

Voces de nuestra cultura



MINISTERIO de
EDUCACIÓN
CIENCIA y TECNOLOGÍA
PRESIDENCIA de la NACIÓN



Programa Nacional
de Educación
Intercultural Bilingüe



Voces de nuestra cultura



MINISTERIO de
EDUCACIÓN
CIENCIA y TECNOLOGÍA
PRESIDENCIA de la NACIÓN



Programa Nacional
de Educación
Intercultural Bilingüe

AUTORIDADES NACIONALES

PRESIDENTE DE LA NACIÓN

Dr. Néstor Carlos Kirchner

MINISTRO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Lic. Daniel F. Filmus

SECRETARIO DE EDUCACIÓN

Lic. Juan Carlos Tedesco

SUBSECRETARIA DE EQUIDAD Y CALIDAD

Lic. Alejandra Birgin

DIRECTORA NACIONAL DE PROGRAMAS COMPENSATORIOS

Lic. María Eugenia Bernal

COORDINADOR PROGRAMA NACIONAL DE EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE

Prof. Osvaldo G. Cipolloni

AUTORIDADES DE LA PROVINCIA DE FORMOSA

GOBERNADOR

Dr. Gildo Insfran

MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACIÓN

Lic. Olga Isabel Comello De Cabrera

SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN

Prof. Pedro Acosta Román

DIRECTORA DE EDUCACIÓN SECUNDARIA

Prof. Sandra Isabel Arrieta

COORDINADORA PROVINCIAL DE EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGUE

Prof. María Del Pilar De La Merced

Voces de nuestra cultura / Osvaldo Segovia ... [et al.] ; coordinado por
María del

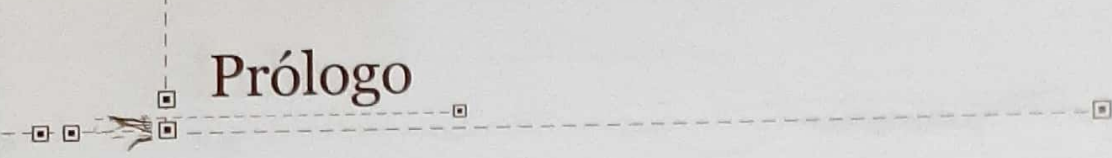
Pilar De La Merced. - 1a ed. - Buenos Aires : Ministerio de
Educación, Ciencia y

Tecnología de la Nación, 2007.

96 p. : il. ; 28x20 cm.

ISBN 978-950-00-0617-0

1. Educación Multicultural. I. Merced, María del Pilar De La, coord.
CDD 370.117



Prólogo

El Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología a través del Programa Nacional de Educación Intercultural Bilingüe propone, en una de sus líneas de acción, apoyar la producción y edición de materiales didácticos originados en espacios de relación entre instituciones educativas y comunidades en contextos multiculturales y plurilingües.

Siguiendo este objetivo, se ha seleccionado el presente material que fue elaborado en un trabajo conjunto por los integrantes de distintas comunidades del área cultural wichi y los docentes del Centro Educativo N°2 de El Potrillo, en el departamento Ramón Lista de la provincia de Formosa.

El propósito de editarlo y difundirlo se relaciona con la intención de hacer visible la potente producción cultural de este Pueblo Originario en el presente. A la vez, permite que los jóvenes wichi, dispongan de dos textos diferentes, uno que permita profundizar el aprendizaje del español y otro escrito en la propia lengua, que aborda el conocimiento de la naturaleza y la sociedad, en particular los aspectos singulares de su propia cultura.

La obra logra recuperar por escrito la tradición oral guardada en la memoria colectiva. Un hallazgo singular lo constituye la selección y organización de los contenidos, agrupados en ejes temáticos relevantes que dan cuenta del entorno sociocultural del área de destino del material. También se destaca el cuidadoso diseño de las imágenes, singularmente atractivas y de notable fuerza expresiva, que reflejan, a partir de los dibujos de los niños y niñas, la vida cotidiana del pueblo wichi. Las diversas actividades del libro, invitan a profundizar los temas proponiendo el diálogo con los saberes de los ancianos de la comunidad y la búsqueda de información en otros libros de la biblioteca escolar. Los relatos dan cuenta de los procesos de cambio y continuidad en la vida de esta sociedad, y nos permiten a todos conocer y admirar la trama de la cultura wichi.

Esperamos que este texto aliente la producción de nuevos materiales por parte de esta comunidad y escuela, así como también de otras tantas que, en su conjunto, representan la diversidad cultural y lingüística de nuestro país.

Lic. Daniel F. Filmus
Ministro de Educación, Ciencia y Tecnología

Índice



Prólogo	7
Presentación	9
El río	13
La pesca	14
El remanso	14
La pesca en profundidad	16
El refugio	17
El alimento que nos da el río	19
El dueño de los pescados	23
El carancho	25
Propuestas de trabajo	27
Para conocer más	29
El monte	31
El alimento que nos da el monte	32
Animales y marisca	40
Plantas medicinales de nuestra zona	47
El origen de la rana	53
Propuestas de trabajo	54
Para conocer más	58
Cosas de antes y de ahora	61
Los relatos de nuestra cultura	62
El que penetra la tierra	63
El chamán	65

El origen de la fiebre	66
Un animal importante	67
La apicultura	68
La lluvia y el frío	69
Lawo	71
El fuego en la naturaleza	73
Origen del fuego	74
El carancho	76
Propuestas de trabajo	78
Para conocer más	80
Nuestros relatos en teatro	83
El origen del pájaro carpintero	84
La joven y la chuña	89
Lawo	91
Propuestas de trabajo	94

Prólogo



*La EIB nos sirve para el proceso de cambio
que necesitamos como pueblo wichi.*

Oswaldo Segovia

Sabiendo que alumnos y docentes wichi del CENM N° 2 de El Potrillo contaban con un archivo de investigación, elaborado y compilado año tras año en los espacios curriculares de Lenguas indígena y española, les propuse que integraran un equipo con profesores wichi y criollos, de distintas disciplinas, con el desafío de lograr una nueva propuesta de trabajo, en la que el punto de partida fueran los avances alcanzados en el nivel de bilingüismo, en la capacidad de comunicación entre pares y en la relación pedagógica con los mayores, teniendo como resguardos la permanencia de la memoria oral y el fortalecimiento de la identidad cultural.

Con el convencimiento de que las culturas son tan dinámicas y vitales como sus creadores y coparticipes, y que consolidan y aseguran en continua sinergia el crecimiento social y colectivo, unos y otros pusieron manos a la obra. Tuve la suerte de participar en momentos de búsqueda y de discusión sobre cómo estructurar el trabajo. Vi a los alumnos dibujantes con preocupación y apasionamiento por ilustrar los relatos, haciéndose cargo de la identidad que debía mediar y evocar cada ilustración, buscando dar cuenta de lo que se dice desde el lugar en el que está expresado. Que los rasgos dibujados no disminuyeran el sentido de la palabra escrita y que esta no desdibujara lo que la literatura oral ha cobijado durante tanto tiempo con tanto vigor y realismo.

Del equipo de docentes wichi, me constan las horas transcurridas en el deleite y la reflexión compartida sobre lo propio, en la búsqueda de rigor y de memoria reconocida, con alumnos, con mayores y referentes comunitarios. El camino constante de enriquecimiento lingüístico y de intercambio ante cada aspecto a investigar y a profundizar, el debate sobre cómo incorporar nuevos conocimientos, cómo nombrarlos, cómo vincular a la comunidad en los pasos que se van dando desde los diferentes campos del saber y del hacer. La preocupación sobre la manera de contar lo ya contado para que estos y estas adolescentes y jóvenes desde el aprecio a su raíz puedan plantearse y plantear con otros, numerosos interrogantes e intenten caminos diversos por donde ampliar conocimientos y construir lo nuevo.

El trabajo del equipo multidisciplinar ha sabido de búsquedas y desvelos por dar pertinencia a las propuestas, por consolidar una tarea conjunta que vinculara los conocimientos y prácticas tradicionales con los campos disciplinares del ciclo secundario y que mantuviera la tensión constante de crecer desde lo institucional y pedagógico, en un proceso propio de educación intercultural bilingüe.

VOCES DE NUESTRA CULTURA y *M'EK TÄ N'AMEJN'AMEJEN TÄ N'ALEWUHUI* nos confirman, entre otras certezas, que la construcción escrita de la memoria colectiva es aprendizaje permanente y que la validación social del registro sistemático da nuevos motivos y nuevos instrumentos para que la *conciencia cultural* tenga vigencia y siga siendo *patrimonio colectivo*. Algo valorado y cuidado como actividad escolar y como mandato institucional. Y esto, a la vez que acredita identidad al CENM N° 2, fortalece los conocimientos disciplinares diversos, en tanto que aportan al proyecto social de crecimiento integral desde lo propio.

Con estos nuevos materiales las y los estudiantes, los docentes y las comunidades acrecentarán, sin lugar a dudas, la dinámica del saber cultural incorporando a su memoria nuevas situaciones, con la satisfacción de comunicar desde maneras diferentes y lugares distintos, mucho más aún de lo hasta aquí expresado.

Se trata de una invitación a participar activamente de la riqueza cultural de una identidad colectiva en continua recreación. Desde estas valiosas producciones nos convidan a todos, sin exclusiones y de manera intercultural, a acercarnos y conocer de mejor modo algo más sobre ella.

El PNEIB y todos quienes hicieron posible que este material esté en tantas manos y ante tantas miradas, saben con claridad porque se dedicaron a ello. Les debemos agradecer su compromiso. El mayor estímulo para las y los alumnos, sus comunidades y sus docentes será el crecimiento en nuevas comprensiones culturales que aporten a mejores y más igualitarias relaciones entre generaciones, pueblos y sociedades cultural y lingüísticamente diferenciados.

María del Pilar de la Merced

Formosa - mayo de 2007-

Presentación



Aprender desde lo propio nos permite valorar y fortalecer lo que somos. En nuestro caso, contar con material didáctico acorde a la realidad lingüística y cultural de alumnos y alumnas consolida el camino de formación elegido dentro de una propuesta de Educación Intercultural Bilingüe.

Presentamos en esta oportunidad el quinto volumen de Cuadernos de Trabajo elaborados en el Centro Educativo de Nivel Medio N°2-El Potrillo, una institución creada en 1986 como respuesta a las necesidades educativas planteadas por las comunidades aborígenes de la zona. *VOCES DE NUESTRA CULTURA*, en español, y *M'EK TÄ N'ÄMEJN'AMEJEN TÄ N'ALEWUHUI*, en lengua wichi, consolidan una línea de trabajo basada en la recuperación y valoración de la identidad cultural.

Los textos que conforman este material son el resultado de distintas investigaciones escolares realizadas por alumnos y alumnas de diferentes promociones de las especialidades de Orientación Docente y Recursos Naturales y Ecología, y de los Talleres de Investigación Cultural en la Modalidad Humanidades y Ciencias Sociales, con el objetivo de elaborar el registro escrito de relatos, creencias, costumbres, juegos y prácticas de la cultura wichi que antiguamente pertenecían sólo a la tradición oral. Los trabajos fueron elaborados gracias a la participación de los mayores como depositarios de saberes culturales, en particular ancianos y ancianas de distintas comunidades wichi del departamento Ramón Lista en la provincia de Formosa.

Las investigaciones fueron realizadas tanto en lengua wichi como en español y tuvieron en cuenta las características particulares de expresión de cada una de las lenguas utilizadas.

Esta nueva herramienta de trabajo está destinada tanto a alumnos y alumnas, como a aquellos docentes interesados en promover un aprendizaje funcional y situado. A lo largo de estas páginas, alumnos y alumnas encontrarán textos,

ilustraciones y actividades en las que se reconocerán como partícipes de su propia cultura.

El material está abierto también a otras lecturas y otras experiencias. Buscamos a través de esta propuesta generar un espacio de análisis e intercambio con las experiencias de otras comunidades aborígenes presentes en otras partes del país.

El volumen *M'EK TÄ N'ÄMEJN'AMEJEN TÄ N'ALEWUHUI* representa un paso más en el camino de apropiación de recursos para la reflexión metalingüística llevada adelante por Maestros Especiales para la Modalidad Aborigen (MEMA) en el departamento Ramón Lista. En esta oportunidad, los contenidos fueron seleccionados y organizados a fin de brindar a los docentes de lengua wichi propuestas de actividades y guías de trabajo como herramientas para ser aprovechadas en clase. Este camino de búsqueda y reflexión lingüística consolida una variedad a la que actualmente podemos considerar como unificada y aceptada por la gente: la lengua wichi escolar.

Los trabajos presentados en estos Cuadernos fueron agrupados en cuatro secciones: El río, El monte, Cosas de antes y de ahora y Nuestros relatos en teatro.

Las dos primeras secciones desarrollan aspectos vinculados a ámbitos fundamentales en la organización y la identidad de las antiguas comunidades wichi. El río y el monte han sido considerados ancestralmente como espacios diferenciadores de clanes y como fuentes inagotables de recursos.

Cosas de antes y de ahora nos habla de creencias, costumbres y otras marcas de identidad propias del pueblo wichí, las cuales a pesar de haber experimentado cambios a lo largo del tiempo continúan presentes y vigentes entre la gente.

Al finalizar cada una de estas tres primeras secciones, incluimos relatos de la cultura wichi vinculados a cada uno de los ejes temáticos desarrollados.

El capítulo Nuestros relatos en teatro tiene por objetivo aprovechar el género dramático como recurso didáctico y forma de expresión. Las obras que forman parte de este apartado fueron elaboradas a partir de tres relatos de la cultura wichí. La adaptación de estos relatos al formato teatral contó con el acompañamiento de ancianos de diferentes comunidades, quienes acordaron aspectos vinculados a la unidad del relato.

Las actividades para el aprovechamiento de los textos y profundización de los temas abordados se presentan en las secciones Propuestas de trabajo y Para conocer más. La primera incluye actividades tendientes a desarrollar tanto las competencias orales y escritas vinculadas a macrofunciones tales como la

descripción, la narración y la explicación; así como también la reflexión metalingüística centrada en aspectos sintácticos o morfológicos.

La sección Para conocer más nos permite profundizar en el conocimiento y utilización de herramientas fundamentales al llevar adelante una investigación: la consulta bibliográfica, la observación sistemática y la entrevista.

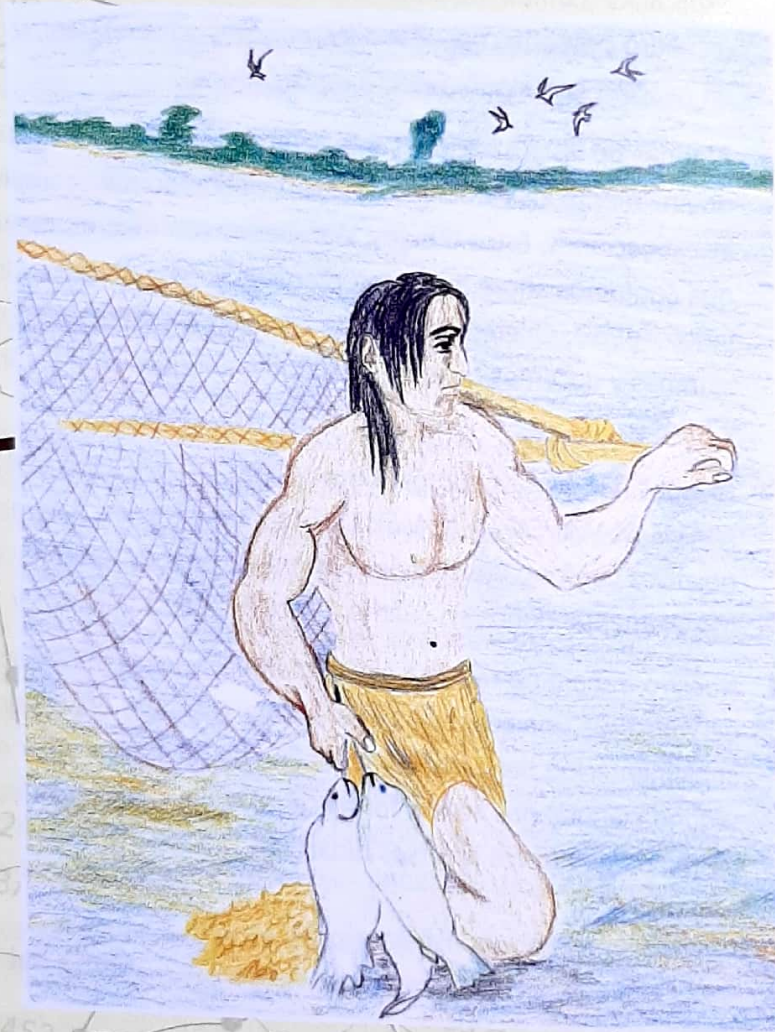
Por último, a través de los diferentes capítulos presentamos recuadros organizados a partir de dos funciones específicas. Uno de ellos nos orienta en la lectura: focaliza algún aspecto, destaca alguna palabra o incluye una explicación complementaria sobre un aspecto o tema en particular. El otro recuadro propone consultar a los mayores o los referentes de la comunidad en relación con algún aspecto de la cultura.

Algunas de las ilustraciones que acompañan estos trabajos fueron las que originalmente los estudiantes habían elaborado para complementar sus investigaciones. Estos dibujos, elaborados con muchos menos recursos de los que contamos ahora, pero con precisión y rigor científico, tienen un valor indescriptible. Queremos destacar también la participación de alumnos, alumnas y docentes quienes ilustraron y enriquecieron los trabajos con dibujos y fotos.

Muchos han participado para que *VOCES DE NUESTRA CULTURA* y *M'EK TÄ N'ÄMEJN'AMEJEN TÄ N'ALEWUHUI* fueran posibles. Para alcanzar nuestros objetivos conformamos equipos interdisciplinarios étnica y culturalmente, complementándonos en cuanto a saberes, conocimientos y valores.

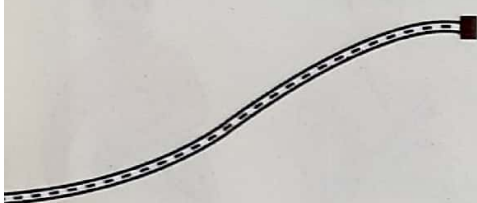
Nuestro trabajo no termina con el material que estamos presentando. Dentro del marco de una Educación Intercultural Bilingüe, optar por la implementación del wichi como lengua de escolarización y del español como segunda lengua nos lleva a fortalecer el compromiso para continuar la búsqueda de nuevos recursos didácticos.

María del Carmen Palacios





1 El río



El río ha sido desde tiempos ancestrales un elemento fundamental en la organización de las antiguas comunidades wichi. Cuando el Pilcomayo tenía su cauce original, los asentamientos de las comunidades wichi eran fijos y la gente aprovechaba para realizar actividades organizadas. Más tarde, las reiteradas crecidas obligaron a la gente a reorganizar sus comunidades.

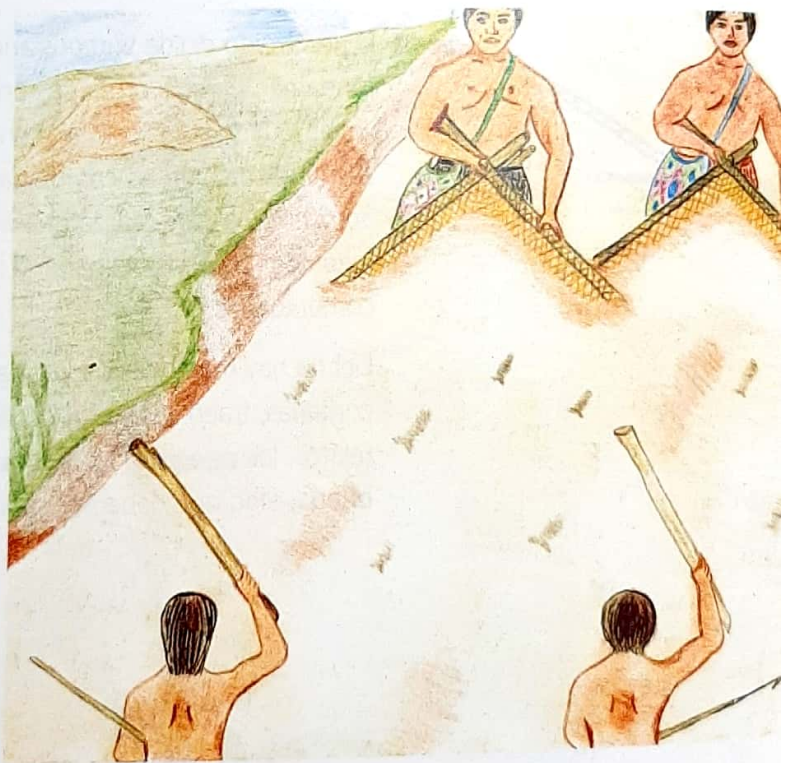
Del río hay memorias de la vida personal y comunitaria. Al contarlas, traen recuerdos de las cosas lindas; por ejemplo los relatos, las creencias, las formas de conseguir el alimento que nos brinda; algo que debemos seguir aprendiendo y enseñando.

La pesca

El remanso

Nuestros abuelos tenían distintas maneras de lograr una buena pesca. Una de ellas era haciendo un remanso en el río.

Cortaban palos bobos y los ponían a pique en una parte del cauce, siguiendo la corriente. Donde estaban los palos se producía un enlame. Recién entonces comenzaba a armarse el remanso porque las ramas que se ponían entre los palos impedían el paso de lo que el agua arrastraba; así lograban menos corriente y menos profundidad.



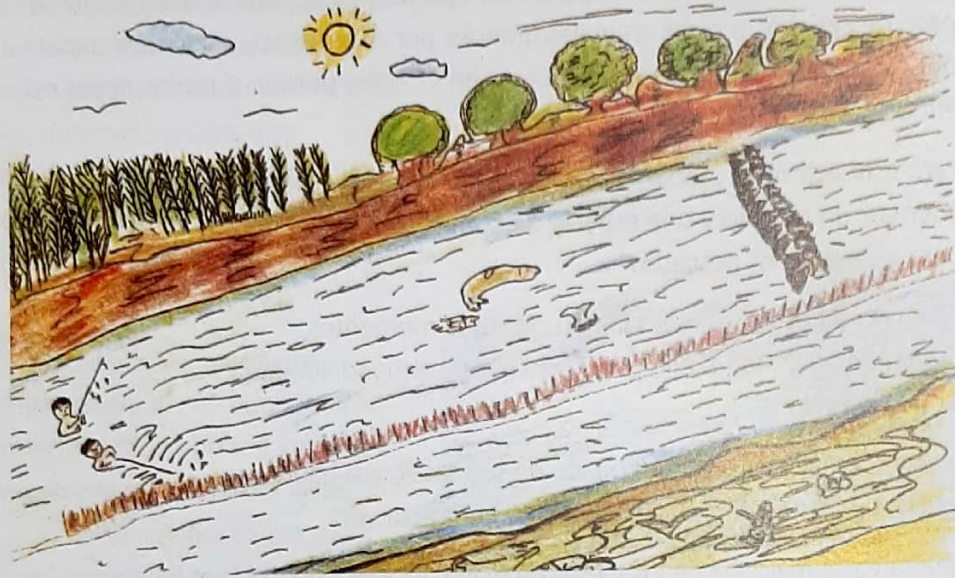
Estos remansos artificiales podían tener unos trescientos metros de largo y hasta cincuenta metros de ancho.

La lentitud del agua permitía pescar con facilidad.

La pesca se organizaba con anticipación. Los pescadores hacían campamento cerca del río, armando chozas. Una vez que estaban listos buscaban trozos chicos de leña, como para asar

Para realizar cada estilo de pesca los hombres utilizaban diferentes recursos.

Durante la lectura, presten atención a los elementos que se usan en cada caso.



algo de lo que pescarían más tarde. Luego descansaban un rato, mientras armaban cigarrillos con tabaco cultivado en el monte.

Al iniciar la actividad, uno de los pescadores, el *asinäj*, es decir el que cumplía una función parecida al perro de caza, entraba al agua por la punta del remanso, a la que llamamos cabecera, y pegaba un grito para ahuyentar a los peces hacia el otro extremo donde estaban los que tenían las redes. Al oírlo, los pescadores con las redes entraban al agua, poniéndose en fila contra la corriente. Cuando el *asinäj* llegaba donde estaban ellos, era el tiempo de salir. Este tipo de pesca generalmente se organizaba con más de un *asinäj*.

En este estilo de pesca se utilizaban redes grandes, cuadradas; eran dos veces la altura del pescador.

Ataban esta red a dos palos cruzados, uno más largo que el otro para poder levantar la red con facilidad.

Una vez en el campamento, empezaban a sacar los pescados de las redes y los ponían sobre la ramada, que ya estaba preparada.

Entonces, el *asinäj* empezaba a recorrer las redes, sacando uno o dos pescados de cada uno. El que había pescado más entregaba mayor cantidad. Luego, cada uno elegía el mejor pescado y lo ponía a asar. Mientras esperaban que se cocinara, sacaban las

escamas y la hiel de los restantes y los cargaban en sus yicas, hasta llenarlas. Después desarmaban las redes y las doblaban.

Una vez terminado el trabajo, ponían los pescados ya cocinados encima de las ramas de ancocha, uno sobre otro. Luego les echaban ají del monte, molido por ellos. Después de comer, cada uno agarraba su yica y la cargaba sobre sus hombros.

La zona era muy conveniente para este tipo de pesca, pero se debía evitar el paso de caballos u otros animales grandes por el remanso, y también cuidar que no cayera ningún pescado muerto en el lugar, porque si no los peces no entraban.

Para esta actividad usaban una red grande a la que llamaban *honataj*; además, un garrote y una especie de correa con algo punzante en la punta para enhebrar los pescados.

Este tipo de pesca se realizaba en distintos momentos, durante el día y también en la noche, con cantidad ilimitada de integrantes.

A veces, salían muy de madrugada de sus casas, y si había muchos peces en el remanso, se metían una sola vez.

Esta tarea se realizaba en los meses de mayo, junio y julio, cuando los peces llegan en grandes cantidades. La gente aprovechaba para elaborar y conservar la grasa, que después se consumía con frutos del monte, elegidos por las mujeres.

En la actualidad ya no hay lugares aptos para este tipo de pesca.

Para preguntar a los mayores:

¿qué peligros podían encontrar los pescadores en los diferentes estilos de pesca?

La pesca en profundidad

Nuestros antepasados eran muy pescadores y pescaban de distintas maneras. Con anzuelo, con redes, con arco y flecha o con otros elementos que ellos manejaban muy bien.

Uno de estos elementos era una red, a la que llamaban *n'ot'ajhat*, parecida a la red utilizada en el remanso.

Antiguamente, el río Pilcomayo tenía zonas de mucha profundidad y por eso la gente practicaba esta forma de pesca. Ellos podían hundirse hasta casi los veinte metros, donde conseguían diferentes variedades de peces y en grandes cantidades. Así sacaban bagres, sábalos, dorados, surubíes y muchas especies más, propias de ríos como el Pilcomayo.





El pescador se metía en el agua y podía saber si estaba cerca de algún cardumen. Por los distintos sonidos que hacían, se daba cuenta de qué especies eran, si eran peligrosos para el pescador, y si había muchos o pocos.

Cuando era el momento oportuno, el pescador abría su red y dejaba entrar a los peces hasta que estuviera llena.

Entonces la cerraba y la envolvía en los dos palos, para que no pudiera escapar ninguno.

Esta forma de pesca se hacía en época de verano, cuando el agua estaba tibia y los peces se amontonaban en zonas profundas. Pocos hombres eran capaces de este valioso trabajo; sólo aquellos que tenían experiencia.



Para preguntar a los mayores:

¿qué características tenía la red utilizada en este tipo de pesca?



El refugio



Había otra manera de pescar que llamamos *n'oniwihik*. Es parecida al remanso o *lakal-lunek*. La diferencia está en que la estructura no se construía cerca de la orilla, ni tampoco se hacía en los recodos, sino que se armaba en medio del río con palos y ramas.

Se comenzaba plantando cuatro horcones de palo bobo o sauce en el lecho del río. Eran para sostener la base, que se hacía con palos y ramas. Para atarlos unos con otros se utilizaban fibras vegetales.



El piso o base se armaba con palos finos; debía quedar aproximadamente a medio metro sobre la superficie del agua. Esta estructura podía tener una dimensión de unos cuatro metros cuadrados. Los espacios que quedaban abiertos a los costados y en la parte de atrás se cubrían con ramas sostenidas y entrelazadas con otros palos.

Esta construcción servía para protegerse de los vientos cálidos o fríos, lluvias o remolinos.

Era un refugio donde los pescadores podían quedarse tranquilos, aunque hubiera mal tiempo.

El alimento que nos da el río

Vieja del agua

Esta clase de peces se encuentra en el río o en las lagunas. Hay tres variedades: el primero es grande, en nuestro idioma lo llamamos *yiwis*; el otro es mediano, lo llamamos *e/e*, y el último es chico y es conocido como *käl'äl'ätaj*.



El *yiwis* tiene escamas gruesas, delgadas y duras que cubren todo su cuerpo, con seis aletas en total: dos caudales, dos pectorales, una dorsal y una aleta anal. No ataca, porque no tiene dientes.

El pez que llamamos *e/e* vive en el río y también en las lagunas en mucha cantidad. Antiguamente, la forma de prepararlo era al rescoldo; completo, sin destripar. Cuando estaba bien cocido lo sacaban del fuego y lo pelaban. Como tiene escamas gruesas, se aprovechaba solamente la cola, ya que por la forma de alimentarse que tiene, sus entrañas se mezclaban con barro y el gusto no era agradable.

El más chico, *käl'äl'ätaj*, es parecido a los dos anteriores, pero muy delgado y largo.



Estos peces siempre están en buenas condiciones para consumirlos, por eso se los pesca todo el año. No son peligrosos para el pescador, pero casi no tienen carne.

Trucha marrón

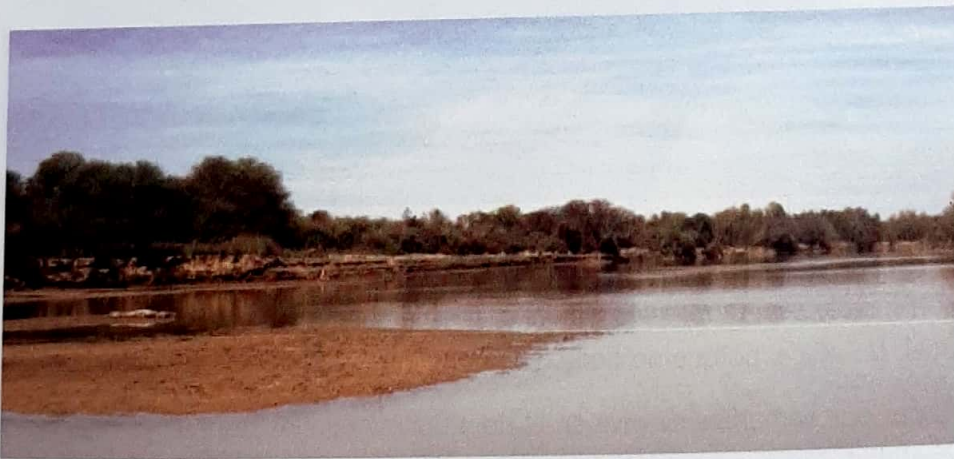
Este pez se llama en lengua wichi *samokw*. Es de color marrón oscuro y las puntas de sus aletas son amarillas. Cuando es adulto pesa entre dos y tres kilos, y mide alrededor de treinta y cinco centímetros de largo. Tiene escamas redondas que cubren todo su cuerpo.



Se consume hervido o asado a las brasas; cuando está bien cocido se puede conservar durante quince días. De este pescado, también se aprovecha la grasa. Se lo encuentra abundantemente, tanto como las demás especies ya nombradas.

Dientudo

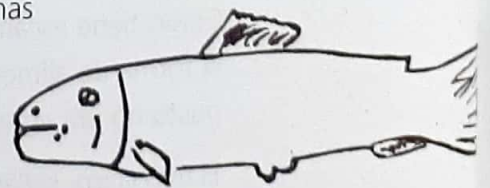
Este pez, al que en wichi llamamos *wilukw*, vive preferentemente en las partes estancadas de lagunas y ríos, donde se encuentra seguro. Se lo pesca a diario.



Para que el pescado sea sabroso hay que saber prepararlo.

Presten atención durante la lectura, a las diferentes formas de cocción.

En la época en que las lagunas y esteros comienzan a secarse, las mujeres también pescan dientudos. Los sacan con las manos o con algún recipiente y los cargan en sus yicas.





Existen dos formas de preparación. Una es asado, a las brasas; así cocinado se conserva y cuando se lo necesita, se lo puede echar en la olla y se pone al fuego para hacerlo bien hervido.

Ahumado también es rico, pero después de dos días hay que echarlo a la olla. Si está hervido, solamente dura un día.

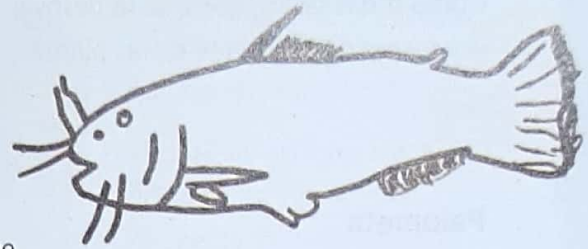
Su color es grisáceo; de adulto, es negro. No es peligroso, pero puede lastimar al pescador porque tiene dientes muy finitos y su mordedura puede hacer sangrar mucho.

Bagre sapo

El pez al que llamamos *kale* puede pescarse todo el año. La manera en que se lo consume es hervido; no se prepara a las brasas porque es chico; mide entre once y doce centímetros. No se le da otros usos.

El cuerpo es liso porque no tiene escamas. Se encuentra en las lagunas; no tanto en los riachos.

Cuando es adulto, es peligroso pisarlo porque sus aletas son duras. El color es amarillo y negro con manchas blancas.



Dorado

Este es un pez típico del río Pilcomayo. En wichi lo llamamos *atshaj*. Se lo prepara hervido o asado a las brasas. Si está bien cocido, puede durar hasta un mes, y se guarda la grasa para la época de los frutos.

Este pez es amarillo, pero su coloración llega a colorado en las puntas de las aletas y la cabeza. Tiene escamas chicas y delgadas que cubren todo su cuerpo. El peso que puede alcanzar es entre quince y



Para consultar a los mayores:

¿qué relatos de la cultura wichi se relacionan con este pez?

veinte kilos. Cuando tiene cría, se comporta igual que el surubí: no las defiende.

Hay dos épocas en que la pesca es muy favorable. La primera es de mayo a julio; entonces los peces van en contra de la

corriente, en dirección al Norte. La segunda época es de noviembre a marzo, cuando crece el río y los peces vuelven aguas abajo. En los meses que no se mencionan, se pesca menos.

Como todas las especies, para desovar eligen donde la corriente es suave; por ejemplo, muy cerca de las plantas.

Palometa

Este pez, *nawlek* en lengua wichi, se pesca durante todo el año. Nunca está en malas condiciones porque se alimenta de otros peces y animales acuáticos, incluso puede consumir carne humana.

Como tiene dientes filosos, el pescador puede sacarlos y guardarlos. Éstos le sirven para cortar hilo de chaguar, destripar y sacar órganos a pescados.

Algunos de estos peces tienen color amarillo y otros grisáceo. Cuando llega la época de desove, se ponen muy agresivos.

**M'awo**

Este pez se lo encuentra todo el año en el río. Mide treinta centímetros de largo. La nariz y los dientes son parecidos a los del zorro, por eso los aborígenes le decían *m'awo*. Se pesca con anzuelo y red.

Igual que el dorado, en el río se lo encuentra en muchas cantidades. Tiene escamas finitas que cubren toda la superficie de su cuerpo. Cuando es adulto puede atacar al pescador. El color es muy parecido al del dorado.



.: El dueño de los pescados



Cuentan los ancianos que una vez unas mujeres fueron al monte a buscar chaguar. Cuando encontraron el lugar, sacaron el chaguar y le quitaron las cáscaras.

Una de las mayores había llevado a su hija. En un momento, la joven vio a un chico y le dijo a su madre: –Allá hay un niño parado.

La viejita se levantó para mirar y le dijo: –Hija, llevémoslo.

El niño al ver a la chica se acercó y desde ese momento no se apartó de ella. El niño le decía “mamá” y ella lo trataba como a un hijo.

Un día, el niño dijo:

–Voy un ratito a hondear algunos pájaros.

Y ella lo dejó ir.

El niño creció y tiempo después llegó del monte trayendo pescados.

La gente todavía no conocía el pescado. El niño al llegar donde estaban las mujeres se puso a preparar el fuego para cocinar. Cuando los pescados ya estaban asados les dijo a las mujeres:

–Este es un alimento nuestro.

Las mujeres no le creían porque no lo conocían.

Entonces él comió y les insistió a las mujeres para que comieran, pero ninguna de las mujeres comió. Hasta que, después de un rato, una de las ancianas dijo:

–Voy a probar.

Las otras mujeres le advirtieron:

–¡No comas! Mirá si es veneno; te vas a morir.

–Quizás no sea veneno –respondió ella.

Y comió. Cuando terminó de comer le dijo a las otras:

–Es rico.

Las otras no querían probar, pero el niño les había dicho a las mujeres que no comían:

–Coman, no es veneno; miren, yo también voy a comer.

Las mujeres se pusieron a pensar. Al rato, una dijo:

–Comamos, capaz que no nos hace mal, si fuera veneno hace rato hubiera muerto el niño.

Entonces todas comieron y se fueron a sus casas.

Al día siguiente, el niño, al llegar la tarde, le habló a la gente para que al otro día se levantaran muy temprano para ir a pescar.

La gente se levantó al amanecer para acompañar al niño. Salieron muy temprano porque no querían que *Tokfwaj* fuera con ellos, debido a que era una persona poco confiable, y había un pez, el dorado, al que no debían matar.



Así que cuando *Tokfwaj* se levantó, no encontró a ninguno de los hombres y se puso a pensar a qué lugar habían ido. *Tokfwaj* se alistó y salió para el monte a buscar a los que habían ido a pescar. Tomó una batata del monte y la apuntó hacia donde venía el viento, pero en esa dirección no sintió olor a peces. Luego apuntó hacia el otro lado y sintió el olor. Entonces siguió caminando.

.: El carancho



Como es sabido, los caranchos tienen por costumbre acompañar a los hombres que van a pescar al río. Nuestros mayores cuentan historias sobre estas aves, compañeras del pescador sobre todo en tiempos de escasez.

Uno de esos relatos cuenta que hace mucho tiempo había un carancho muy hermoso. Todas las hembras de su bandada lo admiraban, pero tenía un defecto: no sabía pescar ni cazar.

A él sólo le gustaba volar con distintas clases de pájaros y prefería a los que conseguían el alimento con facilidad.

Un día llegó al lugar un pájaro muy anciano y le habló a los más jóvenes:

–El que sea hábil y buen mariscador podrá elegir a la más linda y joven de nuestra especie.

El carancho escuchó como los demás.

Cerca de ese lugar había una pajarita muy joven, que quería llamar la atención. Piaba, cantaba y volaba en círculos cortitos y alegres, mientras se posaba en una rama y en otra.

El joven carancho no sabía qué hacer.

Por fin se acercó a ella y juntos volaron hacia el árbol más conocido y seguro.



Así amaneció y fue el momento de ir al río. Iban todos, pescadores y pájaros.

El carancho siguió a sus amigos.

Los hombres llegaron a la orilla, prepararon la red y en silencio entraron al agua. Era invierno y hacía mucho frío. Pero ellos eran muy fuertes y no lo sentían.

El carancho, en cambio, sufría tanto el frío que no quería ni mojarse las garras.

Los otros pájaros que tampoco tenían miedo a las bajas temperaturas, comenzaron a hundir sus cabezas en el agua; salían una y otra vez con el pico bien llenito, cargado de peces de distintos tamaños. Cada nueva zambullida, un pescado más.

—¡Qué tristeza!, —dijo el carancho— ¡Yo sí que no he pescado nada!

Horas más tarde los hombres decidieron regresar a sus lugares. Los restos de los pescados asados y las espinas quedaron esparcidas en el suelo.

Todos volvían con sus yicas bien completas.

El carancho miró a su alrededor y vio que podía hacer sólo una cosa. Alzó algunas espinas sobre las garras y otras en el pico.

Así voló hacia su nido. Era muy tarde, pero la coqueta compañera todavía lo estaba esperando.

Al posarse el carancho, ella vio que en vez de pescados, él traía espinas. Sólo eso. Entonces lo despreció, no quería a alguien que no supiera pescar.

Y fue así que el carancho perdió la oportunidad de vivir con la pajarita más linda porque la familia decidió echarlo de su nido.



▣ Propuestas de trabajo

1.] Completen el siguiente cuadro con las características de cada tipo de pesca.

Estilos de pesca	Características			
	Elementos que se utilizan	Época del año	Cantidad de participantes	Sector del río en que se practica
Remanso				
En profundidad				
Refugio				

2.] Una de las formas de pesca que aparece en esta sección es El Refugio. A partir de la información que encuentren en el texto, les proponemos que ordenen la secuencia de acciones con la que se construye un Refugio.

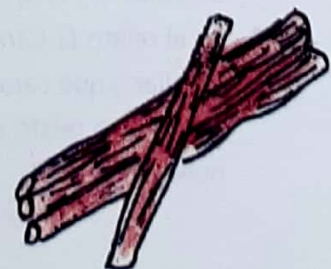
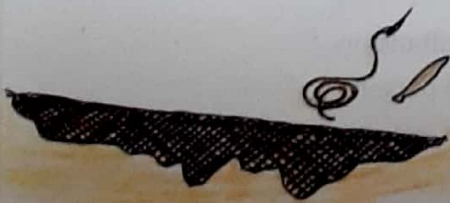
..... Cubrimos los espacios que quedan entre los horcones con ramas sostenidas y entrelazadas con otros palos.

..... Atamos los palos a las ramas con fibras vegetales.

..... Armamos una base con palos finos.

..... Plantamos cuatro horcones en el lecho del río.

3.] ¿Con qué estilo de pesca relacionan cada una de estas imágenes? ¿Por qué?



4.] ¿Cómo lo preparamos?

Hemos pescado algo, pero no sabemos bien qué es. ¿Pueden identificar qué pescado es este? Elaboren una descripción del pescado y de las posibles formas de cocción. Para hacer este trabajo, pueden orientarse con las otras descripciones que presentamos en esta sección.



5.] A lo largo de esta sección encontramos diferentes modos de preparación y cocción de los pescados. Identifiquen cada una de estas modalidades y descríbanlas.

6.] En el relato *El dueño de los pescados* aparece Tokfwaj. Seleccionen en la siguiente lista de palabras las que les parezcan más adecuadas para describir a ese personaje. Piensen también cómo justificarían estas ideas frente a sus compañeros y compañeras.

Amable

Generoso

Malvado

Perezoso

Pícaro

Vengativo

Desconfiado

Trabajador

Enamoradizo

Alegre

7.] En el relato *El Carancho* aparece un personaje que puede resultarles familiar, ¿qué características del comportamiento que tiene el personaje de nuestro relato podrían relacionar con las características del ave de nuestro monte?

▣ Para conocer más

A veces nos pasa que nos encontramos con algunas preguntas que no podemos responder sobre temas que nos interesan o nos llaman la atención. Para resolver estos interrogantes necesitamos buscar información que nos permita dar respuestas a nuestras dudas o inquietudes.

Para obtener la información, necesitamos consultar a personas, libros, revistas, diarios.

Consulta Bibliográfica

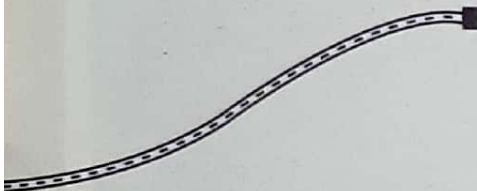
La consulta bibliográfica es una técnica de investigación que nos permite recolectar datos de fuentes escritas y extraer las ideas principales que nos permitirán elaborar un resumen acerca del tema investigado.

- 1.] En la biblioteca del Colegio seguramente van a encontrar libros que hablan acerca de las distintas variedades de peces que analizamos en este capítulo. Busquen información en varios libros para ampliar las características de dos de estos peces y elaboren un resumen que incluya todos los datos encontrados.
- 2.] Hemos conocido distintas maneras tradicionales de pescar de los antiguos: el refugio, el remanso y la pesca en profundidad. Cada uno de estos estilos de pesca permitía sacar diferentes variedades de pescados. Consulten a sus mayores para saber qué variedades se obtenían con cada estilo de pesca.
- 3.] El río es un elemento muy importante en la vida del pueblo wichi, antiguamente la organización de las comunidades dependía del movimiento del río. Incluso, algunos clanes tomaban como propio los nombres de algunos peces. Les proponemos que pregunten a los mayores para conocer qué clanes familiares tenían nombres de peces, y cuál es el origen de ese nombre.





2 El monte



Para el pueblo wichi, la naturaleza es una fuente inagotable de recursos: el agua, la miel, la sombra, las herramientas, el fuego, la vivienda y todo lo que nos hace falta. Los wichi valoramos esto porque forma parte de la vida.

Todo lo que nos brinda la naturaleza merece nuestro respeto y a cada cosa que encontramos en ella le asignamos dueños, de ahí vienen muchos de nuestros relatos y creencias.

El monte satisface nuestras necesidades. Aprovechamos lo que nos brinda: los animales, los frutos, las plantas medicinales.

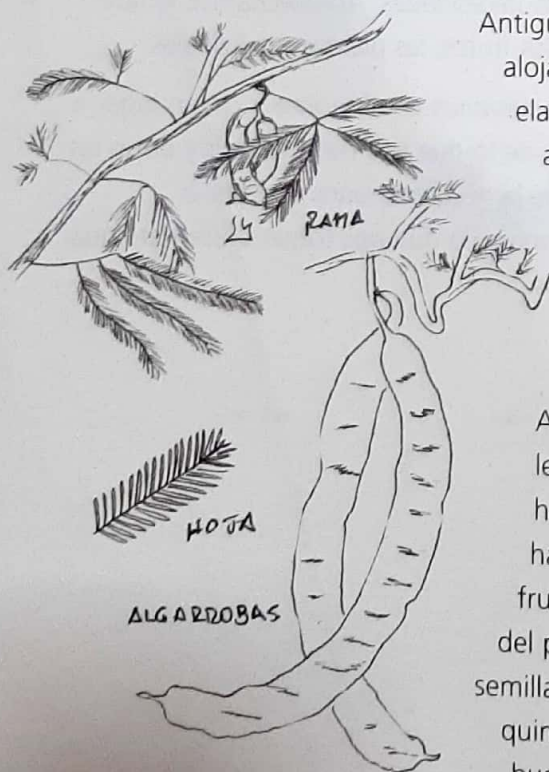
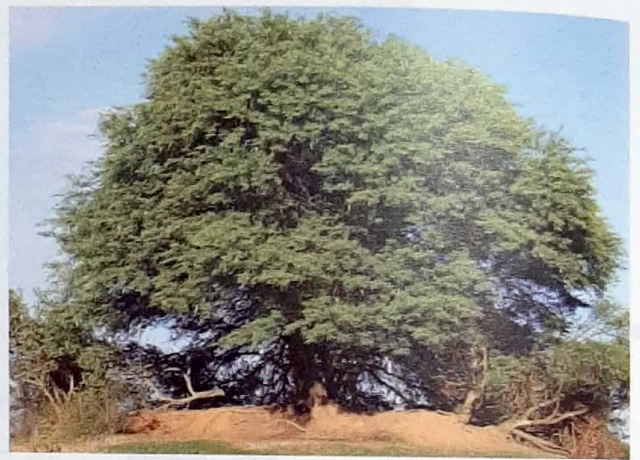
Es común entre los que habitamos en el monte ir de un lugar a otro porque dependemos de lo que nos da para vivir y entre las idas y vueltas aprendemos lo necesario para subsistir e independizarnos, para resolver lo que nos toque enfrentar, igual que nuestros antepasados.

El alimento que nos da el monte

En esta sección estudiamos los frutos que el monte nos ofrece.
Presten atención a las diferentes formas de preparación que se presentan.

Algarrobo blanco

Este árbol puede medir hasta quince metros de altura. El tronco es grueso, de corteza negra. Tiene ramas que dan sombra; las hojas son pequeñas y alargadas, miden cinco milímetros. Florecen en septiembre y predominan en la zona ribereña. Lo que se aprovecha de este árbol son los frutos. Tradicionalmente las mujeres los llevan a sus **trojas**, hasta llenar uno o dos de esos depósitos.



Antiguamente, en las fiestas, se hacía aloja, una bebida alcohólica elaborada con los frutos del algarrobo. Para prepararla, primero se ponían los frutos al sol, luego se molían y se dejaba fermentar. Los frutos secos pueden molerse para obtener harina. A los frutos molidos también se les puede agregar agua para hacer añapa. Se consume cuando hay escasez de alimentos. Los frutos son vainas parecidas a las del poroto de monte, pero con semillas pequeñas. Miden hasta quince centímetros de largo. Es un buen alimento para rumiantes.

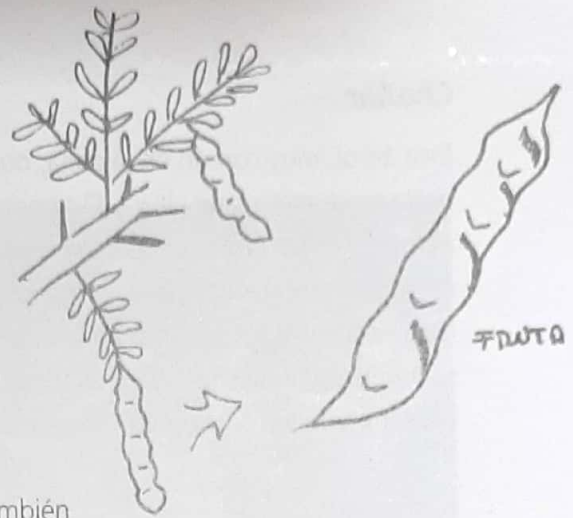
La troja era un depósito que nuestros antiguos usaban mucho para guardar y conservar los alimentos para su subsistencia. Nosotros la llamamos apuch'e-hi.

En ella guardaban distintos frutos: sachasandía, algarrobo, mistol, chañar, porotos del monte, anco, zapallo y otros.

Era útil para conservar los alimentos hasta el tiempo de escasez.

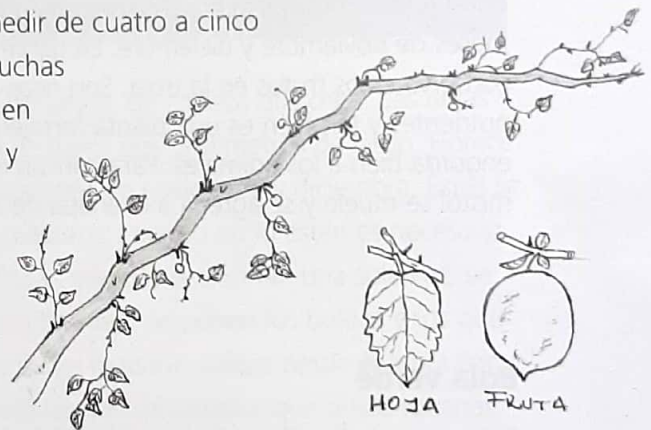
Vinal

Este arbusto puede llegar a medir entre cinco y diez metros de altura. El tronco es mediano, de corteza negra. Tiene ramas y hojas alargadas; éstas miden unos once centímetros. Florece en septiembre una sola vez y los frutos se recolectan en la misma época que el algarrobo. Sus frutos, mezclados con algarroba, pueden servir de alimento y también se utiliza como planta forrajera.



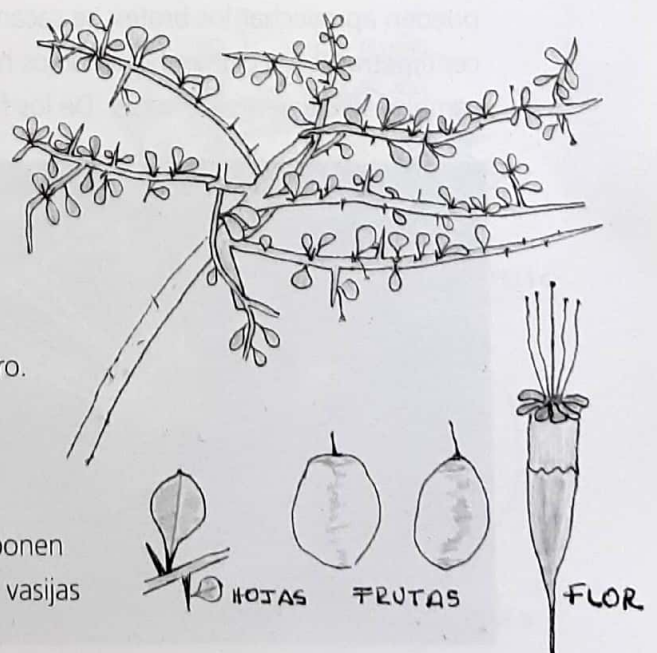
Tala

Este tipo de arbusto puede llegar a medir de cuatro a cinco metros de altura. Las ramas tienen muchas espinas; con hojas pequeñas. Florece en septiembre. Los frutos son redondos y pequeños, de color anaranjado. Se cosechan a fines de marzo, antes de la época del frío. La gente los saca con la mano y los pone en una yica. Estos frutos no se conservan por mucho tiempo.



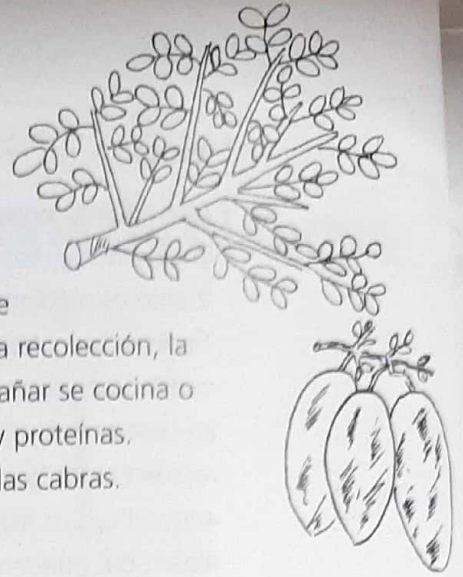
Chivil

Este tipo de arbusto puede llegar a medir aproximadamente tres metros de altura. Tiene hojas redondas muy pequeñas. Florece en septiembre. Sus frutos parecen uvas; son pequeños y de distintos colores: rojo, anaranjado y negro. Se cosecha a principios de verano. En la actualidad la gente los recolecta de la siguiente manera: las mujeres junto con sus hijos los sacan con las manos y los ponen en un recipiente. Antiguamente usaban vasijas de barro o cuero para guardarlos.



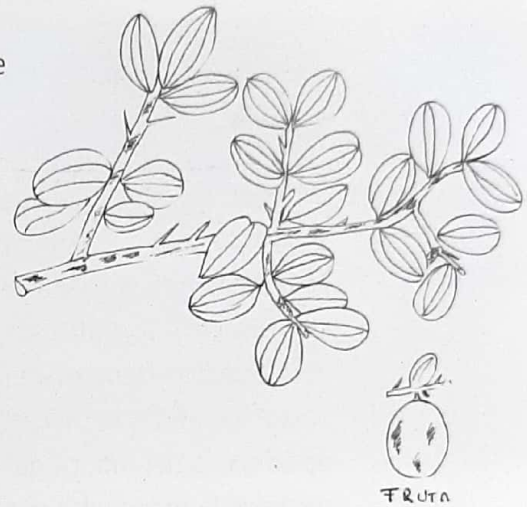
Chañar

Este árbol, muy común en la zona, puede llegar a medir hasta trece metros de altura. El tronco es grueso, con abundantes ramas. Las hojas son pequeñas y redondas. Florece en septiembre y en octubre se cosechan los frutos. Luego de la recolección, la gente conserva estos frutos en la troja. Para el consumo, el chañar se cocina o se muele para hacer añapa. Sus frutos son ricos en vitaminas y proteínas. También pueden servir para forraje porque le da buen peso a las cabras.



Mistol

Este árbol puede llegar a medir hasta cinco metros de altura. Es muy espinudo, de tronco grueso y hojas redondas. Florece varias veces al año; da frutos durante dos meses y la cosecha se realiza en los meses de noviembre y diciembre. La gente conserva estos frutos en la troja. Son ricos en nutrientes y también es una planta forrajera que engorda bien a los animales. Para consumir el mistol se muele y se agrega a la añapa de algarroba.



Bola verde

Este vegetal abunda en la zona de los bañados del río, puede llegar a medir cinco metros de altura. Florece en septiembre y octubre. En noviembre se pueden aprovechar los brotes; se sacan cuando alcanzan unos siete centímetros y se cocinan hirviéndolos hasta cuatro veces. Las semillas, en cambio, se hierven siete veces. De los frutos se aprovecha el bulbo que es de color amarillo. Hasta hace poco las cáscaras del fruto maduro servían de carnada para la pesca de algunas especies.



Hasta hace poco las cáscaras del fruto maduro servían de carnada para la pesca de algunas especies.

Para consultar a los mayores:

¿Por qué algunos frutos deben hervirse varias veces?



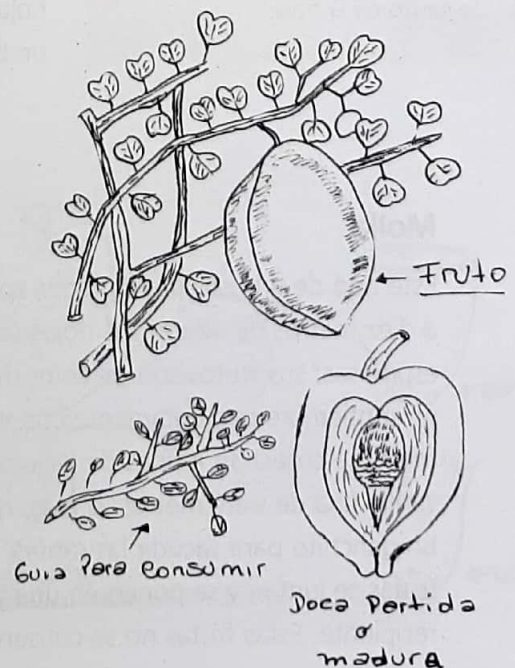
Sachasandia



Es un arbusto de dos a cinco metros de altura, de corteza gris clara. Las hojas son alargadas; las flores son amarillas de hasta dos centímetros de largo. Florece en septiembre y octubre. Los frutos aparecen en noviembre y diciembre. Estos se recolectan y se comen cuando están maduros; cuando no lo están es necesario que hiervan cinco veces, o más. Las frutas grandes se cocinan una sola vez, se sacan las cáscaras y las semillas. En una bandeja, se ponen los bulbos a los que se agrega sal y grasa de pescado. Las frutas maduras caídas desde el árbol con cáscara partida y despegada son un indicio para el cazador que busca iguanas, ya que por donde hay estas frutas, seguramente se las encontrará.

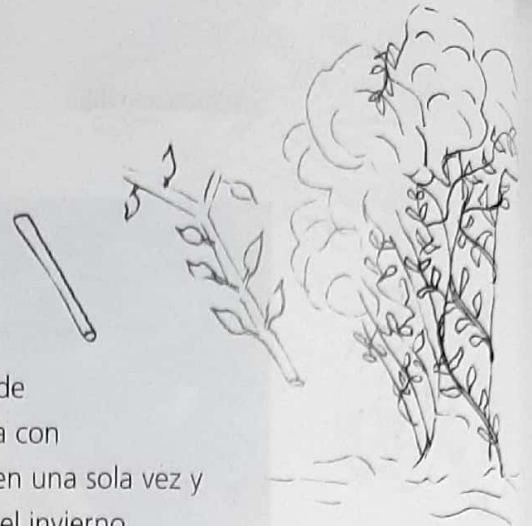
Doca

De este vegetal se aprovecha el fruto y los brotes de la guía. Al crecer, la doca se guía en un árbol que puede estar verde o seco y lo envuelve totalmente. Las hojas, medio redondas, son verdes y delgaditas. La época en que florece es el otoño; mientras da los primeros frutos, sigue floreciendo. El tamaño del fruto llega a ser como el de la sachasandia.



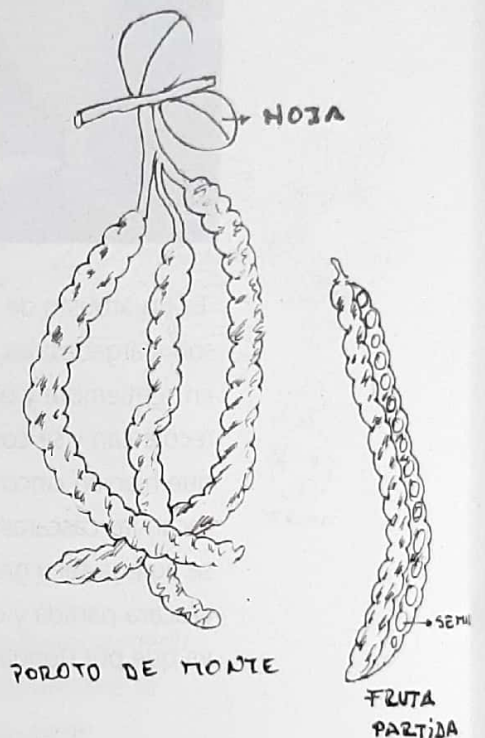
Enredadera

Es muy parecida a la mandioca de monte o a la doca. Tiene hojas con forma de corazón. Siempre se encuentra junto a un árbol para crecer de extremo a extremo, trepando por las ramas. Cuando los brotes alcanzan unos dos centímetros de espesor se cortan y se preparan de la siguiente manera: se separan en pedazos de unos cinco centímetros y se quema la cáscara para sacarla con facilidad. Se meten en una olla agregando agua, se hierven una sola vez y se comen con grasa de pescado. La época de cosecha es el invierno.



Poroto del monte

Este arbusto mide hasta tres metros de altura. El tronco es mediano y sus hojas son redondas, de dos centímetros de diámetro. Florece en septiembre y da frutos a principios de verano. Para consumirlo, se hierva cinco veces y cuando está listo se pone en una bandeja; en ese momento se le agrega agua fresca. Antes se consumía con grasa de pescado y en la actualidad se utiliza aceite y sal. Las semillas de los frutos maduros son blancas. Se maceran con agua y el líquido toma un color como leche; tiene un gusto un poco amargo, pero con sabor. Las hojas de estos arbustos son un buen alimento para las cabras.

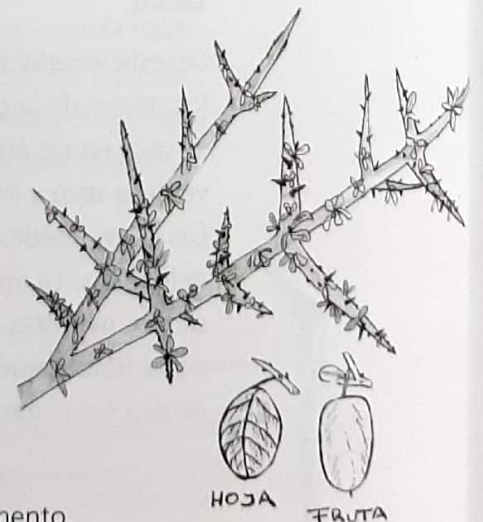


Para consultar con los mayores:

¿Qué frutos no pueden conservarse juntos en la troja?

Molla

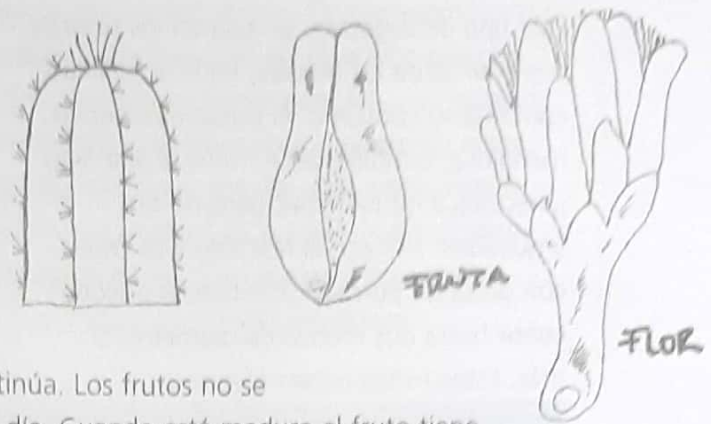
Este tipo de arbusto puede tener aproximadamente de siete a diez metros de altura, sus hojas son alargadas y espinosas; sus frutos son de color morado negro. Florece en septiembre conjuntamente con el algarrobo blanco y las frutas se cosechan a fines de diciembre. Se sacan con una varilla fina de siete metros, o más, que en la punta tiene un ganchito para sacudir las ramas. Cuando caen las frutas se juntan y se ponen en una yica o en un algún recipiente. Estas frutas no se conservan, se comen en el momento.



Ucle

Este vegetal abunda en la zona. Es una variedad de cactus con los bordes más separados. Mide unos tres metros de altura y sus frutos maduran en verano. Antiguamente lo recolectaban y en la

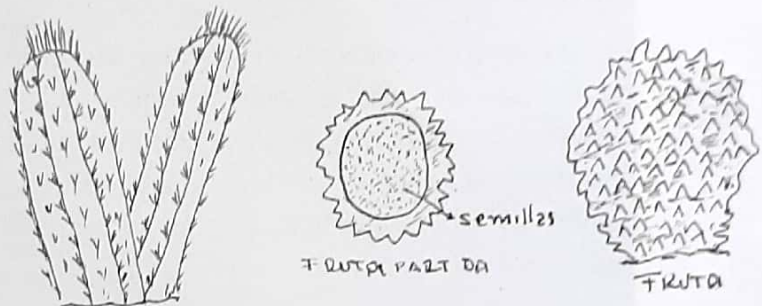
actualidad esta costumbre continúa. Los frutos no se conservan, se comen el mismo día. Cuando está maduro el fruto tiene color morado y se consume todo lo que está adentro. Las espinas miden unos trece centímetros y se utilizan con distintos fines, por ejemplo para la elaboración de tejidos.



Pasacana

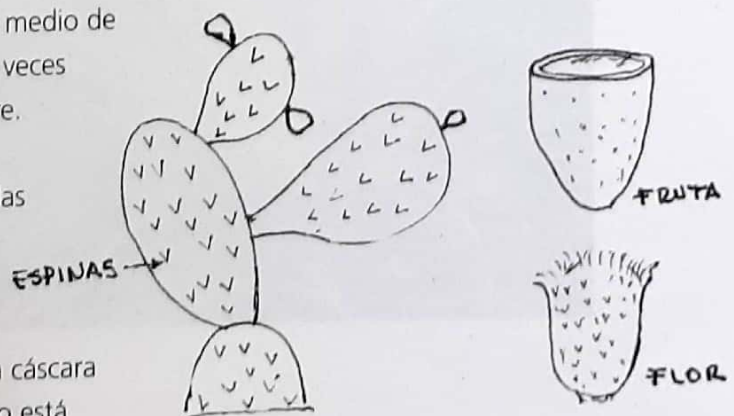
Esta planta es muy similar al Ucle. Es muy delgadita y apenas puede llegar a medir cincuenta centímetros de

altura. Florece en septiembre y la fruta se cosecha en verano. En la actualidad continúa recolectándose, pero no se conserva, se come en el mismo día. Puede utilizarse también como alimento para las cabras.



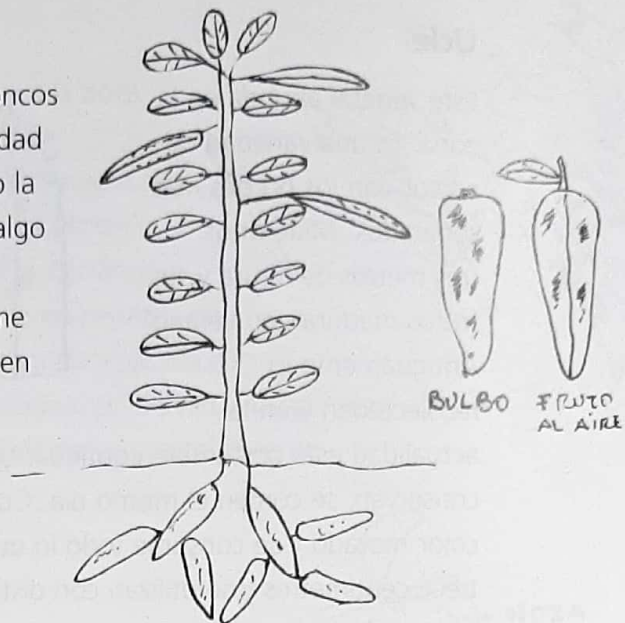
Tuna

Esta planta mide un metro y medio de altura. La tuna florece varias veces durante el mes de septiembre. Actualmente continúa recolectándose, y al llenar las yucas se las sacude para que caigan las espinas más finitas. Se come la parte de adentro, sacando la cáscara que es muy delgada. Cuando está madura tiene un color rosado.



Mandioca del monte

Este tipo de vegetales se guía en los troncos o las ramas de los árboles. En la actualidad continúa su consumo. El bulbo es como la mandioca, también tiene frutos al aire algo parecidos a las bananas, pero no tan arqueados. Se hace al rescoldo y se come con grasa de pescado. Los bulbos pueden cubrir hasta dos metros de diámetro, o más. Estos frutos tienen el mismo poder alimenticio que la mandioca.



Chaguar

Este tipo de planta mide entre cuarenta y setenta centímetros de altura. Tiene hojas largas con espinas en forma de ganchos a los costados, igual que el aloe. En la actualidad continúa una práctica surgida desde tiempos ancestrales: la elaboración de hilos a partir de las hojas del chaguar. Las plantas que están medio feas, o las que son más chicas, se utilizan para el consumo.

Para consumirlas, primero se amontonan y se enciende el fuego. Se queman todas las hojas y quedan solamente los troncos, que son la parte más gruesa. Se limpian las cenizas, se deshojan los troncos y se consume con grasa de

pescado la parte interna porque es la más tierna.



Para consultar con los mayores:

¿Por qué las artesanas prefieren la variedad Chutsaj para hacer hilos?

Tusca

Este árbol mide aproximadamente de cinco a seis metros. Es muy espinoso, de tronco mediano; tiene hojas pequeñas parecidas a las del algarrobo blanco y florece varias veces al año. Sus frutos tienen una forma parecida a un gusano, con manchas marrones. Tradicionalmente las mujeres iban a recolectar estos frutos. Para sacarlos, golpeaban la planta con un palo de unos cinco metros para que los frutos cayeran; después los cargaban en sus yicas o sichet para llevarlos a la casa. Los molían y obtenían harina. Ésta se mezclaba con un poquito de agua y con esa mezcla se hacían unos bollos medianos.



Animales y marisca

En esta sección vamos a estudiar algunos de los animales que eran y son utilizados para el consumo.

Presten atención a la forma en que eran aprovechados.

Ñandú

En el pasado, cuando en esta zona había muchos ñandús, o como los llamamos nosotros: suris, la gente elegía su caballo más ligero para cazarlos. Salían a la mañana, cuando el viento norte era más fuerte para que el suri no escuchara el ruido. Los cazaban escondiéndose al costado de su caballo, y cuando ya estaban cerca del suri comenzaban a correr hasta que lo alcanzaban, entonces tiraban las boleadoras.

También se lo cazaba de otra manera. Los hombres se escondían en los pastizales, cubiertos con una vestimenta hecha con plumas de suri, de esta forma trataban de confundir a los animales para poder acercarse. Entonces esperaban que se tranquilizaran y cuando estaban bien cerca, comenzaban a correrlos y les tiraban las boleadoras.



Desde antiguo el mariscador se dedicaba en gran parte a cazar. Los niños mariscaban lagartos y pájaros. El hombre adulto mariscaba animales más fuertes.

Después de matarlos, les sacaban las patas, así los podían cargar mejor en sus caballos. Al llegar a la casa, la familia lo cortaba; cocinaban la carne y luego la comían. También aprovechaban las plumas para hacer las vinchas y los huevos para consumo.

En la actualidad ya no abundan en esta zona y la gente ya no los caza más.

Chancho del monte

Este animal, también conocido como chancho rocío, predomina en nuestra zona. Los aborígenes del lugar aprovechan la carne, que una vez cocida, puede conservarse entre dos y tres días. También se usa el cuero para sentarse o acostarse sobre él. Tiene aproximadamente de diez a doce crías cada año.

La época de caza no es permanente.

Tapir

Antes la gente del lugar mataba a este animal aunque fuera muy grande.

Le golpeaban la cabeza con un hacha. Cuando lo carneaban, compartían con los demás. La carne se asaba, bien cocida se conservaba en una yica y duraba hasta tres o cuatro días.

También se usaba el cuero para evitar sentarse directamente en el suelo y además se hacía un tipo de ojotas.

La época de caza no era permanente. Aunque actualmente no hay muchos en la zona, cuando alguien encuentra uno en el monte, no lo mata.

Para consultar con los mayores:

¿Cómo eran las ojotas que se hacían con el cuero del tapir?



Corzuela

Antiguamente los aborígenes aprovechaban mucho la carne de este animal. Para prepararla se hervía o se asaba. También se la podía conservar hasta varios días (tres o cuatro) en una yica vieja.

El cuero se lo usaba para hacer piolas para los arcos y bolsas para echar la miel. En la actualidad, sólo se aprovecha la carne y el cuero entero para sentarse.

La época de caza era todo el año.

Zorro

Este animal es conocido por su cuero, pero también se caza para aprovechar la carne. Antiguamente, la carne se asaba y no se conservaba.

También se usaban los cueros para echar la miel, al igual que los cueros de otros animales.

Para consultar con los mayores:

¿Cuándo llegó la gente de otra cultura?

Cuando llegó gente de otra cultura, recién entonces comenzaron a venderse los cueros. La época de caza era el invierno porque en esa época el animal está en buenas condiciones para consumir y su cuero era de mejor calidad.

En la actualidad no se caza porque está en vías de extinción.

Conejo

El conejo es otro animal de la naturaleza propio de esta zona.

Antiguamente se aprovechaba la carne; se asaba o se hervía para consumirla. La carne cocida podía conservarse hasta varios días. También se usaba el cuero, con él se hacían bolsas para echar miel. Se lo podía cazar durante todo el año.

En la actualidad se consume igual que antes, pero el cuero ya no se usa.

Gato del monte

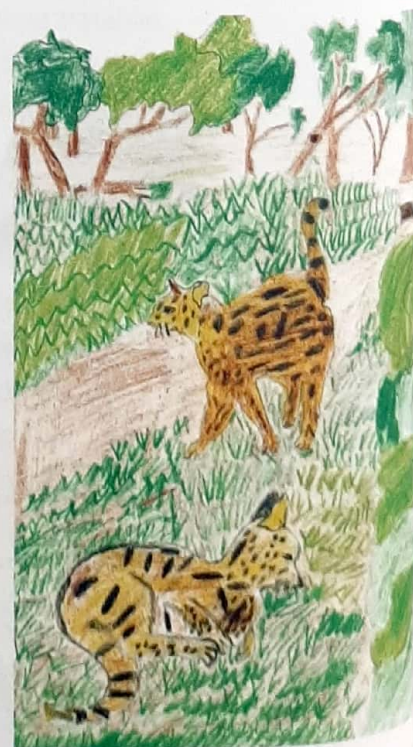
No era un animal muy fácil de encontrar, pero todos querían cazarlo porque el cuero servía para guardar miel o hacer yicas. La carne asada se destinaba al consumo, pero no se conservaba.

Durante toda la primavera, se los podía encontrar muy gordos.

El cuero es parecido al gato doméstico, pero un poco más grande. Adulto, puede llegar a medir entre cuarenta y cincuenta centímetros, y pesar de dos a dos kilos y medio.

Es de color amarillento con manchas negras, también es muy agresivo.

En la actualidad, cuesta encontrarlo en estos lugares.



Oculto

Cuando la gente era nómada, salía a cazar estos animalitos muy pequeños que se llaman ocultos. Esta actividad era propia de la marisca de invierno de tiempos escasos.

Para consultar con los mayores:

¿Qué otros animales podían cazarse durante la marisca de invierno?

También se podía cazar en verano. Los cazadores iban preparados con arco y flecha. Salían a la madrugada, cuando el viento era más fuerte, porque si el oculto olfatea la presencia humana se volvía a esconder en su cueva. Para cazarlos, elegían el amanecer, cuando ellos acostumbraban a dejar sus refugios.

La carne de este animalito se podía comer asada o hervida. Cuando estaba cocida se mantenía dos o tres días para el consumo.

En la actualidad, casi están extinguidos, por eso no se los caza más.

Peludo

Se encuentra poco en esta zona. Al igual que el quirquincho, la gente consumía la carne. Se lo podía hervir sin el caparazón y la carne se podía conservar.

La parte de la cola, bien seca sin carne, se usaba para yesquero. Se metía un poco de chaguar, se quemaba bien y al golpear piedritas entre sí las chispas que quedaban caían en él y producían fuego fácilmente.

La época de caza era primavera y verano.



Quirquincho

Este animalito también predominaba en nuestra zona y la gente lo consumía mucho.

Antes de cocinarlo, le sacaban los intestinos y le ponían brasas en el interior, luego lo mantenían bien cerca del fuego hasta que la carne estuviera bien cocida, entonces se podía comer.

No se conservaba y no tenía otros usos. La época de caza era en invierno, porque el animal estaba en buenas condiciones para el consumo.

Liebre

Antes la gente también consumía la carne de liebre hervida. No se conservaba y no se usaba el cuero.

Su época de caza era durante todo el año, pero en la actualidad, la gente no caza liebres. Este animal casi no se consume más.

Para consultar con los mayores:

¿Qué técnicas eran utilizadas para cazar liebres?

Mulita

Antes se aprovechaba mucho la carne de este animal, porque había muchas en la zona. Se hervía sin el caparazón, se comía nada más que la carne, no se conservaba.

También se usaba el caparazón y la cola. El caparazón lo ponían a secar y después lo usaban para cualquier cosa, por ejemplo como recipiente. La cola se usaba, igual que la del peludo, para hacer yesquero.



Carpincho

Antes, cuando la gente vivía en la costa del río, consumía mucho este animal porque se lo encontraba fácilmente y se lo cazaba durante todo el año.

La carne se asaba o se hervía. Cuando estaba cocida y seca, se conservaba hasta cuatro o cinco días. También se usaba la grasa para calmar algunos dolores.

En la actualidad, todavía se consume mucho y se usa también la grasa.

Iguana

La carne de este animal se comía hervida. Cuando la gente estaba lejos de la casa, la conservaban así cocida.

Se usaba el cuero de las crías para hacer bolsitas y guardar el tabaco. La grasa la usaban para curar lastimaduras.

Se cazaba desde octubre hasta enero.



Nutria

La nutria es un animal acuático, el color de su pelaje es marrón oscuro. Es un animalito chico, mide aproximadamente cuarenta centímetros de largo, veinticinco centímetros de altura y la cola mide aproximadamente diez centímetros.

Antes, la carne se comía hervida o asada. No se conservaba y no tenía otros usos. Se podía cazar durante todo el año.

Actualmente no la matan cuando la encuentran.

Puma

Cuando el cazador encontraba a este animal en el monte, lo mataba. La carne se asaba y por ser un animal grande, se compartía con otros. Para conservar la carne cocida, se secaba y se ponía en una yica o en una red de pesca hasta tres o cuatro días. El cuero se usaba para sentarse o acostarse.

No había época de caza para este animal, lo mataban cuando lo encontraban.

En la actualidad, todavía se come.

Yacaré

El yacaré de la zona es de color negro oscuro y mide aproximadamente dos metros de largo. No había una época especial de caza y los animales que mataban eran de tamaño chico.



Antiguamente, había gente que aprovechaba la carne de la cola como remedio. La cocinaban y la comían para matar los parásitos. El resto se consumía frito o hervido.

También le sacaban una bolsita que tiene debajo de la cola y la usaban para calmar diferentes dolores.

La carne a veces se conservaba, pero el cuero no se usaba.

En la actualidad todavía se usa como remedio.

Charata

Igual que las otras aves, se aprovecha la carne y los huevos. La carne se hace hervir con agua y sal. Los huevos se cocinan aparte; se comen cocidos. A veces los ponen junto con los de las gallinas para que ellas los empollen.

La carne no se conserva. Se caza en primavera y verano, porque en esas épocas están en buenas condiciones para el consumo y es el momento en que ponen huevos.



Bumbuna

Es una variedad de paloma; es más chica que la común. El color del plumaje es igual, pero su canto es diferente. Cuando las cazaban, las cocinaban junto con las charatas u otros pájaros. De esta ave, se comía la carne y los huevos, pero no se conservaba.

Su época de caza era cuando ponían huevos, al igual que otros pájaros. La caza también la hacían los chicos.

Ahora casi no se mata a los pájaros y casi no se consumen.

Ele

Su plumaje es de color verde y algunos tienen las alas amarillas y celestes. Se hervía y se comía la carne y los huevos. También se criaban los pichones.

La época de caza era cuando tenían huevos: en verano y en otoño. Ahora ya no los cazan más.

El calacante

De esta ave, se hervían la carne y los huevos para consumo. Los chicos las cazaban en verano junto con las cotorras.

Su plumaje es de color verde. Es más chico que el loro y más grande que la cotorra.

La hembra empolla dos huevos por vez.

Actualmente estos pájaros casi no se matan.

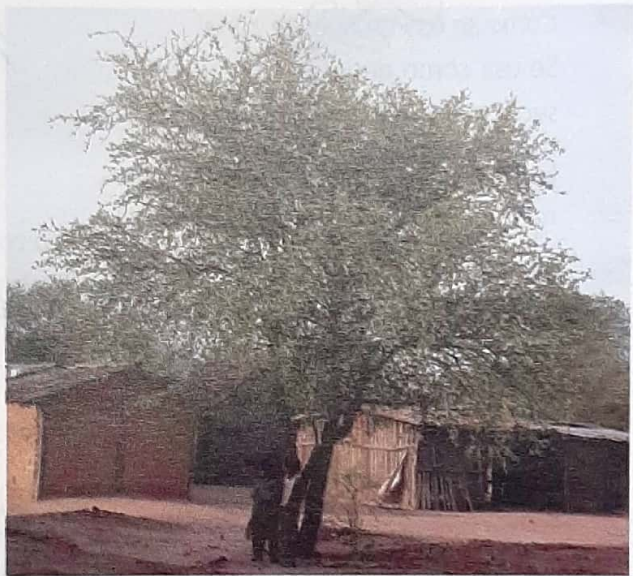
Plantas medicinales de nuestra zona

Mistol

Es un árbol de cinco a diez metros de altura. El nombre wichi es ahayuk. Las flores son pequeñas y los frutos son redonditos, dulces, de color marrón.

Cómo se usa en nuestra zona:

Con la corteza se trata la caspa y la sarna. Las hojas se usan para la diarrea.



Palo azul

Es una planta que mide más o menos dos metros de altura. Su tronco es chico. Las hojas son alargadas, de color verde claro. Las flores son blancas y pequeñas.

Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa como calmante para el dolor de estómago, de huesos, de músculos; también para la diarrea y problemas hepáticos.

Se hierven las ramas durante algunos minutos para hacer un té o para agregar al agua del mate.



Palo verde

Es una planta que puede llegar a medir entre cinco y diez metros. Su tronco es grande y redondo, el diámetro alcanza unos diez centímetros o algo más.

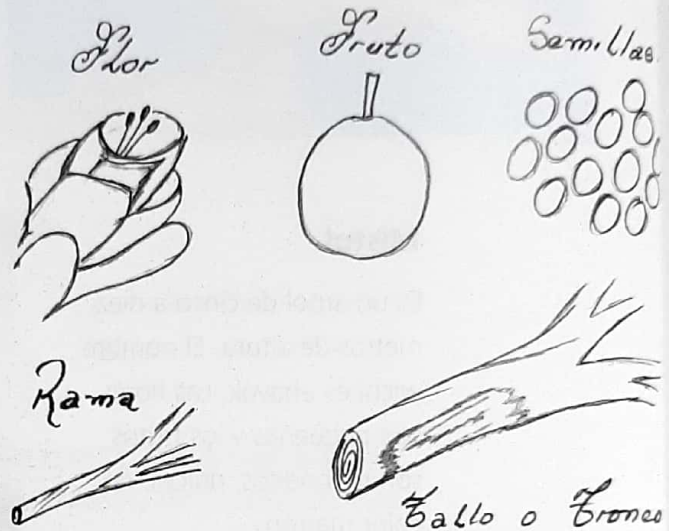
Las hojas, de forma alargada, son de color verde. Los frutos tienen tres o cuatro centímetros de largo y son verdes de forma ovalada. Cuando maduran no cambian el color, pero se ablandan.

Los frutos y flores sirven para alimento y para usos medicinales.

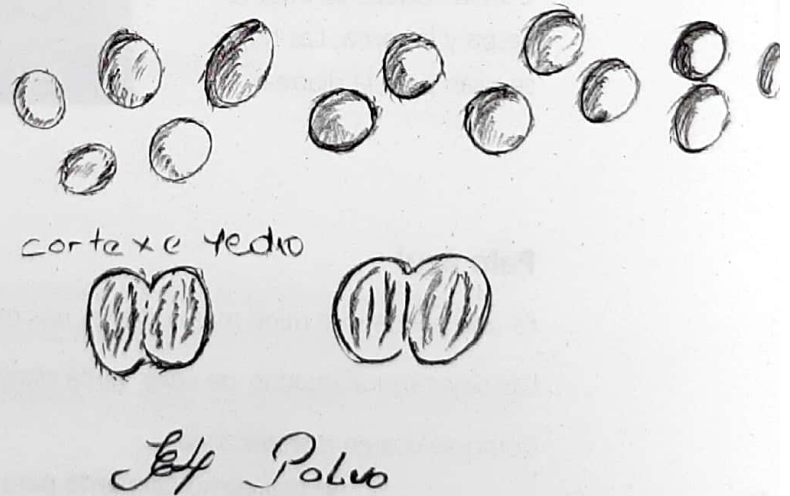
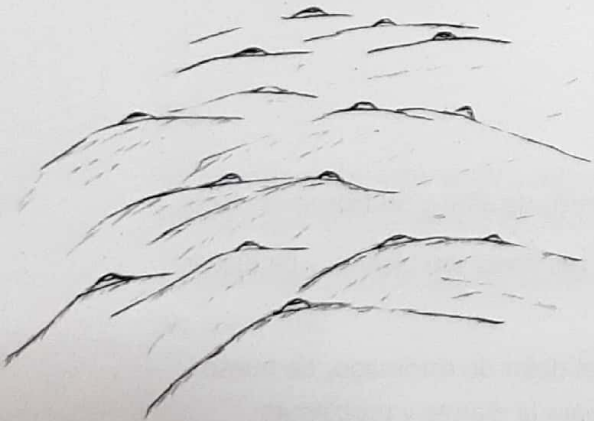
Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa como desinflamante y para secar las heridas.

Se hierven las cáscaras durante algunos minutos, hasta que el agua cambia de color y se pone blanca; recién entonces se usa.



Polvo de la tierra



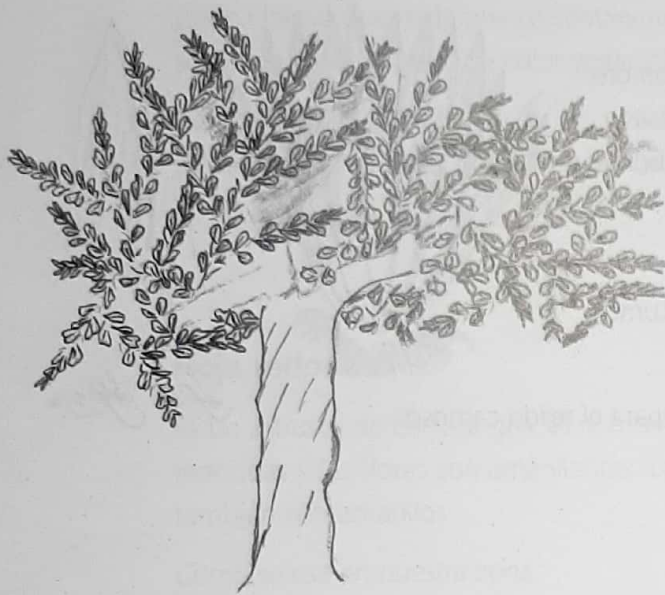
La planta es un hongo que sale cuando hay humedad en terrenos arenosos. El nombre en wichi es kates y'amuk.

Es de color blanco, pero luego de unos días cambia a color marrón y negro.

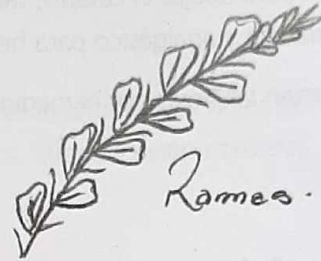
Cómo se usa en nuestra zona:

Se extrae el polvo y se usa para cicatrizar las quemaduras y heridas.

Palo amarillo



Hoja.



Ramas.

Es un árbol de seis a siete metros de altura; de copa tupida y flores amarillas. Tiene hojas grandes y redondas de color verde oscuro. El nombre en wichi es hal'a kántu

Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa para la tos y como expectorante.

Según los libros consultados se usa como colagogo y tónico estomacal; es decir, ayuda a la digestión de las comidas pesadas. También sirve para eliminar los gases del intestino.

Para prepararlo, se hierven las hojas para preparar un té.

Malva

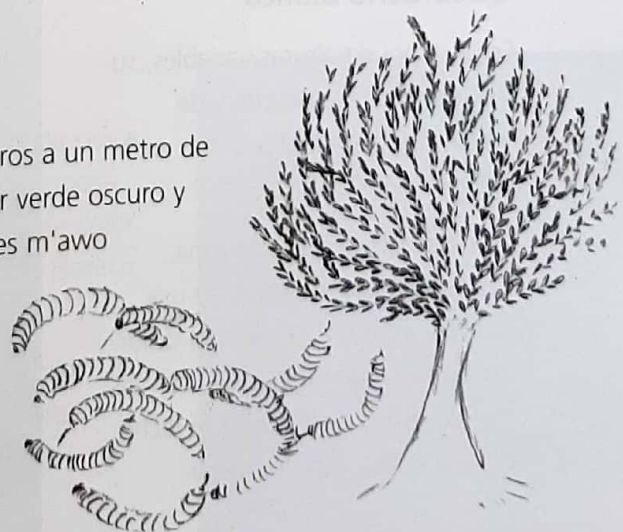
Es un arbusto de cincuenta centímetros a un metro de altura. Tiene hojas alargadas de color verde oscuro y flores amarillas. El nombre en wichi es m'awo káfwa'athile

Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa para dolores de estómago, y como digestivo.

Según los libros consultados, se usa como desinflamante.

Para prepararlo, se hierven los frutos.



Frutos

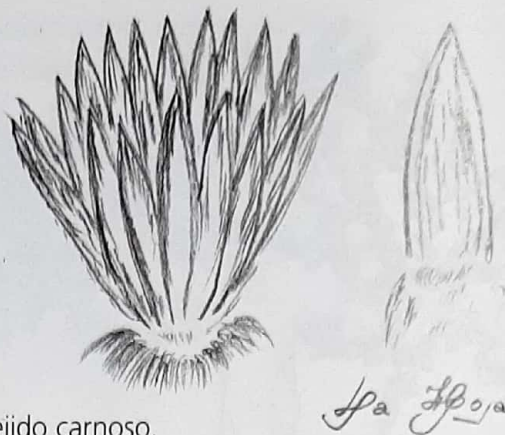
Aloe

Esta planta es parecida al chaguar. El nombre en wichi es w'iyetes. Las hojas son gruesas y carnosas; contienen mucha agua y sus bordes tienen espinas. Las flores son amarillas.

Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa para aflojar el catarro; también como cicatrizante y analgésico para heridas.

Se parten las hojas por el medio y se separa el tejido carnoso.



Palan Palan

Es un arbusto de dos a cuatro metros de altura. El nombre wichi es etek aytajitaj

Sus hojas son simples y ovaladas; las flores son amarillas y los frutos redonditos, con muchas semillas pequeñas.

Para consultar con los mayores:

Las plantas que estudiamos en esta sección ¿tienen otros usos medicinales?

Cómo se usa en nuestra zona:

Sirve para calmar la fiebre; para hemorragias y como desinflamante. Se prepara hirviendo las hojas.

Quebracho blanco

Es un árbol de alturas variables, su madera es dura, pesada y de excelente calidad. El nombre wichi es istenhi.

Cómo se usa en nuestra zona:

Como planta medicinal, se usa para combatir la fiebre o el dolor de cabeza. También se utilizan los frutos verdes para cuajar la leche en la elaboración de queso.



Vila Vila

Es una hierba que mide quince centímetros. El nombre wichi es fwiläj. Las hojas son anchas con espinas de color verde y las flores son blancas.

Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa para problemas urinarios y también es buena para los riñones.

Se hierven las raíces.

Hoja redonda

Es un arbusto de corteza gris. El nombre wichi es itsuhukw. Las hojas son redondas y las flores son amarillentas. Los frutos, cuando están maduros, también son amarillos.

Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa para tratar la diarrea y para lavar granos.

Se hierven las hojas y se deja enfriar para lavado externo.

Paico

El nombre wichi es cheth tajcha. Es una planta de unos treinta a sesenta centímetros de altura; de hojas alargadas. Las flores son pequeñas y verdosas.

Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa para tratar la diarrea y para bajar la presión. También alivia el asma, los dolores menstruales y ayuda a la digestión de comidas.

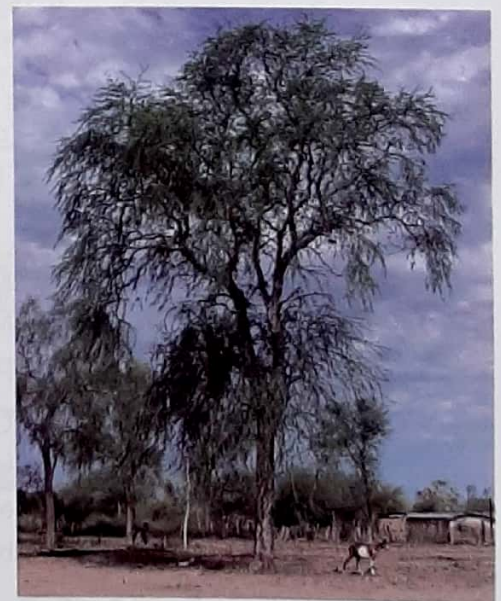
Palo santo

El nombre wichi es hokw. Es un árbol de seis a dieciséis metros de altura con corteza rugosa. Sus hojas y sus frutos son alargados y de color marrón verdoso; las flores son blancas. Florece en abril y mayo.

Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa para tratar la presión; limpia la sangre y calma los dolores de hueso.

Para prepararlo, se muele la cáscara y se la hace hervir.



Burrito

Arbusto aromático, con ramas delgadas y hojas con tallos cortos.

Cómo se usa en nuestra zona:

Sirve para el dolor de barriga y de cabeza.

Se hierven las hojas para hacer un té o se pueden agregar al mate.

Para consultar con los mayores:

¿Había alguna persona en particular que antiguamente se ocupara de atender la salud de la gente?

Tusca

Es un árbol de dos a cinco metros de altura. El nombre wichi es inhatek. Las flores son de color amarillo y sus frutos son como los del algarrobo.

Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa para tratar la tos.

Las hojas se hierven y la infusión se toma como té.

Manzanilla de monte

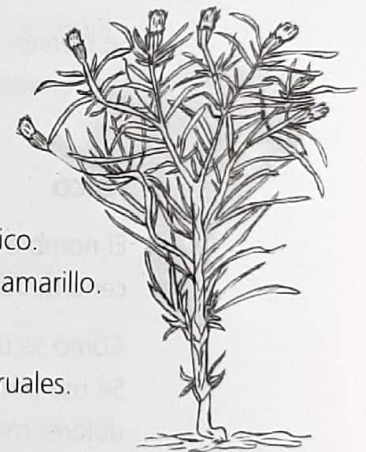
Es una planta que mide veinte centímetros de altura. Su tronco es chico. Las hojas son alargadas de color verde. Las flores pequeñas, de color amarillo.

Cómo se usa en nuestra zona:

Se utiliza como calmante para el dolor de cabeza y los dolores menstruales.

También se usa para la gripe.

Se hierven las ramas para hacer un té o para agregar al agua del mate.



Vinal

Es un árbol con corteza de color marrón, con espinas. Las hojas son grandes y las flores verde amarillentas. El nombre wichi es ate.



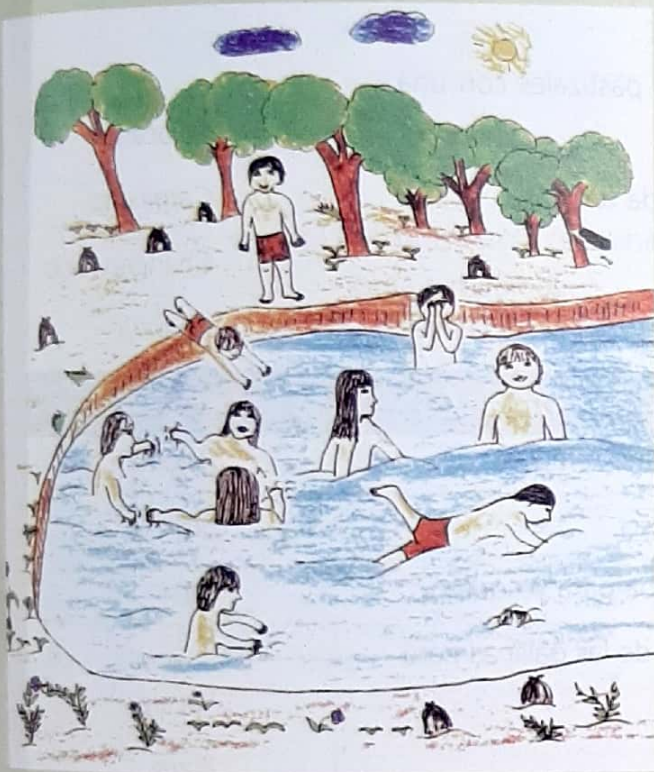
Cómo se usa en nuestra zona:

Se usa como desinfectante, para limpiar las heridas.

Con las hojas se prepara una infusión para combatir enfermedades oculares y para bajar el azúcar de la sangre.



.: El origen de la rana



Cuentan los ancianos que antiguamente había un grupo de personas que vivía cerca de una laguna.

Los niños iban siempre allí a jugar, pero los padres no querían que ellos estuvieran continuamente dentro del agua. Y por más que los mayores les recomendaban que no lo hicieran, los chicos no hacían caso.

Todos los días se metían en la laguna y cantaban una canción.

Una de esas veces, mientras estaban en el agua, se convirtieron en ranas; y desde entonces cantaron la misma canción.

Fue en aquellos días cuando la gente impuso el nombre de Kaniya a la rana acuática.



▣ Propuestas de trabajo

- 1.] Relacionen con una flecha las características que aparecen en la primera de las columnas con el animal que corresponda.

Para cazarlos, los hombres se escondían en los pastizales con una vestimenta hecha con sus plumas.

Tiene aproximadamente de diez a doce crías cada año.

Con el cuero se hacía un tipo de ojotas.

Con el cuero se hacían piolas para los arcos y bolsas para echar la miel.

En el invierno, su cuero era de mejor calidad.

Antiguamente se utilizaba la carne de la cola como remedio.

La grasa se usaba para calmar algunos dolores.

La parte de la cola, bien seca y sin carne, se usaba para yesquero.

A veces la gente pone sus huevos junto con los de las gallinas para que ellas los empollen.

La hembra empolla dos huevos por vez.

Calacante

Carpincho

Chancho rocío

Charata

Corzuela

Peludo

Suri

Tapir

Yacaré

Zorro

- 2.] ¿Qué animalito es?

Les damos algunas características para que ustedes adivinen de qué animal estamos hablando.

De este animal, se aprovechaba la carne y el cuero.

Se asaba y se conservaba la carne cocida hasta dos o tres días.

Con su cuero se hacían bolsas para echar la miel.

La época de caza era cuando crecía el río o cuando las lluvias eran muchas.

Para cazarla, se llenaba de agua su cueva, así salía y entonces la podían matar.

Ahora todavía consumimos su carne, pero el cuero ya no se usa.

¿Qué animalito es?

Es un ave.

Antiguamente se consumía, pero en la actualidad no se consume más.

La caza se hacía en los meses de primavera y verano.

Los pichones de este ave se hervían y se consumían en el momento.

Es más chica que el calacante.

¿Qué animalito es?

.....

3.] Ubiquen en la columna que corresponde los frutos que se recolectan en cada temporada.

PRIMAVERA	VERANO	OTOÑO	INVIERNO
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4.] Juguemos con los animalitos

Vamos a organizar un juego con nuestros compañeros. Deben formar dos grupos. Para poder jugar, deben elegir uno de los dos juegos que les damos a continuación y armar una explicación para que los otros compañeros comprendan cómo es. Piensen que para que todos sigamos las reglas del juego, las instrucciones acerca de qué tiene que hacer cada uno deben quedar muy claras. Si lo desean, pueden agregarle al juego alguna actividad que se les ocurra para que sea más entretenido.



Juego 1: El Oso hormiguero*Participantes:*

Un chico – el oso hormiguero caracterizado con un cuero de chiva

Otro chico – el mariscador

El resto de los chicos – los perros

Cómo se juega

El oso está solo en el monte; el mariscador y los perros lo buscan.

Los perros ladran al encontrar al oso y el oso enojado los persigue.

El mariscador con un palito le pega al oso.

Los perros también lo agarran y el oso queda atrapado.

Juego 2: El Zorro y los Perros*Participantes:*

Un chico – el zorro

El resto de los chicos – los perros

Cómo se juega

El zorro tiene una cola.

Los perros siguen al zorro para sacarle la cola.

El zorro corre para que no le saquen la cola.

El que le saca primero la cola al zorro gana.

5.] Los frutos del monte que encontramos entre los alimentos del pueblo wichi tienen formas de preparación adecuadas para cada uno de los casos.

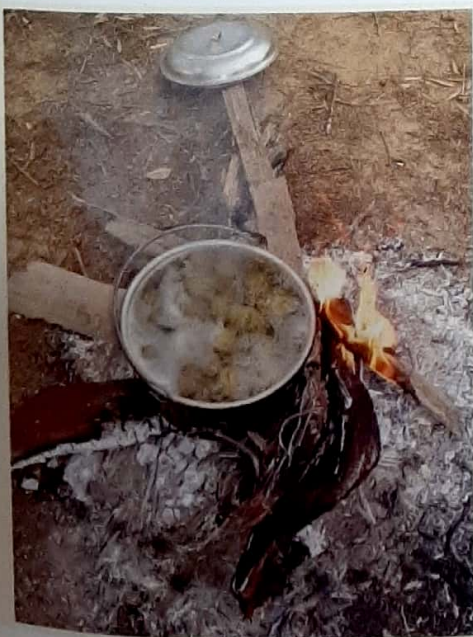
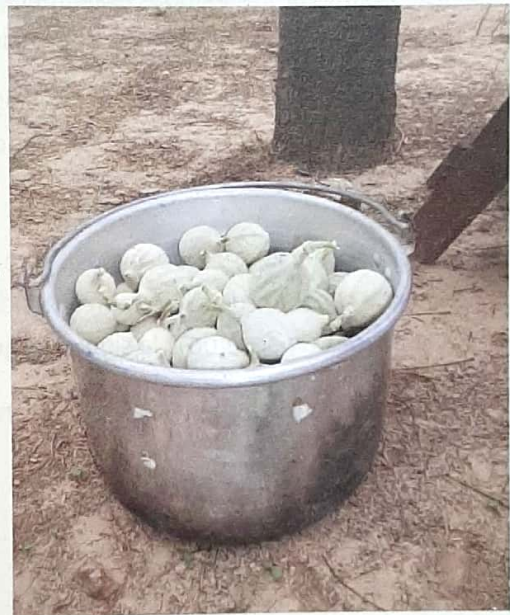
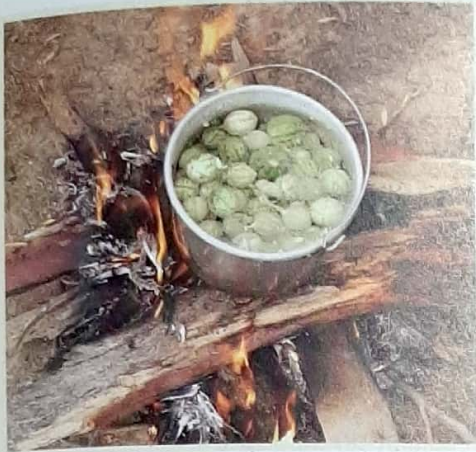
Algunos deben prepararse hirviéndolos varias veces, otros se preparan asados o a la olla. Les proponemos armar un recetario que explique cuáles son los pasos necesarios para preparar las comidas de la siguiente manera:

- ahumada
- al rescoldo
- a las brasas

6.] La sachasandía es uno de los frutos que nos ofrece el monte como alimento, pero debemos prestar atención a lo que nos dicen nuestros mayores sobre la forma de prepararlos.

Las imágenes que encontrarán a continuación presentan de manera desordenada algunos pasos que debemos seguir en la cocción de la sachasandía antes de comerla. Numeren las imágenes de acuerdo al orden que deben seguir los pasos de la preparación.





▣ Para conocer más

A través de la observación de la realidad podemos profundizar nuestro conocimiento sobre diferentes aspectos de la cultura.

La observación como técnica de investigación

La observación es el procedimiento más antiguo para la recopilación de datos. Consiste en utilizar los sentidos (vista, oído, olfato, gusto, tacto) para observar los hechos, realidades sociales y a las personas en su contexto cotidiano.

Es importante que nuestra observación tenga un objetivo claro y una guía que nos oriente para saber qué cosas observar de lo que estamos investigando.

1.] De acuerdo a lo que trabajamos sobre los frutos alimenticios, amplíemos los que sabemos del chaguar realizando una observación de las diferentes variedades de acuerdo a la siguiente guía:

- ▣ Características generales de la planta:
 - ▣ Tamaño
 - ▣ Hojas
 - ▣ Flor
 - ▣ Color
- ▣ Formas de consumo
- ▣ Otra utilidad

2.] Cuando hablamos sobre los frutos alimenticios que nos brinda el monte, mencionamos la añapa. Pregunten a sus mayores cómo se hace esta comida.


Con la información que obtengan, elaboren una receta para compartir con sus compañeros. Tiene que quedar claro qué ingredientes necesitamos, cuáles son los pasos de la preparación y de qué manera se come.

- 3.] En esta sección hemos aprendido de qué forma se aprovechan los frutos del algarrobo blanco. En nuestro monte encontramos otra variedad de algarrobo: el algarrobo negro. Les proponemos que investiguen la forma de cocción, consumo y conservación de sus frutos.

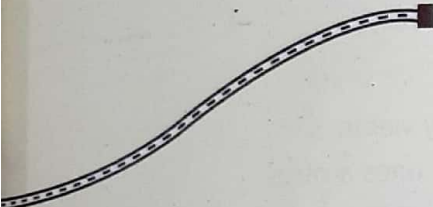
- 4.] Los animales del monte representan una fuente de alimentación muy importante. Para atraparlos, los hombres necesitan desarrollar algunas técnicas en las que utilizan diferentes armas y trampas.

Elaboren una guía de observación que nos permita conocer más las armas y trampas que se utilizan. Recuerden que la guía debe orientarnos para describir cómo son, cómo funcionan y para qué sirven.





3 Cosas de antes y de ahora



Nuestra forma de pensar, las creencias, el idioma, las costumbres forman parte de una riqueza que nos identifica como wichi.

A lo largo de la historia, nuestra cultura wichi ha experimentado cambios, porque de acuerdo a la situación que nos tocó vivir buscamos la manera de desenvolvernos. A veces en este camino hemos aprendido de otras culturas, sin dejar de ser lo que somos ni perder nuestros valores.

Los relatos de nuestra cultura

Nos cuentan nuestros ancianos que p'athalis eran las historias sobre los animalitos que habitaban nuestros lugares. Ellos fueron los primeros.

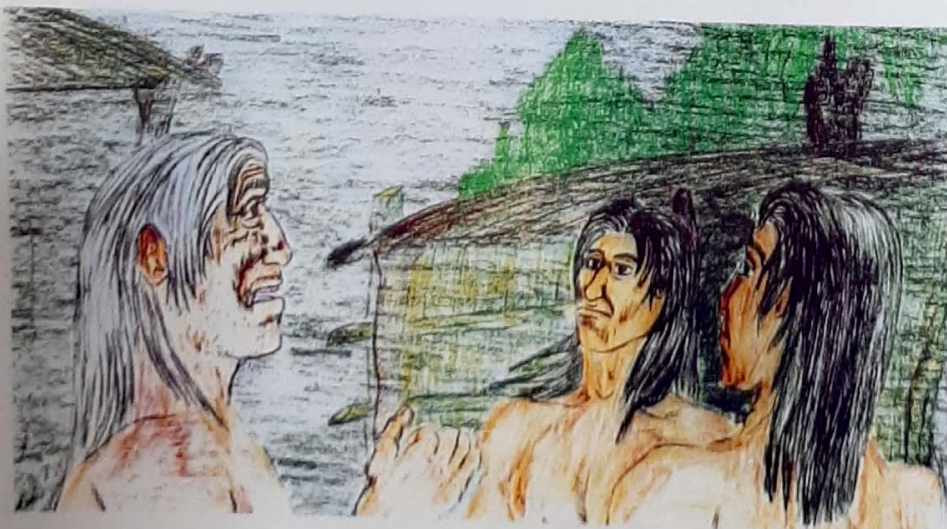
Antiguamente no existíamos en la tierra, sino solamente los animales del monte. Ellos hacían su propio trabajo.

Cuando comenzó la vida humana y se fue multiplicando cada vez más, los animales, fueron a un lugar en el que aún no había nadie. Y la gente continuó con las tareas que hacían los animales.

Cuando nuestros antepasados comenzaron a poblar estas zonas y vieron tantas especies, empezaron a hablar acerca de ellas. Se contaban unos a otros la vida de los animalitos y de qué se ocupaban. A veces hablaban sobre algunas costumbres muy divertidas.

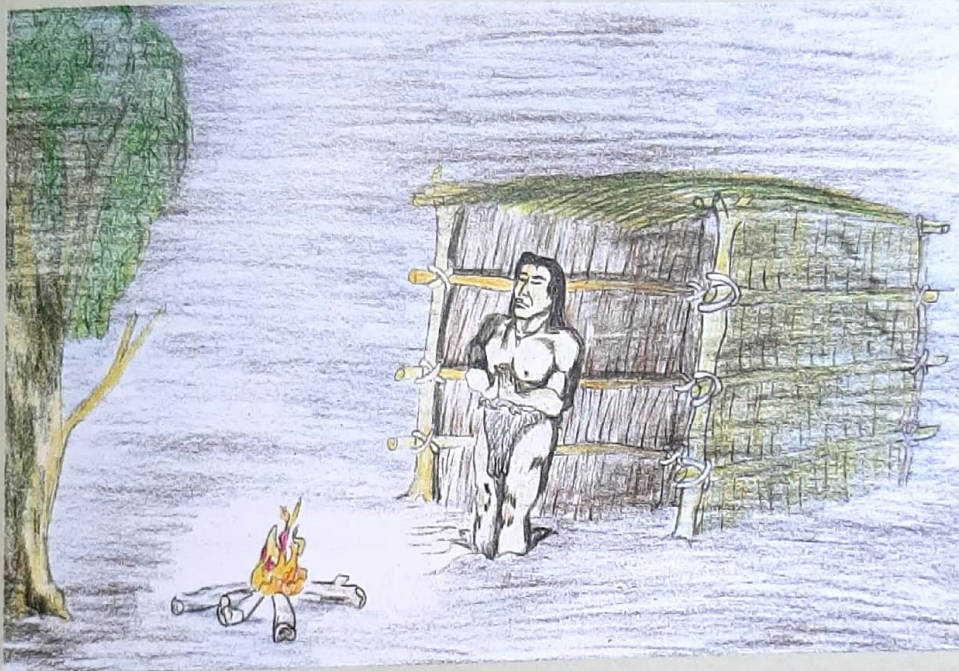
Es a eso a lo que llamamos cuentos, algo que a nuestros abuelos les gusta contar cada vez que descansan o cuando están de regreso de la pesca o de cazar algunos animales del monte.

Estas historias no siempre son cosas ciertas, pero con esos relatos los niños se entretienen. Muchos no tienen fin. Todos pertenecen a la tradición oral wichi, de esa manera fueron contados y así los escribimos nosotros.



∴ El que penetra la tierra

Antiguamente teníamos una creencia que en nuestro idioma se denomina y'uinchä, que quiere decir: el que tiene poder para llegar hasta el fondo de la tierra.



Y'uinchä era el chamán que podía conocer lugares inalcanzables para los demás. Él se comunicaba con los espíritus de las montañas y de las zonas subterráneas.

Cuando comenzaba a cantar venían los seres invisibles y lo llevaban debajo de la tierra o también hasta la cumbre de las montañas.

Después que habían pasado tres lunas lo traían de regreso. Entonces ya el hombre había conocido todos los reinos del mundo.

Se sabía cuándo volvía porque se escuchaba el canto desde debajo de la tierra. Siempre reaparecía dentro de la casa y se quedaba allí. Durante mucho tiempo, un período de seis estaciones, cantaba todos los días.



Los padres no dejaban que los chicos se acercaran a él, ni que lo miraran. Tampoco debían tocar sus cosas. Era muy respetado y temido.

Generalmente estos hombres usaban su poder con quienes confiaban en ellos. La gente les creía mucho porque impedían cosas graves, como ser epidemias muy intensas. También, cuando se trataba de enemigos, podían provocarles algún mal.

En la actualidad como tenemos otros medios para curarnos, el chamán ha perdido poder.

.: El chamán

Antes la gente creía profundamente en la naturaleza y en los espíritus.

Durante la noche, los espíritus se acercaban para conversar sobre lo que iba a suceder. Los hombres tenían poderes a través de los secretos espirituales. El uso de estos poderes les servía mucho a los antiguos para cosas buenas y también para lo contrario.

Cuando algún hombre que tenía ese secreto se enojaba con otro, lo hechizaba hasta enfermarlo. Si esta persona quería, también podía utilizar el poder, entonces se curaba a sí mismo cantando y comunicándose con el mal.

La enfermedad le podía contestar que necesitaba algo para salir de él, podía ser un animal o algo de vestir. A veces pedía algo que le gustaba; otras veces, lo que le hacía falta.

Así, el mal salía del enfermo y regresaba muy enojado al hombre que lo había mandado y lo enfermaba. Él no sabía qué le pasaba, pero podía llegar a morir si el espíritu de la naturaleza estaba en desacuerdo.

Por eso, los antiguos creían que los culpables de las enfermedades eran los espíritus malos de la naturaleza.

Entonces, cuando alguien estaba enfermo, buscaba al hombre que tuviera el poder del secreto y pedía que lo curara. El chamán elegía un lugar cómodo para ponerlo; se arrimaba a él y mientras se encogía cantaba, acompañándose con los instrumentos que tenía, un ala de cuervo y una calabaza, del tipo que llamamos porongo. A cada rato se comunicaba con el mal y le preguntaba:
-¿De dónde sos?

La enfermedad le contestaba:

-Yo he venido de aquél hombre que es mi dueño.

Entonces el brujo, al escuchar a la enfermedad, le decía:

-Andá y regresá a tu dueño, no quiero verte más. Dejá tranquila a esta persona.

Entonces el enfermo de repente se sanaba.

Antes creían mucho en los chamanes porque eran los únicos que podían sanar, aunque a veces no lo lograban, igualmente seguían consultándolos.

Así era la creencia de los antiguos.

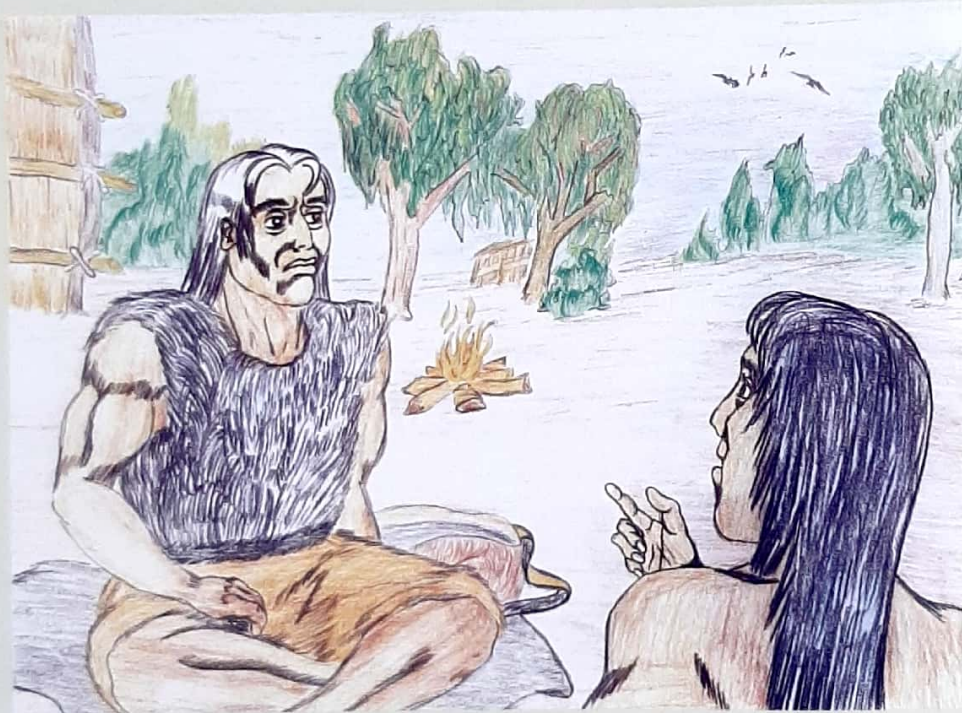


.: El origen de la fiebre

Los ancianos cuentan que, en su origen, la fiebre era un hombre.

Dicen que él nunca se sacaba su abrigo porque siempre tenía frío, por esa razón lo llamaban fiebre.

A la gente le gustaba mucho ir a visitarlo, iban acompañados por un amigo que sabía todo lo que debían hacer cuando llegaban. El amigo les enseñaba a sus compañeros que nadie tenía que reírse de la fiebre, aunque hiciera chistes; porque cuando alguien se reía, él se enojaba.



Cuando llegaban, la fiebre los atendía muy bien y les daba de comer. Así fue la costumbre, cuando ellos volvían a sus lugares, llevaban muchas cosas que él les había dado.

Decían que era muy malo, pero al mismo tiempo era muy bueno cuando sus visitantes se portaban bien.

.: Un animal importante

Desde hace mucho tiempo esta tierra estaba habitada por gente que aquí tuvo su origen. Dicen que antiguamente los aborígenes tenían gran cantidad de caballos.

Ellos eran un bien para el hombre. Por eso los cuidaban mucho.

Sólo los montaban cuando estaban seguros de que tendrían fuerzas para alcanzar a las especies más veloces. Con ellos perseguían a los zorros, las corzuelas y los suris o ñandúes. Aunque estos se escondieran en las zonas más difíciles del monte, con el caballo se podía lograr la presa.

La manera como el jinete cazaba el animal elegido era golpeándolo con un garrote. Aún a la corzuela, que parece ser un animal muy mansito, pero que puede resultar peligroso si usa las pezuñas como defensa. De esta forma procuraban lo mejor de su alimento.

El caballo entendía los gritos del dueño y conocía al enemigo.

Cuando oía el rugido de algún tigre o de cualquier otro animal salvaje no seguía por el mismo camino, porque podía ser mortal. Por eso dicen que era la mejor defensa del hombre.



.: La apicultura

Desde hace muchos años la miel es un producto que el hombre wichi obtiene con su actividad tradicional, la marisca.

El desarrollo de la mielada se hacía hasta hace muy pocos años, sólo en forma rústica.

Para conseguir miel había que hachar el árbol donde estuviera el enjambre y quemar buena parte de sus ramas. El fuego provocaba la pérdida de vegetación y



la muerte de miles de abejas.

El buscador de miel tampoco lo pasaba muy bien, porque a veces, a pesar del esfuerzo, obtenía muy poca cosecha; debido, sobre todo, a la incomodidad del trabajo ya que los enjambres silvestres se localizaban en los huecos de los árboles, casi siempre a gran altura y donde se sienten bien protegidos por el follaje.

Esta actividad se ha convertido para muchos de nosotros en algo importante, porque los wichi incorporamos nuevos conocimientos sobre el manejo de las abejas, pero ya en forma racional y productiva.

.: La lluvia y el frío



Dicen que antiguamente entre la gente hubo dos hombres, se llamaban Lluvia y Frío. Una vez, mientras discutían porque cada uno estaba en desacuerdo con el trabajo del otro, dijo el Frío: –Cuando yo voy visitando a la gente en la tierra, me quieren mucho. Sacan las mejores ropas que tienen guardadas y me las regalan. Por eso, cuando vuelvo de mi visita, siempre traigo algunas cosas.





Pero la Lluvia le dijo al Frío:

–Cuando yo visito la tierra, hago producir todo lo que hay en la naturaleza. Hago desarrollar las siembras para el consumo y el agua para tomar. Así la naturaleza está muy verde y muy linda. En cambio, cuando vos andás por la tierra, los trabajos van muy mal. No hacés producir, sino que quemás todo lo que hay en ella. Y matás a los animales y a las personas que no tienen ropas para protegerse.

Entonces, el Frío se defendió diciendo:

–No es cierto; a la gente no le gusta tu trabajo. Y cuando vos volvés, no traés ningún regalo.

Por último, la Lluvia le respondió:

–Yo no le pido nada a la gente, sino que los apoyo cuando hacen cercos, para que así tengan alimentos y vivan tranquilos en sus lugares.



.: Lawo



Antiguamente existía una creencia sobre Lawo; cuentan nuestros ancianos que éste no tenía un cuerpo natural.

Creían que Lawo aparecía como una enorme serpiente del tamaño de un árbol. Era un ser que provocaba males y que habitaba en la naturaleza. Si era necesario, podía transformarse en un animal. Pero preferentemente en serpiente, lagarto o sapo.

Había una forma muy conocida en que se presentaba Lawo; dicen que era una clase de lagarto que vivía en el monte. Tenía una cueva, con unos caminitos por donde entraba y salía al igual que las hormigas. Era un hermoso lagarto, diferente a los demás y sólo salía de vez en cuando.

Cuentan que si una persona lo quería atrapar o lo molestaba, se enojaba y salía como un humo de adentro de su cueva que se elevaba y se transformaba en una nube. A medida que la nube se extendía, llegaba un fuerte viento que hasta podía romper árboles.

Esto provocaba una gran tormenta que impedía a la persona salir del lugar. Cuando caminaba, mientras iba avanzando se le hundían los pies; y si no salía

rápidamente, se le podía hundir el cuerpo entero dentro de un gran pozo lleno de agua. De ese pozo salían lagartos, lombrices, víboras, sapos, anguilas, peces y tortugas. Podían incluso salir animales como jabalíes que devoraban a las personas en un instante.

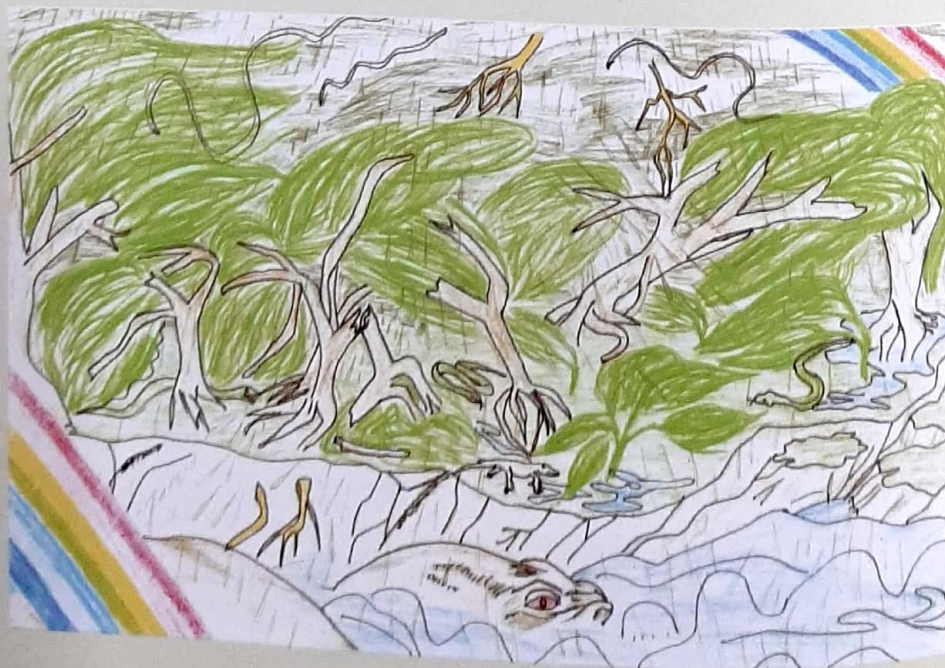
Lawo podía causar estos problemas a un grupo de gente, destruyendo las cosas que tenían.

Lo que más odiaba Lawo era la sangre. Por eso cuando la gente iba a cazar y mataba un animal, lo trataban con mucho cuidado; para que no se derramara la sangre en el suelo.

También cuando las mujeres estaban menstruando no las dejaban salir de la casa. Cuentan que cuando la mujer tenía su período y se bañaba en un charco de agua, al llegar a su casa caía y moría de golpe y el cuerpo se volvía de color azul oscuro. Si eso pasaba, la familia sabía que a esa mujer la había matado Lawo.

Los colores con los que se identificaba a Lawo eran los colores del arco iris. Cuentan también que cuando la serpiente gigante abría la boca, salía el arco iris. Por eso, si alguno de los animales ya mencionados tenían estos colores no se los tocaba, porque sabían que era él.

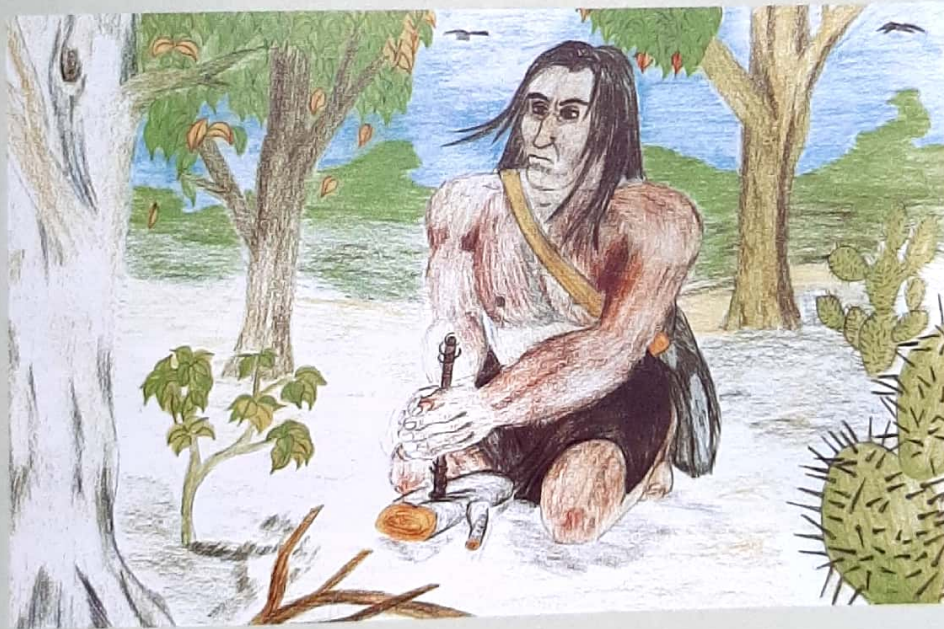
Había alguien que podía parar la furia de Lawo: el chamán o brujo que usaba sus poderes sobrenaturales y hablaba con él.



.: El fuego en la naturaleza

Hace mucho tiempo la gente conseguía el fuego directamente de la madera de los árboles y arbustos. Hay distintas variedades que sirven para eso: la sachasandia; el palo bobo; el cardón; la tala; las enredaderas, que son muy duras y muy difíciles de cortar.

Si se agarra un pedazo de tallo entre las manos y se frota, se puede conseguir fuego.



Hay una variedad de enredadera que se encuentra en los árboles que crecen a la orilla del río y que es la más indicada para arder. En nuestro idioma la llamamos nich'akw.

Cuando algún hombre estaba por salir al monte debía llevar su equipo de marisca: pedazos de estos árboles y cenizas de chaguar. Y si quería hacer fuego para sacar miel o asar algún animalito, no tendría problemas. Lo conseguiría en la naturaleza.

.: Origen del fuego

Hace mucho tiempo había un hombre que se llamaba Itäj-P'atha. Dicen que era el único capaz de originar el fuego. Había hecho dos cercos en los que sembraba diferentes especies.



La gente sabía que este hombre siempre obtenía mucha producción, y fue por eso que Chuña, Ñandú y Quirquincho decidieron ir a visitarlo. También los acompañaba el Cuis, llamado Coy en nuestra zona. Muchas otras diferentes especies también se pusieron en camino. Nadie quería llevar al Hornero porque era muy burlón.

Itäj-P'atha los recibió, los atendió y les ofreció algo de comer. Eran frutas de su cosecha, ancós, melones, sandías y algunas otras cosas más. Según su costumbre siempre estaba desnudo. Cuentan que cuando cocinaba se abrazaba a la olla y en un ratito hervía todo. Entonces invitaba a sus visitas a comer.

En una ocasión, aprovechando un descuido, también fue el Hornero. Cuando la gente se dio cuenta, se preocupó mucho. Durante todo el tiempo que estuvieron en la casa, trataron de esconderlo y le cubrieron la cara con un trapo para que no viera a Itäj-P'atha.



Cuando ya todos volvían a sus lugares y cada uno estaba ocupado en lo suyo, el Hornero aprovechó para mirar a Itäj-P'atha. Entonces se rió muchísimo de él. El dueño de casa se dio cuenta y se enojó mucho. La gente por miedo se dispersó.

En la huida, algunos corrieron más velozmente que otros. Cuando Itäj-P'atha vio que se escapaban, empezó a tirarles brasas. Apenas las brasas caían en un lugar, se quemaba rápidamente todo lo que había alrededor.

Los mas veloces no se perjudicaron. En cambio, los otros se quemaron. Entre ellos, el Quirquincho y el Hornero. Aunque el Coy fue muy lento, llegó a tiempo a su casa porque estaba muy cerca. Era una cueva en la tierra, hecha por él a mucha profundidad. Y allí se quedó hasta que pasó el incendio.

Cuando todo se tranquilizó, nuevamente Itäj-P'atha fue dueño del fuego.

Entonces el Coy salió de la cueva y empezó a escarbar entre las cenizas, hasta que encontró una brasa muy chiquita. Lo primero que hizo fue esconderla bajo su quijada, por temor a que se la quitasen. Luego comenzó a alejarse, hasta que encontró un lugar seguro. Entonces hizo un gran fuego.

Al ver el humo, los demás se alegraron mucho. Y corrieron hasta el Coy para unirse a él. Es por eso, que a partir de lo ocurrido aquella vez, no escasea el fuego entre nosotros.



.: El carancho

Cuentan que hace mucho tiempo había un hombre que se llamaba Carancho. Este hombre fue toda su vida un solitario; pero tenía una costumbre, le gustaba visitar a la gente de cualquier lugar, aunque no la conociera. Cuando iba a una casa, cada vez que los dueños se descuidaban, robaba alguna cosa. La gente descubrió que él era ladrón, por eso tenía muchos enemigos.



Por cierto, el carancho era un hombre muy capaz y experto ante cualquier prueba o trampa que le hicieran.

Un día tuvo la idea de ir a un lugar desconocido. Se dispuso a hacerlo y a la tarde salió de visita. Llevaba como siempre una yica y dentro de ella tenía un porongo que usaba como almohada.

En esos tiempos la gente mataba a los desconocidos, y aprovechaban generalmente cuando estos dormían.

Aquel día, muy de tardecita, el carancho llegó por primera vez a un lugar donde nunca había estado y se dirigió hacia una de las chozas de la tolдерía.

Esa gente tenía un pozo muy profundo donde había cuervos reales. Acostumbraban agarrar cualquier animal y meterlo en el pozo para que los cuervos lo comieran. Incluso tiraban hombres.

El carancho fue recibido por todas las familias de ese lugar con mucha curiosidad, lo saludaron y le dieron algo para comer y beber aunque no lo conocían.

Cuando oscureció, le pasaron algunos cueros para acostarse. En ese momento, se pusieron de acuerdo para matarlo.

El carancho se acostó y se puso debajo de la cabeza la calabaza, mientras él dormía los varones y las mujeres de la tolдерía hablaron en voz baja.

Cuentan que en ese instante él sintió que se le caía la cabeza y se golpeó contra el suelo. Con el golpe se despertó y justo vio que alguien se acercaba a él. El hombre lo miró y le dijo a sus compañeros:

—Está dormido.

Entonces, los demás se acercaron al carancho agarrándolo de pies y manos muy despacio.

Él simuló que dormía. Lo levantaron y se dirigieron lentamente hacia el pozo donde estaban los cuervos reales.

Lo pusieron adentro. Luego taparon la boca del

pozo con palos y cueros, y lo dejaron.

Entonces el carancho se levantó y mató todas las aves con un palo. Cuando todo terminó, salió del pozo y se fue. El sol todavía no había salido.

Después que amaneció la gente fue al pozo y vieron lo que había pasado. Entonces se enojaron mucho con el carancho. Pero no sabían de dónde era, ni sabían adónde iba cuando escapaba. Lo buscaron, pero no lo pudieron encontrar.

Para consultar con los mayores:

¿Qué son los cuervos reales?

▣ Propuestas de trabajo

- 1.] Cuando contamos una historia o algo que pasó, generalmente utilizamos palabras que nos permiten relacionar o conectar nuestras ideas para que el relato tenga continuidad. Estas palabras reciben el nombre de conectores y pueden expresar ideas de tiempo, causa, oposición, etc.

Veamos algunos ejemplos. En la frase: Juan guardó las herramientas *cuando* Pedro apagó el fuego; la palabra *cuando* expresa una idea de tiempo.

En la frase: Juan se quedó en la casa *porque* llovía mucho; la palabra *porque* expresa una idea de causa.

Vemos otro ejemplo en la frase: *Aunque* hace mucho calor, Clarisa va a ir a visitar a su prima; la palabra *aunque* está relacionando dos ideas opuestas.

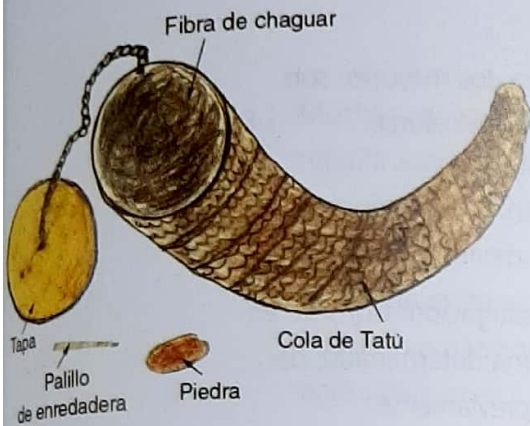
- ▣ En el relato *El origen del fuego* van a encontrar los siguientes conectores: por eso, para que, apenas, aunque, hasta que, entonces, cuando. Identifiquen las frases en las que son utilizados y analicen cuál es la idea que expresan: tiempo, oposición, causa, consecuencia, etc.
- ▣ Utilicen los conectores que analizamos para contar nuevamente este relato, pero con una forma diferente a la que leímos.

- 2.] Ordenen las siguientes frases de acuerdo a cómo suceden los hechos en el relato de El carancho:

- La gente lo recibió con curiosidad.
- La gente agarró al carancho de pies y manos.
- Le dieron cueros para que pudiera acostarse y dormir.
- La gente se organizó para llevarlo al pozo donde estaban los cueros.
- El carancho se despertó y vio cuando se acercaba la gente.
- El carancho salió del pozo.
- El carancho llegó a un lugar donde nunca antes había estado.
- La gente vio que el carancho había escapado.
- El carancho fue hacia una de las chozas del lugar.
- La gente tapó la boca del pozo.

- 3.] En la historia del carancho que leímos en este capítulo encontramos a un personaje particular. Lean nuevamente la historia señalando las partes en las que encuentran información sobre cómo era, qué cosas le gustaba

hacer o cómo resolvía los problemas que se le presentaban. A partir de esa información, elaboren una descripción del personaje que incluya las características identificadas.



4.] En esta sección, hemos conocido una forma que tenían los antiguos para obtener el fuego en la naturaleza. La imagen que encontrarán, presenta un elemento que seguramente conocen y que se utilizaba también para hacer fuego: el yesquero. ¿Pueden explicar cómo funcionaba? Elaboren un texto que presente los pasos necesarios para obtener fuego por este medio.

5.] Completen el siguiente fragmento de El origen del Fuego con los verbos en la forma adecuada.

Itäj-P'atha (producir) mucho, y fue por eso que Chuña, Ñandú y Quirquincho (ir) a visitarlo. También fue el Cuis, llamado Coy en nuestra zona. Muchas otras diferentes especies también se pusieron en camino. Pero no (llevar) al Hornero porque (ser) muy burlón.

Itäj-P'atha los recibió, les (dar) de comer. Eran frutas de su cosecha, ancós, melones, sandías y algunas otras cosas más. Según su costumbre, nunca (usar) ropas. Para cocinar, (poner) sus brazos alrededor de la olla y en un ratito la comida (estar) lista. Entonces invitaba a sus visitas a comer.

Una vez, cuando los otros (descuidarse), el Hornero fue a visitar a Itäj-P'atha. La gente lo (ver) y se preocupó mucho. En la casa, (intentar) esconderlo y (tapar) sus ojos para que no viera a Itäj-P'atha.

Cuando ya todos (regresar) a sus lugares y cada uno estaba ocupado en lo suyo, el Hornero (mirar) a Itäj-P'atha y (empezar) a reírse de él. El dueño de casa se dio cuenta y se enojó mucho. La gente por miedo se dispersó.

▣ Para conocer más

En nuestro camino de conocer y fortalecer nuestra cultura, los mayores son siempre una importante fuente de información que debemos valorar.

La Entrevista:

La Entrevista es una de las técnicas más utilizadas en investigación. Consiste en una conversación entre dos o más personas, sobre un tema determinado, de acuerdo a objetivos claros y sobre preguntas elaboradas previamente.

Algunos requisitos para una buena entrevista son:

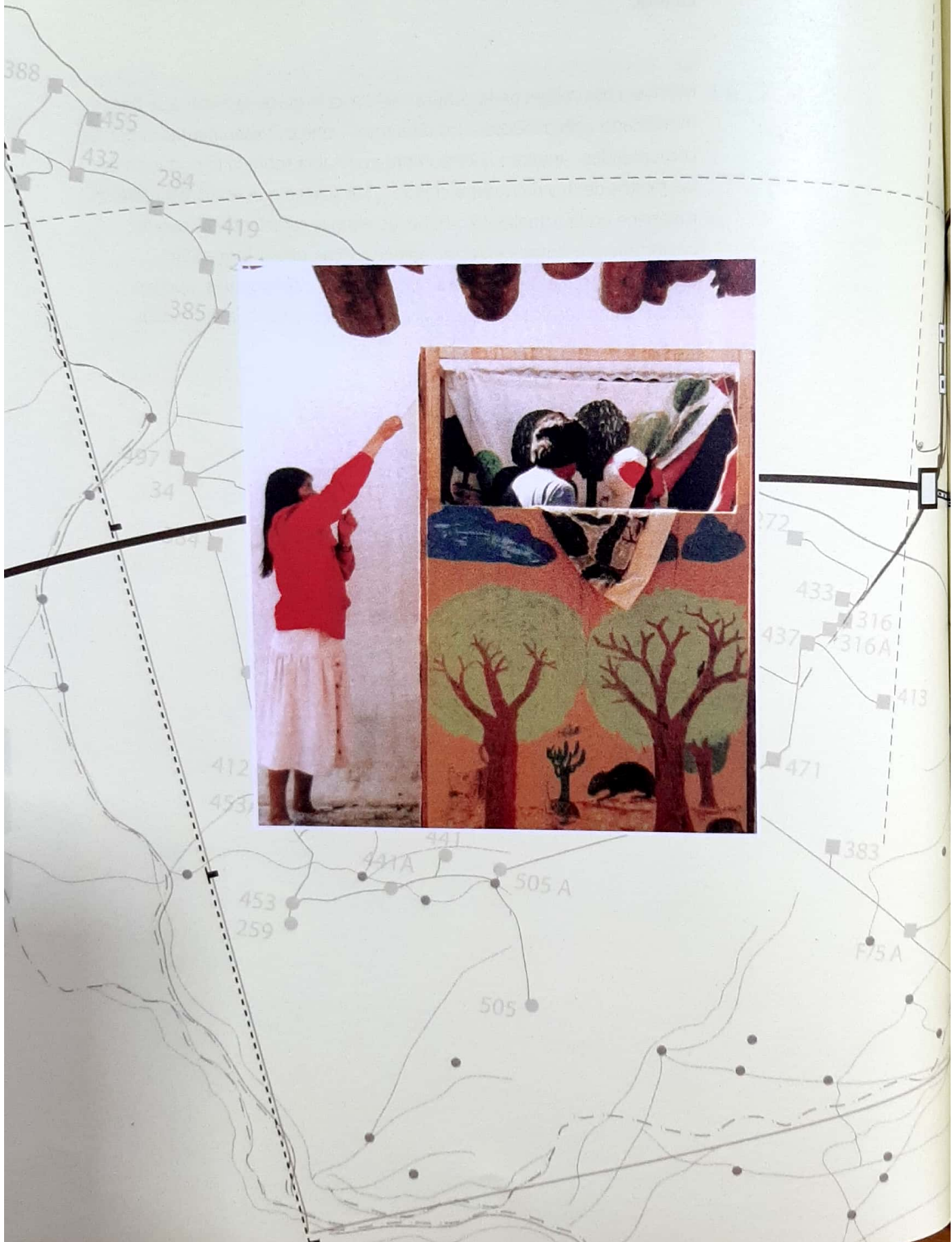
- ▣ Preparar la entrevista:
 - ▣ Definir claramente cuáles son los objetivos.
 - ▣ Acordar con anticipación cuándo vamos a hacer la entrevista.
 - ▣ Seleccionar el lugar adecuado para conversar.
 - ▣ Elaborar las preguntas sobre el tema a investigar.
- ▣ Establecer un clima adecuado.
 - ▣ Usar las preguntas de manera libre, según como se desarrolle la conversación.
 - ▣ Respetar el orden que habíamos pensado para las preguntas.
 - ▣ Dar tiempo para pensar las respuestas.
 - ▣ Escribir las respuestas con las mismas palabras expresadas por el entrevistado.


- 1.] La Apicultura es una práctica ancestral que a través del tiempo se ha modificado debido a la aplicación de nuevas tecnologías. En nuestra comunidad tenemos una cooperativa de apicultores (Pro.Ap.E CENM N°2) que permite el fortalecimiento de las economías familiares y el desarrollo productivo de la zona.

Les proponemos realizar una entrevista a un socio de esta cooperativa, para saber cuáles son las características actuales de este tipo de producción.

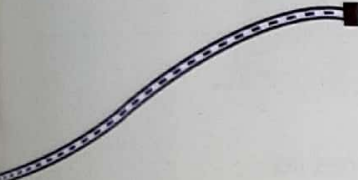
- 2.] En este capítulo hemos analizado algunas creencias que guiaban la vida de los antiguos. Consulten a sus mayores para saber cuáles de estas creencias siguen estando vigentes en la actualidad dentro de nuestra cultura.

- 3.] Muchas costumbres de la cultura wichi a lo largo de la historia se han modificado adecuándose a los diferentes cambios experimentados por las comunidades. Analicen la costumbre que habla sobre la importancia de los relatos dentro de nuestra cultura. ¿Les parece que esta costumbre se mantiene en la actualidad? ¿Tiene las mismas características que la costumbre presentada en este capítulo? ¿Qué otra información agregarían acerca de ella? Para resolver estos interrogantes, pueden utilizar como técnica de investigación la observación o la entrevista.





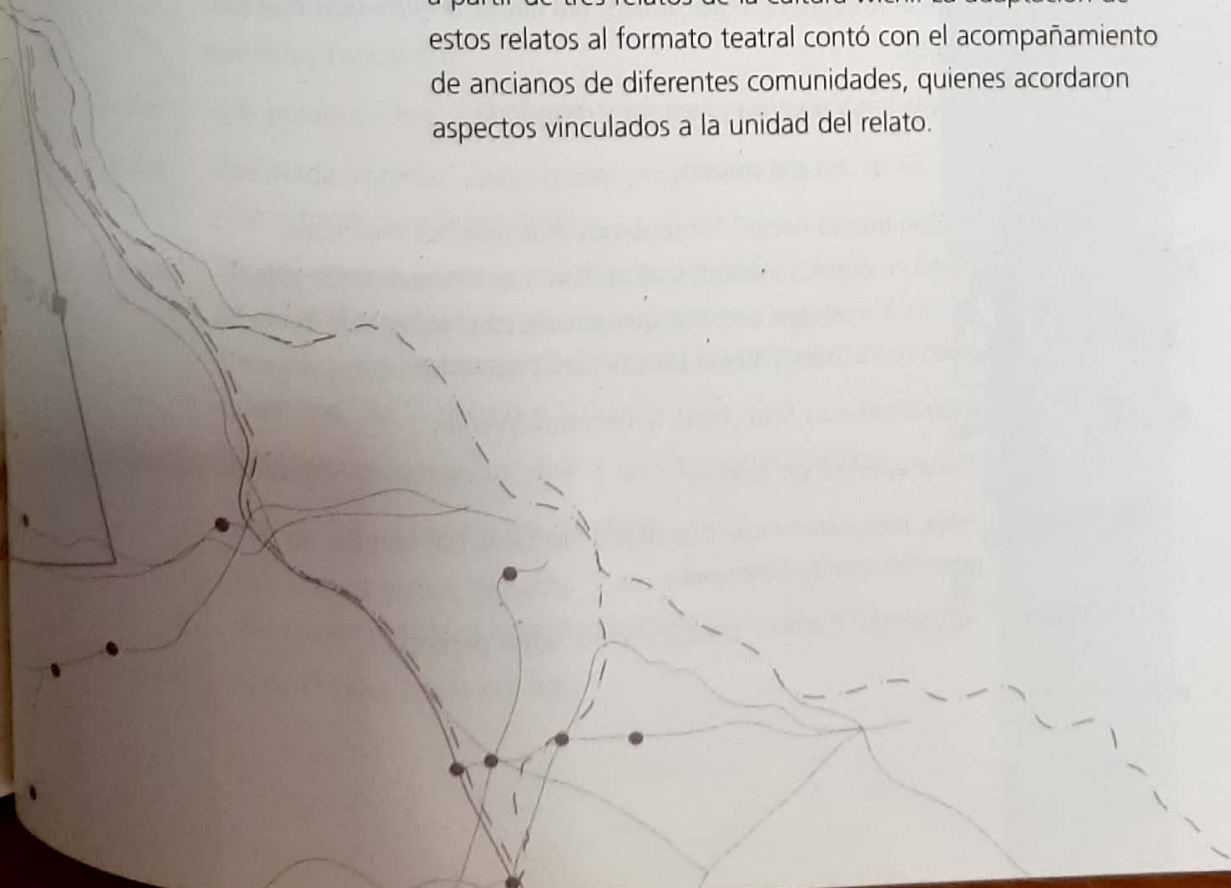
4 Nuestros relatos en teatro



El Teatro es una extraordinaria forma de expresión en la que coinciden diferentes manifestaciones del arte. El lenguaje de la música, la pintura y la literatura se unen para dar vida a textos que nacieron para ser representados ante un auditorio.

El texto teatral tiene sus propias reglas. A diferencia de los relatos donde alguien nos cuenta lo que pasa, en el teatro la historia surge desde lo que hacen o dicen nuestros personajes.

Las obras que forman parte de este capítulo fueron elaboradas a partir de tres relatos de la cultura wichi. La adaptación de estos relatos al formato teatral contó con el acompañamiento de ancianos de diferentes comunidades, quienes acordaron aspectos vinculados a la unidad del relato.



.: El origen del pájaro carpintero

Personajes:

Ifwala

Thäse

Ch'enho

T'hokfwaj

Lawo

Siw'okw

El texto de una obra de Teatro desarrolla el argumento utilizando **parlamentos** y **acotaciones**.

A través de los **parlamentos** los personajes se expresan, de esta manera sabemos cuáles son sus intenciones, sentimientos o pensamientos.

Estos **parlamentos** están generalmente acompañados por indicaciones entre paréntesis. A estas indicaciones las llamamos **acotaciones**.

A medida que van leyendo, analicen las acotaciones que encuentren y reflexionen sobre cuál es su función dentro del guión teatral.

- Relator.** –Antiguamente había un grupo de gente a quienes les gustaba buscar miel en el monte.
- A este grupo pertenecía el hombre más poderoso de la historia, Ifwala. Él era dueño de Lawo, una enorme serpiente de siete colores, que vivía en las lagunas.
- Este animal, temido por todos, era capaz de provocar muchos males.
- Ifwala tenía una hija jovencita y muy linda.
- Un día se dijo a sí mismo:
- Ifwala.** –¿Qué puedo hacer? No tenemos más miel, los enjambres están en árboles alejados y altos. Y yo me siento cansado. ¡Ah...! Le voy a aconsejar a mi hija que se case con Siw'okw. Él es un buen mariscador y traerá tranquilidad para todos.
- (Llamando a su hija) ¡Hija! Te necesito, ¡Vení!
- Thäse aparece en escena.
- Ifwala.** –Hija, me gustaría que buscaras a Siw'okw. Ese hombre no permitirá que te falte miel.
- Thäse.** –(dudando) Bueno... papá... esperá, voy a pensarlo.

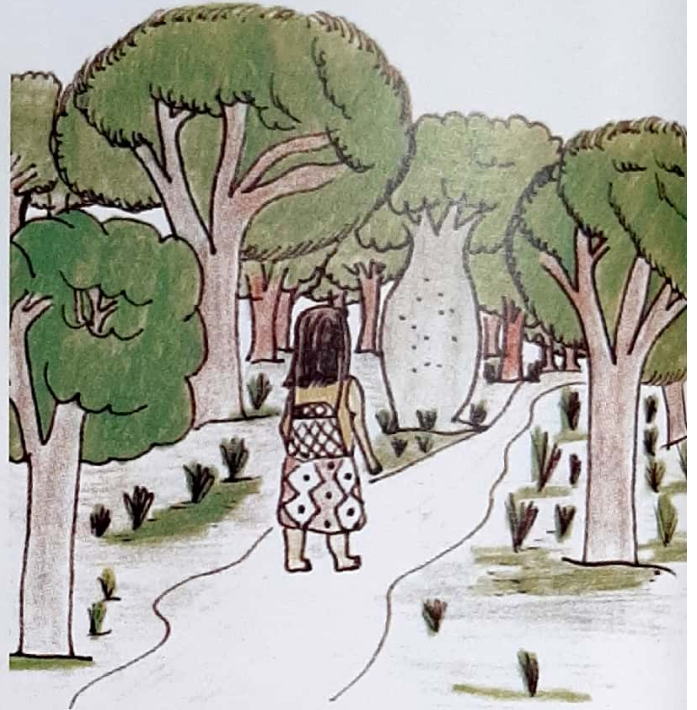
- Ifwala. –No podemos dejar que pase mucho tiempo, porque ya no puedo traer más alimentos para ustedes. Me siento sin fuerzas.
- Thäse. –Pero, papá, ¡yo ni lo conozco a Siw'okw!
- Ifwala. –(caminando para salir de la escena) Vamos, te explicaré cómo encontrarlo. Sólo tenés que orientarte por los golpes del hacha.



- Relator. –La joven se internó en el monte, sin miedo, y trató de seguir el ruido de los hachazos.
- Thäse. –(Se escuchan golpes de hacha) ¡Quizás sea el hombre que estoy buscando!
- Ch'enho. –¿Te perdiste o buscás a alguien?
- Thäse. –No. Nada. A nadie... pero quiero preguntarte algo: ¿cómo hacés para tener miel?
- Ch'enho. –¿Sabés cómo hago? Tiro a mi hijo, bien fuerte contra el árbol. Un solo golpe basta para que se parta el tronco. Entonces puedo sacar con facilidad toda la miel que quiero. ¡Ja... Ja...! ¿Ves que fácil es?
- Thäse. –¡Ah! ¿Esa es tu manera? Bueno, gracias, sigo mi camino.
(Aparte) Esto sí que no me conviene.
(Oye nuevos golpes de hacha.) Creo que debo llegar lo más rápido posible al lugar donde están hachando.
- T'hokfwaj. –¿¡Eh!? ¿Qué hacés por aquí?



- Thäse.** –Estoy buscando a Siw'okw.
- T'hokfwaj.** –Soy yo. ¿Por qué tenés interés en verme?
- Thäse.** –Mi papá me mandó porque necesita miel.
- T'hokfwaj.** –¡Ah, bueno! Alcázame las bolsitas que traés en tu yica y te las lleno con esta rica miel.
Mmm, ¡qué dulce es!
- Thäse.** –Ahí van; pero, si se te caen, seguro que no sos Siw'okw.
(Tira las bolsitas de cuero de conejo y T'hokfwaj no las alcanza).
Me voy, tu nombre debe ser "Pícaro" o algo parecido. Adiós.
(Da la espalda y se escuchan nuevos golpes).
Éste es mi último intento.
Si no está por allí el hombre que busco, regresaré. *(Desaparece).*
- Siw'okw.** –*(Mirando bien lejos)* Parece que se acercara alguien. ¿Será un mensajero? ¡Ah no! ¿Qué necesitás, mujer?
- Thäse.** –*(Con voz agitada)* ¡Ah por fin! Te he buscado desde temprano. Mi papá quiere esa miel que vos sacás.
- Siw'okw.** –Bueno, dame. *(Recibe las bolsitas y las devuelve).*
- Thäse.** –Siw'okw ¿Podrías acompañarme? La verdad es que mi papá quiere que vengas a nuestro lugar y te cases conmigo.
- Siw'okw.** –*(Pensativo)* ¡Bueno... está bien!
(Luego de un breve silencio) Iré con vos.
(Desaparecen de escena)
- Relator.** –*Los dos jóvenes emprendieron el camino de regreso. Para Siw'okw el monte no tenía secretos, de manera que enseguida llegaron.*
- Ifwala.** –*(Contento)* ¡Ah! Yo sabía que lo ibas a encontrar. ¿Es así?



- Thäse.** –Sí. Aquí está lo que tanto querías. *(Entrega las bolsitas).*
- Ifwala.** –Pero, ¿Siw'okw vino con vos?
- Thäse.** –Sí, está en la choza. Ya viene.
- Ifwala.** –Ahora, hija, estoy tranquilo y contento. Vos estarás segura y yo tendré lo suficiente.
- Thäse.** –¿Le podés prestar tu hacha y tu honda a Siw'okw?
- Siw'okw.** –¡Hola señor! Este lugar es muy bueno. Me gusta.
(A la joven) ¿Vendrás conmigo a mariscar, mujer?
- Thäse.** –Bueno. Pero voy a preparar las cosas. *(Todos se van)*
- Relator.** –*Así fueron pasando los días, Siw'okw cazaba y aportaba el alimento. Ifwala cocinaba y cocinaba, pero nunca se saciaba. Era muy glotón.*
Una mañana...
- Ifwala.** –¡Qué ganas tengo de comer unos pescaditos! ¿Hija, tu marido querrá ir a pescar?
- Thäse.** –No sé, voy a preguntarle. Pero no tiene red, ni nada.
- Ifwala.** –No te preocupes, que vaya con mis cosas.
- Siw'okw.** –¡Bueno! Me parece que iré a la laguna.
- Thäse.** –¿Tenés carnada?
- Siw'okw.** –No, pero hondearé unos pajaritos que hay por ahí.
- Thäse.** –¿Vas solo?
- Siw'okw.** –Sí, solo y contento. *(Sale)*
- Ifwala.** –Voy a descansar. *(Sale)*
- Thäse.** –Prenderé el fuego. *(Sale)*
- Relator.** –*Con el tiempo Siw'okw demostró que también era pescador*

Como ya habrán notado, dentro de un texto o guión teatral, las **acotaciones** cumplen la función de orientar sobre los gestos, movimientos o emociones que acompañan y complementan lo que dice un personaje.

En los paréntesis también podemos encontrar comentarios sobre cómo debe ser el vestuario, la música, la decoración, los sonidos o la iluminación.

Estas indicaciones son fundamentales cuando decidimos preparar la puesta en escena o representación de la obra.

Analicen algunos **parlamentos** de esta obra y complétenlos con las **acotaciones** que les parezcan necesarias.



habilitoso. Capaz de sacar lo mejor de la laguna. Pero un día el lamento de la joven sacó a Ifwala de su sopor.



- Thäse.** –¡Papá! ¡Papá! Tengo miedo de que le haya pasado algo malo a mi marido. Se fue ayer temprano y todavía no regresó.
- Ifwala.** –Puede ser que esté en la laguna. Andá a ver qué pasó.
- Thäse.** –Acompáñame vos.
- Ifwala.** –Vamos, llevaré la vara que tiene el poder de calmar a Lawo. *(Salen los dos).*
- Relator.** –Padre e hija llegaron muy rápido a la laguna, el agua tenía un mensaje para ellos.
- Thäse.** –¡Papá! ¡Mirá el agua, está teñida con la sangre de Siw'okw!
- Ifwala.** –Clavaré mi bastón en el agua para que descienda el nivel. *Lawo aparece emergiendo por un costado de la escena.*
- Ifwala.** ¡Lawo!, Devolvé el hombre que te tragaste. Yo te lo ordeno. Quiero a Siw'okw con nosotros otra vez. *Lawo hace salir al pájaro carpintero de su boca.*
- Relator.** –Desde entonces Siw'okw se transformó en pájaro carpintero. Y no pudo disfrutar más del alimento de la laguna.



.: La joven y la chuña

Personajes:

La joven

La madre

Chuña

En esta obra de Teatro faltan algunas indicaciones para saber cuáles son los gestos, movimientos o emociones que deben expresar los actores en el momento de la representación. A medida que lean el texto teatral, imaginen las acotaciones que podríamos incorporar a los diferentes parlamentos.

La joven.

–Tengo ganas de salir al monte, porque cuando estoy en el monte, me siento muy contenta y tranquila y me gusta mucho.

La madre.

–Cada vez que quieras ir al monte, yo te voy a acompañar, porque no puede ser que vos salgas sola.

Relator.

–Un día, madre e hija salieron al monte. Al llegar al lugar por donde habitualmente andaban, la joven se separó de su madre y se fue sola. Encontró algo redondo y blanco; lo probó y le gustó mucho. Después de un tiempo, los padres se asombraron al ver que su hija estaba embarazada.

La joven.

–No sé cómo pasó esto. No sé de quién es el niño, además nunca estuve con un hombre.

La madre.

–Hija, contáme. ¿Quién es el padre del niño que vas a tener?

La joven.

–No sé, pero quedé embarazada después que comí algo que encontré en el monte.

La madre.

–¡Ay, hija! ¿Por qué no me avisaste? Tenés que saber que en el monte se corren riesgos y hay cosas que no se pueden comer, porque al comerlas causan problemas.

Relator.

–El niño nació y la madre lo cuidó muy bien, pero quería encontrar al padre.



La joven. –Cuando el niño sea grande, voy a llamar a todos los varones de nuestro grupo. Cada uno traerá un arco y flechas, y tendrá que entregar el arco al niño. El hombre de quien el niño acepte el arco, es su padre.

(Queda la escena vacía)

Relator. –Después que pasaron algunos años, la familia organizó una fiesta con todos los varones del grupo.

Chuña. –Estoy muy contento de conocer a mi hijo. Vení que quiero abrazarte.



.: Lawo

Personajes:

Namhanejaye

T'hänhäi

Fwus Pelas

Nhus Kotso

Isilataj

Lawo

En esta historia aparecen muchos personajes:
Namhanejaye, T'hänhäi, Fwus Pelas y Nhus
Kotso, Isilataj y Lawo.

Presten atención a las cosas que dicen y hacen,
para imaginar cómo son.



Relator.

—Cuentan que hace muchísimo tiempo había un joven que se llamaba T'hänhäi que tenía dos perros, Fwus Pelas y Nhus Kotso. Su mamá se llamaba Namhanejaye. T'hänhäi tenía una hermana mayor, Isilataj, que se había casado con Lawo.

(Namhanejaye habla con T'hänhäi)

Namhanejaye.

—Hijo, vamos a comer, que mañana debés ir a visitar a tu hermana que vive con Lawo.

T'hänhäi.

—Bueno, me iré mañana.

Namhanejaye.

—Hijo, dormí un poco. Te voy a despertar más tarde, así vas a prepararte para el viaje.

T'hänhäi.

—Es verdad, mañana me voy a ir muy temprano.

Namhanejaye.

(Pensando) ¡Qué alegría me da! Mis hijos me obedecen. Lo que yo les digo, lo hacen.



(Se va T'hänhäi.)

Fwus Pelas.

–¡Vamos a la casa de tu hermana!

Nhus Kotso.

–Les cuento una cosa, Lawo es muy peligroso, no quiere que nadie se acerque.

T'hänhäi.

–¡No importa! Tal vez pasemos el peligro.

(Llegan a la casa de su hermana.)

Isilataj.

–¡Oh! No pensaba que ibas a llegar. No está bien que hayas venido a este lugar. El hombre con el que me casé es muy malo, no quiere a las personas.

T'hänhäi.

–Sí. No quería venir, es culpa de nuestra madre. Si no le hago caso, se enoja.

Isilataj.

–Nuestra madre es así. Se preocupa por saber qué nos está pasando. ¡Vamos! Acompañáme hasta mi casa, pero tenés que esconderte.

(En la casa de su hermana. Llega Lawo.)

Isilataj.

–Andá, escondéte, metéte en mi "sichet" A tus perros metélos en otro "sichet".

Lawo.

–¿Quiénes están aquí? Seguro que hay alguien aquí, pero vos lo escondés.

Isilataj.

–¡No! No hay nadie aquí. No vi a nadie.

Lawo entra a la casa y busca a T'hänhäi. Cuando lo encuentra, se lo traga.

T'hänhäi y sus perros cuando están en el interior de Lawo, lo molestan. De pronto T'hänhäi muere; pero sus perros, no. Éstos no dejan tranquilo a Lawo, hasta que vomita a todos y queda muerto.

Fwus Pelas.

–¿Qué hacemos? ¡Nuestro dueño está muerto!

Nhus Kotso.

–¡No! Va a estar bien. Lo que podemos hacer es saltar sobre él varias veces para que viva otra vez.

(T'hänhäi vuelve a la vida.)



Para preguntar a los mayores:

¿Qué es un "sichet"?

¿Se utiliza actualmente?



Thänhäi.

–¡Vámonos! Estoy bien; que nos acompañe mi hermana. ¡Pobrecita! ¡No puede seguir aquí!

Fwus Pelas.

–¡Vámonos rápido! ¡Pase lo que pase, en poco tiempo estaremos muy lejos de aquí!

Nhus Kotso.

–¡Vamos, Isilataj! No importa que no lleves nada; tal vez pasemos el peligro.

(Se van del lugar.)

Fwus Pelas.

–Ustedes váyanse y vuelvan con su mamá, nosotros seguiremos vigilando.

Nhus Kotso.

–Tu mamá apenas los vea se alegrará.

(Namhanejaye vio llegar a sus hijos.)

Namhanejaye.

–¡Ahí llegan mis hijos! ¡Qué alegría que mi hija esté de vuelta en casa! Me hace feliz que sean tan unidos y que superen todos los peligros juntos.



▣ Propuestas de trabajo

1.] Al principio del relato les propusimos prestar atención a lo que hacían y decían los diferentes personajes. De acuerdo a cómo los imaginan, elaboren una descripción de T'hänhài, Fwus Pelas y Nhus Kotso.

2.] Identifiquen en esta lista las palabras que puedan asociar con el relato de Lawo:

peligro - corzuela - pesca - T'hokfwaj - casamiento - miedo - coraje - rescate - enfermedad - arco iris - aburrimiento - confianza - tigre

Luego de seleccionar las palabras, expliquen a sus compañeros cuáles eligieron y por qué.

3.] Lawo es un personaje del que seguramente escucharon hablar en muchas oportunidades, porque está presente en muchas creencias y relatos de la cultura wichi.

Elaboren una descripción de este personaje, teniendo en cuenta:

- ▣ lo que ustedes ya saben;
- ▣ lo que cuentan diferentes relatos.



4.] En los textos de Lawo y El Pájaro Carpintero analicen cómo es presentado el personaje de Lawo.

- ▣ Identifiquen y transcriban los fragmentos en los que encuentren una descripción de este personaje.
- ▣ ¿Qué características en común tienen estas dos representaciones?

5.] En toda obra de teatro, a través del diálogo entre los personajes sabemos cuáles son los diferentes acontecimientos que se producen. Esta forma particular de presentar la historia es diferente a la que encontramos en una narración.

Conviertan la obra de teatro "La joven y la chuña" en un texto narrativo que incluya la descripción de algunos personajes. Si conocen el relato de la cultura wichi, completen la historia con los acontecimientos que la obra de teatro no presenta.

6.] Escribimos un guión de Teatro

Les proponemos que elaboren el guión teatral para el relato de la cultura wichi al que conocemos con el nombre de Chilichuk (El Búho). A continuación les damos algunas ideas como para organizar el trabajo:

- ▣ Lean atentamente el relato y organicen las diferentes partes o escenas que podremos encontrar en la obra.
- ▣ Armen una lista de personajes para saber quiénes intervendrán en los diálogos.
- ▣ Elaboren los diálogos que correspondan a cada una de las escenas que organizaron. Recuerden que es muy importante que los diálogos sean claros para que comprendamos bien qué es lo que va sucediendo en nuestra obra de teatro.
- ▣ Incorporen entre paréntesis algunas indicaciones para saber qué emociones, gestos o movimientos complementan lo que dice cada uno de los personajes.
- ▣ Compartan con los otros compañeros el resultado de la elaboración del guión.
- ▣ Si quieren representar la obra, piensen cómo deberían ambientar la escena: escenografía, iluminación, vestuario, música.

Chilichuk

Desde hace mucho tiempo, cuentan que Chilichuk (el búho) era buen pescador y buen cazador.

Cuando Chilichuk iba a pescar a la laguna, se quedaba mucho tiempo y no regresaba a su casa hasta la noche, cargado con mucho pescado, especialmente dientudos.

Chilichuk vivía con gente linda y antes del amanecer salía de la toldería para que nadie lo viera de día, porque tenía vergüenza. Él no se relacionaba con esa gente porque era feo.

Andaba solo o con uno o dos compañeros feos como él.

Su señora era linda y cada vez que ella lo veía regresar encendía el fuego y en el suelo tenía un tejido hecho con hilo de chaguar donde Chilichuk dejaba lo que traía.

El descansaba siempre en medio de la oscuridad. Cuando su señora quería atizar el fuego, él decía:

—No. No hagas eso; y ella le hacía caso.

Después de un tiempo, la mujer le contó a su familia lo que sucedía con su marido.

—Cada vez que regresa grita desde lejos: “Apagá el fuego, que no veo el camino y puedo tropezar con algún tronco”. Y cada vez que yo apago el fuego, Chilichuk se acerca rápido a la casa.

Cuentan que aunque su señora estaba embarazada, él no dejaba de pescar.

Por fin, ella tuvo la posibilidad de verlo. Una vez, el fuego se prendió de golpe y no hubo caso: Chilichuk fue alumbrado por todas partes.

La señora se dio cuenta y dijo:

—¡Con razón no quería que el fuego lo alumbrara! Había tenido enormes ojos.

Entonces se sintió avergonzado porque ella lo descubrió y bien de madrugada salió a pescar.

Apenas ella lo vio salir se alistó para abandonar la casa para siempre. Cuando él volvió la mujer ya no estaba.

Cuando nació el niño, era igual a su padre.

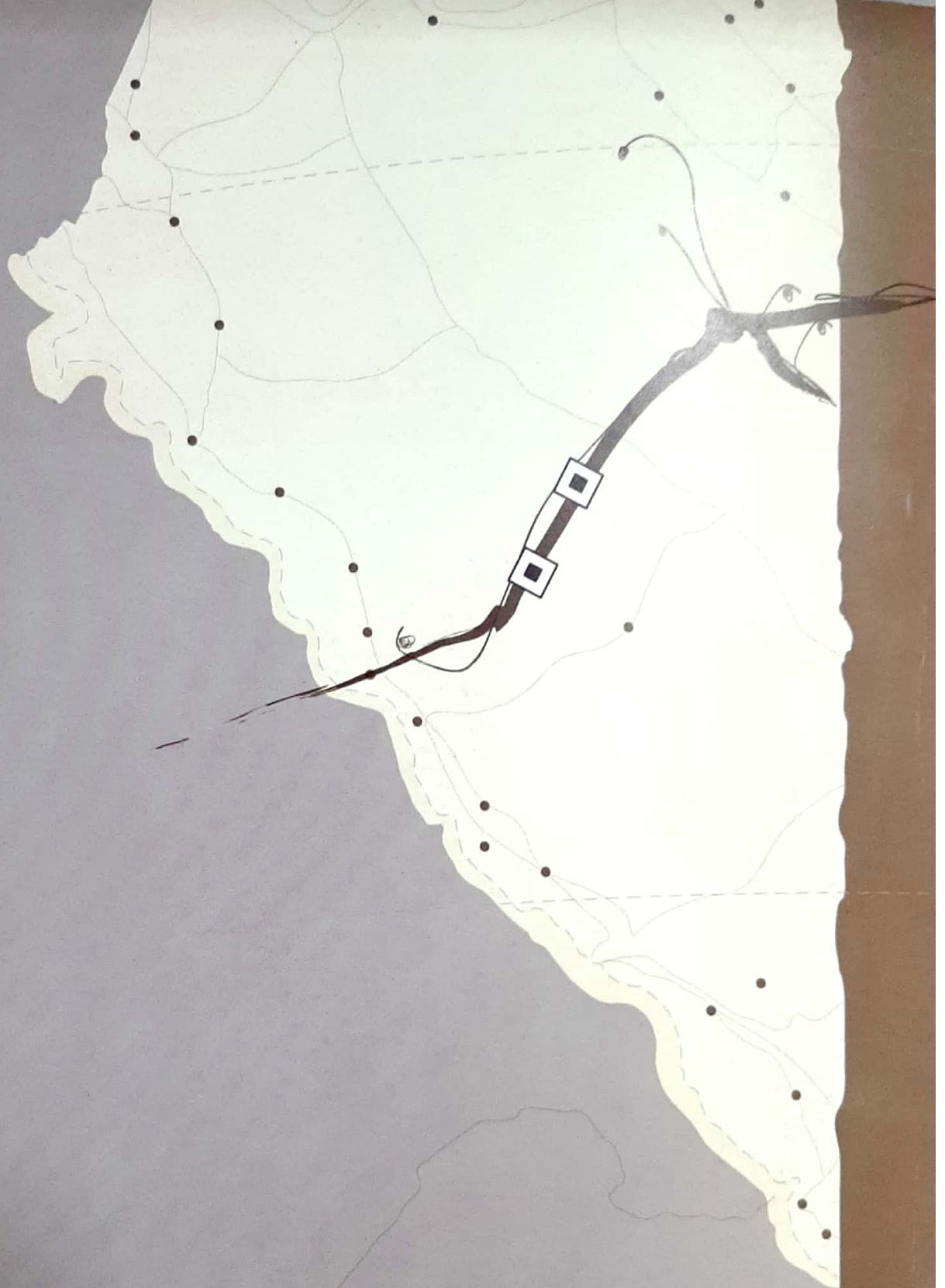


REDACCIÓN	Elena Martínez Diego Páez
COORDINACIÓN	María del Carmen Palacios
PRODUCCIÓN DE TEXTOS	Alumnos y alumnas wichi del CENM N° 2
IDEA Y ORIENTACIÓN GENERAL	María del Pilar de la Merced
ILUSTRACIONES	Alumnos y Alumnas del CENM N° 2 Delfin Gómez Laurencia Vega Mirna Paulo
FOTOS	Juan Carlos Cossio María del Pilar de la Merced Mercedes Llorente

ARTICULACIÓN TÉCNICO - PEDAGÓGICA	Lic. Roberto Damin Lic. Dora Bordegaray María Mérega
-----------------------------------	--

EQUIPO DE PRODUCCIÓN EDITORIAL (DNPC)

COORDINACIÓN GENERAL	Laura Gonzalez
SUB COORDINACIÓN	Verónica Gonzalez
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	Silvia Corral
DISEÑO	Mariana Velázquez Fernando García Guerra Clara Batista
DIAGRAMACIÓN Y ARMADO	Tatiana Sala Barraquero
TRATAMIENTO DE IMÁGENES	Carlos Farías



Materal de distribución gratuita



MINISTERIO de
EDUCACIÓN
CIENCIA y TECNOLOGÍA
PRESIDENCIA de la NACIÓN



Programa Nacional
de Educación
Intercultural Bilingüe