

SABIDURÍA, TÉCNICAS E HISTORIAS ALREDEDOR DE LA MIEL SILVESTRE DEL PUEBLO WICHÍ

Recolección y procesamiento
de la miel Tsawotaj – Baluarte Slow Food
de la Comunidad Larguero (Salta, Argentina)



 Slow Food®
Baluarte

 Tsawotaj
Miel de Palo

 Slow Food®

 FIDA
Invertir en la población rural

Autoría: Comunidad indígena Wichí Languero, Salta, Argentina

Coordinación: Mariana Ciccolella

Redacción de textos: Julia Ridilenir

Colaboradores/as: Marcela Biglia, Mariana Ciccolella, Juan Pearson, Andrea Amato

Relatores de la Comunidad: Nelson Juárez, Roque Pérez, Francisco Frías, Atilio Pérez, Joaquín Juárez, Alfonso Pérez, Zoilo Juárez

Fotografías e ilustraciones: Andrea Fernández

Proyecto gráfico: Claudia Saglietti

El presente material ha sido producido en el marco del proyecto “Empowering Indigenous Youth and Their Communities to Defend and Promote Their Food Heritage”, financiado por el FIDA, con el objetivo de empoderar a jóvenes indígenas, junto con sus comunidades, y consolidar sus medios de sostenimiento, a través de la protección y promoción de su patrimonio alimentario y el fortalecimiento de la sostenibilidad y resiliencia de sus prácticas. El proyecto está desarrollado por la asociación internacional Slow Food en colaboración con la comunidad indígena Wichí Languero.

Índice

1	Prólogo
2	Introducción
7	La comunidad Wichí Larguero
11	Salir a campear
14	Buscar la miel en el monte
18	Encontrar las colmenas
23	Especies de abejas en la región
26	La técnica de cosecha de la miel
31	Procesado de la miel
32	Comercialización
38	Fuentes consultadas





PRÓLOGO

El objetivo de esta publicación es recolectar, valorizar y difundir los saberes de las y los integrantes de la comunidad Wichí Larguero (Salta, Argentina) sobre la miel silvestre del Chaco.

Se trata de un patrimonio inmenso de conocimientos tradicionales que se han venido generando en el territorio desde la experiencia diaria: guiados por una profunda conexión con el entorno, los Wichí han aprendido a explorar el territorio, reconocer las diferentes especies y razas de abejas y avispas, conocer su forma de vivir y reproducirse, apreciar las características de sus mieles y definir usos gastronómicos y medicinales por cada uno de ellos (y de otros productos de las colmenas).

Estos saberes y la forma de fortalecer las comunidades que los han generados son el objeto del Baluarte Slow Food de la miel silvestre del pueblo Wichí, un proyecto desarrollado por la comunidad Wichí Larguero, la asociación internacional Slow Food y profesionales argentinos.

Slow Food es un movimiento internacional sin fines de lucro, que nació en 1986, comprometido a recuperar el real y esencial valor de los alimentos, respetando y valorizando a quienes los producen, en armonía con el medio ambiente y los ecosistemas, además de la apreciación del conocimiento de su territorio y del respeto de sus tradiciones locales. Trabaja en más de 160 países para promover el acceso para todas y todos a alimentos buenos, limpios y justos. Los Baluartes Slow Food son proyectos desarrollados en alianza entre productores, instituciones y la red Slow Food, que sostienen productos alimenticios de calidad en peligro de extinción, protegen regiones y ecosistemas únicos, recuperan métodos de elaboración tradicionales y salvaguardan razas animales autóctonas y variedades vegetales locales.

Esta publicación ha sido recopilada gracias a una investigación participativa de campo realizada en forma de talleres y entrevistas a las y los miembros de la comunidad Wichí Larguero en el año 2019 en el marco del proyecto “Empowering Indigenous Youth and Their Communities to Defend and Promote Their Food Heritage”, financiado por el Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola FIDA. La información generada ha sido sucesivamente complementada, cuando necesario, por fuentes bibliográficas.

Se agradece a las y los miembros de la comunidad por haber generosamente compartido sus conocimientos, sus historias, sus saberes, con el ánimo de difundirlos tanto a las generaciones futuras, cuanto a quien quiera apreciar su profundo trabajo para la salvaguardia de un ecosistema natural y de un producto gastronómico con características organolépticas, ambientales y culturales únicas.

INTRODUCCIÓN

La experiencia del Baluarte de la Miel Silvestre del Pueblo Wichí -pueblo originario de la zona y tradicionalmente cazador, pescador y recolector- es desarrollada por la comunidad indígena Wichí Larguero, que habita en las cercanías del cauce del Río Pilcomayo en la zona rural del Municipio de Santa Victoria Este, al extremo noreste de la provincia de Salta, Argentina, área de la triple frontera con Paraguay y Bolivia.

El territorio forma parte de la región geográficamente denominada Gran Chaco Americano, reconocida por su biodiversidad compuesta por extensos bosques con árboles autóctonos (como quebrachos, chañar, mistol, duraznillo, yuchán, guayacán, palo santo, algarrobo) y por su fauna silvestre con variedad de especies de aves, insectos, roedores, pumas, zorros, vizcachas, osos bandera y reptiles. Algunos de sus frutos comestibles han constituido el fundamento de la dieta básica de los pueblos originarios de la región y elemento central en la medicina tradicional, en la artesanía y en la elaboración de tinturas naturales.

Su clima es extremo, si bien el promedio anual de temperatura es de 25°C, en la época estival supera los 45°C. Se caracteriza por largos períodos de sequías que se alternan con fuertes lluvias estivales y crecidas del Río Pilcomayo que provocan importantes inundaciones y el aislamiento de parajes rurales y comunidades enteras.

El Municipio de Santa Victoria Este comprende una extensión territorial de 643.000 hectáreas, posee una amplia pluralidad cultural pues conviven diferentes pueblos y cosmovisiones. En la Argentina es conocida como la Región Chaqueña, habitada tanto por comunidades indígenas de los pueblos Wichí, Chorote, Qom, Nivacle y Tapiete, como también por familias criollas-campesinas que llegaron al territorio a principios del siglo XX.



El territorio se encuentra atravesado por una compleja situación respecto a la tenencia y propiedad de la tierra. Las comunidades originarias organizadas en la Asociación de Comunidades Indígenas Lhaka Honhat ("Nuestra Tierra") desde hace más de treinta años reclaman por su derecho a la propiedad del territorio que habitan ancestralmente y la obtención del título de propiedad correspondiente. La asociación, luego de sucesivos fallos judiciales adversos en el sistema judicial local, decidió en el año 1998 elevar el reclamo y el caso ante la Comisión Interamericana de Derechos Humanos (CIDH) de la Organización de Estados Americanos (OEA).

Luego de veinte años de mediación de la CIDH para promover la resolución pacífica del conflicto por medio de la negociación con el Estado Argentino y el provincial, la Comisión elevó el caso en el mes de febrero de 2018 a la Corte Interamericana de Derechos Humanos, iniciándose así el Juicio al Estado Argentino. A principios del año 2020 dicha Corte hizo pública su sentencia y falló a favor de la Asociación.







LA COMUNIDAD WICHÍ LARGUERO

El Pueblo Wichí vive realizando actividades tradicionales relacionadas con el territorio, las más usuales son: caza de animales silvestres, pesca en el Río Pilcomayo, recolección de frutos y miel de monte y confección de artesanías. Las comunidades que habitan en Santa Victoria Este mantienen vivo su idioma. Suelen estar constituidas por un grupo familiar ampliado que a la vez se divide en caseríos familiares con lazos de parentesco más directos. La organización suele ser matrilineal, es decir, cuando una pareja se consolida, construyen su vivienda por lo general en el caserío de la familia de la mujer. El hombre se integra a este grupo ampliado y pasa a ser parte del clan familiar de su compañera.

La población Wichí de la Región Chaqueña posee una economía diversificada que se manifiesta en la gran cantidad de actividades que realizan.

Las mujeres recolectan frutos del monte como chañar, algarroba y mistol que se utilizan para la alimentación de la comunidad, de animales de cría y para la elaboración de harinas y alimentos a base de ellas, como es el caso de la algarroba. También recogen hojas de chaguar (*Bromelia hieronymi*), en idioma Wichí "Kutsaj". Esta planta se utiliza para fines textiles, se reproduce por medio de un estolón superficial que une al hijuelo a la planta madre. De este modo, se forman colonias, conocidas en la región como chaguarales, que principalmente se ubican en lugares sombríos, bajo los árboles duraznillos y quebrachos. Con la planta elaboran hilos que tiñen con colorantes naturales y mediante un largo procedimiento realizan diversos tejidos y productos artesanales.

Los hombres cosechan mieles silvestres de diversas especies de abejas y avispas tanto para el consumo de las familias como para la comercialización fuera de la comunidad. También cazan animales del monte como charatas, conejos, quirquinchos, iguanas, entre otros, y la pesca la realizan mediante una técnica ancestral en el Río Pilcomayo. Utilizan leña de maderas duras para realizar fogones y de otros tipos para la construcción de viviendas. Para la producción agrícola construyen cercos tradicionales, principalmente con ramas espinosas para evitar el paso de los animales silvestres. También crían animales como cerdos, cabras y gallinas destinados a la alimentación.

Hombres y mujeres trabajan en la producción agrícola. Cultivan en la época de lluvias, fundamentalmente para el consumo familiar pero también con el objetivo a mediano plazo de producir excedentes para comercializar fuera de la comunidad. Las producciones más comunes son maíz, sandía, zapallo, melón, poroto y batata, aunque también ha retomado de forma incipiente la producción de hortalizas como las de hoja, entre otras. Entre las familias la reciprocidad es una de las pautas culturales que hasta la actualidad sigue vigente, lo que implica que entre ellas deban compartir los recursos obtenidos.

En la comunidad Larguero conviven 12 familias con un total de 55 habitantes entre hombres, mujeres, ancianos, ancianas, jóvenes, niños y niñas¹. Desde el año 2015 llevan adelante una experiencia socio-organizativa novedosa vinculada originalmente a la recolección, procesado y venta de miel del monte pero que en la actualidad y a partir del proyecto iniciado con el apoyo de Slow Food, comenzó a trascenderla abarcando otros aspectos y actividades de la propia comunidad.

El proceso organizativo inició conformado por un grupo de 11 hombres dedicados a trabajar de forma comunitaria en la recolección de la miel de monte, localmente llamada Tsawotaj (o sea “de palo” o silvestre). En la época de recolección, en los meses de diciembre a marzo, recorren el territorio buscando detectar las colmenas silvestres que posteriormente y mediante una técnica ancestral, proceden a trabajar para lograr la extracción de los panales con miel. Esta búsqueda es una práctica cultural denominada, en idioma Wichí, Owelek y como otras que han sido transmitidas de generación en generación, requieren de la convivencia de las comunidades entre sí y de ellas con la biodiversidad, así como también de un conocimiento profundo de la zona.

Luego de la etapa de recolección u Owelek, al regresar a sus hogares destinan una parte de la miel para el consumo familiar y otra para la comercialización fuera de la comunidad. La miel destinada a la actividad comercial es trabajada en diferentes etapas: el procesamiento, el envasado y etiquetado, el armado de los pedidos y finalmente su distribución hacia los puntos de venta y consumo en otras localidades de la Argentina y, a partir de impulso alcanzado con el proyecto apoyado por Slow Food, en el extranjero también². El proyecto “Empowering Indigenous Youth and Their Communities to Defend and Promote Their Food Heritage” ha ayudado a la comunidad en la construcción de una sala apropiada para el procesado de la miel, en la compra de herramientas y en la capacitación para que el proceso de recolección y postcosecha se haga de una forma adecuada a los estándares de salubridad y seguridad.

¹ El dato corresponde al mes de noviembre de 2020, momento en que se finalizó la elaboración del presente documento.

² La importancia, las etapas y los detalles del mencionado proceso son abordados en las secciones siguientes.



La miel silvestre "Tsawotaj" de la Comunidad Larguero del Pueblo Wichí, Baluarte reconocido por Slow Food, además de ser naturalmente agroecológica, es un producto con identidad, recolectado según prácticas ancestrales, transmitidas por los pobladores Wichí de generación en generación y por ello reafirma la identidad de quienes lo producen. Estas características lo hacen un producto único y original, un verdadero Baluarte de la región.





SALIR A CAMPEAR

Las comunidades Wichí conservan la práctica tradicional de “salir al monte a campear”, actividad que consiste en caminar por el territorio, por el monte, buscando recursos y alimentos. La miel es uno de ellos.

Una característica significativa de la comunidad Larguero es la ausencia de una rutina establecida en su vida cotidiana. Las decisiones acerca de qué tareas llevar a cabo durante la jornada se toman día a día de acuerdo con las particularidades y circunstancias del momento tales como las necesidades de cada familia, las condiciones climáticas y también los sueños transcurridos durante el descanso nocturno. Todo ello prevalece al determinar las actividades de cada día.

La vida de la comunidad incluye diversas actividades relacionadas con el monte, que se encuentran asociadas a las dos estaciones climáticas características de la zona: la temporada de sequía que ocurre entre los meses de abril a octubre, y la época húmeda de lluvias que sucede entre los meses de noviembre y marzo. Esta última coincide con las floraciones de los árboles, que provee la materia prima para que las abejas produzcan la miel y acumulen reservas para cuando no tengan flores para alimentarse. Por ello la cosecha se realiza durante esta época de lluvia, luego del momento de floración, y además porque con las lluvias las condiciones del monte son mejores y hay disponibilidad de agua, lo que facilita las actividades de los recolectores.



Debido a las altas temperaturas que caracterizan a la zona, disponer de agua en el monte durante las recorridas es fundamental para los recolectores. Para beber los recolectores llevan agua del pozo profundo que se encuentra en la comunidad en una botella forrada con tela, que humedecen frecuentemente para que el agua se conserve fresca. Mientras que, para refrescarse y limpiar las herramientas de trabajo o ropa utilizan el agua del monte que se acumula en cañadas, o bajos naturales luego de las grandes lluvias.

Dos meses después del inicio de la floración, a mediados del mes de agosto, las colmenas silvestres comienzan a acumular miel. El mes de noviembre, cuando comienzan las lluvias, es el momento adecuado para iniciar la temporada de recolección que se extiende hasta marzo. Las colmenas se encuentran con reservas de miel operculada (el opérculo es un tapón de cera que las abejas fabrican y le colocan a cada celda cuando la miel ya se encuentra madura) y esto garantiza su conservación ante el acceso de humedad.

Los miembros de la comunidad cuentan:

“En el tiempo que después de las lluvias, como ahora, es muy hermoso salir a camppear, se aprovecha muy bien. Buen tiempo para comenzar en noviembre hasta marzo que se halla las colmenas, así lo hacemos siempre”.

Durante la temporada de invierno no se realiza esta actividad porque se quitaría el alimento a las abejas y podrían morir las colmenas. Por otra parte, las abejas se tornan muy agresivas y ello dificulta mucho la extracción de miel.

“Aún recuerdo de los tiempos en los que era un niño solía ver que los mayores buscaban en el monte”.

El saber se transmite de generación en generación. Los niños y jóvenes acompañan las andanzas en el monte y observan cómo los adultos realizan las actividades y así logran hacer propia la sabiduría de sus antepasados sobre el territorio. Este tipo de transmisión garantiza la continuidad de la cultura y de las costumbres propias de la comunidad. De este modo, defender la recolección de la miel es también defender la cultura ancestral Wichí. Expresa la identidad, ya que la práctica de la cosecha de la miel manifiesta un saber tradicional y autóctono.



BUSCAR LA MIEL EN EL MONTE

El Monte Chaqueño no es uniforme. Los habitantes originarios tienen un conocimiento profundo del monte, de los distintos sectores y sus características. No todos los tramos del recorrido son iguales y los Wichí poseen un saber acabado de las distintas potencialidades que ofrece la región. Cada actividad se ajusta al sector del monte apropiado para poder encontrar y desarrollar la búsqueda del recurso que la naturaleza ofrece.

Si bien el territorio es común para todas las comunidades originarias que viven en la zona, cada una de ellas tiene un uso distintivo del espacio en función de su cercanía. Esto regula la convivencia entre los distintos grupos. Sin embargo, para la realización de las actividades relacionadas con la recolección, las comunidades tienen uso libre del territorio común y los habitantes transitan y realizan las tareas de acuerdo con sus necesidades.

Cuando se sale al monte, quienes campean están expuestos a los distintos avatares de la exploración. No hay certeza acerca de los resultados, la búsqueda de las colmenas puede ser incierta e infructuosa ya que nada asegura que se logre encontrar miel. Mientras se recorre el monte se puede aprovechar también para cazar algún animal que se cruce y sea necesario para la supervivencia del grupo.

Así, la actividad se centra en lo que el momento de salir a campear y el monte ofrece. Si se encuentra un tronco de madera bueno para la elaboración de artesanías, se recolecta. Si al buscar leña se encuentra una colmena, en caso de contar con las herramientas se la recolecta, de lo contrario, se la identifica para una futura salida.

Las colmenas silvestres suelen encontrarse en árboles viejos, huecos o sin vida, o también colgadas en lugares oscuros y protegidos. Los recolectores caminan el monte buscándolas, la experiencia en las actividades de recolección ayuda a los meleros a encontrar los lugares indicados.

Existen técnicas y formas de orientación para no perderse en el monte. Se toma como referencia un punto de partida, luego se camina en línea recta y se va “barriando” el territorio teniendo en cuenta el sitio o punto de partida desde donde se comenzó la búsqueda, de este modo, se pueden situar y evitan extraviarse.



“No hay un lugar determinado para la miel, uno elige algún lugar para explorarlo y camina buscando encontrar.”

“El término olä (“mi mascota” en castellano) indica cuando encuentro una colmena y al mismo tiempo encuentro otra pero ya no puedo sacarla, entonces ya la tengo identificada y se dice olä. Pasados unos días puedo ir y sacarla. Eso es tener como “mascota” una colmena”

Si los meleros salen acompañados y encuentran una colmena, le avisan a su par para realizar juntos la extracción. Los recolectores eligen una zona del monte y la transitan durante varios días, cuando detectan que no hay más colmenas eligen una zona nueva donde volver a comenzar la exploración. Si durante la búsqueda se encuentra una colmena nueva y se identifica que no cuenta con suficiente miel, no se extrae. Esto ayuda a regular los recursos que ofrece el monte y potencia la convivencia armónica con su territorio.

En general, varones y mujeres de la comunidad poseen tareas diferenciadas en relación con el monte. Los hombres se encargan de la caza y recolección de miel, mientras que las mujeres se encargan de la recolección de frutos y de leña. De todas formas, estas tareas pueden invertirse ya que todas y todos cuentan con la sabiduría y técnicas ancestrales para hacerlo.

Si bien los varones son los que cosechan miel, las mujeres no desconocen la técnica de recolección y en caso de encontrar, por ejemplo, una colmena de Lechiguana (avispa característica de la zona), pueden extraer la miel utilizando humo si cuentan en el momento con los elementos para prender el fuego. Si no cuentan con fuego, para hacerlo, buscan una clase de hormiga que es temida por las avispas y la colocan en la colmena, lo que genera que las avispas desocupen la colmena y así las recolectoras pueden recoger la miel, cubriéndose la cara con el pelo, a modo de máscara para defenderse de las picaduras. Los varones tienen sus propias técnicas que son profundizadas en los siguientes apartados.



ENCONTRAR LAS COLMENAS

Cuando se decide salir a buscar miel, se elige un sector del monte para explorarlo y se lo camina buscando hasta encontrar la miel que pueda ser recolectada. Generalmente las colmenas silvestres se encuentran ubicadas de dos formas: en los troncos de los árboles ya que en la mayoría de los casos están ubicadas a alturas accesibles (aunque algunas se encuentran a mucha altura y son difíciles de extraer), y las que se encuentran colgadas de las ramas de los árboles. Sin embargo, los recolectores saben que, si las abejas encuentran un buen lugar, ahí harán la colmena, aunque quizá ese lugar sea dentro de una casa o en un hueco en la tierra.

Muchas veces las colmenas se dividen y esto indica la forma de reproducción de las abejas. A esta división se la suele llamar enjambrazón y puede ocurrir por diversas causas, entre ellas por falta de espacio. En la zona, hay dos épocas en las que sucede la enjambrazón: la más importante ocurre en junio porque las abejas saben que en agosto inicia la floración, por eso se dividen y los grupos que se trasladan inician el ciclo en el nuevo lugar.

Antes de enjambrar, las abejas obreras, crían algunas celdas reales. Unos días antes de nacer la nueva reina, la más vieja se va junto a la mitad de las abejas longevas, buscando un nuevo lugar para comenzar el ciclo. La reina empieza a poner huevos, se crían nuevas abejas, que estarán listas en agosto para salir a buscar flores. En la colmena antigua la primera reina que nace mata a las otras, quedando ella como la abeja reina en esa colmena. Esta es fecundada e inicia la postura de huevos, de este modo, también garantiza que haya abejas criadas en agosto cuando empiezan las flores.

“Entonces, cuando un panal es muy grande las abejas jóvenes salen a volar, nosotros decimos que “las sacan a volar” y se esparcen hacia los troncos de los árboles más viejos mientras que el principal panal es de grandes dimensiones. El resto son sus crías, de modo que si descubrimos el principal, entonces decimos que estamos teniendo una sobreabundancia por la cantidad de miel. Con una suerte así, es más que suficiente, ya tengo miel”.

En noviembre y diciembre también se produce la enjambrazón de la colmena, período en el que algunas colmenas que ya acumularon miel durante los meses de agosto, septiembre y octubre se quedan sin espacio, y entonces, se dividen ante la falta de lugar. Este momento es estratégico pues logran aprovechar la abundancia de flores de la estación. Este comportamiento provoca la convergencia de colmenas nuevas con antiguas.





Identificar qué tipo de colmena se encuentra es sencillo. Las más antiguas poseen un aspecto distinto al de las nuevas. Las añejas se detectan porque la abeja ennegrece la entrada del árbol debido a que recolectan propóleo de las plantas, y éste último es de color marrón. Esta sustancia por sus propiedades ayuda a proteger la colmena de otros insectos que quieran ingresar. Las abejas sellan todos los agujeros de la colmena con este material oscuro y con ello se ennegrecen sus entradas. Esas colmenas suelen poseer mucha miel, mientras que las nuevas se caracterizan por tener poca. Los recolectores las identifican rápidamente:

“La colmena que nosotros llamamos antigua es por su aspecto y es fácil de reconocer y suele tener mucha miel”.

“Hay colmenas que apenas ingresan al árbol y son muy nuevas las llamamos misé, es nueva, totalmente nueva. Al encontrarnos con una así miro y reconozco que no tiene miel. Y me retiro y sigo”.

Los recolectores desarrollan sus sentidos al recorrer el monte buscando las colmenas silvestres, fundamentalmente agudizan la escucha y la vista. Están entrenados para detectarlas en medio del monte con árboles viejos y entre las sombras de la tupida vegetación.

Hay varias formas de reconocer en el monte los lugares donde se encuentra la miel. Por un lado, a partir del zumbido del aleteo de las abejas: el ruido que las abejas realizan es característico cuando hace calor ya que mueven sus alas para mantener la temperatura de la colmena y ese ruido es similar al zumbido de un ventilador. Otra forma es descubrir el recorrido del vuelo e identificar de qué árbol entran y salen. El sol facilita la visión de la abeja, pues se puede observar a contraluz una fina gota de sombra del cuerpo del insecto. La luz solar facilita la localización del vuelo de las abejas, pero durante los días nublados esta identificación se dificulta pues queda opaca.

La actividad requiere también prestar atención a todos los movimientos que suceden en el monte. Por ejemplo, hay algunos pájaros que se alimentan de abejas, entonces si se escucha su canto y se logra hallarlos, se los puede ver comiendo abejas a la entrada de la colmena, pues las aves se colocan allí para alimentarse de estos insectos.

“Los pájaros son otros de los recursos porque delatan la existencia de miel en el lugar y se dice “Ese pájaro se alimenta de abejas”. Me consta que hay pájaros que se alimentan de abejas, entonces los que saben reconocer buscan la miel por donde los escuchan”.

Además, otra forma de búsqueda es ir revisando los árboles muertos, que tienen más posibilidades de estar huecos y dar lugar a la radicación de colmenas. También revisar debajo de las copas bien densas de algunos árboles, como la sacha sandía (*Sarcotoximum salicifolium*) en la cual suelen estar colgadas las colmenas.



ESPECIES DE ABEJAS EN LA REGIÓN

En la zona hay diversos tipos de mieles que provienen de diferentes abejas, la que se comercializa como Baluarte Slow Food es la producida por las abejas *Apis Mellifera*, que son productoras de gran cantidad de miel. Los pobladores relatan que esta especie antiguamente no existía en este territorio y por ello fue nombrada por los habitantes como “la abeja extranjera”, por no ser autóctona.

Las *Apis Mellifera* fueron introducidas en Latinoamérica con apiarios de cajones en Brasil, pero luego éstas se volvieron silvestres y por el proceso natural de enjambrazón de las abejas se expandieron hasta llegar a la Región del Chaco, por el extremo norte. En el Chaco se instalaron hace aproximadamente 50 años y en idioma Wichí se las denominó *Tsawotaj*.

En la actualidad, en la región chaqueña además de la abeja *Tsawotaj* se pueden encontrar diversos tipos de ápidos y avispas propias del monte que se utilizan desde tiempos inmemoriales, para autoconsumo y para medicina tradicional de las comunidades. Algunas de ellas son llamadas localmente: Moro Moro (*Melipona quadrifasciata*), Llana (*Scaptotrigona bipunctata*), Alpa Misqui (*Geotrigona argentina*), Cayasán (*Lestrimelitta chacoana*), Carán negra (*Polybia sericera*), Carán colorado (*Polybia ruficeps*), Lechiguana (*Brachigastra lecheguana*)³. Los relatos locales señalan las particularidades de cada una.

Algunas de las especies propias del monte señaladas pertenecen a la clase denominada *Meliponas* o abejas sin aguijón, que no pican a los seres humanos y para su manejo no se requiere la utilización de humo. Se caracterizan por encontrarse las colmenas en los árboles verdes y gruesos, lo que dificulta su recolección porque requiere de mucho esfuerzo más que la extracción en otros tipos de colmenas para obtener muy poca cantidad de miel. Además, el almacenamiento de la miel es diferente al de los panales que realiza la abeja extranjera. Las abejas sin aguijón suelen depositar la miel en una especie de vaso pequeño del tamaño de un dado y se caracteriza por ser más líquida y ácida. El gusto es muy particular y difiere de la tradicional miel que se consume mayoritariamente, que es la de la abeja extranjera o *Tsawotaj*.

Dentro de esta clase, la miel de la abeja melipona negra o también conocida como Llana, resulta muy laboriosa para extraer sus panales, pues se ubican dentro de árboles gruesos de troncos duros que incomoda el trabajo de los meleros. Además, se precisa encontrar muchos panales para obtener un litro de miel.

³ APCD Asociación para la Promoción de la Cultura y el Desarrollo (2014).



Lo mismo sucede con la miel de la especie Moro Moro en cuanto al esfuerzo requerido para su obtención, a pesar de que en el monte hay mucha y se encuentra fácil, el panal tiene poca miel y por lo tanto resulta difícil alcanzar el volumen requerido para su comercialización.

La abeja Cayasán, es también una especie del género *Melipona* pero es diminuta. Se instala en un hueco profundo y largo en el tronco. Localmente se reconoce que la Cayasán produce dos mieles con gustos diferentes, uno de ellos es muy sabroso, mientras que el otro es agrio y los pobladores recomiendan no consumirla.

Otra abeja sin aguijón que se encuentra en la zona es la Alpa Misqui: este tipo de abeja instala sus panales bajo el suelo, realizando un hueco al que luego llenan con la miel y las crías (huevos).

La Lechiguana es una avispa que produce una miel con un sabor muy gustoso y dulce pero que, por las características de construcción de su colmena, no es posible la extracción de la miel mediante prensado o centrifugado. No obstante, esta miel al igual que las de las *Meliponas* propias del monte, se la utiliza para autoconsumo. Por su parte, las avispas conocidas localmente con el nombre de Carán negra, Carán colorado y las Balas no acumulan suficiente miel en sus colmenas como para ser recolectada.

LA TÉCNICA DE COSECHA DE LA MIEL

La miel de la abeja *Tsawotaj* se diferencia de la miel cosechada en cajones conocidos como Langstroth y utilizados en emprendimientos apícolas. *Tsawotaj* es una miel denominada “de palo” o miel silvestre, lo que significa que las abejas producen sus colmenas en los árboles del monte y son los meleros los que deben salir a buscarlas. Los pueblos originarios de la región del Chaco cuentan con la técnica ancestral y la habilidad para la cosecha de la miel de este tipo de colmenas.

“Nosotros los Wichí recolectamos miel pero es miel del monte, no tiene un lugar determinado, ni sabemos dónde está. No es cómo cuando se cría en cajones”.

Mientras que la miel de cajón se encuentra ubicada en un sitio propuesto por el apicultor y este va revisando y acompañando la producción de las abejas, la miel silvestre es única y especial porque es fabricada por las abejas específicamente en los árboles del monte chaqueño, lo que le brinda un sabor y características únicas.

Cuando el recolector encuentra una colmena, lo primero que hace es estudiarla, para saber si tiene o no tiene miel.

Si la colmena se ubica dentro del tronco del árbol, se observa bien para identificar qué tan grande es el hueco y si está ennegrecido por el propóleo para identificar su antigüedad. En cambio, si esta se encuentra por fuera del tronco, es decir colgada, eventualmente se puede observar la carga de los panales con miel, de lo contrario se introduce un palillo por algún agujero que tenga la colmena, que los atraviesa y al extraerlo se puede identificar la cantidad de miel que contiene.

En caso de decidir cosechar la miel de una colmena se debe encender un fuego con ramas secas que son halladas en el monte. Luego se selecciona un palo y se apaga el fuego para que comience a despedir humo que es acercado lentamente a la colmena para comenzar a aquietar a las abejas. Este procedimiento de ahumado se realiza en todas las entradas u orificios de la colmena durante unos momentos.

Usualmente, con el machete, se limpia la zona cercana a la colmena, para poder trabajar sin que ramas o yuyos molesten. Antes de limpiar la zona es preciso ahumar correctamente, porque si no sólo con este pequeño trabajo las abejas se pueden poner agresivas.



En el caso de una colmena que se encuentra dentro del tronco del árbol se comienza cuidadosamente el trabajo con el hacha para descubrir los panales, realizando un hueco en el tronco del árbol hasta llegar a ellos. Una vez que los panales se encuentran despejados comienza la extracción.

En el caso de encontrarse la colmena colgada, el procedimiento es similar, la diferencia se centra en que no se utiliza el hacha para despejar la colmena, esta labor se realiza con un machete.

En las colmenas que se encuentran colgadas en los árboles tanto como en las que se ubican dentro de los troncos de estos, llega un momento en que las abejas “se entregan” y abandonan su actitud defensiva, se juntan en algún rincón, normalmente arriba de la colmena junto a la reina y dejan que el recolector trabaje tranquilo, sin peligro de ser picados.

Los recolectores, continúan el trabajo con un cuchillo cortando los trozos de panal y limpiándolos con un cepillo que ellos mismos fabrican con hojas de alguna planta que se encuentre en el lugar, para eliminar abejas que están posadas en el panal. En ambos tipos de colmenas, el tratamiento con el humo y la extracción de los panales con cuchillo se realiza con la misma técnica.

Durante la extracción se eligen los panales que tienen la miel operculada. Una vez seleccionada y limpia cada pieza de panal se la introduce en la bolsa que cada recolector lleva en su morral especialmente para depositar la miel cosechada.

Las abejas suelen diferenciar y ubicar en algunos panales las crías y en otros la reserva de miel. Los meleros, dentro de lo posible, procuran no provocar disturbios en la colmena, dejan intactas las crías de las abejas de manera que estas no pierdan su ubicación, para que las abejas no migren a otro sitio y continúen produciendo miel. Si esto no sucede, las abejas vuelan en busca de otro lugar. Aunque también puede ocurrir que los recolectores decidan llevarse los panales con larvas para consumo familiar o para utilizar como carnada para pescar. En este caso se los guardan en bolsas diferentes a las destinadas para el traslado de la miel recolectada.

Este procedimiento de extracción se repite a lo largo de la jornada de recolección la cantidad de veces que sea necesario. Alguna vez, se encuentra una colmena con mucha miel que completa la bolsa que puede transportar el recolector, por lo que se emprende la vuelta a casa. Otras veces, la primera colmena que hallan no es tan abundante, y luego de su extracción los recolectores continúan andando en búsqueda de otra.

La encuentran y extraen, y así sucesivamente, hasta completar la carga, o hasta que se hace de tarde y requieren volver al hogar.

Las herramientas necesarias para esta actividad son: fuego, hachas, machetes, cuchillos, bolsas para la extracción.







PROCESADO DE LA MIEL

“... sólo cuando llegamos a casa tarde comemos alguna comida que nos han guardado y a veces no podemos regresar temprano y llegamos muy tarde o de noche”.

Cuando los hombres regresan a la casa después de transitar por el monte en el proceso de recolección, deben separar los distintos productos que han traído. Algunos se comparten para el consumo familiar otros se utilizan para la comercialización.

Es necesario separar la miel de la cera. Con un corte muy prolijo con una madera filosa o cuchillo se abren las celdas del panal que están operculadas, donde se encuentra la miel madura. Se pasa por una prensa para exprimir y así se filtra la miel de los panales, mientras va cayendo en un balde⁴. Hay 3 elementos para filtrar: arriba, en el medio y en el último tramo. La miel pura cae en el balde, se trata de una miel bien refinada que luego se vierte sobre un recipiente y se espera que se llene. Una vez realizado ese procedimiento por diferentes filtros se culmina para el posterior fraccionamiento, envasado, etiquetado y venta.

⁴ Cubo o recipiente plástico

COMERCIALIZACIÓN

“Aún recuerdo de los tiempos en los que era un niño solía ver que los mayores buscaban la miel. Solo era para consumo no existía la venta, no había compradores, cuando llegué a la edad de 10 y 12 años vi que en Paraguay se compraba la miel, la gente empezó a llevar la miel. Antes era para consumo nada más, en tiempo de necesidad era lo que se consumía”.

La comercialización de la miel de monte resulta difícil de realizar debido a que la comunidad Larguero se encuentra a grandes distancias de ciudades grandes de la Argentina que conforman los más importantes mercados dentro del país, como la ciudad de Tartagal, Salta y Buenos Aires. Además, los caminos de salida de las comunidades hacia estos centros son bastante complicados, tanto por los estados de estos como por las distancias que hay que transitar.

El mercadeo resulta una actividad sumamente ardua debido tanto a los costos elevados como a las dificultades en cuanto a la logística a garantizar para el traslado del producto. En general la venta de productos locales (carnes, miel, artesanía, etc.) es de forma interna entre las propias familias pobladoras del Municipio de Santa Victoria Este. Los pueblos originarios suelen vender sus productos a muy bajos precios a los almacenes locales, muchas veces a valor de cambio por mercadería alimenticia u otros productos de uso cotidiano en los hogares.

Otra complicación es que normalmente en el territorio al no existir organizaciones o cooperativas formalizadas que trabajen de forma conjunta para la comercialización de sus producciones, hay mucha disparidad de precios que facilita las condiciones de precarización del trabajo de los productores. Debido a las grandes dificultades señaladas con relación a la complejidad que implica la comercialización de los productos locales, los pobladores no suelen recibir un dinero justo por las diversas actividades económicas que realizan.

Frente a este panorama es importante atender a la experiencia de la comunidad Larguero, sumamente novedosa y beneficiosa. A partir del año 2015 comenzó con un proceso organizativo de recolectores de miel de monte, con el fin de trabajar de forma colectiva, revalorizar el producto, encontrar nuevos canales de comercialización y venderlo a un mejor precio. De esta forma, se pudo evitar intermediarios en la comercialización y acordar el mismo precio entre todos los recolectores.



Este proceso inició cuando por medio de un fondo común, los recolectores comenzaron a autocomprarse la miel y almacenar todos juntos en recipientes de 100 kg. Designaron un responsable anual para pesar, anotar y pagar cada vez que un integrante del grupo recolectaba miel. Este proceso contó desde el inicio con el acompañamiento de la Secretaria de Agricultura Familiar Campesina e Indígena, del Ministerio de Agricultura de la Nación Argentina. Posteriormente se creó la marca “Tsawotaj” y se imprimieron etiquetas con la descripción del producto, es decir, indicando procedencia, año y peso. De forma conjunta se comenzó a fraccionar en frascos de 500 gramos y se comenzaron a buscar canales de venta en Salta y Buenos Aires. Así uno de los mieleros relata:

“... se pasa a un balde y se pesa en una balanza para saber el peso porque se vende por kilo y no por litros. Hay una persona que se encarga de apuntar en un cuaderno la totalidad de los kg y el correspondiente valor. Una vez registrado, se vuelca la miel en un recipiente grande, desde este recipiente grande esos potes pequeños de venta contienen la mejor miel, más pura y rica miel” .

En el año 2018 Slow Food, con recursos del Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola FIDA, se sumó al proyecto de recolectores de miel “Tsawotaj”, brindando acompañamiento técnico, económico y comercial en el marco del programa internacional de Baluartes Slow Food generando un mayor impacto al proceso organizativo y comercial.

El trabajar como Baluarte Slow Food favorece el diálogo de saberes y el proceso organizativo, así como también valoriza la miel de palo como un producto único con gran valor cultural y comercial. Propicia la posibilidad que “Tsawotaj” alcance un valor de venta a precio justo y el reconocimiento de todo el particular proceso de cosecha y preparación que tiene el producto antes de ser consumido por las y los compradores.

Los meleros consideran importante que su cosecha sea comercializada a un precio justo. La comunidad considera que, si las condiciones de la labor de recolectores son buenas, es una actividad que permite un ingreso digno y justo, lo cual se transforma en una oportunidad para los jóvenes también. Es importante que el proceso vinculado al Baluarte de la miel “Tsawotaj” continúe creciendo, tanto para el futuro de los jóvenes como para el fortalecimiento de las cuestiones vinculadas a la cultura autóctona. Se percibe gran interés en otras partes del mundo por la miel silvestre y por ende de la cultura ancestral. Por lo tanto, esta práctica merece ser defendida y por otro lado promueve a valores de mercado más justos para el reconocimiento del trabajo de los habitantes originarios.



Un diálogo intercultural siempre favorece a los implicados. Slow Food mediante este emprendimiento es muestra del mejoramiento de ambas partes en donde se enriquecen todos los convocados a trabajar, reconocer y comercializar. Así se pone de relieve conocimientos ancestrales como la alimentación saludable y los derechos implicados en esta red de relaciones.





FUENTES CONSULTADAS

Fuentes primarias: entrevistas en profundidad y talleres comunitarios realizados durante 2019 y 2020 a los integrantes del Baluarte Miel Silvestre del Pueblo Wichí de la Comunidad Larguero.

APCD Asociación para la Promoción de la Cultura y el Desarrollo (2014). Enseñanzas y cuentos de los Wichí sobre las mieles del monte. Disponible en http://redaf.org.ar/wp-content/uploads/2014/06/apcd_sobre_las_mieles_del_monte.pdf

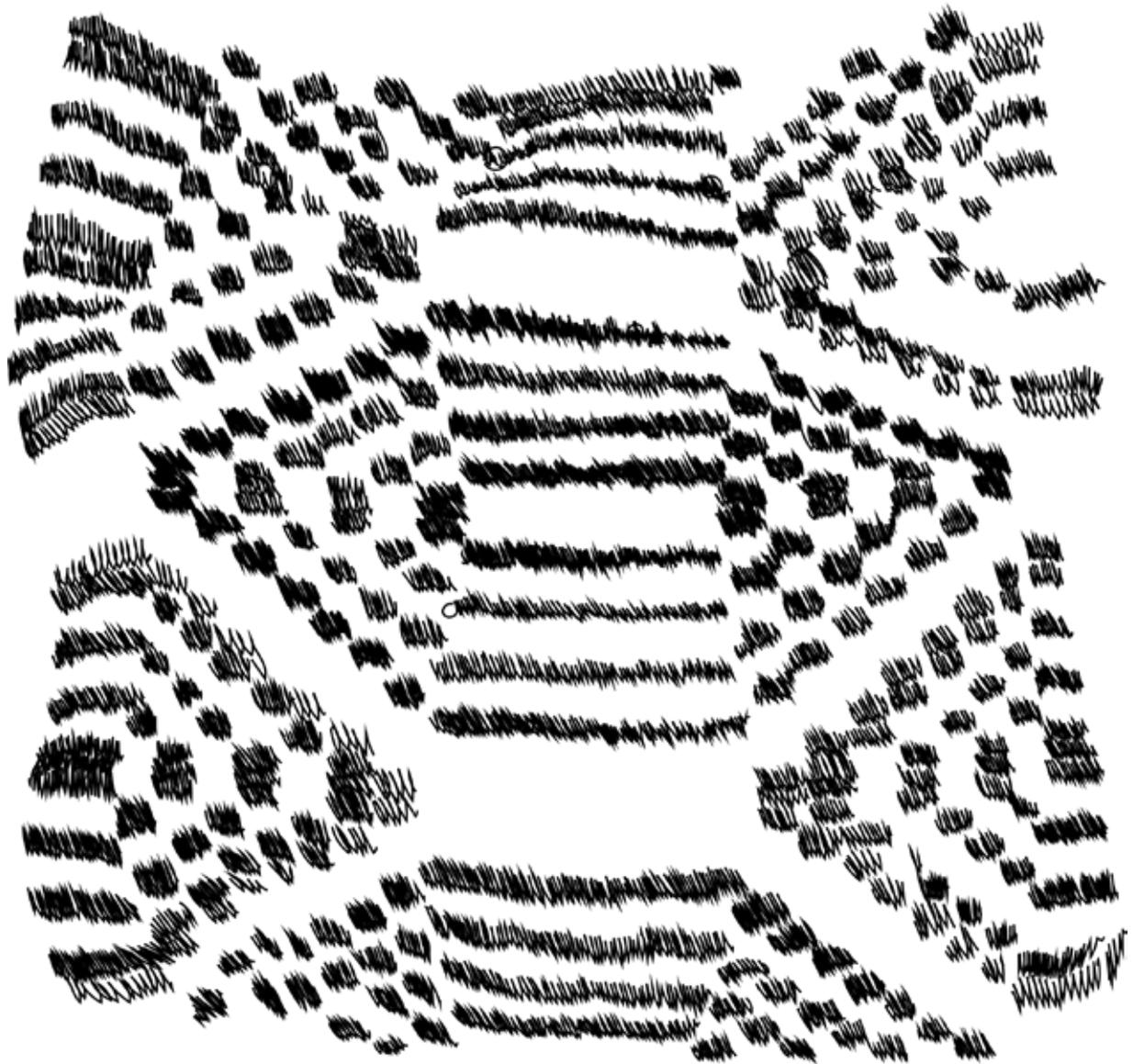
CORTE INTERAMERICANA DE DERECHOS HUMANOS (2020). Sentencia de 6 de Febrero de 2020 resumen oficial. Caso comunidades indígenas miembros de la asociación Lhaka Honhat (Nuestra Tierra) vs. Argentina. Disponible en https://www.corteidh.or.cr/docs/casos/articulos/resumen_400_esp.pdf

INTA (2018). Cultivo de Chaguar (*Bromelia hieronymi*). Una especie central en la identidad cultural de los Wichí. Ed. INTA. Disponible en <https://inta.gob.ar/documentos/cultivo-de-chaguar-bromelia-hieronymi-una-especie-central-en-la-identidad-cultural-de-los-Wichí>

MENNA FABIANA Y BIANCO VALENTINA. Frutos silvestres del Chaco: sabores y recetas de las mujeres indígenas rescatados por un Baluarte Slow Food. Slow Food, FIDA y Fundación Gran Chaco. Disponible en https://www.fondacioneslowfood.com/wp-content/uploads/2015/04/Gran_Chaco.pdf

Piccolo, M. A., Giorgetti, M., y Chavez, D. (2008). Zonas agroeconómicas homogéneas. Salta - Jujuy. Estudios socioeconómicos de la sustentabilidad de los sistemas de producción y recursos naturales. Ed INTA. Buenos Aires.









www.slowfood.com
www.ifad.org