. A. Maranta en El Quebracho, población cercana a Pescado Negro; no contamos con colección reunida por el autor, pero la de Maranta es apropiada para documentar el dato.

en arbustos; debajo de la corteza dura de un árbol o en tallos de “cardones”. El provecho que se saca de su cosecha dicen que representa “apenas un bocadito”. Tiene poco uso debido a su tamaño reducido. De esta especie sólo se tiene referencias a través de los wichí. Pese a su modestía, usan tanto la miel, como larvas y hámagos.

Scaptotrigona jujuyensis

(c.) yana; (t.p.) ‘ñie#e, ma#age; (w.) pi:’ni, ko:’yik²¹⁰, wusk#ya’lax (wehna’yey)

Constituye un apreciado recurso alimenticio, que da abundante producto; se suelen cosechar hasta unos dos litros de miel. Según ciertos testimonios las cosechas habrían alcanzado volúmenes tan apreciables, rondando los 20 litros. Esto fue desestimado por otros; parece que estas apreciaciones resultan un tanto exageradas. Sin embargo, nos queda la duda de que ciertamente los hechos pudieran haber sido de esta manera, ya que con la perturbación del ambiente en la actualidad, las condiciones presentes difieren completamente de las del pasado. Los más ancianos evocan aquellas ricas colectas y subrayan cuán pobres y hasta vacíos vienen los panales en nuestros días. En efecto, cuentan que llenaban bolsas de cuero de “corzuela” o de “chiva” con el producto. A veces hallaban nidos en huecos del tronco de “quebracho blanco” que eran tan grandes, que motivaba que dejaran adentro parte de los productos.

La “yana” tiene la cualidad de no ser “picadora”; no tiene aguijón, pero muerde como si fuera una hormiga. Esto resulta molesto y doloroso si lo hace cerca del ojo pues -refieren- segrega también un líquido que es irritante. Los wichí subrayan que este líquido no hace nada, sólo que tiene su olor característico; le aplican la voz **la:’jwet**, término que designa también al líquido que secretan otros animales, como por ejemplo el “zorrino”. Los tobas hacen hincapié en que estas secreciones olorosas pican en el ojo, como si fuera el humo que molesta los ojos, y que produce mucho lagrimeo; no obstante, aclaran que no produce inflama-

ciones. Pero más que por esta secreción, a la “yana” se la señala como fastidiosa pues se mete en los ojos, oídos, nariz y cabello del melero; generalmente lo asedian en grandes grupos, por lo que suele cubrirse la cabeza con una bolsa (yica). Además de la miel son aprovechadas las larvas y el hámagos; éste mezclado con agua y miel es muy dulce y satisface al consumidor.

Informaciones wichí dan cuenta que a veces se extraen partes de un nido ubicado en un tronco. Se quita sólo algún panal rico en miel, dejándose el resto. Hecha la colecta se tapa nuevamente el nido; esta tapa recibe el nombre de **to:’puk** (esta voz se usa también para una botella con un envoltorio). Un tiempo después la vuelven a extraer y el nido está recompuesto, crecido.

El hámagos viejo se menciona que tiene sabor desagradable; es agrio o amargo (**no’wa**, en toba). Se debe esto a que “perdió su dulzura”; por eso se mezcla con un poco de agua y miel, pues de lo contrario provoca diarrea. A veces, la miel está muy azucarada, solidificada y tiene un aspecto blanquecino. Entre los tobas antiguamente sólo los ancianos comían las crías, eran prohibidas a los jóvenes pues les producían granos o acné (**hena’Ga**) en el rostro. Entre los wichí, aparentemente, no había objeciones en el aprovechamiento de ellas, aunque se preferían las crías nuevas, pues las viejas, que se tornan amargas, se desechaban.

Tetragonisca angustula fiebrigi

(c.) “señorita”; (t.p.) **ha’ma#a**; (w.) **wu:’sa**

Los tobas y wichí la aprovechan mucho; es muy mansa, no pica. Son de tamaño muy pequeño; construyen sus nidos en huecos de troncos de árboles. La cantidad de miel que se extrae varía según cada caso, pero en general no sobrepasa un litro. Sobre el consumo de larvas unos refieren que las aprovechan en tanto que otros afirman que no; tal vez lo real sea lo último pues serían excesivamente pequeñas. El hámagos sí es un alimento rico y sustancioso; mezclado con un poco de miel y agua es muy dulce y gratificante.

²¹⁰ **ko:’yik**, significa miel como genérico. Se aplica a la “yana” como nombre propio. Es, como se ve, la “miel” por antonomasia de los tiempos previos a la difusión de la “extranjera”.

Los wichí consignan un curioso dato; refieren que es un alimento dañino para los perros; aseguran que cuando se la dan los mata enseguida. No le dan la miel ni el hámago; lo peligroso es el **le:’sei**, una suerte de “viruta” que se parece al hámago. Los tobas mencionan también un dato parecido; el hámago es dañino y fatal para los canes.

Xylocopini

Xylocopa ordinaria

(t.p.) **’ho ’poleo**; (w.) **qaca:wu’tax**

Es una abeja negra, de tamaño regular, con pocos individuos en el nido, agresivas; viven en huecos de palos secos. Se menciona que agujerea los palos con su mandíbula. De este recurso se come solo el hámago (**lo’waGa**), que es de poca monta, pero puede dársele a un niño. Cuentan que no tiene miel. Frecuenta humedales. Los sitios donde suele hallársele son los troncos caídos secos de los “cardones” (*Stetsonia coryne*) o en troncos de “bobo” (*Tessaria integrifolia*).

Los wichí conocen bien este insecto y lo usan de una manera similar a los tobas. Los huecos donde viven suelen ser pequeños, aunque a veces son un tanto largos. Suelen ser habitualmente los muchachos quienes los extraen; reciben picaduras dolorosas, las que hacen llorar a los más chicos. Ellos los colectan y los aprovechan. Su actividad empieza con las primeras floraciones de agosto. En invierno están inactivas, encerradas en su hueco. Suele contener cierta proporción de hámago y tiene sus crías; cuando las tiene es el tiempo cuando se tornan agresivas. Las crías no son aprovechadas.

VESPOIDEA, VESPIDAE

Polybiini

*Agelaia multipicta*²¹¹

(c.) carnicera; (t.p.) **we’naq**; (w.) **ma’sa, qa#te:h’nas**

Las informaciones tobas y wichís en general se admiran de su extremada agresividad. Declaran que no es posible aprovecharla pues atacan ni bien ve cerca a personas o animales. Muchas veces uno la cruza en el camino, y aunque la persona va tranquila, la avispa la sigue, la busca y finalmente la ataca. Por tal motivo la mayoría de la gente no sabe si tiene miel, hámago o larvas utilizables; ni bien la ven se apartan o le prenden fuego. Algunos informes dicen que tiene algo de miel pero que debido a su hostilidad es inexplorada; resaltan que lo que contiene principalmente el nido son las crías. Pero lo cierto es que no hay acuerdo si tiene o no miel. Para cosecharla se trata de aplicar la técnica del humo, que disminuiría su agresividad. “Es malísima”; “parece un militar”, “es la más mala de todas”, son algunas de las expresiones de los indígenas cuando la recuerdan. El nombre “carnicera” le viene de su extremada voracidad; se apropia hasta de trocitos de carnes (charque) que los criollos ponen a secar al sol o guardan en sus viviendas. Esta avispa, relatan los wichí, come también cadáveres y escarba osamentas²¹².

Las picaduras de la “carnicera” son dolorosas y se hinchan; como los wichí no usan remedios para tratarlos, dicen que sólo debe esperarse que pasen los síntomas, lo cual no lleva más que algunas horas.

Los tobas comentan que la “carnicera” es un tanto escasa o rara; los insectos son amarillos, del tamaño de la “bala”. Vive en huecos de palos, no tiene nidos colgantes. Tres serían las razones por las que no son aprovechadas por ellos: por lo escasa, por su agresividad y por la poca producción a que se accede. Cuentan que en invierno, cuando están inactivas, queman en la boca del hueco un trapo y entonces pueden hacer una cosecha de poca monta.

Se nos informó que un toba para adquirir poder comió una de estas avispas; lo hizo

²¹¹ Esta especie está documentada con un ejemplar colectado por A. A. Maranta en Salta, Dpto. Rivadavia, Alto de la Sierra, 3-II-1984. Ejemplar N° 45.

²¹² Bertoni (1911) proporciona detalles muy parecidos a los que escuchamos de nuestros informantes. Este autor se refiere específicamente a las avispas sociales carnívoras que acuden a las carnes expuestas al sol, dándole un papel protagónico en este hábito a diversas especies de *Polybia*. Sus datos sobre *Polybia pallidipes* y *P. angulata* enfatizan –además de su carnivoría– su extremada agresividad.

con la finalidad de ser corajudo y fuerte (véase en el capítulo de **Mamíferos**, un dato parecido vinculado con el “tigre”, *Panthera onza*).

Un informante wichí narró una antigua tradición; según ella los antiguos conocían el método de aprovecharla; para el efecto se fabricaba una sólida vestimenta tejida con fibras de “chaguar” y se cubrían con ésta todo el cuerpo. De este modo era posible cosecharla. En la historia se cuenta que tanto las larvas como la miel eran abundantes, pero concluye que “los nuevos no se animan para sacar ya”.

Pese a que obtuvimos ejemplares identificados por nuestros informantes como la “carnicera”, se trata de una especie que no reúne las características que les atribuyen [N° 42 (*Seman notatus*, Cabronidae)]. También encontramos en la literatura datos sobre este insecto; así Pagés Larraya (1982: 68) consigna la posible pertenencia del “carnicero” a una especie de *Trigona*, mientras que Torres (1975: 139) le atribuye a *Megacanthopus bistriatus* (Vespidae). En realidad, seguramente los individuos que se dejan atrapar son insectos parecidos y no los correspondientes, que serían en extremo agresivos. Por el momento, nosotros no pudimos aclarar la identidad de esta especie.

Brachygastra lechiguana

(c.) lechiguana; (t.p.) **qa'tek**; (w.) **nowa:lhek, ce:le#ha'loy**

Por la abundante cantidad que suele dar y por su sabor es una de las mieles nativas que hacen las delicias de tobas y wichís. Estas avispas construyen su nido en matorrales densos, entre ramas espinosas y lianas; a veces también a ras del suelo, pero colgado entre ramas. Debido a este hábito suele ser difícil hallarla. De manera que el trabajo de extracción consiste primero en desbrozar el matorral; luego se extraen los panales, separando los de miel de los que tienen crías; de preferencia uno y otro se llevan en bolsas separadas.

Es agresiva, por lo que se recolecta con la ayuda de humo; se prepara una fogata con yuyos y hojarascas, aunque lo más efectivo es hacerla con un trapo. Este último se coloca como hisopo en el extremo de un palo; su

humo se acerca al nido y así se atonta y ahuyenta a las avispas. Se conserva el humo durante la labor. El melero va vestido y lleva la cabeza cubierta con una bolsa.

Según los informes tobas hay dos formas de nido de “lechiguana”; reciben sendos nombres: **'piek** el alargado, fino; también la gente antigua le llama **le#em** (= macho). El otro tiene la forma como un botijo, y se llama simplemente **qa'tek**; éste es el nido más grande y corresponde –según esta clasificación- a la modalidad **ya'wo** (= hembra). Ambos tipos de nidos están apartados, no están en el mismo sitio. Un nido nuevo, que está construyéndose se llama **qa'tek wa'naiq**. Para referirse a los nidos redondeados, la persona que cuenta, pregunta o es averiguada, tiene varias alternativas para expresarse: lo describe como esférico (= **no:'nat**), o también como redondeado (**a'paGayi**); o recurre al concepto de la gente antigua, que lo nombraba como “hembra” (= **ya'wo**).

Nuestros informantes señalan que es una de las escasas mieles que se consume con su “cera” (así se califica al “papel” que es la base para construir el nido) incluida. Si se chupa el jugo, la “cera” fina puede escupirse, pero también puede tragarse entera sin inconvenientes. La “cera” de panales con larvas es aún más delgada, de manera que pueden consumirse los panales enteros. Hacen notar que carece de hámago. Cuando el nido carece de miel pero sí contiene crías, se usan las larvas. Esto ocurre en invierno; sólo quedan larvas y adultos, mermando completamente la miel.

El melero trae los panales a su casa y cocina todo, panal y larvas. La “cera” queda blandita y se come toda. También suelen ser aprovechadas las larvas crudas, sea solas o mezcladas con miel; en el caso de comerlas cocidas suelen hacerlas hervidas o tostadas. La miel de “lechiguana” también es disuelta en el agua de la pava para tomarla en mate. Tanto wichís como tobas apreciaban esta miel para preparar alojás.

La miel de “lechiguana” es siempre admirada por su peculiar consistencia. Cuando se extrae no gotea, tiene una consistencia “pastosa”, que les recuerda a nuestros informantes al barro. Ambas etnias aprovechan esta cualidad para consumir la miel junto con la

“cera”. Es por eso que ambas porciones suelen ser trabajadas con las manos confeccionándose unas suertes de bolas; éstas sirven para ser transportadas en las bolsas. Las bolas suelen ser envueltas con pastos u hojas de manera que el producto no se ensucie. Los tobos las nombran con la voz específica **no’nana**; es la única miel con las que se preparan. Para consumirla se sacan pedazos, que se van chupando de a poco. Hay veces que las cosechas de “lechiguana” son abundantes; aseguran que cada una puede dar más de 10 kilos. Los wichís también preparan dichas bolas; las nombran **to:pu’nek** (sing.) o **to:pu’nay** (pl.); **to:pu’nek to:nowa:lhek** (= bola de miel de “lechiguana”).

Cuentan los wichí que hay un ave, el **culu:tax** (*Taraba major*), que es muy afectada a esta miel. Cuando encuentra un nido de esta avispa, ahí queda acechando. Una persona que pasa por el sitio y la ve sabe que ahí puede buscar el producto.

En años anteriores abundaba esta especie en el hábitat toba. Aún la hallan con cierta frecuencia. Cerca de Pozo de Maza, los wichí difícilmente la encuentran, tal vez porque prefiere vivir cerca de ambientes acuáticos. En localidades más cercanas del ambiente sujeto a inundaciones, como son Pocitos o Pescado Negro, aún la colectan. Evocan los tiempos de la vida en el hábitat pilcomayense; entonces eran pródigos de cosechas de “lechiguana”.

Sus picaduras son dolorosas, se inflaman y producen dolor de cabeza; se asegura que los síntomas pasan horas después. Los tobos refieren que como medicamento se comen algunas crías.

Las noticias tobos y wichís refieren que las “lechiguanas” en la estación fría buscan matorrales densos adheridos al suelo o pastos altos dónde refugiarse. No se colocan dentro de huecos en troncos de árboles.

Polybia ignobilis

(c.) karán negro; (t.p.) **‘ñi#e ‘hala**; (w.) **ye#e’lax**

Esta avispa negra es agresiva; frecuentemente ubica sus nidos en cuevas subterráneas, aunque también suele hallarse en huecos de troncos y a veces también cuelga de ramas o bejucos. De preferencia, sin embar-

go, suele hallarse en hoyos, pues suele utilizar cuevas de “vizcachas” o de algún “armadillo”. Su nido es de tamaño mediano, tiene poca miel, si bien a veces la cantidad puede ser destacable. Para recolectar sus productos tanto wichís como tobos recurren al humo. Cuando es su tiempo provee de muchas larvas; éstas se consumen asadas sobre las brasas, crudas o hervidas. Los informes subrayan que carece de hámagos. La miel no se reúne en recipientes ya que es consistente y no fluye de los panales; éstos se transportan directamente en las bolsas de acarreo, pero como toda miel, se llevaba también en las bolsas de cuero, pese a que no tiene peligro de derramarse.

Los tobos recuerdan que la colonia tiene su contenido de miel en dos pequeños compartimientos en el extremo superior, cual si fuera un peine; es por eso que los antiguos llaman a esta porción **‘ñi#e ‘hala nete-Gaqa’te** (peine).

Los wichí ponderan que son fieras y que al picar producen inflamaciones dolorosas. Sin aplicar humo su cosecha es extremadamente dificultosa. Relatan que cuando habitan en cuevas subterráneas, antiguamente se excavaban con la clava (**ye:lhek**). Los que están suspendidos se desgajan con el paloganchito; éste también puede servir para estirarlo hacia afuera de una cueva. Ambas etnias coinciden en sus modos de uso.

Por su aspecto externo aparentemente los indígenas lo confunden con otra que se le asemeja mucho; los tobos nos trajeron muestras de la **ñi#e hala**, y en su identificación correspondieron al véspido solitario *Plagiolabra nigra*.

Polybia ruficeps

(c.) bala; (t.p.) **waGa’to**; (w.) **wu#na**

Tanto los wichís como los tobos la aprovechan; los comentarios en ambas etnias son similares. Como sus dos congéneres antes descriptos, los nidos son colgantes y su porción de miel está en el extremo superior; “en la cabecita”, próxima a los compartimientos de las crías. Sobre la cantidad no hay acuerdo, según unos u otros es abundante o es poca, da apenas “un tarrito”; como se apuntó antes, esto sin duda dependerá de la experiencia que cada uno ha teni-

do. Pero seguramente no debe ser nada especial la cantidad de miel; lo que se valora es la abundancia de sus larvas. Éstas se consumen crudas o asadas. Suelen colocar los panales sobre las brasas o al rescoldo; luego de quemarse someramente, se retira del fogón y lo golpean sobre un trapo u objeto similar y están listos para comer.

Para coleccionar se pega al nido con un palo o se desgaja con un palo-gancho y la persona se retira corriendo; pasado un rato se acerca y vuelve a pegar o estirar si aún no cayó. Es agresiva, pica y produce dolores e hinchazones; pero se aclara que estos males pasen pronto. Cuando las avispas no se retiran luego del primer intento, el recolector suele cubrirse la cabeza con una bolsa de fibras (yica) y la vuelve a acometer. Se relata que son los ojos de las personas el blanco predilecto de las “balas”. Esta avispa suelen recolectar las mujeres; ellas la estiran con su palo-gancho y traen el nido a sus domicilios. Los tobas señalan que la miel mezclada con las larvas es algo muy delicioso.

Polybia sericea

(c.) karán; (t.p.) **pe'gela**; (w.) **tik#lha, t#ox'ten** (voz hã'lo#te:'cel)

Son avispas rojizas que viven en nidos redondeados colgantes, duros por fuera. El interés de la colecta radica en la cantidad de larvas que tiene. No hay acuerdo entre los informantes en cuanto a la miel que guarda. Según unos no la tiene y según otros contiene una pequeña cantidad en su extremo superior. Estas noticias, opuestas muchas veces, se explicarían por las experiencias que cada uno ha tenido.

Como en su congénere *P. ignobilis*, los tobas hablan del “peine” (**netaGaqa'te**), estructura que reúne miel (véase el ítem *Nidos de avispas y abejas* en este capítulo). Por cierto, se pondera la abundancia de crías, que es la parte codiciada; éstas se asan sobre las brasas colocando en el fogón trozos del nido con su contenido. Las informaciones wichí aclaran que tiene miel en tiempos de floración abundante; en otros momentos solo contiene larvas. Quienes refieren que posee miel, relatan que la consumen; ésta es un tanto sólida, pero dulce.

Se mencionan dos modos de colecta: se golpea con un palo el nido y se espera que las avispas se retiren, o bien se hace humo para de esa manera ahuyentarlas. El humo sería un método efectivo para atenuar su agresividad; las picaduras son dolorosas y se inflaman. Según algunas informaciones wichí el humo es innecesario; simplemente se lo descuelga con un palo o gancho, cubriéndose la cabeza con una bolsa de fibras (yica), de manera que se eviten las picaduras en las partes más sensibles del rostro. Esto seguramente varía también de acuerdo con experiencias personales. Quienes relatan la presencia de miel así como su exigua cantidad, comentan que el melero no la trae a casa y que se regala con ella en el sitio del hallazgo.

Polistini

Polistes cavapita; *Polistes* sp.

(C.) bala puka; (t.p.) **ko:'yetaGañi**; (w.) **ma#asi'tax**

Las avispas son rojizas y viven comunitariamente en nidos redondeados que penden de ramas u otro sustento. Los tobas describen su percepción sobre estos nidos; refieren que éstos tienen sus celdas externas “abiertas” lo que les da una apariencia especial. Estos nidos tan familiares para ellos, hizo que los asociaran con las flores de los “girasoles”, cuando tuvieron ocasión de conocer estas plantas. Esto ocurrió cuando se efectuaron las migraciones a la zona agrícola de los ingenios azucareros en el pedemonte salto-jujeño. De ahí que al “girasol” (*Helianthus annuus*) se lo denomina también **ko:'yetaGañi** en su lengua.

Cuentan que carece de miel y hámagos; el interés radica en las larvas. Éstas no son en general abundantes, pero a veces se dan ricas colectas. Ambas etnias las aprovechan hervidas o asadas, preferentemente de la última manera. En este caso los trozos del nido se colocan sobre las brasas o al rescoldo, los que al chamuscarse se extraen, se golpean encima de un recipiente y están listas para comer; el nido se desecha.

Para efectuar la cosecha se golpea al nido con un palo o bien se estira con un palo-gancho; el operador se retira hasta que los insectos se aparten. Tanto entre los wichí

como entre los tobas suelen ser las mujeres las que realizan esta operación; los varones raramente lo traen.

Son agresivas; sus picaduras son dolorosas y producen hinchazones; los comentarios al respecto varían mucho; van desde un “pica pero no duele mucho, no es muy mala”, pasando por “es malo, malo” y por fin, “es más picadora que la puta!”.

Como se mencionó, su nido cuelga en el exterior, pero según las observaciones de nuestros informantes, en tiempos de frío la colonia se confina en huecos de árboles, de donde vuelve a salir cuando retornan los días cálidos.

Polistes versicolor

(t.p.) **kotag(e)'ma, kotag'ma; (w.) chyos'tax, kyos'tax**

Las informaciones por parte de ambas etnias recuerdan mucho a las explicaciones dadas para su congénere antes citado. El nido es, sin embargo, alargado y contiene abundantes avispas. Como también carece de miel y hámagos, son las crías la atracción. Las prefieren asadas y las aprovechan del mismo modo que *Polistes cavapita*; los wichí aclaran que también son consumidas hervidas. Su recolección se realiza con golpes de un palo o estirando el nido con una horquilla; algunos usan humo para ahuyentarlas antes de realizar la extracción. Los wichí suelen cubrirse la cara con un trapo o bolsa. Es agresiva y sus ataques son dolorosos. Suele ser la mujer la que se ocupa de su colecta.

Especie no identificada

(t.p.) **qa'te: 'poleo**

Los datos relativos a esta especie sólo se mencionaron entre los tobas.

Con este nombre se proveyeron tres muestras que correspondieron a: *Montezumia ignobilis* (35 a); *Peponapis fervens* (40); *Doeringiella bizonata* (44). La primera es un véspido solitario y las dos restantes son abejas solitarias (Apoidea, Apidae), según com. pers. de A. Roig, quien las identificó. Los números entre paréntesis son los correspondientes a la colección.

Los datos relativos a esta especie son inciertos y nos resultan completamente contradictorios; es probable que se trate de una entidad no característica de su zona y por esa razón la confunden. Los datos que reunimos no se corresponden con las especies presentadas. Según algunos informes las **qa'te: 'poleo** son absolutamente parecidas a la “lechiguana”, pero con la “cola” más larga; también el nido refieren que es parecido (lo que indicaría que se trataría de una avispa social). Tiene abundante miel y también crías. Las informaciones dan cuenta que “había pero no se come; es de otra zona, con otros tipos de monte, de hacia Formosa (= al este de la provincia)”. Uno de nuestros informantes relató que su padre tomó esa miel pero que le mareó; a raíz de esto no sirve como alimento según él. Aclara que “es cuento nomás, no son de acá”. Según otros datos la temían pues es más grande que la “lechiguana”; como ésta, tiene mucha miel y son muy agresivas; de hecho, el calificativo **'poleo**²¹³, indica ‘extraño’, ‘desmesurado’, ‘terrible’. Respecto a su miel, cuentan que es abundante, dulce, marea, emborracha. Por esta cualidad es que la temían y cuando la hallaban, en vez de cosecharla, quemaban el nido; aseguran que es por esta razón – porque se la persiguió- que esta especie no estaría en la zona.

²¹³ **'poleo**: para los ancianos tobas esta voz tiene una connotación de monstruosidad. “Es grande, bravo, produce viento, remolinos; tiene poder”, nos explica un informante.

AGRICULTURA

Entre los wichí como entre los tobas, las principales fuentes de provisión alimentaria tradicional provenían de la caza, la pesca y la recolección. Como ocurrió con los típicos pueblos chaquenses, la agricultura habría tenido entre ellos un papel secundario. El nomadismo no permitía un asentamiento estable que posibilitara los cuidados necesarios a los huertos.

Nuestras encuestas se circunscriben a un tiempo reciente, aunque se recabaron informes tendientes a reseñar el tiempo más remoto. En el recuerdo de los encuestados las labores agrícolas sólo eran factibles en épocas de relativa paz y arraigo. La llegada de criollos y misioneros en la zona modificó sustantivamente el panorama en sentidos opuestos; por un lado determinó que los grupos se asentaran, que no guerrearán; y por otra parte con la llegada del ganado se introdujo el factor más destructivo para los huertos y se arruinó el ambiente en general. Junto con la llegada del blanco a la región siempre será la agricultura el ideal previsto para que los nativos se incorporen a la “civilización”.

Existe un conjunto de cultivos que tradicionalmente se citó para las etnias del Chaco. Éstos persisten y son a través del tiempo los preferidos por los indígenas. Junto a ellos, mediante el contacto con la sociedad criolla, se incorporó una serie de nuevas plantas, implementos, hábitos y situaciones. En este capítulo se considerará toda esta problemática, la cual se desarrolla también en distintos segmentos del correspondiente al **Cambio cultural**.

Como cultígenos propios los tobas citan escuetamente a “ancos”, “zapallos”, “maíz”, “melón” y “sandía”. De hecho son los que prosperan mejor y son los más difundidos todavía hoy. El conocimiento de otros artículos atribuyen a sus viejos contactos con los aborígenes cultivadores tupi-guaraní del pedemonte andino. Estos contactos datan en los recuerdos de los informantes de las estadías conjuntas en los ingenios azucareros; de allí y de ellos obtenían, según algunos, semillas y propágulos: “caña de azúcar”, “sorgo” y otros productos como son la “batata” o la “mandioca”.

Cuando los lhuku'tas estaban asentados en la Misión “El Carmen” sembraban “maíz”, “ancos”, “zapallos”, “batatas”, “tabaco”, “girasol”, “calabazas”, “sorgo dulce” y “poroto”. Se recuerda el suelo de ese sitio como muy bueno para cultivar; era tierra de bañados, que daba cosechas excelentes que servían para tener alimento por un tiempo. Según datos fidedignos los wichí no tenían casi “sandías” ni “melones”; “batata” tampoco tendrían, aunque otros informes sí lo consignan. Carecían de “mandioca” y “maní”.

Los wichí relatan que cuando llegaron a los ingenios tuvieron ocasión de conocer el “algodón”, desde donde trajeron a sus asentamientos del Pilcomayo. Allí lo sembraron -seguramente por algún tiempo- y usaron sus fibras para hilar y confeccionar con los hilos algunos objetos. Entre estos enseres se menciona especialmente el soporte para cargar al bebé, que llaman **qajwit#i**. El “algodón arbustivo” (*Gossypium barbadense*) habría sido desconocido. Conocen el “algodón” que se siembra en el este de la provincia de Formosa, hacia Ibarreta, a cuya cosecha suelen concurrir algunos como mano de obra. Lo llaman **wese:'tax**, asociándolo con **we:'sax** (ropa, genérico), y **we:'sax lhu'ta** (ropa, género).

Los sembrados wichí de los últimos años se reducen a “zapallo”, “anco” y “maíz”. Hasta no hace tantos años contaban con “batata”, “sandía”, “melón”; eventualmente “porotos”, y muy raramente, “calabazas”. En los últimos años ya no siembran prácticamente los tres primeros productos mencionados. Una de las explicaciones del porqué que se nos dió fue: “no plantamos “sandía” ni “melón” porque mucho animal: vaca, chancho. Uno siembra y ya problema; si el animal entra ya quiere matar(lo) (el dueño del huerto)” (C. Ma. 8. XII-2001).

Los tobas al ir al ingenio conocieron ciertos cultivos alóctonos. Una vez que los adoptaron los trajeron a sus sitios pilcomayenses. Hoy en día poco o nada de ellos se siembra. Entre estos bienes podemos mencionar la “mandioca”, la “batata” y el “maní”. La

“cebolla” y otros productos hortícolas criollos tienen alguna aceptación: “repollo”, “pimientos”, “perejil”, “zanahoria”, etc. En la mayoría de los casos su función es la venta a los vecinos criollos o al comedor escolar (tobas). Ellos cultivan con entusiasmo y para producir excedentes; pero los productos que hoy persisten respecto a los que enumeramos son realmente pocos. Los que abandonaron son el “tabaco”, la “calabaza” y el “poroto blanco” (**pe#la**, *Phaseolus lunatus*). Otros productos como la “mandioca”, “batata” o “sorgo” se ven excepcionalmente (Cuadro 5).

En los últimos 50-60 años, tanto los wichí como los tobas vivieron diversas peripecias y etapas en su gestión agrícola. A raíz de eso son muy diversos los cultivos que se introdujeron. Así, los wichí recuerdan que plantaron “papas” en la vieja misión pilco-mayense; cuentan que se dieron buenas cosechas. En los años 80 tuvimos ocasión de consumir en las aldeas tobas las más variadas hortalizas, que se cosechaban con éxito en Quebrachito, paraje cercano a La Rinconada. Se producían “tomates”, “berenjenas”, “acelga”, “repollo”, “pimientos”, “rabanitos”, “zanahoria”, “lechuga”, “perejil” y algunos otros artículos.

INSTRUMENTOS

Pala

(c.) pala; (t.p.) **nehe'daganaGat**, **nageaGana'Gat**, **'haigaGana'Gat**, **hegeaGana'Gat**; (w.) **la#ye**, **to:#ye**

Entre los tobas el instrumento antiguo era tallado en madera; servía para cavar el suelo, para remover la tierra durante las carpidas. Aclaran que su forma era muy parecida a las que son usadas en las panaderías del pueblo²¹⁴. Durante esta investigación se tuvo ocasión de ver a un anciano toba usarla aún; estaba confeccionada de “palo santo” (*Bulnesia sarmientoi*), tenía 1,50 m de longitud aproximadamente. La hoja era un tanto deltoide, de unos 30 cm de long., con la punta ligeramente aguzada y afilada en bisel; le servía para la siembra. Había otro modelo de hoja recto, el cual servía para sacar los yuyos. A la pala de metal la llaman **hegeaGana'Gat**.

Diversas voces alternativas escuchamos aplicar a la “pala” de madera entre los tobas; estos nombres aparentemente también se usan para designar otros implementos; así: **nehe'daganaGat**, se aplica a un palo, un cuchillo, un machete, una pala; **'nageaGana'Gat** es como una lanza, tallada en una pieza, con punta aguda; era usada para romper el ápice de la “palma” y así extraer el cogollo. Las maderas aptas para confeccionar la pala son de las más resistentes, propias de sus bosques locales: “escayante”

(*Mimozyanthus carinatus*), “palo mataco” (*Prosopis kuntzei*) además del citado “palo santo”. Su empleo consistía en remover el suelo para cavar y poner la semilla en el hoyo pero no servía para sacar la tierra; esta operación se hacía con las manos.

Los wichí aparentemente no usaron palas talladas; el “loposte” (clava o palo cavador) era el implemento usado por ellos. Sin embargo, mucho tiempo atrás, sin dudas, luego del contacto con los criollos, adoptaron también una pala tallada en madera, de una sola pieza, imitación de las de metal. Recibían el nombre **pa:'la to:hä#lo**, lo cual nos muestra que evidentemente fue un préstamo. Las maderas duras del “palo santo” y del “escayante” eran la materia prima para su confección. La usaban para cavar y sembrar, para las tareas de construcción de viviendas (vgr. cavar hoyos para los horcones), y en el campo para buscar “iguanas” o “armadillos”. De este instrumento sólo se conocen datos por gente muy anciana. La pala metálica se llama **pa:'la**.

Palo-horqueta

(t.p.) **polgeaGanaqa'te**; (w.) **to:qa#awxci'nax**, **awci'nax**

Según los informes wichí este improvisado y circunstancial útil era y es usado por los varones en las tareas de preparación y limpieza del terreno. Una vez cortadas las ramas y malezas, éstas se reúnen con la ayuda de este instrumento. Estos desechos se

²¹⁴ Los tobas usaban también este implemento para la extracción de cogollos de palmeras.

Cuadro 5.- Nomenclatura vernácula de los cultígenos

<i>Criollo</i>	<i>Toba</i>	<i>Wichí</i>
<i>achiote</i>	mapa'le	uwai'tax, u:'wai
<i>anco</i>	lo'leaGae	amyu'tax, an'ku
<i>batata</i>	po'Go la'te	wata:'ta
<i>caña de azúcar</i>	'maik, 'maik 'poleo	ka:nü'hís
<i>calabaza</i>	o'wete (grande), chi'mae (chico)	wucu:'tax, ta'pai, tapa:'lis
<i>girasol</i>	ko:'yetaGañi	jwa'la 'lhoq
<i>maíz</i>	'tawaGa	si'put'kay, si'put'qay
<i>mandioca</i>	pi#yok	manyo'ku
<i>maní</i>	ho'taGa la'tek	sin nombre en su idioma
<i>melón</i>	newa'ke	ne:lum
<i>poroto</i>	pichila'te	ön#ye'tax
<i>poroto manteca</i>	pe'la	ön#ye'tax, to:pe:'lax
<i>sandía</i>	ko'da:	i'nöt'hís, san'lia
<i>sorgo</i>	'maik 'qoGot	yela'tax 'lhoq, sol'go
<i>tabaco</i>	'qoyik	yu'kwas
<i>tuna</i>	sae'ñik, 'to:na	tu:'nal
<i>zapallo</i>	'tañi	is'kyen, is'kin

llevan al borde, en las cercanías del cerco, o lo queman. Sirve para reunir y sacar ramas, tallos, raíces viejas; o para quitar hierbas o pastos indeseables. Lo manipulan tanto la mujer como el hombre. Se menciona entre los wichí el “escayante” o el “quebracho colorado” como posibles materia prima para su confección. Este implemento suele servir también, entre los wichí, para extraer de raíz y amontonar los cactus que molestan, sea cerca de las viviendas o en las chacras; se mencionan particularmente las especies de *Opuntia*.

En las labores agrícolas este palo suele servir para reunir y amontonar la maleza para luego quemarla.

La voz toba **polgeaGanaqa'te** aplican también a las escobas; algunos datos indican que esta voz también designa al palo-horqueta, en obvia alusión a su función de “limpiar”. Lo usan del mismo modo y para los

mismos fines que los wichí. El palo-horqueta es un instrumento característico en la tarea de recolección de bromeliáceas o frutos. Los tobas asocian este útil con el rastri- llo; éste lo suplanta en los huertos si lo pueden adquirir.

Palo cavador o clava

(c.) loposte; (t.p.) **'nageaGana'Gat**; (w.) **ye'lhek, to:#ye**

Los wichí lo utilizaron para cavar durante las labores agrícolas, en la colecta de diversos artículos alimenticios (sobre todo órganos subterráneos), como también en la aplicación de ciertas técnicas cinegéticas; este instrumento no se ha perdido, pero seguramente pronto ya no lo usarán. Para su confección se recurre a maderas adecuadas como el “palo santo” (*Bulnesia sarmientoi*), el “duraznillo” (*Ruprechtia triflora*), el “escayante” (*Mimozyanthus carinatus*),

“palo mataco” (*Prosopis kuntzei*) o el “quebracho colorado” (*Schinopsis lorentzii*). El más reputado es –no obstante– el “palo santo”; el árbol debe ser maduro, con un duramen suficientemente ancho. Las demás maderas poco aguantan el uso intenso que requiere esta tarea. A este palo se lo aguzaba en una punta biselada; con este “poste” se golpeaba el suelo para aflojar la tierra, que luego extraían con las manos. Como estaba confeccionado con un material duradero se guardaba todo el tiempo necesario; habitualmente lo conservaban durante el lapso estacional de labores agrícolas; lo dejaban oculto en el campo de cultivo; si el material es de buena calidad, sólo se lo desecha cuando está muy gastado. Su finalidad agrícola está indicada, específicamente, “para la siembra”, con él se preparaba el hoyo donde se colocaban las semillas.

Una vez que fueron a los ingenios azucareros pudieron obtener pedazos de hierros, con los que mediante el concurso de herberos criollos hacían preparar objetos semejando al palo cavador. Pudo observarse un ejemplar en uso; éste consiste en una varilla metálica de algo más de 1 m de longitud que tiene en su extremo activo una punta biselada; se llama **ye’lhek to:lak#ye’nax** (= hierro). Por referencia, sabemos que varias personas lo poseen en la actualidad. Hoy día la “pala” de punta angosta de origen industrializado es la que suple al útil predecesor.

Los tobas usaban la clava o palo-cavador, como implemento de caza o recolección; al menos hasta donde pudo reconstruirse su utilería en el pasado, no lo habrían tenido entre su instrumental agrícola.

Palo gancho

(t.p.) **ke’de#**; (w.) **‘kek, ‘gek**

El uso principal de este útil se da en las labores de recolección (véase el capítulo

respectivo). Pero en algunas situaciones del quehacer agrícola también es aplicado por ambos grupos étnicos. Así, para arrancar ciertos frutos como los de las “calabazas”, “zapallos” y “ancos”. Los wichí cuentan, además, que cuando las guías de los “ancos” se trepan suelen bajarlas al piso, estirándolas con el gancho.

El hierro y las herramientas

Con la actual generación ya no es posible trazar una semblanza del instrumental previo al acceso a metales, sobre todo cómo construían aquellos que empleaban en tiempos pasados, como son la clava o la pala de madera. Aunque el metal era escaso a fines del siglo XIX e inicios del XX, les era posible obtener pedazos de hierros o chatarras en diversos sitios del Chaco. Este material era trabajado, pulido y era usado para improvisar objetos cortantes, como hachas, machetes o cuchillos²¹⁵. Las estancias temporarias en los ingenios del pedemonte andino fueron ocasión para proveerse de un modo regular de artículos metálicos. A partir de allí se inicia la lenta pero sin tregua modificación de las técnicas agrícolas hasta conducirnos a la mecanización de la labor. Para designar los útiles nuevos se aplican los nombres en español, u otros ideados por la gente. Así, el “rastrillo” se nombra con esta designación, pero los tobas también lo nombran **‘wewe ‘lo#o** (basura = **‘wewe**; **‘lo#o** = instrumento, elemento)²¹⁶ (Cuadro 6).

TERRENOS DE CULTIVO

(t.p.) **na’naGana’qa#a, na’naGanaGa’ki**; (w.) **to:qos’wet**

Antiguamente los terrenos de cultivo estaban desprovistos del “cerco”, es decir, de la valla de ramas y troncos que sirve para protegerlos del ganado. Además, en aquellos

²¹⁵ Podemos recordar el uso de estos metales para mejorar sus armas, por ejemplo para puntas de flechas y lanzas.

²¹⁶ Un anciano y acreditado informante wichí evocó un rudimentario arado que era usado en su comunidad. Sin embargo, este instrumento sería un evidente préstamo de los criollos. En efecto, Castañeda Vega (1920: 53) observó en la Colonia Buenaventura el empleo de este útil entre los criollos lugareños: “Los pobladores emplean todavía como único artefacto agrícola para roturar o sembrar, el arado primitivo de palo, tirado por bueyes”. En este informe, el mencionado autor proporciona una fotografía en la que se observa a un hombre aplicando el artefacto (l.c., 18). Rocca (1964/ 65) describe los arados de palo en Argentina y afirma que este instrumento agrícola era totalmente desconocido en América antes de la Conquista.

Cuadro 6.- Nomenclatura de algunos implementos vinculados con la agricultura

tiempos carecían de utensilios eficientes como para realizar una tarea de este tipo.

Para la elección del terreno los antiguos tobas buscaban un lugar donde los yuyos que no soportan el sol crecieran bien y estuvieran siempre verdes; allí se podía probar. Se buscaba un sitio donde no calara el sol, de manera que no brote amarilla la plantita. Se observa que el suelo sea húmedo; la tierra tiene que ser blanda porque si es dura mata la planta; germina bien pero despues el suelo la "aprieta" y la quema. Debe ser un poco negra y no debe ser salada. Los antiguos tomaban una muestra, la llevaban a la boca y a la lengua para probarla. Esta clase de suelo salado llaman 'he:yak lol'gek, (tierra salada para los animales, barrero). Si de la prueba se concluye que el suelo es salado, pero que tiene hú:saj o textura "grasienta", éste es un sitio ideal. A este suelo le llaman a'lewa nichí'wek (nichí'wek = grasiento). Un suelo para sembrar se da en un monte alto, con abundante nojarasca, o en los bordes de una laguna o cauce, pero siempre tiene que ser en el monte. No es bueno para sembrar el suelo tipo "plazuela", es decir, un suelo duro, compacto, pisoteado.

Un sitio ideal para las expectativas del agricultor toba es la parte aledaña a un río luego de bajar la creciente. Este es un sitio particularmente húmedo, sin árboles; hay

plantas arbustivas de "bobo" (*Baccharis salicifolia*), que no se necesita destronar, se pueden arrancar a mano. Es el mejor sitio para sembrar; las "sandías" salen hermosas, comentan con entusiasmo. En casos de presencia de árboles, éstos se quemaban en tiempos pasados puesto que no se contaba con herramientas como para voltearlos. Otra opinión sobre las excelencias de un terreno de siembra posible nos indica: "Busca una tierra más blanda que se llama 'we#em; allí hay pastos y yuyos, que son sacados y quemados. Una plazuela, dura, no sirve. En la lomada, 'we#em, de tierra blanda, de tipo lomada, crece bien la planta. Para usar el sitio se busca un lugar sin árboles, un lugar abierto, con pocos árboles, como no tenían (herramientas) cómo echar". En efecto, un buen sitio para construir el cerco es el denominado 'we#em; es un terreno alto y con monte grande; otro tipo de lugar también bueno, es una parte baja y con características de campo, llamado pagea'Ga 'lege; le corresponde un monte ralo. El 'we#em es un lugar donde el agua se infiltra; los arenales y suelos donde se escurre el agua no sirven. En general, las enseñanzas de los antiguos tobas aún siguen observándose entre la gente nueva, agregándose a ellas las innovaciones tecnológicas de nuestros días.

Para la elección del terreno el agricultor wichí se fija, busca un suelo blando, negro,

Criollo
tractor
camión
arado
rastra
azada
machete
hacha
cuchillo
escoba
rastrillo

busca
tractor
camión
arado
rastra
azada
machete
hacha
cuchillo
escoba
rastrillo

busca
tractor
camión
arado
rastra
azada
machete
hacha
cuchillo
escoba
rastrillo

grisáceo o negruzco; cava y ve si la tonalidad negra llega hasta adentro. Si la tierra es blanca, seca y dura no la ocupan; en este suelo se considera que no se crían los cultivos. No se cultivaba (tampoco ahora) en campos o sitios abiertos; se busca un monte o bosque ralo, donde haya sombra; no se hacía un desmonte. Un monte bajo, seco y degradado, que no implique el esfuerzo del desmonte, es también aprovechado prendiéndole fuego.

Según cuentan los ancianos, en tiempos pasados, cuando prevalecían los campos y las leñosas no estaban tan difundidas, la preparación del terreno era relativamente fácil. Además, como no había ganado, no eran necesarios los cercos. Así pues, simplemente se sembraba y se dejaba que la plantación fuera desarrollándose. Entre tanto, ellos iban a “rebuscarse”, es decir, a cazar, melear y coleccionar. Volvían cuando los frutos ya estaban desarrollándose; entonces se asentaban en el sitio y esperaban el tiempo de cosechas, prodigándole cuidados al sembradío.

Pero el lugar predilecto para sembrar, subrayan los wichí es también un terreno anegadizo (ciénego, bañadero), con suelos negros, oscuros (**höh'nat to:kya'lax**; **höh'nat to:chya'lax**). En estos lugares aunque haya sol, la humedad del suelo persiste. Entre las comunidades vegetales tentadoras para ubicar un cerco están los bosquecillos de galería o de paleocauces que forman los “duraznillares” (*Ruprechtia triflora*) y “talares” (*Celtis spinosa*), que durante la primavera y el verano tienen hojas y aseguran sombra. Todavía en los últimos años, y aún en la actualidad, la gente de Pescado Negro siembra cerca del bañado.

Los suelos salados, llamados **höh'nat no'suy**; mientras que los suelos de tierra dura, “plazuela”, reciben la denominación **t#e:ne'tax**. Ninguno de los dos son acreditados para las labores agrícolas. Los wichí no reconocen pruebas gustativas, según la modalidad toba reseñada.

En los tiempos actuales, el fuego se usa con asiduidad entre ellos, sobre todo para sembrar en un “chaguaral”, es decir, en una comunidad de *Bromelia serra*; generalmente constituye el estrato herbáceo de bosques

de galería o terrenos anegadizos, lomadas, “bordos” (taludes). No es así el sitio donde crece el otro “chaguar” (**ki'cax**, *Bromelia hieronymi*), que frecuenta suelos duros y resecos. Cuando se halla un chaguaral seco, se le prende fuego, se consume muy rápido y da, además, menos trabajo. Este suelo blando es altamente conceptualizado para un “cerco”; en él la humedad es duradera ya que absorbe el agua de las lluvias y mantiene el suelo impregnado. Recibe el nombre **höh'nat hü:'lu**. También se lo suele nombrar **hü:lu'tax** a este suelo arenoso, excelente para el cultivo de “batatas”.

Los “duraznillares” y “paloblancales” (comunidades de “palo blanco”, *Calycophyllum multiflorum*, Rubiaceae), son sitios anegadizos, que poseen buenos suelos agrícolas y destacable humedad. Antiguamente, pese a sus excelencias, no eran objeto del laboreo por la carencia de implementos. Hoy en día, contando con hachas y otros medios para desmontar, estos sitios son cotizados. Simplemente se buscan porciones de estas comunidades vegetales que estén un tanto ralas y allí se procede a formar el huerto. Mencionan que también se les prende fuego. En tiempos actuales, los huertos formados allí van circundados de sus buenos “cercos”.

Cuando ya salen las plantas –de cualquier tipo– se dice **to:'qa to:'lhes** a cada uno de ellos dicen **an'ku to:'lhes**, **san'lia to:'lhes**, etc., a fin de individualizarlos debidamente.

PREPARACIÓN DEL TERRENO

Los tobas no tenían la costumbre de quemar el terreno destinado para la siembra. Aunque usaron el fuego, éste servía sólo para quemar árboles, arbustos o ramas molestas, que se cortaban y se amontonaban al costado para hacer con ellos una hoguera. Todavía hoy es esta la modalidad usada en los huertos familiares. Cuando en el hábitat tradicional prevalecían los campos, realizaban una limpieza que consistía en sacar las hierbas; éstas se amontonaban en algún sitio y luego la quemaban. Los informantes más ancianos son claros para diferenciar su modalidad de quemar de la roza. Pero hay que señalar que también algunos árboles en pie suelen quemarse. El rozado, tal cual lo co-

nocemos, a pesar de serles familiar por verlo en uso entre los wichí, ellos no lo practicaron. Entre los tobas hay tendencia que recaiga el trabajo agrícola en los hombres mayores. Aún hoy vemos señores de edad avanzada, pero que conservan su potencia física, dedicarse con ahínco a los sembradíos. Se recuerda que en otros tiempos las mujeres participaban activamente en estas labores. Los hijos jóvenes a veces ayudaban y así se adiestraban en estas tareas. A algunos jóvenes de hoy les gusta el trabajo en la chacra; entonces se dedican a ella; pero la mayoría de ellos prefieren actividades más duras como son la caza, la pesca o el meleo, como fue en el pasado, o bien se dedican a los trabajos propios de la sociedad criolla.

Los wichí sí recurrían a la quemazón de montes previamente elegidos; éstos eran de preferencia aquellos con un sotobosque de bromeliáceas. Debido a la falta de herramientas, antiguamente era impracticable el desmonte. En esta etnia, la labor agrícola también es actualmente desempeñada por hombres “viejos” aunque a veces les acompañan en el trabajo sus esposas, ya que “también va la viejita para que ella pueda comer”. Tampoco entre ellos es una tarea en la que se involucre el joven, dado que su fuerza la destina en las otras actividades: caza, pesca, meleo.

Elegido el terreno, el wichí lo prepara. Esta labor la realiza habitualmente pasado el mes de julio, luego que las heladas hayan secado parte de la vegetación. Le prende fuego y se quema el matorral lo mismo que algunos árboles. Según el entusiasta comentarista de un agricultor: “cuando quema es igual que cuando arado”. Hecho este paso deja el terreno y espera que caigan las primeras lluvias. Así, llega el período de frecuentes precipitaciones, a veces desde fines de primavera. El agricultor ve que el agua penetra e impregna hasta una buena profundidad; pero se fija también si las raíces de las plantas están secas y aún no la absorbe. Así, cuando esté conforme con las cualidades del terreno y su humedad, se dedica a la labor de siembra: cava el hoyo y planta las semillas y espera nuevas lluvias para que germinen y crezcan. Días después de la siembra, ve los brotes y queda satisfecho por

la calidad de la tierra; las plantas crecen bien y rápido. Saben que este terreno solo dará provecho por un año: “y un año se cambió porque la tierra está dura, porque se quemó, tierra ya no sirve”, nos comenta un informante. Si el terreno elegido se anega con las crecientes, lo que se dice un “bañadero”, no es necesario quemarlo; simplemente lo limpian. Ese suelo es muy blando, húmedo y fértil. Allí se dan excelentes huertos.

Una vez que las plantas brotan, el agricultor deja su plantación y no la controla más. Como en tres semanas vuelve a ella, y así cada tanto la inspecciona. Cuando llueve y crecen los yuyos, los arrancan de raíz, a mano.

Entre los tobas, luego de las lluvias, generalmente al día siguiente, el agricultor cava 15-20 cm para ver si el suelo está húmedo; si el agua ha llegado a más o menos 25 cm de profundidad ya se puede sembrar. Si sólo está mojado en la superficie, aún no se da la condición óptima. Se espera que el agua llegue hasta la capa subterránea que siempre está húmeda. Si tal hecho ocurre se puede sembrar, de lo contrario se espera otra precipitación. La siembra la realiza el hombre; es quien se ocupa también de la carpida. La participación femenina no era excluyente en el pasado. Cuando sus otras labores les permitían ellas carpían, removían el suelo, sembraban, sacaban yuyos.

Entre los wichí, como señalamos antes, era un hombre mayor el que se ocupaba de los sembradíos, y aún hoy es así. La información que sigue es indicativa: “la gente joven parece (que) tiene otro pensamiento, no piensa en sembrar; anda, camina, se van”. Queda claro que la juventud juega otros roles en su sociedad, en consonancia con su capacidad y fuerza productiva: caza, pesca, meleo en el rubro del trabajo tradicional. Con el cambio cultural se agregaron el de mano de obra en ingenios, bracero, postero, etc. Pero el hombre que siembra no es un anciano imposibilitado; es “un hombre que no es muy viejo, sino es para que pueda trabajar todavía”. La mujer a veces se ocupa también de la siembra a modo de ayuda; su rol en el ciclo agrícola es la cosecha; no participa habitualmente de carpidas o limpiezas.

CERCOS

(t.p.) **ko:pa'dit**; (w.) **to:la'xwe(w)k**

Cuando el indígena de ambos grupos étnicos halla un terreno apto para la siembra, corta troncos y postes y los coloca alrededor de la parcela elegida. Hace hoyos, donde planta los palos y arma una empalizada. Luego transporta una enorme masa de ramas, generalmente espinosas, con las cuales da forma al “cerco”. Con la presencia del ganado en la zona se implantan en la región los más voraces predadores de los sembradíos: cerdos, chivas, burros, caballos, y sobre todo, el vacuno (Fig. 22 E).

Las personas mayores, que habitualmente se ocupan de las labores agrícolas, piden a sus hijos jóvenes ayuda para esta tarea que demanda un esfuerzo especial. Se cortan troncos y ramas fuertes y duras para armar la empalizada, y hay que llevarlas y colocarlas. Hijos y nietos colaboran en esto.

SIEMBRA

(t.p.) **nana'Gana'Gak**²¹⁷, (w.) **to:'qos**²¹⁸

Entre los wichí las tareas agrícolas eran en general oficio del hombre, pero en esta etapa de siembra la mujer colaboraba; su trabajo consistía en cavar con el palo. De esta manera ella se aseguraba cantidad y variedad de cosecha; pero no se ocupaba del mantenimiento ni limpieza del sembradío (**to:'qos'wet**). Volvía sólo para la cosecha.

Otras informaciones refieren que la tarea consistía en realizar todas las labores de siembra de manera compartida. Es decir, ambos hacían el hoyo, colocaban la semilla y la enterraban con los pies o manos.

El huerto, circundado por la valla de ramas, se dividía en dos sectores para la siembra: en uno trabajaba la mujer, en otro el varón. De esta manera pronto acababan las labores. Este patrón de distribución de tareas, con la participación de ambos, persiste hasta el presente.

La siembra de los wichí tradicionalmente no respondía a un esquema predeterminado; en general las plantas se mezclaban unas con

otras desordenadamente. Siembran aparte los “porongos”, eliminándose así, según dicen, la posibilidad de confusiones puesto que los frutos verdes se asemejan a los “zapallos”. Otros desestiman esta precaución, pues resaltan que las dos especies son bien conocidas y distinguibles. Lo plantan también dentro del cerco, pero a un costado, aparte, cerca de un árbol, de modo que se trepe a él. Cuando los frutos están bien maduros se extraen las semillas, las cuales se conservan para posteriores plantaciones.

En general, pese a que en el mismo huerto se cultivan casi todos los productos, hay una cierta sectorización del espacio; así, se siembra un manchón de “maíz”, otro de “zapallo”, otro de “anco”, otro de “sandía” o de “melón”. El “anco” o la “sandía” pueden ir juntos con el “maíz” sin que se perjudiquen mutuamente; particularmente se asocian la “sandía” con el “maíz”, que dicen “son como hermano”; si colocan juntos el “maíz” y “zapallo”, éste lo ahoga. La “bata-ta” suele colocarse en un huerto aparte, alejado a la casa, o en un sector bien aislado del sembradío grande.

El “tabaco”, si se plantaba, siempre era en poca cantidad (2-3 plantas). Se sembraba en un costado aparte; si se pretendía una cosecha de mayor monta se preparaba un huerto especial en otro sitio, para tenerlo como único artículo. Este cerco estaba habitualmente oculto en el monte, emplazado a unos 200 m del principal.

Para sembrar, los tobas antiguos cavaban un hoyo con la pala o eventualmente con el palo cavador; no hacían surcos. Los pocitos eran de aproximadamente 15 cm de profundidad, y los hacían con cerca de 50 cm de distancia unos de otros. En cada pocito se ponían tres o cuatro semillas de “maíz”, “zapallo” o “anco”, de manera de no desperdiciarlas. Todo el sembradío tenía una disposición desordenada y este patrón -en líneas generales- aún se sigue. En efecto, se coloca un manchón de “sandías”, otro de “melón”; allá “zapallos”, aquí “calabazas”. Según parte de las noticias, las mujeres no se aplicaban a la siembra; ellas buscaban los alimentos mediante la colecta, mientras los

²¹⁷ yo siembro = **hana'Gan**; él siembra = **dana'Gan**

²¹⁸ yo siembro = **ni'tat'k#yo**

varones se dedicaban al huerto. Sin embargo, esto se revirtió en la actualidad, prestando ella su ayuda.

SEMILLAS

(c.) semilla; (t.p.) **pe'ta**; (w.) **'lhuy** (genérico), **'mak#lhuy**

Los wichí evocan que en tiempos pasados una parte de la cosecha era guardada como semilla para la próxima siembra. Éstas eran desecadas convenientemente y luego se las introducía en grandes botijos o en porongos destinados para este fin²¹⁹. Las semillas respectivas se nombran: **an'ko 'lhuy** (del “anco”), **san'lia 'lhuy** (de la “sandía”), **si'put 'lhuy** (del “maíz”), etc. Según algunas informaciones, antes se guardaban espolvoreadas con un poco de ceniza; seguramente lo hacían para protegerlas de insectos. No obstante, no pudo aclarársenos cuál sería su función: “para que salga lindo”, fue la explicación. Habitualmente cada clase de semilla va sola, pero en otros casos se pueden mezclar, como ocurre con las del “zapallo” y el “anco”. Las semillas del “tabaco” también se guardaban puntillosamente, envueltas con hojas, y puesto el lío dentro de una bolsita hecha de cuero de “yulo” (**pu'cax wut#ox=** cuero de yulo)²²⁰. Tanto los botijos como las calabazas iban bien resguardados con taponés de madera, que eran confeccionados con trozos del tallo de “yuchán” u otra madera adecuada.

Parte de la plantación de “batata” la dejan como “semilla”; una vez que el frío y la sequía mató la parte aérea, la retiran y dejan en reposo la parte subterránea hasta la época de lluvias; allí manipulan las raíces con brotes y las plantan de nuevo.

Los granos de “maíz” también se guardaban en los recipientes mencionados, o bien, se conservaban los marlos completos cubiertos de chala, en forma de manojos que eran suspendidos del techo de sus viviendas o dentro del troje. Se indica que las semillas conservadas de la última manera era la modalidad de guardar en tiempos de estabilidad o sedentarismo, cuando paraban en sus vi-

viendas. Pero en caso de abandonar el case-río, los desgranaban, cargaban en botijos y los enterraban en el emplazamiento de la vivienda; según estas informaciones no las guardaban en los trojes. Según pudo verse durante esta investigación, hoy en día la manera de conservar las semillas para futuras plantaciones es colgando los marlos dentro de las casas.

Hoy en día contar con semillas para cultivar es complicado para la gente; algunos las tienen, pero la mayoría carece de ellas. Uno de los argumentos para justificar por qué carecen de sembrados, es por la falta de semillas. Pero una persona emprendedora conoce diversas formas de hacerse de ellas: se pide a algún pariente o vecino que la tenga, se compra del pueblo o de los blancos, o bien se consigue a través de misioneros, planes de ayuda estatal o no gubernamental, agencias filantrópicas, etc. Suele ocurrir que las semillas son depredadas por los roedores, o bien se pierden en siembras que por falta de lluvia se desperdician y así finalmente se agotan.

Los tobas refieren datos muy parecidos a los wichí; en tiempos pasados ellos reservaban parte de la fructificación para semillas. Dejaban madurar en la planta los mejores frutos hasta antes que se secaran. Los cosechaban y desecaban las semillas; éstas se cargaban en calabazas, botijos o tinajas, agregándole un poco de ceniza espolvoreada como insecticida. Cerraban el recipiente con un tapón de madera, no lo sellaban con ceras. Las semillas iban habitualmente solas, sin mezclar especies distintas. Los granos de “maíz” también se guardaban así, o bien las mazorcas iban colgadas del techo o puestas en bolsas viejas. Las semillas de “tabaco” también eran conservadas, aunque ahora ya no las tienen.

CUIDADOS

En tiempos anteriores a la presencia de ganado, los wichí recuerdan que el terreno apto era limpiado, desmalezado y luego de las lluvias sembraban sin necesidad de esfor-

²¹⁹ Estos recipientes para guardar se llaman en toba **pe'talaet**; **pe'talaet o'wete** si está preparado con una “calabaza”.

²²⁰ “yulo” es el nombre criollo de la cigüeña *Jabiru mycteria*, Ciconiidae.

zarse en la preparación del “cerco”. Hecha la siembra y con las plantas en crecimiento, el wichí antiguo se preocupaba de desmalezar el terreno a mano. Si la maleza²²¹ era resistente, esperaba que las lluvias ablandaran el suelo y así puedan quitarse mediante tirones. Como en los viejos tiempos, hoy día desmalezan también pero con la ayuda de palas o azadas. A medida que crece la planta el agricultor limpia el terreno, pues de lo contrario “no sale linda la fruta”. La mujer no ayuda en el trabajo de carpidas, limpieza y mantenimiento del terreno. Parece, no obstante, que antiguamente ella tenía mayor participación en esta tarea de extracción de malezas a juzgar por los comentarios obtenidos. El léxico comprometido en estas actividades es como sigue: **to:yu’wax’pe** (podado), **to:yu’wax ki’jwi** (carpida), **to:luh’xek** (limpieza, en general).

Para que la planta quede bien, crezca y pueda dar frutos, los tobas ponen especial cuidado en la limpieza; “queda fiero (mal) cuando deja el yuyo en medio de las plantas” sentencia una anciana. El hombre no abandona el terreno de cultivo en esta etapa; va a controlar si hay gusanos, plagas u otros inconvenientes. Según los datos reunidos la mujer toba participaba de una forma activa en la limpieza y cuidado del huerto. Las labores de limpieza y acondicionamiento del terreno se expresa en su lengua con la voz **na’hegeana’Gat**; su significado es amplio, pero básicamente implica la limpieza o laboreo con un tractor o herramientas por parte de una o más personas.

Los yuyos o malezas, constituidos por hierbas o plantas pequeñas que están en el huerto se nombran **leho’yeñi** o **laho’yeñi**. Si las plantas son más grandes y conforman un yuyal, éste se nombra **nelo’chie**.

En tiempos actuales el mayor cuidado que toman los agricultores de ambos grupos étnicos es precaverse de los perjuicios que causan los distintos tipos de ganado. Continuamente están revisándose también los portillos hechos por los animales, los cuales son cerrados con ramas. Esta tarea se efectúa siempre, cada tarde.

El aprovechamiento de los terrenos de cultivo es breve pues pronto se empobrecen,

particularmente los que se preparan en los montes no anegadizos. Éstos se utilizan una o dos veces y luego se prepara otro; eligen un buen lugar que reúna las condiciones de aptitud y mudan de sitio. Los wichí, que prendían fuego para preparar sus terrenos de siembra, sabían que no se aprovechan durante más de dos ciclos un huerto así preparado. Cuando ven que la planta germinada tiene un color amarillento, se marchita o se quema con facilidad por el sol, buscan otro sitio y allí inician un huerto nuevo en el próximo período.

CICLOS AGRÍCOLAS

Un tratamiento detallado de este asunto se da en el capítulo **Ciclo anual** al cual remitimos para una comprensión completa de la problemática. Sin embargo, aquí se da un breve resumen de lo vinculado con la agricultura. Con respecto a los sembradíos, la información toba nos indica que no se supedita a signos o anuncios, tales como cantos o gritos de animales. El agricultor calcula, tomando en consideración ciclos lunares; también baja una y otra vez a sus lotes para observar y controlar las características del terreno.

Si el toba siembra en terrenos anegadizos lo hace en agosto; entonces cosecha hasta noviembre o diciembre. Después descansa, se junta “algarrobo” y otros frutos de verano. Y otra vez empieza a sembrar en enero o febrero. En **‘kap** (otoño) tiene otra vez frutos, que se cosechan hasta casi invierno. Siembran dos veces por año. Siempre siembran “maíz”, “sandía”, “melón”, “anco” y “zapallo”; los mismos artículos en agosto y en enero. El “poroto” se siembra generalmente en **no’laGa** (verano con lluvia) porque necesita de agua, “es flojo para la sequía” aseguran. También se lo puede plantar en agosto en un bañadero, en una parte húmeda.

Las bandas tobas que vivían cerca del río sembraban en terrenos anegadizos carentes de árboles cuando bajaban las crecientes: “siembran en **naqaBia’Ga** (invierno) y ellos esperan hasta que llueva, hasta **no’laGa** (verano)”.

²²¹ yuyo, maleza = **hã#lo wu’ley**, **hã#lo t#o’lhey**.

Cuando se iniciaban las crecientes, y con ellas el tiempo de lluvias, los sembradíos se preparaban en los terrenos altos, que no se anegaban. Este lapso sucede habitualmente en enero, época de sembrar “maíz”, “zapallo”, “anco”, “melón”, “batata” y -especialmente- “poroto”; “sandía” no pues los frutos no alcanzan buen desarrollo. Este esquema se repite aún en nuestros días. Se dan dos ciclos vinculados con las ofertas hídricas. En invierno-primavera las labores se dan en el bañado, ya que en mayo-junio descenden las aguas, y en verano-otoño en los montes o terrenos altos. Los últimos, siempre tienen perspectivas inciertas pues las lluvias son imprevisibles. En años recientes, observamos cultivos completamente destruidos debido al calor y las sequías. Cuando las plantas están muy afectadas ya no les prodigan cuidados, menos aún regarlas, pues consideran que empeora la situación y las mata.

El ciclo agrícola de los wichí es muy similar al de los tobas por lo que nos eximimos de repetirlo con detalle. Cuentan que en tiempos del río Pilcomayo se utilizaban las zonas anegadizas (playa, isla), una vez que las aguas se retiraran. Las siembras se realizaban hacia mediados de julio, de modo que hubiera cosecha antes de las crecientes estivales. Sobre el cuidado de estos sembradíos, un informante nos cuenta claramente: “ese es más fácil, nada más que limpiar un poco, para sembrar; no es tan monte, yuyo nomás es lo que se limpia, por ejemplo el “bobo” (*Tessaria integrifolia*). Es una isla, playa, no tenía monte. Así ese le buscaba para sembrar. No hace falta que llueva, porque está húmeda la tierra. Hay frío, pero ya está pasando en el mes de julio”. En este sitio la siembra era un tanto restringida por el efecto devastador de las crecientes. Debían ser artículos de rápido crecimiento y producción. Se contabilizan “maíz”, “melón”, “sandía”, “zapallos de tronco” y un poco de “anco”. Se cosechaba antes de las avenidas de diciembre o enero.

También se busca cuidadosamente un sitio adecuado lejos de los humedales; en invierno se voltean los árboles (desmonte)

de manera que estén secas las ramas cuando lleguen los días de viento norte en septiembre-octubre. Cuando este desmonte esté bien seco se prende fuego, y “está limpio, espera que llueva para sembrar”. Las lluvias son completamente inseguras y el éxito de las cosechas depende de su frecuencia. Las más de las veces, todo se seca. Para que prospere un huerto deben ser frecuentes las precipitaciones -cada semana, o cada dos semanas- si no el calor y la sequía pierde el sembradío. Son las cucurbitáceas las que se resienten más por la sequía y el sol ardiente. Los cercos actuales, cerca de las aldeas wichí, responden al tipo de huerto de monte.

COSECHA

(t.p.) **napogeaGana’Gak, napogean’a’Gak**²²²;
(w.) **tilah’ni**²²³

Entre los tobas, cuando están crecidas las plantaciones, el agricultor siempre va al cerco y observa sus plantas; ve crecer los frutos y nota cuánto tardará para que estén maduros. Al volver comenta a su mujer: “ya va estar en un mes”; vuelve otro día y prueba con un cuchillo y ve si los frutos ya están listos. Antiguamente, parece que la cosecha realizaba principalmente la mujer. El hombre indicaba los productos en sazón y apuraba las colectas de modo que no se pasaran. La esposa avisaba a sus parientas para que se acercaran al huerto. Allí ellas reunían montones de cada clase de producto. Los nombres que reciben los artículos ya cosechados son **naqa’te** o **napo’ke**; de estas pilas retiraban las convidadas lo que entrara en sus bolsas y según lo pudieran cargar en peso. Lo que restaba en el piso era para el dueño, quien lo destinaba para el consumo inmediato; si hubiera excedente era para entorjar. Aquello que se guardaba servía, una parte para el consumo y otra para semilla. Entre los tobas la cosecha era tradicionalmente tarea de mujeres. La intervención del hombre en este asunto era poca. En la actualidad, los sembradíos grandes, con un enfoque comercial de la producción, hace que el hombre tenga un mayor protagonismo. Él observa las mejores frutas y aparta las que

²²² yo cosecho = **hapogea’Gan** (si se cosecha algodón por ejemplo), **’haqata’Gan** (si se cosecha frutos).

²²³ yo cosecho = **nilah’ni**

no están tan buenas. Lo mejor es para la venta, para llevar al pueblo, los otros son para autoconsumo o para obsequiar. Estos regalos los da cuando alguien viene de visita, llega a la casa; no es que él va a casa de los vecinos y se los lleva, aclaran estos agricultores. Se evocan, sin embargo, las buenas costumbres de antaño: “Pero lo más bien que hacían los antiguos, es hombre que invita y cuando termina su cosecha, el otro también hace con su cercado y lo habla (le invita), esa es la costumbre” (C. T.P. 10: 30).

Actualmente, entre los tobas cosechan tanto el hombre como la mujer. Pero las pautas tradicionales se han perdido. Transcribimos la elocuente descripción de un joven: “Pero ya no hace como antes, ya no llama los vecinos o la familia. Ya es que se da cuenta que las frutas tiene su ganancia, eso dan cuenta los nuevos, como hay ciudad y van a vender a Juárez, viene la platita. Los nuevos no (obsequia), yo compro y me cuesta, no puedo llamar a otro, no es como hacía antes. Pero ahora no hay regalo. El (bolichero, almacenero) no me va regalar, ni un pedazo de pan, eso ya sabemos, y así, yo no regalo tampoco. Nadie te regala ahora una cosa” (C. T.P. 10: 30-31).

Entre los wichí cuando los frutos están maduros, el dueño da aviso a su esposa y juntos convidan a familiares a fin de repartir lo producido. Van hombres y mujeres acompañados de sus hijos, cada uno llevando su bolsa de acarreo, que la llenan a discreción. El dueño les dice saque lo que le guste, lo que necesita; la única indicación que se da es que no arranquen lo inmaduro. De todas maneras, estas cosechas no son en exceso pues el peso de carga es grande. Los primeros frutos en madurar son los reservados para semilla; el resto da y convida a parientes y vecinos. El dueño invita y dice que se lleven los maduros pero que dejen los tiernos; de esta manera por varias semanas tendrá provisiones en sazón. El “zapallo”, cuando maduro, pronto se reparte y se usa, pues de no hacerlo así se pierde. Cuando la mujer trae “yicadas” (bolsas de acarreo llenas) de frutos, los obsequia también a parientes, visitas y vecinos sin que el hombre intervenga; lo traído por ella “es suyo”. El marido dice: “Así que yo no (me) puedo

meter, (es de) ella lo que trae del cerco y les convida así” (C. Ma. 3: 62-63).

La distribución, más allá del círculo familiar o de relaciones, aparentemente, se extendía en tiempos etnográficos a cualquiera que se aproximaba con intención de obtener el producto: “No es que sólo sobrino, o pariente, si no al que viene nomás le regala (-), si tenemos algo le damos nomás a cualquiera” (C. Ma. 3: 62-63). Es decir, a una persona ajena al círculo familiar que se aproximaba de visita, siempre se le obsequiaba. Estas personas ajenas, o no emparentadas, eran obsequiadas pero no convidadas para la cosecha.

La explotación del producto entre los wichí se da del siguiente modo: se toma un sector y allí se efectúa la primera colecta; al terminar ésta, se vuelve y se efectúa en otro sector y así sucesivamente. También, en una plantación se destina toda una parte para el intercambio u obsequio, siendo el resto para el dueño y su círculo inmediato, para su consumo y para entrojarse (Fig. 22 C).

Actualmente, entre los wichí muy jóvenes, rondando la veintena (tanto varones como mozas), siempre que haya incentivos externos se dedican a sembrar. Es decir, no rehuyen la tarea. Sin embargo, lo común es que jóvenes wichí no tengan sembrados, sólo los tienen hombres mayores y ancianos. No obstante, en algunas localidades en los últimos años, mediante planes hortícolas foráneos (vgr. Prohuerta del INTA) los jóvenes han implementado algunas plantaciones.

En la última década las cosechas fueron buenas y malas, fluctuación siempre dependiente de los aportes hídricos. Gran parte de los sembrados se echaron a perder por la falta de agua en algunos años (1994 y 1995 por ejemplo). En caso de buenas cosechas, los tobas especialmente, venden sus productos a camiones compradores que llegan a sus sitios, o bien ellos los llevan en tractores de la propia comunidad, de la comuna, del ICA u otra institución que les preste auxilio.

DISTRIBUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Partes de este tema tratamos en el ítem que antecede. La observación y la encuesta sobre la distribución de la producción resulta sumamente dificultosa porque siempre

afloran consideraciones afectivas que evocan los buenos tiempos de solidaridad del pasado. En cierta forma, se plantea la idea que “somos misma raza, si tenemos algo le damos no más a cualquiera” (C. Ma. 3: 62-63). Esta interpretación de los hechos surge a partir de sopesar los nuevos comportamientos, donde se insinúa -o se acentúa cada vez más- la idea de propiedad privada e individual. La observación personal, sin embargo, nos reveló como vigente el sentimiento solidario y la prestación de servicios en el marco de un determinado círculo de relaciones, no ya con la forma “damos no más a cualquiera”. El ámbito de interacciones se cerraría cada vez más, y estaría circunscripto a la parentela más inmediata. Los tobas recuerdan los viejos tiempos, cuando la mayoría tenía sembradíos y abundante producción. Todos gustaban de esta labor, por eso no había hurtos en los huertos. Hoy en día los robos son harto frecuentes y traen su cuota de desaliento, y por ende, una reticencia más a la ya poco gratificante práctica agrícola.

HUERTOS PERIDOMÉSTICOS

Seguramente como consecuencia de la sedentarización, tanto tobas como wichís, tienen cerca de sus casas diversas plantas cultivadas (Fig. 22 E). Esto es más notorio entre los tobas, quienes, a veces las tienen muy bien criadas. Se puede observar que los más esmerados son aquellos con mayor poder económico, quienes son, además, los que incorporaron de manera más visible los rasgos de comportamiento de los criollos. Estos pequeños huertos no tienen un nombre específico; de hecho, la existencia de “jardín” es descartable entre pueblos seminómades y por tanto no hay un nombre para denominarlo. Sin embargo, los tobas, para referirse a esto dicen **kopa'dit qoqo'te** (lit. = vallado pequeño).

Las plantas que tienen cultivadas son: a) **medicinales**: “burro” (*Aloysia polystachia*), “cedrón” (*Cymbopogon citratus*), ambos ampliamente usados en la medicina folk chaqueña como digestivo, en té o mate; b) **decorativas**: diversos *Aloe* sp., *Agave* sp. traídos del pueblo. El mismo rol juega una planta que es espontánea en otras partes del

Chaco, pero que acá se cultiva: *Ipomoea carnea* var. *fistulosa*; lo mismo, y además como sombra *Canavalia* sp., *Tecoma stans*; c) **árboles**: obtenidos de diversas procedencias, también de la Estación Biológica de Ing. G. N. Juárez. Algunos son frutales: “naranjas” y “pomelos” (**na:'da** en toba), “papaya” (*Carica papaya*), “chirimoya” (*Anona* sp.). Árboles de sombra: “ucalito” (*Eucalyptus* sp.), “paraíso” (*Melia azedarach*), *Pterogyne nitens*, *Grevillea* sp., “lapacho” (*Tabebuia impetiginosa*), *Leucaena leucocephala*.

Para dar una idea de estos jardines, vemos la encuesta que realizamos en casa de un vecino toba: 4 naranjas, 1 *Grevillea* sp., 1 “chirimoya” (*Annona* sp.), 1 mata de “maní” (*Arachis hypogaea*), 1 de “ají” de huerta, 1 “manzano”, 1 “mandarina”, 3 “porotos”. Circundando a la casa, 2 “lapachos” (*Tabebuia impetiginosa*), 2 “papayas” (*Carica papaya*), 1 “eucalipto” (*Eucalyptus* sp.), 1 “paraíso” (*Melia azedarach*).

Ciertas plantas autóctonas también son sembradas, criadas o protegidas si nacen espontáneamente. Tal es el caso de la “doca”, “chañar” y “algarrobo”, situación que tratamos en el capítulo **Plantas comestibles recolectadas**.

PLAGAS

Una expresión wichí para dar idea de “plaga” es **co:'toi ni'way 'napô**, que literalmente significa “que no deja crecer plantas”. Sin embargo, se nos aclaró que no hay una palabra equivalente a “plaga”. En toba se aplica una voz genérica: **na'pite'na**; cuando el depredador ya ataca el huerto se dice: **na'nek la'pite'na#**.

En el listado que se desarrolla seguidamente se incluyen los enemigos naturales que atacan a los sembradíos. Por cierto, el ganado vacuno introducido es el más dañino y destructivo; rompe vallas y cercos fuertes y bien confeccionados. Los otros animales de cría traídos por los criollos son igualmente temibles por su voracidad: chivas, ovejas y cerdos provocan desastres en los sembradíos nativos. Sin embargo, hay varios representantes de mamíferos y aves autóctonas que se destacan como nocivos. Éstos tuvie-

ron una notable incidencia en tiempos pasados y aún hoy la tienen. Los antiguos, antes de la elección del terreno se fijaban que no hubieran hormigueros o vizcacheras en las cercanías.

Cuando van a surgir las plantas el agricultor las cuida todo el día, porque de lo contrario las aves dañinas devastan la siembra. Si se descuidan y van un rato a la casa, no dejan nada para cuando él regresa. Por ello, un agricultor precavido cuida desde la mañana temprano su sembrado.

Entre los wichí se recuerda que construían un cobertizo para pasar el día vigilando; llevaban algo para comer y pasarse allí toda la jornada, desde temprano a la oración.

La entrada de cerdos o vacuno en el huerto es lo más perjudicial. Cuando los encuentran los corren, pero si estos animales atacan reiteradamente, el agricultor mata al intruso y se lo come. Este era el proceder del pasado, y algunos aún actúan de este modo. Es frecuente también que el agricultor afectado capture al animal, lo ate y avise al dueño. Si éste no le retribuye por el daño hecho, el horticultor sacrifica al animal como compensación. A raíz de esto hubo, y hay, problemas, denuncias y enemistades.

Seguidamente presentamos un conjunto de datos sobre las principales plagas que afectan en la zona. Se basa en las informaciones obtenidas de ambos grupos indígenas:

*Schistocerca americana*²²⁴

(c) langosta; (t.p.) **ko'heikioGoe 'to:maGadae** (rojas); **ko'heikioGoe pagea'Gae** (blanca, manchada); (w.) **'kyol kyot'nai** (rojas); **'kyol lesa:h'nax** (blanca o manchada), **'k#ywl**

Según las noticias tobas y wichís no había forma de combatir a las “langostas”. Una forma de protección servía para evitar la voracidad de las crías; para ello se cavaba una fosa alrededor de la chacra, donde caían. Estas crías las sacaban luego y las comían, según evocan los tobas. Estas canaletas tenían 30 x 50 cm de ancho y profundidad.

²²⁴ La serie completa de nombres, con sus variaciones fonéticas, se dan en el capítulo **Animales varios: Insectos**, en el ítem *Isectos, Acridiidae*.

²²⁵ No colectamos muestras de mariposas, razón por la que carecemos de su identidad.

Dos clases de “langostas” llegaban a la zona: una blanca u overa y otra roja. Según algunos datos también había una negra (**k#ywl k#yalax**). Para los sembrados la blanca es la peor porque le gusta comer los cultivos. La roja es de una voracidad aún mayor; come hasta el follaje de árboles: “algarrobo”, “chañares”, “palo santo”, etc. Los pela completamente y exfolia aún montes enteros.

Recuerdan también que las “langostas” llegaban a los cañaverales de los ingenios. Sin embargo, manifiestan que son plagas del pasado, que ya no llegan. Véase más datos sobre estos insectos en el capítulo **Animales varios**.

Hormigas cortadoras

Atta spp.

(t.p.) **pe'ho**; (w.) **siwa:h'nas**

Para combatir las tobas cavaban el hormiguero y extraían “la hija” (seguramente se trata de la reina y las larvas); según declaran los datos, en esa porción del hormiguero hay muchas larvas, siendo el procedimiento de lucha la quemazón de este conjunto. Se menciona también como único posible remedio (que no siempre da resultado nos acotan) colocar ceniza en el hormiguero.

Los wichí también sufrían la voracidad de las hormigas cortadoras que destruían las plantaciones; no tenían modo de controlarlas. El método enunciado por los tobas les era desconocido. La solución más práctica consistía en cambiar el huerto a otro lugar, donde no haya cerca un hormiguero.

*Mariposas*²²⁵

(c.) pilpinto; (t.p.) **pe'toGolo**; (w.) **kyw'kuk**

Los tobas y los wichí resaltan la voracidad de las larvas de ciertas “mariposas”; éstas corresponden a varias entidades de distintos colores: blancas, amarillas, con manchas atigradas. Los antiguos las combatían espolvoreando los frutos con cenizas;

este tratamiento se recuerda como efectivo. No es así la opinión respecto a los venenos que vienen de la ciudad, que aseguran son ineficaces. Los estadios del “pilpinto” que afectan a las plantas son **na’naya** (= gusano, larva) y **ko’che#l** (?), según refieren los tobas.

Mamíferos

Mazama spp.

(c.) corzuela; (t.p.) **tanagana’Ga**; (w.) **cu:’na**

Según los wichí este animal es “mañero” (ladrón) debido a que se come “maíces”, “ancos”, brotes de cultivos varios. Si el huerto está lindando con el monte, este animal llega. Los tobas lo mencionan como muy afectos a los “choclos”.

Galea musteloides

(c.) cuis; (t.p.) **wa’diñi**; (w.) **wi’yes**

Masca y/o come todo lo tierno: brotes y frutos, perjudica especialmente a las cucurbitáceas. Los tobas lo matan.

Silvilagus brasiliensis

(c.) liebre; (t.p.) **lede’ma**; (w.) **mo’yo**

No hay opiniones coincidentes sobre su papel como “plaga”. Según algunos datos devora brotes durante la noche; ataca sobre todo “maíces” y “anco”. Otros datos refieren que es molesto porque le gusta hacer su nido entre matas de plantas de “melón”; no los come pero afecta a las plantas. Según otros no es dañino.

Tayassu pecari

(c.) majano; (t.p.) **qo’dage**; (w.) **ni:’cax**

Según los wichí es una de las plagas más perjudiciales. Cavan y levantan de raíz todas las plantas. Actúan en tropel, por lo que devastan los sembrados. Se lo relaciona por lo destructivo con el cerdo casero.

Euphractus sexinctus

(c.) pichi; (t.p.) **’heñiet**; (w.) **hüenata’tax**

Atacante nocturno de los cultivos; tiene preferencia por el “maíz”.

Roedor no identificado

(c.) rata; (t.p.) **’chigona’Gae**; (w.) **a:’ma**

Según información toba, ataca los “maíces” fructificados, a los “ancos” y “zapallos”. Los wichí también la destacan como plaga para los frutos de cucurbitáceas.

Lagostomus maximus

(c.) vizcacha; (t.p.) **pi#yaGahek**; (m.) **ö:hno’lo**

Es temida por su voracidad. Ningún cultivar cercano prosperará. Come las hojas, los frutos tiernos y las guías de cucurbitáceas, dejando sólo los troncos. El “maíz” no come, pero lo voltea, roe la base de la planta, la que finalmente cae; si tiene frutos tiernos los come. Puede destruir un sembrado de “maíces” o de otros productos. No cae en trampas. Del grupo de las cucurbitáceas, sólo no come los del “porongo” porque su sabor es fuerte y desagradable, pero corta la planta y desparrama sus frutos. Este animal llega a los huertos si las vizcacheras están ubicadas cerca; si están alejadas no llegan.

Conepatus chinga

(c.) zorrino; (t.p.) **’koñiem**; (w.) **te:jwa’nax**

Los wichí relatan que escarba las semillas recién sembradas; también ataca los brotes. Los tobas lo consideran también dañino; refieren que come toda clase de frutas. Lo matan y lo tiran por ahí.

Aves

Saltator aurantirostris

(c.) pepitero; (t.p.) **’pi#icha’Ga**; (w.) **wex-chiese’tax**

Ataca semillas sembradas de “maíz”, “zapallo”, “anco” y “sandía”; también a plántulas, brotes, flores y frutos. La planta muere a raíz de estos ataques. Los tobas la combaten.

Brotegeris versicolorus

(c.) cata; (t.p.) **ki’lik**; (w.) **chiye’tax**, **chiechie’tax**

Come las frutas; es una plaga de los maizales. Ataca plántulas, hojas. Parte de los tobas dicen que no es “plaga”, pero sí señalan que ataca las semillas de “sorgo” y el “maíz”. Sus daños no serían tan importantes, por lo cual no la consideran “plaga”.

Columbina picui

(c.) torcacita; (t.p.) **nalona’Gat**; (w.) **kila’yi, chila’yi**

Según los wichí escarba las semillas sembradas y parece que las come. Los tobas no la consideran dañina.

Eudromia formosa

(c.) copetona; (t.p.) **dachi’mi**; (w.) **asna’tax**

Escarba las semillas sembradas; es dañina de plantaciones de “maíz”. Los tobas la matan, la consideran molesta.

Nothura maculosa

(c.) perdíz; (t.p.) **’sodache, ’so:dachi**; (w.) **as’nax**

Es también una plaga para los sembradíos, se la acomete ni bien se la ve.

Zenaida auriculata

(t.p.) **wo’chiep**; (w.) **si’pep**

Ataca brotes tiernos; come las semillas sembradas, las busca entre la arena “como si fueran gallinas”. Los tobas la persiguen. Los wichí no la consideran “plaga”, sostienen que no afecta a los sembradíos.

Turdus rufiventris

(c.) chalchalero; (t.p.) **wochila’la**; (w.) **’poq**

Perjudica los brotes.

Myiopsitta monachus

(c.) cata; (t.p.) **ki’lik**; (w.) **kye’kye, chie’ye**

Los wichí la recuerdan como voraz de maíces y choclos (frutos tiernos de “maíz”). Es muy difícil de cazar, por lo que acaba con la producción.

MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS

Trampas

Para combatir las aves que constituyen “plagas”, los tobas recurrían a las trampas denominadas **’ñik po’goqotagana’Gat** (véase en el capítulo **Caza**). Ésta consiste en el nudo corredizo sujeto a un tallo arqueado. También los wichí las usaban con este fin; el ave caía colgada del cuello o de las patas; en su idioma el nombre que lleva es **ukäwu’hi**.

Humaredas

Los wichí conocen una forma de combatir las “vizcachas” cuando éstas atacan los sembrados. La finalidad es asfixiarlas mediante humo. Para el efecto se tapan las aberturas de la madriguera, dejándose sólo una entrada libre. Ésta se cava un poco y se colocan leñas de “palosanto” o “bola verde”, que son conocidas por dar fuertes humaredas; se encienden los palos y se hace humear adentro. Cuando el fuego está grande se traen ramas con follaje verde y se cubre todo de modo que el humo no salga afuera de la madriguera. Cuando el fuego dió suficiente humo, la boca donde está puesto también se tapa y así se deja de modo que la cueva resulte asfixiante. A raíz de esto mueren todas las “vizcachas”; días después van y ven que salen muchas moscas de la vizcachera. Este método pretende exterminar a los animales; no sirve para cazarlos puesto que no salen. Todos sucumben adentro, asfixiados. Este método no sería efectivo en todos los casos; algunos informantes refieren que al tiempo, de nuevo las “vizcachas” están atacando con todo vigor las plantaciones.

Cenizas

La ceniza tiene mucha importancia para combatir las plagas; tuvo relevancia en la conservación de productos en los trojes (véase el capítulo **Conservación**). Los tobas recuerdan también que para evitar que las alimañas ataquen a los frutos y a las plantas, hacían una mezcla de cenizas con hojas molidas de “bola verde” (*Capparis speciosa*), que se aplicaban sobre las plantas.

Este preparado, recuerdan, era muy fuerte y efectivo; de este modo se combatían los gusanos (véase en este capítulo el ítem *Mariposas*).

Espantapájaros

(t.p.) **chi:'he:nagana'Gat**; (w.). No hay una voz que lo designe específicamente. No obstante se puede expresar el útil de la siguiente manera: **we:'sax 'lhip** (**we:'sax** = tela; **'lhip** = pedazo), o **lahōwa'kyet, lahōwa'chyet** (para amedrentar pájaros)

Los wichí refieren que desde tiempos antiguos usaban el recurso del “espantapájaros” para amedrentar a aves y también a mamíferos. Antes usaban atados de “simbol” (*Pennisetum frutescens*) que ponían en cruz y lo plantaban en partes del sembradío. Lo cubrían con hilachas de la “sajasta” (*Usnea sulcata*), las que mecidas por el viento provocaban temor. Con posterioridad y hasta nuestros días, aún se preparan esqueletos en cruz pero se los viste con ropas viejas y se les coloca un sombrero o gorro; este sistema es aún más “espantador” por su apariencia humana. Otros recursos mencionados son los colgantes de pieles de “gavilán” (**wo:'nax**) dispuestos con las alas abiertas y -actualmente- papeles blancos. Estos ardidés, en días de vientos, son particularmente efectivos.

Los tobas también conocieron estas figuras humanas, pero no adoptaron -en general- su uso por considerarlos inefectivos. Hay información fidedigna que usaban también el “carancho” (*Polyborus plancus*) muerto, con alas desplegadas, a la manera de espantapájaros. Al espantapájaro que tiene aspecto de gente lo nombran **chi:'he:nagana'Gat heyaGa'wa li'ki#i**.

El “secreto” para curar gusanos

Se evoca entre los tobas una modalidad de cura mágica de los cultivos. Aparentemente esta práctica se ha perdido. Cuando un cultivo está con muchos gusanos, sacan las larvas, se “junta muchito” se nos refiere, y las meten en una bolsa pequeña que se pone en una olla o lata y se las fríe; “pone en fuego, ahí parece que todos los gusanos se

va o muere. Él dice que vió también, entonces dice que ya no tiene gusano la planta” (C. T.P. 3: 53).

Otra forma de proceder consiste en buscar un fruto agusanado, algún “anco” o “zapallo” muy atacado y se lleva a la casa; en una olla hace como un puré del fruto con los gusanos y lo mezcla con ceniza. Cuando el preparado está listo lo lleva al sembradío y lo tira entre las plantas. “Pero es un secreto; y con eso curaba y al otro día no tiene nada” (C. T.P. 5: 68). Según otra versión, los gusanos (unos cuantos) se mezclan con “ají de monte” (*Capsicum chacoense*) molido y se cocina. Los que quedan en las plantas, luego de este procedimiento, mueren.

Otra de las evocaciones es también muy gráfica, sobre todo, porque se vincula directamente con la práctica chamánica. Un anciano nos contó: “Cuando (yo) tenía once años, un viejo de Buena Vista, que era **piyoGo'naq** (chamán), llamado **ne'daidi**, tenía su “secreto” (**noykya'Gak**); cuando alguno de los vecinos de él juntaba gusanos que come la planta, le lleva a ese señor y como él tiene secreto, una vez que lo reciba la agarra y se pone a cantar. Termina de cantar, hace un rezo y ya pone al fuego y le quema los gusanos. Al otro día ya mueren todos los gusanos” (C. T.P. 12: 44).

Entre los wichí no pudo averiguarse tantos datos sobre prácticas de esta índole. Pero aunque es desconocido por muchos de nuestros entrevistados, se cuenta de personas que realizaban una técnica muy parecida a la de los tobas. Se transcribe el dato completo: “ellos primero sacaban este bicho, gusano (**la:'wus**), el gusano de planta (**yake'yax 'wus**), juntan mucho. Entonces pone en un jarro, se echa poco ceniza y se pone en medio del fuego. Se pone para que no molesten, bien quemado. Y entonces ya no se come las plantas (esas alimañas). Crece lindo las hojas. Esta forma hacían para matar gusano. Como un secreto es; cuando bien quemado, como carbón, ahí se tira. Y al otro día ya linda la planta /esto hace el brujo o hace cualquiera?/- no necesita nada, no necesita brujo. Puede ser cualquiera” (C. Ma. 6: 60).

LOS CULTIVOS TOBA-PILAGÁ Y WICHÍ-LHUKUTAS

Plantas comestibles

Arachis hypogaea Leguminosae

(c.) maní; (t.p.) **ho'taGa la'tek, toGa la'tek**; (w.) sin nombre

La siembra de “maní” entre los tobas antiguos era desconocida. Recuerdan que sus antepasados sintieron mucho temor cuando lo conocieron en la zona de los ingenios. Sus semillas les resultaron muy semejantes a los excrementos de un animal llamado **ho'taGa** (no pudimos averiguar de qué animal se trata), razón por la cual recibió el nombre **ho'taGa** (es el animal no identificado) **la'tek** (= excrementos). La gente pensó en un principio que podría ser venenosa o letal. Los informantes relatan, sin embargo, que lo cultivaban en tiempos del río Pilcomayo si bien no lo consideran un artículo propio; es considerado ajeno a su cultura. Algunos informantes refieren que obtenían semillas de sus vecinos bolivianos, que hasta la década del 30 vivían en la ribera opuesta. Hoy, la práctica de aquellos cultivos también se ha perdido completamente. Durante el tiempo que lo cultivaron cuentan que para consumirlos los colocaban sobre cenizas calientes. Gordillo (1992: 79) señala al “maní” como uno de los principales productos agrícolas de los tobas, dato que discrepa completamente con los reunidos en esta investigación.

Tampoco los wichí tuvieron este producto en su acervo tradicional; su conocimiento es de reciente data. No tiene nombre en su lengua; simplemente se le dice **ma'ñi**. Se recuerda que algunas personas lo tenían cultivado en la misión El Carmen en tiempos del río Pilcomayo; cuentan que lo “cosechaban bastante bien”. Actualmente nadie lo tiene.

Citrullus lanatus ssp. *vulgaris*

Cucurbitaceae

(c.) sandía; (t.p.) **ko'da:**; (w.) **i'nöt'his, san'lia**

Las “sandías” que en tiempos pasados tenían los tobas no eran de gran tamaño; eran redondeadas, overas, con fondo verde

claro, casi blanquecino y manchas oscuras. Esta era la que más se cosechaba y se la recuerda como muy dulce. Sus semillas siempre eran guardadas para futuras siembras. No eran alargadas ni grandes, como se ven ahora las “sandías” puebleras. Los tobas mascan y comen los frutos tiernos, verdes. Pero la forma más difundida de consumirlos es cuando maduran; los cortan y extraen la pulpa. Es la manera como en nuestros días la consumen. En tiempos pasados, la aloja de “sandía” también estaba difundida; para prepararla usaban frutos muy maduros, casi pasados. Cuando los señores veían “sandías” en ese estado, las apartaban de las buenas, les extraían las semillas y exprimían la pulpa juntándose el líquido junto con agua en un recipiente para fermentar. Se aclara que sólo el jugo se ponía a fermentar. Se probaba la concentración y se dejaba como dos días; esta bebida era reputada como muy fuerte y embriagante; “como alcohol”, recuerdan. En cuanto a las semillas, una parte son guardadas para la próxima siembra, mientras que la otra proporción es para consumirla tostada.

Los tipos de “sandías” que recuerdan los ancianos wichí eran de forma, tamaño y coloración variados. Algunas eran alargadas y grandes, otras eran chicas y con semillas muy pequeñas. Unas eran de color claro, uniforme; otras eran manchadas. Las de menor tamaño son consideradas como las más dulces. Los frutos inmaduros no eran ni son del agrado de los adultos, aunque los niños sí los arrancan y comen, pese a ser desabridos. Los adultos arrancaban los ya maduros y los aprovechaban crudos, sin ninguna otra preparación. No consumían las semillas, sólo guardaban una parte de las mejores para la próxima siembra.

Los wichí solían también preparar aloja con sus frutos; uno de nuestros informantes aún recordaba a su padre, que la preparaba mezclándola con “algarroba”.

Cucumis melo

Cucurbitaceae

(c.) melón; (t.p.) **newa'ke**; (w.) **ne'lum**

Los recuerdos de los más ancianos informantes tobas evocan al “melón” como un producto propio. El consumo es como fruta; cuando bien madura la comen sin prepara-

ción alguna. Pero al igual que la “sandía”, los frutos inmaduros y tiernos también los mascan y los comen crudos. Las semillas -en contraposición con las demás cucurbitáceas nativas- no son aprovechadas; las guardan, pero para la próxima siembra. Conocen varias formas hortícolas de “melones”; la que antes se plantaba más era una aovada, con surcos longitudinales; la llaman **newa’ke la’tel**. Hoy en día son frecuentes las **newa’ke neho’mae** y **newa’ke pi:ya’qa**.

Los frutos inmaduros no son del agrado de los wichí, no los aprovechan. Pero los maduros los consumen con gusto, directamente, sin preparación. Hace algunos años (tal vez algo más de una década atrás) aún lo plantaban, pero en la actualidad ya no se cultiva entre ellos. En tiempos pasados, aparentemente, las semillas de “melón” se habrían consumido de la misma manera que los “zapallos”.

Cucurbita maxima Cucurbitaceae
(c.) zapallo; (t.p.) ‘**tañi**; (w.) **is’kyen, is’kin**

Los tobas mencionan como “zapallos” propios, que ya poseía la gente antigua, a uno de rápido crecimiento, que da frutos a los dos meses. Cuentan que estos “zapallos” tienen los frutos harinosos y que su sabor recuerda a la “batata”. No son así los “zapallos” foráneos, que son aguachentos y sin gusto, que sirven principalmente para sopas. El “zapallo” genuino de esta gente se describe como de tallos cortos, que da frutos numerosos, dispuestos en torno a un eje central. Estos frutos no son grandes, más bien son chicos y alcanzan 10-15 cm de diámetro. Unos de forma redondeada, se llaman **‘tañi lato’le noh’mae**, mientras que otro de forma globular se nombra **‘tañi ‘pyek**. Aún hoy lo conservan en sus sembradíos, pues guardan siempre sus semillas para volverlas a sembrar. La gente nueva conoce otros tipos de “zapallos”; algunos son alargados, redondos, grandes; otros son pequeños y redondos y así toda una gama de variedades que cuentan en su haber en nuestros días. Pero en general, los actuales “zapallos” son de gran tamaño, que para tenerlos a punto se debe esperar mucho tiempo. Estos frutos son habitualmente destinados para vender a

los criollos o en el pueblo (Fig. 22 D).

Los tobas refieren que las flores y los brotes del “zapallo” no los comen. Los frutos se preparan hervidos o asados; cuando tiernos se consumen enteros, si están maduros y la cáscara está dura, ésta se desecha, lo mismo que las semillas. También el “zapallo” cocido se deshace en un bol y se mezcla con grasa de pescado; el preparado se llama **nakala:’tak** y cuando el plato está listo todos se agrupan en torno al recipiente a comer porciones. Para asarlo, se introduce entre las cenizas al rescoldo o bien en el horno subterráneo; la cocción es lenta y suele dejarse durante toda la noche dentro del calor. Para conservarlos para el tiempo de carestía, los frutos maduros de cáscara dura son seccionados por la mitad y los ensartan en palos asadores. Se colocan cerca del fogón y se desecan lentamente al calor. Cuando están listos se ensartan en cordeles en forma de ristras, pasando el hilo por los agujeros; se conservan colgados del techo en las viviendas. Este material seco se llama **ko’yenek**. Para usarlos, simplemente se los somete a hervor a fin de rehidratarlos y tornarlos tiernos. El material conservado dura varios meses.

Los “zapallos” tradicionales de los wichí se siembran hasta ahora, pero las plantaciones actuales incluyen muy variadas formas hortícolas. Se debe esto al fluido intercambio de semillas, sea porque las consiguen en los pueblos o porque se las dan vecinos, misioneros o algún programa de apoyo externo (gubernamental o no gubernamental). El “zapallo” tradicional también se describe como de cerca de 1m de altura, que reúne numerosos frutos desde su base. Éstos eran redondos o un tanto alargados, más bien chicos. Se cosecha desde la base y la planta sigue creciendo y da más frutos. Se lo nombra **is’kyen ‘les**. Los frutos se consumían antes, y se consumen hoy, hervidos, asados entre cenizas calientes del rescoldo o ensartados en asadores. La grasa es el aderezo ideal para este alimento. Refieren que las flores de esta planta no comían. Las semillas tostadas, molidas, eran también aprovechadas. Los wichí destacan que este “zapallito de tronco” era propio de ellos; los “zapallos” de frutos grandes, los llamados “coreanitos” no se conocían. Estas son nue-

vos productos que se incorporaron con el contacto estrecho con los blancos. Algunas informaciones refieren que los frutos de “zapallo” se asaban y desecaban al sol para conservarlos; los guardaban en el troje o en bolsas. Esta costumbre se habrá dejado hace tiempo ya que no lo mencionan calificados informantes.

Cucurbita moschata Cucurbitaceae
(c.) anco; (t.p.) **lo'leaGae**; (w.) **amiu'tax, an'ku**

El “anco” propio de los aborígenes es uno de rápido crecimiento, que da frutos chicos, que están disponibles en poco tiempo. Actualmente disponen también de variedades de frutos grandes, cuyas semillas se traen de las ciudades; necesitan más tiempo de crecimiento y de maduración.

La preparación entre los tobas es similar a la descrita para “el zapallo”. Los frutos seccionados desecados (**ko'yenek**) se guardan ensartados en cuerdas o dentro de bolsas. Si el producto es abundante se entroja, de lo contrario se tiene en la casa colgados del techo; para consumirlos en su momento, se procede del mismo modo que con el “zapallo”. Los frutos crudos del “anco” se guardan también por varios meses, unos 5-6 meses, siendo providenciales para el tiempo de escasez. Las flores y los tallos tiernos no los comen.

Los “ancos” de los wichí tenían y tienen diversas formas: redondeados; con una base angosta aplanada o curva. El nombre **amio'tax**, suelen darle habitualmente los wichí de la parcialidad ma'sa. Los lhuku'tas usan mucho la voz criolla “anco” o su corruptela **an'ku**. La manera de consumo tradicional y actual es hervido, cortado en trozos, los que una vez cocidos y blandos se aderezan con grasa. Los frutos de menor tamaño se cortan y se asan sobre las brasas o entre cenizas partidos por la mitad. También se suelen ensartar en asadores y se deshidran al calor del fogón. Luego, se termina la desecación exponiéndolos al sol; esta modalidad sirve para conservar. Se refiere que no lo cocinan en el horno subterráneo. Los brotes y las flores no se comen.

Helianthus annuus Compositae
(c.) girasol; (t.p.) **ko'yetaGañi**; (w.) **jwa'la 'lhoq**
(**jwa'la** = sol, **'lhoq** = comida)

Los wichí mayores recuerdan que esta planta ya la tenían cultivada en las orillas pilcomayenses. Su nombre deriva del español; es evidentemente una traducción. Más bien se lo conoce por su nombre en español. Algunos informantes claramente establecen que es algo que les fue ajeno. No pudo averiguarse fehacientemente por qué lo tenían; aparentemente fue porque les obsequiaban las semillas. No hacían comercio con ellas, pues “la cosa que usted no conoce, no se hace venta, para tener. Ellos, dice que los antiguos no come, ellos no conoce”.

Se poseen ciertas informaciones que dan cuenta que no sabían usar el “girasol”; aparentemente, lo sembraban sólo para dar vista o adorno. Pese a su carácter ornamental, su sitio es el huerto de alimentos, no en las periferias de la vivienda. Datos provenientes de ancianos resaltan que no lo tenían, pero según otros, en tiempos pasados lo tendrían sembrado a partir de semillas obtenidas de vecinos blancos. Quienes lo conocen y tuvieron alguna experiencia con este cultivo cuentan que cuando los frutos están maduros los cosechan, tuestan y luego muelen. Esto cocinaban como una sopa espesa, como el “tulpo” criollo, al cual se le agregaba grasa. Su cultivo en la actualidad, al menos por ahora, se abandonó completamente. En años recientes algunos aún lo sembraban; las semillas provenían del oriente formoseño.

Las informaciones tobas no son muy precisas en cuanto a la inclusión del “girasol” en sus sembradíos. Le han puesto el nombre **ko'yetaGañi** por el parecido de su inflorescencia con el nido (**lachi'ma**) de la avispa²²⁶. Según algunos datos el conocimiento data de haberlo observado en los cultivos de la zona de los ingenios azucareros. De allí habrían traído semillas que sembraban en sus asentamientos de la zona pilcomayense. Estos cultivos se habrían perdido debido a que mayormente no hacían uso de ellos. Algunos relatos dan cuenta que usaban las semillas

²²⁶ Se trata de la “bala puka” (*Polistes cavapita*).

mezcladas con cenizas, las que eran tostadas en un tiesto colocado sobre las brasas o ceniza caliente. Este preparado es conocido como **na'chiepala**. En la actualidad nadie lo tiene en sus huertos. También hacemos notar que se nos informó que el nombre **ko:'yetaGañi** se aplica a una planta local (no colectamos ninguna especie nativa con este nombre), de flores parecidas pero con la misma semejanza con el nido de avispa antes mencionado.

Ipomoea batatas Convolvulaceae

(c.) batata; (t.p.) **po'Go la'te**; (w.) **wata:'ta**

Los ancianos tobas consultados en general rememoran la abundancia de batatales. Si bien sus plantaciones no eran generalizadas, muchos la tenían. En la actualidad aún algunos la tienen. La siembran en invierno y la cosechan al año; para el efecto, en un hoyo se colocan dos trozos de raíz y se cubre con una capa de tierra. Así la dejan en el sitio hasta que las lluvias hagan que crezcan y estén a punto cuando lleguen las heladas. Cuando las ramas están secas se procede a la cosecha, y también a la siembra, pues se separa una parte para diseminar. En el transcurso de esta investigación pudo observarse en varias chacras cultivos de "batata", aunque es notorio que cada vez la cultivan menos. Tanto wichí como tobas resaltan que es el cerdo doméstico la plaga que afecta a este artículo; tanto el follaje como las raíces son muy gustados por dicho animal.

Algunos tobas opinan que no fue un cultivo tradicional de su grupo; hacen notar que accedieron a él a través de los criollos. Otros estiman que lo obtuvieron de sus estadías en los ingenios del noroeste. En un principio -se evoca- desconocían que era un alimento para las personas; pensaban que era para dárselos al ganado. En aquellos tiempos conocieron las "batatas" con raíces tanto amarillentas como moradas. La forma de consumo entre los tobas era (y sigue siendo) hervidas o asadas al rescoldo. Es excelente para pringarla con grasa de pescado en forma de puré. Otra manera de preparar consiste en hervir con granos de "maíz" muy tierno. Una vez listos se hace un puré de ambos productos y se le agrega grasa de pescado, "suri" u otro animal. También se le puede

poner "ají del monte" y sal.

Las informaciones wichí revelan que su cultivo era más frecuente en tiempos pasados. Su vía de obtención seguramente habrá sido a través de los criollos; su nombre de origen castellano lo sugiere. Sin embargo, ellos la consideran muy suya; padres y abuelos de ancianos informantes ya hablaban de los sembradíos de "batata". Algunos ancianos recuerdan que en su niñez veían a sus abuelos que tenían cultivadas "batatas". A veces perdían sus semillas -lo mismo que las de otros productos-; entonces trataban de obtener de otra gente conocida, por ejemplo de los wehna'yey, los wichí de aguas arriba. Algunos ancianos y hombres mayores la siembran todavía en sus huertos cada vez en menor cuantía. La cosecha se realiza de preferencia en tiempos de frío, en invierno. Parte del sembrado se deja y éste rebrota con las lluvias. En enero, o cuando la época de lluvias, se excavan las raíces y se siembran. También se relata que cuando la planta emite guías muy largas, el cultivador las corta, las arrolla y las planta; ese tallo da muchas raíces tuberosas ("frutos" según el concepto vernáculo). Los wichí prácticamente abandonaron su cultivo; se nos mencionó que la continua depredación por parte de los cerdos del vecindario, sea de criollos o de su propia gente, hizo que se desalentaran para sembrarla.

En este grupo étnico se prepara hervida o asada. Para hervir, si son grandes, se cortan o si no se colocan enteras en un recipiente con agua. No se les extraen las cáscaras sino luego de la cocción. Una vez cocidas se pelan y se comen sin otro agregado, o si se tiene, la untan con grasa de pescado, vaca, o de otro animal. También se aprecia asada entre cenizas, colocándolas con cáscara. Las "batatas" sembradas por los wichí son las formas blanca, roja y amarillenta.

Manihot esculenta Euphorbiaceae

(c.) mandioca; (t.p.) **pi#'yok**; (w.) **manyo'ku**

Los tobas la conocen como un artículo nuevo, obtenido a través del contacto con el blanco. En los años que se llevó a cabo esta investigación fue raro hallarla en algún huerto. La cultivaron como consecuencia de la interacción con los blancos. Su obtención

se dió por dos vías: desde el pedemonte andino, cuando iban a los ingenios, o por el contacto con los paraguayos de los pueblos del oriente formoseño o de la ribera opuesta del Pilcomayo. Pudimos verla en algunas huertas; generalmente provienen de ramas que traen en sus viajes y luego las plantan. Para su consumo la preparan de una manera similar que a la “batata”; hervida o asada al rescoldo. La consumen directamente, o bien hacen un puré, al cual se agrega grasa, preferentemente de pescado. Los wichí la conocen mediante sus viajes a otras regiones, por ejemplo, en el oriente formoseño, donde es ampliamente cultivada y consumida. Pero establecen claramente que es algo absolutamente ajeno y desconocido en su cultura tradicional.

Opuntia ficus-indica Cactaceae
(c.) tuna; (t.p.) sae’ñik, ‘to: na; (w.) tu:’nal

La mayoría de los informadores tobas y wichís tienen conciencia que no es una planta propia de su acervo. Su forma de introducción para unos y otros es oscura y contradictoria, por lo que no podemos conocer su vía de acceso. Se puede pensar que la habrían traído: a) los criollos; b) los cosecheros de las zafras en los ingenios; c) a través de los misioneros. Todas estas posibilidades se deducen de las encuestas realizadas²²⁷. Eventualmente, relatan que se la encuentra en el monte y de allí se traen unas “pencas” (artejos); según unos informantes, ésta es la vía de obtención. Sin duda estas plantas que se presentan en el monte quedan de algún emplazamiento temporario abandonado mucho tiempo atrás. También se asegura que estos manchones de “tuna” en el bosque se debe a la propagación a través de las heces de los animales que los consumen.

Es una planta cultivada muy difundida; en todos los poblados tobas y wichís hemos podido observar su presencia. Generalmente se la planta en un pequeño huerto perido-

mético, como también -en menor porción- en los “cercos” grandes. Muchas veces los manchones de esta “tuna” simplemente están en los contornos de la vivienda, sin ser bordeados por un cerco.

Sus frutos se cosechan del mismo modo que las demás *Opuntia* nativas; son muy apreciados por wichís y tobas, quienes los juntan en cantidad para consumirlos. Los niños se muestran ávidos por ellos y muchas veces los consumen en su mayor parte. Los tobas prefieren comer la parte interna bien madura; refieren que los inmaduros suelen provocar estreñimientos. Su consumo muy abundante también suele provocarlo. Esto se compone dando de beber hámago disuelto. Los wichí a veces las seccionan y raspan la parte interna con una cuchara. No la conceptúan como estreñidora si se la consume sola. Indican que las mezclas con otros frutos, como con los de “pasacana” (*Harrisia bonplandii*) pueden provocar constipaciones.

Phaseolus lunatus Leguminosae
(t.p.) pe’la; (w.) on#ye’tax, to:pe:lax

Los tobas lo cultivaban hasta hace unos años; refieren que lo tenían incorporado en sus huertos desde hace mucho tiempo atrás. En las últimas campañas se nos informó que no lo cultivan, al menos por ahora. Algunos consideran que el **pichilae’té** (*Phaseolus vulgaris*) es un nuevo cultígeno, que lo trajeron de sus estadías en los ingenios de Ledesma, Tabacal; en contraposición, **pe’la**, estaría más incorporado a su vida tradicional. Algunos informantes refieren que la vía de obtención de semillas era a través de los tobas salteños, quienes a su vez la tenían de sus vecinos pueblos guaraníes (Fig. 22 B).

Se siembra en el período de lluvias veraniegas; el material traído como muestra por nosotros fue sembrado en diciembre. Se cosecha cuando las heladas secan las hojas. Se sacan sólo las chauchas, dejándose la

²²⁷ Algunos ancianos tobas recuerdan que esta planta fue traída por un criollo vecino que se asentó cerca de Sombrero Negro; de él obtenían los artejos que luego plantaban en sus huertos y de esa manera la fueron incorporando. Sin embargo, no es claro el recuerdo de ese acontecimiento; otros adjudican que fue traído de algún lugar del bosque por algún anciano y él inició el cultivo. Hay conciencia que es una planta de cultivo y que su incorporación coincide aproximadamente con la llegada de los criollos o los misioneros.

planta, que rebrota con las próximas lluvias. Para consumirlo se hierven las semillas, y se consumen éstas desechando el líquido; se aprovecha como una ensalada. Hay especímenes con simientes blancas y rojas. Los diseminulos se pasan unos a otros desde hace tiempo; nuestros informantes relatan que la siembra de este artículo era antes abundante. Debe destacarse, sin embargo, que son muy pocos los que aún lo tienen.

Los wichí también conocen este cultivo, aunque en su caso es sabido que no es propio de los antiguos; la gente nueva también lo siembra y se llama con el mismo nombre que el otro “poroto” (*Phaseolus vulgaris*): **on#ye’tax**. En los últimos tiempos estas semillas las obtienen mediante la provisión de entidades de apoyo, tal es el caso del ICA. Están las dos formas, las cuales se llaman **ipe:’lax** (blanco) e **i’chyot** (rojo).

Phaseolus vulgaris Leguminosae
(c.) poroto; (t.p.) **pichila’té**; (w.) **ön#ye’tax**

Este cultivo es mencionado como frecuente entre los tobas en tiempos pasados; todavía lo cultivan en la actualidad. Apreciado alimento, es considerado “llenador”. Mencionan como “porotos” propios los de semillas coloradas, pequeñas; los tenían sembrados en sus asentamientos temporales pues los propágulos los llevaban consigo. Las vainas muy tiernas las comían crudas, pudiendo entreverarse con sal y “ají del monte”. Esta forma de consumo suele darse con frecuencia en el mismo huerto. El agricultor, hambreado luego de horas de trabajo, junta vainas tiernas y las come como “mata hambre”. Los frutos maduros se cocinan y luego se extraen las semillas, consumiéndose sólo éstas. También se hierven las chauchas tiernas, las que se consumen enteras. Tradicionalmente con los “porotos” no se preparaban guisos ni se tomaban en forma de sopa. En nuestros días se suelen guisar junto con carne y otros aderezos. Cuando las vainas están maduras se desecan al sol y luego se extraen las semillas; éstas se guardan para cocinar juntamente con otros productos en los tiempos de escasez. En dichos momentos se cocina junto con “maíz” molido y/o semillas de “zapallo”; se resalta el delicioso sabor que tiene la mezcla,

la cual recuerda al aceite. En los últimos años se planta cada vez menos este artículo; una de las causas de no tenerlas es la falta de semillas.

Su cultivo se menciona hasta hace unos años atrás en los cercos wichí de Pozo de Maza. Hasta el presente algunos agricultores lo siembran en las inmediaciones de Pescado Negro. Las cosechas no son muy destacables; cuentan que los chanchos caseros del vecindario atacan mucho a la planta. Las semillas que cosechan son de color negro y otras son amarronadas. Estos “porotos” reciben el nombre **on#ye’tax to:ikya’lax**. Un “poroto” con semillas rojas y redondeadas, que poseían antes, nombran **ön#ye’tax to:hä’paq**. La gente de este grupo étnico consume las semillas de varias maneras: cuando las vainas están a punto, pero aún son tiernas y verdes, se hierven enteras; cuando están cocidas se las deja enfriar y se comen sólo las semillas, desechándose la vaina. Cuando las vainas son muy nuevas - chauchas- son comidas enteras, con previa cocción. Cuando están a punto también se abren las vainas, se extraen las semillas y éstas se hierven. Las grasas (y actualmente aceites) son un aderezo que se suele agregar, siempre que se cuente con el artículo. En todos los casos el agua de la cocción no se toma. Una parte de la cosecha se guardaba para simiente.

Los wichí evocan las plantaciones de “poroto” en los terrenos anegadizos como así también en los manchones rozados en los montes altos. En años recientes su siembra es una rareza. Sin embargo, cuentan que alguna persona lo cultiva cada tanto; nosotros no lo pudimos observar en las localidades visitadas. Las semillas de estos “porotos” eran rojizas. Los informantes argumentan que la falta de su cultivo en la actualidad se debe a la falta de semilla. Éstas se agotaron en varias plantaciones infructuosas, en las que incidieron las sequías, el calor, los cerdos y otro ganado, y así se perdieron las semillas. Las vainas maduras se recolectaban pero eran destinadas para el tiempo de carestía; se guardaban las vainas o las semillas extraídas de ellas, y se las ponía en bolsas de cuero, por ejemplo de “vizcacha”. En tiempos actuales, cuando sobran, son cargadas en bolsas de nylon. Es-

tas semillas guardadas son muy durables, aguantan hasta un año. Para consumirlas simplemente son hervidas, sin el agregado de ningún ingrediente que lo constituya en un plato especializado; el único aderezo es la grasa o aceite. Reunimos también otros nombres wichí que se asignan a los “porotos”; son ellos: **on#ye’tax to:ipe:’lax; on#ye’tax to:i’kyot, on#ye’tax to:i’chyot; on#ye’tax to:ikya’lax**. No obtuvimos muestras de ellos, porque ya no los tienen; creemos que éstos hacen simplemente alusión al color de las semillas y que no representarían a otras especies.

Sorghum saccharatum Gramineae
(c.) sorgo; (t.p.) **’maik ’qoGot; (w.) yela’tax ’lhoq** (= caballo comida), **sol’wo, sul’wu**

Los tobas recuerdan la presencia del “sorgo” desde antiguos tiempos en sus chacras. Sin embargo, reconocen que no les es propio, que les viene de otro lado. Conocen dos clases de “sorgo” cultivado. El que come la gente tiene los granos rojos, pero es la caña dulce la que se consume. Otro, no comestible, se destinaba para los animales (particularmente para el caballo); éste era de granos blancos, de menor tamaño. Probablemente el otro “sorgo” conocido haya sido el *S. caffrorum*, con sus distintas variedades. El “sorgo” dulce se cultivaba especialmente para golosina de los niños. Es este el material que tuvimos oportunidad de coleccionar en un huerto toba.

Los wichí más ancianos también evocan que ya poseían “sorgo para chupar” en tiempos de su niñez. Para usarlo, simplemente pelaban las cañas, mascaban el meollo jugoso y expulsaban la gaba. Las semillas no se usaban, eran guardadas para sembrar el año próximo. Recuerdan que tenían “sorgo” de caña fina y gruesa, y otro de coloración rojiza. Se lo tenía en los “cercos” de la ribera pilcomayense; no pudo verse ejemplares de esta planta en sus actuales asentamientos. Según se nos informó, ya no lo cultivan.

Entre ambas etnias se cultiva muy poco o nada en la actualidad; muy esporádicamente se ven manchones de este cultivo en algún que otro huerto toba. No usaron el “sorgo” para preparar alojjas.

Las semillas guardaban los wichí para sembrarlas, pero ahora ya no las tienen. Sería ésta una planta particularmente atractiva para el ganado que vagabundea (lo mismo que las “batatas” para los cerdos), quien daba buena cuenta de todo el huerto. A raíz de esto aclaran que no plantan más.

Zea mays Gramineae
(c.) maíz; (t.p.) **’tawaGa; (w.) si’put’kay, si’put’qay**

El “maíz” toba es “petiso” (= bajo) y sus granos son finos; se llama **’tawaGa koGoto’lek**. En dos o tres meses fructifica, siendo la coloración de sus granos variados u overos. Es este el “maíz” considerado “propio” por ellos y hasta ahora los guardan para sembrarlos cada año (Fig. 22 A). Otras clases de maíces fueron obtenidos con el contacto con otros indígenas o con los criollos. Tales son el “maíz amarillo” (**’tawaGa qoBio’lek**) el “maíz caspi” (**’tawaGa damiaGa’daik**), de granos blandos, como para prepararlos tostados; éste recuerdan venía de Bolivia y los obtenían en los ingenios. El “maíz blanco” (**’tawaGa pagea’Gaik**) es también cultivado y considerado como “blandito, bien rico”.

Los granos de “maíz” se preparan entre los tobas de diversa manera. Una forma usada en el pasado era nombrada **na’chipala**. Consiste en colocar la espiga dentro de cenizas muy calientes, o bien se coloca en el fogón una olla (sin grasa), sea sobre brasas o ceniza caliente, con los granos adentro entremezclados con ceniza. Entonces el “maíz” se asa y revienta. Se vuelca el contenido de la vasija en una bolsa a modo de colador, se remueve de forma que la ceniza caiga. Algunos lo comen directamente al “maíz” reventado en tanto otros lo muelen de modo que adquiere textura harinosa. Ésta se agrega como ingrediente cuando preparan guisados o caldos, junto con otros frutos, como con “zapallo” pisado. Entre la gente nueva este tipo de “maíz” ya no se cocina entre cenizas; se fríe con aceite. El grano ya reventado se nombra **na’chipala**, los no reventados aún **tawaqa’la**. El tipo de “maíz” apropiado para esta preparación es el **’tawaGa**

‘to:maGadaik, aunque puede ser otro “maíz” de grano blando. El “choclo” o “maíz” tierno se prepara de diversas maneras. Cubiertos con las chalas, entre las cenizas, o sin chalas sobre brasas o bien hervidos. Tal como suelen consumir las vainas de “porotos”, también los granos muy tiernos del “maíz” sirven como un “mata hambre”. En efecto, el agricultor hambreado durante su jornada en el huerto, busca algunos choclos y los come directamente, sin cocción; de este modo comen hasta el marlo.

Cuando el “maíz” está maduro se separan los granos; éstos se muelen; se remueven y se aventan al viento, habitualmente no se cernían. Este “maíz” pisado se cocinaba - o se cocina- en agua a modo de sopa, guiso o polenta junto con carnes, grasa u otro ingrediente. El producto molido es un tanto grosero. A falta de otro elemento para acompañarlo se cocina solo en agua. También, el “maíz” maduro desgranado se hervía; una vez blando lo pisaban en mortero y con esto se hacía una pasta al que le daban forma de bola, sin ningún otro agregado; daban una a cada comensal.

Los tobas conocieron las chichas, habitual bebida fermentada de los chiriguano (chaguancos), durante sus convivencias en los ingenios. Pese a ello, no la adoptaron.

Junto con las cucurbitáceas, el “maíz” es uno de los productos principales de los huertos wichí. Los diversos nombres anotados para el “maíz” son: grano de “maíz” = **si’put’kay**; chala = **si’put’kay t#ox**, **si’put’qa t#ox**; estigmas = **si’put’kay laci:’ley**, **si’put’qayci’ley**; barbas = **si’put’kay lapo:’sey**, **si’put’qay po:’sey**; planta = **si’put’ka lhi:’le#**, **si’put’qa lhi:’le**; a la raíz **lajwel’cis**, **si’put’qa lajwel’cis**. Al “maíz” pelado se lo llama **si’put’ka lhi’pey**.

El “maíz” propio de los lhuku’tas también era parecido al de los tobas; su altura alcanzaba algo más de 1 metro, sus mazorcas eran grandes, muy lindas según dicen, y los granos eran variados. Este “maíz” lo han perdido de sus sembrados; actualmente tienen maíces altos.

Se consume de varias maneras entre esta gente. El “maíz” tierno se coloca al rescoldo, entre cenizas calientes. Allí lo dejan por un rato, luego se extrae, se entibia y se come

directamente del marlo. Otra modalidad consiste en hervir las mazorcas en una olla; los marlos suelen fragmentarse previamente en mitades. Una vez cocidos, se echa el agua y se enfría; luego se comen los granos. Cuando el “maíz” está maduro, los granos ya están duros y su cocción lleva más tiempo. El “maíz” se hierve, como “mote”, con los granos enteros, que una vez blandos se comen directamente. A veces antes de cocinar lo muelen un poco en el mortero antes de ponerlo a hervir. También el “maíz” se tuesta en una olla, luego se muele en un mortero hasta adquirir una textura de harina gruesa. Ésta se puede cocinar en agua de una forma parecida a la polenta, o bien simplemente se remoja con un poco de agua y -como ya está cocida- se come directamente.

Los datos de ambos grupos étnicos muestran que la variedad denominada por nuestro criollos como “pochoclo” o “pororó” (*Z. mays* var. *minima*) no la conocían. Sin embargo, les era familiar la preparación del “maíz reventado” (**to:tel’lhek siput’kay** en idioma wichí); éste como vimos en el párrafo dedicado al **na’chipala** de los tobas, consiste en tostar los granos dentro de un recipiente entremezclado con ceniza. Los wichí y los tobas, lo preparan con cualquier “maíz” de granos blandos.

Otros cultivos

Bixa orellana

Bixaceae

(c.) achiote, urucú; (t.p.) **mapa’le**; (w.) **uwai’tax**, **u:’wai**

Aunque los tobas carecían de este cultivo, lo obtenían para sus pinturas; sus proveedores de “achiote” habrían sido los chiriguano del pedemonte occidental (=chaguancos/**talogona’Gae ki’pi**).

Las noticias que tenemos sobre su posible siembra en la zona están muy desdibujadas y no nos permiten afirmar su cultivo. Según parte de las versiones, la planta era desconocida en la zona; la obtenían por intercambios, siendo su valor elevado. Los chaguancos -se cuenta- llegaban para mercar con las semillas. Cuando iban a los ingenios de la provincia de Salta, también obtenían de ellos las semillas; éstas traían a sus lugares para cuando necesitaran para sus

tinturas. Cuando llegaba el momento de utilizar la pintura, los tobas colocaban las semillas con agua tibia dentro de un trozo de caña y lo agitaban; así obtenían el tinte. Su uso como pintura corporal estaba difundido en eventos tales como: los juegos de hockey y los bailes.

Los wichí también conocían la pintura obtenida de las semillas de esta planta, la cual la aplicaban para ornamento. Esta pintura la usaban los jóvenes en el cortejo amoroso, particularmente para los bailes nocturnos, el **kati:nax**, donde iban con el rostro y las uñas pintados. Los ornamentos se efectuaban los mozos y las mozas al atardecer; se nos aclara que su aplicación era sólo para la función específica no para ir de visitas o pasear por la aldea. También lo usaban los jugadores como pintura corporal en los partidos de hockey (**ko'hek**). La gente antes compraba en los ingenios en forma de panecillos de unos 8-10 cm de longitud. Los ancianos recuerdan que ellos no cultivaban esta planta; ellos conseguían el colorete ya preparado de los chaguancos (**silowa'nas**) durante sus estadías en los ingenios azucareros. Tal vez, muy ocasionalmente, alguna persona lo haya cultivado, pues algunos datos así lo revelan. Se la recuerda como planta grande, que crecía bien en poblados ribereños del Pilcomayo. La dejaron de tener hace mucho tiempo; hoy en día nadie la tiene y los jóvenes la desconocen completamente.

La planta regional que cumplía las mismas funciones que el “achiote” era una herbácea llamada **u'wai** en lengua wichí y **wa'qao lai'te** en toba. Se trata de *Rivina humilis*, Phytolaccaceae, con cuyos frutos jugosos se pintaban tanto wichís como tobas.

Lagenaria siceraria Cucurbitaceae
(c.) calabaza, porongo; (t.p.) **o'wete** (frutos grandes), **chi'mae** (frutos chicos); (w.) **wucu:'tax**, **wucu:'tas** (frutos grandes), **ta'pai** (planta de fruto chico), **tapa:'lis** (fruto chico)

Los wichí casi no la siembran hoy día; dicen que no lo hacen porque ya no cuentan con semillas. Pero hasta poco tiempo atrás alguno que otro la tenía. Antes era muy cultivada, pues había necesidad de los frutos para sus útiles. Cuando se refiere a su pérdida, claramente se dice que esto acaeció por su desuso y debido a la incorporación de artículos industrializados. Tanto los frutos como las semillas no usaron los wichí como comestibles; aseguran que su sabor es fuerte y desagradable. Los más recientes cultivos se destinaban para mates y para cucharas (**wucu:'tax ta'pay t#ox**). También con ellos preparaban recipientes para agua o alojá; platos o cucharones para beber, sonajero (**to:la'nek**, **to:lah'näy**²²⁸) entre otros artefactos. Lo preferían sembrar en un huerto del monte porque los frutos deben crecer en la planta hasta que maduren; esto es así porque la enredadera se desarrolla y en estas condiciones ahoga a las otras del huerto. También se cultivaba alguna que otra planta en las periferias del huerto, siempre en las inmediaciones de algún árbol donde pueda treparse. Aseguran que es arriba donde da sus mejores frutos y se toma cuidado que la planta crezca en esas condiciones.

Los tobas eran entusiastas sembradores de “calabazas”; en ocasiones algunas semillas daban plantas que producían grandes frutos; éstos usaban para recipientes. Para obtener frutos de este tipo ellos no efectuaban ningún proceso ni se le prodigaban cuidados a la planta. Tomaban siempre precaución de conservar tales semillas pues con frecuencia se mudaban o bien se secaban las plantas, y querían asegurarse la posibilidad de sembrarla otra vez.

Los frutos grandes (**chi'mae**) servían para contener agua o miel, para fermentar el guarapo, y cuando se cortaban en dos secciones, cada una de ellas servía como fuente (**ko'kie**) para remojar frutas en añapas. Los grandes recipientes (y los frutos) se dejaron de tener desde hace muchos años; la gente joven nunca los ha visto. Estas grandes “calabazas” servían para preparación y conser-

²²⁸ Además del “porongo”, los chamanes wichí contaban entre sus instrumentos chamánicos con unos cascabeles llamados **to:qa'jwes**. Éstos son de metal, pero cabe preguntarse si en otros tiempos no los habrían hecho con sartas de pezuñas o con estas calabazas.

vación de bebidas, especialmente para aloja (**la'taga**); pero resaltan que para conservar agua no era indicado porque le confiere mal olor y sabor si se la deja de un día para el otro. No constituía un problema si al recipiente se lo aplicaba para caramaniola, ya que el agua en este caso duraba solo unas horas.

Los frutos pequeños (**chi'mae** o **ta'pai**) servían en tiempos pasados como material para sonajas (**poke'ta**), o cuando cortados longitudinalmente servían para cucharones (**ko'nek**). En nuestros días, mayoritariamente su empleo es como calabaza o "mate" para beber el mate.

Los tobos destacan que -en comparación con otros parientes cultivados, como son el "anco", "zapallo", "sandía" o "melón"-, al "porongo" no lo aprovechan como alimento de ninguna manera, ya sea su fruto como sus semillas. En los últimos años prácticamente han dejado de sembrarlo; ni siquiera para calabaza de mate lo usan; en su reemplazo los que están en uso son las guampas, vasos de plástico o de madera tallada. En las últimas campañas ya no pudimos registrar que alguien lo sembrara.

Nicotiana tabacum Solanaceae
(c.) tabaco; (t.p.) 'qoyik; (w.) yu'kwás

Los tobos lo tenían sembrado pero con muchas restricciones. Hoy día su presencia es esporádica²²⁹. Los varones son asiduos fumadores pero la mayor parte del consumo proviene del comercio, ya en forma de "tabaco" en hebras para armar cigarros o como cigarrillos. La forma tradicional de consumo era en pipas.

Su siembra se hacía habitualmente fuera del huerto; la mezcla con otros cultivos, sobre todo con las cucurbitáceas, dificultaría su crecimiento. Además, lo sembraban en sitios ocultos. Según los recuerdos de ancianos informadores, pese al deseo de fumar que tenían, lo cultivaban muy poco. El que lo poseía lo escondía, no daba las semillas y -aún- fumaba a escondidas. Esto es extraño de comprender dada la habitual generosidad

por compartir.

La cosecha se hacía en forma gradual; iban retirándose las hojas de modo que crezcan nuevas. En otros tiempos el "tabaco verde" era un artículo estimado entre los tobos. Un hombre obsequioso lo tenía en abundancia para distribuir entre sus allegados. Si alguien lo tiene en la actualidad es para darlo de regalo. Este tipo de "tabaco" se prepara de varias maneras. En ciertos casos, las hojas se cortan o fragmentan y se colocan sobre un trapo o cuero y se exponen al sol. Cuando secos se guardan en bolsitas o son compactados en forma de pequeñas bolas. Otra modalidad consiste en colocar pedazos de la hoja en un asador hendido, el cual se coloca cerca del fogón, girándolo hasta que se deseeque. Esto se practica particularmente en días nublados o lluviosos. También las hojas enteras, verdes, se atan en forma de lío con algún bejuco; este atado se conserva y se cortan de él la cantidad deseada a medida que se necesite. Con "tabaco" triturado se preparaban antiguamente unas especies de cigarrillos envueltos con las hojas más pequeñas de la chala de "maíz". Entre los tobos el naco²³⁰ era desconocido; lo conocen de verlo entre sus vecinos del Paraguay rural pero no lo adoptaron.

Cuando acababa el "tabaco", la resina depositada dentro de la pipa era fumada. Esta materia es muy fuerte y se mezcla con fibras u otros sucedáneos para volver a fumar. El "tabaco" molido o fragmentado se guardaba en otros tiempos en tabaqueras hechas de cueros diversos. Las semillas, antiguamente, las guardaban dentro de potes o calabazas cerradas herméticamente con cera. Los tobos cultivan poco "tabaco" hoy en día; es muy raro que alguno lo tenga.

Los wichí lhuku'tas eran cultivadores de "tabaco" y siempre tenían sus semillas guardadas para sembrar. En la actualidad no lo siembran. Pero en años recientes, en Pescaado Negro, había algunos que lo cultivaban. En el verano de 1996, había en Pocitos un hombre de edad avanzada que lo tenía sembrado. Pero, son casos excepcionales. Su cultivo era practicado en un "cerco" aparte

²²⁹ Hicimos un seguimiento de su cultivo durante los años que llevó esta investigación. Hubo años que algún agricultor lo sembró, pero últimamente no observamos que nadie lo tuviera.

²³⁰ "naco": "tabaco negro" en trenza que se utiliza para mascar.

sin mezclar con los otros productos, o en caso contrario, se lo emplazaba en un sector exclusivo del sembradío. Habitualmente era al costado o borde del huerto, un poco apartado de las otras plantas. Allí tenían unas pocas, no más que 4-5 matas. Se menciona también que las semillas simplemente se tiraban en una pequeña “limpieza” del monte, sin que haya sido necesario preparar un huerto con todo el esmero que requería el huerto general. Recuerdan los wichí dos clases de “tabaco”; contaban con ambos tipos: uno era “petiso” y otro -que venía del Paraguay- que era alto y de hojas grandes.

Cuando el “tabaco” era grande, se sacaban las hojas y verdes las picaban, luego las

llevaban a secar al sol; una vez listo se guardaban en bolsas de cuero -de “conejo” por ejemplo- bien llenos. Se guardaban en los trojes. El resto de la planta se dejaba hasta que “madure”; de ésta se sacaban las hojas y se hacían líos o manojos que eran atados con tiras de corteza de “yuchán”. De esta manera se juntaban numerosos atados; terminado el “tabaco verde”, se sacaba de este atado la cantidad deseada y se tenía a mano colocándolo en las bolsitas o tabaqueras. Cuando todo acababa, el wichí fumaba nuevamente las sustancias que se depositan en las fibras de “chaguar” que se ponían en las pipas, así como la resina que se deposita en el tubo, la cual era raspada.

BEBIDAS

Las bebidas tradicionales de ambos grupos étnicos se preparan con diversos productos vegetales y con miel. En las que intervienen los productos vegetales son el zumo o macerado del producto en agua, que recibe el nombre “añapa”. El resultado de la fermentación del macerado se nombra “aloja”. La voz “aloja”, así como sus equivalentes en toba y wichí, se aplica tanto si está hecha de vegetales como de miel.

La ingestión de la bebida tradicional fermentada, que será la tratada con mayor detenimiento en este ítem, está hoy completamente abandonada. La misma ha sido sustituida por otras bebidas fermentadas (vino, cerveza) o destiladas (ginebra, aguardiente) de procedencia industrial. Las gaseosas se nombran por el de su sabor o marca; así: coca-cola, fanta, etc.

AÑAPAS

(c.) añapa; (t.p.) **ne'kyenek**²³¹; (w.) **to:'cewk**²³²

La “añapa” es la bebida que resulta del macerado de frutos secos o carnosos que son puestos en un recipiente con agua. Para preparar se trituran o muelen los siguientes frutos: “algarrobo”, “chañar”, “mistol”, “molle”, “palma”, etc. El material frutal se deja reposar un rato y se entremezcla muy bien con el líquido. Una vez hidratados y macerados, el líquido adquiere el carácter de zumo, entonces la añapa está lista. En este punto, quien o quienes deseen beberla toman porciones de los frutos en maceración con la palma de las manos y la lleva a la boca. Se coloca contra los labios, se aprieta y se sorbe el jugo; esta gaba se vuelve al líquido, se remoja, se vuelve a sorber, hasta que pierda su sabor; entonces se arroja. La acción de tomar añapa se expresa con el verbo “añapear”. Algunos frutos sirven sólo para hacer añapa pero no para fermentarlos. Según algunos datos wichí esto sucede con la “tusca”, la cual se remoja sola o con los del “mistol”.

ALOJAS

(c.) alojaja; (t.p.) **la'taGa**; (w.) **hät#es**

Las voces en uso en el español regional son: “aloja” cuando está hecha de frutos y

en sentido amplio; “guarapo” cuando la materia prima se trata de miel. Eventualmente la voz “chicha” también se usa. Todas estas expresiones se adoptaron en el oeste del Chaco al producirse el contacto con los criollos.

Los tobas usan la voz **la'taGa** con un criterio muy amplio; se le aplica a los más diversos productos, sean alcohólicos o no, lo mismo que a aquellos que se expenden en los comercios, tales como las gaseosas, jugos, vino u otro artículo alcohólico. No obstante, la gente usa los nombres específicos para referirse a una marca registrada, como “fanta”, “coca-cola”, entre otros.

Para explicar convenientemente de qué está hecha la alojaja, en idioma wichí se agrega el nombre de la materia prima: **hät#es to:jwa#ai** (de “algarroba”), **hät#es to:pi'ni** (de “yana”), **hät#es to:lece'ni#** (de “chañar”), **hät#es tojwi'cewk 'lhuy** (de frutas de “palma”). Las bebidas alcohólicas industrializadas en wichí también se denominan **hät#es**.

Las mujeres de ambos grupos étnicos no participaban en la libación de las bebidas si bien eran ellas las que colectaban los frutos, los molían y traían el agua para disolver y macerarlos. Las mujeres tobas no tamizaban los frutos; todo el producto de la molienda se echaba en el líquido. Las wichí habrían operado de manera diferente: una porción se

²³¹ Los tobas dicen **aw(i)'kyenaGat awa'konyi** –yo añapeo–.

²³² **to:'cew** califica el material del cual se prepara; así **jwa#a to:'cewk** (añapa de “algarroba”); **hö:'yax to:'cewk** (añapa de “mistol”), **lece:'ni to:'cewk** (añapa de “chañar”).

colaba y otra se colocaba sin cernir; según otras versiones los frutos se molían pero se colocaban con semillas, sin colar; tales los casos del “mistol”, “algarrobo blanco” y “algarrobo negro”.

Cuando los tobas preparaban aloja cargaban agua en un recipiente y le agregaban ya sea frutas o miel; quien se ocupaba del manipuleo probaba con el cuenco de la mano si el líquido tenía la necesaria dulzura para que fermente. Este preparado se dejaba por un par de días; parece sin embargo que no requería más de 24 horas. Tres días de fermentación era un exceso, ya la bebida adquiría un sabor **no’wa**, “salado” al decir lugareño (véase el ítem *gustos y sabores* en el capítulo **Panorama de la alimentación**); en este estado ya no lo tomaban. Preparada al atardecer, a la misma hora del siguiente día estaba a punto. O si se preparaba de mañana, para la siguiente ya estaba lista. Una manera de acelerar la fermentación consistía en dar una cocción al macerado antes de colocarlo en la batea. De esta manera se abreviaba por medio día el lapso de fermentación. Cuando el gusto está fuerte, amargo (**‘chiem**), está para ser bebido. Sin embargo, los testimonios reunidos no son claros en determinar el tiempo que requería el proceso. Según los datos wichí la fermentación llevaba de 3 a 5 días; en una sola jornada no resultaba “fuerte”. Los wichí subrayan que de un día para el otro la aloja no está fuerte aún.

Entre los tobas había personas que oficiaban cierta jefatura respecto a la bebida; se basaba ésta en su habilidad para prepararla como en discernir su madurez alcohólica. Otras informaciones, sin embargo, hacen hincapié en que no había un personaje principal en la materia; se trataba de un simple conocedor experimentado.

Luego que el recipiente estuviese listo - un tonel de “yuchán” si era para una multitud- varias personas se ocupaban de acarrear y colocar los ingredientes. Cargaban hasta que consideraban que era suficiente; pero llamaban a la persona hábil, y era quien probaba para ver si las proporciones eran adecuadas para la fermentación. Si aún faltaba, indicaba lo necesario. Transcurrido un tiempo previsto, este jefe probaba con un cucharón de calabaza hasta que diagnosticaba:

“este ya va estar”. Otra vez intervenía cuando la espuma se asentaba; probaba y determinaba que ya estaba lista. Evocan los tobas que la espuma (**la’li**) era blanquecina, como la de la leche recién ordeñada o como la pompa de jabón. Cuando ésta se asienta, las semillas y las partes sólidas decantan en el fondo del recipiente y el jugo queda limpio, entonces el maestro observaba y decía que “ya está”; ahí empezaba la fiesta. Entonces, se llamaba a la gente, a los comensales, quienes venían a sentarse cerca del “yuchán”, cada uno con su cucharón de calabaza y -además- con una gran calabaza como recipiente. Había uno o más hombres jóvenes que oficiaban de “repartidores”, quienes llenaban a cada uno sus calabazas con bebida.

Entre los wichí la habilidad y conocimientos para preparar estaba más difundida entre los señores de cierta edad y experiencia. Cuando había que preparar en cantidad, el cacique preguntaba quienes se ocuparían del cuidado de la bebida; eran dos o más porque había recambio en el cuidado. No era un solo individuo el que lo cuidaba. El cacique arengaba a la gente sobre el contenido y sentido de la fiesta. Uno se levantaba y cantaba con su sonaja, le seguía otro y así mucha gente cantaba; cada una tenía su propia canción, que la entonaba según su saber.

Cuando los tobas preparaban aloja de “algarroba”, frotaban el tonel con el follaje de la misma planta a fin de darle el gusto o perfume de ese árbol. Esta limpieza se usaba sólo para el recipiente de “yuchán”. Cuando se iba a servir la bebida, también se solía usar manojos de esta planta a modo de colador para separar las semillas del líquido. Los wichí -a su vez- colocaban encima del recipiente ramas de “algarroba”; al introducir el jarro adentro para extraer el líquido, éste se hundía con las ramas debajo y éstas actuaban como colador porque impedían el ascenso de las semillas.

Los wichí explican el proceso de fermentación de una manera parecida a la que señalan los tobas. Se debe esperar que salgan espumas del líquido; esta espuma (**la’q#ux**) tiene un color amarillento, luego el líquido se pone completamente claro, y ahí está lista la bebida. El que la cuida prueba, conoce el gusto y también el olor, que dicen

es parecido al vino (el aroma alcohólico). Cuentan también que cuando la preparan de “algarroba”, las semillas quedan en la superficie; cuando van al fondo, la espuma baja, el líquido se aclara, y ya está fuerte. La madurez de la fermentación se dice **yu’hi**; la aloja está madura: **hä’t#es to:yu’hi**. El sabor que tenía en este punto es **ta’pai**. Los tobas no habrían necesitado coladores -excepto cuando usaban las ramas de “algarrobo” descriptas-. Según relatan, las semillas iban muy al fondo y el líquido quedaba claro, listo para beber.

Los wichí eran afectos a las reuniones de bebida, para la que eran convocados los vecinos de tolderías allegadas. Las mujeres reunían en cantidad el agua para preparar la mezcla; traían en sus botijos desde alguna fuente cercana agua fría y echaban al recipiente. También una parte se calentaba para agregar de manera que la fermentación se acelerara. Se reunían grandes grupos de hombres que se sentaban ubicados alrededor del “yuchán” y cuando la bebida estaba lista recibían su porción de manos de los repartidores. Éstos extraían porciones en vasijas de calabaza o barro que repartían a cada bebedor. Cuando acababa la ronda de repartos, se adicionaba agua caliente -que ya la tenían lista- se dejaba reposar y luego de un rato se contaba con más aloja. La organización de la reunión de bebida era una de las actividades del cacique; él podía desconocer lo relativo a la preparación de la bebida, por lo que recurría a otros.

Recuerdan que había señores expertos en la materia y eran quienes cuidaban y probaban el desarrollo del preparado. Solía ser un hombre maduro, no era un muchacho; era alguien experimentado, que probaba y cuando estaba conforme avisaba al jefe, ya que éste era quien organizaba el evento. Probaba hasta que ya notaba su punto; era el momento de avisar a los vecinos para que concurran a beber. El jefe o el baqueano preparador, pedía a algunos hijos suyos o a otros jóvenes que vayan a realizar los convites. El jefe no tomaba hasta que hayan llegado todos los invitados; recién allí se sentaba encima de un cuero, sobre el piso y bebía. Temprano iban con mensajes a los poblados más apartados; éstos eran núcleos que distaban hasta

15-20 kilómetros aproximadamente, siendo gente con las que se tenían vínculos familiares, o bien eran grupos sociales afines. Se menciona que siempre eran wichí los que venían, de entre ellos los ma:’sa, los tahí lhe’ley y los hä’lo# te:’cel. Los wehna’vey no venían porque ya estaban lejos, eran contrarios y tampoco venían los tobas puesto que también eran contrarios. Según otros datos, los únicos extraños invitados por los lhuku’tas eran los hä’lo# te:’cel; los demás no venían pues la gente andaba muy dispersa porque -según cuenta un anciano- “antiguamente la gente no se juntaba, se va (a) rebuscar, anda lejos con su familia” (C. Ma. 6: 28). No querían invitar a extraños porque era motivo de líos y hasta muertes por discusiones y reyertas. Las mujeres, además del agua para mezclar los frutos o mieles, tenían agua hirviendo para agregar al tonel. Esto se producía en dos casos. Cuando se hacía la mezcla en el tonel de “yuchán” se tapaba con corteza de yuchán el hueco y se dejaba que se asiente. Ratos después el agua bajaba, dicen que es porque el tronco esponjoso la chupa. Entonces agregaban agua caliente para llenarlo de nuevo. Parecido hecho ocurría cuando ya estaba bebiéndose, cuando la cantidad de bebida disminuía, se agregaba agua caliente y se dejaba asentar por un rato.

Entre los wichí se menciona la preparación de una suerte de “fermento madre” (es como un “cuajo” grafican). Éste se realizaba mediante la mezcla de la materia prima con agua en un recipiente chico (un “tupito” = **to:qo:’hi**); se dejaba fermentar durante 2-3 días y se probaba si estaba suficientemente fuerte (**ta’pai**). Este fermento consistía en una mezcla de “algarroba”, miel y -eventualmente- hámago remojado con agua; este jugo se dejaba durante más o menos tres días; el recipiente estaba más o menos cerrado. Transcurrido este tiempo, la bolsa se abría y se colocaba su contenido en el tonel, donde se adicionaba a una preparación mayor ya puesta en dicho recipiente, y se mezclaba cuidadosamente con un palo. Se tapaba el tonel y se dejaba reposar hasta que llegara a su punto, según lo determinaba el catador experimentado.

INSTRUMENTAL

Recipientes

Fueron conocidos varios tipos, según la disponibilidad de materia prima y de la cantidad de bebida a preparar. Son ellos:

Bateas o toneles

(t.p.) **qope'daGañik, qope'naGadik**²³³; (w.) **hät#es'hĩ, to:cem'lhoq, cem'lhoq to:qo:'hĩ** o a la inversa **to:qo:'hĩ cem'lhoq**, siendo ambas formas correctas

El “yuchán” (*Ceiba insignis*, Bombacaceae) era el material con el que se preparaba el tonel para fermentar. Se empleaban troncos de grandes dimensiones; el tallo cortado era ahuecado y se lavaba con agua caliente. El ahuecado se hacía enseguida, antes que se seque la madera, pues en este caso se ponía dura. El “yuchán” ahuecado una vez usado se vaciaba y se conservaba para futuras alojadas, por ello lo guardaban en un lugar protegido.

El “yuchán” apropiado era buscado con cuidado; éste se cortaba y entre varios hombres jóvenes (entre 10 ó 15) lo traían empujando y haciéndolo rodar. Lo ahuecaban recién al llegar al sitio. Tanto wichís como tobas usaban este recipiente para gran cantidad de invitados, es decir cuando la ocasión constituía un acto público. A falta de “yuchán”, se menciona entre los tobas y los wichí la posibilidad de su fabricación a partir del tronco del **na'se:k** (en toba), **supjwa'yuk** (en wichí) (*Pisonia zapallo*, Nyctaginaceae).

Los “yuchanes” eran escasos en la ribera pilcomayense por lo que iban a buscarlos en los bosques un tanto apartados tierra adentro. Métraux (1937: 392) relata que iban por ellos los jóvenes en compañía de chicas desnudas. Esto no pudo confirmarse, al contrario el dato les pareció extraño a los informantes a quienes averiguamos esta noticia. Refirieron que los muchachos volvían con el tronco, empujando, haciéndolo rodar y en medio de gritos, y que cada tanto uno tocaba la trompeta, es decir hacían la tarea en un

clima alegre.

Los wichí comentan que la batea de fermentación era grande; el producto era para todos y así es como las distintas personas aportaban lo suyo y echaban al tonel lo que tenían: diversos frutos, distintas mieles.

Porongo

(t.p.) **o'wete**; (w.) **hät#es'hĩ to:wucu:'tax, o wucu:'tax to:'hät#es'hĩ**

La “calabaza” de fruto grande era usada por ambas etnias para la fermentación de mieles o de ciertos frutos, como los de la “algarroba”. La particularidad de esta preparación era su carácter restringido; estaba destinado a su dueño y a unos pocos comensales; o bien era decididamente “para él nomás”. Cuentan los tobas que estas grandes calabazas “hacen para dentro de la casa”. Esta modalidad implica un manifiesto propósito individualista. Un informante lo refería del siguiente modo: “Cuando hay gente que prepara sólo (para él) y no quiere convidar, hace en **o'wete**, que se hace escondido; se dice: **nade'tanaGaki**, lo guarda para que otro no vea, toma sólo” (C. T.P. 12: 3). También cuando la aloja del tonel estaba lista, la retiraban en estas calabazas y la llevaban adentro de la vivienda u otro sitio protegido para que la bebida se refresque; la que estaba afuera en el tonel era más bien caliente. El instrumento no recibe un nombre especial; se le aplica el nombre propio **o'wete**.

Los wichí hablan de “calabazas” muy grandes, que creen podrían contener hasta 25 litros, lo que parece un tanto exagerado. Este preparado era para 2-3 personas.

Tinajas de barro

(t.p.) **'wiye**; (w.) **tu'wex to:qo:'hĩ, to:qo:'hĩ tu'wex**

Los wichí mencionan que para el uso individual o limitado (dos o tres personas) también se efectuaba el preparado en tinajas de regular tamaño. Los tobas también usaban estas tinajas de barro -u ollas- para

²³³ Se le aplica simplemente el nombre del “yuchán”, material con el que habitualmente se construía. Esta batea no tenía un nombre específico.

fermentar una proporción pequeña; pero más bien parece que servía para retirar la bebida del tonel y llevarla aparte, en la casa, para refrescar el líquido. Los botijos (con boca angosta) no servían para este fin.

Cuero

(c.) tupo; (t.p.) **la'taGa 'laet, 'tape, qan'tape;**
(w.) **tulu:t#ox to:qo:'hĩ, to:hät#es'hĩ**

Se reunieron sólo algunos testimonios tobas sobre este implemento. Su presencia en la utilería se debe indudablemente a la influencia criolla, siendo aplicado ante la falta de los anteriores recipientes descriptos. Los tobas cavaban un hoyo que se cubría con un cuero; recibía el nombre **'heyae 'lo#ok**, y ese hueco servía como recipiente para preparar la bebida. En años pasados lo llamaban **'tape**; los jóvenes lo nombran hoy **wa'ka 'lo#ok** (= cuero de vaca). Según varios testimonios, el cuero de "anta" también servía, el cual cosían como un bolso y lo cargaban con el preparado.

Los wichí relatan también la existencia de estos depósitos para fermentar. Su uso también se limitó a 2-3 personas. Se confeccionaban de cuero vacuno -o eventualmente de "anta"- de aproximadamente 1 m de long. y 60 cm de ancho que se cosía de un lado²³⁴. Quedaba este útil como una basija, que se colgaba de un árbol. Recibe el nombre **to:qo:'hĩ tu:lu't#ox**, en tanto que los criollos lo llaman "tupo". Para colgar se le cosía una manija de cuero. Se ponía dentro una pequeña cantidad de "algarroba" molida y luego se agregaba agua. La aloja hecha en recipiente de cuero recibe el nombre **hä't#es to:qo'hĩ**.

MATERIA PRIMA

La "algarroba"²³⁵, "tusca" y algunas mieles son los principales artículos para preparar la aloja. Seguidamente las tratamos en forma separada.

Mieles

La miel constituye el ingrediente utilizado para alojas cuando no es tiempo de frutas; entre los tobas son predilectas las de mayor producción como son la "lechiguana" y la "yana". Los wichí relatan que la aloja de miel de "pusquillo" (**supjwe'tax**) se torna muy fuerte y embriagante. Entre los tobas los informes sobre "señorita", "moro moro" o **"nehe:'dek"** no coinciden que sirvan verdaderamente.

La miel mezclada con "algarroba" (particularmente con la de "yana") ("yana" + "algarroba") era muy reputada. Otros datos que provienen de los wichí también destacan las mezclas. Por ejemplo, en verano, las mezclas de "sandía" y **pi:'ni**; "algarroba" con "extranjera" o "lechiguana", dan también buena bebida. Asimismo, las mezclas de "algarroba" junto con miel de "extranjera" y "tusca"; "algarrobillo" (*Prosopis elata*) con "yana" o "lechiguana"; "mistol" o "chañar" con miel de "lechiguana", son otras posibles combinaciones. Algunas noticias wichí, contrariamente, señalan que no se estilan las mezclas de miel y frutas.

El Cuadro 7 sintetiza la información reunida.

Frutos

Para los dos grupos étnicos, la mayor parte de los datos adjudican a la "algarroba" (*Prosopis alba*) y a la "tusca" (*Acacia aroma*) los papeles centrales como ingredientes de alojas (Cuadro 8). Los demás productos serían de uso ocasional y se justificaban por circunstancias tales como su abundancia, la carencia de los que eran preferidos, o por el gusto personal por dichos artículos. Se encuestó a ambas etnias sobre algunas frutas conocidas por su aplicación como aloja entre otras etnias chaquenses. En el Cuadro 9 se resume la nómina de estos frutos no usados; para compendiarlos se recurrió a la bibliografía y a datos inéditos reunidos por

²³⁴ Para coser, antiguamente, cuentan los wichí que usaban leznas hechas con el asta de "corzuela"; ésta era raspada hasta afinarla de un grosor igual a un alambre.

²³⁵ Dasso (2001: 66) señala al "algarrobo" como un árbol pródigo entre los wichí, cuyos frutos, recolectados por las mujeres, son considerados regalos de las estrellas; éstas son teofanías femeninas que sacuden sus copas en el cielo y propician su abundante recolección.

Cuadro 7.- Mieles como materia prima para aloja

Referencias: (+) dato positivo; (-) dato negativo

nosotros con otras etnias. Son completamente sin uso entre los wichí la “mandioca” o el “maní” porque carecían de ellos en la zona. Tampoco les servían para este fin la “batata”, “maíz”, “zapallo” y “anco”.

Con relación a varios productos se nos informó de manera ambigua que no sirven para este fin; es decir no tenemos consenso sobre el uso de “algarrobo negro”, “algarrobillos”, “vinal”, “mistol”, “chañar”, “maíz” o “sandía”. Los testimonios tobas, consignan

en algunos casos a la “sandía” entre los frutos útiles para esta finalidad. Los wichí usaban muy poco los frutos de “chañar” ya sea para añapas como en alojas; situación parecida se da entre wichís y tobas respecto al “mistol” en las alojas. El “vinal” era raro (y aún lo es) en la zona; por este motivo se usó muy poco para las alojas, pese a ser un excelente artículo: “Es más fuerte que el algarrobo blanco!” evocaba un anciano wichí.

Cuadro 8.- Materia prima vegetal para aloja

<i>Nombre científico</i>	<i>Criollo</i>	<i>Toba</i>	<i>Wichí</i>
<i>Acacia aroma</i>	tusca	+	+
<i>Citrullus lanatus</i>	sandía	+	-
<i>Copernicia alba</i>	palma		+ -
<i>Geoffroea decorticans</i>	chañar	+ -	-
<i>Prosopis alba</i>	algarroba	+	+
<i>Prosopis elata</i>	algarrobillo	+	+
<i>Prosopis x elata</i>		+	+
<i>Prosopis nigra</i>	algarrobo negro	+	+
<i>Prosopis ruscifolia</i>	vinal	+	-
<i>Zea mays</i>	maíz	+	-
<i>Zizyphus mistol</i>	mistol	+ -	+ (con miel)

Referencias: (+) dato positivo; (-) dato negativo

Cuadro 9.- Materia prima no usada para aloja

Referencias: (+) dato positivo; (-) dato negativo

Mezclas

Las alojas no eran necesariamente el producto de la maceración de un solo ingrediente en agua. En el ítem *mieles* adelantamos algunos ejemplos. Las mezclas y combinaciones eran habituales tanto en los preparados wichís como tobas. Diversas razones motivaban estos preparados; la poca cosecha de algún producto, su poco sabor, entre otros (Véase Cuadros 7 y 8).

Así tenemos algunos ejemplos wichi: la “tusca” sola no daría un producto tan bueno; para que sea “fuerte” se mezclaba con há-mago de “yana”. Parecida situación se daba con los frutos de la palma²³⁶; se usaban con há-mago. El “chañar” cuyo uso no tiene consenso, daría un buen producto con miel, sólo no. El “algarrobillo” (*Prosopis elata*), daría un buen producto²³⁷ aún si se mezclara con há-mago.

A veces la cantidad de miel, sobre todo la de algunas de ellas, que producen un volumen reducido obligaba a mezclar más de una: por ejemplo el “alpamiske”, que se entreveraba con la de “yana”; o la de “lechiguana” que solía mezclarse con el há-mago de “yana” para ser fuerte.

LAS FIESTAS DE BEBIDAS

Susnik (1983: 99) señala que entre las etnias chaquenses las relaciones amistosas intergrupales se basaban esencialmente en el prestigio de los jefes o en la fuerza del parentesco político. Los convites intergrupales de carácter festivo, convocados por los jefes de banda, implicaban varios aspectos, según nos recuerda la mencionada autora. Son los siguientes: destacar el prestigio económico mediante una ostentación de los productos alimenticios ofrecidos; la ocasión para auspiciar matrimonios intergrupales; la oportunidad para imponer a un jefe prestigioso, o exaltar el valor de un chamán²³⁹. Métraux (1946: 303) también señaló que en la época de abundancia de “algarroba”, durante la convocatoria de bebida, las bandas solían reunirse en el territorio de un cacique importante y allí se tomaban decisiones relevantes para el grupo. Muchos recuerdos que se encuadran en los lineamientos mencionados pudieron reunirse durante esta investigación. Se consignan seguidamente ciertos aspectos de interés sobre aquellos eventos.

Entre los tobas, cuentan que en primer término el cacique ordenaba a algunos hom-

²³⁶ También mezclada con “lechiguana”.

²³⁷ Se trata de la denominada *supjwe'tax* en wichí.

²³⁸ Alguna información indica que habrían usado los frutos de la “palma”. Sin embargo la mayoría de los datos la excluye.

²³⁹ Karsten (1993: 109) reseñó la libación de bebida fermentada en ocasión de la fiesta fúnebre de los tobas occidentales. No hemos escuchado datos semejantes entre los toba-pilagá.

bres que buscaran y corten un tronco de “yuchán” para el tonel. Hecho este trabajo se esperaba unos días para que el objeto seque; ésto no lleva sino unos días. Entonces, el jefe ordenaba de nuevo, pero esta vez, que fueran a buscar miel. Esto sucedía si no era tiempos de frutas. Uno de los infomantes evocó una de las victorias sobre los chulupés; el cacique Abraham organizó la celebración: “Muchos jóvenes, 20-30 muchachos empujaban un tronco de ‘yuchán’ y se hacía el guarapo. Diez bolsas de miel, mezcladas con ‘map’ (*Prosopis alba*); entonces se invitaba a todos a la fiesta” (C. T.P. 2: 102).

Salían numerosos hombres, como 5, 15-20, que iban con sus bolsas de cuero con las que volvían repletas de miel; ésta era cargada en el tonel. Al llegar los meleros depositaban el producto en el recipiente, en cantidad suficiente; el excedente -si fuera el caso- se llevaba a casa. En caso contrario, si lo reunido no era suficiente, el jefe les ordenaba que buscaran más cantidad. Con lo reunido en esta segunda vuelta la cosecha ya alcanzaba y habitualmente sobraba; este excedente lo guardaba para sí cada uno de los colectores. Grupos de hombres velaban en derredor del tonel cantando y haciendo sonar la maraca. Esto llevaba 2-3 días hasta que la bebida estuviera fuerte. Mientras, el experto probaba cada tanto para detectar cómo iba la fermentación. La gente antigua cantaba acompañándose con sus maracas (**poke’ta**); estaban cerca de la bebida, que cuando estaba lista la tomaban en grandes jarros de calabaza. Las mujeres no se acercaban donde bebían los varones, eran fiestas de hombres. Pero estaban cerca observando los acontecimientos.

Ambas etnias aprovechaban estas alojadas para danzar y cantar; el famoso “baile sapo” concitaba la atención de los núbiles. La gente se ponía contenta, los varones estaban borrachos, y aún en pleno día se danzaba. El espacio de la bebida era el de los hombres, las mujeres se movían en la periferia, observando, mientras que los jóvenes

organizaban el baile, empezaba el “pimpim”. Los tobas eran entusiastas del **no’mi** (baile sapo), donde el cantor (**domi’ya:k** = “canchero” en el español de la zona), ejecutaba su “pimpim” o timbal (**qata’kiyana’Gaik** o **pe:ltenagana’Gaik**). Los wichí siempre recuerdan los **kati’nax** (baile sapo); las mujeres no bebían pero danzaban y buscaban pareja. Las señoras de cierta edad y viejas -no bebían ni bailaban- cuidaban que los varones no cometieran desbordes, y si se presentara la ocasión de incorporar los scalps de enemigos muertos, entonces sí, ellas protagonizaban los fogosos reclamos por los parciales muertos²⁴⁰. En general ellas estaban en sus casas o rondando en las inmediaciones. Había muchachos de excelente voz, potente y con aguante que ejecutaban el timbal y cantaban; se los nombraba **jwi’cewku’wu#**; era el responsable y cabezante del instrumento. El “pimpim” o timbal de los wichí recibía según algunos datos el nombre (**jwi’cewk** (= “palma” lit.); si bien el nombre es éste, los lhuku’tas no lo hacían de “palma” (*Copernicia alba*). El propio nombre específico es **ka’yip**²⁴¹. Aquel timbal recuerdan que estaba hecho del tronco de un “yuchán” joven, al cual se ahuecaba como un mortero; su altura era más o menos hasta la cintura del instrumentista; lo cargaban con agua en el hueco y se cubría con un parche de cuero de “corzuela”. La música empezaba luego de que los muchachos hubieran bebido un poco y estuvieran entonados. El ejecutante solía colocarse encima algunos cascabeles metálicos que tintineaban cuando daba sus pasos de danza.

No siempre estas reuniones tenían un carácter completamente festivo, recuerdan algunos ancianos wichí. A veces los borrachos se descontrolaban y las discusiones devenían en peleas. Así, a veces el desenlace se traducían en muertes. Otras veces -la mayoría seguramente- las fiestas sólo dejaban su vivificante cuota de satisfacción. Tal como expusimos en el ítem *enfrentamientos bélicos* (Capítulo **Etnografía**), el papel de la

²⁴⁰ La aloja fue el elemento embriagante, y como tal, actuó como liberador de las conductas de autocontrol entre los wichí, y fue mediante ella -en el transcurso de las fiestas- que aparecía la riña, la memoria ofensiva, el exceso. De esta manera el wichí actuaba libremente y se despojaba de su “mascara” de contención (Dasso 2001: 73-74).

²⁴¹ Al bombo, muy difundido en la actualidad en los cultos evangélicos, se le denomina ‘pem.

aloja era central en las fiestas, en cuyo transcurso se escarnecía al scalp enemigo²⁴².

Como estas reuniones comprendían un lapso de una o más jornadas, se debía preparar comida a las visitas. La gente que llegaba de lugares apartados no traía avíos, era obsequiada por parientes, amigos o conocidos, que los agasajaban con lo que disponían. A su vez, en un convite a su poblado, les retribuirían del mismo modo. La reunión acababa cuando la bebida se agotaba; eso llevaba unos 2-3 días. En esas jornadas había tiempo para otros eventos, como por ejemplo para los partidos de pelota de madera, el conocido hockey chaquense.

Entre los tobas cuando había una farra grande, el hombre ebrio evocaba sus gestas heroicas y sacaba el scalp del enemigo que mató y decía: “este es el que he matado”. El ebrio vociferaba, parecía enojado, lloraba. En ese momento contaba de las guerras, recordaba a sus hermanos muertos o bien dos o más borrachos se peleaban entre sí. También el hombre alardeaba y mostraba la magnitud de su fuerza; recordaba cuando mató un “tigre”, cuando cazaba “suri” y daba explicaciones o demostraciones de sus habilidades. Los jóvenes escuchaban y observaban; el hombre “está borracho pensaban, pero él estaba enseñando. No tomaban todos los jóvenes, pero mira no más”. Queda claro que era una ocasión propicia para el aprendizaje del estilo varonil, así como para el desahogo emocional y para realizar su propia valoración.

Entre los tobas las alojeadas eran aún frecuentes hasta la década de 1940; en los inicios de los años 50 se realizaban esporádicamente y fueron mermando en la medida que la gente fue haciéndose creyente en la fe cristiana. Las fiestas de bebida se nombraban en toba **le’po#o**²⁴³; esta voz no se aplica a las fiestas actuales, que se llaman **ne’maGak**. Aquellas **le’po#o** no tienen su sustituto, por lo que dicha expresión, nos aclaran, ya ni se pronuncia. Hoy en día se dice simplemente que se hacen “reuniones”.

Algunas de las fiestas actuales son las correspondientes a las fechas patrias o las religiosas cristianas pertenecientes a la liturgia anglicana; por ejemplo, el día de Navidad, a mediodía, se hace una comida comunitaria, se toma mate o refrescos; se llama **nañioGo’ki ne’maGak**. La influencia de la misión fue determinante en este sentido; la ingestión de bebida fue desde el inicio combatida, y fue la bebida tradicional -que estaba cargada de tantos contenidos- la que fue erradicada. En años posteriores, los bebedores se acercaban a las cantinas criollas donde adquirían preferentemente vino. En nuestros días el alcoholismo está difundido. Son afectos a la bebida alcohólica industrializada, sobre todo en los núcleos urbanos como son los barrios indígenas de Ing. G. N. Juárez, Pozo de Maza y en La Rinconada. Particularmente afectos son los jóvenes y jovencitas, que se pasan las noches bebiendo.

Los wichí mayores evocaron las alojeadas de tiempos pasados en los primeros años de esta investigación, pero hoy aún hombres sexagenarios relatan que no alcanzaron a beberla. Apenas vieron que los viejos de la época de su niñez la bebían. Esto acontecería en los años 30 o 40. Eran “farras” las antiguas, y recibían el nombre **to:qox(e)-’yax**. Esta misma voz se aplica a las fiestas grandes de los blancos. Las fiestas actuales, simplemente, se llaman “fiestas”; así el 25 de Mayo, el 9 de Julio, Navidad, pero también se les puede aplicar **to:qox(e)’nax**. Sólo el Año Nuevo tiene su nombre propio: **ne’kyoto’ne ya’yik**.

Los ancianos informantes wichí recordaron el tiempo de su juventud, cuando la gente tomaba aloja; nunca vieron en ese entonces que enloquecieran por la bebida, es decir, que su consumo tuviera el carácter de “vicio”. “La gente estaba gorda; es como un alimento, algo que satisface” señalan con entusiasmo²⁴⁴. Cuentan que “lo que viene de la fábrica les echó a perder, llegando a morir. Pero antes la gente no era así, estaba completamente sana”. Es inevitable la com-

²⁴² Cuando llegaron a su fin los enfrentamientos bélicos intergrupales, las fiestas de bebida, los scalpes y también las jefaturas fueron desdibujándose de sus pautas prístinas.

²⁴³ Esta voz antigua, ya en desuso, seguro implicaba la presencia de la bebida fermentada. Se aplicaba a los festejos por la menarquía de una jovencita, por el duelo de un familiar, o para evocar gestas heroicas.

²⁴⁴ Nótese que la gordura es símbolo de salud, fortaleza y bienestar en la vida.

paración con la “bebida de almacén” que con dos vasos emborracha, mientras que con la aloja para llegar a tal estado deben beberse por lo menos dos jarras. Las alojas y alojeadas son hoy algo del pasado entre los integrantes de este grupo étnico.

A veces, cuando la borrachera se desbordaba, cuentan los wichí que algunos “se pierde, no piensa nada”; las discusiones y conflictos subían de tono y solían haber algunos crímenes aún en el mismo grupo. Ocurrido esto, el criminal huía al monte y desaparecía por un tiempo. En estas disputas de comienzos del siglo XX no intervenían las autoridades: “antes no metía nada gentes autoridades; no quería saber nada de los aborígenes. Así que el que hace macana, se va no más, se mete en el monte” (C. Ma. 3: 43 ss.).

La gente tiene una opinión positiva con respecto a la bebida antigua, pese a las implicancias “pecaminosas” que incorporaron sobre el contexto de su ingestión; un anciano wichí nos revela: “Ese bebida de antiguos no son como el alcohol, no mataba, no se jodía (no dañaba). Nada más que hoy se toma, (y) mañana se campea, (el que bebió) tiene fuerza. No le duele cabeza, piernas, bien sano nomás” (C. Ma. 6: 30).

El acceso a las bebidas alcohólicas, y su afición a ellas, se dió en dos ámbitos: con los criollos que llegaban a sus tierras, y con el acceso a los boliches y almacenes en los ingenios azucareros. Quienes entraban en contacto probaban y si se entusiasaban seguían. Las secuelas del deterioro físico, social y sanitario nos fueron descriptos puntillosamente durante nuestros coloquios. Parecidos comentarios y reflexiones también escuchamos de los tobas.

Entre los wichí se pone también especial énfasis en el rol que tuvo la prédica evangélica en el abandono de las alojeadas. Un relato nos da cuenta de cómo se reflejó en ellos la enseñanza: “vino misionero, no quería más hacer esto, porque es un pecado esto; tiene

mucha discusión (= a raíz de la bebida hay disputas). Y le mezquinaba hacer baile (= le prohibía), porque alguno bota (= abandona) su esposa con chico y ya es pecado también. Y más antiguamente, cuando ocupa ese (= la bebida) no sabe que hay Dios. Bueno, el misionero les decía Dios ...” (C. Ma. 4: 98).

Las bebidas y fiestas se abandonaron con el tiempo; los ancianos y gente mayor eran reacios a dejarlas, pero la juventud -de modo paulatino- no se adhirió hasta que finalmente hoy en día estas fiestas son sólo un borroso recuerdo. Cuentan que los misioneros de aquellos años eran muy decisivos para encarar al problema. Seleccionamos un relato: “Le comenzó a hablar así; hermanos no tome, va ser mucha discusión y también es pecado. Y no enojan (no les retaba); y si encuentra un cuero (= tonel) con preparación, eso volcado (les derramaba la bebida); ellos mismos los misioneros /y no se enojaba su dueño?/ -el hombre se ha enojado, al que le tira; pero qué va hacer, tiene miedo porque es misionero (el que disciplina)” (C. Ma. 4: 98). Pese a todo, los ebrios en nuestros días se cuentan en un buen número y son considerados “viciosos”; toman vino, alcohol con agua y son partícipes activos en las reuniones con los criollos.

Los wichí antiguamente no invitaban a nadie a las alojeadas. Los demás eran “enemigos, contrarios”. En estas reuniones no habían disputas, los encuentros eran tranquilos y todo se desarrollaba en el marco de la satisfacción y la alegría. Además de la bebida y los bailes, había otros entretenimientos. Por ejemplo el juego de la pelota de madera (**qo'xek**)²⁴⁵; antes de jugar se escarificaban con huesos afilados en forma de lezna de diversos animales (escarificador = **jwo'kuk**). Los muchachos perseguían también -a modo de chanza- a las chicas jóvenes para clavarlas; ellas corrían dando gritos, pero a quienes las tomaban las clavaban.

²⁴⁵ El palo para batear se llama **qo'xek#ya**. A los deportes en general se los designa **to:qu'yek**. Para especificar de cual se trata, se expresa del siguiente modo: **to:qu'yek to:qo'xek** (juego de pelota de palo); **to:qu'yek to:pelu:'tax** (juego de pelota, o fútbol), **to:qu'yek to:'naipes** (juego de naipes); **to:qu'yek to:'ta:'wa** (juego de taba).

CAZA

GENERALIDADES

Métraux (1946: 256) señaló que entre los grupos étnicos del Gran Chaco, la caza es una actividad de importancia para aquellos que no tienen un acceso fácil a cursos de agua, así como para aquellos asentados tierra adentro. Ya para ese entonces hizo notar que la escasez de salvajina era una de las causas de declinación de los grupos étnicos; da el ejemplo de los pilagá, quienes por esta razón tuvieron que servir a los blancos.

Durante el desarrollo de nuestras encuestas nuestros informantes y traductores aplicaban claramente dos voces en español para denotar el aprovechamiento de los animales; aquellos que sirven para alimento se *cazan*; los que se sacrifican para extraer cuero, hueso, medicamento, por temor o por causar perjuicios, se *matan*.

La caza como actividad institucionalizada es propia del hombre, si bien las mujeres eventualmente traen alguna presa como parte integrante de su actividad recolectora. Sin embargo, algunas noticias wichí refieren que cuando ellas campean, buscando vegetales o leña, no desaprovechan la ocasión si el azar da oportunidad de pillar una presa. Esto ocurre cuando se les cruza en el camino un animal o cuando el “perro” lo atrapa. Habitualmente estos animales son pequeños: roedores, edentados, “tortugas” e “iguanas”, entre otros. Más que una caza, se asemeja a una modalidad de recolección, ya que suele ser un acontecimiento un tanto accidental.

Pocos son los casos conocidos de mujeres específicamente cazadoras²⁴⁶. En los casos que asumieran esta actividad, su arma era el “loposte” (clava) con el que podían acometer la presa. Desde luego que sería imposible para ellas cazar con éxito sin el concurso del “perro”; él es su “arma” indispensable. La caza femenina era factible si se tratara de “alguna corajuda; pero no todas las mujeres” se nos aclara; en suma, una mujer emprendedora, intrépida y diestra. Esto era mucho más común en tiempos pasados, cuando las mujeres “eran igual que hombre, era bien guapa, fuerzuda, pero ahora ya capaz que ya cambia, ya (son) floja” nos refiere un narrador toba. Se mencionan muy diversos animales cazados por ellas: “quirquincho”, “pichi”, “conejo”, “iguana”, y hasta “osos hormigueros” o el “pecarí quimelero”; siempre se aclara que mieles y avispas también traen ellas. Se destaca que ellas no usan armas -en el sentido de un instrumento específico- como son carabina, flecha o lanza. Como se indicó más arriba, sólo el palo cavador (loposte) o un palo cualquiera al alcance de la mano es el implemento del cual se sirven. Por este motivo, ellas no obtenían sino ciertas aves.

Aún hoy el cazador toba se levanta al alba; aviva el fuego y se prepara mate. Mientras lo toma, afila los instrumentos que usará durante la montería: cuchillos, hacha o machete. Cuando bebe lo suficiente toma sus útiles, silba a sus “perros” y parte. Volverá temprano si halla algo enseguida; si no buscará hasta un tiempo razonable en la tarde. Evocan que cuando estaban “mariscando”²⁴⁷ durante días en el bosque, el cazador hacía un hueco en un tronco grande de “yuchán” para que le sirviera de cobertizo; se cortaba del lado opuesto de donde daba el viento. Es una suerte de refugio cuando se estaba de campamento.

Podemos mencionar que entre los tobas se dió el uso de escarificadores, íntimamente vinculados con las prácticas cinegéticas. Para la caza eran muy indicados los preparados con huesos de los “cerdos de monte” (“quimelero”, **nola’Gae** y “rosillo”, **o’waqae**), animales que son duchos para meterse en el monte; así la gente se “contagia” de la cualidad del animal,

²⁴⁶ Los tobas recuerdan a dos hermanas pilagás de Fortín Descanso, hábiles cazadoras, que hacían uso aún de armas de fuego, con las que no erraban. Ellas traían grandes animales tales como “suris”; eran solteras y se ufanaban de su habilidad desdeñando a innecesarios pretendientes.

²⁴⁷ En la zona es muy común el empleo del regionalismo “mariscar” en reemplazo de “cazar”.

resultando que no se cansa, es fuerzada y guapa. Sin embargo, no pudo averiguarse que tuvieran artículos, sea de origen animal o vegetal, que usaran como amuletos o encantos para el éxito o suerte en la caza. El cazador confía en su habilidad y en los beneficios espontáneos que devienen de su comportamiento social adecuado. El cazador toba lleva sus útiles indispensables: bolsa, piola para atar, sus herramientas. Si tuviera que recurrir al camuflaje no olvidaba cordeles para atar las ramas o los bejucos y así entretejerlos. Su equipaje se completa con otros elementos que depende de las necesidades y el gusto: yesquero, tabaco, pipa en tiempos pasados y en la actualidad fósforos o encendedores y cigarrillos; los pone en una bolsa pequeña **qo'tak qoqo'te**. Si bien las plantas suelen tener gran relevancia en sus asuntos amorosos (Maranta 1992), tampoco los wichí señalan que recurrieron a vegetales, plumas u otro elemento que actuaran como amuletos para la caza. Su única expectativa -más allá de su propia habilidad y "suerte"- era la ayuda de "perros" muy habilidosos.

La vestimenta que usaban tiempos atrás para cazar, que era también empleada en otras actividades, son sucesivamente: en los tiempos más remotos, una falda o trapo que se envuelve desde la cintura, se ajusta a las caderas y se lleva suelta hasta las piernas; este tipo de vestimenta se tuvo ocasión de ver aún entre algunos ancianos al inicio de esta investigación. Las bombachas típicas del ambiente rural, y de uso difundido entre los criollos también se hicieron comunes a partir del contacto en los ingenios y con sus vecinos blancos; este tipo de prenda -sin embargo- no gozó de especiales adhesiones ya que estaban muy asociadas con los criollos, con quienes las relaciones -como vimos- no eran buenas. Y por fin, se aceptaron los pantalones corrientes, que son de uso generalizado en la actualidad.

Para cazar, la mencionada falda se sostenía ajustando sus pliegues sobre la cintura; para llevar a cabo las actividades que suponen un movimiento vigoroso del cuerpo se recurría a cintos. El cinturón que llevaba antiguamente el cazador toba era simplemente un cordel de fibras de "chagua", que se nombra **'ñik**; también se conocía un cinturón (**'hepaq**) que estaba tejido con fibras de lana o algodón. Con este se ataba la vestimenta o falda que se llama **napo'to**. Esta falda en tiempos muy pasados (que sólo se conoce por relatos) se recuerda que eran siempre de cueros de animales, principalmente de "corzuela" o "zorro". Los tejidos habrían sido más recientes y limitados por la escasez de materia prima. Según se evoca, la gente antigua no era hábil para tejer lana y se carecía de algodón. Los wichí usaban un cinturón de cuero; lo confeccionaban cortando una tira del material, lo pelaban y luego lo sobaban. En cada punta le practicaban un orificio, por donde se pasaba un cordel -también de cuero- para sostenerlo y ajustarlo. Se menciona que servían para este fin los del "oso hormiguero", del cuello del "anta", de los "cerdos monteses" o de cuero de "chiva". Este cinturón, se llama en su lengua **to:qa:'waq**, era para cazar; para pescar usaban uno de fibras de "chaguar". Este ceñidor se usaba tanto para sostener el calzón como la falda de cuero (**to:'tik to:cont#ox**).

En tiempos pasados, los tobas migraban a palmares o bien iban en grupos numerosos a los extensos campos. Los varones se dedicaban en grupos al meleo, a cazar "ocultos", "corzuelas" o "suris", mientras las mujeres abatían palmeras o practicaban la colecta. También nuestros informantes wichí vivieron estos acontecimientos; con mucha regularidad esta gente también iba a determinados sitios a cazar, a parajes alejados del caserío. En estos lugares quedaban habitualmente los varones solos, instalados en campamento²⁴⁸. Una persona -que podía ser el cacique o un líder- convocaba a quienes desearan ir y así se organizaba una partida. Algunos tenían caballos e iban montados. Uno que desempeñaba de puntero, que solía ser el líder mencionado, iba de avanzada hasta encontrar un sitio adecuado, resguardado y cercano a un cuerpo de agua. Inspeccionaba y observaba los indicios de la riqueza del lugar en potenciales presas. Sopesaba las posibilidades y por fin decidía. Él avisaba y llamaba a los demás y entonces se organizaba el asentamiento y preparativos: choza, leñas, palos para asar, etc., debían constituir los elementos básicos para

²⁴⁸ campamento = **noma'chiaqa#a**. Esta voz se aplica tanto para los vinculados con la pesca, la caza a campo, en el monte, etc.

las actividades de los próximos días. Cuando se iniciaban las tareas de caza se organizaban pequeños grupos que iban a distintos sectores, no lejos del campamento. Se tomaban precauciones y se observaba el decurso solar para tomar en cuenta los desplazamientos. Cada grupo cazaba algo y se repartían; volvían con sus bolsas llenas: “iguanas”, “osos”, “cerdos”, de todo; les extraían los cueros y cortaban trozos que se repartían y los ponían a asar en ensartadores. Una parte tomaban para su alimentación, pero la mayoría era para traer a sus familias. Cuando la carne estaba suficientemente seca, la colocaban en un encatrado de ramas, la cubrían con pastos, yuyos o cueros, y proseguían durante días la tarea de acopio. La carne desecada la traían en forma de trozos, no en tiras como si fuese charque.

Cuando la producción se estimaba suficiente se retornaba a casa; los alimentos que se traían deberían alcanzar por lo menos para dos semanas. Además de carne, también la provisión comprendía mieles diversas. Toda la partida retornaba en conjunto. Traían su abundante carga en sus grandes bolsas, quienes tenían caballos, en bolsas cargueras.

Las aves pequeñas las cazan habitualmente los niños y los muchachos. Los adultos sólo lo hacen para derribarlos cuando atacan sus sembradíos. Si bien los chicos aún cazan avecillas, ya no las traen con asiduidad a sus casas para comerlas; antiguamente no las desdeñaban.

Cuando se realizan las actividades de pesca, búsqueda de miel -y particularmente- durante las cacerías, uno de los riesgos suele ser el de extraviarse en el monte. Esto cobra particular peligrosidad en días nublados, en los cuales el cazador no puede orientarse con el sol. También cuando se hace tarde, se hace noche, y ésta es oscura. En estos casos, lo conveniente es tratar de buscar un sitio donde haya agua, algún refugio y armar un improvisado campamento; allí se pernocta y se espera la luz del día.

A veces, los lugares donde se trasladan son apartados y la dificultad es la carencia de agua; en esos casos, sin embargo, hay una serie de recursos acuíferos a los cuales se puede recurrir (véase el capítulo **Fuentes de agua**). El sol, la dirección del viento, son la orientación para no perderse de día. El cazador se fija qué dirección tiene el viento cuando va, de modo que cuando regresa lo tenga en contra. En noches claras, la luna y las estrellas son la orientación para llegar a casa.

Métraux (1946: 257) observó que durante casi todo el ciclo anual (excepto la temporada de abundante pesca) al menos una persona de cada familia está cazando. En nuestros días, en las comunidades apartadas y entre familias que no tienen una entrada segura (sueldo, cargo), permanentemente uno de sus integrantes jóvenes pesca o caza. Esto pudo observarse tanto entre tobas como wichís.

La gente caza aún en nuestros días con una intensidad variable. Reviste cada vez menos un carácter básico en su economía de subsistencia, en donde la caza es el objetivo laboral diario; tampoco connota un rasgo deportivo. Aunque siempre el objetivo es la procura de alimento o es para cubrir una necesidad inmediata. En la mayoría de los casos se caza cuando hace falta un poco de carne; si entre las provisiones se cuenta con fideo, arroz, frangollo o polenta, pero hace falta de carne para el guiso, entonces sale el hombre a buscarla. Su objetivo es, por tanto, el de aportar un ingrediente para la comida y las presas buscadas pueden ser piezas menores como el “conejo”, “charata” u otro animal accesible en las cercanías del poblado.

Los tobas aún cazan con relativa frecuencia. Algunos hombres poseedores de buenas armas la realizan con cierta sistematización. Los sitios donde van no están tan apartados, pudiendo en el día concretar una jornada productiva. Lo que actualmente buscan específicamente -por la carne- son el “suri”, la “corzuela”, “armadillos” (y otros edentados); para estos casos van provistos con armas de fuego. En algunos casos esta actividad reviste cierto carácter metódico; así se conoce el caso de un hombre que busca “suris”, cuya carne consumen en familia, junta las plumas y luego que reúne cierta cantidad las vende a los acopiadores del artículo.

También los wichí cazan aún a diario. En Pescado Negro los hombres jóvenes buscan siempre algo de carne siendo sus afanes habitualmente compensados. Las cazas grupales

tampoco son completamente algo del pasado. Grupos de varones suelen internarse en los bañados y montes apartados para una búsqueda intensiva de recursos. Los intereses son variados; además de salvajina, la pesca y el meleo están previstos. Es así como maceños (gente de Pozo de Maza), de Quimil, Pocitos o Pescado Negro, van por 2-3 o más días. Llevan abrigo, colchas, olla, sal, azúcar, yerba, harina y organizan su campamento. Suelen cazar cierta cantidad. Esto aún lo hacían hasta hace pocos años, en tiempos de “iguana” (véase ese ítem en este capítulo), formándose grupos de 3-4 personas. Estas cazas grupales comprometían el traslado de toda la familia. Hoy, habitualmente son sólo los hombres cabeza de familia los que se internan en estas excursiones. No obstante, cuando la familia está muy carenciada y no tiene casi nada que cuidar (chivas, cerdos u otro bien de valor) en el pueblo se trasladan todos. En caso contrario, las mujeres y los chicos quedan en el poblado.

La venta de cuero constituyó uno de los atractivos de la caza desde los inicios del contacto fluido con los blancos a partir de comienzos del siglo XX. Así se mantuvo, con creciente incremento en las décadas del 70 y 80. Por fin, en los 90 las restricciones y prohibiciones hicieron que el mercado se redujera completamente. Es así como los cueros de felinos, “ampalagua”, “yacaré”, “zorros” y de otros animales del monte ya no tengan ninguna venta. Solo el cuero de “chiva” es el que tiene posibilidad de venta donde los acopiadores o bolicheros.

PERROS

(t.p.) ‘pioq; (w.) si:’nox, asi’nox

Es el protagonista privilegiado de las prácticas cinegéticas tanto de tobas como wichís. La expresión “la persona sola no pilla nada; el “perro” va a campear hasta que encuentra”, es una realidad. En cada casa hay numerosos “perros”, casi siempre rondando la decena. Siempre llamó la atención de viajeros, escritores y etnógrafos esta proliferación de canes, los que habitualmente sorprenden por lo famélicos y enclenques. Según los tobas el entrenamiento de los “perros” para la caza no requiere un proceso especial; simplemente se lo lleva al monte y allí él aprende por sí a andar, a buscar huellas

La explicación de la razón del elevado número de “perros” por casa se nos expuso del siguiente modo: ocurre que algunos “perros” van con las mujeres, otros van con el hombre, otros quedan en la casa. La rotación en las incursiones también se da. Durante el intenso período de caza de “iguanas”, el esfuerzo que realizan por correrlas es grande por lo que el cazador un día va con un grupo de 3-4 “perros”, mientras que otros tantos descansan y así sucesivamente los alterna (Fig. 24 B).

El “perro” es indicado especialmente en la caza de pequeños roedores (“conejo”,

“cuis”), edentados (“mulita”, “quirquincho”), “cerdos monteses”, felinos, “carpincho”. Los tobas resaltan que también son buenos en la caza de ciertas aves: “perdíz”, “copetona” y “chuña”. El “perro” es conceptualizado un animal inteligente, tan propio del indígena que hasta comprende su lengua. Por eso, a los “perros” se les pone nombre en el idioma nativo. Los wichí cuentan con verdadero entusiasmo historias de conocidos “perros”, cuyos orgullosos dueños resaltan sus cualidades como cazadores. Cuentan por ejemplo, que hay algunos muy hábiles para cazar “corzuelas”. Una vez que la ve, la persigue implacablemente hasta que la abate; el dueño huella hasta llegar al sitio - habitualmente alejado e intrincado- donde está la presa junto al “perro”. Un testimonio da un ejemplo gráfico: “Hay perros buenos para cazar, porque son diferentes los perros. Hay uno bueno para “quimelero”, o “chanchos”, otro para “oso”, otro más bueno para “gato”, otro para “conejo” o “quirquincho” (C. Ma. 7: 44).

INSTRUMENTAL

Palo cavador, pala

(c.) loposte, pala; (t.p.) ‘haigeagana’Gat, nehe’dagana’Gat, ‘hegeana’Gat, negeaGana’Gat, ‘nageaGana’Gat; (w.) ye’lhek, ye’lhek ha#lo

Los tobas usaban este útil para cazar. Su principal función cumplió sobre todo en las actividades agrícolas, en particular, para preparar los sembradíos. Pero para darle uso en la caza, la porción activa es un tanto diferente. La diferencia entre la pala y el loposte, según los datos tobas, es que el primero lleva una hoja, mientras que el segundo está dotado de una punta bastante adelgazada y con su extremo afilado en bisel. En la labor de caza sirve como instrumento para cavar guaridas de “iguana” o de diversos edentados. La “pala” adecuada para cavar las guaridas es la que tiene la punta aguzada (véase *instrumentos agrícolas*, en el capítulo **Agricultura**) es decir, el extremo tiene una punta y los bordes filosos; de este modo, en un breve tiempo puede cavarse. Este material se confeccionaba con maderas duras, como son aquellas del “palo mataco”, “escayante”, “palo santo”, y según algunos, de “quebracho colorado”. Servía también antiguamente para cavar hoyos en el suelo, por ejemplo, para plantar los horcones o armazones de las trampas.

El útil usado para cazar, es un poco más corto que el destinado a la agricultura. La aplicación adicional de este instrumento es el mango, el cual sirve a modo de garrote dadas ciertas circunstancias; tal situación se da cuando una tropilla de “majanos” enfrenta al cazador; éste se trepa a un árbol y desde allí los golpea con este mango.

Entre los wichí, este útil consiste en una vara de 1,20-1,30 m de longitud a la que se le efectúa una punta biselada. El “loposte” no debe ser muy largo pues se usa para entrar en el monte. Entre esta gente, la materia prima también es el “palo santo”, el “quebracho colorado” y el “escayante”, que poseen madera dura y no quebradiza. Los dos primeros serían los palos mejores ya que no se tornan “resbaladizos” con el uso. Ellos recurren a este útil cuando buscan “iguana” y ésta, al huir, se introduce en la cueva. El útil también puede improvisarse con cualquier palo aunque no sea necesariamente duro y resistente. Si lo hicieren así, el palo ni bien usado lo desechan. Su empleo se da también para cavar cuevas de edentados (como el “quirquincho”, “pichi”), “ampalagua”, “lagartija” o víboras. También los wichí lo

usaban como arma para animales bravos, cual garrote: “osos hormigueros”, “pecaríes”, “nutrias”, víboras, etc., eran así rematados. Cumple otras funciones, como para desenterrar órganos subterráneos vegetales, extraer colmenas subterráneas, etc.; el mismo útil, también servía para las labores agrícolas (véase los respectivos ítems en los capítulos correspondientes: **Recolección, Agricultura y Miel, hámagos y larvas**).

Cortadores

(t.p.) **na'piata:na'Gat**; (w.) **to:qat'nat, to:po:lo'tax**

En la actualidad nunca faltan cuchillos o machetes filosos que sirven para despanzurrar y extraer las vísceras. Antiguamente, a falta de cuchillos se recuerda que recurrían a trozos de corteza de “caña hueca” (*Arundo donax*) para esta finalidad. Los tobas cuentan que se elegían las cañas secas, que tuvieran un color amarillo; afirman que es la más dura. Esa caña partían y usaban el borde filoso de la corteza, cuyo filo se asocia con el de la hoja de afeitar. Por las descripciones, pareciera que el útil era una suerte de placa, semejando un cuchillo. Servía tanto para eviscerar pescados como salvajina. Los datos wichí no dan mucha importancia a esta alternativa; si bien usaban trozos de caña filosa, se recuerda que sólo servían para carnes blandas. Seguramente ellos habrían usado cuchillos de madera o huesos cortantes. De hecho, la “caña de Castilla” es una planta introducida en el Chaco y su difusión en la región estaría vinculada más bien a las zonas ribereñas de los ríos, de manera que este artículo habría sido de acceso más bien limitado. Para cortar, despanzurrar y destripar la salvajina, los wichí evocan que lo hacían con el borde filoso de las “conchas” (*Anodontites trapesialis susanae*, Mycetopodidae, Pelecypoda).

Una parte importante de la savajina se prepara para consumirla junto con sus cueros o pieles; apenas se les despojaba de pelos (“oculto”) o plumas. Sin embargo, el cuero de muchos animales era cotizado para darle otras aplicaciones. En estos casos, luego de los cortes para extraerle las vísceras, se efectuaban otros cortes en los sitios apropiados.

dos de modo de separar el cuero del cuerpo. Tanto wichís como tobas son diestros en esta tarea, ayudándose sólo con sus manos, dando tirones para extraer entera, como si fuera un guante, el cuero completo.

Cuchillos de madera

(t.p.) **legeana’Gat** (genérico), **legeana’Gat e’paq** (de madera), **legeana’Gat laika’wa** (de metal), **legeana’Gat neki’yagana’Gat** (de cocina, para cortar, o comer); (w.) **’hën**

Para eviscerar y efectuar cortes a los animales de caza, los wichí empleaban también cuchillos de madera. Éstos se confeccionaban con madera de “palo santo” o de “escayante”; consistía en una hoja con su respectivo mango o empuñadura. Se trataba de una hoja que tenía forma lanceolada, con bordes filosos, que eran muy raspados y pulidos durante su elaboración. Todo indica que según se aplicara el mango o la empuñadura, el objeto se transformaba en lanza; así lo indica su nombre –**’hën**- también asignado a las lanzas. La empuñadura o mango se hacía de la misma madera, o bien se calzaba en una manija de otro material. Si este cuchillo/puñal contara con un mango de cierta dimensión (ca. 30 cm), servía como garrote para golpear un animal grande y bravo. El cuchillo que describimos es distinto de otro pequeño y angosto que se usaba para los pescados o para cortar carne; es decir, diferente del útil de cocina o pesca. Éste recibe el nombre **to:qat’nat**. Los cuchillos de metal se denominan **lakiyi’nax** o **lachiya’nax**.

Entre los tobas escuchamos pocos relatos sobre cuchillos de madera, si bien recuerdan asiduamente las estructuras laminares que se tallaban para puntas de flechas. Pero es seguro que estos cuchillos existieron, según los testimonios que se transmitieron a nuestros informantes. Eran también tallados en madera de “escayante” (**no#-legea’qaik**), de forma laminar, de cerca de 30 cm de longitud, con filo en un borde y habitualmente sin manija. Con él se efectuaban los cortes y se extraían las vísceras. Su uso también se relaciona con la pesca.

Armas

(t.p.) **ne’woGonaGat** (a las armas de madera); **e’won(a)qa’te, e’woGonaqa’te** (a las de metal); (w.) **le:’cex**²⁴⁹

Arco y flecha

Para ambos grupos étnicos las armas principales fueron posiblemente el arco y la flecha. A continuación describimos cada una de sus partes componentes y brindamos los detalles sobre su modalidad de uso.

Arco

(t.p.) **chi’kenek**; (w.) **le:’cex to:hä#’lo, le:’cex hä#’lo**

Entre los wichí el arco recibía otros nombres además de los anotados, involucrando el material del que está hecho; los antiguos lo llamaban **ceñi’yawk** (al hecho con **i:’nawk**, *Prosopis kuntzei*, *P. sericantha*), pudiendo nombrársele también **lu:’tek** (se aplica el nombre de su privilegiada materia prima, el “escayante”, *Mimozyanthus carinatus*) o **lu:’tek hä#’lo**. El arco era preparado preferentemente con madera de “escayante” o “palo mataco” y también es reputada por su excelencia la de “teatín” (*Acacia furcatispina*). Las otras maderas se podían quebrar. Con el uso y los tirones se refiere que se ablandaban, momento en que se deshacían de ellos. Tenía aproximadamente 1,50 m de longitud.

Entre los tobas la materia prima para los arcos también eran de preferencia el “palo mataco” y el “escayante”. Otras maderas estimadas eran *Acacia furcatispina*, *Coccoloba spinescens*, *Prosopis sericantha*. Arcos temporarios se preparaban con madera de “garabato” (*Acacia praecox*) o “palo tinta” (*Achatocarpus praecox*). Los tobas desestiman los arcos de madera de “guayacán” (*Caesalpinia paraguariensis*) o de “chañar” (*Geoffroea decorticans*).

Los wichí refieren que los arcos para la pesca podían confeccionarse con maderas más débiles como son las del “tala” o el “chañar”. También tenían arcos temporarios

²⁴⁹ Es una expresión que abarca –además del arco y la flecha- a las armas de fuego. No hallamos una voz equivalente a “arma”. Para la maza o la lanza se usan sus nombres específicos.

para la caza; en este caso se mencionan ciertas maderas que poseen aceptable resistencia, pero que al poco tiempo se quiebran o no sirven. Éstos se preparaban con “palo cruz”, “ancoche”, “tala”, “duraznillo”, “garabato”, “taetín”, “chañar”, “mistol” y “duraznillo del agua”. Los wichí usan arcos para la pesca hasta nuestros días, si bien son muy escasos los que los poseen. Arcos y flechas para la caza se usaron hasta no hace muchos años atrás, pero en la actualidad están completamente abandonados.

Los tobas refieren que en el pasado los extremos del arco eran agudos; éstos servían de arma si se acababan las flechas, servían cual lanza, para clavar ya sea al animal o al enemigo. Abajo de la punta se solía tallar una muesca de manera que la cuerda no se deslice durante las batallas; ésto -aparentemente- no era frecuente ya que otros testimonios indican que carecían de ellos. En la actualidad los tobas han abandonado completamente el uso de arco y flecha para cazar (los de pesca están aún en uso). Hasta hace unos años algunos hombres mayores aún los usaban, pero los han abandonado por su ancianidad; o en la mayoría de los casos, ya no es posible verlos en uso porque sus últimos usuarios ya han fallecido.

Arco honda

(t.p.) **‘ponta**; (w.) **to:jumt#i** (genérico), **to:jumt#i ni:’yawk**

Los tobas usaban este tipo de arcos para arrojar bodoques. Su uso preferente era para la caza de aves, tales como “charatas”, “patillos” (**ndaqa’Bi**, **Bili’li**), “calandria”, “palomas”, “cata”, “gavilán”, “carpintero”; también para ciertos animales pequeños como “cuis” o “iguana”. Aunque lo ocupaban más los niños y los jóvenes, los adultos también recurrían a él y en realidad parece que ellos eran más efectivos en su manejo. El útil consiste en un arco encordado con un largo cordel de fibras de “chagua”; este cordel se tiende dos veces, sujetándolo en ambas puntas del arco. Es así que hay dos cuerdas. En el centro de este encordado se teje o coloca un tejido de fibras, como una franja, que va sujeto a estas dos cuerdas (Fig. 6 B). Es aquí donde se coloca el bodo-

que para producir el disparo. Tanto el arco como la cuerda no difieren en nada de los habituales. La diferencia está en que es un encordado doble y que en el centro de ambos cordeles tensados se le aplica la franja tejida. Las maderas indicadas para el arco por los tobas son el “garabato”, “tala”, “palo cruz”, “sacha membrillo”, “ancoche”, “molle”, en fin, cualquier palo más o menos resistente.

Los bodoques (que se usan también para las *hondas*) se preparan con una arcilla adecuada y son de tamaño variable según la necesidad; tienen de 1-3 cm de diámetro. Se desecan al sol o se cocinan en un fogón. Las bolas de barro se llaman en toba **no’Bina** o **ne’Bina**; éstas se cocinan para ser más resistentes. Los wichí nombran a los bodoques **to:jwmt#i lhe’ley to:i’hiot**; los desecan al sol, y cuando está nublado juntan las bolillas y colocan encima de las mismas unas ramas secas, le prenden fuego y al rato están cocidas. Una vez apagado el fuego los retiran. Los llevan en la bolsita llamada **hë:’le ‘lhos** (wichí); los tobas hacen lo mismo y sus bolsas se llaman **qo’taki qoqo’te**.

Los wichí usaban el arco con honda para abatir preferentemente aves: “copetona”, “perdiz”, “paloma”, “charata”, y también para otros pequeños animales como “iguana” y “lagartija”. Este arco está conceptualizado como un arma; es un implemento para ir a cazar y buscar sustento y por tanto no lo consideran como juguete. Cuentan que el arco se fabricaba con cualquier madera resistente, mejor si era de “escayante”; el encordado aplicado estaba hecho con hilos de “chagua” o con cuero retorcido de “ampalagua” u “oso hormiguero”. El tejido para situar el proyectil se hacía con hilos de “chagua”. Este arco con honda está completamente en desuso; jóvenes treintañeros, sin embargo, recuerdan que lo vieron en uso cuando chicos (tal vez data de veinte años su abandono).

Cuerda

(t.p.) **chi’kenek le’ket**; (w.) **lu:’tek t#aq**

Los wichí y también los tobas usaban para encordar cuero de “ampalagua”, éste era cortado en tiras, que se desecaban y con

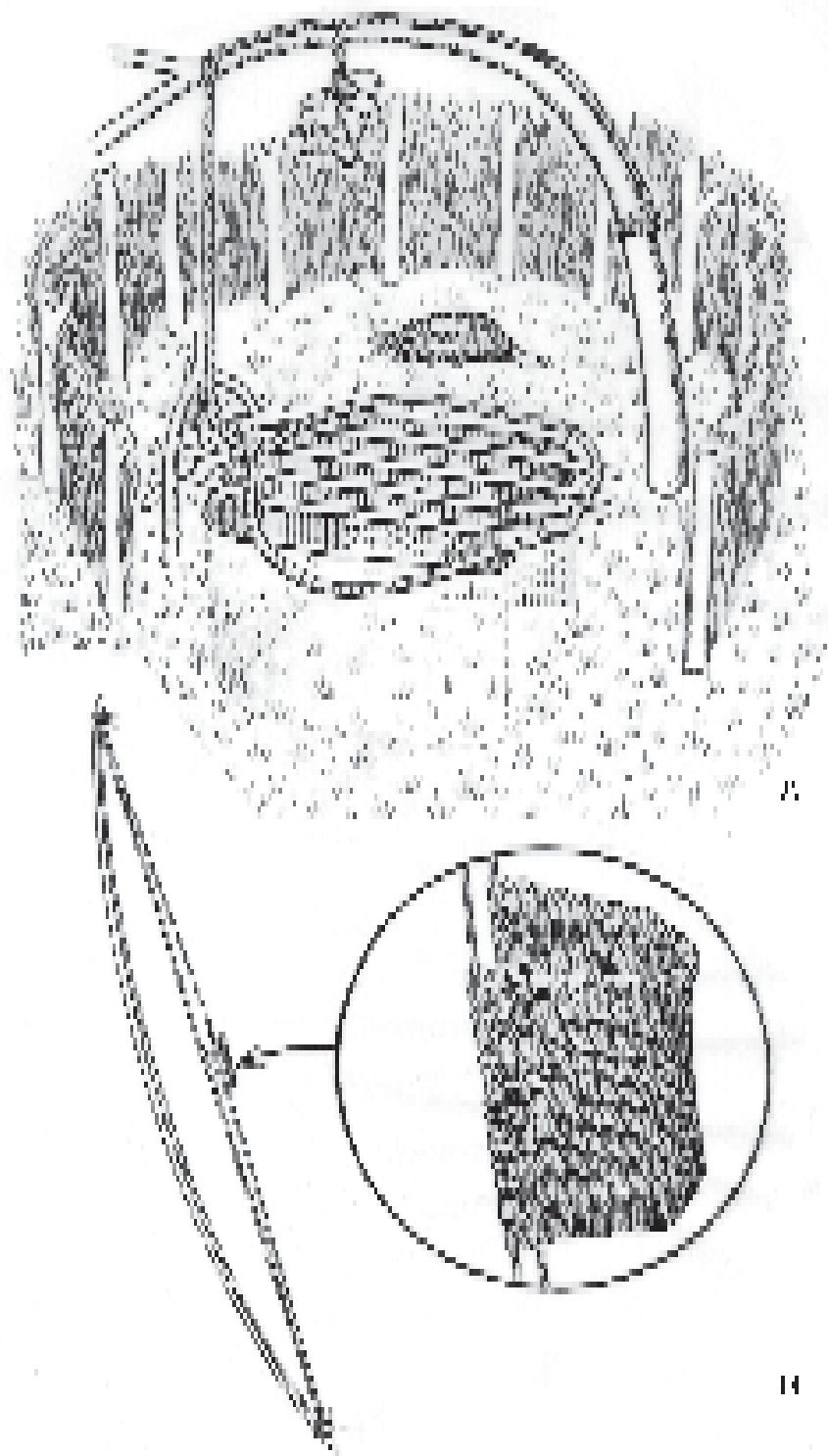


Fig. 6. A) Trampa para animales de envergadura. B) El “arco honda”: el arco es una madera dura y elástica; el encordado doble y una banda tejida para situar el proyectil. (Dibujo de Francisco Rojas).

ellas se trenzaban tientos. Otros informes tobas lo desestiman para este fin; dicen que no es durable, aunque puede servir para cinturones o fajas. Tampoco hay acuerdo entre los wichí con respecto al valor del cuero de “ampalagua” para este uso.

Los tobas también encordaban con otros cueros resistentes, como el de “oso hormiguero” o del “ciervo”. Muy resistente y usado era el cuero de “anta”, particularmente la porción proveniente del abdomen, que es más flexible. Sin embargo el más reputado por su resistencia y elasticidad era el cuero de “caballo”. Estas cuerdas reciben el nombre de **chi'kenek le'ket 'heyae 'lo#ok** en su lengua.

Refieren que dos tiras trenzadas de cuero de “corzuela” también son muy resistentes; este tipo de trenzado recibe el nombre criollo “chileno”. A algunos les agradan las piolas hechas con “chaguar”, pero ésta no permitía un alcance largo, no daba un gran impulso al proyectil.

Los wichí mencionan -además de la “ampalagua”- varios otros cueros: el del “rosillo”, del “quimelero”, la “corzuela”. Las flechas con encordado de cuero aparentemente habrían tenido mayor aplicación en ocasiones bélicas, siendo destinadas para el campo o el monte las de cuerda de “chaguar”. Pero, en general, las cuerdas de “chaguar” no estaban bien conceptuadas para la caza mayor. Las cuerdas de cuero eran dos tiras arrolladas o trenzadas que se engrasaban con grasa de pescado (**wa:'hät'pe**). Otros informes aseguran que los cueros del “oso hormiguero” y del vacuno son los mejores; éstos se cortaban en tiras muy finas y era una sola lonja la que se torcía. Este cuero -'ak- se aplicaba al arco, y se expresa con el nombre **lu:'tek 'ak** (lit. cuero del “escayante”).

Flecha

(t.p.) **chi'kena**; (w.) **lu:'tek to:yo'hë, lu:'tek to: chy'o'hë**

El guerrero o cazador toba o wichí se internaba rumbo a la acción con suficiente provisión de flechas. Las llevaba atadas con un piolín y las colocaba en bandolera sobre la espalda; los tobas cuentan que también se confeccionaba un estuche de cuero que las

contenía (probablemente una suerte de aljaba). El hombre iba con el arco en una mano y dos o tres flechas en la otra. En la cintura, no le faltaba la maza. Cuando flechaba, luego de asestar el golpe fatal, la recuperaba y la volvía a usar. Por ello, muchos preferían cargar con pocas flechas. Los wichí cuentan que un atado adicional de flechas también llevaban al costado de la cintura.

La única flecha en uso por ambos grupos étnicos es la de pescar. A continuación se describen referencias y detalles sobre las partes que constituyen las flechas.

Puntas:

Las puntas preparaban los tobas preferentemente con “palo mataco”, “escayante”, “palo tinta” y “duraznillo del agua”. Las “puntas de madera” (= **'chiepaq e'paq**) habrían sido las que en el pasado, en ausencia de metal, servían para este fin. Hay datos, por otra parte, que señalan que el asta de “corzuela” se encastraba en la “caña hueca”, o en el hueco del asta un palo, y lo sujetaban con hilo y cera; algunos datos indican que el asta de “ciervo” también servía como punta, aunque esto sería raro. Se confeccionaba también una suerte de lámina hecha con “caña hueca” partida; ésta se recuerda como filosísima y destripadora. Puntas en forma de varilla (por ejemplo un palo delgado, agudo) recibía el nombre **chi'kena laika'wa**. Los tobas preparaban puntas lanceoladas (**'chiepaq nol'gek**), que disparaban cuando el objetivo estaba cerca; eran de madera o metal; en el último caso era un artículo codiciado, al que se prestaba atención para no perderlo, que servía para matar “león”, “corzuela”, “suri” o gente. Recuerdan nuestros informantes que sus mayores las traían de los ingenios. Les daban diversas formas a las piezas metálicas. Así se recuerda una **chi'kena paqa'lem** bastante corta y liviana que se usaba para un animal situado un tanto lejos del flechero; tal es el caso cuando una “corzuela” está alejada; la punta es amplia, aplanada como una pala o espátula. También varillas o alambres suelen servir de punta; en su extremo lo achatan y se hace una suerte de hojuela muy filosa; a esta la llaman también **paqa'lem**.

Las puntas lanceoladas, dentadas o no, con borde filoso, también se preparaban con

láminas de madera dura: “palo mataco” o “escayante”. Recibe el nombre **‘chiepa-Gahe**, voz antigua en desuso, suplantada por los jóvenes por **‘chiepaq lodae’te**. A veces tiene filo de un solo lado. Las puntas lanceoladas y dentadas estaban destinadas para la caza mayor: “ciervo”, “tigre”, “anta”, “ñandú”, “vaca” (de algún vecino) que entrara al huerto. También era un arma bélica para matar y herir a enemigos. Los tobos no consignan puntas de hueso (excepto las astas) para las flechas.

Los wichí recuerdan distintos tipos de flecha; la única que subsiste es la de punta aguda, destinada para la pesca y la caza menor. Esta punta es hoy confeccionada con varillas o alambres gruesos de metal. En primer lugar se recuerda la flecha con punta metálica, llamada **lu:teki:’nax**. Hasta donde alcanzan los recuerdos de los informantes, refieren que para confeccionarlas se usaban trozos de metal; eran muy usadas las cinchas de bordalezas y mangos de cucharones, los cuales eran pulidos y aguzados. Éstos se calzaban a un astil, o a veces a un palo largo, convirtiéndose de ese modo en lanza. El dueño, antes de internarse en el monte la afilaba siempre. Era usada para la caza mayor, para animales como el “anta” o el “tigre”. Era arma bélica de reputada efectividad. Ya en franco contacto con los útiles metálicos, también confeccionaron puntas con cucharas de comer. Afilaban el mango metálico, ya sea el extremo espatulado o la porción angosta, y se encastraba en el astil. Lo usaban tanto para la caza o en las guerras. Su nombre es **lu:’tek to:kuca:’la la’kyos**.

Se recuerda también la flecha con punta aguda, llamada **lu:’tek lhe’ye**. Para prepararla, antiguamente, se colocaba una varilla tallada y aguzada de una madera adecuada: “escayante”, “palo mataco” o “palo santo”. Se sujetaba con cera y se ceñía con cordel de “chagua”. En la actualidad este tipo de flecha es usada para la caza menor; el hombre va con ella al monte y puede cazar “iguana”, “paloma”, “chuña”, “conejo”, entre otros. Asimismo, esta flecha es usada en la pesca; la aplican en sitios tales como champales, donde el uso de redes es impracticable.

Un tipo de punta, también de madera

dura, era la llamada **lu:’tek to:tisele’tien**. Ésta consistía en la talla de una lámina un tanto lanceolada que se angosta en su base; esta porción aguzada es la que se encastraba en el astil. La finalidad de este tipo de punta, es que cuando impactara en el objetivo (presa o persona) la punta se quebrara y la hoja quede encajada y sin poder salir del cuerpo del herido.

Conocieron también la punta lanceolada con bordes dentados (**lu:’tek tisa:xum-’kya**). Estos dientes eran calados en una madera dura -como el “escayante” o el “palo mataco”- y se encastraban en el astil. Los informantes consultados no llegaron a verla en uso; sólo conocen el dato por referencias de sus abuelos. Era arma bélica y de caza mayor. La finalidad de los dientes era que quedara la punta asegurada dentro del cuerpo de la víctima.

Punta embotante:

(t.p.)’**ponta**; (w.) **lu:’tek to: su:p#**a

La flecha con punta de este tipo es considerada un arma -no un juguete-, y estuvo en uso entre los tobos hasta la niñez de hombres que hoy tienen entre 40 y 50 años. Era confeccionada en cera o madera. Se designan respectivamente **‘ponta ‘moe** (cera), o **‘ponta e’paq** (madera). Se usó para la caza de aves y pequeños animales: “palomas”, “charata”, “cuís”, “lagartijas”. Para las aves de mayor tamaño era preferida una punta hecha de madera, porque la de cera (**‘moe**) estaba más indicada para pájaros chicos, como el “atajacamino”, “tórtola”, “cardenal”, y otros aún más pequeños. También cazaban “conejo” con este arma.

El astil de madera para encajar a este tipo de punta se hacía de cualquier material, pero era mejor si lo preparaban con “palo santo” o con “escayante”, porque con estos materiales macizos se voltea la presa; también se menciona como buena materia prima al “ancoche”. La flecha con punta de cera era destinada para el uso de los muchachos; sus padres o abuelos la confeccionaban colocando un poco de cera en la punta de un astil. Se preparaba preferencialmente con el tipo de cera denominado **‘lot**. Era preferida la de “yana” (**ma#age ‘lot**); cuando la confeccionaban la recalentaban y modelaban la cabezuela. Cuando se enfriaba quedaba muy

dura. Si bien la “extranjera” también tiene la cera de tipo **‘lot**, que es dura, cuando es vieja no tiene la calidad ni rigidez necesarias, lo que motivó su poco empleo. Se usó también la porción denominada **‘lapa**, la cual era recalentada y adquiría cualidades similares al **‘lot**. Con la flecha así preparada, el párvulo hacía prácticas a fin de ajustar la puntería; cazaban con ella “lagartijas”, pajaritos, animales pequeños. Las personas mayores -en ocasiones- las usaban también sin inconvenientes, aunque se recalca que es un útil propio de los niños.

Los wichí usaron -asimismo- este arma para acometer aves y otras presas menores como el “conejo”, pájaros, “cuis”, “lagartijas”. El astil se preparaba con “caña hueca” o una varilla de un palo liviano como es el “suncho”. A ésta se le calzaba un palito, al cual se le ponía una cabezuela de madera; ésta se juntaba al astil mediante el encerado y una atadura de hilo de “chagua”. La flecha no era grande y el arco tampoco; no alcanzaban el uno y el otro 1 m de longitud. Los usaban de preferencia los niños, para quienes constituía una suerte de juguete. Este tipo de punta se hacía para no herir a la presa. Está totalmente abandonado su uso, aunque durante el tiempo que se hizo esta investigación había un hombre que eventualmente lo usaba. También se mencionan cabezuelas de madera liviana tallada; tales son las de “lecherón” (*Sapium haematopermum*); “sacha zapallo” (*Pisonia zapallo*) y “duraznillo del agua”. Se menciona también el uso de cabezuelas de cera, particularmente la hecha de “yana”. Consistía en un palito en cuyo extremo se colocaba la cabezuela; esta flecha usaban los muchachos para la práctica de tiro y recibía el mismo nombre, tanto si estaba hecha de madera como de cera.

Encerado:

Los hilos para sostener las puntas al astil deben estar encerados, ya que de lo contrario cuando el hilo se seca se desajusta la atadura y enseguida se zafa. Para encerar el hilo con el que se amarran los astiles se procede de diversas maneras según los datos tobas. Aparentemente esto está sujeto al gusto personal. En un caso, primero se coloca el hilo y encima la cera; en otro caso

primero se pone la cera y encima el hilo, y por fin, algunos tienen los hilos previamente encerados. Las ceras que sirven para esto son principalmente las de “yana” y “extranjera”. Otros agregan que también son utilizables las de “moro-moro” y “señorita” (**ha’ma#**); la parte o tipo de cera usada es el **‘lot**, éste pega como un pegamento (“solución” en el lenguaje regional) para parches.

Los wichí enceraban también estos hilos para asegurar las puntas de sus flechas. Se usaba la porción denominada **lhi’ci**, obtenida de los especímenes “yana”, “señorita” y **pem’cax**. Según los escasos datos obtenidos entre esta gente, el proceso de encerado consistía en colocar primero la cera encima del palo, luego se ataba y ajustaba el piolín, y encima de éste, nuevamente se pasa una capa de cera. También al alambre o punta, antes de encastrar, se le frota una película de cera. En este grupo étnico no tendrían preparados hilos previamente encerados.

Astiles:

(t.p.) **chi’kena la’he**; (w.) **hën’wet**

Los astiles wichí eran de “caña hueca” cuando habitaban a orillas del río. Fuera de este lugar se recurría a un tallo tierno y recto de “tala” o “palo cruz”. Los tobas también privilegian en sus recuerdos los astiles de “caña hueca” (*Arundo donax*). Un entusiasta comentarista nos cuenta: “la caña hueca es la más ligera, ni te das cuenta. Ellos tiran arriba y le calcula y cae de arriba, cae en la cabeza o pecho (del enemigo) y no se sabe de dónde viene”. En su reemplazo también ellos usan una rama derecha de “palo cruz”, “tala” o “garabato”, todas ellas maderas durables y no tan pesadas. En el extremo del astil se encastra la punta, que se sujeta con hilos de “chagua” y se encera.

Emplumado:

Entre los tobas los astiles llevan en su extremo libre un corte bífido; justo por encima se sitúan las plumas. El emplumado (**laqapo’lo**) practicado por los tobas se realiza con plumas de “yulo”, “pato picazo”, “chamuco”, “garza blanca” (**dalageaGaik**) o “garza mora” (**qologola’Gaik**), que se pegan con cera de “yana”. Las plumas (**mayo la’wa**) dispuestas en el astil reciben

otras designaciones: **layoqo'te** (= hoja) o **laqapo'lo**; ésta se aplica también a la cola de un avión o a la aleta caudal de un pez.

Los wichís colocan el trozo de pluma en el mismo sitio que los tobas, la sujetan con un hilo de “chagua” y luego lo fijan con cera de “yana”. El emplumado (**lhu'pwex**) se hacía con las de diversas aves (**jwen'kye wu'le** = pluma de pájaro). Usaron las de “charata”, “suri”, “garza mora”, “chuña” o “garza blanca”.

Maza

(t.p.) **'pon; (w.) to: lonat'kya#a to:e'tek'tax, e:'tek'tax to:lonat'kya#, e:'tek'tax**

La maza es básicamente un garrote, que consiste en un mango de longitud variable con una o dos cabezuelas en los extremos. Entre los wichí había de varios tamaños; algunos eran más chicos otros eran más grandes. Su dimensión iba entre los 0,50-0,80 m, pudiendo alcanzar hasta 1 m de longitud. Se aclara que el palo tenía dos cabezuelas, una mayor en un extremo y otra menor en la porción opuesta; ésta servía para que no se escape el objeto de las manos. Hay quienes recuerdan mazas con una sola cabezuela; la manija era gruesa, aunque del grosor adecuado como para que pueda ser empuñada correctamente con la mano. Recuerdan que en el extremo distal se le practicaba un orificio para colocar un cordel (hecho de cuero de “oso hormiguero”, una tira fina) con el que se sujetaba a la mano, como si fuera una fusta. Los wichí lo usaban en la caza de a caballo; lo confeccionaban con “palo santo” o “palo mataco”. El “palo mataco” (*Prosopis kuntzei*), sería el útil especialmente indicado; como era escaso, iban a buscarlo a los sitios apartados donde crecía. Se recuerda que lo preparaban con el leño de un palo nuevo, derecho, alto. El garrote es

un objeto grande, pesado, un arma, y por tal razón no sólo era implemento de cacerías sino que preferencialmente era útil bélico. El útil que aquí se menciona es distinto del que sirve para acometer pescados, si bien su nombre es el mismo; el implemento para la pesca se trata en el capítulo pertinente²⁵⁰. El que aquí se trata servía para cazar animales que se perseguían con “perros”, como ocurre con el “quimelero”, “oso”, víboras, felinos (“tigre”), etc. Destacan que el uso de este arma fue abandonado hace bastantes años atrás. Esto se fundamenta en que ya la gente no guerrea y la caza de fieras se realiza con armas mecánicas eficientes.

La maza de los tobas también era de uso guerrero así como para la caza de animales de gran porte como son los “osos hormigueros”, “cerdos monteses”, “pumas”, “tigres”, “corzuelas” o “carpinchos”. Mencionan que entre ellos también este instrumento está completamente en desuso. Se conocían piezas de dos tamaños; una de cerca de 0,5 m y otra que tenía cerca de 1 m de longitud. La primera se llevaba sujeta en la cintura, en tanto que la mayor se sostenía a mano. La primera era un arma más bien arrojada en tanto que la segunda servía para acometer. Muchas veces con este útil se daba el golpe final al animal herido de flecha. Se confeccionaban con maderas duras, pesadas, que resistieran y no se rompieran con los golpes. Eran aptas el “palo santo”, el “palo mataco”²⁵¹, el “escayante” y el “palo tinta”. Muy semejante a la de los wichí, tenía dos cabezuelas; una, en la porción contundente en uno de sus extremos, que era de mayor dimensión y otra de menor tamaño en el otro extremo, cuya finalidad era que no se escapara de las manos al asestar el golpe. A veces esta porción distal no se tallaba, en cuyo caso se practicaba un orificio en el que se colocaba un lazo. La función de este lazo,

²⁵⁰ El garrote para pescados es más pequeño y delgado, habitualmente de madera más liviana y muchas veces éste se descarta ni bien se termina de usar. El nombre es el mismo; casi siempre carecía de cabezuelas, aún entre los antiguos; actualmente consiste en un palo liso, sin engrosamientos.

²⁵¹ El “palo mataco” (**ta'degek**, *Prosopis kuntzei*) es entre los tobas una de las materias primas codiciadas para confeccionar el instrumental que requiere maderas duras y cierto grado de elasticidad. Se lo menciona para muchos usos; sin embargo, prácticamente no se ven árboles de esta especie en los actuales asentamientos tobas y tampoco en los wichí. Los tobas evocan las abundantes poblaciones de esta planta en los alrededores de la desaparecida Laguna Martín. Cuentan que abundaba en parajes como: Despunte, Cavado, Palma Sola y Guadalcazar. Recuerdan que en años pasados cortaban estos árboles y los vendían como postes al mismo precio que el “quebracho”.

que se calzaba al puño, era que cuando se erraba el golpe el útil no se escapara. El cazador daba su golpe de preferencia en la cabeza, en la nuca. No olvidaba el cazador este implemento en sus partidas; lo llevaba en la cintura sujeto con el cinturón o en su bolsa. También existía el otro tipo de maza, de mayores dimensiones y consistencia, que era empleada en los enfrentamientos bélicos. No hay acuerdo en las dimensiones que tenía, pero se indica que era de ½ m, o según otros aún mayor, cercano a los 80 cm. La maza de caza recibe el nombre **'pon 'heyak 'lo#o**²⁵² y servía, como se señaló, para animales de cierta envergadura.

La maza podía servir también como implemento para preparar alimentos, según nos cuentan los tobas (véase el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**).

Lanza

(t.p.) **miyo'Go**; (w.) **'hën**

Los wichí evocan su uso tanto como arma bélica o como instrumento de caza. Hasta donde llegan los recuerdos de los narradores, su uso parece muy antiguo. Consistía en un palo en forma de vara al cual se ataba una punta de madera afilada o de metal, o bien era el mismo palo afilado. El soporte era largo, de cerca de 2 m de longitud. Según otros datos el cabo era más bien corto, no tan largo como la fija que se usa para pescar. La punta iba atada con hilo de "chagua" previamente encerado. La madera aplicada era muy resistente; el "palo mataco" era el más indicado, siendo nombrado también como aplicable el "palo santo". Lo que se buscaba para el mango es que fuese resistente y pesado. Intuimos como las noticias más antiguas sobre el implemento, aquellas que refieren que era una varilla entera, es decir una talla de un sólo cuerpo, que iba afilada en ambos extremos. Ésta también era preparada con maderas muy resistentes, como la del "escayante", "palo santo" o "quebracho colorado". Se recuerda que con

la ida a los ingenios se proveían de hierro o puntas agudas que traían a sus zonas de origen, donde las enmangaban en la varilla de madera. De este modo se suplantaron y abandonaron las puntas de madera. Entre los wichí se recuerda a la lanza como un arma de efectos contundentes; servía para matar enemigos y grandes animales: "anta", "rosillo", "oso", "tigre", entre otros. Es "para matar cosa mala (fiera)" nos sintetiza un informante; por ejemplo una "vaca" o "toro". También sirve para matar un "pichi" (**huëna'atax, hwë'nax**) ensartándolo, ya que estos animales cavan rápido. Y desde luego servía para eliminar a los contrarios; en estos casos era un arma arrojada.

Los tobas también contaban con este arma; muchas veces lo obtenían de los contrarios chulupíes, a quienes adjudican que eran afectos a usarla. Se conocieron ejemplares de dos tamaños; los que iban montados llevaban una lanza corta, mientras que los pedestres portaban una más larga²⁵³. La lanza era simplemente un palo aguzado en uno de sus extremos según algunos, mientras otros relatan que la punta se ataba a un astil. Más que un arma de caza, entre los tobas parece que fue un implemento de uso bélico. Las informaciones nos llegan desdibujadas, pero los datos -aunque fragmentarios- nos aclaran que estaban hechas con la madera de "escayante". La talla habría sido preferencialmente en un solo cuerpo, la cual consistía en una varilla aguzada. La "fija", que también llaman los tobas lanza o flecha es muy usada por ellos en nuestros días para la pesca y para cazar algunos animales, tales como el "yacaré". Se trata con detalle este útil entre los instrumentos de pesca. Pero se debe advertir al lector que en este ítem se está describiendo un útil diferente tanto en su factura, alcances y funciones.

Boleadoras²⁵⁴

(t.p.) **qa'di**; (w.) **ten'tei**

²⁵² Las mazas reciben un nombre genérico en toba: **'pon**. Si se la destina para la pesca se nombra **'pon 'niyaGa 'lo#o**; si es para golpear gente, **'pon 'heyaGa'wa 'lo#o**.

²⁵³ Parte de los datos hacen pensar que en realidad eran flechas largas, que algunos hábiles operadores las usaban para arrojarlas a mano, prescindiendo del arco.

²⁵⁴ Las boleadoras chaqueñas fueron motivo de un estudio por parte de Braunstein (1986); se reseñan en dicho escrito las boleadoras de los grupos étnicos que tratamos.

Recuerdan los wichí que en tiempos pasados las usaban para cazar “suri”, y a veces, para atrapar alguna “chiva” arisca. Eran dos bolas confeccionadas en madera e iban unidas con un largo cordel (no oyeron noticias sobre boleadoras con 3 bolas). A cada bola se le practicaba un orificio que lo traspasaba completamente; por él se pasaba el cordel, que se anudaba en cada extremo evitándose así que se deslice. Aunque algunos datos relatan que las cuerdas eran de hilos de “chaguar”, las preferencias estaban centradas en dos tiras cuero de “corzuela” u “oso hormiguero” que iban trenzadas. El cazador, montado a caballo, corría al animal y lo volteaba en el suelo con su boleadora, allí se acercaba y lo liquidaba con un garrotazo, recién ahí bajaba del caballo a alzar la presa. Para cazar el “suri” arrojaba el arma desde un montado, ya que esta presa es muy veloz. El cazador la arrojaba a las patas, cuando el caballo estaba cerca. Entre los otros animales cazados con esta modalidad se evocan la “corzuela”, el “ciervo”, el “guanaco” (**wu:hüt**). En cuanto al “zorro”, los wichí cuentan que los perseguían a caballo hasta cansarlo, hasta que cayera agotado; allí lo alcanzaban y lo acometían a garrotazos.

Las bolas hacían de nudo de “algarrobo” y de “palo santo”. Según el palo del que estuviera hecho se dice: **jwa#a'yew to:ten'tei** (de “algarrobo”), **hük to:ten'tei** (de “palo santo”), anteponiendo el nombre del vegetal usado.

Las boleadoras se dejaron de usar hace muchos años. Informantes ancianos ya no las vieron en uso, siendo los datos obtenidos sólo recuerdos que les transmitieron sus mayores.

Los tobas, de cierto hábito ecuestre según nos comentan, fueron afectos a las boleadoras. La usaron tanto para la caza como en las guerras. En el ítem relativo a caza ecuestre se dan detalles, de manera que aquí solo se presenta una breve alusión sobre el tema. Las boleadoras eran de madera de “palo santo”; consistían en dos bolas redondeadas, cada una unida a un cordel de cerca de 1m de longitud, que llevaba en el centro una suerte de manija, que era un palillo, también de “palo santo”. Los cordeles preferidos eran tiras de cuero de “anta” y “caba-

llo”, particularmente el último. Otros datos indican que usaron también para las bolas la madera del “palo mataco” y cordeles de “chaguar”.

Las boleadoras eran muy usadas para cazar el “suri”, la “corzuela”, pero servía también para el “zorro” y a veces el “ciervo”. En los enfrentamientos bélicos, el guerrero a caballo lo arrojaba al enemigo o a su caballo, y una vez que caían uno y/u otro lo lanceaba o garroteaba.

Un tipo especial de boleadora toba - **qa'di-** es el nombrado ‘**chikiñi**; se trata de unas bolas un tanto cilíndricas, alargadas, en cuyo centro se practica una hendidura para sujetar el hilo. Si bien se puede confeccionar con cualquier madera, se indica que la de “palo santo” es la más adecuada. Los tobas, aparentemente, no habrían usado boleadoras hechas de cuero relleno de barro.

Trampas

Este tipo de instrumento lo tratamos en este capítulo bajo el subtítulo *Algunas modalidades de caza*. Véase en dicho ítem.

Honda

(t.p.) **a'la:dik, a'la:dik ha'la;** (w.) **ni'yowk, to:jumt#i to:ni'yawk**

Este arma -y juguete a la vez- existe entre los tobas y wichí. Su construcción es extremadamente sencilla; consiste en un conjunto de nudos y entretejidos realizados con cordel de “chagua”. El proyectil es un bodoque de barro desecado.

Básicamente consiste en un cordel que lleva un nudo en un extremo, que se calza al dedo meñique; el otro extremo queda libre. En el centro del cordel se prepara un anudado o tejido rústico, encima del cual se coloca el bodoque (Fig. 23 C). Desplegado tiene cerca de 1 m de longitud. Métraux (1946: 298, fig. 37 d) trae una clara ilustración del objeto. Para operarlo se coloca el bodoque y se sostiene el extremo libre con el pulgar y el índice, tensándose todo el cordel. Seguidamente se hace girar hasta el momento de arrojar la bala, para lo que se suelta el extremo libre. El bodoque se llama **no'Bina** en toba. Esta misma voz se emplea también para nombrar al arma-juguete.

Se usaba en tiempos pasados y aún hasta hoy, aunque por cierto, muy raramente alguno lo posee. Se usaba para acometer aves: “cotorra”, “palomita”, “charata” o “palomas”. Se refiere que el golpe que produce es fuerte, y quienes lo experimentaron personalmente, cuentan que es doloroso. Los informantes no conceptúan a esta honda tradicional como “arma”, se refiere que no se usaba para desplegar una actividad propiamente cazadora. Su finalidad, era más bien la de desarrollar la destreza y la puntería en los jóvenes y niños.

Las informaciones wichí también dan cuenta de un arma y juguete a la vez frecuente en manos de niños y jóvenes que andan por el campo. Su longitud es de aproximadamente 50 cm y el impulsor es simplemente una cuerda con un par de nudos. Uno para sujetar al dedo meñique y el otro en el centro del cordel, en donde se coloca el bodoque. Está confeccionado íntegramente con hilos de “chagua”. La modalidad de su uso es similar a la de los tobas: lo hacen girar; el extremo fijo (uno de los nudos) queda enlazado al meñique, en tanto el libre se sostiene mientras se gira con el índice y pulgar; el bodoque se coloca sobre el trenzado, y el conjunto se ataja con la otra mano. Todo se hace girar con ambas manos y cuando el impulso es adecuado se lanza en dirección al objetivo. El proyectil tiene un buen alcance; puede llegar hasta unos 70-80 m de distancia. Suelen ser bodoques más o menos grandes, un tanto ovados, de hasta 5 cm de longitud, con los que ultimán aves, particularmente “palomas” y “charata”, así como “lagartijas” u otro animalillo.

Se recuerda su uso en tiempos pasados; las personas mayores la conocían y eran quienes la preparaban y enseñaban a los niños; se cuenta que había muchachos con mucha puntería. Si bien cumplía una función lúdica, las piezas que se cazaban se traían a la casa. El carácter de juguete se destacaba pues las probabilidades de errar eran muy grandes.

Esta honda usaban los muchachos wichí hasta no hace muchos años; jóvenes veinteañeros recuerdan que en su niñez éste era su arma, y la manejaban con absoluta pericia

ante nuestro deseo de ver su modalidad de empleo.

Honditas

(t.p.) **chi'kenaganaqa'te**; (w.) **to:junt#i**

La hondita toba está hecha con tiras de goma y trozos de cuero; en la actualidad suplanta a la honda. Se calza a los dedos o bien a una horqueta de palo o de metal (ésta se compra en los almacenes). Para que dure el artefacto, según los tobas, los palos deben ser adecuados; tales son las maderas de “algarrobo” o “palo santo”. La horqueta (= **la'he**) desde el momento de “ser arma” recibe el nombre propio del objeto; la tira de cuero encima de la que se coloca el proyectil se llama **nehe'la#a**. A la goma, simplemente se la llama “goma” entre los chicos y jóvenes; los ancianos recuerdan -no obstante- una designación que está en desuso: **'qagadaik**. Hombres de más de 50 años recuerdan que ya tenían este instrumento, hoy muy difundido entre los muchachos (Fig. 23 D).

Los wichí también la usan mucho hoy día; hombres jóvenes la tienen para su empleo personal, sirve especialmente para la caza de aves; se menciona como muy empleada para voltear a la “charata”. Pero es entre los niños que su presencia es cotidiana. Según datos de gente anciana, su adopción es relativamente reciente; ellos en su niñez no tenían este tipo de objeto, pues se carecía de goma. Las horquetas se pueden confeccionar -según aclaran- de cualquier madera buena; se vió en uso unas hechas con “duraznillo” y “algarrobo”. Para apoyar el proyectil se usa un trocito de cuero de algún zapato viejo desechado.

Armas de fuego

(t.p.) **ne'woGonaqa'te**, **e'woGonaqa'te**; (w.) **le:'cex**

Las armas de fuego son llamadas también genéricamente por los tobas **e'paGa 'lo#o**²⁵⁵. Los testimonios recuerdan que las tenían desde mucho tiempo atrás; en un principio la manera de procurárselas era matándolo al dueño. Aclaran que eran pocas las

²⁵⁵ **e'paGa** = palo; **'lo#o** = agujero. Este nombre reciben porque traspasan con el plomo un palo de prácticas de tiro.

armas en un principio. Se evoca que en el enfrentamiento con las milicias en 1917 en Laguna Martín, contaban con apenas 2-3 armas de fuego. En aquellos años había gente que tenía fusiles o armas de guerra obtenidas del ejército. También la guerra paraguayo-boliviana en la ribera opuesta, en los años 1930, fue una fuente de pertrechos bélicos; hubo gente que se cruzaba a territorio argentino, o luego de la contienda hallaban unidades abandonadas. Pero la prohibición de portar estas armas se hizo efectiva con la presencia de las fuerzas armadas en la región.

Con el contacto activo con el blanco, ya sea en los ingenios o con la instalación de almacenes en sus zonas, podían adquirir escopetas, rifles, revólveres, etc. Una escopeta, en el almacén de Sombrero Negro, 50-60 años atrás, se canjeaba por un poncho de lana. En aquellos años (en las primeras décadas del siglo XX) los compradores de cuero y plumas llegaban tanto de oriente como de occidente y traían en sus carros armas que servían para el intercambio. Las más renombradas son el “winchester”, la escopeta 16 mm, el revolver 38 mm y la pistola 45 mm. Cada clase de arma tiene su nombre en la lengua toba: **‘koikawa’la** (“winche” de los criollos, winchester), que también la gente antigua nombraba **malata’la**, pues los cartuchos eran de color azul. La escopeta de 16 mm se llama **‘hoka#inyi**. Recuerdan un arma larga, como un fusil, que se cargaba un sólo proyectil; se llama **ho’ka#in’gie** y refieren que también llevaba bayoneta. Actualmente se compran rifles o escopetas. El rifle 22 mm (corto o largo) se aprecia porque sus proyectiles son los más baratos; la escopeta tiene para ellos el inconveniente que los cartuchos son caros.

Los wichí conocieron esta categoría de armas desde antiguo; al rifle u otras armas de fuego las llaman del mismo modo que a las tradicionales: **le:’cex**. Al revólver **le:’cex ‘lhos**; a la escopeta, **esko:pe’tax**; al rifle, **rixu’li#**; al fusil, **ju:’sil**, cuyo uso consignan en tiempos pasados. La gente antigua usaba el famoso “winchester” y la carabina; aquellos que tenían posibilidades, tenían revólveres. Actualmente cuentan con rifle, escopeta calibre 14 mm, 16 mm y 28 mm; también con revólveres. La escopeta

“rémito” (Remington) también es popular.

Las armas tradicionales entraron en su ocaso desde hace alrededor de 30 o 40 años. En los últimos años algunos las usaban aún, especialmente personas mayores. El poder adquisitivo que tiene actualmente la gente - mediante sus entradas en dinero- hace posible que algunos puedan acceder a la compra de rifle, revólver u otro. Los hombres jóvenes que tienen un empleo, en cuanto pueden reunir cierto dinero es uno de los primeros bienes que se compra; su uso es para cazar.

TRANSPORTE

Árganas

(t.p.) **ha’Galna**

Los tobas relatan que las empleaban con frecuencia para el transporte de carnes desecadas. Su uso parece hoy abandonado, pues no se lo pudo observar *in situ* y personas adultas informaron durante las encuestas que no las vieron. No servía para traer carne cruda; ésta debía estar desecada, ya sea en forma de charque o asada. Servía para el acarreo de carne de animales de caza como de pescado. Para confeccionarlas se preparaban un par de argollas de maderas duras y flexibles; eran indicadas las ramas de *Celtis spinosa*, *Funastrum gracile* y *Arrabidaea corallina*. Las dos primeras deben calentarse previamente a la torsión, mientras que la última cuando está fresca se tuerce fácilmente. Cuando estaba hecha la argolla, se la entrecruzaba con una trama de tiras de corteza del tronco de un ejemplar joven de “algarrobo” (**ma’pik ‘lo#ok**). Concluido este proceso, una faz de cada argolla se cubría con pasto o hierbas cualesquiera. Enseguida se colocaba encima de una la carne, la cual se apilaba, y luego se cubría con la otra pieza. Una y otra se ataban y sujetaban con piolas, llevándose el atado sobre la espalda o a caballo.

No se obtuvo noticias sobre el uso de esta clase de elemento entre los wichí. Según se nos enfatizó, sólo las bolsas (yicas) les servían a ellos para este fin.

Piolas

Los cazadores de ambas etnias transportan las carnes frescas de salvajina atadas con

cuerdas gruesas. Se cargan sobre la espalda, y se sujeta en bandolera. Los tobas la nombran **ne'dokik** a la piola carguera, o simplemente **'ñik**. Es una cuerda propia de los varones, larga o corta, diferente de la usada por la mujer para traer leña. También es distinta de la usada en la pesca. Cuando no se usa se la guarda; no se comparte ni se presta a la mujer recolectora, que a su vez, tiene la suya. Con una de estas cuerdas el cazador puede traer dos "suris" o una "corzuela"; las presas más pequeñas, como por ejemplo cuando se cazan "ocultos" en cantidad como 15 o 20 ejemplares- también se traen atados a lo largo en forma de sartas.

Los wichí también usaban - y usan todavía- cuerdas para este fin; cuando se trata de animales grandes como son la "corzuela" o el "anta"; entonces los traen sostenidos de sus cuerdas; le atan sus piernas y se carga la presa en bandolera. Se usan dos tipos de cuerda; una, de cuero de "oso hormiguero", vacuno u otro animal, que se llama **to:'lhewqu'taq**, **to:'lhewqu'taq to:cont#ox**, y la otra es una cuerda de fibra de "chaguar", llamada **ni:'hioi**. La cuerda de cuero es una tira del material sobado y trenzado con cuidado.

Bolsas

Las bolsas para traer carne, sea cruda, asada o desecada era muy frecuente en ambas etnias. Las bolsas cumplen la finalidad de acarrear diversos productos. Sus nombres, formas y otros detalles se tratan en el capítulo **Recolección**.

Los wichí, muchas veces extraen el cuero del animal en el monte y lo cortan en porciones o pedazos; éstos se meten dentro de la bolsa de acarreo. La bolsa usada por los varones para la caza es la de forma cuadrangular, denominada **hë:'le**; el punto adecuado es el llamado **te:'naq**, cuya trama cede con el peso y permite que contenga una carga apreciable.

Entre los tobas, si la caza es de poca monta, traen el producto en las bolsas cuadrangulares llamadas **ko'taki**; ésta es destinada especialmete para cargar carne asada y/o desecada. Pero también la presa hecha

trozos se trae de esta manera; tal es el caso del "anta", que cuando era cazado se daba aviso a compañeros y familiares para traerlo fraccionado entre dos o más personas. El cuero de este animal también era traído.

Palos

Para transportar la salvajina o pescados los tobas también usaban un palo, del cual traían suspendidas las piezas. Este era un palo recto, resistente, de cerca de 2 m de longitud, que se cortaba en el momento. Lo cargaban dos hombres, posando sus extremos encima del hombro. Lo nombran **la'chiaGala** y traen al animal suspendido de las patas, las cuales se sujetan al palo mediante ataduras; así se procede con un "carpincho", algún "cerdo del monte", o un grupo de pescados grandes. También se menciona que el cuero de "anta", al que evocan como pesado, era separado del cuerpo y se cargaba entre dos desplegándolo encima de este palo.

Jaulas

(t.p.) **'mayo 'laet**, **e'paq 'mayo 'laet**; (w.) **jwen'kye'les la'hi**²⁵⁶, **jwen'kye'les'hi**

Con frecuencia se ven jaulas entre los tobas; son confeccionadas con materia prima del lugar y sirven para tener en cautiverio ciertos pájaros. Las encuestas realizadas, en general, nos revelan que su uso dataría de largo tiempo atrás; no la reconocen como una innovación. Sin embargo, una información nos refiere "antes la gente no criaba pájaros ni animales porque iba de un lado a otro, porque buscaba comida y porque había enemigos". La venta de aves, sin duda, data del tiempo de la niñez de la gente más anciana, y aún se podría situar antes, cuando la gente inició sus migraciones estacionales a los ingenios. Es por eso que las reconocen como propias.

En el año 1930, con el establecimiento de la Misión, entre los tobas la gente empezó a criar; "no hace mucho se empezó a tener "chuña", "tordo", "cardenal", "charata", "suri" y otros "bichos". "Ahora se cría para vender" evoca un informante. En las jaulas

²⁵⁶ **la'hi** = corral, chiquero; se nombra así al espacio vacío, pero rodeado de una valla que sirve para contener animales.

se guardan sobre todo pajarillos de bello canto. Éstos suelen ser conocidas aves canoras: “tordos”, “chalchaleros”, “cardenales”; o bien “palomas”, “cotorras” u otras de bello plumaje. Habitualmente los traen de pichones y los crían con larvas de insectos, particularmente de avispa. La finalidad específica de tenerlos es la venta, si bien en otros casos es para conservarlos como mascotas. Se destinan a los criollos vecinos o a compradores pajareros que llegan desde los poblados criollos, acopiando aves y otros animales que se venden en el comercio urbano o se exportan a los mercados internacionales. La antigüedad de su requerimiento debe remontarse seguramente a los primeros viajes a los ingenios azucareros. Evocan que ya entonces llevaban pájaros para vender en los pueblos salteños y jujeños. Actualmente este negocio decayó completamente; en los últimos años prácticamente dejamos de ver estas jaulas con sus ocupantes.

Los criollos vecinos no compran -aparentemente- toda clase de pájaros; ellos están interesados en particular en el pichón del “loro hablador”. Otro pájaro muy codiciado es el “caburé”, pues dicen que tiene un “secreto” (o encanto); mediante su posesión, el dueño tiene éxito en empresas de amor, negocios u otra ambición humana: “es suertudo” (= trae suerte) dicen de él la gente. Si bien en los pueblos o ciudades los usuarios se conforman con plumas de “caburé”, a los nativos se les pide el ave viva.

El objeto (la jaula) se construye de una manera muy sencilla. Se preparan dos argollas de aproximadamente 40 o 50 cm de diámetro; uno de los elementos básicos para construirlas suele ser del tallo del “bejuco” (*Arrabidaea corallina*), que se tuerce y se sujeta con hilos de “chagua”. A cada argolla se le colocan palitos en forma radial, que se entretejen con piolín. Ambas argollas así preparadas constituyen las caras de un cilindro cuyas paredes se preparan con varillas de regular dureza (no requiere que sea una madera especial). Se pudo observar jaulas hechas con ramas de *Nicotiana glauca*, y recuerdan que otros materiales dúctiles (durables y flexibles) para su confección: el “palo cruz” y el “suncho”. Estas varillas también se sujetan entretejidas a las argollas con hilos de “chagua”. Una de ellas sirve de puerta.

La expresión toba **laet** indica encierro, cautiverio. Un genérico, para cualquier animal es la voz **ye’lo ‘laet**. Se aplica **‘ketak ‘laet** para un chiquero de “cabras”, **wa’ka ‘laet**, para un corral de “vacas”. Así, **‘mayo ‘laet** significa un sitio de encierro de pájaros.

Los wichí también usaban hasta hace unos pocos años atrás jaulas para guardar y hacer crecer pichones. Recuerdan que antes siempre tenían jaulas con pájaros esperando la llegada de los “mayordomos” de los ingenios. Cuando iban para aquella región llevaban estos pájaros como mercancía. La gente quería pájaros de colores y bello canto, como el “chalchalero” (**lece’niwo#**), “loro” (muy cotizado) y el “tordo” (**sipu’lup**), que eran los más requeridos. Pero también traían a sus viviendas ciertas aves de mayor porte y las tenían creciendo para luego comerlas en sopa o en un potaje espeso hecho con harina, sémola o “maíz”.

Las jaulas wichí, según un ejemplar visto, era una caja cuadrangular hecha con palitos, sostenidos mediante un entretejido y ataduras con piolines. Esta caja tenía una abertura arriba, por donde se metían los pájaros y la comida; ésta tenía una tapa que también era de palitos. Los materiales adecuados involucran a varias especies; se indicaron al “suncho” (*Baccharis salicifolia*), “bobo” (*Tessaria integrifolia*), “cabra yuyo” (*Solanum argentinum*) y “caña” (*Arundo donax*) partida. Todavía hasta ahora se crían estas mascotas, pero las mantienen en bolsas viejas o entre pedazos de tablas; si hay interesados las venden, o también las comen si hay necesidad. No obstante, se nos dieron datos que algunos aún preparan jaulas, que suelen verse en Pozo de Maza.

ALGUNAS MODALIDADES DE CAZA

Caza con quemazones

Este método de cacería fue practicado por diversos grupos chaqueños. Los pastizales eran muy extensos y cada tanto había manchones de árboles, los que en el lenguaje local se llaman “veta” o “isleta” (**‘naw(e)ge** en toba; **laqa’yu** en wichí). Estas quemazones habrían dado lugar a los pastizales antiguos, desaparecidos por causas que fueron

reseñadas en nuestro capítulo titulado **Hábitat**. El uso del fuego como elemento táctico fue desarrollado con mayor amplitud por los wichí, no así entre los tobas, quienes veían con sumo temor estas quemazones y humaredas. Las quemazones de los tobas eran realizadas, aparentemente, en pequeñas parcelas; no así las de los wichí que las hacían en amplios sectores dejando que el viento expanda el fuego hasta donde llegara. Nos encontramos acá, otra vez, ante una diferencia importante en la estrategia del uso del ambiente por parte de las dos etnias.

Los episodios narrados por nuestros informadores wichí forman parte de la tradición oral ya que ellos no vieron su ejecución. En su niñez, la fisonomía de monte ya estaba dada en la zona; es decir, la invasión de leñosas, la presencia del ganado y el empobrecimiento del estrato herbáceo ya formaban parte del ámbito circundante.

Varias razones, aparentemente, inducían a que practicaran las quemazones. Son ellas, a saber: a) producir la desaparición del tapiz vegetal a fin de facilitar la caza del “oculto” (*Ctenomys* spp.), especie con carne muy apetecida; b) “limpieza” del campo a fin de practicar la caza ecuestre, evitándose caídas en pozos y que se enreden las patas de los caballos con lianas; c) colecta de productos animales quemados; d) caza de animales grandes (“corzuela”, “suri”, “chanchos del monte”) en refugios de montes del tipo de “isletas”.

El fuego se encendía en días ventosos y calurosos; cuando el viento norte soplaba con fuerza lo expandía rápidamente. Cuando la quemazón terminaba se buscaban animales muertos por el fuego o bien nidos de “suri” en los que los huevos quedaban cocidos; el “carancho” se aproximaba también por estos huevos, así como por carnes de animales quemados. La presencia de este falconiforme es un buen indicador de presas, por lo cual los cazadores iban en su busca tratando de ganarles a estos competidores. Entre los animales que se obtenían por quedar atrapados y quemados están el “quirquircho”, “zorros”, “corzuelas” o “suris”.

Cuando el fuego acababa salían aturdidos de sus guaridas subterráneas los “ocultos” o los “armadillos”, los cuales eran fáciles de cazar con flechas. Transcurrido un tiempo, venía a otear algún cazador para observar si estaban en el campo algunos animales como “corzuela”, “suri” o “zorro”; si los veía, daba aviso a sus compañeros y se organizaba la partida de a caballo. Los animales que se refugiaban en las “isletas” volvían al campo luego de terminar el fuego. Luego de las quemazones, estaba también la posibilidad de rodear la “isleta”, donde se solían refugiarse estos animales; allí se los podía acometer fácilmente o se trataba de inducirlos que salieran a fin de perseguirlos con la caballería. Se señala que el fuego de estos pastizales acababa pronto y como no había leñas era la razón por la que habitualmente la carne de animales atrapados en el fuego no estaba carbonizada y podía ser levantada.

Las parcelas quemadas por los tobas, como se indicó antes eran limitadas. Se reunía un grupo de cazadores y encendían el pastizal haciendo el fuego en círculo. Se apostaban distintos cazadores en derredor esperando la estampida de las bestias, las que al salir del círculo ígneo eran acometidas con arma por algún miembro de la partida. Concluido el fuego, iban al sitio arrasado a buscar los animales atrapados quemados. De esta manera los retiraban listos para comer. Se obtenían así “corzuelas”, “suris”, “iguanas”, “conejos” y “cuices”. Este tipo de cacerías, en pastizales quemados (**na’BiyaGa**), sin embargo, no constituía un sistema apreciado por los tobas, según varios testimonios. En su lugar, el método ecuestre era el indicado. Cabe preguntarse si antes de la posesión del caballo no habría tenido mayor predicamento la modalidad de la quemazón. Un roedor apreciado por los tobas - **soGo’na**²⁵⁷ -, hoy desaparecido de su hábitat, se cazaba por este método, luego de hallarse un sitio donde abundara.

Los tobas eran muy recelosos de las quemazones, que cuando ocurrían las miraban con inquietud. Aún hoy, el humo de lejanos incendios les evoca sucesos del tiempo mítico, cuando un fuego voraz quemó la

²⁵⁷ Nótese que el roedor es nombrado con la s (fricativa dorsal) inicial, propia de los pilagá. Hace pensar que este animal era más bien propio del ambiente de ese grupo étnico.

tierra. Según aquellos lejanos sucesos, quienes pudieron salvarse se refugiaron en cuevas cubiertas con cuero húmedo. Al pasar el incendio, al salir nuevamente a la superficie se cuidaban de mirar en dirección del fuego. Quien lo hacía se transformaba en animal: “corzuela”, “oso hormiguero”, entre otros, y quien no se fijaba mantenía su rasgo humano.

Caza ecuestre

Esta modalidad de cacería fue practicada tanto por wichís como por tobas; la practicaban en las otroras extensas praderas y era el método indicado para obtener “suri”, “corzuela”, “cerdos monteses” y “zorros”. En ciertos casos, a fin de facilitar la caza, previamente se prendía fuego al pastizal, mientras en otros casos se efectuaba la partida directamente. Luego de quemar el pastizal, uno o más días después, al ver que los animales que se refugiaban en la “isleta” salían al campo, se reunía un grupo de hombres de a caballo. Si los animales estaban en los bosquecillos, los espantaban para que salieran afuera. Una vez que el animal salía lo corrían hasta cansarlo. La cacería se realizaba en forma grupal. La partida llevaba varios caballos cargueros que eran usados para ese único fin; en éstos también se cargaban recipientes con agua. Los cazadores empleaban en estas ocasiones como arma el garrote y las boleadoras. Se especulaba con el cansancio del animal, el cual era acometido con el garrote, o bien, se confiaba en la destreza del boleador. Es conocida la actitud del “suri”, quien al estar cansado se tira al suelo y es fácilmente garroteado. La resistencia del caballo –como es sabido– es superior a la del “suri”. Para abatir al “suri” se podían usar las boleadoras, pero para el “zorro” era indicado el garrote.

Camuflaje

Ciertos animales se cazan mediante el acecho, recurriéndose al camuflaje con ramas de diversas plantas. Este método fue el aplicado en las muy mentadas praderas que existieron en tiempos pasados; era indicado para los animales que frecuentaban este ambiente: “suris”, “corzuelas”, “zorros” o “ciervos”. Lo practicaban tanto tobas como

wichís, siendo los detalles recabados en ambos grupos en todo similares. Llevaban un montado carguero para acarrear la carne obtenida. Este método de caza usaban aquellos que no poseían caballos, por lo que se puede pensar que era un exitoso sistema de los pedestres.

Existen dos modalidades de operar; una consiste en aproximarse y otra en esperar que el animal se acerque. Para la primera, el cazador se cubre con un ropaje de ramas entretrejidas y bien atadas que lo cubre desde la cabeza a los pies. Cuando ve al animal, sea “suri” o “corzuela”, el cazador se acerca lentamente mientras el animal pasta y tiene la cabeza baja; cuando el animal la levanta, queda quieto, así va acercándose hasta tenerlo dentro de su posibilidad de tiro: allí lo flecha o usa su arma de fuego.

El camuflaje en forma de ropaje (**napo'to**) se llama **nañio'GotaGaki**, o **po'genaGaki awaqa'pi** en toba. En la lengua de los tobas no hay una voz que designe específicamente a este ardid cinegético; se recurre a expresiones que tienen otros significados, pero que en el contexto de la conversación se hace comprensible entre los interlocutores. Probablemente tampoco tiene en la lengua wichí un nombre propio este disfraz. El nombre que se le da es **to:p#ut to:ni:'kyok**.

Aunque no hay indicación especial en cuanto a plantas apropiadas para este uso, numerosos datos insistieron que el “ancoche” (*Vallesia glabra*) es muy útil. Se recuerdan también las grandes hojas de “palma” (*Copernia alba*), y las ramas de *Hyptis lappacea*, *Heimia salicifolia*, entre otras.

Algunas informaciones tobas recuerdan que el cazador para dar más realismo al disfraz, se embadurnaba el rostro de negro. Así, “el suri cree que es un tronco” acotan. Este tipo de ardid aparentemente no era usado por los wichí. A nuestras averiguaciones se nos respondió que no era necesario y por tanto no usaban pintura alguna; recurrían solo a las ramas.

Como el “suri” es muy arisco, ni bien ve algo extraño corre y se detiene recién como a dos kilómetros, debía ponerse mucho cuidado para que no dispare. Según la descripción de un informante “tiene ojo como aparato, lejos ve y corre”. En días de viento se

hacía aún más verosímil el disfraz porque las plantas están moviéndose. La “corzuela”, sin embargo, olfatea y dispara, de manera que un día con viento, que le lleve el olor humano, no es el momento indicado para cazarlas.

Para la modalidad que se fundamenta en la espera de la presa, se prepara un refugio de ramas; a veces simplemente se aprovecha algún matorral; allí permanece quieto el cazador hasta que el animal esté al alcance del tiro; este refugio nombran los tobas **na’wana**. Su modalidad es muy pasiva e incierta, pudiendo ser vana la espera de la presa, en cuyo caso el cazador vuelve a casa sin nada. La voz **na’wana** es conceptualmente muy afin a las expresiones **naño’GotaGaki**²⁵⁸ o **naño’GotaGa la’té#**, es decir un refugio, pudiéndose usar estos dos términos para sinonimizar al primero. El refugio de ramas también era -y es aún- practicado por los wichí; recibe el nombre **to:qaye’kye to:ha#’lo wu’ley**.

Las informaciones wichí refieren que este sistema era indicado especialmente para la caza del “suri”; a juzgar por los datos recabados esta gente sólo usaba este método para este ave. Se cubrían con lianas bien entretejidas de *Passiflora mooreana*, *Funastrum gracile*, *Arrabidaea corallina* y del **male’wu po:’sey** (“barba de chivo”, *Clematis montevidensis*, Ranunculaceae); según un informante es el **ni:’kyok** (“bejuco”, “tramontana”, *Funastrum gracile*) el vegetal hábil para este ropaje, tanto, que el implemento recibe este nombre. También se mencionan ramas largas y verdes de arbustos como “ancoche” y “cabra yuyo” u otros, que se atan y se entretejen cuidadosamente y se cubren desde la cabeza hasta las piernas. Se usa una sola vez y se desecha luego el disfraz. Los wichí de entre 40-50 años evocan que ellos usaron esta modalidad de caza, pero destacan que en la actualidad la han abandonado.

Entre los tobas esta modalidad está aún vigente entre algunos hombres que cazan asiduamente “suris”²⁵⁹. Particularmente están comprometidos en esta actividad gente de La Rinconada que van a sitios apartados,

en terrenos anegadizos, provistos de armas de fuego.

Ropas de color

Los wichí evocan que la gente antigua para cazar “corzuelas” y “ciervos” usaba alguna prenda de color rojo; era para ejercer un efecto de distracción o encantamiento de la presa. Para tal fin, el cazador se colocaba un pañuelo rojo a la cabeza, encima del chiripa (o era el chiripa mismo de color rojo), o bien se vestía una camisa roja. Entonces el animal miraba y la persona, junto con el “perro”, se acercaba lo suficiente como para tenerlo a tiro.

Los tobas también usaron (y tal vez alguno lo use aún) el efecto del color rojo para distraer a las “corzuelas”. Este es un animal que para y mira; no dispara. Es por eso que los ancianos enseñan a los jóvenes a que usen un pañuelo, gorra o adornos rojos puestos en el arco u otro arma.

Aves acuáticas: pichones y huevos

Los tobas son muy afectos a la recolección de huevos y -sobre todo- de pichones de varias aves acuáticas que nidifican en enormes colonias situadas en humedales. Estas poblaciones denominan genéricamente con la voz **’piek**. La presencia de estas aves se revela por su griterío hacia el amanecer. Al pichón se lo nombra **’mayo’qoGot**, y al que está por volar **’mayo’qoGot wa’ya:k**. La nidificación a veces se da en sitios accesibles, playos; otras veces ocurren en lugares apartados y hondos adonde solo se llega en una embarcación, en una chalana de “yuchán”. Los nidos están en árboles de ambientes anegadizos como son la “tusca” (*Acacia aroma*) o el “churqui” (*Acacia cavén*). Las aves que constituyen un **’piek** son (en toba) **’wak, qoloGola’Gaik, qa’dao, ha’wo#o, dalagea’Gaik, alto’lek, qo’dipe, loGo’li, soko’lek, ’wagap**. Otros como **taGa’ñi, ne’damek, ta’haq**, también están allí, pero sus nidos están separados, aislados.

²⁵⁸ Según algunos informantes es un sitio donde vienen varios animales a beber y el cazador los espera; no está camuflado. Según otros éste es un simple yuyal donde el cazador espera acechante; es un lugar donde se esconde.

²⁵⁹ Gordillo (1987: 80) menciona el eventual uso de cueros y plumas de “ñandú” (= suri) como parte del atuendo.

Huevean en verano cuando el río crece y ya tienen crías en marzo²⁶⁰. Cerca del invierno ya vuelan, no quedan pichones. Los tobas no buscan con especial afán los huevos; esperan que empollen y crezcan las crías. Cuando se observa que las aves están desarrolladas, van algunos hombres a inspeccionar los nidos y la zona. Se observa si los pichones ya tienen sus plumas desarrolladas; este es el punto cuando son más apetecibles pues están tentadoramente gordos. Cuando apenas tienen plumones son todavía flacos. Llegado el momento adecuado, van en sus chalanas y llevan como instrumental un palo que tiene en su extremo un gancho²⁶¹. Van entre muchos, acompañados de sus mujeres y en tiempos pasados iban con sus caballos para traer el cargamento. A veces se trepa el cazador al árbol y allí los garrotea. Pero como el agua está habitualmente alta no tienen necesidad de treparse a un árbol.

Para sacar las crías se usa el mencionado palo-gancho o bien se coloca un gancho o anzuelo y con éste se estira el pichón ensartándolo del cuello o del ala; se lo mata con un palo y se ensartan en una cuerda que lleva en su extremo una aguja de madera, que el cazador “ramea” (arrastra) mientras circula por el agua. A los más chicos los deja, no destruye el nido. Las aves adultas (padres) cuando ven tal ataque repentino y masivo vuelan cerca, quieren picotear pero no llegan a hacerlo. Pero sí hay que tener cuidado con las crías más grandes que tienen picos fuertes y picotean. Cuentan que el ‘**waq** es muy bravo, lo mismo que el **qoloGola’Gaik**; para cazarlos se aprovecha cuando no están los padres. El tamaño de los pichones cuando están a punto de ser aprovechados es el de los que cuentan con 1-2 meses; están un tanto crecidos pero aún son incapaces de volar; es en este estadio cuando están más gordos y apetecibles. De estos pichones se come todo; las tripas se lavan, aprovechan los menudos, hígado, etc. Se preparan cocinados en sopas o bien ensartados al asador, colocando varios en cada palo.

Esta modalidad de caza se practica de

día, ya que en la oscuridad resultaría muy dificultosa. En años aún recientes (años 80), se efectuaban partidas en las que se obtenía mucha carne de este modo; se traía cuanto se podía sin preocuparse mucho por guardar una parte de las crías. La caza de pichones entre los tobas es hoy azarosa. Depende que se encuentren cantidades de nidos en los ambientes acuáticos. En los últimos años, con las sequías e irregulares inundaciones, la ausencia de estas aves se hizo notoria. Aún en la década de los 80 se pudo observar cuantiosas “recolectaciones”. En el verano de 1997 la gente asentada cerca de los bañados (especialmente los del caserío de Madruga-da) encontraron una rica población -en el sitio llamado **qain’pe-** de la que dieron debida cuenta.

Los wichí también eran afectos a los huevos y pichones. Los palmares son sitios donde nidifican en abundancia y tienen sus huevos en verano; allí los recolectaban muy activamente (véase, en este capítulo en el ítem *caza en palmares*). Aparentemente, en su idioma no habría un término para designar las enormes colonias de nidos con crías. Es decir, no hay una voz equivalente al toba **’piek**. Simplemente se les llama *crías*: **jwen’kye ’les**²⁶². Son varias las especies que son objeto de esta explotación; entre ellas, se mencionan “garzas”, “chamuco”, “chajá”, “garza blanca”, **wit’nax**, **’waq**, **le#e’tax**, **i:’juk**, **chunchu’lit**, “patillos” (**yele’ni** y **chu’his**), **mup#i**, “pato picazo”. Resaltan que no se comen cuando están recién empollados; están a punto cuando los polluelos están cubiertos con plumones. Los pichones son muy estimados por su gordura, siendo indicados especialmente para sopas. Los huevos de los “patos” suelen ser un gran atractivo; el “pato picazo” suele tener puestas de cerca de 30 y la de los patillos (**yele’ni** y **cu’his**) también suelen ser numerosas. La gente de esta etnia es afectada a los huevos y suelen recolectarlos desde agosto, mientras que las crías crecidas y a punto de volar en tiempo de lluvias, es decir en verano. Las cosechas eran abundantísimas. Cada persona, hombre o mujer, cargaba su

²⁶⁰ Según otras versiones es en **’kap** (marzo o abril) cuando estas aves ponen sus huevos.

²⁶¹ Es el palo-gancho, de mucha aplicación en la actividad recolectora.

²⁶² **jwen’kye**, **jwen’kyey** = cría, sing.; **jwen’kye’les** = crías, pl.

bolsa: “antes no sabía contar, nomás que echa en la yica. Por eso ahora estamos calculando 100 o 200”. Iban preferentemente las mujeres, pero cuando la población de aves era apreciable les acompañaban los varones. Si los nidos están situados en altura se usa un palo-gancho para estirarlo y se engancha al pichón del cuello, la pierna u otra parte. También puede treparse al árbol y capturarlos a mano, aunque esto es un tanto peligroso ya que como están un poco crecidos picotean con fuerza. Hay datos que aclaran que no se procede con las manos. También se suelen valer de garrotes para acometerlos. Cuando cuentan con el apoyo masculino, las mujeres esperan abajo. Esta caza, que más parece una “colecta”, era y es practicada por unas pocas mujeres; a veces por un hombre solo, o por grupos mixtos. Cada uno, individualmente puede llenar una bolsa de acarreo con 30 o más pichones, y los hombres suelen traerlos también suspendidos (y atados) de la cuerda para transportar salvajina. Otras informaciones refieren que la búsqueda de pichones es tarea de varones y que se las lleva a las mujeres sólo para que traigan la carga. Es probable que se dieran ambos casos, que variaran según los lugares y las épocas.

Cuentan los wichí que estas aves ponen en noviembre, y en diciembre suelen nacer los polluelos; este tiempo se llama **ya'kyep**. Coincide con la época de lluvias y avenidas, que se inicia en diciembre; es el tiempo cuando se forman ciénegos y es el momento de ir a buscar pichones. Esta actividad era muy asidua en tiempos pasados. En la actualidad pueden practicarla muy poco; sólo de manera ocasional se buscan pichones en sitios accesibles. Si bien suelen nidificar en los bañados, suelen ubicarse en partes con aguas de cierta profundidad, para lo que se requieren “chalanas” (canoa monóxila), implemento del que ellos carecen.

Caza nocturna

Tobas y wichís no fueron afectados a caza nocturna, y aún en la actualidad no la practican. Ciertos animales de hábitos nocturnos como el “puma”, “chanchos del monte” o “zorros” cazaban cuando los encontraban o cuando notaban su presencia;

sólo en estos casos los buscaban de noche como hecho excepcional. En el caso del “quirquincho” (**maGa'ye**), los tobas, para obtenerlo, salían a buscarlo de noche. Probablemente no lo practicaran muy tarde, y lo harían en lugares más o menos conocidos por donde circula el animal, y en sitios próximos a la toldería. Los wichí enfatizan que este es el animal que se caza de noche; según algunas versiones es el único. Era ésta justamente una de las presas codiciadas que obtenían de noche en tiempos de frío; según otros datos también cazan el “pichi” y el “pichi moro” (**juk#a'cax**). Eran -y aún lo son- buscados en tiempos de gordura. La caza la realizan en noches claras, de intensa luz de luna; se aclara que la gente no se introduce en el monte denso, van por sitios que se sabe circulan los animales, en caminos trillados, siempre acompañados de “perros”. Estas incursiones se hacían en el pasado por lo menos entre dos cazadores. De este modo había una mutua protección y podía ser una ocasión para traer más animales. La captura la hacía habitualmente el “perro”.

Un animal que también salían a cazar de noche los tobas era el chanchó “majano” (**ko'dage**). Este animal, a pesar de tener hábitos diurnos, se acerca a determinadas aguadas a beber de noche. Se reúne un grupo de cazadores para acechar la piara que se aproximará a la fuente. Se cava un hoyo a modo de trampa donde caen los animales; algunos mueren en la caída en tanto otros son acometidos con un garrote.

En los tiempos que corren, algunos nativos poseedores de armas de fuego y linternas potentes salen de noche a cazar “vizcachas” (*Lagostomus maximus*). Las “vizcachas” circulan entre los matorrales en las cercanías de la madriguera. El cazador se acerca al sitio y las deslumbra con la potente luz; las “vizcachas” quedan quietas y entonces las acometen a tiros. Este método fue aprendido de los pobladores blancos.

La caza nocturna de aves con trampa es otra forma de obtener carne durante la noche. Es una actividad pasiva, ya que la labor de colocar las trampas como levantar las presas se hacen de día. Los detalles de esta labor se dan en el ítem correspondiente a *trampas* de este capítulo.

Los informantes wichí cuentan que la gente antigua observaba durante el tiempo de gordura de aves (otoño-inicios de invierno) cuál era el sitio donde pernoctaban. Allí estaban reunidas en grupos, cual gallinas encima de un palo o rama; este “dormitorio” de aves recibe el nombre **lala’qat**. Cuando hay luna clara, que ilumina suficientemente, los hombres las acometen con palos o con los proyectiles (“bodoque”) de sus hondas.

Según los informantes, entre las enseñanzas de los ancianos a la juventud, les impartían la recomendación de no salir a cazar de noche. Recalcaban que ante las fieras y animales peligrosos (“oso”, “león”, “tigre”) el hombre se encuentra desprotegido en la oscuridad; les mencionaban otros obstáculos insalvables en esta situación como son las serpientes, palos y ramas que pueden golpear, cactus espinosos, pozos, etc., así como el posible encuentro con animales varios. También, en los tiempos pasados, era temida la presencia de enemigos en la oscuridad de la noche. No sólo los contrarios eran de temer, sino que también los demonios circulaban –y circulan aún- activos a esas horas según aseguran. Los **a’höt** (de los wichí) y los **pa’yaq** (de los tobas) se encuentran, y no es para hacer bromas, subrayan las narraciones. Si la desgracia depara que uno lo cruce en camino, hay que pasar de largo, y así parece que estos seres maléficos no provocan daño. Si uno comete un acto desfavorable, se enojan; cuentan que lo toma al cazador como dentro de una trampa, luego lo larga, pero queda con la cabeza aturdida. Cuentan que si va con linterna le quema el foco de luz o le invierte la posición de las pilas.

Ciertamente, hay otros animales que andan de noche, pero que trajinan también de día. A estos los “perros” los olfatean que están dentro de su guarida y ahí llegan para capturarlos; a estos se los caza de día. Tales son el “zorro”, el “maiguato”, el “oso melero”, el “oso hormiguero”.

Caza en palmares

Los palmares se dan en distintas partes de su hábitat; en tiempos pasados eran sitios muy estimados por los tobas y por los wichí por la variedad de productos que

podían obtener allí. En tiempos de lluvia se juntaba mucha agua en estos ámbitos y la oferta de caza era altísima. Pero en los años recientes, los cambios producidos con la desaparición del río Pilcomayo hizo que se produjeran cauces y pantanos de agua permanente que afectaron a la vegetación lugareña. Esta ha sido la causa de la pérdida de muchos de estos palmares. En el pasado, las palmeras, estaban entremezcladas en los campos y presentaban una fisonomía distinta. Los palmares de *Copernicia alba* se llaman en lengua toba ‘**chayihat** y en wichí **juice’hëy**.

Los wichí y los tobas realizaban excursiones a los palmares que variaban en sus alcances según la distancia en donde se encontrarán. No iban solos, siempre lo hacían en grupos ya que habitualmente había enemigos. Además, cada uno llevaba varias flechas –y aún- un par de arcos por si se les rompía uno. Si el sitio estaba relativamente cerca (hasta 10-15 km) iban de mañana temprano y volvían de tarde. Si el palmar estaba más distante se trasladaban por unos días, organizaban su campamento temporario y regresaban cuando hubieren obtenido una cantidad plausible de provisiones.

Los palmares suelen estar en terrenos anegadizos lo que configura un buen sitio para hallar una fauna diversa. Allí se cazaba “corzuela”, “suri” y gran variedad de aves. Los informes tobas insisten especialmente en los pichones de “cata” (**kye#ye**, *Myiopsitta monachus*) y muy diversos tipos de huevos y pichones de aves que nidifican allí en tiempos de acumulación del agua de lluvias; recuerdan “garzas”, “chamucos”, “chajá”, ‘**waq**, entre otros. Relatan que la tarea de colecta de huevos insumía mucho tiempo.

Los hombres cazaban activamente “iguanas”, edentados, roedores o “ampalagua”. Se buscaban colmenas, especialmente de “lechiguanas”, “moro-moro”, “yana”; de toda clase de mieles traían. Las mujeres se dedicaban activamente a buscar huevos; a veces llevaban también a muchachos para que se trepan a los troncos a hurgar en los nidos. A los niños pequeños los dejaban en la aldea al cuidado de sus mayores.

La tarea de extracción de cogollos la emprendían los varones quienes con sus hachas volteaban las plantas; ellas recolectaban los frutos maduros (sobre la recolección de la “palma” véase el capítulo **Plantas comestibles recolectadas**). La carne reunida se traía asada y desecada si la excursión duraba varios días; transportaban también varios cueros de miel repletos y también cogollos desecados. Demás decir que al regresar se daban un festín en la aldea.

Trampas

(t.p.) **po’Gok taganaGa’ki**; (w.) **to:qat(e)’mek**²⁶³

Las trampas son instrumentos de caza, pero también constituyen una técnica muy especial dentro de la actividad; es por esta razón que las tratamos en este ítem. Su aplicación se basa en el gran conocimiento que tienen los grupos humanos sobre las especies animales, de su comportamiento y de la ecología lugareña. Su construcción y uso constituyen una verdadera síntesis del saber naturalista de la sociedad en cuestión. Lamentablemente las informaciones que poseemos sobre este tema para el Chaco son escasas. En efecto, Cooper (1949: 265) hizo notar que existían pocas informaciones sobre trampas en Sudamérica, las cuales se referían sólo a algunas tribus y regiones, y entre ellas, sólo unas pocas relativas al Chaco. Montandon (1934: 218) señaló que las dificultades para describir y trazar los esquemas de estos implementos son algunas de las razones que causan la escasa documentación y conocimiento que se tiene de ellos. No obstante, por Métraux (1946: 258, fig. 26- 28) tenemos noticias de varios tipos de trampas entre las etnias chaqueñas, especialmente las de los mocoví y wichí; de los últimos presenta cinco ilustraciones muy esclarecedoras. También Alvarsson (1988: 286- 287) trae informaciones sobre seis tipos de trampas de los wichí que habitan en Bolivia. Miraglia (1975: 41-42) le dedicó unos breves párrafos a las trampas

chaqueñas, en los que argüía la imposibilidad de construirlas debido a que las ramas de los árboles de la región son torcidas y espinosas, lo cual impediría obtener palos largos, rectos y elásticos necesarios para construir los útiles. Argumenta también sobre el estilo trashumante de los cazadores –da un ejemplo maká-, a quienes estos artefactos les constituiría más bien una pérdida de tiempo. Apenas nombra la trampa con nudos corre-dizos para pescar aves acuáticas²⁶⁴.

Los wichí lhuku’tax también conocen varios modelos de trampas con muchas coincidencias con los autores mencionados; suelen nacer u empleo estuvo vigente hasta no hace muchos años. Los tobas, sin embargo, no habrían sido tan aficionados a las trampas. Durante las encuestas resaltaron que ellos daban preferencia a otros métodos de caza, ya que eran diestros en el uso de armas y contaban con el apoyo de habilidosos “perros”. Las trampas tradicionales ya no son usadas actualmente por los dos grupos estudiados por nosotros, pero los ancianos consultados las conocían muy bien y tuvieron la amabilidad de montar algunas para enseñárnoslas. Con el tiempo, tanto tobas como wichís emplearon trampas metálicas de origen industrial que tuvieron su importancia en los años de mayor venta de pieles y cueros.

*Trampa para aves acuáticas*²⁶⁵

Es el método más conocido para la obtención de aves acuáticas y es empleado tanto por los tobas como por los wichís. Los tobas señalan que estos implementos no cuentan con un nombre propio; es por ello que las nombran de varias maneras: **qada’ñik** (sing.), **qada’ñaqa’pi** (pl.); **ñaia’qa** (= piola, cuerda, expresión comprensible sólo en el contexto), **ñaia’qa ‘mayo napo’GogotaGa’ki** o **ñaia’qa napo’geoGoki**, y los wichí le aplican el nombre general señalado (**to:qat(e)’mek**), otros lo nombran **to:qawu’his**; aparentemente tam-

²⁶³ Esta voz es de aplicación general; se usa para las de metal, que son compradas, y también designa a las que sirven para pescar. Otro nombre que también se aplica es **to:ni’yawk** (= mi piola), pero que por su significación amplia, solo se comprende en el contexto.

²⁶⁴ Mencionamos el trabajo de Miraglia ya que este autor se ocupó especialmente de las trampas de caza. En el trabajo que referimos le dedica suficiente espacio a las trampas de los cazadores guaraníes del Paraguay, donde expone un conjunto de ilustraciones y descripciones de las mismas (Miraglia 1975: 58-62, fig. 24-40).

poco entre ellos cuenta con designación propia. De esta manera se obtienen “pelícanos”, “garzas”, “cigüeñas”, “patos”, “toros del agua”, “zorros del agua”, “yulos”, “cigüeñas pata colorada”, según algunos “chamucos” (otros niegan que caiga en estas trampas).

Se trata de una serie de palos cruzados (Fig. 7 A) dispuestos a lo largo de un sector playo de un cuerpo de agua -laguna o bañado-, donde abundan peces pequeños que son buscados por estas aves de noche. Se suele aplicar esta técnica en otoño-invierno, cuando todavía persiste el agua de las inundaciones en amplios sectores. Las trampas se disponen de día, de suerte que las aves caigan durante la noche; es difícil que estas trampas cumplan su finalidad durante el día. A la mañana siguiente temprano va el dueño por las presas y las que aún viven son garroteadas; si otro llega antes no pocas veces se las roba. También si el cazador demora, llegan algunas aves de rapiña como “aguiluchos” (**wo'le 'poleo**) o un “gavilán” (**na'pi laqa#a**) grande que se comen las presas y a veces no se encuentran sino con los huesos.

Los palos elegidos por los tobas son varas de plantas con maderas duras que habitan en las inmediaciones de ambientes acuáticos como son el “churqui” (*Acacia caven*), el “ancoche” (*Vallesia glabra*), el “poroto de monte” (*Capparis retusa*), el “tala” (*Celtis spinosa*), o la “brea del agua” (*Parkinsonia aculeata*); los wichí prefieren ramas de “talas”, “sunchos” (*Baccharis salicifolia*), “bobos” (*Tessaria integrifolia*) o “sauces” (*Salix humboldtiana*), plantas también del ámbito acuático.

El terreno elegido tiene una profundidad de 30-40 cm, en cuyo piso se clavan las estacas de donde colgarán la cuerda, asegurándose que queden fuertes; se pueden introducir los palos como 30 cm dentro del

lecho. De lo contrario se corre el riesgo que el ave se escape; sucede también que con sus forcejeos se lleve partes de la trampa, en cuyo caso el ave queda enredada en algún árbol donde se haya posado. Las varas tienen 1,5-2 m de longitud y se cruzan; en dicha cruz se ata el piolín y se cuelga el nudo sobre la superficie del agua. Se mantiene abierto el nudo atándolo a las varas con una brizna u hoja de pasto, o un cordelillo que a la menor fuerza se desata. El piolín es de un grosor mediano y está confeccionado con las resistentes fibras del “chaguar” (*Deinacanthon urbanianum*). Antes de colocar el nudo, la cuerda se embadurna con carbón, preferentemente con el de “bobo”, con barro, o simplemente con hojas de modo que el cordel parezca una liana.

Se cierra un sector del espacio acuático mediante una valla de ramas generalmente espinosas; cada tanto se deja un espacio donde se colocan las trampas. Éstas suelen ser alrededor de 10 según los tobas; los wichí suelen poner más a veces. Dispuestas de este modo, las aves tienen ciertos trechos para pasar, donde se sitúa suficientemente oculta la trampa. Van ligero, pescando y sin percatarse embisten contra la cuerda, se meten dentro del nudo abierto y así son apresadas del cogote o las piernas; algunas consiguen zafarse, sobre todo las “cigüeñas” o los “yulos” que son forzudos. A veces, los “patos” caían también en esta trampa, pero se refiere que es un tanto raro que eso ocurra²⁶⁶. Esta forma de caza se practicaba mucho en la Laguna Martín, según recuerdan los tobas.

Los wichí señalan que las trampas armadas con palos cruzados sólo sirven cuando el material de soporte no es resistente o es delgado. Ellos las preparan con palos fuertes plantados verticalmente. En el lado donde se sujeta la cuerda se colocan dos palos, uno al

²⁶⁵ Astrada (1906: 121-122), en su expedición al Pilcomayo, en los albores del siglo XX, describe con gran precisión esta trampa: “Se nota que la orilla de las aguadas del bañado está llena de trampas de los indios, hábilmente colocadas, trampas con hilo o cordón de chaguar (especie de cáñamo), mediante las cuales se apoderan de aves pescadoras y de algunos cuadrúpedos. Consiste el procedimiento en cercar disimuladamente la laguna con ramitas y palitos distribuidos en derredor como si por allí los hubiera puesto la naturaleza ó el acaso, dejando entradas precisas donde coloca el indígena una trampa de siembra. Por estos *pasos* obligados caen *yolos* y las garzas y otras zancudas, cuando no una corzuela o avestruz”. Nosotros no obtuvimos ningún dato de que los últimos animales cayeran atrapados, pero la situación no sería descartable.

²⁶⁶ Los tobas resaltan que estas aves (los “pato picazos”) son muy ariscas y el único modo eficiente de obtenerlas es mediante armas de fuego.

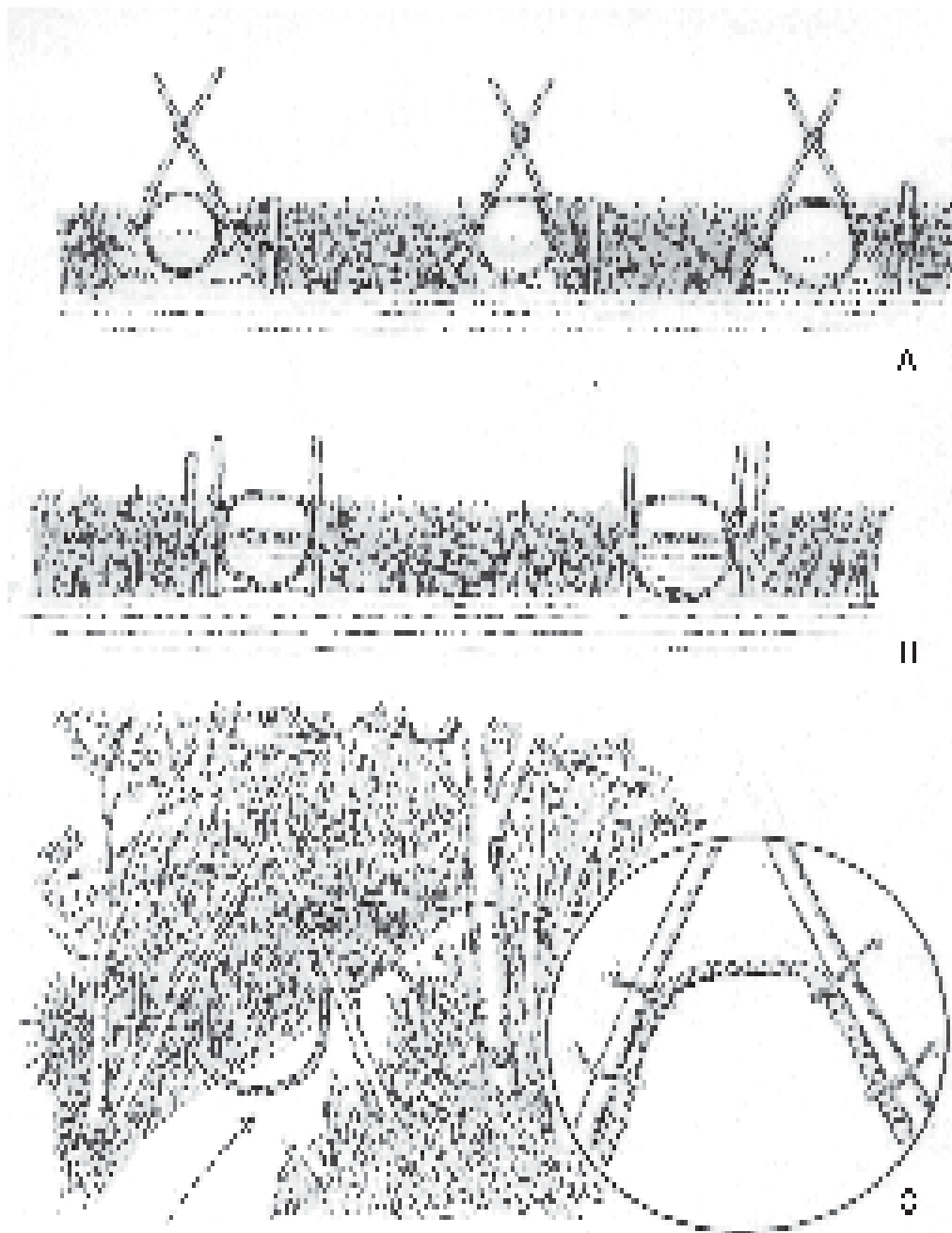


Fig. 7. A-B) Trampas para aves del ámbito acuático. C) Trampa para animales caminadores.
(Dibujo de Francisco Rojas).

lado del otro con el fin de conferir mayor consistencia al soporte de la cuerda (Fig. 7 B) En este caso la cuerda con el nudo está puesta del mismo modo que en el modelo antes descrito.

Trampa para “suri” y animales caminadores

Los wichí construyen unas trampas similares a la antes descrita, pero en este caso para disponerlas en senderos en el monte. Sus principios son similares al modelo mencionado pero se caracteriza por ser sus elementos componentes más robustos y resistentes. Está destinada al “suri”, la “corzuela, el “oso hormiguero” u otro animal que transita por sendas con vegetación enmarañada. La cuerda se suspende de un palo cruzado, se sostiene abierta atada con tallitos de pastos o cuerdas delgadas; la abertura suele estar un poco arriba del suelo de manera que cuando el animal atropella se enlaza por el cuello. La cuerda se pinta de negro con hollín y va fuertemente atada al tronco de un árbol o un palo plantado al costado. Cuando el animal circula de noche embiste contra la cuerda abierta, se cortan las ataduras de sostén y el nudo se corre y se cierra atrapando al animal; éste asustado corre y se enlaza más fuertemente y queda atado al árbol (Fig. 7 C).

Trampa para “iguana”

Es una variante de las dos anteriores. Se sigue el mismo principio de la cuerda con nudo corredizo. Se aplica para atrapar “iguanas” cuyos nidos se tienen identificados previamente. Suele colocarse en las bocas de madrigueras abandonadas de “vizcachas” donde se suelen aposentar las “iguanas”. Se tapan todas las bocas de la madriguera excepto la que servirá para disponer la trampa, asegurándose de este modo que el reptil saldrá por el sitio previsto. En este caso los componentes del útil son elementos más débiles que en los casos anteriores. Nuevamente se recurre a una horqueta, el lazo con nudo corredizo se abre

justo sobre la boca de salida, bien disimulado, y está atado a un palo más robusto alejado, al costado. Cuando la “iguana” sale choca contra la cuerda y queda enlazada.

Pozos

(t.p.) **‘limaGañi napa’di:ñihe**²⁶⁷; (w.) **to:kat’-mek**²⁶⁸

Es una de las variantes del tipo de las trampas de peso; en este caso el peso del animal hace que caiga y quede prisionero. Varias informaciones tobas relatan que hasta hace unos años atrás se construían como trampa ciertos pozos profundos; éstos se emplazaban en senderos por donde algunos animales bajan a tomar agua de noche. Las características del sitio suele ser el de una barranca empinada. Estos pozos tienen aproximadamente 2,5 m de profundidad. De esta manera es posible obtener “carpinchos”, “zorros”, “cerdos monteses”, “anta”; caen también felinos, pero vuelven a salir. Suele caer también el “yacaré”. Estos pozos (**‘limaGañi**; lit. = pozo) se cavaban en sitios donde se encontraban huellas cerca o en dirección de una fuente de agua (laguna, río, pozo). Terminado de cavar el pozotrampa se colocaban encima ramas o cañas entrecruzadas; sobre éstas se disponían hojas y arriba de todo se colocaba arena y hojarasca, de manera que el hueco se mimetizara con el suelo. Delante del pozo se colocaba un palo a manera de obstáculo, que para sortearlo el animal debía saltar y entonces caía al pozo. Cuando se trata de algún animal que se desplaza en grupo -como es el caso de los “cerdos monteses”- solían caer varios individuos. Es así que cuando el animal se acerca a beber cae; brinca pero no puede salir. Los operadores suelen ser al menos dos personas; éstos extraen a la presa con un lazo y uno de ellos, que está ubicado en la boca de la trampa, lo acomete con un garrote. Es difícil establecer el origen de esta modalidad de caza, porque hombres antiguos ya lo usaban y, aparentemente, los criollos no usan este sistema. En toba llaman a esta trampa **‘limaGañi napa’di:ñihe** y también **nehe:’de** + nombre de la presa +

²⁶⁷ También se le nombra simplemente con la expresión **nehe:’de** (= fosa).

²⁶⁸ Aparentemente no posee un nombre especial. Se le aplica esta voz genérica.

'lo#o. Por ejemplo cuando está destinada al “morito” se nombra **nehe'de o'waqae 'lo#o**, si es para el “anta”: **nehe:'de lol'geaq 'lo#o**. Los más pulcros en reseñar la historia de su pueblo, sin embargo, indican que esta modalidad no fue propia de los antiguos; sostienen que esto vino con posterioridad a la obtención de herramientas ya que en el pasado no disponían de palas o instrumentos para cavar pozos de entre 2 o 3 m de profundidad.

Los wichí también conocieron y aplicaron este tipo de trampas en el pasado. No obtuvimos mayores detalles adicionales o divergentes de los registrados entre los tobas. Su uso se habrá abandonado hace mucho tiempo o tal vez fuese poco aplicado entre ellos. Cuando se trata con ellos la temática de las trampas, de inmediato las referencias recaen en las hechas con cuerdas.

Trampa para diversos animales

(t.p.) **po'Gok tanaGa'ki, po'Gok taganaGa'ki**;
(w.) **nichio'te** (es voz wehna'yey),
to:qat(e)'mek to: qani'yawk

Los wichí la colocaban en tiempos pasados, cuando abundaban los animales salvajes. Consisten básicamente en un palo encorvado que actúa como resorte, al que se sujeta una larga cuerda que, en su extremo, lleva un lazo con un nudo corredizo; este lazo se coloca abierto encima de la trampa propiamente dicha. Solían montar varias en distintos sitios pues los animales trajinaban por todos lados; así se aseguraban de obtener algo. Se emplazaban luego de haber sido identificados los estrechos senderos que frecuentaban las distintas especies. El artefacto ya armado era bien mimetizado de modo que no lo notaran las presas y así cayeran; éstas eran: “tigres”, “leones”, “antas”, “osos”, “cerdos monteses”, entre los más estimados. Atrapaban también otros animales menores pero igualmente apetecibles: “gualacate”, “tatú carreta” o “gato onza”. Los tobas, según nuestras averiguaciones, no usaban trampas de este tipo para esta clase de presas. No obstante, el mismo principio es la base de una variante, la “trampa para pájaros”, que usaban los tobas y también los wichí, según veremos enseguida.

Para construir la trampa que tratamos aquí, se elegía un tronco o tallo adecuado que sirviera como palo a encorvar; en general se tomaba uno ubicado a orillas del sendero o bien se lo plantaba allí. Para el palo encorvado se prefería una madera resistente y a la vez flexible; cumplen este requisito el “tala”, o bien un árbol pequeño de “quebracho blanco” si estaba destinada para animales más grandes y forzudos; en este caso, para arquearlo debían hacer fuerza varios hombres. En el extremo se ataba la cuerda, que llevaba un nudo corredizo, que se colocaba abierta sobre la “trampa”. Ésta constaba de un hoyo de unos 50-60 cm de diámetro e igual de profundidad, que se cubría con unas varillas. Todo debía estar bien disimulado de manera que el animal no se percatara de nada. Aún la tierra del hoyo se arrojaba lejos de allí para que nada lo delate. Este hueco solía estar rodeado de un cerco de palos y ramas con abertura de un sólo lado, por donde entraba la presa; del otro lado del hoyo se colocaba el señuelo, que solía ser un pedazo de carne u otra comida adecuada para el animal.

La cuerda se pintaba de negro o se embadurnaba con barro de modo que se hiciera poco visible. Sobre las varillas se colocaba hojarasca y arena. La cuerda era más gruesa de la que se usa para atar caballos; era así para que resista los corcoveos del animal atrapado. Además, la víctima la mordía para soltarse, motivo por el que se tomaba el recaudo de que la cuerda sea suficientemente resistente. Las varillas que tapaban el hoyo se colocaban sobre el “accionador”. Una vez que la presa entraba en la trampa pisaba las varillas, que al hundirse movía el “accionador”, se liberaba la traba o disparador, y el resorte se plegaba arrastrando la cuerda con su nudo corredizo que llevaba enlazada a la presa.

Al palo se le colocaba atado un sonajero de pezuñas de “corzuela”, de modo que el forcejeo de la víctima denuncie la caída de la presa (Fig. 6 A).

Este modelo de trampa es el que también utilizaban los wichí para cazar un “tigre” que mató y se comió a una persona. Lo preparan porque el animal vuelve para llevar más gente o para comerse el resto que dejó. Todo el artefacto se preparaba con material mucho

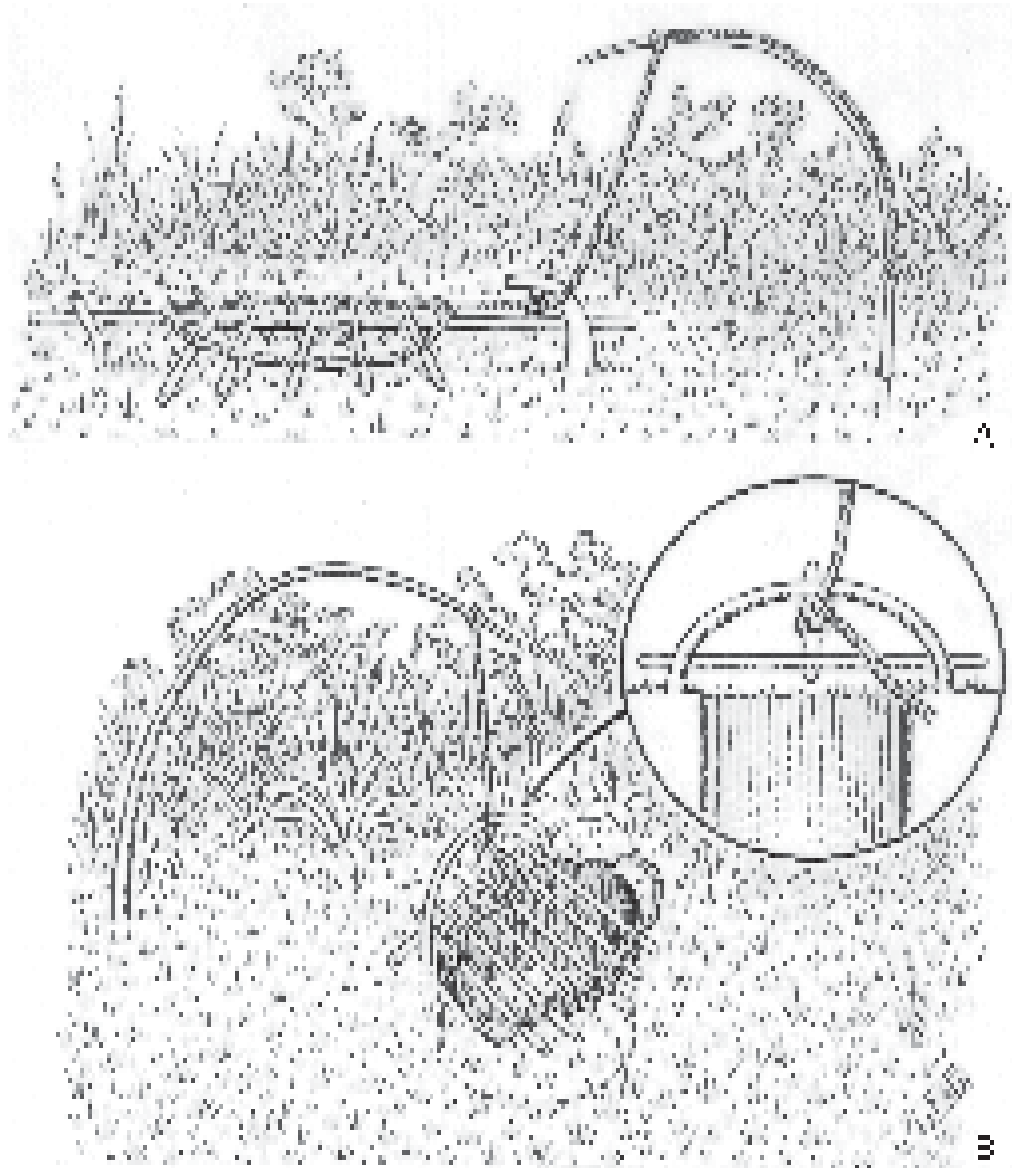


Fig. 8. A-B) Modelos de trampas para aves caminadoras. (Dibujo de Francisco Rojas).

más fuerte que el habitual y no se preocupaban de mimetizarlo²⁶⁹; cuentan que “el tigre no le tiene miedo a los palos, si viene se entra, no hay necesidad de cubrirle con hojas así...”. Por la descripción y relato escuchado, el montaje, la espera y las expectativas puestas en la captura del criminal “tigre”, el evento representaba una suerte de sacrificio.

Trampa para aves caminadoras

(t.p.) **‘mayo la’piaGaki**; (w.) **to:qat#e’mek**

Trampas que mecánicamente responden al mismo esquema antes descrito. Eran usadas también por los tobas principalmente para cazar aves dañinas en los sembradíos. Usualmente el palo arqueado (el resorte) era un tallo de “chañar”, “tusca” o de “tala” y la cuerda era de fibras de “chaguar”. Las otras piezas pueden ser de cualquier madera. De esta manera se cazaban “palomas”, “charatas” y “perdices”. También si se la construía con dimensiones adecuadas a su talla, podían atrapar “suris”. La diferencia del modelo toba con respecto al de los wichí es que el nudo abierto se coloca directamente sobre el palo atravesado (el accionador), y las varillas, sin necesidad de cavar ningún pozo (Fig. 8 A).

Los wichí usaron este modelo (siempre con el hoyo mencionado) para aves, sobre todo para aquellas muy molestas en sus sembradíos. Sirve para atrapar aquellas que llegan a buscar semillas recién sembradas, partes tiernas de frutos, brotes, etc. Se recuerda que estas “plagas” son el “pato picazo”, la “cata” (**kye’ye**), el “tordo” (**sipu:lup**), la “charata” (**sito:jwe**) y a veces también cae el “conejo” (Fig. 8 A-B).

Otra variante wichí de este modelo es el

que aplicaban en las orillas de lagunas, bañado o río por donde caminaban algunas aves acuáticas y otras que iban a beber; así se cazaban, “paloma”, “charata”, “garza blanca” o “pelicano”.

Trampa-cobertizo

(t.p.) **na’wana**; (w.) **to:ni’jüik**

La información toba nos refiere que a las “palomas” (**do’qoto**) les gusta construir sus nidos en un palo seco. En las inmediaciones, el cazador prepara una choza (**na’wana**) en donde espera la llegada del ave. Tiene preparadas flechas en cuya punta pone una bolilla de cera (tipo de flecha embotante llamada **‘moe**), o bien las acecha con honda. Una suerte de refugio para esperar a los “suris”, recibe también entre los tobas el nombre **na’wana** (véase en el ítem *camuflajes*). En rigor, esta técnica puede adscribirse a los camuflajes que hemos descrito, pero nuestros informantes situaron esta modalidad cuando tratamos las trampas²⁷⁰.

Según informaciones de los wichí, para cazar a la “paloma” grande (**hükwina’tax**), se construye un encatrado encima de un árbol donde el cazador espera que el ave se pose y ahí la flecha; otros, no obstante, cuentan su experiencia señalándonos que el refugio se coloca en el piso y desde allí se espera a que se posen las aves. De este modo pueden obtenerse treinta o más individuos; una buena caza provee “yicadas” de carne. Sin embargo, algunas personas desconocen que este método existiera. Claramente nos indica un informante: “nada más que se busca, no se espera; se busca y se encuentra y ahí le acerca despacito” (C. Ma. 6: 40). Como vemos, las experiencias entre los wichí suelen ser muy variables.

²⁶⁹ Cuentan que se captura al “tigre” y lo matan con lanza u otra arma; consiste en una suerte de venganza de la que participan todos los parientes; según explican “.... Pero no lo come cuando el tigre come un persona, no come, la familia se enoja con el tigre así que ellos le pedacea y tira allá y allá y los perros se come la carne” (C. Ma. 4: 120).

²⁷⁰ Ni siquiera podemos incluirla en el grupo de las denominadas “semi-trampas” en las que la participación del cazador es indispensable ya sea para la captura o para acometer a la presa. Es que aquí el animal no entra o “cae” en un artefacto; éste es para el cazador.

ANIMALES VARIOS: INSECTOS, MOLUSCOS, ANFIBIOS Y REPTILES

En este capítulo reunimos un pequeño grupo de animales que corresponde a varios taxones. Algunos son de tamaño reducido, como los “termites” y otros son de mayores dimensiones, como el “yacaré”. Su modo de obtención comprende esa ambigua modalidad que se sitúa entre la colecta y la caza (para el caso de los pequeños animales), mientras que para las especies de mayores dimensiones (como la “iguana” y el “yacaré”) se aplican los métodos de caza. El único criterio que nos ha movido para agruparlos aquí es que están muy poco representados numéricamente y por tanto no se justifica que les dediquemos uno especial a cada grupo.

INSECTOS (INSECTA)

ORTHOPTERA

ACRIDIIDAE

Schistocerca americana

Abarca probablemente otras “langostas” cuya identidad desconocemos.

(c.) langosta; (t.p.) **ko’heikio’Goe**; (w.) **’kyol, ’chyol, ’chyul**

Son las voces genéricas; éstas se aplican junto con la descripción de las características de los distintos tipos de “langostas” que se conocen en la zona:

(c.) langosta blanca y overa

(tp.) **ko’heikio’Goe pagea’Gae** (blanca), **ko’heikio’Goe pi’diagata’Gae** (overa)

(w.) **’kyol lesa:h’nax, ’chyol lesa:h’nax;** [**lesa:h’nax** (sing.), **lesa:h’nax** (pl.)]

(c.) langosta colorada

(t.p.) **ko’heiki’Goe ‘to:maGadae**

(w.) **’kyol kyot’nai** (pl.) **’kyol chyt’nai** (pl.); **’kyol i’kiot** (sing.), **’kyol to:i’kiot** (sing.). Todas estas formas se aplican también a la variante **’chiol**

(c.) langosta negra

(t.p.) **ko’heikio’Goe ‘ledaGae**

(w.) **’kyol to:ikya’lax** (sing.), **’kyol to:ikya’las** (pl.). Todas estas formas se aplican también a la variante **’chyol**

En tiempos pasados se practicó la recolección de “langosta” entre los tobas. Esta tarea la desplegaban cuando los mencionados insectos venían en abundancia a la zona. Se ocupaban de este trabajo cualquier persona, ya sea mujeres, hombres y niños.

Los relatos coinciden en la alta incidencia de estas temibles plagas que arrasaban, por partes y zonas, los sembradíos y la vegetación. Hoy día raramente se ven algunas; es considerado como algo perdido, del pasado. Los wichí especulan que podrían haberse exterminado por la lucha que les hacían los “ingenieros”, según ellos observaron, en los ingenios azucareros. Estas “langostas” atacaban de manera notable los cañaverales de aquellas zonas pedemontanas.

Los tobas reconocen tres tipos de “langostas”, una blanca, una negra y otra colorada o parduzca; esta última está caracterizada por su extremada voracidad. Se relata que la “langosta” colorada pelaba árboles, montes enteros; y como consumía cualquier planta, aún aquellas venenosas o peligrosas, los tobas la evitaban. Las referencias generalmente adjudican a la blanca o manchada la cualidad de ser comestible. La importante cantidad de datos reunidos respecto al consumo de las “langostas” nos revela que eran aprovechadas de muy diversas maneras, tomándose en cuenta el sexo, partes, estadio, etc. Se le despojaba de la cabeza y de las extremidades (alas, patas), usándose sólo el cuerpo. Otros datos refieren que sólo se les extraían las alas, ocupándose aún cabezas y extremidades. La porción comestible se llama en su lengua **na’te#e** (trasero, traste); es

allí donde están los huevos, es la parte que pegan contra el suelo para poner los huevos. Otras informaciones refieren que sólo las patas les sacaban; las alas se quemaban cuando eran asadas.

La forma más difundida de prepararla entre los tobas era asada, ensartándolas en palitos a modo de asadores; así eran soasadas cerca de las llamas, entre cenizas, o eran puestas sobre las brasas. Con el asador se procedía de dos maneras: en ciertos casos el ensartador era una suerte de aguja con la que se traspasaba a una hilera de insectos. La otra manera consistía en colocar varios insectos en el palillo hendido, el cual se sujetaba en su extremo libre con una atadura. Preparados los pinchos se colocaban al calor del fogón. Aparentemente -en este caso- se usaban tanto los machos como las hembras y también las crías. Si se juntaban en gran cantidad, también se las hervía en ollas, volcándose el agua y colando las “langostas” con una bolsa (yica); el líquido era desechado.

Los datos que pudieron obtenerse con respecto a cuáles eran los tipos de “langostas” usadas, sus partes aplicadas, así como otros detalles varían mucho. Tal vez hubo cierta versatilidad en el uso, aunque las informaciones reunidas pueden interpretarse con cautela. Se propone esta mirada porque se trata de sucesos de un tiempo muy lejano, apenas experimentado en la niñez de nuestros más ancianos informantes, los cuales nos llegan muy desdibujados. Así, algunos informantes recuerdan que se usaba cualquier clase de “langostas”; otros que se buscaban sólo las hembras, otros que eran los canutos (**ko’we**, **leko’we**) (pequeños paquetes de huevos que ponen en el suelo) y por fin, unos, que eran las larvas. Algunos datos refieren que también las “langostas” rojas eran consumidas, pero aclaran que su uso habría sido muy restringido. Del conjunto de datos reunidos puede resumirse lo siguiente: Hay una marcada preferencia por las hembras a punto de desove. Eran apreciados por algunos los canutos con huevos que dejaban las “langostas” como sembrados en el suelo; otros cuentan -no obstante que éstos no se aprovechaban. Los canutos se comían hervidos. Reunían ejemplares adultos, de los que se preferían las hembras;

los machos cuentan que eran desechados. Una vez que nacen las crías éstas se desplazan y se acercan a las plantaciones; en torno a ellas se cavaban fosas destinadas al control de los sembradíos; en estas zanjás caían y no podían desplazarse. Es allí donde se reunían en cantidad las larvas; algunos las comían, mientras otros las destinaban a carnadas para la pesca. A algunos les gustaba comer las crías crudas; las juntaban a manos llenas y se llevaban a la boca con fruición.

Los wichí también diferencian la “langosta” roja de la blanquecina y/o manchada; siendo ésta última la usada en la alimentación. Hay muchas coincidencias respecto a los datos aportados por los tobas, pero hay que señalar algunos puntos. De acuerdo a las informaciones, los wichí empleaban preferentemente las hembras adultas a punto de desove; se desechaban los machos y no se usaban los canutos. Muy limitadamente se aprovechaban las crías. La forma habitual de preparación era la cocción, previa extracción de cabeza y extremidades, tanto de las hembras como de las crías. Limitadamente también, se asaban a las brasas o bien si tenían grasa, eran fritas. La recolección entre los wichí era manual y se juntaban “yicadas” (o sea, bolsas llenas) de “langostas” o de crías.

Se menciona que las “langostas” venían en verano, de diciembre en adelante; los adultos venían dos veces, la primera para la puesta de huevos y la segunda para llevar las crías. Se evoca la llegada de “langostas” rojas que por su enorme cantidad provocaban un ruido como de camiones. Se presentaban en forma de nubarrones y destruían todos los sembrados.

ISOPTERA

TERMITIDAE

NASUTITERMITINAE

Constrictotermes cyphergaster

(c.) termite ; (t.p.) **qachi’pe la’Gae**; (w.) **lhe:’wa#**, **lhe:’wa#’wus** (cría)

Según algunos relatos de los wichí las larvas más crecidas eran consumidas antiguamente. Para el efecto, se prendía fuego al termitero (**lhe:’wa#**); una vez quemado éste

se extraían las larvas (**lhe:'wa#'wus**) y se comían. No se consumían crudas. Parece ser que el consumo de “termitas” se perdió hace mucho tiempo. Personas ya ancianas conocen la noticia sólo de boca de sus mayores.

Los tobas desconocen completamente este uso.

MOLUSCOS (MOLLUSCA)

GASTEROPODA

AMPULLARIIDAE

Ampullaria canaliculata

(c.) cholo; (t.p.) **na'heyo**; (w.) **nehö:'kwe**

Los tobas no lo usan ni lo usaron; lo desdeñan completamente. Entre los wichí se considera un alimento de los antiguos; su uso está totalmente abandonado en la actualidad. Varios informantes de más de 70 años relatan haber visto su consumo o probado alguna vez en su niñez, cuando era preparado por gente ya anciana de aquel entonces. La cocción se realizaba de distintas maneras: al rescoldo, hervido o asado en el horno subterráneo.

En los sitios donde abundaba se efectuaba una verdadera “recolección” de “caracoles”. Se juntaba con preferencia en aguadas o lagunas donde proliferaban; en estos sitios el recolector los arrastraba con un palogancho hacia la orilla. Cuando reunía cierta cantidad los introducía en la bolsa de acarreo y lo llevaba a la casa.

Una vez cocinados, se les extraía la carne del respectivo caparazón mediante un palito, a medida que se iba comiendo. También se refiere que para hervirlos se rompe previamente el caparazón. Su carne es conceptualizada y evocada como muy rica; no se le agregaba ningún aderezo.

Las referencias sobre el uso de “caracoles” como comestibles son muy escasas en la literatura sobre los nativos chaqueños. Métraux (1944a: 282; 1946: 261) lo cita justamente para los wichí, pero no da ningún detalle.

ANFIBIOS (AMPHIBIA)

ANURA

LEPTODACTYLIDAE

Lepidobatrachus laevis, *L. llamensis*

(c.) escuerzo; (t.p.) **ha'wa#**; (w.) **wa:'sewk**

Los tobas relacionan a los escuerzos con la “rana coralina” (*Ceratophrys cranwelli*, Ceratophryinae); ésta es considerada tan venenosa como las más temibles serpientes. Debido a este temor tampoco los “escuerzos” son consumidos ni cazados entre ellos.

Los wichí distinguían sus cualidades por lo que apreciaban comerlos, particularmente, los integrantes de la parcialidad ma'sa. Se relata que poseen mucha grasa, tan excelente como la del “bagre”. Se preparan asados ensartándolos en asadores junto al fogón o bien son hervidos en forma de sopa. Suele también separarse la grasa, que se derrite, y se usa para remojar en ella la carne o también vegetales como la “doca”. Otra forma de preparación consiste en asarlos al rescoldo, entre las cenizas. El consumo de “escuerzos” entre los wichí se ha abandonado; la juventud ya no los emplea y si los hallan los desechan. Pero la gente mayor, cuando ocasionalmente los hallan, los consumen. Pero hay que subrayar que la gente ya no los busca especialmente.

Estos animales son escasos y aparecen cuando llueve copiosamente y se inundan los campos, o cuando las partes bajas del terreno se anegan en verano. Para capturarlos los buscaban con palas (entre los antiguos con el “loposte”), aprovechando las bajantes del agua.

La gente conoce los sitios donde están; son pequeños montículos en el piso, los que son cavados para extraerlos. También su canto es bien reconocido; el cazador, guiado por el sonido, se aproxima lentamente y sin hacer ruido; los “escuerzos” son muy ariscos y ante movimientos extraños se esconden. De modo sigiloso pueden ser capturados a mano: lo toman de las patas; se relata que este animal no salta, camina. Si el animal está dentro de su nido, el cazador cava con una pala la boca y una galería; en el fondo hay un hueco donde se aloja el animal. Cuando llega a ese sitio lo extrae. Suele ser la mujer la recolectora, aunque el hombre, si lo halla, también lo trae.

Leptodactylus chaquensis

(c.) rana; (t.p.) **peta'yo**; (w.) **po:'yi**

Los tobas no consumen “ranas”; les produce gran rechazo. Se recuerda que los antiguos nunca la usaban siquiera de carnada. En los años 80 todavía escuchamos que entre la gente anciana, cuando saben que un pescado se obtuvo con carnada de “rana” no lo quieren.

Los wichí antiguos sin embargo comían “ranas”. Se preparaban ensartadas en asadores; si eran previamente destripadas, las tomaban cocidas en forma de caldos. Su carne era apreciada y su grasa también. Excepto las tripas, el resto del cuerpo se consumía, tirándose sólo los huesos. Su grasa, que les recuerda a las de pescado (especialmente a la del “bagre”), era estimada por su sabor así como por su abundancia. La sopa de “ranas” era un plato sustancioso, grasiento, gustoso; se le agregaba sal. Es un alimento de los antiguos que la gente actual abandonó.

Las “ranas” abundan en tiempos de lluvia y es la época propicia para conseguirlas. Se cazaban antiguamente con una flecha, en cuya punta se ponía una espina de “ucle” (*Cereus* sp.); su obtención era trabajo de hombres. Las abatían también a hondazos o bien pegándoles con un palo. Otra forma de juntar era encendiendo fuego a un pastizal o monte correspondiente a un terreno anegadizo, donde se sabía que abundaban “ranas”. De esa manera se alzaban “ranas” quemadas y otras vivas. Se prefería traer las de mayor tamaño. Las mujeres solían ser prácticas en estas quemazones. Las buscaban también en charcos y bajo troncos caídos en terrenos inundables; en este caso, los removían para hurgar bajo el tronco y si estaban allí los cazaban con un palo.

REPTILES (REPTILIA)

CROCODYLIA

ALLIGATORIDAE

Caiman latirostris chacoensis

C. crocodilus yacare

(c) yacaré; (t.p.) **niaGa'diaq, ñiaGa'diaq**; (w.) **a:lhe'tax**

Los antiguos tobas no lo comían, pero los actuales consumen la cola; la preparan asada o frita. Aún hoy muchas personas mayores o adultos son reacios a comerlo, pero los jóvenes en general son entusiastas de esta carne. Distinguen “yacarés” diversos; uno blanco, sin carne, que no comen; otro negro y también uno negro con amari- llo; éste es el consumido.

Los colores motivan una serie de nombres: **ñiaGa'diaq 'ledaGaik** (negro), **ñiaGa'diaq 'ledaGaik pi'diagataGaik** (overo), **ñiaGa'diaq yiema'lat le'tel** (también overo, azulado), **ñiaGa'diaq da'dala** (verde), **ñiaGa'diaq da'dalait 'lael** (?), **ñiaGa'diaq ka:fe** (marrón, del español café), **ñiaGa'diaq'togomat'lael** (en los costados rojo), **ñiaGa'diaq 'to:maGadaik** (rojizo o pardo en todo el cuerpo). Aunque todos pueden comerse, la gente no persigue al negro y al blanco. Los “yacarés” son conceptuados como mansos pero cuando tienen pichones se ponen agresivos.

Los relatos tobas refieren que a veces cazan “yacarés” pero que no los aprovechan, los desechan. En general, los huevos tampoco se consumen; pero hay personas o familias que sí los aprovechan. Suelen usarlos hervidos o fritos en su propia grasa o en la de pescados. Parece que la gente antigua no comía los huevos, por lo que esta práctica sería una innovación en la alimentación.

También los wichí distinguen dos o tres clases de “yacaré”: amarillo o blanco (**a:lhe'tax to: pe:'lax**), negro (**a:lhe'tax to:ikya'lax**) y verde (**a:lhe'tax to:wa:can-'kye, a:lhe'tax to:wa:'can**) y otro que es amarillo en la panza (**a:lhe'tax to:yaqa#te**). Los antiguos wichí comían cualquiera de los tres tipos por considerar su carne buena, semejante a la de pescado o de la “iguana”. Pero algunos afirman, sin embargo, que los antiguos no lo comían. Hoy día, cuando lo cazan, lo emplean asado o cocido, siendo apreciado por su abundante grasa en la cola, que es la porción preferencialmente aprovechada por ellos; ésta se prepara asada ensartada en un asador. Resaltan que es muy parecida a la carne de pescado; previamente se le extrae la piel, la cual se desecha. Se puede usar toda la parte carnosa del cuerpo, arrojándose sólo la cabeza. Los wichí comen los huevos hervidos.

Para cazarlo tanto los tobas como los wichí refieren que se usa una lanza; atrapar dentro del agua es difícil, por lo que habitualmente se le clava cuando el animal está afuera, en la orilla o en partes secas. Resaltan que en la parte seca es más fácil su caza, hasta se lo puede reducir a garrotazos. También cuentan los wichí que se lo puede extraer con anzuelo, usándose como carnada carne vacuna o de “ranas”; pica enseguida.

TESTUDATA

CHELIDAE

Phrynops hilarii

TESTUDINIDAE

Geochelone carbonaria

(c.) tortuga; (t.p.) **napo'taGanaq**; (w.) **tut'ka** (negra), **kita:'ni#**; **chita:'ni#**

Los tobas usan un genérico para designar a las “tortugas” sin diferenciar las especies con nombres distintos; ellos no las comen. Relatan que antiguamente consumían de manera ocasional los huevos; éstos se extraían de adentro y se hervían. Otras noticias -que son las más frecuentes- refieren que no ven ni usan los huevos.

Según los colores o tamaños (que se adjudican a entidades taxonómicas diferentes o a variaciones intraespecíficas) los tobas las nombran: **napo'taGanaq 'ledaGaik** (negra), **napo'taGanaq patea'Gaik** (blanca), **napo'taGanaq pi'diagataGaik** (overa), **napo'taGanaq leto'lek** (chiquita).

Los wichí reconocen tres clases de “tortugas”: **kita:'ni#**, la “tortuga terrestre”, que es la especie ampliamente consumida (*Geochelone carbonaria*); **tut'ka**, “tortuga negra”, chata, acuática, poco consumida (*Phrynops hilarii*). Mencionan también una “tortuga” pequeña, amarillenta, con cuello largo y fino, un tanto doblado o torcido, chata; es acuática y sale poco; anda por los “paloblancales” (comunidad de “palo blanco”, *Calycophyllum multiflorum*, Rubiaceae). Su nombre es **jwichika'yis**, y resaltan que no se come; otros nombres para ésta

son **pe:lhani'sox** y **la:'wu 'lhos**²⁷¹. También cuentan de una “tortuga” grande, tal vez la “tortuga de tierra” adulta, a la que llaman **kita:'ni'tax**. Estas dos entidades no fueron colectadas y pese al poco interés que tiene en lo alimentario consignamos los datos para ampliar el panorama léxico relativo a las “tortugas”.

Entre los wichí, para preparar la “tortuga de tierra” (**kita:'ni#**) se la coloca acostada dorsalmente sobre las brasas; se quema el caparazón y a los pocos minutos se retira del fogón. Luego se extrae la capa quemada y enseguida se golpea con un instrumento pesado sobre las placas; el golpe se da en el centro del dorso. Una vez roto, por el orificio se extraen las vísceras: estómago, intestinos. Luego, se rellena el orificio con ramas verdes con hojas de una planta cualquiera y se coloca de nuevo la presa al rescoldo para la cocción. Esto lleva alrededor de una hora y media. Se rompe el caparazón y se extrae la parte comestible, que es muy pobre en carne. Las patas, el hígado y los huevos son las partes predilectas. El huevo es sumamente apreciado; muchas veces cuando se capturan hembras, se extraen sólo los huevos y se desecha la carne.

La “tortuga” negra es poco apreciada por el olor fuerte y desagradable que tiene. Se preparaba del mismo modo que la anterior; hoy día esta especie ya no es consumida.

La obtención de la “tortugas” es azarosa y el que andando por el campo o el monte la halla, la alza y la trae. Aún hoy es consumida la especie terrestre, pero se destaca lo poco carnosa y grasosa que es.

SQUAMATA

SAURIA

IGUANIDAE

Tropidurus spinulosus

(c.) ututu; (tp.) **na'Bioq**; (w.) **wuye'lax**

La mayor parte de los datos coinciden, tanto entre los tobas como entre los wichí, que esta especie no se come. Sólo alguna referencia toba dice que algunos lo comen

²⁷¹ Los datos proporcionados nos hacen suponer que podría tratarse de la conocida “tortuga barrosa” *Kinosternon scorpioides* (Kinosternidae), “tortuga” acuática también muy difundida en el Chaco.

asado entre las cenizas. Las informaciones wichí niegan que ellos lo consuman, o al menos consigan que le desconocen este uso.

TEIIDAE

Ameiva ameiva

(c.) lagartija; (t.p.) **to#o'toleo** (w.); **jwahë'tax, neswu'yis**

Aunque es una “lagartija” que para los tobas tiene nombre propio (**to#o'toleo**), también responde al nombre genérico ‘**malaGaik**. El mencionado nombre vernáculo (**to#o'toleo**) se da también a *Polychrus acutirostris* (Polychrotidae).

Entre los tobas esta “lagartija” en general no es mencionada como comestible, pero se relata que algunos la comen. Existe entre ellos el temor de su consumo; quien lo hace padece de hemorragias nasales, especialmente los niños. Ni puede cazarla el hombre durante el embarazo de su esposa; si lo hiciera, provocaría hemorragias en sus niños. Cuando alguno caza **to#o'toleo**, hace una invocación precautoria: “Por eso, cuando le mata alguno ya tiene que hablar, dice que nariz tiene que ser como fierro, duro, para que no salga sangre. Dice: **laika'wa le'mik** (**laika'wa** = metal; **le'mik** = nariz); dice tres veces y se pasa el dedo índice sobre la nariz y se sopla con el labio inferior a las fozas nasales y así no le hace nada. Pero si no habla, ya pasa eso, apenas un golpecito y ya sale sangre. Casi muy peligroso es ese” (C. T.P. 9: 56). Los únicos que podrían comerla son los ancianos; ellos están exentos del peligro del contagio, de transmitir a su prole hemorragias.

Teius cyanogaster

(c.) lagartija; (t.p.) ‘**malaGaik**; (w.) **kya#a'la, chya#'la, wu'yit, u#kar'nay, kya#'la to:as'naq** al macho; **kya#'la to:achih'na**, a la hembra.

Ambos grupos étnicos aprovechan este recurso. Los tobas las comen; generalmente se juntan en cierta cantidad a fin de que la comida represente un plato sustancioso. La preparación es en forma de caldo; algunos los destripan previamente pero lo cocinan con la piel. Otros los asan sobre las brasas

para quemar la piel, luego las pelan y les extraen las tripas; hechos estos pasos se colocan en la olla con agua. Actualmente acostumbra comerlas fritas.

Se distinguen los dos sexos; ambos reciben sendos nombres; entre los tobas el macho es **qoelqo'hot** y la hembra es **he#ñoGoe** o simplemente ‘**malaGaik**; siendo usados ambos nombres aún hoy día. Como la “iguana”, tiene su período de caza estival, la cual se realiza en campos y en matorrales. Los cazan cuando los encuentran, ocasionalmente, andando por el campo. Los traen preferentemente las mujeres o los niños.

Habitualmente la caza de “lagartijas” no representa entre los wichí una actividad de hombres; ellos sólo cazan animales grandes. Suelen traerlos los muchachos o las mujeres. Es un alimento tradicional que no ha perdido vigencia, siendo consumido hasta el presente. Reunida cierta cantidad, la forma preferencial de preparación es hervirlas; pero si uno tiene mucho apetito coloca algunos sobre las brasas para tener un rápido asado y comerlas de inmediato. Las “lagartijas” hervidas, se extraen una a una con un palito y antes de comerlas se le sacan las tripas; éstas son arrojadas, lo mismo que el caldo.

Tupinambis rufescens, T. teguixin

n.v. “iguana”, genérico; (w.) **a:'lhe**, genérico

(c.) iguana (macho) “calaguaya”; (t.p.) ‘**helkaik**; (w.) **a:'lhe, a:'lhe a:s'naq**, es la “iguana colorada” (*Tupinambis rufescens*).

(c.) iguana (hembra) “viuda”; (t.p.) ‘**na:wagana'Ga**; (w.) **a:'lhe to:a:cih'na, te:sa, a:'lhe se:'jul**, es la “iguana negra” o “iguana overa” (*T. teguixin*)

En primer término se debe señalar que ambas especies no son diferenciadas; según las taxonomías de ambos grupos indígenas las reconocen como una sola entidad con sus respectivos sexos. Según esta categorización, el macho (*Tupinambis rufescens*) es grande y rojizo; la hembra es más chica y overa (*T. teguixin*).

Ambos grupos étnicos las aprovechan como comestible. Consumen gran parte del animal; sólo se desechan la panza, el hígado, el corazón, las tripas y alguna otra víscera.

Antiguamente era preparada junto con la piel, en los tiempos que no era cotizada por los compradores. Las traían y chamuscaban la piel sobre las brasas antes de proceder a desmenuzar el animal; en caso contrario se le sacaban las escamas, que rápidamente se desprenden (Fig. 24 C).

Son diversas las formas de preparación; persisten modalidades del pasado mientras que otras son innovaciones. Las asan ensartadas en asadores, en hornos subterráneos (antiguamente), sobre parrillas. O bien eran cocidas en ollas, como sopas o guisados. Antes era consimida sin el agregado de ningún otro ingrediente; en la actualidad se le agrega sal, arroz, frangollo, condimentos, cebolla, grasa. Los huevos de la “iguana” también son apreciados; se cocinan hervidos o asados entre las cenizas. Se emplean hasta ahora.

Hasta hace unos años atrás el motivo privilegiado de su caza era el comercio de la piel, por lo que esta porción habitualmente ya no la comían. Sin embargo, las vedas de su comercio en los últimos años hace que se esté volviendo a consumirla con piel.

Hay absoluta coincidencia en cuanto a las modalidades de empleo y preparación entre la gente de ambos grupos étnicos. Hay, sin embargo, una mayor preferencia por parte de los wichí por las sopas o guisados. Ellos preparan los asados en el monte sólo cuando carecen de olla o bien para desecar la carne y conservarla. Los wichí no observan restricciones en su consumo, por lo que se les da hasta a pequeños infantes; los tobas, sin embargo, señalan diversas restricciones que se detallan en el capítulo correspondiente (véase **Prohibiciones y temores alimentarios**). La grasa de la “iguana” no es abundante; cuando se la separa es para dretirla y remojar en ella la carne cocinada. Actualmente la grasa también se guarda para usarla como remedio.

La caza de “iguanas” fue una de las actividades que con mayor intensidad se desplegaba en décadas pasadas, hasta inicios de los años 90. Aunque los tobas también la practicaban, eran los wichí quienes la emprendían de un modo más intenso. Hasta hace unos años, cuando el comercio de pieles estaba en su apogeo, muchas familias se trasladaban hasta sitios más o menos aparta-

dos, donde organizaban campamentos y se dedicaban a buscarlas. El precio de pago era atrayente y era una de las formas de obtención de dinero. Pese a las vedas, la búsqueda de “iguanas” para carne y para la venta clandestina y a muy bajo precio, aún está practicándose entre los wichí. Es el único cuero silvestre que ellos pueden todavía vender.

El iguaneo (= buscar iguana) se inicia en noviembre y se extiende hasta febrero. El cazador va acompañado de perros, con quienes busca huellas. Habitualmente sale del cacerío cuando ya el sol está alto y va con su equipo: pala, hacha y machete. A veces lleva algo para comer, pero más bien aprovecha frutos de estación (“molle”, *Syderoxylon obtusifolium*; “bola verde”, *Capparis speciosa*, etc.) o miel. Si bien la piel es el incentivo, la carne es gustada y siempre se consume.

Especie no hallada

(w.) **pe:lha'lo**

Es una “lagartija” pequeña; sólo ese es el nombre que le asignan en su lengua. La suelen cazar los niños y la comen. Otros datos indican desconocimiento sobre su uso alimenticio. Se prepara asada o hervida. Aparentemente su consumo se ha abandonado. La información proviene de los wichí; no pudo obtenerse material de referencia de ahí que no esté identificada. Los jóvenes, en la actualidad, tampoco lo comen.

No tenemos referencias equivalentes sobre esta “lagartija” entre los toba.

SERPENTES

BOIDAE

Boa constrictor occidentalis

(c.) lampalagua, ampalagua; (t.p.) **wa'lañi**; (w.) **ila:'tax, qa:'jwax; iso:k#i, so:k#i** (ma'sa)

Los tobas no la usan como alimento; sólo la grasa es estimada entre ellos como medicamento para tratar diversas afecciones, siendo particularmente indicada para hemorragias. A la carne nunca la emplearon ni la emplean. Sin embargo, tanto su carne como los huevos son un tradicional alimento de los

wichí. La forma de preparación más frecuente consistía en asarla en el horno subterráneo. El asado se hacía en tiempos pasados sin despojarle de la piel; en años recientes la piel era un recurso buscado para la venta en el comercio, de manera que habitualmente era extraída. Antes del horneado se realiza un corte en el abdomen y se extraen las vísceras, la grasa y los huevos. Las vísceras y la cabeza se desechan; la grasa se cocina en forma de chicharrones y sirve para untar; los huevos se hierven o bien se colocan en una olla, revueltos, con el agregado de grasa.

Una vez asada la carne con cuero, se la extrae del horno y se separa la piel (“empeleche”) con sus escamas, consumiéndose toda la carne; queda muy tierna con este tipo de cocción. Cuando hay bastante carne y se decide guardarla por unos días, se corta en pedazos que se ensartan en asadores; los trozos se asan lentamente hasta desecarlos y cuando la van a utilizar los hierven para hidratarlos y ablandarlos. La grasa derretida era muy usada para pringar en ella la carne cocida, o bien para untar con ella productos vegetales, como por ejemplo las vainas foliares del “chaguar” (*Bromelia* spp.).

En la actualidad los jóvenes wichí usan muy raramente la carne como alimento debido al temor a las enfermedades o al mal que se transmite por su ingestión; esta idea provendría de la evangelización, según sugieren los informantes. La influencia misionera cambió la actitud respecto al animal; veamos algunos testimonios que lo expresan: “ellos (los misionero) ya dice otra cosa, que ese no se come, son víbora; y los misioneros dice que puede joder (enfermar) adentro, la panza” (C. Ma. 3: 82-83).

“Pero es fiero para comer, hace mal uno, porque es víbora; siempre duele, parece que más duele. Por eso, cuando más duele dice que es de tuberculosis. Ese bicho había sido venenoso y no sabíamos pues; qué sabíamos los antiguos! Duele la panza, prendido así, es como víbora prendida²⁷². Cuando uno enferma con eso está tosiendo no más. Por eso le da remedio /quien cuenta que la tuberculosis viene de esto?/ -(después se da cuenta), porque muchos nuevos (jóvenes)

que comían se dan cuenta que es así. Porque yo comí, me ha hecho mal, por eso no como más, casi me he muerto. He comido; con razón que me duele demás la panza. Entonces yo voy a los doctores y ya estoy bien. (C. Ma. 2: 161). Sin embargo, cuando cazan y les extraen la piel, suelen traer también la carne a sus domicilios, de modo que los ancianos -acostumbrados a su consumo- la aprovechen. La habitual manera de cazarlo es con un palo o garrote. Como no es un animal agresivo, su obtención (siempre que se lo halle) es fácil, pues no huye, queda quieto al ser sorprendido.

Tanto tobas como wichís cazaban en años recientes esta cotizada “boa” para la venta de sus pieles. Su caza era y es un tanto azarosa. No es agresiva; pero huye y se mete en su cueva. Es animal de campo o de monte. En caso de meterse en una cueva de apariencia abordable se cava y se la extrae, pero como también suele vivir en madrigueras de “vizcachas”, si se mete allí no es posible hallarla porque estos refugios suelen ser muy grandes. Los wichí cuentan que no se emplean perros para su captura, como que es un animal que no corre.

Las dos etnias ya no la cazan porque la piel no tiene comprador. Los wichí que antiguamente la comían, actualmente la desdennan. Es así que por no presentar ningún interés abandonaron su caza. Debe subrayarse -no obstante- que hasta inicios de los años 90 su caza fue implacable. Asombraba ver en los depósitos de los bolicheros y acopiadores tal cantidad de pieles reunidas.

Los wichí también usan -por la influencia criolla- la grasa para tratar granos, gusaneras del ganado, golpes en los ojos. Actualmente la usan para “aceitar” la cadena e infladores de bicicletas, para la limpieza de armas de fuego.

Entre los tobas se menciona también el consumo de la grasa de esta boa para tratar la infertilidad de las señoras. Por sus características (véase el ítem *embarazo* en el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**) nos hallamos ante un tratamiento mágico, mediante el cual se desea traspasar cualidades del animal a la enferma.

²⁷² Señala que es como si la boa muerde y queda fijada en la parte doliente.

AVES

La identificación de las aves resultó uno de los capítulos de tratamiento más arduo en el desarrollo de esta investigación. A tal punto que concluimos que parte de las determinaciones son tentativas; en este sentido adelantamos que seguramente habrá muchos cambios con una revisión etno-ornitológica específica, más depurada y minuciosa en el cotejo. Las asignaciones de los nombres vernáculos a las aves fueron muy variables según las distintas metodologías aplicadas. Éstas fueron el reconocimiento sobre la base de láminas, fotos, avistajes y colectas de ejemplares (pieles); lo más sorprendente fue constatar que casi cada informante daba un nombre distinto a la piel que se les exhibía²⁷³. Los mayores problemas se presentaron en el grupo de los “patos” (Anatidae), los Falconiformes, y desde luego en el amplísimo y numeroso orden de los Passeriformes.

El ornitólogo especialista encontrará ciertas discrepancias o datos curiosos que no coinciden con los que se encuentran en la literatura, como es el caso del número de huevos; cotejamos con la bibliografía la mayoría de los datos proporcionados, pero pese a la falta de coincidencia decidimos dejarlos ya que como son experiencias personales de quienes los expresaron, es posible que sus observaciones sean valederas.

La importancia de las aves como alimento es aún hoy destacable, sobre todo como fuente de carne para integrarla en la dieta, ya sea en forma de sopas o guisados. Tampoco los huevos son desaprovechados en la mayoría de los casos. Es llamativo que muchas aves pese a lo exiguo de su tamaño les sirva para esta finalidad; esto adquiere un papel importante en el mundo de los niños, entre quienes sin duda su obtención es uno de los pasos importantes en su vida de cazadores y en compartir la producción con sus compañeros de andanzas.

El material reunido es mucho más amplio del que presentamos aquí. En un principio incluimos toda una sección relativa a las aves que no se comen. Este repertorio es muy numeroso y abarca grupos taxonómicos muy específicos, como son los “buitres” o “cuervos” (Cathartidae), las “lechuzas” o “buhos” (Strigiformes), los “pájaros carpinteros” (Picidae), los “trepadores” (Dendrocolaptidae). Éstos son temidos y sólo algunos aceptan - con recelo- ciertos Falconiformes y Caprimulgiformes. Dada la cantidad de información y los puntos oscuros por profundizar que quedan en este tema, no nos pareció apropiado incorporar este material en este libro. En el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**, señalamos muy pocos casos de aves temidas en su consumo; pero hemos de advertir que en realidad son numerosas las especies vedadas, ya sea por ser agoreras, ayudantes de chamanes o hechiceras, por tener “secretos”, por estar vinculadas con comportamientos muy extraños, que seguramente se asocian con relatos que remiten al tiempo mítico, entre otras razones. En las explicaciones que motivan su prohibición tampoco están exentas las causas más “naturales”, como son su extremada escasez en el ámbito, su tamaño insignificante, su mal sabor u olor, la alimentación básica del ave, entre otros.

Daremos algunos ejemplos para no privar completamente al lector de estos datos. Existe entre los tobas el argumento de no consumir aves que tienen como base de su alimentación cadáveres: “cuervo” (**poe**, *Coragyps atratus*) y “carancho” (**kaka'de**, *Polyborus plancus*) son algunas de ellas. También al “cuervo” se lo asocia al ámbito de acción y del saber de los chamanes. Se mencionó el caso de una persona que comió los huevos (tal vez en su etapa de aprendizaje) y de otros que tenían “cuervos” como ayudantes (entiéndase como espíritus auxiliares), sobre todo para dar aviso sobre los movimientos de los enemigos en tiempos de guerra. Tampoco son apetecidas aquellas aves de comida

²⁷³ Véase en el trabajo Porini y Arenas m.s.

repugnante; tal es el caso de “pala-pala” (*Cathartes aura*) que se alimenta de serpientes, lagartijas u otras alimañas. Algunas aves están claramente vinculadas con el chamán; su llegada es interpretada como la de un emisario. Tal es el caso de “buhos” y “lechuzas”; así, el **wo’qo** (*Strix rufipes*), que anuncia males o los trae, y por tal motivo se les arroja ceniza y se les ahuyenta del caserío. Anuncia diarreas u otra enfermedad **cho’yit** (*Tito alba*) o **kidi’kik** (*Bubo virginianus*). Temida por los tobas, por sus “malas artes”, como ayudante de las hechiceras, es la negra “viuda” (*Crotophaga ani*). Este pájaro también es evitado por los wichí, para quienes es un “pájaro del diablo”; su grito nocturno anuncia muerte, apuñalados y enfermedades. El “atajacaminos coludo” (*Hydropsalis* sp.) representa también para los wichí un ave maléfica: anuncia muerte y su canto nocturno se les asemeja al ruido que produce cavar una fosa para sepultura.

Sobre las aves domésticas nos referimos en el capítulo **Cambio cultural**. A continuación presentamos la nómina de las especies que se cazan y sirven como alimento en ambos grupos étnicos. Seguimos el ordenamiento y el esquema propuesto por Olrog (1984) y Narosky e Yzurieta (1989).

AVE, AVES

(t.p.) ‘**mayo wol’na#achi** (sing.); ‘**mayo wol’na#achi’pi** (pl.), ‘**mayo di’pi** (pl.); (w.) **jwen’kye** (sing.), **jwe’kyey** (pl.)

NÓMINA DE LAS ESPECIES

RHEIFORMES

RHEIDAE

“Suri”

Rhea americana

(c.) suri, ñandú; (t.p.) **ma’ñik**; (w.) **won’lhox, a:’jwux** (ma’sa)

Actualmente es escaso en la zona, aunque en sitios apartados aún se los puede hallar; a veces llegan cerca de los poblados, como ocurría en La Rinconada aún en los años 80. Los wichí comentan que ahora es raro encontrar este arisco animal, por cuyo motivo es infrecuente su caza. Una vez cazado el “suri”, la gente antigua le extraía la piel, la cual era usada como bolsa. Aún hoy la separan y le dan este fin ya que está conceptualizada como resistente.

Las modalidades de caza tradicionales de los tobas eran corriendolos a caballo, o bien mediante el acecho con camuflaje. Actualmente sólo es posible empleando armas de fuego. Antiguamente también los wichí aplicaban las mismas técnicas; destacan que el arma usada en el pasado era la flecha. Hoy día sólo lo hacen con armas de fuego (escopetas o rifle).

Los tobas lo consumen de varias maneras; una de las más usuales es hervido en forma de caldo. Cuando el animal es muy gordo, la carne se separa de la grasa; ésta se deslíe en una olla, mientras que la carne se asa para comerla enseguida. El “suri” está gordo en otoño (**’qap**) y aún más en invierno (**naqaBia’Ga**). La grasa es muy apreciada; ésta se reúne en cantidad en invierno y se la guarda para pringar diversos vegetales: “doca”, “palma”, “bola verde”, “poroto de monte” o “sacha sandía”. La grasa se junta en la cola y está dispuesta encima de la carne y en contacto con la piel. Se desechan las tripas. Los huevos se comen hervidos.

Los tobas no dan los huesos del “suri” a los perros; si lo hacen, quien lo cazó ya no podrá cazarlos. Es por ello que una vez concluida la carne queman los huesos, arrojándolos al fuego. También el consumo de la carne tiene restricciones para los padres de niños pequeños (véase el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**). La quilla, que semeja un vaso, es llamada **noqo’lit** en su lengua; esta porción lleva adherida cierta cantidad de carne. Ésta no deben consumir los padres pues produce en el niño dolor de pecho, que sólo el chamán puede curar. Ese hueso guardan los ancianos y lo convierten en un recipiente para comer (véase el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**).

Los wichí estiman mucho la carne y los huevos del “suri”. Los huevos los hierven o bien preparan con él un plato cuyo proceso es como sigue: se rompe el huevo y se mezcla con agua, se le agrega sal, harina, grasa y

se cocina en una olla. La carne la hierven o la asan; para guardarla por unos días la asan y desecan al calor del fogón. Cuando van a usar la carne desecada simplemente la hierven un rato para hidratarla y ablandarla. Las patas sirven para caldos. Buena parte de las vísceras son aprovechadas: panza, hígado, corazón, entre otras porciones. Habitualmente la cabeza y tripas se desechan, dándoselas a los perros. La carne es muy celebrada por su calidad, por lo que se obsequia y comparte con los vecinos y familiares; por tal razón suele agotarse en el mismo día. La panza también la emplearon en tiempos pasados según consta en varios testimonios. Servía para preparar un plato muy exquisito: la “panza rellena” (véase el capítulo **Panorama de la alimentación**). También la panza era dada a las jóvenes grávidas primerizas a modo de “alimento-medicamento” para facilitar la salida del bebé junto con la placenta (véase el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**).

Cuando los wichí traen un “suri” que tiene mucha grasa, la derriten y la guardan en un recipiente; cuando se precisa para untar, por ejemplo “doca”, la buscan y pringan el fruto con ella. Cuando la carne está gorda, preparan con ella un guiso, agregándole semola, harina, frangollo u otro ingrediente. Muy apreciada es la carne freída en su propia grasa.

TINAMIFORMES

TINAMIDAE

“Perdices” y “copetona”

Crypturellus tataupa

(c.) perdíz; (t.p.) ‘sodache, ‘so:dache, ‘so:dachi; (w.) **jwit#ui**

Ave pequeña que es obtenida habitualmente por los muchachos tobas, aunque los adultos también la cazan. La abaten con hondas y si encuentran sus huevos también los traen. No emplean flechas ni armas de fuego. Es arisca, vuela un trecho y entonces se la puede perseguir.

Los huevos son apreciados. No hay opiniones coincidentes en cuanto al consumo de la carne. Según unos no sirven por lo pequeña; otros dicen que sí se aprovechan.

Se prepara asada o hervida. Según algunos datos aún hoy las cazan. Por cierto, se destaca que son escasas, pero una vez abatido un ejemplar no se lo descarta. Los wichí al referirse a **jwit#ui** resaltan lo arisca que es; sólo eventualmente los muchachos la cazan, pero más bien traen los huevos cuando ocasionalmente los hallan. Cuando logran cazarlas, aprovechan también la carne en caldos o asada. Se evoca que en tiempos pasados se los cazaba con flechas de punta embotante o bien con unos palos arrojadizos. Otros informantes, acotan, sin embargo, que antiguamente no las cazaban pues carecían de buenas armas, y que sólo los huevos eran aprovechados. Los palos arrojadizos se usaban y aún algunos los usan para tirar al ave cuando llega a su nido. Éste lo coloca en el suelo; el cazador acecha en las inmediaciones, y cuando viene el ave y se posa, se le arroja el proyectil y así se lleva tanto el animal derribado como los huevos. Hoy, habitualmente los jóvenes apenas se animan con sus hondas, o si tienen, con escopetas.

Nothura maculosa

(c.) perdíz; (t.p.) ‘sodache, ‘so:dache, ‘so:dachi; (w.) **a:s’nax**

Ambos grupos étnicos reconocen dos tipos de perdices; los nombres vernáculos parecerían intercambiables a una u otra especie. Ciertamente, los tobas no poseen otro nombre distinto para esta “perdíz”, mientras que los wichí la denominan con el que se apunta arriba. Destacan lo ariscas que son, por lo cual su caza es difícil y rara. Es ave estimada por su carne y huevos entre los wichí; uno y otro artículo los aprovechan hervidos. También suelen asar la carne; pero esta modalidad de preparación se da cuando está destinada para su conservación hasta el día siguiente. Suelen eviscerarla, quedando dentro sólo los tejidos grasos (“queda solo la grasa”). La sopa de esta “perdíz” es muy apreciada. Antiguamente los adultos las cazaban con hondas o con arcos-hondas. Cuando alguno cuenta con escopeta tiene más probabilidades de cazarlo. Actualmente sólo los muchachos la traen abatidas con honda; su uso es infrecuente en la actualidad. Los tobas refieren datos similares a los señalados por sus vecinos wichí.

Eudromia formosa

(c.) copetona; (t.p.) **dachi'mi**; (w.) **a:sna'tax**

Los wichí estiman la carne y los huevos. La dificultad de cazarla se debe a lo ariscas que son. Los perros que los acompañan suelen causar su estampida. En tiempos pasados la manera de obtenerla era mediante trampas o con arco-hondas; hoy en día, muy esporádicamente los muchachos las acometen a hondazos o con una escopeta. Cuando el ave está gorda es muy apreciada. Los huevos los hierven; asan la carne o bien la hierven, antes la despojan de la panza, hiel y tripas. Este ave está conceptuada como agorera (**kata:wu**). “Si lo encontrás delante tuyo, seguro se pierde o no se encuentra lo que se busca. Si vuela delante tuyo o grita, es yeta”, consigna la creencia.

Los tobas hacen notar que esta especie es parecida a la “perdíz” pero señalan que está provista de un “copete” (**ne'we#**); es una presa estimada por ellos. Recuerdan que en tiempos pasados era frecuente su caza; hoy en día, si bien ha mermado su preseca aún se la puede encontrar. Se menciona igualmente como en el caso wichí la dificultad de su caza, pero si eventualmente la traen no la desaprovechan. Las formas de cazar son con flecha, honda o con escopeta; también los perros sagaces suelen capturarlas. Los huevos -oscuros, parduzcos- son estimados lo mismo que la carne, que es conceptuada como “blandita”. Se preparan ambos productos cocidos (hervidos); y en casos de apuro se asan en el monte. También las mujeres las cazaban en tiempos pasados con el concurso de la flecha de punta embotante (**moe**). Pese a todos estos comentarios altamente positivos, actualmente casi nadie la obtiene.

Los tobas también mencionan que en el pasado la carne de esta “copetona” les era prohibida consumir a los jóvenes ya que les produce “contagio” (véase en el capítulo **Temores y prohibiciones alimentarias**). Este mal, por cierto conceptuado como peligroso, hace que el chico no pueda orinar. El temor desapareció cuando los misioneros les predicaron una idea diferente.

Los tobas reconocen otro tipo de “copetona”, cuya identificación no está aclarada. A juzgar por los catálogos de aves

disponibles, no habría en la zona otra especie. No obstante, se describe este ave como poseedora de copete, con coloración más amarronada, aunque el tamaño es el mismo. Recibe el nombre **dachi'mi napo'genek**, y también otros la nombran **dachi'mi 'poleo**. Habita en sitios apartados, en el bosque xerófito típico (“monte alto”). Si se da la ocasión las cazan –con honda o con flecha- y las traen a casa; los huevos también se consumen.

PODICIPEDIFORMES

PODICIPEDIDAE

“Macás”

Podiceps rolland; *Podilymbus podiceps*

(t.p.) **waho'got, waso'got**; (w.) **isten'lha**

Ambos “macáes” recibirían los nombres vernáculos apuntados. Se trata de un ave acuática muy arisca que en la actualidad es muy rara y ya no capturan; la gente joven ni la conoce. La cazaban antiguamente con flechas si el lugar donde se encontraban no era profundo, de manera que el cazador la pudiera perseguir. Otra modalidad, evocó un informante, consistía en rodear entre varias personas a uno o más individuos dentro del agua. Cuando se ve que el ave está entre las plantas acuáticas, entonces la gente se acerca y el ave vuela un poco, siguen acercándose y entonces se zambulle; allí se le aproximan y las extraen a mano del agua. De esta manera pueden traer varios ejemplares.

Se consume la carne asada o hervida, lo mismo que los huevos, que se fríen. Con respecto a los huevos, no obstante, tenemos otros datos que apuntan su desconocimiento sobre los mismos. La carne es conceptuada como “rica”. En el campo, cuando se carece de olla se asa; en casa se prefiere hervida.

Lo datos wichí también indican que no pueden cazarse por lo infrecuentes y por la poca destreza de la gente. Sin embargo, cuentan que ocasionalmente también los muchachos los suelen cazar con hondas, cuando el ave se descuida. Zambulle y se va lejos, uh!!” recalcan. Tanto la carne -que no es abundante- como los huevos son considerados “lindos”.

PELECANIFORMES

PHALACROCORACIDAE

“Chamuco”

Phalacrocorax olivaceus

(c.) chamuco; (t.p.) **qo'dipe**; (w.) **a:s'kan**

Ave de tamaño apreciable, con buena carne, pero arisca y de difícil caza. Los wichí lo aprecian por sus huevos, pichones y -cuando eventualmente la consiguen- la carne. Ellos resaltan que son los pichones los más aprovechados. Nidifican en humedales y se juntan grandes cantidades; allá van en su tiempo en busca de huevos o pichones y traen una buena cosecha (véase detalles en el capítulo **Caza**). Las crías se preparan hervidas o asadas, ensartadas en asadores. Los individuos adultos, en las ocasiones que lo pueden cazar, se preparan hervidos o asados. Los huevos se aprovechan hervidos. Algunas informaciones relatan la imposibilidad de cazar los adultos; otros, dicen que la carne es de mal sabor y olor. Se destaca la gran dificultad de obtener adultos; sólo con buenas armas de fuego es posible abatirlos. Antiguamente, la gente con puntería los cazaba con flechas. No cae en las trampas acuáticas porque habitualmente no circula por sitios playos.

Los tobas también estiman la carne, huevos y pichones. La carne es considerada de buena calidad, sin olor; se prepara asada o hervida. Los huevos se prefieren fritos aunque antiguamente sólo los consumían hervidos. También se resalta la dificultad de cazar los individuos adultos. Antes lo hacían a flechazos, ahora sólo es posible voltearlos con armas de fuego. Es tanto más fácil y provechosa la caza de pichones. La multitud de nidos en árboles en sitios anegados hace que la colecta de huevos y polluelos sea efectiva; suelen abatir los pichones con hondas y recogen los huevos rompiendo los nidos.

ANHINGIDAE

“Mbiguá”

Anhinga anhinga

(t.p.) **loGo'li**; (w.) **qos'tax**

Se lo describe como semejante al “chamuco”. Como éste, entre los wichí es apreciada su carne, a pesar de ser de menor tamaño. Hoy día es difícil hallarlo; se lo vincula más con el río o con los bañados con mucha agua todo el año. Pero si lo encuentran y lo pueden cazar, lo traen. Su carne, huevos y pichones son consumidos y estimados. Los huevos suelen hallar en tiempo de bajantes del agua. La carne cuando está gorda es apreciada. Las crías se arrebatan de los nidos estirándolas con un gancho. Algunas informaciones, especialmente de la gente más joven, consigna que la carne no se come. Esto se debe a las dificultades de su obtención y a lo infrecuente de su presencia.

Los tobas son también entusiastas por este recurso, sobre todo, por los huevos y las crías. No es abundante como el “chamuco”, pero aclaran que su sabor y olor es igual. En tiempos de huevos y crías van en grupos y traen huevos y pichones de los numerosos nidos en sitios anegados. No sólo traen los de **loGo'li**, sino también de otras aves (véase en el capítulo **Caza**, en el ítem *aves acuáticas: huevos y pichones*). Llevan tarros, cacerolas, ollas u otro útil de manera que no se rompan los huevos. Los **loGo'li** adultos son muy ariscos y sólo gente muy hábil los puede abatir, acercándose a la presa mediante alguna técnica de ocultamiento. Antiguamente era posible su caza mediante arco y flecha y en la actualidad con armas de fuego. Su carne está bien conceptuada entre los jóvenes: “es mejor alimento, es como pato, gallina”, explicaba con entusiasmo un muchacho.

ARDEIFORMES

ARDEIDAE

“Garzas”

Ardea cocoi

(c.) garza mora ; (t.p.) **qo#logola'Gaik**; (w.) **qalaq(a)'tax; qalaqa'tax**

Los wichí la aprovechan actualmente y también la consumían antiguamente. Emplean la carne, huevos y crías. La caza se realizaba mediante flechas o bien se capturaba con la trampa de ámbitos acuáticos. Son muy estimadas cuando gordas; esto ocurre

en tiempos de lluvia (noviembre) y avenidas, extendiéndose hasta el otoño: “Tiene carne riquísimo, es como el pavo, igualito; no tiene olor, mal gusto”, ponderaba un entusiasta de esta presa. En la actualidad se cazan con armas de fuego (rifle, escopeta).

Cuando se usan trampas, a veces caen 20-30 de estas aves. En este caso se asan ensartadas a fin de desecar y conservar la carne, al menos hasta el día siguiente. Si están gordas se les extrae la grasa y se cocina, guardándola por un tiempo en botijos u otro recipiente.

Para cocinar desechan ciertas partes: panza, tripa, hiel, cabeza; las patas antes se usaban para caldo, pero hoy día también las descartan. En la actualidad se consigue solo con ayuda de un buen arma mecánica ya que son muy ariscas. Aún las cazan ocasionalmente, pero en número reducido; también los huevos siguen en uso. Las crías se capturan de los nidos con un gancho.

La preparación, en todos los casos, es hervida. Los huevos son tres por nido, grandes, verdosos. Una forma de prepararlos es: romper la cáscara y echar en una olla donde se ha puesto agua, sal y grasa, se bate y cuando se cocina queda muy rico.

Los tobos también aprovechan la carne y los huevos. Se hierva o se asa la carne; las patas se desechan, pero gran parte de los menudos se aprovechan (panza, tripas, cabeza). La cocción se hace sin ningún agregado si no hay otros ingredientes; si se cuenta con alguna mercadería como arroz, fideo, aceite, se troza la carne y se prepara una suerte de guiso. En general se prefiere la cocción ya que así la carne se ablanda; asada resulta dura. Los huevos se consumen hervidos y los pichones del mismo modo que la carne de los ejemplares adultos.

Butorides striatus

(t.p.) **soko'lek**; (w.) **ci'newk**

Los wichí usarían limitadamente este ave. Algunos informes refieren que tanto la carne como los huevos son aprovechados para consumirlos cocidos. Otros datos relatan que no los usan en absoluto; la razón de su poco uso sería el tamaño exiguo de los huevos así como del ave. Por ende, la carne sería de poca monta. Los jóvenes ya no los

cazan; sólo cuando hallan los huevos los colectan.

Los tobos los cazaban antiguamente con el arco-honda, o bien, si lograban acercárseles ocultos podían abatirlos arrojándoles un palo. Hoy en día se usan hondas o armas mecánicas. Su carne está conceptuada como “linda, blandita, parecida a la ‘garza mora’”. Aún lo aprovechan; consumen su carne, huevos y pichones. Cuando la caza es de uno o dos individuos se asan ensartados en asadores; si son varios los cocinan en una olla, haciéndose lo mismo si juntan numerosos polluelos. Tanto los huevos como las crías se traían cuando iban de caza-colecta en los sitios anegados y vaciaban los nidos de aves acuáticas.

Egretta alba

(c.) garza blanca; (t.p.) **dalagea'Gaik**; (w.) **mu:p#i**

Ave acuática, de la cual muchos informantes resaltan su excelencia porque su alimentación básica son peces. Cuando el ambiente es propicio, suelen estar muy gordas, estado en que les resultan deliciosas.

Las informaciones wichí contrastan respecto al valor de su carne. Según unas, la tiene buena y es buscada para comerla asada o cocida. Su obtención sería dificultosa por lo arisca, sólo es posible abatirla con armas de fuego. Las crías también son apreciadas. Sin embargo otras referencias consignan que no tiene carne y no se la caza por tal motivo; tampoco a las crías. Hay consenso respecto a los huevos; éstos se aprovechan hervidos. Se refiere que caen en las trampas acuáticas. La gente nueva no gusta cazarlas, aunque el uso de huevos está vigente.

Los tobos estiman la carne, huevos y pichones. Todo se prepara cocinado (= hervido, o cocido en ollas); queda gustosa en forma de sopas. Los pichones también pueden ser asados. Algunos mencionan que la piel de los adultos tiene un olor poco grato, motivo por el que se les extrae; la de los pichones no da olor y por lo tanto se cocina entero. Otros datos consignan que el ave no tiene olor desagradable. Es, seguramente, cuestión de gustos u olfatos.

Esta garza cae en las trampas acuáticas que la gente antigua empleaba; pero también

las abatían –adultos y muchachos- con arcos o arco-hondas. Hoy en día suelen cazarlas con armas de fuego o con hondas. La “garza blanca” es aprovechada con eficiencia; sólo las patas y las heces se desechan, el resto se cocina. Las tripas y la panza se asan. Cuentan que eventualmente traen pichones que crían en sus hogares y los engordan para luego sacrificarlos. En la actualidad la carne de esta “garza” se aplica como si fuera la de gallina: se hace con ella un puchero junto con fideo o frangollo.

Egretta thula

(c.) garcita blanca; (t.p.) **alto’lek**; (w.) **hötöwa’lek**

Entre los wichí hay dos grupos de informaciones contrapuestas; unas indican que se caza y la carne es usable, lo mismo que las crías y los huevos. Pero destacan la pequeñez del ave y a esto se atribuye su poco aprecio. Los otros datos dan cuenta que no la emplean en absoluto; esto se debe a su pequeño tamaño y a su olor poco grato.

Entre los tobas se traen los pichones y los huevos, en especial, los primeros. Éstos, cuando son polluelos ya crecidos, son gordos y como los pueden reunir en cantidad son muy gustados; los huevos -pese a pequeños- los traen porque también los pueden reunir en cantidad en los bañados. En cuanto a los adultos las opiniones varían; según algunos no las cazan pues son de muy poca carne y no compensa abatir uno o dos. Otros no las desdennan, tanto que a veces juntan varios ejemplares y los traen; en este caso, se consumen cocidos ya que de este modo la carne se ablanda. Las cazan tanto los muchachos como los adultos. En el pasado los hombres las cazaban con flechas y los chicos con arco-honda; actualmente los adultos lo hacen con armas de fuego y los muchachos con honda. Se recuerda que esta garcita cae también en las trampas acuáticas.

Nycticorax nycticorax

(c.) zorro de agua; (t.p.) **‘wak**; (w.) **‘waq**

Ave acuática con carne, huevos y pichones estimados por los wichí. Los preparan hervidos; la carne también la suelen asar.

Antes los cazaban con flechas; actualmente, a veces lo consiguen a hondazos o, más efectivamente, con armas de fuego. Sin embargo, su caza es hoy ocasional. A veces los traen en gran cantidad y si las piezas están gordas les extraen su grasa; ésta se deslíe y se guarda para untar en ella algunos vegetales (“chagua” (bromeliáceas), “mandioca de monte”). Esta grasa puede guardarse por corto tiempo, hasta alrededor de un mes. Cuando la caza es de cierta monta, los asan ensartados hasta que queden bien desecados; así los guardan para aprovecharlos en días subsiguientes.

Los tobas también usaban los mismos productos que sus vecinos wichí. Pese a que es un ave relativamente pequeña, su caza suele ser abundante y entonces da para comidas rendidoras. Esto ocurre especialmente cuando se practica la caza-colección de huevos y pichones; la modalidad de cosecha en este caso es la de romper los nidos en los ambientes acuáticos y juntarlos en cantidad. Se estira con un gancho (un anzuelo atado a un palo) cada nido y caen los pichones, se les tuerce el cuello y se los ata a una cuerda. Cuando se reúne una buena cantidad se los despluma y se los limpia. En la casa una parte los preparan para el consumo inmediato y otra parte asan hasta desecarlos; esto es para guardar por unos días. Uno de los informantes recordó sus cosechas de pichones en años pasados; traía 40 o más piezas. Los **‘wak** adultos también se asan o cocinan, ya sea en forma de sopa o en guisados. Los huevos se aprovechan hervidos.

Syrigma sibilatrix

(t.p.) **piyoGo’na he’tien**, **piyoGo’na he’di**; (w.) **ten’ten**

Ave acuática poco abundante. Los wichí la aprovechan. Sin embargo, los datos son contradictorios; según unos se consume todo: huevos, crías y carne. Hay cierto consenso con respecto a la carne (no tanto respecto a las crías y huevos), la cual también es difícil de obtener debido a lo arisco del animal; la gente nueva ya no lo trae. Por otro lado, algunos informantes refieren que nada se come de esta garcita.

Los tobas aprecian la carne cuando el ave está gorda, y también los huevos. Se prepara asada o hervida; cuando son varios los ejemplares los cocinan en sopas o guisos. La juventud, en nuestros días, ya no la caza ni es afecta a ella; una de las razones del poco gusto es que tiene un olor fuerte y desagradable (**daBio'Gon**).

Tigrisoma lineatum

(c.) toro del agua; (t.p.) **ha'wo#o**; (w.) **pem'tax**

Ave de regular porte, acuática. Poseemos dos grupos de datos entre los wichí. Uno de ellos desdeña el consumo de la carne y los huevos; la carne es de olor desagradable según consignan. Según otros datos, es apreciada por su carne, crías y huevos. En este caso, la carne y las crías las cocinan o bien las asan puestas en asadores; los huevos son hervidos²⁷⁴. Los individuos adultos antiguamente se abatían con flechas, y en nuestros días con armas de fuego o -eventualmente- con hondas.

Los tobas también consumen la carne y los huevos; ambos productos son muy estimados. La carne se prepara asada, en guisados o cocida en sopas. Los huevos se hierven. Los pichones se aprovechan en tiempos de abundancia, época cuando se realiza su cacería. Es tarea grupal, propia de adultos; los muchachos no intervienen en ella. Suelen cazarlos con fija. Una vez reunida cierta cantidad, según esta modalidad de abundante acopio, los despluman y los asan ensartados en asadores; cuando están suficientemente deshidratados, los pueden guardar dos días y si han quedado muy secos los vuelven a hervir para tiernizarlos. Los cazan actualmente con armas de fuego y también con honda. En el pasado se abatían con flechas, hondas y se atrapaban en las trampas acuáticas.

CICONIIDAE

“Cigüeñas”

Ciconia maguari

(c.) cigüeña, yulo pata colorada; (t.p) **'waqap**;
(w.) **wit'nax**

Ave apreciada para alimentación por los wichí en tiempos pasados; poco la buscan en la actualidad; la juventud ya no la buscaría. Se cazaba antes con flecha y trampas; actualmente con armas de fuego. La carne, los huevos y los pichones eran estimados. La carne adulta se cocina o se asa; los pichones y huevos se hierven. Según parte de los datos se refiere que los huevos no se comen. Se resalta que la carne tiene olor desagradable, lo cual sería la razón del abandono de su consumo.

Esta “cigüeña” es también muy apreciada por los tobas; este admirativo testimonio basta: “es muy fino, no tiramos ni la cabeza, patas ni tripas, es blandita la carne; y la grasa, como pimentón de colorado”. La carne se asa si los cazadores se detienen por unos días en un campamento, o si se cazan 4-5 individuos, de manera que se pueda guardar por un par de días. Si se trae a casa, se hierve o se cocina. El caldo de la cocción es también apreciado; tiene bastante gordura como para que se alabe su buen sabor.

Los huevos y los pichones también son aprovechados. Los huevos, 3-4 por nido, son muy estimados; los hierven. Los pichones se juntan cuando crecidos y los cocinan; a veces los traen y los crían y cuando ya están desarrollados los sacrifican.

La gente toba antigua la cazaba con flecha, o bien la atrapaba con la trampa de ambientes acuáticos; quienes consiguieron armas mecánicas las abatían con ellas. En nuestros días aún la cazan, pero exclusivamente con armas de fuego. A veces, cuando no hay carne y se desea comerla, van a mariscar y -entre otros productos- suelen traerla. Cuentan que personas mayores experimentadas y con buena puntería también las abaten con hondas, dándole el tiro en el ojo. Con arroz, fideo y otros ingredientes se hacen guisos o pucheros; “muy rico es, ni para sentir el olor” nos cuentan, y así se explica por qué entre los tobas aún lo aprecian. Se come todo el ave; sólo la cabeza suele desecharse, porque aún las patas se cocinan, lo mismo que la panza y las tripas. Tiene su tiempo de gordura; éste abarca desde verano a otoño, y es cuando está muy apetecible.

²⁷⁴ La caza de pichones se trata en detalle en el capítulo **Caza**.

Jabiru mycteria

(c.) yulo; (t.p.) **togomaGalqo'hot**; (w.) **pu'cax, wu#u k#yot**

Ave de gran tamaño, es estimada por los wichí por su abundante carne, huevos y crías. Antiguamente se obtenía mediante la trampa acuática; las flechas no lograban voltearlas debido a su tamaño y fuerza, de modo que el animal iba volando, ya herido, a morir a otro lado.

El "yulo" es un ave que no nidifica en ambientes acuáticos; la puesta de huevos la realiza en árboles altos del bosque; también lo hace en el campo. Nuestros informantes hacen notar que sus nidos están un tanto apartados del humedal; el "yulo" se puede permitir una vivienda lejos de estos sitios anegados porque llega fácil al nido mediante su fuerza y potencia en el vuelo. Es así que no le resulta gran esfuerzo llevarles pescados a sus crías. Para obtener las crías o huevos, se debe echar el árbol o treparse arriba para buscarlos. Esta es una tarea de por sí difícil; si el "yulo" está cerca ataca a picotazos a los intrusos.

Su abundante carne alcanza aún para convidar en el círculo de familiares o de relaciones. Se cocina hervida. Los comentarios de la gente nueva son, sin embargo, poco entusiastas; nos indican que su carne es desagradable por su mal olor. A esto se debe que ya no los cacen. Tampoco los huevos gustan pues también adolecen del problema del olor.

Entre los tobas también es estimada la carne del "yulo". Sin embargo, es considerado también por ellos como "oloroso". Cuentan que para despojarles de este carácter desagradable se le separa la piel al ave. Aparentemente aprovecharían limitadamente los huevos y las crías. Pero a veces se traen los pichones y los hacen crecer para sacrificarlos luego. Se desechan la cabeza, cuello y patas; la panza y tripas se comen también. Se prefiere cocinarlos en sopas o guisados.

Mycteria americana

(c) cigüeña; (t.p.) **ne'damek**; (w.) **lhuku'tax**

Cigüeña en general apreciada por los wichí por la carne, los huevos y los pichones. Otros datos, no obstante, la desestiman.

En tiempos pasados eran cazados con la trampa acuática y con flechas; en nuestros días sólo las traen cuando son abatidas con armas de fuego. Se destaca su poco uso en la actualidad. A esto se debería que algunos informantes relaten que no se coma, ya sea la carne, las crías o los huevos. En estos casos se argumenta que es un animal con olor poco grato. Quienes la emplean la consumen asada o hervida; cuando se cuecen suelen cortarla en trozos. Los pichones suelen traerse en gran número; en esos casos los asan ensartados en asadores, los desecan, son ahumados y los conservan por un tiempo; llegado el momento de necesidad simplemente los hierven.

Los tobas hasta no hace mucho la cazaban con éxito mediante las trampas acuáticas. Actualmente se consiguen con armas de fuego. La preparan cocida; su carne es conceptualmente como muy rica. La cabeza tiene poca carne, lo mismo que las patas, por lo que las desechan.

La manera actual de aprovecharla es preparando un guisado o estofado. Se indica que primero se la hierva hasta ablandarla, tiran este agua, la pican y la vuelven a hervir junto con sal, aceite, fideos u otros ingredientes. Nidifica encima de árboles, de donde pueden extraerse los huevos; éstos también son estimados.

THRESKIORNITHIDAE

"Espátula rosada"

Ajaia ajaja

(c.) garza cuchara; (t.p.) **no#olol**; (w.) **nile'cax**

Entre los wichí no hay acuerdo en su uso; según algunos no se consume pero según otros sí la emplean. Los antiguos la cazaban con flecha, los nuevos con armas. Los huevos les son desconocidos; nunca los encuentran. La carne se prepara hervida. Quienes relatan que no se come, hacen hincapié en el mal sabor y olor que tiene.

Los tobas lo consumen; parece que su aplicación era más común antiguamente. En nuestros días raramente la cazan; sólo algunos jóvenes se deciden a abatirlas. El sabor y olor de su carne no les son gratos, motivo por lo que se la desdeña. Entre quienes la

emplean, la carne es cocida en sopas o guisados. Sus huevos serían raros; sólo algunos informes dan cuenta que los preparan hervidos.

“Bandurrias” y “Cuervillos”

Harpiprion caerulescens

(c.) bandurria mora; (t.p.) **qata'tat**; (w.) **qalaqa'p#i, qalaq(a)'p#i**

Los wichí aprecian su carne, huevos y crías. Curiosamente, algunos informantes refieren que los antiguos no consumían este ave. Pero sabemos por otros datos que antiguamente la cazaban con flecha; en nuestros días sólo la obtienen con armas de fuego. No cae en las trampas acuáticas, ya que sólo anda por las orillas. Pone sus huevos en el monte, de donde los extraen, lo mismo que a los pichones. Su carne y los huevos los aprovechan hervidos; la carne también se asa. La vigencia de su empleo no nos consta. No lo vimos consumir durante nuestras estadías, pero algunos datos que provienen de jóvenes informantes refieren que al presente aún lo cazan, y que “es muy rico, muy lindo, no tiene tanto olor”. Éstos, cuando lo encuentran y tienen un arma tratan de cazarlo. Su uso actual es, pues, limitado. Descartan patas, cabeza y vísceras; lo preparan hervido, desechan también el caldo, el cual se lo dan a los perros. Otros, lo mencionan como algo del pasado, ya abandonado en este tiempo.

Los tobas también gustan mucho de su carne y huevos. La conceptúan mejor que la otra “bandurria” (*Theristicus caudatus*). La forma habitual de aprovecharla es en cocciones -sopas o guisados- acompañado de algún ingrediente: fideo, frangollo o arroz. Suele ser gorda, con una buena proporción de grasa en la panza. Los menudos también son aprovechados, lo mismo que la panza y las tripas. Los huevos, casi tan grandes como los de gallina son también buscados. En la actualidad, para cazarla se valen de armas de fuego. Anida en el monte o bosque, alejado del ambiente acuático. Si no tiene huevos o pichones, permanece el mayor tiempo cerca del agua. Los tobas gustan también de los pichones, pero en este caso, su caza también es patrimonio de adultos.

Los antiguos lo cazaban con flechas; en la actualidad lo consiguen con rifles o escopetas.

Theristicus caudatus

(c.) taj taj; (t.p.) **qo'tat**; (w.) **wu'kak**

Ave de poco uso en la actualidad entre los wichí. Se indica como factible el consumo de la carne; la preparan asada o cocida. Antiguamente cazaban esta “bandurria” con flecha, hoy día, las abaten muy ocasionalmente con armas de fuego. Se descartan las vísceras, cabeza y patas. Más raro es el empleo de huevos y pichones; sólo los habrían aplicado en tiempos pasados. Los informantes más jóvenes manifiestan desconocimiento sobre el consumo de huevos.

Entre los tobas fue un ave poco cazada en el pasado, y lo es aún más raramente en la actualidad. Antiguamente la acometían con flechas o con hondas; en nuestros días se relata que la voltean con hondas. Los tobas no aprecian la carne ni el huevo; refieren que ambos productos tienen un olor desagradable. La mayoría de los datos reunidos dan cuenta que no lo consumen. Sólo algún ocasional consumidor lo caza y trae sus huevos; pero debido a sus cualidades no les entusiasma para otra vez. Los jóvenes, en nuestros días, no los cazan.

Plegadis chihi, Phimosus infuscatus

(t.p.) **ta'gat ta'gat, sa'gat sa'gat**

Las informaciones tobas dan cuenta que la carne la consumen. Cuando se avistan varios les disparan con una escopeta y caen algunos. Sobre sus huevos hay discusión; las opiniones son encontradas: se come o no se come según unos y otros. Este ave, se nos aclara, es estimada también por los criollos. El **sa#sa'gas**, se come como un “patillo”, cuando está gordo es muy gustado, se cocina en forma de guisados. Antiguamente se cazaba con flecha, actualmente con escopeta.

No contamos con datos wichí atribuibles de manera segura a esta especie. Como se trata de un ave muy común en la zona es muy probable que la empleen. Creemos que pertenecería a alguna del grupo de las que no

están identificadas (al final del capítulo), pero preferimos no arriesgar un dato no suficientemente evaluado.

PHOENICOPTERIFORMES

PHOENICOPTERIDAE

“Flamenco”

Phoenicopterus chilensis

(t.p.) **taka'lo**

Los ancianos tobas recuerdan la presencia de este ave en la zona. Sin embargo no se la observa desde tiempo atrás, tal vez desde hace cerca de 60 años. Atribuyen que este fenómeno se debe a la presencia generalizada de blancos, ruidos, etc., en la región. Refieren que los cazaban y que su carne era consumida hervida. Cuentan que posee una excelente grasa, rojiza, como el pimentón. Agregan que nidificaba en sitios con mucha agua, de donde extraían sus huevos, que también eran consumidos.

Carecemos de datos provenientes de los wichí; ni siquiera pudimos obtener su nombre. Tampoco fue fácil lograr datos entre los tobas ya que prácticamente nadie –salvo gente muy anciana en los años 80- aún lo recordaba.

ANSERIFORMES

ANHIMIDAE

“Chajá”

Chauna torquata

(c.) pelícano; (t.p.) **ta'ha:q**; (w.) **cho'höq, co'höq**

Abundante en bañados o cerca de ambientes con agua. Los wichí aprecian mucho su carne y sus huevos; los consumen hervidos. Antiguamente lo cazaban con flechas o con trampas; hoy en día si no se cuenta con armas de fuego su obtención se hace dificultosa, pero los huevos se consiguen más fácilmente. Se refiere que no comen las crías y que el ave no cae en la trampa acuática. Cuando se caza una cierta cantidad

se asan para desecar y guardar para días siguientes. Se desechan las vísceras, cabeza, patas y también el caldo cuando se hirvió el material desecado. Cuando el “pelícano” tiene grasa su sabor es grato, pero si está flaco dicen que tiene “olor”.

También entre los tobas es consumido con mucho gusto. Su carne abundante y sus huevos de tamaño apreciable (8-9 x 5-6 cm) son preferentemente hervidos. A la presa aparentemente no la preparan asada, salvo que haya apuro o se esté de caza en el monte y se las quiera comer allí. Habitualmente su manera de consumo es en sopa o guiso. Pero si se ha traído varios ejemplares, se consume uno solo y se asan dos para el día siguiente. Entonces se vuelve a hervir o bien se lo calienta al rescoldo.

Principalmente se indica el consumo de la carne y sólo algunos menudos, como la panza. Se desechan la piel, cabeza, patas, tripas; pero según algunos datos, otros aprovechan todo, excepto las patas.

ANATIDAE

“Patos” y “patillos”

En tiempos pasados los tobas podían cazar “patos” sólo con flechas; en el uso de este arma ellos eran diestros. Los wichí destacan que los “patos” son aves que cuando adultos son muy difíciles de derribar sin armas eficaces; señalan que debido a eso antiguamente no los cazaban. Sólo atrapaban a las crías, que por no volar aún les podían dar alcance. A las crías del “pato picazo”, cuentan los wichí, les corrían con garrotes en los bordes del cuerpo de agua; estos pichones se juntaban en un sitio y allí les daban alcance con un arma. Estas crías son muy estimadas, ya que tienen una carne tierna, y sobre todo, bastante grasa. En nuestros días pueden obtenerlos con más facilidad con armas de fuego.

Cairina moschata

(c.) pato picazo; (t.p.) **taGa'ñi**; (w.) **ju'yax**²⁷⁵

Entre los wichí es una de las aves más apreciadas y es aún cazada asiduamente. Se emplean la carne de los “patos” adultos y la

²⁷⁵ Al pato casero, lo llaman **ju#ye'tax**.

de las crías, y también los huevos. Se refiere que antiguamente los cazaban con flecha. Estas flechas eran las de punta aguda, las que se hacían en forma de varilla con la madera de “escayante” (*Mimozyanthus carinatus*). En nuestros días lo cazan con armas de fuego; si no la tienen, nada pueden hacer; cuando se obtienen tres o más ejemplares suelen venderlos a criollos vecinos. Las crías, ya crecidas, las prefieren hervidas. Cuando se tiene arroz, fideo o frangollo, agregan al guisado. La carne de los adultos se prepara en sopas, guisos o asada.

Los wichí refieren que los “patos” engordan en tiempos de maduración de la “bola verde” (*Capparis speciosa*), es decir, en verano. Refieren que pone sus huevos (alrededor de 15) en el monte, no en el ambiente acuático propiamente, sino en huecos de árboles. Las crías se buscan en sitios con agua; el perro suele ser un hábil capturador de pichones en el agua, los cuales cuando son sorprendidos son abandonados por los adultos que vuelan asustados. Así suelen capturar bolsas de pichones; también refieren que los polluelos suelen caer en trampas. Las mujeres también suelen acometer a garrotazos a las crías, a las que persiguen en sitios anegados o en lagunas pequeñas, donde los escondites o escapatorias son reducidas.

Entre los tobas también es una presa codiciada. Algunos datos del tiempo etnográfico refieren que no era comestible por la dificultad de cazarlos. Se considera un ave muy arisca. Sin arma de fuego, estiman, hoy es imposible obtenerla. Sin embargo, otras versiones señalan que un cazador diestro lo podía cazar ya sea con flecha, honda o con ‘**ponta**’ (flecha con punta embotante). Estas eran las modalidades de abatirlos en el pasado, cuando los cazadores eran hábiles flecheros o tiradores. En cuanto a la trampa para las aves acuáticas, ésta sería ineficiente según algunas versiones, ya que el animal transita por partes hondas; otros relatos, sin embargo, señalan que el “pato” cae en estas trampas y es una de las maneras de conseguirlos. Cuentan los tobas que este “pato” come pescaditos (de allí la posibilidad del uso de la trampa) y también va al monte cuando caen los frutos maduros de la “bola verde”, aparentemente una predilección suya; ahí están bajo los árboles. Pone abun-

dantes huevos (12-16 contabilizan); los pone en huecos de troncos o en palos secos que se encuentran en el monte. Se lo come de preferencia hervido. Actualmente los guisados (con aceite, arroz o fideo, cebolla, etc.) son la modalidad predilecta. Suelen desechar la cabeza, las patas y también la piel, que es dura; tampoco las alas son muy estimadas. Recuerdan el antiguo temor que existía con respecto al consumo de la carne y los huevos por parte de mujeres grávidas o padres de niños pequeños. A raíz de esto sobrevinía al infante una diarrea descontrolada que lo mataba enseguida. La curación era realizada por un chamán. Hoy en día los aprovechan sin inconveniente y sin temores. Sin embargo, un informante nos confiaba que antes de comer se piensa en los dichos antiguos y que algún recelo se guarda.

Callonetta leucophrys

(c.) patillo; (t.p.) **daqa’Bi**; (w.) **yele’ni**

Los wichí lo aprecian por su carne y sus huevos. La población actual lo caza, siempre que cuenten con armas de fuego, ya que son muy ariscos. La carne la consumen hervida o asada. Los huevos los aprovechan hervidos. Las crías, debido a su pequeño tamaño, no suelen ser aprovechadas. Se refiere que los antiguos los cazaban con flechas; señalan que no caen en las trampas puestas en el agua. Eventualmente, también pueden ser abatidos con hondas. Aparentemente, su caza es reducida más que nada por la dificultad en concretarla. No nidifica en el agua; lo hace en el monte, especialmente en “yuchanes”, en huecos de troncos. Cuando la gente ve que estos “patillos” entran y salen de estos huecos, alguno sube a inspeccionar si hay huevos; si los encuentra, los recoge y los trae a la casa. Cuentan que ponen 10-12 huevos.

Los tobas también los consumen. Se recuerda que en tiempos pasados los cazaban con hondas, arcos de honda y flechas. Arisco como todos los “patos”, su caza es trabajosa, aunque no tanto como el “pato picazo” por lo que es posible abatirlos con hondas. Sin embargo, hoy en día, la manera más eficiente de procurarlos es con armas de fuego (especialmente con escopeta); es así como también los vecinos criollos los cazan,

siendo éstos muy afectos a su carne. La carne se prepara cocida en sopas o guisados; también asado. Observan que tienen sus nidos en huecos de troncos, donde ponen alrededor de 12 huevos²⁷⁶. Los juntan y los cocinan hervidos o fritos. Con respecto a este pato también se mencionan prohibiciones y temores similares a los que se asignan al “pato picazo”. Su ingestión contagia a los niños de una pertinaz diarrea con sangre. Su caza estaría un tanto restringida por este motivo, porque en el caso específico de **daqa’Bi** el recelo -según algunos datos- estaría aún vivo. Otros relatos sin embargo destacan que ya no tiene peligro, puesto que a partir del conocimiento evangélico estos temores desaparecieron; los datos -no obstante- indican que antes de comer se hace una oración.

Amazonetta brasiliensis (o
Dendrocygna autumnalis ?)

(w.) **chu:’hīs, nuwi’sik**

Tiene dos nombres wichí según parte de las informaciones. Según otros testimonios los discriminan como dos patos, aunque destacan que son muy parecidos; de ambos se comen los huevos. Según refieren tiene once huevos que son aprovechados hervidos. La carne del pato también se cocina. No es posible cazarlo con trampa; los antiguos lo hacían con flecha y los nuevos con armas de fuego. Suelen andar en bandadas por lo que con los disparos se abaten varios y se tiene suficiente carne.

Las informaciones son sumamente similares a las registradas para *Dendrocygna autumnalis*.

Dendrocygna autumnalis

(c.) pato silbón, pato silbador; (t.p.) **Bili’li#**, **chi’ge#es**; (w.) **chu:hīs, kyu’hīs**

Los wichí aprecian mucho la carne y los huevos de este “patillo”; los ponen en huecos de árboles del monte²⁷⁷, en número de once aproximadamente. Entre los antiguos, la única forma de cazarlo era con flecha, ya que no cae en la trampa acuática. En nues-

tros días, sólo las armas de fuego sirven para este fin; las escopetas son particularmente útiles pues los cartuchos matan de una vez los numerosos individuos que suelen andar en conjuntos. Los pichones no los aprovechan, pero sí se cazan los individuos jóvenes, ya crecidos, que son perseguidos con facilidad por el agua. La carne la cocinan en sopas o guisos, o bien se asa; los huevos los preparan hervidos. Este “pato” hay en cierta abundancia; la falta de armas hace que su caza no sea tan extendida.

Entre los tobas este “pato” lleva los dos nombres onomatopéyicos apuntados, que recuerdan sus gritos. Es apreciado por su carne. Se recuerda que antiguamente la modalidad de caza fue a flechazos; aquella gente era “puntera” (con puntería) y por tanto así los derribaban. Las hondas son otra posibilidad de caza; afirman que caen también con ellas, aunque su eficacia está supeditada a la destreza del cazador. Actualmente sólo lo capturan con armas de fuego; las escopetas son las predilectas. Comentan la ineficiencia de las trampas acuáticas para este arisco “pato”, aunque algunos afirman que caen también en ellas. No hay datos de sanciones o restricciones en su consumo. Su carne se cocina asada o -especialmente- cocida; esta última modalidad incluye caldos o guisados. Los guisos son incorporaciones culinarias recientes y llevan arroz, fideo, frangollo u otros artículos de los almacenes criollos.

Los tobas asocian la presencia de este “pato” con los tiempos de lluvias y tormentas estivales. Con el aumento de los cauces y el agua caída, es época de abundante agua como para que los “patos” estén a sus anchas. Los huevos se reúnen “en montón”; los preparaban fritos en grasa de pescado, según recordaba un anciano informante; hoy lo hacen en aceite comercial.

FALCONIFORMES

ACCIPITRIDAE

Busarellus nigricollis

(w.) **pe:’lis, mi’yo**

²⁷⁶ Otros datos asignan un mayor número de huevos por nido (hasta cerca de 30), lo que parece una cifra exagerada.

²⁷⁷ La bibliografía consigna que estos nidos los construyen entre pastos (véase De la Peña 1986, I: 75).

Bajo esta entidad - *Busarellus nigricollis* - hay dos grupos de datos provenientes de los wichí que responden a sendos nombres vulgares: **mi'yo** y **pe:'lis**. No los separamos, aunque tal vez son dos especies diferentes.

A **pe:'lis** lo individualizan como habitante de sitios con agua, con cabeza blanca; consignan que se alimenta de peces, “rana”, “ratas”, víboras y “cangrejos”. Según parte de las informaciones, este ave no se come; según otros se comen los huevos pero la carne no. Y hay aún quienes refieren que los antiguos comían la carne y también los huevos. Hoy en día ni lo uno ni lo otro; nada se emplea de este “aguilucho”. Bajo el mismo nombre científico ubicamos los datos relativos a **mi'yo**, voz wichí. Hay igual falta de acuerdo y se repiten los mismos tipos de informes contradictorios. Actualmente prevalece la opinión de que su carne y huevos son olorosos, motivo suficiente para que no sean gratos.

Buteo magnirostris

(t.p.) **potaela'mek**; (w.) **chi'ya**

Las opiniones wichí con respecto al consumo de la carne de **chi'ya** son encontradas; según unos no la comen, en tanto otros refieren que es buena. Éstos dicen de ella que es gorda y como se alimenta de “bichos”, es óptima. Los huevos no se comen; nunca los hallan según –curiosamente– se nos informó.

Entre los tobas no hay consenso sobre el consumo de la carne de este ave. Con respecto a los huevos sí y refieren que hasta el presente aún los comen hervidos; señalan que tienen buen gusto. En cuanto a la carne las opiniones varían. Según unos, ni la gente antigua ni la actual la come; pero otros relatan que los antiguos sí la comían y que hay gente que aún sigue con este hábito. Como es animal que roba pollos, gallinas u otras aves de corral, la gente los mata cuando se aproximan a las viviendas; los abaten con hondas u otras armas, pero no los traen a la casa. Según uno de los pocos datos de su uso actual, la carne se prepara asada.

Con este mismo nombre vernáculo, especialmente para los tobas, se pudo identificar a *Rostrhamus sociabilis* y a *Milvago chimango*. Como puede apreciarse es un tema no resuelto.

Buteogallus urubitinga

(t.p.) **wo'le**; (w.) **chilehna'tax**, **kilehna'tax**

No hay coincidencia entre los wichí si es o no comida este “águila”; hay más consenso en cuanto al consumo de sus huevos. Con respecto a la carne, refieren que se come hervida. Tampoco entre los tobas hay completo acuerdo sobre su empleo. Prevalecen las opiniones que las desestiman, que en algunos casos son rotundas; éstas se basan en que **wo'le** es uno de los caracterizados ayudantes de los chamanes. Este ave le avisaba en tiempos pasados de la presencia de enemigos, “tigres” u otros peligros. El nexo entre ambos se da sea en sueños, o aún en estado de vigilia del chamán. Esto motiva un marcado temor o resistencia aún en nuestros días; las prevenciones se extiende también a los huevos: “Muy delicado este para sacar. Todavía tiene poder, por eso no se saca” reflexionaba un informante.

Según quienes afirman que se come este ave, evocan que antiguamente comían en casos extremos; tal situación se da cuando un contingente iba a guerrear y a falta de otra carne se recurría a ella. Un informante recordó también que su anciana abuela comía el huevo hervido. Su consumo -no obstante- es toda una rareza.

FALCONIDAE

Falco sparverius

(t.p.) **qa'naganaqa'Biaq**; (w.) **wo:'nax**

Numerosos informantes wichí aseguran que ni la carne ni los huevos se comen. Sin embargo otros refieren que antiguamente la gente mayor los consumía. Esta práctica se ha perdido; pero se vió tiempos atrás que gente muy anciana aún los comían.

La carne y los huevos se comen entre los tobas. Se preparan cocidos. Considerada de carne buena pues se alimenta de otras aves. A veces llega a las casas a arrebatar pollitos o gallinas.

Polyborus plancus

(c.) carancho; (t.p.) **qaqa'de**; (w.) **hë:'cax**, **ahë:'cax**

Entre los wichí, parte de los datos refieren que no comen la carne ni los huevos; manifiestan que les provoca rechazo debido a que el animal consume cadáveres, osamentas. Otros informadores, en forma minoritaria sin embargo, dan cuenta del consumo de su carne y huevos.

Entre los tobas su empleo no es ni fue generalizado. La alimentación de los “caranchos” es algo que producía recelos en la gente; los cadáveres, osamenta y alimañas (serpientes, culebras) que son parte de su dieta no lo hacen apetecible y más bien les provoca asco. Es así que los que no lo aprecian nieguen enfáticamente su valor alimentario. En suma, no hay consenso sobre su aplicación. Quienes lo consumen dicen que es muy sabroso, parecido a la “charata” comparó un informante; aseguran que las crías son especialmente apreciadas por lo gordas, las que se cocinan y se dan de comer hasta a los niños. Antiguamente, el consumo de pichones habría sido más difundido. Los ejemplares adultos también se comen cocidos (= hervidos).

Carecemos de datos tobas sobre el consumo de huevos.

GALLIFORMES

CRACIDAE

“Charata”

Ortalis canicollis

(c.) charata; (t.p.) **qo'chieñi**; (w.) **sito:'jwe**

Ave cazada asiduamente hasta nuestros días por ambas etnias; se la puede obtener con relativa facilidad en las cercanías de los poblados. Los wichí aprecian la carne y los huevos. Su hábito no tan arisco hace que se las pueda hondear con facilidad. La forma tradicional de caza fue mediante el arco-honda y las trampas; en nuestros días, los muchachos recurren a las hondas de goma o armas de fuego. Salen a buscarla en horas del atardecer. Se cocina en sopas, a la que actualmente se le agrega arroz, fideos, sémola, frangollo u otros productos de almacén, siempre que los tengan. Antiguamente los preparaban también asados en ensartador. Los huevos -en número de tres por nido según nos refieren- también los comen

hervidos. A veces, cuando hallan pichones, algunos los traen para criarlos y luego venderlos.

Los tobas los cazan desde antiguo de manera parecida a los wichí; hoy en día lo hacen preferentemente con armas de fuego. Su carne y huevos, así como algunos menudos (panza, cabeza) son apreciados; desechan tripas y patas. Se prepara asado o cocido; mayor predilección tienen por los caldos y guisos, que son muy parecidos a los preparados wichí. Su gusto y sabor se asocia con la “gallina”. En invierno (junio y julio) la carne tiene gran aceptación por la cantidad de grasa que reúne. Una hora efectiva de caza es hacia el atardecer, momento que se elige especialmente para salir a buscarlas.

GRUIFORMES

ARAMIDAE

“Caráu”

Aramus guarauna

(c.) viuda de agua; (t.p.) **qa'dao**; (w.) **qachi:'wu**; **nahö:kwe'kut** (ma'sa), **kaci:'wu**, **qa'law** (ma'sa)

Según los datos reunidos los tobas lo cazaban; antiguamente lo hacían con flechas, en la actualidad con armas de fuego. “Cuando es gordo es lindo”, se entusiasma un informante. Tiene poca carne, pero igual su aporte de alimento es bienvenido: lo asan o lo cocinan. También los huevos son apreciados. Por las expresiones de ponderación parece que éstos importan más que la carne. Otras informaciones la desestiman completamente a la “viuda de agua” y resaltan que no la cazan. La carne, argumentan estos datos, tiene un olor un tanto desagradable que les recuerda al “zorrino”. Quienes dan estos testimonios sí destacan que las gente antigua gustaban de los huevos. Los pichones no habrían sido aprovechados. Del material de informaciones obtenidos podemos deducir que la carne de este ave ya no se consume, y que los huevos lo son muy raramente.

Los wichí usan los huevos. Nidifica en ambientes acuáticos, donde pone 6 huevos. Aparentemente el animal no se caza, al menos es así en la actualidad; refieren que ni la

carne ni las crías se consumen. Mientras que otros datos dan cuenta que en tiempos pasados sí eran aplicados.

RALLIDAE

Aramides spp.

(c.) cacha polla; (t.p.) **wo:chia'Gat**; (w.) **wa#a, wuta'kak**

Los wichí aprovechan este ave. Entre los lhuku'tas se menciona otro nombre alternativo, que es usado también por los ma'sa; se trata de **wuta'kak** -además de **wa#a**-. La cazan con relativa frecuencia; se emplean tanto la carne como los huevos. La carne la preparan hervida o asada; los huevos son hervidos. Se refiere que los antiguos la cazaban con flecha, en nuestros días utilizan mucho la onda, y si se posee con armas de fuego. En invierno el ave está gorda y por tal razón es más apreciada la carne. Cuentan que es "mala" (= agresiva) y picotea cual gallina cuando se les quiere arrebatar sus huevos.

Los tobas la cazan hasta ahora en cuerpos de agua de la zona. Su empleo en el pasado era frecuente, mientras que en nuestros días es completamente ocasional. Antiguamente se cazaba con el arco-honda o con flecha; en nuestros días con hondas o con armas de fuego, especialmente con rifle. Los cazan tanto los muchachos como los adultos. Se aprovecha la carne y los huevos; éstos son muy estimados tanto por su tamaño como por la cantidad que encuentran en el nido (7-9). Los pichones no aprovechan. La carne es asada o hervida en sopas. Antes la asaban en asadores, ahora en parrillas. Los huevos se hierven. Actualmente preparan una suerte de guiso, en el que se integra la carne junto con otros ingredientes (frangollo, sémola, etc.). Pero hay que subrayar que -para nuestro desconcierto- algunos calificados informantes dicen que este ave no se come.

Rallus maculatus

(c.) cocha polla; (w.) **wu'qak, wu:'qaik** (ma'sa)

Los wichí emplean los huevos, los pichones y la carne. Según otros datos, no lo cazan, pero los huevos -que son muy numerosos por nido -suelen aprovecharse hervidos. La caza de este tipo de aves fue mediante hondas o arco-hondas en el pasado y actualmente las abaten con armas de fuego. Carecemos de datos tobas atribuibles a esta especie.

Porzana flaviventer

(t.p.) **todi'got**

Vive y pone su nido en el agua. Su presencia y llegada al hábitat regional anuncia las crecientes; aseguran los observadores que es un ave que no gusta de lugares secos. Cuando aparece se sabe que en pocos días crecerá el bañado. Según la mayoría de los datos no se come. No lo cazan ni lo consumen, pero los huevos sí aprovechan, al menos así indican algunos informes. Carecemos de datos wichí atribuibles a esta especie.

Porphyryla martinica

(w.) **le#e'tax, ile#e'tax**

Ave acuática que pone sus huevos en ámbitos acuáticos. Entre los wichí sus huevos son estimados aún hoy, los cuales son consumidos hervidos. En cuanto a la carne no hay consenso; según algunos no se come mientras otros recuerdan que antiguamente las cazaban con la trampa acuática como también con flechas. La carne la hervían. Carecemos de datos tobas atribuibles a esta especie.

Fulica rufifrons

(t.p.) **da'woGona**; (w.) **qa#ma:'tax**

Ave rara en la zona, se la caza muy poco. Nada, no zambulle, de modo que se la puede cazar. Cuando en ocasiones es posible hallarla, los wichí procuran capturarla pues su carne les es estimada. Sus puestas de huevos son de buen número y también los aprovechan²⁷⁸; cuando los juntan se pueden llenar

²⁷⁸ El número de huevos sería numeroso, aunque algunos datos parecen exagerados. Tal el caso, de un anciano informante que asegura que son de cerca de 30 huevos. Este dato hace dudar sobre la especie asignada, pero también es posible que hay una sobrevaloración de la cantidad.

unas latas grandes para transportarlos a casa. Según unos es igual que un “pato”, no vuela, vive en el agua, nidifica entre la vegetación flotante (entre “lentejas” [*Azolla* sp.], “repollitos de agua” [*Pistia stratiotes*]), emite un sonido que recuerda al del “yacaré”: hu, hu, hu. Es considerado “grasudo”, con mucha carne. La carne y el huevo se hierven.

Antiguamente los cazaban con flechas, y quienes tenían armas de fuego también se servían de ellas. Hoy, su obtención, sería muy ocasional, tanto porque ha menguado en número y, según nos aseguran, como por la ineficiencia de los cazadores.

Es conceptuada como arisca y extremadamente huidiza por los tobas. Cuando es posible obtenerla, aprovechan la carne y los huevos. Antiguamente los cazaban con flechas, y a veces, por sorpresa, con un palo. Actualmente las abaten sólo con armas de fuego. Si los hallan, los preparan asado y cocido en sopas. Los huevos son numerosos y son puestos en nidos entre plantas acuáticas; son cocidos o freídos. Otros datos refiere que pone sus huevos en huecos de palos que están en el agua. Como no transita de noche, no cae en las trampas.

Otras grupo de informaciones wichí describen una situación completamente diferente a la presentada más arriba. Éstas provienen de la generación joven, quienes indican que pertenece a este nombre una especie de pato grande, criado, que hay en Formosa (Capital), Pozo de Maza o Ing. G. N. Juárez, que es de color “medio blanco”, con pico rojo. Por estos datos se puede presumir que tal vez sea el “ganso”²⁷⁹. Estos informantes dicen que no hay en el monte, que es un animal de casas.

CARIAMIDAE

“Chuñas”

Cariama cristata

(c.) chuña pata roja; (t.p.) **to#ili'chiel** ; (w.) **ne#ye'tax, inechie'tax**

Las noticias wichí son opuestas; según unos no lo usan, en tanto otros refieren que

es linda para comer, ya sea la carne hervida o asada, así como los huevos. Es rara en la zona, muy de vez en cuando se la ve y sólo en sitios apartados; pone tres huevos. Se caza con el acecho del perro, con hondas, y actualmente -quienes la tienen- con armas de fuego. Otras informaciones desconocen que sea comida su carne o los huevos.

Los tobas también describen una situación parecida. Su presencia en la zona, ya en tiempos pasados era escasa. En la actualidad ya no se la ve; sólo en sitios de bosque denso muy apartados aparece. Aprecian su carne y huevos. Siempre que estén disponibles los traen y los preparan hervidos.

Antiguamente algunos criaban los pichones. A la pregunta nuestra, sobre la razón que tenían para criarlos se nos respondió: “para tener como si fuera un gallo, para ser como una radio, para no aburrirse, es cantor”. Este comentario nos refleja una de las motivaciones para la domesticación: contar con agradable compañía.

Chunga burmeisteri

(c.) chuña; (t.p.) **ki'yaloGoe**; (w.) **ne#ye, axqa#te'hü, ine#ye; 'tes** (ma'sa)

Ave frecuente en los montes. Su carne es poco abundante pero los wichí la estiman lo mismo que sus huevos. Su captura es relativamente fácil; a veces la realizan con la ayuda del perro o bien le arrojan un palo, o le disparan con un arma. El acecho con perro es una modalidad adecuada, pues las corre; el ave se trepa a un árbol y allí se la acomete con un palo. En invierno su carne está gorda y por tal motivo es época de particular atracción para la gente. La generación joven aún es afecta a ella y suelen cazarla; con frecuencia la abaten a hondazos. Se refiere que suele caer también en trampas. Aún abunda. Se la prepara hervida, en guisados o sopas, con agregado de frangollo, fideo, etc. Los huevos se aprovechan hervidos.

Los tobas también la consumen: carne, huevo y pichones son ponderados. Aparentemente no la consumían asada. Las sopas y los guisados son la manera como se estila actualmente su preparación. Los pichones

²⁷⁹ Véase el ítem *Aves domésticas*.

un poco crecidos son gustados. Los huevos fritos son preferidos. Entre la gente antigua había prohibición de su consumo para los jóvenes; en la actualidad esta restricción no tiene vigencia por lo que la juventud come “chuña” sin dificultades. En tiempos pasados se decía que al joven que lo consume se le contagia el susto o sobresalto típico de la “chuña”; esta actitud no era deseable en tiempos de muchos enemigos.

CHARADRIIFORMES

JACANIDAE

“Gallito de agua”

Jacana jacana

(t.p.) ‘ñaGa’diaq la’lo; (w.) ‘yek’yek

Las informaciones que contamos en ambos grupos étnicos en general las desestiman. Pero cuentan también que a veces los chicos lo cazan o traen sus huevos, siendo ellos quienes los comen. La razón del por qué no lo comen los adultos sería, aparentemente, por las pequeñas dimensiones de su cuerpo y de los huevos.

CHARADRIIDAE

Vanellus chilensis

(c.) tero; (t.p.) tew’tew; (w.) tal’tal

Entre los tobas las noticias sobre su consumo son dispares; una parte de los datos refieren que los huevos se comen hervidos, y que la carne también es aprovechada. Otros datos desestiman ambos productos. Los wichí no lo consumen.

COLUMBIFORMES

COLUMBIDAE

“Palomas” y “torcazas”

Columba picazuro

(t.p.) doqo’to; (w.) hükwina’tax

Esta “paloma” tiene carne y huevos estimados entre los wichí. Los antiguos la cazaban con bodoques con el arco-honda o

con flechas con punta embotante; los huevos los abaten con hondas y con escopeta. El acecho suele realizarse en las inmediaciones de un ojo de agua, donde llegan a beber en épocas de sequía. El cazador se sitúa oculto en la copa de un árbol, disimulando su presencia entre ramas dispuestas como una choza; desde allí la dispara cuando la tiene al alcance del tiro. Un compañero espera abajo y levanta las presas. Estas “palomas” ponen uno o dos huevos, los que cuando son hallados son traídos. Tanto la carne como los huevos los preparan hervidos; la primera también es gustada en guisos; si la caza es abundante, se la cocina asada.

Entre los tobas las “palomas” eran las más indicadas para ser cazadas con hondas. En tiempos pasados usaban las hondas a cordel; actualmente las de goma y también escopetas. Eran muy abundantes cuando vivían en las riberas del Pilcomayo. Se come la carne y los huevos. Antes se preferían asadas; actualmente cocidas en forma de guisos o caldos.

Los huevos se retiraban de los nidos del monte y los hervían. La población de esta “paloma” ha mermado grandemente; muy poco se puede cazar ahora. En su momento, era una plaga para los sembrados de “maíz”, “zapallos” y “ancos”. Es ave que ya no abunda, sólo de tanto en tanto aparecen algunas.

Columbina picui

(c.) torcacita; (t.p.) nalona’Gat; (w.) chila’yi, kila’yi, ko:’pe

Esta pequeña “torcaza” cazan los niños wichí con hondas; recuerdan que en tiempos pasados lo hacían con el arco-honda. Como es “mansita” también suelen tirarle un palo con el que la abaten. Su obtención parece ser atributo de niños y jóvenes. Sus huevos, dada su escasa monta, no se aprovechan según unos, pero otros relatan que sí se usan hasta el presente. En cuanto a la carne, ésta es estimada; la suelen asar al rescoldo o ensartadas en asadores, o bien la hierven. Se aclara que es preferible venir provisto de varias piezas, pues en caso contrario no se justifica la preparación. Muchas veces se caza una decena y entonces se efectúan los preparados citados.

Los tobas consumen también la carne como los huevos. Su caza parece ser un rubro propio de los niños y jóvenes; son ellos los que habitualmente las traen. En efecto, los muchachos suelen abatir varios ejemplares y los traen a casa. Los adultos tampoco los desaprovechan si van al monte y llevan el arma indicada. Ésta es -hoy como antiguamente- la honda, ya sea puesta en arco o como simple cordel; actualmente son las gomas las que se aplican. Suelen conseguir estas piezas mientras están jugando, cuidando el huerto o cuando están yéndose por el campo. Los chicos, si desean comerlo en el monte junto con sus compañeros, hacen un fuego y los asan, o bien colocan el producto en una pequeña olla y hacen una sopa o un guisado. Cuando se encuentra un nido también se aprovechan los huevos; éstos son hervidos. Esta “palomita” suele constituir un “alimento-remedio” pues se la dan de comer a niños que padecen de enuresis. De esta manera se logra que orinen más espaciado. Se la dan asada.

Columbina talpacoti

(c.) torcacita; (t.p.) **nalona’Gat napo’genek**;
(w.) **chilayi’tax, kila’yi li’taq, kilayi’taq**

Algunos datos de los wichí son en todo semejantes a los apuntados para *C. picui*. En la zona donde está asentado este grupo étnico no abunda esta especie, es más bien escasa. Algunas informaciones relatan que su carne es, además, poco grata. En resumen, para las versiones de una parte de la gente los detalles sobre su uso serían similares a lo apuntado para *C. picui*; en tanto que otros le restan importancia por su escasez o por su poco sabor.

Los tobas cuentan que es muy escasa en la zona donde están ahora; sobre su empleo se puede apuntar lo mismo que se dijo de la especie antes reseñada, pues excepto el color (amarronada) no hay diferencias. Por su tamaño pequeño, brinda poca carne. Tanto chicos como adultos las acometen con hondas. Habita en la zona de bañados y cuentan que actualmente abunda en el paraje nombrado Despunte. Otras noticias, no obstante, aseguran que pese a lo rara se la encuentra

de vez en cuando. Las cazan con hondas, tanto los adultos como los niños. Se consume cocinada en sopa. Los chicos, cuando preparan su comida lúdica, también la asan o bien la hierven.

Zenaida auriculata

(t.p) **wo’chiep**; (w.) **si’pep**

Es una “paloma” relativamente frecuente. Los wichí y los tobas consumen tanto la carne como los huevos. Las preparan asadas o hervidas, en sopas o guisados. Los jóvenes wichí aún la cazan en la actualidad. Su carne –aunque no es abundante- es estimada lo mismo que los huevos. Se la caza con hondas en la actualidad; antes lo hacían con flecha con punta embotante y con trampas; hay cierta dificultad en el uso de armas de fuego pues son un tanto ariscas. Algunos datos refieren que las crías también se traen si es que las hallan; ya deben tener plumones como para ser apetecibles.

También los tobas comentan que en la actualidad sólo se cazan con hondas; antiguamente con el arco-honda o con el cordel-honda. Las cazan los adultos y también los muchachos; una buena hora para buscarlas es al atardecer, cuando están en reposo en sus nidos. Su carne es muy gustada por lo tierna. Los huevos también son aprovechados. Cuentan los tobas que a veces se traen pichones para criarlos; una vez grandes y gordos los sacrifican; no las tienen de mascota sino para comer. Nos hacen notar que en los actuales poblados tobas esta “paloma” es escasa o no se la ve. En tiempos del río Pilcomayo eran muy abundantes; recuerdan que las semillas del “tártago” (*Ricinnus communis*, Euphorbiaceae), que abundaban en aquella zona, eran su comida predilecta. Dada su abundancia colocaban trampas de lazo, donde caían en cantidad. Estas trampas las distribuían por los senderos, pues los **wo’chiep** trajinaban por dichos sitios “como hormigas” según un gráfico ejemplo que nos da un informante para resaltar su profusión.

Los wichí también comentan una situación parecida; su abundancia era más visible en tiempos del río.

PSITTACIFORMES

PSITTACIDAE

“Loros”, “cotorras” y “catas”

Amazona aestiva

(c.) loro; (t.p.) e'le#, i'le#; (w.) e:'le

Entre los wichí antiguos se comía la carne del “loro” adulto en forma de sopa; los huevos y las crías no empleaban. Algunas informaciones, sin embargo, refieren que la gente no come la carne ni los huevos; esto puede ser porque su uso se ha perdido entre la nueva generación. Hoy día la gente nueva ya no lo usa. El interés actual radica en capturar pichones, que crían preferentemente para la venta. Sin embargo, en algunas ocasiones los tienen para sí mismos como mascota, para avisar cuando alguien llega a la casa.

Entre los tobas actuales algunos refieren que el “loro” se come en tanto que otros indican lo contrario; parece que su empleo comestible no es generalizado. Son muchos los testimonios que dan cuenta que se come la carne asada o hervida. Como nidifica en huecos de árboles, en sitios con dificultad para llegar, los huevos no se aprovechan. Pero si eventualmente alguno encuentra huevos al agujerear el tronco, los lleva a casa y los aprovecha. Cuando empollan y los pichones gritan entonces hachan el tronco para extraerlos. Los adultos suelen cazarlos con hondas; los niños también, y entonces los adultos les dicen: “probalo, lindo es! Y se prueba y le halla el gusto”. Es así como el joven experimenta e incorpora y conoce que es un alimento. A los pichones suelen extraerlos de los huecos pero es para criarlos y venderlos. A veces los crían y cuando están crecidos pueden ser apetecibles; entonces los sacrifican. Pero si el “loro” aprendió a hablar ya no lo matan.

Aratinga acuticaudata

(c.) calacante; (t.p.) ta#tas; (W.) sa:'t#as

Entre los wichí no hay acuerdo sobre su consumo; en la actualidad no lo cazan para comer. Según unos, solo eventualmente se

capturan las crías para tenerlas como mascota y otros refieren que son para venderlas. Otros datos cuentan que los antiguos lo cazaban y lo comían; como arma usaban flechas y hondas. La carne se cocinaba o se asaba sobre las brasas, y era apreciada por todos pese a la escasa carne que contiene. No usan los huevos ni las crías; éstas, como se indicó antes, sirven solo para domesticar.

Entre los tobas, aparentemente el uso de la carne y de los huevos fue restringido. Varios testimonios relatan que no se consumen. Sin embargo, otros señalan que sí se aprovechan, sobre todo si la carne es gorda. Según otros datos, que viene de la gente antigua, la carne preparada en forma de asado se usó como medicamento para fiebres. El dato aclara que “no es comida, es remedio”. Cuando hacía falta, se mandaba a un muchacho con honda para que lo busque. Como la cantidad obtenida suele ser reducida, se prepara asada sobre las brasas. No tenemos testimonios tobas que consignen el uso de los huevos ni los pichones; éstos tampoco eran criados por ellos para la venta.

Brotogeris versicolurus

(c.) catita; (t.p.) ki'lik la'te#, ki'li: la'te#; (w.) chieye'tax, chie chie'tax, kye'e'tax

Aparentemente los wichí no comen esta pequeña “cotorra”. Su carne se conceptúa que posee mal sabor, ta'pai en su lengua. Según unas versiones no se emplea para nada, en tanto otras relatan que los niños suelen cazarlas con hondas y la suelen cocinar y comer ellos solos. Los tobas, a su vez dan sus versiones opuestas sobre su empleo. Unos cuentan que aprovechan la carne de los ejemplares adultos y los pichones, así como los huevos. Relatan que la gente antigua los usaban, cazándolos con hondas. La gente nueva también las voltéa con honda y con escopeta. Se preparan asadas o hervidas. Un testimonio entusiasta es ilustrativo de su aprecio: “pero es demasiado rico !!!”. Otra parte de los datos informan que no se come, aseguran que trae enfermedad, sarampión. Otros datos indican además que los huevos no aprovechan porque no hallan el nido²⁸⁰.

²⁸⁰ Es probable que el nido sea un tanto raro de advertir, para dar alguna explicación a este dato.

Myiopsitta monachus

(c.) cata; (t.p.) ki'lik; (w.) chie'ye, chie'chie, kye#ye

Las "catas" viven gregarias en grandes nidos colgantes contruidos con ramitas (Fig. 9 A). El piar de los pichones es manifiesto y esta situación les hace decidir aprovecharse de ellos. Los wichí aprecian mucho comer los pichones. También, limitadamente, aprovechan los individuos adultos. Los huevos habitualmente no los retiran, los dejan que empollen. Aunque también hay gente que los traen; en este caso son dispuestos en recipientes o tarritos de modo que no se rompan. Para sacar los pichones se espera el tiempo de crías (octubre, noviembre), entonces, -según la ubicación del nido- se corta o se desgaja la rama donde está situado, se trepa al árbol o se lo voltea con la ayuda de un hacha. Esta "cotorra" frecuente palmares, sitio donde en tiempos pasados se la cazaba en cantidad (véase en el capítulo **Caza**, ítem *Caza en palmares*).

Con el nido en mano, se separan las paredes y salen las numerosas crías que están en cada uno de ellos. Una a una, se las acogota, se les queman los plumones y van a la olla. Si el nido está muy arriba, se prepara un largo hisopo con fuego, se pega al nido para que arda y entonces caen las crías un tanto chamuscadas. Se recuerda que para construir este hisopo se ponía un trozo de tallo seco del "cardón" (*Stetsonia coryne* Cactaceae) atado a un palo; el pedazo de "cardón" se inflama fácilmente. Esta modalidad de colecta es poco estimada pues el sabor quemado que les queda no les resulta tan agradable. La forma de preparación de los pichones es hervida, tomándose también la sopa grasienta que se produce; excepto las vísceras, tripas, buche y panza, se aprovecha toda porción carnosa. Los ejemplares adultos se cazan también en la actualidad a hondazos; aparentemente en tiempos pasados no los buscaban, preferían los pichones.

Entre los wichí la caza o "recolección" de pichones de "cata" es una tarea compartida por ambos sexos, o bien la despliega indistintamente el hombre o la mujer. Unos y otros conocen las técnicas; es común que mientras el hombre voltea los pichones la mujer los eviscера y desplume.

Entre los tobas son principalmente las mujeres quienes suelen ocuparse de esta tarea, aunque los varones también la realizan. Preparan un atado de yuyos secos en el extremo de un palo -cual antorcha- y le ponen fuego; lo acercan al nido, que empieza a arder. Caen los pichones moribundos o muertos (los adultos huyen), los levantan y los llevan a casa. Allí los despluman, destripan, limpian y los cocinan en ollas. También los asan, aunque son chicos para ponerlos a las brasas. Como los nidos son muy inflamables, se queman rápido y los pájaros no tienen tiempo de quemarse, apenas si llegan a chamuscarse. Esta modalidad de caza -o recolección- parece que las muchachas tobas ya no quieren aprender. Con respecto a los huevos, según algunos no los aprovechan; aseguran que solo gustan de los pichones crecidos. Otros, sin embargo, apuntan que los huevos también son consumidos. Los polluelos suelen estar en sazón en verano; es un complemento de carne para un tiempo de prevalencia de frutas en la dieta.

La gente joven caza hoy en día individuos adultos, sobre todo los traen los muchachos. Para el efecto se sirven de hondas o de escopetas. Cuentan que los hombres de antaño también cazaban individuos adultos, pero lo hacían con hondas (a'la:di). La carne la preparan hervida o asada; si hay arroz, fideos u otro ingrediente se prepara un guisado.

CUCULIFORMES

CUCULIDAE

"Cuclillo"

Coccyzus melacoryphus

(w.) 'kow 'kow 'tax, qow qow'tax

Las informaciones sobre este ave son contrapuestas. Según algunos sin uso como alimento. Contrariamente otros relatan que los muchachos los cazan desde antiguo a hondazos y que también juntan sus huevos. Son ellos quienes los consumen, aunque se resalta como muy ocasional. Los adultos no los traen.

No contamos con informaciones tobas sobre este ave.

Guira guira

(c.) chasca; (t.p.) **na'chidedodo**; (w.) **hö#ce:'ni**

Este pájaro también cazan los wichí para consumir su carne. No es así con los pichones, que suelen capturar para criarlos y luego venderlos a los criollos. Los huevos se consumen. Sólo los chicos los cazan y traen también sus huevos. La carne la asan y la comen a veces; en todo caso se la dan a los perros. Pero hay que señalar que algunos datos niegan que su carne sea comestible.

Entre los tobas el consumo de huevos es generalizado; no hay censo con respecto a la carne, ya sean adultos o pichones. Algunos datos consignan que antes se comían, otros los desestiman, o al menos dicen que no saben. Actualmente los pichones son criados para tenerlos como mascota o para la venta a pajareros.

CAPRIMULGIFORMES

CAPRIMULGIDAE

*Caprimulgus parvulus*²⁸¹

(c.) atajacamino; (t.p.) **qo'saelqolok, qo'haelqolok, qo'saelqoloq, qo'haelqoloq**; (w.) **sipa'yik, qaciwalh'kulh** (ma'sa), **qaco'lol, qacolo'lol**

De los “atajacaminos” de la zona, éste es el único que suelen comer muy ocasionalmente los tobas. Lo hacen cuando está muy gordo, y también aprovechan los huevos. Su poco uso se debe a que es muy chico y también porque es difícil de cazar. Otros datos, que lo desestiman también como alimento humano, cuentan que si eventualmente algún muchacho lo caza es para dárselo a los perros o gatos de la casa.

Carecemos de datos entre los wichí más allá de sus nombres.

PASSERIFORMES

FURNARIIDAE

“*Horneros*” y “*Canasteros*”

Furnarius rufus, F. cristatus

(c.) hornero; (t.p.) **te#, te# la't#e**; (w.) **ta:'chi; ta:'ci, ta:ci'tax**

Aves que abundan en la zona. Suelen ser los niños los que los cazan aunque cuando los hallan en abundancia, las personas mayores también los traen; en tiempos de gordura son muy estimados por los wichí; aprecian la carne de los individuos adultos, la de los pichones y los huevos. Los individuos adultos se cazan con hondas, las crías las extraen del nido luego de echar al suelo el horno con la ayuda de un gancho. Los preparan hervidos, asados al rescoldo o en ensartadores finos; su uso está supeditado a la caza de numerosas piezas. Los comen chicos, grandes, viejos. Para obtener los huevos, cuando el nido está en un lugar bajo y accesible lo hurgan o lo quiebran para buscarlos. Si está muy arriba o mal ubicado no es posible cosechar huevos. Los ejemplares de **taci'tax** (*F. rufus*) son mayores y los **ta:'ci** (*F. cristatus*) más pequeños.

Los tobas nombran **te#** al “hornero” con copete, y **te# la't#e** al de cabeza lisa, más grande. Ambas especies son consumidas en sopas. Son muy apreciados los pichones ya crecidos; para reunirlos golpean con un palo uno o más horneros, los rompen y caen. Los adultos se voltean con un arma. Los huevos también se comen, siempre que se consiga extraer del nido sin que se rompan. Otras personas subrayan que la caza de “horneros” es una tarea propia de los chicos, que los adultos no la practican. Los chicos los cazaban antes con honda (**ala:dik**) y actualmente con hondas gomeras. Una vez que cazan los “horneros” los asan y los comen ellos mismos en el monte. Los huevos también les gustan a los chicos; para extraerlos rompen el “horno” (= nido) con un palo duro, ya que no pueden sacarlos a mano por la puerta.

Coryphistera alaudina

(t.p.) **ho'dikiaganaGae**; (w.) **qoste'ni, koste'ni, ta:tax**

Los informes wichí presentan habitual disparidad de opiniones en el uso de aves pequeñas; consignamos ambas versiones.

²⁸¹ Los tobas nombran **chiya'lapa** a otro “atajacamino” de mayor tamaño que el arriba mencionado; podría corresponder a *Caprimulgus rufus* o *C. longirostris*, especies mencionadas para la región.

Los niños cazan y juntan sus huevos; también si hallan polluelos los traen. Los hierven y asan sobre las brasas; lo preparan más bien como un juego. Su empleo se recuerda como que era de la gente antigua, y que lo siguen hasta la actualidad. Los adultos no los cazan; su poco aprecio se debería a lo pequeño que es. Otros datos nos revelan que ni la carne ni los huevos se comen; ambos serían “olorosos”. A veces los niños traen este ave y es para dárselos a los perros.

Las informaciones tobas revelan que se comen su carne, huevos y crías. Son los niños los que se ocupan de su caza, los adultos no. Pese a lo pequeño, niños o adultos lo aprovechan. La carne suelen asarla sobre las brasas pues es de poca monta. Como los nidos son grandes y tienen varios polluelos (suelen ser 4 huevos por nidos), los abaten para traer las crías. La manera de cazar los ejemplares adultos suele ser con hondas. Partes de los datos dicen –como era previsible para aves de poca envergadura– que no tiene aplicación y que no se aprovecha.

*Synallaxis frontalis*²⁸²

(t.p.) **ko'nek**; (w.) **hünale'wu, hünal(e)'wu**

Tiene nido colgante; es muy pequeño por lo que los niños wichí no lo cazan. A veces encuentran los huevos y los traen; éstos sí los aprovechan. Los adultos no los consumen. Los tobas le darían un uso comestible muy ocasional; sólo algunos informantes refieren que sus huevos y carne son consumidos. Su escaso interés radica en su pequeñez.

FORMICARIIDAE

“*Bataráes*”

Taraba major

(t.p.) **'ololo, 'sololo**; (w.) **culu'tax**

Los datos sobre el uso de este ave entre los wichí son contradictorios: unos descartan su uso; otros refieren que tanto la carne como los huevos son comidos, sea asados o

hervidos. Según éstos los asan sobre las brasas y los hierven si traen varios ejemplares. Los cazan principalmente con hondas, y antiguamente lo hacían con el arco-honda. Su obtención es especialidad de los muchachos; los adultos no los cazan. Entre quienes no se le estima se refiere que la carne tiene mal olor, pero como a veces los muchachos lo cazan, suelen dársela a los perros; éstos la vomitan si se les da cruda, pero no si está asada.

Entre los tobas es apreciada la carne, huevos y pichones. Los cazan actualmente con hondas; antiguamente con flechas con punta embotante, con el arco-honda y la honda-cordel. La carne es rica, no tiene olor aclaran. Suelen prepararla asada, sobre las brasas. Lo cazan principalmente los niños y los muchachos; sin embargo no es privativo de ellos. Algunos informes, no obstante, adjudican su uso como restringido al ámbito de la “comida de los muchachos”, con la exclusión de adultos. Los huevos sí serían aprovechados por todos, niños y adultos; es decir, los colectan y los traen a casa.

RHINOCRYPTIDAE

Rhinocrypta lanceolata

(t.p.) **piek'piek**; (w.) **naxt#it, yialh#al**

Un sucinto dato toba, proveniente de un calificado informante dice que se come pese a lo pequeño. Su canto y presencia indican nidos de “lechiguana”, lo que es tenido en cuenta por los meleros. Entre los wichí suelen ser los niños los que lo cazan y también levantan sus huevos. Los abaten con hondas y los preparan en el monte como comidas de chicos. Otros datos, sin embargo, relatan que debido a su poca monta no los aprovechan. Si eventualmente lo cazan es para dar a los perros. Los adultos no procuran este artículo. Los wichí también comentan que este ave avisa al cazador la presencia de presas: “gato”, “zorro”, “león”, “conejo”, “tigre” o cualquier otro animal del monte.

²⁸² La descripción del nido, hecho de palitos, así como otras dudas, nos hacen sospechar que pueda incluirse bajo este nombre a una avecilla muy afín, el “canastero chaqueño” *Asthenes baeri*.

TYRANNIDAE

Empidonomus aurantioatrocristatus

(t.p.) **chiel'mot**; (w.) **no#pelha**

Avecilla común que cazan con frecuencia los niños tobas, y también recolectan sus huevos. Se consume la carne y los huevos sin restricciones. El muchacho las caza con honda y las trae a la casa. Las asa o hierve y las come, o se las entrega a los mayores y todos comparten. Los adultos no las cazan. Otros datos, no obstante, refieren que no las cazan ni los chicos. Este avecilla canta y va contento cuando come avispas²⁸³.

Ave de bello canto según datos wichí, señalan que es también de tamaño pequeño; a veces es cazado por los niños con hondas. También los huevos los aprovechan. Es una comida típica de niños, pero a veces los adultos también los consumen.

Fluvicola pica, *F. leucocephala*

(t.p.) **qotainqo'le**, **qataiqo'le**; (w.) **samlo#ox**

Ave pequeña, que habitualmente no es consumida por lo exigua en carne. Los datos tobas no le atribuyen uso comestible, aunque sus huevos sí los aprovechan cocinados. Por el contrario, los datos wichí refieren que cuando los niños la cazan y hallan los huevos, los hierven y los comen como parte de sus juegos. De no consumir la carne, se la dan a los perros.

Idioptilon margaritaceiventris

(t.p.) **pichaqa'chik**, **ti'pidiye**; (w.) **pwalha'tax**

Los niños wichí a veces lo cazan con sus hondas, o levantan los huevos y los comen. Sin embargo, debido a su tamaño pequeño su uso es muy limitado. Los adultos no lo usan.

Pitangus sulphuratus

(c.) ketupí; (t.p.) **'pitoGot**, **wota'kie#e**; (w.) **wicö'höt**

Ave abundante en la zona. Los wichí - aparentemente- no lo usan, o en todo caso, sólo los niños durante sus juegos de caza

consumen los huevos y también la carne. Cazán con hondas. Según opiniones de adultos la carne tiene mal olor.

Su consumo también sería limitado entre los tobas; las informaciones obtenidas son muy contrastantes. La carne ciertamente tendría un olor desagradable ya que escuchamos las mismas consideraciones que los wichí. Aparentemente la gente antigua no lo comía. Sin embargo, dicen que los huevos sí son comestibles hervidos. Los jóvenes y muchachos contemporáneos cazan el **'pitoGot** y suelen comerlo cocinado en un fueguito en el monte o bien lo traen a casa. Otros datos dicen lo contrario, que no se come actualmente.

Pyrocephalus rubinus

(c.) brasita de fuego; (t.p.) **a'hewa la'lo#**; (w.) **jwala'lo#**

Su pequeño tamaño es motivo para que los wichí no lo consuman. Sin embargo refieren que los chicos a veces lo traen y los huevos también, y que lo consumen. Los tobas no lo aprovechan como comestible.

Sublegatus modestus

(w.) **cili'lil**, **chili'lil**

Es un pájaro pequeño que abunda y canta en verano. Lo cazan los niños y también traen sus huevos. Ellos los comen, los adultos no. No contamos con datos tobas sobre este ave.

Tyrannus savana

(t.p.) **lo'qo'lawna**; (w.) **pe:lhani'sox**

Ave de pequeño tamaño, los wichí no están seguros de que sea comestible. Con dudas, se nos refiere que los huevitos comerían los niños. Su caza -por otro lado- es difícil pues es muy arisco, y además, escaso.

Los testimonios tobas también desestiman su empleo comestible. Los huevos son una excepción, que son colectados por los muchachos y los preparan en sus comidas lúdicas.

²⁸³ Según se relata es un pájaro que come larvas de avispas y abejas, como las de la "lechiguana" o la "bala". Cuando van al monte y lo ven, allí está la "lechiguana", entonces pueden extraerla; es decir, oficia de anunciante al melero.

Xolmis irupero

(t.p.) **palalo'Go**; (w.) **lhelt#ox**

Los wichí relatan que ocasionalmente los muchachos lo cazan o traen sus pequeños huevos; los comen durante sus juegos, asados en un improvisado fogón. Agregan que hay veces que la carne está buena porque el pájaro está gordo. Otros datos dicen que apenas los huevos pueden usarse y otros que nada se aprovecha. Los datos tobas son de parecido tenor. Según algunos no se consume nada de este ave. Mientras que otros consignan que los chicos lo cazan y también juntan los huevos; son ellos los que consumen ambos productos.

CORVIDAE

“*Urracas*”

Cyanocorax chrysops

(t.p.) **wo'hem, kom'kom lat#e**; (w.) **nax(e)'yewk**

La carne y los huevos se consumen entre los wichí. Los traen tanto los adultos como los niños. Se los abate con hondas. Actualmente es raro que los niños lo traigan pues escasea en las cercanías de las viviendas. En tiempos pasados, los adultos los reunían en cierto número (6-7) y los traían a casa. Los consumen hervidos. Otros informantes, sin embargo, comentan que ni la carne ni los huevos se comen. Este ave constituye para ellos un conocido anunciante de salvajina; con sus gritos avisa al cazador la presencia de “gatos de monte”, “corzuela”, “ampalagua”, “tigre”, entre otros animales del monte.

En las encuestas tobas realizadas, hay muy escasas referencias sobre este ave. Todo parece indicar que no lo consumían; al menos eso indican los datos reunidos.

MIMIDAE

Mimus saturninus, M. triurus

(c.) calandria; (t.p.) **'kias**; (w.) **qax'tes**

Los tobas comen la carne, los huevos y los pichones. Su carne es apreciada porque este ave se alimenta y gusta de pescados; por éstos se acercan a las casas cuando están cocinándose; también picotea charques o cucurbitáceas desecándose al fogón

o al sol. Como habitualmente no se cazan más que unos pocos, suelen asarse sobre las brasas. Los huevos, se preparan hervidos. Habitualmente son los chicos los que los cazan con la ayuda de hondas.

Entre los wichí suelen ser eventualmente los niños quienes lo cazan, y si hallan sus huevos también los traen. La carne la preparan asada sobre las brasas. Si bien los adultos no los cazan, si están disponibles, también los comen. Se cazan con honda; su empleo es ocasional. Lo consideran a **qax'tes** como pájaro molesto; siempre se acerca a las viviendas a picotear y robar carne asada o desecándose, como por ejemplo de pescados asados puestos encima de los encatrados.

SYLVIIDAE

Polioptila durmicola

(t.p.) **pa:'pas, pi:'pis, pi:'pies**; (w.) **pis'ta**

Los chicos wichí suelen recoger sus pequeños huevos y también a veces cazan varios ejemplares. En estos casos los traen y los comen entre ellos; los adultos no intervienen. Muchas veces la caza se desecha, o bien la destinan a los perros.

Los tobas reconocen el ave con los nombres apuntados. Son de pequeño tamaño, lo que motiva opiniones opuestas sobre su aprovechamiento. Según algunos no se consumen, y según otros, que son cazados por los niños y son quienes consumen su carne. Los hondean como parte de sus juegos y luego los cocinan.

VIREONIDAE

Cyclarhis gujanensis

(t.p.) **diodio'Goe, 'diogo dio'Goe**; (w.) **pu:wa-lha'tax**

Los chicos wichí traen a veces los huevos; también los suelen cazar, aunque no los comen; dan la carne a los perros o a los gatos. Los tobas relatan lo mismo; suelen cazar y sus familiares adultos les explican que no se come, entonces lo asan y lo dan a los perros. No hay noticias entre los tobas sobre sus huevos, ni de las características del nido; así pues, según esta situación hay que pensar no los aprovecharían.

PARULIDAE

Parula pitiayumi (ver también *Tapea naevia*)

(w.) **swi'tin**

Los muchachos wichí lo cazan con sus hondas y levantan los huevos; los adultos no intervienen. Consumen tanto la carne como los huevitos. La carne suelen freir en grasa y los huevos son hervidos. Carecemos de informaciones tobas.

EMBERIZIDAE

Saltator aurantiirostris

(t.p.) **'piyachaGa, pi#ichaGa**; (w.) **'wexchie-se'tax, 'wex#yese'tax, weschiese'tax**; otro nombre es **hä#lo wu'ley'kut**

Ave pequeña pero de carne estimada entre los niños wichí; la preparan cocida cuando cazan varios ejemplares. La consiguen mediante hondazos. Los huevos también los aprovechan. Los adultos no lo cazan. Las crías suelen llevar para dar a los perros.

Los tobas también consignan que es un avecilla que los niños suelen usar tanto por la carne como por los huevos; con ellos preparan sus comidas. Los adultos ya no lo consideran alimento suyo. Antes -como ahora- se los acomete con las diversas clases de hondas.

Paroaria capitata, P. coronata

(c.) cardenal; (t.p.) **chiena'Galek, chie#na'galek**; (w.) **wusa#yet**

Los wichí nombran con la misma voz a ambas especies; algunos informantes interpretan que cada una de estas especies responde a un sexo: el de copete **-laq#o-** (*P. coronata*) es el macho y el que carece de él es la hembra (*P. capitata*). Los datos no son coincidentes en cuanto a su uso. Algunos informan que no los cazan para comer, que sólo traen los pichones para criarlos y venderlos a pajareros o a criollos de los pueblos. Pero se menciona también que la carne y los huevos suelen traer los niños para prepararse sus comidas lúdicas.

Los tobas también los suelen criar para la venta. Los datos indican situaciones encontradas; unos refieren que no se come, en tanto otros dan cuenta del consumo de carne y huevos. Aparentemente, tanto la caza como el uso son asuntos propios de los niños. Los adultos no los consumen.

Zonotrichia capensis

(c.) chingolo; (t.p.) **pael'chi**; (w.) **ce'lhin**

La tradición toba más antigua le atribuía ser anunciante de enfermedades, un agorero, un ayudante de brujas (**pa'yae la'lo/ pa'yaq la'lo**). Por tanto los ancianos recuerdan que no los comían. Los jóvenes de hoy probaron sus huevos y carne; nada les produjo pese al miedo inicial, y entonces lo comen. Es así como este avecilla integró el elenco de presas que los muchachos asan o cocinan (ya sea la carne o los huevos) en sus comidas lúdicas. Los cazan con hondas; algunos los consumen, en otros casos dan a gatos o perros. Los adultos no los cazan ni los comen.

Los niños wichí a veces cazan varios ejemplares del **ce'lhin** y entonces los asan en asadores finitos; habitualmente los comen los niños, pero también los grandes pueden participar del refrigerio. Los pequeños huevos también comen los chicos; los preparan hervidos.

ICTERIDAE

Icterus spp.

(t.p.) **wochila'la, wochiela'la** (macho), **'mok** (hembra)

Este pájaro canta en tiempos de frutos. Los antiguos tobas consumían la carne y huevos y aún los aprovechan. Los cazan con honda. Actualmente también crían los pichones para la venta o para tenerlos en sus casas. Parte de los datos dan cuenta que según la clasificación toba, **wochila'la** es el macho y **'mok** la hembra. Otros muestran su desacuerdo y refieren que **'mok** es otro pájaro, que es de color un tanto anaranjado. Aparentemente, éste no lo usan, no lo cazan y se nos aclara que tampoco canta.

Carecemos de datos correspondientes a los wichí

Molothrus bonariensis, *Cacicus solitarius*

(c) tordo; (t.p.) **kom'kom**; (w.) **sipu:'luk**

Ave de pequeño porte que los tobas poco cazaban para el consumo. Las encuestas contestan en general que no se come. Sería muy limitado su empleo; sin embargo se señala que el ave no tiene inconvenientes para ser alimento, sólo que es de tamaño pequeño. Otros argumentan que tiene mal olor. Según algunos datos los huevos sí se comen, mientras otros afirman lo contrario. Su captura o la de pichones está motivada para la venta a pajareros o para llevarlo a los pueblos criollos; es apreciado por su canto.

Muy parecida al caso de los tobas es la opinión vertida por los wichí. Según unos no lo consumen, ni sus huevos; se le adjudica la condición de que es “oloroso”. Sin embargo, otros relatan que los chicos comen los huevos y la carne. A veces los muchachos lo cazan pero no lo traen. Cuando capturan los pichones sí los crían para vender a criollos o a pajareros.

Los datos reunidos hace que tratemos a ambas especies con el mismo nombre vernáculo.

AVES COMESTIBLES SIN IDENTIFICAR

Nómina de los tobas

'miyo (Gavilán?)

Los tobas aprecian la carne del **'miyo**, así llamado en su idioma; los antiguos la consumían y los jóvenes lo siguen haciendo, aunque limitadamente: “es muy rico, grande, tiene buena carne” acotan. Se prepara cocido en caldos o asado. Es un ave que roba pollos y otros animales domésticos, lo cual lo convierte en materia palatable. Otros datos, contrariamente, lo desestiman completamente; declaran que la carne, los huevos y los pichones no son comestibles. Resaltan que es arisco por lo cual lo cazan con armas de fuego. Los antiguos los flechaban. Se trata de un falconiforme, y las encuestas lo adjudican tentativamente como *Heterospizias meridionalis*.

nachie'lok (pato?, macá?)

Habita en sitios apartados, donde hay bosques altos y agua. Según las descripciones que nos dan es un ave muy zambullidora, cuentan que se la solía “pescar” con redes. Es como un “patillo”; aparentemente no vuela, dicen que es arisca, que parece un “tero”, pero que es propio del agua. Su color es “medio blanquito”, es decir, debe ser claro. Se usa para comer la carne y el huevo; ambos productos se cocinan. Según otros datos, no es comestible. En la actualidad es un ave muy rara en la zona. Personas mayores ni lo conocen y tampoco lo han probado. Según uno de nuestros informantes es un ave típica de palmares, dicen que allí abunda; sube arriba de estas plantas y allí hace su nido.

no'dika'la (pato?)

Los datos son muy contradictorios; según unos es acuática, según otros es más bien del bosque o del campo. Una parte de los datos consigna que es de color granate oscuro/ blanquecino; otros lo asocian con un “atajacamino”, tanto en tamaño como en aspecto. Según unos se come, según otros que no. También según otras noticias es parecido a un “patillo”. Se come la carne; los huevos parece que no se consumen pues no se sabe dónde se hallan los nidos. Hoy en día es casi inhallable; personas mayores si apenas lo vieron alguna vez, y hay quienes ni lo conocen por el nombre.

kowa'Gaik; tiene otros nombres: **pichaka'chik la'lo**, **'chio'chio**

Avecilla muy pequeña propia del monte. Según parte de los datos, los huevos y la carne comen los niños. Otros, sin embargo, aseguran que ni los niños lo cazan pues siendo del bosque, los niños no gustan entrar en él. Su rol en la alimentación es de notable interés pues con su canto anuncia indefectiblemente una pronta provisión de alimentos: pesca, caza, mercaderías del pueblo, etc. Consecuentemente, anuncia visitas, llegada de extraños. Su consumo estaría limitado sólo por su tamaño diminuto.

nata'la#

Los tobas comen la carne y los huevos. Su aprovechamiento data desde antiguo; los jóvenes aún la consumen. La carne se come asada o hervida; en caso de caldos se desecha el líquido pues el olor es áspero (**'chiem**). Se menciona que los pichones también sirven de alimento. Como casi nunca hay acuerdo, otros datos son completamente distintos; según éstos no lo cazan, no lo consumen y tampoco usan los huevos. Respecto a los huevos, en otros casos dicen que los chicos los comen.

'naliem

Hay descripciones completamente desconcertantes sobre su aspecto y color. Sólo sabemos que es acuática, de carne y huevos comestibles. Su carne parece de cierta monta e interés.

waga'gak (un aguilucho?)

Tanto por su tamaño como por su color les recuerda al **potaela'mek** (un falconiforme). Según parte de los datos no lo cazan y la carne no se consume. Otros datos sin embargo, refieren que sí, que lo hierven, pero aclaran que no lo ponían a asar. Los huevos sí eran estimados; cuando los veían los traían. Es ave que frecuenta cualquier lugar, pero no es estrictamente del ambiente acuático. Tal como al "gavilán" se lo conceptúa como un ladronzuelo, que roba pollos y caza pájaros. Otras informaciones sobre este ave son muy contradictorias; por el tipo de datos consignados parecería que no lo conocen o saben muy poco sobre el mismo. Por este motivo, se consignan aquí sólo los datos provenientes de personas muy entendidas en este tema y que por su edad son una garantía de los usos antiguos.

waGa'to

Antiguamente lo cazaban con una flecha de punta embotante. Este gavilán se alimenta de otras aves: "charata", gallinas, pollos, pescado; llega a las casas a buscar comida. Es grande, su color es como la "garza mora". Del tamaño del "gavilán", es más chico que el "carancho".

No hay acuerdo en su uso; según algunos datos se sostiene que lo comen los brujos, y por lo tanto no se usa y no vieron ni a los más antiguos comerlo; tampoco aprovechan los huevos. Otra parte de las informaciones acredita que se come sin peligros haciéndolo hervir.

Una interpretación tentativa de la especie es *Falco femoralis*.

Nómina de los wichí

(w.) **malh'malh**

Ave pequeña que a veces cazan los niños wichí; también juntan sus huevos. La carne y los huevos comen como parte de sus juegos. No obstante, otros informantes relatan que no lo comen por lo pequeña; si eventualmente lo traen es para dar a los perros.

(w.) **no#pe'lha**

Pertenece al orden de los passeriformes. Como otros pájaros pequeños, en este caso su obtención y consumo concierne a los niños, quienes a veces lo cazan o traen sus huevos. Canta muy temprano y en el ocaso. Los adultos no lo traen. Los muchachos los abaten con sus hondas y lo cocinan con sé-mola o harina. Otros datos refieren que no tiene ningún uso.

MAMÍFEROS

MARSUPIALES

DIDELPHIDAE

Didelphis albiventris

(c.) comadreja; (t.p.) 'al; (w.) la'p#i

Las informaciones tobas descartan completamente su aplicación alimentaria. Pero los relatos wichí plantean dudas sobre su consumo; en efecto, algunos informantes dan cuenta de su uso comestible entre la gente antigua. Si bien destacan que es un animal con olor desagradable, su carne estaba bien conceptualizada debido a su exquisita alimentación; ésta consiste en mieles, aves, animales domésticos, huevos, etc. Otros informes, sin embargo, niegan que lo consumieran. Incluimos a la “comadreja” en este repertorio, por provenir los datos afirmativos de personas muy conocedoras de la tradición. Según ellos, consumían la carne asada; antes de prepararla se le extraían las tripas y el cuero.

Entre los wichí se reconoce también a la “comadreja” con otros nombres; éstos, sin embargo, no son nombres propios, más bien son descripciones. Estas denominaciones se aplican también a otros animales. Así, **hü#ü'kut** (= cazador de “gallina”) aplicado también al “gavilán”; **nixoi'tax** (= oloroso), que se le puede referir al “zorro” o al “zorrino”.

Monadelphis sp.

(t.p.) **ke'denke'sok**; (w.) **chox'chox, con'cox**

Para los tobas el **ke'denke'sok** es un animalillo que roba y picotea de noche las semillas guardadas de “anco”, “sandía”, “zapallo” y “melón”. Es una plaga para los reservorios y trojes.

Según las referencias, los hay de diversos tamaños y cuando están gordos serían buen alimento. Pero las noticias sobre su consumo son encontradas; unos lo afirman y otros lo niegan categóricamente. Se debería esto a que tal vez su uso se habría perdido

hace mucho. Cabe preguntarse si el nombre **ke'denke'sok** se aplica también a algunas de las “ratas”. Esta duda surge pues algunos de los comentarios respecto a **ke'denke'sok** parecen referirse más bien a una “rata”. Uno de los informantes manifestó claramente que “la hembra de esta rata” se llama **'chiGona'Ga** y el macho **ke'denke'sok**. La encuesta realizada a la vista del material, entre informantes de ambos grupos étnicos, demostró que los nombres que presiden este ítem es el que asignan al marsupial observado.

Las informaciones wichí refieren que no los comen y tampoco tienen noticias de que los antiguos lo hicieran. Consideran que esto se debería a su exiguo tamaño.

Martínez Crovetto (1995: 47) consigna ambos nombres vernáculos (pilagá y wichí) para otro marsupial, la “marmosa rojiza” (*Gracilinanus agilis*, Didelphidae).

EDENTADOS

MYRMECOPHAGIDAE

Osos hormiguero y melero

Myrmecophaga tridactyla

(c.) oso hormiguero; (t.p.) **po'tae**; (w.) **se:'lax** (lhuku'tax), **a:'yu#** (ma'sa)

Ambas etnias lo acosan con perros y lo arremeten a garrotazos. Es un animal bravo, al que se debe tratar con sigilo. Se refiere que el “oso” es manso, que el cazador se le puede aproximar para acometerlo con la maza. Se torna agresivo cuando lo acosan los perros o cuando lleva a sus crías; en estos casos sus terribles uñas son de temer. Sin embargo, cuando el cazador se enfrenta con este “oso”, recuerdan los wichí, nunca debe subirse a un árbol puesto que este animal también se trepa con destreza y el hombre queda desprevenido y dominado por la situación. El golpe con garrote se le asesta en el “hocico”, frente a los ojos. El animal es arisco, pero sus movimientos no son rápidos.

dos; cuando huye de los perros, éstos se cuelgan de la cola y lo muerden. Se defiende con sus largas uñas y hay veces que los mata.

Entre los tobas la cabeza se la dan a los ancianos; el seso es de reducidas dimensiones, pero es estimado por ellos. Consumen los “puños” (pies), lengua, etc., excepto las tripas. Se cuerea antes de cocinar pues es un artículo codiciado para diversos útiles; antiguamente sus usos fueron más variados, pero siempre, su finalidad principal fue para confeccionar calzados.

Los wichí comparten las modalidades descriptas; también ellos por tradición aprovechaban todas sus partes: cabeza, cola, puños, vísceras (excepto tripas), lengua, panza, hígado y corazón. Pareciera que entre la gente antigua sólo la hiel era desechada. Actualmente, la cabeza y la cola muchas veces no trae el cazador; las suele desechar en el monte. También se desestiman hoy en día junto con las tripas, la lengua, la panza y las patas. En general, solo las porciones carnosas del cuerpo son las gustadas por la nueva generación. Pero si se nota que el animal está gordo, no se desecha la cabeza, ya que con ella se preparara una gustosa sopa, que resulta con mucha grasa, y el seso es también estimado. En síntesis, en nuestros días, son las porciones carnosas y la grasa lo atractivo del animal.

Cuando el cazador obtiene un “oso hormiguero” lejos de casa, lo asa en el monte, en el horno subterráneo, para traerlo preparado o para comerlo allí. Coloca en el pozo mucha leña y lo deja durante toda la noche, sin despojarle del cuero. En este caso se cocina el animal entero. A la mañana siguiente la carne está muy tierna. Si decide traerlo a casa, debido al tamaño del animal lo faena en el monte y desecha las partes desestimadas, cargando sólo con los trozos preferidos. Es animal de carne dura y hay que ablandarla; por tanto los tobas como los wichís de preferencia la hierven, pero también se prepara asada. Partes de la presa se asan en asadores y se desecan para conservarla por un tiempo. La grasa es muy estimada en tiempos de engorde (luego de las lluvias de verano, cuando salen las hormigas y termitas). La extraen, la fríen para derretirla y untar en ella la carne, o la conservan

dentro de recipientes para otros momentos de necesidad, especialmente para fines del invierno y primavera, cuando las provisiones de víveres menguan.

Los wichí la someten a una cocción que debe ser muy larga de modo que se ponga tierna y puedan comer también los niños; la introducen en la olla cortada en trozos sin despojarla del cuero. La lenta cocción en horno subterráneo que se practicaba en el pasado la dejaba muy blanda, luego del horneado de toda una noche; pero esta manera de preparar se ha perdido en los últimos tiempos. La cola requiere un preparado especial: se asa primero al rescoldo, luego se queman los pelos y el cuero se chamusca, y por fin la ponen a hervir.

Los “osos” habitan en montes densos y bosques altos; hasta el presente, en estos sitios apartados aún los cazan. Si bien no abundan, tampoco puede decirse que sean raros o inhallables.

Tamandua tetradactyla

(c.) oso melero; (t.p.) **po'tae lato'le**; (w.) **se:la'tax** (lhuku'tax), **a:yun'tax** (ma'sa), **a:yu li'taq** (ma'sa)

Se caza con el apoyo de perros y golpeándolo con un garrote. Su carne tiene un olor que resulta desagradable, que recuerda al “zorrino”; ésta sería una razón del poco aprecio por parte de la gente actual.

Los wichí cuentan que aparentemente no ataca a las personas; resaltan sí que son muy “contrarios” (o enemigos naturales) con los perros, a quienes si los lastima les enferma; es como si les contagiara una enfermedad se nos aclara.

Presa comestible muy apreciada por los tobas en tiempos pasados. Su empleo en la actualidad es muy ocasional, son pocos los testimonios que nos declaran haberlo probado alguna vez. Su consumo está circunscrito a algunas familias, por ejemplo, entre la gente asentada en el caserío de Madruga. Su carne es estimada cuando está gorda; “es como un chivo gordo” nos relata un entusiasta comentario. Se la fríe en grasa, por ejemplo en la de pescado, pero la forma preferida de consumo es hervida; también hay quienes la preparan asada. Asimismo, en otros casos se asa hasta desecarla para guar-

darla por unos días; al momento del consumo se la hierva para hidratarla y ablandarla.

Los wichí son muy poco entusiastas por su carne; su uso no habría sido generalizado. Tanto que varios informadores refieren que no se usa. Sin embargo, ocasionalmente alguno lo comía en tiempos pasados. La dureza de la carne es una de las razones de su poco atractivo. Quienes lo consumían lo hervían por mucho tiempo para ablandarla. La joven generación ya no usa la carne ni el cuero.

Habitualmente no los cazan, lo dejan; pero los perros suelen capturarlos y entonces lo liquidan con garrote; en este caso, tampoco lo traen, lo dejan abandonado. Comentan, sin embargo, que matarlo no es fácil; es un animal de gran resistencia y una piel muy dura.

El nombre común “oso melero” que se le da a este animal entre los criollos les llama mucho la atención a los nativos. Cuentan que no comen miel ni larvas, que su dieta también se basa en hormigas. Nunca lo ven cerca de colmenas de miel, al contrario, están en las inmediaciones de hormigueros; sacan su lengua afuera, vienen las hormigas a picarla y las traga; esa sería su alimentación.

DASYPODIDAE

Armadillos

Para esta porción del Gran Chaco se menciona un grupo muy representativo de edentados dasipódidos que pudo cotejarse, en parte, con material de campo. De algunos de ellos no pudieron reunirse ejemplares para su estudio. Son ellos el “pichi ciego chaqueño” (*Chlamyphorus retusus*) y el “cabasú chico” (*Cabassous chacoensis*). Estas son especies raras, que fueron vistas por muy pocas personas y como se verá, hay un marcado temor hacia ellas. Parte de las informaciones reunidas corresponderían a estas entidades. Del resto de las especies, el “tatú carreta” (*Priodontes giganteus*) tampoco pudo observarse, aunque todos los informantes consultados reconocieron las ilustraciones exhibidas durante las encuestas. De los demás ejemplares²⁸⁴ se observa-

ron caparazones, material asándose o se obtuvieron muestras para su estudio en el laboratorio. En el tratamiento de cada especie involucrada se hace hincapié en los datos específicos aportados por los informantes y se agregan apenas algunos comentarios adicionales tomados de la literatura zoológica (Fig. 24 A).

Los relatos wichí incorporan dudas en cuanto a las especies locales ya que según la información reunida entre ellos hay más nombres vernáculos que las entidades conocidas fehacientemente en la zona. Esto nos hace plantear la posible presencia de *Chaetophractus villosus* y *Dasytus septemcinctus*, además del ya mencionado *Cabassous chacoensis*. Pero como pudo verse a lo largo de esta obra, muchas especies tienen más de un nombre en el idioma wichí, o bien, dada la variedad de dialectos de esta lengua que se usan en la zona, podrían pertenecer a algunos de ellos. Tampoco deberíamos descartar la posibilidad que existieron o existan “armadillos” que puedan ser aún desconocidos para la ciencia o que hayan desaparecido de su ambiente natural. No es infrecuente -asimismo- que ciertos nombres vernáculos se asignen a estadíos de una especie o a aquellos que presentan rasgos que surgen de dimorfismos sexuales. Veamos seguidamente la nómima y datos recopilados:

Chaetophractus vellerosus

(c.) pichi; (t.p.) ‘heñiet; (w.) hī’set, hüh’nat
lhe’le (ma’sa)

Los wichí lo establecen como cercano al “gualacate”, aunque lo consideran con más grasa. Habitante de cuevas subterráneas, “se queda ahí nomás”, según se nos explica, por lo que deducimos que es poco visible. Cuentan que este animal camina bajo tierra y sale a la superficie no por una galería o hueco, sino que cuando tiene ganas cava con las uñas y sale. Cuando lo hallan lo garrotean y lo llevan a casa. Lo cazan muy ocasionalmente, pues como se señaló antes, se lo considera muy poco afecto a salir de su cueva; la posibilidad de conseguirlo solo se da cuando ocasionalmente lo encuentran. En

²⁸⁴ *Chaetophractus vellerosus*, *Dasytus novemcinctus*, *D. hybridus*, *Euphractus sexinctus* y *Tolypeutes matacus*.

esta situación lo cazan sin dificultades y relatan que cuando es capturado emite un sonido que recuerda al llanto; siempre se trata de darle un garrotazo antes que lllore. El perro también suele participar de la captura, pero a veces muerde a su víctima en las patas u otra parte y el “pichi” llora. Su llanto es presagio de muerte; aseguran que el perro sucumbe a raíz de esto. Según los diversos datos reunidos, este animal a veces llora y otras veces no. Su lamento siempre anuncia algo, pero no afecta a las personas que lo escuchan. El peligro es para los perros, lo cual motiva de manera adicional que se prescriba no darles el caparazón y los huesos. Para que ni se acerquen a estas piezas, las tiran al fuego para que se incineren. Temen que a raíz de su consumo los canes se enfermen de una erupción cutánea, parecida a la sarna, llamada **pi’la** (véase en el capítulo **Caza**, ítem *peligros en la caza*).

Los wichí lo prefieren exclusivamente asado al rescoldo. Luego de extraerle las vísceras (panza y tripa; el hígado se aprovecha), se colocan unas brasas dentro del tajo abdominal. Posee buena cantidad de grasa a lo largo del año, la cual en tiempos de frío se acrecienta. Le extraen una parte y la derriten para conservarla en recipientes adecuados. Cuentan que este animal tiene “olor” pero que igual es rico.

Los tobas lo cazan con la ayuda del perro, quien lo captura y luego el cazador lo golpea con un palo. Su preparación puede ser de dos maneras: asado al rescoldo (con caparazón) y hervido (sin caparazón). Le extraen la panza y las tripas. Dicen que tiene una apreciable cantidad de grasa; al fin del verano y otoño se dispone de la mayor cantidad aprovechable.

Entre los tobas se recuerda la antigua prohibición de su consumo para los jóvenes. Se temía el “contagio” de una característica del animal: la de ser friolento. Al que lo comiera se le transmitía una negativa propensión al frío: la persona no quería meterse al agua, ni bañarse. Sin embargo, en estos

tiempos los jóvenes lo consumen sin temores.

Dasypus novemcinctus, D. hybridus

(c.) mulita; (t.p.) **molo’lek**, **‘mola** (jóvenes); (w.) **jwk#a’cax**

Los tobas lo describen como de color negro, con orejas largas. No es muy abundante, habita en matorrales, sobre todo en aquellos conformados por bromeliáceas. En días fríos no sale; es un animal que prefiere las jornadas cálidas para andar; su actividad es más pronunciada en los agobiantes días de calor y viento norte. Los tobas y los wichí lo cazan con perros; cuentan que es un tanto rápido para huir y muchas veces suele “encuevarse”. Si esto ocurre, cavan para extraerlo. Habitualmente lo acometen con garrote.

Ambos grupos étnicos lo consumen aún hoy; lo dan como alimento hasta a los niños. Los tobas estiman la carne, que la preparan asada o hervida. Tiene apreciable cantidad de grasa; nunca le falta su gordura, la que es especialmente abundante en invierno, motivo por el cual ambas etnias estiman a la “mulita” en esta época. A medida que avanza la primavera, el animal se torna más y más flaco, hasta que llega el tiempo de frutas (verano). Llega magro a este período, pero es en este tiempo cuando se alimenta con los artículos accesibles gracias a la profusa oferta alimenticia vegetal, y engorda nuevamente.

Los wichí lo asan con el caparazón sobre brasas. Previamente le parten el abdomen y desechan la panza y las tripas. Algunos refieren que no lo hierven; otros dicen que sí, con la “cáscara” inclusive, la que se separa luego de la cocción y se la dan a los perros. Sin embargo, otros separan el caparazón antes de la cocción a fin de preparar con ellos ciertos utensilios²⁸⁵. Cuando lo preparan hervido, la gente tampoco toma el caldo de la cocción sino que suelen dárselo a algún “gato” o “perro”.

²⁸⁵ Se usa la cola para yesquero y el caparazón descarnado como recipiente. Éste se seca sosteniéndolo abierto con espinas del “cardón” (**cohö’tewk**, *Stetsonia coryne*, Cactaceae). El caparazón, denominado “cuero”, suelen aplicarlo para guardar alguna cosa, como sal (**ni’soi**) por ejemplo. Se le pone una manija y se lo suspende dentro de la vivienda. También guardan dentro punzones para estaquear; sirven como tales fines las espinas del “vinal” (*Prosopis ruscifolia*, Leguminosae).

Cf. *Chaetophractus villosus*

(w.) **hwëna'tax, nix#oy'tax, pe'sey** (ma'sa)

Contamos con un conjunto de datos wichí que consideramos pueden referirse a esta especie. No colectamos muestras, de manera que la identificación es tentativa. Para referirse a este animal, los wichís usan también unas voces descriptivas, que no son su nombre propio; así **nix#oy'tax**, que significa “oloroso”; **pe'sey**, que significa peludo. De acuerdo a las descripciones que nos aportan, es más chico que el “gualacate”, anda de día, sale cuando hay viento norte. La cola es dura, igual que el “gualacate”. Tiene orejas y también llora.

Se caza con perro, hay que capturarlo rápido porque se escapa y cava ligero, entra en la tierra; una vez que se encueva ya no se lo puede sacar. Cuando se lo toma, se lo sujeta de la cola y se le da un golpe de garrote en la cabeza. Si se lleva un machete se le da un golpe con el filo en el dorso, de modo que el animal herido queda inmóvil. Los wichí cuentan que este “pichi” sale de mañana temprano y en las últimas horas de la tarde.

Se come y se prepara igual que los otros “armadillos”; se desechan la panza y las tripas y también la cola; el resto (aún la cabeza) se come. A veces se le despoja de la cáscara; el cuerpo es pura carne, que se corta en trozos y se echa en una olla. Hoy en día, con frecuencia lo preparan con sal, arroz, fideos u otro ingrediente. También puede cocinarse (= hervirse), con o sin “cáscara”, en forma de caldo; éste no lo consumen, se lo dan a los perros, porque –según aclaran– sólo la carne es gustada por la gente. También se asa al rescoldo, luego de abrirle el abdomen.

Posee abundante grasa en tiempos de “gordura”; este período abarca desde el verano y se extiende hasta julio; ya avanzando agosto se pone magro. Cuando la capa de grasa es apreciable se la separa con un cuchillo y se fríe como chicharrón; esta capa adiposa está en el dorso del animal. Este producto se guarda por un tiempo y con él se untan ciertos vegetales, como por ejemplo el “poroto de monte” (*Capparis retusa*, Capparidaceae).

Antiguamente no daban de comer este

animal a los niños, jóvenes y mujeres en edad fértil. Era alimento propio de gente mayor. No dan detalles sobre las razones, sólo que creen que se debía al temor de que el animal hubiera estado relacionado con alguna labor de brujos. La gente nueva lo come sin inconvenientes; dan la carne a los niños y no les pasa nada, porque –aseguran– ya no hay brujos que hagan mal.

En años pasados, usaban el caparazón un poco chamuscado como recipiente para servir comida, como plato. Hoy ya no preparan este implemento; se lo dan a los perros.

No reunimos informaciones tobas que puedan atribuirse a esta especie.

Cf. *Dasyopus septemcinctus*

(w.) **hwë'nax**

Sólo entre los wichí se obtuvieron datos sobre este “armadillo”. No contamos con muestras, de manera que el nombre científico es tentativo. No tenemos certeza de que esta especie se halle en nuestra región, aunque no sería descartable. Este nombre podría ser adjudicado también a un ejemplar más pequeño o poco desarrollado de algún otro *Dasyopus* u otra especie que recibe otro nombre; podría ser otro nombre aplicado a *Ch. vellerosus*. Según los datos, es un “pichi” de tamaño pequeño, que tiene orejas y la cola dura; le gusta los “chaguarales”, sale de tarde, lo cazan con perro, no dispara. Su modo de captura es muy similar a la que se aplica con los demás “armadillos”; éste consiste en contar con la ayuda de perros y luego lo garrotean. Lo comen desde antiguo; aún lo cazan y lo aprovechan.

Algunos cuentan que posee abundante grasa en su tiempo de sazón; otros refieren que es animal de poca monta, a lo cual se debe que tenga poca grasa y carne. Se le extraen las vísceras (panza y tripas) y lo cocinan al rescoldo con el caparazón, sin demasiado fuego; algunos también ponen brasas en el tajo abdominal para que el asado sea óptimo. También lo hierven y si está gordo le separan previamente el caparazón.

Su empleo no cuenta con restricciones, hasta los niños pequeños lo comen. Refieren que este animal también “llora” y con su llanto anuncia que el perro que lo acosó morirá.

Cf. *Cabassous chacoensis*

(t.p.) **'tapiñik**

Entre los tobas aparece con frecuencia el nombre **'tapiñik** cuando se trata el tema de los "armadillos". Pronto uno se percata cuánto difieren los datos sobre este animal, los cuales se nos revelan como contrapuestos. La impresión que surge es que se trata de un "armadillo" muy escaso, poco conocido o desconocido actualmente en el territorio toba-pilagá. Las menciones sobre **'tapiñik** están más bien vinculadas con la zona oriental de su hábitat, donde viven los pilagás y los tobas orientales. Creemos que el dato puede adjudicarse al "tatu de rabo molle", que apenas llegaría a la región donde nosotros investigamos. La disparidad de informes que nos proporcionan los tobas dificultan la interpretación de esta especie, pero hay que hacer notar que la mayoría de las opiniones adjudican definitivamente a los pilagá la pertenencia y uso de la voz **'tapiñik**. No obstante, ciertos datos nos muestran que nuestros tobas también conocen un animal de su zona con este nombre. Hay que agregar a los datos recogidos por nosotros lo que Martínez Crovetto (1995: 48) averiguó entre pilagás y tobas orientales. Él anotó las voces **tapiník** y **tapinék** entre los tobas orientales y la voz **tápinek** entre los pilagás; las adjudican según este autor a *Dasyopus novemcinctus* y a *D. septemcinctus*, y refiere que ambas especies son comestibles.

Volvamos a los datos que nos proporcionaron nuestros informantes tobas. Los relatos sobre su forma y comportamiento nos hacen intuir que podría tratarse de la especie que nosotros postulamos. Cuentan que es un animal que vive mayormente bajo tierra; que prácticamente carece de caparazón: "es como cuero (= piel) nuestro (= humano)" nos dice un informante. Tiene cola, que también es blanda y sin pelos; tiene orejas cortitas. Cuando lo encuentran lo traen. Refieren que es un animal que siempre está gordo.

Para uno de nuestros informantes más calificados este es el "armadillo" verdaderamente peligroso; subraya que no hay que temer a **we'nek** ni a **ko'ñik**, sino a **'tapiñik**. Si por casualidad lo cazan y no

emite sonido lo comen, pero hay temores entre la gente joven; no se lo dan a una mujer embarazada ni a un niño. Si lo come una mujer embarazada lo contagia al niño y de grande no tiene muelas. Sólo los ancianos lo comen sin temor. Cuando aparece y grita como un bebé es anuncio de epidemias o de muerte. Anuncia su propia muerte al desdichado que lo encuentra, o la de un familiar o un allegado.

Euphractus sexinctus

(c.) gualacate, pichi; (t.p.) **'napam**; (w.) **hwënata'tax, hwëna'tax li'taq**

En la caza del "gualacate" se debe ser rápido. Se lo debe capturar o garrotear presuntamente ya que ni bien ve a la persona, el animal cava y trata de escaparse dentro de un hoyo. El cazador también debe cavar rápido para capturarlo, porque el "gualacate" hace con mucha velocidad una galería subterránea, peor aún si el suelo es blando. Cuentan los tobas que es activo tanto de día como de noche; pero como se caza habitualmente de día, la labor nocturna y otros detalles les son desconocidos. A veces andan estos animales en grupos numerosos, siguiendo a una hembra en celo; en estos casos van casi una "tropilla" de machos, ocasión que es particularmente propicia para una buena caza. Es destacada la ayuda del perro, que lo sostiene cuando lo captura; el cazador simplemente lo acomete con un garrote.

Entre los tobas, la forma antigua de prepararlo era hervido; se cocinaba con caparazón, extrayéndosele antes las tripas y la panza; según otros datos también se desechaban el caparazón y las patas. Otros datos relatan que también gustaban prepararlo asado. Entre la generación joven se repiten las modalidades antiguas; para cocinarlo hervido le retiran el caparazón y, a juzgar por los datos, hay preferencia por esta modalidad de cocción.

Sostienen que siempre tiene grasa, la cual recuerda a la de cerdo; presenta el cuerpo rodeado de muy buena cantidad de este producto. En tiempo de engorde ésta es particularmente abundante. También tiene una cantidad no desdeñable de carne, lo que la convierte en presa apetecible.

Para los wichí este “armadillo” es de los más grandes, siguiéndole en tamaño el “tatu” (**hwëna’tax li’taq**). Es escaso, lo cual motiva que se lo cace ocasionalmente. De día está metido en su cueva; sale de mañana temprano y al atardecer. Se caza con perro, no corre, atraparlo resulta fácil pero no se le debe dar tiempo de cavar. Si se encueva el cazador tiene la opción de excavar para sacarlo con la mano, y luego lo garrotea. Esto es posible si la cueva no es profunda; de lo contrario se torna difícil. Una vez obtenida la presa suelen sacarle el caparazón para facilitar el transporte a su domicilio.

Se prepara asado o hervido. Para asarlo, lo colocan al rescoldo y proceden del modo habitual aplicado a los “armadillos”. Cuando se prefiere hervido, se lo echa en la olla trozado, con o sin caparazón. Se desechan la panza y las tripas. Suele sacársele el caparazón y se retira la abundante grasa para preparar chicharrón, que luego se emplea para untar vegetales varios. Tiene buena grasa en tiempos de gordura (verano) y en invierno está flaco. La cabeza -que se resalta por su tamaño apreciable- también se come.

Priodontes giganteus

(c.) tatú, tatú carreta; (t.p.) **napama’lo**, **‘napam ‘poleo**; (w.) **hüwa:’nax**

Este “armadillo” es raro en la zona, además, como sale de noche, dicen que no lo pueden ver, aunque algunos datos consignan que también suele hallársele de día. A su hábito mayormente nocturno se sumaría su marcada escasez; ocasionalmente algunos cazadores suelen abatir alguna pieza. Muchos informantes adultos, ya maduros, ni siquiera lo vieron. Es comestible, los relatos dan cuenta que la gente antigua lo usaba de distinta forma: lo hervían, lo asaban o lo freían. Y aún hoy, cuando lo encuentran, no lo desaprovechan ambos grupos étnicos. Los tobas, en general, lo consumen; pero parte de las informaciones también refieren temor, lo que se sustentaría en comentarios de sus mayores que aclaran que antiguamente no lo aprovechaban como alimento; según estas referencias a lo sumo se traía el caparazón para utilizarlo como fuente, pero la carne se desechaba. Cuando la gente nueva lo caza, lo consume con gusto. Tobas y

wichís lo preparan según las modalidades tradicionales antes mencionadas. Cuando está gordo se resalta que su carne es muy buena, que “está blandita”; pero también se indica que tiene un gusto fuerte; el calificativo que se le aplica al sabor es “fiero”. Se descartan las tripas.

Entre las razones de los temores tobas figuran su fuerza y la velocidad con que se mete bajo tierra; este comportamiento consideran que podría provocar el arrastre del cazador al ámbito subterráneo. Los wichí comentan hechos similares: se suma a la rareza de su presencia la fuerza que posee y la velocidad con que se encueva. Con un solo perro es imposible capturarlo, deben ser como en número de cuatro los abocados a la tarea de manera que se concrete la caza. Una vez que se mete bajo tierra ya no cavan. Se lo acomete con un garrotazo, luego le extraen el caparazón (que es muy pesado) y llevan la carne a casa.

Tolypeutes matacus

(c.) quirquincho, quirquincho bola; (t.p.) **maGa’yi**; (w.) **chiäh’nu**, **yäh’nu**, **kih’no**, **k#yah’nü**, **jwo’yo** (ma’sa), **yäh’nu** (wehna’yey)

Esta era una presa muy abundante en tiempos pasados; a veces traían diez o más cuando iban con perros. En la actualidad la población ha disminuido, pero aún lo cazan.

Los tobas y los wichí lo cocinan al rescoldo del fogón. Se le extraen las vísceras, se sala y se coloca sobre las cenizas, rodeado de brasas. Suelen disponer también brasas en el abdomen abierto. Se cocina hasta que el caparazón esté casi quemado. La modalidad actual de cocción toba, seguramente por la influencia blanca, se revela como más puntillosa. Una vez que la presa fue eviscerada, se la sala, se coloca al rescoldo y encima del abdomen abierto se pone un trozo de hojalata con brasas, evitándose así que la carne se ensucie de ceniza. Tiene mucha grasa en el dorso -por debajo del caparazón- en otoño e invierno, lo cual constituye un motivo especial para que se lo busque en este tiempo. La “cáscara” asada se da a los perros. Su modo de preparación habitual parece ser asado, pero hay informaciones tanto de los tobas como de los wichí que relatan que también se hierve junto con

el caparazón, el cual se desecha a medida que se come. Esta sería una modalidad poco seguida, a juzgar por la negación rotunda que expresan los datos opuestos. Los tobas lo aprecian más por la grasa que por la carne, que ciertamente, es de poca monta.

El “quirquincho” en general sale de noche o de tarde, en horas cercanas al atardecer, aún en invierno, según señalan nuestros informantes²⁸⁶. Vive en cuevas o en matorrales enmarañados; los wichí se refieren a este “nido” con la voz **yäh’nu ‘lhip** (lhuku’tax), **yäh’nu ‘llep** (ma’sa), usándose también un nombre nuevo, que proviene del criollo: **laqapun’cu** (poncho = **pun’cu**).

Su caza es sencilla, la realiza tanto el hombre como la mujer; cuando ella campea y se le cruza en camino no desaprovecha su hallazgo. Indistintamente, lo corre el perro o bien el cazador; el animal “se hace bolita”, lo captura y lo mete en su bolsa. En la casa, o bien ya en el monte, le golpea en la cabeza, luego le extrae la panza o las tripas y lo pone a cocinar. Los wichí desechan generalmente sólo las tripas, aprovechándose también la panza. Todas las otras menudencias, aún la cabeza, se consumen. Los tobas desechan la cabeza, además del caparazón, la panza y las tripas; si es macho, también sus genitales. Por la influencia de los blancos -no lo hacían los antiguos- le extraen los pelos.

Los wichí no mencionan prohibiciones en su consumo. En contraposición, entre los tobas se registraron temores vinculados con su papel alimentario; se advertía a los jóvenes que quien lo comiera pronto se volvería viejo, que su cabello encanecería prematuramente. Se proscribía también a las grávidas, pues les provocaría dificultades en el parto: el bebé no podía salir. Refieren que sale el líquido, se expulsa la “bolsa” (la placenta?), pero el niño queda replegado como el “quirquincho” en el vientre materno. No sólo el contagio se da por el consumo de la presa

sino por compartir el fuego con otros alimentos durante su cocción²⁸⁷.

En la actualidad estas prohibiciones no se toman en cuenta. Las dos etnias siempre que lo encuentran lo aprovechan, y aún más, lo venden a muy buen precio a los criollos. Éstos gustan mucho de este artículo y suelen adquirir de sus vecinos tobas o wichí; la gente del pueblo, como los de Ing. G. N. Juárez, suelen encargarlos. En 1996, el precio de venta por cada animal era de 5 pesos (= dólares).

*Chlamyphorus retusus*²⁸⁸

(t.p.) **ko’ñik**, **we’nek**; (w.) **laxwe’xia**, **k#yhme’ci**, **wex’li’hi**, **hano’jwax** (= niño), **wexli#i**

Los tobas mencionan con frecuencia uno o dos “armadillos” muy temidos. Los datos principales son: que se asemejan a un “pichi” (*Chaetophractus vellerosus*) y que son de cuerpo blando. Ambos son de presencia funesta y su aparición constituye presagio de enfermedad y muerte. Los informantes mencionan dos nombres: **ko’ñik** y **we’nek**; ambos tienen un hábito con preferencia subterráneo pero los datos informan que serían diferentes. Habría dos clases, uno negro y otro blanco; el “cuero” de uno es un tanto duro y el del otro es blando. Su consistencia se asemeja a la cera, y se lo asocia con la piel humana. El primero carece de cola, sería de coloración clara, blanca y con hocico; según otros, es **we’nek** quien carece de cola, mientras que otros dicen que sí la tiene y que su coloración es oscura, rojiza. Las patas de ambos son iguales. Todos resaltan que es muy difícil verlo y que llora como un niño. Vive en la zona, se lo escucha que escarba el suelo, pero no se le ve. Su aparición es un signo de muerte. La persona o la familia a la que se apareció o vió se le muere un pariente, hermano o hijo. Se piensa que cuando

²⁸⁶ Bolkovic (1999: 121) da mayores precisiones: este animal busca su sustento durante el día en invierno para evitar las bajas temperaturas nocturnas, y hace lo contrario en verano. Esta es la razón por la que su obtención sería más frecuente que en verano, pues –como se señaló en el respectivo capítulo sobre **Caza**- las cazas nocturnas son excepcionales.

²⁸⁷ La situación se da del siguiente modo: en un fogón donde se cocina o se cocinó este animal también se podría asar pescado, “zapallos” o un guiso. Estos productos se “contagian” de las cualidades nocivas del “quirquincho” a través del fuego y obran de la misma manera que este animal en las embarazadas.

²⁸⁸ *Burmeisteria retusa* es el nombre sinónimo que figura con frecuencia en la literatura. Chébez (1994: 201-204) proporciona datos de interés sobre las características e historia de esta especie.

sale, viene a buscar gente de este mundo y se la lleva.

Muchos son los testimonios de desgracias producidas cuando aparece **ko'ñik**: "Debe ser cierto: un hermano mío le ha visto, había sido que la señora había muerto ese día. (Cuando él lo cazó) le ha llevado, le ha atado bien; (pero el animal) hizo cueva, cortó piola y no salió más. Al otro día murió la esposa" (C. T.P. 7: 34). Se menciona también que su aparición le provoca enfermedades a quien lo ve o alza, o bien a algún integrante de su familia; la cura puede efectuarse sólo mediante la intervención del chamán.

La voz **we'nek** no es conocida por los jóvenes y aún por personas mayores. Quienes se explayan sobre él con soltura son los chamanes. Si alguien lo encuentra, no lo debe alzar ni matar, debe hablarle, suplicarle piedad. Pero según algunos datos **we'nek** también es comestible; es completamente parecido a **ko'ñik** pero su color es diferente. Se cuenta que los perros que los cazan mueren a consecuencia de ello.

Según datos provenientes de dos de nuestros mejores informantes, **ko'nik** es comestible. Si se lo encuentra o lo halla el perro, lo cazan y traen para comer; refieren que siempre tiene mucha grasa. Uno de los informantes, no obstante, nos aclaró que **ko'ñik** es comestible si se lo encuentra y no llora.

Parecidos a los comentarios tobas son los proporcionados por los wichís; éstos aseguran la existencia de tal ente maligno, el cual aparece muy ocasionalmente en la superficie, de día o de noche y se lamenta como un niño. Su presencia es anuncio de muerte para quien lo ve o la de un allegado. Ciertamente, se escucha su llanto en las noches, pero aclaran que no lo ven. Están seguros que andan por el monte pero subrayan que no se les cruza en el camino. Si alguien lo encuentra un día, sabe cuál es el signo.

También lo describen como "igual que pichi", de pequeño tamaño y "cáscara" blandida. Cuentan que carece de ano, que no defeca. Sólo tiene boca, uñas largas y filosas. Nunca sale afuera, dicen; pero si anda sobre la superficie es de gran peligro. "Nos han dicho que es diablo, demonio" nos

asegura un informante. Su aura maléfica es siempre destacada; trae gripe, sarampión, diarreas y otras pestes. Suelen morir muchos chicos luego de su aparición cerca de un poblado. Sale de noche; si alguno que va a camppear en noches de luna clara y lo ve, es para su desdicha. Si lo captura, llora y grita como un niño. Uno de nuestros informantes lo vió en las cercanías de Misión El Carmen; luego de este aciago encuentro, evoca que sobrevino una epidemia de sarampión de gran mortandad entre los niños.

Es comprensible que exista tanta confusión en cuanto a la forma y las costumbres de este curioso animal. Ante tan mala fama y terribles presagios, quién tendría el valor de afrontar con tranquilidad una observación detenida?

ROEDORES

CAVIDAE

Cavia aperea

(t.p.) **hogo'na; sogo'na** (voz pilagá)

Es uno de los roedores cuya existencia en la zona consignan los tobas. Habitante de matorrales, también se lo encuentra en pastizales y en sitios donde abundan bejucos (**wo:'legehat**). Se lo recuerda como parecido a la especie nombrada "cuis" por los lugareños (*Galea musteloides*), pero indican que es de mayor porte, con un pelaje diferente, más semejante al "conejo", con "bigotes". Según algunos datos, vive en montes y entra en huecos de palos; no habita en cuevas subterráneas. El perro lo olfatea y halla su cueva; el cazador la abre mediante un hacha; lo encuentra y lo mata. Este animal también habría desaparecido de la región, pues ya no lo hallan. Sin embargo, durante esta investigación pudo consignarse que unos muchachos de Vaca Perdida lo habían cazado no hace mucho.

Es recordado como una presa muy rica, pues se alimenta de hierbas y pastos. Los preparaban asados o cocidos al rescoldo; para cocinarlo en sopas o guisados le retiraban la piel y lo ponían a hervir.

Cuando hallaban lugares donde abundaban, prendían fuego al sitio, de modo que retiraban los animales soasados (véase en el capítulo **Caza** las técnicas de caza con fue-

go). También caía en trampas de lazo dispuestas en senderos.

Si bien la voz **so'gona** es propia de los pilagá, la suelen también utilizar los tobas. Este roedor es mencionado en la literatura regional; así, es evocado por un toba del este, nombrándolo **sogonak**, dando detalles sobre su método de caza, su consumo, su Dueño, entre otros (Griva y Stroppa 1983: 29-30). Martínez Crovetto (1995: 38) también menciona este roedor así como su uso comestible.

Sin datos wichí; desconocemos si existe una voz equivalente en su lengua y si el área de dispersión de este animal se extendía hasta su zona.

Galea musteloides

(c.) cuis; (t.p.) **wa'diñi**; (w.) **wi'yes, wu'yes**

Los wichí refieren que los “cuis” eran comida apreciada por la gente antigua; los jóvenes de la actualidad aún los cazan y consumen.

Entre los tobas parece que el consumo del “cuis” en tiempos pasados no era relevante; tampoco lo es ahora. En nuestros días son los niños o jóvenes quienes los cazan y suelen aprovecharlos. Es probable que esto se deba a su pequeño tamaño. Los adultos encuestados, en general, refieren que no los comen o que nunca lo comieron. La cantidad de grasa que tiene es habitualmente pobre, tal vez éste sea el motivo del relativo entusiasmo.

Los tobas y los wichí los cazan con hondas; en tiempos pasados con flechas pequeñas con punta embotante. El cazador se aposta oculto y le dispara cuando lo tiene cerca.

Habitan en matorrales bajos, espinosos, motivo por el cual habitualmente no se cazan con perros. Ambos grupos étnicos suelen prepararlo al rescoldo entre las cenizas, sin cuerearlos. Los wichí refieren que también se hierven; cuando se traen varios, se les saca el cuero y se cocinan. Se desechan las tripas si están sucias, si vienen limpias se comen. Los wichí desechan la hiel, la panza y a veces también las tripas. Los cueros suelen dar a los perros. Hay datos que los wichí también suelen asarlos ensartados en asadores o sobre parrillas.

Los tobas lo consideran una “plaga” de sus sembradíos; es muy dañino pues roe y masca los frutos tiernos de cucurbitáceas.

Pediolagus salinicola

(c.) conejo; (t.p.) **neh(e)#onaq**; (w.) **i'no:'te**

Pudo observarse que es uno de los pocos mamíferos que aún hasta el presente cazan con asiduidad. En nuestros días la carne de “conejo” es apreciada tanto entre los tobas como entre los wichí. Las informaciones respecto a su uso antiguo entre los tobas nos revelan que no lo estimaban o lo rechazaban. Existía temor en su consumo por parte de los padres; cuentan que a raíz de su empleo el niño se contagiaba de una cualidad intrínseca del animal, la cual les provocaba “ataque” (=convulsiones, desmayos), dolencia nombrada **kopi'chaGaik**. Otros datos refieren del peligro que las grávidas consuman la cabeza del animal; eso provocaba la mencionada enfermedad en el bebé. Este temor ya ha sido superado y, al presente, su consumo está completamente generalizado. Los wichí consumen sin temores la carne del “conejo”; se la dan a las grávidas y también a los niños. También aprovechan los fetos desarrollados ya próximos al alumbramiento. Pero en este caso no se lo dan a los niños; su consumo les contagia a los chicos de una propensión a sentir con crudeza el frío durante las jornadas invernales.

Entre los tobas la forma habitual de cazarlo es mediante el acoso con perros. El “conejo” habita en cuevas en troncos de árboles; huyen y se meten allí o bien se refugian en cuevas de “vizcachas”. Los wichí también siguen la misma modalidad; las armas de fuego también son rápidas y efectivas pero en general se ahorran proyectiles, por lo que los perros representan el medio de obtención más viable. Cuando el “conejo” huye de los perros se mete en su cueva dentro de un palo; lo sacan de allí rompiendo la madera con un hacha o apremiándolo con humo en la boca de la cueva. Al “conejo” se lo toma de las patas y se le tuerce el cogote; no se lo garrotea. En tiempos de calor se lo cuerea y se le extraen las vísceras en el sitio, pues por su alimentación se deteriora rápido la carne. A los pe-

rros que cazan “conejo” se les da de premio el cuero. No se cocina ni se asa con cuero; éste se desecha en caso de no darle al perro. Se desechan tripas, “hiel”, panza y patas.

Ambas parcialidades los preparan asados si los “conejos” abatidos son varios; también se preparan cocidos en sopas o fritos en aceite. De todas las maneras de preparación, no obstante, se prefiere la carne asada. Actualmente los cocinan guisados junto con arroz, frangollo o fideo y un poco de grasa, en estos casos la presa se corta previamente en trozos. Cuando se cazan varios “conejos” se asan hasta desecarlos; así los conservan durante unos días; para consumirlos los hierven.

El “conejo” es apreciado cuando está gordo, en diciembre o enero, cuando es época de fructificación de los árboles. Pero está conceptualizado como un animal con poca grasa, que no sirve para reunir y guardarla.

CRICETIDAE

Holochilus sp.

(c.) ratón, rata; (t.p.) ‘chiGona’Ga; (w.) a:’ma, ama’tax

No obtuvimos muestras correspondientes a esta “rata”; en la actualidad ya no las cazan para consumir. Es probable que bajo estos nombres se reúna un grupo de roedores, y aún, que incluya a marsupiales. Por el momento no lo pudimos develar.

No hay acuerdo entre los tobas sobre el consumo de ‘chiGona’Ga. Algunos refieren que se comen, otros que no. Aparentemente, las “lauchas” caseras -que reciben también este nombre- eran desdeñadas. Las “lauchas” y “ratones” que llegan a las casas y trojes son considerados como “plaga” y no dudan en matarlos. Muchos informantes rechazan con asco la idea de que sean comestibles. Pero “ratones” grandes o “ratas” están mejor conceptualizados por lo que la gente antigua los consumía.

Una “rata” que habitaba en las inmediaciones del cauce del río Pilcomayo se recuerda como comestible. Ésta entre los tobas está bien diferenciada; se llama ‘chiGona’Ga no’Gop la’he. No es posible hallarla fuera de ámbitos acuáticos; tiene sus nidos también en los bañados, suele ponerlos

en los “totoraes” (asociación de *Typha domingensis*). Allí las encuentran los pescadores y antiguamente las cazaban. Su carne era muy estimada; dicen que se parece a la del “conejo”, y es más gustosa aún para algunos. Las cazaban con flecha; su preparación era muy parecida a la aplicada al “oculto” (*Ctenomys* sp.); se quemaba el pelaje y se cocinaba o asaba. Cuando estaba a punto, le extraían la panza y las tripas para desecarlas. Las asaban ensartadas en asadores y las cocinaban al calor del fogón. Se colocaban varios ejemplares, según lo obtenido. Si la caza fue abundante, una cantidad excedente asaban muy bien para dejarla para el día siguiente. Su aplicación se recuerda como un hecho del pasado, aunque cuentan que entre la vegetación alta del bañado aún hoy es posible hallarla. Los jóvenes dicen: “Pero no le cazamos, ya peor, estamos dejando todo” (C. T.P. 10: 11).

Recibe también el nombre **chiGona’Ga** una “rata” propia de los cañaverales de los ingenios azucareros; los dueños de las quintas buscaban los nidos de estos roedores perjudiciales para matarlos con perros. Allí los cazaban o los juntaban los tobas, cuando prendían fuego a las parcelas. Apreciaban esta “rata” de color amarillenta, que cuentan se alimenta de las cañas (ver también datos en **kerenke’sok**). Se comían fritas en grasa o aceite. También se asaban ensartadas en un palo a orillas del fuego; no las hervían. La gente nueva no las ha probado y desconoce mayores datos al respecto. Su color sería amarronado, o de un pelaje parecido al de la “vizcacha”. Refieren que una forma común de comerla es asada.

Todo hace suponer que los datos pueden remitirse a la típica “rata” de humedales chaquenses: *Holochilus brasiliensis* (Cricetidae), ampliamente distribuida tanto en la zona estudiada y en la de los ingenios azucareros.

En lengua wichí las voces **a:’ma** y **a:ma’tax** se aplica a los “ratones” y las “ratas”. El primer término le corresponde a los de pequeñas dimensiones y el segundo a los más grandes. Sin duda son voces colectivas que agrupan a numerosas especies. Martínez Crovetto (1995: 47) también en este caso identifica como **a:’ma** a un roedor

(*Oryzomys angouya*, Cricetidae²⁸⁹) y como **a:ma'tax** a especies de *Akodon* (Cricetidae).

Tres serían las **ama'tax** que se consumían tiempos atrás entre los wichí. Todas ellas son más o menos grandes, de color amarronado-rojizo; éstas no son habitantes de la vivienda. Se declara sin dudar que los antiguos comían unas “ratas” grandes llamadas **a:ma'tax**. Su color también es marrón-rojizo (**ik#yot**), su presencia se menciona tanto en la zona de estudio como en la de los ingenios azucareros. 1) La “rata” chaqueña vive en el monte, en huecos de palos; es grande como un “cuis”, su sabor se le parece y tiene cola. 2) Otra es habitante de ámbitos acuáticos, cuentan que vivía a orillas del río Pilcomayo. Nuestro informante contó haberla comido; dice de ella: “linda es, rica es, pero gordo”. Habita en humedales, en huecos de árboles, según sus datos. Se evoca que las reunían mediante quemazones en pastizales de terrenos anegadizos. 3) Otra, muy afín a la última descrita, evocan como un tanto mayor, que vive en la zona de los ingenios azucareros. Ésta habita en cuevas bajo tierra y sale de noche a comer “caña de azúcar”. Cuando detectaban el nido estas “ratas” lo cavaban y así las capturaban. Algunos datos también refieren que las “ratas” caseras eran consumidas, en tanto otros datos afirman lo contrario.

Entre los wichí las “ratas” se preparaban preferentemente asadas, sobre las brasas o al rescoldo: las colocaban con vísceras al calor y luego de cocidas se las sacaban para descartarlas. Hervidas resultaban poco apetitosas y no gozaban de muchas predilecciones. No tenían restricciones, las comían también los niños.

Los jóvenes de ambas etnias, sin embargo, ya no las comen; tampoco la mayor parte de nuestros ancianos informantes las probaron; sus datos se basaron en evocaciones escuchadas a sus mayores. La joven generación, tal vez por desconocer su uso pretérito, asegura que no son comestibles.

“Rata” no identificada

(t.p.) **kota'yingo, kota'yin'ye**

Esta entidad podría tratarse de un roedor o de un marsupial. No obtuvimos muestra que represente lo que nombran con estas voces. En realidad, el nombre vernáculo podría ser un genérico que involucre a más de un taxón. Martínez Crovetto (1995: 46) identificó como tal a *Thylamys pallidior*, un marsupial.

Los tobas mencionan con frecuencia el consumo de esta especie de “rata”. Este mismo nombre se aplica a unos animales que se dan tanto en el hábitat chaqueño como en el de los ingenios, donde dicen que también lo comían siempre. Recuerdan algunos que **kota'yingo** era propio de la zona pilcomayense, que gusta de los matorrales en terrenos anegadizos; es de color amarillento o bayo, de tamaño parecido al “cuis”. La carne es estimada, no tiene olor. Se la recuerda como una presa riquísima. Se consumía de varias maneras, según la situación. Si estaba el cazador o su familia apuradísima por el apetito, se asaba sobre las brasas. O bien, se le quemaba primero el pelo, lo lavaban, lo evisceraban y lo hervían. También lo asaban al rescoldo o ensartados en asadores; su contenido estomacal no era desdeñado según parte de los datos.

El **kota'yingo**, como se indicó antes, también es mencionado como presente en la zona de los ingenios del pedemonte andino. Allí estaban sus colonias en los cañaverales y se alimentaba de ellos; cuentan que esta “rata” es completamente parecida a la del Chaco, tanto en su forma, color y calidad. Refieren que los chaguancos (chiriguano) eran muy aficionados a su carne.

CHINCHILLIDAE

Lagostomus maximus

(c.) vizcacha; (t.p.) **pi'yaGahek**; (w.) **öhno'lo**; al “vizcachón”, macho y de gran porte le llaman **waye'nax**

La “vizcacha” es una presa apreciada por tobas y wichí. Su caza no resulta fácil pues habita en grandes y profundas madrigueras; súmase a este inconveniente su hábito nocturno. Este animal, pese a ser muy gustado, no es asiduamente cazado. Tal vez, las cau-

²⁸⁹ La presencia de esta especie no es segura en Argentina; es preferible mencionar la entidad como *Oryzomys* sp.

sas de su poco consumo se deban a su hábito nocturno, que se contrapone con las horas de reposo del nativo, sumado a las dificultades operativas de cacería.

Construyen sus colonias en sitios altos, en taludes, en lugares que no se anegan. Antiguamente la única forma de obtención de “vizcachas” era mediante la inundación de las madrigueras en días de intensa lluvia. Esta modalidad de caza es conocida y practicada por tobas y wichís. El procedimiento consiste en cavar una o más canaletas desde un terreno bajo con gran acumulación de agua, ésta se conduce en dirección a la madriguera. La tarea suele realizarse durante la lluvia, despojándose los cazadores de sus vestimentas. El agua corre y el objetivo es colmar la madriguera; si no la llenan los animales no salen. Cuando se colma, las “vizcachas” salen y en las bocas están esperando apostados varios cazadores, quienes las acometen a garrotazos. Los wichí colocan unas ramas de arbustos o alguna red vieja en cada boca; la “vizcacha” empuja esa tapa para salir, instante que aprovecha el cazador para asestar su golpe. Cuando la liquida, la saca afuera y la arroja; vuelve a cubrir la boca y así prosigue la tarea. Las “vizcachas” no caen en trampas, tampoco los perros las capturan. Éstos, se dice que temen a las “vizcachas”, quienes cuando luchan con los canes, no los largan y hasta los matan con sus temibles dientes.

Ambas etnias la consumen asada en asador, cocida en sopas o en guisados junto con arroz, fideo, frangollo y grasa. Es muy gustada frita. Los wichí la fríen en grasa de pescado, vacuna, de cerdo o aceite; no se fríe en su propia grasa pues no la tiene en abundancia. Las tripas, panza, se desechan. El hígado, corazón y riñón se aprovechan. Cuando la caza es muy abundante se asa y se deseca al calor del fogón para conservar. Al animal también se le despoja de la piel; ésta era usada para diversos útiles en el pasado.

En la actualidad, no se mencionan prohibiciones o restricciones en su consumo entre los tobas. Al contrario, en el pasado su ingestión estaba completamente vedada pues se las considera que son niños que se trans-

formaron en este animal. Es uno de los pocos animales que no se caza con perros. Entre los tobas se teme mucho el ataque del “vizcachón”²⁹⁰ (el macho, grande) a los canes, a quienes cortaría con sus dientes el cuello. A veces los perros están merodeando, y los corren al momento de salir de la madriguera; la “vizcacha” pelea con el perro y los suele herir. El perro no ataca a la “vizcacha” cuando llega a las inmediaciones de la casa o en el poblado; permanece echado en el piso, no ladra, no los corre; “es como si no los viera” nos aclara un informante.

La carne de este animal, según datos wichí, también se manifiesta como “contraria” al perro. En efecto, dándosela a los canes les produce percances que lo pueden llevar a la muerte. En estas partidas de “vizcachas”, suelen reunirse muchas piezas; como participan varios hombres se distribuyen entre todos los numerosos ejemplares obtenidos.

Otra modalidad de caza referida por los wichí es practicada de noche. Se construye un encatrado cerca de la boca de la madriguera y ahí esperan apostados que salgan cuando oscurece. Desde su sitio, el cazador dispara hasta reunir una cantidad apreciable. Este relato se refiere al pasado; el arma usada era la flecha. Su práctica era posible en noches claras, iluminadas por la luna; en noches oscuras no se operaba de este modo.

Actualmente, quienes tienen armas de fuego y una buena linterna, van de noche en las inmediaciones de las vizcacheras. Al ver el brillo de sus ojos, las deslumbran y las disparan. En tiempos pasados no era posible hacerlo con flechas durante las noches; la modalidad de caza más difundida -en las dos etnias- era mediante la inundación. La “vizcacha” también cae en trampas de metal que se colocan para capturar animales diversos. Según algunos datos, a veces las “vizcachas” también saldrían de día, y cuando van con un perro; éste lo acosa y el cazador lo liquida con un garrote, palo o un arma. El cuero de “vizcacha” se compró entre lo acopiadores durante un tiempo, pero la demanda desapareció completamente.

²⁹⁰ pi'yaGahek lo'lanaq; lo'lanaq se aplica como un calificativo para cualquier animal macho.

CTENOMYIDAE

Ocultos o tuco-tucos

Ctenomys sp. 1

(c.) oculto; (t.p.) **tagana'Ga**; (w.) **guh'nat**, **chye'nax**, **kye'nax**

Animal sumamente arisco y difícil de cazar; el cazador debe tener mucha puntería para obtenerlo. Un informante toba grafica "si no son baqueano, nunca van a pillar". Estos roedores de costumbres cavícolas habitan en taludes arenosos (según como narran los datos parece que son colonias, pero excepto dos especies, otras 60 son solitarias, aunque las "tuqueras"²⁹¹ estén cercanas entre sí y pueden parecer colonias). En la actualidad son inhallables en la zona. Los cazaban acechando de mañana temprano o al atardecer; aprovechaban cuando salía la presa. Los perros se evitaban para realizar esta tarea. La flecha usada era la de punta embotante, o bien, cuando iban a los ingenios traían varillas metálicas finas para preparar con ellas puntas muy agudas. Refieren que el "oculto" salía de mañana temprano o al atardecer en días de viento norte, en jornadas calurosas. Salían solo por un rato, por alrededor de una hora; se alimentan de "raíces" (brotes tiernos de pastos) y luego volvían a sus madrigueras. Los cazadores permanecían sigilosos en las inmediaciones, cubiertos con ramas o bien se escondían detrás de matorrales, observando a los huidizos animales que escarbaban el suelo. Allí lo flechaban. A alguno se lo abatía, y los demás entraban presurosos. Esperaba el cazador y volvían a salir otros, y les disparaba nuevamente. Así, cada cazador reunía 10-15 unidades o aún más. Ambas etnias coinciden en los detalles de esta técnica cinegética; la similitud de datos es llamativa.

Durante los trabajos de campo no pudo localizarse esta especie²⁹². Existe opinión generalizada que las colonias de este roedor son escasísimas o que han desaparecido de la zona; ellos atribuyen que esto se debería a los ruidos y a la presencia de gente. Otra de

las ideas que sostienen es que la región era puro campo, con hierbas y pastos, con suelo "blandito", características que hoy han desaparecido con la irrupción del ganado. Actualmente, el monte y bosque representan un ambiente no grato para su vida. Algunos datos indican que hay aún "ocultos" en el antiguo cauce del río, hoy poco habitado, o también en algunas lomadas cercanas al actual bañado. Sin embargo, ya no van a cazarlo, seguramente por desconocer la técnica y porque ya prácticamente no se caza con arco y flecha.

Los tobas los preparaban de diversos modos: asado al rescoldo y cocido, o si había otros ingredientes, guisado. Primero se quema el pelaje, se frota la piel y está listo para la cocción; no se descarta absolutamente nada del "oculto", ni aún el cuero. Se destaca que ni el contenido estomacal e intestinal se desechan; éste actuaría cual relleno, ya que son hierbas. Para cocinar al rescoldo se coloca el animal entero, sin despojarle de pelos, mientras que para hervirlo se corta en trozos o mitades. Los wichí lo aprovechan preparados de las mismas maneras; sin embargo, ellos desechan la panza, los intestinos, la hiel, según algunos testimonios. Otros, sin embargo, claramente también establecen que la gente antigua los cocinaba con las vísceras y las bostas, comiéndose aún la materia fecal. Parece que había entre ellos una mayor predilección por comerlo asado en ensartadores. Tampoco coinciden con los tobas en cuanto al consumo del cuero; los wichís les extraían y le daban ciertos usos, como por ejemplo, para preparar con ellos tabaqueras. Cuando la caza de "ocultos" era abundante, lo asaban y desecaban para conservarlo durante un tiempo.

La carne de "oculto" no contaría con restricciones de consumo entre los tobas; pueden consumirla jóvenes, niños, grávidas o viudas. Se indica que es un alimento exento de peligros para quienes hayan perdido un hermano, marido, etc., es decir, que podía ser un alimento aceptado durante el duelo.

²⁹¹ "tuquera" es una denominación vernácula que se da a la madriguera de los "tucu tucu"; éste es el nombre que comúnmente se da a especies de *Ctenomys*.

²⁹² Según FECIC (1996: 248) la degradación del ambiente en el oeste de Formosa incide en un aumento de la población de "ocultos". Este dato se contrapone con lo visto y por lo expresado por nuestros informantes.

El “oculto” goza de fama por ser “gordo”, lo cual lo convierte en manjar tanto entre los wichí como entre los tobas. Los wichí relatan que el consumo de carne o huesos de “ocultos” por los perros es peligroso, que les mata. De ahí que toman cuidado que no los coman, y desde luego, no se los dan.

Ctenomys sp. 2

(t.p.) **ho’podo**; (w.) **cuh’nat, chuh’nat**

Es un pequeño roedor, más pequeño que el “oculto”²⁹³. Al igual que éste es hoy inhallable. Cuentan que también habita en madrigueras subterráneas, en suelos arenosos, en campos; son muy ariscos. Los tobas cuentan que en el sitio llamado Río Muerto²⁹⁴ aún habría “tucales”, es decir poblaciones aglomeradas de este animal, aunque ya no va a buscarlos.

La modalidad de caza es idéntica a la aplicada al “oculto”. Se aprovecha cuando en días de viento la arena se reúne en la entrada de la cueva; el animal la limpia y ese momento aprovecha el cazador para flecharlo. El arma aplicada en el pasado era el arco y la flecha (según un testimonio con punta de varilla metálica) y el acecho se realiza escondiéndose tras la maleza o bien confeccionándose un ropaje de plantas.

El **ho’podo** se comía asado, ensartado en asadores; se preparaba también cocido, en sopas o sancochado. Para la cocción se quemaban previamente los pelos, se sacaban los restos con las manos o con un cuchillo, se lavaban y se ponían a cocinar. Habitualmente no los evisceraban, de manera que no les extraían el aparato digestivo; otros sí los evisceraban. No se desaprovechaba nada; el caldo quedaba verde, “como mate” ilustran, por el contenido del aparato digestivo; todo se comía sin mayores precauciones.

Para los wichí es el “oculto” más chico, también lo refieren como inhallable en la

actualidad. Era consumido por ellos y los datos generales que los informantes consiguen coinciden con los asignados al “oculto” (**chie’nax**) de mayores dimensiones.

HYDROCHOERIDAE

Hydrochoerus hydrochaeris

(c.) carpincho; (t.p.) **na’cheyehe, na’cheyehe**; (w.) **yela’tax a:’mu, öhnolo’tax, kalpin’cu, kalpin’chu**

Los nombres wichí apuntados están en desuso entre los jóvenes; la voz que usan actualmente para designar a este animal es **kalpin’cu**, una corrupción de “carpincho”.

Los tobas lo consumen ya sea asado o hervido; es animal considerado “grasudo”. Se desechan la panza, hígado, hiel, patas, testículos, corazón y las tripas. El consumo de la cabeza no cuenta con restricciones y lo pueden comer también los jóvenes²⁹⁵. Esta porción es preferida “cocida”; de esta manera se ocupa también el seso (**la’pioGo**), que les resulta apetecible. La carne frita es también ponderada. Los wichí refieren que las patas y la cabeza no se usan entre la nueva generación, si bien la gente antigua sí las comían; actualmente se la dan a los perros. También desechan las tripas y la “hiel”. Es la carne, siempre que sea gorda, la que se prefiere.

El “carpincho” tiene abundante grasa, la cual entre la gente de ambos grupos étnicos se fríe y se guarda, o bien se consume junto con la carne. Esta grasa, refieren los tobas, es abundante como la de un cerdo, por lo que es alabada. El chicharrón (**lapi’yo**) se come junto con la carne, mientras que la grasa (**chi’ta**) se guarda para consumirla por ejemplo con puré (**ne’hotek**) de “bata-ta” o “zapallo”. La grasa es un estimado medicamento para la tos o afecciones pulmonares; la toman junto con miel. Los criollos también le dan este uso, por lo que se la suelen vender.

²⁹³ Algunos datos reunidos sobre su morfología nos señalan: su tamaño es como **wa’diñi** (“cuis”), es más chico que el “oculto”. El color es como la “vizcacha”, “como el “oculto”, como el “conejo”; el hocico es oscuro. Otros lo evocan como parecido al **kota’yingo** (la “rata” amarillenta de humedales). Había en “el Ingenio” (es decir en el pedemonte andino) y también en la Misión Vieja (en la Misión El Toba, sobre el Pilcomayo). Los datos y su reconocimiento a la vista de las láminas hace que le asignemos esta posición taxonómica.

²⁹⁴ El lugar se llama en el idioma **lede’ma loqo’hena**.

²⁹⁵ Algunos datos refieren que las cabezas consumen sólo los ancianos.

Los wichí asan o cocinan la carne, en coincidencia con el estilo de los tobas. Sin embargo, destacan que la prefieren asada. La grasa se reúne bajo la piel en gran abundancia; suelen separarla y en ella fríen los trozos de carne. Muchas veces sólo se usa de inmediato la mitad de la presa; el resto se asa y se deseca para usarla unos días después. Llegado ese momento se le somete a un hervor para ablandarla.

Ambas etnias lo cazan de diversas maneras: antiguamente con flechas, fijas, palo aguzado o garrotes, y actualmente con armas de fuego. Hoy en día aún es frecuente su caza, y puede hallárselo con cierta abundancia en los humedales. En el monte, los perros suelen acosarlos hasta cansarlos; así la acometida es muy fácil. Es animal que anda de día o de noche. Los tobas también recuerdan una trampa ('limaGañi; lit. = pozo) utilizada para atrapar "carpincho"; véase los detalles en el capítulo **Caza**, ítem *trampas*.

Ambas etnias relatan que el tiempo más efectivo para cazarlo es cuando los bañados, cauces y pantanos están secos. Los "carpinchos" salen y van por montes y senderos buscando ambientes acuáticos. La caza se efectúa con ayuda de perros; suelen ser dos o tres los que lo acosan hasta cansarlo, dándole mordiscos en las patas. El "carpincho" trata de defenderse, quiere morderles, pero al fin se rinde. Entonces el cazador lo acomete con un hacha, palo, fija o arma de fuego. El "carpincho" vence también al perro muchas veces; lo deja mal herido o lo mata. Cuando es tiempo de avenidas es difícil capturarlos pues se introducen en las profundidades.

El cuero del "carpincho" era tradicionalmente apreciado. En el comercio también era cotizado hasta hace pocos años; actualmente no los compran, motivo por el que suelen desecharlo.

LEPORIDAE

Sylvilagus brasiliensis

(c.) liebre; (t.p.) **lede'ma**; (w.) **mo#yo**

Antiguamente su uso entre los tobas fue más frecuente. Actualmente, su poco empleo estaría vinculado con su escasez y a la

poca monta de su carne. Se recuerda además que en el pasado la gente antigua mencionaba un atributo negativo: quién lo come se vuelve dormilón, flojo, se pasa el día entero somnoliento; adquiere el hábito de la "liebre", siempre dormilona. Pero en la actualidad esta presa es eventualmente consumida por ellos. Su forma de preparación es asarla al rescoldo o en asadores. Se procede a la cocción directamente, sin extraerle el cuero; a lo sumo se le queman los pelos antes de extraerle las vísceras. Aunque la gente joven casi no trae "liebres", algunos de ellos gustan de su carne; la aprecian frita en grasa o aceite y a veces también en caldos.

Se caza la "liebre" con ayuda de perros; en el pasado la abatían también con flecha de punta embotante.

Los wichí se muestran más entusiastas que sus vecinos tobas con respecto a esta "liebre". Ya los antiguos la aprovechaban y si la hallan incluso los jóvenes actuales la apresan. Las cazan con perros y si se meten en su cueva, lo sacan con hacha. También puede ser cazada sin el concurso de perros; esta situación se da cuando está habitando en matorrales, en sitios con vegetación enmarañada. Allí se lo acomete con un garrote o con un cascote. Habitualmente se le extrae el cuero, las tripas, la hiel. Al cuero no le dan ningún uso; suelen dárselo a los perros, lo mismo que la cabeza. Lo preparan de preferencia cocido, hervido o en guisados. Asado también es posible prepararlo, sea ensartado en asador o en una parrilla. También entre ellos es ocasional que la consuman pues ya no es frecuente en la zona.

Habita según algunos datos en "champas" (matorrales), otros dicen que en huecos de palos y otros en hoyos no profundos.

MYOCASTORIDAE

Myocastor coypus

(c.) nutria; (t.p.) **chi:'he**; (w.) **'me#, nut#li**

Su carne es apreciada por wichís y tobas; la consideran linda, sin "olor" y es aún más estimada si la carne está gorda. Entre los informantes no hay acuerdo en cuanto a la cantidad de gordura de la "nutria"; según

algunas opiniones siempre es de poca monta, mientras otros refieren que es abundantísima, como si fuera un lechón. Se aprovecha casi todo del animal entre los tobas: vísceras, tripas²⁹⁶. Por las noticias relevadas, aparentemente el cuero de “nutria” no era consumido y tampoco habría tenido venta en la zona. Tanto que nuestros informantes wichí relataron que el cuero trozado daban de premio a los perros que cooperaron en la caza.

La carne se consume hervida o asada. En los campamentos de caza, solía desecarse como para traer luego a casa; el transporte se efectuaba en estos casos en árganas. En nuestros días la carne de “nutria” es estimada aún. Pero la preparación consiste en guisados que llevan fideo, arroz, frangollo, polenta u otros ingredientes similares. El agregado de grasa, aceite y sal son habituales. Entre los tobas, colmados de restricciones en el consumo de salvajina, no se mencionó que existan prevenciones respecto a la “nutria”.

Los tobas cuentan que es más fácil cazarla en tiempos de sequías, cuando sale al monte o al campo. En este caso se la acorrala con perros, y como se mueve con torpeza, se la acomete con un garrote u otra arma disponible. Situación diferente se plantea en tiempos de crecientes o en ambientes con bastante agua. La “nutria” es huidiza y se introduce con facilidad al agua o en los matorrales de plantas acuáticas. Para estos casos, antes se usaban fijas o flechas y en la actualidad armas de fuego. Se relatan también casos en que se *pescaban* “nutrias”, por accidente, con las redes de pesca²⁹⁷. En tiempos del río Pilcomayo, las “nutrias” llegarían a la zona desde aguas abajo junto con los cardúmenes que remontaban en otoño.

Los wichí ancianos encuestados revelan que la “nutria” era un animal desconocido en su zona. Actualmente frecuentan los ambientes acuáticos locales; consideran que llegaron a través de las actuales modalidades de crecientes, que llevó a la implantación de diversos y extensos humedales. Algunos ancianos informantes las vieron en su

niñez o juventud -por vez primera- en la zona de los ingenios. Allí se enteraron de su nombre y otros detalles que les contaban sus parientes de otras tribus wichí. Aprecia la “nutria” sobre todo la joven generación, que aprovecha su carne y eventualmente la piel. Pero acotan que son los tobas los muy aficionados a su carne; con esto podemos deducir que su consumo es en efecto de reciente data.

En la modalidad de uso y de caza de los wichí, no hay mayores diferencias con los tobas. El método de caza más frecuente es mediante la fija o el garrotazo, luego de que el animal haya sido acorralado por el perro. Ellos desechan la panza, tripas y hiel. La forma de consumo es asada o hervida en sopa; esta última modalidad parece la preferida. La presa se asa y se deseca para conservarla de un día al otro, o para varios días cuando la carne es abundante.

En los últimos años, debido a la irregularidad en el régimen de aguas de avenidas, el ámbito acuático va tornándose inhóspito para especies como la “nutria”; se dan años de mucha agua y otros de sucesivas sequías. Por tal motivo es muy difícil hallarla opinan nuestros informantes.

MUSTELIDOS

MUSTELIDAE

Conepatus chinga

(c.) zorrino; (t.p.) ‘koñiem; (w.) **te:jwa’nax**, **te:’ye**(ma’sa)

La mayoría de las informaciones tobas lo desdeñan como alimento. En general se evita al “zorrino”. Las secreciones fétidas que emite son interpretadas de diversas maneras, incluso que son venenosas. El “meado”, como dicen en la zona, creen que enceguese a las personas.

Sin embargo, contamos con autorizados relatos que consignan el consumo de su carne con fines curativos. Se pudo conocer a dos personas ancianas que la consumieron a instancias de sus mayores. Uno de ellos lo hizo para precarverse de enfermedades;

²⁹⁶ En tiempos etnográficos el cuero era también muy estimado para confeccionar colchas o cobertores. Los tobas mencionan un chaleco para cubrirse, y los wichí hacían con él una bolsa.

²⁹⁷ Para comprender este posible hecho véase el capítulo **Pesca**, en el ítem *redes de pescar*.

otro, para tratar una dolencia que se manifestó como ictericia. La manera de proceder en su caza es acometerlo de golpe, pelarlo y por fin extraerle las glándulas. La carne tiene buen gusto, con olor a “ajo”, evocan quienes la probaron. Los datos nos indican que el “zorrino” no es un alimento de la vida cotidiana y difundido entre todos; su rol se circunscribe a la función de “comida curativa”.

Entre los wichí algunos informes consig-nan que no lo consumen. Esto es cierto, pues es lo que acontece en nuestros días. Sin embargo, en tiempos pasados, cuando la actividad cazadora ocupaba una buena parte de las jornadas de los varones, el “zorrino” también era una presa atractiva. Su carne era altamente conceptuada por las generaciones anteriores. Cuando sopesan sus cualidades hacen notar que es un animal que se alimenta de mieles, larvas, pajaritos, “lagartijas”, “ranas”; “es gordo, lindo demás” opinó un anciano. Pero su gran inconveniente son las glándulas con sus secreciones malolientes, que invalidan el consumo o siquiera acercarse al animal. Había, sin embargo, manera de proceder para que sean inocuas. Se debía evitar que el “zorrino” emita su secreción. El cazador iba sin perros; éstos son provocadores innatos de “zorritos”. Y se esperaba para dar un ataque por sorpresa: el animal no debe tener tiempo para reaccionar. Con un garrotazo en la cabeza o en el hocico la presa quedaba tendida. De inmediato se le extraía la piel y las glándulas, de modo que éstas no larguen espontáneamente el líquido. La extracción debe realizarse con sumo cuidado: “que no revienta” las glándulas indicaban como norma; el cazador no puede errar, porque una falla así echa a perder la presa. También los “zorritos” eran capturados en trampas; cuando el cazador iba a verlos se acercaba con cuidado -sin ser visto- y lo acometía con un palo de manera que no emita su secreción. Las trampas tuvieron su tiempo de auge cuando la piel de “zorrino” tuvo su mercado y era comprada. En la actualidad esta piel ya no tiene venta. La caza de este animal se practica en el monte o en el campo; si está en la cueva donde se hospeda es imposible acercársele. Para consumirlo, además de la piel y las glándulas también se le extraen los intestinos.

Las formas de preparación son: asado al rescoldo o ensartado en un asador, o cocinando en una olla con agua, cuyo jugo se cambia dos veces; de ese modo se desechan los olores. La carne sale muy buena, según los comentarios.

Eira barbara

(c.) hurón; (t.p.) **koin’la, ko (ñi)’la**; (w.) **la#a, ila#a**

La mayoría de las informaciones tobas refieren que no lo comen ni lo cazan. Otras, sin embargo, le atribuyen valor medicinal a su carne y/o a la grasa. No es un elemento nutricional; su consumo posee un rol más bien terapéutico. Su aplicación está sustentada en la observación de la conducta del “hurón”, que pelea y mata a las serpientes, y luego las come; si éstas lo atacan no lo mata. En opinión del indígena el “hurón” es indemne al veneno ofídico.

Cuando lo cazan charquean la carne o separan la grasa y la conservan para usarla en el momento oportuno. Cuando muerde (o pica) una víbora, muelen la carne y con la pasta untan la herida; hacen lo mismo con la grasa. También preparan un caldo que dan de tomar al herido. Aún queda otra cualidad: se refiere que se prepara como remedio para dar de comer a un niño que siempre está débil, que siempre está enfermo; en este caso actúa cual fortificante.

Los wichí a veces lo cazan o bien lo captura el perro; su carne se conceptúa como “olorosa”, de olor fiero como el “zorrino” por lo que se la dan de comer a los canes. No le atribuyen uso comestible, tampoco terapéutico. Sólo un anciano y autorizado informante, evocó los comentarios (él no lo probó ni lo vio) de que antiguamente lo comían. Según este dato era apreciado por su grasa; preparaban la carne asada o hervida.

Lontra longicaudis

(t.p.) **ne’womaq**; (w.) **ila#a’tax, la#a’tax, i’not lhe’le; ut#enk#ye’tax, ut#enk#ye**

Entre los wichí se reunieron todos los nombres apuntados. Sin embargo, los que designarían sin lugar a dudas a este animal son: **ila#a’tax** y **la#a’tax**. La voz **i’not**

lhe'le (habitante del agua) es un genérico que se presta a confusiones ya que también se aplica al “yacaré” y al “carpincho”. La voz **ut#enk#ye** y **ut#enk#ye'tax**, opinan algunos informantes, que no le corresponde a este animal sino a un tipo de “mono”.

Era un animal muy escaso en la zona, raramente se lo veía. La mayoría de los informadores wichís y tobas relatan no haberlo visto y no lo conocen como alimento. Otros, sin embargo, refieren que antiguamente sí se consumía, que cada tanto lo hallaban mientras estaban pescando en el río.

Las dificultades para cazarlo son evidentes. Habita en el río o en cauces de apreciable caudal. Se le conceptúa como un rápido y veloz zambullidor; una de las formas habituales de su captura era con redes de pesca. La captura solía ser más bien una mera casualidad ya que el animal se metía dentro de la red; ésta debía ser muy resistente y estar en muy buen estado porque de lo contrario el animal la rompía y se escapaba. También a veces era posible hallarlo fuera del río, en horas de la tarde, cuando sale del agua y se coloca encima de palos o matorrales en medio o a orillas del río. Era sobre todo en invierno cuando salía a la costa a calentarse. En este caso podía cazarsele, muchas veces con la ayuda del perro y disparándole con un arma.

El río y las pescas con redes son hoy hechos del pasado; súmase a esto lo bravo y arisco de esta especie y el escaso significado tradicional que tiene entre ellos, ya sea como alimento o como fuente de piel. Por estos motivos, algunos ancianos relatan que los veían pero no lo cazaban. En todo caso, le extraían la piel y desechaban la carne.

Quienes lo han comido, o escucharon comentarios al respecto, cuentan que la carne es muy rica; ésta recuerda al pescado, dicen. Se le quema el pelaje y luego se asa o se cocina.

La piel era conceptuada como muy valiosa en el comercio peletero; los compradores venían buscándola “de abajo” (del sur); con el pago obtenido de una sola piel se podía adquirir una escopeta. Esta piel no usaban los tobas, pero cuando cazaban un ejemplar la guardaban para comerciar con ella ni bien

se presentara la oportunidad. Este fue aparentemente el incentivo para su afanosa búsqueda entre algunos cazadores- pescadores.

Los relatos wichí evocan la ferocidad de este animal, especialmente cuando están en grupo de varios individuos. A una persona que cruza el río a nado, o a una persona apostada en el borde la atacan mordiéndola hasta liquidarla.

FELIDOS

Los felinos, al igual que los “zorros”, se prefieren cazar en invierno por sus pieles. Sin embargo, ante el hallazgo de un ejemplar, éste no era desdeñado sea el tiempo que fuere. Para la caza de estos animales, el “perro” es el ayudante hábil. Éste le ladra y le acorralla; el felino, defendiéndose, sube a un árbol. Debido a lo cotizado de sus pieles hasta hace pocos años se ponía mucho cuidado en la captura de modo que la piel no sea herida ni golpeada.

En el caso del “gato montés”, el cazador también se trepa al árbol y le coloca un lazo al cuello y lo ahorca. El “puma” es de captura más trabajosa; a modo de lanza, se coloca un cuchillo a un palo y con él se clava al animal.

Los wichí evocan que en tiempos pasados al “tigre” lo perseguían con “perros”; la fiera subía a un árbol y el cazador la acometía con una lanza; cuentan que la muerte es rápida clavándole detrás de las patas delanteras.

Hasta hace pocos años, ambos grupos étnicos cazaban asiduamente estos felinos, en particular a los “gatos”. Al dejar de tener posibilidad de vender sus pieles la gente dejó de perseguirlos. Sólo los wichí, eventualmente, si lo hallan en camino lo pueden llegar a acometer para comer su carne; su piel suelen usarla para confeccionar con ella un bolso que sirve para llevar algunos objetos, como por ejemplo auxilios para la bicicleta. Seguidamente se trata cada especie de felino en particular.

FELIDAE

Herpailurus yagouarondi

(c.) gato pajero; (t.p.) **we#e ma'la**; (w.) **a:lhetskwe'yu#** (lhuku'tax, es la voz de mayor uso), **tuskale'wu** (wehna'yey), **teskal(e)'wu** (lhuku'tax y masá). El nombre wichí **nake:'tax** aplican a los que responden a la fase oscura

Ambas etnias lo reconocen como artículo comestible. Su carne es estimada, aunque su consumo parece muy ocasional, circunscrito a sólo algunas personas que gustan de él. En efecto, algunos informantes relatan que no se comen, otros dicen que sí. Estos últimos refieren que se prepara asado, ensartado en asador. Coinciden en que no se prepara cocido. Se le extrae la panza y las tripas. Entre los jóvenes su valor comestible es muy poco conocido; la gente nueva ya no lo consume. No fue un felino perseguido por su piel; pese a ello su presencia no es frecuente en la región. Vive en campos. Se reconocen las dos fases: el negruzco y el otro moro o casi bayo (entre los tobas). Cuando se lo encuentra se pone belicoso, alguien que no lo conoce puede asustarse o darle miedo; pero relatan que no es un animal agresivo. Ambas etnias lo cazan del modo habitual aplicado a felinos: acoso con perro, acometida con un arma. Caen también en trampas.

Los nativos hicieron poco uso de la piel para confeccionar sus útiles. Eventualmente, los tobas la usaban, aunque no tuvo demanda del comercio. No tiene interés para los acopiadores, de manera que no hubo comercio con ellas.

Leopardus pardalis

(c.) gato onza, onza; (t.p.) **ko:paika'lo**; (w.) **siloqoi'tax**

Entre los tobas no hay consenso en las noticias sobre el consumo de este "gato", tanto que algunos informantes refirieron que no es comestible. Situación parecida se da respecto al uso tradicional de su piel. Ésta, sin embargo, fue la gran motivación de su caza en el siglo XX; su afanosa apropiación hizo que la especie sea en la zona prácticamente inhallable. No obstante, cada tanto, de una manera ocasional alguno aún lo caza. Suponen que habrá individuos en sitios apartados, en montes muy espesos. En tiempos pasados aparentemente abundaban; hoy sólo

excepcionalmente alguno lo puede hallar. Años atrás, ni sus huellas podían verse como para dar testimonio de su presencia. Como el comercio de pieles se ha trabado en la zona y no tendría colocación como en años pasados, es de esperar que nuevamente se lo pueda hallar. No tuvimos noticias de que lo hayan visto en los últimos tiempos.

La modalidad de caza en ambas etnias es la que suele aplicarse habitualmente a los felinos. Se lo acosa y acorralla con perros, quienes lo persiguen hasta un árbol, donde trepa el "gato". Éste sube y mira a los canes que ladran enloquecidos abajo; el cazador se acerca y lo flecha; en la actualidad lo acometen con armas de fuego. Quienes comerciaban activamente con pieles contaban con trampas de origen industrial; éstas se colocaban en los sitios que frecuentan y así caían. Extraían la piel y la carne se consumía. Este felino es muy agresivo; su caza sin trampa puede resultar imprevisible en su foga pelea con los perros, sobre todo si se deben tomar recaudos para la venta de pieles sin daño.

Con respecto a su consumo, quienes lo afirman relatan que es agradable cuando está gordo. Lo preparan asado exclusivamente, tanto los wichís como los tobas. En general, se consume toda la carne; los tobas desechan la panza y las tripas. Los wichí no ocupan -además- las patas; la cabeza cocida suelen dársela a los perros.

Oncifelis geoffroyi

(c.) gato de monte; (t.p.) **i'diagataGaik**; (w.) **silo'qoi** (lhuku'tax), **sima'yu#** (ma'sa); los wehna'yei le llaman **silo'qo**

El "gato de monte" era una presa apreciada por los wichí antiguos; aún en nuestros días suelen cazarlo y los jóvenes lo consumen hasta ahora. También entre los tobas lo consumen aún en nuestros días. Entre los antiguos tobas parece que no lo cazaban de una manera difundida; algunos ancianos cuentan de su antigua aplicación, otros no lo aseguran. Seguramente esto se basa en el recelo por consumirlo; esto se fundamenta en la precaución que en el pasado reglaba su ingestión a los padres de familia. Entonces se proclamaba que su consumo hacía que el niño se contagiara de cualidades

negativas de la presa; el bebé era atacado de vómitos que lo debilitaban (véase el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**).

Este “gato” vive en montes y también en el campo. Se caza principalmente con perros; corre y se refugia en un árbol y allí se le asesta un golpe de garrote, un hondazo o un tiro de arma de fuego. Los wichí también suelen colocar un lazo en el extremo de un palo en horqueta, tratan de que entre la cabeza del “gato” dentro del lazo, lo estiran y lo bajan, acometiéndolo en el piso. En general se trata de no dañar la piel con heridas; en el comercio lo prefieren entero e intacto. Le extraen la piel en el sitio o en el domicilio.

Los tobas lo consumen asado o frito en grasa de pescado u otra disponible. Cuando el “gato de monte” es gordo es conceptuado como “muy rico”. Los wichí lo aprecian asado; aclaran que no les gusta cocido. Su grasa, opinan, no es gran cosa (ni en cantidad ni calidad), pero está mejor en época de gordura (verano-otoño).

El comercio de pieles de los últimos 50 años, sin embargo, incentivó su caza. Esto hizo que además de la piel, la carne disponible no se desaprovechara. Los tobas no usaban la piel; ésta tuvo valor para la venta, lo que hizo que pronto esta especie se hiciera escasa. En la actualidad la falta de mercado para estas pieles hace que no haya venta, con lo cual la población se habría recompuesto, según nos lo hicieron notar nuestros informantes.

Panthera onza

(c.) tigre; (t.p.) **ke'dok**; (w.) **hä#yoX, wila:h'na**

Cuando la zona era habitada sólo por indígenas, los hombres siempre iban armados, acompañando a las mujeres y los niños para protegerles de los “tigres”. Las naciones contrarias y los “tigres” eran los permanentes enemigos que les causaban zozobra.

Las referencias respecto al “tigre” (llamado así en el español regional), son parte del pasado. Aunque abundaban en la zona, han desaparecido completamente. Nos relatan que ni las huellas encuentran en los últimos años. La caza por su cotizada piel y la

persecución por parte de los ganaderos lo han eliminado. Ambas etnias apreciaban el cuero para la camiseta de guerra u otras prendas. Con el contacto la venta fue de gran interés e hizo que se intensificara su caza.

La técnica cinegética aplicada por los tobas es la habitual de los felinos. Siguen las huellas con perros hasta que lo hallan, éstos lo acosan y pelean con el “tigre”. Habitualmente son dos o tres los perros que mueren en la contienda. La lucha es encarnizada, hasta que el “tigre” se trepa a un árbol. Entonces, el cazador se acerca y lo flecha, lo lancea o le dispara con un arma de fuego.

Fueron numerosos los tobas encuestados respecto al consumo de carne de “tigre”. Se consultó con los más ancianos, los más reconocidos por su sapiencia, incluyendo chamanes. Parece ser que el consumo de carne, como el empleo del cuero como chaqueta guerrera, o como bincha²⁹⁸, era un exclusivo patrimonio varonil. Son diversos los testimonios que coinciden en que los antiguos sí lo comían. Pero varios otros informantes, sin embargo, indicaron que no lo hacían debido a su peligrosidad intrínseca. Parece que sólo algunos ancianos audaces de aquellos tiempos pasados lo consumían. Quienes lo comieron dijeron que es una carne rica, buena, sobre todo si está gorda. La cabeza, se evitaba. Algunas de las razones aducidas por los informantes para evitar su consumo son: la idea del “contagio” del temperamento temerario, de la “rabia” que lo caracteriza, “porque es bicho muy malo” acotan. Por otro lado, el hecho de que fuera el único animal del monte que come gente provocaba desconfianza, ya que se pensaba que indirectamente se consumiría carne humana, idea decididamente repugnante para ellos. De hecho, durante esta investigación pudimos detectar a un sólo hombre -ya desaparecido- que lo comió. Una sólo vez lo hizo y lo recuerdan como muy corajudo. Se evoca que con su ingestión él deseaba poseer “fuerza”. La vez que lo preparó lo asó en un horno subterráneo lejos del cacerío, pues la gente tenía miedo aún de los preparativos; éste hombre fue un jefe y chamán.

²⁹⁸ Bincha: (del mapuche **huincha**), Am. Sur. Faja angosta para sujetar la cabellera. Pasa por la frente, por detrás de las orejas y se ata en la nuca (Cf. Morínigo 1966: 95).

La caza del “tigre” entre los wichí era también privativo de hombres corajudos y hábiles; su ferocidad atemorizaba a muchos. El método de caza mencionado por ellos es igual al de los tobas. Contrariamente a lo anotado entre los tobas, entre los wichí la carne de “tigre” es altamente estimada y no existen restricciones en su consumo; aún los niños pequeños pueden comerla. El entusiasta comentarista de un anciano es claro: “carne no tiene olor, igualito que vaca, lindo demás. Lindo, hermoso, es rico también, comiendo. Carnoso el bicho ese”. Suele ser gordo, lo cual aumenta su deleite. Lo preparaban preferentemente asado o también había quienes lo apreciaban hervido. Inmediatamente luego de la caza se saca el cuero y se asa una parte para comer en el sitio. El resto se reparte y se trae a casa. Según otros datos, se cargaba hombreado la presa hasta la casa. Allí se lo cuereaba y carneaba. Se desecha la panza, tripas y las patas; la cabeza se asaba para dársela a los perros.

En Pozo de Maza hace cerca de quince años trajeron la carne de un “tigre” que se cazó en el bosque limítrofe con Paraguay. La comieron, tal como antaño. La piel la vendieron en el pueblo de Ing. G. N. Juárez. Ya no se escucha que nadie cace este felino.

Puma concolor

(c.) león; (t.p.) **‘hawaGaik**; (w.) **pu(w)a’lhax** (ma’sa), **pu:wa’lhax** (lhuku’tax), **k#yotk#ye’tax**

Animal de gran porte, de abundante carne. Es agresivo, pero un buen cazador lo domina con facilidad. No despierta el temor del “tigre”; al contrario, se lo conceptúa como “fácil”, “flojo”. La forma de caza es en nuestros días con armas de fuego. El perro es el enemigo natural, quien lo acosa y lo conduce a un árbol. Arriba, expectante, el felino es fácilmente acometido por el cazador mediante flecha, lanza o arma de fuego; a falta de dichas armas un machete sujeto a un palo sirve a un ocasional cazador. Conceptuado como un animal “poco duro”, puede arrojársele un palo a la cabeza o al hocico, o golpearle con un palo, de modo que caiga. Un garrotazo basta. El cazador extrae el cuero y las vísceras; éstas se las dan al perro, quien así calma sus frenéticos ladridos y obtiene su premio.

Está altamente conceptuada su carne pues tiene una alimentación refinada: chivos, ovejas, buenas carnes, pescado. “Parece casi igualito carne de cuchi” dice un informante.

Los tobas aprecian mucho su carne. Se prepara de diversas maneras: asado, hervido, en guisados, frito en grasa o aceite. Los wichí también lo asan o cocinan en sopas o guisos; se cocinan los miembros y el espinazo, se asan los costillares; la cabeza suelen asarla al rescoldo para dársela a los perros. Entre los tobas se aprovecha toda la carne; se desechan las manos (puños). La cabeza se la dan a los ancianos, quienes la hierven.

Los wichí aprovechan todas las porciones carnosas del “león” y lo comen hasta los niños sin restricciones. Desechan la panza, tripas, patas y cola. Gustan mucho de su grasa abundante, que la comen junto con su carne.

Aún hay “leones” en la zona; llegan hasta muy cerca de los poblados a cazar algún ganado por lo que son perjudiciales para la gente, particularmente para los vecinos criollos. Por este motivo le persiguen sin tregua, puntillosamente. Habita en montes tupidos, en medio de plantas muy espinosas; suelen ser los chaguarales (asociación de bromeliáceas) su sitio predilecto. Sus refugios son cuevas, más o menos profundas, en el suelo.

El cuero del “león” también era vendido en el comercio. De los datos disponibles no se deduce que éste fuera el incentivo de caza. Aparentemente, su oferta de excelente carne y eliminarlo como depredador del ganado habrían sido las razones principales de su caza. En la actualidad el cuero no es adquirido, pero los indígenas lo usan para lecho.

CANIDOS

CANIDAE

Cerdocyon thous

(c.) zorro negro, zorro moro, zorro pata negra; (t.p.) **‘wagayaGa ‘ledaGae**; (w.) **ma:’wuto:ik#ya’lhax**

Entre la gente anciana toba se refiere que este “zorro” no se consume. Aunque destacan que tiene buena carne y grasa, nunca se

lo comió. No resulta extraño puesto que este “zorro” es un caracterizado interlocutor de los chamanes, quienes le consultan sobre epidemias, enemigos, etc.: “Porque ese es como radio”, grafica la explicación del informante²⁹⁹. Sin embargo, entre la gente joven, hay quienes cuentan -sin muchas adhesiones ni entusiasmo- que cuando lo cazan lo comen. Hay que dejar asentado también que algunos destacan que es aún mejor que el “zorro pata amarilla”, pues no tiene olor desagradable; en estos casos lo comen asado. El modo de caza es sencillo; el perro sigue su huella hasta encontrarlo, lo asedia hasta que el animal sube a un árbol; el cazador llega y le dispara con su arma: flecha, lanza o arma de fuego. También se lo puede garrotear. A veces, varios perros lo atacan y lo matan. Este “zorro” cae en las trampas metálicas, pero si al cazador no le atrae su consumo lo desecha.

Contrariamente a los tobas, los wichís refieren que era comido desde antiguo sin restricciones; se les daba también a los niños. Se descarta la panza y las tripas; otras vísceras también se evitarían, destacándose que lo que sirve es “la carne”. Se resalta, con entusiasmo, la cantidad de grasa que acumula. Lo preparan asado o cocido, aunque se prefiere asado. El espinazo suele hacerse en caldo, al cual se le echa sal. Entre la juventud wichí prácticamente su consumo está siendo abandonado; la carne suelen tirarla, quedándose sólo con la piel en algunos casos. Cazan este “zorro” con perros; éstos lo capturan y el cazador lo acomete a garrotazos, a veces ellos sólo -sin sus perros- los matan.

El cuero de este “zorro” también se vendía en el comercio de pieles, aunque no era tan cotizado. Su valor solía ser de 50% menos que del “zorro pata amarilla”, aunque a veces eran equivalentes. Al presente, no hay mercado para la piel, por lo que poco se lo caza, y por ende, creció la población. Las trampas metálicas era su método de captura en los últimos años.

Crysocyon brachyurus

(c.) aguará; (t.p.) **yalea’Ga**; (w.) **ma:wu’tax**

Los tobas conocen este “zorro”; ya era escaso en tiempos pasados y hoy es casi accidental hallarlo. No se consume su carne; es uno de los caracterizados ayudantes de los chamanes (véase el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**).

El “aguará” también es bien conocido por los wichí. Con base a los testimonios no puede trazarse un cuadro seguro sobre su presencia en la zona, aunque se asegura que hasta no hace mucho se lo veía. Pareciera que antiguamente podía hallárselo. Una sola información, proveniente de un caracterizado informante, consigna que antiguamente lo cazaban y comían su carne asada o hervida; lo mencionamos en este trabajo dada la acreditada fuente que lo refiere. Otros datos indican que no es comestible.

Lycalopex gymnocercus

(c.) zorro, zorro pata amarilla; (t.p.) **’wagayaGa**, **’wagayaGa ’togomaGa’lege la’qaik**; (w.) **ma:wu**

Este “zorro” es de consumo difundido entre los tobas; se aprovechan todas sus partes, incluyendo las patas y la cabeza. Se prepara asado, aparentemente no lo hierven; mediante el asado parte del olor desagradable desaparece. Cuando se lo prepara frito, en grasa o aceite, pierde mucho su olor; éste se minimiza aún más si le agregan cebolla y condimentos que provienen de los almacenes puebleros. Pese a todo, aún en nuestros días mucha gente joven gusta de su carne sin aditivos.

Tobas y wichís prefieren cazarlo en tiempos de frío; en esa época el animal está gordo, la piel también muy hermosa. Sin embargo, se lo puede cazar en cualquier época del año por su carne, ésta no sería desdeñable, pues aseguran que es un animal que no se pone flaco.

Los wichí de antaño gustaban comer este “zorro”; pero los jóvenes actuales práctica-

²⁹⁹ El chamán mediante sus poderes se comunicará con el animal y él le informará diversos tipos de eventos; como estas comunicaciones -mediante conversaciones- se hacen de manera invisible para el común de los mortales, el nativo asocia el nexo de una manera sencilla comparando con las voces que llegan por radio o por teléfono.

mente no lo aprovechan. Lo preparaban asado y lo daban de comer hasta a los niños. Hay recuerdos que antiguamente también lo cocinaban (hervían). Refieren que antiguamente lo cazaban corriéndolo a caballo hasta cansarlo; cuando lo tenían a tiro lo acometían con un garrote; se le extraía el cuero y luego se asaba la carne. Pero se debe consignar también que algunos datos wichí revelan que no es consumido. Sin embargo, los datos afirmativos prevalecen. También en nuestros días suelen cazarlo con perros; van con tres o cuatro canes, con quienes el “zorro” pelea y entre tanto el cazador se acerca para acometerlo. En los últimos años para atraparlos se usaban las trampas metálicas de origen industrial.

Este “zorro” también es perseguido por la gente pues es sumamente perjudicial para los animales de cría; con frecuencia se come gallinas, chivas, lechones. Pero su mayor interés era hasta hace pocos años la venta de su piel. Como se señaló antes, la calidad de la misma es mayor en invierno; si se realizaba la caza en esta temporada el precio de venta en los boliches era superior. Actualmente ya no tiene mercado y a raíz de ello prácticamente no lo persiguen. De esta manera, estos “zorros” han aumentado en número y se los ve con mayor frecuencia que en años atrás.

PROCIONIDO

PROCYONIDAE

Procyon cancrivorus

(c.) maiguatu; (t.p.) **kosain’go, sain’go, pioGoda’lo, pioGola’lo, ‘wagayaGa la’té#;** (w.) **‘chain’chain, ‘cain’cai, maywa:’tu**

Este animal tiene varios nombres en ambas lenguas; los informantes los conocen y le asignan uno u otro. La mayoría de las informaciones tobas refieren que el “maiguato” no se come. Sin embargo, autorizadas opiniones sí consignan su uso alimenticio en el pasado. Debe interpretarse esta presa como no integrante de la alimentación habitual, ya que la mayoría de la gente no la consume. Pero cuando alguno lo caza es para comerlo. En este caso, lo persiguen y el animal se refugia en un árbol; de allí no baja, entonces se lo ataca con un

arma, palo o cascote, o bien se lo enlaza y se lo ahorca. A veces los perros lo capturan o lo matan; quienes no gustan de él, lo desechan. Parte de los datos reunidos que lo inhabilitan como alimento hablan del mal olor, de su escasez, de los cinco dedos que tiene y su actitud de buscar con las manos la comida, etc. Las últimas cualidades enunciadas hacen que se lo asocie con la apariencia humana. Por otro lado, su captura está contraindicada para jóvenes padres ya que a raíz de esto su niño se contagia y enferma: no puede orinar y defecar; sólo un chamán podrá curarlo. En los casos en que se consigna su uso, aclaran que no entraña peligros para la persona. Su carne se indica que se aprovecha asada. No se consume hervida.

Parecidos son los datos wichí en cuanto a su uso. Consultados ancianos informantes, son rotundos en su opinión; relatan que no lo comen, tampoco los jóvenes. Sin embargo, otros informantes, refieren que los antiguos lo habrían comido, sea hervido o asado. En este caso afirmativo no habría restricciones en su consumo, por lo que se les daba aún a los niños pequeños. La tradición wichí relata también que el “maiguato” fue en el pasado una persona, que luego de muerta se transformó en el animal. “Persona que no va bien, le agarra el diablo. Este no va a la casa de Dios, dice antiguos”, nos aclara un informante. Este es un motivo suficiente para que se lo rehuya. La actitud del “maiguato” provoca temor y desasosiego a quién por casualidad lo encuentra en los senderos del monte. El “maiguato” sigue las huellas de la persona y cuando se le acerca, grita al transeúnte. El animal se alarma, grita, torea. Cuando el hombre regresa a su casa, también la bestia llega hasta la orilla del poblado, grita y luego se va. Estos hechos se interpretan como que: “parece que es seña y después hay uno que muere, parece que él sabe. Digamos que es un diablo, él sabe que va haber un enfermo o muerto” (C. Ma. 4: 105). Y cuentan que así ocurre: esa persona muere un tiempo después. Su grito indica de modo infalible, dicen, que alguien morirá baleado, apuñalado o a causa de un ataque en el poblado. A veces el “maiguato” se le aparece a un caminante y hasta le sigue, pero no grita; en estos casos no provoca el angustioso temor antes descrito.

En contraposición con los wichís, los tobas muchas veces lo capturan y lo llevan a casa para tenerlos como mascota. Cuando lo llevan de pequeño cuentan que “es bueno, es juguetón; es buenito, como un mono”.

UNGULADO PERISODÁCTILO

TAPIRIDAE

Tapirus terrestris

(c.) anta; (t.p.) **lol'geaq**; (w.) **ye#'la**

Este gran mamífero era frecuente en tiempos pasados en el área que tratamos. Los tobas relatan que hoy día es inhallable; gran parte de los hombres adultos (40-50 años) nunca lo han visto. Subrayan, sin embargo, que ocasionalmente se ven huellas y si no los cazan es porque ya la gente “no anda” como antes (= no busca con afán). No obstante, la presencia de este mamífero en la región debe estar particularmente menguada. Es muy apreciado por los tobas y los wichí; su carne se asocia con la del vacuno, ya sea por el sabor, la abundancia o por el olor. Su grasa es también apreciada pero se la define como parecida al aceite; suele ser también abundante. Tobas y wichí consumen la carne asada o hervida. Los tobas, aparentemente, la preferían hervida pues suele ser dura. La abundancia de carne y el tamaño de la presa hace que el excedente se deseeque asándola en trozos puestos en ensartadores o en forma de charque, de manera que pueda ser comida por unos días. Para consumirla una vez desecada, se la volvía a hervir, para ablandarla. Se consume toda la carne; se desechan sólo las tripas, la hiel y la “bosta”.

La información wichí nos reveló también que una vez cazado se le extraen las costillas y se prepara un rápido asado para quitarse las ganas. Luego, se cava un hoyo donde se colocan leñas (=horno subterráneo) y se coloca toda la carne a asarse. Se cubre bien el pozo y se colocan palos para proteger de los depredadores. El cazador va hasta el poblado, da aviso a la familia y en la mañana siguiente vienen en busca de la carne ya asada. Allí se efectúa el reparto de pedazos. La piel no se arrojaba; era muy apreciada para confeccionar diversos útiles, particu-

larmente calzados. Éstos debían ser preparados cuando el cuero estaba aún fresco, pues se hacía dificultosa la tarea si endurecía.

Se recuerda entre los tobas la modalidad de caza tradicional; se lo acometía con la flecha destinada para la caza mayor, es decir aquella con punta de bordes filosos como cuchillo. Se lo disparaba “cerca del sobaco” (axila de las patas delanteras), sitio donde aseguran la piel es más blanda y puede penetrar el proyectil. Si se lo acierta, el animal cae y muere. Entonces, el cazador da aviso a sus compañeros y a otros familiares a fin de ayudarlo a cargar el botín. Las armas de fuego suelen ser efectivas, sobre todo si el proyectil pega en la cabeza; cuentan que las balas no suelen traspasar el cuero en otras partes. En tiempos más recientes (desde 50-60 años atrás) se recuerda que las armas usadas para cazarlo eran las de fuego.

Para acorrarlo, los perros eran los más eficaces ayudantes. Pero los “antas” son muy resistentes para la huida, de manera que corren y van muy lejos, hasta que se introducen en el agua. Los perros llegan a cansarse persiguiéndolos. El “anta” suele meterse en una laguna o estero y se “empaca” testarudamente. Cuando no se zambulle, el cazador lo puede acometer con flecha, lanza o garrote. Un informante nos relató que como no tenía más que su machete, lo ató a un palo y lo ultimó con él.

Los wichí también utilizaban procesos similares; además de flechas, en tiempos pasados, las lanzas eran eficaces. Las armas de fuego, cuando las tienen y si se da la ocasión, son también efectivas. Puede ultimarse también con un machete, cuando acosado por los perros y el cazador, la bestia arremete contra el hombre. Éste se coloca, cubriéndose, tras troncos de árboles hasta que lo tiene al alcance.

Habita en bosques tupidos, de donde sale en busca de agua solamente en horas nocturnas. Sin embargo, trajina también de día. En la zona estudiada es una especie rara, muy poco vista y cazada en la actualidad. Hombres maduros relatan haberlo visto y consumido muy pocas veces. Sus huellas raramente son observadas, pero éstas aún pueden observarse en las inmediaciones del bañado. Las personas de mediana edad y los

jóvenes habitualmente refieren que no lo consumieron y que ni siquiera lo han visto. Pocas personas narraron sus vivencias directas, pero muy de tanto en tanto, se nos dió cuenta que alguno lo caza.

Los informes wichí también señalan su escasez, pero la gente de Pescado Negro relata que en los bañados grandes de su zona aún se lo ve, y dan cuenta de algunas ocasionales cazas. Recientemente (1998) pudimos consignar dos casos: un avistaje en el mes de junio y la caza de un ejemplar joven alrededor de un mes antes.

Los wichí colocaban trampas con lazos en los senderos donde previamente se detectó su trajín. Puesta para la noche, solían caer y quedaban colgados de una pata. En las trampas que ponen en la actualidad, obviamente, no cae ninguno.

El “anta” es arisco, muy agresivo, sobre todo cuando tiene crías. En esta situación emite su grito; ataca y destroza a los perros y aún al cazador desprevenido. El cuero era codiciado para confeccionar diversos útiles; les servía para vender a sus vecinos criollos, quienes lo aplicaban en sus arreos.

UNGULADOS ARTIODÁCTILOS

TAYASSUIDAE

Cerdos de monte o pecaríes

Catagonus wagneri

(c.) quimelero³⁰⁰; (t.p.) nola’Gae; (w.) amu:’tax, kojwe’ni (ma’sa)

Es el “chanchito del monte” de tamaño intermedio entre el “rosillo” y el “majano”. Vive en el bosque y es cazado por ambas etnias. Antes era muy abundante, pero ahora se ha hecho escaso; sus huellas se ven cada vez más lejos del hábitat humano. Aún es posible hallarlos en los bosques altos aledaños al bañado. Sale a los humedales a beber en tiempos de sequía, aunque con poca frecuencia, dicen, pues no es de tomar mucho líquido.

Los tobos cazan 4-5(-10) individuos pues andan en grupos pequeños (2 o más según las referencias); éstos integran el macho, la

hembra y los pichones. Cuando el perro los ve los corre, el chanchito va a refugiarse a su cueva, donde pierde su bravura: allí el cazador lo acomete a garrotazos. La cueva, mencionan, suele ser un hormiguero o uno hecho por “armadillos”, que la dejaron abandonada y que el “quimelero” la hace suya. Es una cueva no profunda, hecha por ellos mismos según otros datos. Allí viven 6-7 individuos, o bien 2-3 grandes (incluyendo las crías). Se resalta su agresividad.

Entre los tobos el método más eficiente de caza tradicional es con apoyo del perro. El perro olfatea a los animales y los acosa; los cerdos se refugian en su cueva. El cazador cubre la boca de la cueva con palos y va al poblado a buscar a sus compañeros; se lleva atado al perro, que ladra furioso y no quiere alejarse de las presas. El cazador vuelve con sus compañeros, se libera al perro que continúa con sus ladridos, en tanto que los hombres estudian las características de la cueva. Una vez que determinan donde están agrupados los animales se cava un hoyo, a través del cual se dan golpes con una maza (**‘pon**), tratando de dar en la cabeza del animal y así ultimarlos. Otra forma de proceder consiste en introducir a través del hueco una cuerda en forma de lazo, hecha con tiras de fibras de “yuchán” (*Ceiba insignis*). Se enlaza uno por uno a cada cerdo, que se trata de levantar con la cuerda; al sacar la cabeza afuera es violentamente golpeado con una maza o garrote. Liquidada la bestia se la saca afuera. Cuando aparentemente ya no queda ningún individuo, se mete adentro un palogancho, para atraerlo si queda alguno, o para concluir la cacería. Esta era la forma práctica de cazar pues dentro de la cueva quedan quietos, en tanto que afuera son muy agresivos y resulta difícil su captura.

En la actualidad su caza es más frecuente con armas de fuego. También el perro lo acorralla, pero el cazador dispara rápido. Este método es, sin embargo, poco productivo pues las presas huyen al primer disparo; por eso se logran no más que 1-2 individuos. Aplicando el método tradicional, en franco desuso, podían conseguirse 5-10 piezas. De la otra manera, la explosión les asusta, el

³⁰⁰ El nombre vernáculo de los criollos sería “quimilero”, es decir que se alimenta del “quimil” (*Opuntia quimilo*). Pero a los wichí como a los tobos siempre les escuché nombrar “quimelero”.

macho grita y todos corren.

La carne es estimada por los tobas; con excelente sabor y sin olor, se prepara cocinado (hervido o guisado) o se asa. Es muy gustada la carne freída en su propia grasa. Prácticamente se come todo de este animal, aún la panza y tripas, pese a que algunos desechan estas porciones. Sólo el rabo y el cuero no se consumen; actualmente, los nuevos, comen también la cabeza. Los tobas resaltan que no es de mucha grasa, pero en tiempos de engorde (durante el verano), puede reunirse una buena proporción que es guardada en botijos. El cuero es de uso tradicional (para lecho) y también se vendía en los comercios locales hasta hace unos años; actualmente, los acopiadores no los compran.

Con respecto a la cabeza, los tobas indicaban restricciones para que los jóvenes no la consumieran; se la daban a los ancianos. Su consumo, en general, no entrañaba peligros. Solo se mencionó la indicación generalizada para todos los animales, de no consumir la cabeza los niños y jóvenes. Al contrario, la carne del “quimelero” se asocia con la pujanza y fortaleza; “el que lo come es un tipo guapo” nos señala un informante. De la pata delantera se extrae el hueso, que afilado, sirve de escarificador (**qa’na**), mediante el cual el hombre se contagia de la fuerza del cerdo.

También los wichí aprovechan esta especie del mismo modo que los otros “chanchos del monte”. Destacan que tiene mucha carne, pero no es abundante en grasa como los otros cerdos. Es por naturaleza magro, lo que a veces es desconocido por algún cazador, y por este motivo lo desecha (recuérdese que la carne flaca no es apreciada). Lo consumen entero, desechándose las tripas, las patas y -eventualmente- la panza. Los wichí, contrariamente a los tobas, consumen sin objeciones la cabeza. Asan las partes más carnosas, hasta desecarlas, dejándola para los próximos días. Las costillas, espinazo y partes con huesos se cocinan para comer en primer término. También suele asarse en el horno subterráneo. El cuero, aparentemente, no era usado antes; hoy en

día no lo desechan, pues los usan como cama o para sentarse. En años pasados los vendían, pero el mercado de cueros se ha trabado y no tiene colocación.

Cuentan los wichí que cuando lo cazan con ayuda de un perro, al preparar la comida no le ponen sal; es decir la comida no va salada. Es así porque si lo hacen, el perro cazador se daña y no puede cazar más. No se aclaró la razón de esta creencia. Por el contrario, cuando se lo caza con un arma, por ejemplo con escopeta, entonces se puede salar el plato sin temor. Los cazan con ayuda de perros; los cerdos huyen de ellos y van a sus cuevas en huecos de palos³⁰¹. Los “quimeleros” van, como se señaló antes, en pequeños grupos; en primer término los perros olfatean y junto con el cazador siguen la huellas. Una vez que se topan con los cerdos los acosan; los “quimeleros” se corren entre sí, es decir su actitud es como protegiendo su grupo, sin escaparse para afuera, y esto aprovecha el o los cazadores para aproximarse. Lo hacen de dos maneras: cubriéndose detrás de árboles hasta tenerlos a tiro, o bien se sube a un árbol bajo, desde donde los puede acometer. Las armas tradicionales usadas son la lanza (**hën**) o el garrote, o simplemente un palo. Muchas veces lo que se captura es el pichón, que puede ser sacrificado de inmediato o bien se lo captura a mano, de las patas o las orejas.

También suele darse una situación distinta en la partida de caza. Al encontrarse los chanchos con gente y perros, si los animales tienen su cueva cerca, corren a refugiarse en ella. Mientras las hembras y pichones entran, el macho se coloca a la defensiva en la boca. Aprovechando algún descuido, alguna pelea con el perro por ejemplo, lo ultima; o cuando el macho también se introdujo, el cazador tapa la boca con un palo grande y pesado. Ahí empieza a cavar un hueco con su clava o pala. Lo hace un tanto retirado de la boca, en un punto que estima es el medio o borde de la misma. Este hueco pequeño sirve para ver el interior y para meter la clava y golpear a través de esta boca o hueco con garrote o pala a cada uno de los cerdos. Una vez liquidados los extraen, entre varios, con

³⁰¹ No encontramos datos en la literatura escrita sobre este tipo de viviendas para este pecarí, nos limitamos a reproducir el informe reunido.

cuerdas. Cuando no se percibe signo de vida dentro, se hace un hueco más grande, siempre con mucho cuidado, pues las bestias pueden estar aún con vida, o alguno, asustado y muy quieto. Mete una cuerda o lazo y con ésta los atrae hacia afuera y previo golpe contundente y mortal, lo saca afuera. El cazador tiene mucho cuidado: no mete las manos, no hace un hueco muy grande y tampoco saca al animal sin antes asegurarse que esté muerto.

Esta caza la practican entre varios. Hecha la labor, primero se regalan con un asado del costillar de una de las piezas. Luego se dedican a desollar y preparar las presas para el transporte. Ya en casa, se entrega el producto a la mujer; él descansa y ella se ocupa de repartir, obsequiar y cocinar la parte destinada para su familia.

Pecari tajacu

(c.) rosillo; (t.p.) **o'waaqae**; (w.) **awe:'cax**, **jwi'cax** (no es nombre propio; lit. "fiera")

Este cerdo montés es el de menor porte; es de color negro, con una franja blanca como "collar"; se mueve en grupos pequeños o medianos 5-10(15). Muy apreciado por los antiguos tobas y wichís, abundaba en los tiempos cuando en la región dominaba la fisonomía de campo y montes. Hoy son muy raras las poblaciones de "rosillo"; están apartadas en sitios lejanos de tupido bosque. Son agresivos y temidos. Todavía los cazan en la actualidad pero de un modo un tanto ocasional.

Los wichí aprecian la carne y la grasa; ésta sin embargo no es muy abundante y no alcanza para guardarla. Se descartan las tripas y patas. Considerado "malo", es ligero para correr, hábil saltador, intenta como blanco de ataque el cuello del cazador. Los perros no diestros o desprevenidos son heridos y muchas veces destripados y muertos por los ataques. Hay, sin embargo, perros batidores muy hábiles; éstos los llevan hasta sus dueños. El cazador se coloca a unos metros tras un árbol o arriba del tronco desde donde lo ultima, con lanza, flecha, palo, garrote o arma de fuego. Cuando el cazador llega a la casa, reparte la carne entre los allegados. Si sólo se cazó uno, acaba la carne ese mismo día.

Estos chanchos tienen su cueva y al acosarles los perros van allí, a "encuevarse". Cazarlos en el escondite es fácil cuando son varios los cazadores. Cavan un hoyo, mientras los perros ladran furibundos. Hacen un lazo con una cuerda y la introducen en el hoyo; se la dan para que muerdan. El "pecari" aferra sus dientes con saña en la cuerda y así los extraen uno por uno; cuando sobresale la cabeza de la presa en la boca de la cueva, uno de los muchachos lo ultima de un garrotazo. También directamente se mete a través del hueco la clava o pala, matándolos a golpes dentro de la propia cueva. Se colocan unos palos en la boca para que no escapen y a través de los huecos golpean tanteando con el palo afilado. De allí los extraen con ganchos o cuerdas. Suelen ser hasta ocho los que se ultiman así. Los cazadores, contentos con su éxito, lo festejan con un asado en primer término. Concluido éste los desollan y preparan las piezas, que luego transportan hasta sus viviendas.

El cuero era antes desechado, no lo usaban. En nuestros días los traían siempre para venderlos en los boliches, aunque en los últimos años su demanda acabó.

Los wichí los preparan asados y hervidos. Cuando son varios los ejemplares cazados los asan hasta desecarlos, de modo que lo puedan aprovechar en los días siguientes. Cuando los cazan en la actualidad lo cocinan del modo tradicional, aunque ahora se le pone sal.

Las informaciones tobas son muy similares a las de los wichí. La modalidad de caza aplicada es igual que la descrita para el "quimelero", de modo que no la repetiremos aquí. El cuero aún lo usan para asiento o lecho; en tiempos pasados confeccionaban con ellos una bolsa para guardar harina de algarroba. También lo vendían en los boliches hasta hace unos años atrás, pero su comercio acabó. Los cazan con ayuda de perros. Los antiguos lo garroteaban en la cabeza, lo ultimaban con una lanza (**miyo'Go**) o un cuchillo puesto en el extremo de una vara.

Los comen asados o cocinados en sopas o guisados. Refieren que cuenta con abundante grasa en tiempos de engorde, la cual suelen guardarla para untar. Cuando la caza es abundante o se realizó lejos de sus casas,

asan la carne hasta deshidratarla y la conservan desecada. Luego, cuando tienen ganas de consumirla nuevamente la hierven y la comen cocida. Se desechan las tripas y las patas.

Tayassu pecari

(c.) majano; (t.p.) **ko'dage**; (w.) **ni:'cax, wokhia'ley** (no es nombre propio; lit.: grito o voz de enojo, que brama)

Este cerdo montés era frecuente en la región, pero ha desaparecido o se ha ido a sitios apartados “donde no hay gente” según se nos aclaró en diversas conversaciones. Andan en grupos grandes, tanto que los informantes no saben cuantos son y dicen “andan como las chivas, no le cuentan, es como tropa, más de 15”; otros cuentan que van 20-30, en tanto que algunos, un tanto exagerados nos relatan que van en grupos de 50-100 individuos. Conceptuados como muy bravos, destrozan a los perros y aún a las personas. Se considera que son los más fieros entre los cerdos del monte.

Estos cerdos viven en las espesuras más apartadas, en sitios sumamente inaccesibles; elijen los montes y sotobosques más enmarañados y espinosos. Estos ambientes hacen sumamente dificultosa su caza. La búsqueda de agua para beber que emprenden, es el momento aprovechado para acometerlos. Los tobas conocen varias maneras de proceder. Solían aprovechar el tiempo de sequías, cuando el “majano” sale a beber a las aguadas; los cazadores se apostan en las inmediaciones para esperarlos. Se aplicaban dos tácticas, una era acosarlos con perros y atacarlos o bien se recurría a un sistema pasivo, mediante la trampa. Ésta era un pozo profundo cavado a orillas de la aguada, donde el animal caía (véase en el capítulo **Caza**, en el ítem *trampas*); allí se lo ultimaba a golpes de maza y luego se lo extraía.

Suelen tener los wichí perros muy diestros para atraerlos, cual señuelos, junto a sus dueños. Cuando se encontraban huellas ya se disponía una partida con perros, quienes las seguían hasta ubicarlos. Una vez que los canes encuentran a los cerdos, los “torean” y los llevan donde está el cazador. Por eso suele ser suficiente contar con un solo perro eficiente, que sepa sortear los ataques.

Cuando el “majano” ve a la persona, los ataques son para él; el perrito se retira, quedando el chanco “empacado”. El agresivo cerdo se acerca para atacar al cazador. Éste sube a un árbol y desde allí lo acomete. Las armas mencionadas son: lanza, flechas, un machete, o un cuchillo atado a una varilla; o un arma de fuego. El cazador puede liquidar 5-10 cerdos, aunque no siempre es posible ya que al escuchar el grito de muerte del cerdo macho fulminado, la piara se desintegra y huyen.

Los nativos comentan que ponían un cuidado adicional durante la caza de este cerdo pues el “tigre” actuaba cual “ovejero” de los “majanos”; es decir, actúa el felino como un perro ovejero que los rodea. Siempre estaba merodeando, y al menor descuido, el “tigre” atacaba a la gente.

Este chanco es de gran tamaño, de carne apreciada y gorda; se puede comer sin hartarse una buena cantidad, pues su grasa es ligera, no cae pesada. Entre los wichí se descartan las patas, hiel y tripas; el hígado, cabeza y otras menudencias las consumen. Se prepara asado y cocido, de las dos maneras. Se cocina lo que se comerá en el día. Otra parte se asa y se deseca para guardar para días posteriores. Si se cazan varios individuos la cantidad de carne reunida es destacable.

En nuestros días, las pocas veces que lo cazan lo preparan del modo tradicional o bien guisan una comida con cebolla, fideo, salsa, etc. El cuero se usa como lecho o para sentarse.

La modalidad de caza toba es similar a la de los wichí; habitualmente son cazas grupales. También la ayuda de los perros es insustituible; éstos siguen las huellas hasta que se topan con los animales. Allí se produce el enfrentamiento, primero con los perros, y luego los cerdos vienen al ataque de las personas. El cazador sube a un árbol, desde donde trata de acometer a la bestia. Antiguamente sus armas eran la maza o la lanza; las sustituyó por armas de fuego. El cazador suele atarse con una cuerda a alguna rama del árbol de modo que si comete error en el golpe o hace un mal movimiento no caiga. También suele levantarlo al perro a una rama; allí ladra desaforado, pero temblando de miedo por el castañeteo de los

dientes de los cerdos furiosos, según interpretan los narradores. Mediante el uso de las armas tradicionales y la habilidad de cada cazador, éste podía acometer a varios individuos. No es así con armas de fuego, pues al escuchar los disparos, los animales asustados huyen de inmediato, quienes responden al grito del “macho” que domina el grupo.

Los tobas cuentan que estos son los cerdos más silvestres, que son de vivir en los sitios más apartados; de entre los tres son los que menos se logra cazar. Poco a poco fueron retirándose del ambiente del nativo y ya casi no los ven.

También los tobas dan cuenta de cierta relación “tigre”-“majano” como reportan los wichí; según nos contó un informante, el “tigre” es un “guardaespaldas”, alguien que cuida de ellos. Ni bien ve que está por ser atacado su “rebaño”, el “tigre avisa al macho, dice que le silba con la mano; entonces el macho grita y toda la tropa se va, escapa”.

Los tobas aprecian la carne de este cerdo, al igual que la de los otros dos. Pero algunas opiniones consignan que tiene un olor un tanto desagradable, razón por la que no lo aprecian tanto. Desechan la panza y las tripas; si el animal está gordo, también aprovechan la panza. Se prepara asado en ensartadores o cocinado. La grasa se fríe en chicharrones. Los cueros usaban antiguamente para la confección de asiento-lechos y para bolsas destinadas a guardar harina de algarroba. La grasa, abundante en tiempos de frutos, es cotizada y es un móvil para emprender su cacería. En tiempos pasados la reunían en cantidad para conservarla.

La lechucita **qoloGon qo'qoq** (*Otus choliba*) “canta” de noche y así avisa a los tobas que este “pecarí” va a tomar agua; entonces los cazadores van por ellos.

CERVIDAE

CAMELIDAE

Camélido

Lama guanicoe

(t.p.) **na'naganaq**; (w.) **lu'hüt, ilu'hüt**

Los tobas mencionan el nombre vernáculo apuntado para un animal que se asemeja a un camélido y se refiere que esta especie

antes abundaba en la región. Por fotos o láminas lo asocian con el “guanaco” o la “llama”. De cuello largo, muchos asocian el mentado **na'naganaq** con las “llamas” que ven en sus viajes a Salta o Jujuy. Uno de nuestros informantes nos relató: “Antes, cuando no había nada (aquí), ni criollos, sí hay aquí (este animal), por eso los antiguos puede nombrar, pero ya no hay ni noticia (actualmente). Un bicho muy largo el pesquezo; dice que tiene el olor muy como la persona, catigudo, muy fuerte. No come”. Las lejanas noticias que llegan en otros casos sí refieren que los consumían en sopa o cocidos. Otros informantes, ya ancianos, consignan que no escucharon que se le diera algún uso. Uno de ellos, septuagenario, contó que en su niñez su familia poseía un cuero de este animal que se usaba para sentarse o taparse con él. Ya en este tiempo los tobas iban a los ingenios, al pedemonte andino; es probable que lo trajeran de allí.

Lo que resulta indudable es la presencia de este animal en la región; la tradición oral lo registra muy claramente, siendo todas las descripciones y comentarios coincidentes. Ya en lo que concierne a su uso, o la caza que practicarán, los relatos son encontrados; y es comprensible que así fuera ya que estos animales no estarían allí desde bastante tiempo atrás. Los relatos sobre este animal tenían una explícita finalidad, según nos aclara un informante: se lo describía con todo detalle para que -si andando por los montes- alguno se encontrara con este animal y así lo pueda reconocer y no se atemorice; les contaban que no era una fiera, sólo que es muy arisco.

La tradición oral de los wichí es también contundente en cuanto a la presencia de este animal en la zona. La situación sobre su ausencia atribuyen a que se fueron a otro lado, tal como acaeció con los “ciervos”. Este animal lo describen como muy parecido a la “corzuela”, pero que está provista de un cuello largo. No faltaba en aquellos tiempos, cuando en el hábitat prevalecían los campos, cuando aún no había blancos en la región. Entonces, los cazaban con perros, quienes los acorralaban y así podían acometerlos a flechazos. Lo desollaban en el sitio, asaban parte de la carne para comerla allí y traían todo lo restante a sus viviendas, en sus bolsas de acarreo. El sabor de la carne cuen-

tan que es parecido al de la “corzuela”. Cuentan que todos comían esa carne, aún los niños; el cuero era apreciado para vestimentas o para lechos. Otras informaciones, como es previsible en una especie que solo se conoce de mentas, relatan que no se aprovechaba como alimento.

Ningún anciano lo alcanzó a ver en esta zona; son sólo recuerdos. Pero sí lo reconocieron, tal como lo describían sus antepasados, durante sus idas a la región de los ingenios azucareros, en Orán o en Tabacal.

Terán (2000: 191-210) reunió una rica documentación oral sobre este animal; el material comprende nombres vernáculos, usos, conocimientos generales, así como relatos con su participación en la narrativa mítica. Lo compiló entre mocovíes, tobas orientales y occidentales, toba-pilagá y wichí. En todos los casos los testimonios son elocuentes en cuanto a su presencia; en ocasiones se menciona su consumo, y hay noticias que aseguran que el animal aún existía hacia fines del siglo XIX o principios del XX en el Chaco Central o en las zonas más despobladas del Chaco Austral. Su desaparición data, según los nativos, desde la invasión de los blancos a su territorio.

Cérvidos

Mazama americana, *M. gouazoubira*

(c.) corzuela; (t.p.) **tanagana’Ga**; (w.) **cu:#’na**; otro nombre que le daban antiguamente era **nuwain’cax, qa:’yay na:’cax** (lhuku’tax)

Probablemente, de entre los animales del monte, éste era uno de los más nobles para el cazador. Un anciano wichí, cuando desarrolló su conversación sobre la “corzuela”, inició su discurso diciendo: “este toda gente come. Hay mucho en el monte, toda parte hay. Este es la vida de la gente pobre, por eso no muere la gente”. En la “corzuela” se aúna su falta de agresividad, su excelente y pródiga carne y su relativa abundancia; con estos atributos se constituye en una de las presas predilectas.

Los dos grupos indígenas consumen la carne asada o hervida. Actualmente se preparan caldos o guisados, con el agregado de arroz, fideo, sémola o frangollo, con aderezos tales como cebolla y condimentos.

Nada se desaprovecha de la “corzuela”; se ocupan la sangre, tripa, todas las menudencias. Así, entre los tobas y wichís se prepara el “relleno” de panza, un verdadero manjar muy apreciado. Esta panza rellena se nombra en toba **ko’yelaGa’towe ‘ta#am ‘hanta’wo** mientras que los wichí la denominan **la’ce to:toi’hët’kye tisa:’nis**. Esta comida se preparaba antes, hoy está en desuso. Detalles sobre este plato se da en el capítulo **Panorama de la alimentación**. Los wichí actualmente descartan las tripas y las patas; a veces también la panza, pero se recuerda que ésta era aprovechada por la gente antigua.

Según informaciones tobas reunidas se conocen varias clases de “corzuela”, según variaciones de color de la piel: una casi marrón, otra oscura con tonos negruzcos; otra rojiza; otra con pecho blanquecino, manchas al costado (en ejemplares adultos), con patas blancas. Las astas de los machos también relatan que varían; algunas son un tanto blandas, otras son duras, unas tienen pelos en las astas; otros las tienen lampiñas. Los wichí también diferencian pelajes distintos en la “corzuela”: uno marrón oscuro, negruzco (**cu:#na to:kya’lax**), otro marrón pero con el abdomen y piernas blancos (**cu:’na to:pe:’lax**), otra marrón claro, rojiza (**cu:#’na to:i’kyot**).

Los cazan aún hasta ahora, aunque son escasas. Se las puede hallar en sitios apartados, en los bañados. Sobre las modalidades de caza antigua y actual véase el capítulo **Caza**.

Cuentan los tobas que las “corzuelas” son curiosas; al ver una ropa colorida observan como arrobadas los colores brillantes, en especial el rojo. Esto es aprovechado por los cazadores. Por tal motivo, antiguamente se llevaban una chaqueta y algún ropaje o adorno en la cabeza, confeccionados con tejidos, los que eran coloreados con algún tinte amarronado-rojizo. Entonces el hombre se exhibía antes de disparar y el animal quedaba absorto. Actualmente hacen algo parecido, con camisas de colores; la “corzuela” mira, pero el cazador debe actuar muy rápido pues en nuestros días son muy ariscas.

Los wichí también refieren que una manera de aproximarse y tenerla a tiro es colo-

cando un trapo rojo, sea en forma de camisa o agitándolo. La “corzuela” fija la vista embelesada, el cazador se aproxima y le dispara.

Entre los tobas antiguamente se prohibía a los jóvenes el consumo de esta presa; se les decía que a raíz de ello serían cortos de vista. Aún hoy persiste cierto temor y la cabeza suele dársele a los ancianos, evitándola los jóvenes.

Entre los wichí existen restricciones en su consumo. Se menciona el daño que causa en mujeres menstruantes, en personas en duelo por un familiar y también, debido a los frecuentes maleficios que provocaban los brujos (chamanes) en despecho por no convidárseles con una porción de la presa cazada (véase el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**). A raíz de esto sobrevinieron enfermedades que podían conducir a la muerte. Fuera de estas restricciones, la consumen aún niños. La cabeza de “corzuela” es aprovechada entre ellos sin temores ni normativas. Las restricciones mencionadas, aparentemente, no pesarán sobre los ancianos; ellos serían indemnes a estos poderes negativos. Nada de esto tiene ya vigencia, pues el poder de los brujos y los demonios en la alimentación wichí parece que se han disipado.

Blastocerus dichotomus

(c.) ciervo; (t.p.) **pe'lee**; (w.) **iwa:'se**

Los más ancianos tobas y wichí recuerdan que hubo “ciervos” en abundancia en la región; sobre todo cuando no estaban los criollos. En la actualidad desaparecieron completamente. Su carne y cuero eran muy apreciados entre los tobas. La carne se consumía sea asada o hervida en caldos; se aprovechaban todas sus porciones. Una de las reflexiones sobre su ausencia local se atribuye a los cambios en el hábitat. Se argumenta que como ahora la región es puro monte, el “ciervo” no viene porque su desplazamiento se hace dificultoso debido a su cornamenta. Un informante toba nos refiere que “Ya no para acá, porque los criollos corren a las vacas, después gritan, se asus-

tan todo animal de monte”. “Dice antiguos: no se dónde han ido, será que anda de noche por eso no se ve más. Nosotros, de los nuevos ya no vemos”. Otro de los informantes nos relata de los años de su niñez (década del 20): “Por acá ya no hay nada, por campo. (En Las) Lomitas había mucho, se van lejos. Porque los antiguos no le dejan, por eso se van lejos; se usa mucho, no le deja, no es que les interesaba matar, sino que de eso vivían”. En este caso, el informante hace alusión a la caza exagerada por parte de ellos; pero también hace una clara distinción en el sentido que no los mataban para sacar algún provecho (la venta de pieles por ejemplo)³⁰², pero que los cazaban para comer.

Los informes wichí son muy similares a los tobas. Parte de la carne la asaban en el sitio y transportaban lo que se podía, al menos si eran pocos en la partida; lo restante se colgaba arriba en un árbol y se daba aviso a familiares para que inmediatamente la vieran a buscar. Ellos asocian las características de su carne con la de la “corzuela” o con la vacuna.

La forma de cazar toba era mediante el acecho con camuflaje y, una vez aproximado el cazador, le disparaba la flecha o con un arma de fuego. Se lo reconoce como animal particularmente arisco, que olfatea, se asusta y corre; es por eso que los antiguos lo acosaban teniendo la dirección del viento al frente, de manera que éste se llevara el olor humano. El asta colocaban en un tronco o rama de árbol, de manera que les diera suerte para cazarlo otra vez. También lo recuerdan como muy agresivo y peligroso, por lo que el disparo debía ser efectivo.

Para cazarlos, los antiguos wichí se acercaban sigilosamente hasta llegar a un sitio adonde lo tuvieran a tiro. Se arrimaban agazapados escondiéndose tras la vegetación circundante, evitando ruidos y hacerse ver. El arma usada era la flecha. Posteriormente, cuando contaron con armas de fuego, éstas fueron las usadas. Luego de sus estadías en los ingenios volvían con escopetas y cartuchos, siendo los “ciervos” una de las presas predilectas para aplicar sus proyectiles.

³⁰² Recordemos nuevamente que se “mata” a un animal por temor, por ser agorero o por acarrear problemas a la comunidad.

PESCA

GENERALIDADES

Los clásicos trabajos de etnografía chaqueña han descripto esta actividad con mucha claridad y dan una idea general muy comprensible. Tal es el caso del tratamiento sobre el tema por parte de Nordenskiöld (1912) y Métraux (1944, 1946). Si bien sus descripciones sinópticas son de utilidad y aplicables para este estudio, durante esta investigación hemos tomado más datos y detalles, tendientes a dar mayor realce a la interpretación etnobiológica.

Ambos grupos se conceptuaban a sí mismos como excelentes pescadores. Métraux (1946) indicó en sus observaciones en las primeras décadas del siglo XX, que la pesca era la principal actividad económica durante dos o tres meses del año. Afirmaba que era el alimento de mayor importancia para los grupos que tenían acceso a los grandes ríos como el Bermejo y el Pilcomayo. La parcialidad de wichí que son protagonistas de esta obra son llamados **lhuku'tax** (= "cigüeña cabeza pelada") por su hábito de pesca, que dicen sus vecinos se parece al del ave mencionada: "es que nosotros somos lhuku'tax, porque sabemos más pescar; los contrarios nos dicen lhuku'tax porque sabemos más pescar y sabe(mos) bien la forma (las costumbres) del pescado" (C. Ma. 4: 59).

Los tobas, sin embargo, relativizan el carácter pescador de los wichí. Un comentario al respecto es revelador: "La gente wichí cuando estaba en la costa, ellos no sabe (no tiene el hábito de) pescar. Espera cuando hay tropilla no más. No es como nosotros, que tenemos más estudio. No sabe tanto ellos" (C. T.P. 10: 70). Sin embargo, nos consta que era la principal actividad de los habitantes de las cercanías del río, y al menos durante la temporada de gran abundancia acudían allí para proveerse.

Entre los tobas la actividad pesquera tiene aún hoy una destacable gravitación; es la fuente fundamental de proteínas a lo largo de todo el año. En la Rinconada, Tres Yuchanes, El Churcal, Madrugada y Pozo Ramón, prácticamente a diario -salvo los días lluviosos o muy fríos- los hombres aún van al agua. Vaca Perdida, por estar un tanto más distante del bañado no es un sitio en donde la pesca seduzca a sus habitantes a diario, pero siempre alguno va cada semana, o bien reciben pescados en obsequio de parte de sus parientes de otras localidades que los visitan.

En tiempos del río la pesca estaba supeditada a los vaivenes y fluctuaciones del agua y de la población ictícola; en este sentido, el cambio, con la nueva fisonomía de bañado y cañadas ha sido fructífero en cuanto al aporte sostenido de peces, ya que durante todo el año es posible obtenerlos y, además, porque están permanentemente gordos. Cuando el río estaba muy crecido o muy bajo era una época difícil para la pesca; sobre todo en las riberas de ese curso de agua, como veremos en las páginas que siguen. Hoy día, en la época de crecidas inunda bañados, campos inmensos y es una ocasión para desplegar las diversas modalidades de pesca: con flecha o anzuelo, desde una embarcación, o con lanza andando a pie en el agua.

La imprevisibilidad de los aportes fluviales pilcomayenses hace que la pesca en la actualidad sea incierta en distintos años. En la década de los 80 la riqueza del bañado y sus cauces aseguraba comida para buena parte del ciclo anual. Sin embargo, la situación en los últimos años de los 80 fue muy incierta. Poco a poco, en los últimos diez años la pesca mermó significativamente debido a la falta del caudal de crecientes. Podemos recordar que en los años 90-92 -aunado a la disminución del volumen de avenidas- aumentó progresivamente la vegetación de aguas quietas (totoraes, repollitos de agua y lentejas que cubrían la superficie), con lo que la pesca con fija se hizo cada vez más difícil. En los años posteriores (93-96), no se "bañó" la zona y se hizo más complejo pescar, siendo entonces la actividad completamente reducida. Pero en los últimos años, el caudal nuevamente aumentó, sin llegar

-no obstante- al volumen de fines de los años 70 y de principios de la década del 80. Sin embargo, este repunte hizo que el aprovisionamiento de pescados otra vez enriqueciera la dieta. Las lagunas o pozos de agua permanente también suelen ser un buen reservorio de peces. Los grupos asentados lejos del río iban también a estos sitios en procura de una pesca ocasional. Una vez desaparecido el río Pilcomayo, la gente solía pescar en cañadas o pozos cercanos, como pudo observarse en Vaca Perdida, siendo la producción de poca monta.

Se marcó siempre las diferencias en cuanto a las técnicas y número de ejemplares obtenidos actualmente. En efecto, las redes, zambullidas, empalizadas, y otras artes no se usaron más. Sólo las fijas y los anzuelos son en la actualidad realmente efectivos. En cuanto a la cantidad de pescado acopiado, siempre es mucho menor a lo que se obtenía del río. Algunos peces son inhallables, y otros, como el “surubí”, si se obtienen son de muy pequeñas dimensiones.

Entre los wichí lhuku'tas la pesca hoy día es una actividad impracticable en su asentamiento de Pozo de Maza; los asentados en Pocitos, Lagunita y Pescado Negro sí la practican asiduamente en el bañado cercano. Eventualmente, los de Pozo de Maza van de visita para pescar en aquellas localidades, cercanas al bañado o a veces aprovechan algún vehículo, de la municipalidad por ejemplo, cuando van a La Rinconada o Churcal, para pescar. También, mediante las visitas que llegan a Pozo de Maza suelen recibir pescados a modo de obsequio de parientes y amigos. Una forma de comer pescado, en Pozo de Maza, es adquiriéndolo de algún pescador criollo o bien de algún toba que venga a ofrecer en el pueblo su mercancía. En los últimos años las crecientes del Pilcomayo proveyeron nuevamente de un enorme caudal, y por ende, las posibilidades de pesca se hicieron factibles y nuevamente crecieron. Es así que los pobladores de Pocitos, Pozo de Maza y Lagunitas llegan al bañado y se aprovisionan especialmente en tiempos de crecientes. Aún emplean la fija y la flecha, lo mismo que los anzuelos. Aparentemente, la actividad pesquera mengua en invierno, según se nos señala.

EL PESCADOR

Pescador: (t.p.) 'yakoGoik; (w.) wa:'hät'kya

Entre los tobas las cicatrices de mordeduras de “palometa” en un hombre denotan que es un pescador experimentado. Los jóvenes -desde los 12-14 años- practican una modalidad no muy exigente de pesca, pero que ya está revestida de carácter subsistencial, y sirve de apoyo a su familia. Sin embargo, ya desde niños, lúdicamente, también los niños pescan junto a pequeños cuerpos de agua situados en las inmediaciones del caserío. Para entrenar a los jóvenes a soportar el frío y ser zambullidores se les daba de comer grasa frita de pescados. Cuando caían las heladas, se lo llevaba al joven, se lo desnudaba y se lo hacía revolcar en la helada, en la escarcha; de esta manera se aseguraban que ya no sentiría frío. Así, en lo sucesivo, se introducía en el agua helada, se zambullía y buscaba peces con su red. Los más viejos esperaban afuera, hacían fuego al borde del agua para que el muchacho se caliente; se cuidaba que no se

acercara mucho a la fogata. Estos expertos ancianos enseñaban a los novatos y les ayudaban en esta modalidad de pesca, puesto que ellos ya no podían llevarla a cabo debido a su edad. Sus compañeros -en retribución- les obsequiaban parte de la pesca.

Los wichí, en tiempos del río Pilcomayo, se reunían en otoño a orillas del río cuando remontaban los cardúmenes. Esto ocurría en abril o mayo. Cada uno juntaba en una jornada más de un centenar de pescados, los cuales eran transportados para preparar el material a conservar. Eran las mujeres quienes se ocupaban de partirlas y separar la “manteca” para preparar con ella grasa. Cuando la pesca era verdaderamente abundante también separaban las “panzas” para ser conservadas; de cada uno separaban esta parte y las ensartaban en el asador, las asaban y luego las secaban en el cañizo para, por fin, guardarlas.

El pescador de ambas etnias realiza su faena al menos hasta reunir una cantidad mínima como para cubrir la subsistencia diaria. Si la pesca es pobre, permanece ata-

reado en el intento hasta lograr llenar la necesidad más imperiosa. Hay veces que todo afán es inútil; volverá apesadumbrado al hogar. Si la pesca es abundante se contenta con lo suficiente para equilibrar el consumo diario o con la cantidad que le será posible cargar en peso. A veces es tal la abundancia, que no le lleva más de una hora -o aún menos- para cubrir las necesidades.

La pesca por inmersión en los tiempos del río era la más difícil y requería mayor destreza. Generalmente quienes la practicaban eran adultos, hombres fuertes; se evitaba que los jóvenes la desplegaran. Los males que provocaba, como hemorragias o la entrada de agua en el oído dejaban al pescador imposibilitado de volver a practicarla. Entre los wichí, subrayaban que debía empezar a practicarla sólo un joven que pudiera soportar la corriente del río junto con el peso de su carga de pescados; es decir, ya debía ser “grande” y estar seguro de su fortaleza.

Tanto entre tobas como wichís, cuando el pescador deja su labor, se regala con un asado, que lo prepara en las inmediaciones del sitio de pesca; mientras está cocinándose suele dedicarse al descamado del resto. Pronta la comida, la come y bebe agua. De inmediato se apresta con su carga y emprende el retorno al hogar. Allí, es la mujer la que se ocupa de los productos; los reparte y se empeña en la preparación de la comida.

Cuando el hombre llega a la casa, baja su bolsa de pescados, se sienta; la mujer se arrima y empieza a hurgar dentro. Los saca afuera y los amontona; mientras, las vecinas (habitualmente son parientas) vienen y la dueña obsequia a cada una de ellas una o más piezas, según lo que disponga. Lo que resta de la distribución es para ellos y -por fin- se dispone para cocinar. Cuando la comida está lista, la cocinera llama a los presentes y éstos se sirven. Concluido el almuerzo, luego de beber, el pescador se retira a descansar, a dormir.

Entre los tobas cuando el varón pescador está enfermo o sufre un accidente (herida por “raya”, o “piraña”), los familiares y allegados lo suplen en el aprovisionamiento.

PESCA FEMENINA

Entre los tobas como entre los wichís la pesca no era una actividad propiamente femenina; opinan que no está bien que las mujeres pesquen. Sin embargo, en determinadas circunstancias, o porque a algunas le agradaba, la practicaban. Conforme avanza la evocación de la actividad se detecta que ciertas técnicas o casos particulares de pescas, siempre ocasionales, estaban difundidas entre ellas. Entre los tobas una de esas formas de pesca reviste casi el carácter de una recolección; las mujeres que ven “cascarudos” o “viejas” en charcos o lagunas desecándose, los levantan y los traen. Más orientada como actividad pesquera constituía la que ellas solían practicar con redes desde la orilla en tiempos de creciente del río. Se recuerda que también a algunas mujeres les agradaba la pesca con anzuelo. En ambos casos se menciona como sus practicantes a mujeres jóvenes, habitualmente solteras. Cabe preguntarse si estas incursiones junto al agua no serían modalidades de la conquista amorosa, una posibilidad para el encuentro y para sopesar la destreza y habilidad de los mozos. Evocan también aquellos tiempos, cuando la mayoría de los varones iba a trabajar a los ingenios azucareros, entonces ante la falta de hombres se ocupaban ellas de aprovechar de alguna forma el recurso pesquero.

Una situación distinta planteaba la época de carestía en tiempos de invierno (agosto-septiembre), cuando la escasez llega a su punto culminante. En tiempos del río las mujeres protagonizaban la búsqueda de cualquier bien alimenticio; es así como manejaban la red en los embalses, pequeñas redes en lagunas o lanceando a tientas en los “palizales”³⁰³ para ensartar peces; en estos casos su aporte era de ayuda al hombre, ya que eran ellos los que se sumergían a sacarlos. La pesca por inmersión se destaca como una modalidad que no fue practicada por mujeres.

Entre los wichí la pesca no atraía ni atrae en nuestros días a las mujeres. Según opinión de algunos informantes esta no es labor

³⁰³ Se trata de un conjunto enmarañado de palos secos en medio del agua, producto del arrastre durante los desbordes del río.

femenina; otros sin embargo, realzan los aportes femeninos; presentamos los datos de ambas versiones. Entre quienes la minimizan sólo se menciona como posibilidad la “recolección” de peces, por ejemplo “cascarudos” cuando una laguna está desecándose. Eventualmente, había alguna que usaba anzuelos. Ellos desestiman que hayan practicado otras formas de pesca; su tarea se circunscribía a la preparación y cocción; también era labor de ellas el preparado de grasa sea para el consumo o para guardar.

Según otros datos, ellas practicaban hasta hace relativamente poco tiempo ciertas pescas ocasionales. Usaban una red de 1-1,5 m de largo y extraían de pozos, pequeñas lagunas o ciénegos. Así atrapaban una serie de peces pequeños como “vieja”, “dientudo”, “cascarudo”, “bagre”, entre otros. Ellas no iban al río. Además de la red citada, usaban fijas para clavar, y también había mujeres que eran diestras en el manejo del anzuelo, usando carnadas. Se recuerda también que la mujer actuaba a veces como “batidora”; esta era una ayuda al marido en el río cuando se aplicaba la modalidad de pesca con represa. En este caso, ella trataba de conducir los peces que frecuentan las orillas hasta donde el hombre se apostaba con su red tijera abierta; la mujer los llevaba hacia ese sitio con sus golpes en el agua.

Actualmente las mujeres tobas y wichís no se ocupan en absoluto de la pesca.

PESCA, MAGIA Y MUNDO SOBRENATURAL

Cuando los tobas pescaban en el río con sus redes para zambullir, usaban ramas con hojas de varias plantas para auspiciar la pesca abundante así como para prevenirse de diversos peligros. Las plantas usadas eran: **poe’liñi** o **ñiaGa’diaq’liñi**, **ñiaGa’diaGa’liñi** (*Chenopodium ambrosioides*), **alo’Go’poleo** (*Apium leptophyllum*), “sauce” (*Salix humboldtiana*), **penaGa’di** (*Pectis odorata*) o **nol’ke** (*Baccharis salicifolia*). Con ellas se frotaban el cuerpo y/o las redes. De esta manera, se nos relata que los pescados “son mancos” y fáciles de capturar. La función de esta planta se conceptúa: “usamos nosotros como ser payé (=hechizo)” (C. T.P. 2: 104-105). Otro motivo in-

tencional, además del mágico, es que tanto la persona como la red adquieran aroma de hierba o vegetal, de manera que se disipe el olor humano y la red ya usada pierda su olor a pescado. Otro procedimiento para lograr este propósito consiste en mojar la red nueva y luego se le echa tierra seca; después de un rato se sacude y de este modo pierde su olor “a nuevo”. Los jóvenes no dan mucho crédito a estos procedimientos mágicos; muchos de ellos los probaron y aseguran que han sido atacados por “palometas” o “rayas”; a veces pescaron con éxito y otras veces no; todo depende de ser baqueano, hábil, más que de estos usos, comentan las nuevas generaciones.

Los pescadores tobas solían usar como escarificador los huesos del dorso (placa predorsal biespinosa) del “sábalo” (**niyaGaha’loidihi**) con el objetivo de propiciar la pesca abundante. Para tal fin se clavaban en brazos y piernas antes de zambullirse. Esto todavía hoy se practica clavándose en la frente, cerca de los ojos, antes de iniciar la pesca. Esta costumbre habría tenido que ver con una finalidad terapéutica, ya que se dice que es para evitar los dolores de cabeza a consecuencia de las zambullidas. La escarificación con el **niyaGaha’loidihi**, relatan, propicia la pesca de cualquier clase de pez, no sólo la del “sábalo”. Hecho este sencillo procedimiento, los peces quedan quietos y es fácil sacarlos en redadas. Cuando los adolescentes zambullen y quedan poco rato sumergidos, los adultos les clavan con estos objetos y de este modo va prolongándose su permanencia bajo el agua.

Un pescador que desea adquirir coraje para poder zambullir en días helados, pesca un “sábalo”, le extrae el corazón y lo traga o lo come crudo. Recuerdan los tobas que antes de estas zambullidas, si tenían un poco de grasa de “yacaré”, la bebían como poción terapéutica. El pescador toba se raspaba y se cortaba las piernas con los dientes del “dorado” (*Salminus maxillosus*) de manera que saliera sangre. La finalidad buscada era ser fuerte, tener velocidad para correr durante las pescas. Se efectuaban estas heridas cuando tenían cansados los miembros; el tratamiento connota la idea “que hace ligera” las piernas. Más difundido que durante las pescas era, no obstante, su empleo durante los

juegos de hockey, con la misma finalidad. Contrariamente, se nos aclaró que no se practican cortes o heridas con los dientes de “palometa”, pues se trata de un “animal malo”; de este modo se elude el posible contagio de su agresividad. Cuando se pesca un “surubí” (*Pseudoplatystoma coruscans*), se le extraía una “espiná” de la aleta pectoral y se clavaban con ella en los brazos, muslos, piernas y en la frente; de este modo se propiciaba el éxito durante las zambullidas.

El toba, para “dejar contento” al Dueño del Agua, **‘niyaGa ‘poleo**, antes de introducirse al agua fumaba, se cubría la cabeza con unas ramas de **nadi’kioq** (*Cissus verticillata* ssp. *verticillata*), una enredadera con tallos grásiles, y la tenía puesta sobre la cabeza solo un rato.

En años pasados un pescador más corajudo le sacaba el corazón a pescados abiertos antes de ser asados y lo traga crudo; él dice: “voy a tragar esto para tener más largo mi viento (la respiración) cuando entro debajo del agua”. Como se ve es para detener por más tiempo la respiración durante las zambullidas. Otra información nos refiere que, los pescadores antes de zambullir, se colocaban una rama de “bobo” (**ha’laq**, *Tessaria integrifolia*) atada al rodete con que sujetaban sus largas cabelleras. Eso estaba destinado a dar olor al cuerpo, de modo que la fragancia esté encima de la persona. También se acostumbraba pintar la cara y el cuerpo con carbón de esta planta; era para que los peces peligrosos no ataquen a la persona, lo vea a él como si fuera un pez. La intención de protección no está sólo destinada a los peces agresivos sino también al peligro de las profundidades: “pinta la cara para que no hiciese daño el poder de tragar algún pez grande, ese pez grande, invisible, que viene de abajo y traga, se llama **no’Gop ‘le#ek**” (C. T.P. 6: 181). Cuando en la orilla del río estaba haciéndose el fuego, el pescador se pintaba bigotes con el carbón de las ramas quemadas del “bobo”. La finalidad de estas prácticas o precauciones era agradecer al mencionado Dueño. El brujo tiene también sus “secretos” para estas contingencias. Esta pintura se indicaba que se la efectuaran a un familiar próximo o deudo de un pescador recién fallecido; en este caso también se recurre al carbón de esta planta. Vemos pues

que el “bobo” juega un destacado papel en la magia precautoria de la pesca, y aún, purificador del halo negativo que tienen los deudos.

Los wichí, según las averiguaciones realizadas, no usarían procedimientos precautorios para evitar males durante las pescas. Tomaban, no obstante, mucho cuidado en el manipuleo de la pesca, pues los descuidos y desprolijidades producían un especial disgusto a la Dueña/o de los Pescados (**a’hót ‘tax**), un “diablo” según traduce el informante. Entre los cuidados que se debe observar se menciona que no se deben arrojar las vísceras, las escamas o un pescado muerto en el agua; no debe estar pudriéndose un pescado en el piso o en el agua. Tomaban cuidado de no perder peces capturados con la red, sea por descuido o por estar roto el útil. Tampoco, si sacan un pescado flaco lo pueden desaprovechar: lo asan al rescoldo sobre las brasas, o bien le dan al perro.

Los pescados eran -y aún lo son- bien cuidados, puestos en lugar seguro en la orilla; no los dejan escapar. Las escamas también se colocaban en la orilla. Cuentan que cuando tiran, abandonan o lo sueltan a un pescado, el Dueño/a se enoja; él le avisa al brujo (= chamán) y le advierte que debe cuidar los peces. Y una vez que él está al tanto enferma y hasta mata a la persona culpable. Pero si la gente no enferma o muere a consecuencia del castigo, en cambio, cuando va a pescar no obtiene ninguno. Pese a que haya muchísimos peces no podrá sacarlos: ya no tiene suerte. Otras clases de descuidos, ya sea en la técnica aplicada como en la preparación, son también punidos: si un pescador pierde su garrote en el agua mientras aplica la técnica de la represa (**la:k#ya**), y el poderoso Dueño lo encuentra, como reprimenda deseca ese cuerpo de agua y ya no vuelven los peces. Si del encatrado de pesca (véase en este capítulo, en el ítem *cobertizo* y *manga* los datos sobre el encatrado) cae algún pescado o un instrumento (el garrote por ejemplo) y el pescador no se afana por hallar lo perdido, corre el riesgo de que el Dueño pueda encontrar el objeto, provocándole así un disgusto; esto hace que luego de unos días allí ya no vengan peces.

Los pescados no se dan como elemento de juego a los niños, ni se les permite este tipo de travesuras; en caso de hacerlas, el chico es propenso a los desmayos o ataques. Todo esto ocurre –según nos narran– porque tiene su Dueño, no quiere juegos con sus pertenencias y los mezquina.

Cuentan que la mayor parte de estas costumbres se han abandonado. Ya no se pesca en cantidad y no se trabaja de la manera antigua. Se puede, a veces, traer muchos pescados de los bañados; pero ya los ejemplares flacos o chicos los dejan en el agua; también se tiran panzas, tripas u otras vísceras al agua. Y ya no hay gente con ataques o desmayos a raíz de esto; el peligro pasó (véase el capítulo **Prohibiciones y temores alimentarios**).

Como parte de los cambios, además de desaparecer los castigos, también se resalta que las aguas están invadidas de malezas acuáticas (lentejas y totoras), que impiden ver con claridad en el agua y no puede usarse ni la fija; “parece que el Dueño mezquina y ha puesto totora” reflexiona un informante. A los castigos traducidos en dolencias, fracaso en la empresa, sustituye el cambio en el ambiente: las aguas cambian su rumbo, invaden malezas; ya no se ven muchas clases de peces. Tal vez estos desastres naturales son la nueva manera de castigar que han encontrado aquellos celosos y temibles habitantes del agua reflexionan algunos. El argumento corrobora que la gente está convencida que estos seres potentes no han dejado de tener injerencia en sus vidas.

FOGATAS

Durante el invierno, cuando los tobas practicaban la pesca con zambullidas, hacían una buena fogata al borde del cauce de agua. La preparaban con cualquier leña, aunque por abundar en el sitio, solían ser las de “suncho” (*Baccharis salicifolia*) o “bobo” (*Tessaria integrifolia*). El pescador se calentaba y aspiraba el humo. Algunos cortaban brotes de ambas plantas, calentaban los manojos al fuego, los estrujaban y aspiraban el vaho. Cuando salían del agua, también se acercaban al fuego y aspiraban ese humo. Los recuerdos evocan que se sentían estimulados y confortados de esta manera.

Entre los wichí también la costumbre de hacer fuego a orillas del agua era común en tiempos del río. En días de mucho frío, de escarcha, llevaban brasas desde las casas y preparaban la fogata para calentarse y para cocinar algún pescado después de haber capturado alguno.

De la partida de pescadores tobas o wichís, quedaban al borde del cauce varios hombres, que eran generalmente muy jóvenes o ancianos; a éstos se les daban los pescados que iban sacando para que los destriparan y los ensartaran en asadores para derretir la grasa. Ni bien salían los ateridos pescadores, se frotaban grasa caliente en la cara, el cuerpo y también tomaban unos sorbos de ella. Así, el frío se disipaba y entonces sí se les permitía acercarse al fuego; siempre se nos subrayó que debían tener mucho cuidado de aproximarse al fuego, pues como tenían insensibilizada la piel corrían peligro de quemarse. Se calentaban las manos, aspiraban el humo y así entraban en calor. Al traer los productos a la orilla el pescador les extraía las vísceras. Separaba las tripas y las ensartaba en una varilla fina y las ponía a asar. A medida que la grasa goteaba se juntaba en las palmas de las manos y la sorbía; cuando dejaba de gotear colocaba la tripa sobre las brasas para comer. La grasa que quedaba en las manos se frotaba el pescador sobre el cuerpo, la cara o los cabellos. Se recuerda que los antiguos no tenían preconcepciones higiénicas con respecto a la grasa (estar engrasado no significaba estar “sucio”), ya que les resultaba de mucha utilidad en las zambullidas. Los wichí resaltan que el tabaco y la pipa no faltaban en esos sitios; fumando, el frío pasaba pronto y el organismo recuperaba su vitalidad.

Durante las jornadas de pesca, allende los cauces de agua, los tobas practicaban un hoyo en el suelo húmedo y blando. Lo realizaban mediante presión con la rodilla o el codo. Este hoyo se cubría con ramas de diversas plantas (“bobo”, “suncho”, entre otras) y pastos. Este pocito se llama **tape**. A medida que se asaban los pescados, cada pescador los depositaba en el hueco. Reunida cierta cantidad, los pescadores se juntaban en torno del hueco y los comían. En el fondo, en contacto con el follaje, se juntaba grasa derretida. En ésta se remojaran trozos

de carne o bien algún glotón se inclinaba a sorberla desde el piso.

ESCAMAS

(t.p.) **li'yo**; (w.) **la'jwink#yus**

Los tobas descaman sólo a ciertos pescados. Habitualmente se descaman antes que se desequen; la operación se efectúa en los sitios de pesca con un trozo de madera. Las especies descamadas por ellos son: el “dorado”, el “sábalo”, los “bogas” (**la'getok**, **nipi#ik**, **howa'Gan**), el **ha'mo#**, el “dientudo”. A otros, como son las “palometas” o el “pacú” no se los descama; se los prepara con ellas. A algunos tampoco les molestan las del “dorado” o del “boga” (**la'getok**) y es así que los consumen directamente. En el caso de **la'getok**, las escamas no resultan desagradables en los asados, aunque sí lo son en sopas. Las escamas (**la'jwink#yus**) de los mismos pescados mencionados por los tobas también les resultan molestas a los wichís; se las extraen al “sábalo”, a los “bogas” (**tu:laxkye'tax**, **sa:'muk**, **hä'yox**); a veces al “dorado” también, a veces no. Al “pacú” o a la “palometa” no se las extraen.

Como se indicó más arriba, los tobas son cuidadosos de no arrojar las escamas o restos de vísceras en el agua; existen hasta hoy temores a la acción punitiva de la Madre de los Peces, quien castiga a los que no cumplen con esta norma. El mal enviado se concreta en enfermedades que resultan imposibles de curar.

TRANSPORTE

Los tobas cuando pescan una cantidad pequeña (10-15), los llevan hasta sus casas en la bolsa de acarreo. Esta bolsa es cuadrangular (**qo'taki**) con una trama un tanto diferente, que cede y se agranda con el peso. El hombre la porta terciada y la usa para menesteres variados: para la salvajina, para traer mercaderías, etc. Si la cantidad es mayor (40-50 pescados), entonces no caben dentro del útil; en este caso las piezas son ensartadas en una cuerda. Esta cuerda lleva en uno de sus extremos la “aguja de ensartar” (véase su descripción en este capítulo, el ítem respectivo). Los pescados ensarta-

dos se llevan sobre la espalda, en tanto que la porción libre del cordel se sostiene sobre el hombro y el conjunto se porta en bandolera. Ya de regreso, el pescador carga la red o la fija sobre el hombro.

Los wichí usan para el transporte de la pesca preferentemente las bolsas de acarreo -llamadas **hë:'le#** -, que son grandes y de forma cuadrangular. También cuando la pesca ronda el medio centenar, traen la producción ensartada a través de sus ojos en la larga cuerda que lleva su respectiva aguja; esta piola la llevan en bandolera con los pescados colgando sobre la espalda, cadera y pecho. El pescador vuelve a veces muy cargado; trae la bolsa repleta, la cuerda llena y sobre su hombro la red.

El sobrante del asado preparado en la ribera del río, del cauce o del bañado, también es transportado al domicilio; éste es envuelto con ramas, preferentemente con lianas del ambiente acuático, se ata con bejucos y se portan en las bolsas de acarreo o en árganas. Los tobas llaman a estos envoltorios **nahaGa:'tak**.

En la actualidad los tobas usan aún burros para el transporte de una pesca abundante. Los habitantes de La Rinconada, Tres Yuchanes o Churcal, cuando van hoy en día con intención de una pesca importante, van en bicicleta pero en años pasados llevaban burros. Los habitantes de Vaca Perdida, que están a 10 o más km de distancia de los cauces, llevaban burros y quedaban alrededor de un día pescando. La abundante producción la traían en este animal carguero. El transporte se realiza habitualmente en las grandes bolsas de acarreo; destinadas para este fin. No se pudo observar envoltorios ni cuidados para proteger estas bolsas de la sangre. Los wichí hoy día no crían burros de modo que el transporte se carga individualmente. Las bicicletas, muy difundidas hoy día entre los hombres jóvenes de ambas etnias son muy usadas para ir a la pesca y traer la carga en ellas.

Los tobas señalan que a veces olvidan el cordel para transportar y entonces emplean un palo largo, que cargan dos personas sobre sus hombros, uno va adelante y otro atrás. Los pescados van suspendidos del palo. Este útil nombran **na'chiaGala** (más detalles véase en el capítulo **Caza**, ítem *transporte*).

DISTRIBUCIÓN DE LA PESCA

El pescador toba, en la actualidad, suele hacer un primer reparto de la producción en el sitio de pesca o en el trayecto antes de llegar a casa; obsequia a su círculo de parientes y a los comprendidos en su núcleo de prestaciones de servicio. A veces hay un obsequio espontáneo a una persona no comprendida en esos círculos, sobre todo, a ancianos o chamanes temidos. En el primer caso, movido por su sentimiento de solidaridad y en el segundo, por el recelo de posibles maleficios.

Al llegar al hogar el producto pasa a manos de la mujer, quien clasifica, mira y saca conclusiones: entrega algunos a sus familiares más cercanos, vecinos, o bien se los envía.

Entre los tobas, como entre los wichí, al batidor del agua con el palo, durante la pesca colectiva con embalse, cada uno le daba de premio uno, dos o tres pescados según la abundancia de la pesca; al rato reunía como treinta ejemplares.

El pescador wichí al volver de su faena trae su bolsa -o la cuerda atada- con el producto. Le entrega a su mujer, madre y/o hermana, o sea, a quien o quienes cumplen el rol de amas de casa en el hogar donde vive. Ellas reparten entre los parientes, o dentro del núcleo de prestaciones de servicio. Un informe nos esquematiza claramente lo que sucede: “cuando el hombre llega, trae los pescados y pone encima de los yuyos. La esposa da a la familia; mandó a sus chicos para que lleve a su gente. A los extraños (ajenos a la familia) no le da. Pero si se aproxima y viene, le da”. El producto que se da varía; a veces son unidades de pescado (uno, dos, o más); otras veces son pedazos o trozos si se trata de una especie cotizada y grande, como son el “surubí”, “pacú” o “dorado”.

También era preocupación del wichí, en tiempos pasados, satisfacer a los brujos (**hëya'wu**). Nos cuenta un hombre que evoca aquellos tiempos. “Apenas yo viene del río, yo trae yicada de pescado. Yo saco cuatro o tres (y se los doy); entonces él

contento y no hace nada. Si no da nada para él, enojado que no convida y hace mal a la gente. No es (de la) familia, es brujo nomás. Pero (viene) un rato no más; apenas llega y le da, se va rápido. Le da al brujo ni bien llega, sin que pida; enseguida se va y no vuelve”.

Cuando hay ancianos solos, sin familia cercana, los demás cuidaban -y cuidan aún- de él. Si la pesca es abundante cada pescador le da uno al viejo.

INSTRUMENTOS DE PESCA

Molde para redes

(t.p.) ‘no:nagana’Gat (genérico); ‘no:nagana’Gat po’geaGaik ‘lo#o, ‘no:nagana’Gat ‘wa:nagana’Gat ‘lo#o, po’geaGaik loma’la#a³⁰⁴, ‘wa:nagana’Gat loma’la#a; (w.) hütanax’k#ya

Los nombres tobas que se dan a este útil son numerosos; aparentemente se lo reconocen con todos ellos. La voz ‘no:nagana’Gat se aplica también a la pala de tejer, por lo que si no se aclara convenientemente puede haber confusiones. Varios de nuestros informantes dieron esta designación para el útil.

Debido a la escasa pesca con redes que puede practicarse en nuestros días, tanto tobas como wichí ya no cuentan habitualmente con este útil. En años pasados todavía se preparaban las redes pequeñas, con ojos diminutos, que se usan para capturar peces pequeños en lagunas o cañadas. Ante la eventual necesidad de fabricar una de estas redes se preparaba el molde para redes; éste consiste en una placa o plancha de madera, muy semejante a la regla que utilizan los escolares. A veces luego del uso lo arrojaban o algunos más previsores lo guardaban. En los años últimos, no se pudo detectar que nadie lo tuviera, aunque debemos señalar que en los años 80 aún los pudimos ver.

El de los tobas es una placa cuadrangular de dimensiones variables. Dos ejemplares observados medían: 30 x 6 cm y 20 x 3 cm, de largo y alto respectivamente; su grosor no pasaba los 2 cm. Las dimensiones pueden ser aún menores si están destinados para la

³⁰⁴ **loma’la#a** es el nombre propio que se le da a la placa de madera usada en la confección de tejidos de telar; la voz compuesta con el tipo de red que se confecciona denomina al objeto que se describe aquí.

confección de redes para peces pequeños. Aunque la materia prima puede ser cualquier palo firme, se mencionan como maderas aptas para prepararlos, el “palo mataco” (*Prosopis kuntzei*), el “algarrobo” (*Prosopis alba*), el “sauce” (*Salix humboldtiana*) y el “quebracho blanco” (*Aspidosperma quebracho-blanco*). Como se trataba de un instrumento de uso continuo, lo guardaban y cuidaban, pues a cada rato se requería confeccionar redes nuevas. Para preparar las redes, el operador sostenía con el pie o en el piso un extremo del cordel; preparaba los nudos y los ceñía sobre el molde; de este modo salían treinta o más “ojos” sobre la placa. Lo ideal era que salieran sesenta ojos. La desaparición del cauce del río Pilcomayo, donde las pescas con redes eran factibles, tornó irrelevante la conservación de instrumentos de esta clase. Ya ni las redes de ojo pequeño son preparadas últimamente.

Los wichí conocían y usaban también este instrumento. Aunque la gente joven conoce el útil, tampoco lo emplean debido al casi completo desuso de redes. Este útil se conservaba entre el stock de implementos de uso diario, pues continuamente preparaban redes; eran unas placas chatas de una madera de buena calidad. Si bien se indica que lo hacían “de cualquier palo”, se recuerdan los hechos de “bobo”, y en especial el de “algarrobo”. Refieren que por cada molde se preparaban unos treinta y cinco ojos por vez.

Redes³⁰⁵

Las redes entre los tobas responden al genérico **‘wa:nagana’Gat**; entre los wichí **hü:ta’nax**. Los tobas preparaban sus redes con “ojos” de distinto tamaño según estuviesen destinadas a peces grandes o pequeños. Las redes con “ojos” pequeños son, además, de menores dimensiones; la llaman **po’geaGaik**: se usa para mojarras y sobre todo en lagunas o sitios playos. Una red chica y corta se nombra **‘wa:nagana’Gat qo’Got**.

Para la preparación de palos de redes sirven los tallos de “sauce” (*Salix humboldtiana*), “tala” (*Celtis spinosa*) y

“duraznillo de río” (*Coccoloba spinescens*), sobre todo, para las redes fijas. Para las redes tijeras es preferido el “sauce”, porque además de resistente es liviano.

Las fibras se extraen del “chaguar”, bromeliácea de fibra muy resistente y que soporta sin pudrirse ni soltarse en su trájín por el agua. Si bien hay varias bromeliáceas que responden al nombre “chaguar”, es *Deinacanthon urbanianum* la especie que proporciona el material aplicado para tal fin. Es la única que puede soportar los fuertes movimientos de peces grandes y fuertes como son el “surubí”, el “pacú” o el “dorado”. Si está hecha de otro material se sueltan los hilos y además se pudren prontamente.

Tipos de redes

Red tijera

(t.p.) **‘he:laGae**; (w.) **hü:ta’nax, hü:ta’nax to:ka’wex, to:kawe:x’lhu, ka:’wex**

La usaban ambos grupos étnicos. Consiste en una red de grandes dimensiones dispuesta sobre dos palos largos. Éstos, van encimados en uno de sus extremos y se atan fuertemente, en tanto que el otro extremo queda libre. En el momento del uso, el extremo libre se coloca abierto dentro del agua, sobre el piso, mientras el lado atado lo sostiene el pescador. La forma de operar (*vide infra*) consiste simplemente en esperar que el pez (o los peces) se introduzcan adentro, se juntan los palos y entonces la levanta y finalmente afuera del agua se le asesta un golpe de garrote a la pieza obtenida. El palo más largo es el que se sujeta con la mano derecha; el más corto es el correspondiente a la izquierda. El palo (**le’te#e**) indicado por los tobas para preparar el soporte era el “sauce”.

La usaban los wichí en sus pescas grupales; cada uno con su instrumento, colocándose en hilera a través del río. La usaban únicamente en sus pescas en el río; eran de apreciable longitud (aproximadamente 3 m de longitud) y los soportes los hacían de palos relativamente gruesos, resistentes, pero livianos; estas cualidades las reúnen el

³⁰⁵ Descripciones e ilustraciones de estos instrumentos pueden verse en las monografías de Palavecino (1933), Métraux (1946), Susnik (1982) y Gonzalo (1998).

“sauce”, “suncho” o “bobo”. Una vez concluida la pesca, si el sitio estaba retirado del hogar, sacaba la red de los palos y la metía en su bolsa, dejando los palos en la orilla. Cuando quería volver a usarlos volvía a buscarlos a ese sitio o buscaba otros nuevos. Otros datos, sin embargo, consignan que se desataba la atadura de la punta y se arrollaba la red en los palos, llevándola el pescador sobre el hombro a la casa. Está completamente abandonado su uso desde que desapareció el río. Recuerdan que en tiempos del río, a los muchachos de 12-14 años se les preparaba una red tijera que la usaban en la orilla, pescaban algunos ejemplares y los traían a casa.

Red con extremos fijos

(t.p.) **‘wa:nagana’Gat**, **‘wa:nagana’Ga ‘ta:daik;** (w.) **hü:ta’nax** (es el nombre general para las redes de este tipo), **to:it#ax’nat** (es la red que se usa para zambullir)

Lo característico de este tipo de red es que sus dos extremos están atados y son fijos. Según su tamaño, el tipo y apertura de su trama, y la finalidad para la que se la destina, hace que se le apliquen nombres descriptivos que refieren sus particularidades. Consiste en un tejido con trama más o menos laxa. Una vez montada en sus soportes toma forma navicular; suele denominársela “red bolsa”.

La red usada por los tobas para zambullir, se llama específicamente **‘wa:nagana’Gat ‘womaGaki**. La red de trama apretada para la pesca de peces pequeños nombran **‘wa:nagana’Gat po’geaGaik**, o simplemente **po’geaGaik**. Los wichí también usaron en el río la red de extremos fijos para las zambullidas o para introducirlas en remansos de orilla; su longitud era de aproximadamente 1,50 m. Los palos para los soportes también eran de “tala” o “sauce”; ésta era la materia prima estimada. Los hilos indicados eran de “chaguar” (*Deinacanthon urbanianum*). Los ojos eran relativamente grandes, de trama semejante a las grandes redes. Es-

tán completamente en desuso por la falta de cauce de agua profunda, así como por la abundancia de palos y otros obstáculos en los bañados y canales que conforman los ámbitos de pesca de los últimos tiempos.

Red fija de ojos pequeños

(t.p.) **‘wa:nagana’Gat po’geaGaik;** (w.) **ce(w)ku’tas’hi, yupa:’nax, hü:ta’nax to:ce(w)ku’tas’hi**

Este tipo de red es el que actualmente usan todavía los tobas en ambientes donde el agua ha disminuido notoriamente: canales, represas, pozos, lagunas. Antiguamente también la usaban para pescar en tiempos de bajante del río, en pozos de las orillas; allí buscaban por ejemplo “cascarudos”. Los wichí raramente la tienen en la actualidad; la emplean eventualmente para capturar peces en lagunas, represas, cañadas o pozos desecándose. El soporte es de madera dura y elástica, preferentemente se emplea “tala” (*Celtis spinosa*) que se fija en sus dos extremos luego de colocada la red. Son de 1,5-2 m de long. y las tramas son apretadas, de más o menos 2,5 cm de diámetro en dos ejemplares en uso vistos. Está destinada para la captura de peces pequeños, como el “cascarudo”, “vieja de agua”, “dientudo” u otros³⁰⁶. Esta red no se destinaba a la pesca en el río; la solían usar las mujeres para atrapar pequeños peces chicos en cuerpos de agua. La red de ojos pequeños está abandonándose en este grupo étnico (Fig. 25 B).

Anzuelos (véase también *anzueleo*)³⁰⁷

(t.p.) **‘ne:na, laka’dena**³⁰⁸; (w.) **ti:’mek**

Según pudo averiguarse, los tobas usaban anzuelos metálicos desde tiempos tan lejanos hasta donde la memoria colectiva lo registra. Los más ancianos contaban que los preparaban con alambres que sacaban de viviendas o de puestos criollos de su región. Estos alambres, o unas hebillas que conseguían en los poblados blancos, eran trabajados torciéndolos para darle la forma del útil

³⁰⁶ Los wichí mecianan los siguientes pescados en su lengua: **cewqu’tax, na:’cax, yi:’wis, qa:’le, k#ya’la, ni#yewk**.

³⁰⁷ Véase datos adicionales en este mismo capítulo en el ítem *anzueleo*.

³⁰⁸ **ke’de** = gancho, **leke’de** = su gancho, voz también aplicada al anzuelo.

y puliéndolos para afilarlos. La mayoría de los ancianos evocan que los obtenían de los ingenios o más antiguamente mediante intercambios con otros grupos étnicos. Se le dan los nombres apuntados; la voz **laka'dena** es, sin embargo, de poco uso. El cordel usado antes era de hilos de “chagua” (*Deinacanthon urbanianum*); hoy día se usan los de nailon que se adquieren en los comercios del pueblo. También se le agrega un peso. Antiguamente el anzuelo se montaba en un cordel corto de fibra de “chagua”, que iba impregnado con cera de abeja y éste se ataba al cordel. A su vez, el cordel se sujetaba a un palo; éste era una rama de “tala”, “bobo” o “sauce”. El pescador se sentaba/sienta en la costa con su caña en la mano. Este cabo no lo traía a la casa; lo dejaba en el sitio de pesca y luego lo volvía a emplear. Se indica el anzuelo (**'ne:na**) como un instrumento esencial para la pesca nocturna; ya lo fue así en tiempos pasados, pero en la actualidad es la única modalidad de pesca durante la noche.

Los wichí también usan desde tiempos pasados el anzuelo (**ti:mek**). Remontan a un tiempo sin recuerdo el uso de este artículo. Nuestros informantes evocan que en su niñez ya contaban con anzuelos. No obstante, saben por su tradición oral que antes no había metales, que escaseaban. Pero de algún modo llegó el útil a ellos. A falta de anzuelo los preparaban con un alambre, al que le hacían una punta. La gente anciana que nos informó también relata que en tiempos pasados, es decir hasta donde ellos recuerdan, los obtenían de los ingenios azucareros.

En tiempos del río los wichí habitualmente lo usaban dispuesto en un cabo largo (**time'kwet** o **to:qatme'kwet**) hecho de tallos de “sauce” o “tala” al cual se ataba el cordel con el anzuelo. Este cabo era un palo seco, liviano, que no se arrojaba; al contrario, lo llevaban a la casa. Según otros testimonios una vez usado el anzuelo se retiraba el equipo de la manija, se arrollaba a un palito y se metía en el bolso. Cuando el objeto se enreda a algún palo dentro del agua, el pescador zambulle para liberar el anzuelo; un artículo tan escaso como cotizado no es abandonado por esta contingencia.

Maza

(t.p.) **'pon, 'pon 'niyaGa 'lo#o; (w.) e:'tek'tax**

El garrote es usado para rematar a los pescados. Existe diferencia entre la **maza** aplicada en la pesca, con respecto a la que tenía función bélica o la aplicada en la caza (véase en los capítulos respectivos).

Los tobas antiguos lo fabricaban de una madera dura y pesada; tales son las del “palo santo” (*Bulnesia sarmientoi*) o “palo mataco” (*Prosopis kuntzei*). Habitualmente el útil tiene pequeñas dimensiones; suele rondar los 30 cm. Según algunas versiones hubo quienes los tenían de un largo de 40-60 cm. Suele ser un palo liso, sin cabezuela, según la forma que gustaba a muchos artesanos; este formato sería de más fácil transporte entre el cinturón y su cintura. En tiempos pasados -a juzgar por las noticias- habría quienes las preparaban con una cabezuela, y aún había quienes tallaban dos cabezuelas. Los pescadores guardaban su útil y lo llevaban al agua las veces que lo necesitaban. Ya en los últimos tiempos la gente nueva los prepara con un trozo de palo cualquiera, sólo para cubrir la contingencia, y luego lo tiran.

El instrumento de los wichí es también algo pequeño, de unos 30 cm de longitud, aunque podían ser un poco mayores (ca. 50 cm); lo llevan entre el cinturón y la cadera, en la zona renal. Es un cuerpo cilindroide con una cabezuela terminal; en otros casos es lisa, sin cabezuela. Ellos también recurren a maderas duras y resistentes al agua como son el “palo santo” (*Bulnesia sarmientoi*), “algarrobo” (*Prosopis alba*), “escayante” (*Mimozyanthus carinatus*) o “palo mataco” (*Prosopis kuntzei*).

Según algunos datos, el garrote de pesca -además de la cabezuela- llevaría un orificio en el extremo del mango por donde se hace pasar un lazo que sirve para colgar. Con tanta labor de confección se entiende que las piezas elaboradas las guardarán. La usaban especialmente cuando practicaban la pesca con red tijera. Mientras estaba en el agua, el pescador la llevaba sujeta con el cinturón.

Arco y flecha

Entre los tobas aún hoy están vigentes, aunque son hechos de materiales relativa-

mente ordinarios, para poco uso, por lo que luego los desechan. En la actualidad, a los arcos para pescar le hacen en sus extremos una cabezuela o botoncillo (que se asemeja a la cabeza de un clavo) de manera que la cuerda no se deslice.

Tanto la pesca con flecha como con fija se efectúa con éxito en días claros y soleados, no así en jornadas nubladas, cuando la visión en el cuerpo de agua se dificulta.

Los wichí también usaban -y aún usan algunos- el arco y la flecha. Lo practican en sitios playos, en bañados, bajantes de río, en lagunas, donde el pescador se introduce sigiloso y al ver la presa le dispara. Antiguamente, la punta se preparaba con la madera dura del “escayante”, con la que también se hacía el arco. Además de esta madera, para los arcos se usaba “palo mataco” y “tala”.

El astil estimado es el confeccionado preferentemente con una varilla de “suncho” (*Baccharis salicifolia*), o bien de “caña de Castilla” (*Arundo donax*). Los astiles de pesca no se emplumaban. El cordel era de “chagua” (*Deinacanthon urbanianum*); el de cuero no aguanta en el agua, lo cual motiva que no se lo use para este fin. Una vez que pudieron tener a mano material metálico (alambres por ejemplo), se preparaban puntas con forma de varilla; ésta se torcía en su extremo como un anzuelo o bien se le hacía una especie de espolón al costado, de modo que la flecha no se desprendiera del animal flechado. Son diversos los peces de cierta envergadura así obtenidos: “sábalos”, “bogas”, “bagres” entre otros.

Lanza o fija

(t.p.) ‘hogeGanaqa’te³⁰⁹, ne’hogeGanaqa’ te, chi’kena (lit.= flecha); (w.) üchyo’hë (mi flecha), ‘hën (genérico, se usa también para las flechas), to#eo’hë (voz de uso frecuente)

El útil consiste en una vara larga de 4-7 m de longitud en cuyo extremo se sujeta una punta aguda y larga, habitualmente un hierro. Lo emplean tanto tobas como wichís. Los tobas señalan como palo adecuado para astiles a las “cañas” (*Arundo donax*), que

antes crecían abundantes en las barrancas del río. Hoy es raro encontrarlas, por lo que las sustituyen por varillas de algunos arbustos o arbolitos. Tales son los astiles hechos de ramas de “palo tinta”, “tala” o “duraznillo del agua”. Las puntas de madera fueron las que se usaron antes. Se evoca que las maderas adecuadas eran aquellas de “escayante” (*Mimozyanthus carinatus*) y “palo mataco” (*Prosopis kuntzei*). Algunos pescadores recuerdan que cuando iban al río solo llevaban la punta y una atadura; el astil (la “caña”) lo cortaban a orillas del bañado y le colocaban la punta; una vez usado desechaban el astil. Las puntas metálicas sustituyeron a las de madera; son las que se usan actualmente. Los nombres propios para el útil, según se nos proporcionó, son variables de persona a persona; **chi’kena** es la que más se usa pero no es unívoca puesto que también es voz propia asignada a la flecha.

Los wichí la usan también; ensartan en el extremo del palo un cuerpo agudo, hoy día metálico y con él el pescador acomete al pez. El mango se confecciona con maderas resistentes pero no muy pesadas; tales son las de “tala”, “duraznillo”, “sauce”, “bobo”, “suncho” y “duraznillo del agua”. Si bien la “caña de Castilla” (*Arundo donax*) se conceptúa como utilizable, aclaran que tiene el inconveniente que se rompe fácil con los movimientos bruscos de los peces, razón por la que ellos no sienten tanto entusiasmo por ésta. La “caña de Castilla” (llamada en su lengua **po:lo’tax, qanu’his**) ya no crece en las inmediaciones de sus asentamientos, lo que motiva que no la puedan usar actualmente. Otra madera buscada para este fin es el “sauce”.

Aguja y cordel para ensartar peces

(t.p.) ‘dokiaganaGat; (w.) to:ce(w)xuna’qat

Es una aguja de madera a la que se enhebra un hilo y sirve para reunir los pescados obtenidos. Cuando el pescador obtiene la presa, la traspasa a través de los ojos con este útil y envía al pescado al extremo opuesto del cabo. Así va introduciéndolos hasta tener una ristra que se sostiene como

³⁰⁹ Su significado es ambigüo y designa también otros objetos; puede aplicarse, por ejemplo, a la jeringa con su aguja respectiva.

un cinturón, con los peces colgados de la cintura. Otros relatan que introducen la aguja por un ojo y la sacan por el opérculo [**la'yat la'dik** (sing.), **la'yat la'diqo** (pl.)]. A medida que el número de piezas aumenta suelta a la cuerda de la cintura y “ramea” (= arrastra) la ristra de pescados sobre el agua, mientras él sigue pescando. Cuando llena la cuerda, la pesca es suficiente.

Los tobas recuerdan que en tiempos del río, los pescadores que realizaban su trabajo en medio del agua, efectuaban esta labor allí mismo. Al salir de las zambullidas nadando, panza arriba, acometían al pez, y lo ensartaban con la aguja y el cordel y lo colgaban de la cintura. Estas habilidades de antaño son celebradas en las conversaciones.

Esta aguja se confecciona con un palo duro, al cual se le practica un orificio a modo de ojo. Los wichí prefieren las maderas duras a fin de tener un instrumento duradero, que se guarda y puede ser usado en toda ocasión. Las maderas preferidas son el “escayante”, “algarrobo”, “palo santo”, “palo mataco”. A esta aguja se le ata una cuerda relativamente fina y a ella un largo cordel, en el que irán colgados y ensartados los peces. La cantidad de pescados que se ensartan puede ser muy numerosa; los informantes recuerdan que en las buenas pescas de antaño lograban reunir más de un centenar en una cuerda larga. Cuando no se cuenta con una aguja fija se improvisa una cerca del agua, por ejemplo, del palo de “tala”. Su longitud no sobrepasa los 20-25 cm.

Los tobas también la usaban y aún la usan con el mismo fin, modalidad e idéntica materia prima, razón por la cual no se repiten los detalles. La cuerda está hecha siempre con hilos de fibra de “chagua” (*Deinacanthon urbanianum*). La aguja tampoco mide más de 20 cm de longitud y también se le ata un hilo fino (**ñik**) en forma de lazo, y éste a la piola (**ne'tanek**) (Fig. 25 A).

Descamadores

(t.p.) **nijogeaná'Gat, li'yo 'lo#o;** (w.) **wa:'hät jwink#yws'kya, to:sítqa:h'nat**

³¹⁰ Esta descripción -sin embargo- no deja de ser llamativa pues nos habla del descuido de arrojar escamas en el agua, lo que en primera instancia estaría sancionado (Véase en este capítulo el ítem *escamas*).

³¹¹ Sobre los cuchillos wichí véase en el capítulo **Caza**, en el ítem *cuchillos de madera*.

Entre los tobas, la forma habitual de extracción de escamas (**li'yo**) consiste en rasparlas con un pedazo plano de madera. Para el efecto, simplemente se quiebra una rama seca; hay algunas, como el “ancoche” (*Vallesia glabra*), que se quiebra como si fuera “trabajado”, por lo que es estimada para este fin. Hoy día también se emplea el dorso (el borde no filoso) del cuchillo, o bien un palo tallado especialmente. Otros palos reputados como buenos son el “sauce” o el “sacha membrillo” (*Capparis tweediana*), que al romperlos son adecuados; a veces los pulen y los llevan listos y preparados. Las más de las veces se improvisa el instrumento y luego de usarlo se desecha.

Los wichí también sacan sus escamas a los peces que las tienen duras, especialmente al “sábalo”. En la actualidad usan con preferencia una hoja metálica, un cuchillo o algo similar. Recuerdan que entre los antiguos recurrían también a trozos de madera un tanto planas, con las que se construía el útil. Se confeccionaba con una madera dura: “escayante” o “algarrobo”, en forma de una hoja o lámina. Tenía cerca de 15 cm de longitud y 6 cm de alto. Se recuerda que entre la gente antigua esta tarea (el descamado) la realizaban con gran destreza, aún estando el pescador dentro del agua³¹⁰. Él lo colocaba sobre una mano y con la otra lo descamaba de uno y otro lado, y luego lo destripaba. Esto se compara con la modalidad actual, en que el pescador se coloca en la orilla, sentado o agazapado, con el pescado sobre los pastos dispuestos en el suelo.

La nueva generación prepara este instrumento con metal, o simplemente se descama con un cuchillo o machete.

Cuchillos

(t.p.) **'legeagana'Gat** (genérico, cualquier cuchillo), **'legeagana'Gat e'paq, la'piatagana'Gat e'paq;** (w.) **'hën**³¹¹

El cuchillo es un artículo indispensable para los pescadores de ambos grupos étnicos, pues a la mayoría de los pescados se les sacan partes de sus vísceras, particularmente “la hiel”.

La tradición toba destaca entre sus eventos antiguos la carencia de metal y por ende, de los tan necesarios cuchillos. Se cuenta que los más antiguos preparaban una suerte de cuchillo de madera: **'legeagana' Gat e'paq**, hecho de las duras maderas de "palo santo" o "escayante". Aunque no tenían un trato directo con sociedades que contaran con metales, eventualmente los obtenían en sus enfrentamientos con otras etnias. Tales fueron las refriegas con los chulupies, a quienes acostumbraban saquear muchas herramientas.

Para eviscerar a los pescados también servía la aguja para ensartar (**'dokyagana' Gat**) hecha de "escayante". A esta aguja la aguzaban aún más y esta punta servía para clavar al pescado en un costado; una vez hecha la herida, con el filo agudo se rasgaba la carne, haciéndole un corte; de este modo se extraían las vísceras.

Se recuerda entre los tobas otro instrumento antiguo usado para este fin. Es la "cáscara" de la "caña de Castilla" (*Arundo donax*), de cuya caña se separa una tira de corteza. El filo de ésta servía para efectuar los cortes de evisceración. Se recuerda que antes de la masiva adopción de cuchillos, durante las primeras estadias en los ingenios se traían las cinchas de las bordalezas³¹², que eran usadas para fabricar con ellas cuchillos, luego de afilarlas.

Los wichí también relatan que en tiempos antiguos, cuando no se contaba con instrumental metálico, pulían maderas duras hasta convertirlas en objetos cortantes, semejante a un cuchillo; los útiles empleados por ellos eran hechos -como sus vecinos tobas- con "palo santo" o "escayante". La tradición oral evoca también que se usaban los bordes filosos de las conchas de bivalvos (**la'nek**). Un mito del ciclo del héroe cultural **To'kwax** relata que cuando finalizó un gran incendio que afectó a la tierra, este héroe trajo diversas herramientas que entregó a la gente (C. Ma. 4: 81). Así, los relatos escuchados en nuestros días remontan a un

tiempo muy lejano la aparición de metales entre ellos. Es así que nos encontramos con una explicación que nos plantea que, aunque raros y escasos, la gente antigua ya los tuvo. Por otro lado, los trozos de hierro que se hallaban abandonados por campos y bosques eran pulidos y preparados en forma de cuchillo. También ellos conocieron -y usaron- la cortante corteza de la "caña de Castilla" (**po:lo'tax t#ox**). Cuando fueron a trabajar como jornaleros a los ingenios azucareros, entre los bienes obtenidos, las hachitas metálicas y cuchillos eran algunos de los implementos más bienvenidos. Estas hachitas -que se usaban principalmente en el meleo (véase el capítulo **Miel, hámago y larvas**)- se afilaban y también las usaban para cortar peces. En tiempos actuales, el uso de cuchillos, machetes o sus similares metálicos son los únicos aplicados. Todos cuentan con cuchillos; es un artículo completamente indispensable como insustituible. Parece impensable que no se pudiera contar con él.

Calzón

En ambos grupos étnicos evocan que la gente antigua no iba desnuda al agua; se temían los ataques de las "pirañas" a los genitales: "en cualquier parte, menos allí", nos aclaran enfáticamente³¹³. El pescador toba lo usaba como taparrabo. Estaba tejido en "algodón" o "chagua"; su forma era cuadrangular. También los hacían con cuero sobado de "oculto" (*Ctenomys* sp.). El material se hacía pasar entre las piernas, cubriéndose con él el sexo y las nalgas. Se sostenía con un cinturón (**'hepaq**) de piola, sobresaliendo un pedazo fuera de la cuerda, sobre el pubis y la porción lumbar. El calzón se llama en toba **ko'ligik** o **no'la#a**. Lo usaban durante la pesca, especialmente cuando se zambullían; no practicaban desnudos la actividad. En la actualidad se usan pantalones cortos, de baño o deportivos; esta prenda se llama **ke'maGaho qoqo'te**.

³¹² "cinchas" (= cincho). Designa en el español de la zona a las tiras o aros de metal con que se ciñen para asegurar o reforzar barriles, cajas, equipajes, etc. Los indígenas le daban mucha importancia a estas cintas metálicas pues construían con ellas útiles de gran importancia para sus actividades. Entre ellos se pueden mencionar las puntas de flecha y lanza.

³¹³ Otro detalle del atuendo toba, que se recuerda aquí, es que los que llevaban cabellera la recogían y la ataban con un cordel de "chagua" a fin de no trabarse el pelo con alguna rama o palo.

Los wichí también recuerdan el uso de esta prenda en tiempos pasados. En aquellos años eran trozos de cuero sobado los que servían para su confección; eran especialmente estimados los del “león” o del “carpincho”. Este útil consistía en un pedazo largo de cuero que se pasaba entre las piernas cubriendo el pubis y las nalgas, y se sujetaba con una cuerda de piola a modo de cinturón. Se llama **to:naxqu’cek**; las personas mayores aún lo usan hasta ahora. Luego se reemplazó el cuero por un pedazo de trapo. El cinturón era llamado **to:’cewx na’kat**; podía también ser un simple cordel hecho con fibras de “chaguar”. Los más jóvenes emplean para sus labores de pesca pantalones cortos o pantaloncitos, que nombran **qu’set ‘lhos**.

Pierneras y guantes

Los tobas usaban ciertos protectores para las piernas y las manos; eran de cuero de “oso hormiguero”, “anta”, “majano” o “corzuela”. Los usaban cuando manejaban las redes y servía para impedir las mordeduras de “palometas”. Sin embargo, este útil no les servía para los ataques de “raya”, porque el agujón lo traspasa, o aunque en alguna medida, algo protegía. El guante se llama en su lengua **no’wa#a le’qohoGoki**.

La pienera se llama **ni’chel le’qohoGoki**, o **’napiale’qohoGoki**³¹⁴. El uso de esta suerte de “polaina” habría estado más difundido; no serían así los guantes o manoplas ya que varias personas entrevistadas desconocían su uso. La citada “polaina” servía de preferencia en las lagunas; cubría desde los pies y podía llegar hasta las rodillas.

Los wichí no mencionan el uso de protectores de las manos, mientras que sí relatan que las piernas y los pies solían proteger durante las jornadas de labor dentro del agua. Las piernas se envolvían con una suerte de esterilla hecha con palitos finos, trenzados con hilos de “chagua”. Los pies iban libres o bien se calzaban con el “mocasín” (**totqolo:’hĩ**) de cuero de “oso hormiguero”.

³¹⁴ Esta voz, sin embargo, restringe el uso del útil como protector del pie.

³¹⁵ Esta expresión usaron varios informantes para referirse a este objeto. Sin embargo el útil no tendría una denominación específica; **wa:’hät ‘wet** tiene un significado amplio y ambiguo.

Lechos para pescados

(t.p.) **neki#yaGala#a**; (w.) **wa:’hät ‘wet**³¹⁵

Los tobas usan las ramas de ciertos vegetales frescos, bien conocidos por ellos, para improvisar una especie de base sobre la que apoyan el pescado. Lo colocan allí para descamarlo o despanzurrarlo. Estos vegetales deben reunir ciertas cualidades: que no den mal sabor, que no sean picantes y no posean olor desagradable. Los usan también para envolver y transportar, sea asados o crudos, así como para depositar encima las vísceras extraídas. Cuando el asado está listo, hacen otro tanto para apoyarlo y disponerlo para comer.

Entre las plantas vistas *in situ* se pueden señalar: *Funastrum clausum*, *F. gracile*, *Cissus palmata*, *Mikania periplocifolia*, *Senna bicapsularis*. Por dar un ejemplo de una especie que no sirve por su mal olor se cita a *Solanum glaucophyllum*. Todas estas especies crecen en las inmediaciones de los sitios de pesca. Pero pueden servir otras ramas diversas como las del “ancoche”, “suncho”, “bola verde”, entre otras, según consta en los datos reunidos. Este improvisado implemento sirve también para colocar otras carnes de salvajina. La voz toba que lo designa es: **neki#yaGala#a**, que no define especialmente este objeto; significa un utensilio para posar, como una mesita, un mantel; pero es correcto aplicarla al objeto descripto.

Los wichí también usaban yuyos -y usan aún- para el mismo el mismo fin y de manera similar a los tobas. Son también ramas de arbustos, lianas o herbáceas que se encuentran cercanos al sitio de pesca. Suelen ser algunas de las especies citadas en el párrafo precedente. Encima del material colocan los peces a ser descamados y destripados, así como los asados para que se enfríen y de allí tomar los trozos para comer. Se recuerdan especialmente para esto las ramas del “suncho” (*Baccharis salicifolia*).

Árganas

Los tobas utilizaban antiguamente árganas (**ha'Galna**) para el transporte de carnes diversas, aunque su aplicación preferente fue para la del pescado. Para confeccionarla se hacían dos argollas con el tallo recalentado de “tramontana” (*Funastrum gracile*), “tala” (*Celtis spinosa*) o “bejuco” (*Arrabidaea corallina*). Cada una de estas argollas era entretejida con una trama de tiras de corteza de tallos tiernos de “algarrobo” (*Prosopis alba*). La cara de una de ellas se cubría con pasto y encima se colocaban cuidadosamente apilados los pescados desecados. Lista la cantidad, se recubría con otra porción de pastos y se colocaba encima la otra argolla. Una y otra se ajustaban con tiras de corteza, dejándose una pequeña abertura a modo de boca. Este implemento se usaba sólo para carne seca. Si bien se le daba uso preferencial para pescados, servía también para la salvajina. Esta modalidad de transporte era útil cuando la gente trajinaba de un lugar a otro, sea a pie o a caballo; la usaban para acondicionar una cantidad de carne que se destinaba para el obsequio de familiares asentados en localidades distantes.

Los wichí usaron, aparentemente, de una manera muy limitada un útil que cumplía función parecida. Ellos lo empleaban exclusivamente para el transporte de pescados desecados y para conservarlos a modo de reservorio en la vivienda. Las informaciones dan cuenta que sus asentamientos estaban apartados del río; es así que la abundante pesca se desecaba y luego traían lo producido a sus domicilios. Los pescados asados y secos se disponían dentro de una bolsa, envueltos con pastos. Estas bolsas se sostenían entre dos aros de “bejuco” (*Arrabidaea corallina*) o “tala” (*Celtis spinosa*) trenzados y unidos entre sí con ataduras de corteza de “yuchán” (*Ceiba insignis*). El útil no tiene un nombre especial, pero se entiende de qué se trata cuando se nombra **to:pu'kway to:wa:'hät**. Se cuelga, cual bolso u olla, del techo y se retira de allí cuando se desea cocinar el pescado seco. Hoy día este sistema de conservación ya no lo emplean debido a la escasa pesca. Según otros datos, una vez secos los pescados, se cubrían con pas-

to y se introducían en una red de pesca vieja en desuso. Ésta se cerraba correctamente y se colgaba del techo de la vivienda o bien se guardaba dentro del troje. Cuando se necesitaba algo para comer se retiraba lo necesario y la bolsa se volvía a cerrar. Estas redes eran las que habitualmente se empleaban, sólo que por el uso ya no servían para pescar.

Todavía hoy, cuando van grupos de muchachos y hombres a pescar a un cauce o bañado una tanto distante, se reúne cierta cantidad de pescado asado. En estos casos se trae la carga envuelta con pasto o yuyos dentro de bolsas grandes. Suelen servirse también de cajones de madera -que consiguen en los pueblos- de manzanas, bananas, etc., para disponer dentro el material descripto. Cuentan que los envoltorios mencionados suelen hacerlos con diversos tipos de pastos (**'hëp**) o con ramas de **fwico:'nax** (“suncho”), **sin'tak** (“bobo”) o **sikye'yewk** (“sauce”). Las cajas así preparadas se colocan en el portabultos de la bicicleta.

Asadores

(t.p.) **'heBit**; (w.) **to:si'no'wet**

Los tobas y wichí los usaron desde antiguo y son insustituibles e indispensables hasta nuestros días; las parrillas eran desconocidas pero se volvieron muy comunes en la actualidad. Un tratamiento detallado sobre este tema se brinda en el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria** (Fig. 25 D).

Corteza para grasa

(t.p.) **neki'yaGaki e'paq**; (w.) **to:'lhoq'wet**

Su uso está especialmente indicado para el consumo de grasa y carne de pescado. Los detalles sobre el instrumento véase en el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**.

Trozos de cañas para cocción

(t.p.) **chita'kye qoyi'ton**

Este implemento se usó entre los tobas en tiempos pasados para la cocción de grasas de pescado. Véase los detalles en el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**.

MÉTODOS DE PESCA

Las descripciones, fotos y esquemas de Nordenskiöld (1912), Métraux (1944, 1946) y Palavecino (1933) nos fueron absolutamente esclarecedores para compendiar este punto. Esto es remarcable puesto que varias técnicas, métodos e instrumentales han sido completamente abandonados con la desaparición del río Pilcomayo. Mediante el registro de los recuerdos de nuestros informantes se trató de agregar datos y detalles diversos; de esta manera se trata de situar al lector en un escenario más completo, junto con los eventos que ocurrían, y que ocurren aún en las modalidades de pesca vigentes.

Empalizada

(c.) represa, “manga”; (t.p.) **kepaqa’ta**; (w.) **lha’kya, lha’chya**

El método tuvo vigencia en tiempos del río; hoy es impracticable dadas las condiciones del nuevo ambiente acuático. Lo practicaron ambos grupos étnicos.

Este sistema se aplicaba entre los tobas antes de que hiciera mucho frío; este período se nombra **yamta’le naqaBia’Ga**. Cuando el río disminuía mucho su caudal y la gente podía caminar en el agua, se construían embalses en posición un tanto tangencial a la orilla o bordeando un canal por donde circulaban los peces. Por lo que averiguamos no era una construcción que cortara el río, que lo ocluyera como una verdadera “represa”. Constaba de una o varias vallas que convergían de a pares en dirección aguas abajo, dejando una abertura para colocarse los pescadores con sus redes. Para construirla, se plantaban en el piso - uno al lado del otro- troncos de ciertos árboles ribereños: “chañar” (*Geoffroea decorticans*), “sauce” (*Salix humboldtiana*), “bobo” (*Tessaria integrifolia*), “algarrobo” (*Prosopis alba*), “tala” (*Celtis spinosa*); éstos se entretrejían o trenzaban con ramas de “sauce” o “cabra yuyo” (*Solanum argentinum*) o con tiras de corteza de “yuchán”. Estos embalses se llaman en toba **chiko’tak** y en criollo “manga”; el vallado no dejaba pasar los peces que venían de aguas arriba, y por tanto, se amontonaban en esa porción del río. En el momento de pes-

car, en la abertura, se ubicaban los pescadores con sus redes en tijera. Si bien el número de los integrantes de la partida variaba, los pescadores eran como 15 adelante, atrás otros tantos y al final unos 5. En general, ellos lo practicaban de noche. Uno de los pescadores despertaba a la gente y todos se disponían a la tarea. Un papel importante cumplía el batidor del agua. Él llevaba un tizón y se introducía aguas arriba en el cauce; hacía señas con el fuego y empezaba su parte (el golpeteo); ya los pescadores estaban dispuestos con sus redes aguas abajo. Con dos o tres redadas se interrumpía el trabajo; éstas eran habitualmente en cantidad suficiente para todos. El batidor golpeaba el agua con un palo, el útil se llama **chiko’taGana’Gat e’pak**, que consistía en un garrote que solía ser de palo de “sauce”. Al batidor le nombran **chiko’taGanaGaik**. Cuando sacaban la red, con peces dentro, los garroteaban dentro de la misma red y luego los iban sacando; enseguida los ensartaban con al aguja en la piola, haciéndolos pasar a través de ella.

Los wichí también practicaban este método de una manera similar a los tobas; cuando el río estaba bajo, ellos plantaban en el suelo troncos y los entretrejían con ramas de “bobo”. El tipo de valla es completamente similar a la descrita para los tobas. Se elegía un lugar cuya profundidad alcanzara aproximadamente hasta la cintura y donde se observara la presencia de los peces. Cuando el río estaba caudaloso esta modalidad no se usaba. Este “quinchado” de palos uno al lado de otro, entretrejido, que constituye la represa se nombra en el idioma wichí **te:wuk lhak#ya**. Su construcción la efectuaban en franjas o sectores del río que eran frecuentados o transitados por los peces. Esto lo determinaban mediante meticulosas observaciones previas. Concluido el armado de la valla, un pescador iba aguas arriba a ver si había muchos peces. En caso positivo él venía a avisar y todos se metían dentro del agua con sus redes tijeras y con el ensartador de peces. El batidor iba a la punta aguas arriba, avisaba con un silbido y la gente se metía al agua. El batidor de agua, “mayordomo” en castellano, era designado en su lengua **tô:ka:’wo** (muchas veces son dos los batidores). Él golpeaba el agua con

el garrote para repuntar los peces hacia los hombres apostados con las redes. Sacaban varias redadas hasta que el batidor llegara junto a ellos; entretanto, lo obtenido se ensartaba. Hacían una pausa y asaban unos pescados para comer. Algunos se recostaban al calor del fuego y dormían. Horas después se repetía la operación. Durante esas pausas también destripaban y descamaban. También eran momentos muy gratos de bromas y alegrías; recuerdan los ancianos que les escondían sus redes o utensilios a algunos mientras dormían, otros se comían sus pescados, etc. Se realizaba una repetición de la operación antes descrita y cuando el batidor llegaba una vez más junto a los demás pescadores, todos salían a la costa y veían la cantidad reunida; si era mucha, suspendían el trabajo y se acostaban a dormir. Al amanecer iba uno a avisar a las mujeres que la pesca fue grande y venían a ayudar en el transporte.

Los wichí refieren una variante de este método. La aplicaban cuando ocurrían represamientos naturales de las aguas por la caída de árboles en el cauce. Ocurría cuando el agua estaba muy baja y no era posible practicar los embalses en medio del río, aunque sí se podía en alguna orilla, aprovechando que algún integrante del bosque de galería - un árbol de la orilla- se derribaba dentro del agua. Así se creaba un obstáculo y hacía que la corriente disminuyera. Entonces se construía la valla de ramas, tangencial al árbol, en dirección aguas arriba y paralela a la orilla. Así se creaba un espacio -cual represa- entre una de las orillas, el árbol caído y la valla. Ésta se construía con ramas de poco grosor (5-10 cm de diámetro) y se extendía no más de 50 m. Se usaban ramas de “bobo” o “sauce”, que se plantaban en el piso, una al lado de otra; de esta manera se trataba de no dejar pasar los peces. Los palos no se ataban entre sí, según nos aseguran; sólo iban entretrejidos hasta el fondo del agua con sus propias ramas, evitándose que las presas se escapen.

Los pescadores estaban instalados en la orilla y prestaban atención al ruido que producía la aglomeración de peces; ésto solía requerir que estén allí observando de un día

para el otro. El “mayordomo” (**maylu'ma, to:qa'wu**)³¹⁶, se ocupaba de controlar; si se hacía noche él no dormía, vigilaba que se diera el característico bullir de peces aglomerados. Evocan los wichí que era preferentemente de noche que se efectuaba este tipo de pesca; particularmente, si era de luna clara. No obstante, podía ser en noches oscuras, o también era factible desplegarse de día o hacia el atardecer. Si fuese de noche, entonces el batidor despertaba a sus compañeros. Levantados los muchachos, él tomaba su palo de bateador y llevaba un tizón para que lo vean. Cuando él llegaba en el punto donde empezaba sus golpes silbaba fuerte y ya la gente se introducía al cauce con sus redes. El batidor golpeaba y metía también el palo dentro del agua. Avanzaba en dirección hacia donde estaban apostados los pescadores con sus redes abiertas. Los peces -espantados- se metían en las grandes redes y los hombres las levantaban, reuniendo así grandes cantidades.

Cobertizo y manga

(t.p.) **na'wanek**; (w.) **to:'qal le:'nek, to:ni'hwik** (sing.), **to:ni'hwäi** (pl.)

Este método de pesca era practicado por los tobas preferentemente durante la noche, aunque también la realizaban de día. La modalidad se remonta también a los tiempos del río Pilcomayo. Se realizaba en época de mucha bajante, es decir a fines de invierno y en primavera. Se destaca que la cantidad de peces era baja en esta temporada. Al igual que la pesca con “manga”, se preparaba esta empalizada con palos plantados en el piso en forma de V, con el vértice ubicado aguas abajo. Allí se dejaba una pequeña abertura donde se construía una choza. Para ello, se tomaban cuatro palos, preferentemente con horquetas, que se plantaban en el piso. Por encima de la superficie del agua se armaba un encatrado o cañizo de ramas a modo de piso. Si los palos no tenían horquetas, se ataban los travesaños con tiras de corteza de “yuchán”; el pescador se ubicaba sobre esta tarima. Este paciente método de pesca consistía en colocar la red tijera abierta, inmersa en el agua, donde se esperaba que entrara un

³¹⁶ **to:qa'wu** se aplica también a un changarín, o “changuero” al decir local, un peón ocasional.

pez. Una vez que el pescador lo sentía, cerraba la red y la levantaba. Cualquier clase de pez venía y se lo pescaba con este método. Se construía además encima de ese encatrado una choza con techo y paredes, donde el pescador se guarecía del frío, de la llovizna y hasta dormía de a ratos. Allí, sobre un poco de barro sobre el piso improvisaba un fogón, donde encendía leñas cortas para asar algo de la pesca para su alimento. Nordenskiöld (1912: 44, fig. 11) proporciona una excelente descripción e ilustraciones de este método.

Para las “mangas”, los tobas recuerdan que usaban troncos de “suncho”, pero eran preferidos los de “chañar”, de mucha resistencia al agua. Para la construcción del cañizo, entretanto, se servían de palos de “sauce” o “bobo”.

Durante el tiempo que los tobas empleaban el **na’wanek**, solían ser varias las unidades construidas, que se situaban una al lado de la otra. Aunque el pescador de cada una de las casillas era solitario, solían concurrir de a dos a fin de turnarse, reposando uno, mientras el otro pescaba.

Una vez que crecía el río era imposible proseguir con la aplicación de este método; habitualmente la caudalosa corriente se llevaba los palos plantados. Este tipo de pesca se practicaba en la estación llamada **nawo’Go**, que abarca desde fines de invierno y principios de primavera. Esta técnica se usaba sobre todo de noche, pues de día la gente se bañaba, había bullicio en el agua y entonces los peces se iban asustados.

En cada cañizo había un pescador y eran alrededor de cinco los apostaderos. Un día pescaba su dueño y al día siguiente descansaba y se lo prestaba a otro; éste, si pescaba mucho obsequiaba a sus parientes, pero invariablemente daba en compensación algo al dueño. El cañizo se llama **‘nela#a**; con su red tijera clavada en el fondo el pescador esperaba. Cuando un pez entraba lo sentía porque chocaba contra el palo de la abertura o contra la red. Cuando la levantaba la volcaba sobre el piso y lo acometía con el garrote.

En tiempos de bajante del río, también los wichí aplicaban una técnica parecida a la descrita antes para los tobas. El río no debía estar tan bajo, pues si no se justificaba esta construcción. A veces, si estaba

cerca de la orilla, para llegar al encatrado colocaban una suerte de puente con dos palos que se ataba al encatrado. Para confeccionar la empalizada usaban de preferencia palos de “bobo” o “chañar”. Según que el río estuviera más o menos ancho, se ponían 3 o 5 cañizos. Allí, de noche o de día, según su preferencia, el pescador esperaba con su red tijera abierta la entrada de la presa.

Hay diferencias con respecto a las artes tobas, por lo que se justifica una somera descripción. También debe señalarse una vez más que este modo de pesca era el de los tiempos del río Pilcomayo. En primer término, el sitio de elección era estudiado con atención; era “una persona que sabe” quien determinaba el lugar; esto se definía observando desde la orilla los trechos por donde circulaban los peces. Para ello se arrojaba un palito en un remolino; el palito flotaba, volvía hacia la orilla, pero luego -solo- volvía a la corriente, por donde discurría rauda y lentamente. Esa porción del río - en bajante- era sin embargo algo profunda, tal vez tendría alrededor de 2 m de profundidad por las descripciones hechas; éste era un lugar bueno para plantar este encatrado. Por los informes reunidos sabemos que los lhuku’tax no armaban una empalizada semejante a la de los tobas; simplemente disponían los encatrados. Éstos se preparaban con palos de plantas que crecen a orillas del cauce. Se menciona al “bobo” tanto para los sostenes como para el piso; también las ramas de “sauce” podían ir mezcladas entre los travesaños del piso. Estos soportes solían ser habitualmente palos gruesos (ca. de 10 cm de diámetro). La primera tarea de la construcción consistía en plantar las bases; solían ser por lo menos tres hombres los comprometidos en la tarea. Uno preparaba el maderamen; los otros dos los llevaban al cauce. Mientras uno sostenía el palo el otro zambullía para plantarlo firmemente en el lecho; el otro -a nado- sostenía el palo. Cada palo se afilaba en el extremo basal, de modo que penetrara bien en el suelo. Solían ser palos bastante largos que sobresalían encima de la superficie. Así, se plantaban un total de ocho palos, aproximados de a pares. Cada par plantado se entrecruzaba en x (en cruz) en su parte superior y se ajustaba con tiras de corteza de “palo borracho” (**cem’lhoq**

laci'ley, cem'lhq ci'ley) o con corteza de “algarrobo” (**jwa#a'yewk laci'ley**) mediante ataduras por encima del agua. Los palos unidos así se constituían en cuatro horquetas; en cada par se colocaban sendos travesaños, y encima de éstos se ponían las ramas que servían de piso. Podían estar atados con algunos bejucos resistentes. Solían ser construcciones un tanto precarias, tanto que recuerdan con gracia episodios cuando cayeron encatrados con personas al río, en días de intenso frío. Se trataba, sin embargo, que la estructura fuese sólida porque a veces entraban en la red peces de mucha fuerza como el “surubi” o “dorado” o a veces un “yacaré”, por lo que se requería un sostén de operatividad sólido. Por los informes reunidos, no se construirían paredes o techos para repararse; sólo un informante nos evocó que cuando eran jornadas de llovizna se colocaba “como sombrilla un trapo”. Tal vez, en tiempos pasados, sin telas a mano, colocarían alguna estera.

Se pescaba durante todo el día; se establecían tramos de turnos ocupados por distintos pescadores. Uno empezaba de mañana temprano y terminaba de tarde; otro iba al atardecer hasta entrada la noche y lo suplía otro a medianoche o de madrugada. Todas las horas eran buenas y posibles para pescar. El pescador se sentaba pacientemente con su red tijera abierta, el vértice encima del lecho y los palos abiertos en cada mano. Cuando sentía movimientos de que un pez entraba a la red, la empujaba para arriba y la levantaba rápidamente. Cada encatrado era ocupado por un pescador y su allegado. Lo usaba hasta que el agua de avenidas llegara con su caudal y ya no era posible pescar. Eran varias las tarimas así armadas, pero eran construcciones solitarias, apartadas unas de otras por un promedio de 150-300 m. Se debe destacar que eran armados en el cauce del río, en las proximidades del asentamiento habitacional.

Fija o lanza

Esta modalidad de pesca es una de las más frecuentes en la actualidad entre tanto

entre los tobas como los wichís. Los terrenos anegados y bañados se prestan especialmente para su aplicación eficaz.

Los tobas son habilísimos en el manejo de la fija. Cuando lancea el pescador habitualmente sostiene su instrumento, con el cual levanta al pescado. Pero cuando el pez es grande, fuerte y muy movedido, como son el “pacú”, “dorado” y “surubí”, el pescador larga la lanza para que las bruscas torciones no quiebren el mango; deja que el pez se mueva naturalmente junto con el útil, hasta que pasado un rato, perdidas sus fuerzas, pueda el hombre asir el útil y extraer el animal ensartado (Fig. 25 C).

Si el pez está cerca, al alcance del pescador, los wichí relatan que el hombre lo clava o bien le arroja la fija y de inmediato la sostiene firmemente en caso que el astil esté hecho con una madera dura. Si el mango es de caña, dejan que se mueva, y para extraer el pescado y desengancharlo, toma el astil desde la parte basal ya que si lo toma desde arriba, el movimiento del pescado lo puede quebrar. Este instrumento usan aún hoy los wichí de Pocitos o de Pescado Negro, por su cercanía con el bañado.

Lanceo al tanteo

El ámbito donde se podía practicar esta modalidad es donde había árboles caídos al río o cuando en los cauces se conformaban “palizales” por el arrastre de palos³¹⁷. Éstos son sitios donde se implantaba una densa maraña de palos secos arrastrados; allí solían guarecerse muchas clases de peces. Cuando bajaba el agua, sobre todo en las postrimerías del invierno e inicios de la primavera (desde agosto en adelante), los tobas como los wichí practicaban la pesca al tanteo con fija. El pescador, que a veces es una mujer, clava a tientas hasta que siente que ensartó un pez. En estos sitios cuentan los tobas que solían reunirse muchos tipos de peces³¹⁸. Cuando la mujer ayudaba, el hombre se zambullía y sacaba el pescado clavado, lo tiraba a la barranca y proseguían la tarea.

³¹⁷ **leme'tek** en toba. En wichí **te:'wuk la'lhewk** o **te:'wuk 'lhewk**; la voz **la'lhewk**, si bien algunos informantes la usaron para referirse a esto, es de significado más amplio y remite a otras cuestiones, como llevar una yica, o cargar algo sobre los hombros.

Evocan los wichí que los peces obtenidos de estas champas son: los tres tipos de “bogas” (**hä’yox**, **sa:muk**, **tu:laxkye-tax**), “bagre”, **qos’tak**, **waxnuxla**. Se pesca con la lanza-fija (**to:#eö’hë**). Ciertos pescados grandes, como el “surubí”, “pacú” y “dorado” relatan que no frecuentan estas marañas. Para extraer el pez ensartado, el pescador wichí también se zambullía ni bien sentía que clavó el pez con la punta; mientras lo hace sigue con la mano el cabo del útil, hasta tomar con la mano el pescado. Era peligroso este sistema si el pez capturado se trataba de “palometa”, “bagre” o “raya”; éstos solían ser ensartados frecuentemente en estos sitios. Pero ellos los reconocían por sus movimientos y entonces trataban de sacarlo ensartado sin zambullirse; esto resultaba a veces difícil por la maraña de palos de dichos sitios. Según parte de los datos, las mujeres wichí no participaban de esta modalidad de pesca (otros dicen lo contrario). Se sumaba a las dificultades de los palos amontonados que el agua estaba alta aún, les llegaba hasta el torso. Es por ello que solían ser dos los pescadores que hacían este trabajo; mientras uno golpeaba con su fija, el otro operaba con una red en las inmediaciones con el fin de capturar los peces que escapaban.

Valla en canal

Otro tipo de pesca con empalizada también solían practicar los tobas en un terreno anegadizo o del tipo de bañado desecándose. La modalidad se nombra **ke’paqa’ta**. La situación o condición se da cuando el agua cubre una amplia superficie de dos sitios bajos o lagunas que están comunicadas entre sí por medio de un sector estrecho que se asemeja a una canaleta. Acabada la creciente, a medida que el agua merma en las zonas anegadas, el agua contenida en dicha canaleta aún persiste. Es así que los peces van a refugiarse en este canal. Aprovechado esta eventualidad, la gente construía en medio del canal una empalizada que impedía traspasar a los peces. Un grupo de pescadores con redes se colocaba contra la represa

mientras otros, con sus redes fijas, repuntaban desde afuera hacia la valla. Los peces iban en esa dirección, donde estaban los otros con sus redes tijeras abiertas, esperando que entraran los peces. Este tipo de pesca se practicaba de preferencia de noche. Se podía pescar toda clase de peces; para hacer este trabajo se observaban los movimientos del agua y así se notaba que la fauna ictícola era numerosa.

Este canal o cauce (**la’waGak**) descrito no tenía mucha agua; alcanzaba por debajo de la cintura de los pescadores. La valla se hacía con varillas que se entretejían y se sujetaban con tiras de corteza de “yuchán”. No eran grandes los peces que se obtenían allí: “sábalo”, “bagres”, **qopiaGa’ñi**. El sitio donde se colocaba la represa se denomina **naye’ñi**. Las lagunas se llaman **qa#em** y el canal angosto y chiquito se nombra **lai’nek**. Esta modalidad de pesca se aplicaba también cuando una laguna se comunicaba con el río por medio de un canal. En éste se construía la mencionada represa.

Cuando se retiraba el bañado, los wichí pescaban en pozos o pequeñas lagunas donde quedaba depositada el agua de la creciente. Los peces no tenían tiempo de volver al río; a éstos también se los capturaba y se consumían. En estos sitios se utilizaban redes o fijas a medida que el agua disminuía.

Cuando había una laguna relativamente grande a orillas del río, ésta albergaba una abundante población de peces pequeños del tipo “mojarra”. Entonces se hacía una canaleta para comunicar la laguna con el río. Se producía un desplazamiento de uno y otro lado al sitio cavado: las mojarras salían de la laguna y los peces grandes entraban por la canaleta para comerlas. Entonces, los pescadores pescaban con redes en el canal o bien en la boca de la canaleta en el río, sitio donde se juntaban para el ataque los “bagres”; a veces también venían “surubíes” o “dorados”. También cuando una creciente juntaba gran cantidad de agua en terrenos aledaños al río, en esas aguas quietas se reunía cantidad y variedad de peces. Cuando el agua bajaba, los peces iban reuniéndose en una zanja, desaguadero o canal estrecho,

³¹⁸ Se mencionan: **loGo’ma**, **‘weda**, **la’getok**, **a’paGanahep**, **to’yit**, **‘koelaGañi**, **qopiaGa’ñi**, **qa’do:l**. La identidad de las especies véase en el capítulo **Peces**.

más profundo (**la'tes** en su lengua), con la intención de introducirse en el río. En la desembocadura se colocaban los pescadores y procedían a la captura. Iban uno o dos hombres con redes, que la tenían abiertas, y un ayudante que se colocaba al costado; éste se ocupaba de acometer y juntar los pescados. Mientras, otro operario golpeaba el agua, haciendo ruido de modo que los pescados huyeran en dirección a la desembocadura. Cuentan que en tiempos del río, reunían mucho de este modo.

Anzueleo

Los tobas practicaban el “anzueleo” en tiempos del río en horas de la noche, usando como carnada preferentemente larvas de avispas. Peces que se obtienen de noche son el “bagre” y la “panzona” (el **to'yet** de los tobas). Hoy día, para las pescas nocturnas la única técnica usada es el “anzueleo”.

Los wichí usaron desde tiempos pasados este método, que hoy es ampliamente desplegado en los sitios más próximos a cauces (Pocitos, Pescado Negro). En tiempos del río Pilcomayo, era en el mes de mayo, cuando el río empezaba su bajante, cuando los pescadores llegaban a la orilla y aplicaban esta cansina modalidad. Llevaba mucho tiempo reunir una producción apreciable, por lo que se construía una choza en cuyo uso se turnaban. En ese período los peces eran escasos, ariscos, de difícil pesca. Solo los más experimentados los podían sacar. Aunque podían pescar con anzuelos de día o de noche, se prefería hacerlo de noche, cuando los peces son menos ariscos.

Para la pesca en el río el wichí empleaba un cabo que llevaba atado un cordel, en cuyo extremo libre se sujetaba el anzuelo y la carnada. Ésta a su vez era atada al anzuelo de manera que no se desprendiera fácilmente. Con su implemento en mano, el pescador se sentaba en la barranca esperando que el pez pique. El equipo, con el palo incluido, habitualmente lo llevaba a la casa, no lo descartaba cada vez.

Durante la pesca se debe prestar mucha atención ya que un pez grande se lo puede arrastrar y arrebatar; la pérdida del útil es

siempre señalada como una pérdida ya que cuesta proveerse de ellos. Durante las tediosas horas de pesca, el hombre se para o se sienta, y a veces descansa para fumar; entonces apoya el cabo en un palo plantado en la orilla; cuando ve algún movimiento lo levanta.

La pesca con anzuelo también la practicaban las mujeres wichí en tiempos del río. Buscaban alambres, los doblaban y así contaban con su implemento. Pero esta modalidad de pesca era más bien propia de varones, ya sea mayores o muchachos.

Orilleo³¹⁹

Cuando el río Pilcomayo corría como cauce, durante ciertas noches los tobas se colocaban recostados contra la barranca del río y atendían la venida de peces cerca de la costa; éstos venían próximos a la superficie y contra la corriente. El pescador iba con su red de puntas fijas y cuando los tenía cerca, la introducía abierta en el agua; al entrar el pez la cerraba bruscamente y la levantaba.

Cuando bajaba el caudal del río, en marzo o abril aproximadamente, venían los peces de agua abajo: primero venían aislados, apenas se los veía, pero como los pescadores eran muy diestros se arrimaban al sector por donde venían y los capturaban con redes. Este tipo de pesca podía efectuarse de noche.

Durante las crecientes, los tobas solían atraer a los peces con cebos vegetales; uno de ellos, muy apetecido, es el **kowa'qa** (*Funastrum gracile*). Cuando los peces se acercaban a comer se observaba que fuese bien visible alguno; entonces era de suponer que por debajo había muchos; sigilosamente se acercaba el pescador, se introducía en el agua y abría su red en contra de la dirección de la corriente, la arrastraba bajo agua y cuando estaba muy cerca del señuelo la levantaba. Así solían pescar alrededor de veinte ejemplares chicos y grandes: “bogás”, “bagres” y “armados”. Esta modalidad -llamada **na'yaGaho** en su lengua- se practicaba en noviembre-diciembre, tiempos que en su idioma corresponden a **nia'Ga** y **'wo#e**. Son varios los peces y los tipos de cebos

³¹⁹ orilleo: se llama así en el español de la zona a la actividad desplegada desde las barrancas u orillas del cauce.

comprometidos; para más detalles, véase en el ítem *carñadas*.

Los wichí empleaban un sistema de orilleo muy semejante al de los tobas. De esta manera pescaban “pacú”, “panzona” (**qa:s'tak**), dos tipos de “bogás” (**hä'yox**, **to:lhaxchie'tax**), “surubí”. Como cebo usaban preferentemente las ramas tiernas de **ni:'chyok** o **ni:'kyok** (*Funastrum gracile*), que a veces se entremezclaba con brotes de “suncho” (*Baccharis salicifolia*) y “bobo” (*Tessaria integrifolia*). Esta modalidad ellos la practicaban en tiempos de bajante del río, desde invierno hasta aproximadamente octubre. Se ataba el manojito de ramas al extremo de un palo largo, que se sostenía clavado contra la barranca, dejando que el atado flote en dirección a la corriente de agua; el sitio donde se colocaba no llegaba a más profundidad que hasta la cintura del pescador y solía sostenerse el palo flotante con un palito oblicuo plantado en el lecho del río. Este palito de sostén solía tener una horqueta o bien se ataba a la vara flotante con una cuerda. El pescador se metía en el agua y en absoluto silencio acechaba con su red de puntas fijas (**hü:ta'nax**) abierta; ésta debía estar abierta contra la corriente pues de lo contrario la red sube a la superficie. Cuando el hombre veía que uno o varios peces comían del manojito de yuyos, que se movían las colas de los peces, levantaba la red con sigilo para que los peces no se escapen, y una vez que los atrapaba la cerraba. Pescaban mucho según esta modalidad. Ésta requería paciencia; a veces se pasaban gran parte de la jornada esperando. También de noche la practicaban cuando había buena claridad de luna; en este caso era aún más fácil pues los peces salían de las profundidades y remansos.

Los wichí, en días de mucho frío y con el cauce aún crecido, iban al río y buscaban en la costa remansos, donde solían amontonarse los peces. Si hallaban alguno con abundantes peces adormecidos, introducían la “red tijera” y los capturaban. Este sistema constituye una alternativa distinta al de la zambullida. En estos sitios solían también construir un encatrado donde se sentaban a

esperar que los peces entraran espontáneamente dentro de la red.

Zambullidas³²⁰

En tiempos de intenso frío -en junio o julio- los tobas se zambullían en el río, en determinados sitios profundos y con “remolino” que llaman remansos. En estos lugares los peces se amontonaban y estaban quietos, como adormecidos de frío. A pesar del frío, los pescadores se sumergían con sus redes y capturaban así una buena cantidad en una sola redada. Se señala que en jornadas de muy bajas temperaturas el “surubí” está quieto, que la “palometa” no muerde. Los productos obtenidos eran muy abundantes; evocan que en cada redada venían como 100 peces. Estas partidas eran colectivas y los adultos se llevaban siempre a los jóvenes para que se entrenaran en estas artes.

Los wichí, en épocas del río, también se zambullían en los remansos. La persona que lo practicaba era también entre ellos reputada como un hábil pescador. Relatan que un pescador afecto a este tipo de pesca no es friolento en la casa; ni se tapa para dormir de noche. En esos remolinos de agua los peces se amontonan en sus partes profundas y hasta allí se sumergían para tener éxito. Se refiere que el pescador se proponía como meta pisar el fondo. Usaban para llevar a cabo la tarea la red de extremos fijos. Antes de zambullir se preparaba un fuego muy grande en la orilla, donde el pescador al salir del agua iba a calentarse. Habitualmente se introducía el pescador dos veces y si la cantidad obtenida era abundante y suficiente, concluía la labor. Algunos pocos aguantaban una tercera vez, porque esto ya representaba un gran esfuerzo. Esta modalidad de pesca practicaban con varios acompañantes que los apoyaban desde afuera: estaban los que preparaban la fogata, los que arrastraban las redes desde la orilla, los que acometían peces, y por fin, aquellos que preparaban algo de comer. Salían muy temprano a la mañana y zambullían tan pronto como llegaran. Iban también mujeres, sobre todo aquellas con hijas casaderas; ellas miraban cómo

³²⁰ (t.p.) **'wom**, zambullir; yo me zambullo = **he'womiñi**; voy a zambullir = **he'wom**; (w.) **yeyn'kyo**, zambullir; **hüyeyn'kyo** = yo me zambullo.

actuaban los varones, si se metían al agua o no, si aguantaban el frío. Ellas reían si el desempeño de los muchachos era insuficiente. Si veían a uno exitoso ya lo buscaba la moza; si se había mostrado “flojo”, en los bailes nocturnos ya lo evitaba.

El pescador que salía se aproximaba al fuego a calentarse; muchas veces ni podía caminar y entonces los compañeros lo alzaban y lo conducían al calor. A veces el hombre estaba “helado” y no tenía fuerzas para arrastrar la red hasta la orilla; entonces uno de sus compañeros, desde el borde le acercaba un palo al exhausto; el pescador lo tomaba con las manos y el otro lo arrastraba. Enseguida le aproximaban una pipa humeante de “tabaco verde”, que el zambullidor fumaba con fruición. Se menciona al “tabaco” como muy bueno para combatir el frío. Luego comía algún pescado chico, que estuvo asándose afuera y al rato se reanimaba. Se repartían los pescados entre todos y empezaba la tarea de descamar y destripar.

En tiempos de calor también se practicaban pescas con zambullidas, recuerdan los wichí. Se introducían con sus redes de puntas fijas en pozos en donde los más expertos percibían el ruido de los peces acumulados. Entraba con la red y la abría en el fondo. Una o dos veces se introducían y de este modo se obtenía una buena producción. Esta modalidad de pesca también se abandonó luego de la desaparición del río.

A raíz de las zambullidas iba agua dentro del oído del pescador, por cuya consecuencia se inflamaba; los wichí –para aquellas situaciones y aún hoy– ponen sobre las brasas el carozo (conteniendo la semilla) de **jwix'ten** (*Acanthosyris falcata*); éste se quema, entonces lo retira del fuego. Deja enfriar afuera, luego rompe el mencionado carozo, extrae la semilla aceitosa y con ella unta los alrededores de la oreja. Relatan que es un buen remedio.

Canoa y balsa

(t.p.) **liko'ta** (canao monóxila), **'natok** (balsa);
(w.) **ca:la'na, ca:la'na to:cem'lhoq'**³²¹

Los tobas efectuaban pescas en canoas monóxilas durante el tiempo de crecientes. Su uso está vigente, pero restringido a los bañados, en cuyas aguas tranquilas y transparentes la pesca se ve facilitada (Fig. 9 D). El, o los pescadores, bogan silenciosamente; los peces se acercan a la barca y es fácil acometerlos. En este caso es el arco y la flecha el arma usada, siendo la flecha sostenida por una larga cuerda, que va atada en su extremo distal, de manera que se alza la presa sin dejar la canoa; la punta de esta flecha lleva un espolón al costado y la nombran **chi'kena** (flecha) **nipi'nek** (gancho). Los wichí también conocen la flecha que actúa como arpón, la cual lleva una larga cuerda sujeta al arco; se la nombra **to:yö'hë**. Esta modalidad de pesca se aplica de día entre ellos, y también la realizan en lagunas con agua transparente y quieta. En la actualidad la pesca en canoa se usa mucho pero para pescar con anzuelos.

Las maderas que usan los tobas para el **liko'ta** son el “yuchán” (*Ceiba insignis*), “caspi zapallo” (*Pisonia zapallo*) y el “palo flojo” (*Albizia inundata*). Pudieron observarse también en uso algunas canoas de madera, foráneas, que llegaron a la zona toba como ayuda humanitaria externa en los momentos de inundaciones.

Contrariamente, la chalana (canao monóxila) para pescar no fué usada por los wichí en tiempos del río. Como implemento para cruzar o desplazarse usaron las balsas hechas con ramas grandes secas de “bobo” (*Tessaria integrifolia*) o de “sauce” (*Salix humboldtiana*); antaño las usaron para los cauces o el río y hoy las usan cuando se dan las crecientes en los bañados. El implemento se llama **to:wa'te**, o **hä'loy 'toto#t#u-'jwak'**³²². El útil se prepara amontonando palos secos en cantidad de aproximadamente ½ m de alto y 2 m de lados, se atan en pequeños montones y son sostenidos entre sí. En la superficie libre se colocan ramas frescas y pastos. Su uso se circunscribe a la movilidad y para transportar personas y perros. Pueden subirse arriba varias personas (hasta cuatro) y algún perro también; uno de

³²¹ No existe un nombre específico en lengua wichí; la voz es una corruptela del criollo “chalana”.

³²² **to:t#u'jwak** tiene un significado más amplio; se trata de atados, fardos; por ejemplo, se usa también para un fajo de billetes.

los pasajeros (en especial mujeres y niños) lleva un palo para conducir. Se la conduce estirando o empujándola uno o más nadadores. También alguien que vaya encima la conduce con un palo. No la usaban para pescar con anzuelo o red, sino para cruzar a otra orilla a pescar o para transportar una pesca abundante. En este caso, atan las ristas de pescados a los bordes del implemento y un hombre con un palo va arriba para cuidar que las “palometas” no ataquen a los productos. Una vez que regresan a la orilla que les corresponde, proceden a descargar.

Los tobas contaban -también para lagunas- con un implemento similar al de sus vecinos; era una construcción parecida a una balsa. Se preparaba un atado grande de “totora” (*Typha domingensis*), desde donde el pescador disparaba su flecha a peces que se acercaran.

Nasa

(t.p.) **ko’lit**³²³

Los tobas no usaron nasas, aunque sí las vieron y por tanto reportan su conocimiento. Se relata el caso de un toba que fue cautivo de chulupés y que volvió entre su gente; él lo practicaba en la Laguna Martín. El señor Francisco Arias -uno de los colaboradores más notables y eruditos en esta obra- lo evocaba con su instrumento; aquel hombre iba por sitios playos vadeando, clavando su útil contra el fondo. Así capturaba alguno que otro pez, que se debatía dentro y al cual ensartaba y extraía con su fija. La forma del instrumento era cónica, lo confeccionada con ramas de “suncho” (*Baccharis salicifolia*), que iban entrelazadas apretadamente con piolín. Toda clase de pescados sacaba así; era el único sistema de pesca que usaba aquel viejito, llamado **haGa’pane**. A pesar de verlo, los tobas no lo imitaban. Sin duda, él lo aprendió durante su cautiverio. Los tobas bolivianos, con los que tienen cercanas relaciones étnicas, usaban unas trampas

cuadrangulares puestas en la corriente de agua. Nuestros toba-pilagá las vieron pero nunca las usaron.

Entre los wichí hay quienes también vieron nasas en uso, pero tampoco llegaron a emplearla. Otros reconocen su completo desconocimiento respecto a este útil, aclarando que ni escucharon comentarios sobre el mismo.

*Carnadas y cebos*³²⁴

(t.p.) **‘noq**; (w.) **ko’nek**

Elementos de origen animal

Larvas

Entre los tobas las carnadas tradicionales han sido las larvas de abejas o avispas. Se mencionan: “lechiguana”, “karán”, “bala”, “yana”, “bala puka” y **ñi#e ‘hala** (*Polybia ignobilis*). Sin embargo, la mayoría destaca como verdaderamente óptimas a las de la “lechiguana”. Parte de los informantes relatan que algunas de estas larvas se mezclan con frutas, como son la pulpa de la “bola verde” o de la de “sacha pera”; o larvas de una u otra clase entre sí. Con larvas pescan “pacú”, dos de los “boga” (**la’getok, nipi#ik**), “bagre”, “armado” (**to’yit**), “panzona” (**‘koelaGañi, qopiaGa’ñi**; también eventualmente se pesca “surubí” y “cuchara” (**a’paGanahep**).

Estas larvas se ponen durante uno o más días en un recipiente para que fermenten, de manera que así adquieran un olor fuerte. Los antiguos lo hacían en un botijo, o para que fuera más cómodo su transporte, en un cuero de “vizcacha” o “carpincho”. Este material no llega a pudrirse, sólo adquiere un olor que parece gusta o atrae a los peces que lo olfatean, y así llegan por él. Se incorporaron tarros de lata donde se dejaban las larvas de un día para el otro. Por ejemplo, preparado al mediodía, a la media mañana del día siguiente está en sazón. La larva, para ser colocada al anzuelo, se ata a él con un piolín muy fino hecho de “chagua”.

³²³ La voz **ko’lit** -registrada para este raro útil- se aplica comúnmente a los entablillados. Éstos tuvieron mucha vigencia en tiempos pasados cuando se practicaban deportes violentos o había guerras; consiste el **ko’lit** en colocar palitos entretrejidos y luego envuelto con una tela encima de la parte golpeada o fracturada. La asociación de la morfología de ambos implementos dio lugar al nombre en común.

³²⁴ Situamos en este ítem como un método de pesca, aunque puede ser considerado también como un instrumento o útil.

Según algunos informes, la carnada es realmente efectiva si está mezclada con los frutos; otros no comparten este criterio y la usan sin ninguna mezcla. También se acostumbra envolver las larvas con ramas de “tramontana” (*Funastrum gracile*), haciendo un atado; el fin de este envoltorio es que el olor de la planta -muy gustada por los peces- impregne al fermento. Se resalta que la carnada hecha con “bala puka” es resistente al “picoteo” de los peces; con ésta se pueden pescar hasta tres “bagres”; mientras que con la de “lechiguana” se puede sacar uno sólo. Existe información de que la “langosta” también era usada como carnada (sobre todo para pescar “bagre” y “panzona”).

Los wichí usaban también las larvas de avispas o abejas puestas a fermentar durante 1-2 días. Eran dos las de uso más frecuente: la “bala” y la “lechiguana”, pero se recuerdan también como eficaces las de “bala puka”. Según algunas opiniones contrarias la “bala” no sería una buena carnada, y por lo tanto no era utilizable. Con estas carnadas se pescaban “bagre”, los tres tipos de “boga”, “dorado”, “palometa”, “pacú”, “surubí” y **gas’tak**. El proceso de preparación es similar al aplicado por los tobas; la larva puesta en el anzuelo se ata y ajusta con un piolín de modo que no se zafe. La cáscara de la “bola verde” tiene muy buena reputación para acompañar el proceso de putrefacción de las larvas. Si éstas están frescas y sin el característico olor, los peces no pican. En caso de no contar con el fruto mencionado, las larvas fermentadas solas sirven igualmente. Se debe esperar que llegue al punto de **nu’sui** o **nus’hi**, “salado” (agrio, amargo, de mal sabor) para usar la carnada. Los informes wichí nos revelan que antiguamente usaban como recipientes para este preparado unas bolsitas hechas de cuero, especialmente de “conejo”; los datos reunidos dan cuenta que las latas o pequeños tarros se usaron en la medida que se hicieron accesibles. Crías de “langostas” también eran usadas por ellos como carnada; éstas no eran puestas a fermentar; se aplicaban directamente.

Carnes

El uso de carnes en este rubro no era habitual en el pasado. Pero de a poco las

fueron incorporando como nuevos elementos. En la actualidad, los tobas usan diversas carnes para este fin; entre las más frecuentes está la de la “rana” (**peta’yo**). Con respecto a ésta, se relata que cuando se empezó esta práctica mucha gente que se enteraba que la carnada usada fue una “rana”, vomitaban el pescado por el asco que les provocaba. Esto en nuestros días ha sido superado y se come sin inconveniente.

Hoy día, cuando no es posible hallar “ranas”, se busca algún pescado que se destina para carnada o se buscan tripas desechadas por otros pescadores por las orillas. Se emplea esta carne de pescado, vísceras, o cualquier otra carne disponible, como la de aves. Los tobas no usan “lombrices” ni “sapos”.

Los peces que ellos obtienen sólo con carnada son “dorados”, “palometas”, **some’dege**. Los antiguos tobas usaban como carnada sólo carne de otros peces para estos casos de especies manifiestamente carnívoras.

Los wichí aclaran que entre la gente antigua eran las larvas (“gusanos”) las preferidas; aparentemente las carnes no se habrían usado. Sin embargo, en algún momento se empezó a usar carne de ciertos animalillos; así es como la “rana” (**po’yi**) pasó a ser una de las carnadas preferidas, siendo su uso muy vigente. También la carne de “dientudo” (**wi’luk**) suele servir de rápida carnada. En la actualidad se usan diversas presas: “lagartijas”, pajaritos, carnes de animales de monte varias (“corzuela”, “cuis”, “conejo”, etc.), pescados, vacuna, etc.

Elementos de origen vegetal

Ramas con hojas

(t.p.) **na’yaGaho**; (w.) **to:qo’nek**

Este método -practicado por ambas etnias- ha sido abandonado en el nuevo hábitat debido a la ausencia del río, pero lo relataremos con cuidado por su interés etnobiológico. Los tobas usaban durante su asentamiento en el río Pilcomayo cebos para atraer a varias clases de peces. Este es un atado de ramas de varias plantas que son frecuentes en el ambiente acuático y que son apetecidas por ellos. La más apreciada es la “tramontana” que se colocaba hasta con flo-

res; en ciertos casos se usaban también ramas de “suncho” o “bobo”. Se mencionan -limitadamente- las hojas de “sauce” y “chañar”, que solían entreverarse con las especies más palatables.

El método consistía en atar las ramas a un palo largo; éste se introducía en el agua, dejándolo flotar en su superficie; desde la orilla el pescador observaba y al ver que las hojas eran “picadas” por los peces, cuidadosamente metía por abajo la red, la cerraba y sacaba los peces. La red empleada era del tipo “tijera” (**‘helaGae**), o quienes preferían otra red recurrían a **‘wanagana’Gat ‘tadaik**, que tenía soportes de palos largos. Cualquiera de ellas se introducía cuando se veían aparecer las aletas en la superficie del agua; una vez que la sacaba con los peces adentro, la plegaba un poco para que no saltaran fuera.

Con el preparado de “tramontana” se pescaban: “pacú” y los tres tipos de “boga” (**howa’Gan, la’getok, nipi#ik**). Con las ramas de “bobo” y “suncho” se conseguían “armado” (**to’yit**) y **‘koelaGañi**. Practicaban este método en tiempos de creciente, cuando el agua estaba turbia.

Los wichí también practicaron un método muy similar en el río, en sitios relativamente playos y de aguas tranquilas; esta modalidad entre ellos era propia de tiempos de bajante del río, en invierno. Son dos los tuyos que usó esta gente: el “bejuco” o “tramontana”, el “suncho” y el “bobo”. Muchas veces se mezclaban ambos, pero también se colocaba sólo uno de los dos. Se refiere que los peces tienen un gusto específico y van por el cebo sólo si es de su preferencia. Por ejemplo, el “pacú” no gusta de la “tramontana”, sólo acude al “bobo”. Así es que también los wichí pescaban **qas’taq**, los “bogas” (**tulkaxkye’tax, hä’yox, sa:’muk**) y el “pacú”.

Frutos

Los frutos dulces y tiernos de varias plantas aplicaban los tobas para ensartar en anzuelos; sin embargo, hay que hacer notar que no eran muy usados entre ellos. Entre los frutos mencionados se cuentan los de “chañar” y la “algarroba” que sirven para pescar el “pacú”. También la pulpa de la

“bola verde” envuelta al anzuelo y luego se la sujeta mediante una atadura con un piolín, es gustada tanto por el “bagre” como por el “armado” **to’yit**. Los frutos de “chañar” pican el **to’yit** y el “bagre” (**qa’do:l**); la “algarroba” es para el “bagre”, “pacú” y “surubí”. Cuando raramente había en la costa del río “sacha pera” (*Acanthosyris falcata*) usaban también sus frutos; éstos son gustados por el “bagre”, que también pica los frutos de la “bola verde”. Los wichí usaban también la cáscara del fruto maduro de “bola verde” sola o junto con larva de “lechiguana” o “bala”. El “gusano” de la avispa se envuelve con la cáscara y se ensarta al anzuelo y se sostiene con un piolín fino que lo envuelve. Se toma esta precaución para que el agua no lo arrastre. Con este cebo se pesca “pacú”, “armado” y, en ocasiones, hasta “surubí”. La porción carnosa del fruto del “chañar” machacada también se coloca al anzuelo; así pica el **qas’taq** (“panzona”). Los frutos de la “sacha pera” no usan para carnadas, aunque sí se comenta que cuando caen al agua son siempre comidos por el “bagre”.

Comidas

El pan criollo o la tortilla lugareña se usan también para atrapar peces pequeños; entre los tobas obtienen así **howa’Gan, qopiaGañi**, “mojarra”. Entre los wichí suelen ser los niños quienes acostumbran preparar una masa de harina que usan para pescar peces pequeños del tipo “mojarra”. Los adultos no usan esta clase de elementos; ellos siempre recurren a las carnes crudas, no suelen aplicar para este fin comidas preparadas.

FORMAS DE CONSUMO DE PESCADOS

Según los tobas todos los pescados de la zona pilcomayense -excepto la “raya” según la mayoría de los datos- son potencialmente sabrosos. Sólo algunos de ellos, en tiempos de bajante del río o de las aguas, no son apreciados; refieren que carecen de sabor; esto acontece cuando los peces están flacos. Entre los que se da esta situación se menciona: el “armado” (**to’yit**), “vieja” (**‘wedae**), “panzona” (**‘koelaGañi**) y **howa’Gan**. Se

refiere que el olor que adquieren en este momento llega a ser desagradable. La carne de **nelo'ma** (Siluriformes) tampoco es muy apreciada, y por ciertos testimonios sabemos que algunos la desdeñan; otros, sin embargo la estiman pues su gusto y olor les recuerda al “bagre”. Para quienes no resulta grato su sabor, lo asocian con el de la “bola verde” (*Capparis speciosa*), llamada también “**neloma**”. Algunos, sin embargo, dicen que extrayendo la “cáscara” al pescado evitan el mal sabor. Entre los jóvenes tobas hay algunas especies poco o nada estimadas, y por ende, están en desuso. Se cita a **'Bikaik** (*Loricaria* sp.), que pese a todo, aún es consumido -como en tiempos pasados- por algún anciano. Los datos wichí refieren enfáticamente que todos los pescados se comen, excepto la “raya”; cuando la pescan la arrojan en la orilla para comida de algún ave de rapiña. Aparentemente ningún pescado es desdeñado entre ellos por razones de sabor u olor.

Entre los tobas, los peces pequeños se cocinan habitualmente en forma de sopa; tal es el caso de **no'hek**, **'togomaGa** **'layaGa**, **ha'mo#**. Cuando no hay pescados grandes, los pequeños los suplen. Para hacer asados no sirven pues se secan y se endurecen. Durante las pescas, en las orillas del río o de otros cuerpos de agua, los pescadores preparan un asado para calmar el apetito y regalarse. Suelen asarse primero los pescados más pequeños, que se prefiere no llevar a casa; éstos suelen colocarse sobre las brasas.

Los wichí daban a su niños desde muy pequeños carne de pescado. En un principio se los daban bajo control por el peligro de las “espinas” (huesecillos); los mayores extrañan trocitos y se los daban en la boca o en la mano. Poco a poco los dejaban comer solos. Recuerdan ellos cuán diestra era la gente de antaño en el consumo de pescados; llevaban a la boca trozos con espinas, y como si fuera un fruto con semillas, dentro de la boca, separaban la carne de los huesos; éstos se escupían o lo sacaban al costado de la boca, y seguían tomando nuevos trozos. Seguidamente se describen las principales partes usadas, las formas de preparación y empleo.

Huevos

(c.) huevo; (t.p.) **ko'we#**; (w.) **wa:'hät lhe#yel**

Los tobas no reconocen el sexo de los peces, pero cuando los pescan y les abren ven las hembras con huevos y a los machos les detectan por sus testículos y porque son más delgados. Las gónadas masculinas son muy conspicuas, de color blanco, cuando el pez está flaco; si el animal está gordo no pueden verlas y las comen junto con la grasa. A estos testículos le dicen **'lola**; si abren un pescado y lo ven, estos órganos son expulsados.

Los tobas emplean los huevos de varios peces; éstos son extraídos de las vísceras (los ovarios) y se preparan de diversas formas. Los que los tienen en mayor cantidad son el “sábalo”, los “boga” (**la'getok** y **howa'Gan**), la “palometa”, el “bagre”, la “vieja”. Otros, como el “pacú”, “dorado” y “surubí” tienen pocos huevos y en general no se los aprovecha especialmente. Donde se alojan los huevos son dos bolsas que se llaman en toba **ko'we# le'k(e)ohoGoki#e** [**le'k(e)ohoGoki#e** (pl.), **le'k(e)ohoGo'ki** (sing.)]. En general, todos los peces tienen huevos afirman nuestros entrevistados de esta parcialidad, los cuales son comidos entremezclados con las vísceras. Tales son los de “vieja”, **'Bikaik**, “cascarudo”, **ha'mok**, según nos citan algunos que resultan llamativos para ellos.

Entre los tobas, para conservar los huevos según la forma tradicional se procede del siguiente modo: se separan las “huevoadas”, que se envuelven con ramas frescas de “tramontana” (*Funastrum gracile*) o de algún pasto acuático, como **pol'chaq** (*Hymenachne amplexicaulis*); este preparado se llama en su lengua **'niyaq ko'we# neheñi:'hek**. Algunos le agregan en medio un poco de grasa. Este envoltorio se cocina entre cenizas calientes durante un rato. El tiempo de cocción varía según se desee comer enseguida o si se lo guardará. En el primer caso, es cuando se pone más grasa, y aún se le agrega la tripa. Se cuida que no se desequie, y con el agregado de sal se come de inmediato. Si es para conservar, el tiempo de cocción es algo más largo; el operador debe cuidar que no se queme. En el interín, suele sacarse el preparado del fogón

para darlo vuelta o revolverlo. Una vez listo, las ramas que hacen de envoltorio están un poco quemadas; se extraen los huevos, que quedan como un preparado macizo que asemeja un pan. Al extraerlo, se coloca sobre un cuero o una bolsa para desecarlo al sol; se lo suele golpear y desmenuzar. Una vez seco se lo guarda en una bolsa, preferentemente de cuero. Cuando se desea comer, algunos que tienen buenos dientes (porque se endurecen) los comen directamente, otros preparan con agua una suerte de pasta o sopa espesa, a la que se agrega un poco de grasa de pescado y sal.

Otra forma de cocinar huevos es freírlos; es el sistema usado hoy en día, si bien esta modalidad antiguamente también se acostumbraba. Se cortan las “huevoadas” y algunas vísceras como las tripas, vejiga natatoria, estómago y grasa. Todo esto se coloca en una olla -sea de barro (antiguamente) o de metal- revolviendo hasta que esté frito. Los tobas destacan su buen sabor así como que es una comida parecida a la polenta o a la sémola cocida. Se debe tener cuidado en su preparación ya que se quema fácilmente si no se la revuelve.

Los tobas relatan que no vieron peces dentro de la panza de las madres; opinan que los huevos los expulsan al agua y allí nacen. Siempre parten los peces pero nunca les ven crías adentro. Pero marcan el curioso comportamiento de algunos peces. Hay un grupo de ellos que ponen sus huevos en huecos de barrancas; estos son la “vieja” y a veces también el “cascarudo”. Otros dos presentan un hábito aún más notable; son **‘Bikaik** y **loGo’ma**, que primero lo llevan en el mentón o pecho³²⁵.

Cuando los wichí encuentran que los pescados tienen huevos adentro, siempre los comen. Antiguamente, sin embargo, este artículo no se lo daban a los chicos y jóvenes pues a causa de eso, sostenían, se les producía un mal que se manifestaba como erupciones, granos o acné; sólo los grandes y ancianos los podían comer. Esta prohibición

no está ya vigente y es así que todos los comen en la actualidad.

Cuentan los wichí que los pescados con mayor cantidad de huevos son el “sábalo” (éste, en particular), “dorado”, “palometa”, “pacú” y las “bogás”, (**hä’yox, sa:muk** y **tu:laxchie’tax**); los otros peces también los tienen pero en menor cantidad. La “vieja del agua” es también muy reputada por tener muchos huevos. Cuando los tienen, las “viejas” se colocan en un hueco dentro del agua y ahí quedan guardándolos; de tan mezquinas ni siquiera se alimentan en este tiempo dicen los informes. Se refiere que la “palometa” también tiene muchos huevos, pero que no se comen. La forma habitual de preparar estos huevos entre ellos consiste en retirar los “paquetes” de huevo (“huevoadas”), se ponen aparte y luego se cocinan en su propia grasa, agregándole un poco de agua. Esta pasta revuelven hasta que se ponga espesa; algunos la sazonan con un poco de sal. Esto se prepara en una olla u otro recipiente; su sabor y textura les recuerda a la sémola.

Los huevos están en la parte interna del pez, donde están las tripas; esta porción es nombrada **laqak#y’wex** o **wa:hät qak#y’wex**. La “bolsa” donde van los huevos se llama **wa:hät lhe#yel’his**. A los testículos de los peces les llaman **wa:hät kyo’nis**. A veces el pescado es flaco y entonces se cocina al rescoldo, entre cenizas; cuando viene con huevos, éstos se comen junto con la carne. Listo el preparado se lo saca de las cenizas, saca trozos de carne con huevos y pringa en grasa puesta a calentar en un recipiente. Cuando los pescados vienen con huevo y la pesca fue abundante, se juntan “huevoadas” de 15-30 pescados, se fríen en grasa o bien los hierven en agua. Suele ocurrir esto con el “sábalo” y “bogás”. La grasa para freír es de pescado; la propia o de otro que se tenga guardada.

Si se desea conservar para el día siguiente la porción de huevos, se asa al rescoldo (**to:pu’kwe**) entre cenizas muy calientes o

³²⁵ Devincenzi (1933: 13-16) presenta ejemplos de estrategias de los peces que están destinadas para la cría de su progenie. Entre ellos menciona casos de incubación en partes adaptadas del exterior del cuerpo de uno de los padres. Dicho autor cita ejemplos de incubación en los tegumentos de la superficie abdominal del cuerpo y de las aletas pares, así como la incubación en una bolsa formada por velos bucales.

también es puesto a orillas del fogón. Se separa un hueco entre las cenizas, se colocan allí los huevos, se tapa y se deja un rato asándose. Los wichí los preparan de dos maneras. Son numerosos los relatos que dan cuenta que los envuelven previamente con hojas de “palam palam” (**yela'tax 'lhoq**, *Nicotiana glauca*) o con las de “tártago” (**yela'tax 'lhoq**, *Ricinus communis*), y luego se introduce el paquete entre las cenizas. También solía envolverse con ramas foliosas de “suncho” (**jwico:'nax wu'ley**), que se sostiene atándolo con una guía de “bejuco”. Sin embargo, la forma más habitual parece haber sido colocando la masa directamente dentro del hueco de cenizas, tal como se procede actualmente con las tortillas. Cuando está cocida la masa se la saca y se le sacuden los restos de ceniza con las ramas de algún yuyo. Una vez lista, se la guarda en un encatrado dentro de la vivienda, de donde extraen trozos cuando desean comer, como si fuese una torta. No se guardan muchos días pues pronto lo consumen. Generalmente, dura apenas de un día al otro o a lo sumo por tres días. Esta masa desecada de huevos suelen consumirla pringando trozos de la misma en grasa calentada en un recipiente. Esta modalidad de preparación actualmente han abandonado debido a la poca monta de la pesca.

Tripas³²⁶; vísceras

De los peces se comen prácticamente todas sus partes: estómago, hígado, riñón, intestinos, branquias, etc. Cuentan los tobas que a peces como el “dorado”, que come pescaditos, se le busca la panza, se la corta y se tira su contenido; luego se lava y se come también. Hay ciertos peces que suelen tener las tripas sucias, pero lavándolas con cuidado las comen con gusto; esto se aplica al “sábalo”, al **loGo'ma** o la “vieja”. Las informaciones wichí también revelan que -al menos antiguamente- comían las tripas; las extraían, luego las freían y las comían con lo que viniera adentro.

Los wichí relatan que los peces grandes, como el “surubi”, tienen una panza que se

llama **la'ce#**, que se vacía y se carga con el hígado, tripa y grasa; se atan las puntas y se pone a hervir; en caso de ser “dorado” se procede del mismo modo, o bien, no lo vacían, sino que lo hierven directamente al **la'ce#** y cuando está cocido lo comen. El **lo'qohi'te** (branquias, rastrillo branquial; “es como un acordeón, como un peine, que tiene adentro; es como un resorte” describe un informante) también se come entre los tobas, ya sea junto con la carne asada o cocida, y si se deseca, tampoco se desecha. Este órgano, llamado **laqaw'si** en wichí, lo comen también junto con la cabeza. Pero se nos aclara que hay entre ellos quienes no gustan de él.

Los tobas refieren que ciertos pescados no requieren ser eviscerados; se consumen con todas sus tripas. La “hiel”, que suele ser desagradable, en ellos no afecta el gusto; creen que debe ser pequeña. Tal es el caso de **pegeo'hoGoe** (“cascarudo”), **wedae** (“vieja”) y **loGo'ma**. En los demás casos, se extrae la hiel (**'lihe**). La tripa de la “vieja” no gusta a algunas personas por su sabor fuerte y la suelen extraer, otros la suelen lavar y la comen luego.

Los wichí resaltan que los pescados tienen sus tripas siempre aprovechables. La del “sábalo”, cuando gordo, se fríe completa en un recipiente y se la come. Solo la “hiel” es motivo de preocupación y la separan siempre, excepto la de la “vieja” (*Pterygoplichthys* spp.) que aseguran no la tiene como un órgano diferenciado. Opinan que la hiel en este pez está dispersa en toda la tripa, por lo que ésta es amarga y desagradable; a raíz de esto la retiran completa y la desechan. Cuentan, no obstante, que la gente antigua no era melindrosa y asaba al rescoldo, entre cenizas, al pescado entero sin eviscerar y luego lo comían entero. En tiempos que los peces están gordos, tienen la tripa limpia y sólo se les saca la hiel. También refieren que de mañana temprano las tripas suelen estar limpias, porque temprano parece que no comen los peces, según estiman por los hechos.

Para extraer las vísceras los wichí realizan los cortes al costado, en forma oblicua,

³²⁶ Habitualmente, la expresión “tripa” se refiere a los intestinos; de una manera muy general también se usa para designar a las vísceras como un genérico, y suelen también referirse con esta expresión a los ovarios con huevos.

entre el opérculo y la aleta pectoral; también lo hacen en el dorso (lomo). Los tobas hacen un corte oblicuo por detrás del opérculo, al costado derecho y hacia la panza. Los criollos efectúan el corte ventral en forma longitudinal -“en el pecho”-, según la descripción local.

Grasas

(c.) grasa de pescado; (t.p.) ‘niyaGa chi’ta (w.) wa:’hät’pe

Los peces que tienen mayor cantidad de grasa en las tripas según los tobas son el “sábalo”, “boga”, “pacú”, “panzona” y la “palometa”. Se destaca por sobre todos el “sábalo”, los demás la tienen en menor cantidad. El “armado” y la “vieja” cuando son de gran tamaño también la tienen en cierta cantidad y se la suelen extraer para guardarla.

Otros pescados tienen la grasa distribuida en distintas partes del cuerpo y no tanto en las vísceras. Las especies que tienen mucha grasa entre las carnes son el “surubí”, “bagre”, “panzona”, “dorado”, “pacú”. Debido a esta cualidad es que no son aptos para ser conservados como carne seca. Pero esta cualidad los habilita, tanto al “pacú” como al “surubí”, como materia prima ideal para preparar chicharrones y así conseguir separar la grasa. Se les extrae la piel y la carne es cortada en trozos y se fríe; así se obtiene una apreciable cantidad de grasa. Aunque ambos pescados la tienen en el cuerpo en abundante cantidad, el “pacú” la tiene también por fuera de las tripas (no dentro, que lleva la bosta, según nos aclaran), y esta parte también se fríe para diluir la grasa.

Los wichí refieren como buenos proveedores del producto al “bagre”(waxnu:lha), al “pacú” y al “dorado”, que en determinados momentos la tienen en cierta cantidad. Pero la especie que verdaderamente aprovechan por su abundante grasa es también el “sábalo”. Éste es para ellos el que tiene el producto sin ninguna duda en cantidad. El “bagre”, si bien la tiene, no es suficiente como para guardarla; solo compensa reunirla si se pescan unos diez ejemplares, en cuyo caso sí la guardan en un botijo. La situación del “dorado” es parecida; a veces se pescan ejemplares flacos y gordos. Los flacos se

asan y los gordos se cocinan (hierven). La carne de los flacos se remoja en grasa ya sea de “dorado”, “sábalo” u otro pez.

El proceso de preparación de grasa entre tobas y wichí es similar. Parten el pescado, le extraen la porciones donde se acumula así como la que se junta en las tripas. La fríen en una olla hasta que esté derretida. Entonces la retiran del fuego. La parte más clara y limpia queda arriba y la separan con una cuchara para traspasarla a un recipiente con la finalidad de conservarla. Las tripas junto con una porción basta queda en el fondo; ésta se guarda para usarla de inmediato, sea para untar, para comerla o para dársela a los perros. Los tobas también separan la grasa (o “manteca”) subcutánea (“del pellejo”), o de la panza y la ponen junto con la carne en una olla y la hierven; la grasa se deposita en la superficie de la sopa; ésta se extrae con una concha y se coloca en otro recipiente, donde se cocina de nuevo.

A veces, los tobas extraen toda la grasa de estas tripas haciendo presión sobre ellas con los dedos; luego las desecan al sol y las guardan para preparar con ellas sopas un tiempo después; se destaca su buen sabor pese al tiempo transcurrido pues aún conserva algo de grasa y también porque suele llevar huevos pegados. Hoy en día, que ya no se dan las espectaculares pescas logradas al paso de cardúmenes, la cantidad de grasa reunida es habitualmente pequeña y se agota pronto. En las casas tobas, no obstante, casi siempre hay una olla, tarro o lata con cierta cantidad de grasa para untar o para agregar a las comidas.

La grasa se conservaba en tiempos pasados en botijos. Éstos a su vez se guardaban en trojes o bien eran enterrados. Los wichí los enterraban en el monte, de preferencia en un chaguaral, que habitualmente es un sitio de difícil acceso. Aparentemente, la conservación resultaba mejor si la grasa se enterraba (véase el ítem *Botijos para grasa* en el capítulo **Conservación**).

La grasa de pescado sirve para untar o pingar diversos vegetales y carnes, para agregar a ciertos preparados y comidas: bolas frutales de “chañar” o “mistol”, purés de “zapallo” o “anco” hervidos, entre otros. Por fin, no dejaremos de mencionar que estas grasas también tienen aplicación como

medicamento; así, se la suele usar para tratar picaduras, heridas, golpes, etc.

Cabezas

(t. p.) **'niyaGa la'qaik**; (w.) **wa:'hät lhe:'tek**

Las cabezas no se desechan y aún en nuestros días son muy estimadas; quienes gustan de ellas, las cortan y las ponen en una olla aparte. Los tobas, cuando las separan las destinan para sopas. Las cabezas de pescados no entrañan peligro como el que existe con respecto a las de animales del monte. Los wichí preparan con ellas sopas y también asados. Mencionan que son predilectas por su alto contenido en grasa las del “sáballo” y las de dos “bogás” (**tu:lhaxkye'tax** y **hä'yox**).

Cuando la gente de los dos grupos étnicos prepara asado de cabeza, colocan 10-20 unidades en asadores; debajo se coloca algún recipiente, jarro o tarro, para que se junte la grasa que cae derretida. Las sopas también se hacen en ollas grandes, dejando hervir bastante tiempo; así se concentra mucha grasa en la superficie del caldo; esta capa grasosa la retiran y ponen dentro de un tarro, o bien untan con ella trozos de “doca” u otro vegetal a mano.

Cuando se preparan los pescados para guardar desecados, se abren longitudinalmente por la mitad y el corte incluye la cabeza.

Huesos

En tiempos pasados, los tobas guardaban los huesos de ciertos peces grandes como “dorado”, “pacú”, “surubí” para hacer con ellos sopas en momentos de gran carestía. Una vez consumida la carne, se desecaban los huesos, los cubrían con pastos y eran guardados por unos meses. Se recurría a ellos en los intensos días de frío o cuando la pesca mermaba notablemente en la primavera. Se relata que las sopas tenían un rico sabor y quedaban aceptablemente grasientas. Los datos insisten que son especialmente los huesos del “surubí” los que se usaban de este modo. Con respecto al “dorado”, no

serían todos los huesos los que eran guardados, sino la cabeza solamente. Los wichí no practicaron este tipo de aprovechamiento; ante las preguntas y explicaciones dadas, demostraron sorpresa y admiración por esta antigua costumbre toba.

ALGUNAS PREPARACIONES CULINARIAS

Asados

Hay dos formas de asar pescados entre ambas etnias; una modalidad corresponde a los peces chicos o medianos, y la otra manera se aplica a los grandes³²⁷. Entre los tobas, los pescados chicos son ensartados enteros en el asador, la modalidad se llama **nachiemata:'hek**, **chiemata:'hek**. La otra manera, destinada a los de gran tamaño se nombra **neko'yeñihek**, **ko'ye ñihek**; en este caso los pescados son partidos por el espinazo (**'loe pi'nek**, **'loBi pi'nek**) y se colocan abiertos entre asadores hendidos.

Los wichí proceden de la misma manera. Según la modalidad correspondiente a pescados chicos también son ensartados enteros en los asadores; esta manera se nombra **wa:'hät to:qa'hë** **'kyoxk#ye**, en tanto que los pescados grandes abiertos se conocen como **to:pux'cek to:wa:'hät**. Éstos también se abren mediante un corte a lo largo del espinazo (**wa:'hät hü:lhi'le**).

Algunos pescados que habitualmente tienen mucha grasa en todo el cuerpo, que son relativamente grandes, sólo se preparan enteros porque si no se despedazan; tal es el caso de dos de los “bogás” (**nipi#ik** y **howa'Gan**). También se suelen preparar de este modo otros pescados pero el fin es en este caso que no caiga la grasa y quede la carne impregnada con ella. Estos peces gordos, al ensartarlos, se los suele colocar inclinados, con la boca para abajo. Se debe aclarar que no siempre se colocan de este modo; también los ensartan boca arriba. A medida que se cocinan los pescados ensartados enteros, gotea la grasa en un recipiente como una olla o jarro. Antiguamente usaban algún recipiente de cerámica puesto en el piso para

³²⁷ Detalles sobre este tema también se dan en el capítulo **Útiles aplicados en la actividad culinaria**, en cuyo ítem *asadores* se trata el asunto.

juntarla. Los wichí solían colocar un utensilio para reunir la grasa (que luego servía para untar o para beberla), que eran puestos particularmente cuando el asado se hacía en casa. Si lo hacían en la orilla de los cuerpos de agua habitualmente no se reunía. La grasa que se reúne cuando gotean los pescados asándose, los wichí también la tomaban directamente, como si fuera un jugo; entre las nuevas generaciones ya no se estila esta glotonería.

Entre los tobas, cuando los pescados son chicos, se suelen poner cinco o más unidades por asador; por debajo de cada uno se pone un atado de **noqo'lo** (liana) para que no se deslicen. Otras veces los ensartan sin nada abajo, pero así pueden resbalar hacia el piso. Al atado de liana hoy suplanta un alambre grueso.

Los pescados que son partidos son aquellos que son habitualmente grandes; tales son el “pacú”, “dorado”, “sábalo”, “surubí”. El “boga” (**la'getok**) también se asa abierto; tiene el inconveniente de tener una carne muy blanda, que se deshace fácilmente con movimientos torpes en el manipuleo del asador, razón por la que se debe ser cuidadoso. En el caso de este pescado, si se lo prepara abierto, la grasa gotea y se pierde. Los asadores comprometidos para esta modalidad deben ser de maderas resistentes y fuertes; éstos son hendidos, siendo entre sus aberturas donde se introduce el pescado. Por detrás y por delante se colocan dos varillas en cruz para sostén del pescado; la abertura del asador así como los palos transversales se ataban antiguamente con las ramas de una liana, el “bejuco” (*Arrabidaea corallina*); hoy día usan casi exclusivamente alambres gruesos. Como se trata de pescados grandes, se pone uno solo en cada asador, de modo que resista el peso.

Sopas

(t.p.) **'niyaq 'li#i, 'no:hek 'niyaGa 'li#i;** (w.) **t#i** (genérico), **wa:'hät t#i** (sopa de pescado)

Ambos grupos étnicos son muy afectos a este plato. A lo largo de este capítulo lo mencionamos en reiteradas ocasiones y también lo dejamos asentado en el tratamiento de cada especie en el capítulo **Pesca**. Tanto los wichí como los tobas gustan de sopas de

diversos pescados, ya sea de ejemplares chicos o grandes, o de sus porciones. Tal es el caso del “surubí”, de cuyo espinazo y cabeza se hace caldo. Estas sopas suelen ser la manera de consumir los pescados desecados; a veces, éstos se deshacen y queda hecha una sopa cremosa, espesa. También suele ser una manera de aprovechar pescados pequeños, que tienen poca carne pero con cierta cantidad de grasa, como es el “casarudo”. Las cociones se realizan con abundante agua y no se le agrega ningún otro ingrediente, salvo algún aderezo, si es del gusto de los comensales.

Aderezos

Entre los tobas el uso de sal en las sopas y asados es habitual hoy en día. Antiguamente sólo se colocaba la “sal negra” de origen vegetal en las sopas; el “ají del monte” (*Capsicum chacoense*) también es de uso relativo. Aparentemente, a los wichí de tiempos pasados tampoco les gustaba el ají en la sopa, lo que se repite entre la gente nueva. Actualmente, es la sal comercial la que se usa tanto en sopas como en asados. Mencionan que antiguamente cuando un pescado era flaco -y por ende sin gusto- le agregaban grasa de pescado conservada para hacerlo apetecible. También se menciona el uso de hojas de **jwit#i** (*Maytenus vitis-idaea*), que daba un jugo claro salado, que se ponía en la sopa. Su gusto es poco grato, lo que sumado a la relativa escasez de la planta en la zona, hizo que no fuera muy usada.

En un momento, hace algunos años atrás, recuerdan los informantes que era común que agregaran “comino” (*Cuminum cyminum*) a preparados de pescado; este artículo era adquirido en los almacenes del pueblo, pero esta costumbre se abandonó. Actualmente a la sopa de pescado se le agrega “cebolla” (si la tienen) y sal; nada más.

Pescado frito

Sólo algunos pescados, que reúnen la condición de ser ostensiblemente grasientos, que poseen abundante carne y -además- pocas espinas, se consideran entre los tobas como aptos para ser freídos. Son ellos el “bagre” (**qa'dol**) y el “surubí” (**wachi:-**

'hek). Excepto la cabeza, que es preparada en sopa, toda la carne del "surubí" se prepara de esta forma. Para tal fin se pica la carne, la cual se fríe en su misma grasa. Con respecto al "bagre", no siempre tiene tanta grasa como para prepararla de este modo, tanto que se fríe en otras grasas, sea de pescado u otro animal, o en aceite. Otras informaciones tobas extienden algo más el stock de pescados que se fríen en su grasa. Son ellos el "sábalo" y los "bogás" (**la'getok, ni'pi#ik, howa'Gan**). Aunque el 'koelaGañi es grasiento, no lo es para tanto y por tal razón no lo habrían consumido frito. En la actualidad se fríen pescados en aceite o grasas pero sólo si son flacos, porque así (flacos) aseguran que tienen algo de olor, el cual se disipa mediante este tipo de preparación. Pero es bueno señalar que no hay especial entusiasmo por los pescados fritos en productos industrializados; se prefieren asados o freídos en su propia grasa.

Los wichí también gustan de pescados fritos (frito = **to:tesa'nek**³²⁸) en su propia grasa; el "sábalo" y el "bagre" son los que se suelen freír de este modo. Una manera de preparar es separarles previamente las espinas, echando luego la carne en su grasa. Con el agregado de sal "son deliciosos, muy ricos", aseguró un informante.

Los wichí fríen actualmente en aceite; la grasa vacuna se usa para untar o para agregar a las comidas pero no para freír.

Pescados pasados

Los tobas mencionan que ciertos pescados, como son dos de los "bogás" (**la'getok** y **nipi#ik**), "dientado" o "sábalo" se guardan crudos, pero eviscerados, por espacio de aproximadamente un día. Estos pescados así toman olor y parecen podridos; con ellos preparaban una sopa con olor muy fuerte, a pasado. Ellos no consideraban que eso les haría mal; todavía en la actualidad hay quienes gustan de estos preparados. Cuentan que el olor es fuerte, a podrido, la gente más antigua decía "**ha'ma no'wachigi**", y los comían pese a su mal olor; no le temían; **no'waye** se nombra a esta modalidad culinaria.

Cuenta que también entre la cantidad de pescados desecados y ahumados que se guardaban por varios meses, había algunos que no estaban bien preparados, y es así que llegaban de los trojes con olor. Éstos también se cocinaban y eran comidos. A los pescados que tomaran olor se les aplicaba las expresiones '**nohek no'waye** (oloroso) o '**nohek nichigalo chige** (hediondo). Pero aparentemente no les repugnaba, pues cuentan que "era linda, tiene olor, no es tan hediondo. Le echa "ají" porque tiene olor".

Parecidos datos proporcionan los wichí. Esta modalidad de preparación aún persiste. Ellos dejan durante uno o dos días algunos pescados crudos y adquieren un olor fuerte. Entre los que sirven para este preparado están el **sip#o**, "boga" y "surubí". El caldo resultante cuentan que es muy rico y la carne se desmenuza, dando una sopa cremosa. También se prepara un guisado jugoso. El sábalo aparentemente no sirve para esto, pues enseguida se pudre y tiene mal sabor. Esta preparación recibe el nombre **to:hne'cek** o **wa:'hät toto:h(e)ne'cek**.

CONSERVACIÓN DE PESCADOS

(t.p.) pescado seco = '**niyaGa 'laho**; (w.) pescado seco = **wa'hät to: tamk#yoy**

Como señalamos ya en varias partes de este capítulo, cuando venían peces en forma de cardúmenes en los tiempos del río Pilcomayo, los tobas y wichís procedían a desecarlos para guardarlos en sus trojes. También preparaban botijos para guardar las grasas. El material duraba dos, tres o más meses y servía de provista para los magros meses invernales; en este tiempo solía agotarse este recurso. Los tobas guardan aún hoy pescados cortados, destripados, de un día para el otro. La elaboración suele hacerse en horas de la tarde y se cuelgan los productos. El material así preparado se llama **no'waGanta:'hek**.

A los pescados que se desea desecar se les extraen las vísceras, a veces también la cabeza o bien sólo el **loqohi'te** (branquia). Las aletas se dejan. Las porciones de grasa también se extraían cuidadosamente o bien

³²⁸ Esta voz es un genérico se aplica tanto a freír carne, unas masas de harina o cualquier otro alimento.

se derretía durante la cocción. A veces - cuentan los wichís- se asan enteros.

Los tobas señalan como aptos, por lo durables, el “sábalo”, “dientudo”, “pacú”, “cascarudo”, y según parte de los datos, los “bogás” (las tres clases). Otros se pueden guardar pero nada más que por unos días porque como tienen mucha carne se echan a perder prontamente; es el caso del “dorado”, el “bagre”, “surubí”, “cucharón”, “armados” (**to’yit**, **koelaGañi**) y según otros informes también el “pacú” y los “bogás”. La cabeza del “sábalo” suele desecarse también; en ocasiones es separada antes de efectuar el proceso a fin de preparar con ella sopa.

Por encima de todos, los wichí aprecian el “sábalo” como apropiado para ser desecado. En segundo lugar se ubica uno de los “boga” (**tulhaxchie’tax**) y también el “pacú”. Esta breve lista representa a los que verdaderamente pueden soportar un almacenamiento prolongado, los otros no, aseguran. Otros peces como el “bagre” o el “surubí” se pudren rápido y no los destinan al secado. Se agregan a la lista, con ciertas reservas, los otros “bogás”: **hä’yox** y **sa:muk**, y la “palometa”. Se menciona también que la carne de “surubí” sirve, pero debe ser desecada en forma de charque.

Pero el “sábalo” es para ambas etnias el pescado predilecto para conservar por mucho tiempo. Éste -así como los otros antes mencionados- se asan al calor de un fuego grande con leños que están ardiendo; con un atizador se distribuye un fogón que proporcione un fuerte calor de ascuas; allí, lentamente cae toda la grasa y el jugo excedente. La cocción debe ser lenta, cuidando que no se quemem ni caigan el ensartador o los pescados. Concluido este proceso, se coloca todo el material al sol, encima de un cañizo, sin cubrirlo con nada. Debajo del mismo suele encenderse un fuego que permanece durante el tiempo de exposición a la intemperie. Su finalidad es ahuyentar a las moscas o compensar la falta de calor de días nublados o destemplados.

Pasado el tiempo, cuando faltan pescados frescos se recurre al reservorio. El pescado seco se hierve; el caldo algunos lo toman en tanto que otros lo desechan. En un recipiente con poca cantidad de agua se les

somete a un leve hervor, lo suficiente como para que la carne se ablande. Si se lo deja hervir mucho tiempo la carne se deshace y queda como una pasta. Además de aprovechar la carne, los wichí aprecian tomar la sopa, a la que le agregan sal -y quienes gustan- “ají del monte”. Los tobas no son tan entusiastas del caldo de pescado desecado, razón por la que la mayoría lo desecha. Pero quienes gustan de esta sopa, refieren que la preparada de “sábalo”, “pacú” o “boga”, resulta muy grasosa, como si estuviese hecha con carne recién pescada. Además tiene la ventaja que las “espinas” se separan solas de la carne. En el caso que no desearan tomar el caldo, se lo dan a los perros.

Otra modalidad toba de aprovechamiento del pescado desecado es molerlo en un mortero y poner a hervir los fragmentos como sopa. También esta harina de pescado se consume directamente cuando se presentan apremios o urgencias. Se toman algunos pescados secos, los rompen y sacan sus espinas grandes más notorias; las diminutas no son separadas. Todo el material se muele y se le agrega un poco de sal; cuando se tiene una cantidad apreciable se le echa grasa de pescado, mezclándose todo como un puré. Este modo de preparación era muy estimado por la gente de mayor edad. Suelen ser los niños quienes requieren con premura comida; entonces se les da este polvo molido, que previamente se cuela a fin de separar algún huesecillo molesto o peligroso. Para este caso, los huesos se trituran también y como quedan hechos polvo, integran la comida del niño. A las diversas formas de preparar el pescado molido se le agrega -al gusto de cada cual- un poco de sal. Debido a la poca pesca de nuestros días, esta modalidad también está en desuso. Pescados buenos para harina, pues devienen muy secos, son los “bogás” **ni’pi#ik** y **howa’Gan**.

Los tobas destacan que el “dorado” no sirve para conservar. Pero la carne cortada en lonjas, como charque, es desecada y puede ser guardada por tiempo razonable. Varios informantes consultados desconocían el preparado de charque de carne de pescado por lo que creemos que la modalidad no estaba difundida.

Los wichí informaron que entre la gente de antes, y aún hoy en día, se preparan charques (tasajo, cecina) de pescado, siempre con la técnica del salado y desecado al sol. Seguramente esta es una adaptación del preparado de carne vacuna, muy común entre sus vecinos criollos. Los peces reputados para esta preparación son los de mayor tamaño: “sábaló”, “dorado”, “pacú” y “surubí” y un tipo de “boga” (**hä’yox**). Para deshidratar solían preferir el calor fuerte del sol, cubriendo con pastos los pescados desecándose. El fuego debajo del encatrado sólo aplicaban cuando no había sol o el tiempo era lluvioso. Ese desecado final llevaba unos tres o más días; las mujeres -resaltan- conocían el punto exacto de desecación. Para la preparación del charque, primero le sacan las cabezas. El pescado se corta en dos secciones por el espinazo, y se le separan los huesos de los “costillares” grandes; estas operaciones se realizan con un cuchillo filoso. Los huesos separados sirven para sopas. A las secciones carnosas se las sala de ambos lados y se las pone al sol.

Este charque no dura mucho tiempo; cuando hace frío puede soportar hasta una semana, mientras que en épocas de calor apenas uno o dos días. Para consumirlo, lo habitual era hacer un caldo, aunque también podía asarse, pero de esta manera queda muy seca la carne. Los informantes subra-

yan que la gente antigua no preparaba la carne salada; ciertamente era así puesto que carecían de la sal pura. En el idioma wichí este preparado se llama **sal’ki to:wa:hät**; su nombre, como se ve proviene de “sal”. Cuando traen muchos pescados, en nuestros días, aún suelen usar este modo de conservación.

Cuando toda la producción estaba lista, desecada, se guardaba por dos, tres o más meses, particularmente para el tiempo en que no se daban pescas o cuando por el mal tiempo no tenían voluntad de ir al agua. Si la cantidad desecada no era cuantiosa, se colocaba en alguna red vieja o bolsa y se guardaba en la vivienda. Si en cambio era abundante el excedente, se lo destinaba a los trojes. En éstos se colocaban apilados en grandes cantidades. Debían estar bien protegidos en trojes cuidadosamente confeccionados ya que la humedad les resulta muy perjudicial. Para que no ataquen insectos espolvoreaban entremedias un poco de ceniza y según otros colocaban ramas de “paico”. Para ambos grupos étnicos, los trojes predilectos para este caso fueron aquellos preparados con las cañas de “simbol”. Según datos tobas, cerca del troje en donde se guardara carne de pescado se cavaba un hoyo de cierta profundidad; allí se enterraba el botijo lleno de grasa. Éste llevaba la boca bien tapada, y todo se cubría completamente con tierra.

PECES

(t.p.) **'niyaq** = pescado, pez; se aplica también al “sábalo” (*Prochilodus platensis*), pez por antonomasia; (w.) **wa:'hät** = pez, pescado (sing.), **wa:'hät lha'yis** (pl.)

La mayor parte de la colección de peces proviene de los asentamientos tobas. Se debe esto a que los poblados de esta etnia están más próximos a los cuerpos de agua de cierta envergadura. Es también la gente que aún accede a la mayor variedad de peces, y son los que aún manifiestan -al menos contemporáneamente- un mayor hábito pescador en comparación con los wichí. Finalmente, la mayor permanencia con estas comunidades tobas dió oportunidad para una mejor documentación en este tema.

Dado que los territorios ocupados por ambos grupos étnicos son muy próximos, es presumible que la ictiofauna sea similar. Durante las entrevistas con tobas y wichís se reunió un conjunto de nombres, descripciones y datos, a los cuales no se pudo dar ubicación taxonómica. Sin embargo, al final de este capítulo se adjunta este listado, esperando que alguna vez puedan aclararse sus nombres científicos.

En otros casos no pudo constatarse fehacientemente la identidad -sobre la base de ejemplares- porque esos peces ya no son hallables en la actualidad; no obstante, por sus características y tamaños son rápidamente identificables. Tales son los casos de los “surubíes”, el “pacú”, la “panzona”, entre otros.

NÓMINA DE LOS PECES

POTAMOTRYGONIDAE

“Rayas”

Potamotrygon motoro

(c.) raya; (t.p.) **ka'taik**; (w.) **pu:x'lhin, pu:'jwin** (ma'sa)

Las “rayas” prefieren las aguas corrientes según nos señalan los indígenas; observan que gustan de sitios con mucho caudal. En los bañados actuales es infrecuente, raramente se la encuentra. En los tiempos del río Pilcomayo, sus ataques se sufrían con mayor asiduidad y se los recuerda por sus terribles efectos. La pesca actual suele realizarse accidentalmente ya sea con red o con anzuelo; refieren que pica con carnes.

En general, los tobas no consumen su carne. Sin embargo, algunos la han probado y relatan que tiene una grasa rica; pero esto no significa que constituya un alimento estandarizado. Cuando pescan “rayas”, no obstante, extraen la grasa con fines medicinales. Sirve como remedio para fricciones picaduras de serpientes o de la misma “raya”, o para desleír en agua y beberla para afecciones diversas.

Las informaciones wichí nos revelan situaciones opuestas; mientras algunos consumen la carne de “raya”, otros la desestiman. Quienes la usan la preparan generalmente asada, pero también suele ser hervida en forma de sopa. También ellos las pescaban accidentalmente con sus redes en el río. Su carne está conceptuada como “linda”; su olor - comentan- es parecido al de la carne del “sábalo”. Los que refieren que no se come matan a la “raya” y la dejan. No habrían usado el “cuero” ni la grasa; sólo la púa (el dardo de la cola) se extraía para usarla como lezna.

CHARACIDAE

“Mojarras”, “dorado” y “machete”

Acestrorhynchus sp.

(c.) machete; (t.p.) **'waGayaGa, 'wayaGa**; (w.) **siwe:'le, ma:'wu** (ma'sa)

Habita en los distintos cuerpos de agua de la zona: río, bañado, laguna. No es un pez abundante; es por eso que cuando ocasionalmente se lo pesca, traen uno o apenas unos pocos de esta clase. Se pesca con redes y también con flechas; no se reunió ningún

testimonio que relate que lo obtengan con anzuelo.

Los tobas le han denominado ‘**wagaya-Ga** (= “zorro pata amarilla”) por resultarles parecida la cabeza del pez con la del “zorro”. Lo preparan asado, ensartado en asador; tiene abundante grasa, pero poca carne y muchas espinas.

En el idioma de los wichí su nombre significa “blanco”; aclara un informante que su color es claro, “como papel”. Lo recuerdan como parecido al “sábalo” en su forma; es, sin embargo, más chico, “brincador” y “espinudo”. Los pescaban mucho en tiempos del río, entraban en las redes. Se come asado, puesto en ensartador delgado. La gente nueva ya no lo usa pues casi no se pesca.

Holoshesthes pequirá,

Markiana nigripinnis,

Odontostilbe piaba

(c.) mojarra; (t.p.) **no’hek**; (w.) **ajwe:’tax**, **jwici:’tax** (ma’sa)

Con el nombre **no’hek** el toba agrupa ciertos peces pequeños, que seguramente pueden comprender aún más entidades que las especies acá citadas. Están en el río, en bañados, cañadones, lagunas, charcas. Situación similar es la que se da entre los wichí.

Entre ambos grupos étnicos, estas “mojarra” se pueden comer cuando se pescan en cierta cantidad, aunque hay gente que las desecha. Muchas veces son los niños quienes los pescan y son ellos los que las cocinan y comen reproduciendo lúdicamente la actividad pescadora. Pero cuando los obtienen en cantidad y hay especímenes algo grandes, traen los productos a sus hogares para la comida familiar.

Los tobas los pescan cuando usan redes de ojo diminuto o con anzuelos muy pequeños. Se preparan asados sobre las brasas o hervidos. Entre las muchas prohibiciones y temores de los tobas antiguos, hay también prescripciones con respecto a las “mojarra”. Se evoca que los antiguos decían que estos peces no debían tocarse; “la escama se pega a la piel y entra al cuerpo” sentenciaban. Una vez que la escama se introdujo no

sale más, hasta que “se hace **le’pela**”, una forma de verruga o lunar sin color (un lunar con color se llama **le’te**). Pero si es que el pescador toma precaución, se lava y se saca todas las escamas no hay de qué temer comentan las recomendaciones.

Los wichí también aprovechan estas “mojarra”, particularmente las de mayor tamaño. Esto se circunscribe más a los relatos de los ancianos ya que la gente nueva las desdigna. Lo más frecuente es que se las den a los perros. Argumentos en contra de su uso son -además de su pequeñez- lo “espinudas” que son (es decir, que tienen mucha “espinas” o huesecillos) y que tienen cierto “olor fiero”. Su preparación habitual - en los casos que las usen- es asarlas sobre las brasas o, actualmente, sobre una parrilla metálica. Otra forma de prepararlas es en sopas. Por el hervor los peccecitos se deshacen, quedando los huesos en el fondo; se toma la sopa con la carne entremezclada. La pesca la realizan con redes de ojo pequeño o con anzuelo. Los niños, en la cañada de Pozo de Maza y en Pescado Negro acostumban pescarlos con anzuelos pequeños; usan con éxito como “carnada” a una pasta hecha con harina humedecida. La voz **ajwe:’tax** es un genérico que involucra a numerosos peccecillos que tienen sus nombres propios. Entre los ma’sa son llamadas **jwici:’tax**. Uno muy pequeño se llama ‘**set** (sing.), **set#as** (plur.), otro es **netchi:’ta**. La voz **ajwe:’tax**, también se aplica a los “pescaditos”, es decir a las crías de peces grandes, sea de “sábalo” o “bagre”, etc.

Markiana nigripinnis

(t.p.) ‘**to:maGa** ‘**layaGa**

Es un pez muy pequeño que habita en los distintos ambientes acuáticos de la zona. Está comprendido en la categoría de las “mojarra” (**no’hek**), pero tiene además nombre propio. Los tobas los pescan con redes de ojo pequeño o con anzuelo. De la última manera, especialmente los niños. Los individuos más grandes pueden ser consumibles; los pequeños tienen poca carne y muchas espinas, por lo que habitualmente son desechados. Cuando se junta una cantidad suficiente se cocina en forma de sopa, mientras que si son pocos se asan

sobre las brasas. Algunos lo consumen sólo de este modo. Cuentan ancianos informantes que el caldo de este pescadito es recomendado para darlo como comida a los enfermos.

Roeboides bonariensis

(t.p.) **wa'la#(a)s**

Habitante del río y cauces; cuando éstos crecen -en tiempos de avenidas- lo llevan a lagunas y bañados. Su pesca se realiza con redes, anzuelo o flecha. Hay datos que consignan -no obstante- que su obtención no es posible con anzuelos. Se trata de un pez pequeño (que alcanzaría hasta cerca de 15 cm y es alto en el medio); los tobas lo confunden con alguna de las “palometas” o con *Triportheus* sp. Lo describen como semejante a **kotele'taq** (véase *Serrasalmus* spp.), aunque resaltan que es más delgado que éste. Refieren que este pez también muere, pero que no provoca heridas. Otros claramente lo distinguen de las “palometas”, y por tanto, dicen de él que “no es malo, bravo”. De hecho, el nombre **wa'la#as** también se asignó a ejemplares correspondientes a *Serrasalmus rhombeus*.

Cuando los tobas lo pescan suelen comerlo enseguida en el sitio de pesca, asado sobre las brasas. La forma preferencial de preparar, cuando lo traen a sus casas, es asarlo. Pero cuando se reúne cierta cantidad se cocinan en sopas. Lo encuentran rico, a pesar de ser poco sustancioso en carne. Goza de fama de ser “siempre gordo no más”.

No pudo reunirse muestras de este pez con los wichís; por este motivo no se conoce el nombre ni datos que le corresponderían.

Salminus maxillosus

(c.) dorado; (t.p.) **'ha:hinaq**; (w.) **a:'ca#** (wehna'yey), **a:'saq** (lhuku'tax)

Habitante del río, cauces, bañados y lagunas grandes. Hoy día se lo pesca asiduamente en los cauces y en los terrenos inundados durante las crecientes.

Entre los tobas es uno de los recursos ictícolas más apreciados; se prepara ya sea asado o en caldos. Por sus espinas grandes,

las madres dan trozos de carne a los niños, separando los huesos de las carnes de modo que los pequeños coman sin peligros de atragantarse; se presta para que los párvulos aprendan a comer carnes de pescados. Su consumo entre los jóvenes estaba restringido porque se le consideraba que provocaba hemorragias nasales. En la actualidad, este temor ha sido olvidado.

Los tobas evocan que en tiempos del río, los pescaban sólo con redes, sobre todo con la de inmersión. El “dorado” es poseedor de bastante fuerza y también cortaba las tramas con los dientes de aquellas redes que tenían hilos delgados o desgastados. Seguramente una de las causas por la que aplicaran sólo las redes era que antes no se pescaba con carnada de carne; tal vez los “dorados” no gustaran de larvas. Siendo las carnes la modalidad actual de atraerlos, la pesca con anzuelos es exitosa. Otras formas de proceder en los bañados actuales es disparándolos flechas o -más comunmente- lanceándolos. Pese a que este pez es arisco y brincador, un hombre con destreza lo acomete.

Tanto los tobas como los wichís, los consumen asados o cocidos en sopa. No lo usaban para conservar ya sea desecados o en charques. Por un lado por no ser muy abundantes, y por el otro, puesto que su carne grasienta hace que se eche a perder enseguida. Las tripas del “dorado” tienen buena grasa, por lo que son aprovechadas. En la panza suele tener pescaditos o suciedades; para poder consumirla los tobas la suelen lavar con cuidado.

Los wichí aprecian la carne del “dorado”; lo pescan y consumen en la actualidad de las mismas maneras que los tobas.

Triportheus paranensis

(t.p.) **'tokaik**

Este pequeño pez se encuentra en riachos, lagunas, bañados, charcas. Había también en las caudalosas aguas del antiguo río Pilcomayo.

Los tobas lo pescan, ya sea con redes de ojos pequeños o con anzuelos. Los comen asados sobre las brasas o puestos en varillas finas como asadores; también hervidos, como sopa. A este pescado se le sacan los

dientes, la hiel, las vísceras; se considera que es fuerte el olor de las vísceras así como la de la “hiel”. Se usa también como carnada para pescar otros peces mayores. Le suelen adjudicar a este pez -aparentemente por equivocación-, otros nombres como **no’hek, wa’la#as, ‘to:maGa’layaGa.**

SERRASALMIDAE

“Pacú” y “palometas”

Colossoma mitrei

(c.) pacú; (t.p.) **a’paqae**; (w.) **ni’jwewku’taq.** Los ma’sa lo nombran **ta#’yam**

Su pesca era frecuente en el río, pero en el actual sistema de bañados y canales sería una rareza hallarlos; todos los testimonios indican que es un pez hoy inhallable³²⁹. Era un pescado apreciado por su tamaño, por la cantidad de carne, así como por la grasa depositada en sus vísceras e intestinos. La panza y las tripas se consumían y más aún si éstas estaban limpias; cuentan que este pez siempre tiene mucha grasa, nunca se lo encuentra flaco. Los tobas los pescaban en el río con redes, y también durante las crecientes en los bañados, ya sea con lanzas, flechas o redes. Se lo sacaba también con anzuelos. La carnada usada antiguamente era cría de “lechiguana” o de “bala puka”. Las informaciones consignan que no es posible pescarlos con carne, si bien algunos opinan que sí se usan carnadas. La imposibilidad de pescarlos desde los tiempos de la desaparición del río hace que no pueda dilucidarse si las carnes realmente pudieran ser usadas como carnada. Su preparación era indistintamente ya como sopa o asado en asadores. En general, los ejemplares más chicos eran asados y los grandes hervidos como sopa. Debido a su tamaño y su sabor, al momento de los repartos u obsequios, se solía dar un pedazo o la mitad a alguna persona que fuera de su relación o bien a alguien estimado o de prestigio. Los wichí lhuku’tax los conocen con los dos nombres señalados. Los informes reunidos entre ellos coinciden y ratifican las modalidades del

empleo dados por los tobas. Destacan el gran tamaño que alcanza, su carne de excelente sabor, la carencia de “espinas”, así como su abundante grasa. Su pesca también la realizaban en el río Pilcomayo, señalándose que no los ven en los actuales bañados. Habitualmente lo obtenían por medio de las redes de inmersión en sitios profundos, y más raramente, con anzuelo. Para muchos informantes su pesca con anzuelo no es posible. Otros, sin embargo dan cuenta que con la aplicación de señuelos vegetales sí es factible. Para este cometido sirven las hojas de “bobo” (*Tessaria integrifolia*). Se nos informa también -por otro lado- que la carnada usada era una mezcla de cáscara de fruto de “bola verde” (*Capparis speciosa*) envolviendo larvas de “bala”, las que iban sostenidas al anzuelo con un piolín. Los wichí no acostumbraban pescarlo con carne.

Se preparaba asado o hervido; cuando el tamaño era muy grande se partía por el dorso y se colocaba en un asador grande, abierto por la mitad, asándolo de uno y otro lado. A veces, también se partían en dos y se ponía cada uno en sendos asadores. Cocido en sopas era celebrado; sólo le despojaban de la tripa y hiel, siendo todas sus demás partes (cabeza, panza, etc.) estimadas, lo mismo que el caldo. Como era un pez relativamente escaso aún en tiempos del río y además cotizado, su desecado para enterrarlo no ocurría. Siempre su consumo era para lo inmediato y sus porciones eran rápidamente distribuidas entre parientes.

Serrasalmus nattereri,

S. rhombeus

(c.) palometa; (t.p.) **kotele’taq**; (w.) **qohio’yis, qoxpe’yis** (ambas voces son lhuku’tax)

El nombre **kotele’taq** se asigna a individuos jóvenes de **ko’té** (*S. spilopleura*), así como a las especies aquí citadas. Se indica que las **kotele’taq** reúnen características en todo parecidas a la “palometa” (**ko’té**), con la única diferencia que estos tipos de peces son pequeños. Se destaca que es ese su

³²⁹ Se tuvo ocasión de ver “pacú” en el barrio toba de Ing. G. N. Juárez; éste fue adquirido de pescadores wichí que venían a la ciudad trayendo su mercancía del río Bermejo.

tamaño cuando adulto, que no crece más³³⁰. Su manera de pescarlas, su actitud agresiva y su forma de preparación y consumo son consignados como iguales a los asignados a su congénere.

Los wichí hablan también del pez similar a la “palometa”, al cual llaman con las voces apuntadas. Su tamaño pequeño y que tenga “naricita, no es ñato”, la diferencia según consignan los datos: “Tiene una naricita derecha, un poco chueca pero no tanto. Es muy espinosa”. Su tamaño reducido unido a la cantidad de “espinas” es algo que atenta contra su uso. Semejante a la “palometa”, claramente se la describe como “distinta”; provista con buenos dientes, también muerde a las personas y les provoca heridas; tiene boca chica pero muerde y corta trozos de carne a la gente. Las heridas se inflaman y postra al herido. Tiene escamas diminutas de las que no es necesario despojarlas tanto si las han de asar o cocinar en sopas. Se come con gusto entre quienes la aprovechan; la preparan asada en ensartadores o en sopas y también la asan al rescoldo.

Habitan en lagunas, bañados, y antiguamente en el río. Las pescan con anzuelo, en el pasado también las obtenían con redes. Como carnada se usa carne diversa (vacuna, de pajaritos). El nombre **qohio'yis** nos aclaran los wichí que se adjudica a la más chica; es la “palometa” que tiene ciertas manchas negras.

Serrasalmus rhombeus

(t.p.) **loili'mik, loel(e)'mik**; (w.) **netchi'ta**

Habita principalmente en aguas de río, pero también se lo halla en cauces profundos y en bañados. Es una forma de “palometa”, pero no tiene la peligrosidad de ésta pues no muerde; dicen de él que “no muerde, no tiene diente”³³¹. Se pescaba en tiempos del río Pilcomayo con redes; éstas no son cortadas con sus dientes. En la actualidad aún se obtiene, aunque un tanto raramente, sea con lanzas o con anzuelos.

Algunos datos insisten en que ya no lo obtienen, tanto que informantes experimentados lo conocían sólo por comentarios. Nosotros pudimos reunir ejemplares de este pez en unos cauces y bañados.

Los tobas lo aprecian por su carne y abundante grasa; ésta nunca falta, y según cuentan nunca está flaco, siempre lo encuentran gordo. Se prepara entero sin necesidad de eviscerarlo, salvo que habitualmente se le saca la hiel. La manera de cocinarlo es asado; pero si se pescaba en cantidad, nos aclaran que se hacía con ellos una sopa. Cuando está gordo se aprovechan las tripas pero si está flaco se desechan. Se señala que posee muchas espinas, lo cual para la gente nueva es un inconveniente. También pica las carnadas, tal como una “palometa”, pero un rato después de arrojar el anzuelo, la carne desaparece mordisqueada por el pez.

Los datos wichí refieren que los preparan asados; seguramente que también los hervían, pero las escasas informaciones obtenidas no lo consignan. Su modo de obtención era mediante fijas y anzuelos.

Serrasalmus spilopleura

(c.) palometa; (t.p.) **ko'te**; (w.) **ni'jwek**; otros nombres son: **nawe'lek**, (ma'sa y wehna'yey), **pa#chyo'taq, pa#yu'taq** (ma'sa y lhuku'tax); otro nombre consignado es **ax#yu** (lhuku'tax)

Pez muy abundante en la zona; también lo fue en el río Pilcomayo. Las “palometas” frecuentan cañadas, bañados, lagunas, represas. Por su voracidad son temidas; en aguas claras es posible verlas pero en las turbias es imposible distinguirlas. Es un alimento apreciado; el sabor de su carne es considerado como especial, un tanto picante, que les recuerda a la “cebolla” según comentaron algunos informantes.

Tanto tobas como wichís la pescaban en tiempos pasados con redes; el inconveniente que les producía era que se las cortaba con sus filosísimos dientes. Una forma de evitarlos consistía en acometerla con un garrote ni

³³⁰ Esto se contrapone con los datos aportados por la literatura; en efecto, *S. nattereri*, como *S. rhombeus*, alcanzarían hasta 270 mm de long., en tanto que *S. spilopleura* alcanzaría hasta 260 mm de long. (Ringuelet *et al.* 1967: 232 y ss.). Cabe preguntarse si estas entidades, reputadas como pequeñas, alcanzan en la región sus dimensiones mayores.

³³¹ Esta especie de “palometa” tiene dientes pero no adquieren la envergadura de los que poseen sus congéneres.

bien salía la red del agua. Se pescan también con anzuelo. Como no pica las larvas de “lechiguana”, antes la sacaban solo con redes; pero gustan mucho de las carnes más diversas. Los cebos vegetales y los frutos tampoco les apetecen. Por el filo de sus dientes se toma un cuidado más: el anzuelo debe sostenerse al cordel con un alambre, porque si estuviera con hilo de fibras, lo corta y se pierde el útil. Las “palometas” también se pescaban con flechas y con fija; gente muy habilidosa la obtenía de este modo. Los wichí indican que es bastante arisca, lo cual dificulta y hace poco eficaz su pesca con flecha. Pese a todo, ambos grupos étnicos lo pescan hasta ahora con anzuelos, y esporádicamente con fijas.

Tiene abundantes “espinas” y un poco de grasa en el abdomen. Los tobas le extraen las vísceras, para desecharlas. Los wichí le extraen la tripa y la hiel; la panza también la comen, lo mismo que la cabeza, que es cocida. La grasa es insuficiente como para guardarla; sólo se fríe para comerla enseguida. Ambas etnias las preparan asadas o hervidas en sopas; los wichí también suelen asarlas al rescoldo entre cenizas. Habitualmente sus escamas no son extraídas pues no les resultan molestas (tanto si la hierven o asan). Para preparar la sopa es preferible hervirlas enteras y cuando está lista sacarlas en un plato, desde donde se come. Sus numerosas espinas dispersas en la sopa constituirían un peligro. Para asarlas, las más pequeñas se ensartan enteras, atravesándoles el asador por el medio; las más grandes se colocan abiertas por la mitad. Se come lenta y cuidadosamente debido al peligro de las “espinas”, precaviéndose particularmente de aquellas que están situadas en la cola.

Entre los tobas y wichí los episodios sobre la voracidad de las “palometas” forman parte del anecdotario de todos; los más ancianos presentan en sus cuerpos varias cicatrices de sus mordeduras. Entre las más llamativas están las del rostro: labios, zona ocular, mejilla. Una de las prescripciones para evitar las mordeduras de “palometa” entre los tobas era no comer las cabezas; sólo se indicaba consumir el cuerpo y la cola; eso dicen “es para tener suerte”. Se relata que a pesar de seguir esa enseñanza de los ancianos, igual fueron mordidos.

Las mordeduras de este pez son curadas con varias clases de medicamentos de origen vegetal; éstos actúan como cicatrizantes y seguramente como desinfectantes. Entre los wichí goza de fama el espolvoreo de las esporas del hongo **a'höt yu'te, hä'lo# yu'te** (*Tulostoma* sp.) sobre la herida. Otros datos informan que simplemente ataban la parte herida con un tejido de “chagua” o con un trapo y dejaban que cicatrizara sola.

ERYTHRINIDAE

“Dientudos” o “tarariras”

Hoplerythrinus unitaeniatus

(t.p.) **ha#mo#o**; (w.) **na:'cax**

Los tobas aprecian su carne en sopas y asados. Se les separa la piel, la cual es desechada. Otras personas indican que no es un pez tan apreciado por poseer cierto olor que les resulta desagradable. Vive preferentemente en aguas quietas, lagunas, cañadones, aunque también se recuerda que habitaba en el cauce del río. Aquí se lo pescaba con redes, y en sitios con mucha vegetación emergente, mediante la fija.

Los wichí consumen este pez con gusto; actualmente suelen pescarlo en lagunas. Cuando ven que abunda dicen: “muchachos, vamos a pescar” y lo traen. Lo consideran un pez tranquilo, que come yuyos. Lo preparan, en sopas; previamente se le extraen las escamas.

Hoplias malabaricus

(c.) dientudo; (t.p.) **'naliem**; (w.) **na:'cax** (lhuku'tax), **wi:'luk** (wehna'yey), **wi:'lewk** (ma'sa)

Habita en toda clase de ambientes acuáticos de la zona: ríos, lagunas, bañados, cañadas, charcas. Se lo busca en tiempos cuando no es posible hallar pescados grandes. Este “dientudo” alcanza hasta 25-30 cm de longitud, por lo que en esos momentos de escasez representa un buen recurso en carne y grasa. El “dientudo” tiene fama de tener muchas espinas, lo que lo torna un tanto peligroso para dárselo a niños pequeños. Su pesca, entre los tobas y wichí, puede realizarse con redes de ojo pequeño o con fija; era el

método tradicional. Hoy día la forma más difundida es obtenerlo con anzuelo, usando diversos tipos de carnes como carnada. Los wichí antes de prepararlos les descaman; le sacan también la panza, tripas y hiel.

Los tobas lo consumen asado o cocido en sopa. Si está gordo se separa la grasa para desleirla y conservarla; en otros casos la dejan y se cocina entero, sobre todo si se trata de sopas, de manera que ésta resulte deliciosamente grasienta. Los wichí usan las mismas modalidades, agregándose a ellas el asado al rescoldo; ellos habitualmente no le separan la grasa.

Es un pez un tanto agresivo; a veces muerde a quienes se introducen al agua o a quienes desprevenidos meten la mano en las cuevas de las barrancas buscando “viejas” (*Pterygoplichthys* sp.). Los tobas cuentan que para separarlas cuando muerde al pescador, éste debe apretar al animal en el abdomen, y así el “dientudo” suelta sus quijadas. Esta forma de desprender al animal sirve para no dañarse la piel o para que no se hagan heridas.

ANOSTOMIDAE

“Bogas”

Leporinus cf. *fasciatus*

(c.) boga; (t.p.) **la’getok**; (w.) **hä’yox**; otro nombre ma’sa y wehna’yey es **ya’lus qa#a’té**. A este tipo de “boga”, si son ejemplares grandes, los llaman: **häyox’tax** y **ya’lus qa#a’té’hen**

Este pez frecuente cauces de agua de cierta magnitud, como lo fue el antiguo río Pilcomayo; hoy en día es posible hallarlos en los canales crecidos. En el río, los tobas los pescaban con redes; pero en superficies quietas, transparentes y con agua relativamente baja se pescaba también con flechas o lanzas. De los tres tipos de “boga” que nombran los tobas, a saber: **howa’Gan**, **ni’pi#ik** y **la’getok**, el último es el más “grasudo”. Suele frecuentar “champas”, es decir matorrales del agua, donde a tientas el pescador clava la fija y suele ensartar alguno.

Los tobas usaban dos modalidades de pesca; mediante el uso de anzuelos y en

tiempo de bajante del río, aplicaban el lanceo con fija en los “palizales”; aquí es un sitio donde les gusta reunirse en cantidad. Evocan que en las zambullidas con redes este pez no era posible obtener; desconocemos cuál sería la razón. Como carnada, según algunos datos le gustan las larvas de “lechiguana” u “otra avispa”; otros refieren que no gustan de larvas, pero que sienten atracción por las carnes. Se menciona la carne de un avecilla, el **sololo** (*Taraba major*, Formicariidae) como que es de su predilección. Se lo extrae con éxito también con cebos hechos con ramas de “bobo” o “sauce”.

Los tobas lo aprecian mucho por la cantidad de carne y grasa. Cuando se traen pocos ejemplares se cocinan en sopa, pero si la pesca es abundante se asan. También se separa la grasa, la cual es conservada. En tiempos pasados, de abundante pesca, si se reunían varios especímenes, se guardaban varias botijas de esta excelente grasa. Cuando la pesca es abundante se separan las cabezas y se cocinan; éstas se rompen y la carne y la masa encefálica se mezclan con grasa antes de consumirlas. Para la conservación de carne se procede al lento asado hasta lograr una desecación muy notable; esto se guarda por pocos días, unas semanas, o a veces (en tiempos pasados) por unos meses, en los trojes. Sin embargo, una vez más los datos obtenidos son discordantes. Son numerosos los testimonios que desestiman al **la’getok** como carne apta para guardar. La abundancia de grasa entremezclada con la carne la haría propensa a echarse a perder muy pronto. Una manera de evitar este inconveniente es separar de cada pescado el “espinazo”, que es la porción más gorda. Con el resto se hace el asado-desecado que se guarda, mientras que el espinazo se usa enseguida en sopas. Este procedimiento se emprende solo cuando la pesca de esta especie es cuantiosa. Otra forma de conservación consistía en cortarla en tiras, como charque, se la salaba abundantemente y se desecaba en asadores al calor del fuego. El proceso hace pensar en una innovación con las técnicas criollas de salado.

Quienes dicen que la grasa se puede guardar, insisten en que las “tripas” proveen abundante grasa, la cual se fríe como chi-

charrón; si está sucia la tripa se desecha, solo se usan las limpias. Aclaran los datos que la panza y tripas son potencialmente aprovechables para este cometido.

Las informaciones wichí son similares a las de los tobas; en tiempos pasados los pescaban con redes y también con fija en los matorrales. Era un pez grato de extraer con redes pues no las cortaba ni rompía los hilos. No se pesca con anzuelo según unos, pero otros dicen que sí es posible, usando como carnada larvas de “lechiguana” o “bala”. Sus escamas son duras, oscuras, por lo que ni bien son pescados se las sacan.

Posee abundante carne y grasa como para conservarla. Destacan que la cantidad de carne que tiene es mayor que la del “sá-balo”. La grasa que tiene en la cabeza es también gustada. Pero tampoco hay coincidencias en cuanto a si se puede entorajar; aparentemente no sería posible pues la carne es gorda y pronto se pudre. Se lo consume tanto en sopas como en asados; por la mayoría de los comentarios wichí, habitualmente se consume enseguida pues en pocos días la carne se pone mala.

Leporinus obtusidens

(t.p.) **ni'pi#ik**; (w.) **tu:lhaxchie'tax, tu:lhaxk#ye'tax, te:satqo:'lo**; los wehna'yey lo nombran **su'wax'lhu**

Es otro de los “bogas” y también es altamente estimado por ambas etnias por tener excelente carne. Suele presentarse como de menor tamaño que las otras dos especies citadas en este trabajo (pero éste es el más celebrado de los tres). Si bien no es tan rico en grasa como los otros dos “bogas”, este pez también es ponderado por esta cualidad. La tiene por debajo de la piel, en la cabeza (en “la frente”), y también distribuida entremezclada con la carne del cuerpo. Cuentan que cuando el pez se pone gordo, la cola - que habitualmente es delgada y oscura-, se pone grande y blanca. Antes lo pescaban en el río, donde solía frecuentar los palizales; los extraían con redes y con fijas. Son muy ariscos y ligeros cuando no son aún grandes; ni bien ven una flecha o fija disparan. Cuando ya son de mayor tamaño se los acomete con más facilidad. También se los pesca con anzuelo. Actualmente, se pescan

en los cauces y bañados con fija y anzuelo. Pica carnadas de larvas, carne de “rana” (le gusta mucho) y la del pájaro ‘sololo (*Taraba major*). También aprecia mucho y pica enseguida, según se nos informó, la carne de “conejo”, la de otros pájaros, y a veces también la carne vacuna. De los palizales se sacaban en cantidad mediante la fija (véase en el capítulo Pesca en el ítem *métodos de pesca*). Antes de la cocción se separan la panza y tripas; pero no las desechan, también las aprovechan por su contenido en grasa. Este “boga” sería especialmente rico en grasa en estas partes, y por tanto, suelen juntar como para conservarla. Las escamas son molestas, por lo que le son extraídas, sobre todo si será preparado en forma de sopa.

Entre los tobas la forma preferencial de consumo es asado, ensartándolo en un palo; en este caso se lo coloca con escamas, las cuales una vez listo el asado no son molestas. Se ensarta entero o también partido; en el último caso se debe tener extremo cuidado durante la cocción (si lo dan vueltas), o al retirarlo del fogón porque la presa se despedaza con facilidad y cae. También se hierve; cuando está gorda la sopa dicen que “es demás rico”. Cuando se pescan varios ejemplares, les separan las cabezas; con éstas se prepara también una sopa que resulta muy grasienta; la gordura que se deposita en la superficie la retiran las señoras y la guardan en botijos. El **ni'pi#ik** no es un pescado apto para entorajar; pronto se pudre; se lo puede desecar para guardarlo de un día al otro. Su exceso de grasa entremezclada con la carne es el obstáculo para este cometido.

Los wichí los pescaban con redes en el río; hoy día lo hacen con anzuelos, aunque destacan en sus informaciones que es muy rara su obtención. Es más pequeño que el otro “boga” (**hä'yox**), con escamas que se endurecen, por lo que una vez pescados se las sacan enseguida. Resaltan que posee abundante carne, no tanta grasa, razón por la que puede desecarse para entorajar según los comentarios de algunos. En este caso se lo indica como “carnudo” y que no es “grasudo”. Según otras versiones, tiene grasa abundante como para sacarla de la parte interna, derretirla y luego guardarla conservada. Quienes se refieren de esta manera lo

invalidan como que su carne pudiese ser desecada y entrojada. Los consumen cocidos en sopas o en asados, aplicándose las mismas técnicas que las descritas para los tobas. A este pez le apetece cebos vegetales, por lo que solían atraerlos con atados de **ni'chiok** (*Funastrum gracile*) y los extraían con redes.

Schizodon fasciatum

(t.p.) **howa'Gan**; (w.) **sa:'muk, sa:muk#u'tax**

Se lo encuentra preferentemente en cursos de agua de caudal apreciable; fue habitante del antiguo río Pilcomayo y lo es en la actualidad de los canales o cauces más profundos del actual sistema hídrico. También es posible hallarlo durante las crecientes de envergadura. Vive también en cañadas o lagunas de agua permanente. Los tobas los pescaban con redes; en el río era posible obtener ejemplares grandes y en cierta cantidad. Se pesca igualmente con flechas, lanzas y anzuelo, siendo los dos los últimos los instrumentos aplicados en nuestros días. Como carnada, se indica que pica fácil con carnes diversas; según algunos informes las larvas de “lechiguana” u otras avispas y abejas no servirían; pero otros informes, no obstante, dan cuenta que es efectivo el uso de las larvas de “langosta”, “bala”, “bala puka”, “extranjera”, entre otras. Pero hay aún quienes aseguran que no se pescan con anzuelos. Otros datos consignan que el cebo vegetal (**na'yaGaho**) hecho con “tramontana” es un método especialmente adecuado para su obtención. Para consumirlo se cortan trozos y luego se fríen, también se colocan en asadores o bien se preparan sopas. Para asarlo, si el ejemplar no es grande, se lo atraviesa en el palo, no se lo abre. En cambio, si el pescado es grande, se lo abre a lo largo del espinazo. Se debe ser muy cuidadoso durante la cocción del asado; se debe esto a que el pescado se despedaza o se deshace con facilidad si se lo prepara de este modo; refieren “que es delicado” su proceso de cocción. Tiene abundante grasa, la cual se separa eventualmente para conservarla. Cuando las tripas están limpias se consume entero, con todos sus órganos internos: sólo se le saca la “hiel”.

Los wichí aprecian también el **sa:'muk**, un pez de río o de lagunas grandes, que en la actualidad se pesca con relativa asiduidad. Lo pescaban antes con redes y con flechas; hoy día de preferencia con anzuelo y con lanzas en los bañados. Una información wichí nos revela que “pica” usando como carnada larva de “lechiguana” u otros “gusanos” (larvas). Sirven también carnes diversas. Los anzuelos que deben usarse son los pequeños ya que la boca del pez es de dimensiones reducidas. Sus escamas se endurecen, por lo que al rato de sacarlo del agua se lo descama; aunque según otras versiones no sería necesario extraerlas. La opinión de los informantes wichí con respecto a la cantidad de grasa no es uniforme, según unos es abundante y se la retira para conservarla, según otros es poca y no se le saca. También lo preparan en sopas o asados. La carne no es apta para desecarla y conservarla; se pudre. Para prepararla en sopas se corta el pescado en trozos. Su carne está reputada como de excelente sabor, sin olor desagradable. Además de las escamas, sólo se le extrae la “hiel”.

CURIMATIDAE

“**Sábalo**”

Prochilodus platensis

(c.) sábalo; (t.p.) **'niyaGaha, 'niyaq** (es un genérico); (w.) **wa:'hät** (lhuku'tax), **k#ywhwä'nax** (bermejeños), **si#yes** (wehna'yey), **jwinkyw'nax** (lhuku'tax), **wa:'hät li:'taq** (lhuku'tax), **wa:'hät to:'lham** (lhuku'tax)

Es probablemente la especie más pescada y abundante en la zona; es el “pescado” por antonomasia para ambas etnias. La gente lo llama también simplemente **'niyaq/wa:'hät** (= pescado), en toba y wichí respectivamente. Habita en los diversos ambientes acuáticos: río, canales, cañadas, esteros, lagunas grandes, etc. Se pescaba en tiempos del río con redes; hoy día en los bañados con flecha y fija. Es el pescado que con más facilidad se lograba acopiar con redes. No se pesca con anzuelos.

Se consume asado, cocinado en sopas y se lo deseca para conservar. Antiguamente era el producto que se preparaba en mayor

cantidad para entrojarse y era el reputado como de mayor durabilidad. Como proveedor de grasa es también el más destacado; antiguamente la grasa era conservada en botijos y hoy día siempre se la tiene en casa en algún recipiente, en forma de chicharrón o como grasa. Cuando las tripas están limpias, se echan directamente a cocinar; si no se desechan. Si se lo pesca flaco, tampoco las tripas apetecen y por ello se descartan.

Los wichí le conocen con el nombre **jwinkyw'nax**, que indica sus escamas (**jwin'kyw**). Le aplican también el nombre **pe:'lu** a los "sábalo" de tamaño muy grande y con mucha grasa. Cuando la pesca de "sábalo" provee solo ejemplares chicos, los wichí asan 5-6 por asador hasta desecarlos; luego lo exponen al sol para deshidratarlos. Cuando están secos los hierven enteros; este producto no se deshace, tanto que se lo retira entero de la olla, se coloca encima de un recipiente o ramas y lo comen de a pedazos. Al caldo se le agrega sal y se toma.

Cuando se trata del "sábalo" los wichí recuerdan a **wa'hät li'taq**. Cuentan que este es un pez enorme, malo, peligroso, con dientes; según algunos comentarios con dos "hocicos" y sendas bocas. No se lo pesca, se le teme. "Los antiguos tienen miedo ese, no se jode ese" nos aclara un informante. Se trata, evidentemente, de la personificación de un ente sobrenatural de sus creencias con la forma de un "sábalo".

RHAMPHICHTHYDAE

"Morenas"

Eigenmannia virescens

(c.) morena; (t.p.) 'map; (w.) jwa#a, wa:'hät to:jwa#a

Cuentan que eran peces que habitaban preferentemente en el río, que se veían en tiempos de creciente del Pilcomayo. También se veían en bañados, donde pescaban en cierta cantidad en tiempos de bajante. En la actualidad es un pez infrecuente en la zona; luego de muchas expediciones, y de infructuosas búsquedas, por fin pudo conseguirse un par de ejemplares en la cañada de Vaca Perdida en tiempos de mucha bajante (agosto de 1991). Prácticamente ya no lo

pescaban desde hacía muchos años; la gente joven no los consume o lo ha comido poco, o bien ni lo conocen.

Los tobas lo solían pescar con redes de ojo pequeño y con anzuelo. No todos los comían, pues como tiene poca carne y son chicos, acostumbraban a largarlos al agua. Por su parecido con el fruto del "algarrobo blanco" (**'map**) le dan el mismo nombre. La forma de consumo es asado sobre las brasas.

Los wichí denominan a las "morenas" con la voz **jwa#a**, literalmente fruto del "algarrobo blanco". La asociación morfológica entre planta y pez, al igual que los tobas, también se da en esta etnia. Se relata que algunos ejemplares vienen bastante grandes. A su carne la recuerdan como blanda, con grasa, de espinas chiquitas y sin escamas, ni "cáscara" dura. Relatan que su obtención habría sido solo mediante redes y anzuelo. Su consumo entre ellos también es limitado; quienes gustan lo cocinan asado sobre las brasas, y según algunos datos también harían sopa con ellos; se lo considera como poseedor de gustosa grasa. Otra modalidad de preparación es asado al rescoldo entre cenizas y también ensartado en asadores. El pescado asado y deshidratado solía guardarse por un tiempo. Relatan que era un pez raro en el río Pilcomayo, más bien lo asocian con el río Bermejo, donde lo ven en sus viajes y visitas a esa zona.

DORADIDAE

"Armados"

Anadoras wedelli

(t.p.) ta'ñi l(e)'toge

Su nombre significa en el idioma toba: **ta'ñi** = duro; **l(e)'toge** = pecho. Este pez sólo se obtuvo con esta etnia, por lo que carecemos de datos sobre el mismo por parte de los wichí. Es un pequeño pez de sitios con volumen apreciable de agua: río, bañado, canal, laguna. También habitaría en cañadas. Donde suelen estar en abundancia es en los "palizales", donde -cuando practicaban el lanceo al tanteo- solían ensartarlo con las fijas. Lo recuerdan como un pez muy rico, aunque también como muy chico

y escaso. En efecto, los especímenes reunidos en la zona eran de proporciones reducidas.

Los tobos lo pescan exclusivamente con redes de ojo pequeño; suelen engancharse en ellas a causa de los “serruchos” que tienen en su costado. Poseen muy poca carne por lo que los pescadores a veces ni suelen traerlos a casa; los asan allí mismo -al borde del agua- sobre las brasas y los comen de entrada, antes de comer los de mayor tamaño. La mayoría destaca que es para comerlo asado, aunque hay noticias de que también pueden consumirse hervidos en forma de sopa cuando se pescan numerosos ejemplares.

Oxydoras kneri

(c.) panzón, panzona; (t.p.) ‘koelaGañi; (w.) **kas’taq**; los wehna’yey y los ma’sa lo nombran **tu:p#an**

Vive en cuerpos de agua que tienen causal considerable y cierta profundidad; era frecuente en el río Pilcomayo y cuando crecían los bañados. Hoy día, con el volumen pobre de los canales y la estacionalidad de los terrenos anegados casi nadie los halla. Durante las campañas no se tuvo ocasión de verlo ni se escuchó que lo hayan pescado. Para muchos es sólo de río y subrayan que desde entonces no lo volvieron a ver. Es un pescado que llega a ser bastante grande (se señala que es “petisona”); tiene “bigotes”, la boca chiquita, “espinas” (placas espinosas) al costado. Tiene mucha grasa, la cabeza es como un chanchito, no tiene huesos entre las carnes, sólo la costilla. Produce un ruido fuerte: “brama como chancho”, refieren.

Su captura era posible antes, cuando se efectuaban las pescas por inmersión, pues según refieren le gusta vivir en sitios profundos. En bañados de aguas quietas, al parecer se lo pescaba también con flecha; se obtenía durante pescas diurnas. Se refiere que no pica carnadas, pero que sí gusta de cebos vegetales (véase en el ítem respectivo del capítulo **Pesca**). Era muy apreciado por los tobos como alimento; cuentan que siem-

pre tenía grasa abundante. Se preparaba hervido en sopas o también ensartados en asadores; la carne era muy bien conceptuada pues carece -como se señaló- de “espinas”.

Los wichí lo conocen con el nombre **kas’taq**; también ellos resaltan que es un habitante del río de difícil hallazgo en los actuales bañados. En opinión de algunos -en realidad- es inhallable fuera de cursos de agua. Era apreciado por su abundante carne, por carecer de “espinas”, así como por la grasa en la panza, que se extraía para untar alimentos vegetales. Los pescaban con redes y también con anzuelos, usando como carnada larvas de avispas; se menciona especialmente la de “lechiguana”. Cuando el río estaba bajo se lo atraía usando como cebo los brotes tiernos de “bobo” o “suncho”; estas dos plantas son los artículos más reputados para este fin.

Sus placas espinosas externas se extraían y se desechaban antes de cocinarlo. Los consumían cocidos en forma de sopa y también asados. Cuando su pesca era abundante se asaba hasta desecarlos a fin de dejarlo guardado por uno o más días. Pero se debía tener precaución de consumirlos cuanto antes pues es de carne “delicada”, que se pudre pronto. La carne era muy apreciada; cuando la preparaban hervida tomaban la sopa o bien se la daban a los perros. Cuando lo asaban, lo ensartaban en asadores, enteros, sin separarle la cabeza y tampoco lo asaban abierto. La cantidad de grasa en sus tripas es relativamente poca, de modo que no se la apreciaba mucho para derretirla en forma de chicharrón. Su tripa se recuerda como muy larga y llena de restos de comida de origen vegetal; cuentan que tiene una panza muy grande, razón por la que los criollos lo llaman “panzón”. Las tripas se desechan, mientras que la panza, cabeza y grasa se aprovechan.

Se les mostró a los informantes ilustraciones correspondientes a esta especie, y las mismas fueron reconocidas con los nombres apuntados. Pese a no contar con ejemplares que los respalden fehacientemente, resultaría verosímil el dato. Éste, necesariamente deberá corroborarse en el futuro³³².

³³² Cabe preguntarse si la entidad descripta no correspondería al “armado común”, *Pterodoras granulatus*. No obstante, las ilustraciones reconocidas correspondieron a la especie que preside este apartado.

Rhinodoras d'orbignyi

(c.) armado; (t.p.) **to'yit, to:'yet**; (w.) **amu:'tax**

Pez de ríos, bañados, canales, lagunas; frecuente ambientes con gran cantidad de agua. Alcanza gran tamaño. Su hábitat preferencial habría sido el río Pilcomayo; en los bañados temporarios comentan que no suelen hallarlo.

Los tobas los pescaban con redes, flechas, lanzas o con anzuelo. Como carnada daban éxito en tiempos pasados las larvas de "lechiguana" y "bala". Se prepara tanto asado como en sopas; para este último caso, antes de hervir se separan las placas espinosas del costado. Éstas resultarían peligrosas si fuesen tragadas con la sopa; en el caso de prepararlos asados, las desechan una vez que estén listos. Antes de cocinar se extraen las vísceras; el estómago o especialmente los intestinos, pues como se alimentan de hojas de plantas, tal el caso del "bobo", tienen un sabor "a yuyo" poco apetecible. Se asa abierto en asadores de varillas.

Este pez siempre tiene grasa: "vive de gordo no más" nos grafica un informante; según dicen nunca lo hallan flaco. Cuando lo asan, se le cae mucha grasa en el piso.

Es temido por su "púa" (la espina dorsal es fuerte y aserrada) que cuando clava puede quebrarse y es difícil de extraer; se debe esto a los "serruchos" que tiene la "pua" mencionada.

Los wichí conocen al **amu:'tax** de cuando habitaban a la vera del río, donde lo pescaban con redes. Según algunas versiones no se lo puede sacar con anzuelo ni con flechas. Sin embargo, otras versiones dan cuenta que también pueden pescarse con anzuelo usando larva de "lechiguana" como carnada o bien con algunas ramas de plantas como señuelo. Los distintos datos parciales reunidos nos refieren que lo pescaban de muy diversas maneras, con muchas coincidencias técnicas con los tobas. No es un pescado muy grande, los de mayor talla sólo alcanzan como 50 cm; es de color oscuro, armado de placas espinosas laterales, la boca es pequeña, con "bigotes"; subrayan que no tiene carne en la cabeza, es puro hueso. La carne es apreciada, "rica", "linda", con "olor poquito, pero lindo" la califican. Tiene dientes pequeños, pero filosos. Los wichí ven en

su apariencia ciertos parecidos con el "cerdo de monte" (**amu:tax**, "quimelero", *Catagonus wagneri*) de ahí que le aplican el mismo nombre.

Lo preparan en sopas poniendo trozos en el agua. Asado también es apreciado; los más pequeños los ensartan enteros y los más grandes abiertos por la mitad; la carne asada es para consumirla de inmediato o para guardarla para el otro día, o como máximo por dos días. La carne es gorda, pero no tiene capa de grasa, como pella; posee regular cantidad de carne pero se distingue porque casi no tiene espinas. Las placas espinosas del costado también las extraen antes de cocinarla. Antes de la cocción se le despoja de las tripas y la hiel.

No determinado (Doradidae)

(t.p.) **na#naGa'te**

Es un pez pequeño, de río y bañado, de lagunas, de tamaño pequeño. El nombre toba equivale, literalmente, a "oveja", lo cual se debe según la descripción de los indígenas a que el "hocico" de este pescado es parecido a una ovejita. Tiene una espina como el "bagre" que si el pescador la pisa, lo aprieta, como un serrucho.

Los tobas lo comen asados o hervidos, extrayéndole antes las tripas. Se pesca con redes de ojo pequeño, con flecha. Aparentemente no se pesca con anzuelo. Como se trata de un pez pequeño, con poca carne, muchos lo desechan, lo sacan de las redes y lo arrojan al agua. Tiene el inconveniente de enredar sus espinas con las redes; cuando abunda constituye una molestia para el pescador.

Solo se reunieron datos y una muestra con los tobas. Pese a que lo buscamos afanosamente para enriquecer la muestra no fue posible hallarlo. Tal vez se trata de un pez raro en la zona.

No tenemos datos ni materiales pertenecientes a los wichí. Desconocemos cuál es el nombre que le correspondería en su lengua.

AUCHENIPTERIDAE

Parauchenipterus sp.

(t.p.) **kopiaGa'ñi**; (w.) **yi:'wis, qa:'le**

Pequeño pez que vive en distintos cuerpos de agua: cañadas, represas y antiguamente en el río. Suele vivir en huecos de árboles del borde o que están en los terrenos inundados. Los pescan con redes, a mano, con fija o con anzuelo. La pesca con redes es realizada con aquella de ojos pequeños. Para aplicar el anzuelo, antiguamente se usaban como carnadas larvas de “lechiguana”; luego probaron –con éxito– carnes o frutas.

Los tobas relatan que son molestos cuando se pesca con anzuelos; vienen a picar la carnada y la van despedazando; pican día y noche. Ellos lo comen en sopas o en asados; tiene abundante carne, linda y gorda. Pero hay temor en su consumo. Los ancianos decían que debido a su ingestión el cuerpo o la piel de la persona que lo toma se torna muy blanda, se lastima y se resquebraja con facilidad, como si se hiciesen cortes con cuchillo en la piel; se menciona que los síntomas se dan detrás de la oreja, entre los dedos y por debajo de los mismos en la planta del pie. Su curación, sin embargo, no es difícil; se fricciona la parte afectada con grasa de pescado y actualmente, con pomadas, cubriendo luego con un trapo. También se mencionan como curativas las fricciones con la semilla caliente de **pa’Gañik** (*Acanthosyrus falcata*). La prohibición de su consumo es para todos según algunos datos; otros la circunscriben a los niños, a quienes los viejos les decían: “no hay que comer! Algún día van a tener rajadura en los pies, entre los dedos”. Esa enfermedad se llama **noqo’na ‘lo#o**. A veces es tan grave que a raíz de eso se pierde un dedo. Pero se aclara que a los niños es a quienes se les restringe, pues debido a su consumo –cuando adultos– les ocurrirían los fenómenos descriptos. Su etiología se debería al “contagio” de alguna cualidad del pez a la persona. Los comentarios que hace la gente actual, sin embargo, es dubitativa respecto a los reales efectos de su consumo: “pero ese come la gente, no hace nada”, aclaran con tranquilidad.

Es un pez pequeño que entre los wichí se saca con anzuelos chicos; a veces también se pesca con red de ojos pequeños. Vive en ríos, lagunas, cañadas. Podría hallárselo en la cañada de Pescado Negro. Hay en Pozo de Maza y en Vaca Perdida. Tiene carne en cierta cantidad, la cual es gorda. La grasa es

igual que la del “bagre”. Se le despoja de hiel, tripas y los “serruchos” del costado. Cuando se anzuelea se pesca un tiempo largo a fin de reunir una cierta cantidad; lo cocinan en sopas, o si han reunido varios los asan en ensartadores muy delgados.

PIMELODIDAE

“*Bagres*”, “*bagrecitos*”, “*surubís*” y “*patí*”

Pimelodella sp.

(t.p.) **some’dege**, **som’dege**

Se encuentra en variados ambientes: río, bañado, laguna, cañada. Los tobas lo asocian con el “bagre”, con quien –resaltan– presenta varias semejanzas aunque es de menor tamaño; por eso también le llaman **qa’do:l ‘poleo**; “parecido a “bagre” (**qa’do:l**). Se pesca con redes, flecha y anzuelo; para el último caso refieren que se usan como carnada las larvas de “bala” o “lechiguana”. Se relata que se lo pesca con preferencia de noche. Entre sus cualidades resaltantes se menciona que tienen mucha grasa y que no tiene espinas. Los cocinan en sopa o bien los asan. Existe una discusión sobre si **some’dege** y **chino’le** son nombres sinónimos aplicados a una sola especie (véase **chino’le**).

Desconocemos su nombre correspondiente en wichí, lo mismo que los datos que se le pudieran asignar. No lo pudimos hallar en su zona.

Pimelodus albicans

(c.) bagre; (t.p.) **qa’do:l**; (w.) **waxnu:’lha** (lhuku’tax), **po:se’nax**, de poco uso entre los lhuku’tax, es una voz de uso común entre los ma’sa

Pez con mucha carne y grasa; cuenta además con pocas espinas (huesos entre la carne). Reúne pues cualidades que lo hacen muy apetecible para ambos grupos étnicos. Cuando la tripa está limpia, solo se separa y desecha la panza y se consume todo lo demás. Tobas y wichís lo preparan asado o en sopas.

En el río los wichí los pescaban con redes; hoy día lo hacen a veces con fija, pero

el método preferido es sacarlo con anzuelo. Como carnada, tradicionalmente se usó larvas de “bala” y “extranjera”. En tiempos de crecientes era ese el sistema seguido. Su presencia en los canales y bañados actuales es destacable, de modo que es una presa aún obtenida. En ejemplares grandes y gordos, suelen sacar la abundante porción de grasa para guardarla. Es considerado un pescado delicado, que se pudre rápido y fácil; es por eso que no se lo conserva desecado y lo consumen cuanto antes. Cuando la pesca de “bagres” es abundante se asan hasta tenerlos muy deshidratados; así se los guarda por no más de dos días. Los caldos y los asados son estimados; la sopa resultante es grasienta y por lo tanto muy celebrada, y se preparan asados, especialmente cuando se obtuvo en la pesca en gran cantidad. Otra forma de cocción del “bagre” es asarlo al rescoldo.

Los tobos consideran que las espinas de las aletas tienen algo de veneno; cuando clavan provoca mucho dolor; luego, la herida se inflama, se infecta, se forma pus. A veces estas espinas se quiebran y tardan en salir afuera. Se curan estas hincaduras friccionando la parte afectada con raíces quemadas de **nala:’chi la’ta#a** (*Sonchus asper*, Compositae), frutos de **pa’Gañik** (*Acanthosyrus falcata*) o raíces jóvenes de **no’kiet, no’kit** (*Solanum glaucophyllum*, Solanaceae).

Los wichí también temen ser hincados por la “púa” o “espinas” (proceso posoccipital) que lleva el pez en la cabeza; por eso evitan tomarlos de la parte posterior, pues el pescado tuerce la cabeza y clava. El método para prevenirse del ataque -cuando se lo pescó con anzuelo- es tomarlos con la mano de la cabeza o garrotarlos prestamente. Ellos también relatan lo doloroso de estas heridas, particularmente cuando quedan rotas estas espinas. El medicamento y calmante para estos casos es colocar en la herida “la hiel” del mismo “bagre”. Se recuerda también como remedio a la semilla de **jwix’ten** (*Acanthosyrus falcata*), que se asa sobre las brasas y así quemada se coloca encima de la herida.

Pseudoplatystoma coruscans

(c.) surubí; (t.p.) **wachi:’hek**; (w.) **a:lax**; **ajwuk#ina, po:’set hä#lo**

Pez de gran tamaño que se halla en cursos de agua de envergadura, en especial en tiempos de crecientes. En el río Pilcomayo se lo pescaba con frecuencia. Hoy día en los bañados y canales raramente los consiguen. Durante nuestro trabajo de campo nunca lo obtuvimos ni vimos ninguno, aunque sí escuchamos noticias ocasionales que daban cuenta que lo habían pescado. En todos estos casos se comentó que el tamaño de la presa obtenida era marcadamente menor que aquellos obtenidos del río. Es un animal de excelente y abundante carne y apreciado tanto por los tobos como por los wichís.

En el río, los tobos lo pescaban con las redes de inmersión; se destaca su gran fuerza con la cual suelta las redes si sus hilos no son suficientemente gruesos y si no están en muy buen estado. Su fuerza, no obstante es menor que la del otro surubí (*P. fasciatum*) a pesar de ser de mayor tamaño. Cuando lo tienen atrapado bajo el agua dentro de la red de inmersión, el pez se quiere evadir, hasta que emite un grito que indica su cansancio; a partir de allí disminuye su fuerza y el pescador lo arrastra afuera. El pescador permanece bajo agua hasta que le resulte soportable, si no lo deja ir.

En la actualidad el “surubí” es pescado con carnadas y buenos anzuelos; antes, por carecer de éstos sólo era posible pescarlos por azar con las redes. También se lo pesca con lanza; para este caso, se lo clava al costado detrás del opérculo; de este modo el pez queda quieto; si se lo hinca en otro sitio se hace inmanejable.

Como el “surubí” tiene mucha grasa en todo el cuerpo no es apto para desecarlo y conservarlo. Cuentan que casi no tiene grasa en las tripas. Para aprovechar su grasa y poder conservarla, en los pasados años de abundancia a la vera del río, picaban la carne y luego la freían hasta que la grasa se derritiera y estuviera cocida. Se sacaba la olla del fuego y cuando estaba tibia, se extraían porciones del preparado y se exprimía en un recipiente; la grasa salía clara, limpia y así se llenaban botijos con ella. La carne exprimida resultante se desecaba en forma de bolas al sol o cerca del fuego y servía para usarla ya sea enseguida o para guardarla por unos días. Para preparar una comida con las bolas desecadas se las sometía a

hervor. En tiempos de fructificación de “zapallo”, estas bolillas se hervían, se desmenuzaban, se le echaba la grasa encima y se entremezclaba con “zapallo” hervido como un puré. Destacan que es un pescado sin “espinas” (es decir sin los molestos huesecillos adheridos a la carne); esto lo convierte en un alimento para darles sin peligro a los niños pequeños que están aprendiendo a comer. La cabeza era separada y con ella se solía preparar sopa.

Según algunas noticias tobas, el pescado partido por la mitad era asado lentamente y luego puesto al sol en un cañizo por 2-3 días, y también servía para ser conservado por unos meses. Una vez que se deseaba usar, el pescado seco se molía hasta quedar como harina; a éste se le echaba grasa, o si se deseaba, un poco de sal. En el molido también iban entreverados los huesos. Pero intentar guardar como carne desecada una presa como es el “surubí”, subrayan que es una posibilidad difícil por el aprecio que le tienen por su excelente calidad; se la cotiza especialmente en los convites en el círculo de intercambios con parientes y vecinos, por lo que habitualmente no resta para ser guardado. En los tiempos actuales, en las pocas ocasiones en que son obtenidos, es un motivo para regalarse en familia con esta verdadera delicia. En caso contrario, es una buena oportunidad para vender a buen precio a los vecinos criollos y así obtener una entrada en metálico.

Las informaciones wichís son, en general, coincidentes con lo reseñado antes para los tobas. En tiempos del río Pilcomayo, lo pescaban asiduamente, y hoy día también lo hacen eventualmente en los bañados. La pesca con red, anzuelo y lanza es similar a lo detallado para los tobas. En su forma de preparación, asado y hervido, hay coincidencias; pero no en lo referente a la extracción de grasa friendo los trozos de carne; no tenemos información que los wichís así lo hicieran. Habitualmente ellos tampoco lo desecaban o guardaban; quien lo traía daba a la gente de su círculo de relaciones, reservándose para sí la cabeza y la cola.

En el bañado cercano de Pescado Negro, los wichís suelen encontrar “surubíes”, aun-

que no son de gran tamaño. Cuando el pescador lo obtiene, lo lleva a la orilla y lo garrotea, le quiebra la cabeza; es considerado “fuerzudo”. Una vez muerto, se lo faena en la orilla: primero se le corta y separa el espinazo y también los huesos grandes (“costillas”). Así todo el cuerpo es partido en trozos; la cabeza y la cola también se separan. Concluida esta operación, el pescado hecho trozos se transporta en la bolsa de acarreo a la casa. Ya en el poblado se reparte; suele guardarse el pescador la cola y un pedazo bueno de carne.

La cabeza y el espinazo se usan en caldos; la cola se fríe y se mezcla con carne. Habitualmente no se asa en asadores puesto que entre ellos también se reparte entre muchos parientes y vecinos ávidos de este manjar. Cuando se fríe en grasa (suya o de otra presa) se debe cuidar, nos advierte el wichí, pues la carne es blanda y tiende a desmenuzarse; también quiere pegarse en el fondo de la olla si se pasa la cocción. La cola se fríe en su propia grasa. La grasa del “surubí” está dispersa en todo el cuerpo y sólo se junta en una parte interna del abdomen³³³; ésta tiene una forma que les recuerda a la forma que toma la grasa de la “iguana”.

Pseudoplatystoma fasciatum

(c.) surubí; (t.p.) **mi:’doq;** (w.) **a:’lax, po:’set hä’lo;** los wehna’yey lo nombran con dos voces: **a:juk’na, a:jukna’tas**

Habitante del río y de bañados caudalosos con gran acumulación de agua. La actual configuración de los humedales parece que incidió notablemente sobre la presencia de este pez. No pudo constatarse directamente que lo pescaran y no se tuvo ocasión de verlo, y por ende, de contar con una muestra.

De menor tamaño que el otro “surubí” (*Pseudoplatystoma coruscans*), es sin embargo poseedor de mayor fuerza; recuerdan que a no pocos pescadores arrebatara sus redes durante las zambullidas. A juzgar por los informes, los wichí no lo reconocen al punto de diferenciarlo o al menos así se manifestaron los informantes consultados;

³³³ No pudimos determinar dónde ni en qué órgano está dicha masa grasosa.

éstos refieren que no lo han visto o que es el mismo que el otro “surubí”. Los tobas, sin embargo, los diferencian y los reconocen muy bien; los datos que siguen, por tanto, se limitan a los referidos por ellos.

En tiempos del río Pilcomayo se pescaban con redes, flecha, fija o anzuelo. Las redes debían ser buenas y fuertes porque de lo contrario se sueltan los hilos. También los anzuelos debían ser grandes y fuertes; si no los endereza o los rompe. Como carnada se refiere el uso de larvas de “bala”. Es muy apreciado por su abundante grasa y carne, así como por carecer de espinas. Se preparaban asados o hervidos (véase numerosos detalles en el ítem dedicado a su congénere).

Cf. *Rhamdia sapo*

(t.p.) **nelo'ma**

Este pez era propio del río Pilcomayo; sólo era posible hallarlo en grandes cauces de agua. Hoy en día ya no se lo ve en la zona, aunque algunos cuentan que muy ocasionalmente se lo pesca.

Los tobas conocen con este nombre a dos peces que tienen en común su aspecto y las características de su carne. Uno de ellos se reconoce como un pez grande, de mucha fuerza, que puede arrastrar a un pescador; se lo llama en castellano “roba” o “robal”. Los tobas lo vieron en la zona de Embarcación (en cuyo Mercado lo venden) y en sus estadías en el Chaco Serrano durante el trabajo en ingenios. Es un pez muy propio del río Bermejo. Otro congénere que conocen es uno que se pesca en Formosa (en el río Paraguay), al que llaman “robal” y **nelo'ma la'te#** o **nelo'ma la'tedae**. Este tampoco está en la región. Este **nelo'ma** de gran porte, según relatos, sólo era posible obtener cuando se lo capturaba con redes. No usaban flechas ni anzuelos. La identificación de estas especies es imposible; sólo consignamos el dato pues es parte de las conversaciones y anécdotas de la gente.

Otro **nelo'ma**, más pequeño, también habita en el ambiente pilcomayense; anda por los ríos, cauces, remansos, bañados, entre matorrales de vegetación en el río; refie-

ren que tiene espinas, “bigotes” (barba o barbilla), la piel es muy blanda y suave, de color amarillento con manchitas negras y que es de boca grande; no alcanza más de 15 cm de longitud; no tiene las placas espinosas al costado como las que lleva un armado; es parecido a un “bagre”; es semejante al **'ho:chihe** (*Rhamdia* sp.), de color negro. Cuando baja el bañado quedan en pocitos, siendo allí donde los suelen pescar; se saca con red de ojo pequeño. Se lo pesca también con anzuelo o con fijas.

El nombre **nelo'ma** le dan a ambas categorías de peces por las características y por el olor de la carne, que se asemeja a los frutos de la “bola verde” (**nelo'ma**, *Capparis speciosa*); es carne dura, gorda, amarillenta, pero un poco amarga. Se relata que el **nelo'ma** grande tiene en la piel un líquido amarillo que al tocar se pega; éste tiene un olor fuerte, también parecido al fruto mencionado³³⁴.

Algunos datos tobas consignan que es comestible, que es de calidad similar al “bagre”, sea por el olor, carencia de espinas, por lo que se les da también a los niños. Según estos datos es muy rico. Se prepara frito en su propia grasa, como chicharrón; también se asa. El mal gusto (**'chiem**) se debería -en opinión de consultas- a que no le extrajeron la hiel, la cual pone mala a la carne. Si no la carne es buena. Otros datos aclaran que pueden hacerse con él una sopa.

Otros informantes destacan que no es un pescado para comer; que si lo sacan lo largan. Quienes lo consumen, cuentan que queman al “cuero” sobre el fuego, el cual -una vez chamuscado- se extrae y luego, la carne deviene apetecible.

No se obtuvieron datos ni comentarios similares entre los wichís.

Rhamdia sp.

(t.p.) **'ho:chi:he**; (w.) **satkye'tax**

Frecuenta diversos ambientes acuáticos de la zona; en otros tiempos era un pez que se encontraba en el río. Actualmente se lo pesca en cauces, bañados, lagunas y represas. Su obtención es posible mediante la

³³⁴ Explican que es el “cuero” (**nelo'ma lo#ok** = cuero de **nelo'ma**) el que tiene mal sabor; éste se conceptúa **'chiem** (fuerte, oloroso), semejante a los frutos tiernos de la “bola verde” (= **nelo'ma**).

pesca con red de trama apretada y también con anzuelos. Los niños en sus pescas lúdicas suelen traerlos frecuentemente. Es de tamaño mediano, alcanza alrededor de 15 a 20 cm. Sus espinas clavan y causan dolor, igual que las del “bagre” (*Pimelodus albicans*).

Para la pesca con anzuelo, se usa como carnada cualquier tipo de carne; se recuerda que entre los antiguos se usaban larvas de “lechiguana” o de “langosta”. Los tobas los comen asados sobre las brasas o cocinados en forma de caldos. Algunos de nuestros informantes recuerdan haberlos encontrado en los canales de riego de los ingenios azucareros de Salta (Orán).

Los wichí lo recuerdan como que vivía de preferencia en el río, aunque aceptan que es posible hallarlo en lagunas. Tiene la carne como el “bagre”, pero sin mucha grasa. Se prepara asado, ensartado en asadores delgados, o también en caldos. La gente de este grupo étnico lo saca con redes o con anzuelos; el anzuelo usado es chico. Como carnada se usan las larvas de “bala” o “lechiguana”, pero indican que la carne no le atrae. Su pesca en la actualidad es muy casual; pero hay veces que los jóvenes los traen. Habitualmente los adultos pescan peces de mayor envergadura, de manera que su obtención es más bien patrimonio de los muchachos.

Según algunas informaciones tobas, la voz **‘ho:chi:he**, es un sinónimo de **some’dege** (*Pimelodella* sp.). Ciertos datos consignan que son dos nombres que se dan al mismo pez. Otros los diferencian como entidades separadas.

Sorubim lima

(c.) pico de pato, patí; (t.p.) **epaGana’hep**, **apaGana’hep**; (w.) **sip#o**, **solta:’wu** (=soldado), **milico**

Tanto los tobas como los wichí aún lo pescan; ambas etnias lo preparan asado o en sopas. Se debe señalar, sin embargo, que su obtención en los últimos años se ha tornado ocasional. Habitante frecuente del antiguo río Pilcomayo, hoy se lo encuentra en riachos, en sitios profundos de los cauces.

Se pescaba con redes, flechas, lanzas y con anzuelos. En la actual situación la pesca con red es imposible, pero las demás modalidades son factibles. No obstante, es con anzuelos como más se lo pesca.

Como carnada los tobas usan carne. En tiempos pasados se servían de larvas de “lechiguana”; se aclara que con las de “bala” no pica. Las informaciones de los wichí resaltan que es difícil pescarlos con anzuelo; y otros relatan enfáticamente que esto no es factible. No obstante, los más experimentados relatan que pica muy bien con diversas carnes o larvas de “lechiguana”. Entre los tobas se pudo observar con frecuencia que lo pescan de la primera manera. Todos estos datos, por contrastados que resulten los consignamos ya que es la situación que se da en las conversaciones. Seguramente depende mucho de la experiencia de cada uno. Los tres ejemplares que tuvimos ocasión de reunir provienen de pescas con anzuelo. Es un pescado considerado como “muy lindo”, grasudo, con pocas “espinas”. La grasa no se junta en un sitio u órgano en especial sino que está distribuida por toda la carne. Esto motiva que no sirva como fuente de grasa para almacenar.

Los wichí casi no lo pescan en los últimos tiempos, pero declaran que es muy rico asado en ensartador o bien hecho en sopa. Se aprovecha todo el pescado, excepto la tripa y la hiel. Una sopa con su carne un tanto pasada es muy gustada (véase el ítem *pescados pasados* en el capítulo Pesca).

CALlichthyidae

“*Cascarudos*”

Hoplosternum sp.

(c.) cascarudo; (t.p.) **pegeo’hoGoe**, **pogo’hoGoe**; (w.) **wu:’kwis**, **cequ’tax**, **cequ’tax**

Habita en los más dispares medios: río, riachos, cañadones, lagunas, charcos, barriales. Se ve que este pez construye su “nido” entre matas de plantas; es allí donde ponen sus huevos³³⁵. Se pesca habitualmente con redes o bien directamente con las manos en los sitios barrocos que están desecándose.

³³⁵ Devincenzi (1933: 10-11) describe estos nidos y la forma de reproducción.

Los tobas suelen traer bolsas de “cascarudos” que consumen asados y también en caldos; una parte asan y desecan para guardarlos. Los aprovechan íntegramente, sin necesidad de eviscerarlos. Si alguno tiene apetito o lo quiere comer de prisa coloca algunos sobre las brasas y los come de inmediato. Cuando se hierven, se pela la “cáscara”³³⁶, comiéndose la carne solamente; las cáscaras se vuelven al caldo para que se remojen. Se bebe luego la sopa y se sacan los últimos restos de carne de las cáscaras, para por fin, ya despojadas, desecharlas. Para el asado se ensartan a través del abdomen en varillas finas; una parte se come enseguida y otra se guarda; cuando se quiere usar el material desecado se los somete a un hervor. Los niños tobas suelen también pescarlos con pequeños anzuelos propios de su uso. Pero cualquiera que lo encuentre los trae, trátese de hombres, mujeres o niños.

Los wichí también son afectos hasta el presente por los “cascarudos”; su obtención, forma de preparación y aprovechamiento es coincidente con los tobas. Un aspecto destacable es que ellos, como los tobas, los consumen enteros sin extraerles las vísceras, las que aseguran no tienen mal gusto. En el asentamiento de Pozo de Maza y en Pescado Negro es uno de los más notorios representantes de la fauna íctica de los respectivos cañadones vecinos a estas localidades. Allí, son pescados tanto en las cañadas como en las represas u otros cuerpos de agua. Los niños los sacan con anzuelo, en tanto que en represas o charcos que están desecándose son las mujeres las que los sacan con pequeñas redes o a mano. Los preparan asados al rescoldo o en sopas. Cuando la cocción es entre ceniza caliente, se le despoja de la “cáscara” (**cequ'tax to:'hës** o **wu:'kwuis to:'hës**) y se come directamente la carne. Cuando se prepara hervido, se colocan en la olla junto con agua y un poco de sal. Cuando está listo, se come la carne de pescado y se toma la sopa; ésta, si no la quieren, se la dan a los perros.

LORICARIIDAE

“Viejas del agua”

Hypostomus sp.

(t.p.) **loGo'ma**; (w.) **pekule'tax**

Habita de preferencia en ríos, en cauces voluminosos; pero se la encuentra también en bañados y, raramente, en lagunas. Los tobas la pescan poco; la consideran escasa aunque, a veces la consiguen. Su obtención era posible con redes y flechas; la pesca es infructuosa con anzuelo puesto que no pica las carnadas. La preparan de una manera parecida a la “vieja” -'wedae- (*Pterygoplichthys* spp.). Se asa sobre ascuas; se consume entera, con grasa y tripas inclusive. Aparentemente no la comen en sopas, sino excepcionalmente. Ciertos informes, sin embargo, nos revelan que las tripas no son gustadas y por tanto se desechan³³⁷.

También este pescado consumían con cierta asiduidad los wichí; en la actualidad su pesca sería rara puesto que ya no abundan en la zona.

Los wichí lo conocen con el nombre **pekule'tax**. Vive en el río y lagunas, donde queda luego de traerlo las crecientes; es un pez pequeño, de poca substancia pero comestible. Se junta mucho cuando bajan las aguas del bañado. Se pesca con redes, no se saca con anzuelo y, cuando está accesible, se lo alza con la mano; a veces también se lo ensarta con la fija. Se preparan asados, puestos en ensartadores o al rescoldo o sobre las brasas entre cenizas. Una vez cocida la retiran, desechan la cáscara, la cabeza y -quienes no guastan de ella- las tripas; también en este caso se nos indica que es poca la cantidad de carne que tiene por lo que la cocción requerida es breve. Lo que se aprovecha -a decir verdad- es realmente poco: las vísceras que están llenas de fango y la “cáscara” son desechadas según refieren parte de los datos, consumiéndose sólo su exigua carne.

³³⁶ “Cáscara” en el caso de estos “cascarudos” se refiere al cuerpo cubierto por placas óseas.

³³⁷ Se pudo observar que en lo que concierne a las “tripas” los gustos divergen mucho. Hay quienes son muy poco afectos a su sabor acre, mientras que otros gustan de él.

Loricaria sp.

(t.p.) ‘**Bikaik**; (w.) **chyalax, k#ya’la**

La obtención de este pez se encuadra más en las modalidades de la “recolección”; para que esto suceda así influyen las características del organismo así como su comportamiento. Es un pez infrecuente por lo que su obtención es ocasional. Se pesca a mano cuando lo ven en las orillas de riachos. No es fácil pillarlos porque son ariscos. En tiempo de bajantes, en sitios con escasa agua, también pueden obtenerse mediante redes; en aguas playas también esto es posible. Se afirma que no pica anzuelos.

Eran más frecuentes en tiempos de río cuando había crecientes. Los tobas los juntan poco, pero cuando los hallan los traen; se comen solo los ejemplares más grandes. Según algunos, antes de cocinarlo, se lo muerde al pescado crudo en el cuerpo para propiciar que tenga buena carne y grasa. Otros comentan que se les muerde para que aparezca carne en la cola. Para consumirlo lo colocan sobre las brasas o entre cenizas calientes; de esta manera se separa la cáscara, luego se “pela” el animal y se come la parte posterior carnosa. Una variación en la preparación consiste en colocarlo sobre las brasas, de uno y otro lado, hasta que esté un poco quemado.

Es un pescado de poca carne por lo que no despierta mayores entusiasmos; los ancianos -cuando eventualmente los traen- aún los consumen, pero la gente joven no siente aprecio por ellos. Cuando tiene huevos, éstos también se comen. Pone sus huevos en huecos en las barrancas del cuerpo de agua, desde donde son extraídos a mano. Si están nuevos, los comen, cuando ya están desarrollados los embriones los desechan. Los huevos contenidos en las vísceras también son aprovechados.

Los wichí los pescan con redes en bañados; lo preparan también asado, desechándose su envoltura; por su tamaño y constitución destacan que tiene poca carne. El nombre **k#ya’la** que le dan es el mismo que a la “lagartija” (*Teius cyanogaster*). Su uso en la actualidad no es frecuente, aunque cuando

lo encuentran siempre lo traen y no lo desaprovechan.

Pterygoplichthys anisitsi,

P. multiradiatus

(c.) vieja del agua; (t.p.) ‘**wedae**; (w.) **yi’wis, yelxi’tax**

Es habitante de los más diversos ambientes acuáticos de la zona: río, cauce, bañado, laguna, charcas. Se pesca con redes, flecha o lanza (fija); no se pesca con anzuelo. Cuando está en un lugar con poca agua lo sacan hasta con las manos. Se suele quitar este pez de los huecos donde vive³³⁸; a veces sobresale la cola o la cabeza, entonces se lo estira con las manos, esto suelen hacer las mujeres. Cuando se pesca con redes o a mano, se lo acomete con golpe de garrote.

Los tobas lo aprecian; se prefiere asarlo sobre las brasas, al rescoldo o ensartado en asador. Como la piel o “cáscara” es dura, ésta se separa con facilidad cuando está cocida. También puede ser hervido en forma de caldos. No tiene espinas (huesos entre la carne), por lo que la carne es fácil de comer; esto se valora especialmente cuando se la destina para los niños, quienes la aprovechan sin peligro.

Cuando es grande y el pez está muy desarrollado es “grasudo”; esta grasa también se consume con gusto y no desechan ni las tripas. Las tripas son consideradas fuertes o con mal sabor, pero igual son aprovechadas por la grasa contenida en ellas. Pero cuando el animal está flaco, su consumo no es justificado, por lo que muchas veces estas vísceras se desechan. A algunos decididamente no les gusta y por esta razón no la usan.

Los wichí refieren datos muy parecidos a los tobas: lo emplean también de una manera muy semejante; pero en este caso las vísceras son menos apreciadas y generalmente las desechan. La carne se extrae pelando la “cáscara” (**yi’wis to’hës**) una vez que el pescado esté cocido o asado.

³³⁸ cueva = **ha’wak**; cueva de “vieja” = ‘**wedae la’wak**

CYPRINODONTIDAE

Pterolebias sp.

(t.p.) **na'ta:l**

Es un pez muy pequeño -que según dicen-, “no crece”; se nos informa que es un poco alargado, puede alcanzar hasta 10 cm y llegar a ser un tanto panzón. Como es un pescado insignificante los tobas refieren que no lo consumen. Otros testimonios –por el contrario- consignan que la gente antigua los habrían comido, pero que los nuevos no. Se menciona que es una comida apreciada como alimento por la cigüeña ‘**waqap** (*Ciconia maguari*). Cabe preguntarse si el nombre **na'ta:l** no constituye un nombre colectivo que involucra a más de una especie, o estadios de crecimiento de la especie aquí tratada. Según cuentan habría uno muy chiquito y otro que crece algo más, de tonalidad oscura. Éste, de mayores dimensiones, cuando se pesca en cierta cantidad sirve para hacer sopas. Los muy chiquitos no se aprovechan pues tienen muchas “espinas” diminutas.

Habita en los más diversos cuerpos de agua: lagunas, cauces, y en cualquier sitio de acumulación de agua luego de las lluvias.

Carecemos de datos sobre esta especie correspondientes a los wichís; no se colectaron ejemplares con ellos.

SYNBRANCHYDAE

“*Anguila*”

Synbranchus marmoratus

(c.) anguila; (t.p.) ‘**Bin**, ‘**Bien**; (w.) **ĩ'hĩa**

Los antiguos tobas las comían con gusto; su sabor lo asocian con el del “bagre”. La grasa no la tiene depositada en órganos especiales, pero la tiene dispersa en toda la carne, lo que asegura su alta estima. Hoy día, sin embargo, su consumo prácticamente ha sido abandonado, tanto que la mayoría de los informadores jóvenes opinan que no es comestible; la razón sugerida es porque se asemeja a una víbora. Se la pesca accidentalmente con redes.

Se conocen, sin embargo, algunas pocas personas que en la actualidad eventualmente

las aprovechan. La forma más difundida de preparación es asada en asador. Otra manera de preparación es hervirla.

Entre los wichí la situación es parecida; su uso era común en tiempos pasados a pesar de cierta dificultad en obtenerlas, puesto que señalan como un tanto difícil sacarlas con red. Se refiere que otra forma de pesca consiste en clavar la lanza (fija) al tanteo en el barro, en sitios con poca agua, donde se conoce previamente que habitan; al sentir que se la clava, el pescador la extrae con las manos, la acomete con el garrote y la tira a tierra, antes de proseguir su búsqueda de otros ejemplares. Actualmente las pescan accidentalmente con anzuelos pero los jóvenes las tiran, las desechan. Cuentan que la gente de las parcialidades wehna'yey y ma'sa - sin embargo- no abandonaron su consumo. Tradicionalmente entre los lhuku'tas se preparaba al rescoldo o asado. Para la modalidad asada se ensartaba en palos con previa extracción de las vísceras y la cabeza; si el ejemplar era de la longitud apreciable, se cortaba en tres o cuatro trozos, los cuales eran puestos en el asador. Algunos datos de la actualidad revelan que las hierven.

CICHLIDAE

Aequidens portalegrensis

(t.p.) **qapo'ñi**; (w.) **ju'lit kye'yo, ju'lit chya'yo**

Pez pequeño pero abundante en la zona. Se pesca con redes de ojo pequeño y con anzuelos. Los ancianos tobas aún lo comen y antiguamente era apreciado entre la gente en general. Sin embargo, entre los jóvenes en la actualidad no lo estiman pues le hallan un sabor un tanto amargo a su carne y porque además tiene el inconveniente de poseer muchas espinas. Lo usan con éxito como carnada; suelen pescarlos y los reservan para este uso. Quienes los consumen los preparan asados o hervidos -entremezclados con otros- cuando traen muchos pescados chicos de esta y de otras especies. Una manera más fácil de comerlo es asado ya que así sobre las brasas se queman las escamas, que son un tanto duras; en caso contrario, éstas se escupen cuando se las siente moles-

tas en la boca. Como en la actualidad lo estiman poco, los pescadores los suelen des- echar ni bien lo pescan.

Los wichí suelen pescarlos con redes, también suelen hacerlo con anzuelos; aun- que señalan que lo aprecian poco. Se debe esto a varias razones. Por un lado, a algunos les resulta de olor desagradable (“fiero”, “tiene olor demás, no sirve”, aclaran), lo cual lo inhabilita como comestible; si los muchachos lo pescan es para dárselo a los perros. Las otras cualidades que lo tornan poco apetecible es que tiene poca carne y porque son muy espinosos (posee huece- silllos muy finos mezclados con la carne), lo que resulta molesto para comer y peligroso para los niños. Quienes lo comen, los prepa- ran al rescoldo o sobre las brasas. Cuando traen muchos, los suelen ensartar en un asador (un palillo fino) y los asan. Previa- mente, se les descama.

Crenicichla lepidota

(t.p.) **qapo’ñi nete’hoko, qapo’ñi hapte’neke, qapo’ñi ‘le#em**

Los datos que siguen provienen de los tobas, entre quienes se colectaron las mues- tras. Esta especie presenta dificultades para saber su verdadero nombre, pues según va- rios estadios de crecimiento los informantes le adjudicaron sendos nombres. A ejempla- res adultos, muy desarrollados, los llamaron con las voces que acá se señalan. Cuando se pescó el material, se mostró a mucha gente; muchos no sabían su nombre o dijeron no haberlo visto. Para confrontar datos, véase bajo el nombre **miyo’Go**. Según comenta- rios de los ancianos, éste es un pez que viene del cielo con las lluvias³³⁹. Su carne es tam- bién comestible.

No se encontró ejemplares de esta espe- cie en las localidades wichís, motivo por el cual no se consigna su nombre en su lengua, así como los comentarios respectivos.

Crenicichla lepidota

(t.p.) **miyo’Go**

Su nombre en toba significa literalmente

“lanza”; este nombre recibe por su forma que se asemeja a la punta de ese arma. Se la indica como parecida al “dientudo” (*Hoplias malabaricus*) de ahí que algunos informantes, a la vista de muestras de este pez, le adjudicaron el nombre **miyo’Go**. Para *Crenicichla lepidota* hemos reunido otros nombres como: **na’tal** (dado también a *Pterolebias* sp.) Los informes nos revelan que cuando el pez es muy pequeño, es muy parecido a la figura que traen las latas de “sardina”. Aparentemente es propio del río, razón por la que hoy día es poco hallado y la mayoría de la gente joven no lo comió, ni lo conoce. Otros mencionan que es de lagunas (esto coincide con el hábitat de nuestras co- lecciones) y que se come asado.

Resulta difícil saber a qué pescado res- ponde este nombre **miyo’Go**; si es unívoco o si se le adjudica a varias especies, además de uno propio del río que no hemos podido obtener. Algunos informantes destacan que con la desaparición del río dejaron de venir a la zona. Sobre este punto un informante hizo su interpretación; el cambio en el régimen de las aguas motivó su desaparición: “antes dice que había acá (tierra adentro), en el tiempo del río Pilcomayo; entonces, cuando crecía ya venía. Pero ahora ya no viene más, fue al mar” (C. T.P. 3: 207).

No tenemos información equivalente para este pez de parte de los wichí; carece- mos de muestra que lo acredite.

LEPIDOSIRENIDAE

“*Lepidosirena*”, “*pez pulmonado*”

Lepidosiren paradoxa

(t.p.) **po’tae**; (w.) **ni’kiwk, ni’chiewk, ni’yewk**

Los antiguos tobas apreciaban comerlo; hoy día son sólo los ancianos quienes los emplean cuando ocasionalmente alguno lo trae. En los bañados -que es donde suelen hallarlo- pueden pescarse con lanzas (fijas) y también con anzuelos. Dado el poco inte- rés que despierta actualmente es frecuente que los dejen o eviten su pesca.

Su forma más frecuente de consumo en- tre los tobas es asado. Si el animal es grande,

³³⁹ Los tobas, en su idea de la organización del cosmos, consideran que en uno de los estratos superiores del *supra* mundo existe una gran laguna de donde vienen muchos peces con las tormentas y lluvias torrenciales.

de aproximadamente 1 m de longitud, se corta en trozos que se ensartan en asadores. Refieren que la parte posterior (“la cola”) posee la mayor cantidad de grasa, por lo que constituye la porción codiciada. El sabor de su carne les recuerda al “bagre”, pero subrayan que su gusto no es grato cuando el animal está flaco.

Por su forma de vida peculiar llama la atención de los tobas, quienes opinan que caen del cielo con las lluvias. El nombre **po'tae** es el mismo que le asignan al “oso hormiguero” (*Myrmecophaga tridactyla*). Esta denominación se basa en asociaciones con el mencionado mamífero. En efecto, en la parte posterior del pez, correspondiente a las aletas dorsal, caudal y anal, éstas son confluentes y dan una imagen muy parecida a la cola del “oso hormiguero”. Además, cuentan que el sonido que emite el pez al ser capturado recuerda al grito del “oso hormiguero” cuando pelea o es acosado por los perros.

Los wichí, a su vez, lo pescaban con la lanza, al tanteo y a veces también suele caer con anzuelo. De una u otra forma se lo acomete a golpe de garrote. Su consumo entre los antiguos era habitual; aún hoy, cuando lo hallan, los ancianos lo comen, pero los jóvenes ya lo han abandonado. Una manera de consumirlo de apuro consiste en asarlo, pero cuando no les apetece de inmediato, se parte a lo largo, en tiras a modo de charque y se lo deseca al sol colgándolos de una cuerda u otro objeto horizontal. Cuando al otro día se desean comer las tiras secas, se hierven y se toma el caldo y se come la carne. Es un pez conceptuado “gordo demás” por los wichís, razón que lo hace estimable.

PECES NO IDENTIFICADOS

Peces mencionados por los wichís

noqoqu'tax

Los wichí lhuku'tax también lo nombran **hü:'san**, como “hacha” en español. El conjunto de datos sobre este pez nos resulta complejo pues los informantes lo asocian tanto con una “palometa” como con un “bagre”. Dicen de **hü:'san**: “Es como una

piraña, pero muy amarillo, no se crece este”. Consignan que vienen de dos colores, uno oscuro u negruzco; otro claro, blanquecino. Se lo asocia también con la “palometa” por su morfología y se lo considera peligroso: tiene escamas (que no se sacan para cocinarlo), dientes cortantes que cuando ataca saca pedazos de carne. Cuentan que tiene una espina chica (“púa”) en el dorso, que clava pero no es dolorosa. Es “espino-sa”, es decir con abundantes huesecillos entre la carne; el “hocico” lleva una nariz parecida a un apero de montar. No tiene “bigotes”.

Se pesca con redes o con anzuelo. Como carnada se usan larvas de “lechiguana” o “bala”, aunque también sirven carnes diversas. Vive principalmente en el río, pero estaría también en lagunas. Se cocina en sopas o asados. Se aprovecha de una manera similar que la “palometa”: asada traspasándola con asador; se ensarta entera, con cabeza incluida. También se prepara asada al rescoldo entre cenizas. Para aprovecharla se le despoja de las tripas, a veces también de la hiel. Los ejemplares grandes suelen tener mucha grasa. Actualmente no lo pescan sino como algo completamente accidental.

bagrecito ?

qat'cui, i:'tin

Es un pez chico pero aseguran que también puede alcanzar mayor tamaño. Tiene “bigotes” largos, como el “bagre” (**pa:se'nax**), espinas (“púas”), pero no “serruchos” (placas espinosas) del costado como los que tienen en los costados los “armados”. Suele ser gordo, lo que lo hace muy apetecible. En la actualidad la gente joven ya no lo ocupa; antiguamente sí era estimado. El abandono de su pesca se debería más a la dificultad de pescarlo o de hallarlo; en tiempos del río era más fácil conseguirlo. Se lo pescaba con redes, no se anzuelea; se juntaba en cierta cantidad y se cocinaba en sopas; no se asa. Se tira la cabeza y se come el resto de la carne y vísceras, desechándose sólo los huesos. Otros datos dicen que la hiel y tripas se desechan. Vivía en el río, también en lagunas.

Cabe preguntarse si esta especie no correspondería a *Pimelodella*.

a'saq'lhos; a'saq lho:'sax

Según parte de los datos no se come porque “es muy chiquito”; cuentan que es una “mojarra”. Sin embargo, según los datos puede llegar a tener hasta unos 15 cm, en cuyo caso los comen; si son pequeños sólo se los dan a los perros. Habita en el río y en grandes bañados; en cañadas y cuerpos de agua de poca monta no se encuentran.

Otros datos no le confieren un estatus de pez distinto, simplemente los consideran crías del “dorado”, y en efecto, literalmente es ese su nombre: **a'saq** = dorado, **'lhos** = crías.

ta:cukwi'tax

Es un pequeño “bagre” que habita en el río y también puede hallársele en lagunas y cañadas, como en la de Pescado Negro. Cuentan que a veces los muchachos lo pescan con anzuelos. Alcanza unos 15-20 cm de longitud, sin escamas, tiene sus “bigotes” cortos, y está armado de espinas: una en el dorso y un par en los costados; éstas clavan y a veces los pescadores se hieren con ellas, siendo las heridas dolorosas. Es más grande que el **qa:'le** (*Parauchenipterus* sp., Auchenipteridae). Refieren que la carne es blanda, que es gordo, por lo que lo consideran gustoso. Para aprovecharlo le extraen la hiel. Se cocina sobre las brasas, al resoldo entre cenizas y también en sopas.

si'lot

Es un pescado grande, de río y -aparentemente- también habita en lagunas. Su tamaño es como el **amu:'tax**. Pese a que es un pez de río, el bañado crecido también lo transporta a la zona, por lo que la gente lo suele pescar con anzuelos. Antes lo obtenían con redes o flechas; posteriormente, cuando se generalizaron los anzuelos, aplicaron este útil. Como carnada se usan larvas de avispas, carne, y también señuelos vegetales; entre los últimos se aprecian los preparados con “bobo” y “tramontana”. Se asemeja a los “bogas”. Es de color oscuro, tiene escamas, que a veces las extraen, otras veces no.

Destacan sus dientes, por lo que deducimos que deben ser conspicuos. Reúne grasa adentro, la que es extraída y se derrite, y se cocina en forma de chicharrones; tiene también grasa en la cabeza, la cual se conserva y sirve luego para untar; es especialmente estimada. También se desecha la “hiel”.

La carne tiene un grato sabor y hay aún quienes la destacan por sobre la del “sábalo”. Se prepara asado colocándolo en un ensartador, puestos enteros a la parrilla o cocido en sopas.

mojarra

t#ukwe:'tax, ne:'sax

Se cuenta que es un pescado chico, con muchas espinas [“espinudo bien, como penca” (*Opuntia* sp.)]; su apariencia es muy similar a la “palometa”, pero de color claro [“blanquito”]; es muy pequeño y además un tanto oloroso. A veces clava a los muchachos. Tiene poca carne, no sirve sino para dar de comer a los perros; quien lo pesca lo asa y luego se lo da. No muerde, o sea, no ataca; clavan sus espinas. Este pescado es frecuente en los cuerpos de agua cercanos a Pescado Negro.

Material: 82 (sin determinar).

bagrecito

a'cew kwi'tax, k#yeta'tax

Los datos aportados por los informantes describen sumariamente al pez: de tamaño pequeño, que alcanza como 15 cm de longitud, con cabeza grande, “bigotes” cortos. Tiene “espinas” (“púas”) cortas, pero no “serruchos” (se refiere a las placas espinosas); es como un “bagre”. Su carne es estimada como la del “bagre”, pero la entidad que estamos describiendo dicen que es un pez sin grasa, “seco”, según expresan los informantes. Su color es semejante al “bagre”. Habita en lagunas, en el bañado, y es de río también. Se evoca que en la Misión El Carmen los muchachos lo pescaban. Se pesca preferentemente con anzuelo, pero con redes de ojo pequeño también se consiguen.

Se prepara asado, ensartándolo en asadores cuando se pescan varios (10-20) ejem-

plares. También se aprecian en forma de sopa o asado entre cenizas calientes del rescoldo. Antes de todo, se le extraen las tripas y la hiel. Este pescado no se guarda desecado.

Pez mencionado por los tobas

chino'le

Es un pez citado por los tobas que no se logró reunir. Lo consignan como parecido a un “bagre”, de pequeño tamaño, con ojos saltones; cuentan que es un tanto “grasudo”. Habita en el río o en lagunas; no es abundante. Es del grupo de los “bagres”; con “bigotes” y con espinas al costado (proceso humeral), que cuando clavan son dolorosas. Los sitios donde había con frecuencia se tomaban con cuidado por sus peligrosas “espinas”. Este pez es apreciado entre los tobas hasta el presente; lo pescan los niños o también los adultos, preferentemente con anzuelos. Usaban como carnada larvas de “lechiguana”, “bala puka” y carne de “rana”. Si bien algunos informan que no es posible pescarlos con anzuelos, numerosos datos refieren lo contrario; según ellos se lo pesca con mayor frecuencia y abundancia de noche, precisamente, con anzuelo. Antiguamente se obtenía mediante redes de ojo pequeño.

Se preparan asados o cocidos en sopa. Refieren que no tiene “espinas” (huecesillos entre la carne) y que su carne es muy blanda. La forma de preparación más gustada es en sopas. Cuando los asan sobre las brasas es porque se pescó uno solo. Cuando se pescan varios, los traen para sopa y suelen ir mezclados con otros “bagres”. Cuando lo pescaban a orillas del río, era de lo primero que tiraban al fuego a modo de tentempié.

No se recolectó este pez; no se conoce su identidad científica, ni su equivalente wichí. Las encuestas revelaron una serie de discordancias que no se pudieron develar. En efecto, varios calificados informantes manifestaron que en realidad **chino'le** es simplemente otra denominación de **some'dege** (*Pimelodella* sp.), por sus ojos saltones. Según estos informantes esta voz es la tradicional, antigua; los nuevos lo llaman **chino'le**. Esto fue completamente desestimado por otros informantes que desglosan como peces completamente distintos a **chino'le** y a **some'dege**. Curioso es también que el pez **chino'le** (que no tuvimos ocasión de reunir) es completamente desconocido -aún su nombre- entre hombres eruditos de entre 40 y 50 años. Tal vez se trate de un pez muy raro.

BIBLIOGRAFÍA

- Adámoli, J. 1985. Ecología del Chaco paraguayo. *Revista Forestal* (San Lorenzo-Paraguay). Año IV N° 6, pp. 1-19.
- . 1994. Problemas ambientales e intervención antrópica. *Desarrollo Agroforestal y Comunidad Campesina*. Año 3 N° 11, pp. 14-17.
- Alderete Núñez, R. A. 1945. El melero. *Museo Folklórico Provincial* (Tucumán). *Publicación* N° 1, Año 1, 75 pp.
- Alvarsson, J. A. 1988. The Mataco of the Gran Chaco. An Ethnographic Account of Change and Continuity in Mataco Socio-Economic Organization. *Acta Universitatis Upsaliensis, Uppsala Studies in Cultural Anthropology* 11. XVI + 314 pp. Uppsala.
- Amerlan, A. 1884. Die jüngste Argentinische Expedition nach dem Rio Pilcomayo. *Globus* 45: 56-59.
- Aráoz, E. G. 1968. Flora y fauna –vertebrados- del oeste de la provincia de Formosa. In: Bordón A. O. (Ed.), Aspectos de la actividad desarrollada por el INTA en el Oeste de la Provincia de Formosa y propuesta para el aprovechamiento de los ambientes, pp. 39-54.
- Arenas, P. 1981. Etnobotánica lengua-maskoy. Fundación para la Educación, la Ciencia y la Cultura (FECIC), Buenos Aires, 358 pp.
- . 1982. Recolección y agricultura entre los indígenas maká del Chaco Boreal. *Parodiana* 1: 171-243.
- . 1983. Nombres y usos de las plantas por los indígenas maká del Chaco Boreal. *Parodiana* 2: 131-229.
- . 1987. Medicine and magic among the Maká indians of the Paraguayan Chaco. *Journal of Ethnopharmacology* 21: 279-295.
- . 1989. Raúl Neréo Martínez Crovetto (1921-1988), su contribución a la etnobotánica y a los estudios americanistas. *Parodiana* 5: 505-519.
- . 1993. Fitonimia toba-pilagá. *Hacia una nueva Carta Étnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 5: 77-100.
- . 1995. Encuesta etnobotánica aplicada a indígenas del Gran Chaco. *Hacia una nueva Carta Étnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 6: 161-178.
- . 1997. Las bromeliáceas textiles utilizadas por los indígenas del Gran Chaco. *Parodiana* 10: 113-139.
- . 1999. *Morrenia odorata* (Asclepiadaceae), an edible plant of the Gran Chaco. *Economic Botany* 53: 89-97.
- y S. C. Arroyo. 1988. Las especies comestibles del género *Bromelia* (Bromeliaceae) del Gran Chaco. *Candollea* 43: 645-660.
- y M. S. Cipolletti. 1992. El origen de la liana *Odontocarya asarifolia* y otros vegetales entre las etnias del Chaco. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 27(2): 131-165.
- y G. C. Giberti. 1987a. Datos etnobotánicos y morfológicos de *Marsdenia castillonii* Lillo ex Meyer (Asclepiadaceae) por indígenas del Gran Chaco. *Candollea* 42: 147-158.
- & G. C. Giberti. 1987b. The ethnobotany of *Odontocarya asarifolia* (Menispermaceae) an edible plant from the Chaco. *Economic Botany* 41: 361-369.
- y G. C. Giberti. 1993. Etnobotánica de *Jacaratia corumbensis* O. Kuntze (Caricaceae) y reseña sobre otras plantas acuíferas del Gran Chaco. *Parodiana* 8: 185-204.
- , A. A. Maranta y A. A. Sáenz. 1986. Nota sobre el uso de *Acmella oppositifolia* (Lam.) R. K. Jansen (Asteraceae) por indígenas del Gran Chaco. *Parodiana* 4: 315-331.
- & G. F. Scarpa. 1999. Ethnobotany of *Stetsonia coryne* (Cactaceae), the “cardón” of the Gran Chaco. *Haseltonia* 6: 42-51.
- Arnott, J. 1934a. Los toba-pilagá del Chaco y sus guerras. *Revista Geográfica Americana* I (7): 491-501.
- . 1934b. La magia y el curanderismo entre los toba-pilagá del Chaco. *Revista Geográfica Americana* II (14): 315-326.
- . 1935. La vida amorosa y conyugal de los indios del Chaco. *Revista Geográfica Americana* III (26): 293-303.
- Aschero, C., M. A. Korstanje y P. Vuoto (Eds.). 1999. *En los tres reinos: prácticas de recolección en el Cono Sur de América*. Ediciones Magna Publicaciones. Instituto de Arqueología y Museo, Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán, 268 pp.

- Asp, O. 1906. Expedición al Pilcomayo. 27 de marzo–6 de octubre de 1903. *Anales del Ministerio de Agricultura* (República Argentina) 1(1), 47 pp. + 1 mapa.
- Astrada, D. 1906. Expedición al Pilcomayo. Buenos Aires, 170 pp. + 1 mapa.
- Atlas. 1981. Atlas físico de la República Argentina. Atlas total de la República Argentina. Centro Editor de América Latina. Buenos Aires. Vol. 1, pp. 57-59.
- Atlas de suelos. 1990. Atlas de suelos de la República Argentina. Tomo I. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Proyecto PNUB Argentina 85. INTA. Centro de Investigación de Recursos Naturales, Buenos Aires.
- Baldus, H. 1931. Indianerstudien im Nordöstlichen Chaco. Forschungen zur Völkerpsychologie und Soziologie, IX. Verlag von C. L. Hirschfeld, Leipsig, 239 pp.
- . 1965/66. O xamanismo. Sugestoes para pesquisas etnográficas. *Revista do Museu Paulista* (N. S.) 16: 187-253.
- Barbarán, F. R. 1996. Iniciativas de desarrollo aborigen en la provincia de Salta, Argentina. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 31: 347-412.
- y C. J. Saravia Toledo. 2000. Caza de subsistencia en la provincia de Salta: su importancia en la economía de los aborígenes y criollos del Chaco semiárido. In: Bertonatti, C. y J. Corcuera (Eds.), *Situación ambiental argentina 2000*. Fundación Vida Silvestre Argentina. Buenos Aires, pp. 212-225.
- Barneby, R. C. 1970. Revision of Neotropical Menispermaceae tribe Tinosporeae. *Memoirs of the New York Botanical Garden* 20: 81-158.
- Barúa, G. 1993. Parentesco y proximidad en la comunidad matakó wièi de Tres Pozos. *Hacia una nueva Carta Etnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 5: 75-84.
- Bertonatti, C. y J. Corcuera. 2000. Situación ambiental argentina 2000. Fundación Vida Silvestre Argentina. Buenos Aires, 440 pp.
- Bertoni, A. de W. 1911. Contribución a la biología de las avispas y abejas del Paraguay (Hymenoptera). *Anales del Museo de Historia Natural de Buenos Aires* 15: 97-146.
- Bialet Massé, J. 1973. Las clases obreras argentinas a principios de siglo. Edit. Nueva Visión, Buenos Aires, 129 pp.
- Bilbao, S. A. 1964/65. Poblamiento y actividad humana en el extremo norte del Chaco santiagueño. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología* 5: 143-206.
- Bórmida, M. y M. Califano. 1978. Los indios ayoreos del Chaco Boreal. FECIC (Fundación para la Educación, la Ciencia y la Cultura). Buenos Aires, 191 pp. + 11 fig.
- Bolkovic, M. L. 1999. Usos de fauna silvestre de pobladores de las cercanías de la Reserva Provincial Copo, Santiago del Estero, Argentina. In: Fang, T. G., O. L. Montenegro y R. E. Bodner (Eds.), *Manejo y Conservación de Fauna Silvestre en América Latina*, pp. 117-124.
- Bordón, A. O. 1968. Aspectos de la actividad desarrollada por el INTA en el oeste de la Provincia de Formosa y propuesta para el aprovechamiento de los ambientes. *Boletín N° 53 de la Estación Experimental Agropecuaria Presidencia Roque Sáenz Peña (Chaco)*, 56 pp.
- Bouquiaux, L. & J. M. C. Thomas (Eds.). 1987. Enquête et description des langues à tradition orale III. Approche Thématique (Questionnaire – Technique et Guides Thématiques). SELAF, Paris, pp. 577-950.
- Braunstein, J. 1974. Dominios y jerarquías en la cosmovisión de los matakos tewokleley. *Scripta Ethnologica* 2(2): 7-30.
- . 1976. Los wichí. Conceptos y sentimientos de pertenencia grupal de los matakos. *Scripta Ethnologica* 4(1): 130-143.
- . 1978/79. Las bandas matakas. Gentilicios. *Scripta Ethnologica* 5(1): 82-90.
- . 1983. Algunos rasgos de la organización social de los indígenas del Gran Chaco. Trabajos de Etnología. Instituto de Ciencias Antropológicas, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Publicación N° 2, 174 pp.
- . 1986. Boleadoras maká del Gran Chaco. *Archiv für Völkerkunde* 40: 225-234.
- . 1988/89. Gentilicios toba del occidente chaqueño. *Scripta Ethnologica* 12: 51-55.
- . 1989/90. Tribus de los matakos. *Hacia una nueva Carta Etnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 1: 1-8.
- . 1993. Territorios e historias de los narradores matakos. *Hacia una nueva Carta Etnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 5: 4-74.

- . 1997. El chamanismo y el espacio religioso de la "misa" de los maticos. In: J. Schobinger (Ed.), *Shamanismo sudamericano*. Ediciones Continente, Buenos Aires, 128 pp.
- & E. S. Miller. 1999. Ethnohistorical introduction. In: E. S. Miller (Ed.), *Peoples of the Gran Chaco*. Bergin & Garvey Editors, Westport, Connecticut, pp. 1-22.
- Bruno, L y E. Najlis. 1965. Estudio comparativo de vocabularios tobas y pilagás. Centro de Estudios Lingüísticos, Facultad de Filosofía y Letras (Universidad de Buenos Aires), 107 pp.
- Bucher, E. H. 1980. Ecología de la fauna chaqueña. Una revisión. *Ecosur* 7: 111-159.
- Bucher, E. H. y J. M. Chani. 1998. Chaco. In: Canevari, P., D. E. Blanco, E. H. Bucher, G. Castro y I. Davisson (Eds.), *Los humedales de la Argentina. Clasificación, situación actual, conservación y legislación*. Wetlands International, Publicación N° 46, Buenos Aires, 208 pp.
- Cabrera, A. L. 1971. Fitogeografía de la República Argentina. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 14: 1-42 +VIII lám.
- Cabrera, A. L. y A. Willink. 1973. Biogeografía de América Latina. Monografía No. 13. Serie de Biología. Organización de Estados Americanos, Washington, 117 pp.
- Calandra, H. A. y B. Dougherty. 1991. Prospección arqueológica en la provincia de Formosa, República Argentina. *Hacia una nueva Carta Etnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 2: 133-141.
- Califano, M. 1973. El ciclo de Tokjwaj: análisis fenomenológico de una narración mítica de los matico costaneros. *Scripta Ethnologica* 1: 156-186.
- Califano, M. 1974. El concepto de enfermedad y muerte entre los matico costaneros. *Scripta Ethnologica* 2(2): 33-73.
- . 1976. El chamanismo matico. *Scripta Ethnologica* 3(2): 7-60.
- Canevari, P., D. E. Blanco, E. H. Bucher, G. Castro y I. Davisson. 1998. Los humedales de la Argentina. In: Canevari, P., D. E. Blanco, E. H. Bucher, G. Castro y I. Davisson (Eds.), *Los humedales de la Argentina. Clasificación, situación actual, conservación y legislación*. *Wetlands International, Publicación N° 46, Buenos Aires, pp. 3-24*.
- Carrasco, M. 1991. Hegemonía y políticas indigenistas argentinas en el Chaco Centro Occidental. *América Indígena* 51: 63-122.
- Casas, R. R. y R. O. Michelena. 1996. La degradación de los suelos y la expansión de la frontera agropecuaria en el Parque Chaqueño Occidental. Pp. 233-242. In: FECIC (Ed.), *El deterioro del ambiente en la Argentina (Suelo-Agua-Vegetación-Fauna)*. FECIC, 3ª edic., 519 pp.
- Castañeda Vega, R. 1920. Colonia Buenaventura y oeste de Formosa. Aspecto físico. Habitantes y flora. Oportunidades para el pequeño capital. Buenos Aires, 70 pp.
- Castellanos, A. 1958. Observaciones sobre la vegetación del Occidente de Formosa. *Boletín de la Academia Nacional de Ciencias de Córdoba* 40: 229-263.
- Censabella, M. 2000. Las lenguas indígenas de la Argentina. Una mirada actual. EUDEBA (Editorial Universitaria de Buenos Aires), Buenos Aires, 151 pp.
- Coirini, R y P. Macagnno. 1997. Sistema de uso múltiple en el Chaco semiárido de Salta. *Cuadernos Agroforestales 2. Desarrollo Agroforestal y Comunidad Campesina* 26: 68-73.
- Conti, V. E., A. T. de Lagos y M. A. Lagos. 1988. Mano de obra indígena en los ingenios de Jujuy a principios de siglo. *Conflictos y Procesos de la Historia Contemporánea Argentina* 17. Centro Editor para América Latina (CEAL), Buenos Aires, 32 pp.
- Cooper, J. M. 1949. Traps. In: J. H. Steward (Ed.), *Handbook of South American Indians*. Smithsonian Institution, Washington, Bull. 143., vol. 5, pp. 265-276.
- Cordeu, E. J. 1984. Notas sobre la dinámica socio-religiosa toba pilagá. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 29: 187-235.
- Cordeu, E. J. y M. de los Ríos. 1982. Un enfoque estructural de las variaciones socioculturales de los cazadores-recolectores del Gran Chaco. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 17: 131-195.
- Cordeu, E. J. y A. Siffredi. 1971. De la algarroba al algodón. Movimiento mesiánico de los guaycurú. Juárez Editor, Buenos Aires, 173 pp.
- Cordini, I. R. 1947. Los ríos Pilcomayo en la región del Patiño. Secretaría de Industria y Comercio. Dirección de Minas y Geología. *Anales I*, 5-83 + 44 lám.

- Couceiro de Cadena, M. 1995/96. Influencia de los alimentos del monte en el estado nutricional de la población. Cuadernos Agroforestales 1. Productos Forestales No Madereros. *Desarrollo Agroforestal y Comunidad Campesina* (Salta, Argentina). Año 4, N° 20, pp. 57-58.
- Cross, W. E. 1937. El cultivo de la caña de azúcar en Tucumán. *Revista Industrial y Agrícola de Tucumán* 21 (10-12): 189-201.
- . 1938. Agricultura de la caña de azúcar. *Revista Industrial y Agrícola de Tucumán* 28 (1-3): 13-21.
- . 1939. La caña de azúcar: Facultad de Agronomía y Veterinaria, Universidad de Buenos Aires. *Biblioteca Agronómica y Veterinaria II*. Buenos Aires, 229 pp.
- Cuesta Figueroa, M. de la. 1982. Colonia Rivadavia. Primer Seminario de Historia del Chaco. Universidad Católica de Salta (Argentina), Facultad de Ciencias y Arte, pp. 200-225.
- Charpentier, M. 1995/96. Comer del monte: volver atrás, o un paso adelante. Cuadernos Agroforestales 1. Productos Forestales No Madereros. *Desarrollo Agroforestal y Comunidad Campesina* (Salta, Argentina). Año 4, N° 20, pp. 59-66.
- Charpentier, M. 1998. Valores nutricionales de las plantas alimenticias silvestres del norte argentino. Instituto de Cultura Popular (INCUPO), Reconquista (Argentina), 181 pp.
- Chase Sardi, M. 1983. Pequeño decamerón nivacle. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 18(2): 15-252.
- Chébez, J. C. 1994. Los que se van. Especies argentinas en peligro. Editorial Albatros, Buenos Aires, 604 pp.
- . 1996. Vertebrados argentinos en peligro de extinción. In: FECIC (Ed.), pp. 243-247.
- Dasso, M. C. 1985. El shamanismo de los mataco de la margen derecha del río Bermejo (Provincia del Chaco, República Argentina). *Scripta Ethnologica, Supplementa* 5: 9-35.
- . 2001. Celebración de la aloja: la preservación del fundamento mítico entre los mataco-wichí del Chaco Central. *Scripta Ethnologica* 22: 61-76.
- De Cominges, J. 1892. Exploraciones al Chaco del Norte. In: *Obras escogidas de Don Juan de Cominges*, pp. 3-249. Casa Editora J. A. Alsina, Buenos Aires.
- De Gasperi, L. J. B. 1959. La desecación ambiental del oeste formoseño. *Idia* 96: 1-11.
- De la Cruz, L. M. 1989. La situación de ocupación territorial de las comunidades aborígenes del Chaco salteño y su tratamiento legal. *Pastoral de la tierra, Cuaderno 2* (Centro de Estudios Cristianos, Buenos Aires), 47 pp.
- . 1991. La presencia nivakle (chulupí) en el territorio formoseño. *Hacia una nueva Carta Étnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 2: 87-106 + 1 mapa.
- . 1993. Apuntes para una topología del espacio toba. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 28: 427-482.
- . 1995a. Thaka honat. Áreas determinadas por los sitios recorridos por las comunidades indígenas del Lote Fiscal 55 de la Provincia de Salta. *Hacia una nueva Carta Étnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 6: 65-68.
- . 1995b. Qomlajépi naleua, nuestra tierra. Los sitios que contienen la tierra que da la vida a los tobas de Sombrero Negro de la provincia de Formosa. *Hacia una nueva Carta Étnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 6: 69-114.
- . 1995c. Ordenamiento territorial y pueblos indígenas del Chaco. Algunas reflexiones y un esbozo de propuesta a propósito de un ordenamiento territorial diferente. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 30: 189-204.
- . 1997. Y no cumplieron. Reflexiones acerca de la apasionada relación entre los organismos de promoción del desarrollo y los grupos wichi. GTZ y Proyecto Desarrollo Agroforestal en Comunidades Rurales del Noroeste Argentino. Salta, 189 pp.
- . 2001. Buscando justicia en las fronteras del derecho. El derecho ambiental y los pueblos indígenas del Chaco argentino. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 36: 385-430.
- De la Peña, M. 1986/89. Guía de aves argentinas, I-VI. Dibujantes (en distintos tomos): L. Huber, E. Kruger y A. Chiape. Santa Fe.
- De los Ríos, M. A. 1974. Temporalidad y potencia entre los grupos matacos. *Scripta Ethnologica* 2(1): 7-38.
- . 1976/77. Contribución al estudio de la organización del tiempo entre los yohwaha: el ciclo anual. *Scripta Ethnologica* 4(2): 52-77.

- . 1976/80. Historia de vida. Notas para la hermenéutica del ciclo vital en la etnia matakó. *Runa* 13: 79-112.
- Delhey, R. 1991. El chañar: Etnobotánica y utilización. *Parodiána* 6: 337-362.
- Dell'Arciprete, A. 1991. Lugares de los pilagá. *Hacia una nueva Carta Étnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 2: 58-85.
- Devincenzi, G. J. 1933. La perpetuación de la especie en los peces sudamericanos. *Anales del Museo de Historia Natural de Montevideo* 4(2): 1-28 + V lám.
- Díaz, D. E. 1995/96. El uso del monte chaqueño por aborígenes wichí. Cuadernos Agroforestales 1. Productos Forestales No Madereros. *Desarrollo Agroforestal y Comunidad Campesina* (Salta, Argentina). Año 4, N° 20, pp. 20-27.
- Dijour, E. 1933. Les cérémonies d'expulsion des maladies chez les matakó. *Journal de la Société des Américanistes* 25: 211-218 + II planches.
- Di Lullo, O. 1944. El folklore de Santiago del Estero. Medicina y alimentación. Editorial El Liberal, Santiago del Estero, 431 pp.
- . 1946. Contribución al estudio de las voces santiagueñas. Edición del Gobierno de la Provincia de Santiago del Estero. Santiago del Estero, 371 pp.
- Durán Estragó, M. 2000. La Misión del Pilcomayo 1925-2000. Memoria Viva. *Biblioteca Paraguaya de Antropología* 35. Vicariato Apostólico del Pilcomayo, Mariscal Estigarribia, 183 pp.
- Eliade, M. 1976. El chamanismo y las técnicas arcaicas del éxtasis. Fondo de Cultura Económica, México, 484 pp.
- ENDEPA. 1986. Aborígenes en Argentina. ENDEPA (Equipo Nacional de Pastoral Aborigen), Formosa, 28 pp.
- Eskuche, U. 1992. Sinopsis cenosistemática preliminar de los pajonales mesófilos semi-naturales del nordeste de la Argentina, incluyendo pajonales pampeanos y puntanos. *Phytocoenologia* 21: 237-312.
- FECIC (Fundación para la Educación, la Ciencia y la Cultura). 1996. El deterioro del ambiente en la Argentina (Suelo-Agua-Vegetación-Fauna). FECIC, Buenos Aires, 3ª edic., 519 pp.
- Ferrero, H. y M. E. Nostro. 1985. Programa de nutrición en Ing. G. Juárez, Provincia de Formosa, República Argentina. *Ier. Encuentro sobre el Hambre y la Alimentación en Argentina*. Centro de Estudios y Promoción Agraria (CEPA), Buenos Aires. pp. 79-84.
- Filipov, A. 1996. Estudio etnobotánico de la recolección entre los pilagá. Trabajo de Tesis para optar al grado de Doctor en Ciencias Naturales, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, 191 pp.
- Fotheringham, I. H. 1970. La vida de un soldado: O reminiscencias de la frontera. Círculo Militar, Buenos Aires, 598 pp.
- Franzé, D. 1925. Erbe medicinali del Chago e Legnami industriali Argentini. Contributo delle Missioni Francescane della Repubblica Argentina all'Esposizione Missionaria Vaticana. Pubblicazioni dell'Istituto Cristoforo Colombo, Roma, 99 pp.
- Freyre, M. R., C. M. Baigorria, V. R. Rozycki, C. M. Bernardi y M. Charpentier. 2000. Vegetales silvestres sub explotados del Chaco argentino y su potencial como recurso alimenticio. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición* 50: 394-399.
- Friè, V. 1906. Eine Pilcomayo-Reise in den Chaco Central. *Globus* 89(14-15): 213-220; 229-234.
- Garmendia, J. I. 1895. *Marcha de avance*. In: B. Victorica (Ed.), pp. 84-152. Véase Victorica (1885).
- Gerzenstein, A. 1992. Una variedad oriental del matakó. Algunos datos fonológicos y morfológicos. *Hacia una nueva Carta Étnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 4: 67-79.
- González Torres, D. M. 1994. Toponimia guaraní (origen e historia de pueblos) en Paraguay. Asunción, 199 pp.
- Gonzalo, J. A. 1998. La cultura material de los matakó (matakó-maka) del Chaco Central. Colección Mankacén, CAEA. Buenos Aires, 403 pp.
- Gordillo, G. 1992. Cazadores-recolectores y cosecheros. Subordinación al capital y reproducción social entre los tobas del oeste de Formosa. Pp. 13-191. In: H. H. Trincherro, D. Piccinini y G. Gordillo (Eds.), *Capitalismo y grupos indígenas en el Chaco Centro-Occidental*. Centro Editor de América Latina, Buenos Aires.
- . 1993. La actual dinámica económica de los cazadores-recolectores del Gran Chaco y los deseos imaginarios del esencialismo. *Publicar en Antropología* (Revista del Colegio de Graduados en Antropología), Año II, N° 3: 73-96.

- . 1994. La presión de los más pobres: reciprocidad, diferenciación social y conflicto entre los tobas del oeste de Formosa. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano* 15: 53-82.
- y J. M. Leguizamón. 2002. El río y la frontera. Movilizaciones aborígenes, obras públicas y Mercosur en el Pilcomayo. Editorial Biblos, Buenos Aires, 173 pp.
- Griva, E. y M. C. Stroppa. 1983. Yo Montiel Romero de raza toba. Historia de vida de un indio toba del Chaco argentino. Editorial Mar de Cortes, Ensenada (México), 123 pp.
- Grubb, W. B. 1911. An Unknown People in an Unknown Land. Seeley y Co., London, 329 pp. 60 ill. + 1map
- Hassler, E. 1909. Contribuciones á la flora del Chaco Argentino-Paraguay. Primera parte. Florula Pilcomayensis. *Trabajos del Museo de Farmacología de la Facultad de Ciencias Médicas de Buenos Aires* 21, 154 pp.
- Hauman, L. 1947. Parque chaqueño. In: L. Human, A. Burkart, L. R. Parodi y A. L. Cabrera (Eds.), La vegetación de la Argentina. *Geografía de la República Argentina* 8: 69-90. Sociedad Argentina de Estudios Geográficos (GAEA).
- Herrmann, W. 1908. Die Deutsche Pilcomayo-Expedition. *Zeitschrift der Gesellschaft für Erdkunde zu Berlin* 8: 526-538.
- Hilgert, N. I. 1999. Las plantas comestibles en un sector de las Yungas Meridionales (Argentina). *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 57: 117-138.
- Holmgren, P. K., N. H. Holmgren & L. C. Barnett. 1990. *Index Herbariorum* Part I: The Herbaria of the World, 8th ed. *Regnum Vegetabile* 120. New York Botanical Garden, 693 pp.
- Hueck, K. 1978. Los bosques de Sudamérica. Ecología, composición e importancia económica. Sociedad Alemana de Cooperación Técnica Ltda. (GTZ), Eschborn, 476 pp. + 1 mapa.
- Hunter, D. E y P. Whitten. 1981. Enciclopedia de antropología. Ediciones Bellaterra, Barcelona, 675 pp.
- Hunt, R. J. 1913. El vejoz ó aiyó (Introducción de S. Lafone Quevedo, pp.7-33). *Revista del Museo La Plata* 22: 7-215 + mapa + 1 il.
- Hunt, R. J. 1937. Mataco-English and English-Mataco Dictionary. *Etmologiska Studier* 5: 1-98.
- Hunt, R. J. 1940. Mataco grammar. Universidad Nacional de Tucumán, Instituto de Antropología. *Publicaciones Especiales* N° 3, 141 pp.
- Idoyaga Molina, A. 1976/77. Aproximación hermenéutica a las nociones de concepción, gravidez y alumbramiento entre los pilagá del Chaco Central. *Scripta Ethnologica* 4(2): 78-98.
- . 1978/79a. La bruja pilagá. *Scripta Ethnologica* 5(2): 94-117.
- . 1978/79b. Contribución al estudio del proceso de gestación, aborto y alumbramiento entre los mataco costaneros. *Scripta Ethnologica* 5(2): 142-155.
- INCUPO. 1991. El monte nos da comida 1. Instituto de Cultura Popular (INCUPO), Reconquista (Argentina), 72 pp.
- INCUPO. 1994a. El monte nos da comida 2. Instituto de Cultura Popular (INCUPO), Reconquista (Argentina), 64 pp.
- INCUPO. 1994b. Taller de metodología sobre el aprovechamiento de los alimetros silvestres para la nutrición humana y animal. Reconquista (Argentina), 51 pp.
- Iñigo Carrera, N. 1983a. Prólogo. In: N. Iñigo Carrera (Ed.), *La colonización del Chaco*. Historia Testimonial Argentina 3. Documentos vivos de nuestro pasado. Centro Editor de América Latina, Buenos Aires, pp. 7-16.
- . (Ed.). 1983b. *La colonización del Chaco*. Historia Testimonial Argentina 3. Documentos vivos de nuestro pasado. Centro Editor de América Latina, Buenos Aires, 97 pp.
- . 1984a. Prólogo. In: N. Iñigo Carrera (Ed.), *Campañas militares y clase obrera. Chaco, 1870-1930*. Historia Testimonial Argentina 25. Documentos vivos de nuestro pasado. Centro Editor de América Latina, Buenos Aires, pp. 7-17.
- . (Ed.) 1984b. *Campañas militares y clase obrera. Chaco, 1870-1930*. Historia Testimonial Argentina 25. Documentos vivos de nuestro pasado. Centro Editor de América Latina, Buenos Aires, 95 pp.
- Karlin, U. O. T., L. A. Catalán y R. O. Coirini. 1994. La naturaleza y el hombre en el Chaco seco. Colección Nuestros Ecosistemas. Proyecto GTZ – Desarrollo Agroforestal en Comunidades Rurales del Noroeste Argentino, Salta, 163 pp.
- Karsten, R. 1993. Los indios tobas del Chaco boliviano. Biblioteca de Historia y Antropología 1. CEIC, Universidad Nacional de Jujuy. (1ª Edic. 1923: The Toba Indians of the Bolivian Gran Chaco. Presentación, traducción y notas de D. J. Santamaría), 134 pp.

- Kerr, J. G. 1894. The Botany of the Pilcomayo Expedition; being a list of plants collected during the Argentine Expedition of 1890-91 to the Rio Pilcomayo. *Transactions and Proceedings of the Botanical Society of Edinburgh* 20: 44-78.
- Kersten, L. 1968. Las tribus indígenas del Gran Chaco hasta fines del siglo XVIII. Una contribución a la etnografía histórica de Sudamérica. Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia, 127 pp.
- Lagos, M. 2000. La cuestión indígena en el Estado y la sociedad nacional. Gran Chaco 1870-1920. Colección Arte-Ciencia, Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad Nacional de Jujuy, 224 pp.
- Lange, G. 1906. Río Pilcomayo desde la desembocadura en el río Paraguay hasta el Paralelo 22° Sud. Buenos Aires, 122 pp.
- Leake, D. 1967. Breve historia de las misiones de la Iglesia Anglicana en el norte argentino. Impreso, 8 pp.
- Ledesma, N. R. 1973. Características climáticas del Chaco seco. *Ciencia e Investigación* 29: 168-181.
- Lehmann-Nitsche, R. 1907. Estudios antropológicos sobre los chiriguano, chorotes, matacos y tobas (Chaco occidental). *Anales del Museo de La Plata* 1 (Segunda Serie): 53-149 + 50 planchas.
- Leuenberger, B. E. 2001. The type specimen of *Opuntia cardiosperma* (Cactaceae), new synonyms and new records from Argentina and Paraguay. *Willdenowia* 31: 171-179.
- Lee, R. 1968. What hunters do for a living, or, How to make out on scarce resources? In: Lee, R. & I. De Vore (Eds.), *Man the hunter*. Aldine Press, Chicago, pp. 30-48.
- Lunt, R. Ms. La ortografía mataca. Misión Anglicana, Salta, Argentina.
- Luna Olmo, L. 1905. Expedición al Pilcomayo. Edit. Guillermo Krieguer.
- Lloveras de Arce, G. 1982. Colonia Buenaventura. Un proyecto olvidado. *Primer Seminario de Historia del Chaco*. Universidad Católica de Salta (Argentina), Facultad de Ciencias y Arte, pp. 343-355.
- Maeder, E. J. A. 1996. Historia del Chaco. Colección: Historias de nuestras Provincias 18. Edit. Plus Ultra, Buenos Aires, 295 pp.
- Maranta, A. A. 1987. Los recursos vegetales alimenticios de la etnia mataco del Chaco Centro Occidental. *Parodiana* 5: 161-237.
- . 1992. Las plantas “mágicas” entre los matacos. *Hacia una nueva Carta Etnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 4: 28-34.
- y G. M. de Planas. 1985. El empleo de la sal vegetal entre los aborígenes del Gran Chaco. *Parodiana* 3: 411-433.
- Martínez, E. F. 1980. Fauna y Flora. Provincia del Chaco. Aves. I Lámina (mapa y aves). Resistencia, Chaco. Póster.
- . 1983. Fauna y Flora del Chaco. Peces. I Lámina (mapa y peces). Nordeste Impresora, Resistencia, Chaco. Póster.
- Martínez Crovetto, R. 1964. Estudios etnobotánicos. I. Nombres de plantas y su utilidad, según los indios tobas del este del Chaco. *Bonplandia* 1: 279-333.
- . 1967. Contribución al estudio de la cerámica actual de los indios mocovíes del Chaco (República Argentina). *Etnobiológica* 1: 1-7+ XV lám.
- . 1975. Folklore toba oriental II. Relatos fantásticos de origen chamánico. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 10: 177-205.
- . 1995. Zoonimia y etnozoología de los pilagá, toba, mocoví, mataco y vilela. Archivo de Lenguas Indoamericanas, Colección Nuestra América, Instituto de Lingüística, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, 188 pp.
- Martínez Sarasola, C. 1992. Nuestros paisanos los indios. Emecé, Buenos Aires, 659 pp.
- Mashnshnek, C. O. 1973. Seres potentes y héroes míticos de los mataco del Chaco Central. *Scripta Ethnologica* 1: 105-154.
- . 1975. Aportes para una comprensión de la economía de los mataco. *Scripta Ethnologica* 3(1): 7-39.
- . 1977. Teofanías de los pilagá de Pozo de los Chanchos -Provincia de Formosa-. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 15 (N. S.): 79-90.
- Mason, J. A. 1950. The languages of South American Indians. In: J. H. Steward (Ed.), *Handbook of South American Indians*. Smithsonian Institution, Washington, Bull. 143, Vol. 6, pp. 156-317.
- Mauss, M. 1971. Ensayo sobre las variaciones estacionales en las sociedades esquimales. Un estudio de morfología social. In: Mauss, M., Sociología y antropología. Tecnos, Madrid, pp. 359-430.

- Mendoza, M. 1992. Organizaciones no-gubernamentales y grupos indígenas en el Chaco argentino. *Scripta Ethnologica* 14: 51-56.
- . 1999. The Western Toba: Family life and subsistence of a former hunter-gatherer society. In: E. S. Miller (Ed.), *Peoples of the Gran Chaco*. Bergin & Garvey Editors, Westport, Connecticut, pp. 81-108.
- Mendoza, M. y M. Browne. 1995. Términos de parentesco y términos de duelo de los tobas del oeste de Formosa. *Hacia una nueva Carta Etnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 6: 117-122.
- y G. Gordillo. 1989. Las migraciones estacionales de los tobas ñachilamo'lek a la zafra saltojujeña: Subordinación del trabajo indígena al capital y pacificación en el Chaco Occidental (1890-1930). *Cuadernos de Antropología* (Universidad Nacional de Luján) 2 (3): 70-89.
- Menni, R. C., A. M. Miquelarena, H. L. López, J. R. Casciotta, A. E. Almirón & L. C. Protogino. 1992. Fish fauna and environments of the Pilcomayo-Paraguay basins in Formosa, Argentina. *Hydrobiologia* 245: 129-146.
- Messineo, C. y J. Braunstein. 1989/90. Variantes lingüísticas del matakó. *Hacia una nueva Carta Etnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 1: 1-13.
- Métraux, A. 1937. Études d'Ethnographie Toba-Pilaga (Gran Chaco) *Anthropos* 32: 171-194/378-401.
- . 1944a. Estudios de etnografía chaqueña. *Anales del Instituto de Etnología Americana* (Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza) 5: 263-311.
- . 1944b. Nota etnográfica sobre los indios matakó del Gran Chaco argentino. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 4: 7-18.
- . 1946. Ethnography of the Chaco. In: J. H. Steward (Ed.), *Handbook of South American Indians*. Smithsonian Institution, Washington, Bull. 143, vol. 1, pp. 197-370.
- . 1967a. Le chamanisme chez les indiens du Gran Chaco. In: *Religions et magies indiennes d'Amérique du Sud*. Gallimard, Paris, pp. 105-116.
- . 1967b. L'expression sociale de l'agressivité et du ressentiment chez les indiens matakó du Gran Chaco. In: *Religions et magies indiennes d'Amérique du Sud*. Gallimard, Paris, pp. 163-175.
- Meyer, L. A. 1995. La problemática del Pilcomayo. Conferencia, Asunción (Paraguay). Folleto, 11 pp.
- Meyer, T. 1937. Los árboles indígenas de importancia económica del Departamento de Resistencia (Chaco). *Revista Argentina de Agronomía* 4: 153-167.
- . 1938. Árboles indígenas de frutos comestibles del noreste argentino. *Lilloa* 3: 233-242.
- Millán de Palavecino, M. D. 1944. Forma y significación de los motivos ornamentales de las "llicas" chaqueñas. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 4: 69-77 + 5 lám.
- . 1973. Tejidos chaqueños. *Relaciones* (Sociedad Argentina de Antropología), [N. S.] 7: 65-83.
- Miller, E. S. 1975. Shamans, power symbols, and change in Argentine Toba culture. *American Ethnologist* 2: 477-496.
- . 1979. Los tobas argentinos. Armonía y disonancia de una sociedad. Siglo Veintiuno Editores, México, 175 pp.
- Miraglia, L. 1975. Caza, recolección y agricultura entre indígenas del Paraguay. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 10: 9-91.
- Montandon, G. 1934. L'ologénèse culturelle. Traité d'ethnologie cyclo-culturelle et d'ergologie systématique. Ed. Payot, Paris, 778 pp. + 32 planches + 12 cartes.
- Morello, J. y J. Adámoli. 1974. Las grandes unidades de vegetación y ambiente del Chaco argentino II. Vegetación y ambiente de la Provincia del Chaco. INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria), Centro de Investigaciones de Recursos Naturales. *Serie Fitogeográfica* N° 13, 130 pp. +5 mapas + 4 esquemas + 4 láminas.
- & G. Hortt. 1985. Changes in the areal extent of arable farming, stock raising and forestry in the South American Chaco. *Applied Geography and Development* 25: 109-127.
- y C. Saravia Toledo 1959a. El bosque chaqueño I. Paisaje primitivo, paisaje natural y paisaje cultural en el oriente de Salta. *Revista Agronómica del Noroeste Argentino* 3: 5-81.
- y C. Saravia Toledo 1959b. El bosque chaqueño II. La ganadería y el bosque en el oriente de Salta. *Revista Agronómica del Noroeste Argentino* 3: 209-258.
- Morínigo, M. 1966. Diccionario manual de americanismos. Muchnik Editores, Buenos Aires, 738 pp.

- Morong, T. & L. Britton. 1892. An enumeration of the Plants Collected by Dr. Thomas Morong in Paraguay, 1888-1890. *Annals of the New York Academy of Sciences* 7: 45-280.
- Morrone, M. A. 1938. El cultivo de la caña de azúcar en la República Argentina. *Revista Geográfica Americana* 10(63): 407-412.
- Murdock, G. P., C. S. Ford, A. E. Hudson, R. Kennedy, L. W. Simmons y J. W. M. Whiting. 1960. Guía para la clasificación de los datos culturales. *Manuales Técnicos I. Unión Panamericana*, Washington, 248 pp.
- Narosky, T. y D. Yzurieta. 1989. Guía para la identificación de las aves de Argentina y Uruguay. Vázquez Mazzini Editores, Buenos Aires, 3ª Edic., 340 pp.
- Níklison, J. E. 1916. Los tobas. Imprenta y encuadernación de la Policía, Buenos Aires, 141 pp. Edición facsimilar de la Universidad Nacional de Jujuy, San Salvador de Jujuy, 1990.
- Nordenskiöld, E. 1912. La vie des indiens dans le Chaco (Amérique du Sud). *Revue de Géographie*, Tome VI, Fasc. III, Paris, 278 pp.
- . 1929. Analyse ethno-géographique de la culture matérielle de deux tribus indiennes du Gran Chaco. *Études d'ethnographie comparée* I. Ed. Genet, Paris, 310 pp.
- Nores, M. 1989. Zonas ornitogeográficas de Argentina. In: Narosky, T. y D. Yzurieta, Guía para la identificación de las aves de la Argentina y Uruguay. Vázquez Mazzini Editores, Buenos Aires, 3ª Edic., pp. 295-303.
- Norman, D. R. 1994. Anfibios y reptiles del Chaco paraguayo. *Amphibians and reptiles of the Paraguayan Chaco*. Heredia, Costa Rica, 281 pp., il., fot. col., lám. Fotografías de L. Naylor.
- Olrog, C. C. 1959. Las aves argentinas. Una guía de campo. Instituto "Miguel Lillo", Tucumán, 245 pp.
- . 1984. Las aves argentinas. Colección "Guías de Campo" N° 1. Administración de Parques Nacionales, Buenos Aires, 349 pp.
- y M. M. Lucero. 1980. Guía de los mamíferos argentinos. Fundación "Miguel Lillo", San Miguel de Tucumán, 151 pp.
- Pagés Larraya, F. 1982. Lo irracional en la cultura II. Fundación para la Educación, la Ciencia y la Cultura (FECIC), Buenos Aires, 356 pp.
- Palavecino, E. 1933. Los indios pilagá del río Pilcomayo. *Anales del Museo Nacional de Historia Natural* (Buenos Aires) 37: 517-581 + XVIII lám.
- . 1940. Takjuaj. Un personaje mitológico de los matabos. *Revista del Museo de La Plata (N. S.), Antropología* 1: 245-270.
- . 1948. Areas culturales en el Territorio Argentino. *GAEA, Anales de la Sociedad Argentina de Estudios Geográficos* 8: 447-523.
- Palermo, M. A. 1986. Reflexiones sobre el llamado "complejo ecuestre" en la Argentina. *Runa* 26: 157-178.
- Palmer, J. 1995. Wichí toponymy. *Hacia una nueva Carta Étnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 6: 3-63.
- Papadakis, J. 1973. La subregión chaqueña. Ecología, suelos, posibilidades agropecuarias. *Ciencia e investigación* 29: 182-201.
- Pelleschi, J. 1896/97. Los indios matabos y su lengua. *Boletín del Instituto Geográfico Argentino* 17: 559-622; 18: 173-350.
- Pérez Diez, A. A. 1974a. Los grupos aborígenes del Chaco Centro-Occidental. Sus denominaciones. *Cuadernos Franciscanos* (Salta, Argentina) 35: 10-14.
- . 1974b. Noticia sobre la concepción del ciclo anual entre los matabos del noreste de Salta. *Scripta Ethnologica* 2(1): 111-120.
- Perrin, M. 1995. Le chamanisme. Presses Universitaires de France, Paris, 128 pp.
- Porini, G. M y P. Arenas. Ms. La etno-ornitología de los toba-fiachilamo'le#ek del Chaco Central (Formosa, Argentina).
- PPI. 2002. Pensamientos de los indígenas de la Provincia de Formosa. PPI (Proceso de Participación de los Pueblos Indígenas). Equipo de Coordinación del PPI Formosa, Pozo del Tigre (Formosa), 381 pp. + 7 pp. de anexos y 1 mapa.
- Puparelli, A. 1969. Dos grupos matabos del Chaco salteño (Argentina). *Suplemento Antropológico de la Revista del Ateneo Paraguayo* 4 (2): 227-240.
- Ragonese, A. E. 1967. Vegetación y ganadería en la República Argentina. *Colección Científica del I.N.T.A.* (Instituto de Tecnología Agropecuaria), V, Buenos Aires, 218 pp. + LXXIX.
- y J. C. Castiglioni. 1970. La vegetación del Parque Chaqueño. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 11 (Supl.): 133-160.
- y R. Martínez Crovetto. 1947. Plantas indígenas de la Argentina con frutos o semillas comestibles. *Revista de Investigaciones Agrícolas* 1: 147-216.

- Ramella, L y R. Spichiger. 1989. Interpretación preliminar del espacio físico y de la vegetación del Chaco Boreal. Contribución al estudio de la flora y de la vegetación del Chaco I. *Candollea* 44: 639-680.
- Regehr, W. 1984. Teorías de desarrollo y autogestión. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 19 (1): 89-99.
- Regehr, V. de. 1987. Criarse en una comunidad nivaklé. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 22: 155-201.
- Renshaw, J. 1988. La propiedad, los recursos naturales y el concepto de la igualdad entre los indígenas del Chaco paraguayo. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 23: 221-245.
- Ringuelet, R. A. 1961. Rasgos fundamentales de la zoogeografía de la Argentina. *Physis* 22: 151-170.
- . 1975. Zoogeografía y ecología de los peces de aguas continentales de la Argentina y consideraciones sobre las áreas ictícolas de América del Sur. *Ecosur* 2 (3): 1-122.
- , R. H. Aramburu y A. Alonso de Aramburu. 1967. Los peces argentinos de agua dulce. Comisión de Investigación Científica (Provincia de Buenos Aires), La Plata, 602 pp.
- Robins, W. 1984. Proyectos de desarrollo y comunidades indígenas. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 19 (1): 71-79.
- Rocca, M. M. 1964/65. Tipos de arado en la Argentina. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología* 5: 101-114.
- Robas, F. 1991. El pueblo de Ing. Juárez (Formosa). Sus antecedentes, su historia y la de sus instituciones y sus pioneros. Córdoba, 174 pp.
- Roitman, A. D. 1982. Bosquejo para una historia de las tribus toba. *Entregas del Instituto Tilcara* (Tilcara, Jujuy) 13: 212-302.
- Rostagno, E. 1969. Informe de fuerzas de operaciones en el Chaco (1911). Circulo Militar, Buenos Aires.
- Rozycki, V. R., C. M. Baigorria, M. R. Freyre, C. M. Bernard, M. S. Zannier y M. Charpentier. 1997. Composición de nutrientes en especies vegetales autóctonas de la región chaqueña, Argentina. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición* 47: 265-270.
- Rutledge, I. 1987. Cambio agrario e integración: el desarrollo del capitalismo agrario en Jujuy (1550-1960). Proyecto ECIRA –CICSO (Centro de Investigaciones en Ciencias Sociales). Tilcara; Buenos Aires, 297 pp.
- Sánchez Labrador, J. 1910. El Paraguay católico I. Buenos Aires, XX + 317 pp. + 1 mapa.
- Santamaria, D. 1986. Migración laboral y conflicto interétnico. El caso de los migrantes indígenas a los ingenios salto-jujeños. *Estudios Migratorios Latinoamericanos*, CEMCA, Buenos Aires. Año 3 – 1, pp. 357-379.
- Santillán, L. A. 1964. Caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.). In: L. R. Parodi (Ed.), *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*, II (2), pp. 1049-1066. ACME, Buenos Aires.
- Saravia Toledo, C. 1982. Chaco semiarido. In: *Conservación de la vegetación natural en la República Argentina*. Fundación Miguel Lillo y Sociedad Argentina de Botánica. Tucumán, pp. 29-34.
- y E. M. del Castillo. 1988. Micro y macro tecnologías. Su impacto en el bosque chaqueño en los últimos cuatro siglos. *VI Congreso Forestal Argentino*, Santiago del Estero, pp. 853-855.
- Scarpa, G. F. 2000a. Estudio etnobotánico de la subsistencia de los “criollos” del Chaco Noroccidental argentino. Tesis Doctoral, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, 354 pp.
- . 2000b. Plants employed in traditional veterinary medicine by the Criollos of the Northwestern Argentine Chaco. *Darwiniana* 38: 253-265.
- y P. Arenas. 1996. Especies y colorantes en la cocina tradicional de la Puna jujeña. *Candollea* 51: 483-514.
- Schleh, E. J. 1945. Noticias históricas sobre el azúcar en la Argentina. Centro Azucarero Argentino, Buenos Aires, 368 pp. + 21 lám. + mapa.
- . 1953. Azúcar en la Argentina, reseña informativa de la industria azucarera en todos sus aspectos. Buenos Aires, Cessarini Hnos., 134 pp.
- Schmeda Hirschmann, G. 1994. Plant salt as an Ayoreo salt source in the Paraguayan Chaco. *Economic Botany* 48: 159-162.
- Schulz, A. G. 1963. Plantas y frutos comestibles de la región chaqueña. *Revista Agronómica del Noroeste Argentino* 4: 57-83.
- Seelwische, J. 1984. Los valores culturales de un pueblo y sus proyectos de desarrollo. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 19: 57-64.

- . 1991. Las misiones nivacle en el Vicariato Apostólico del Pilcomayo. Una experiencia de inculturación. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 16 (1): 253-274.
- Serrano, A. 1966. Manual de la cerámica indígena. Editorial Assandri, Córdoba (Argentina), 2ª Edic., 167 pp. + LXIV lám.
- Siffredi, A. 1976/80. Mito y cosmovisión en los mataco del Chaco argentino. *Runa* 13: 153-195.
- Sosa Tenaillon, H. C. 1999. El río Pilcomayo. Historia de la pérdida de un río. Asunción, 273 pp.
- Stahl, W. 1993. Antropología de acción entre indígenas chaqueños. Una evaluación. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 28(1-2): 25-42.
- Sterpin, A. 1991. La chasse aux scalps chez les nivacle du Gran Chaco. *Memoir de Maetrise d'Ethnologie*. Université de Paris X- Nanterre. (Deuxième partie) pp. 132-368 *.
- . 1993. L'espace sociale de la prise de scalps chez les nivacle du Gran Chaco. *Hacia una nueva Carta Etnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 5: 129-192.
- Storm, O. J. 1892. El río Pilcomayo y el Chaco Boreal. Compañía Sud Americana de Billetes de Banco, Buenos Aires, 151 pp. + 1 mapa.
- Susnik, B. 1971. El indio colonial del Paraguay. El chaqueño III-1. Museo Etnográfico "Andrés Barbero", Asunción, 195 pp.
- . 1972. Dimensiones migratorias y pautas culturales de los pueblos del Gran Chaco y de su periferia (enfoque etnológico). *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 7: 85-106.
- . 1973. L'homme et le surnaturel (Gran Chaco). *Bulletin de la Societé Suisse des Américanistes* 37: 35-47.
- . 1978. Los aborígenes del Paraguay I. Etnología del Chaco Boreal y su periferia (Siglos XVI y XVII). Museo Etnográfico "Andrés Barbero", Asunción, 154 pp. + 2 mapas.
- . 1981. Los aborígenes del Paraguay III-1. Etnohistoria de los chaqueños 1650-1910. Museo Etnográfico "Andrés Barbero", Asunción, 233 pp.
- . 1982. Los aborígenes del Paraguay IV. Cultura Material. Museo Etnográfico "Andrés Barbero", Asunción, 239 pp.
- . 1983. Los aborígenes del Paraguay V. Ciclo vital y estructura social. Museo Etnográfico "Andrés Barbero", Asunción, 162 pp.
- . 1984/85. Los aborígenes del Paraguay VI. Aproximación a las creencias de los indígenas. Museo Etnográfico "Andrés Barbero", Asunción, 155 pp.
- . 1986. Artesanía indígena, ensayo analítico. Asociación Indigenista del Paraguay, Asunción, 135 pp.
- y E. Unger. s/f. Índice clasificador (con especial referencia a la Etnografía Paraguaya). Cátedra de Arqueología y Etnología Americana, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Asunción. Mimeografiado, 20 pp.
- Sverlij, S. B., H. L. López, R. L. Delfino Schenke y A. Espinach Ros. 1998. Peces del río Uruguay. Guía ilustrada de las especies más comunes del río Uruguay Inferior y el Embalse de Salto Grande. *Publicaciones de la Comisión Administradora del río Uruguay*, 89 pp.
- Schwarz, H. F. 1948. Stingless bees (Meliponidae) of the Western Hemisphere. *Bulletin of the American Museum of Natural History (New York)* 90: IX-XVII + 1-546.
- Tapia, A. 1935. Pilcomayo. Contribución al conocimiento de las llanuras argentinas. Ministerio de Agricultura de la Nación. Dirección de Minas y Geología. *Boletín* N° 40, 124 pp. + 13 lám., 3 planos, 7 croquis y 26 perfiles.
- Tebboth, T. 1943. Diccionario toba. *Revista del Instituto de Antropología de Tucumán* 3(2): 33-221.
- Terán, B. 2000. Presencia de camélidos en la región chaqueña de acuerdo al testimonio aborigen. In: Bertonatti, C. y J. Corcuera (Ed.). *Situación ambiental argentina 2000*. Fundación Vida Silvestre Argentina. Buenos Aires, pp. 191-211.
- Tomasini, J. A. 1969/70. Señores de los animales, constelaciones y espíritus en el bosque en el cosmos mataco-mataguayo. *Runa* 12: 427-443.
- . 1974. El concepto de payak entre los toba de occidente. *Scripta Ethnologica* 2(1): 123-130.
- . 1978/79. La narrativa animalística entre los toba de occidente. *Scripta Ethnologica* 5(1): 52-81.
- Torres, I. M. 1975. Ingeniero Guillermo Nicasio Juárez y los parajes del oeste de Formosa. Ediciones Tiempo de Hoy, Buenos Aires, 165 pp.

* Para la documentación de este libro consultamos la tesis de Sterpin en dos fuentes: para la primera parte, la publicada en 1993 y para la segunda parte recurrimos a la versión original de 1991.

- Tovar, A. 1961. Catálogo de las lenguas de América del Sur. Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 412 pp.
- . 1981. Relatos y diálogos de los matacos seguidos de una gramática de su lengua. Ediciones Cultura Hispánica, Instituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid, 256 pp.
- Trincheró, H. H. 2000. Los dominios del demonio. Civilización y barbarie en la frontera de la nación, Chaco Central. EUDEBA (Editorial Universitaria de Buenos Aires), Buenos Aires, 383 pp.
- y A. A. Maranta. 1987. Las crisis reveladoras: Historia y estrategias de la identidad entre los mataco-wichí del Chaco Centro-Occidental. *Cuadernos de Historia Regional* (Universidad Nacional de Luján) 4 (10): 74-92.
- Ulla, C. 1983. Tabúes observados durante los períodos de pre y post-parto entre los actuales tobas orientales. *Comechingonia* Año 1, N° 2, pp. 59-67.
- Valerio, A. 1985. INCUPO: Una experiencia de promoción de la autosuficiencia campesina. 1er. encuentro sobre el Hambre en la Alimentación en la Argentina. Centro de Estudios y Promoción Agraria (CEPA), Buenos Aires, pp. 84-93.
- Verón, L. 2002. Río rebelde y contumaz –Exploraciones del Pilcomayo. Asunción, 89 pp.
- Victorica, B. 1885. Campaña del Chaco. Expedición llevada a cabo bajo el comando inmediato del Exmo. señor Ministro de Guerra y Marina general Dr. D. Benjamín Victorica en el año 1884. Para la exploración, ocupación y dominio de todo el Chaco Argentino. Publicación Oficial, Buenos Aires, 789 pp. + 1 mapa.
- Viegas Barros, J. P. 1995. (Ed.). Introducción, pp. 17-27. In: Martínez Crovetto, R. N., *Zoonimia y etnozoológica de los pilagá, toba, mocoví, mataco y vilela*. Archivo de Lenguas Indoeuropeas, Colección Nuestra América, Instituto de Lingüística, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, 188 pp.
- Viñas Urquiza, M. T. 1970. Fonología de la lengua mataca. *Cuadernos de Lingüística Indígena* 7: Centro de Estudios Lingüísticos, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, 83 pp.
- . 1974. Lengua mataca. Tomos I-II. *Archivos de Lenguas Precolombinas* 2. Centro de Estudios Lingüísticos, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. I (165 pp.), II (143 pp.).
- Vysokolan, O. 1981. Perspectivas de desarrollo de las etnias indígenas del Paraguay. *Suplemento Antropológico, Universidad Católica de Asunción* 16: 83-92.
- Vitar, B. 1991. Las relaciones entre los indígenas y el mundo colonial en un espacio conflictivo: la frontera tucumano-chaqueña en el siglo XVIII. *Revista Española de Antropología Americana* 21: 243-278.
- . 1997. Guerra y misiones en la Frontera Chaqueña de Tucumán (1700-1767). Biblioteca de Historia de América, CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), Madrid, 372 pp.
- von Bremen, V. 1987. Fuentes de caza y recolección modernas. Proyectos de ayuda al desarrollo destinados a los indígenas del Gran Chaco (Argentina, Paraguay, Bolivia). Servicio de Desarrollo de las Iglesias (AG-KED), Stuttgart, 98 + IV pp.
- . 1997. El saber indígena y desarrollo sustentable del Chaco paraguayo. *Acción* (Revista paraguaya de reflexión y diálogo) 171: 12-15.
- von Koschitzky, M. 1992. Las telas de malla de los wichí/mataco. Su elaboración, su función y una posible interpretación de los motivos. Colección Mankacén. Centro Argentino de Etnología Americana (CAEA), Buenos Aires, 101 pp.
- Vuoto, P. 1981. Plantas útiles entre los toba-taksek. *Entregas del Instituto Tilcara* (Jujuy, Argentina) 10: 12-76.
- Weber, T. F. A., C. V. Quevedo y O. J. Guedes. 1950. El problema de la aridez en el oeste de Formosa. *Idia* 25/27: 17-27.
- Wright, P. G. 1983. Presencia protestante entre aborígenes del Chaco argentino. *Scripta Ethnologica* 7: 73-84.
- . 1984. Quelques formes du chamanisme Toba. *Bulletin de la Société Suisse des Américanistes* 48: 29-35.
- . 1988. El tema del árbol cósmico en la cosmología y shamanismo de los tobas de la Provincia de Formosa (Argentina). In: P. Bidau y M. Perrin (Eds.), *Lenguaje y palabras chamánicas*. Abya-Yala, Quito, pp. 81-100.
- y J. Braunstein. 1989/90. Tribus toba. Entre la historia, la demografía y la lingüística. *Hacia una nueva Carta Etnica del Gran Chaco*. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO). Las Lomitas (Formosa, Argentina) 1: 1-14.

ÍNDICE DE NOMBRES CIENTÍFICOS Y VERNÁCULOS

Los nombres científicos de las especies se indican en *cursiva*. Las páginas donde se trata con detalle su aplicación alimentaria se resalta en **negrita**.

- abejas 24, 32, 159, 168, 182, 188, 190, 191, 194, 291, 292, 298, 418, 479, 499, 480
Acacia aroma 29, 155, 187, 214, 217, **274**, 283, 284, 285, 295, 349, 350, 375
Acacia caven 191, 295, 375, 380
Acacia curvifructa 191
Acacia furcatispina 28, 360
Acacia praecox 28, 183, 232, 295, 360
Acanthosyris falcata 28, 195, 231, **285**, 478, 481, 503, 504
Accipitridae **407**
acelga 318
Acestrorhynchus sp. **491**
Achatocarpus praecox 232, 360
achiote 63, 69, 319, 341, 342
Acridiidae 330, **387**
Acromyrmex 32
Aequidens portalegrensis **510**
Agave sp. 329
Agelaia multipicta 298, 292, **312**
aguará 54, 212, 213, 445
aguará guazú 35
águila 408
aguilucho 380, 408, 422
aibe 134, 238
Ajaia ajaja 223, **403**
ají 99, 100, 152, 165, 285, 329, 448
ají de monte 285, 333
ají del monte 141, 151, 154, 156, 157, 170, 187, 196, 207, 260, 261, 262, 263, 267, 337, 339, 487, 489
ajo 100, 141, 440
Akodon 434
Albizia inundata 29, 223, 231, 234, 478
alcaucil 264
alfalfa 133
algarroba 123, 139, 174, 175, 182, 184, 185, 186, 195, 198, 205, 206, 217, 218, 224, 239, 241, 243, 258, 274, 277, 278, 284, 334, 326, 329, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 481, 463, 465, 467, 470, 471, 474
algarroba blanca 274
algarroba negra 274
algarrobas 238, 244
algarrobillo 278, 295, 349, 350, 351
algarrobo 29, 168, 185, 208, 217, 223, 225, 226, 228, 231, 234, 235, 242, 243, 247, 275, 277, 278, 295, 345, 347, 349, 368, 369, 370
algarrobo blanco 191, 196, 225, 231, 234, 234, 234, 240, 277, 278, 279, 295, 346, 350, 500
algarrobo negro 29, 184, 191, 225, 231, 240, 277, 279, 295, 346, 350
algarrobos 60, 95, 110, 131, 153, 155, 159, 183, 184, 185, 186, 187, 191, 194, 195, 196, 205, 211, 224, 230, 234, 235, 236, 237, 239, 240, 241, 243, 244, 251, 252, 268, 275, 277, 278, 283, 284, 330
algodón 141, 145, 222, 317, 327, 356, 468
algodón arbustivo 317
Alligatoridae **390**
Aloe sp. 329
Aloysia polystachia 169, 212, 243, 329
alpamiske 179, 194, 291, 297, 301, 307, 308, 310, 350, 351
alpamiski 228
Alternanthera paronichyoides 295
Amazona aestiva **414**
Amazonetta brasiliensis **407**
Ameiva ameiva 32, **392**
ampalagua 201, 206, 358, 359, 361, 363, 378, 393, 419
Amphibia **389**
Amphisbaena sp. 199
Amphisbaenidae 199
Ampullaria canaliculata 32, **389**
Ampullariidae **389**
Anadenanthera colubrina var. *cebil* 64, 101
Anadoras weddelli **500**
ananá 299
Anatidae 395, **405**
anco 63, 99, 153, 154, 167, 174, 186, 188, 189, 193, 198, 209, 223, 231, 232, 238, 239, 243, 268, 286, 317, 319, 324, 325, 326, 327, 331, 333, 336, 350, 351, 412, 423, 485
ancoche 29, 240, 255, 259, 296, 300, 305, 361, 364, 374, 375, 380, 467, 469
ancos 320, 331

anfibios 158, 164, 387, 389
 anguila 31, 510
 Anhimidae **405**
Anhinga anhinga **399**
 Anhingidae **399**
Anodontites trapesialis susanae 32, 221, 359
Anona sp. 329
 Anostomidae **497**
 Anseriformes **405**
 anta 23, 31, 161, 162, 163, 164, 170, 189, 233, 306,
 349, 356, 363, 364, 367, 368, 371, 382, 383,
 447, 448, 469
 Anura **389**
 Apidae **307**, 316
 Apini **307**
Apis mellifera 159, 202, 205, 289, 292, 298, **307**, 350
Apium leptophyllum 458
 Apocynaceae **259**
 Apoidea **307**, 316
 Aquifoliaceae 168
 Araceae 215, 154, **259**
 aráceas 259
Arachis hypogaea 329, **334**, 351
 Aramididae **409**
Aramides spp. **410**
Aramus guarauna **409**
 arañas 32
Aratinga acuticaudata **414**
Ardea cocoi 163, **399**
 Ardeidae **399**
 Ardeiformes **399**
Aristida adscensionis 28
Aristida inversa 28
 armadillo 179, 314, 429
 armadillos 31, 233, 242, 318, 357, 373, 425, 427,
 428, 430, 448
 armado 30, 479, 481, 481, 481, 485, 500, 501, 502,
 506
 armado común 501
 armados 476, 489, 500, 512
Arrabidaea corallina 29, 232, 370, 372, 375, 470,
 487
 arroz 140, 152, 155, 174, 175, 177, 357, 393, 402,
 404, 406, 409, 415, 433, 435, 439, 453
Arundo donax 29, 225, 226, 229, 227, 359, 365, 372,
 466, 468
 arveja 177
 asclepiadácea 218
 Asclepiadaceae 154, 155, 179, **216**, **260**
 asclepiadáceas 155, 186, 244, 254
Aspidosperma quebracho-blanco 28, 171, 216, 234,
 247, 270, 295, 463
Asthenes baeri 417
 atajacamino 70, 194, 416, 421
 atajacamino coludo 194, 195, 396
Atta 32
Atta spp. 330
 Auchenipteridae 202, **502**, 513
 aves 23, 158, 164, 165, 331, 395, 396
 aves de corral 132
 avestruz 380
 avispa 497
 avispas 24, 32, 159, 168, 182, 194, 199, 254, 291,
 292, 298, 355, 372, 418, 479, 480, 499, 513
Azolla sp. 411
Baccharis salicifolia 29, 229, 232, 232, 240, 247,
 295, 307, 321, 372, 380, 460, 466, 469, 477,
 479, 458
 bagre 30, 206, 389, 390, 458, 475, 476, 479, 480,
 481, 482, 485, 487, 488, 489, 492, 502, 503,
 506, 507, 510, 512, 513, 514
 bagrecito 503, 512, 513
 bagrecitos 503
 bagres 466, 475, 476, 480, 503, 504
 bala 182, 185, 194, 195, 289, 290, 291, 292, 296,
 299, 301, 302, 312, 314, 315, 418, 479, 480,
 481, 494, 498, 499, 502, 503, 504, 506, 507,
 512
 bala puka 292, 296, 301, 315, 336, 479, 480, 494,
 499, 514
 bandurria 54, 230, 404
 bandurria mora 404
 bandurrias 404
 barba de chivo 375
 batará 417
 batata 99, 152, 154, 174, 189, 190, 268, 273, 281,
 317, 318, 319, 324, 325, 327, 335, 337, 338,
 350, 351, 437
 batata de monte 154
 batatas 233, 322, 340
 bejuco 229, 372, 375, 470, 481, 484, 487
 bejucos 431
 berenjenas 318
Bixa orellana 63, 69, 105, **341**
 Bixaceae **341**
Blastocerus dichotomus **454**
 boa 185
Boa constrictor occidentalis 32, **393**
 bobo 29, 134, 229, 231, 236, 295, 312, 321, 327,
 372, 380, 459, 460, 463, 464, 465, 466, 470,
 471, 472, 473, 477, 478, 481, 494, 497, 501,
 502, 513

Boerhavia diffusa 29
 boga 30, 192, 202, 461, 479, 481, 482, 485, 487, 490
 bogas 461, 466, 475, 476, 477, 481, 483, 486, 488,
 489, 497, 498, 513
 Boidae **393**
 bola verde 153, 154, 155, 156, 171, 185, 188, 195,
 196, 216, 222, 225, 228, 231, 232, 233, 234,
 235, 237, 238, 239, 239, 240, 243, 244, 258,
 270, 271, 295, 296, 300, 302, 332, 393, 396,
 406, 469, 479, 480, 481, 482, 494, 506
 Bombacaceae **263**, 348
Bos taurus 127
Bothrops alternatus 32
Bothrops neuweidii 32
Bougainvillea praecox 28
Brachygastra lecheguana 292, 298, **313**, 350
 brasita de fuego 418
 brea 228, 249, 295
 brea del agua 29, 380
 brea del bordo 28
Bromelia 263, 265
Bromelia hieronymi 29, 191, 254, 263, **264**, 305, 322
Bromelia serra 29, 152, 263, **264**, 322
Bromelia spp. 253, **263**
 bromeliácea 463
 Bromeliaceae 69, **263**
 bromeliáceas 154, 155, 189, 192, 193, 230, 238, 253,
 258, 323, 401, 426, 444, 463
Brotogeris versicolurus 331, **414**
Bubo virginianus 192, 396
 buey 133
Buffo spp. 32
Bufo paracnemis 179
 Bufonidae 179
 buho 31
 buhos 395, 396
 buitres 395
Bulnesia samientoi 28, 234, 247, 249, 253, 295, 302,
 303, 307, 318, 319, 465
Burmeisteria retusa 430
 burro 169, 188, 193, 212, 243, 329
 burros 127, 128, 131, 132, 133, 252, 253, 258, 324
Busarellus nigricollis **407**, 408
Buteo magnirostris **408**
Buteogallus urubitinga **408**
Butorides striatus **400**

 caballo 91, 94, 95, 102, 208, 340, 363, 368, 370, 374,
 376, 446
 caballos 127, 128, 129, 130, 131, 133, 252, 253, 258,
 324
Cabassous chacoensis 425, 427, **428**
 cabasú chico 425
 cabra 135, 160, 241, 305
 cabra yuyo 187, 232, 233, 240, 255, 372, 375, 471
 cabras 127, 128, 131, 133, 205, 372
 cabrito 144
 Cabronidae 313
 caburé 372
 cache polla 410
Cacicus solitarius **421**
 Cactaceae 156, 217, 231, 245, 246, 247, 265, **338**,
 415, 426
 cactáceas 154, 155, 168, 186
Caesalpinia paraguariensis 28, 234, 247, 360
Caiman crocodilus yacare 30, **390**
Caiman latirostris chacoensis 30, **390**
Cairina moschata 163, 189, 281, **405**
 calabaza 175, 157, 221, 223, 224, 230, 248, 290, 302,
 303, 304, 305, 317, 318, 319, 320, 324, 325,
 342, 346, 348
 calacante 257, 414
 calaguaya 392
 calandria 188, 189, 243, 361, 419
 Callichthyidae **507**
Callonetta leucophrys 163, 190, **406**
Calycophyllum multiflorum 188, 247, 295, 322, 391
 camalote 238, 240
 Camelidae **452**
 camélido 452
 camote 260
Campephilus leucopogon 213, 246, 293
 caña 372, 466
 caña de azúcar 91, 99, 141, 282, 317, 319
 caña de Castilla 226, 227, 359, 466, 468
 caña dulce 99, 101
 caña hueca 108, 359, 363, 365
 cáñamo 380
 canasteros 416
Canavalia sp. 329
 cangrejo 408
 Canidae 54, 212, **444**
 canidos 444
 caparidáceas 155, 188, 192, 239, 241, 244, 252, 300
 Capparidaceae 155, 216, **269**, 427
Capparis 28, 231
Capparis retusa 168, 182, 185, 186, 224, **269**, 300,
 380, 427
Capparis salicifolia 171, 183, 214, 216, 232, **269**,
 295, 300
Capparis speciosa 155, 216, 232, **271**, 295, 300,
 302, 332, 393, 406, 482, 494, 506

Capparis tweediana 229, **272**, 296, 467
 Caprimulgidae **416**
 Caprimulgiformes 395, **416**
Caprimulgus longirostris 416
Caprimulgus parvulus 194, **416**
Caprimulgus rufus 416
Capsicum chacoense 141, 156, 170, 187, **285**, 333, 487
 caracol 32, 63, 69, 389
 caracol blanco 32
 carancho 257, 333, 373, 395, 408, 409, 422
 carandilla 155
 caráú 409
 cardenal 243, 364, 371, 372, 420
 cardón 153, 154, 156, 157, 228, 229, 231, 246, 269, 290, 311, 312, 295, 415, 426
Cariama cristata **411**
 Cariamidae **411**
Carica papaya 329
 Caricaceae **246, 272**
 carnero 133, 305
 carnícera 292, 312, 313
 carpincho 31, 162, 163, 164, 170, 193, 241, 358, 366, 371, 382, 437, 438, 441, 469, 479
 carpintero chico 293
 carpintero 361
 cascabel 32
 cascarudo 31, 183, 457, 458, 464, 482, 483, 484, 487, 489
 cascarudos 507, 508
 caspi zapallo 223, 478
Castela coccinea 28
 cata 331, 332, 361, 378, 385, 414, 415
Catagonus wagneri **448**, 502
 catas 414
Cathartes aura 230, 396
 Cathartidae 54, 212, 213, 230, 395
 catita 414
Cavia aperea **431**
 Caviidae **431**
 cebil 64, 93, 99, 100, 101, 141, 152, 156, 176, 177, 318, 393, 406, 487, 445, 451, 453, 487
 cedrón 169, 329
 cedrón pasto 169
Ceiba insignis 28, 226, 231, 239, 241, 246, **263**, 290, 295, 303, 306, 348, 448, 470, 478
 Celastraceae **272**
 Celtidaceae 288
Celtis pallida **288**
Celtis spinosa 28, 29, 254, **288**, 322, 370, 380, 463, 464, 470, 471
Celtis spp. 155, 186, 232
Ceratophrys cranwelli 389
 Ceratophryinae 389
Ceratophrys 32
Cercidium praecox 28, 228, 231, 249, 295
 cerdo 132, 160, 162, 164, 206, 261 324, 329, 330, 339, 340, 448, 449
 cerdo casero 211
 cerdo de monte 62, 448, 502
 cerdo del monte 371
 cerdo doméstico 161, 162, 200, 201, 204, 214
 cerdo montés 450, 451
Cerdocyon thous 54, **444**
 cerdos 95, 144, 357, 451, 452
 cerdos de monte 170, 185, 194, 196, 240, 355, 448, 451
 cerdos del monte 66, 211
 cerdos monteses 65, 162, 190, 193, 208, 210, 246, 306, 356, 358, 366, 374, 382, 383
Cereus forbesii **245**, 246, 265
Cereus sp. 390
Cereus spp. 186
Cereus stenogonus 29
 Cervidae **452**
 cérvidos 453
Ceryle torquata 187
Chaetophractus vellerosus 179, 189, 425, **427, 430**
Chaetophractus villosus 425, **427**
 chagua 189, 198, 211, 230, 254, 257, 296, 303, 304, 356, 361, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 372, 401, 465, 466, 467, 468, 469, 479
 chaguar 69, 152, 189, 191, 210, 255, 256, 258, 264, 265, 299, 304, 305, 313, 344, 356, 363, 368, 371, 380, 385, 463, 469, 471, 473, 481, 485
 chaguares 81, 192
 chajá 305, 376, 378, 380, 405
 chalchalero 184, 194, 195, 332, 372
 chamuco 163, 164, 189, 365, 376, 378, 380, 399
 chañar 28, 29, 81, 155, 156, 174, 183, 184, 185, 191, 193, 194, 195, 196, 198, 211, 231, 234, 235, 237, 238, 239, 240, 241, 243, 244, 252, 260, 274, 295, 329, 330, 345, 349, 350, 351, 360, 361, 385
 chañares 239
 chancho 133, 243, 255, 317, 448, 449, 501
 chancho casero 339
 chancho de monte 161, 162, 163
 chancho del monte 448, 449
 chanchos de monte 189, 203, 233
 chanchos 161, 358, 450, 451
 chanchos del monte 373, 377

Characidae **491**
 Charadriidae **412**
 Charadriiformes **412**
 charata 65, 164, 165, 189, 190, 192, 357, 361, 364,
 366, 369, 371, 385, 409, 422
 charatas 66
 chasca 416
Chauna torquata **405**
 Chelidae **391**
Chenopodium ambrosioides 205, 243, 458
 chicharras 185
 chinches 32
 Chinchillidae **434**
 chingolo 420
 chirimoya 329
 chiva 95, 162, 163, 166, 203, 206, 213, 241, 243,
 255, 305, 311, 324, 329, 356, 358, 368, 446,
 451
 chivato 133
 chivil del bordo 286
 chivo 128, 129, 130, 131, 161, 170, 205, 242, 306,
 424, 444
Chlamyphorus retusus **425**, 430
Chloris castilloniana 28
 choclo 174, 198, 212, 233, 331, 332, 341, 389
Chrysocyon brachyurus 54
 chuña 190, 230, 358, 364, 366, 371, 411, 412
 chuña pata roja 411
 chuñas 411
Chunga burmeisteri 190, **411**
 churque 191
 churqui 375, 380
 Cichlidae **510**
Ciconia maguari 163, 189, **402**, 510
 Ciconiidae 325, **402**
 ciervo de los pantanos 31, 35
 ciervo, 31, 162, 163, 164, 363, 364, 368, 374, 375,
 452, 454
 cigarras 185, 196
 cigüeña 31, 163, 189, 192, 230, 325, 380, 402, 403,
 510
 cigüeña cabeza pelada 230, 455
 cigüeña pata colorada 163, 230, 380
 cigüeñas 402
Cissus palmata 469
Cissus verticillata ssp. *verticillata* 153, **288**, 459
Citrullus lanatus 350
Citrullus lanatus ssp. *vulgaris* **334**
Cleistocactus baumannii 156, 247, **265**
Clematis montevidensis 375
 coca 93, 105, 111, 142
Coccoloba spinescens 156, **284**, 295, 360, 463
Coccyzus melacoryphus **415**
 cojudo 133
 cola de león 265
Colaptes melanochloros 293
Colaptes melanolaimus 56
 colmena 289
Colossoma mitrei **494**
Columba picazuro 189, **412**
 Columbidae **412**
 Columbiformes **412**
Columbina picui 332, **412**, 413
Columbina talpacoti **413**
 comadreja 231, 239, 243, 423
 comida del burro 272
 comino 99, 152, 153, 487
 Compositae 264, 272, 309, **336**, 504
 concha 222
 conchas 32, 359
 conejo 161, 162, 163, 185, 188, 191, 187, 189, 190,
 200, 202, 205, 207, 211, 213, 233, 241, 255,
 305, 306, 344, 355, 357, 358, 364, 365, 373,
 385, 417, 431, 432, 433, 433, 437, 480, 498
 conejo de palo 31, 35
 conejos 104
Conepatus chinga 331, **439**
Constrictotermes cyphergaster **388**
 Convolvulaceae 154, **245**, 273, **337**
Copernicia alba 29, 40, 136, 155, 189, 254, **281**,
 350, 351, 352, 374, 378
 copetona 332, 358, 361, 397, 398
Coragyps atratus 54, 213, 395
 coreanito 335
 cormorán 31
 Corvidae **419**
Coryphistera alaudina **416**
 corzuela 65, 66, 160, 161, 162, 163, 164, 170, 187,
 190, 200, 203, 205, 208, 210, 211, 213, 214,
 233, 235, 241, 242, 255, 258, 263, 282, 298,
 305, 306, 311, 331, 349, 352, 356, 358, 357,
 363, 366, 368, 371, 373, 374, 375, 378, 380,
 382, 383, 419, 452, 453, 454, 469, 480
 corzuelas 31, 35, 51
 cotorra 369, 372, 414, 415
 cotorras 414
 Cracidae **409**
Crenicichla lepidota **511**
 Cricetidae **433**, 434
 Crocodylia **390**
Crotalus durissus 32
Crotophaga ani 396

Crypturellus tataupa **397**
Crysocyon brachyurus 212, **445**
 Ctenomyidae 160, **436**
Ctenomys sp. 104, 134, 160, 373, 433, **436, 437**, 468
 cuatro cantos 243
 cuchara 479
 cucharón 489
 cuchí 128, 213, 444
 cuclillo 415
 Cuculidae 195, **415**
 Cuculiformes **415**
Cucumis melo **334**
Cucurbita maxima **335, 351**
Cucurbita moschata **336, 351**
 Cucurbitaceae 224, 248, 334, **334**, 335, 336, 342
 cucurbitáceas 156, 238, 243, 244, 331, 335, 341, 343, 419, 432
 cuervillo de cañada 31
 cuervillos 404
 cuervo 54, 213, 395
 cuervo real 212
 cuervos 395
 cuis 104, 331, 358, 361, 364, 365, 373, 431, 432, 434, 437, 480
 culebras 409
Cuminum cyminum 487
 Curimatidae **499**
 curiyú 30
Cyanocorax chrysops **419**
Cyclagras gigas 30
Cyclarhis gujanensis **419**
Cyclopepis genistoides 157, **272**
Cymbopogon citratus 169, 329
Cynara scolymus 264
 Cyprinodontidae **510**
Cyrtopodium punctatum 214, **218**
Cyrtopodium sp. 202

dasipódidos 425
 Dasypodidae **425**
Dasypus 427
Dasypus hybridus 425, **426**
Dasypus novemcinctus 425, **426**, 428
Dasypus septemcinctus 425, **427**, 428
Deinacanthon urbanianum 29, 69, 254, 303, 304, 380, 463, 464, 465, 466, 467
 Dendrocolaptidae 56, 395
Dendrocygna autumnalis **407**
Dickya ferox 263
 Didelphidae 179, **423**
Didelphis albiventris 179, **423**

dientudo 31, 458, 461, 464, 480, 488, 489, 496, 497, 511
 dientudos 496
Digitaria insularis 134, 238, 240
Diplokeleba floribunda 40
 doca 95, 101, 155, 164, 174, 175, 178, 186, 188, 189, 192, 198, 201, 206, 207, 208, 210, 211, 212, 216, 234, 244, 254, 260, 262, 263, 271, 285, 329, 389, 396, 397, 486
 doca del agua 260
Doeringiella bizonata 316
 Doradidae **500**, 502
 dorado 153, 160, 171, 201, 202, 205, 458, 461, 462, 463, 474, 475, 480, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 489, 490, 491
Drymornis bridgesii 56
 duraznillo 28, 223, 225, 225, 229, 231, 231, 232, 253, 254, 295, 319, 361, 369, 466
 duraznillo de río 463
 duraznillo del agua 156, 284, 295, 361, 363, 365, 466, 466
Dyckia ferox 29, **265**

Echinopsis rhodotricha **245, 265**, 290
 edentado 430
 edentados 51, 164, 185, 190, 355, 357, 358, 359, 378, 423, 425
Egretta alba **400**
Egretta thula **401**
Eigenmannia virescens **500**
Eira barbara 440
Elionurus muticus 28, 134
Elionurus sp. 28
 Emberizidae **420**
Empidonomus aurantioatrocristatus 293, **418**
Eragrostis orthoclada 28
Eryngium ebracteatum 155, **288**
 Erythrinidae **496**
Erytroxylum coca 142
 escarabajos 32
 escayante 28, 224, 225, 230, 231, 253, 254, 295, 318, 319, 359, 360, 361, 363, 364, 366, 367, 406, 465, 466, 467, 468
 escolopendras 32
 escorpiones 32
 escuerzo 32, 389
 espartillo 28
 espátula 230
 espátula rosada 223, 403
Eucalyptus sp. 329
Eudromia formosa 247, 332, **398**

Eunectes noteus 30
 Euphorbiaceae 273, 275, **337**, 413
Euphractus sexinctus 331, 425, **428**
 extranjera 159, 170, 182, 188, 192, 194, 195, 196,
 202, 205, 289, 290, 291, 292, 293, 296, 297,
 298, 299, 300, 301, 302, 306, 307, 311, 349,
 350, 365, 499, 504

Falco femoralis 422
Falco sparverius **408**
 Falconidae **408**
 falconiforme 421, 422
 Falconiformes 395, **407**
 Felidae **441**
 felidos 441
 felino 442, 451
 felinos 358, 366, 441, 443, 444
 flamenco 69, 405
Fluvicola leucocephala **418**
Fluvicola pica **418**
 Formicariidae 56, **417**, 497
Fulica rufifrons **410**
Funastrum 155, 375
Funastrum clausum **260**, 469, 470, 476, 477, 480,
 482
Funastrum gracile 155, 157, 229, 232, **260**, 274,
 295, 306, 370, 375, 499
 Furnariidae **416**
Furnarius cristatus **416**
Furnarius rufus **416**

Galea musteloides 331, 431, **432**
Galictis cuja 293
 Galliformes **409**
 gallina 165, 247, 399, 401, 404, 409, 423
 gallinas 127, 128, 132, 133, 198, 243, 408, 446
 gallito de agua 412
 gallo 411
 ganso 133, 411
 garabato 183, 191, 295, 300, 360, 361
 garcita blanca 401
 garza 31, 70, 163, 230, 380, 399, 401
 garza blanca 365, 366, 376, 385, 400, 401
 garza cuchara 403
 garza mora 163, 365, 366, 399, 400, 422
 garzas 376, 378, 399
 Gasteropoda **389**
 gato 133, 158, 242, 358, 417, 426, 442, 443
 gato de monte 185, 203, 204, 205, 442, 443
 gato montés 31, 258, 441
 gato moro 188
 gato onza 23, 31, 383, 442
 gato pajero 31, 442
 gatos 441
 gatos de monte 419
 gatos del monte 35
 gatos monteses 65, 201, 239
 gavilán 333, 361, 380, 421, 422, 423
Geochelone carbonaria 32, **391**
Geoffroea decorticans 28, 29, 155, 184, 260, **274**,
 295, 350, 360, 471
Geotrigona argentina 292, 298, **308**, 310, 350
 girasol 154, 315, 317, 319, 336
 golondrina 196
Gomphrena martiana 29
Gossypium barbadense 317
Grabowskia duplicata 28
Gracilinanus agilis 423
 Gramineae 169, **340**
 granadilla 155, 283
Grevillea sp. 329
 Gruiformes **409**
 guaicurú 191
 gualacate 226, 242, 383, 425, 427, 428
 guanaco 31, 35, 368, 452
 guayacán 28, 230, 231, 234, 247, 360
 guinea 132, 133
Guira guira **416**

Harpiprion caerulescens **404**
Harrisia bonplandii 154, 168, **266**, 338
Harrisia sp. **266**
Harrisia spp. 186
Heimia salicifolia 374
Helianthus annuus 315, **336**
Herpailurus yagoaroundsi 188, **441**
Herpetotheres cachinnans 191
Heteropogon contortus 28
Heterospizias meridionalis 421
 hoja de burro 272
 hoja redonda 272
Holmbergia twedii 157
Holochilus brasiliensis 31, 433
Holochilus sp. **433**
Holoshestes pequirá **492**
Hoplerythrinus unitaeniatus 187, **496**
Hoplias malabaricus 31, **496**, 511
Hoplosternum sp. 31, **507**
 hormigas 32, 243, 293, 424, 425
 hormigas cortadoras 330
 horneros 416

hurón 293, 440
 Hydrochoeridae **437**
Hydrochoerus hydrochaeris 31, **437**
Hydropsalis sp. 194, 396
Hyla 32
Hymenachne amplexicaulis 482
Hypostomus sp. **508**
Hyptis lappacea 295, 374

Icteridae 420
Icterus spp. 194, **420**
Idioptilion margaritaceiventris **418**
 iguana 32, 57, 82, 161, 162, 163, 164, 165, 182, 184, 185, 186, 194, 195, 200, 202, 205, 207, 211, 246, 281, 293, 355, 358, 357, 359, 361, 364, 373, 378, 382, 387, 390, 392, 393, 505
 iguana colorada 392
 iguana negra 392
 iguana overa 392
 iguana viuda 392
 iguanas 318
Iguanidae 391
Ilex paraguariensis 168
Imperata brasiliensis 134, 238
Insecta 387
 insectos 24, 158, 325, 372, 387
Ipomoea 187
Ipomoea batatas 190, 273, 281, **337**, 351
Ipomoea bonariensis var. *chacoensis* 37, **245**
Ipomoea carnea var. *fistulosa* 329
 isectos 330
Isoptera 388

Jabiru mycteria 163, 325, **403**
Jacana jacana **412**
Jacaniidae 412
Jacaratia corumbensis 27, 28, 95, 245, **246**, **272**, 274, 290
 jaguar 31, 252
 jaguares 65
Jatropha 273
Jatropha grossidentata 28
Jatropha matacensis 28

kakúi 293
 karán 289, 290, 291, 291, 292, 296, 301, 302, 307, 315, 479
 karán negro 292, 299, 310, 314
 ketupí 418

Kinosternidae 391
Kinosternon scorpioides 391
 kiska loro 168, 186, 217, 268
 koiki yuyo 272

la llora tigre 268
 lagartija 359, 361, 392, 393, 509
 lagartijas 32, 440, 364, 365, 369, 480
 lagarto 32
Lagenaria siceraria 224, 248, **342**
Lagostomus maximus **331**, 377, 434
Lama guanicoe **452**
 lampalagua 32, 164, 393
 langosta 32, 387, 388, 480, 499, 507
 langosta blanca 387
 langosta colorada 387
 langosta negra 387
 langosta overa 387
 langostas 24, 330
 lapacho 329
 lauchas 433
 lecherón 185, 232, 365
 lechiguana 66, 147, 170, 182, 185, 188, 192, 194, 195, 196, 206, 211, 279, 285, 289, 290, 291, 292, 293, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 306, 307, 313, 314, 316, 349, 350, 351, 417, 418, 479, 480, 481, 494, 496, 497, 498, 499, 501, 502, 503, 507, 512, 514
 lechiguanas 378
 lechón 439
 lechones 446
 lechucita 452
 lechuga 140, 318
 lechuza 31, 70, 192, 208
 lechuzas 395, 396
 leguminosa 275
 Leguminosae 64, 101, 217, **274**, **334**, **338**, **339**, 340, 426
 lenteja 455, 460
 lentejas 411
 león 163, 211, 363, 378, 383, 417, 444
Leopardus pardalis **442**
Lepidobatrachus 32
Lepidobatrachus laevis **389**
Lepidobatrachus llamensis **389**
Lepidosiren paradoxa 31, **511**
 lepidosirena 511
Lepidosirenidae 511
Leporidae 438
Leporinus cf. *fasciatus* **497**
Leporinus obtusidens **498**

Leptodactylidae **389**
Leptodactylus chaquensis 32, **390**
Leptodactylus laticeps 32
Lestrimelitta limao 179, 291, 292, 298, 300, 302, **308**
Leucaena leucocephala 329
 liebre 31, 331, 438
 liebres 104
 limón 153, 154
 llama 452
 lombrices 480
Lontra longicaudis **440**
Lophocarpinia carinata 28
Loricaria sp. 482, **509**
 Loricariidae 160, **508**
 loro 372, 414
 loro hablador 372
 loros 414
Lycalopex gymnocercus 188, **445**
Lycium americanum **286**
Lycium cuneatum 229

macá 31, 398, 421
 machete 491
Maclura tinctoria 29, **280**
Macroptilium panduratum **275**
 maíces 331, 331
 maiguato 56, 213, 242, 378, 446
 maiguatu 446
 maíz 63, 69, 99, 100, 101, 134, 152, 154, 155, 175, 177, 186, 189, 193, 206, 234, 236, 237, 238, 239, 243, 244, 317, 319, 324, 325, 326, 327, 331, 332, 337, 339, 340, 341, 343, 350, 372, 412
 maíz amarillo 340
 maíz blanco 340
 maíz caspi 340
 majano 65, 73, 163, 203, 211, 213, 235, 241, 306, 331, 359, 377, 448, 451, 452, 469
 mamífero 447
 mamíferos 23, 158, 164, 331, 423, 432
 mandarina 329
 mandioca 99, 154, 317, 318, 319, 337, 350, 351
 mandioca de monte 154, 179, 211, 260, 401
 maní 222, 317, 319, 329, 334, 350, 351
Manihot esculenta **337**, 351
Manihot guaranitica 27, 156, **273**
 manzano 329
 Marantaceae **280**
 mariposa 330, 333
Markiana nigripinnis **492**
 marmosa rojiza 423

Marsdenia castillonii 27, 154, 179, 189, **260**
 marsupial 434
 marsupiales 423, 433
 martín pescador 187
Mascagnia sp. 232
Maytenus spinosa 28
Maytenus vitis-idaea 28, 157, **272**, 273, 294, 295, 487
Mazama americana **453**
Mazama gouazoubira **453**
Mazama spp. 190, 331
 mbiguá 399
Megacanthopus bistrriatus 313
Megalobulimus lorentzianus 32
Melanerpes cactorum 56
Melia azedarach 329
Melipona favosa orbignyi 292, 298, 309, 350
 Meliponini **308**
 melón 154, 155, 184, 186, 193, 317, 319, 324, 326, 327, 331, 334, 335, 343, 423
 melones 126
 Menispermaceae 155, **280**
Merremia dissecta 154, 189, 192, **273**
 mestizo 228, 289, 292, 293, 301, 302, 310, 350
Mikania periplocifolia 469
 milano 408
Milvago chimango 408
 Mimidae **419**
Mimosa detinens 28, 295
Mimozyanthus carinatus 28, 225, 231, 295, 318, 319, 360, 406, 465, 466
Mimus saturninus 188, 243, **419**
Mimus spp. 189
Mimus triurus 188, **419**
 mistol 28, 155, 168, 170, 174, 186, 187, 195, 196, 198, 207, 211, 217, 226, 230, 231, 234, 235, 237, 238, 239, 241, 243, 244, 274, 277, 284, 285, 295, 345, 346, 349, 350, 361, 485
 mojarra 475, 481, 513
 mojarra 463, 491, 492
 molle 123, 154, 155, 185, 186, 285, 295, 345, 351, 361, 393
 Mollusca **389**
Molothrus bonariensis **421**
 molusco 24, 222
 moluscos 158, 387, 389
Monadelphis sp. **423**
Monadelphis domestica 242
 monjita 188
 mono 441, 447
Montezumia ignobilis 316
Monvillea cavendishii **266**

Monvillea spegazzinii 136, 155, 247, **266**
 mora 29, 231, 280
 Moraceae **280**
 morenas 500
 morito 31, 213, 383
 moro moro 190, 191, 200, 218, 228, 249, 289, 290,
 292, 293, 301, 291, 299, 300, 301, 302, 309,
 310, 349, 350, 365, 378
Morrenia odorata 95, 155, 186, 214, **216**, 244, 260,
261, 262, 263, 285
Morrenia stormiana 214, 218, **262**
Morrenia variegata **262**
 mula 128, 130, 131, 133
 mulita 164, 225, 226, 230, 236, 358, 426, 428
 mulitas 190, 241
 Mustelidae **439**
 mustelidos 439
 Mycetopodidae 359
Mycteria americana 163, **403**
Myiopsitta monachus 332, 378, **415**
Myocastor coypus 31, **438**
 Myocastoridae **438**
Myrmecophaga tridactyla 190, **423**, 512
 Myrmecophagidae **423**

naranja 154, 329
 Nasutitermitinae **388**
Nicotiana glauca 240, 372, 484
Nicotiana tabacum 63, **343**
Nothura maculosa 332, **397**
 nutria 31, 438, 439
 nutrias 193, 359
 Nyctaginaceae 348
Nyctibius griseus 293
Nycticorax nycticorax 163, **401**
Nymphaea jamesoniana 136, 155, 214, **217**, **281**
Nymphaea spp. 189
 Nymphaeaceae **155**, **281**

ñacaná 30
 ñandú 31, 35, 136, 163, 364, 375, 396

oculo 161, 234, 356, 359, 371, 373, 433, 436, 437,
 468
 oculos 60, 134
Odontocarya asarifolia 155, 189, 192, 262, **280**
Odontostilbe piaba **492**
 Olacaceae **281**
Oncifelis geoffroyi **442**
 onza 442

Opuntia 186, 187, 255, 266, 268, 319, 338
Opuntia anacantha var. *kiska-loro* 267
Opuntia cardiosperma 158, 255, 256, **267**
Opuntia chakensis 267
Opuntia colubrina 186, **268**
Opuntia discolor **268**
Opuntia elata **268**
Opuntia ficus-indica 168, 186, 255, 267, **338**
Opuntia quimilo 29, 448
Opuntia sp. 214, 217, 218, **267**, 513
Opuntia spp. 256, 255
Opuntia sulphurea var. *pampeana* 168, 186, 214,
 217, **268**
 orégano 177
 oreja de palo 207
Ortalis canicollis 189, **409**
 Orthoptera **387**
Oryzomys angouya 434
Oryzomys sp. 434
 oso 358, 366, 367, 378
 oso hormiguero 31, 35, 69, 73 161, 162, 163, 164,
 170, 190, 193, 203, 207, 211, 212, 228, 233,
 235, 246, 290, 306, 355, 356, 359, 361, 363,
 366, 368, 371, 374, 378, 382, 423, 424, 469,
 512
 oso melero 293, 378, 423, 424, 425
 osos 233, 357, 383
Otus choliba 452
 oveja 162, 163, 166, 205, 241, 258, 305, 329, 502
 ovejas 70, 127, 128, 129, 130, 133, 144, 444
Oxydoras kneri **501**

pacú 152, 153, 160, 461, 462, 463, 474, 475, 477,
 479, 480, 481, 482, 483, 485, 486, 487, 489,
 490, 491, 494
 paico 205, 243, 490
 paja 134
 pájaro carpintero 246, 218, 293, 302
 pájaro del diablo 396
 pájaros carpinteros 395
 palam palam 240, 484
 pala-pala 230, 396
 palma 57, 136, 155, 189, 254, 260, 281, 318, 345,
 350, 351, 352, 374, 379, 396
 Palmae **215**, **281**
 palmera 215, 230
 palo azul 272, 273
 palo blanco 188, 247, 295, 322, 391
 palo bobo 38
 palo borracho 473
 palo cruz 223, 225, 231, 247, 253, 295, 361, 365,
 372

palo flojo 29, 478
 palo mataco 28, 231, 234, 235, 253, 254, 303, 318,
 320, 359, 360, 363, 364, 366, 367, 368, 463,
 465, 466, 467
 palo mora 280
 palo piedra 40
 palo santo 28, 110, 225, 228, 230, 231, 232, 233,
 234, 235, 236, 246, 247, 249, 253, 254, 295,
 302, 303, 307, 318, 319, 320, 330, 332, 359,
 360, 364, 366, 367, 368, 369, 465, 467, 468
 palo tinta 360, 363, 366, 466
 paloma 133, 164, 361, 364, 412, 413
 paloma blanca 133
 paloma oscura 133
 palomas 18, 361, 369, 372, 385, 412
 palometa 153, 202, 208, 456, 458, 459, 461, 469,
 475, 477, 479, 480, 482, 483, 485, 489, 494,
 495, 512, 513
 palometas 183, 193, 493, 494, 496
 palomita 207, 208, 369, 413
Panthera onza 313, **443**
 panzón 501
 panzona 476, 477, 479, 480, 481, 485, 491, 501
 papa 99, 100, 141, 176, 177
 papas 93, 318
 papaya 329
Pappophorum philippianum 28
 paraíso 329
Parauchenipterus sp. 202, **502**, 513
Parkinsonia aculeata 29, 380
Paroaria capitata **420**
Paroaria coronata **420**
Parula pitiayumi 54, **420**
 Parulidae 54, **420**
 pasacana 168, 186, 266, 338
 Passeriformes 395, **416**
Passiflora foetida **283**
Passiflora mooreana **283**, 375
Passiflora spp. 155
 Passifloraceae 155, **283**
 pasto crespo 31, 133, 134
 pata 281
 pata pata 281
 patí 503, 507
 patillo 163, 190, 404, 406, 407, 421
 patillos 230, 361, 376, 405
 pato 31, 230, 257, 380, 406, 407, 421
 pato casero 405
 pato picazo 163, 165, 189, 190, 204, 230, 281, 365,
 376, 385, 405, 406, 407
 pato silbador 407
 pato silbón 407
 patos 132, 164, 376, 395, 405, 406
 pavos 132
 pecarí 448, 449, 450, 452
 pecarí 355
Pecari tajacu 69, **450**
 pecaríes 35, 164, 241, 359, 448
 peces 23, 491
Pectis odorata 309, 458
Pediolagus salinicola 185, **432**
 Pelecaniformes **399**
 Pelecypoda **359**
 pelícano 230, 385, 405
 peludos 241
 penca pegosa 268
Pennisetum frutescens 28, 31, 134, 189, 238, 333
Pennisetum sp. 28
 pepitero 331
Peponapis ferveris 316
 perdíz 247, 332, 358, 361, 385, 397
 perejil 318
 perro 127, 128, 133, 198, 203, 243, 255, 261, 290,
 293, 308, 309, 312, 355, 356, 358, 366, 375,
 377, 378, 379, 397, 411, 417, 418, 420, 426,
 427, 428, 429, 430, 441, 442, 443, 444, 449,
 459, 478, 489, 513
 perro ovejero 451
 perros 158, 162, 163, 179, 193, 419, 423, 424, 425,
 431, 432, 433, 435, 437, 438, 439, 440, 445,
 446, 447, 448, 450, 451, 453, 492, 501, 508,
 511, 512, 513
 pescados 158
 pez pulmonado 31, 511
Phaeoprogne tapera 196
 Phalacrocoracidae **399**
Phalacrocorax olivaceus 163, 189, **399**
Phaseolus lunatus 189, 318, **338**
Phaseolus spp. 156
Phaseolus vulgaris 188, 338, **339**
Phimosus infuscatus **404**
 Phoenicopteridae 69, **405**
 Phoenicopteriformes **405**
Phoenicopus chilensis 69, **405**
Phrynops hilarii **391**
Phyla reptans 295
Physalis angulata **286**
Physalis pubescens **286**
Physalis viscosa 123, 157, **286**
 Phytolaccaceae 342
 pichana 28
 pichi 163, 164, 179, 185, 189, 190, 191, 203, 211,
 225, 226, 230, 233, 242, 293, 331, 355, 359,
 367, 377, 425, 426, 427, 428, 430, 431
 pichi ciego chaqueño 425
 pichi moro 230, 377

Picidae 56, 213, 395
 pico de pato 507
Picoides mixtus 293
 pilpinto 330, 331
Pimelodella 513, 514
Pimelodella sp. **503**, 507
 Pimelodidae **503**
Pimelodus albicans **503**, 507
 pimentón 141
 pimienta 154, 156
 pimienta 140, 318
 piraña 30, 457, 468, 512
 pirañas 193, 199
Pisonia zapallo 29, 223, 224, 234, 348, 365, 478
Pistia stratiotes 411
 pita canuto 240
Pitangus sulphuratus 54, **418**
Plagiolabra nigra 314
Plebeia catamarcensis 292, 298, **310**, 350
Plebeia molesta 292, 298, **310**
Plebeia sp. 292, 298, **310**
Plegadis chihi **404**
Pluchea sagittalis 243
 pochoclo 341
 pocote 286
 pocote de perro 286
Podiceps rolland **398**
 Podicipedidae **398**
 Podicipediformes **398**
Podilymbus podiceps **398**
Polioptila durmicola **419**
Polistes cavapita 292, 298, **315**, 316, 336
Polistes sp. **315**
Polistes versicolor 292, 298, **316**
 Polistini **315**
Polybia angulata 312
Polybia 312
Polybia ignobilis 289, 290, 291, 292, 298, 310, **314**,
 315, 479
Polybia pallidipes 312
Polybia ruficeps 292, 298, **314**
Polybia sericea 292, 298, **315**
 Polybiini **312**
Polyborus plancus 333, 395, **408**
 Polychrotidae **392**
Polychrus acutirostris **392**
 Polygonaceae 156, **284**
 pomelos 329
 porongo 241, 324, 331, 342, 343, 348
 pororó 341
 poroto 100, 145, 174, 177, 186, 188, 193, 317, 319,
 326, 327, 339, 340
 poroto blanco 318
 poroto de monte 131, 153, 154, 155, 168, 174, 175,
 152, 182, 184, 185, 186, 187, 188, 193, 198,
 211, 222, 224, 225, 228, 232, 233, 237, 238,
 239, 239, 240, 243, 244, 268, 269, 300, 380,
 396, 427
 poroto del bordo 269
 poroto manteca 319
 porotos 134, 329, 341
Porphyrola martinica **410**
Portulaca 29
Porzana flaviventer **410**
Potamotrygon motoro **491**
 Potamotrygonidae **491**
 potro 133
Priodontes giganteus 425, **429**
Prochilodus platensis 30, 491, **499**
 procionido 446
Procyon cancrivorus 56, 213, **446**
 Procyonidae 56, 213, **446**
Prosopis 22, 154, 276
Prosopis aff. *nigra* **278**
Prosopis alba 28, 29, 168, 185, 223, 226, 234, 242,
 247, 276, **277**, 284, 278, 295, 349, 350, 352,
 463, 465, 470, 471
Prosopis alba var. *panta* 152, 214, **217**, 276, **278**
Prosopis elata 28, 185, 276, **278**, 295, 349, 350, 351
Prosopis kuntzei 28, 136, 234, 254, 276, 318, 320,
 360, 366, 463, 465, 466
Prosopis nigra 28, 29, 184, 185, 234, 276, **279**, 295,
 350
Prosopis nigra x *P. ruscifolia* 276
Prosopis ruscifolia 28, 29, 153, 276, **279**, 350, 426
Prosopis ruscifolia x *P. nigra* 276
Prosopis sericantha 360
Prosopis sp. **279**
Prosopis spp. 110, 155, 159, 183, 193, 268, **275**, 283
Prosopis vinalillo **279**
Prosopis x *alba* 152, **278**
Prosopis x *elata* 276, 278, 350
Prosopis x *nigra* 276, **279**
Prosopis x *ruscifolia* **279**
Pseudoplatystoma coruscans 459, **504**, 505
Pseudoplatystoma fasciatum 504, **505**
 Psittacidae **414**
 Psittaciformes **414**
Pterodoras granulatus 501
Pterogyne nitens 329
Pterolebias sp. **510**, 511
Pterygoplichthys 160
Pterygoplichthys anisitsi **509**
Pterygoplichthys multiradiatus **509**

Pterygoplichthys sp. 497
Pterygoplichthys spp. 489, 508
 puma 31, 163, 164, 377, 441, 505
Puma concolor **444**
 pumas 65, 366
 pusquilla 292, 298, 310
 pusquillo 349
Pycnopus sanguineus 207
Pyrocephalus rubinus **418**

quebracho 28, 366
 quebracho blanco 28, 154, 171, 216, 228, 230, 231, 234, 246, 247, 254, 270, 295, 296, 311, 383, 463
 quebracho colorado 183, 184, 186, 187, 230, 231, 234, 253, 295, 296, 319, 320, 359, 367
 quebrachos 33
Quiabentia verticillata 28, 29
 quimelero 31, 62, 65, 163, 164, 170, 203, 204, 205, 211, 213, 233, 235, 306, 355, 358, 363, 366, 448, 449, 450, 502
 quimil 448
 quimilero 448
 quirquincho 163, 164, 189, 191, 190, 201, 208, 209, 211, 212, 355, 358, 359, 373, 377, 429, 430
 quirquincho bola 429

rabanito 318
 Rallidae **410**
Rallus maculatus **410**
 Ramphastidae 69
Ramphastos toco 69
 rana 32, 390, 391, 408, 480, 498, 514
 rana coralina 32, 389
 ranas 440
 Ranunculaceae 375
 rata 31, 243, 331, 433, 434, 437
 rata acuática 31
 ratas 141, 242, 408, 423
 ratón 433
 raya 457, 458, 469, 481, 482, 491
 repollito de agua 411, 455
 repollo 140, 318
 reptiles 158, 164, 387, 390
 Reptilia **390**
Rhambdia sapo **506**
Rhambdia sp. **506**
 Rhamnaceae 155, 217, **284**
 Rhamphichthyidae **500**
Rhea americana 163, 226, **396**
 Rheidae **396**

Rheiformes **396**
Rhinocrypta lanceolata **417**
 Rhinocryptidae **417**
Rhinodoras d'orbignyi **502**
Ricinus communis 247, 413, 484
Rivina humilis 342
 roba 506
 robal 506
Roeboides bonariensis **493**
 roedor 331, 373, 434
 roedores 51, 160, 214, 355, 358, 378, 431, 433
 rosillo 31, 65, 69, 163, 164, 170, 197, 203, 211, 213, 235, 241, 305, 306, 355, 363, 367, 448, 450
Rostrhamus sociabilis **408**
 Rubiaceae 188, 322, 391
Ruprechtia triflora 28, 223, 229, 254, 295, 319, 322

sábalo 30, 153, 192, 183, 194, 458, 461, 466, 467, 475, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 498, 499, 500, 513
 sachá col 154, 259
 sachá lazo 153, 155, 189, 191, 211, 255, 280
 sachá membrillo 231, 296, 361, 467
 sachá pera 195, 196, 231, 285, 479, 481
 sachá rosa 28
 sachá sandía 152, 154, 171, 172, 173, 175, 183, 184, 185, 188, 195, 198, 216, 230, 231, 232, 233, 237, 238, 239, 244, 269, 270, 295, 300, 396
 sachá zapallo 365
 sajasta 304, 333
 sal de indio 157, 294, 295
Salix humboldtiana 29, 380, 458, 463, 471, 478
Salminus maxillosus 458, **493**
Saltator aurantirostris 331, **420**
 sandía 99, 154, 167, 155, 184, 186, 194, 193, 317, 319, 324, 325, 326, 327, 331, 334, 335, 343, 349, 350, 423
 sandías 126, 321
 Santalaceae **285**
Sapium haematospermum 185, 232, 365
 sapo 179
 sapos 32, 480
 Sapotaceae 155, **285**
Sarcoramphus papa 212
 sauce 29, 380, 458, 463, 464, 465, 466, 467, 470, 471, 472, 473, 478, 481, 497
 Sauria **391**
Scaptotrigona jujuyensis 292, 296, 298, **311**, 350
Schinopsis lorentzii 28, 184, 186, 234, 295, 320
Schistocerca americana 32, 330, **387**
Schizodon fasciatum **499**
Schubertia 155

Schubertia grandiflora **263**
Schubertia schreiteri **263**
Schubertia sp. 188
Seman notatus 313
Senna bicapsularis 469
Senna chloroclada 28
Senna morongii 240
Senna occidentalis 189, 240
 señorita 179, 190, 200, 289, 290, 291, 292, 293, 297,
 299, 300, 301, 302, 311, 349, 350, 365
 Serpentes **393**
 serpiente 200
 serpientes 389, 409, 440, 491
 Serrasalmidae **494**
Serrasalmus marginatus 493, **494**, **495**
Serrasalmus nattereri **494**, 495
Serrasalmus spilopleura 30, 494, **495**
Serrasalmus spp. 493
Sida cordifolia 189
Sideroxylon obtusifolium 123, 154, 155, 295, 393
Sideroxylon obtusifolium ssp. *obtusifolium* 185, 186,
285
 Siluriformes **482**
Sylvilagus brasiliensis **331**
 simbol 28, 31, 134, 135, 189, 238, 240, 333, 490
 Solanaceae 155, **285**, 343, 504
Solanum argentinum 187, 189, 232, 233, 240, 286,
 372, 471
Solanum conditum 287
Solanum glaucophyllum 469, 504
Solanum hieronymi 155, **286**, 287
Solanum sisymbriifolium **287**
Solanum tuberosum 141
 sombra del toro 285
Sonchus asper 504
Sorghum caffrorum 340
Sorghum saccharatum 155, **340**
 sorgo 134, 154, 155, 193, 317, 318, 319, 332, 340
 sorgo dulce 317
Sorubim lima **507**
 Squamata **39**
Stetsonia coryne 29, 156, 157, 229, 231, **246**, **269**,
 290, 312, 295, 415, 426
 Strigiformes 395
Strix rufipes 396
Sublegatus modestus **418**
 suncho 29, 229, 231, 232, 240, 295, 307, 365, 372,
 372, 380, 460, 464, 466, 469, 470, 473, 477,
 479, 481, 484, 501
 suri 57, 66, 69, 81, 130, 160, 161, 163, 164, 165, 170,
 171, 185, 187, 190, 191, 192, 193, 189, 194,
 197, 199, 202, 205, 226, 230, 234, 241, 305,
 306, 337, 353, 355, 356, 357, 363, 366, 368,
 371, 373, 374, 375, 378, 382, 385, 396, 397
 suris 51, 60, 160, 171, 206, 227, 456, 459, 462, 463,
 474, 475, 477, 479, 480, 481, 482, 484, 485,
 486, 487, 488, 489, 490, 503, 504, 505, 506
 surubías 491
 surubís 503
 Sylviidae **419**
Sylvilagus brasiliensis **438**
Synallaxis frontalis **417**
Synandropadix vermitoxicus 153, 154, 189, 214,
215, **259**
Synbranchus marmoratus 31, **510**
 Synbranchyidae **510**
Syrigma sibilatrix **401**

 tabaco 63, 70, 95, 105, 134, 142, 198, 242, 257, 258,
 296, 317, 318, 319, 324, 325, 343, 344, 356,
 478
 tabaco negro 343
 tabaco verde 343, 344, 478
Tabebuia impetiginosa 329
Tabebuia nodosa 223, 229, 232, 247, 295
 taetín 361
 taj taj 404
 tala 29, 155, 186, 225, 231, 232, 254, 255, 288, 300,
 361, 365, 380, 383, 385, 463, 464, 465, 466,
 467, 470, 471
Talinum 29
Tamandua tetradactyla **424**
Tamnophilus caeruleus 56
Tapea naevia 195, **420**
 tapir 72
 Tapiridae **447**
Tapirus terrestris 189, **447**
Taraba major 293, 314, **417**, 497, 498
 tararira 496
 tártago 413, 484
 tatu 429
 tatú carreta 31, 35, 226, 383, 425, 429
 tatu de rabo molle 428
Tayassu pecari 331, **51**
 Tayassuidae **448**
 teatín 360
Tecoma stans 329
 Teidae **392**
Teius cyanogaster 32, **392**, 509
 termita 24, 388, 389
 termites 32, 387, 424
 Termitidae **388**
 tero 412, 421

Tessaria integrifolia 29, 38, 229, 236, 247, 295, 312, 327, 372, 380, 459, 460, 471, 477, 478, 494
 Testudinidae **391**
Tetragonisca angustula fiebrigi 292, 298, **311**, 350
Thalia geniculata **280**
Theristicus caudatus 54, **404**
 Threskiornithidae 54, 223, **403**
Thylamys pallidior 434
 tigre 23, 97, 211, 313, 353, 364, 366, 367, 378, 383, 385, 417, 419, 441, 443, 444, 451, 452
 tigres 108, 408
Tigrisoma lineatum 163, **402**
 Tinamidae **397**
 Tinamiformes **397**
Tito alba 396
Tolypeutes matacus 425, **429**
 tomates 318
 torcacita 332, 412, 413
 torcaza 412
 tordo 371, 372, 421
 toro 133, 305, 367
 toro del agua 163, 380, 402
 tórtola 364
 tortuga 32, 160, 165, 355, 391
 tortuga barrosa 391
 tortuga negra 391
 tortuga terrestre 32, 391
 totera 155, 287, 288, 295, 460, 479
Tragia 275
 tramontana 108, 155, 260, 295, 306, 375, 470, 480, 481, 482, 499, 513
 trepadores 395
Triatoma infestans 32
Trichloris crinita 28, 31
Trichloris pluriflora 110
 trigo 99, 100, 273
Trigona 313
Triporthus paranensis **493**
Triporthus sp. 493
Trithrinax biflabellata 155, 214, **215**, **283**
Tropidurus spinulosus 32, **391**
 tucán 69
 tuco-tucos 436
 tucuras 32
 tucu-tucu 31
Tulostoma sp. 496
 tuna 154, 168, 186, 255, 256, 266, 267, 319, 338
 tuna de perro 267
 tunas 258
 tunilla de perro 268
 tunita colorada 268
Tupinambis rufescens **392**
Tupinambis teguixin 32, **392**
 tuquito gris 293
Turdus rufiventris **332**
 tusca 108, 135, 155, 187, 198, 210, 217, 230, 231, 274, 283, 284, 285, 295, 345, 349, 350, 351, 375, 385
Typha domingensis 155, 189, **287**, 433, 479
 Typhaceae 155, **287**
 Tyrannidae 54, 213, **418**
Tyrannus melancholicus 213
Tyrannus savana **418**
 ucalito 329
 ucle 186, 187, 265, 390
 Ulmaceae 155, **288**
 ulúa 154, 266
 Umbelliferae 155, **288**
 ungalado perisodáctilo 447
 ungalado artiodáctilo 448
 urraca 419
 urucú 341
Usnea sulcata 304, 333
 Usneaceae 304
 ututos 32
 ututu 391
 uva 99, 178
 vaca 128, 130, 133, 160, 161, 162, 163, 166, 214, 215, 243, 298, 317, 324, 330, 349, 364, 367, 372
 vacas 94, 97, 444, 454
Vallesia glabra 29, 189, 232, 240, **259**, 296, 305, 374, 380, 467
Vanellus chilensis **412**
 Verbenaceae 169
Verbesina encelioides 295
 Vespidae **312**, 313
 Vespoidea **312**
 víbora 198, 199, 510
 víbora ciega 199
 víboras 359, 366, 408
 vieja 30, 183, 458, 481, 482, 483, 484, 485, 508, 509
 vieja de agua 160, 464, 483
 vieja del agua 209, 509
 viejas 457, 483, 497
 viejas del agua 508
 vila vila 287
 vinal 28, 135, 153, 279, 350, 426
 vinchuca 32
 Vireonidae **419**

Vitaceae **288**
 viuda 396
 viuda de agua 409
 vizcacha 35, 209, 214, 233, 241, 258, 305, 306, 314,
 331, 332, 339, 377, 382, 433, 434, 437, 479
 vizcachas 31, 104, 432, 435
 vizcachón 434, 435

Wissadula densiflora 29

Ximenea americana var. *argentinensis* 28, **281**
Xolmis irupero 188, **419**
Xylocopa ordinaria 292, 298, **312**
 Xylocopini **312**

 yacaré 30, 35, 162, 165, 193, 358, 367, 382, 387,
 390, 411, 441, 458, 474
 yacón 28, 246, 272, 290
 yana 168, 170, 182, 190, 191, 194, 196, 200, 205,
 206, 207, 218, 228, 228, 249, 250, 264, 279,
 281, 289, 290, 291, 292, 293, 296, 298, 299,
 300, 301, 302, 305, 309, 311, 345, 349, 350,
 351, 364, 365, 366, 378, 479
 yarará 32
 yegua 128, 130, 133
 yerba mate 168, 300
 yolo 380
 yuchán 28, 187, 226, 231, 239, 241, 242, 246, 247,
 263, 290, 295, 300, 303, 306, 325, 344, 346,
 347, 348, 352, 355, 375, 406, 448, 470, 471,
 472, 475, 478
 yulo 64, 163, 230, 242, 325, 365, 380, 403
 yulo pata colorada 402

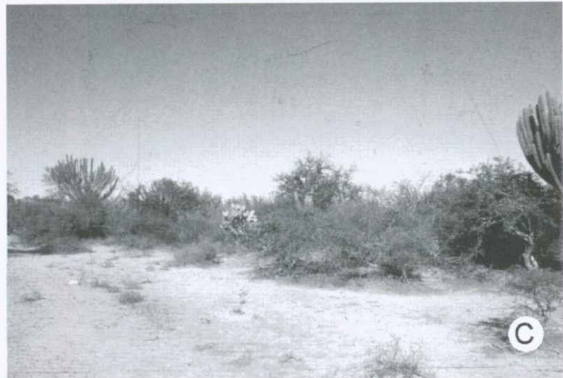
 zanahoria 318
 zapallito de tronco 335
 zapallitos 134
 zapallo 69, 99 153, 154, 167, 174, 175, 184, 186,
 194, 188, 189, 193, 198, 223, 233, 317, 319,
 325, 326, 327, 328, 331, 333, 335, 336, 339,
 340, 343, 324, 350, 351, 412, 423, 430, 437,
 485, 505
 zapallos 134, 243, 244, 286, 320, 324, 324, 331, 335
 zapallos de tronco 327
Zea mays **340**, 350
Zea mays var. *minima* 341
Zenaida auriculata 332, **413**
Zizyphus mistol 28, 155, 168, 170, 214, **217**, 231,
 274, 277, **284**, 295, 350
Zonotrichia capensis **420**
 zorrino 293, 311, 331, 409, 423, 424, 439, 440
 zorrinos 242
 zorro 189, 197, 201, 208, 213, 293, 356, 368, 378,
 417, 423, 444, 445, 446
 zorro amarillo 31
 zorro de agua 163, 401
 zorro de crín 54
 zorro de patas negras 54
 zorro del agua 380
 zorro moro 31, 189, 444
 zorro negro 444
 zorro pata amarilla 188, 189, 445, 492
 zorro pata negra 444
 zorro patas negras 189
 zorros 241, 242, 358, 373, 374, 377, 382, 441



A



B



C



D



E



F

Fig. 9. A) Nidos de "cotorra" (*Myiopsitta monachus*) en el monte chaqueño. B) El "palosantal" (comunidad dominada por *Bulnesia sarmientoi*). C) Vegetación en un sitio muy deteriorado. D) Terreno bajo anegado por las crecientes del río Pilcomayo (observe la canoa monóxila). E) Un "pozo": terreno bajo anegado luego de lluvias copiosas. F) La palmera *Trithrinax biflabellata*, muy rara y de escaso porte en la zona.

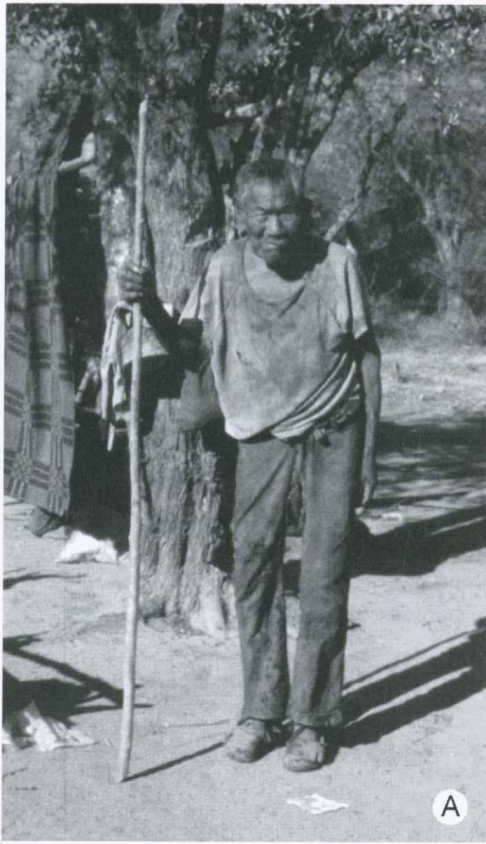


Fig. 10. A-C) Algunos colaboradores tobas: Melero Viejo, Evencio Rodríguez y Francisco Arias, respectivamente. D) La familia de Secundino Lucas a la hora del mate matinal.

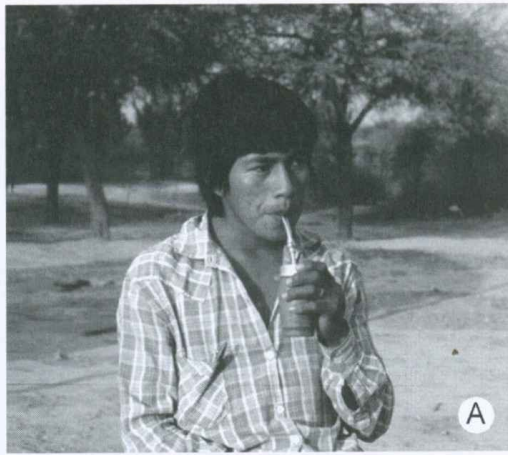


Fig. 11. A-C) Colaboradores toba y wichí: Juan Felipe, Ramón Morales y Feliciania PiaGa'ño Severo. D) Las señoras y señoritas Moyano; en primer plano doña Juanita y detrás sus parientas: Elisa, Florinda, Isolina, Rogelia y Aurora.



A



B



C



D



E

Fig. 12. A) Antonio García regresa a casa luego de una visita a otro poblado. B) Marcelito Núñez siega "simbol" para la vivienda. C) Manuel Saravia y su hijo Juan alimentan a los cerdos. D) Kiko Pérez y su esposa preparan una vivienda temporaria en el baño. E) Una vivienda toba en La Rinconada (1983).



Fig. 13. A-B) Gregoria Urquiza-Larrea, artista de la cerámica, fabrica un botijo. Observe en la foto A, la tira de arcilla que va superponiendo. C) Una cuchara de cerámica de los wichí.

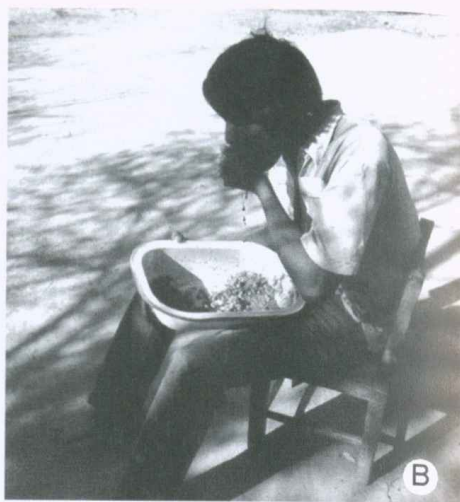


Fig. 14. A) El "algarrobo" (*Prosopis alba*) en fruto. B) Joven toba "añapeando": chupa con las manos la "algarroba" molida puesta en remojo en la fuente. C) Un "troje" según el modelo contemporáneo. D) Interior del troje. E) Molienda de vainas de "algarroba".

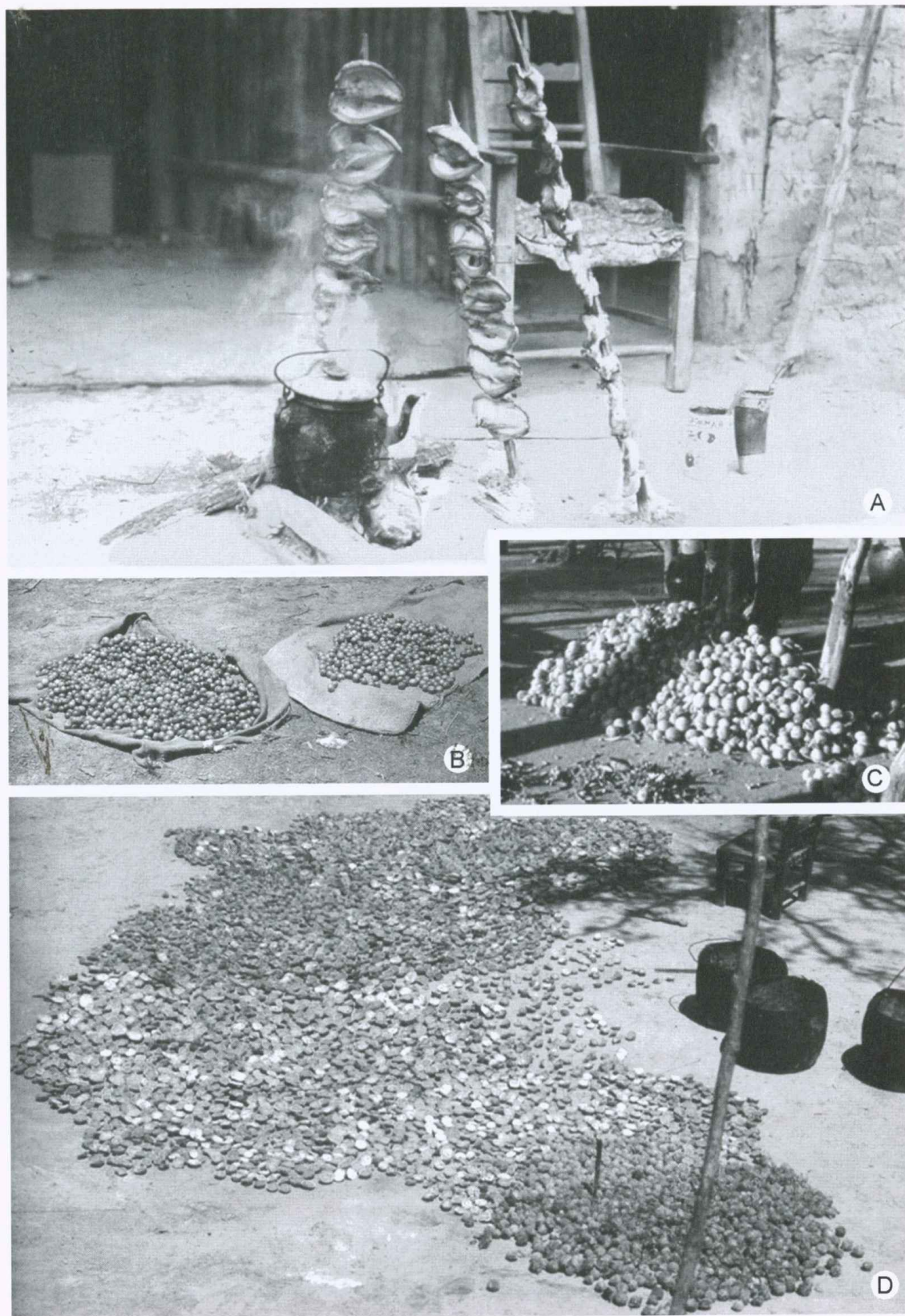


Fig. 15. A) Secado de frutos de “doça” (*Morrenia odorata*) junto al fogón; van ensartados en asadores. B) Secado al sol de frutos de “chañar” (*Geoffroea decorticans*). C) Cosecha de frutos de “sacha sandía” (*Capparis salicifolia*). D) Frutos de “sacha sandía” -partidos o enteros- desecándose al sol.

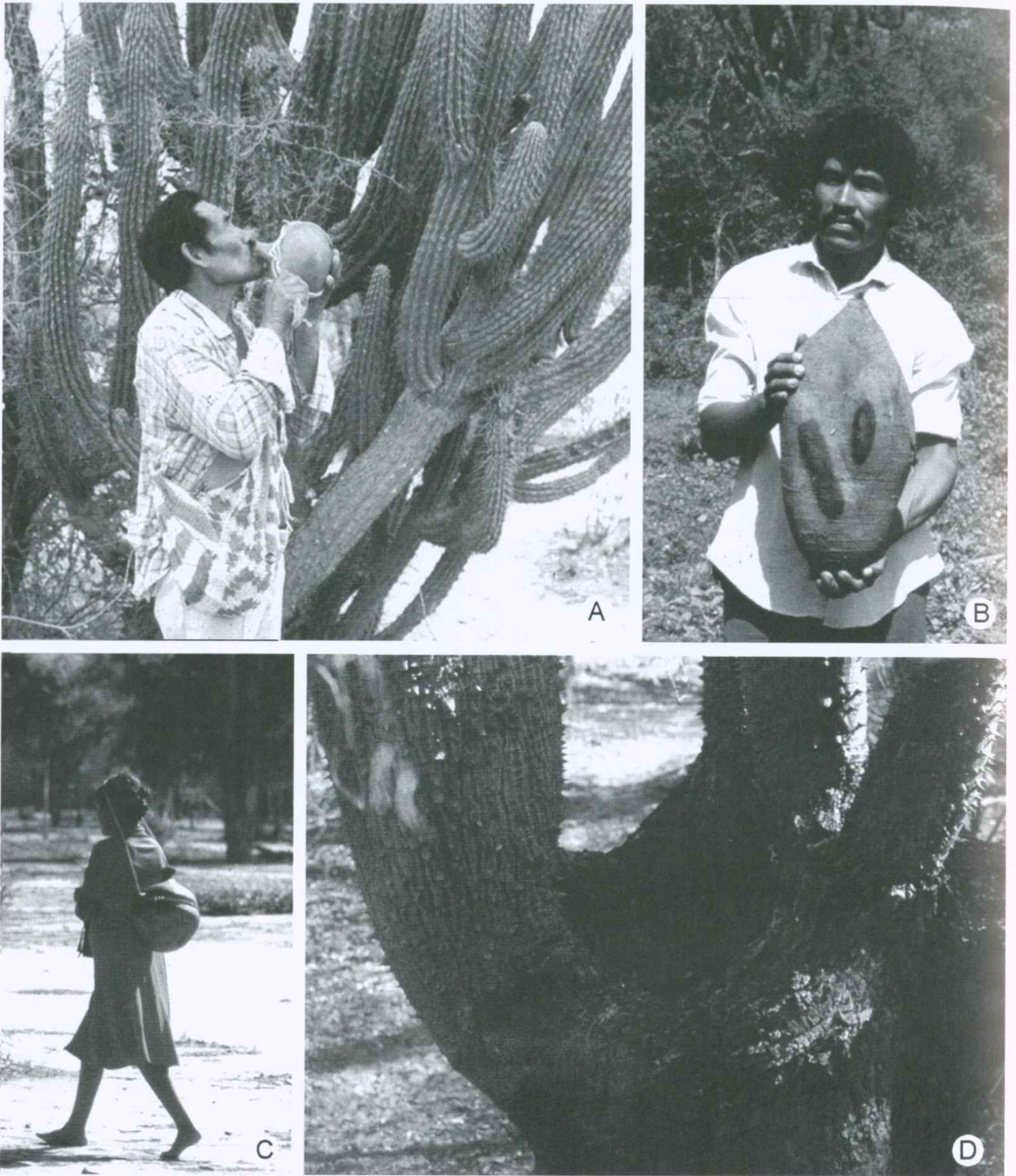


Fig. 16. A) Marcelo Núñez bebe de su cantimoplora en un alto en el camino; al fondo un “cardón” (*Stetsonia coryne*). B) El “yacón” (*Jacaratia corumbensis*), una planta con raíz hidrorreservante. C) La joven transporta su botijo con agua. D) Hueco en un tronco de “yuchán” (*Ceiba insignis*) en donde se junta agua de lluvias.



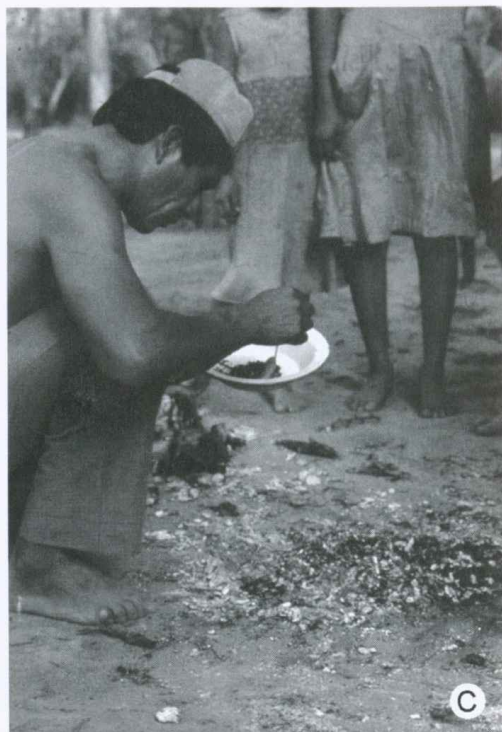
Fig.17. A) Julia Díaz (Pa'Ganae) teje una alforja con hilos de "chaguar". B-D) Bolsas de acarreo. E) Transporte de leñas, que se cargan sostenidas con la cuerda destinada para este fin.



Fig. 18. A) El hombre colabora para abatir y desbatar una "palma" (*Copernicia alba*). B) Cogollo de la "palma". C) Colecta de raíces de la liana *Merremia dissecta*, especie comestible entre los wichí. D) Extracción de rosetas de "chaguar" (*Bromelia* spp.) con la ayuda del palo-horqueta. E) Colecta de frutos de trepadoras con el palo-gancho. F) Transporte de una abundante colecta de "doca".



A



C



B



D

Fig. 19. A-C) Preparación de la sal de origen vegetal: A) Atado de ramas de *Cyclolepis genistoides*. B) Se quema la planta. C) Alejandro Larrea (toba) separa las cenizas y las coloca en un plato. D) Encatrado para desecar a la intemperie. Al lado un pequeño “cerco” para plantas medicinales, condimentos, etc.

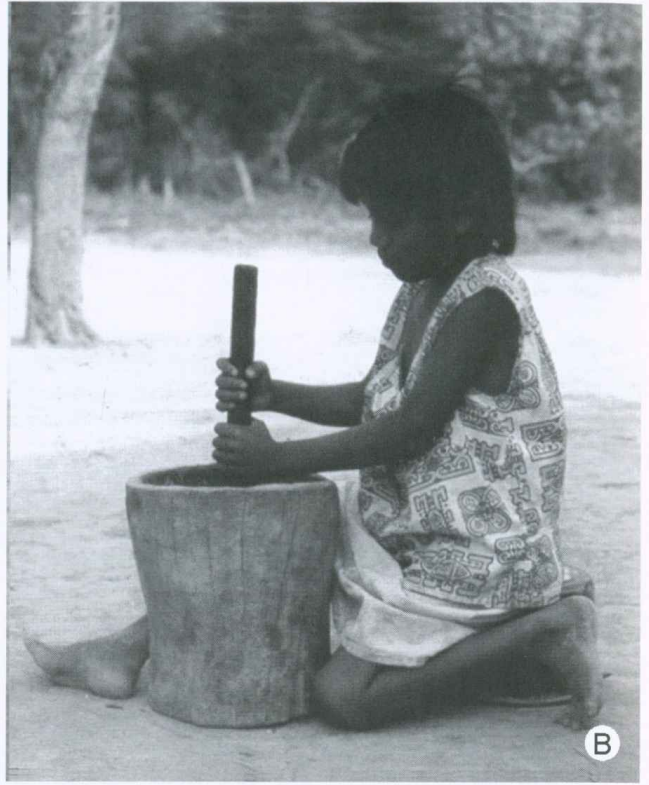
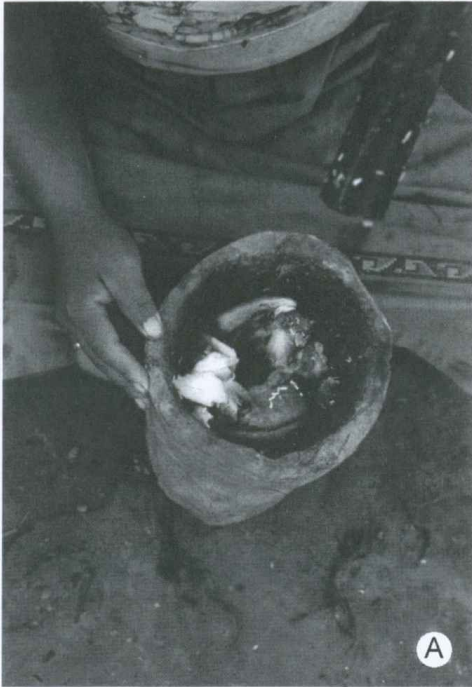


Fig. 20. A) Frutos crudos de "doca" pisándose en un mortero. B) Niña toba moliendo. C) La joven separa hojas de "chaguar" asadas y corta las vainas basales comestibles.

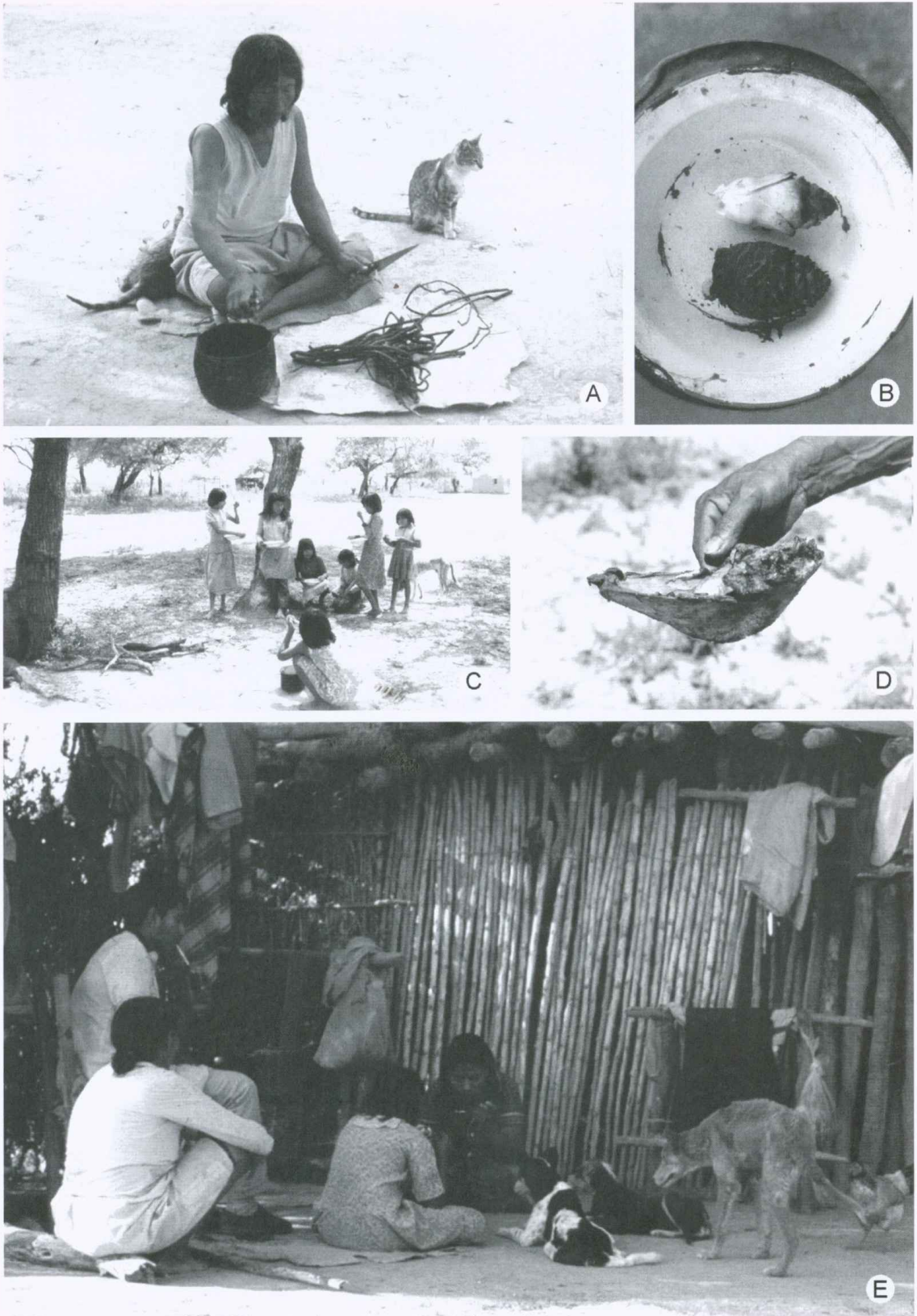


Fig. 21. Tallos quemados de “sacha lazo” (*Odontocarya asarifolia*), luego hervidos, a punto de ser cortados para comer. B) Rosetas basales de “chaguar”, una entera y la otra deshojada. C) Alto para comer a la sombra de una árbol; las niñas retiraron su almuerzo del comedor escolar. D) Cuenco de hueso de “suri” o “ñandú” E) Grupo familiar toba almorzando; el joven toma mate.

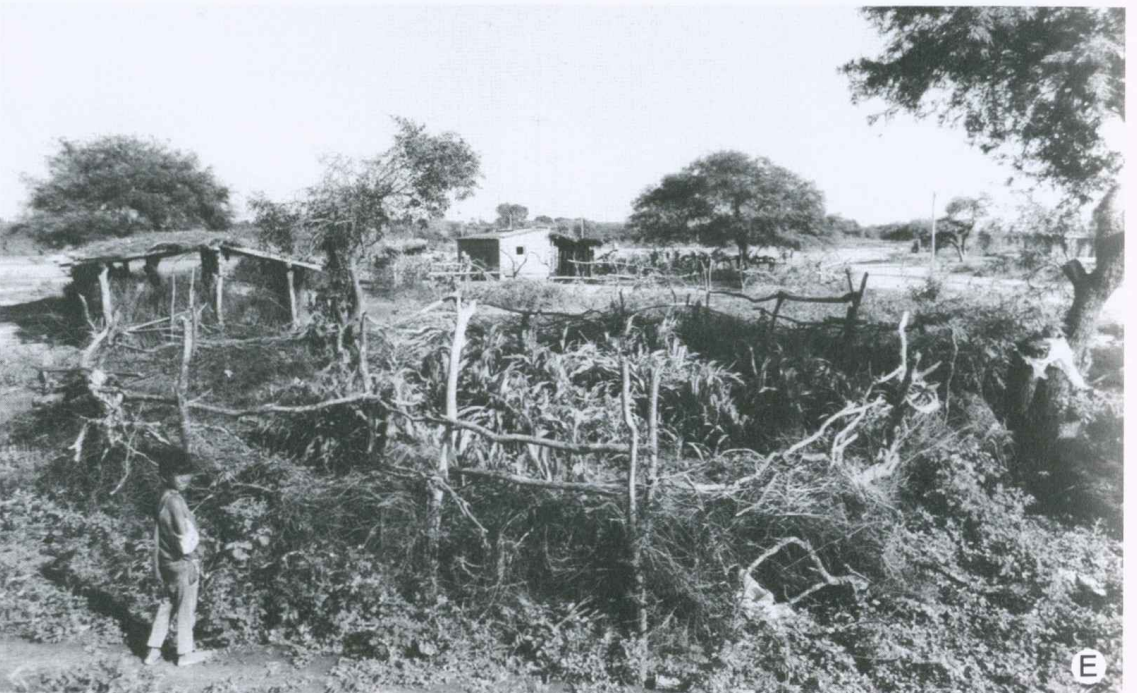
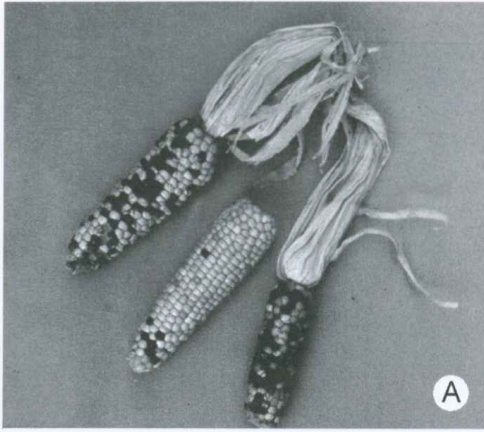


Fig. 22. A) Maíces “propios” de los tobas. B) Cosecha de vainas de “poroto” (*Phaseolus lunatus*) en otoño. C) Cosecha de cucurbitáceas en el huerto de terrenos anegadizos. D) Los típicos y “propios” zapallos de los toba y wichí. E) Un pequeño huerto con “cerco” de ramas espinosas, en el caserío wichí de Pozo de Maza (1989).

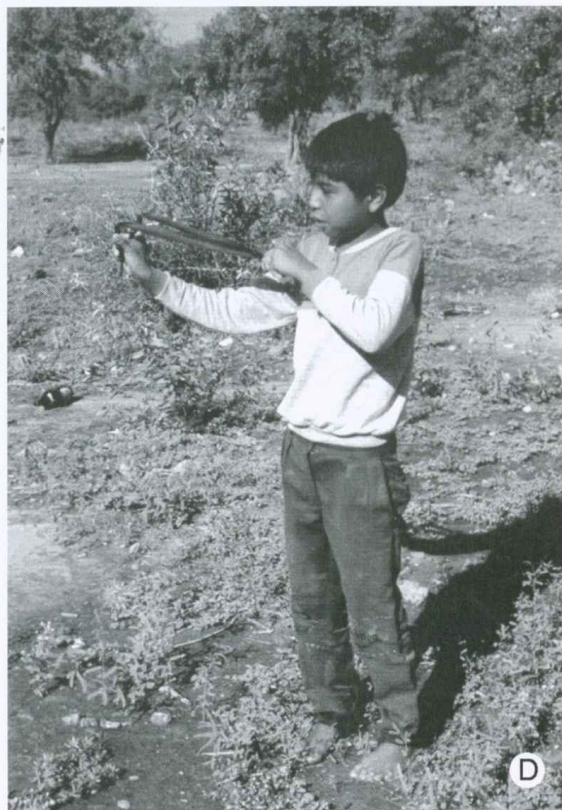
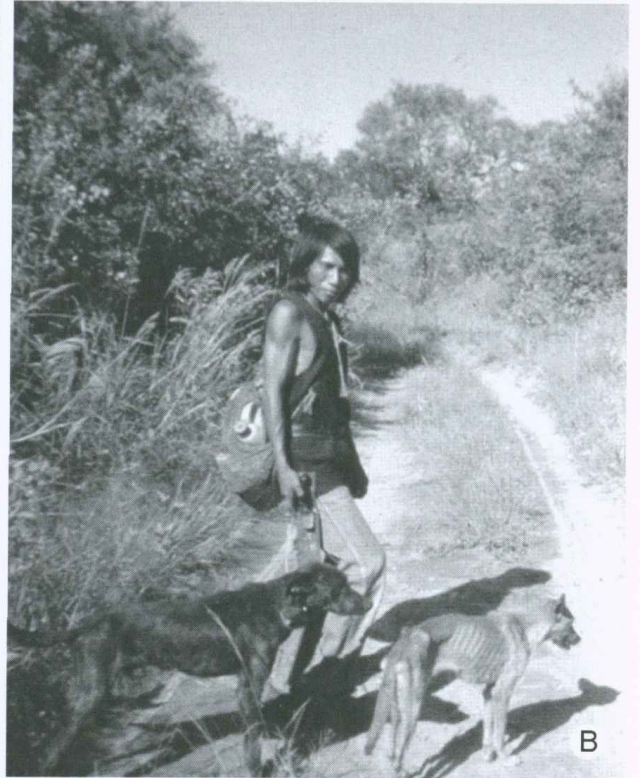


Fig. 23. A) El anciano Modesto Larrea (toba) enseña cómo funcionaban las cuerdas para trepar y coleccionar miel. B) Alejandro Severo excava el tronco de un árbol para extraer miel de "yana". C) Una honda wichí con su "bodoque" de barro. D) Muchacho toba con su honda.



A



B



C

Fig. 24. A) Felipe Ignacio (wichí) asando un armadillo. B) Joven toba internándose al monte a cazar junto con sus perros. C) La "iguana", un cotizado artículo alimenticio.

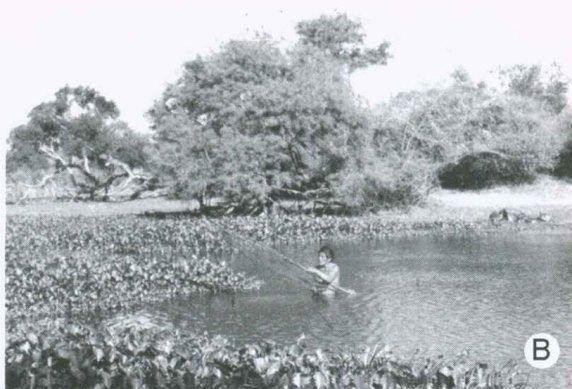


Fig. 25. A) El pescador con su producción. Los pescados están reunidos con la aguja y cordel para ensartar. B) Pescador wichí en una laguna con su red de "ojos pequeños". C) Atrapando un pescado con la "fija" en un terreno anegado por la creciente del río. D) Asado de pescados en un asador hendido y en otro entero.



Fig. 26. A) Mujeres tobas preparan pescados para cocinar. B) Mujeres wichí con su niños. C) Leopoldo Taní, colaborador toba. C) Una carneada vacuna en Vaca Perdida. D) Un colaborador toba inyecta formol a una serpiente. E) Chicas toba.

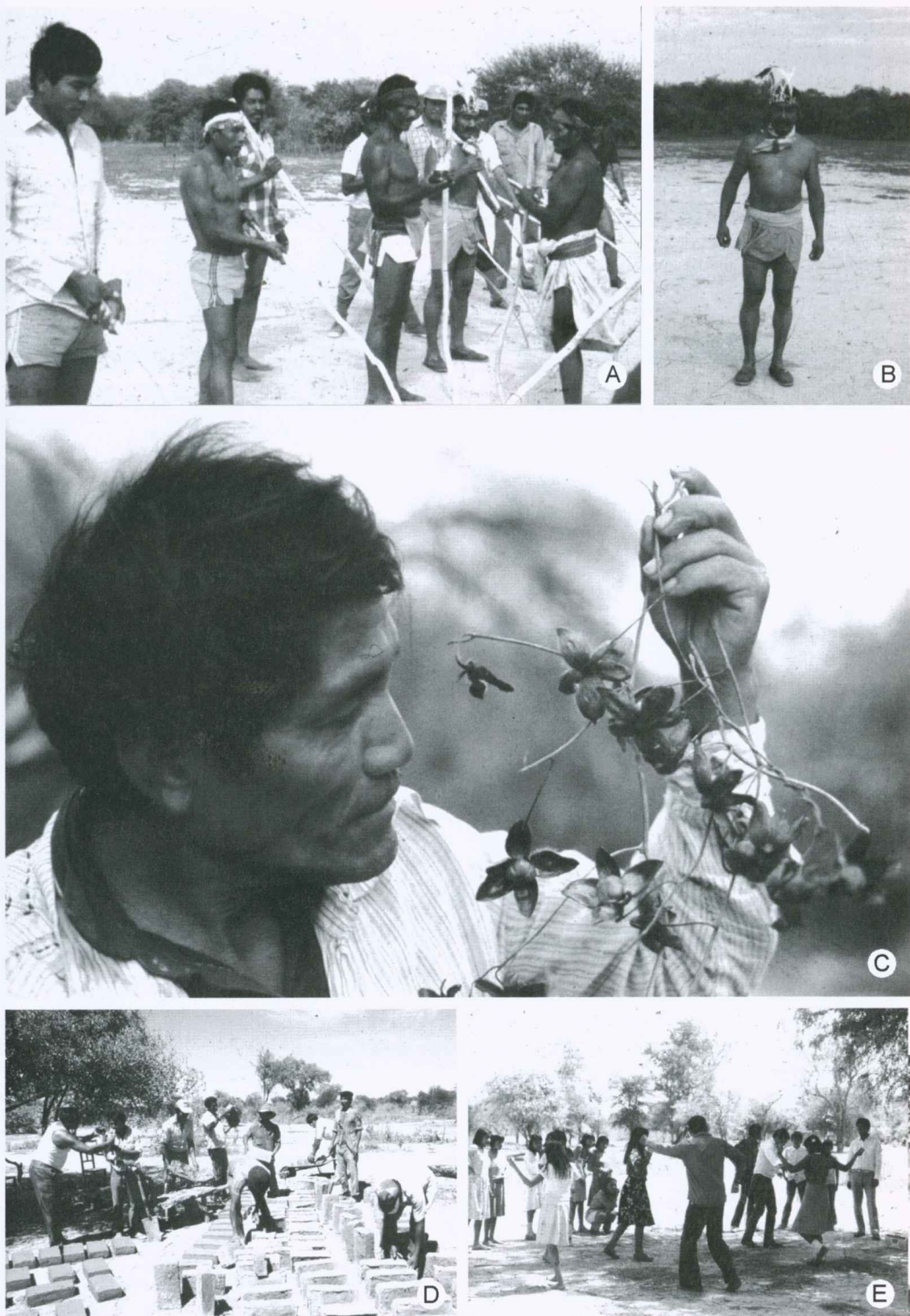
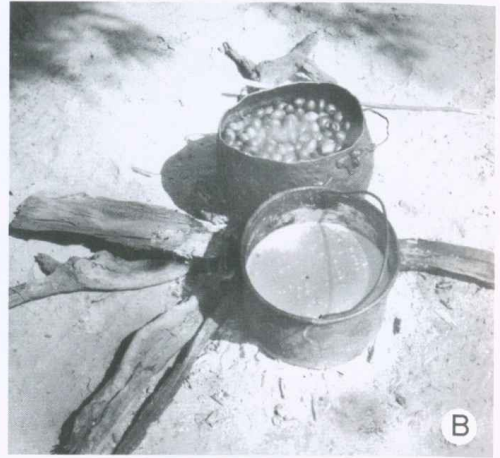


Fig. 27. A) Tobas en el inicio del juego de hockey (pol'ke) en X-1985. B) Santo Marino ataviado para el juego. C) Julio Alfredo (wichí) muestra frutos de *Merremia dissecta*. D) Tobas fabricando adobes. E) Los nuevos tiempos: tobas danzan chacareras el 21-IX-1985.



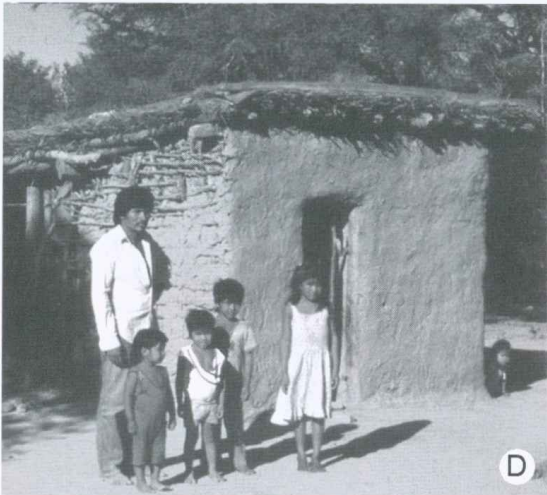
A



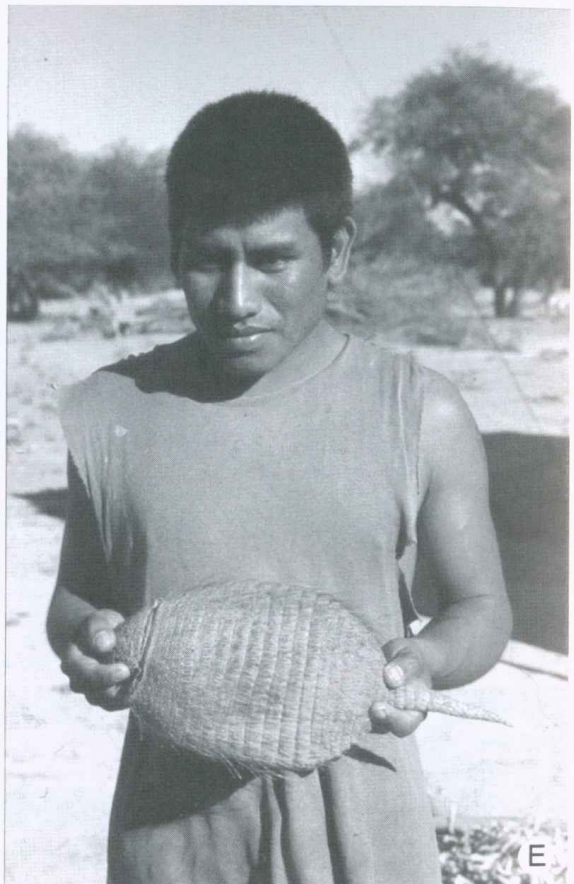
B



C



D



E

Fig. 28. A) Cornelio Saavedra fuma en su pipa. B) Comida para el almuerzo: cocción de frutos de "chañar" y sopa espesa. D) El pastor José Angel cuida su huerto en Vaca Perdida. D) José Manuel Yanki y sus niños. E) Joven toba muestra el caparazón de un armadillo.