

SITIO RAMSAR JAAUKANIGÁS

Culturas del río Paraná

Aves Argentinas acompaña a la Provincia de Santa Fe y a municipios y comunas locales para trabajar en el Sitio Ramsar Jaaukanigás con el objetivo de unir esfuerzos para poner en valor la enorme diversidad cultural y natural del Sitio Ramsar Jaaukanigás, y desarrollar estrategias de conservación efectivas para mantener este esencial patrimonio para generaciones futuras.



■ CARLOS ECHEGOY

PROFESOR DE HISTORIA. DIRECTOR DEL MUSEO MUNICIPAL DE ARQUEOLOGÍA "PROF. DANTE RUGGERONI" DE RECONQUISTA. REALIZÓ EXCAVACIONES EN JAAUKANIGÁS, Y PROPUSO EL NOMBRE DEL SITIO RAMSAR. PARTICIPÓ DEL COMITÉ INTERSECTORIAL DE MANEJO DESDE SU FUNDACIÓN.



■ NILDA RAFFIN

PROMOTORA SOCIAL DEL INSTITUTO DE CULTURA POPULAR (INCUPO). INTEGRANTE DEL PROGRAMA SOCIAL AGROPECUARIO. TRABAJÓ REGIONALMENTE EN SOBERANÍA ALIMENTARIA DE FAMILIAS CAMPESINAS, APORTANDO A PUBLICACIONES COMO "EL MONTE NOS DA COMIDA". PARTICIPÓ DEL COMITÉ INTERSECTORIAL DE MANEJO DEL SITIO RAMSAR JAAUKANIGÁS DESDE SU FUNDACIÓN.



■ HERNÁN AGUSTINI

PROFESOR DE HISTORIA, SE DESEMPEÑA EN EL MUSEO MUNICIPAL DE ARQUEOLOGÍA DE RECONQUISTA. MIEMBRO DEL PROYECTO JAAUKANIGÁS DE AVES ARGENTINAS.



AVES ARGENTINAS

SITIO RAMSAR

JAAUKANIGÁS

Las primeras familias que habitaron el Jaaukanigás

Foto de tapa: Loro de doble pico. Perteneciente a la entidad arqueológica Goya Malabrigo. Sitio Arqueológico "Isla del Indio" 1970. Reconquista, Santa Fe.

Sitio Arqueológico "Arroyo Aguilar II". Carlos Echevoy y equipo 1996. Reconquista, Santa Fe.

Culturas del río Paraná

Hace unos 2000 años las zonas ribereñas del norte santafesino fueron pobladas por familias de pescadores, cazadores y recolectores. Este tipo de economía les permitía garantizar una buena provisión de alimento para el grupo. La gran disponibilidad de recursos y la especialización de su obtención, posibilitó quedarse más tiempo en un lugar y destinar una mayor cantidad de energía en la elaboración de cerámica como en la adecuación y mejoras de herramientas de caza y de pesca. La movilidad de los grupos les permitía explotar los recursos naturales tanto de la costa del río como de la llanura central del norte santafesino.

Excavación en A° Aguilar (Puerto Reconquista). La explotación combinada de los recursos ribereños y de las partidas de caza hacia la llanura central, posibilitaron mejores y más estables condiciones de vida a los grupos ribereños, permitiendo invertir mayor energía tanto a nivel de instrumental de subsistencia como en una redistribución del poder y su complejidad simbólica.



JAAUKANIGÁS

El primer registro escrito para el norte santafesino se realiza en el año 1537, cuando el cronista Ulrico Schmidl remonta el Paraná como soldado de Juan de Ayolas. La expedición que recorrerá el río desde Buenos Aires hasta Asunción dejó registro de los pueblos ribereños y al referirse a los pueblos de esta región menciona a los Mepenes, una parcialidad que el investigador Ludwin Kersten en "Las tribus indígenas del gran Chaco" asociará con los Abipones Jaaukanigás.

El jesuita Martín Dobrizhoffer en su "Historia de los Abipones", señala que la nación de los Abipones estaba integrada por tres parcialidades: los Riikahé o Gente del Campo (habitaban los actuales Bajos Submeridionales), los Nakaigetergehé, Gente del Monte (en la Cuña Boscosa) y los Jaaukanigás, la Gente del Agua (en el río Paraná).

Culturas del río Paraná



MUSEO ARQUEOLÓGICO RECONQUISTA

Guardianes de la naturaleza

Los pueblos originarios tienen una perspectiva biocentrista: reconocen en todos los seres vivos una conexión sagrada y entienden que el ser humano es un elemento más del ecosistema. Por lo tanto, el resto de las criaturas merecen el mismo respeto que el ser humano. En estas comunidades las decisiones que se toman sobre la gestión de los ecosistemas están sustentadas en complejas cosmogonías compuestas por un conjunto de creencias espirituales, ritos, prácticas religiosas y costumbres donde la naturaleza es central.



MUSEO ARQUEOLÓGICO RECONQUISTA



MUSEO ARQUEOLÓGICO RECONQUISTA

Cultura del río

La provincia de Santa Fe presenta características marcadas por la idiosincrasia de su conformación étnica. La poca representación territorial de comunidades nativas y el aluvión inmigratorio han constituido una población ecléctica con perfiles particulares según la zona donde se asienta cada uno de estos grupos humanos. Augusto Raúl Cortázar sostiene que *"la naturaleza circundante, con la que el grupo humano vive en íntimo contacto, forma con éste y su cultura tradicionalizada un complejo en el que la influencia geográfica tiene papel decisivo"*. La ubicación geográfica condiciona manifestaciones típicas como la vivienda, la indumentaria, la alimentación, los transportes, las actividades laborales, las técnicas agropecuarias y hasta las artesanías. El autor nos habla de ámbitos folklóricos como la región o área del territorio cuyos habitantes conservan tradicional y anónimamente un legado de cultura espiritual y/o material que les da identidad. La identidad de los pobladores del norte santafesino comparte rasgos con la región del litoral correntino.

Hasta 1870 el nordeste de Santa Fe presentaba bosques chaqueños, selvas, sabanas y humedales que albergaban comunidades indígenas. Pero la incorporación de estas tierras al Estado Nacional trajo consigo la explo-

Culturas del río Paraná

tación de la madera, la agricultura y la ganadería.

Los dueños ancestrales de la tierra fueron incorporados a una economía que necesitaba mano de obra. El obraje y los puestos isleños de ganadería serán puntos de confluencia de trabajadores correntinos, inmigrantes europeos y aborígenes que irán forjando la identidad regional. La dureza, la desesperanza y la injusticia caracteriza a la vida del puesto isleño y el obraje. El río y el monte son elementos rectores de su vida. Son su fuente de trabajo, de sueños y esperanzas, pero también son elementos hostiles que no respetan su hacienda, su casa, su familia, ni su propia vida. La impotencia del hombre frente al rigor de la naturaleza se manifiesta en las producciones culturales: cuentos, relatos, poemas y canciones describen este universo y al igual que al otro lado del Paraná, en el litoral correntino, el chamamé será el canal preferido de expresión.

"Andá Nicomedes pelá esos quebrachos / Tu padre no puede, ya ves cómo está, / Tosió mucho anoche, le duele la espalda, / Con fiebre tiritita, ¿mamá qué será?", escribía Samuel Cernadas, un poeta reconquistense, en la década de 1960 rememorando un tiempo de bosques de quebrachos que La Forestal explotó. Las islas y los montes santafesinos aparecen como marco de historias en las que el paisaje le imprime identidad a sus habitantes.



MUSEO ARQUEOLÓGICO RECONQUISTA



MUSEO ARQUEOLÓGICO RECONQUISTA

"Jaaukanigás" - Gustavo Machado

Soy Jaaukanigás, soy abipón del humedal,
soy de las orillas, hombre norte, Litoral,
llevo en la canoa de mi suerte
espinel de vida y muerte
pescador de soledad.

Soy gente del agua, que brotó del carrizal
vengo de las lluvias ancestrales, Paraná,
siglos soterrados, soy vertiente,
soy bajante, soy creciente,
verde voz, camalotal.

Sé de inundaciones que se llevan hasta el sol,
sé de la pobreza que acuchilla la ilusión,
filos de espadañas me han curtido
cual macá tengo mi nido
en lo denso del juncal...
Soy Jaaukanigás, y por ser agua,
fluyo en vida donde vaya
soy silvestre libertad.

Soy gente del agua, sauce, puma y arenal
subo por la savia roja flor en el ceibal
parda curiyú de un clima agreste
soy reflejo del celeste
cielo de mi identidad.

Sé de la inclemencia, del olvido y mi color,
sé la indiferencia con que miran mi dolor
pero sé remar contra corriente
tengo pecho y brazos fuertes
sapucay mi dignidad...

Soy Jaaukanigás, y por ser agua,
fluyo en vida donde vaya
soy silvestre libertad.
Santa Fe boreal, gente del agua,
fluyo en vida y esperanzas
porque soy... Jaaukanigás.



JAAUKANIGÁS
PATRICIA GÓMEZ
videoclip

En la actualidad los isleños se dedican principalmente a la pesca y a la ganadería, habitando en ranchos de barro, paja y picanilla o tacuara (cañas silvestres de las islas), adaptados a las inundaciones extremas, momento en que deben sacar el ganado y abandonar sus viviendas para luego reconstruirlas con materiales de las islas.



Rubén Blanco, isleño dedicado a la ganadería y el ecoturismo en Jaaukanigás.



El monte nos alimenta

Sería utópico pensar que los montes pueden proveer como antes la totalidad del alimento. El monte ha sido disminuido, la población ha aumentado, el trabajo no deja mucho tiempo para ir a recolectar y mariscar. Y los conocimientos de nuestros ancestros campesinos se han ido perdiendo generacionalmente.

Sin embargo, la naturaleza no ha desaparecido: en cualquier terraplén, descampado, rastrojos, quedan “yuyos y malezas” que son alimentos. A las orillas de los caminos y en las isletas se pueden encontrar frutas silvestres para comer

directamente o realizar dulces. El monte desapareció de nuestra mente como recurso, porque damos más valor a lo que nos cuesta dinero o a lo que se vende en el supermercado. Sin embargo, brinda alimentos sanos y nutritivos, sin agroquímicos, que pueden mejorar nuestras dietas y soberanía alimentaria.

Nilda Raffin, se pasó una vida investigando y compartiendo los saberes sobre las características y propiedades de plantas comestibles nativas y silvestres. En su largo recorrido por el norte santafesino, dialogó con ancianas y rescató muchos conocimientos almacenados en la memoria colectiva de una generación que encontraban sus remedios y alimentos en las plantas nativas.

Antes de emprender su salida de recolección al bosque eterno, la educadora popular pensó en algunas plantas bien conocidas en Jaaukanigás y desempolvó tres recetas que nos invitó a probar.



Lengua de vaca (*Rumex crispus*): es una planta de 40 a 70 cm de alto. Con tallos delgados rojizos. Las hojas cuando están tiernas son verde oscuras. A veces aparecen manchadas de rojizo. Pueden tener forma de lanzas más o menos puntiagudas, según las variedades. Florece formando panoja y sus semillas son pequeñísimas. Es una verdura que aporta a nuestro cuerpo fibras y sales minerales. En particular es rica en hierro, que es bueno para las personas anémicas. Además, los brotes tiernos de hojas si los comemos crudos son ricos en vitamina C, que ayuda a prevenir la gripe, los resfríos y otras enfermedades infecciosas.

Ñoquis de lengua de vaca: hiervo 5 minutos un mazo grande de lengua de vaca, la escurro y pico bien. Agrego 1 ½ de harina, 2 ó 3 huevos, condimentos (sal, pimienta, ajo, perejil picado, nuez moscada, queso). Mezclo bien todo. Formo los ñoquis y los hiervo con bastante agua con sal.

Verdolaga (*Portulaca oleracea*). Es una hierba rastrera y arrosetada. Puede cubrir hasta unos 30 centímetros cada planta. Es de tallos y hojas carnosas. El tallo es más bien rojizo. Las hojas carnosas, verdes. Las flores son pequeñas, amarillas o anaranjadas. Las semillas, de color negro, se encuentran en una cápsula. Tiene un alto valor alimenticio por sus sales minerales, como el calcio para los huesos. Además, aporta la vitamina A para el crecimiento de los niños y las semillas son ricas en vitamina C.

Tereré de verdolaga: elijo los brotes bien tiernos porque los demás son amargos. Los machaco en un mortero o con el cuchillo. Eso le agrego al agua del tereré. Es refrescante y queda muy sabrosa aportando nutrientes importantes.



VERDECHACO



VERDECHACO

Tasi o doca (*Morrenia odorata*): es una enredadera que al cortar su tallo o guía larga una leche pegajosa. Florece en primavera y sigue hasta el otoño. A la fruta se la puede recolectar desde el verano hasta el invierno si no hay heladas. El interior de los frutos se puede comer crudo, la parte exterior se puede agregar a las sopas, hacer estofados de verduras o con carnes. Lo recomiendan a las mamás que parieron para tener leche. La leche sirve para quitar verrugas colocando una gotita, tres veces al día.

Arrope de tasi: dar un pequeño hervor de las frutas y tirar el agua. Hacer un almíbar con la misma cantidad de azúcar que de fruta. Cocinar las frutas con el almíbar, más o menos hasta que quede como el jugo del durazno al natural. Se come como postre y es muy rico con queso.