

Il partido di Villeta nel Paraguay.

Note del socio, conte ENRICO STATELLA

La repubblica del Paraguay, all'infuori della capitale, è attualmente divisa in 14 distretti elettorali; e Villeta è compresa appunto nel 14° distretto, che viene formato dai *Partidos* di Villa Oliva, Villa Franca, San Antonio e Villeta.

Bagnato dalle acque del Rio Paraguay, il suolo di questo *partido* è formato da una serie di ondulazioni, composte di piccole colline (*lomas*), fra cui notevoli quelle denominate *Lomas Valentinas* e *Itá-ybeté* (« pietre alte », in guarani), entrambe celebri nella storia dell'ultima guerra. A sud, però, dell'*arroyo* Piquysyry (che sfocia nel rio Paraguay presso Angostura), questo *partido* presenta grandi pianure, spesso sommerse (*bañados* e *estéros*), interrotte di quando in quando da boschi di palmizi, e le cui acque vanno a confondersi con la grande laguna d'Ipoá (« campo d'acqua », in guarani), posta a 45 chilometri ad est del rio Paraguay, di forma ovale da nord a sud, circondata da immensi *bañados* che la fanno quasi inaccessibile, e che rendono molto difficile determinare ove veramente essa incominci ed ove finisca, formando, specialmente nelle epoche di maggior pioggia, un unico acquitrino interrotto qua e là da boschi di palme Caranday (*Copernicia cerifera*) e di Pindó (*Cocos australis*), soli punti ove riposa l'occhio in quelle sterminate pianure acquose. La laguna d'Ipoá è in diretta comunicazione col rio Paraguay a mezzo del Rio Negro, affluente di destra del rio Tebicuary, e che ha origine nell'estremità sud della laguna.

Il suolo di questo *partido*, astrazione fatta dei superiormente accennati *bañados* ed *estéros*, componesi di regioni boschive (*monte*) e di regioni prive di alberi (*campo*), entrambe formate da terreni di prim'ordine sia per l'agricoltura, sia per l'allevamento del bestiame. Consiste in profondi strati di sabbia rossa, prodotta dallo sgretolamento di numerose formazioni di *grès*, colorata in rosso dall'ossido di ferro; in alcuni luoghi abbondano pure formazioni silicee. Il suolo è perfettamente omogeneo, e possiede una profondità di circa 50 metri. Un ricco strato di *humus* ricopre in molte parti le sabbie, causa ciò della straordinaria fertilità.

La scarsa popolazione, però, le deficienti vie di trasporto, come pure la difficoltà di relazioni commerciali, sono causa che questi ricchi terreni, che potrebbero rendere tesori, restino la maggior parte incolti e quindi perduti per l'agricoltura, e siano di preferenza impiegati per l'allevamento del bestiame vaccino.

A tale stato di cose contribuisce altresì la naturale indolenza del *campesino* paraguayano, che alla coltivazione della terra preferisce il lavoro del taglio dei boschi (*obraje*), più remunerativo come salario, e meno faticoso, poichè il lavoro si limita a poche ore al giorno.

Il legname di questi boschi forma una delle principali ricchezze del Paraguay: si contano più di 60 specie di differenti legnami atti alle costruzioni o ad industrie diverse; fra questi primeggiano l'*Urundey-mi* (*Astronium urundeiba*), chiamato anche « legno di ferro », il più duro che si conosca, tanto che è d'uopo lavorarlo mentre è tuttora verde, perchè, quando è secco, i ferri non lo intaccano; il *Cedro* (*Cedrela Brasilensis*), che sorpassa i 30 metri d'altezza, con il tronco di 2 metri di diametro, dritto e regolare come una colonna, e molto usato per mobilia; il *Lapacho* (*Tecoma curialis*), chiamato *tayí* in guaraní, vero ornamento dei boschi, quando, nei mesi di agosto e settembre, si copre di splendidi fiori rossi, che spiccano fra l'intenso verde dei circostanti alberi, e il cui legname è incorruttibile sotto terra. All'ombra di questi giganti, cresce ad arbusto la *sensitiva* (*mimosa pudica*), ed il suolo è coperto dalla *verbena*, i cui fiori rossi, magenta e bianchi formano l'ornamento dei giardini nella vecchia Europa.

Durante la guerra dei sei anni, che il Paraguay sostenne contro l'Argentina, il Brasile e l'Uruguay, costituiti in triplice alleanza (29 dicembre 1864-1° marzo 1870), il *partido* di Villeta

fu campo di numerose e sanguinose azioni guerresche, che dettero agio al mondo intero di ammirare quel pugno di prodi, che, decimati dalla guerra e dal colera, privi di munizioni, costretti a cibarsi di poca manioca e dei frutti delle loro foreste, pure non cedevano di un passo se non di fronte alle forze schiaccianti degli avversari, facendosi uccidere intorno al loro duce, il maresciallo Francesco Solano Lopez, forse non amato nè stimato, ma temuto, e di cui non potevasi disconoscere il valore. Il passo di Itororò è una stretta, chiusa fra due lunghe colline, e formata dal torrente Itororò (in guaraní « acqua che corre rumoreggiando »), che si traversa sopra un ponte di legno, sulla via che da Villeta porta all'Asunción. In questo passo, il 6 dicembre 1868, il generale don Bernardino Caballero in ben tre sanguinosi scontri, con un pugno di eroi, respinse le truppe nemiche; finchè minacciato di esser preso alle spalle, con i suoi soldati stremati e decimati, dovette ritirarsi sul cammino di Villeta, lasciando sul terreno 13 ufficiali e 317 soldati morti e 29 ufficiali e 757 soldati feriti (1).

Un monumento, opera esimia del giovane e valente scultore Americo Bonetti, argentino figlio d'italiani, e che in Italia ha compito i suoi studi artistici, ricorda questo brillante fatto d'armi.

*
* *

Nel *partido* di Villeta non trovansi agglomerazioni urbane, all'infuori del capoluogo stesso, graziosa e ridente cittadina, dalle vie larghe, non selciate, incrociantesi ad angolo retto, come in tutte le città ispano-americane, con le case tutte a un solo piano, industriale e commerciante, tanto che la sua dogana occupa il quarto posto in tutta la repubblica. Gli altri centri di popolazione, o *pueblos*, non sono che case sparse in mezzo alla campagna, spesso nascoste fra i boschi; i più notevoli fra questi *pueblos* sono *Itá-ybeté* (« pietre alte »), *Yquiti* (« luogo del sale »), *Angostura*, che è il punto (come lo indica il suo nome), in cui il rio Paraguay maggiormente si restringe, non avendo ivi più di 80 metri di larghezza, ed al tempo delle massime secche non più di m. 1.50 di profondità; perciò, in tali epoche, le navi di maggior pescagione non possono giungere al porto di Asunción, ma

(1) RESQUIN, *Datos historicos de la guerra del Paraguay*, etc.

devono qui fermarsi e trasbordare passeggeri e merci in piroscafi di minor portata.

Gl'indiani Carios, guidati dal cacicco Lambaré, tentarono di difendere questo passo contro i conquistatori spagnuoli di Juan de Ayolas; ma la battaglia del 15 agosto 1536, che prese il nome dalla valle di Guarnipitán, aprì il passo all'a conquista, e i vinti indiani vennero relegati nella località ove ora sorge il prospero *pueblo* di Itá (« pietra », in guarani). Ed a proposito della battaglia di Guarnipitán, credo non utile riportare un'etimologia del nome *Guarani*, che leggesi nell'opera dell'Azara (1).

Secondo don Felice Azara, dunque, la valle ove ebbe luogo la grande battaglia vinta dallo Ayolas, avrebbe, in seguito a detto fatto d'armi, preso il nome di *Guarani-epitá*, da cui sarebbe derivata la denominazione alterata di *Guarnipitán* conservata dagli storici. Gl'indiani che vi presero parte vennero chiamati « quelli della battaglia », ossia « guarani », e da questo sarebbe derivata la denominazione di *Guarani*, estesa poi all'intera nazione, poichè, prima della battaglia, quest'indiani erano conosciuti col nome di *Carios*.

*
* *

Ciascuna abitazione di questi *pueblos* è circondata dalla sua *chacra* o *capuera*, ove vengono coltivati, con sistemi ancora molto primitivi, ma con somma cura, tutti quei prodotti, che regolarmente servono al consumo locale, per ora, ma che, aprendo nel paese una razionale rete di strade, e congiungendo Villetà o Angostura con la capitale a mezzo di una ferrovia, potranno segnare una nuova èra di ricchezza e di prosperità per queste belle contrade, tanto privilegiate dalla natura. E prima di parlare del *campesino* paraguay e delle sue coltivazioni, noto che *chacra* suolsi chiamare quella proprietà coltivata ad agrumi ed a piantagioni varie, che sorge nel *campo*; mentre *capuera* (in guarani « cocué ») è la proprietà conquistata sulla foresta, sul *monte*.

*
* *

Il *campesino* paraguay fabbrica egli stesso la sua casa (*oga*), i suoi mobili, gli strumenti che gli abbisognano; egli sa trar partito da tutto. La casa è formata da un'ossatura di legname, su

(1) AZARA, *Descripción e historia del Paraguay*, etc.

cui, tanto internamente che esternamente, vien posto un intonaco di *barro* o fango, e il tetto viene coperto con la lunga paglia che cresce nel *campo*, chiamata *capit* in guaraní, con molta inclinazione, per dare facile scolo all'acqua piovana. La casa ordinariamente si divide in due parti: il dormitorio (in guaraní «cotii»), chiuso da tutti i lati, spesso senza finestra, ma con una sola porta che dà nella seconda parte della casa, il *galpon*, aperto da ogni lato, luogo di abituale residenza della famiglia, che ivi prende i suoi pasti, ivi lavora, ivi anche dorme nei mesi di estate. Nel *galpon* trovano inoltre posto la *prensa*, strettoio per imballare l'alfalfa, ed il *torno*, strumento che serve a tritare la manioca per estrarne l'amido.

Chi ha visto una sola casa paraguayana, può dire di averle viste tutte: possono essere più o meno grandi, più o meno in buono stato, ma tutte si rassomigliano; gli stessi utensili, gli stessi scarsi mobili: il letto (*inimbé*), un baule (*caramegua*) ove conservano i loro indumenti, alcune pesanti sedie di legno, il *tanbuchi* (in spagnolo *cantaro*), grande recipiente di argilla cotta al forno, molto largo e panciuto, cilindrico nella parte superiore, usato per conservare l'acqua, la quale viene attinta per mezzo del *jhi-á*, piccola calebassa con manico, tagliata rotondamente nella parte superiore; il grande mortaio di legno (*angüá*), tagliato a forma di pera, con la parte stretta di sotto, ove viene pestato il mais a mezzo dell'*avatilodá*, cioè «rompi mais», ecc. Durante i mesi caldi, il paraguayano anziché nel letto preferisce far la sua *siesta* nell'amaca (*quijhá*), che con grande arte fanno le donne del paese.

*
* *

Base dell'alimentazione del *campesino* sono la carne (*so-ó*), la manioca (*mandi-ó*) ed il mais (*avati*). La carne bollita insieme con la manioca forma il tradizionale *puchero*, immancabile alla mensa di un buon paraguayano. Qualche volta la carne viene mangiata arrostita in un modo molto semplice: infilata in un lungo spiedo di legno, è posta ad arrostitore al lato del fuoco; quando è cotta da una parte, si volta dall'altra; si ottiene così un arrosto per tutti i gusti, bruciato nella parte esterna, regolarmente cotto più dentro, quasi crudo e sanguinolento nel centro, dagli ispano-americani (che ne sono più ghiotti degli stessi guaraní) chiamato *churrasco*, e in guaraní *chamuchina*.

Con la manioca si prepara il *quiripé*, specie di torta di farina della manioca, senza sale nè altro ingrediente, e cotta sotto la cenere calda; e la *chipa*, il pane prediletto del paese, impastato con farina di manioca, uova e latte.

Il mais, poi, si presta a più svariate preparazioni; anzitutto abbiamo il *locro*, al pari del *puchero* immancabile alla mensa paraguayana, piatto nazionale per eccellenza, composto di mais pestato nel mortaio, quindi cotto nell'acqua o nel brodo, con aggiunta di pezzettini di carne fresca o secca (*charqui*, in guaraní *sesina*) ed altri legumi. Si preparano inoltre il *rorá*, zuppa di crusca di mais; il *caguiyí* o *mazamorra*, zuppa di farina di mais con formaggio; la *soapoá*, piatto molto apprezzato, composto di farina di mais, formaggio, uova, cipolle ed altri ingredienti; il *volivoli*, composto di polpettine di farina di mais, senza carne, ecc.

*
* *

I vincoli di famiglia comunemente non sono molto intensi fra i *campesini*, e non sempre la famiglia è regolarmente costituita, perchè, senza dividere, anzi sconoscendo affatto certe teorie socialiste, molto facilmente applicano il libero amore. Ne consegue che il senso morale è molto rilasciato, ed il padre o il fratello non fanno troppe meraviglie, quando si accorgono dello stato non regolare delle rispettive figlie o sorelle.

Molti non conoscono nemmeno il proprio padre, e portano il cognome della madre, che li ha allevati e cresciuti. Noto a questo proposito un fatto curioso. Lavorava presso di me un giovanetto di circa 14 anni, molto vispo ed intelligente; avendo egli visto passare sulla via un tale, accennandomelo, mi disse che era il padre di un suo fratello; ed alla mia domanda se era pure il padre suo e di un altro suo fratello, con tutta naturalezza mi rispose, che il padre dell'altro suo fratello abitava a Villeta, e che egli non conosceva il proprio genitore! Ecco, da questo piccolo saggio, lo stato della famiglia paraguayana della campagna!

Quando i figli incontrano in qualche località i loro genitori, o i nipoti i loro nonni o zii, o i figliocci i padrini (*compadres*) che li hanno tenuti a battesimo, non mancano mai di scoprirsi la testa, e congiungendo le mani in atto di preghiera, chiedono la benedizione; ed i genitori, o i nonni, o i padrini, scoprendosi

anch'essi la testa, tracciano con la destra in aria il segno della croce, pronunziando le parole: *en el nombre del Padre, del Hijo y del Espiritu Santo*.

*
* *

Appassionati per il *mate* (*Ilex paraguayensis*), lo prendono in tutte le ore del giorno; ma veramente due sono le ore della giornata, in cui assolutamente non ne possono fare a meno: la mattina appena desti, ed alla *tarde*, cioè dopo l'obbligatoria *siesta*.

Generalmente vien preso solo, cioè la *yerba* (*caá*, in guaraní) infusa in acqua bollente; molti però, e le donne particolarmente, vi pongono dello zucchero, e allora lo chiamano *mate dulce* o *mate cocido* (mate cotto). Altri lo prendono col latte, *mate con leche*, nel qual caso l'infuso si fa nel latte caldo, leggermente inzuccherato. Amano pure prendere il *mate* mischiato con la nocciola pestata del cocco (*Cocus sclerocarpa*) e con latte, che in guaraní chiamano *caahĩ-mbocayá*, molto gustoso. In estate, nelle ore di afa, alcune volte invece di acqua bollente, pongono nella *yerba* acqua fredda, e la bevanda prende il nome di *tereré*.

Alla zucchetta che serve per prendere il *mate* in guaraní si dà il nome di *cadisguá*; questa zucchetta, come la relativa *bombilla*, varia di forma e di qualità, poichè ve ne ha di rotonde, a forma cilindrica, periformi, con piedi o senza, rustiche oppure con fregi, con ornamenti d'argento, o colorate variamente. Così la *bombilla*, a seconda dei mezzi del suo proprietario, può essere d'argento, di *christophle*, di rame ed anche di legno.

*
* *

La lingua guaraní, per la sua formazione sintattica, ha incontrato numerosi ammiratori fra i filologi; ma abbondante com'è di suoni nasali e gutturali, riesce per lo straniero di pronunzia difficilissima.

È molto ricca di vocaboli, avendone due e tre per indicare una medesima cosa, e si presta ottimamente ad esprimere i sentimenti; denominazioni di lingua guaraní troviamo sparse in tutto il continente sud-americano, nella sua nomenclatura geografica, dal Plata alle Guiane.

Come esempio della ricchezza di questa lingua, basterà ripor-

tare i nomi dei diversi gradi di parentela, che variano a seconda del sesso o dell'età di chi le pronunzia:

Il padre chiama il figlio: *rai*.

Il padre chiama la figlia: *rayi*.

La madre chiama tanto il figlio che la figlia: *membì*.

Il fratello maggiore chiama il fratello minore: *seriqué*.

Il fratello minore chiama il fratello maggiore: *riquei*.

Il fratello chiama la sorella: *reindi*.

La sorella chiama il fratello: *quivi*.

La sorella maggiore chiama la sorella minore: *quipi*.

La sorella minore chiama la sorella maggiore: *rique*.

* *

Terminata la guerra, il Governo del Paraguay riconobbe che il modo migliore di far progredire il paese era di aiutare, con tutti i suoi mezzi, la diffusione del pubblico insegnamento, proclamando obbligatoria l'istruzione primaria. Ed oggidì lo Stato mantiene 354 scuole di ambo i sessi, che comprendono scuole graduate, rurali inferiori, rurali superiori ed elementari. Molto infatti si è ottenuto, e molto più ancora si otterrà; la generazione che cresce, se non altro, saprà leggere e scrivere, o almeno sarà di molto ridotto il numero degli analfabeti, che nel 1900, per la campagna, veniva calcolato a 63 per cento! (1). Ma non è lo stesso della degenerazione che decresce, e che conserva tutte le credenze e superstizioni proprie alle persone ignoranti, che vivono in una regione, in cui la natura ed i fenomeni naturali sono grandiosi e hanno del meraviglioso.

Se un lavoratore si ferisce casualmente con uno strumento del lavoro, nessuno vorrà più adoperare tale strumento se prima non sarà perfettamente guarito il ferito; giacchè adoperandolo, se ne pregiudicherebbe la pronta guarigione. Anche in casa, se alcuno si ferisce sia pure con un temperino, questo viene posto da parte finchè la ferita non sia sanata.

Non la finirei più, se volessi riferire tutti i rimedi adoperati dai *curanderos* e dalle *curanderas*, uno più strano e bizzarro del-

(1) FISCHER-TREUENFELD, *Le Paraguay décrit et illustré*.

l'altro; mi limito solo ad accennare alla cura popolare del reumatismo, dell'isterismo e della geofagia. Il reumatismo viene curato applicando alla parte dolente del grasso di caimano (*yacaré*, in guaraní). L'isterismo si cura facendo bollire insieme due piante, l'una figurante il principio *maschile* che chiamano *Raide-guaicurú*, l'altra figurante il principio *femminile* chiamata *Calagualla*, e dando a berne l'infusione all'ammalato; una sola di queste piante, senza il concorso dell'altra, non avrebbe efficacia. La geofagia, poi, viene curata facendo bere all'ammalato una decozione di foglie di ver-bena, cui viene mischiata dell'orina di fanciullo ancora impubere!

Credono molto ai fantasmi o spiriti, che chiamano *póra*, e di cui, uomini e donne, hanno una paura terribile. Questi *póra* assumono varie forme, e principalmente quella di cane, di maiale, ecc.; sono generalmente cattivi, ma vi è il più ed il meno. Così il *póra* chiamato *Carupí* gira di giorno per le case, limitandosi a rubare quanto trova nella cucina; ma qualche volta anch'esso diviene cattivo, ed allora porta una corda, con cui lega i bambini che ruba. Il *póra* veramente cattivo, poi, è quello chiamato *Bombero*, alto come un uomo, che di notte va girando per rubare bambini e trarli nel Chaco. Questo *Bombero* è generalmente invisibile, ed ha la potenza di uccidere un uomo solo gettandogli uno sputo. Anche il demonio è un *póra*, e di notte d'ordinario prende la forma di un cane.

Vi sono inoltre i *póra* del denaro. Quando uno desidera trovare un tesoro nascosto, si rivolge al *póra*, il quale alcune volte lo contenta e gl'indica ove trovasi il tesoro. Se però, appena rinvenutolo, l'uomo si affretta ad impadronirsene, allora, quando meno se lo aspetta, compaiono tigri, rospi, serpenti e mille altri animali immondi per impedirnelo, e talvolta l'uomo muore dallo spavento. Invece, se appena rinvenuto il tesoro, l'uomo si pone in ginocchio, congiungendo le mani a modo di preghiera, allora, senza saper da dove, vede arrivare carri e mule per aiutarlo ad impossessarsene.

Intorno all'origine dei *póra* si racconta la seguente leggenda: Quando Gesù Cristo risuscitò, la Madonna chiamò tutti gli angeli per unirsi a lei e andare incontro al figlio risorto. Molti angeli, però, ricusarono di andare; ed allora la Madonna li condannò a restare eternamente ove si trovavano in quel momento: quindi, quelli che si trovavano nelle foreste, o nel campo, o nell'*estéro*,

o nell'aria furono condannati a rimanervi per sempre, e così divennero *póra*. Distintivo principale di questi « *póra locali* » è una luce rossa come il fuoco. I lampi (*ara-verá*, in guaraní) non sono che i *póra* dell'aria; i tuoni (*ara-sunú*) sono prodotti dal bisticciarsi fra loro dei *póra* dell'aria; e le trombe d'aria (*cusuví*) sono originate dalla polvere che i *póra* gettano via quando spazzano il cielo.

*
* *

Riguardo, poi, agli animali, e particolarmente agli uccelli, il *campesino* paraguayano possiede una quantità di superstizioni, di curiose credenze e di leggende.

Yasyäteré. È un passero dal canto splendido, che ha la particolarità di non lasciarsi mai vedere, per la qual cosa è oggetto di varie leggende. Secondo alcuni, non sarebbe un uccello, ma un *póra* con le forme di un uomo piccolissimo, munito di forza erculee ed invincibile, mediante il potere di un bastone d'oro che possiede. Secondo altri, è un grazioso bambino dai ricci d'oro, che ha il potere d'incantare e di fare impazzire coloro che egli guarda. In molte località del Paraguay, quando le madri odono cantare il *Yasyäteré*, chiudono le porte, per tema che venga a rubar loro qualche bambino.

Guäigüingüe. Nome guaraní dell'uccello chiamato *Llorona* dagli ispano-americani, dal canto triste e somigliante alla voce umana; in alcune parti vien chiamato *Urutaí*. Secondo la leggenda, quest'uccello doveva sposarsi col sole; ma la mattina delle nozze si alzò troppo tardi, e quindi dovè contentarsi di sposare la luna. Da allora piange sempre il sole, suo primo fidanzato.

Surucu-á. Passero dentirostro, della grandezza di un tordo, con il dorso azzurro-marino ed il petto rosso, e di cui, come della *fenice*, si raccontano varie favole.

Suindá. Nome guaraní dell'uccello chiamato in spagnuolo *Lechuza* (« *Noctua cunicularia* »); secondo la credenza popolare, le uova di quest'uccello, diluite nell'acquavite, e fatte bere a qualcuno, producono un abborrimento a qualunque bibita alcoolica.

Nacurutú. Specie di gufo, che vive nelle capanne abbandonate (*taperas*), o nelle fessure degli alberi. Quando sull'imbrunire, uno, trovandosi per il cammino, onde il canto del *nacurutú*, è

bene che affretti il passo, poichè sarebbe di malaugurio fermarsi a guardarlo.

Caburet. Nome guaraní di un uccello dell'ordine dei rapaci, dalla grande testa simile a quella della civetta. Viene dagl'ispano-americani chiamato « rey de los pajaritos » (re dei passerotti), perchè i passeri, attratti dalla sua immobilità, gli si posano addosso, ed egli allora li afferra e se ne ciba. Secondo l'Azara, però, sarebbe così chiamato per l'abilità e l'audacia che ha d'introdursi sotto le ali di uccelli più grossi di lui e di mangiar così loro il costato, tanto da farli morire. Secondo una credenza popolare, chi possiede in sua casa un *caburet* è sicuro di far fortuna.

Tayasú-guirá. Specie di civetta, il cui canto è ritenuto di cattivo augurio.

Chajhá. Nome guaraní del *Kamichi* (« Chauna chavaria »), uccello dell'ordine dei trampolieri. Al tempo della dittatura di don José Gaspar de Francia (1814-1840), se un *chajhá*, sull'imbrunire, passava sopra la casa di quel tiranno, ciò significava sicuro annunzio di una prossima fucilazione. Si ritiene, inoltre, che quando il *chajhá* canta nel *campo* o nell'*estéro*, è per avvertire l'uomo della presenza di un pericolo vicino, come una tigre, un caimano, o altro uomo, alle volte più temibile degli animali.

E come fine a questi accenni di *folklore* guaranítico, riporto una bella leggenda sul *Chajhá*, molto diffusa fra queste popolazioni:

« Molti secoli fa, in un caldissimo dì di dicembre, una graziosa donna, che conduceva a mano un tenero bambino, giunse stanca ed assetata ad una sorgente, ove due donne stavano lavando.

« Brillò di contento il viso della sconosciuta allo scorgere l'acqua cristallina, ed umilmente chiese alle lavandaie il permesso di bere.

« Congiunto alla fontana scorreva un rigagnolo pieno d'acqua sporca, prodotta dal lavare. Scambiarono uno sguardo le due donne, e per tutta risposta indicaronle col gesto che poteva dissetarsi lì, nel rigagnolo.

« Grosse lagrime solcarono le guancie dell'infelice madre al contemplare il ripugnante fango che le veniva offerto: il bambino piangeva, appoggiando la testolina sul grembo materno; onde ella scongiurò le donne che le permettessero di dissetare il figliuo-

letto con l'acqua pura della sorgente, che *Nandeyara* le premierebbe in cielo.

« Tutto fu vano; che anzi le inumane si facevano scherno di entrambi; tanto che costoro abbandonarono il luogo di sì barbaro supplizio.

« Poco cammino avevano fatto, quando vennero chiamati ad alta voce dalle lavandaie, che promettevano di dar loro da bere.

« Ritornò la donna alla fontana, ed una delle lavandaie le porse una calabassa, che ella subitamente portò alla labra: ma non poté bere il suo contenuto, poichè, le perverse lo avevano riempito con l'acqua corrotta del rigagnolo.

« Allora alzò gli occhi al cielo, esclamando: Signore, vedete quel che mi fanno! E si partì; ma non aveva fatti pochi passi, che un bel pappagallo da sopra un albero le disse: Non hai invocato Dio invano; cammina cento passi seguendo lo stesso sentiero, e a piè di un annoso albero troverai una sorgente.

« La donna affrettò il passo in quella direzione, ove calmò la sete sua e del bambino in una cristallina fontana, e quindi si volse e guardò in direzione del provvidenziale pappagallo.

« Finita ch'ebbero le lavandaie la loro faccenda, i rispettivi mariti giunsero a cercarle, ed esse fra le grandi risa loro raccontarono quel che avevano fatto alla donna; e quindi raccolte le loro robe, si disponevano a tornare in casa, sempre sghignazzando ah! ah! ah!

« Ma in un medesimo istante tutti e quattro furono cambiati in uccelli, di quelli che negli *estéros* e nella laguna stordiscono il cacciatore con il monotono *chajhâ chajhâ*... e *chajhâ* restarono per sempre; ed in castigo delle colpe dei primi loro padri, sono obbligati a bere le acque fangose, che già offrono alla povera donna nella fontana ».

*
* *

Ciascuna *chacra* o *capuera* possiede una specie di campionario di tutte le svariate produzioni del paese, poichè il *campesino* paraguayano ama avere tutto quanto può abbisorgargli; così egli tiene una *cuadra* (circa 80 mq.) coltivata a tabacco, un'altra a mais, una a manioca, una a canna da zucchero, ecc.

E qui conviene notare, come, tanto negli usi ispano-americani, quanto in quelli guarani, si suole indicare con un solo vocabolo

la piantagione dei differenti prodotti del paese, per grande o piccola che sia; usandosi in spagnuolo far seguire dal suffisso « al » il nome del genere coltivato, ed in guaranì dal suffisso « tì » (che si cambia in « ndi » dopo una nasale) e indicante collettività.

Così abbiamo :

	spagnuolo	guaranì
Piantagione di alfalfa	<i>alfalfal</i>	<i>alfalfati.</i>
» aranci	<i>naranjal</i>	<i>naranjati.</i>
» banane	<i>bananal</i>	<i>pacovàti.</i>
» caffè	<i>cafetal</i>	<i>cafeti.</i>
» canna da zucchero	<i>cañaveral</i>	<i>tacualetì.</i>
» cotone	<i>algodonai</i>	<i>mandiyuti.</i>
» manioca	<i>mandiocai</i>	<i>mandiotì.</i>
» mais	<i>maisai</i>	<i>avatitì.</i>
» riso	<i>arrozal</i>	<i>arroti.</i>
» tabacco	<i>tabacal</i>	<i>petìndi.</i>
» yerba	<i>yermal</i>	<i>caati.</i>

L'arancio occupa nel *partido* di Villetà un posto importantissimo: lo si incontra tanto allo stato selvaggio nelle foreste, quanto coltivato nelle *chacras*. E a causa della precocità della maturazione dei suoi frutti, nei mesi di marzo, aprile e maggio è oggetto di vivissimo commercio, esportandosene una quantità enorme che vengono imbarcati diretti ai mercati della Repubblica Argentina. In media vengono coltivati 170 alberi per ettaro; i primi raccolti cominciano al sesto anno, raggiungendo il loro *maximum* al tredicesimo o quattordicesimo anno.

Il tabacco (*petì*) venne introdotto nel Paraguay nel 1752 dal governatore don Jaime Sanjust, il quale trasse nel paese alcuni coloni brasilieri per tentarne la coltivazione, e li stabilì a Yaguarón, ottenendo un completo risultato. Infatti, il seguente anno 1753, poté mandare in Spagna 953 arrobas di tabacco (circa 10,961 chilogr.), che fu proclamato di qualità superiore (1). Oggidì si producono sette qualità di tabacco, di cui le qualità più soavi sono generalmente mandate in Europa, mentre le più forti si vendono nella regione del Plata. Pel suo uso particolare, il paraguayano prepara

(1) GARAY, *Compendio de historia del Paraguay*.

due qualità di tabacco: quello in foglia, che serve alla confezione dei sigari, ed il « tabaco negro » usato per la pipa o come cicca.

Di mais (*avati*) vengono coltivate sette qualità:

1° *Avati moroti* (« *Zea maïs vulgaris aestiva* »), o mais bianco.

2° *Avati âta* (« *Zea maïs autumnna* »), o mais duro.

3° *Avati pytá*, o mais rosso, detto anche mais del Brasile.

4° *Avati tupís*, mais bianco di grano grossissimo.

5° *Avati pichinga*, detto pure *Avati poroso*, o mais bruciante.

6° *Avati gaycurú* (« *Zea maïs tunicata* »).

7° *Avati chalá*, che si coltiva solo come foraggio.

Coltivazione di grande risorsa pel paese, quando si sarà un po' risvegliata l'industria, è quella della canna da zucchero o *caña dulce* (*tacuarê-ê*). Attualmente questo ricco prodotto è coltivato solo per estrarne il rum, la *caña*, ed in tutto il Paraguay non vi è che una sola raffineria di zucchero, a Tebicuarí, affatto insufficiente pei bisogni del paese, che deve provvedersi dall'estero, quando potrebbe, con una razionale coltivazione, non solo bastare a sè stesso, ma ancora esportarne. Il miglior mese per piantare la canna è gennaio, facendo il raccolto poi nell'agosto dell'anno seguente, cioè a 18 mesi dalla piantagione.

Si coltivano quattro qualità di canna:

1° *Tacuarê-ê Tucumana*, detta pure *caña listada*.

2° *Tacuarê-ê morotí*, o *caña blanca*.

3° *Tacuarê-ê í*, o *caña chica*.

4° *Tacuarê-ê û*, o *caña negra*.

Di banane (*pacová*) vengono coltivate cinque qualità:

1° *Banana di Castiglia*, dal frutto giallo-rossastro.

2° *Banana Brasileira*, dal frutto piccolo, ma molto produttiva.

3° *Banana di Tucumán*, dal frutto bianco; di questa qualità si hanno due specie: la grande e la piccola.

4° *Banana d'Oro*, varietà della precedente, dal frutto color giallo-oro, piccolo e conservabile.

5° *Banana Paraguaya*, dal frutto nero, qualità scadente.

Inoltre le banane secche, la farina di banane e l'amido (*arrow-root*) promettono di divenire degl'importanti articoli di esportazione.

Di manioca (chiamata *mandioca* in spaguolo e *mandió* in guarani) si distinguono cinque varietà:

1° *Mandió moroti* (« manihot aypi »), o manioca bianca, la *mandioca dulce* degli spagnuoli.

2° *Mandió tapoyá*, bianco-grigiastra, molto fibrosa e contenente minor quantità di succo della precedente.

3° *Mandió guazú*, o manioca grande, che ordinariamente si dà come foraggio al bestiame.

4° *Mandió ro*, o manioca amara, la *mandioca brava* degli spagnuoli, dalla grossa radice, il cui succo lattiginoso è un potente veleno, contenendo molto acido prussico; è però la migliore per la produzione dell'amido e della *farina*.

5° *Mandió Concepción*, dalla radice grossa quasi quanto quella della precedente, facile a cuocersi, dolce e gradevole.

Di cotone (*mandiyú*) si coltivano tre qualità:

1° *Mandiyú Paraguay* (« gossypium Barbadense »), arboreo; ogni pianta ha la durata di circa 14 anni.

2° *Mandiyú Puitá* (« gossypium Religiosum »), ad arbusto, rosso, con la fibra color giallo-ocra.

3° *Mandiyú de Abajo* (« gossypium Hirsutum »), ad arbusto, è il *cotone irsuto* del Nord-America, e lo chiamano, *de Abajo* perchè venuto nel paese passando da Buenos-Ayres e risalendo il Paraná ed il Paraguay.

Nel 1904 venne fondata una « Sociedad Algodonera del Paraguay » avente per iscopo di estendere la coltivazione di questa pianta; la qualità che qui si produce è veramente eccezionale, il dott. Bertoni, nella sua stazione agronomica di Asunción, ha ottenuto una produzione di 990 chilogrammi per ettare.

Altro importante ramo di coltivazione, checchè ne dica il contrario il dott. Bertoni (1), è l'*alfalfa* (*medicago sativa*), e nell'coltura di questo foraggio il contadino del paese è veramente maestro; il terreno viene pulito minuziosamente da ogni erba dalla più piccola radice, e poi rastrellato e livellato da sembrar un bigliardo; quindi l'alfalfa viene seminata a linee parallele, distanze perfettamente eguali, e produce meraviglia vedere, con mezzi affatto primitivi, possano far le cose con tanta precisione, simmetria e perfezione. Una piantagione di alfalfa dura circa 10 anni, potendo fare da 10 a 12 tagli ogni anno, a seconda

(1) BERTONI, *Agenda Agrícola Paraguaya*, año 2° y 3°.

della qualità più o meno buona del terreno e dell'abbondanza o meno di pioggia.

Coltivazioni di ordine secondario, poi, sono i fagioli di varie classi, il *maní* (*arachide*), la *batata dulce* (*ñame*) di due classi, la bianca e la scura, entrambe nutrienti e molto gustose, ecc.

*
* *

Un grande avvenire è riservato a queste contrade sì belle, sì fertili, se ad esse non verrà meno l'appoggio oculato del Governo. L'agricoltura è la vera ricchezza di un paese, e la terra coltivata non solo produce frumento, come disse Lamartine, ma genera la civiltà. Occorre però che vengano aperte strade, che venga incoraggiata l'immigrazione, che vengano coordinati i tre principali fattori che producono il benessere dapprima, e che conducono quindi alla ricchezza un paese, la terra, il capitale e le braccia. Ognuno di tali elementi val poco da solo: la terra senza lavoratori rimane improduttiva, come le braccia senza lavoro cadono inerti.