

ProBiota

ISSN 1666-731X

FCNyM, UNLP

Serie Documentos n° 15

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

Pastor Arenas

Recopiladores

Hugo L. López
Justina Ponte Gómez



Indizada en la base de datos ASFA S. C. A.

La Plata, 2010

Este documento es posible gracias a la generosidad de Pastor Arenas quién permitió la reproducción de tres capítulos de su importante obra.

Pastor Arenas
pastorarenas@yahoo.com.ar

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.

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 “casarudos” 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 campear 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 “iguanas”, 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 ésto 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.

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 (totorales, 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:sitqa: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:’hí**) 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 entretrejan 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 entretrejan 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: “bogas”, “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 ristras 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 extraían 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 “cascarudo”. 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**, **fwici:’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 acostumbra 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 **fwici:’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 entorpearlo 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 caudal 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 granulosus*. 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 fricciónando 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 constatarlo 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 los 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

“Cascaudos”

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 desaproveen.

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 “seruchos” (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.

ProBiota

(Programa para el estudio y uso sustentable de la biota austral)

Museo de La Plata
Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP
Paseo del Bosque s/n, 1900 La Plata, Argentina

Directores

Dr. Hugo L. López
hlopez@fcnym.unlp.edu.ar

Dr. Jorge V. Crisci
crisci@fcnym.unlp.edu.ar

Dr. Juan A. Schnack
js@netverk.com.ar

Diseño de tapa
Justina Ponte Gómez

Versión Electrónica

Justina Ponte Gómez

**División Zoología Vertebrados
FCNyM, UNLP**

jpg_47@yahoo.com.mx

Indizada en la base de datos ASFA C.S.A.