

LA PRESENCIA DEL PATAY EN UNA TUMBA INDÍGENA DE SAN RAFAEL (Mza.)

Con motivo de la construcción de un trazo del Canal Matriz de Col. Alvear, Distrito de Real del Padre, Provincia de Mendoza, se descubrió a pocos metros de éste un enterratorio indígena de edad prehispánica y perteneciente a pueblos indígenas araucanizados. En la oportunidad, el delegado del Museo de Historia Natural de San Rafael, en el Distrito de Real del Padre, Sr. Geraldo Schlegel, nos comunicó sobre lo acontecido, lo que motivó una inmediata excursión al lugar del hallazgo (1).

Cuando llegamos al paraje del enterratorio, llamado «Rincón de la Olla» o simplemente «La Olla», los despojos óseos ya habían sido levantados por el personal de policía de Real del Padre. Juntamente con el esqueleto se levantaron más de 98 cuentas hechas con caracoles marítimos, un objeto de metal que al parecer fue sustraído anónimamente del lugar donde posaban los restos óseos, y una especie de pasta seca y homogénea en su constitución, a la que nos referimos en el presente opúsculo.

El esqueleto, perfectamente acondicionado, fue encontrado a 1 m. de profundidad y en posición vertical. Perteneció al parecer al sexo femenino y los huesos medidos, no le dan en proyección al individuo más de 1.65 cm. (?).

El esqueleto indígena lleva el número 8 del Departamento de Antropología del Museo de Historia Natural de San Rafael y ha sido tratado en otro artículo (2).

Plantas Algarroberas para el Patay y la Aloja

Los algarrobos son plantas muy conocidas y abundantes en Sudamérica, que producen un fruto o vaina dulce con las que se fabrica el patay y la aloja.

El algarrobo americano a que nos referimos, pertenece al orden de las leguminosas y a la familia de las mimosáceas. Son variadas las especies que producen vainas que son útiles en la fabricación en dichos productos: entre ellos podemos distinguir, el algarrobo negro (*Prosopis nigra* Gris), árbol frondoso que en las regiones del este llega a alcanzar más de 10 m. de altura. Su madera es compacta, lo que hace que tenga buenas aplicaciones industriales.

1) «Un esqueleto indígena fue encontrado en el Distrito R. del Padre en «Los Andes, 29 de Julio de 1956».

2) Lagiglia H. 1957; Restos Arqueológicos y Antropológicos de la «Olla», Inédito.

También tenemos el algarrobo blanco (*Prosopis alba Hieron*), que conjuntamente con el *P. nigra* son los principales árboles algarroberos. Entre las mimosoideas arbustivas espinosas, encontramos varias especies, una de ellas el algarrobillo, y otra el alpataco (*P. alpataco*), etc.

La Fabricación del Patay y la Alojja

Los algarrobos nos brindan múltiples servicios prácticos en diversos sentidos: industriales, alimenticios, etc. En éste último podemos destacar su fruto dulzaino y agradable y como subproductos, el patay y la alojja.

a).- Fabricación del Patay. Primeramente se colectan las vainas o frutos del algarrobo que se encuentran secas, para luego proceder a su molienda. Una vez efectuado éste se hace la tamización, que no parece haberse llevado a cabo por nuestros aborígenes. El proceso de tamización de las vainas trituradas, consiste en la separación de las partes substanciosas (harina); de las partes que no quedan molidas (Perenquina leñoso del fruto del algarrobo y semilla).

Después se coloca dicha harina en un recipiente y se somete a la acción de una fuente de calor, (brasas al aire libre u horno).

b).- Fabricación de la Alojja del Algarrobo. Es conocida también con los nombres de chicha o añapa. Es una bebida alcohólica y espumosa, producto de la fermentación de los frutos del algarrobo.

Para la fabricación de la alojja o añapa del algarrobo, basta triturar las vainas de éste y dejarlas fermentar en un recipiente con agua, durante cierto tiempo hasta que se forme la bebida. Esta bebida alcohólica, es sumamente agradable y con ella solían embriagarse los aborígenes de las estepas argentinas.

Muchos son los autores, que al tratar a nuestros indios de la República Argentina, nos han mencionado entre sus alimentos el patay y como bebida alcohólica la añapa.

En la provincia de Mendoza hubo diversas agrupaciones que tenían como alimento al patay, como los huarpes Millcayac y los puelches algarroberos como su denominación lo indica. Posteriormente después del siglo XVII las tribus araucanizadas tuvieron conocimiento del mismo. Al parecer, este subproducto del algarrobo se generalizó mucho en los aborígenes argentinos y todavía se lo fabrica en las mismas formas y precarios medios en los puestos del sur mendocino, como así también en San Luis, Córdoba, etc.

Observaciones del Residuo del Patay del Enterratorio

Ahora pasamos a describir algunos aspectos concernientes al residuo del patay que se hallara en una tumba indígena de Real del Padre, de San Rafael (Mendoza).

La pasta no presenta las partes orgánicas como la glucosa, prótidos y otros compuestos albuminoides, que han desaparecido por la acción del agua filtrable por el extracto medanoso. También el residuo ha sido atacado por ciertas ascomicetas (Mohos) que parcialmente lo recubren dándole un color verde azulado, semejante al de la especie *Pencilium glaucum*. Hemos tratado en posible de observar microscópicamente ese agente saprófito que recubre el residuo del patay, pero sus filamentos y micelios se encuentran sumamente destruidos.

La parte masocárpica del fruto del algarrobo, que mayormente contiene los compuestos orgánicos de los glúcidos, es la que pasa en la trituration bajo la forma de harina. En cambio en la pasta del enterratorio, parece que los indígenas no han efectuado la separación de el harina, sino que también se notan semillas trituradas y demás, en una palabra, la técnica empleada en la fabricación de ésta ha consistido en toda la trituration del fruto.

La razón de su presencia en esa tumba nos lo explica una creencia muy difundida en todos los continentes, que consistía en dejar alimentos para el sustento espiritual del acaecido.

San Rafael (Mendoza), 15 de Abril de 1957.