

## ALIMENTACIÓN DE LOS GRUPOS MOCOVÍES ASENTADOS EN LA REDUCCIÓN DE SAN JAVIER (CHACO MERIDIONAL, SIGLO XVIII)

*Cintia N. Rosso<sup>1</sup> y Celeste Medrano<sup>2</sup>*

### RESUMEN

Los mocovíes eran indígenas que habitaban la región sur del Gran Chaco y que se dedicaban a la caza, la recolección y la pesca y practicaban una agricultura incipiente. Estas actividades se realizaban en ciclos de fisión y fusión. A partir del siglo XVIII, debido a una multiplicidad de factores, comenzaron a instalarse en reducciones administradas por sacerdotes jesuitas. San Javier, a orillas del actual río homónimo, fue fundada en 1743 y constituyó la primera de estas misiones en la zona meridional chaqueña. En estos espacios, se promovieron nuevas prácticas impulsadas por los jesuitas mientras que algunas más antiguas fueron resignificadas. En cuanto a la alimentación, particularmente, se intentó cambiar la forma de obtención de algunos alimentos. El objetivo del siguiente trabajo es indagar cuáles eran las especies animales y vegetales utilizadas por los mocovíes para analizar los modos de obtención, procesamiento y consumo que éstas tuvieron por parte de los indígenas mencionados que se encontraban asentados en San Javier. Esto se realizó a partir de fuentes históricas del área, en particular, de los escritos de los jesuitas expulsos quienes relataron sus experiencias misioneras desde el exilio.

### SUMMARY

The Mocovi indians inhabited the southern region of Gran Chaco and engaged in hunting, fishing and gathering and incipient agriculture practices. These activities were performed in cycles of fission and fusion. From the eighteenth century on, due to multiple factors, they began to settle in reductions administered by Jesuit priests. San Javier, along the river current namesake, was founded in 1743 and was the first of these missions in the southern Chaco. In these spaces, the Jesuits promoted new practices while previous were resignified. As for food, particularly, they tried to change the method of production of some foods. The aim of this work is to investigate which animal and plant species were used by the Mocovíes and to discuss different ways of obtaining, processing and consumption. This will be done from historical sources available for the area, in particular the writings of the expelled Jesuits missionaries who related their experiences in exile.

### RESUMO

Os índios mocovíes habitaram a região sul do Gran Chaco e estavam envolvidos na caça, pesca, coleta e agricultura incipiente. Essas atividades são realizadas em ciclos de fissão e fusão. A partir do século XVIII, devido a uma multiplicidade de fatores, começaram a se estabelecer em reduções administrado por padres jesuítas. San Javier, ao longo do rio homônimo atual, foi fundada em 1743 e foi a primeira dessas missões no Chaco sul. Nestes espaços, novas práticas foram promovidas pelos jesuítas, enquanto alguns mais velhos foram reformulados. Quanto à comida, principalmente, tentou mudar o método de produção de alguns alimentos. O objetivo deste trabalho é investigar o que as espécies animais e vegetais usados por mocovíes para discutir formas de obtenção, processamento e consumo por índios estabelecidos em San Javier. Isso será feito a partir de fontes históricas na área, em particular, os escritos dos jesuítas missionários.

---

<sup>1</sup> Instituto de Altos Estudios Sociales –Universidad de San Martín/CONICET. [cintia\\_rosso@hotmail.com](mailto:cintia_rosso@hotmail.com)

<sup>2</sup> Instituto de Ciencias Antropológicas –Facultad de Filosofía y Letras – Universidad de Buenos Aires/CONICET. [celestazo@hotmail.com](mailto:celestazo@hotmail.com)

## INTRODUCCIÓN

Las prácticas alimentarias pueden verse como el resultado de un largo proceso constituido por distintas etapas (obtención, distribución, preparación, consumo, descarte, almacenamiento) que reflejan factores de tipo ecológico (calidad del suelo, formas del relieve, disponibilidad de agua, clima, flora y fauna), así como factores socioculturales (diferencias intra-intergrupales, jerarquías sociales, parentesco y género) (Goody 1995, Santoni y Torres 2002, Marschoff 2007). En este caso nos centraremos en la alimentación de los mocovíes de la reducción de San Javier.

Los mocovíes habitaban la región sur del Gran Chaco y se dedicaban a la caza, la recolección y la pesca junto a la práctica de una agricultura incipiente. Estas actividades se realizaban en ciclos de fisión (invierno), donde las familias emparentadas se procuraban su subsistencia y fusión (primavera-verano) donde grupos mayores se reunían para realizar actividades que afianzaran los lazos entre ellos. A partir del siglo XVIII, debido a una multiplicidad de factores, comenzaron a instalarse en reducciones administradas por sacerdotes jesuitas. San Javier fue fundada en 1743, luego de un largo camino de negociaciones que habían comenzado en 1734, que implicó a diferentes actores tanto indígenas, autoridades coloniales como sacerdotes jesuitas. Finalmente, tras varias mudanzas quedó emplazada a orillas del actual río San Javier, un brazo del río Paraná (Paucke 1943).

En las misiones los jesuitas intentaron evangelizar a los indígenas para conducirlos en el camino de la “civilización”. La movilidad estacional debía convertirse en sedentarismo gracias a la reducción, así también de cazadores, recolectores y pescadores debían pasar a eximios agricultores. Al igual que debían cambiar completamente otras prácticas como algunas de sus celebraciones tradicionales, sus actividades guerreras, el consumo ritual de carne humana, la desnudez, entre otras. Todas calificadas como negativas y bárbaras y/o salvajes desde un prisma occidentalizador. Esto incluyó cambios en distintos

aspectos, entre ellos, los modos de subsistencia y la alimentación como puede verse a partir de las fuentes históricas del período (Paucke 1943, Dobrizhoffer ([1784] 1968, Sánchez Labrador [1770] 1910, entre otros).

El objetivo del siguiente trabajo es indagar cuáles eran las especies animales y vegetales utilizadas con fines alimenticios por los mocovíes, asentados en la reducción de San Javier, para analizar los modos de obtención, procesamiento y consumo en un contexto de transformaciones como fue el ámbito misional. Esto se realizará a partir de fuentes históricas del área, especialmente de un tipo de fuente que ha sido denominada como “literatura del exilio”, que son los escritos de los jesuitas que relataron sus experiencias misioneras en Europa luego de la expulsión de la Compañía de Jesús en 1767. En particular se analizará la obra del sacerdote Florián Paucke que estuvo a cargo de la administración de la reducción de San Javier desde 1751 hasta que la Orden fue expulsada.

## PAUCKE Y SU OBRA

Las fuentes históricas nos permiten acercarnos al estudio de las sociedades indígenas en el pasado, si bien la información que poseen las mismas presenta un sesgo determinado por la intencionalidad del autor, su contexto histórico y otros factores condicionantes, consideramos que una lectura crítica que tenga en cuenta estas cuestiones posibilita una forma de acercamiento a otras maneras de pensar y de actuar así como entender los procesos vividos por dichos pueblos desde sus propias categorías.

El escrito de Florián Paucke, *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocovíes, 1749-1767*, constituye una obra fundamental para el conocimiento de la vida de los mocovíes durante el siglo XVIII ya que este misionero se hizo cargo de la administración de la reducción de San Javier en 1751 y colaboró también en la fundación de la reducción de San Pedro (1765) permaneciendo en las misiones mocovíes hasta la expulsión de la Orden. El manuscrito fue redactado entre 1778 y 1779 a pedido de los protectores de Paucke. Sin

embargo, la extensión de la misma impidió su publicación (Wernicke 1942). El original parece haberse extraviado, siendo una copia la que se conserva en el convento cisterciense de Zwettl (Austria), obra que consta de dos tomos con un total de 1146 páginas. La misma fue traducida al castellano y comentada por Edmundo Wernicke entre los años 1942 y 1944 gracias a Ricardo Staudt -“el mecenas” de esta empresa- y a la Universidad de Tucumán, constituyendo el registro escrito e iconográfico más detallado sobre las costumbres de dichos grupos.

*Hacia allá y para acá*, tiene como subtítulo “Hacia allá fuimos amenos y alegres, para acá volvimos amargados y entristecidos”, una frase muy sugestiva. Como el nombre de este relato indica, la acción que se narra abarca desde la partida de Europa hacia tierras americanas, pasando por la estadía en América hasta el regreso al Viejo Continente tras la expulsión. Se trata de un relato cíclico que comienza con las peripecias de un viaje en ultramar para llegar hacia el destino prometido (misionar entre los indígenas) que queda trunco con la orden de partida de la Compañía. El tono de este relato -como los de los otros expulsos- está cargado de nostalgia y justificación de la empresa evangelizadora, donde la presencia en el terreno legitima el relato construido tanto a partir de las descripciones como de las imágenes iconográficas. También se observa un esfuerzo por remarcar los valores propios de la cristiandad y cómo se intentaron transmitir a los indígenas dentro del espacio de la reducción. Asimismo, el misionero muestra los aspectos de la vida mocoví que le resultaron más interesantes o aquellos que servían para justificar la acción misionera, mientras que otros tópicos no son tan claros ya sea porque no pudo acceder a ellos (como el caso del chamanismo) o porque no le interesó mostrarlos (un ejemplo de esto es el de las actividades asociadas a las mujeres). A pesar de estas cuestiones, esta fuente es la más completa sobre los indígenas mocovíes tanto por la riqueza del texto como por su iconografía. Estas características permiten la identificación de las especies animales y vegetales utilizadas como alimento que son el centro del presente trabajo.

## PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN SAN JAVIER

### Alimentos vegetales y animales

En primer lugar indicaremos cuáles eran los alimentos que se consumían en la reducción para luego analizar los modos de obtención, preparación y consumo de los mismos. En la siguiente tabla (Tabla 1) consignamos las especies vegetales empleadas como alimento en San Javier, la parte utilizada de cada una de ellas, las aplicaciones específicas de las mismas así como las formas de preparación y consumo que hemos encontrado mencionadas en las fuentes.

El número total de plantas utilizadas como alimento es de 58 especies a partir de los datos relevados en las fuentes<sup>3</sup>. De estas, 28 son silvestres, 23 son cultivadas, 6 son silvestres pero en el ámbito de la reducción eran también cultivadas y 1 no podemos incluirla en ninguna categoría debido a que tenemos dudas sobre su identidad botánica. Las etnoespecies consignadas con signo de pregunta en la columna “especie vegetal” representan plantas utilizadas por los jesuitas en la reducción, pero no encontramos referencias explícitas a su uso por parte de los indígenas; lo mismo se repite para las otras columnas<sup>4</sup>. Como podemos advertir hay un predominio de las plantas silvestres; sin embargo, podemos observar que había un gran número de especies cultivadas. No obstante, dentro de este último grupo tenemos dudas sobre si todas ellas fueron consumidas por los mocovíes en este ámbito.

A continuación presentamos un gráfico (Figura 1) sobre las distintas partes utilizadas y sus porcentajes en el contexto de la alimentación:

Aquí queda claramente expresado que la parte de la planta más utilizada era el fruto, seguido por las hojas, luego le siguen las semillas y los órganos subterráneos. El consumo de los frutos en primer lugar y de las hojas en segundo, es la

<sup>3</sup> Dejamos de lado algunas etnoespecies de las cuales la información era demasiado ambigua para poder incluirla en el análisis (“fruto como el de la algarrobilla”, “manzanas campestres”, “papas”).

<sup>4</sup> “*Famine food*” hace referencia a las comidas que sólo son consumidas en situaciones donde no es posible obtener otro tipo de alimento.

# ALIMENTACIÓN DE LOS GRUPOS MOCOVÍES...

Especie vegetal	Parte utilizada	Aplicaciones específicas	Formas de preparación y consumo
<i>Acrocomia aculeata</i>	Meristema apical	Palmito	Crudo
		Harina	Molido
		Gacha	Molido
<i>Arachis hypogaea?</i>	Semillas		Tostado
<i>Canna</i> sp.	Rizoma		Rescoldo
<i>Capparis retusa</i>	Fruto		Hervido
<i>Capsicum chacoense</i> <i>Carthamus</i> sp.?	Fruto	Condimento	Crudo
<i>Cicer arietinum?</i>	Semillas		Cocido
<i>Citrullus vulgaris</i>	Fruto		Crudo
<i>Citrus limon?</i> <i>Citrus aurantifolia?</i> <i>Citrus aurantium?</i> <i>Citrus sinensis?</i> <i>Malus</i> sp. <i>Punica granatum?</i>	Fruto	Fruta	Crudo
<i>Cucumis melo</i>	Fruto		
<i>Cucurbita máxima</i>	Fruto		Cocido
<i>Cucurbita moschata</i> <i>Cucurbita pepo</i>	Fruto		Cocido
<i>Dysphania ambrosioides</i>	Hojas	Aromatizante del mate	Crudo
<i>Eryngium</i> sp.	Escapo floral (?)		Cocido
			Crudo
<i>Erythrina crista-galli</i>	Néctar	Golosina	Crudo
<i>Ficus carica</i>	Fruto		Crudo
<i>Geoffroea decorticans</i>	Fruto		Crudo
		Bebida	Fermentado
<i>Harrisia</i> sp. <i>Passiflora</i> spp.	Fruto	Golosina	Crudo
<i>Hordeum vulgare?</i>	Semilla		Cocido
<i>Ipomoea batatas?</i>	Tubérculo		Rescoldo
		Conserva?	Cocido
<i>Ilex paraguariensis</i>	Hojas	Mate	Infusión
<i>Manihot esculenta?</i>	Raíz		Cocido
<i>Morrenia</i> spp.	Fruto	Fruto fresco	Crudo
		Ensalada?	Cocido
<i>Hexachlamys edulis</i> , <i>Opuntia elata</i> , <i>Opuntia</i> spp., <i>Pseudananas sagenarius</i> , <i>Sideroxylon obtusifolium</i> , <i>Stetsonia coryne</i>	Fruto	Fruto fresco	Crudo
<i>Phytolacca dioica</i>	Raíz	"Famine food"	Cocido
<i>Portulaca oleracea?</i>	Hojas	Ensalada?	Crudo
<i>Prosopis alba</i> <i>Prosopis</i> spp.	Fruto	Fruto fresco	Crudo
		Harina	Molido
		Bebida	Fermentación
<i>Prunus persica</i>	Fruto	Fruta	Crudo
		Postre	Secado
<i>Rosmarinus officinalis?</i>	Hojas	Condimento	Crudo
<i>Suaeda</i> sp.	Hojas	Sal	
<i>Syagrus romanzoffiana</i>	Meristema apical		Crudo
<i>Triticum aestivum?</i>	Semilla	Harina?	Molido
<i>Zea mays</i>	Semilla		Cocido
		Bebida	Fermentación
		Harina?	Molido?
<i>Ziziphus mistol</i>	Mesocarpo	Gachas	Molido
"Apio del campo"?	Parte área	Ensalada	Crudo
			Cocido
"Cardo"			Crudo
"Cardo hortense"		Ensalada?	Crudo
			Cocido
"Cebolla de campo"	Bulbo?		Crudo
"Cebolla silvestre", "ebagyac leté"	Bulbo		
"Ebagyole"	¿?	Ensalada?	Crudo
"Pezelagze"	Rizomas?		Rescoldo
"Quinoa de Castilla"?	Semilla	Potaje	Cocido
"salvia campestre"?	Hojas?	Condimento o aromatizante	Crudo

Tabla 1. Alimentos vegetales y su forma de preparación y consumo.

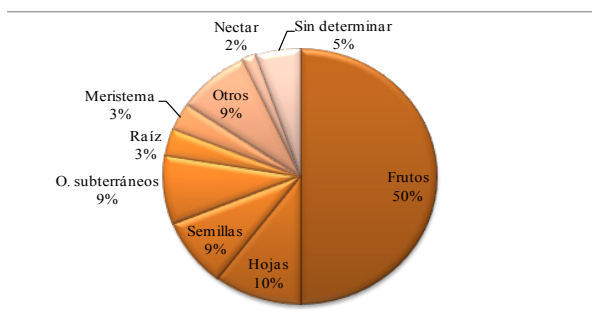


Figura 1. Partes vegetales utilizadas.

utilización que comúnmente predomina dentro de los grupos indígenas chaqueños actuales (Scarpa 2009). Sin embargo, en tercer lugar encontramos las semillas, lo que podría deberse a las prácticas hortícolas-agrícolas de la reducción.

Las especies vegetales más mencionadas en la fuente son *Prosopis* spp., *P. alba* y *Acrocomia aculeata*. Éstas poseen tres aplicaciones específicas (Tabla 1) cada una de ellas. Las segundas en el orden de importancia son “calabaza de Castilla” *Cucurbita moschata*, “Calabaza de Angola” *C. pepo*, “tasi” *Morrenia* spp., “durazno” *Prunus persica*, “maíz” *Zea mays*; las que poseen dos aplicaciones (Tabla 1).

Las tres etnoespecies más utilizadas corresponden a vegetales silvestres, mientras que en los casos siguientes cuatro de las cinco especies corresponden a plantas cultivadas siendo solo una de ellas silvestre. Asimismo, con respecto a las familias botánicas mayormente representadas exponemos la información en el siguiente gráfico (Figura 2):

Podemos observar en el gráfico que la

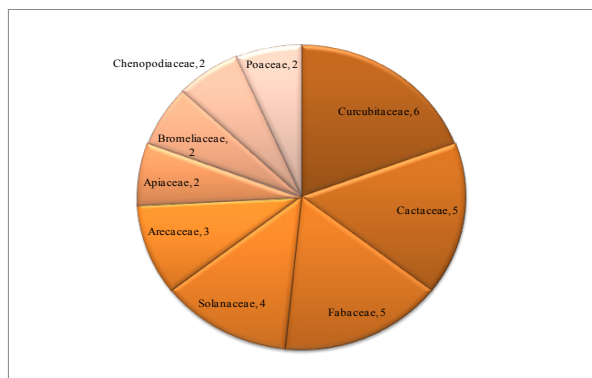


Figura 2. Familias botánicas más empleadas como alimento.

familia cuyo consumo se menciona más cantidad de veces era la de las cucurbitáceas, seguida por las cactáceas y las fabáceas. Las cucurbitáceas eran plantas cultivadas en el ámbito reduccional donde además se encontraban representadas por una amplia diversidad de variedades.

En la siguiente tabla (Tabla 2) presentamos las especies animales y los productos que se indican como consumidos:

Podemos mencionar que la grasa parece

Especies	Productos
<i>Bos taurus</i> , <i>Panthera onca</i> , <i>Tayassu pecari</i> , <i>Catagonus wagneri</i> , <i>Pecari tajacu</i> , <i>Ozotocerus bezoarticus</i> , <i>Blastocerus dichotomus</i> , <i>Cerdocyon thous</i> , <i>Lycalopex gymnocercus</i> , <i>Myrmecophaga tridactyla</i> , <i>Tolypeutes matacus</i> , <i>Dasybus sp.</i> , <i>Cavia aperea</i> , <i>Holochilus brasiliensis</i> , <i>Lontra longicaudis</i> , <i>Pteronura brasiliensis</i>	Carnes
<i>Rhea americana</i> , <i>Cygnus melancoryphus</i> , <i>Myopsitta monacha</i> , <i>Pocideps sp.</i> , <i>Rallus sanguinolentus</i> , <i>Nothura maculosa</i> , <i>Fulica sp.</i>	
<i>Tupinambis merianae</i> , <i>Tupinambis rufescens</i>	
“pacú”, “docup” ( <i>Piaractus mesopotamicus</i> ); el dorado, “aciasnac” ( <i>Salminus maxillosus</i> ); el surubí, “achibcaic” ( <i>Pseudoplatystoma coruscans</i> ) y la palometa, “naagueanga” ( <i>Serrasalminae</i> ), el sábalo ( <i>Prochilodus lineatus</i> ), varios tipos de bagres ( <i>Pimelodidae</i> ), la boga ( <i>Leporinus obtusidens</i> ) Flia. Acrididae / Tettigoniidae	
<i>R. americana</i> , <i>Chauna torquata</i> , Flia. Acrididae/ Tettigoniidae	Huevos
Familia Apidae (tribus Meliponini, Epiponini y Polistini)	Miel
<i>R. americana</i> , <i>P. onca</i> , <i>B. taurus</i> , <i>Dasybus sp.</i>	Grasa
<i>Tupinambis sp.</i>	Cuero
Langostas y Peces	Harinas
<i>Phalacrocorax olivaceus</i> , <i>R. americana</i> , <i>Tupinambis sp.</i>	Visceras
<i>O. bezoarticus</i> y <i>B. dichotomus</i>	Tuétano

Tabla 2. Especies animales utilizadas como alimento.

haber sido un elemento altamente valorado en la dieta: “usará de todos los medios de obtener un trozo de grasa o de sebo aunque éste fuere ya viejo” (Paucke 1943: 186). Creemos que la grasa estaba relacionada con lo “poderoso”, ya que en las prácticas de consumo de carne humana se privilegiaba a los individuos valientes y con grasas corporales abundantes (Perusset y Rosso 2009).

La mayoría de las especies animales utilizadas en la alimentación eran nativas, la introducción principal de una especie exótica



la constituyó el consumo de “vaca” *B. taurus*. A diferencia de lo que sucedía con las plantas donde puede verse una importante introducción de vegetales exóticos.

### Obtención y distribución

Una forma de obtención de los alimentos era a partir de la recolección de vegetales silvestres, los cuales eran numerosos en la alimentación de los mocovíes, como podemos inferir a partir de lo mencionado en el apartado anterior (En orden alfabético: *A. aculeata*, “palmera yatay”; *C. retusa*, “poroto del monte”; *C. chacoense*, “ají del monte”; *D. ambrosoides*, “paico”; *Eryngium* sp., “cardo”; *E. crista-galli*, “ceibo”; *G. decorticans*, “chañar”; *Harrisia* sp., “cacto”; *H. edulis*, “ubajay”; *Morrenia* spp., “tasi”; *Opuntia* spp., *Passiflora* spp., “flor de la pasión”; *P. dioica*, “ombú”; *P. alba*, “algarrobo blanco”; *Prosopis* spp., “algarrobo”; *S. romanzoffiana*, ; *Z. mistol*, “mistol”). En cuanto a las principales especies alimenticias cultivadas mediante las actividades de horticultura y agricultura fueron el *Z. mays*, “maíz”; *P. persica*, “durazno”; *C. pepo*, “Calabaza de Angola”; *C. maxima*, “zapallo”; *C. moschata*, “Calabaza de Castilla”; *C. lanatus*, “sandía”; *C. melo*, “melón”. Aunque también se cultivaban en menor medida algunas especies silvestres como *C. retusa*, *Opuntia* spp. e inclusive, *P. alba* en algunas ocasiones (Paucke 1943, 1944). También había árboles frutales (como *P. persica* y *F. carica*) pero principalmente éstas se obtenían mediante la entrega que los jesuitas hacían de los mismos. A su vez los sacerdotes obtenían estos bienes de diversas maneras. Al fundarse la reducción de San Javier, la ciudad de Santa Fe debía abastecerla de ganado. Sin embargo, esta ciudad no entregaba muchas veces el stock de animales que debía donar, sino que el Colegio jesuita que existía allí era el que abastecía a las reducciones de los diversos productos que necesitaban. Algunos suministros eran obtenidos de esta manera, como menciona Paucke (1943: 60) en la siguiente cita: “debí viajar a la ciudad de Santa Fe para buscar elementos necesarios, en parte para nuestra alimentación, en parte para las necesidades de la reducción”. En teoría, las misiones debían autoabastecerse,

cuestión que no siempre sucedía; Paucke narra en varias ocasiones los pedidos que realizaba desde San Javier al *Padre Procurador* -en algunos casos se trataban de alimentos para el propio misionero (Paucke 1943)-. Estos requerimientos generaban, a veces, rispideces entre ellos, ya que los superiores no enviaban los productos sino tras largos debates y reclamos por parte de los sacerdotes residentes de las misiones (Paucke 1943,1944).

El jesuita entregaba “duraznos” (*P. persica*) a los indígenas; este reparto se llevaba a cabo diariamente tanto a niños como a adultos. Su consumo parece haber sido de amplia difusión dentro de la reducción, como lo muestran tanto los escritos como las informaciones arqueológicas (Ceruti 1983). Al mismo tiempo, era repartido por los jesuitas que le entregaban a cada familia “un cuarto de celemín<sup>5</sup> de trigo de turco” todos los miércoles y viernes, como también les proporcionaban “un buen cuarto de buey” cada semana (Paucke 1944: 221).

Dentro de la distribución debe considerarse este reparto que los jesuitas hacían de los productos vegetales y animales. Al mismo tiempo, la distribución de las especies vegetales obtenidas mediante la recolección, durante el período misional, se encuentra omitida en las fuentes, cuestión que estaba seguramente relacionada con que la administración de este tipo de alimentos estaba en manos de las mujeres. Por ende, el jesuita puede no haber tenido contacto con esta fase alimenticia o no haberle dado importancia por considerar más valiosa la circulación de las presas de caza que la de las especies vegetales. También pueden haber jugado un papel significativo sus prejuicios acerca de algunas actividades femeninas. En cambio, lógicamente, si hay cuantiosas referencias a las especies vegetales que él repartía entre los indígenas reducidos como es el caso del durazno (*P. persica*).

Otros modos de obtención de los alimentos de origen animal eran mediante la caza, la pesca así como las incursiones sobre otras poblaciones

---

<sup>5</sup> El celemín es una medida de capacidad para los áridos (granos, semillas, legumbres o frutas secas a las que se aplica una medida de capacidad), equivale a 4,6 litros.

indígenas e hispano-criollas y el aprovechamiento del ganado de la reducción como menciona Paucke (1943: 24): “Los indios hicieron grandes daños entre el ganado, pues cuando a cualesquiera se le antojaba, cazaba una vaca y la carneaba para su alimento; ¡más! cuando ellos viajaban a la ciudad de Santa Fe, no omitían llevar consigo una buena provisión de carne”.

La distribución ocurría en distintos momentos del proceso de la alimentación, uno de ellos era durante las partidas de caza -o de búsqueda de ciertos recursos impulsada por el jesuita- y el otro la repartición en la aldea o reducción. Con respecto al primer caso, los hombres se repartían los animales cazados según un orden preestablecido, el jesuita describe el reparto durante las partidas de caza o las expediciones que él realizaba junto a los indígenas con diversos fines (búsqueda de maderas, etc.): “Cuando tres o cuatro cazan y matan en común, ya tienen designadas las partes que les tocan según méritos y trabajos. Al que como el primero ha cazado y muerto el animal, le corresponde un cuarto posterior junto con el cuero entero; el que llegó primero en su ayuda recibe el segundo cuarto posterior; los demás reciben el cuarto anterior y los que han cooperado en menor medida deben repartirse entre ellos el resto (Paucke 1943: 180)”.

### Preparación

Las especies vegetales pueden consumirse crudas o prepararse de distinta manera para ser ingeridas. Para los mocovíes de San Javier encontramos las siguientes formas de preparación: 1) hervido (“faves”, *C. retusa*; Cucurbitáceas; entre otras, ver cuadro (Cuadro 1) al inicio del trabajo); 2) al rescoldo: “los indios cuecen éstas [raíces] en ceniza caliente” (“batata”, *I. batatas*; la “totora”, “*pezlagze*”) (Paucke 1944: 189); 3) molido: se consumían en forma de harinas (“algarrobos”, *Prosopis* spp. y *A. aculeata*) y de gachas (*A. aculeata*, *P. alba* y *Z. mistol*); 4) fermentado: de esta manera se realizaban las bebidas fermentadas; 5) tostado (“maní”, *A. hypogaea*). De estas formas de preparación la más habitual parece haber sido el hervido según lo mencionado en las fuentes. Este era de suma

importancia para algunas especies, como *C. retusa*, que necesitan un largo proceso de hervido y de varios hervores para poder ser consumidas: “para comerlas se hierven toda la noche y frecuentemente aun hasta el mediodía siguiente; de otra manera no son comibles” (Paucke 1944: 189).

Con respecto a los animales, principalmente se observan tres formas de preparación: 1) asado (*Caiman lairostris* y *C. yacaré*, “cocodrilo”; *P. olivaceus*, “pato *jepeyec*”; *R. americana*, “avestruz”; *Tolypeutes matacus* “bolita”; *Dasytus* sp., “mulita”; *Chaetophractus* sp., “peludo” o “quirquincho”; *M. tridactyla*, “oso hormiguero”; 2) hervido (*R. americana* -muslo-; *M. tridactyla*) y 3) rescoldo, que remite a un modo de cocción sobre ceniza caliente (*P. olivaceus*; *R. americana* -alas y huevos-; *Tupinambis* sp.). Esto se ilustra en la siguiente tabla:

	Asado	Hervido	Ceniza
<i>Caiman lairostris</i> y <i>C. yacaré</i>	X		
<i>P. olivaceus</i>	X		X
<i>R. americana</i>	X (estómago, muslo)	X (muslo)	X (alas, huevos)
<i>Tolypeutes matacus</i>	X		
<i>Dasytus</i> sp.	X		
<i>Chaetophractus</i> sp.	X		
<i>M. tridactyla</i>	X	X	
<i>Tupinambis</i> sp.			X

Tabla 3. Formas de preparación de los alimentos de origen animal.

### Formas de consumo

Las golosinas, según lo que aparece en las fuentes, parecen estar representadas por los frutos de la “flor de la pasión” (*Passiflora* spp.) y los de algunas cactáceas como “cacto *notegogzco*” (*Harrisia* sp.). Asimismo, también corresponderían a esta categoría el néctar que los niños libaban del “ceibo” (*E. crista-galli*) (Paucke 1944: 249). También, los sazonadores se ven expresados por la utilización de condimentos y sal, pero no parece haber sido demasiado intensivo su uso por

parte de los mocovíes<sup>6</sup>. Para esta tarea se utilizaba principalmente “ají del monte” (*C. chacoense*) así también como grasas animales que servían para dar el gusto a las comidas. Por ejemplo, cuando hacían sopa, es decir, hervían carne en agua, no utilizaban condimentos ni sal sólo grasas de “avestruz” (*Rhea americana*), “tigre” (*Panthera onca*) o “vaca” (*Bos taurus*)<sup>7</sup>.

Con respecto a la sal, éste era uno de los productos que los indígenas obtenían a partir del intercambio con los hispano-criollos; por esta razón, no siempre era de fácil acceso para ellos. Sin embargo, los pueblos nativos del Gran Chaco también empleaban diversas plantas para salar los alimentos<sup>8</sup>. Los mocovíes utilizaban para sazonar la comida un fruto llamado “vidriera” (*Suaeda* spp.) (Paucke 1944: 172). Paucke indica que había otro vegetal del cual se podía obtener la sal: “lo mismo se hace con otro follaje que tiene hojas muy gruesas y redondas, [de] un gusto natural que el ganado astudo come también con agrado” (Paucke 1944: 172).

El mate, *I. paraguariensis* fue uno de los productos incorporados a partir del intercambio con la sociedad hispano-criolla. Los jesuitas lo usaron como “regalo” dentro de las reducciones para lograr que los indígenas realizaran ciertas tareas e intentaron utilizarlo para contrarrestar las “borracheras”. Los indígenas agregaban las hojas de “paico” (*D. ambrosioides*) en su “té paracuario” -mate- (Paucke 1944: 187) y realizaban los recipientes de madera de “palo santo” (*B. sarmientoi*).

Sobre el descarte, el sacerdote no hace muchas referencias en su obra. Sin embargo, podemos observar que, en cuanto a los animales,

no toda la presa era llevada a la reducción ya que el jesuita se pregunta lo siguiente: “¿de donde recibirían una contribución, especialmente cuando dejaban en el campo el cogote, cabeza, espinazo, patas y entrañas, para comistrajo a las aves y los tigres?” (Paucke 1943: 20). En el caso del consumo en el ámbito reduccional indica que los restos de la carne eran dado como alimento a los animales domésticos: “tiraban la [carne] del día anterior a los perros que ellos quieren muchísimo y prefieren padecer hambre más bien antes de hacer carecer algo a sus perros” (Paucke 1943: 20).

Los tabúes alimenticios son un punto importante asociado a las prácticas alimentarias<sup>9</sup>; los mismos se encuentran vinculados a momentos claves del ciclo vital (nacimiento, iniciación, muerte) así como del ciclo femenino<sup>10</sup>. Entre las sociedades chaqueñas las restricciones de las mujeres menstruantes se producían tanto durante su menarca como en las menstruaciones siguientes; las mismas implicaban la prohibición de salir de la casa, adentrarse en los bosques o emprender la búsqueda de agua durante ese período. Las prohibiciones recaían tanto en la mujer como en su entorno, en especial, el marido que no debía salir a cazar al monte. Las prescripciones ligadas a los ciclos femeninos parecen estar relacionadas con la presencia contaminante de la sangre<sup>11</sup> debido al temor a que la humanidad sea destruida tanto porque la mujer se vuelva un ser caníbal o por el castigo de la serpiente arco iris (Métraux 1937, Idoyaga Molina 1976-1977, Arenas 2003, Citro 2008, Tola 2008, entre otros). Las jóvenes mocovíes de San Javier debían permanecer recluidas durante el rito de pasaje hacia la adultez, este estaba asociado probablemente a la primera menstruación, las

<sup>6</sup> Esto parece ser común entre los grupos chaqueños; Arenas (2003) indica que, en la actualidad, las etnias toba y wichí del Chaco central argentino utilizan como condimento el “ají del monte” y la sal, pero que en el pasado las comidas eran más bien desabridas.

<sup>7</sup> Acá vemos nuevamente la importancia que tuvo el ganado vacuno en otro ámbito de la vida indígena.

<sup>8</sup> Palavecino (1939) refiriéndose a los “chaquenses típicos” -entre los que se encontraban los mocovíes-, plantea el uso de sales vegetales pertenecientes al género *Salicornia* para conseguir sal.

<sup>9</sup> Para los grupos chaqueños varios autores han hecho referencia a los tabúes alimenticios como Métraux (1944, [1946] 1996), Arenas (2003), entre otros.

<sup>10</sup> Esta misma situación sucede tanto en el caso de los indígenas chaqueños como en otros grupos indígenas de las tierras bajas, por ejemplo, los mbyá-guaraní (Remorini y Sy 2002, Keller 2010, entre otros).

<sup>11</sup> Los fluidos conforman un elemento poderoso dentro de las sociedades chaqueñas. Citro (2008b) indica, por ejemplo, que la saliva es un transmisor del poder de la persona.



muchachas no podían salir de sus casas durante un mes luego de haber sido tatuadas: “Costoso adorno por el dolor e hinchazón que padecen encerradas cerca de un mes” (Canelas s/f citado en Furlong 1938: 98).

Esta ceremonia además conllevaba una restricción dietética que prohibía a las niñas el consumo de carne durante el período que durara la reclusión; las jóvenes solo podían comer “raíces” hasta que pasara el tiempo indicado como finalización del ritual, el cual era señalado por la terminación de la red de “chaguar”<sup>12</sup> (*Dyckia* sp.) tejida por las “chamanas” (Paucke 1943). Si bien las fuentes no hablan de las prohibiciones de las mujeres adultas durante la menstruación, los estudios etnográficos indican que este cuidado también debían tenerlo las adultas no pudiendo consumir nada que contuviera grasa (carne, pescados) durante el ciclo menstrual (Arenas 2003: 198).

Como hemos indicado, también es común que existan restricciones en otros períodos clave del ciclo vital debido a que son momentos peligrosos para el individuo<sup>13</sup>. Los mocovíes, como otras sociedades chaqueñas, poseían la práctica de la *couvade*<sup>14</sup> que puede definirse como la observancia de ciertos tabúes y restricciones que deben seguir los hombres durante el parto y el post-parto debido al lazo que une al padre con el hijo (Moore citada en Enriz y García Palacios 2008, Keller 2010). Canelas (s/f Furlong 1938: 92) menciona la existencia de esta costumbre entre los mocovíes: “Y si el marido está ausente luego empiezan a lamentarse con un lúgubre canto:

Su padre andará comiendo miel. Su padre estará comiendo fruta. Y a veces le hace chasque para que el miserable se abstenga y no mate a seis u ocho leguas con lo que come a su hijo”. En este caso, no es la carne, sino que tiene que ver con que son productos obtenidos en el monte, un lugar, que en ocasiones se vuelve peligroso. También Dobrizhoffer ([1784] 1968: 211, 212) observó esta práctica entre los abipones<sup>15</sup>.

Al mismo tiempo, existían otras interdicciones sobre la comida, en particular, sobre el consumo de carne. Las mujeres mocovíes no podían ingerir carne de “tigre” (Paucke 1944: 346), hecho que creemos está ligado a lo mencionado anteriormente sobre la posible transformación de las mujeres en caníbales. Según Jolís ([1789] 1972), las mocovíes tampoco podían comer pescado (igual que las mujeres abiponas y tobas). También, en los casos de enfermedad de los padres, los hijos debían comer “sólo frutas del monte o raíces”, esta dieta era ordenada por los “hechiceros” (Paucke 1943: 246).

Asimismo, además de los tabúes asociados al género, encontramos entre los mocovíes aquellos relacionados a la edad. Los jóvenes no podían comer ni alas de avestruz<sup>16</sup> ni el tuétano de las patas de los ciervos, solo los ancianos podían comer estas partes (Paucke 1944: 329). Esto se asocia al poder que iban obteniendo las personas con el paso de los años. Otra restricción que tenían los mocovíes era que no se comían al tigre que había herido a un ser humano sino que lo cortaban en pedazos y colocaban su cabeza en un árbol (Paucke 1944: 346).

<sup>12</sup> La mayoría de los estudios etnográficos sobre los grupos chaqueños indica que la red era tejida por la propia iniciada (Citro 2008a, Tola 2008, entre otros).

<sup>13</sup> Para los *gom*-tobas- varios investigadores han planteado una corporalidad abierta y permeable que se define a partir de las relaciones que van entablando con los seres humanos y no humanos (Citro 2008a, Tola 2007-2008, entre otros). Creemos que esta misma concepción del cuerpo podría operar entre los mocovíes.

<sup>14</sup> Este es un fenómeno muy extendido en las sociedades sudamericanas (Carlucci 1953-1954), existe una gran cantidad de trabajos que analizan esto en los grupos chaqueños (Karsten 1932, entre otros) y guaraníes (Enriz y García Palacios 2008, Keller 2010, etc.).

<sup>15</sup> “Así si un niño muere prematuramente, las mujeres atribuyen la muerte a la intemperancia del padre. Ya sea porque no se abstuvo de vino mezclado con miel, o porque llenó su estómago con carne de puerco acuático, o porque cruzó a nado algún río con viento fresco, o porque fue negligente en rasurarse las cejas, o porque comió miel subterránea pisoteando a las abejas” (Dobrizhoffer [1784] 1968: 211, 212).

<sup>16</sup> Paucke (1944: 328) menciona que “los indios me decían que al igual de la carne de avestruz sabía la carne humana”; considerando estas prohibiciones y otras (el uso de sus huesos como pífanos, etc), sostenemos que se trata de un animal poderoso asociado a prácticas ceremoniales y chamánicas.

Con respecto a las plantas no encontramos en las obras de los jesuitas referencias a que los mocovíes tuvieran tabúes asociados a las especies vegetales en cuanto a la comida, pero sí en cuanto a la bebida, ya que las mujeres -excepto las ancianas- no podían consumir bebidas fermentadas. Sin embargo, sí existían prohibiciones de pescados, carnes y grasas para determinadas personas en situaciones específicas de su vida. Consideramos que todas estas restricciones y tabúes tienen que ver con la idea de “contagio” definido como el “proceso de transmisión de las características formales o de comportamiento entre los *nqui'i* [espíritus] de entidades humanas y no humanas en momentos específicos del ciclo vital” (Tola 2007-2008: 9)<sup>17</sup>. También Métraux ([1946] 1996) ha mencionado que la mayoría de los indígenas chaqueños consideran que las propiedades que posee un animal son transmitidas a quienes consumen su carne<sup>18</sup>.

Dentro de las prácticas alimentarias se encuentra otra que tiene que ver con el crear identidad entre los miembros de una sociedad y consolidar los lazos entre los individuos reforzando las relaciones de proximidad al compartir un recurso central como es el alimento, se trata de la comensalidad<sup>19</sup>. Generalmente esto se ve también en la disposición y las posturas corporales que adoptan los individuos: “Los indios están sentados en una rueda en derredor a la carne. Pasa de uno a otro la fuente con la sopa de la cual cada uno hace un solo sorbo y [ella] circula hasta tanto se

termina hasta la última gota” (Paucke 1943: 184). El círculo acerca los espacios y obliga a una mayor estrechez de las personas que lo conforman como el consumir un alimento de un solo recipiente.

Ciertos eventos fundamentales se encontraban ligados a las comidas -y bebidas-, por ejemplo, la invitación a comer, por parte de los padres del novio y del novio mismo, se realizaba en varios momentos de las tratativas matrimoniales que llevaban a cabo los mocovíes. Las ceremonias tradicionales contaban con las bebidas fermentadas como un componente central en el acto de compartir.

### Almacenamiento

Los mocovíes contaban con distintas formas de almacenamiento tales como la utilización de trojes y cueros para conservar los granos así como el uso del *charqui* (carne seca). Estas prácticas estarían ligadas a un proceso de “intensificación” entendido como “un aumento del trabajo o la introducción de tecnología capaz de acrecentar la producción más allá de las necesidades básicas de subsistencia” (Nesis 2005: 59)<sup>20</sup>. Como parte de este proceso de intensificación se encontraría la preparación del *charqui*, el procesamiento de harinas (algarrobo, palmera “*atiavic laté*”, langostas) y el consumo de frutas secas (Nesis 2005).

En el caso del “maíz”, durante el período misional, los jesuitas impulsaron la utilización de cueros de vaca o buey para guardar los granos de esta planta y evitar la aparición de gorgojos (“*lapacata*”) (Curculionidae, coleopteros). Los trojes usados para guardar la algarroba se llamaban *chivas* por los españoles y *Nōacaga* por los mocovíes. Los indígenas lo utilizaban cuando no alcanzaban a llevar toda la fruta al pueblo (Paucke

<sup>17</sup> Esto se relaciona también con la idea de la “predación”, en la cual el predador puede terminar volviéndose presa.

<sup>18</sup> Una mención clara sobre el contagio de las propiedades de los animales, para los grupos chaqueños, se encuentra en Dobrizhoffer ([1784] 1967: 363) quien indica que entre los abipones “Ninguno come gallinas, huevos, ovejas, pescados, tortugas de agua, porque creen que el consumo de estos tiernos alimentos les deja cobardía, timidez, y debilidad de cuerpo y de alma. La consecuencia es también muy natural. [...] Y al contrario los Abipones apetenecen ávidamente la carne de tigres, todos ciervos, puercos monteses, osos hormigueros y antas porque según su opinión este alimento les proporciona fuerza, audacia y resolución.”

<sup>19</sup> Este tema ha sido trabajado para los grupos de las tierras bajas amazónicas (Fausto 2002).

<sup>20</sup> Este es un concepto tomado de la arqueología. El fenómeno está asociado a una intensificación del “manejo del medio” que puede verse en distintos niveles como el tecnológico (lítico, cerámica), dietario (amplitud y domesticación), utilización del espacio y percepción del tiempo (territorialidad, monumentos, enterramientos humanos) así como ideológico (monumentalización de la muerte, diferenciación mortuoria, domesticación) (Pintos Blanco y Capdepont Caffa 2001).

1944: 239-240).

Estas estructuras de almacenamiento se habrían emplazado en dos lugares diferenciados: en el interior del “bosque” y en un área cercana a sus viviendas. El primer lugar era elegido cuando no podían acarrear toda la fruta al pueblo, según Paucke (1944: 240) los trojes se distribuían “hasta la región de la ciudad de Santa Fe” “hasta adentrado el invierno”. Quizás en el caso de San Javier, esta cercanía del alimento tuviera que ver con el contexto de la reducción el cual implicaba un respaldo frente a ataques enemigos y fomentaba un grado mayor de sedentarización. Es interesante apreciar que de la misma manera, es decir, como “alacena” emplazada en el ámbito peri-doméstico, las familias criollas del Chaco usan trojes similares hoy en día, esto constituye una herencia típica española (Scarpa 2000).

Con respecto al *charqui*, el jesuita describe la preparación del mismo: “Cuando ellos cazan tanta caza del monte que no pueden consumir [toda] la carne, la cortan en pedazos delgados, la cuelgan al sol y la dejan para que puedan llevarla consigo más cómodamente” (Paucke 1943: 180).

## DISCUSIÓN Y CONSIDERACIONES FINALES

Las especies exóticas fueron introducidas en América desde momentos tempranos<sup>21</sup>; en particular, aquellas que estaban ligadas a la alimentación ya que eran traídas por los colonizadores para procurarse el sustento (Giovanetti 2005)<sup>22</sup>. Los misioneros transportaban o se hacían traer especies vegetales desde Europa para poder plantarlas en el continente americano. Una atención singular parecen haber recibido las especias y las frutas. Esto se observa en las prácticas alimentarias de San Javier donde los jesuitas eran afectos a las especias y a las frutas

obtenidas de los árboles europeos (Paucke 1944). Sin embargo, algunos de los sacerdotes -especialmente Paucke- incorporaron en su dieta plantas nativas (“apio del campo”, “*ebagayole*”, entre otras)<sup>23</sup> (ensaladas obtenida de las hojas de las especies vegetales silvestres que rodeaban la reducción; la elaboración de vinagre a partir de *Opuntia* spp.) (Paucke 1944).

En cuanto a la dieta indígena, algunas especies nativas sólo eran consumidas por los mocovíes (“*ebagyac lette*”, “*pezelagze*”, la “totorá”) (Paucke 1944). Con respecto al consumo de especies exóticas, *P. persica* fue una planta incorporada rápidamente a la dieta indígena; creemos que otras plantas no fueron añadidas a la alimentación<sup>24</sup> tan fácilmente, como el caso de la “cebada” y los “garbanzos”, así como algunos animales tampoco se sumaron a la alimentación nativa como el caso de las “gallinas”. Con respecto al almacenamiento, que ya era una práctica común entre los mocovíes, el maíz ingresó a los productos de consumo diferido.

Como una estrategia de mantener a los indígenas dentro del ámbito reduccional, los jesuitas comenzaron a plantar especies que los indígenas utilizaban en la alimentación; esto lo muestran las 6 etnoespecies que eran silvestres pero, en el espacio de la reducción, fueron cultivadas, Paucke plantó *C. retusa* con el objetivo de que “los indios para que ellos al sentir apetito de comerlos se ahorraran el trabajo de buscarlos en los bosques y pasear algunos días holgando” (Paucke 1944: 189, 190). Con el mismo fin, se realizaba la entrega semanal de alimento; también estos bienes se usaban como un medio para lograr que los indígenas realizaran tareas específicas como sembrar o asistir a misa. Por otra parte, esta actitud del sacerdote de plantar especies importantes para los mocovíes así como la incorporación de alimentos indígenas a la dieta de los sacerdotes puede haber sido visto por los

<sup>21</sup> Por ejemplo, el garbanzo fue introducido por Colón en las Antillas en su segundo viaje de 1493 (Leander 1970).

<sup>22</sup> En el siglo XVI ingresaron en el NOA trigo, cebada y “árboles frutales de Castilla” traídos desde Chile, donde las poblaciones europeas asentadas allí cultivaban desde 1542 (Giovanetti 2005). Inclusive, existen referencias de que los huarpes cultivaban trigo y cebada en 1561 (Báez citado por Giovanetti 2005).

<sup>23</sup> También Sánchez Labrador y Dobrizhoffer (Sánchez Labrador [1770] 1910).

<sup>24</sup> Giovanetti (2005) plantea para la región del NOA que algunos cultivos traídos por los españoles eran cultivados por los pobladores indígenas pero no eran consumidos por estos. Consideramos que un proceso similar puede haber ocurrido en nuestro área de estudio.

indígenas como una “aceptación” de algunas de sus pautas culturales. De hecho, había una intención explícita de este misionero por no despreciar algunas prácticas: “Cuando vieron que yo no menospreciaba sus regalos y sus comidas preparadas a su modo dijeron entre ellos [...] El *Pater* no es un extranjero, en realidad él parece ser uno de nosotros” (Paucke 1943: 63). Era necesario conseguir la confianza de los reducidos para afianzar los lazos recíprocos que se estaban estableciendo entre sacerdotes e indígenas. Más allá del sesgo que puedan tener las referencias de Paucke, este sacerdote indica que la distribución había variado en el ámbito de la reducción ya que los indígenas generalmente se esmeraban en otorgarle a él las mejores partes. Es probable, que los indígenas le otorgaran estas partes de la presa en pos de que el sacerdote devolviera los favores con otros dones.

Por otro lado, el racionamiento de la comida estaba asociado a la “mezquindad” de los jesuitas, percibida de ese modo por los indígenas, esto hizo que el cacique Cithaalín abandonara la reducción en varias ocasiones (Paucke 1943). Si los sacerdotes podían ser vistos como líderes era necesario que fueran generosos, por lo que la falta de bienes provocaba rupturas en las alianzas que se iban tejiendo al interior de la reducción. Para los jesuitas estos racionamientos tenían que ver con la voracidad y la inmediatez indígena: “de esta manera en que tú quieres carnear diariamente cinco bueyes o vacas, no habrá dentro de algunos meses ganado alguno sobre estos campos y se dirá que tu y los tuyos se han consumido todo” (Paucke 1943: 28). Según el jesuita luego se instauró un “orden”, donde se fijaron ciertos días para el reparto de carne (Paucke 1943: 33).

En cuanto a la comensalidad, el sacerdote sólo compartía su alimento con los nativos en el caso que se encontraran fuera del ámbito misional (excursiones en busca de maderas, en los desplazamientos a visitar las ciudades hispano-criollas, etc.). Esto estaría mostrando una distancia bien marcada entre los distintos habitantes de la reducción, además de una visión jerárquica donde los sacerdotes, quienes repartían a los caciques y estos a sus “seguidores”, constituían la cabeza de

la pirámide misional.

En el período misional, la alimentación se tornó un elemento de negociación que desde la perspectiva jesuita era vista como un recurso para motivar a los indígenas a que permanecieran asentados en las reducciones y para incentivarlos a la realización de diversas tareas dentro de las mismas; mientras que los mocovíes aprovecharon estas prácticas jesuitas al utilizarlas como un elemento para ejercer presión sobre los sacerdotes y obtener los productos deseados como alimentos. Finalmente consideramos que, en relación a otros ámbitos menos permeables, este fue el espacio de negociaciones más dinámico entre los actores ya que la reducción implicó una incorporación de alimentos europeos a la dieta indígena pero también de alimentos indígenas a la dieta de los jesuitas.

### BIBLIOGRAFÍA

ARENAS, P.

2003. *Etnografía y Alimentación entre los Toba-Nachilamole#ek y Wichi-Lhuku`tas del Chaco Central (Argentina)*. Ediciones del autor, Buenos Aires.

CERUTI, C.

1983. La reducción de San Francisco Javier (Dpto. San Javier, pcia. de Santa Fe). *Presencia Hispánica en la Arqueología Argentina* vol. 2. Museo Regional de Antropología “Juan A. Martínez”. Instituto de Historia, Facultad de Humanidades, UNNE, Resistencia.

CITRO, S.

2008. Creando una mujer: ritual de iniciación femenina y matriz simbólica de los géneros entre los toba *takshik*. En *Mujeres indígenas en la Argentina: Cuerpo, trabajo y poder* coordinado por S. Hirsch, pp. 27-58. Editorial Biblos, Buenos Aires.

DOBRIZHOFFER, M.

[1784] 1967, 1968. *Historia de los abipones*. Vol. I, II. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.

ENRIZ, N. y M. GARCÍA PALACIOS



2008. Deviniendo *kuña va'era*. En *Mujeres indígenas en la Argentina: Cuerpo, trabajo y poder* coordinado por S. Hirsch, pp. 205-230. Editorial Biblos, Buenos Aires.
- FURLONG, G.  
1938. *Entre los mocobies de Santa Fe según las noticias de los misioneros jesuitas Joaquín Camaño, Manuel Canelas, Francisco Burgés, Román Arto, Antonio Bustillo y Florián Bauqué*. Amorrortu, Buenos Aires.
- GIOVANETTI, M.  
2005. La conquista del Noroeste Argentino y los cultivos europeos. *Fronteras de la Historia* número 10: 253-283.
- GOODY, J.  
1995. *Cocina, Cuisine y Clase*. Estudio de Sociología Comparada. Gedisa, Barcelona.
- IDOYAGA MOLINA, A.  
1976-1977. Aproximación hermenéutica a las nociones de concepción, gravidez y alumbramiento entre los pilagá del Chaco Central. *Scripta Ethnologica* 4(2): 78-98.
- JOLÍS, J.  
[1789] 1972 *Ensayo sobre la historia natural del Gran Chaco*. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- KELLER, H.  
2010. Plantas relacionadas con tabúes del ciclo reproductivo de los guaraníes de Misiones, Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 45 (1-2): 201-208.
- MARSCHOFF, M.  
2007. ¿Comer o nutrirse? La alimentación como práctica social. *Revista de Arqueología N° 13*: 155-184.
- MÉTRAUX, A.  
1937. Études d'ethnographie Toba-Pilagá. *Anthropos* 32: 171-194; 378-402.  
[1946] (1996). *Etnografía del Chaco*. Editorial El Lector, Paraguay.
- NESIS, F.  
2005. *Los grupos mocoví en el siglo XVIII*. Sociedad Argentina de Antropología. Colección Tesis de Licenciatura, Buenos Aires.
- PAUCKE, F.  
1942-1944. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobies, 1749-1767*. Volumen I, II, III. Universidad de Tucumán, Tucumán.
- PERUSSET, M. y C. N. ROSSO  
2009. Guerra, canibalismo y venganza: una aproximación a los casos mocoví y guaraní colonial. *Memoria Americana* nro. 17/1: 61-81.
- PINTOS BLANCO, S. y I. CAPDEPONT CAFFA  
2001. Arqueología en la cuenca de la laguna de Castillos—Apuntes sobre complejidad cultural en sociedades cazadoras recolectoras del este del Uruguay. *ArqueoWeb- Revista sobre Arqueología en Internet*. No. 3 (2).  
Sitio web: <http://www.ucm.es/info/arqueoweb/pdf/3-2/pintos.pdf> Consultado septiembre de 2012
- SÁNCHEZ LABRADOR, J.  
[1770] 1910. *El Paraguay Católico*. Imprenta Coni Hnos., Buenos Aires.
- SANTONI M. y G. F. TORRES  
2002. El sabor de los pucheros. Los patrones alimentarios del Noroeste. *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in) tangible*. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- SCARPA, G.  
2000. *Estudio etnobotánico de la subsistencia de los criollos del Chaco Noroccidental argentino*. Tesis Doctoral presentada en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires. Ms.
2009. Wild food plants used by the indigenous peoples of the South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 83: 90-101.
- TOLA, F.  
2007-2008. Constitución de la persona sexuada entre los tobas, qom, del Chaco Argentino. *Revista Pueblos y Fronteras Digital* número 004.  
2008. Constitución del cuerpo femenino entre



los toba (qom) del este formoseño. En (coord.) *Mujeres indígenas en la Argentina: Cuerpo, trabajo y poder* coordinado por S. Hirsch, pp. 59-78. Editorial Biblos, Buenos Aires.

WERNICKE, E.

1942. Introducción por el traductor. En: Paucke, F., *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocoibies, 1749-1767*. Volumen I. Universidad de Tucumán. Tucumán.