

LOS INDIOS CHANES DEL RIO ITIYURO

por ENRIQUE PALAVECINO y MARÍA DELIA MILLÁN DE PALAVECINO

I. - INTRODUCCIÓN.

Las referencias etnográficas que en este trabajo quedan consignadas corresponden a observaciones practicadas en diversos viajes cumplidos entre los años 1938 y 1949. Ninguna de estas excursiones tuvo una duración adecuada como para permitir un estudio integral y profundo de la cultura Chané. Se trata en realidad de breves residencias, que en conjunto no llegan a diez semanas efectivas y que fueron frecuentemente interrumpidas y separadas por largos lapsos. La razón de esta esporádica pesquisa reside esencialmente en el hecho de que fué ella emprendida como tarea marginal de otra, para nosotros más importante, cual era la de completar un cuadro definitivo de la cultura de los *Matacos* y *Tobas*. Sin embargo, y a pesar de que Nordenskiöld se ocupó mucho antes que nosotros de esta tribu, estimamos que los datos obtenidos, por su novedad total o parcial justifican esta colición destinada principalmente a presentar un rápido cuadro del estado actual de la cultura de los *Chanés* del Carapay, a más de tres siglos y medio de su aparición en la historia etnológica del continente.

No pretendemos haber agotado el análisis de las fuentes históricas referentes a los *Chanés*, antes bien suponemos, y no sin fundamento, que en los archivos de Bolivia existe un ingente caudal informativo acerca de esta tribu. Hasta ahora el conjunto de referencias históricas sobre los *Chanés* y sus grupos emparentados no ha sobrepasado mayormente el nivel de la información alcanzado por Kersten y Métraux. El primero en el capítulo de su tesis que se refiere a la estirpe nu-aruaac del gran Chaco, señala la presencia de pueblos aruaac en el borde de la llanura chaqueña por el E. y el O. Métraux, recientemente destacó la presencia de tribus aruaac en el N. ¹.

¹ MÉTRAUX, A., *Tribus of Eastern Bolivia and the Madeira headwaters*, en *Handbook of South American Indians*, vol. 3, pág. 396.

De la ordenación de datos históricos realizada por ambos autores se puede deducir la vieja existencia de una cadena de pueblos aruac que bordeaban el Chaco boreal en la que se intercalaban otros pueblos no guaraníes. Posteriormente, aunque en tiempos prehispánicos, la presencia de guaraníes invasores hizo sentir su influencia avasalladora, no solamente dislocando los grupos preexistentes, sino también dificultando la expansión incaica hacia el E. mediante una lucha incesante. Los *Chanés* que parecen haber sido una tribu numerosa fueron esclavizados tempranamente.

Ya en 1573, el virrey don Francisco de Toledo escribe diciendo:

«Y en quanto a materia de guerra no terné otro extrahordinario que dezir después que se partió el portador de este depacho sino que bolbió el español que avía enbiado a la cordillera a atar la paz con los chiriguanaes con los medios que se les embiavan y como tengo dicho vuestra magestad entienda que ésta es la peor gente que oy día se sabe y como nunca guardaron culto ni ley natural ni tuvieron uso de servidumbre de sujeción, su sobervia es mayor que la de ningunos bárbaros que se entiende que ay por descubrir y tiniéndolos tan convezinos a lo mejor de esta tierra y de cuya provincia sale todo el bien y riqueza para este reino y que estos chiriguanaes tienen cabe sí una provincia tan grande como es la de los chaneses de los llanos que son los yndios donde an hecho su carricería siempre para comellos y que ya van comiendo los mochachos e viejos e dejando los varones e atrayéndolos a su malicia. o los van haziendo velientes hombres y sin miedo como ellos lo son e van tomando mujeres dellos con quien se casan podrían aumentarse de manera que juntándose con un motín que hiziesen los de la provincia de tucumán y santa cruz como lo an querido yntentar y con la flaqueza que an dicho que ay en la gente de estã provincia especialmente para ofenssa y aun no se si la abria para defensa. . . »².

Hacia el año 1600 (36 años después de la muerte del capitán Andrés Manso), dice Lizárraga que los *Chiriguanos* habían sujetado a los *Chanés* y habían comido «más de 60.000, y no creo digo muchos, porque aquellos llanos eran muy poblados; agora (1600) no hay indios sino muy pocos, y como no tienen quien los defienda es la carnerería desta bestialísima gente. Son tan subjectos á los Chiriguanos, que en viéndolos no hay mas que sentarse, sin resistencia alguna, para que el chiriguano

² LEVILLIER, R., *Gobernantes del Perú. Cartas y papeles, Siglo XVI*, tomo V, pág. 304. Madrid, 1924.

haga dél lo que quisiere; tráenlos como ovejas en manadas; comen los que se les antojan, de los demás se aprovechan para el servicio de sus casas y sementeras. Cuando se quieren comer alguno no hay más que decirle que se vaya a lavar al río lo cual hace sin replicar; viene desnudo; mandan a sus hijos tomen los arcos y flechas, y el pobre chané en una plaza huyendo de aquí para allí de las flechas, sin se atrever a salir della, de los muchachos es flechado y muerto con gran alegría de los que miran; le hacen pedazos y se lo comen, ó asado ó cocido con maíz y mucho ají. De los que ven valientes y de buenos cuerpos aprovechanse para la guerra; hácenlos a sus bárbaras costumbres y cuando han de pelear pónenlos en la delantera y si no pelean bien, fléchanlos por las espaldas»³.

Con las dos referencias apuntadas queda claramente establecida la situación de los *Chanés* respecto de sus amos, confirmándose tantas otras noticias análogas y explicando el tipo de contacto que determinó la fusión de la cultura de las dos tribus mediante recíprocas transferencias y siempre bajo la influencia de las vecinas culturas andinas.

Con todo, no eran los *Chanés* una tribu exenta de peligrosidad en 1757. Según don Francisco Güemes Hesles, 2000 indios chanés, perseguidos por los *Chiriguanos*, se refugieron en la provincia de Asero convirtiéndose en una amenaza para los pueblos cristianos de *Villar, Laguna* y *Sopachui*, acaudillados por su capitán *Chindica* (ver Tomajuncosa, *op. cit.*, pág. 208).

La tierra originaria de uno de los núcleos chané más nutridos parece haber sido la llamada provincia de Condorillo que fué otorgada al capitán Andrés Manso para su poblamiento y sujeción, pero la existencia de otros fuertes núcleos chanés más al S. resulta también evidente. Al ser catequizados los *Chiriguanos*, los *Chanés* también se convirtieron, pero los núcleos sureños más importantes de una y otra tribu permanecieron en rebeldía. Tomajuncosa, hablando de la misión de *Ití* en la que hacia 1789 había 1014 indios dice: «Los indios son chaneses y de peor condición que los chiriguanos»⁴.

³ LIZÁRRAGA, R., *Descripción breve de toda la tierra del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile*, en *Nueva Biblioteca de Autores Españoles* dirigida por Menéndez y Pelayo. *Historiadores de Indias*, vol. II, pp. 552-53. Madrid, 1909.

⁴ TOMAJUNCOSA, A., *Descripción de las misiones a cargo del Colegio de Nuestra Señora de los Angeles de la villa de Tarija*, en DE ANGELIS, P., *Colección de Obras y Documentos relativos a la historia antigua y moderna de las provincias del Río de la Plata*, tomo IV, pág. 206, Buenos Aires, 1910.

El mismo autor al tratar de la misión de *Itan* dice:

«Los indios son Chiriguanos y están casi rodeados de pueblos de la misma nación, porque al N. tienen al pueblo de Zapaterá, distante seis leguas y, a nueve leguas de la misión el pueblo de Chimco; al E. está Ñacaguazú, distante una legua, y Cururutí a cinco leguas de la reducción; al O. están las Salinas y el pueblo de Chiriguanos más inmediato es Ibi-catupíri al S. está Carapari y siguen las naciones de chaneses y mataguayos que distan cuarenta leguas poco más o menos...»⁵.

«A esta misión *Arcangel San Miguel*, en el valle de Itán invadieron los bárbaros chaneses el día 22 de Febrero de 1798; quemaron mucha parte del pueblo, mataron a cinco indios, cautivaron 62 almas, y saquearon todas las casas del valle, y los P.P. conversores estuvieron muy expuestos a perder la vida»⁶.

Con esta noticia queda ubicado el grupo más austral de los *Chanés* exactamente en los pasajes que hoy ocupa; mas su actitud no era pacífica. En 1798 el Sargento Mayor de Milicias Inocencio Acosta comparece ante el cabildo de Orán y manifiesta que «...en virtud de la superior providencia de V. S. tengo construído un fortín de sesenta varas en cuadro, con cuatro cubos para su defensa, de los indios enemigos Chiriguanos y Chaneses, en el paraje Carapari»⁷.

Todavía a mediados del siglo pasado la actitud de estos indios era turbulenta y lo demostraron en serias refriegas. En la historia tradicional del grupo de Tuyunti los *Chanés* recuerdan aún conflictos con los *Matacos* que no deben ser muy viejos.

Con todo el proceso de su transculturación se está cumpliendo en condiciones que, comparadas con las de los *Tobas* y *Matacos* pueden considerarse buenas.

II. - ECONOMÍA.

Recolección. — Los *Chanés* son, fundamentalmente, agricultores, no obstante ello, tanto en las épocas de escasez para suplir la falta de otros alimentos, como en épocas normales, a guisa de complemento de la comida diaria, recogen frutas, raíces y hongos silvestres.

⁵ TOMAJUNCOSA, A., *l. c.*, pág. 211.

⁶ TOMAJUNCOSA, A., *l. c.*, pp. 211-212.

⁷ ZORREGUETA, M., *Apuntes históricos de la provincia de Salta en la época del coloniaje*, pág. 65. Salta, 1877.

Aparte de la algarroba en dos variedades (*iwope* e *iwopeiai*), el chañar (*cumbaru*) y el mistol, frutos clásicos de los bosques chaqueños, recogen otros que son el del arazabe, el *aguay*, el *araticu* o chirimoya silvestre, además los de cactáceas diversas (*nguarendu*, *ñacawira saim*). Con el fruto del algarrobo fabrican aloja; *iwope kamí* se llama la más fuerte e *igwag* la común. También fabrican aloja de chañar.

Los principales tubérculos son la *mangara*, de sabor amargo, que debe ser hervido varias veces cambiando el agua cada vez para poder comerlo, el *caranti*, tubérculo amargo como el anterior que se hierve con ceniza para hacerlo comestible, y el *mberi* que es la raíz dulce de la achera; la *cunamara* es otra raíz tuberosa, comestible, parecida a la yuca, pero que se consume únicamente en tiempos de escasez. También consumen alguna hierba como la *iwiraca* y un hongo rojizo, carnoso, que se come hervido y recibe los nombres de *namichó* o *namimura*.

Es muy posible que esta breve lista de vegetales silvestres comestibles pueda aumentarse, pero en nuestras breves estadas no pudimos averiguar más.

Parte importante de la recolección, aparte de los vegetales mencionados, es la miel de varias especies de abejas silvestres como la lechiguana o *kawusu* y la «bala» o *karapúa*, que tienen sus nidos colgantes, y la de *enenkuañanti* que vive en los huecos de los árboles. La miel se come y la cera se usa para remendar cántaros rotos y para alumbrado.

Caza y Pesca.— La caza ha perdido importancia, muy pocos se dedican a ella salvo uno que otro indio. Jerónimo, nuestro intérprete y guía, era un cazador de corzuelas y tenía en su rancho una cantidad de cueros, pero todas las piezas fueron cobradas con arma de fuego. Sin embargo, en forma esporádica, se practica la caza de pequeños mamíferos como el *acuti*, el *apereá* que es una especie de conejo parecido al *acuti* por el color, el *aguyá lulu* u oculto que cazan inundando la cueva, el *takumbokumbo*, animalito parecido al oculto pero más pequeño que capturan con trampas de peso muerto. La vizcacha o *anguya wazu* es, así mismo, buscada como animal comestible. Los pájaros pequeños se asan sin pelar ni destripar y se comen sin desdeñar nada.

La pesca, en cambio, se practica en muy mediana escala. El río Itiyuro no es muy rico en peces; en sus orillas he visto que las mujeres pescan por una variante del método que Nordenskiöld llama «pesca a la calabaza» y que describe así: «Se plantan en el fondo del río algunas ramas con muchas hojas para hacer sombra, y delante de estas ramas se coloca una calabaza llena de restos de maíz proveniente de la fabricación de la chicha. Los peces atraídos por este cebo penetran dentro

y las mujeres, antes de levantarlas, tapan rápidamente la abertura con la mano para en seguida vaciar el contenido en cavidades preparadas al efecto en la orilla».

Según pude ver en el Itiyuro, la calabaza estaba reemplazada por pequeños cántaros de paredes delgadas llamados *yakuaá*, de forma sub-esférica con una boca sin cuello, dentro de los cuales, a modo de cebo, se colocaba afrecho. Esta substitución de calabazas por cántaros puede deberse a escasez de la fruta originaria o bien representar una simple variante de utilización simultánea.

Los peces que se pescan por este procedimiento son pequeñísimos y su longitud quizás no llegue a dos centímetros; en chané se llaman *pikiti*. Otra manera de pescar el *pikiti* me fué relatada por el tapii Pedro Flores: consiste en cavar en la orilla un pozo que se comunica con el agua por un pequeño canal, se echa en el pozo el cebo y cuando acuden los peces se cierra el paso y se los pesca con un cedazo fino. Los peces más grandes, o *pik*, se pescan con redes pequeñas montadas entre dos varillas semejantes a las de los *Tobas* y *Matacos*, pero mucho más pequeñas. Conocen, también, el método de pesca embalsando el agua mediante palizadas a las que llaman *pari* o *itapari*.

Agricultura.— De todas las actividades relacionadas con la procura del alimento, el cultivo del suelo es, entre los *Chanés*, la más desarrollada.

Los campos de cultivo son de extensión relativamente considerable, de una a tres hectáreas, y se labran, principalmente, en las faldas de los cerros y colinas, más o menos cerca de las casas, a fin de que las lluvias los rieguen generosamente. En general se estima que el lugar donde la maleza siempre está verde es el más adecuado a causa de la humedad. El lugar elegido es primeramente desmontado cortando la maleza y los árboles. Estos se cortan con hachas y aquélla con machete; ambas herramientas son, ahora, de origen europeo. La acción de desmontar se llama *caanupa* o *carupa*; antiguamente, en lugar del machete de acero se empleaba una especie de maza-sable de madera con dos filos.

Una vez caídos los árboles y la maleza se dejan secar y se les prende fuego; el incendio dura varios días y, a veces, troncos que no terminan de quemarse quedan en tierra sembrándose en los espacios que quedan entre ellos. El terreno es cercado con troncos y ramas que provienen del desmonte mismo. El cerco es respetado por todos. El terreno de cultivo comprendido dentro del cerco se llama *co*.

Apenas el terreno así preparado recibe las primeras lluvias se efectúa la siembra con pala, también europea; en el proceso de la siembra tan sólo el replante se realiza en forma primitiva con el palo de plantar

llamado *serakua*, con el cual se hacen agujeros en el suelo en los que se arroja la semilla.

La sementera es cuidada escrupulosamente durante su crecimiento mediante el deshierbe (*caapi*), siempre necesario en esos lugares. Sin embargo, el terreno llega a agotarse, entonces es menester buscar otro o bien, cuando el cercado es grande, se siembra por mitades, alternativamente.

La cosecha es verificada por las mujeres, concerniendo a los hombres el resto de las tareas agrícolas. Normalmente se considera a la mujer propietaria del fruto de la cosecha; en caso de traslado forzoso el derecho a la tierra de cultivo se vende y es la mujer quien hace el trato. También pertenece a la mujer el dinero obtenido por la venta de los productos del suelo.

Motiro.— Los trabajos son realizados por el sistema de prestación colectiva llamado *motiro*, mediante el cual aquel que desea labrar, o demontar o sembrar convoca a sus vecinos para un determinado día, en el cual se comienza y se da término al trabajo. Después de la jornada el dueño del campo ofrece en su casa una fiesta de bebida (*arete*); cada participante, a su vez, y en igual ocasión, reclama el concurso de sus compañeros y retribuye en igual forma sus servicios.

Durante el mes de diciembre de 1942 pude presenciar tres *motiro*, una de ellas en el río Carapari y dos en el Itiyuro; las tres tenían el mismo carácter.

Hacia medio día o algo más tarde comenzaron a llegar los trabajadores uno a uno o en grupos de dos o tres, a medida que cada participante concluía la tarea previamente asignada. La mujer del dueño y sus hijos habían preparado una cantidad de *kawi*, más o menos unos cincuenta o sesenta litros y comenzaron a beber; el dueño de casa bebió primero y sus invitados después. Llegaron, también, mujeres con sus mejores *tipoy* de colores vivos, negros collares de mostacillas y con las mejillas enrojecidas por el *urucu*. Una orquesta compuesta por una flauta y un bombo dió comienzo a la música e inició un baile grave, con los bailarines en rueda, hombres y mujeres alternados y que se animó en sospechoso paralelo con el aumento de las libaciones.

En los intervalos de descanso las mujeres se sentaban separadamente de los hombres formando un grupo aparte, en el Carapari, en tanto que en el Itiyuro se colocaban sentadas en fila detrás de los hombres.

Yambui, llenos de *kawi*, se colocaban delante de los invitados, quienes bebían en recipientes hechos con calabazas hendidas o en tazas de hierro enlozado. Agotado un *yambui* otro lo reemplazaba, el baile se ha-

cía cada vez más animado y cuando me alejé continuaba sin signos de declinación; durante la noche, en mi retiro, desde lejos oía el son del tambor y el rumor de gritos y risas.

Maíz.— El maíz es el principal alimento y la principal planta cultivada de los *Chanés*, como entre sus antiguos amos los *Chiriguano*s. *Pentiño aracae orerimbiúna umée oreve Tumpa; hae eo abati hei vae* (Una sola comida nos ha dado Dios antiguamente y es lo que se llama maíz) dicen los P. P. Romano y Cattymaro, en su diccionario chiriguano-español. La verdad de esta vieja frase es tanto más profunda y sentida por el indio cuando se considera que las fiestas de bebida, anhelado climax que corona un año de trabajos y desazones, no pueden realizarse sin el *kawi*, y sin maíz no puede haber *kawi*. «Este año de mucha seca no hay maíz por eso no hubo carnaval por este lao», me dijo tristemente el cacique chané del Itiyuro, a fines del verano de 1938.

Esta especial dedicación al cultivo del maíz parece que les permite tener varias cosechas al año lo que estaría atestiguado por las distintas variedades que cultivan y que son más de diez: de ellos tu *abatinqui*, maíz tierno y blando, *atisaipindi*, maíz multicolor, *abatihua*, maíz colorado, *abatitihua*, maíz blanco.

Da, también, jerarquía principal al maíz entre todos los cultivos el hecho de que el granero se llame *abatio*, lo cual significa «casa de maíz» aunque allí se guarden toda clase de semillas y, finalmente, si algo fuese más necesario aún para completar esta idea basta saber que pasan de diez los platos que en la cocina chané se elaboran con este grano.

Le sigue en importancia, aunque en grado mucho menor, los porotos, *ndacaracae* o *kumanda*, de los cuales se cultivan tres o cuatro variedades. El zapallo y el *ancu* también se cultivan, así como la mandioca dulce.

Instrumental de cocina.— Los utensilios de la cocina chané no son numerosos ni complicados. Ocupa un lugar destacado el mortero. El mortero es, tal cual como hoy lo usan, un tronco de madera dura de unos setenta centímetros de alto por treinta o cuarenta de diámetro; no tiene ninguna clase de labrado exterior que lo aligere, por lo que resulta notablemente pesado; se ahueca con fuego. La mano con que muelen es un palo cilíndrico de un metro con veinte centímetros de largo y de extremos hemisféricos.

La mujer en su trabajo con este utensilio empuña con ambas manos el palo, asiéndolo por su parte media. En un solo mortero suelen moler dos y hasta tres mujeres a un mismo tiempo cuando el maíz es mucho; en este caso es de verse el maravilloso ritmo con que cada

una da su golpe y retira el palo sin tropezar con el de su compañera.

Urumpe.— En cada casa nunca hay menos de dos o tres harneros de diferentes mallas. El harnero o *urumpe* está confeccionado con tiras de hojas de palmera, entretejidas y montadas como en un arco circular de hierbas arrolladas en espiral formando una especie de cable. Como en la región no hay palmeras (*carandai*) las pínulas se traen de Orán y una vez secas son reducidas a tiras que se guardan en manojos. En general, las mujeres chanés no tejen *urumpe* y los que los poseen los adquieren de las mujeres chiriguanas del Carapari a cambio de hermosas alfarerías que los *Chiriguanos* no hacen ya en aquella región.

Hay dos clases de *urumpe*, los de malla grande, tejidos con tiras anchas, se usan más que para cernir para ir poniendo en él los porotos a medida que se pelan, el ají descabado y, en fin, todo aquello que sirve para preparar la comida.

Los *urumpe* de malla fina sirven, exclusivamente, para cernir harina.

Kaipúa.— Para revolver la comida mientras se cuece emplean un instrumento plano, alargado y con entalladuras en el cabo, este instrumento se llama *kaipúa*. Lo fabrican en tamaños que oscilan entre 1,20 y 0,30 m.; los más largos están destinados a mecer la chicha mientras se prepara en los grandes cántaros, en tanto que los más pequeños se emplean para las comidas diarias, en recipientes menores.

Alfarerías.— Varias son las formas de las alfarerías dedicadas a la cocción de los alimentos y a la preparación de las bebidas. Su carácter esencial consiste en estar desprovistas de ornamentación pintada, ostentando una que otra pieza una decoración hecha con impresiones llamadas unguiculares en torno al cuello. La forma más difundida es la olla o *iapepo*, que es un cantarito de unos dos a cuatro litros de capacidad, midiendo, término medio, unos 15 a 20 cm. de alto por otros tantos de diámetro máximo; el cuello cilíndrico y con el borde fuertemente extravertido. El *takupe* es un recipiente relativamente ancho de poco fondo, cuya forma recuerda un casquete esférico; su boca oscila alrededor de 30 cm. de diámetro y su profundidad unos 10 cm., en su parte más honda. Tiene dos asas opuestas diametralmente y que son la continuación de las paredes engrosadas del recipiente de cuyo borde sobresalen.

Muilimoica se llama un recipiente hemisférico con agujeros en el fondo, de 20 a 25 cm. de diámetro por 10 ó 12 de profundidad. Es de un empleo muy especial, se utiliza solamente para cocer a vapor el pan conocido con el nombre de *muintimmo*. *Yuro* es el recipiente subsférico de dimensiones muy variables con un cuello subcilíndrico relativamente estrecho. Se emplea para transportar o guardar agua.

Las calabazas hendidas son utilizadas a guisa de platos y, sobre todo para beber. Enteras, con una tapa cortada de la misma cáscara, se emplean como recipientes para semillas y objetos pequeños.

Cocina. — La base de la cocina chané es, como dije antes, el maíz que se cocina y se come de muy distintas maneras. En su forma más simple el choclo se come asado al rescoldo o bien hervido, en esta última forma recibe el nombre de *atiruru*. Desgranado y tostado en un recipiente de barro subhemisférico, se llama *atipií*. La harina de ese grano se conoce con el nombre de *atikui*, tanto si proviene de una molienda de grano tostado previamente como si se trata de una harina gruesa, tostada después de molida.

Muintimimmo: La harina se cierne y se separan los granos más finos; se humedece ligeramente hasta que forma una masa y se coloca, luego, en el molde hemisférico de barro con agujeros en el fondo. A esta masa se le mezcla sal o azúcar, según el deseo de la cocinera y se tapa con *chala*. Separadamente se pone al fuego una ollita de barro con agua y sobre ella se coloca el fondo del *muitimoica* cerrando con barro la junta entre los dos recipientes; al poco rato el agua comienza a hervir y el vapor, pasando por el fondo del *muitimoica*, atraviesa la masa de maíz determinando una lenta cocción del mismo. Al cabo de tres horas, aproximadamente, el plato está terminado. El molde se invierte y un succulento pan sale del seno del ingenioso utensilio culinario.

La harina de grano más grueso, separada de la que se utiliza para el *muintimimmo*, no se tira, se cuece para hacer el *temisocure*.

Una especie de mazamorra recibe el nombre de *kawiyae anchi*, es el maíz seco molido y cocido con agua. También la *humita* es hecha por el Chané, pero ésta, a diferencia de las humitas criollas, se prepara sin grasa ni condimento y son de un tamaño descomunal; el Chané la come sola o bien a guisa de pan para acompañar otras comidas.

Otras de las clásicas comidas de maíz es el *muiti*, que es el choclo molido o rallado crudo pasado por cedazo y luego tostado en una ollita al rescoldo, a la que se agrega un poco de grasa y condimentos.

Fuera de las comidas de maíz, ocupa un lugar preferente en la cocina chané un cocido de porotos con hojas tiernas de zapallo que se hierve en olla de barro cubierta con chalas a manera de tapa de olla, para facilitar la cocción. Este plato goza de gran boga y se llama *arapazi*. Otro cocido semejante está hecho con choclos, zapallos y hojas.

El poroto *ndakarae* se come cocido en agua; también se come la parte interna carnosa de la cáscara cruda de la baya. La mandioca pelada y luego hervida recibe el nombre de *mandiporope*.

La carne, en general, se come asada. No desconocen el horno subterráneo y algunos pequeños mamíferos se comen cocidos por ese primitivo sistema. En cuanto a los pescados, tienen dos sistemas de preparación: en uno de ellos, los pequeñísimos *pikiti* se envuelven en chala formando una especie de *tamal*, *semikuai*, y se asan junto al fuego atados a una estaca a guisa de asador; en el otro, los pescados más grandes se asan sometiéndolos al calor del fuego ensartados en el asador.

III. - VIVIENDA.

La habitación de una familia chané está, por lo general, constituida por dos o tres y, a veces, cuatro construcciones de planta rectangular, con techo de dos aguas o, más raramente, de tres o cuatro vertientes que se agrupan frente o en torno a un espacio abierto, siempre sombreado por algunos árboles.

La casa principal es la que sirve de dormitorio; sus dimensiones varían entre 3 ó 4 metros de ancho por 4 ó 6 de largo. Casas más grandes o más pequeñas son escasas.

Durante el invierno y en los días lluviosos de verano el fuego se enciende en el interior y por ello la choza, aunque limpia, tiene el techo ennegrecido por el humo; el centro de la habitación es el lugar elegido para el hogar. La falta de ventanas hace que la generalidad de los ranchos sean oscuros ya que la única luz que llega al interior es por la puerta y por las hendiduras de las paredes. Los objetos pequeños, calabazas y utensilios se depositan en unas redes tendidas sobre armazones circulares de ramas llamados *mbaerenda*, pendientes del techo; estos armazones miden unos 50 cm. de diámetro. Los útiles de forma alargada, como ser las palas para revolver la chicha, cuchillos, machetes o puntas de flecha se insertan entre las varillas del techo o de las paredes. Las alfarerías grandes se alinean en el suelo y las pequeñas que sirven para guardar harinas, sal o semillas están en las salientes de las paredes o en las antedichas redes, o bien suspendidas de ganchos hechos de madera o de patas de ciervo desecadas en forma tal que sirven para ese propósito.

Para dormir usan, generalmente, catres con pie de madera (*wera-pembe*) rústica y cuyo plano superior está formado por cañas o varas dispuestas paralelamente. Las hamacas o *kia* o *kiha*, ya en progresivo desuso, están tejidas con lana o bien fibras vegetales; cuando se encuentran están colgadas diagonalmente en el ángulo de las chozas en tanto que los catres se disponen junto a las paredes, pero sin orden ni concierto. Los *Chanés tapii* del Izozog usaron antes éstas de palma *carandai*

para dormir, colocando encima sus mantas; esta estera se llamaba *parisi*. Además de los lechos se ven en las chozas o fuera de ellas, asientos bajos de madera tallados en una sola pieza, denominados *apueka*, que no son otros que los clásicos escabeles amazónicos con pies formados por dos paralelas o por cuatro pilares; pero éstos escasean sustituidos, cada vez en mayor escala, por sillas rústicas de tipo europeo con asientos de cuero, hechas por los mismos indios.

La limpieza, como ya dije, es buena en todas aquellas partes del interior y del exterior de la habitación que se usa, pero en la parte posterior de las chozas acumulan los desperdicios eliminados por el barriido diario junto con los otros que, por falta de instalación especial, depositan allí los habitantes.

Abatió.— A menudo flanquea la vivienda principal un granero erigido sobre pilotes; la forma de esta construcción, salvo su elevación, suele ser la misma de un rancho común, teniendo, a veces, el techo de una sola agua. La elevación del piso del granero sobre el nivel del suelo es, en general, de unos 2 metros llegando a 3, 5 ó 4 metros la altura total. Sin embargo, suelen observarse algunos graneros más bajos. Para el acceso al granero, que recibe el nombre de *abalió* (casa de maíz), se utiliza una escalera llamada *muirunga* que consiste en un tronco inclinado apoyado en el extremo sobresaliente de uno de los caballetes, y que presenta, a modo de escalones, una serie de muescas. El espacio libre que queda debajo del granero se utiliza para poner, semienterrados, los ventrudos cántaros para la chicha o bien sirve como lugar de descanso durante el día. Muy pocas veces se cierra este espacio con paredes, pero si ello ocurre es para utilizarlo como vivienda suplementaria. No siempre el granero o *abalió* está separado de la casa. Alguna que otra vez forma un solo cuerpo con ella, adosado a una de las paredes de los extremos o bien se erige en el interior de la choza si ésta es suficientemente alta y espaciosa, en tal caso recibe el nombre de *oope abalió*.

Una tercera construcción, menos frecuente que las dos mencionadas, complementa el grupo ecológico de una familia. Me refiero a una especie de cobertizo sin paredes, grande o pequeño, que frecuentemente es el lugar en donde se come, se descansa y se trabaja durante el día. Suelen instarlarse allí, semienterrados, los grandes cántaros para el *kawi* o chicha. Como ya lo indiqué, algunas veces se utiliza para semienterrar los cántaros la parte de abajo de los graneros y, en tal caso, no hay cobertizo o bien, como vi en el Itiyuro, había un cobertizo especial para los cántaros que recibe el nombre de *iapepo* o sea, casa de las ollas, pero, a mi modo de ver y por lo que pude averiguar, normalmente

una unidad ecológica completa comprende casa, granero y cobertizo.

Técnica de la construcción.— El armazón de todas las casas y construcciones accesorias está hecho con troncos dispuestos en tres caballetes paralelos. El central sostiene la cumbrera (*igwirapiasa*) y en los dos laterales, más bajos, se apoyan las «tijeras»; de los palos que forman los caballetes, los horcones reciben el nombre de *wiracambe*; la viga horizontal se llama *werapuku*.

Una vez colocadas las «tijeras», espaciadas de 30 en 30 cm., se instalan las varillas (*wirarae*), paralelamente a la cumbrera y espaciadas en unos 20 cm. La totalidad de las uniones se hacen por medio de ligaduras de tallos de lianas llamados *isipo*.

Techado.— Terminado el armazón se procede a la construcción del techo, que es de paja colorada, llamada en guaraní *kapii*, o bien de totora. La paja se coloca sobre el armazón reticulado del techo en filas de manojos. La primera fila se coloca en la parte más baja, con las puntas de las hojas salientes hacia afuera y asegurada a las varillas por medio de una ligadura espiral de lianas; cada vuelta de la espiral aprieta un manajo a la par que contornea la varilla; esta atadura se efectúa cerca del corte del manajo. La segunda hilera de manojos, puesta algo más arriba, recubre parcialmente la primera en forma imbricada y así se suceden las hiladas hasta la cumbrera. Faltando *kapii* se emplea la totora o *caipepe*. La mayor parte de los techos es a dos aguas, sin embargo, el «cola de pato» suele verse de vez en cuando y recibe el nombre de *coratia*.

Paredes.— Las técnicas murarias prevalentes son tres: la de palo a pique, la de barro y la de varillas. Todas son, también, empleadas por los criollos del lugar.

La primera consiste en la implantación en fila de troncos de poco diámetro, uno junto al otro dejando libre el espacio destinado a las puertas que están flanqueadas por dos troncos más gruesos a manera de jambas.

La segunda requiere una especie de armazón reticulado; para conseguirlo se plantan en el suelo una serie de troncos espaciados entre sí unos treinta centímetros y tanto en lo que será el lado exterior de la pared como en el interior se amarran, cada 20 centímetros, varillas horizontales y paralelas. Queda así construido un armazón dividido en celdas paralelepípedas, dentro de las cuales se colocan trozos de barro previamente amasado.

La tercera técnica es vecina a la del palo a pique; consiste en troncos espaciados uno del otro 1 metro y atravesados horizontalmente

por tres varas más delgadas, la inferior a unos 40 centímetros del suelo, la segunda a 1 metro de ésta y la tercera, que es la más alta, también a 1 metro; estas varas horizontales llevan atada una apretada serie de varillas verticales muy rectas, de un largo igual al alto de la pared.

Un cuarto tipo de pared ha cundido recientemente entre los grupos que viven cerca de los poblados y es la pared de tablas hecha con los desperdicios de los aserraderos, pero esta forma está muy poco difundida y tiene un interés meramente circunstancial. Según referencias de algunos viejos, antiguamente, en Tuyunti, se hacían paredes revestidas de paja.

Patio.— La plaza o patio, que así puede llamarse el espacio libre que queda frente a las casas, es para el indio casi tan importante como el techado; éste es su lugar de reunión y allí se celebran las grandes fiestas de carnaval y las más reducidas de las *mingas*. Allí también se descansa y se hacen los trabajos domésticos cuando el tiempo bueno lo permite, que es casi todo el año.

Circundado de asientos, en algunos lugares el patio tiene algo de ágora; así, por ejemplo, en las márgenes del Carapary, al pie de un gigantesco algarrobo, vi un círculo de unos treinta metros de diámetro, formado por troncos toscamente cuadrados que servían de asiento; hacía menos de dos semanas que se había realizado allí la última fiesta. Todos los otros sitios análogos que vi eran más modestos, pero grande o pequeño ninguna casa dejaba de tenerlo como complemento indispensable.

Aldeas.— Como anteriormente lo expresé, la unidad ecológica más simple la constituye la choza principal, el granero y el cobertizo de costados abiertos; pero este singular conjunto pocas veces se presenta totalmente aislado. Con frecuencia una serie de casas análogas se alinean muy cerca una de otra junto al río, como en el Itiyuro, o se disponen en semicírculo en torno a una vertiente, como en Tuyunti, o se agrupan en círculo alrededor de un vasto patio como en la toldería de Caranchi del Carapary, en Aguayrenda, o como en los Tapii de Yacuicito. Las casas se unen entre sí por estrechos senderos por los que no se puede andar más que en fila india; las sementeras, por lo general, están cerca de las chozas. No obstante su proximidad no puede hablarse de verdaderas aldeas, a pesar de que los lugares en que se hallan tienen nombres que derivan de alguna particularidad local que no es, dentro de lo que yo conozco, un verdadero nombre de pueblo. Así, por ejemplo, Aguayrenda toma su nombre de un árbol, *aguay*, que está en el centro del pa-

tio o plaza; Tobantirenda se llama así por un yacimiento de arcilla blanca, *tobanti*, que se ve en los cerros vecinos.

El lugar de los cultivos está situado en las proximidades de la vivienda y casi nunca tan lejos que no se pueda ir y volver en el día. Pero cuando la distancia es mayor, por agotamiento de las tierras cercanas y por no poder trasladar la vivienda a los alrededores del nuevo campo, se construye una pequeña choza en el mismo sembradío para pernoctar en las épocas de tareas agrícolas.

Las más viejas crónicas dicen que los *Chiriguano*s vivían en grupos numerosos dentro de casas comunales, alojándose en ellas hasta un centenar de individuos distribuidos por familias en pequeños compartimientos. No es imposible que los *Chanés*, en aquel tiempo, tuviesen el mismo tipo de alojamiento. Todavía en una casa suelen vivir juntos dos o tres matrimonios y parientes solteros. Evidentemente, en esta supervivencia del grupo tribal monoico en viviendas menores es post hispánico, y tal vez, no sería imposible que la disposición en círculo que asumen ciertas aldeas sea un vestigio de la distribución circular que los grupos familiares debieron tener dentro de la gran choza comunal primitiva.

IV. - VESTIDO, TOCADO Y ADORNO.

Los hombres no conservan nada de la vestimenta primitiva ⁸. Tan sólo el tipo de calzado, la ojota de cuero de procedencia andina, es usada por uno que otro individuo. Los *Tapii* de Yacuicito tiene dos clases de ojota *mbiapa iyarambi* y *mbiapa iliwawa*; en la primera la atadura pasa entre el dedo gordo y el siguiente, en tanto que en la segunda pasa de lado a lado ciñendo los dedos.

Peinado.— Únicamente en el tocado los viejos muestran algún apego al antiguo peinado de cabello largo cortado en flequillo a ras de las cejas, con largas patillas y el resto partido en dos torzadas retorcidas que se arrollan en torno a la cabeza. Los jóvenes se cortan el pelo a la europea.

Tembelá.— Otro tanto puede decirse del uso del *tembelá* o botón labial. Este antiguo símbolo de virilidad se imponía en ceremonia de iniciación, en el comienzo de la pubertad, en la que se perforaba el labio inferior del iniciado con una aguda lezna de hueso; una vez cicatrizada

⁸ El vestido primitivo de los hombres chanés, a mediados del siglo XVIII, consistía en una corta camisa sin mangas en tanto que las mujeres llevaban *tipois* como las actuales.

la herida agrandábase posteriormente el agujero mediante la introducción de palillos de diámetro progresivamente mayor hasta que, finalmente, se colocaba el tembetá definitivo. Es éste un cilindro de madera o de metal con un reborde plano en uno de sus extremos, tallado de tal manera que una vez introducido en la abertura del labio con el reborde hacia adentro ya no puede salirse y únicamente el dueño puede quitarlo o ponerlo a su voluntad.

Vestido de las mujeres.— En materia de vestimenta las mujeres muestran mucho más conservadoras que los hombres. Aunque confeccionado con telas europeas (sedas o terciopelos) el *tipoy* mantiene su forma original. Es una holgada túnica tubular que cubre el cuerpo de las mujeres desde los hombros, sobre los cuales se prende con alfileres, hasta cerca de los tobillos. Los colores de esta prenda son, por lo general, muy vivos, si bien el color negro no está totalmente excluido. Generalmente, una mujer viste dos o más *tipoy* superpuestos y están casi siempre, escrupulosamente limpios. Eventualmente, el *tipoy* se utiliza como banda de transporte colocando la carga dentro de él y arrollándolo de modo que puede apoyarse sobre la frente colgando la carga hacia la espalda. El *tipoy* es usado, todavía, en gran escala por las mujeres chanés de Tuyunti y del Itiyuro, quienes para las fiestas reservan siempre uno nuevo que colocan sobre los demás, llevándolo con la gallardía y digno porte de las mujeres que se saben admiradas. En las *Chanés tapii* de Yacuicito pudimos ver, todavía en uso, los antiguos tejidos sin costura; son de basta tela de algodón teñida con añil preparado por las mismas mujeres.

Peinado de las mujeres.— Las mujeres chanés cuidan minuciosamente su cabellera. Para lavar el pelo, cosa que hacen frecuentemente, emplean unas semillas pardas o negras llamadas *ientira*, que son jabonosas. Una vez limpio y peinado se ata a la altura de la nuca con una tira de tela, quedando el pelo restante pendiente sobre la espalda como una cola. Este tocado mantiene tirante el cabello, sobre todo en las sienes; algunas mujeres, siguiendo antiguas modas, se depilan los cabellos de las sienes, llamados *ati* o *tigwita*, que no pueden ser mantenidos bien peinados debido a su escasa longitud. También se depilan las cejas.

Sus peines son, en su mayor parte, de origen europeo, pero todavía suelen usar algunos de madera tallados en una sola pieza. El peine grueso recibe el nombre de *kigua* y el fino se llama *kibabui*.

Pocas veces puede ofrecerse a la vista del viajero en aquellos lugares un espectáculo tan placentero como el de una mujer chané o chiriguana con todo su atavío. No solamente por su grave y severo continente, ni por el arte con que combina los colores de sus *tipoy*, ni por sus

pesadas gargantillas de mostacilla negra, ni por sus cabellos limpios y brillantes, cuidadosamente peinados, sino también, por el encanto de su rostro cobrizo con las mejillas enrojecidas con el jugo de la flor del *guamberu* que se procuran desmenuzándola entre los dedos.

V. - TECNOLOGÍA.

La alfarería.— No es posible dejar de advertir entre los *Chanés* la belleza de su alfarería. Esta resalta particularmente, tanto más cuanto que sus vecinos orientales *Matacos* y los occidentales *Collas*, tienen formas lisas y casi sin decoración. Pero aun fuera de esa circunstancia un *yambui chané*, con su decoración pintada, es donde quiera que se encuentre, una pieza interesante. Los *Chiriguano*s tienen una alfarería igual confeccionada con la misma técnica, pero difieren de la de los *Chanés* de la Argentina en una preferencia de ciertos motivos que entre los *Chanés* son menos frecuentes.

Por supuesto no toda la alfarería chané es decorada con pintura. Las ollas que se ponen al fuego, las grandes para fabricar la chicha o para almacenar el agua son lisas o tienen, en torno al cuello una decoración unguicular. El arte decorativo de la alfarería se ejercita en cántaros de tamaño medio algo más anchos que altos, con fondo plano, de borde extravertido y cuello breve y con asas pequeñas en cintas dispuestas verticalmente desde el borde hasta el comienzo de la parte ventral.

Esos cántaros se confeccionan todo el año, pero principalmente al aproximarse alguna fiesta (carnaval, etc.) para servir a los invitados el *kawi* trasvasado de las grandes tinajas en que se prepara. Otra forma, más alta y esbelta a la que también llaman *yambui*, suele usarse para agua y lleva, tradicionalmente, una decoración parda sobre blanco, más sencilla.

Ciertos platos de borde recto o curvado son también decorados interiormente o exteriormente con pinturas, especialmente en los bordes.

El procedimiento de la fabricación de la alfarería chané es el del conocido rodete espiral. La arcilla empleada proviene de los lugares cercanos y el antiplástico usado es el de tientos viejos molidos en mortero. La pieza se modela mediante un sucesivo agregado de anillos de arcilla amasada y cuidadosamente adherida al anillo precedente mediante presión del índice y el pulgar y por alisamiento de la superficie externa e interna. Se procede luego al secado al aire que dura de dos a tres días durante el cual la pieza adquiere un color gris muy bello. Una vez seca,

con un pequeño canto rodado muy liso se le practica un pulimento final, frotando toda la superficie exterior hasta que queda ligeramente brillante.

El cántaro está ya listo para recibir la pintura y ser, luego, cocido.

Los colores empleados provienen de terrones rojos, pardos y negruzcos, que se frota sobre la superficie de piedras planas y duras en las que se vierte un poco de agua. Estas piedras se utilizan como un pintor emplea su paleta pues el color, diluido en el agua, queda allí listo para ser empleado. Los pinceles, manojos más o menos gruesos de pelos de *acuti* aglutinados por un extremo con cera, se mojan en el líquido y con ellos se traza el dibujo sobre la superficie del vaso.

Los pinceles son, generalmente dos; uno de ellos, el más delgado, se usa para el trazado de los dibujos lineales. El más grueso, que suele tener el espesor de una brocha de afeitar, se emplea a menudo para pintar con caolín, abundante en las colinas y cerrillos, y un fondo blanco sobre el cual se trazan los dibujos característicos de la alfarería chané. Toda alfarera chané, junto con sus piedras de ocre, guarda un cilindro de extremos romos, de unos 15 cm. de largo por 2 de diámetro, que ha amasado con agua y que siempre tiene listo para rasparlo y, humedeciendo las raspaduras, preparar una pasta para engobar sus vasos con un fondo más apto para recibir el color que la superficie natural de los mismos.

La capa de color blanco, curiosamente, no cubre la totalidad del exterior de su pieza sino tres cuartas partes de ella. Al cuarto inferior, que no recibe decoración alguna, tampoco se le da color blanco.

En cuanto a los dibujos en sí no me propongo aquí analizarlos en detalle. Tan sólo debo insistir en que el índice de frecuencia de ciertos motivos establecen una cierta diferencia entre la alfarería chané y la chiriguana de Bolivia, que Métraux estudió.

Ello, por supuesto, no aparta las concesiones a que el mismo Métraux dejó en su libro sobre los *Chiriguanos* acerca de las analogías de su alfarería con la de las extinguidas poblaciones preincaicas del antiplano boliviano o del N. O. argentino.

Tejido.— El arte del tejido entre los *Chanés* del Itiyuro se puede considerar extinguido. Los últimos *teru* o *tipoy* tejidos en telar arawak que vi entre ellos eran piezas ya viejas, tejidas varios años antes y que estaban reemplazadas por otras prendas de origen europeo cuyos bordes estaban unidos por costura aunque conservaban la forma del *tipoy*.

Transporte.— Los *Chanés* tienen, por su forma económica y por su proceso de adaptación tendencia a desplazarse permanentemente.

Por ello su técnica de transporte se ejercita en trechos cortos. Las

mujeres, para llevar cántaros, llenos o vacíos, se los colocan sobre la cabeza, a veces sosteniéndola con una mano. Sin embargo, la mayor parte de las cargas las transportan cargándolas a la espalda y sosteniéndolas mediante una ligadura que apoyan en la frente.

Dos son los aparejos utilizados en este caso. Uno de ellos, especialmente confeccionado para el uso es una red de malla grande, en forma de hamaca, de unos 70 cm. a 1 m. de largo, tejida con cuerda gruesa de corteza de palo borracho. Los extremos de esta red llamada *añapoca*, están unidos por una lazada de cuerda en cuyo centro colocan un corto rectángulo plano de cuero o tela que se apoya sobre la frente. Dentro de la red instalan su carga, que es generalmente un lotijo esférico con cuello y boca más grandes que los de los *Matacos*, y con el cual llevan el agua desde el río a la casa.

El otro aparejo es improvisado y consiste, simplemente en una adaptación del *tipoy*; para usar el *tipoy* como utensilio de transporte las mujeres chané colocan su carga, generalmente productos de su huerta, en el lado interno de un costado del *tipoy* que se han quitado previamente; luego retuercen sobre sí misma la parte de la túnica que no tiene carga hasta que queda formado un grueso cordón. El movimiento de torsión cierra la parte del *tipoy* que contiene la carga y el conjunto queda con la apariencia de una *añapoca* grande de tela que lleva de la misma manera que aquélla.

No he visto llevar cargas a los hombres.

VI. - PRÁCTICAS FUNERARIAS.

De todas las manifestaciones religiosas de la vida de los *Chanés*, son las más interesantes aquellas que se relacionan con la muerte.

Por lo pronto sorprende al observador la subsistencia de la práctica de inhumar los muertos dentro de grandes tinajas de barro bajo el piso de la habitación.

La primera referencia acerca de esta costumbre la obtuve en el verano de 1938 en *Tuyunti* donde un indio, al mostrarme un rancho, me dijo que bajo su piso, pocos días antes habían enterrado un cadáver.

Recién en 1940 pude confirmar la difusión de esta práctica entre los *Chanés* del Itiyuro al señalarme una mujer el sitio exacto debajo de su cama donde yacía enterrada su hija y un hijo, y en *Campo Durán* otro indio, en una casa semiderruida por él habitada, me aseguró que bajo el fogón se encontraba el cadáver de su tío. Posteriormente y a mis requerimientos en muchas otras chozas me dijeron que no tenían cemen-

terio y que cada casa tenía sus muertos junto a los vivos. No pude notar nada que revelase temor a la vecindad de los cadáveres y ni siquiera repugnancia.

Para las inhumaciones usualmente emplean los mismos tinajones en que se prepara la chicha o *kawi* a los cuales se les agranda la boca rompiendo los bordes para permitir la entrada del paquete funerario que contiene, envuelto en una manta el cadáver plegado. El fondo del tinajón también se rompe practicándole un agujero de unos diez a veinte centímetros de diámetro, a fin de que «el difunto» se seque «sin corromperse», como me dijo mi informante chané. Dentro de la tinaja suele depositarse un plato o cantarito con agua, así como algo de aquello que en vida estimó.

Como los ranchos se abandonan por traslado de sus habitantes, las urnas con su contenido quedan en el lugar. Andando el tiempo los restos de la tapera desaparecen, los horcones caen y se pudren y la vegetación frondosa del subtrópico invade el lugar. Nada queda allí que exteriorice el recuerdo del *Chané*, sólo el invisible recuadro subterráneo de las tumbas delimitan el piso de una vieja morada.

En la costa del Itiyuro, en *Campo Durán*, los pobladores blancos al pasar el arado suelen tropezar con urnas funerarias a las que prestan poca atención. Un poblador boliviano, llamado Vaca, me indicó en su potrero un lugar donde un día una rueda de su carro se metió en una oquedad que resultó ser una tinaja con un cadáver. El hueco fué rellenado por él con vidrios rotos y basuras de su casa. Practiqué una excavación que dió por resultado el hallazgo de cuatro entierros en urnas: tres de adultos y uno de párvulo, otro párvulo se halló inhumado directamente en tierra. De los tres adultos uno era del sexo masculino y sus huesos se hallaban en pésimo estado de conservación; los dos restantes eran femeninos y solamente uno de ellos tenía un exiguo ajuar consistente en un plato de barro cocido con bordes verticales, dos piezas de las empleadas para alisar alfarería y ocre de los que se usan para pintarla; en suma un equipo de alfarera. Todos los cántaros estaban cubiertos en sus bocas quebradas por otros dispuestos boca abajo. De la antigüedad de estas inhumaciones habla elocuentemente el hecho de que uno de los cadáveres estuviera ceñido con un cinturón de cuero con una hebilla de hierro.

La fecha de ese entierro no creo que datara de más de diez o doce años. Fué para mí particularmente interesante observar que uno de los entierros aparentemente más viejos tenía alfarerías con pinturas algo distintas de las usadas actualmente y semejantes, más bien, a las que

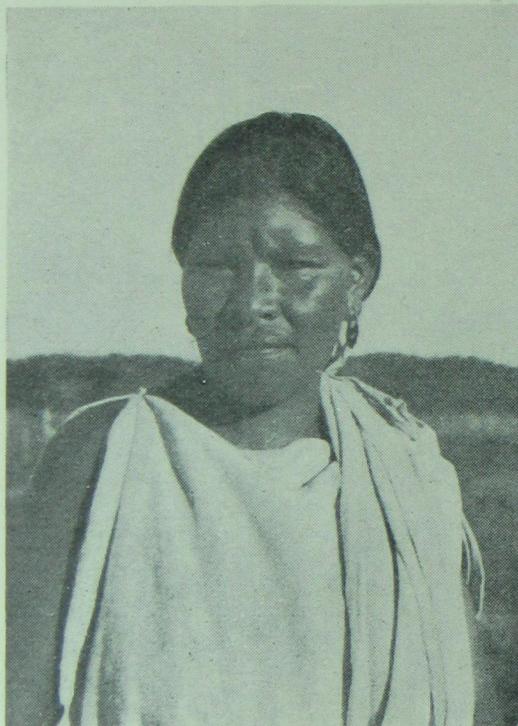
estaban en boga a comienzos de siglo. Es por eso que me inclino a fijar la antigüedad de ese sepultamiento entre 40 y 50 años. No creo que la costumbre de inhumar en urnas continúe todavía por mucho tiempo. Ya comienzan a usar rústicos ataúdes de madera. En *Tuyunti* ya se considera indicio de jerarquización social el uso de ataúd. Lo mismo acontece entre los *Matacos*. Por otra parte, la reciente instalación de una escuela misional franciscana en ese poblado acelerará el proceso de adaptación y el cementerio no tardará en instalarse.

Tocante a la vida ultraterrena los *Chanés*, como los *Chiriguanos*, piensan que el alma de los muertos ingresan al *Ihoca*, especie de paraíso en el cual no se conoce la escasez. Antes de llegar a él, las almas vagan un tiempo por la tierra buscando el camino.

Hechiceros.— El *paye* o hechicero fué otrora personaje de gran importancia entre los *Chanés*. No conocí ninguno viviente pero hubo uno, el último, que según relato de los indios fué particularmente temido y murió de manera sospechosa. Por ese tiempo (1945 ó 46) una pertinaz sequía asoló el país chané hasta que no teniendo dudas sobre su origen pensaron algunos que el difunto tendría mucha sed y estaba enojado. Supe entonces que la fosa fué abierta y el ataúd, pues aquel ilustre muerto había sido enterrado a la manera de los blancos, fué destapado y entonces las mujeres de la tribu desfilaron delante del cadáver corrompido vertiendo sobre él cada una de ellas, un cántaro de agua. La lluvia que cayó poco después confirmó a los suspicaces en su creencia y se complacieron al ver en ella una respuesta favorable del muerto.



ARRIBA: Cultivo chané. — ABAJO: Reunión de indios chané.



ARRIBA: Tipos de mujeres chané. — ABAJO: Cerámica chané.

Granero chané,
construído
sobre pilotes.



Interior de una
vivienda chané.

