



Marina Benzi

Incidencias de las transformaciones espaciales de los  
últimos cincuenta años en los sentidos y prácticas  
alimenticias de la comunidad *moqoit Com Caia* de la  
localidad de Recreo, Provincia de Santa Fe

Tesis para optar al título de Doctora en Humanidades.  
Mención en Geografía

FHUC-UNL

Directora: Dra. Florencia Tola

Co-directora: Dra. María Mercedes Cardoso

Santa Fe - marzo de 2022

## RESUMEN

“Incidencias de las transformaciones espaciales de los últimos cincuenta años en los sentidos y prácticas alimenticias de la comunidad *moqoit Com Caia* de la localidad de Recreo, Provincia de Santa Fe”.

Desde una dimensión socio cultural esta Tesis aborda la cuestión de la alimentación en los *moqoit* de la localidad de Recreo, Provincia de Santa Fe, considerando sus trayectorias en el tiempo y el espacio. La alimentación será el punto de partida que nos permitirá visualizar los complejos entramados que dan sentidos a las formas de vida y organización de este pueblo del Gran Chaco. El problema del que parte esta investigación refiere a los procesos territoriales que se producen en la localidad de Recreo, en la comunidad *moqoit Com Caia*, y cómo estos afectan las prácticas alimenticias tradicionales. El estudio de una serie de procesos espaciales nos permitirá comprender las transformaciones sociales identificadas en este grupo de indígenas. La hipótesis central propone que las transformaciones espaciales inciden en los sentidos y prácticas alimenticias de la comunidad *Com Caia*. Para llevar a cabo los propósitos del plan de Tesis, realicé una investigación cualitativa, en la que conjugué la recolección y análisis de fuentes documentales, con un enfoque etnográfico que contempló entrevistas, registros de campo y observaciones participantes durante estadías de trabajo de campo. Los campos de estudio que integran ésta investigación son la etnografía, la antropología, la geografía y la etnohistoria.

Palabras claves: Prácticas alimenticias *moqoit*, sentidos, *Com Caia*, territorialidad

## ABSTRACT

“Incidences of the spatial transformations of the last fifty years in the senses and eating practices of the *Moqoit Com Caia* community in the town of Recreo, Province of Santa Fe”

From a socio-cultural dimension, this Thesis addresses the issue of food in the *moqoit* of the town of Recreo, Province of Santa Fe, considering their trajectories in time and space. Food will be the starting point that will allow us to visualize the complex frameworks that give meaning to the ways of life and organization of this people of the Gran Chaco. The problem from which this research is based refers to the territorial processes that occur in the town of Recreo, in the *Moqoit Com Caia* community, and how these affect traditional eating practices. The study of a series of spatial processes will allow us to understand the social transformations identified in this indigenous group. The central hypothesis proposes that spatial transformations affect the meanings and eating practices of the *Com Caia* community. To carry out the purposes of the Thesis plan, I carried out a qualitative research, in which I combined the collection and analysis of documentary sources, with an ethnographic approach that contemplated interviews, field records, participant observations during field work stays. The fields of study that make up this research are ethnography, anthropology, geography and ethnohistory.

Keywords: *Moqoit* eating practices, senses, *Com Caia*, territoriality.

*A Michi y a Gringo*

*A Francisca, Fermín y Catalina*

*A mis colibríes*

## INDICE

P. 8	<b>AGRADECIMIENTOS</b>
P. 10	<b>LISTA DE ILUSTRACIONES</b>
P. 10	<b>CONVENCIONES</b>
P. 12	<b>INTRODUCCIÓN</b>
P. 12	Planteo del problema
P. 14	La elección del tema
P. 16	La alimentación <i>moqoit</i> : estado de la cuestión
P. 24	Los <i>moqoit</i> en el Gran Chaco
P. 26	Contextos Fitogeográficos
P. 29	Organización de la Tesis
P. 31	<b>CAPÍTULO I. PUNTOS DE PARTIDA TEÓRICOS-METODOLÓGICOS</b>
P. 31	1.1 Territorios disciplinares
P. 31	1.2 Reflexiones sobre el espacio
P. 35	1.3 Problematizar lo aparentemente obvio: la alimentación
P. 43	1.4 Notas metodológicas
P. 52	<b>CAPÍTULO II. GENEALOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN <i>MOQOIT</i> EN EL ESPACIO I</b>
P. 53	2.1 Chaco
P. 55	2.2 Reducciones Jesuíticas y <i>bosques paracuarios</i>
P. 60	2.2.1 La alimentación en las obras de Paucke y Dobrizhoffer
P. 70	2.2.2 Celebraciones
P. 75	2.2.3 Antropofagia
P. 77	2.3 Haciendas y Estancias

P. 83 **CAPÍTULO III. GENEALOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN *MOQOIT* EN EL  
ESPACIO II**

- P. 83 3.1 Colonias agrícolas
- P. 89 3.1.1 Fiesta del 30 de agosto – Santa Rosa
- P. 89 3.1.2 La mirada etnográfica de Alcides Greca
- P. 89 3.1.3 *El último malón*
- P. 91 3.1.4 *Viento Norte*
- P. 94 3.2 Obrajes
- P.101 3.2.1 Contextos fitogeográficos del Chaco
- P. 104 3.3 Ciudad
- P.109 3.3.1 Contextos fitogeográficos de El Espinal

P. 112 **CAPÍTULO IV. MEMORIAS ESPACIALES, ALIMENTARIAS Y DE ALTERIDADES  
DEL NORTE**

- P. 109 4.1 Escenas del norte
- P.112 4.2 Campo y huerta de los Colonos
- P. 117 4.2.1 La escuela
- P. 119 4.3 Monte
- P. 119 4.3.1 *La dieta del mocoví*
- P. 121 4.3.2 Los alimentos del monte y sus dueños
- P. 126 4.4 Nuestras comidas
- P. 127 4.4.1 ¿Qué comemos?
- P. 132 4.4.2 *No faltaba*
- P. 133 4.5 *El fuego es sagrado*
- P. 134 4.5.1 Comensalidad
- P. 138 4.6 Fiesta del 30 de agosto en el norte

P. 141 **CAPÍTULO V. MEMORIAS ALIMENTARIAS, ESPACIALES Y DE ALTERIDADES  
AL SUR Y EN EL SUR**

- P. 141 5.1 Al sur

- P. 141            5.1.1 Trabajando en las quintas
- P. 146 5.2 En el sur
- P. 146            5.2.1 Barrio Mocoví
- P. 148            5.2.2 Esclavos del tiempo
- P. 151            5.2.3 *La idioma*
- P. 153            5.2.4 Las Instituciones en el barrio
- P. 155            5.2.5 Sembrar
- P. 159            5.2.6 Luchas comunitarias *moqoit* en Recreo
- P. 165            5.2.7 Campo San José
- P. 170            5.2.8 Usufructos de la tierra
- P. 135            5.2.9 Ordenamiento territorial
- P. 172 5.3 La cuestión alimentaria
- P. 177            5.3.1 Saludable y lo que no
- P. 179 5.4 Fiesta del 30 de agosto en el sur

P. 183 **CAPÍTULO VI. MEMORIAS ESPACIALES, ALIMENTARIAS Y DE ALTERIDADES  
DESDE EL SUR**

- P. 183 6.1 Sabores que se extrañan
- P. 187 6.2 Recorridos
- P. 192            6.2.1 Del sur al norte, del norte al sur

P. 194 **CONSIDERACIONES FINALES**

P. 200 **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

## AGRADECIMIENTOS

Esta tesis es el fruto de un largo recorrido. Un recorrido que hice junto a otras personas y no- personas. Cada uno aportó su fruto y hoy vemos sus flores brotar (como el año nuevo *moqoit*). Sin todos ellos, éste trabajo no hubiera sido posible.

Mis agradecimientos están dedicados a todos aquellos que compartieron conmigo el proceso del doctorado —cursado, trabajo de campo-escritura de Tesis — y a todos aquellos que dejaron sus semillas para que esto sucediera.

Agradezco en primer lugar a todos los miembros de la comunidad *moqoit Com Caia* del Barrio Mocoví y de Campo San José, por su hospitalidad memorable y por su colaboración en las diferentes instancias del trabajo de campo. En especial a Manuel Troncoso (in memoriam), y a David Troncoso (in memoriam), quienes amablemente me abrieron las puertas de sus casas y de su ser *moqoit* sin mezquindad, al igual que sus familias.

A Margarita Coria y su familia, Amalia Gómez, Norma, María Laura Gómez, Antonio Gómez, Esther Gómez, Mirian Troncoso y su familia, Aurelio Maciel, Luis Pastor y su familia, Pedro Coria, Ermelindo Coria, Raúl Tioti y su familia, Alejandra Leiva, Clara Chilcano, Rosa, Catalina, Alberto Lugo y su familia, Octavio Gómez, Estela Pereyra, Adalgisa Gómez, Virginia Pereyra, Mónica Palacios, Teresa Valdez, Alejandro Leiva, Camila Vazquez, Virginia Gómez, Guada, Macarena y Chano. Gracias a todos por su tiempo, por dejar sus memorias en mis manos, por compartir emociones y sentimientos íntimos. Y si me olvido de alguien, sepa disculparme.

A mis Directoras de Tesis, la Dra. Florencia Tola y la Dra. María Mercedes Cardoso, por su generosidad al brindarme la oportunidad de recurrir a su capacidad y experiencia científica en un marco de confianza, afecto y amistad, fundamentales para la concreción de este trabajo.

A los directivos del Museo Etnográfico y Colonial “Juan de Garay”. A Luis María Calvo por apoyarme e incentivar me a recorrer el camino de la investigación y a Gabriel

Cocco por el continuo sostén. A la Universidad Nacional del Litoral que me otorgó una beca para dedicarme a investigar. A Adriana Ortolani, Adriana Gonzalo, Cintia Carrió, Lucas Cardozo, a mis compañeros de trabajo en la UNL, al equipo de NUETAM y a la Universidad: Pública, Gratuita y de Calidad.

A los directivos Valeria y Analía de la escuela *Com Caia* y todos sus docentes Fernanda, María Laura, Lorena, Claudia, Laura, Juan y Miguel Bochinni. A los trabajadores del Centro de Salud Intercultural, especialmente a la coordinadora Evangelina C., la nutricionista Jéssica A. y la secretaria Virginia G.

A la familia Camargo de Colonia Dolores por su cariño y hospitalidad.

A Norma y a Dorita B. que sin saberlo son el primer eslabón de esta cadena.

A Belkis por sus meriendas taimin.

A Coco Bournissen por inspirarme.

A la Bianchi por incomodarme.

A María Rosa por enseñarme a pensar - hacer las cosas de modos diversos.

A Raquel Garigliano por enseñarme desde la generosidad y acompañarme desde el cariño en los diferentes momentos de mi vida.

A Celeste Medrano por su mirada atenta e inquieta y siempre compañera.

A Alicia Serafino por acompañarme en todas las maneras (investigación, enseñanza y amistad) en el descubrimiento de la cuestión alimentaria desde la antropología.

A Senda Sferco por su amistad, sus lecturas y por compartir pasiones antropológicas.

A Vanina N., Laura A., Jorjelina F., Leticia C., Julieta G., Gisela R., Verónica I., Paula B., Sofía C., Paulo C., Eva L., Lucho C., Ruy, Gabriela A., Barbi y Matías, Nati y Chochi por su amistad y su contención.

A Santiago Iriel por su amistad eterna.

A Yapita y Jatu por su compañía no – humana inquebrantable.

A Camilo C., Candela C., Cruz León R., Luna Mora R., Federico C. y Leandro por ser parte de este largo proceso y rodearme de cariño.

A Jimena y Patricia por ser mis hermanas. Por sostenerme, cuidarme y alentarme en este camino.

A Cristina Antonini, Lucas Anichini y Agustín Neme por el cariño, el aguante y por hacerme su familia.

A mi mamá Emilce por su cariño, por sembrar la curiosidad, la tenacidad, el compromiso y la empatía con el otro.

Agradezco especialmente a Matías, por acompañarme en mis aventuras y mis desventuras, por sostenerme cuando flaqueo, por su paciencia y su amor. Agradezco a mis tres soles, Francisca, Fermín y Catalina por compartir conmigo cada día, por sus abrazos, por sus palabras, por sus risas y su amor inconmensurable.

## LISTA DE ILUSTRACIONES

- P. 25 **Ilustración n° 1.** Mapa: ubicación de Recreo y el Gran Chaco
- P. 62 **Ilustración n° 2.** “Asadito indio”. Autor: de Florián Paucke
- P. 63 **Ilustración n° 3.** “Recolectando miel”. Autor: Florián Paucke
- P. 64 **Ilustración n° 4.** “Caza de puerco montes”. Autor: de Florián Paucke
- P. 65 **Ilustración n° 5.** “Caza de carpincho, lobito de mar y nutria”. Autor: Florián Paucke
- P. 69 **Ilustración n° 6.** “Guardan maíz”. Autor: Florián Paucke
- P. 71 **Ilustración n° 7.** “Borrachera”. Autor: Florián Paucke
- P. 148 **Ilustración n° 8.** Mapa: ubicación de la comunidad *moqoit Com Caia* de Recreo
- P. 153 **Ilustración n° 9.** Escuela primaria bilingüe *Com Caia* n°. 1338
- P. 154 **Ilustración n° 10.** Centro de Atención Primaria para la Salud (Caps) de Recreo:  
*Natarentanca Com Nalequetequeta.*
- P. 156 **Ilustración n° 11.** Paisaje del Barrio Mocoví, Recreo
- P. 157 **Ilustración n° 12.** Vivienda construida con paredes de chapa y plásticos de las bolsas de los silos, con el baño separado y cerrado con una frazada en el Barrio Mocoví de Recreo
- P. 167 **Ilustración n° 13.** Mapa: ubicación de la comunidad *moqoit Com Caia* en Campo San José
- P. 168 **Ilustración n° 14.** Calle principal de Campo San José
- P. 168 **Ilustración n° 15.** Jóvenes a la salida de la escuela en Campo San José. La vivienda con techo de chapa, es una de las iglesias evangelistas

## CONVENCIONES

A lo largo de toda la Tesis, los conceptos teóricos de los autores que se citan serán escritos en bastardilla, al igual que las categorías nativas, los nombres de grupos indígenas y palabras en lengua *moqoit*. En esta Tesis uso *moqoit* para designar al pueblo indígena con el que trabajamos. Este pueblo ha sido nombrado como mocoví, mocovíes, mocobí y mocobíes indistintamente. *Moqoit* es la forma en que, actualmente, ellos se autodenominan. A fin de respetar las normas gramaticales de las lenguas de la familia lingüística guaycurú, en el presente trabajo no pluralizamos sus etnónimos o términos de grupos. En lo que se refiere a nuestros interlocutores, utilizaremos las iniciales de sus nombres para respetar la confidencialidad y, en ocasiones, sus nombres propios. Las traducciones de citas bibliográficas fueron hechas por mí, salvo que estén ya traducidas al español.

## INTRODUCCIÓN

### Planteo del problema

En el último decalustro los pueblos originarios han vivido una serie de cambios significativos en lo que respecta a sus formas de vida. Afectados por políticas económicas y ambientales se aceleró un proceso de transformación en las prácticas alimenticias. El impedimento de acceder a las tierras, al *monte*<sup>1</sup> para abastecerse de alimentos e interactuar con las entidades no-humanas que allí habitan, la deforestación, la contaminación del agua y las transformaciones en los cuerpos de agua, la pérdida de la fertilidad del suelo, el agotamiento y modificación del hábitat de flora y fauna silvestre debido al avance de la soja y, la urbanización son algunas de las causas que condicionan las prácticas y sentidos *moqoit*.

El problema del que parte esta investigación refiere a los complejos procesos territoriales que se dan en la comunidad *moqoit* de Recreo como consecuencia de las transformaciones territoriales en el Gran Chaco, y cómo estos afectan las prácticas alimenticias asociadas con los recursos obtenidos del monte y de diversas fuentes de agua. Algunas de las preguntas que planteamos en el trabajo son ¿Cuáles fueron y cuáles son las prácticas alimenticias de los *moqoit* de *Com Caia*?, ¿los usos y sentidos de la alimentación actual se asemejan a aquellos asociados a las prácticas alimenticias tradicionales?, ¿cómo las transformaciones espaciales afectaron los sentidos y prácticas alimenticias de este pueblo?, ¿las prácticas alimenticias crean sentidos respecto de las nuevas territorialidades?, ¿puede la alimentación ser un vehicularizador de la memoria *moqoit*?

El objetivo principal del presente trabajo es contribuir al estudio sobre las incidencias de las transformaciones espaciales de los últimos cincuenta años en los sentidos y prácticas alimenticias de la comunidad *moqoit Com Caia*<sup>2</sup> de la localidad de Recreo, Provincia de Santa Fe. Pretendemos analizar la historia reciente de *Com Caia* e indagar los

---

<sup>1</sup> *Monte* desde la perspectiva de los interlocutores refiere a espacios que, desde otras perspectivas o ámbitos académicos, son llamados de otro modo. Es decir que no refiere a una categoría del campo de las ciencias donde está definido por un tipo de vegetación, fauna o paisaje. El monte representa un espacio de reunión, de cobijo, de abastecimiento de alimentos, de encuentro con no-humanos y de diferenciación respecto de lo urbano o barrio, del campo y otros espacios.

<sup>2</sup> *Com Caia* significa “Somos Hermanos”.

usos y funciones particulares que adquieren los alimentos dentro de los sistemas de significación, simbolismos y salud. A fin de comprender los hechos contemporáneos aspiramos a comparar las prácticas alimenticias actuales de los *Com Caia* con las del pasado del pueblo *moqoit*, para ello realizamos un análisis de los contextos y transformaciones espaciales desde el siglo XVII, para ello considerando los procesos de transformación espacial que pudieran haber incidido en las prácticas alimenticias. Y por último identificaremos las continuidades, rupturas y/o transformaciones en los sentidos y prácticas alimenticias en los *moqoit* de *Com Caia* asociadas a las transformaciones espaciales a través y desde la memoria *moqoit*.

La comunidad *moqoit Com Caia* se encuentra radicada en la localidad de Recreo, a 17 km de la ciudad de Santa Fe –capital provincial–, en el departamento La Capital. Los integrantes de la comunidad son oriundos del norte de la provincia de Santa Fe y sur de Chaco. Más precisamente, tal como diversos colegas han estudiado, ellos provienen de Colonia Dolores, San Javier, Romang, San Roque, Margarita, Los Laureles, Florencia y Calchaquí (Citra 2006a, Gualdieri y Citra 2006). La primera familia *moqoit* llegó a la localidad de Recreo en el año 1968. A partir de la información proporcionada por los primeros indígenas en llegar a la localidad tuvo lugar una migración de otras familias sostenida en el tiempo. Los integrantes de la comunidad eran incorporados ya sea como mano de obra en las quintas o como peones rurales.

Las características del espacio donde habitan los *Com Caia* se encuentran en constante reinvencción. La expansión urbana sin límites da origen a un nuevo sistema, el *rururbano*, en la interfase campo-ciudad, componente clave de la ciudad difusa (Indovina 1990). Recuperamos el trabajo de Barros y Zusman (1999), quienes reconocen dos perspectivas que actúan sobre el espacio *rururbano*, la primera que podría decirse como el espacio entre lo rural y lo urbano; y la segunda que es una condición más del mosaico geográfico. De acuerdo a las autoras, la categoría *rururbano* aparece en los análisis de los estudios geográficos como la intersección entre lo urbano y lo rural, como una categoría híbrida donde se conjugan ciertas funcionalidades -que corresponden a dos espacios diferenciados- que tienen como resultado este nuevo espacio. En esta idea, toman la idea de hibridez de Bruno Latour para realizar la crítica a la pureza de los conceptos y expresarlos desde la idea de hibridez. Allí donde la ciudad se encuentra con el campo emergen

múltiples territorialidades. El mundo "moderno" de las territorialidades continuas/contiguas regidas por el principio de la exclusividad estaría hoy cediendo lugar al mundo de las múltiples territorialidades activadas de acuerdo con los intereses, el momento y el lugar en que nos encontramos (Haesbaert 1997, Haesbaert 2004). La *multiterritorialidad* (Haesbaert 2004) implica experimentar varios territorios a la vez y, a partir de allí, de formular una territorialización en efecto múltiple; toda relación social implica una interacción territorial, un entrecruzamiento de territorios diferentes. Al ocupar un mismo espacio, las condiciones económicas diferentes definen territorialidades distintas (Haesbaert 2004). El *espacio* es concebido como un producto de las interrelaciones, como la esfera de las posibilidades de la existencia de multiplicidades (Massey 2004), de las pluralidades, en la cual distintas trayectorias coexisten, fomentando las heterogeneidades (Cardoso 2018).

### *La elección del tema*

La elección del tema de la presente Tesis doctoral fue producto de un conjunto de intereses, argumentos y motivaciones que se fueron enlazando a partir de ciertos ejes que vislumbramos durante el recorrido de vida. Esbozamos a continuación una genealogía de la construcción del objeto de estudio. Hacia 1994 mientras cursaba quinto año de la escuela secundaria y como devolución a la sociedad por haber estudiado en una institución pública, fuimos con algunos compañeros de la escuela, a trabajar con niños *moqoit* a lo que más tarde sería la escuela primaria bilingüe *Com Caia* en el Barrio Mocoví de Recreo. Fue a partir de esa experiencia que pude conocer y dimensionar otras realidades tan diferentes y tan cercanas a las mías al mismo tiempo. Motivada por aquella vivencia, realicé en varias oportunidades reemplazos en la escuela *Com Caia* como docente de plástica. Desde el año 2006 hasta el presente, trabajé en el Museo Etnográfico y Colonial "Juan de Garay de Santa Fe". Este museo me permitió vincular, proyectar y colaborar con la escuela y la comunidad *moqoit*. Desde el 2010 integro la cátedra de Socioantropología de la alimentación de la carrera de licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional del Litoral, y desde este espacio comencé a descubrir los entramados y complejidades que se pueden observar desde el hecho alimenticio. A partir de ese momento, mis intereses se fueron entrelazando y conforman el tema de investigación de la Tesis doctoral. Algunas de las preguntas que

fueron engendrando este trabajo son: ¿Es posible abordar las prácticas alimenticias sin considerar las espacialidades?, ¿de qué modos la alimentación se entrelaza con la espacialidad?, ¿de qué manera el alimento crea espacialidades e identidades?

La comida humana se cocina (aunque no se cueza), señala Patricia Aguirre (2016), hasta tal punto que, en el lenguaje coloquial, comida y cocina son indiferenciables. La cocina es propia de los humanos (aunque los cultivos de hongos que hacen las hormigas, las almejas golpeadas por las nutrias y las batatas saladas de los primates amenacen con preparaciones animales, la exclusividad es nuestra a la hora de hablar de prácticas culinarias). Buscar, seleccionar, crear, combinar, lavar, picar, cortar, mezclar, cocer, decorar, servir, disponer de los restos, compartir y transmitir de acuerdo a un sistema de clasificación que impone normas acerca de lo que está bien (o mal cortado, cocido, servido etc.), es lo que constituye a una cocina, eso es lo propiamente humano. El compartir una cocina en comensalidad configura nuestra singularidad porque une indisolublemente aspectos biológicos (lo que se puede metabolizar) y simbólicos (lo que se define, se comparte y se transmite como comida). Recuperando a Claude Fischler (1995a), los humanos comemos nutrientes y sentidos, es decir, los humanos comemos los productos que necesitamos para vivir, previamente seleccionados de acuerdo con ciertas categorías culturales acerca de qué es comestible (y bueno para preparar y para compartir) y qué es incomedible (y malo, de manera que es mejor abandonar, ignorar o destruir ese producto).

De esa manera, comer es un evento situado, es decir, se ubica en un tiempo y en un espacio. Por lo tanto, es necesario atender a los procesos históricos para comprender acciones política-económicas y religiosas que influyen en las prácticas alimenticias. Resulta también indispensable considerar el espacio. Este es el objeto de estudio de la geografía y permite iluminar las complejidades de los procesos alimenticios que se dan en las sociedades (entre ellas los *moqoit*). Jacobo García Álvarez (2006) sostiene que la geografía puede ayudar a una mejor relación entre el hombre y la naturaleza, puede ser un modo no sólo de conocer la creatividad humana, sino también de comprender otras culturas, y ser un vehículo de entendimiento, acercamiento y respeto, en sentido amplio, hacia otras formas de organización social y de aprovechamiento del medio, así como un instrumento para transformar la cooperación.

## **La alimentación *moqoit*: estado de la cuestión**

Exploraremos a continuación textos etnográficos, históricos, etnobotánicos, etnozoológicos, del campo de la nutrición, fuentes históricas y de otras fuentes como ensayos, novelas y una película, que delinearán el estado de conocimiento sobre la relación entre los *moqoit* y la alimentación.

La comensalidad y la dimensión social de los alimentos ha sido un tema poco abordado por la literatura etnográfica chaqueña, exceptuando las descripciones sobre las antiguas fiestas de bebida para los pueblos del Chaco en autores como Métraux (1944), Susnik (1981), Braunstein (1983), Braunstein y Miller (1999), Arenas (2003) y Citro (2006a, 2009). En este sentido, los análisis han versado en su mayoría sobre los aspectos rituales de la comensalidad en el marco de las festividades y celebraciones intergrupales como elementos característicos de la organización social indígena y no sobre los elementos cotidianos y familiares. Autores como Métraux (1946), Susnik (1983), Braunstein (1983), Braunstein y Miller (1999) y Arenas (2003) destacan el rol que tenían dichas festividades en la construcción de las alianzas políticas entre bandas, la concertación de matrimonios intergrupales, la imposición de jefes prestigiosos y la exaltación de los poderes de ciertos chamanes.

Si bien los estudios de Agustín Zapata Gollán (1944, 1945) no constituyen un abordaje sobre la alimentación, son un acercamiento al tema. En uno de ellos (1944) trata precisamente el tema de la flora –y también la fauna– de Santa Fe a partir de las primeras crónicas entre ellas, la obra de Florián Paucke. Su contribución fundamental es la información que brinda sobre la identificación de algunas especies que aparecen en las fuentes y sobre algunos tipos de usos de las plantas de la región (alimentación, medicina, intercambio, etc.); al mismo tiempo que permite una aproximación a la flora de áreas próximas a la reducción de San Javier en base a escritos históricos temporalmente cercanos al escrito del jesuita. Otra publicación (1945) de este autor es una comparación de los nombres en *moqoit* de flora y fauna contemporáneos al autor con los de la obra de Paucke, junto con una identificación tentativa de las especies mencionadas.

Florencia Nesis (2005, 2008) aborda el proceso de modificaciones que se fueron produciendo en diferentes planos de la vida social de los *moqoit* en la reducción jesuítica de San Javier en el siglo XVIII, como también algunas cuestiones y problemáticas propias de los grupos cazadores recolectores en situación de contacto. La autora analiza las actividades económicas desarrolladas en el contexto de las reducciones, tanto aquellas que los grupos indígenas venían practicando como las que surgieron dentro de la reducción.

Sobre la alimentación en los *moqoit* del Chaco, Alejandro López (2009) trabaja en la relación existente entre los alimentos, la naturaleza y la identidad de estas comunidades. Desde la cosmovisión *moqoit*, él analiza las consecuencias que alcanzan a la alimentación debido al abandono del monte y el modo en que se resignifican los vínculos con la naturaleza y los no indígenas o *blancos*. Respecto a las bebidas alcohólicas Silvia Citro (2006a) señala que las fiestas remiten a tres situaciones: el festejo de la menarca de las jóvenes, la celebración de victorias guerreras y el encuentro por el duelo de algún familiar (Arenas 2003). En ellas se destaca el papel embriagador de la aloja (Scala 2019), bebida fermentada de miel y frutos de algarroba, resultado de un proceso de preparación conjunta. Este proceso, eminentemente masculino, incluía la búsqueda y confección del contenedor de la bebida, la búsqueda de la algarroba y la miel, los cantos y danzas con marcas durante el proceso de fermentación y el trabajo de los expertos o catadores quienes se encargaban de comunicarse con los seres no-humanos<sup>3</sup> (dueños de los alimentos y reguladores de la fermentación) y de avisar cuando la bebida estaba lista. Así también, Citro (2006a) destaca la importancia de la comida asado de potro implementada desde mediados del siglo XIX en la fiesta del 30 de agosto.

La comensalidad *qom* es abordada por Gala Coconier (2012a, 2012b) quien da cuenta que la comensalidad forma parte de un proceso social mayor que integra prácticas de obtención, distribución y preparación de los alimentos, por lo que ella no puede ser entendida por separado de estas actividades. La dimensión social de los alimentos resulta entonces de las relaciones entre los sujetos que los obtienen, que los preparan, que los sirven, que los convidan y que los comen así como de las relaciones entre ellos y el entorno que los provee. El monte no es considerado exclusivamente un espacio proveedor de

---

<sup>3</sup> Sobre los seres no-humanos, los dueños de animales, plantas y ámbitos, la cosmología *qom* en general, cf. Wright (2008), Tola (2009, 2010, 2012), Tola y Medrano (2014) entre otros.

recursos económicos, alienado de la sociabilidad sino un entorno habitado por animales y no-humanos que brinda la posibilidad de que los humanos *mariscadores*<sup>4</sup> desarrollen y exteriorizan en la praxis los conocimientos y habilidades físicas inherentes a la caza y a la recolección. No obstante, si bien hoy en día una importante fracción de la dieta se compone de alimentos envasados, aún se experimentan sentimientos tales como el deseo, la añoranza, el recuerdo sensorial y la memoria de los alimentos del monte.

El estudio de Paola Ochoa y Graciela Borrás (2008) gira en torno a los hábitos alimentarios y estado nutricional de familias migrantes del pueblo *qom* en la provincia del Chaco. Las autoras abordan la inseguridad alimentaria en los *qom* en contextos urbanos ya que están determinados por los ingresos económicos insuficientes y por una elección inadecuada de alimentos en el mercado. Ellas enfatizan en las prácticas asistencialistas del Estado que, para erradicar la pobreza, implementa políticas públicas que abordan el problema alimentario de manera segmentada y focalizada, redundando en programas superpuestos y con modos de acceso impregnados de clientelismo político. De esta manera, Ocho y Borrás sostienen que, desde los programas del Estado y junto con el aval de la sociedad civil, se vincula la alimentación y la pobreza con la necesidad y no con el gusto, es decir, la materialidad frente a los significados, el cuerpo frente a la conciencia y los sentimientos, presuponiendo que el cuerpo, los sentimientos y pensamientos fueran niveles diferentes.

Desde el campo de la nutrición, Sirley Labadié y Ruth Fernández (2008) realizan un estudio nutricional infantil en la comunidad *moqoit* el cual contempla factores en el contexto habitacional, demográfico y sociocultural en el que viven los niños *moqoit*, a fin de orientar la planificación de intervenciones oportunas de salud pública. En la tesina de grado de la carrera de Nutrición de la Universidad Nacional del Litoral de Georgina Sponton y María Florencia Méndez (2015) describen las características socioeconómicas y hábitos alimentarios en las comunidades *moqoit Komkayaripí* de Calchaquí y *Llaléc Lavá* de Paraje 94, Colonia Durán, del norte de la provincia de Santa Fe. En el trabajo se considera que no se siguen reproduciendo normas de comportamiento y prácticas alimentarias propias de su cultura originaria, sino que reproducen el modelo hegemónico

---

4 Mariscar es un término empleado entre los pueblos chaqueños para referirse a las actividades de caza, pesca, meleo y recolección de productos necesarios para la subsistencia.

aprendido de la sociedad no indígena. Esta situación se manifiesta en el acceso y preparación de los alimentos y en un mayor consumo de comidas accidentales en detrimento de las *moqoit*. Por ende, ellas expresan que los hábitos alimentarios han cambiado hacia una alimentación occidental y los indígenas pierden otro elemento de su identidad cultural. Las autoras sostienen que las formas de autoconsumo y producción se han perdido y con ello también las soberanía alimentaria. En la misma línea, Florencia Cúneo, María Florencia Méndez, Georgina Spontón y Diego Mendicino (2019) evalúan la conservación de tradiciones alimentarias en comunidades *moqoit* del Norte de Santa Fe a través de un estudio cuantitativo, descriptivo de corte transversal. El estudio lo realizan mediante encuestas sobre hábitos alimentarios y características socioeconómicas a las personas que habitualmente cocinan en una comunidad *moqoit* rural y una urbana. Los autores consideran que la situación general en la que viven denota un alto grado de carencia y exclusión. Sin embargo, la conservación de tradiciones ancestrales de alimentación y su relación con la soberanía alimentaria y la conservación de su ambiente natural, podría contribuir a subsanar estas carencias.

Así también, Ana Camargo y Yamila Escobar (2015) analizan los hábitos alimentarios y de consumo en la población *moqoit* de Colonia Dolores de Santa Fe, los cambios en las últimas décadas y la relación con el estado nutricional actual. El trabajo demuestra que, si bien hoy en día una importante fracción de la dieta se compone de alimentos industrializados, los *moqoit* experimentan sentimientos tales como el deseo, la añoranza, el recuerdo sensorial y la memoria de los alimentos de caza, pesca y recolección en el monte. Otro trabajo del campo de la nutrición corresponde a la tesina de Pighin y Schmidt (2019) quienes abordan las prácticas y el consumo alimentario de los adultos con enfermedades crónicas no transmisibles de la comunidad *Com Caia* radicados en Campo San José de la localidad de Recreo. Las autoras señalan que las preparaciones que predominan son los guisos y las sopas, se consume en gran cantidad cereales y derivados (arroz y fideos secos), carnes de alto tenor graso (pollo y carne vacuna), aceites, grasas, azúcar, pan blanco, torta frita y mate con azúcar. En menor cantidad, hortalizas (papa, batata y choclo), frutas y lácteos. Si bien, la base de la cocción es a la cacerola, previamente se le agrega aceite, por lo que Pighin y Schmidt consideran que el método predominante de cocción es la fritura. Los alimentos son obtenidos generalmente, a través de un bolsón

social y de los mercados que se encuentran en la ciudad de Recreo. Una escasa minoría practica la huerta familiar y la cría de animales para consumo.

Celeste Medrano (2018, 2014, 2013, 2012) aborda su análisis desde la *zoo-sociocosmología qom*, concepto que permite al mismo tiempo organizar las prácticas, implicar saberes que podríamos considerar estrictamente biológicos e involucrar conocimientos sobre la “personalidad” de las especies de fauna, su emocionalidad, su organización social y el establecimiento de sus lazos parentales. En este entramado, los no-humanos y los no-animales se encuentran indisolublemente asociados. Respecto a la alimentación la autora plantea “, un continuum entre quién es consumido y quien se alimenta. El uso terapéutico de ciertos animales sugiere un traspaso de propiedades que da cuenta de la adquisición por parte de los humanos de caracteres animales” (2014: 248).

Silvia Cornero y Paula Del Río (2010, 2013) desde el campo de la arqueología, plantean que los pueblos indígenas, la *cultura alimentaria* se forja con la interacción entre diferentes etnias y la relación del hombre con el entorno natural. Esta interacción comienza antes de la llegada de los españoles (en el Siglo XV) entre los pueblos que habitaban el actual territorio de la República Argentina –principalmente entre los grupos que formaban parte de la familia lingüística Guaycurú del Chaco–, continúa en tiempos coloniales entre los Pueblos Originarios y los españoles, y luego en el momento del nacimiento del actual Estado-nación se sumaron otros pobladores inmigrantes, en su mayoría de origen europeo. Así también, las autoras con el arqueólogo Carlos Ceruti (2017) abordan desde la etnobotánica y la arqueología, los recursos naturales atravesados por la cosmovisión de la cultura *moqoit*. Se identifican los sistemas tradicionales de conocimiento, uso y manejo de recursos botánicos locales, en la comunidad aborígen de Colonia Dolores. En sus trabajos se presentan los resultados de un proyecto que surge inspirado en talleres de investigación participativa en el monte chaqueño santafesino con la comunidad *Aim Mokoilek*. Se expone de acuerdo a los conocimientos y usos *moqoit* de las plantas del monte, es decir, alimenticio, ritual, medicinal, doméstico o artesanal.

Desde el campo de la etnobiología, Pastor Arenas (2003, 2012) aborda la alimentación entre dos grupos indígenas del Chaco central: los *wichí carmeños* y los *tobapilagá*. Ambos grupos se encuentran asentados en la banda sur del río Pilcomayo, al noroeste de la provincia de Formosa. El autor aborda la alimentación teniendo como

objetivo central la compilación de todo el conocimiento indígena sobre los principales aspectos de la subsistencia. De hecho, el cuerpo principal de esta obra reposa en la presentación de datos sobre la recolección, la caza, la pesca, la agricultura y el ciclo anual de producción. En un primer momento presenta los datos etnográficos y etnohistóricos tal como fueron provistos por los autores clásicos de la región sobre la organización social y las prácticas de obtención del sustento de los indígenas, tanto en los tiempos previos como posteriores al contacto con criollos y misioneros. Arenas retoma y explica los impactos sufridos en la alimentación tradicional, fruto de procesos históricos de cambio y provee las características generales de la alimentación actual (tipos de alimentos consumidos, rutinas diarias de alimentación, el papel de los comedores escolares, el problema del alcoholismo, las diferencias generacionales en el consumo de ciertos alimentos, entre otros). Originales datos de campo son presentados en forma de múltiples descripciones sobre las técnicas e instrumentos utilizados para la obtención de los recursos, sus formas de conservación y la actividad culinaria. Provee una descripción detallada sobre el ciclo anual y los subciclos de producción de ambos grupos y la disponibilidad de productos a lo largo del año. Además, presenta los nombres científicos y vernáculos de plantas y especies animales comestibles, referencias a la recolección de miel, caza, pesca, recolección, siembra en pequeñas chacras y aporta los léxicos específicos para gustos y sabores. Por otro lado, presenta los datos concernientes a los temores y prohibiciones alimenticias y de acción que rigen para ciertos momentos del ciclo vital (menarca, menstruaciones sucesivas, embarazo, parto y puerperio, duelo, etc.), destacando las transformaciones y continuidades sufridas a través del tiempo.

Desde el campo de la etnobotánica histórica, Cintia Rosso (2007, 2008, 2009, 2012, 2013 y 2015) aborda cuestiones como los cambios que los *moqoit* asentados en la reducción de San Javier experimentaron en su relación con el entorno vegetal, en particular las transformaciones en los usos y prácticas vinculadas a algunas plantas. En sus trabajos, se plantean las modificaciones en las celebraciones asociadas al consumo de bebidas alcohólicas, a partir del intento de los jesuitas de reemplazar las mismas por la ingesta de yerba mate. Así también estudia las plantas alimenticias obtenidas mediante actividades recolectoras, hortícolas y/o agrícolas. Se analizan cuáles fueron estas variaciones, en qué grado se produjeron, cuáles especies continuaron utilizándose de la misma manera y cuáles cambiaron, si algunas de ellas dejaron de usarse, cuáles fueron los vegetales introducidos

por el contacto con los jesuitas, qué estrategias utilizaron los sacerdotes para implementar nuevas actividades y cómo se resignificaron los usos y las prácticas. Del mismo modo, Rosso junto a Medrano (2009, 2010, 2012, 2013, 2016a y 2016b) indagan sobre las especies animales y vegetales utilizadas por los *moqoit* 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, a partir de fuentes históricas del área, en particular, de los escritos de los jesuitas expulsos quienes relataron sus experiencias misioneras desde el exilio.

En lo que respecta a las fuentes históricas de misioneros, se cuenta con la importante obra del jesuita Florián Paucke del S XVIII (1942, 1943, 1944, 1999). En 1748 fue destinado a América donde llegó al año siguiente. Completó sus estudios y la tercera aprobación en Córdoba, luego fue enviado a la reducción de San Javier donde permaneció hasta la expulsión de la Orden en 1767, para regresar a Bohemia donde falleció alrededor de 1780. 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), también con los *moqoit*. Luego de su estadía con dichos grupos, tras la expulsión, este sacerdote escribió en Bohemia: “*Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobíes, 1749-1767*”. Este manuscrito quedó en el monasterio cisterciense de Zwettl (actual República de Austria). La obra tiene como subtítulo “*Hacia allá fuimos amenos y alegres, para acá volvimos amargados y entristecidos*”. 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 a Europa 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. Como hemos mencionado en el apartado anterior, 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 en esta obra se observa un esfuerzo por remarcar los valores propios de los cristianos y cómo se intentaron transmitir a los indígenas dentro del espacio de la reducción.

El jesuita aporta ricos datos sobre las actividades de caza, pesca y recolección. Específicamente brinda antecedentes sobre las especies de mamíferos, aves, reptiles, peces e insectos consumidos, el modo de obtención y preparación y aspectos relacionados a prohibiciones alimentarias. La mayoría de las especies animales utilizadas para consumo eran nativas, introduciéndose en las reducciones la vaca y el caballo y fomentándose su cría y manejo. Describe las plantas nativas, sus características morfológicas, usos y consumos. Así también en su obra aporta información sobre las técnicas de extracción de miel de abejas nativas.

Otra fuente histórica es la del misionero Martín Dobrizhoffer (1967, 1968, 1969, 2012), quien fue un gran exponente de la antropología y de la botánica. Terminados sus estudios en la Universidad de Córdoba, pasó a las misiones de los indios *moqoit*, con quienes desplegó su labor evangelizadora en el lapso de 1750 y 1754. Posteriormente se trasladó a realizar la misma tarea con los indios guaraníes y paralelamente con los *abipón* del Chaco. Participó en la fundación de las reducciones de San Fernando, San Jerónimo y Rosario del Timbó, pero su obra se basa en su experiencia entre los *abipón*. El jesuita brinda innumerables datos sobre el paisaje chaqueño y la presencia y comportamiento de ejemplares de fauna local. Sobrevenida la expulsión, se instaló en Viena, donde adquirió fama de predicador y ganó el favor de la Emperatriz, que le instó a escribir sus memorias. Entre 1777 y 1782 escribe en latín en tres tomos, editados por primera vez en 1783. Su trabajo se titula “*Historia de los abipones (1717-1791)*”

Otra fuente que brinda información sobre el tema, es el ensayo de Gastón Gori “*La Forestal – La tragedia del quebracho colorado*” (1969). La misma trata la explotación hecha por capitales extranjeros de inmensos territorios del norte de la provincia de Santa Fe para la fabricación de tanino. El ensayo abarca desde su instalación en 1906 hasta el cierre de la última de sus fábricas en La Gallareta, en 1963 (aunque las oficinas comerciales dejaron de funcionar en Santa Fe en el año 1969). El autor trata de echar luz acerca de otros aspectos que hicieron a la vida de los pueblos forestales; amplía las fuentes consultadas para dar cuenta de cómo la empresa se convirtió en rectora y dominante de la vida social, económica, cultural y política de aquella región. Uno de los aspectos que desarrolla es la alimentación de los indígenas que participaban como obradores, dentro de las posibilidades y limitaciones que les ofrecía aquel contexto. Gori señala las posibles maneras de

alimentarse dentro de La Forestal. Una de ellas era adquirir los productos básicos en los almacenes de la Compañía. Otra forma era en el monte mientras los hombres desforestaban, las mujeres se dedicaban a cocinar y, por último, en los períodos donde no se los empleaba recurrían al monte para cazar, pescar y recolectar. De esta manera, expone cuáles son los alimentos y las preparaciones típicas en los obrajes.

De la misma forma, las obras de Alcides Greca (1917, 1938) representan un material valioso ya que expone en detalle escenas de la vida cotidiana de los *moqoit* en las primeras décadas del siglo XX en la costa santafesina, principalmente la película *El último malón* (1917) la novela y *Viento norte* (1938). Las dos abordan escenas de la vida cotidiana de los *moqoit* de San Javier, en las cuales es posible observar viviendas, formas de caza, pesca, bailes, y la procesión, entre otros aspectos.

En la presente Tesis no vamos a considerar particularmente las antiguas fiestas de bebida vinculadas a los rituales para los pueblos del Chaco. Tampoco se consideran el estado nutricional de la población *moqoit* ni cuestiones vinculadas a la soberanía alimentaria. Del estado de la cuestión los trabajos que me aportan son aquellos que abordan los elementos alimenticios cotidianos y familiares; las consecuencias en la alimentación debido al alejamiento del monte y el modo en que se resignifican los vínculos con la naturaleza, con los no-humanos y con los no indígenas o *blancos*. Así también, se consideran los abordajes que contemplan las transformaciones espaciales en los diferentes contextos históricos que puedan afectar a las prácticas alimenticias. Los trabajos que describen la flora y la fauna en función de los usos *moqoit*, fundamentalmente vinculados a la alimentación, también son tenidos en cuenta. Finalmente, los que consideren los recuerdos, la memoria y las emociones asociados a la alimentación *moqoit*.

### **Los *moqoit* en el Gran Chaco**

Los indígenas *moqoit* forman parte de la familia lingüística guaicurú, junto con los *toba (qom)*, *pilagá*, *kadiwéu* y los extintos *grupos payaguá*, *mbayá* y *abipón*. Con la llegada de los europeos, los grupos guaicurúes habitaban el Gran Chaco (Ilustración n° 1); región que se extiende por el este hasta los ríos Paraguay y Paraná, por el norte hasta la meseta de Mato Grosso y Chiquitos, por el oeste hasta los límites orientales de las montañas

subandinas y al sur hasta la pampa argentina. En el Chaco Central (entre los ríos Pilcomayo y Bermejo) se asentaron los pueblos indígenas.



**Ilustración n° 1.** Mapa: ubicación de Recreo y el Gran Chaco  
Elaboración propia sobre mapa de Celeste Medrano (2013)

Los grupos chaqueños son tradicionalmente cazadores-recolectores<sup>5</sup>. Se organizaban en bandas nómades exógamas, con rasgos más o menos definidos de bilateralidad y matrilocidad, formas comunes de organización sociopolítica y aspectos de sus cosmologías (Braunstein 1983). Desde la época precolombina, la mayoría de estos grupos practicaban una economía nómada o seminómada basada en la caza, la pesca y la recolección de miel y frutos (actividades que suelen denominarse con el término ‘marisca’). A través de amplios y antiguos recorridos, los *moqoit* se desplazaban a lo largo del año

<sup>5</sup> Óscar Arce Ruiz (2005) señala que una de las características principales de las sociedades de cazadores y recolectores es su movilidad, referida tanto a la ubicación del grupo como a la magnitud de personas que lo componen según la época del año. Otra característica es la falta de acciones para controlar el medio ambiente por parte de las sociedades cazadoras-recolectoras, hace que éstas dependan de la oferta específica (y, en cierto sentido, azarosa) de su medio ambiente natural para abastecerse.

entre los lugares conocidos de su territorio. Por ello, disponían de un conjunto de conocimientos acerca de las plantas y los animales que existían en los diversos lugares que recorrían. Los indígenas chaqueños nunca deambulaban por el territorio a ciegas, sino que conocían puntiliosamente la ubicación de animales, su abundancia y su situación reproductiva y se dirigían hacia ambientes específicos en busca de una amplia diversidad de presas. También recorrían los lugares en función de los conocimientos que poseían sobre las estaciones del año. La movilidad y los asentamientos dependían, de hecho, de las fuentes de agua asociadas a las lluvias. Los lugares nombrados contaban, por lo general, con algún cuerpo de agua dulce, permanente o temporario, causado por las lluvias o por la fluctuación de los ríos. Respecto a la movilidad Tola y Medrano (2014) señalan que los *qom* — del centro-sur de la provincia de Formosa — actualmente continúan asociando la movilidad propia de la marisca con los conocimientos que éstos poseen de las variaciones de las poblaciones de fauna a lo largo del ciclo anual<sup>6</sup>.

En la llanura chaqueña los cazadores guaicurúes encontraban la fuente básica de su subsistencia (no olvidemos que la voz *chacu* en quechua significa territorio de caza), como pecaríes, venados, tapires y ñandúes (Martínez Sarasola 2013). Se recolectaban especialmente frutos de algarrobo, chañar, mistol, molle y raíces diversas, estando la tarea a cargo de la mujer. Los *moqoit* comían langosta y la miel era un producto por el que tenían especial predilección. La pesca, otra actividad fundamental de subsistencia, se llevaba a cabo en la época de crecida de los ríos mediante arcos y flechas o redes *tijera*. Diversos pueblos chaqueños también conservaban el alimento a través del ahumado del pescado (Paucke 1942).

## Contextos fitogeográficos

---

<sup>6</sup> Tola y Medrano lo expresan de la siguiente manera: “Los circuitos de marisca tobas por un amplio territorio nombrado a ambas márgenes del Bermejo dan cuenta de un territorio definido como un macro-espacio que, al ser transitado anualmente por grupos de familias emparentadas que dejaron en él sus huellas y sus memorias generación tras generación, es visualizado menos como un espacio discontinuo o como el simple soporte material en el que se desarrolla la vida, que como una trama multidimensional de recursos y relaciones que, al igual que los circuitos, conecta topónimos, caminos y recorridos, presente y pasado” (2014: 18).

En el siguiente apartado se describen las dos eco-regiones abordadas en la presente Tesis: Gran Chaco y el Espinal. El Gran Chaco sudamericano es una eco-región boscosa de excepcional diversidad, tanto ambiental como social. Por su extensión (1.066.000 km<sup>2</sup>), constituye la mayor masa boscosa de Sudamérica, después de la Amazonía, y comprende territorios de Argentina (62,19%), Paraguay (25,43%), Bolivia (11,61%) y Brasil (0,77%) (Extensión de la Facultad de Agronomía-UBA). La amplia variedad de ambientes que presenta, como bosques y arbustales, pastizales, sabanas, esteros y humedales, se traducen en una vasta diversidad de especies vegetales y animales que hacen de esta región un área clave para la conservación de la biodiversidad.

El Gran Chaco Argentino está actualmente dividido políticamente en siete provincias: Formosa, Chaco, Este de Salta, Este de Tucumán, Noreste de Santiago del Estero, Noreste de Córdoba y Norte de Santa Fe. Esta región se encuentra delimitada por los ríos Paraná y Paraguay hacia el este, por la pre-cordillera de los Andes hacia el oeste, por los llanos de Chiquitos y la meseta del Mato Grosso hacia el norte y por la cuenca del río Salado hacia el sur. El Gran Chaco se divide en tres subregiones según el régimen de lluvias de este a oeste: el Chaco Húmedo, en su parte oriental, el Chaco Central y el Chaco Seco, en su sector occidental. Hay además una variedad de ecosistemas, aunque predomina el bosque subtropical seco (en el oeste) y sub-húmedo (en el este) (Alberto 2006).

El Chaco húmedo o Chaco Oriental — subregión del Gran Chaco— es una extensa región que abarca más de 12.000.000 de hectáreas (120.000 km<sup>2</sup>) en este país (la superficie varía según los autores, de modo que llega a abarcar desde 170.000 hasta 200.000 km<sup>2</sup>). Ocupa aproximadamente la mitad este de las provincias de Chaco y Formosa, y parte del norte de Santa Fe.

Focalizando en el área de estudio, Recreo se ubica en el centro de la provincia de Santa Fe, lugar de transición entre el Chaco Oriental o Húmedo y La Pampa. Sus paisajes son ondulados a planos o deprimidos en las cercanías de los arroyos y los ríos como el río Salado, y en donde se presentan desde bosques bajos hasta amplias sábanas de pastizales y pajonales, marcando el nexo con la zona pampeana del sur. La Pampa norte que se abre a partir de aquí es caracterizada por la monótona llanura sólo interrumpida por los ríos, arroyos y suaves lomadas.

De acuerdo a Silvia Matteuci (2018) se ubica en la eco-región el Espinal en la llanura chaco-pampeana, que ocupa un amplio arco de bosques rodeando por el Norte, Oeste y Sur a la Eco-región Pampa, con una extensión de 291.941 km<sup>2</sup>. Abarca el Sur de la provincia de Corrientes, mitad Norte de la provincia de Entre Ríos, una faja central de las provincias de Santa Fe y Córdoba, centro y Sur de la provincia de San Luis, mitad oriental de la provincia de La Pampa y Sur de la provincia de Buenos Aires. Dada la gran extensión de la Eco-región, especialmente en dirección Norte Sur, comprende varios tipos climáticos. En el Norte es cálido y húmedo, mientras que hacia el Sur y el Oeste es templado y seco con marcados déficit hídricos (Matteuci 2018).

Los suelos se formaron sobre sedimentos loésicos de origen lacustre, palustre y aluvial, y están determinados por condiciones climáticas húmedas, subtropicales a templadas, en un régimen de humedad variable de tipo údico (el perfil de suelo no se seca por más de 90 días consecutivos) o ácuico (permanecen por varios meses bajo condiciones de inundación). Los suelos dominantes son arcillosos y el drenaje generalmente moderado a imperfecto. Dada la gran extensión y amplitud latitudinal de la Eco-región, hay una variedad de Órdenes y Grandes Grupos representados. Entre los Órdenes se destacan los Molisoles, Vertisoles y Alfisoles en los Complejos del Norte, con climas algo más húmedos y cálidos; Entisoles y Aridisoles en los Complejos del Sudeste, con climas más secos y frescos y suelos arenosos.

Los Vertisoles son suelos pesados, arcillosos, con porcentajes variables de arcillas expansivas, lo cual hace que cuando están húmedos sean difíciles de trabajar y que se endurezcan y agrieten en seco. Se encuentran en clima húmedo (precipitaciones superiores a 900 mm). Tienen mediano a alto contenido de nutrientes. Los Molisoles son excelentes suelos agrícolas, ricos en materia orgánica, bien estructurados y en general bien drenados. Se encuentran en zonas húmedas y sub-húmedas. Los Alfisoles son suelos minerales generalmente húmedos, con problemas de drenaje debido a un alto contenido de arcilla o a un horizonte subyacente impermeable. Tienen bajo a mediano contenido de materia orgánica, pero son buenos suelos agrícolas. Los Aridisoles son suelos de climas áridos, que durante largos períodos no disponen de agua suficiente para el crecimiento de cultivos o pasturas, ya que el agua presente es retenida a gran tensión o es agua salada. Tienen un horizonte superficial claro y pobre en materia orgánica. Los Entisoles son suelos jóvenes

que carecen o tienen escaso desarrollo de horizontes diagnóstico. La mayoría tiene sólo un horizonte superficial claro, de poco espesor y generalmente pobre en materia orgánica (Macarini y Baleani 1995 citado en Matteucci 2018: 351). Los suelos están modificados por los paisajes fisiográficos. Las áreas bajas, que permanecen varios meses inundados, presentan suelos hidromórficos. En casi todos los suelos se evidencian concreciones de carbonato de calcio y en ocasiones se desarrollan suelos halomórficos.

#### 1.4 Organización de la Tesis

En el capítulo I se plantean las consideraciones teóricas y metodológicas con el fin de abordar las prácticas alimentarias *moqoit* desde el campo de las ciencias sociales y de la antropología en particular. Se problematizan los aspectos de la alimentación y se esboza una reflexión en torno al espacio. Desde lo metodológico se plantean aspectos propios del trabajo de campo etnográfico, considerando la reflexividad, las dificultades y la confianza, entre otros.

En los capítulos II y III se presenta a modo de genealogía los contextos espaciales y temporales que marcaron prácticas alimenticias *moqoit*. Los espacios son delimitados de acuerdo a las cercanías, accesos y apropiaciones del *blanco*<sup>7</sup>. Los espacios son: Chaco, Reducciones jesuíticas, *bosques paracuarios*<sup>8</sup>, haciendas, estancias, colonias agrícolas, obrajes y la ciudad. Cada espacio es caracterizado de acuerdo a las políticas, economías y a la cosmología. Así, desde cada espacio es posible identificar las prácticas alimenticias de los *moqoit* de acuerdo al contexto.

El capítulo IV aborda las memorias espaciales, alimentarias y de alteridades del norte. “Del norte” indica un espacio y una temporalidad. Es una categoría nativa que connota un abanico de significados y usos. De este modo se consideran los hechos del pasado y ubicados en el norte: los colonos y sus campos, el monte, los no-humanos, la caza, la pesca y la recolección, el fuego, la comensalidad y la fiesta del 30 de agosto.

---

<sup>7</sup> *Blanco* es el modo nativo de hablar de los no indígenas, como ser los colonos, gringos, inmigrantes, criollos, entre otros. La denominación no está asociada a cuestiones raciales.

<sup>8</sup> El “bosque paracuario”, es como se refiere Paucke (1944) al ambiente natural (flora, fauna y paisaje) propio del Chaco santafesino.

En el capítulo V se repite la propuesta del capítulo IV, pero situados “al sur” y “del sur”. “Al sur”, hace referencia al momento en el cual las primeras familias del norte bajan en busca de trabajo en las quintas del área hortícola de la ciudad de Santa Fe a fin de los años '60 y comienzos de los '70. “Al sur”, indica movimiento. De forma contraria, “del sur” indica estabilidad y quietud. Esta expresión hace referencia al asentamiento de la comunidad en el Barrio Mocoví en Recreo, a la organización comunitaria, los vínculos de amistad y parentesco, las luchas identitarias, la adjudicación de tierras por parte del Estado nacional, los conflictos internos, la escuela bilingüe, el centro de salud intercultural, los contextos rurales-urbanos y cómo estos aspectos atraviesan condicionan las prácticas alimenticias.

En el capítulo VI se observa nuevamente en el título un juego de palabras: “desde el sur”. Aquí se estudian las memorias del norte desde el sur. Se consideran dos aspectos que atraviesan las prácticas alimenticias *moqoit*: los sentidos (desde los recuerdos, las emociones y los significados) y la movilidad constante. Estos recorridos trazan un mapa en el espacio con rutas que marcan el norte y el sur de acuerdo a las necesidades económicas, laborales, festivas, cambios en la naturaleza por las estaciones climáticas o/y de parentesco. En este ir y venir, en el tiempo y en el espacio, las prácticas alimenticias conforman una memoria *moqoit* que se resignifica de manera constante.

En las consideraciones finales realizamos un repaso de los aspectos más relevantes respecto de las transformaciones espaciales de los últimos cincuenta años en los sentidos y prácticas alimenticias de la comunidad *moqoit Com Caia* de la localidad de Recreo. Como así también, observamos las metamorfosis territoriales que se producen desde los primeros momentos del contacto entre el *blanco* y los pueblos chaqueños, para comprender los cambios sucedidos en las últimas décadas. A través de los recuerdos y las emociones de los alimentos se configuran sentidos identitarios, territorialidades y memorias *moqoit*.

# CAPÍTULO I

## PUNTOS DE PARTIDA TEÓRICOS-METODOLÓGICOS

### 1.1 Territorios disciplinares

En este capítulo se aborda la complejidad del hecho alimentario desde las disciplinas de la geografía y la antropología. Como la presente Tesis tiene como objeto de estudio las prácticas alimenticias y sus cambios basados en las transformaciones espaciales, es de nuestro interés proponer un intento de reflexión interdisciplinaria. Como indica Haesbaert, “mientras el geógrafo tiende a poner énfasis en la materialidad del territorio, en sus dimensiones múltiples, (...) la antropología destaca su dimensión simbólica, principalmente en el estudio de las sociedades llamadas tradicionales” (2097: 33). Los entramados conceptuales, que hasta hace poco sustentaban los porqués de las realidades, de acuerdo a miradas disciplinares únicas, ya no son suficientes, se han visto desbordados ante la necesidad de dar cuenta de la complejidad socioterritorial en la que vivimos, ante la que es preciso cambiar el rumbo mirando y conociendo distintas voces, perspectivas y saberes para trascender la conceptualización de los lugares, de los espacios y de los territorios en sus múltiples dimensiones y sus actores. Desde la intersección de las perspectivas geográficas y antropológicas planteamos las siguientes preguntas ¿cómo afectan las nuevas territorialidades a las prácticas alimenticias de los *Com Caia*? Y si, consideramos la alimentación como un hecho que abarca mucho más que la mera satisfacción de una necesidad biológica básica, es decir que abarca también las dimensiones relacional, simbólica y sociológica ¿es posible que se trate de una reterritorialización en base a las prácticas alimentarias?

### 1.2 Reflexiones sobre el espacio

De acuerdo a los objetivos planteados en el presente trabajo, para abordar las prácticas alimenticias *moqoit* de *Com Caia* disponemos de los aportes del campo de la geografía y de otras disciplinas como la sociología que debaten nociones espaciales. Así, desde la complejidad del hecho alimentario, incorporamos la espacialidad para analizar en todas sus dimensiones.

Los actuales procesos de globalización y la consecuente fluidez en la circulación de capitales, bienes, personas y significados, así como la aceleración del ritmo de urbanización y las masivas migraciones generan reordenamientos espacio-temporales que implican para la Antropología retos teóricos y metodológicos. Estos desafíos se expresan en una multiplicidad de conceptualizaciones utilizadas para explicar las transformaciones en la articulación/organización espacio-temporal y fenómenos que, en los nuevos contextos, adquieren nuevos alcances y significados. Mediante su uso se torna necesario pensar globalmente e interesarse por las interacciones socioculturales; se repiensen los modos en que individuos y grupos locales lejos de ser receptores pasivos de las denominadas condiciones globales participan activamente en el proceso de construcción y reconstrucción de relaciones, prácticas e identidades; y se visibilizan, valoran y/o redescubren múltiples y variadas respuestas, iniciativas y estrategias desarrolladas frente a los procesos de expropiación, dominación y dependencia. Por lo tanto, consideramos la noción de espacio como construcción de Henry Lefebvre (1976) quien planteó que:

El espacio no es un objeto científico separado de la ideología o de la política; siempre ha sido político y estratégico. Si el espacio tiene apariencia de neutralidad e indiferencia frente a sus contenidos, y por eso parece ser puramente formal y el epítome de abstracción racional, es precisamente porque ya ha sido ocupado y usado, y ya ha sido el foco de procesos pasados cuyas huellas no son siempre evidentes en el paisaje. El espacio ha sido formado y modelado por elementos históricos y naturales; pero esto ha sido un proceso político. El espacio es político e ideológico. Es un producto literariamente lleno de ideologías (*ibid.*: 31).

Lefebvre (2013) identifica tres momentos interconectados en la producción del espacio: las prácticas espaciales, es decir las formas en que generamos, utilizamos y percibimos el espacio; las representaciones del espacio, formas en que es concebido, derivadas de lógicas particulares y de saberes técnicos y racionales; y los espacios de representación que son los espacios vividos que representan formas de conocimientos locales que llenos de elementos imaginarios y simbólicos, tienen su origen en la historia, la historia del pueblo y de cada individuo que pertenece a ese pueblo. El autor remarca de este modo la relación dialéctica entre lo percibido, lo concebido y lo vivido. Ulrich Oslander (2002) plantea que los lugares contextualizan y arraigan estas conceptualizaciones

lefebvrierianas de lo concebido, lo percibido y lo vivido. Para aclarar este señalamiento toma a Agnew (1987), para quien el concepto de *lugar* se constituye de tres elementos: localidad –marco dentro del cual se constituyen las interacciones sociales cotidianas–, ubicación (espacio geográfico concreto que incluye la localidad) y sentido de lugar (sentimiento de apego desarrollado por individuos y comunidades a través de experiencias y memorias). El sentido de lugar expresa el *sentido de pertenencia*, algo central en la propuesta de Gastón Bachelard (2000). Oslender, al señalar que “un sentido de lugar particular modela las relaciones sociales e interacciones de la localidad (y viceversa), y ambos elementos están influenciados por las estructuras políticas y económicas más amplias y las formas en que éstas están visiblemente expresadas y manifestadas en ubicación” (2002: 34) hace hincapié en la necesidad de comprender las identidades como construidas por estos tres elementos, yendo en el sentido de Arturo Escobar (2001) quien considera identidades y lugares como intrínsecamente vinculados. Para la geografía radical (Harvey, Santos, Massey) el lugar constituye una porción discreta del espacio, construida a partir de una constelación particular de relaciones sociales. Es decir, constituyen puntos de encuentro de relaciones sociales, movimientos y comunicaciones, centros de significaciones.

Retomamos así el planteo de que los espacios urbanos son construcciones socio-históricas, políticas y económicas en cuyas formas y estructuras se plasman los conflictos de clases y las múltiples contradicciones de la sociedad de la cual forman parte (Lefebvre 1976), es decir, que expresan materialmente series diacrónicas de transformaciones históricas.

Transformaciones que jamás hallarán su fuente y su principio en el seno del barrio en cuestión. Ningún corte transversal de la metrópolis se comprende sino como precipitado sincrónico, fijado artificialmente por el análisis, de las tendencias longitudinales de larga duración que trabajan el espacio social y determinan su proyección en el espacio físico apropiado (Wacquant 2007: 21).

De allí la necesidad de considerar al momento del análisis los planteos de Pierre Bourdieu quien alerta sobre el hecho de que “no se puede romper con las falsas evidencias y con los errores inscriptos en el pensamiento sustancialista de los lugares, si no se procede

a un análisis riguroso de las relaciones entre las estructuras del espacio social y las estructuras del espacio físico” (2001: 119), relaciones que son el producto histórico de luchas por la apropiación del espacio.

Gilberto Giménez (1996) señala que el *territorio* puede ser apropiado subjetivamente como objeto de representación y de apego afectivo, y sobre todo como símbolo de pertenencia socio-territorial, por ello, se puede abandonar físicamente un territorio, sin perder la referencia simbólica y subjetiva al mismo a través de la comunicación a la distancia, la memoria el recuerdo y la nostalgia.

En nuestro trabajo pretendemos observar las complejidades respecto al territorio no ligada a una concepción de territorio con un sentido político-jurisdiccional. Es decir, el territorio como el espacio geográfico que define y delimita la soberanía de un poder político y también desde un sentido del campo de las ciencias naturales (Echeverri 2004). Tomamos los señalamientos de Giménez (1996) porque nos posibilita considerar que son estos mecanismos los que hacen a la resemantización de los espacios a los que se migra. En nuestro caso, ellos pasan a formar parte del territorio de los *moqoit* junto con aquellos espacios ancestrales o bien rememorados y referenciados. Así el territorio proporciona un sustento posible al sentido de pertenencia colectiva, incluso entre los grupos migrantes cuyas tierras ancestrales se transforman en referentes simbólicos y subjetivos. En síntesis, espacio y territorio no son como se sabe términos equivalentes: el territorio se conforma a partir del espacio. Cuando este es apropiado de forma concreta o abstracta, el sujeto *territorializa el espacio*, tal como sostiene Raffestin (1993).

En esta Tesis intentamos ir más allá de la dicotomía material/simbólico y para eso se analizan los territorios en términos de espacios geográficos socialmente modelados, valorizados y apropiados simbólica y/o instrumentalmente. Los *etnoterritorios* serían los territorios simbólicos que se crean en relación con el proceso de identificación étnica y la práctica sociales a través del tiempo como territorios históricos e identitarios, tal como sostiene Alicia Barabas (2002). Entendemos que cuando se habla de territorio se están describiendo relaciones entre colectivos y recursos que necesariamente pasan por la dimensión política y remiten a un determinado marco jurídico (Pacheco de Oliveira 2006). Es decir, el territorio es político en tanto resulta de relaciones de poder en un sentido

amplio (no sólo restringido al papel de los Estados) y relacional definido por un conjunto de relaciones de poder entramadas en dimensiones sociohistóricas, económicas y culturales particulares (Raffestin 1993). Por ser relacional, el territorio es también movimiento, fluidez, interconexión y, en un sentido más amplio, temporalidad.

### 1.3 Problematicar lo aparentemente obvio: la alimentación

Se aborda la problemática alimenticia desde la antropología y se toma a la alimentación como *hecho social total* (Mauss 1979) ya que, al estudiarla, abarcamos diversas esferas de la vida social. Se parte del hecho de que la alimentación humana no es, exclusivamente, un fenómeno biológico, nutricional o biomédico. La alimentación es, además, un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico, religioso y cultural. Se entiende como un fenómeno biocultural debido a que establece un vínculo entre lo natural y lo social en un sentido amplio; por este motivo, abordar la alimentación humana como objeto de estudio supone analizar un hecho que, si bien la necesidad de alimentarse es fisiológica, se define principalmente en su proyección sociocultural; y a su vez se puede analizar desde tres puntos de vista principales: el de la biología, el de la antropología cultural y el de la psicología (De Garine 2016). “El acto de alimentarse trasciende la pura necesidad de nutrirse, ya que está cargado de significados y emociones que se encuentra ligado a circunstancias y acontecimientos que nada tienen que ver con la estricta necesidad biológica” (Contreras Hernández y Arnaiz 2005: 14). Considerando la complejidad que presenta el hecho alimentario, en el presente trabajo de investigación se plantea un análisis amplio y no sujeto exclusivamente al interés biomédico de la comida. Para ello, el concepto de antropología de la alimentación es el que cobra relevancia. Adoptamos de Jesús Contreras Hernández y Gracia Arnáiz el término de *antropología de la alimentación* dado que alude a un ámbito de análisis más amplio y no sujeto exclusivamente al interés nutricional o al dominio biomédico de la comida. La *antropología de la alimentación* se ha ido interesando por las interacciones entre lo social, lo ecológico y lo biológico, puesto que los grupos humanos se constituyen por sus modos de vida y sus técnicas, a la vez que por su propio funcionamiento físico y su entorno natural. Es pues la originalidad de la conexión bio-antropológica de un grupo humano con su medio lo que acaba constituyéndose en

objeto de estudio de la antropología de la alimentación. La noción de *cultura alimentaria* refiere específicamente al “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado” (*ibid.*: 96). A partir de lo expuesto, se presenta la necesidad de plantear la alimentación humana desde un enfoque pluridisciplinario ya que constituye, ante todo, uno de los pocos terrenos en que un fenómeno, relevante a la vez para las ciencias biológicas y humanas, es susceptible de una cualificación precisa y mediatiza una acción recíproca de la naturaleza y la cultura (Igor de Garine 2010).

Tomamos de Poulain (2002 citado en Contreras Hernández y Arnáiz 2015: 78) la noción de *sistema alimentario*, el cual hace referencia al conjunto de estructuras tecnológicas y sociales que, desde la recolección hasta la cocina y pasando por todas las etapas de la producción-transformación, permiten al alimento llegar hasta el consumidor y ser reconocido como comestible. Sin dudas, entre el universo natural donde este alimento es producido y la mesa donde es consumido, el alimento se desplaza en la sociedad y sufre una serie de transformaciones. El sistema social alimentario reagrupa el conjunto de actores económicos que, desde la producción al consumo, contribuyen a la transformación, fabricación y distribución de los productos alimentarios, incluyendo a su vez los actores del ámbito doméstico que realizan la adquisición (comprando, en su mayoría, pero también cultivando, pescando, cazando) y participan de la transformación culinaria y de la organización de las condiciones de consumo. El sistema alimentario puede ser representado por una serie de canales a través de los cuales los alimentos son producidos, primero, y se desplazan, después hasta ser consumidos. En cada etapa del sistema alimentario, los actores sociales movilizan conocimientos tecnológicos, pero también representaciones sociales para construir su decisión y hacer progresar los alimentos hacia el consumidor, asegurando la apertura o cierre de los canales por los cuales pasan los alimentos hasta llegar al momento y al lugar de su ingesta. Igor de Garine (2010) plantea dos grandes sistemas alimentarios, el tradicional y el moderno. Así en el *sistema alimentario tradicional* los alimentos tienen un alto valor afectivo y simbólico. Lo caracterizan dos aspectos al sistema tradicional, el primero es la dimensión geográfica, es decir que se ubica en un medio

ambiente específico, regional. Dependen en mayor parte de los recursos disponibles a nivel local. El segundo, es la dimensión diacrónica, esto es, dependen del tiempo, de las variaciones estacionales. El *sistema alimentario moderno* está condicionado principalmente por los ingresos económicos.

Por su parte, los individuos inciden tanto sobre la cultura material como sobre los sistemas simbólicos que la caracterizan. Cuando podemos decodificar los múltiples sentidos de un evento alimentario y compartir esos sistemas de clasificación, entonces, pertenecemos a esa *cultura alimentaria*, y es esa *pertenencia* la que nos identifica y nos vuelve un nosotros. Quienes comemos de cierta manera asumimos en conjunto una identidad en cascada que va desde el nivel más amplio de la nación, al nivel más restringido de la familia. Al mismo tiempo, tal *identidad alimentaria* marca la pertenencia de una persona con un colectivo, la separa de todos los que no comen de esa manera y, por lo tanto, no piensan ni ven el mundo de su manera. El nosotros se diferencia de los otros, ellos, los de afuera, aquellos que no saben comer o que comen diferentemente y cosas diferentes. Mientras que los comensales que comparten una tradición culinaria la sienten como natural (y probablemente como la mejor, si no la única manera de comer), un observador externo percibe la misma tradición culinaria de un modo diferente, ajeno a sus prácticas y sistemas de significación. Solo mediante la interacción con otras poblaciones, con otros grupos, pueden los miembros de un grupo tomar conciencia de sus particularidades y de que esas particularidades las comparten con unos sí y con otros no. Gusta aquello que el grupo social identifica como parte de la identidad cultural. Aquellos a los que les gusta algo distinto, son los otros. Nos gusta lo que el grupo social valora, lo que podemos comprar, lo que simbólicamente tiene sentido. Así pues, compartir hábitos alimenticios, modos de comportarse en la mesa, preferencias y aversiones alimenticias proporciona el mismo sentido de pertenencia y de identidad y, por lo tanto, de diferenciación respecto a *los otros*, que compartir un derecho, una lengua, un calendario ritual y festivo, unos determinados principios morales, etc.

La incorporación de nuevos alimentos por parte de una determinada sociedad es un acto pleno de significado. El *principio de incorporación*, la identificación de alimentos fundamenta la identidad de los individuos. El término *cocina* denota además de unos ingredientes básicos, *principios de condimentación* característicos, así como

procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, usos, prácticas, representaciones simbólicas y valores sociales, morales religioso e higiénico o sanitario. Por su parte, Fischler (1995a), en la caracterización de una cocina, acentúa la dimensión cultural, simbólica. Según él, el ser humano “inventa” la cocina, porque identidad e identificación constituyen un envite, a la vez vital y simbólico, de modo que la cocina no es tanto una cuestión de ingredientes, transformados o no, sino de clasificaciones y de reglas que ordenan el mundo y le dan sentido. La *cocina*<sup>9</sup> de un grupo social, propone Fischler, puede ser concebida como un “cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas basadas en clasificaciones, una de cuyas funciones esenciales, precisamente, es la solución de la *paradoja del omnívoro*”<sup>10</sup> (*ibid.*: 83). Este conjunto de elementos, componen *gramáticas culinarias* que reposan en una serie de clasificaciones culturalmente determinadas (Fischler 1995b). De esta manera, al comer en una cultura que ordena el mundo<sup>11</sup> de una manera que le es propia, las prácticas y representaciones sociales que caracterizan a una cocina incorporan el individuo al grupo y, al mismo tiempo, lo sitúan en el universo. Por eso Aguirre (2011) refiere a la comida como a un campo de batalla ideológico y un potente creador de diferenciación.

En lo que hace a la comensalidad propiamente dicha, autores como Hirschman Albert (1996), Maciel María Eunice (2001), Moreira Sueli (2010) y Fischler Claude (2011) introducen el tema a partir de la explicación de la etimología del término *compañero* (*companion, company, copain*) que se deriva de *cun panem* o “los que comparten el pan” (Fischler 2011: 532). Varios de estos trabajos han enfatizado en los aspectos rituales de la comensalidad (Tapper y Tapper, 1986, Sintjago 2010), en sus manifestaciones de sociabilidad (en especial en la dimensión íntima del grupo familiar) (Moreira 2010) y en su

---

9 La cocina de una sociedad es, según Lévi-Strauss –citado por Fischler–, un lenguaje en el que la sociedad “traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo, no se resigne a desvelar sus contradicciones”, 1995: 54). La misma, tiene una virtud fundamentalmente “identificadora”; una vez “cocinado”, el alimento está marcado por un sello, etiquetado, reconocido, en una palabra: identificado.

10 La *paradoja del omnívoro* (Rozin 1976), está ligado a la pareja restricción/libertad, es decir que, el omnívoro está constantemente sometido a la tensión de dos tendencias contradictorias. Por una parte, debe innovar, experimentar sustancias alimenticias nuevas, precisamente para satisfacer sus variadas necesidades metabólicas y ajustarse a los cambios ecológicos. Ahora bien, eso lo expone, por otra parte, a riesgos. Tiene, pues, al mismo tiempo, que ser capaz de superar o eludir esos riesgos y, por tanto, de desconfiar de los alimentos desconocidos (neofobia), de aprender a evitar o a rechazar los tóxicos. De esa tirantez constante entre deseo de innovación y miedo a la novedad se deriva una ansiedad que es, sin duda, consustancial al estado de omnívoro.

11 Retomando la famosa obra *Lo crudo y Lo cocido* de Lévi-Strauss (1968), Fischler afirma que una cocina se corresponde con una cosmología, es decir, una visión del mundo particular.

misma transformación y declinación, a causa de la desestructuración culinaria por consumos alimentarios carentes de sentidos y valores que padecen las sociedades occidentales y modernas (Fischler 1995a, Aguirre 2005, 2007).

A diferencia de otras especies cuya alimentación es *vagabunda*, es decir, van comiendo lo que encuentran, cuando lo encuentran, en forma solitaria los primeros homínidos aprendieron sobre todo en contextos de escasez que para poder comer necesitaba de los demás integrantes del grupo (Fischler 1995b). Esto dio lugar, como ya fue mencionado, a un tipo de organización comunitaria para conseguir el alimento a partir de la caza de pequeñas presas y el carroñeo de las grandes. Pero además dio lugar a que no solo se compartiera el momento de obtener la comida, sino también el de su consumo. Esta posibilidad de organización comunitaria y de poder compartir aumenta la cantidad y calidad en la dieta al proporcionar variedad y reduce los riesgos al comer se constituye en un acto colectivo y la comida algo que se comparte entre todos (Fischler 1995b).

El momento de la comida compartida es importante para la socialización y la transmisión de valores, esto es, para la reproducción simbólica de un grupo. La forma en que se comparten los alimentos en el momento de la comida grupal o familiar es lo que se denomina comensalidad (Aguirre 2011). Ya sea un evento social o una comida diaria, la comensalidad hogareña, familiar o social es el contexto donde se negocian significados sociales y se transmite la identidad. Por supuesto que la comensalidad no es el único espacio donde se da este proceso, pero es uno de los espacios privilegiados para el mismo. En su valor ritual y simbólico, la comensalidad permite la cohesión grupal, el establecimiento de alianzas y el afianzamiento de los vínculos.

A través de la alimentación, señala Aguirre (2016), podemos estudiar de manera privilegiada la sociedad de los comensales, entendiendo que el evento alimentario siempre es situado (en un tiempo, en un espacio, en una sociedad determinada). Es por eso que a través de ella pueden ser analizados gran parte de los problemas económico-políticos e ideológico-culturales con mayor transparencia y menores sesgos que cuando se estudian en forma directa. Incluso, podemos leer con criterio alimentario-nutricional los estudios específicos (ecológicos, económicos, políticos, etc.), generando otras preguntas y descubriendo otros condicionamientos que pasan por alto los especialistas. Un enfoque

relacional, en y desde la complejidad, permite ampliar la comprensión del evento alimentario y, al hacerlo, no analizar la alimentación sino (implícita o explícitamente) a la sociedad de la que es producto y a los comensales. Aguirre (2017) propone que al revisar la historia social de la alimentación se observa cómo se articula el medio ambiente y la tecnología extractiva con las instituciones sociales y los sistemas políticos. En la historia se ve cómo se vinculan la nutrición, la salud y la política, de manera que no escapó al saber de los líderes políticos del pasado que al controlar la alimentación, a la vez se controlaba la salud de los cuerpos y de las instituciones.

Los *sentidos* por su parte permiten problematizar la alimentación ya que hacen referencia a lo corporal, es decir, a las formas en que el cuerpo recibe señales del entorno. La antropología de los sentidos propuesta por David Le Breton (2009) considera que los sentidos son una manera de producir sentido.

Uno se detiene ante una sensación que tiene más sentido que las demás y abre los arcanos del recuerdo o del presente; pero una infinidad de estímulos nos atraviesa a cada momento y se desliza en la indiferencia. Un sonido, un sabor, un rostro, un paisaje, un perfume, un contacto corporal despliegan la sensación de la presencia y avivan una conciencia de sí mismo algo adormecida al cabo del día, o a menos que se viva incesantemente a los datos del entorno (2009: 12).

Le Breton (2009) propone una antropología de los sentidos, apoyándose en la idea de que las percepciones sensoriales no surgen solo de una fisiología, sino ante todo de una orientación cultural que deja un margen a la sensibilidad individual. La antropología de los sentidos se apoya en la idea de que las percepciones sensoriales no surgen solo de una fisiología, sino ante todo de una orientación cultural que deja un margen a la sensibilidad individual. Las perspectivas sensoriales forman un prisma de significados sobre el mundo, son moldeadas por la educación y se ponen en juego según la historia personal. La antropología de los sentidos es una de las innumerables vías de la antropología, evoca las relaciones que los humanos mantienen con el hecho de ver, oler, tocar, escuchar o degustar. Esta perspectiva habilita el análisis de los recuerdos y las emociones que suceden a partir de la alimentación.

El *gusto* es uno de los elementos con fuerte determinación social que sin embargo no se aparece como tal. El gusto emerge como una preferencia individual: “sobre gustos no hay nada escrito” dice el refrán. Sin embargo, más allá de lo individual, el gusto se construye socialmente, tal como sostiene Aguirre (2001).

Claude Lévi-Strauss (1968) desde la corriente estructuralista reconoce claramente que el gusto y la aceptabilidad de lo comestible están conformados culturalmente y socialmente controlados. Desde esta perspectiva, la cocina es entendida esta última como un conjunto de signos y símbolos codificados culturalmente o, lo que es lo mismo, como un lenguaje susceptible de ser interpretado socialmente. Por su parte, la máxima difundida por Lévi-Strauss, “si es bueno para pensar, entonces es bueno para comer”. Lévi-Strauss mantiene que la comida es “buena para pensar” y, en consecuencia, “buena para comer” en la medida que los alimentos han de ser primero considerados comestibles por nuestra mente, aceptados por sus significados sociales y después digeridos por nuestro organismo. Primero lo pensamos y, si son aptos para nuestro espíritu, los comemos.

Marvin Harris (1999), desde la corriente teórica del materialismo cultural contesta a Lévi-Strauss planteando que la comida tiene que satisfacer, en primer lugar, el estómago y, después, la mente humana. En este sentido todos los tabúes y prohibiciones alimentarias, aunque puedan ser explicados por los actores sociales por motivos religiosos o políticos, se justifican en términos de ventajas ecológicas o económicas. Un trazo cultural específico no será más que la cara oculta de una ventaja adaptativa, aunque los individuos que se benefician de ella no lo comprendan así. Según Fischler (1995), las argumentaciones dominantes transitaron entre dos polos enfrentados: el polo funcionalista-adaptacionista (que incluye el materialismo cultural de Marvin Harris) y el polo estructuralista-culturalista (de la mano de Mary Douglas y Claude Lévi-Strauss). En términos generales, el primero explica que las reglas culinarias están sujetas a la biología y se constituyen como “una forma eficaz de adaptación cultural” (Fischler 1995a: 40). Para el polo estructuralista-culturalista, las reglas culinarias se explican por una suerte de arbitrario cultural fruto de la lógica interna de la cultura en cuestión.

En palabras de Adam Chau, “sensorializamos nuestro mundo especialmente a través de las actividades sociales” (2008: 490). Al centrarse en la relación entre socialidad y

sensorialidad, este autor menciona que el proceso de socialización no puede desarrollarse sin las producciones humano-sensoriales del sonido, gusto, olfato, visión y que se expresan a través de actividades como hablar, cantar, danzar, cocinar, cazar, asar, vestirse, fumar, etc. Por su parte, Le Breton (2009) se centra en lo que él llama “la gustación del mundo” (*ibid.*: 267). Este autor analiza la formación histórica, social y cultural del gusto, así como la construcción de metáforas gustativas que impregnan prácticas y representaciones que sobrepasan el terreno de la alimentación y juzgan la calidad de la existencia. Nos interesa retomar su planteo de que las preferencias alimentarias están signadas por una afectividad que se construye en la relación con el otro y que “los sabores privilegiados constituyen un vínculo secreto e intemporal que une al individuo con los alimentos (...). En el hecho de alimentarse hay siempre esa raíz que nos hace encontrar en la cocina y en los alimentos algo más que lo nutritivo, un saldo de memoria que se reactiva cada vez que comemos” (*ibid.*:277). Asimismo, este saldo de memoria está construido por una historia particular, por preparaciones y por alimentos reconocidos y compartidos con los demás miembros del grupo.

Hay un discurso social también que construye el gusto, haciendo distinciones. De esta manera, la alimentación es, al mismo tiempo, individual y social, por el carácter dual del gusto como construcción social que condiciona al sujeto para elegir lo que de todas maneras estaría obligado a comer. Es otras palabras de Aguirre, “la gente no come lo que quiere ni lo que sabe, sino lo que puede (2016: 16).

En el presente trabajo se considera a la alimentación como un *hecho social total* (Mauss 1979), así al estudiarla, se abarcan diversas esferas de la vida social. Se comprende que el acto de alimentarse está cargado de significados y emociones que se encuentra ligado a circunstancias y acontecimientos específicos. Es decir que, se piensan las interacciones entre lo social y el medioambiente, puesto que los grupos humanos se constituyen por sus modos de vida y sus técnicas. Así también, se parte de que la alimentación es un elemento clave que permite a los grupos sociales tomar conciencia de su diferencia, en consecuencia compartir una identidad puede significar el reconocimiento y la aceptación/incorporación de estas diferencias. De esta manera, al comer y al compartir la comida se ordena el mundo, las prácticas y representaciones, incorpora el individuo al mundo y lo sitúa en el universo. Desde una perspectiva antropológica, los sentidos forman un prisma de significados sobre

el mundo, por lo tanto, el gusto como construcción social permite el análisis de los recuerdos y emociones que se generan en el evento alimentario.

#### 1.4 Notas metodológicas

La investigación es de por sí un proceso sujeto a reformulaciones, retoques y rectificaciones permanentes. Por tanto, en esta Tesis intentamos que las estrategias metodológicas mantengan una relación dialéctica con los referentes conceptuales. Es decir, acorde a la propuesta de Achilli (2005) hemos optado por no reducir lo metodológico a procedimientos o técnicas de recolección de datos, sino dar cuenta de la profunda imbricación entre las consideraciones epistemológicas, teóricas y empíricas que se entrelazan a lo largo del proceso investigativo.

Metodológicamente esta investigación se fundamenta, por un lado, en el trabajo de campo realizado en la comunidad *moqoit* de Recreo departamento La Capital, provincia de Santa Fe. Para el desarrollo de esta Tesis realicé trabajos de campo durante los años 2014-2019, distribuidos en visitas pautadas con los interlocutores y visitas no programadas. Asistía a la comunidad con regularidad dos o tres veces por semana, desde la mañana hasta la noche, con algunos intervalos debido a mis dos embarazos/nacimientos de mis hijos fundamentalmente. Además de visitar a los interlocutores en sus casas, participé de actividades escolares, ferias, talleres de nutrición en el centro intercultural de salud, fiestas, y los días sábados asistí regularmente al Centro comunitario de Campo San José debido a que participé de dos proyectos de extensión de la Universidad Nacional del Litoral. De forma paralela al trabajo de campo, tomé clases de lengua y cultura *moqoit* con el maestro Manuel Troncoso en el Museo Etnográfico y Colonial de Santa Fe una vez a la semana durante dos años.

Por otro lado, se intenta hacer aproximaciones al pasado mediante fuentes históricas, bibliográficas y una película. La investigación se centró en el trabajo de campo etnográfico. El *campo* no hace referencia necesariamente a un lugar o a un grupo de sujetos en particular, sino más bien a una escala de relaciones sociales y de poder en las que interesa profundizar. Antes de dar cuenta de las características que asumió la planificación y puesta en marcha del trabajo de campo, cabe enfatizar en su relación dialéctica con el

trabajo analítico y conceptual (Achilli 2005, Rockwell 2005). No obstante, en el intento de hacerlos inteligibles, ambos momentos pueden quedar aquí disociados, a riesgo de caer en una concepción dicotómica y de perder la riqueza el constante ida y vuelta propio del proceso de investigación.

Nuestra postura metodológica estuvo sostenida por nuestros lineamientos teóricos. En relación a eso, se concibe que una teoría no sólo define los problemas de investigación, sino que también moldea el método de investigación. En este sentido, el trabajo de campo (esto es, la presencia directa en el lugar donde se encuentran nuestros interlocutores) ocupó un lugar central en la investigación. En consecuencia, puede señalarse que la observación y el registro etnográfico fueron el producto de una elección activa.

Entre las técnicas que permitieron acceder a los sujetos de estudio y a su mundo hemos privilegiado las técnicas cualitativas y, en particular, la observación participante. A través de la observación participante accedimos al universo cotidiano de los interlocutores y nos adentramos en el mundo de sus prácticas. Como su nombre lo indica, “la observación participante consiste en dos actividades principales: observar sistemática y controladamente todo lo que acontece en torno del investigador, y participar en una o varias actividades de la población” (Guber 2016: 57).

Las entrevistas fueron una de las técnicas centrales para poder entender aspectos relevantes de la investigación que no surgían mediante otras técnicas. Las entrevistas fueron abiertas y semi-estructuradas a fin de documentar eventos específicos requeridos por nuestro estudio como las formas alimentarias de *los antiguos*. Las entrevistas fueron dirigidas a miembros de las comunidades como a personas no indígenas allegadas a las mismas —directivos y docentes de la escuela, médicos, nutricionistas y enfermeros—, procurando tener un amplio panorama. Así he trabajado con ancianas, ancianos, mujeres, hombres de mediana edad, jóvenes, niñas y niños. Trabajé tanto con líderes como con personas que no ocupan un papel central en las redes de conducción de las comunidades.

En líneas generales, se empleó dos formas principales de registro. En primer lugar, se utilizó un diario etnográfico donde se registró las notas de campo, incluyendo no sólo expresiones verbales de los actores, sino también observaciones que exceden este ámbito y que surgieron de la observación directa. En segundo lugar, se utilizó la grabación en

situaciones de entrevista y de otros eventos festivos. Las grabaciones fueron realizadas en todos los casos con el consentimiento de los sujetos entrevistados.

Más allá de aquellos materiales originales obtenidos de manera directa, utilizamos fuentes tales como algunas publicaciones brindadas por la comunidad. Para la caracterización de los contextos históricos, se accedió a bibliografía histórica, novelas, ensayos y una película. De forma complementaria, nos basamos en fuentes como ensayos, novelas y películas con abundantes datos etnográficos e históricos para sumar información al corpus bibliográfico sobre los *moqoit*. La investigación triangula entonces datos obtenidos desde una aproximación etnográfica, con datos de fuentes.

Las aproximaciones al pasado suelen efectuarse desde las diferentes posiciones, intereses y expectativas de los autores, las cuales, a su vez, se vinculan con sus experiencias de vida y con el contexto en el que éstas se produjeron. De allí que, en la tarea de reconstrucción histórica (Citro 2006b), muchas veces encontremos que los mismos acontecimientos pueden ser descriptos y explicados de maneras diversas. Por ello, un texto nunca puede pretender reflejar una realidad pasada, tal cual fue vivida por todos sus protagonistas, pues difícilmente logre construirse una única versión valedera de la historia. Precisamente, cuando la diversidad de experiencias y significaciones se reduce a una única versión considerada como verdad totalizadora, es por la imposición que se efectúa desde alguna posición de poder, y es ese tipo de imposiciones autoritarias, el que quisiéramos evitar al escribir esta Tesis. En este sentido, una de las cualidades de los abordajes centrados en la historia oral, tal como el que aquí efectuaremos, es que permite reconstruir esa multiplicidad de imágenes, ideas, emociones e incluso sensaciones que se despiertan cuando diferentes personas evocan un pasado compartido. Así, el objetivo de este trabajo es mostrar algunas de las muchas y diversas voces del pueblo *moqoit* santafesino, que hoy recuerdan sobre sus formas de alimentación y reflexionan sobre sus significados e importancia, respetando sus relatos originales.

La memoria histórica de un pueblo es un ejercicio y una estrategia, a veces de manera consciente, algunas ejercidas cotidianamente y otras de formas esporádicas. La memoria puede ser expresada en sus relatos orales (narrativas míticas, historias, anécdotas), conversaciones, canciones, y también, en textos. Michel Foucault (1992) pensaba en la

escritura como una estrategia de resistencia y defendió una forma de hacer historia que llamó *genealogía*. Esta se proponía sacar a la luz los saberes soterrados, aquellos saberes locales, discontinuos, descalificados, no legitimados por las estructuras de poder, y que podían ser recuperados y utilizados en las luchas actuales. En palabras de una mujer adulta *moqoit*: “Porque hoy las culturas están desvalorizadas, como que a nadie le importa, desde el sentido de que no es comercial. Es una memoria, es un saber y nosotros decimos que dentro de lo que es la memoria, y las culturas, hay una riqueza impresionante que es como convivir con el otro distinto, diferente, pero igual” (C.C.). En los relatos compartidos por las personas de la comunidad *moqoit* de Recreo se condensa la intención de resistencia cultural a través de la memoria histórica, aunque ejercida a través de prácticas diferentes, en nuestro caso, la significación que adquiere una comida.

A lo largo del proceso de investigación el marco conceptual con el que iniciamos la investigación fue a veces ampliado, a veces acotado y a veces reformulado. A medida que avanzábamos en la reflexión teórica, realizábamos ajustes conceptuales en diálogo con la teoría y con los datos. El trabajo de campo y el análisis se encuentran atravesados por el ejercicio de la reflexividad. Para Guber (2014), *reflexividad* fue el término para designar genéricamente la capacidad de reflexionar, objetivar o concebir el propio lugar en el campo y la incidencia de las condiciones socioculturales del/a investigador/a en el texto final, dando cuenta más acabada y problemáticamente de un proceso de conocimiento que se redefinía como intersubjetivo entre investigador/a y sujetos de estudio.

La permanente reflexividad debe pesar tanto sobre el rol ocupado por el investigador reflexivo acerca de su lugar dentro del campo académico y de los límites y ventajas de su posición de poder/saber y sobre sus implicaciones con el problema de investigación, como en la constante *vigilancia epistemológica* en torno a los modos de acceso y vínculos tejidos con los lugares y sujetos involucrados en la investigación (Bourdieu y Wacquant 2005).

Algunas de las dificultades a la hora de realizar el trabajo de campo se dieron al momento entrar a la comunidad como así también el asesinato del hijo del cacique. No fueron pocas las veces que concurrí al Barrio Mocoví o a Campo San José con la idea de realizar alguna tarea en particular y regresaba con una mezcla de impotencia y desilusión

cuando los imponderables del campo (otros requerimientos, preocupaciones del momento y/o acontecimientos que involucraron a mis interlocutores) parecían desviarme de mi objetivo.

Mi preocupación frente a la no obtención inmediata y directa de los datos esperados mermó al tiempo que comprendía que la etnografía implica, para el antropólogo que decide acompañar a la gente junto a la cual trabaja, un doble esfuerzo, en el sentido de atender a sus demandas y requerimientos y al mismo tiempo no abandonar los intereses científicos-académicos de la propia investigación. Experimentaba así la naturaleza del hacer antropológico que, “por un lado, consiste en la inserción dentro de un flujo intersubjetivo de eventos, mientras que, por otro, y al mismo tiempo, supone una toma de distancia, un alejamiento, una visión desde fuera de ellos” (Turner 1985 citado en Wright 2008: 26).

En el año 2014 comencé a realizar mi trabajo de campo en el marco del doctorado, a días de comenzar con el festejo del Año nuevo *moqoit* el 30 de agosto, el joven Pedro Noel Coria, fue asesinado por un disparo. El joven era el hijo de Pedro Coria, Cacique de la comunidad *Com Caia*, perteneciente a la organización OCASTAFE. La comunidad dolorida se paralizó. Desde ese año hasta la fecha no se volvió a festejar el 30 de agosto de la manera que se hacía. Se hacen actos y celebraciones en el marco de la escuela primaria *Com Caia*, pero el fallecimiento del joven causó conmoción y un corte en las formas comunitarias tradicionales de festejo del Barrio Mocoví<sup>12</sup>.

Mi entrada en la comunidad fue dificultosa debido a que no tenía vínculos anteriores (a diferencia de la escuela primaria). En una primera etapa, las personas de la comunidad *moqoit* cansados de ser consultados y no recibir ninguna devolución por parte de agentes externos a la comunidad (gubernamentales, fundaciones, ONG y proyectos de la universidad), no son cordiales y se muestran hostiles frente al *blanco*. No así, en una segunda etapa, cuando tienen referencia de alguien a quien consideran amigo o conocido, son amables y hospitalarios. Así fue, como mi experiencia fuera de la escuela primaria con uno de mis interlocutores no resultó hacedera. Mi contacto y futuro interlocutor desplegó

---

12 El 5 de agosto del 2014, a raíz de una discusión entre jóvenes de la comunidad *moqoit* y muchachos del barrio Cruz Roja (donde viven los criollos) de la ciudad de Recreo, fue disparado Pedro Noel Coria. El joven de 23 años, hijo del cacique *moqoit* Pedro Secundino Coria, fue asesinado por Emiliano V. Esto causó incidentes entre vecinos y la casa de Emiliano V. fue incendiada.

todas las formas diplomáticas posibles para evitar nuestro encuentro. Mediante promesas y reuniones que nunca se concretaron, mi espera fue larga y frustrada. Esta espera y su desenlace me generaron momentos de ansiedad, bronca y tristeza pues el encuentro nunca se produjo. La relación (o no relación con esta persona) dio un giro inesperado gracias a una amiga en común y fue así que comencé con él un vínculo que duró hasta agosto del 2020, cuando falleció por causa del COVID.

La confianza facilita el acceso al diálogo con mis interlocutores, acercándome y sentándome a hablar y a contarme lo que pensaban sobre los temas que estábamos discutiendo, vinculados o no a mi investigación, como así también aceptar y escuchar los silencios. El hecho de haber sido docente de artes visuales en la escuela primaria *Com Caia* fue en un primer momento favorable porque accedí inmediatamente a algunos espacios de la comunidad. Más tarde, desde el Museo Etnográfico y Colonial “Juan de Garay” pude gestionar las actividades entre el museo y la escuela (Benzi 2014), lo que significó un grado de acercamiento y confianza con las niñas y los niños, y los docentes de la institución. La familiaridad implicó intimidad y cordialidad al comienzo del trabajo de campo.

El haber realizado parte del trabajo de campo embarazada y con mis hijos pequeños implicaba un acercamiento casi inmediato, cuando conversábamos y compartíamos vivencias y pareceres con respecto al embarazo, a la lactancia, a la crianza y a la familia y por supuesto a la comida. Existió una suerte de empatía<sup>13</sup> inmediata con respecto a mi estado de embarazo. En los períodos que regresaba al campo, luego de los nacimientos se mostraban curiosos y era un tema de complicidad y de conversación. Mis hijos, de alguna manera, me acompañaron y facilitaron que yo, una blanca, me insertara en el campo.

Realicé mi trabajo de campo tanto en comunidades rurales como y peri-urbanas, estudiando los contrastes que estos diversos ámbitos espaciales generan. Las entrevistas se han hecho en castellano, lengua que domina la mayoría de las personas con que me contacté. Los relatos *moqoit* corresponden, aún hoy, a una cultura a predominantemente

---

13 Empatía en el sentido de percibir lo que otro ser puede sentir, la habilidad social que nos ayuda a relacionarnos y a convivir. Esteban Salmón Perrilliat propone que “la etnografía depende como ninguna otra ciencia social de la inmersión total del investigador en sociedades que no conoce; requiere vivir como otra persona, utilizar la empatía como método de aprendizaje y el cuerpo como herramienta de conocimiento” (2017: 1). Rosana Guber señala que durante el trabajo de campo, el momento de aceptación de los pobladores al investigador como una relación de *rapport* o empatía (2016, 1991).

oral, pero que desde hace tiempo está sometida a una sociedad envolvente en la que tiene gran importancia la escritura. A pesar de la creciente presencia de la escritura e incluso de su valor como objeto poderoso (en la que tanto los documentos estatales como la traducción de la Biblia al *moqoit* han sido fundamentales), la estructura de los relatos responde fuertemente a los patrones típicos de una cultura oral (Gualdieri 2004).

Tengo la sensación de que las respuestas, no son o parecen ser no comprendidas, como que contestan cualquier otra cosa. La respuesta no es directa ni sencilla. Hay que escuchar, tener paciencia y saber que la respuesta está al final. Es como un cuento, una poesía. Al final, responden, se comprende el porqué de la respuesta aparentemente sin sentido en un comienzo. Todo estaba vinculado y relacionado. Solo había que saber escuchar y atender a los detalles para comprender el sentido de la respuesta. Parece otra forma de pensar, otra forma de organizar las ideas, quizás esté relacionado a su forma de comunicar, a la oralidad (Nota de cuaderno de campo, agosto de 2017).

Una característica saliente de la palabra oral es su vínculo con la redundancia y la repetición, como procedimientos para auxiliar a la memoria, tal como expresa Walter Ong “Esto se vincula a procedimientos compositivos no basados en la idea de una trama lineal climática, ni en el orden cronológico, sino en una estructura episódica. La idea de comenzar en medio de la acción y utilizar una estructura de cajas anidadas, empleando técnicas retrospectivas es muy característica de las narraciones orales” (1997: 46)

Entre los *moqoit* podemos reconocer fácilmente los procedimientos mencionados. En particular, hemos observado la técnica de comenzar un relato dando una versión sintética del mismo y luego volver a repetir el mismo relato con diferentes grados de detalle, enfatizando ciertas fases de la acción o mirando con mayor o menor detalle. En una trayectoria espiral se pasa y vuelve a pasar sobre el mismo episodio, acercándose y alejándose, como si se aplicara un zoom.

La ciudad no fue en sus comienzos objeto de análisis de la antropología. Como señala Mónica Lacarrieu (2007a) entre fines del siglo XIX y hasta mediados del XX la producción del *otro* era realizada por una antropología de lo lejano que, producto del origen urbano de la propia disciplina, se cargó de una visión urbana occidental y negó los diversos *otros* que comenzaban a activarse como resultado de las creciente industrialización y urbanización. Pero, como la misma autora indica, cuando las transformaciones de los

modos de producción en el campo, vinculadas a los procesos de industrialización y la consecuente demanda de mano de obra, convirtieron a las ciudades en destino de las migraciones (Castells 1979, Durhan 1978), los antropólogos decidieron producir lo lejano desde adentro de las urbes mismas, constatando que los *otros* también están en nuestra casa, superando así la disociación entre la antropología de lo lejano y la antropología de lo próximo.

Cuando los antropólogos siguieron a sus tradicionales objetos de estudio en su éxodo a la ciudad debieron afrontar no sólo las dificultades que implicaba aplicar en este contexto conceptos, técnicas y metodologías que habían sido elaboradas para estudiar pequeñas comunidades –tribales o campesinas– sino también el reto que significaba repensar la diversidad sociocultural en un nuevo medio. Los paradigmas científicos dominantes anunciaban la homogeneización y la pérdida de identidad de quienes migraban a las ciudades. La producción antropológica sobre la cuestión urbana, los procesos resultantes de las migraciones y los desafíos enfrentados por quienes habitan y/o transitan el contexto citadino, comenzó a desarrollarse hace ya algo más de medio siglo. Uno de los primeros centros que promovió la elección de una metodología antropológica para abordar las ciudades y dar cuenta de su tumultuoso crecimiento fue el Departamento de Sociología y Antropología de la Universidad de Chicago; por lo cual, con frecuencia, se hace referencia a la denominada Escuela de Chicago como origen de la Antropología Urbana o bien como una de las vertientes que aportó a su construcción. Uno de sus principales exponentes, Louis Wirth (1938), identificó como rasgos principales de la ciudad moderna el tamaño, la densidad y la heterogeneidad, y consideró que de ellos derivaba una serie de efectos sobre las relaciones sociales y sobre la conducta y personalidad de sus habitantes. El debilitamiento de los lazos de parentesco y vecindad, los contactos físicos estrechos, los contactos sociales transitorios, impersonales, superficiales y segmentados, entre otras particularidades, definían la vida citadina por oposición a la vida rural. La noción de desorden le permitió a este autor referenciar como frágiles e inciertos los vínculos que se establecen entre los habitantes al interior de supuestas zonas marginales, así como también la relación entre los pobladores de estas áreas y las instituciones convencionales de la sociedad. Esta definición de ciudad basada en criterios geográficos y espaciales fue duramente criticada por desconocer los procesos históricos y sociales que daban origen a

las estructuras urbanas –las cuales parecían explicarse por sí mismas–; por omitir múltiples variables que permiten dar cuenta de la complejidad de los fenómenos de y en la ciudad; por pensar la vida cotidiana como fenómeno de masas negando su desarrollo local; por presentar el espacio urbano como fragmentado en un sinnúmero de enclaves y comunidades –unidades naturales de análisis– y por dejar sin explicación las oposiciones, concurrencias, cruces e interpelaciones que se dan entre lo rural y lo urbano, al oponer uno y otro ámbito. Estos planteos permitieron explicar la presencia de indígenas en la ciudad

como el producto de las transformaciones de la sociedad de la que (...) forman parte, en tanto migrantes en busca de mejores condiciones de vida, afectados por los cambios de la región de origen y enfrentados a la necesidad de dar respuesta a ello y comprender que la situación de los pueblos indígenas (...) no deriva de su aislamiento, sino de los modos en que están insertos en un orden social construido por el *blanco* en el marco de las relaciones capitalistas de producción” (Tamagno 2001: 44).

Además, estos planteos pusieron en discusión conceptos tales como desarrollo, marginalidad y exclusión. Desarrollos teóricos que, junto a los planteos de Frederick Barth (1976), fundamentan la idea de reconstrucción/redimensionalización de las identidades étnicas en nuevos contextos de contactos interétnicos, donde el comportamiento de los migrantes –tanto el de los nacidos y criados en los territorios de origen como el de sus descendientes– encaja en la matriz social creada por la estructura comercial, industrial y administrativa de las modernas metrópolis y se amolda a ella (Arias 2005).

## CAPÍTULO II

### GENEALOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN *MOQOIT* EN EL ESPACIO I

En este capítulo veremos cómo el Chaco, la reducción jesuítica, la hacienda y estancia, la colonia agrícola, el obraje y la ciudad conforman espacios que permiten observar el entramado de los agentes y elementos que conforman nuevas prácticas alimenticias *moqoit*. Todos los lugares, están inscriptos en relación al *blanco*, por consiguiente, los espacios representan instancias históricas que expresan el corrimiento territorial de los indígenas del Chaco a favor del *blanco*.

Así, ubicamos en el monte<sup>14</sup> el momento prehispánico, caracterizado por las prácticas de cazadores-recolectores propias de los pueblos chaqueños antes de la llegada del *blanco*. En las reducciones jesuíticas y montes cercanos se incorpora el caballo y el ganado<sup>15</sup> vacuno, la evangelización y el trabajo en la agricultura. Las haciendas y estancias corresponde al período post jesuítico, donde el desorden social y económico conlleva a los pueblos indígenas a sostener prácticas alimenticias mixtas como el robo de ganado, la caza y la pesca en el monte, vivir en las reducciones que sobrevivieron luego de la expulsión de los jesuitas o como mano de obra en las haciendas y estancias. Las colonias agrícolas diagraman una nueva espacialidad organizada desde las políticas estatales incentivando la inmigración europea para poblar tierras salvajes y trabajarlas. Los obrajes con la extracción de tanino y el desmonte se encuentran inmersos en un sistema laboral con características feudales. Por último, la ciudad es el espacio de llegada, el espacio obligado para todos aquellos que fueron despojados de sus tierras, del acceso al monte, de trabajo. Cada espacio da cuenta de las posibilidades y limitaciones de las prácticas alimenticias de los *moqoit*

Observar los cambios que se dan en el paisaje del Gran Chaco a través de la historia en contacto con el *blanco* permite comprender los límites, accesos y posibilidades de los

---

14 El monte desde la perspectiva de los interlocutores refiere a espacios que desde otras perspectivas o ámbitos son llamados de otro modo. Es decir que no refiere a una categoría del campo de las ciencias definido por las especies y tipo de vegetación, fauna o paisaje. El monte representa un espacio de reunión, de cobijo, de abastecimiento de alimentos, entre otros.

15 El tema del ganado para los indígenas chaqueños ha sido tratado en varios trabajos como los de Kersten (1968), Susnik (1981), Saeguer (2000), Schindler (1985), Palermo (1986), Paz (2003), Lucaioli (2005), Nesis (2005), Lucaioli y Nesis (2007).

grupos indígenas para acceder, desde sus propias formas y sentidos, a la obtención de alimentos, medicinas, refugios, encuentros con no-humanos, entre otros.

El *blanco*, a través de la conquista y la colonización impone, produce, extrae y elimina cuanto se le presente de acuerdo a los propósitos políticos, económicos y religiosos del momento histórico. Así, en las próximas páginas se intenta realizar una lectura de algunos de los hechos históricos significativos sucedidos desde el momento que el *blanco* se incorpora al paisaje del Gran Chaco: llegada de los europeos, la incorporación del caballo, las reducciones Jesuíticas y franciscanas, la formación del Estado–Nación<sup>16</sup>, modelo productivo de la agricultura extractivista y las migraciones internas.

El descubrimiento, la conquista y la colonización de las tierras chaqueñas, al igual que las posteriores transformaciones generadas por la gestación y consolidación del Estado–Nación argentino, junto a la expansión de los emprendimientos productivos y la evangelización entrañan profundos cambios en las condiciones materiales de existencia de los numerosos pueblos indígenas que habitaban esta geografía antes de la llegada de los europeos. Estos procesos estuvieron guiados por una doble lógica de destierro (Varese 1996), ya que los pueblos indígenas fueron expulsados, despojados y/o confinados en sus propias tierras quedando comprendidos y/o fragmentados dentro de diversas jurisdicciones.

En el presente capítulo se narran hechos que fueron dibujando y limitando los contornos espaciales en los cuales los *blancos* organizaron el territorio de acuerdo a sus intereses políticos económicos, y desterraron y/o corrieron a las poblaciones nativas, causando cambios en sus formas alimenticias.

## 2.1 Chaco<sup>17</sup>

Lo que se conoce de la región es a partir de las fuentes de los cronistas que dejaron documentado las formas características de vida los pueblos indígenas del Chaco y algunos trabajos arqueológicos. Para la época de la invasión española se reconocen las bandas de cazadores-recolectores los pueblos de la familia lingüística guaycurú a los que los

---

16 Desde una élite “ilustrada” que conformará una Nación, según los ideales del siglo XIX, a la población que será la mano de obra. Hay una apropiación social del espacio, para convertirlo en territorio, que da cuenta de las características arquitectónicas del poder sobre las que teoriza Michel Foucault (2007).

17 Chaco o “chacu”, voz quechua; dar caza en conjunto a los animales.

documentos describen como cazadores de gran movilidad y acentuada belicosidad. Estos pueblos resistieron luego los intentos de penetración de los cristianos y se mantuvieron fuera de su control hasta fines del siglo XIX.

Testimonios posteriores permiten reconstruir algunos aspectos de la vida de estos pueblos chaqueños, en especial de su economía, basada especialmente en la caza, la pesca y la recolección de algarroba. También era característica su movilidad anual, determinada por la disponibilidad de los recursos, variables de acuerdo con las estaciones y las características de los distintos nichos ecológicos.

El espacio chaqueño parece haber sido testigo, desde temprano, de desplazamientos de población. Estos movimientos de pueblos deben haber generado roces y conflictos entre grupos y forzado el desplazamiento de aquellos que no pudieron resistir o no aceptaron someterse, acentuando la movilidad tradicional. Más allá de los movimientos migratorios, el territorio chaqueño habría servido de conexión entre las tierras andinas y las tierras bajas del litoral (Mandrini 2008).

Para el siglo XVIII, el Chaco se correspondía con un espacio ajeno al control directo de la corona española y su extensión estaba determinada por las fronteras de los obispos de Santa Cruz de la Sierra, Charcas, Tucumán, Paraguay y Buenos Aires, presentándose una interrupción entre Santa Cruz de la Sierra y Paraguay. Las descripciones del terreno en términos de conjunción de "espesísimos bosques", "dilatadas selvas", "campiñas y prados muy fértiles" y "frondosas arboledas", nos permiten hacernos una idea del relieve de una zona en la cual se alternaban espacios con distintos tipos de vegetaciones y recursos (Gerónimo Tomás de Matorras 1780 citado en Nesis 2008).

Hacia el último cuarto del siglo XVIII, el panorama étnico del Chaco comprendía una serie de agrupaciones con diferentes características las cuales, si bien compartían un mismo espacio, practicaban diferentes tipos de actividades económicas y presentaban formas de organización política y social particulares. Los grupos *moqoit* mostraban una disposición política y social organizada en subgrupos dotados de gran flexibilidad en cuanto a su composición. El liderazgo se presentaba como una autoridad acotada y limitada por el consenso grupal. Ambos aspectos, además, se combinaban con una amplia movilidad

sobre una base económica de caza-recolección<sup>18</sup> (Kersten 1968, Susnik 1972, 1981, Nesis 2005). En cuanto a la disposición territorial de estos grupos, no se contaba con áreas de residencia fijas y/o exclusivas, sin que dentro del Chaco se diera una intensa movilidad de diferentes agrupaciones compartiendo o disputando diferentes recursos (Nesis 2005).

Braunstein (1983) destaca que las bandas guaycurú eran flexibles en la fijación de sus límites y proclives a la renovación de alianzas internas e incluso alianzas interétnicas. Según el autor, esto estaría vinculado con la extensión del principio etnocéntrico de cada grupo el cual, puede verse reflejado en la noción de humanidad (*qom*) que utilizaban. Esta noción solía ser extendida a todos los grupos aborígenes que conocían, cuestión que los diferenciaba de otros grupos aborígenes de la región. De este modo, la dinámica social de las bandas guaycurú aparece dominada por una serie de procesos de fisión y fusión que dan lugar a diversos agrupamientos o alianzas que con el tiempo se disuelven para más tarde configurar otras uniones.

## 2.2 Reducciones jesuíticas y *bosques paracuarios*

Este apartado no corresponde exclusivamente a las reducciones jesuíticas, sino aquel entramado de relaciones y acuerdos entre los *moqoit*, los españoles y los jesuitas en relación a la alimentación. El contacto que fueron estableciendo las agrupaciones *moqoit*

---

18 Óscar Arce Ruiz (2005) señala que en las sociedades de cazadores y recolectores, la propiedad de los alimentos, no es unipersonal. Los productos recolectados se consumen normalmente dentro del núcleo familiar, mientras que los productos de la caza se distribuyen por medio de métodos de reciprocidad. Como ya hemos dicho, el compartir es más una necesidad y un deber que una ofrenda sin intereses. Service (1979) y Cashdan (1991) comprenden que la acumulación de alimentos es evitada por temor a arruinar la reputación social del individuo y sus parientes más cercanos, y para no quedar excluidos de futuras reparticiones. Para Service, los cazadores y recolectores dan las cosas con largueza, admiran la generosidad, dan por supuesta la hospitalidad, castigan la ganancia económica como egoísmo. Es necesario cumplir las reglas de reciprocidad si no se quiere quedar fuera de reparticiones posteriores. La comida, único producto absolutamente necesario para la subsistencia, está cargada de un valor muy superior al que pueden tener las herramientas o las armas. Ello supone, analiza Service (1979) que el alimento es el bien que se comparte más frecuentemente para promover o incrementar la sociabilidad entre los pueblos más lejanamente relacionados. Así también el autor propone que si bien hay que tener en cuenta el comercio silencioso en el que se intercambian mayoritariamente unos objetos materiales duraderos deseados por un grupo por otros deseados por otro grupo, en muchas ocasiones el establecimiento o mejora de relaciones sociales puede ser el objetivo último de un intercambio de bienes materiales o alimentos. Cashdan (1991) entiende que es esencial a la hora de mantener vínculos estrechos —de vital importancia— con otras regiones debido, una vez más, a la falta de control sobre el medio ambiente que provoca una dependencia de las fluctuaciones de la oferta natural. El intercambio o el matrimonio con personas de otras regiones supone un destino al que dirigirse cuando las condiciones obliguen a dividir una banda.

con los asentamientos europeos, en los que alternaban las relaciones pacíficas con las contiendas y enfrentamientos, les habían permitido (al igual que a los *abipón* y *toba*) adoptar el ganado caballar y vacuno a fines del siglo XVI y principios del XVII (Schindler 1985). El primero fue utilizado para los desplazamientos, mientras que el segundo se integró rápidamente a la alimentación, y ambos tipos de ganados estrecharon las relaciones de los grupos indígenas con la colonia en tanto bienes de consumo e intercambio. Otros recursos (como pieles de tigres y serpientes, las plumas de avestruz y miel) también se fueron incorporando dentro de estos circuitos, contribuyendo a crear una dinámica cada vez más activa entre ambas sociedades las cuales, no obstante, mantenían una fuerte independencia política y territorial. Hacia mediados del siglo XVIII el establecimiento de algunas agrupaciones *toba*, *abiponas* y *moqoit* en reducciones a uno y otro lado de la frontera chaqueña, (bajo las jurisdicciones de las ciudades de Santa Fe, Corrientes, Asunción, Santiago del Estero y Córdoba) cristalizó este tipo de relación marcada por la autonomía e interdependencia, sin embargo y paralelamente, otras agrupaciones se mantuvieron dentro del Chaco (Nesis 2008).

Con la expedición chaqueña de Urizar en 1710, los *moqoit* se vieron obligados a desplazar el centro de su zona de acción mucho más al sur y al este, hacia Corrientes y Santa Fe, lo que limitó su movilidad y los obligó a luchar para ubicarse en zonas originariamente no *moqoit*. Ello los afectó en gran medida, y desde 1743 muchas bandas buscaban la paz con los criollos y permitían fundaciones misionales entre ellos (Susnik 1972). En ese mismo período se produjo una profundización del proceso de evangelización católica ya que los jesuitas instalaron una serie de misiones que persistieron hasta su expulsión en 1767 (Citro 2006a, López 2009a).

Una de las primeras transformaciones sociales en la estructura cazadora-recolectora de los *moqoit* y otros grupos chaqueños durante el período colonial fue producida por la incorporación del caballo, a partir del siglo XVII. Esto facilitó sus movimientos migratorios y cambió profundamente su sistema productivo, sus relaciones con otros grupos indígenas y con la población criolla. El ganado cobró un rol protagónico en el sistema productivo *moqoit*, tanto en el consumo y uso interno como en el contexto de intercambio pacífico y violento con los criollos (Nesis 2005).

En el periodo pre-ecuestre el hábitat era reducido a consecuencia de la falta de movilidad. En el periodo ecuestre, en cambio, el territorio se extendió en forma notable y las bandas llegaron a aglutinar hasta quinientos individuos. La estructura social pasa de la banda unilineal a la banda compuesta (conjunto de bandas unilineales). Las técnicas de caza colectivas se organizan de mejor manera, perfeccionándose con cercos de fuego y rodeo de animales. La incorporación del caballo en el transcurso del siglo XVII transforma la cultura, es decir, se ocupa más territorio; la organización social se torna más compleja; la institución del cacicazgo, antes laxo y que no sobrepasaba el nivel de la banda, se va convirtiendo en algo más general, desparramando su jefatura a numerosas bandas; el poder en el seno de la cultura para ahora por el grupo familiar porque el cacicazgo es hereditario y la tenencia de la tierra también recae sobre las familias, una especial organización para la guerra a partir del uso de nuevas armas (ofensivas que reemplaza al tradicional arco y flecha) y defensivas (la armadura de cuero de caballo) (Martínez Sarasola 2013). Las actividades económicas empiezan a tener características depredadoras, porque las bandas se acercan a los poblados para robar el ganado que por aquella época también inunda los campos. Los caballos fueron también el nuevo alimento<sup>19</sup> de las bandas. Este conjunto de modificaciones culturales fue denominado *horse-complex*<sup>20</sup> (complejo del caballo o complejo ecuestre).

La capacidad para recorrer mayores extensiones geográficas promovió importantes movimientos migratorios así como una intensificación de los enfrentamientos con los agentes colonizadores, que ocasionó numerosos problemas a los nacientes asentamientos españoles de la zona. En muchos casos, estos enfrentamientos implican alianzas entre bandas pertenecientes a diferentes grupos. Paucke (1942 [II]) menciona la alianza de los *moqoit* de Santa Fe con los *abipón*, a los que denominan *Acallagaec*, y con los *toba*, a los que llaman *Natocovit*. Dobrizhoffer (2012) también describe las numerosas alianzas entre estos grupos durante el siglo XVII y su poder de resistencia a la colonización:

---

19 La importancia cultural que fue adquiriendo el caballo puede apreciarse en que, a mediados del siglo XX, éste se había convertido en el alimento preferido de los *moqoit* para su fiesta del 30 de agosto (Gualdieri y Citro 2006).

20 Cordeu y Siffredi (1971: 15-17) adaptaron la categoría de *complejo ecuestre* para explorar la utilización del ganado caballar y el apero español entre los guaycurú. Este concepto de *horse complex* fue desarrollado para los indios de las llanuras de Estados Unidos y se extrapoló a otras áreas donde se usó el caballo. Es un concepto discutido ya que esta extrapolación se realizó sin tener en cuenta los contextos particulares de los lugares en donde se incorporó el animal (Palermo, 1986).

Parecía que en siglo pasado habían sumido a Tucumán en la destrucción; temibles no sólo en los apartados predios sino también en las mismas ciudades. Devastaron la provincia con sus muertes, rapiñas e incendios y llevaron la desesperación a Salta, Jujuy y San Miguel, ciudades principales. A veces una opulenta ciudad era reducida a escombros. La ciudad de Concepción, ubicada a orillas del río Bermejo, fue destruida totalmente y sus habitantes muertos por insidias (2012 [III]: 11).

Los cambios en las tácticas de lucha de los guaycurú, propone Nesis (2005), se encuentran íntimamente vinculados con las transformaciones en sus estrategias de subsistencia. A medida que las expediciones militares de los españoles y la colonización avanzaba, y que los territorios de caza y recolección iban tornándose inseguros o disminuyendo, estos grupos comenzaron a practicar incursiones ecuestres para obtener ganado vacuno y caballar en poder de los *blancos*. Este ganado era utilizado para el propio consumo o como medio para futuros trueques. Así, para dar un ejemplo Susnik (1971) menciona que los caballos obtenidos por los *moqoit* en las incursiones ecuestres en la ciudad de Santa Fe y sus alrededores podían ser vendidos o intercambiados por diferentes objetos en Asunción o entre los criollos diseminados en las poblaciones ribereñas del Paraguay. Este tipo de prácticas, en algunos grupos habría conducido a una cierta disminución en la intensidad de la caza, al sustituirse una parte de la misma por el ganado vacuno y caballar. La importancia cada vez mayor que alcanzó el caballo en la economía de los pueblos indígenas, se aprecia en una cita sobre las posesiones de la misión de San Javier en 1785, 200 cabezas de ganado vacuno, 600 ovejas y 5875 yeguas, para una población de 1.049 personas.

A partir del siglo XVIII, se produjo una profundización del proceso de evangelización católica, pues los jesuitas lograron instalar una serie de misiones siguiendo los ejes de los ríos Paraná y Paraguay. En el territorio santafesino fundaron las reducciones *moqoit* de San Javier en 1743 y de San Pedro en 1754 y San Gerónimo (1748) de indígenas *abipón*. Bajo la jurisdicción de Corrientes y San Francisco Solano (1765) de indígenas *moqoit* bajo la jurisdicción de Asunción constituyeron espacios en los que confluyeron múltiples intereses (Nesis 2005).

De acuerdo a Nesis (2008) las reducciones de indígenas *guaycurú*, adquirieron características de funcionamiento propias. En forma muy resumida diremos que las reducciones comenzaron siendo espacios de gran movilidad a los cuales se agregaban y desagregaban grupos según el desarrollo de las actividades económicas y rituales. Si bien en algunas agrupaciones esta movilidad se fue reduciendo a través del tiempo debido a la adopción de ciertas pautas agrícolas y por la producción de textiles de lana, estas actividades se desarrollaron en una escala mucho menor que la del abastecimiento e intercambio del ganado (caballar y vacuno), pilar fundamental de los grupos reducidos que los conectaba con la sociedad colonial, con los grupos no reducidos y con los grupos reducidos en otros emplazamientos (Lucaioli 2005, Nesis 2005). Estas reducciones cumplían un papel de defensa respecto a las ciudades bajo las cuales estaban emplazadas, de modo que por estas funciones mantuvieron un tono bastante militarizado, el cual se combinó con antiguas y nuevas enemistades. Los grupos a reducirse y las ciudades que los albergarían obtenían una serie de ventajas estratégicas al pactar las reducciones. Las ciudades contarían con un frente de contención que las resguardaría de las agresiones de los grupos no reducidos como así también con puntos de abastecimiento de ganado caballar y vacuno. En cuanto a los grupos reducidos, encontrarían en las reducciones espacios de refugio en los cuales comercializar los productos maloneados en otras jurisdicciones, así como también espacios que les permitieron multiplicar sus actividades productivas. Si bien cada una de las reducciones de indígenas *guaycurú* tuvo una dinámica particular, en términos generales podemos decir que no implicó ni condujo al asentamiento definitivo de los indígenas, sino que fueron espacios en los cuales se produjo una intensa movilidad, fomentada en parte por las demandas mismas de la sociedad colonial. A ellas asistían frecuentemente grupos no reducidos con el objetivo de intercambiar sus productos o para realizar actividades rituales. Las reducciones de indígenas *moqoit*, al igual que las de *abipón* y *toba*, constituían enclaves y no avances significativos en las zonas fronterizas del Gran Chaco, ámbito que, en gran parte, permanecería por fuera del control occidental hasta fines del siglo XIX (Lucaioli y Nesis 2007).

La presencia jesuita tendió a reforzar el rol de los caciques, ya que los misioneros buscaban impulsar su figura con el propósito de dotar a los grupos *moqoit* de una estructura política más parecida a la que ellos conocían. Pese a lo que suele imaginarse, las misiones

eran espacios en los que diversas bandas *moqoit* entraban y salían con mucha fluidez (Nesis 2005). En buena medida, los indígenas utilizaban las misiones como fuentes de recursos y espacios de protección contra las autoridades coloniales. Así, fueron muy importantes como lugares de contacto de los *moqoit* con la cultura europea y en especial con el cristianismo. El culto a los santos y las fiestas patronales se transformaron en espacios en los que los *moqoit* encontraron la posibilidad de darle un sentido desde sus propias prácticas a algunos elementos del cristianismo.

### 2.2.1 La alimentación en las obras de Paucke y Dobrizhoffer

Para analizar los comienzos de este proceso en la época colonial, una de las fuentes documentales con la que contamos es la producción de los misioneros jesuitas. A partir del siglo XVIII, estos misioneros tuvieron una creciente presencia entre los pueblos guaycurú, fundando diversas misiones. Por esta razón, los extensos trabajos de Paucke (1942-44) y Dobrizhoffer (1967) que actuaron entre *moqoit* y *abipón*, se han convertido en fuentes relevantes para el estudio de esa etapa histórica.

Las fuentes coloniales como la de Paucke (1942-44 [1749-1767]) muestran que el sistema productivo *moqoit* implicaba, ya antes de la llegada de los españoles, un desplazamiento con marcados ciclos estacionales. Los pequeños grupos que “se desplazaban explotando los recursos de zonas bastante amplias de la sabana chaqueña, ocupaban este territorio en forma discontinua e interdigitada” (Boccaro 2003: 72). Si bien estaban ligados a determinadas áreas, limitadas por ejemplo por los grandes ríos como el río Salado, se desplazaban por ellas buscando los recursos necesarios, en coexistencia con otros grupos humanos que también hacían uso de los mismos. Todo lo cual nos muestra que “la experiencia *moqoit* es una experiencia fuertemente ligada al acceso a los recursos” (Mignolo 1995: 299), al alejamiento de los peligros y a las relaciones de parentesco.

Para llevar a cabo estas actividades de subsistencia, los grupos familiares se desplazaban por territorios que se establecían como propios y temporariamente se asentaban cerca de las fuentes de agua, en los lugares con mayor abundancia de caza; por ello, suele decirse que fueron pueblos semi-nómades. Sobre este tema, Paucke sostiene:

Como ellos viven de la caza, jamás pueden estar todos juntos sino que viven en familias separadas las unas de las otras. Tampoco tienen un asiento fijo donde permanecen sino que viajan entre la tierra silvestre por cien, doscientas y más leguas (...). Donde notan haber mucha caza montesa en el contorno, permanecen también hasta 14 días; se construyen chozas de ramas de árboles, cazan todos los días hasta advertir que la caza montesa ya ha sido bastante consumida; entonces abandonan sus chozas y prosiguen viajando hasta donde encuentran otra vez bastante caza montesa (1942 [II]: 180).

Paucke responde a su pregunta:

¿Qué come y de qué modo come el indio? Respuesta: los indios como paganos viven en los bosques de caza montesa, frutas del monte, raíces, miel, huevos de avestruz y de las otras aves grandes; de carpinchos, zorros, gatos silvestres, lagartos cocodrilos, nutrias y víboras grandes; de ratones campestres rojos; y también de pequeños conejos que tienen un aspecto de ratas grandes (1944 [II]: 291).

En el caso de los *moqoit*, al igual que en otros grupos chaqueños, las tareas de recolección eran llevadas a cabo por las mujeres junto a los niños (Paucke 1943, Dobrizoffer, 1968 [1784]). Las mujeres también recolectaban o cazaban insectos como las langostas, y animales de porte pequeño (Paucke 1943). Por lo general, esta tarea se realizaba en grupo debido al peligro que entrañaba encontrarse con enemigos y/o animales feroces (Arenas 2003). La recolección implica el aprovisionamiento de productos utilizados con distintos fines como alimentos (colecta de huevos, pequeños animales, miel, insectos), tinturas, medicinas, fibras, leña, colorantes, medicamentos, agua, barros para cerámica, etc. (Arenas 2003).

De acuerdo a Paucke, los huevos de ñandú (avestruz los llama Paucke) se comen de diversas maneras. Los huevos duros, se colocan sobre la ceniza caliente cerca del fuego pero no deben dejarlos acostados de un lado sino poco a poco darles vuelta para que comience a hervir por todos lados, de otro modo revientan. Otra manera, se hace arriba un agujero, se colocan el huevo al fuego y se lo revuelve con un palito, si se deja por mucho tiempo sin revolver, produce el huevo un estallido y todo el contenido salpica. Y si, en el huevo hubiera vida, se saca para afuera los pequeños avestruces, revuelven lo restante aun si fuere pura sangre y hacen un revoltijo de huevos.

A las langostas las preparan de dos maneras. Una forma es que colocan las langostas una tras otra en una ramita delgada y la pasan algunas veces por el fuego y se comen. Otra

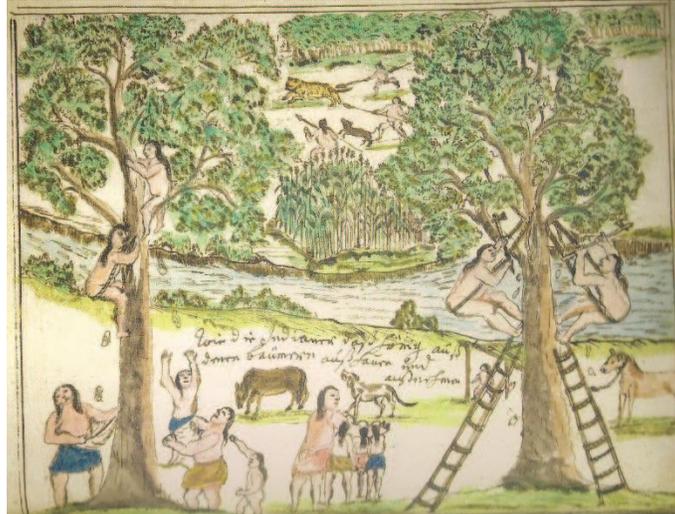
forma de comerlas es, una vez muertas las tuestan al sol, así resacas son machacadas a un polvo que se echa en una olla con agua y se cuece para papilla. Además se consumen los huevos de las langostas, se hacen pequeños agujeritos en la tierra donde colocan sus huevitos; y las mujeres con sus hijos, excavan los huevitos, los cuecen en una olla con agua y cuando están bastante cocidos se consumen. La caza de langostas para la comida (Ilustración n° 2), se puede observar en la parte superior de la lámina donde se representa la arreada de las langostas por mujeres y niños a un montón de paja, la preparación del charque o secadero de carne.



**Ilustración n° 2.** “Asadito indio”. Autor: Florián Paucke

La recolección de la miel de las meliponas, abejas nativas sin aguijón, fue de suma relevancia para los indígenas chaqueños, regla a la cual no escaparon los *moqoit*. Esta importancia ha sido destacada en diversos trabajos etnográficos y etnobotánicos de la región como los aportes de Métraux (1944), Miller (1979), Arenas (2003), Medrano y Rosso (2010), entre otros. Asimismo, distintos cronistas y jesuitas también han mostrado el valor de este recurso entre los indígenas chaqueños (Schmidel 1903[1586], Lozano 1941[1733], Jolís 1972[falta [1789], entre otros). Cuando este árbol (*abedagnic* en mocoví) está hueco las abejas, por los indios llamadas *aloba nate*, elaboran entonces sus colmenas para una miel semejante aliñada con agua de rosas. (...) Los indios me han contado que si

las abejas ponen su miel en este árbol ésta es siempre más dulce, más agradable y de mejor sabor que en otro árbol (Paucke 1944: 256).



**Ilustración n° 3.** “Recolectando miel”. Autor: Florián Paucke

En la lámina de Paucke (Ilustración n°3) que reproducimos se representan estos diferentes roles en el pasado: en un primer plano, están las mujeres y los niños recolectando frutos de los árboles y, más atrás, los hombres cazando con lanzas o fijas. Paucke también alude a la distribución de los productos obtenidos en la caza, “según sus méritos y trabajos”:

Al que primero ha cazado y muerto al 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. Jamás he visto entre ellos una pelea o descontento en esta repartija (1942 [II]: 180).

La caza, hoy también denominada marisca, y la pesca, especialmente con fija, han sido actividades preponderantemente masculinas. La caza podía ser individual o grupal y realizarse a pie o a caballo<sup>21</sup>. Las partidas en las cuales se realizaba esta tarea duraban entre

---

<sup>21</sup>La posesión de caballos facilitó la cacería, según Métraux (1946).

ocho y catorce días (Paucke 1943, 1944). Los niños cazaban como parte del proceso de socialización; un ejemplo de esto es la caza de perdices que los pequeños realizaban con flechas, volteándolas con cuchillos o tirándoles cualquier palo que encontraban por ahí (Paucke 1944). Otra forma de cazar era la quema de campos o de monte haciendo un círculo que dejaba a los animales en el centro como hacían las mujeres para atrapar a las langostas (Paucke 1943).

Entre los animales que nombra en su obra “*Hacia allá y para acá*” aparecen: martinetas, patos, perdiz, palomas, torcazas, charatas, chajá, pollas de agua, gallineta, puerco monteses (Ilustración n° 5), (distingue tres especies: *Jogongaec*, *Jölo*, y *Alimagze*), ciervo, guazuncho, tapir tigre, avestruz, carpincho, nutria, lobito de río, lagarto (o iguana), conejo, ratón de campo, zorro, comadreja, tatú (o mulita), quirquincho y oso hormiguero.



**Ilustración n° 4.** “Caza de puerco montes”. Autor: Florián Paucke

La pesca, tanto individual como colectiva, se realizaba con arco y flecha, con fija o con red. Se pescaba en los grandes ríos y en las lagunas, cañadas o esteros cercanos. Las principales presas eran el pacú, el dorado, surubí, palometa, sábalo, yacaré, varios tipos de bagres boga. Los cardúmenes de pejerrey aparecían en el río Paraná durante los meses de junio, julio y agosto y eran pescados con anzuelo (Paucke 1944). Estos se secaban para transportarlos y conservarlos.

Muchas de las especies que, según Paucke, fueron presas de caza de los *moquit*, como el ciervo, el tigre, el ñandú, con el tiempo fueron desapareciendo de gran parte del Chaco santafesino. El proceso de colonización redujo las áreas de monte y sus diferentes especies, así como el acceso de los *moquit* al mismo. No obstante, algunas prácticas de caza, pesca y recolección siguen efectuándose en la actualidad, especialmente en las comunidades rurales. Hasta mediados del siglo XX, la zona del río Paraná y los numerosos arroyos, bañados y cañadas que lo rodean, se constituyeron en uno de los espacios fundamentales para la pesca y para la caza del carpincho, la nutria (Ilustración n° 6) y el yacaré.



**Ilustración n° 5.** “Caza de carpincho, lobito de mar y nutria”.

Autor: Florián Paucke

Paucke se pregunta respecto a la cocción dos cuestiones: ¿cómo comen los indios sus asados? y ¿cómo cuecen y comen ellos la carne cocida? La respuesta a la primera pregunta es la siguiente:

Ellos toman un buen pedazo del cuarto trasero del buey en un peso de seis o más libras. Tan grueso que sea, se coloca cerca del fuego en un asador de madera; cuando un lado está asado, el indio gira hacia sí el costado asado, comienza en seguida a descortezar lo pardo en el asado y a comerlo. Ínterin mientras él come, se está asando el otro lado al cual él gira de nuevo hacia sí, corta por encima poco a poco lo pardo y come; mientras esto ocurre de nuevo, el primer lado despellejado ya está nuevamente asado y así él

[indio] procede con él como antes y hasta tanto que él ha comido, poco a poco, el asado hasta [llegar] al asador (1942 [II]: 293).

Y respecto a la carne hervida Paucke observa que:

Ellos colocan al fuego una olla sin agua de modo que la olla a veces comienza a arder antes de verterse agua en ella pero dan apenas la cantidad de agua cuanta pueda contener la tercera parte de la olla. Después cortan en pedazos la carne sin lavar, llenan la olla tan repleta con ellos que los pedazos están amontonados muy por arriba de la olla. Después que han hecho hervir con la poca agua los pedazos inferiores en la olla de modo que la carne ya ha recibido una blancura la retiran del agua, sacan otra vez toda la carne, colocan primero la sin cocer y luego la ya cocida por encima de ella [y] la dejan hervir otra vez por un tiempo. Luego proceden como antes y lo repiten tantas veces hasta que toda la carne tiene aspecto de blanca por el cocer. Luego vuelcan todo sobre un cuero en un montón y consumen de ahí primero la escasa sopa lo que ocurre así: toman una fuente de barro en la cual vuelcan la sopa. Los indios están sentados en rueda en derredor de 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 la sopa se termina hasta la última gota. Hay que advertir que en esta preparación no se usa más que agua y ningún condimento ni sal. Al fin se acomete contra el montón de carne a cuyo lado tienen una fuente grande en la cual tienen, bien sea grasa derretida de tigre, de avestruz o de vaca. Si les faltan tales grasas, toman el sebo ora de una vaca ora de un ciervo, muerden un buen bocado, lo mascan bien, lo sacan mascado de la boca y lo pasan por el sebo derretido o las grasas, luego vuelven a tomarlo en la boca y comen mientras hay algo (1942 [II]: 293).

En sus registros sobre la alimentación entre los *moqoit*, Paucke detalla qué carnes son asadas, hervidas y fritas. Por ejemplo, algunas de las carnes que se asan son el puerco montes<sup>22</sup> y el yacaré (cocodrilo). La preparación de la carne de puerco montes en primer lugar, se le quita la excrecencia, se asa y se saca a tajos. De la carne del yacaré menciona que:

Los indios comen asado el cocodrilo, especialmente la cola que según ellos dicen tiene la mejor carne. El P. Franciscus Burges que al principio estuvo conmigo en esta reducción, comía con mucho gusto los viernes si él podía tener albóndigas de carne de cocodrilo; yo también las hubiera comido de buen grado si no hubieren tenido este gusto repugnante de almizcle. El cocodrilo tiene también en un sitio que no es de

---

22 Puerco montés o conocido también como, puerco de monte. Pertenece a la familia *Tayassu pecari* (Centro de Información Ambiental de la Cuenca).

nombrar por mí, dos excrecencias que son cortados por los indios. Ellos los cuelgan en sus chozas y todo el contorno tiene ese color (1942 [II]: 638).

Respecto a las carnes que son hervidas, señala por ejemplo el ñandú y el carpincho. Del ñandú<sup>23</sup> sólo se come los dos cuarto. No se puede comer otra cosa, porque el cuerpo entero muy poca carne. No tienen un pecho bien provisto de carne como otras aves sino puro hueso forrado de cuero, lo mismo el dorso. Entre huesos y cuero tienen las grasas sin carnes, a las cuales los *moqoit* hierven, después mascan la carne cocida y la meten en las grasas para comer. El carpincho se corta en pequeños trozos con cuero y pelo, se echan los pedazos en la olla con poca agua, se hierva todo poco a poco. Se toma la sopa y finalmente se sacan los trozos el cuero cuando se come.

A los ratones del campo, los conejos y lagartos se los fríen. Primero se les quita el pelo, después se les saca intestinos y se los entierra junto con el cuero en ceniza caliente. Una vez fritos, se les saca la piel y está listo para comer.

Los piojos fueron parte de la alimentación de los *moqoit*. Paucke al respecto se pregunta:

¿Qué otras cosas comen los indios? Respuesta: yo tendría que escribir mucho si debiera referir en su orden todos sus bocados regalados; bastante apetitosos es lo que ya he manifestado. Sin embargo como he sido sólo sincero en mi narración hasta ahora, no me tomará nadie a mal si uso en adelante la vieja sinceridad. Pero ruego a aquel que está sometido a una presta repulsión o asco que no lea ni escuche lo subsiguiente: ¿qué otra cosa devoran aun los indios? ¿Puedo decirlo? ¡Sin miedo sea dicho! Así sea. Con permiso del lector: ellos comen también los piojos tanto de sus propias cabezas como de cabezas ajenas. Por lo común usan de este confite después de comer. Ahí uno toma la cabeza del otro, busca hasta que encuentra; el piojo cazado debe ser mordido en seguida debajo de sus dientes, al cuero lo tira fuera de la boca. Esta costumbre tenían no sólo los indios míos sino todos los de las diferentes naciones que yo he conocido. Ellos no reparan aunque algún otro contemple sus pasatiempos tan asquerosos. Mis indios ponían buen cuidado en no hacer tal procedimiento en mi presencia pues yo no me les callaba jamás y los amonestaba en seguida (1944: 298).

---

23 Respecto a la carne de ñandú, Medrano y Rosso (2016) mencionan a otros pueblos que la consumían como los abipón y los *mbayá*. Así también, se puede preparar de diversas maneras: hervida como sopa (estómago y muslo), asada (muslo) y bajo la ceniza.

Generalmente se comía la carne de forma asada; y si la hervían no se le agrega sal al agua. La sopa de los *moqoit* no incluía sal ni condimentos, sólo grasas<sup>24</sup> de ñandú y de tigre o vaca. Macarena Perusset y Cintia Rosso (2009), y Rosso (2012), explican el consumo de grasa al que eran afectos los *moqoit*, según las fuentes jesuíticas del siglo XVII. Rosso, leyendo al jesuita Florian Paucke, enuncia que la grasa parece haber sido un elemento importante en la dieta y que ésta “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” (2012: 173). Medrano (2014) encuentra en su trabajo de campo con los *qom* en Formosa, evidencia que indica que sólo son apreciados o bien conceptuados como alimento aquellas presas que tienen grasa y los *toba* no cazan animales cuando éstos no tienen reserva de cebo. Los *qom* reconocen que esta sustancia condensa gran parte de las propiedades de los animales de manera que al ingerirla se adquiere la mayor cantidad de propiedades del otro en este caso un animal. Medrano y Rosso (2016) señalan que la grasa era un elemento primordial para las sociedades chaqueñas, además de sus propiedades alimenticias este elemento poseía otras cualidades consideradas tabúes alimenticios que particulariza la socio-cosmología de los grupos indígenas chaqueños Por otro lado, Paucke menciona pero no explica, los motivos por los cuáles los *moqoit* no consumen ovejas, puercos (cerdos), ni gallinas.

Nesis indica que en el San Javier “existían diferentes tipos de producción agrícola la comunal que servía para el consumo en la reducción o su comercialización; por otro lado, los sistema de cultivos colectivos, donde los indígenas trabajaban bajo la vigilancia de un jefe; y finalmente los cultivos propios, probablemente solo algunos líderes habrían podido poseerlos” (2005: 107). Respecto a esto Paucke les señaló a los indígenas reducidos:

Grandes campos [de cultivo] para que cada uno plantara para sí sólo cucurus, sandías y melones; les dejaba cuatro meses de tiempo para labrar; cada uno tenía dos bueyes, hachas para hacer los arados, y carros para conducir éstos desde el bosque. Todo lo necesario fue entregado a cada uno. Yo los repartía al cacique con el cual querían tener su cultivo debajo de un solo cerco. Cada parte debía ayudar a la otra para que el campo

---

24 Arenas expresa que: “La grasa representa un gran atractivo para el consumo de determinadas presas. Una carne magra es mal conceptuada y hasta es descartada si se caza o se pesca un animal con estas características” (2003:158).

de cada uno se cultivara debidamente. Ellos aprovecharían en todo el fruto para sí y en cuanto quisieren; sólo deberían conservar la semilla para el año futuro (1944: 221).

Paucke hace referencia a las plantas sembradas y cosechadas en las cercanías de la reducción: maíz o trigo turco, trigo de chile, algodón, cebada, guisantes, garbanzos, batata. Algunas de estas se cultivaban para realizar intercambios y para el abastecimiento de los misioneros (Paucke 1944). En los campos de cultivo de los indígenas se cosechaban las siguientes especies vegetales: maíz, zapallos, melones, y sandías. Rosso (2013) señala que en cuanto a la alimentación, el número total de plantas utilizadas como alimento es de cincuenta y ocho especies. De estas, veintiocho son silvestres, veintitrés cultivadas y seis son silvestres pero en el ámbito de la reducción eran también cultivadas. Las especies silvestres recolectadas eran la palmera yatay, poroto del monte, ají del monte, paico, cardo, ceibo, chañar, cacto, ubajay, tasi, flor de la pasión, ombú, algarrobo blanco, algarrobo, palmera y mistol.



**Ilustración n° 6.** “Guardan maíz”. Autor: Florián Paucke.

Uno de los productos que los indígenas obtenían a partir del intercambio con los hispano-criollos era la sal, como así también se empleaban diversas plantas para salar<sup>25</sup> los

---

<sup>25</sup>Ver leyenda *moqoit* “el árbol de la sal”.

alimentos. Había árboles frutales pero estos se obtenían, principalmente, a través de los jesuitas. El jesuita entregaba de forma diaria duraznos a los indígenas. De acuerdo a las investigaciones arqueológicas (Ceruti 1983), su consumo parece haber sido de amplia difusión dentro de la reducción.

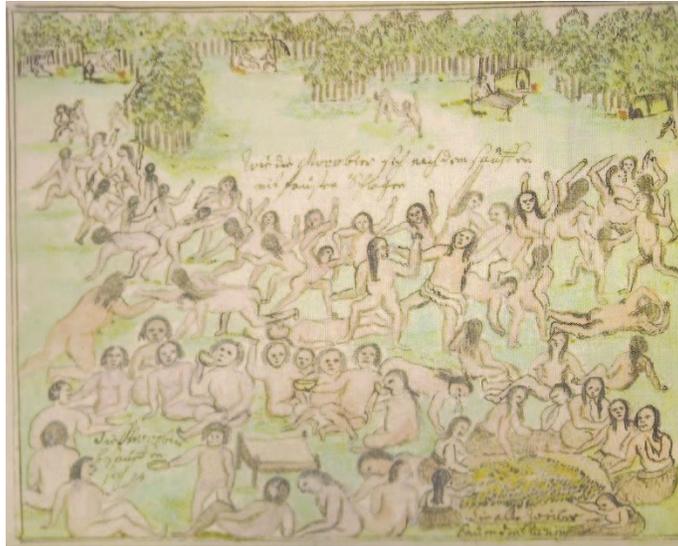
Entre las reducciones jesuíticas intercambiaban los productos que se producían, por ejemplo, desde San Javier se enviaban al Paraguay frutas de algarrobo, mantas de lana, mientras que desde este lugar se traían yerba mate y tabaco. El mate fue uno de los productos incorporados a partir del intercambio con la sociedad hispanocriolla. Los jesuitas lo usaron como regalo dentro de las reducciones para lograr que los reducidos realizaran ciertas tareas e intentaron utilizarlo para contrarrestar las borracheras. Los indígenas “agregaban las hojas de paico en su té paracuario” (Paucke 1944) y realizaban los recipientes de madera de palo santo.

### 2.2.2 Celebraciones

Dobrizhoffer señala el vínculo entre primavera y ciclo anual entre los *abipón* y sostiene que el término que refiere a dicho ciclo también se utilizaría para el florecimiento del algarrobo. Así, en un pasaje sostiene: “Los abipones, en vez de preguntar ¿qué edad tienes?, dicen: *¿hegem leyera yñigerai?*, ¿Cuántas veces en tu vida ha florecido el algarrobo?” (Dobrizhoffer 1967: 472). Refiriéndose a la preparación y a las personas que podían participar del ritual de la bebida en estas fiestas, Paucke señala:

Las indias viejas pueden también beber en exceso pero no todas sino las que son consideradas hechiceras entre ellos. Ninguna de las demás debe tomar esta bebida excepto los caciques, los padres de familias y otros indios valientes junto con los hijos de caciques aunque fueran todavía jóvenes y solteros. (...) Cuando comienza la primavera suelen los indígenas acercarse más entre sí que en tiempo de invierno donde se ocupan más de la caza que del brebaje. El motivo es para que puedan reunirse tanto más fácilmente y atender el continuo beber en común. Siempre tratan de estar cerca de un río para que no les falte el agua para preparar sus bebidas. En seguida de comenzar la primavera que comienza en el mes de agosto se ocupan los indios con sus mujeres en juntar la miel para hacer de ella la bebida que entre las bebidas es la más fuerte, los emborracha pronto y causa fuerte dolor de cabeza. La miel campestre no es tan suave como la miel silvestre por lo cual también la bebida es más fuerte y dañina (...). Poco trabajo y arte se precisan para fabricar la bebida. Ellos toman un cuero crudo y seco de tigre o ciervo que ellos cuelgan con las cuatro puntas de cuatro varas de manera que el

cuero forme entre estas cuatro varas una bolsa. Ahí dentro echan la miel junto con la cera, vuelcan agua por encima hasta arriba y dejan fermentar así bajo el calor del sol; en tres o cuatro días la bebida tiene suficiente fuerza (...). Si ella está a punto, van justamente los catadores e invitan para ello a todos los más distinguidos que ya han agregado la sílaba in a su nombre; pero los que aún no tienen esta sílaba pueden bien comparecer en esto como escanciadores pero no beber. Y tampoco es permitido a ningún indio joven o soltero tomar un trago de ahí, salvo que él fuere el hijo de un cacique (1943 [II]: 208).



**Ilustración n° 7.** “Borrachera”. Autor: Florián Paucke

En la ilustración que reproducimos, Paucke representó una de estas fiestas (Ilustración n° 7). En su dibujo, se aprecia parte de una mirada negativa, en tanto tendía a percibir y valorar las prácticas indígenas desde los marcos y valores europeos. Es así como la representación enfatiza en la desnudez de los cuerpos y en cierto desorden. Un ejemplo de esta visión negativa, se aprecia en la siguiente cita de Paucke: “Cuando están fuertemente borrachos (...), yo no debo nombrarlos gentes sino animales salvajes, indómitos e iracundos, hasta mulares y burros que no tienen entendimiento alguno. A pocos los he visto alegres sino furibundos y sanguinarios” (1943: 199). Asimismo, Paucke dedica un capítulo entero de su libro a reseñar los “Medios para quitar a los indios el hábito de emborracharse” (1943: 97), tal es su título. Su estrategia consistió en proponerles a los *moqoit* un consumo alternativo, el del *té paracuario*, esto es, la yerba mate que era traída desde las plantaciones de las misiones jesuíticas entre los guaraníes.

Paucke (1942) relata la elaboración de una bebida alcohólica a base de miel consumida especialmente por hombres adultos prominentes y ancianas *pi'oxonaxa*<sup>26</sup>. En las fiestas realizadas en el verano se consumía preferentemente una bebida alcohólica a base de algarroba.

Las bebidas utilizadas por los *moqoit* en las celebraciones estaban elaboradas con distintos componentes, principalmente frutos de algarrobo blanco, algarrobo negro, maíz, chañar y miel. Cintia Rosso señala respecto a las formas de preparación de las bebidas variaban en algunos detalles según la materia prima de elaboración. Respecto de la algarroba blanca, Paucke hace mención a las propiedades positivas que tenía la chicha elaborada con sus frutos, la misma era conceptualizada como un diurético efectivo que “expele la orina, purifica al cuerpo de los malos humores y flujos duros, de substancias de piedras y arenas y también alimenta bien” (1944 III: 243). En relación con la chicha de *algarroba* los indígenas la elaboraban cavando “un bueno hoyo en tierra se forran con un cuero crudo de buey o de vaca, vuelcan dentro la algarroba machacada, echan agua encima y dejan fermentar bien todo durante dos, también tres días” (Paucke 1944 [III]: 242). Había “encomendados algunos hermanos borrachines que andan en derredor para probar si la bebida tiene suficiente fuerza” (Paucke 1944 [III]: 242) mostrando el cuidado que se tenía al preparar dicha bebida.

La importancia del ritual de consumo de la bebida residía en que éste era la ocasión para que caciques y hombres mayores realizaran largos relatos sobre sus hazañas en la caza y en los enfrentamientos bélicos. De esta forma, se establecía una especie de competencia ritualizada en la que se dirimía el valor y el prestigio de los líderes, así como las alianzas entre los grupos que ellos encabezaban. Como Braunstein (2008) ha destacado, el consenso de los líderes guaycurú se sustentaba en sus dotes como oradores, ejercidas especialmente en estas ceremonias de bebida, y en su capacidad para enfrentar potenciales peligros, lo que se vinculaba con sus atributos como guerreros y, a la vez, chamanes. Señala Citro (2006a) que los consumos rituales de bebida eran el momento en el que los hombres prominentes se daban a una competencia oratoria, consistente en relatar cada uno sus hazañas pasadas y las ofensas sufridas, con un gran despliegue de emociones que llegan incluso a desafíos e

---

26 *Pi'oxonaxa* se refiere a la mujer chamán. Orlando Sánchez (2001) señala que la salud de la comunidad depende en gran parte de la asistencia del *pi'oxonaq* o chamán

intentos ritualizados de combate armado. También era común que en esos momentos, y como demostración de coraje, se practicaran escarificaciones. Estas instancias permitían a los líderes afirmar su prestigio. No sólo en la competencia verbal y la destreza oratoria, sino como organizadores, en su capacidad de convocar a la gente y reunir la comida necesaria para la fiesta. En cuanto a la destreza verbal, esta era uno de los principales dones que permitían a un líder lograr consenso (Sbardella y Braunstein 1991), en un contexto en el que el liderazgo necesitaba fuertemente del mismo, ya que los líderes *moqoit* sólo podían lograr llevar adelante lo que proponían generando consenso. Paucke describe algunos aspectos de estos relatos:

Recuerdan todas las injusticias y ofensas que les han ocurrido por otros; lloran de ira, gritan y desafían a éstos aunque no estén presentes; también comienzan a cantar (...). Muchas veces se levantan del suelo de un salto, corren en busca de sus flechas y lanzas pero las cuales han sido escondidas ya a tiempo por sus mujeres en el campo o bosques cercanos (...), retan a duelo aún a sus propios caciques (1943: 199).

Es en estas fiestas en las que se conforman los conjuntos sociales más amplios que las bandas de parientes, los que han sido llamados “tribus” (Citro 2006a), caracterizados por el recuerdo de una historia común, que de hecho se construía en estos encuentros. Es decir, podemos señalar que tanto entre los *moqoit* como entre los otros pueblos chaqueños, a través de las celebraciones anuales se fueron conformando y renovando las alianzas entre los distintos grupos familiares y sus líderes.

Los jesuitas asociaron las fiestas a celebraciones católicas e intentaron suprimir algunos de sus rasgos, a fin de convertir a los *moqoit*. En particular se intentó limitar el papel de la bebida. Paucke nos ha descrito con mucho detalle las celebraciones patronales de la reducción de San Javier, y en ellas se constata un esquema que se repetirá a lo largo del tiempo: procesión, misa, almuerzo, juegos de destreza y baile.

Entre los llamados guaycurú, los encuentros festivos de las diferentes bandas también fueron ocasión para celebrar intercambios económicos y concertación de matrimonios, que contribuyen a consolidar las alianzas entre los grupos, y otras actividades rituales como la iniciación femenina, la iniciación masculina a la bebida o los festejos por

los triunfos bélicos. Si bien las fuentes no siempre nos ofrecen muchas informaciones sobre estas otras prácticas, Paucke (1942) sí menciona los rituales de preparación y festejo de las acciones bélicas, que incluían bailes y cantos. Asimismo, el autor describe la realización de tatuajes en las jóvenes, los cuales constituían una señal de su estado de “casadera”, es decir, de estar disponibles para formar pareja. Durante este período, las jóvenes debían realizar un ayuno de carne, mientras las ancianas *pi'oxonaxa* les tejían una red que usarían luego al llegar a la viudez. Luego de la restricción dietética que les prohibía 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. Estos elementos indicarían que, probablemente, estas prácticas formaron parte de un ritual de iniciación femenina celebrado al llegar la primera menstruación.

Rosso y Medrano (2009) señalan que las fiestas en las reducciones de San Javier, constituían un momento importante dentro del calendario de las reducciones, ya que para los misioneros éstas representaban un momento de entretenimiento para el alma y para el cuerpo, así como una manera de facilitar que los indígenas se apropiaron de “las cosas de Dios” (Furlong 1962, Bohn Martins 1997). Este tipo de festividades parecían intentar retraducir las celebraciones tradicionales, en los aspectos que no enfrentarían el ideal civilizador y evangelizador (Bohn Martins 1997) así como poner en escena ciertos ideales o modelos que se pretendían imponer en la vida cotidiana de la reducción (Citro 2008).

En San Javier, la fiesta patronal fue introducida por el sacerdote Florián Paucke. En su obra la descripción de dicho festejo ocupa un capítulo entero, donde comenta que fue él quien lo incorporó en la reducción, y que este tipo de festividades eran propias de las ciudades españolas. Esta celebración pasó a realizarse anualmente teniendo como objeto que:

Los indios como vasallos españoles presentaron al Rey una especie de homenaje. (...) Este consistía en una procesión ecuestre dividida en quince o dieciséis compañías de veinticinco hombres cada una con un oficial al frente diferenciado por el color de su vestimenta. Luego de este desfile llegaba el Alférez Real que era un cacique elegido para representarlo en esta ocasión. Posteriormente, se realizaba una misa y un desfile alrededor de la plaza de la aldea en cuyo centro se había izado la bandera real debajo de una “puerta triunfal”. Los demás se iban a “la comilona preparada” (1944: 14).

Después del almuerzo se menciona un combate entre dos partidos de indígenas, primero a caballo y luego a pie. Luego de esto se repartían jerárquicamente regalos a los indígenas en orden de importancia, primero a los caciques, seguidos por los demás indígenas según sus “meritorios y conductas”, las mujeres y los niños.

En relación con la reciprocidad de los caciques encontramos que la comida proporcionada en el festejo se repartía entre los cuatro caciques principales y era bendecida por el sacerdote: “Se carneaban cuatro vacunos, uno para cada cacique principal, junto con el cucurus maíz. Pero antes del comienzo de su comida o almuerzo, los indios enviaban a la casa del misionero una mesita cubierta con un tapiz y ocupada por comida a la que él daba la bendición y enviaba de retorno; después de eso ellos comenzaban a comer” (Paucke 1944: 15). Así, además de las cuestiones recíprocitarias entre sacerdote-caciques-seguidores de estos líderes se estaba incorporando una costumbre cristiana como es la bendición de los alimentos (Rosso y Medrano 2009).

### 2.2.3 Antropofagia

El tema del consumo de carne humana en los *moqoit* es abordado por Macarena Perusset y Rosso (2009), quienes señalan el vacío existente de documentos al respecto. Del mismo modo, Arenas (2003) menciona que se desconocen completamente noticias sobre el consumo de carne humana para los *toba*. Sin embargo, Dobrizhoffer hace referencia a tales prácticas. Las menciones que hace este misionero (instalado en las reducciones abiponas) sobre el consumo de carne humana por parte de grupos *moqoit* y *toba* parecería tener más que nada la intención de mostrar el salvajismo de estos grupos, además de mencionar el mismo episodio. No hay referencia a que los *abipón* realizaran este tipo de prácticas:

Conocimos a mocobíes y toba que si les urgía el hambre y no tenían otra comida, se alimentaban con carne humana. Oprimieron con insidia a Alaikin, cacique de la fundación de Concepción, que con un grupo de los suyos se encontraba acampando en campos muy lejanos. La lucha duró un tiempo. Heridos los abipones, y dispersos en fuga, el cacique Alaikin fue llevado al campamento con algunos compañeros; enseguida fue asado y devorado por los hambrientos vencedores, que, satisfechos con el opíparo convite, se fueron triunfantes. Un niño abipón de doce años, que solía servirnos la mesa, fue entonces degollado por esos bárbaros y tomado, por su carne tierna, como una confitura. Pero a una vieja abipona lastimada con múltiples heridas, la

dejaron intacta en el campo, porque nadie quería su carne ya dura (Dobrizhoffer 1969 citado en Perusset y Rosso 2009: 78)

Pues son antropófagos [*toba y mocoví*], y si no tienen otra, comen carne humana, considerándola una verdadera delicia. Ya conté en otro lugar que el cacique Alaykin y otros seis compañeros, muertos en combate, fueron comidos por los *toba* y *mocobíes* vencedores en el lugar de la pelea (2012: 125)

Este tipo de prácticas, comenta Paucke, se llevaron a cabo en algunos momentos durante el período reduccional jesuita: “Otros a su vez se alimentan de carne humana que en tiempos antes ha tenido buen sabor para mis *mocobíes* y los que aún en mi tiempo se la han saboreado sin mi saber ni voluntad cuando han peleado tan encarnizadamente” (1943: 179). Perusset y Rosso (2009) se inclinan a creer que el consumo de la carne humana<sup>27</sup> si se realizaba, tenía que ver con las prácticas guerreras y no con prácticas alimenticias, a diferencia de Dobrizhoffer quien plantea que si no tenían otra comida comían carne humana.

Perusset y Rosso (2009) destacan que en las fuentes se observa que el consumo de la carne se realizaba en el campo de batalla probablemente ligado a la incorporación de las cualidades del guerrero caído en el combate. La gordura es otro aspecto a considerar como preferencia ya que es una cualidad necesaria para la ingesta del enemigo. No cualquier enemigo se convertiría en “presa” (los más valerosos, los de mayor rango) y no cualquier parte del cuerpo era ingerida. Otra mención sumamente interesante sobre el consumo de carne humana tiene que ver con la de los infantes<sup>28</sup>, pero solo aquellos que habían sido asesinados por sus madres:

---

27 En los *moqoit* el consumo de carne humana representaba modalidades del canibalismo, es decir, modos de incorporar la alteridad dentro de la propia sociedad. Al respecto Perusset y Rosso plantean que estos “otros” se presentaban como seres fértiles, poderosos y peligrosos que aportaban atributos deseados, pero que para ser incorporados necesitaban ser transformados (2009: 19). Así también, las autoras se refieren a este proceso de familiarización, llamada por Carlos Fausto (1999) *predación familiarizante*. De esta manera, Perusset y Rosso (2009) relacionan esta noción de Fausto, proponiendo que los sujetos externos/foráneos son consumidos y controlados para producir nuevas personas al interior del grupo. Aquí predomina la relación de domesticación, es decir, la relación amo (dueño)/mascota que es una práctica ejercida tanto en la familiarización de espíritus familiares (chamán), de niños extranjeros y de los atributos de los enemigos (anclados en las cabezas/cabelleras o en la carne de determinadas partes).

28 Sobre infanticidio en sociedades cazadoras-recolectoras ver Valdés (1977) y Harris y Ross (1991).

Yo oí una vez de este abuso bárbaro y tuve curiosidad de preguntar cuántas madres así tan despiadadas habría en nuestra reducción y fue contestado que tantas mujeres había en ella, que algunas habrían matado dos, otras a tres, y otras aún más [niños] y ésta había sido la costumbre de sus antepasados que habían comido también niños muertos en esta forma, pero los cuáles serían enterrados bajo tierra ahora por haber abundancia de comida (1943: 136).

### 2.3 Haciendas y estancias

Las haciendas y estancias marcan un espacio y una temporalidad. Una vez que la Compañía de Jesús fue expulsada, sus propiedades corrieron diversa suerte, de acuerdo a lo que fue resolviendo la Junta de Temporalidades creada al efecto de administrarlos. Comerciantes y administradores engrosan de manera irregular sus riquezas, incrementando sus propiedades rurales y dominando el circuito comercial de la región (Calvo 1993, Tedeschi 2015, Montenegro de Arévalo 2015, Cori 2006).

La expulsión de la compañía de Jesús en 1767, que se encontraba al frente de las reducciones, ocasionó diferentes reacciones entre los grupos reducidos. Una considerable cantidad de indígenas desamparados por la expulsión, huyeron y se alquilaron en Santa Fe y Buenos Aires, así como en las estancias aledañas. Carmen Bernard (2016) señala que la expulsión de los religiosos liberó tierras y mano de obra para las haciendas y estancias<sup>29</sup>, pero dismanteló las reducciones indígenas. Sin embargo, significó también oportunidades para las élites que asumieron la administración de los bienes de la Compañía bajo la tutela de la Junta de Temporalidades.

Después de que Joaquín Maciel<sup>30</sup> ejecutó el decreto de expulsión, la primera intención del teniente de gobernador fue reemplazar a los expulsos por clero secular. Esto parecía más delicado de todos modos en las reducciones, donde, como plantea Mirian Moriconi:

---

29 En la frontera occidental del Chaco, los fuertes como Ledesma, Río Negro y Santa Bárbara reclutaban, regulaban y controlaban a la población indígena y mestiza que trabajaba en las reducciones franciscanas y en las haciendas (Bernand 2016: 19).

30 Gabriel Cori (2006) analiza el patrimonio económico y la inserción social y política del teniente de gobernador, Joaquín Maciel, en Santa Fe. Lo cual le permite acercarse a las estrategias implementadas por un selecto grupo de vecinos encumbrados de la ciudad para apropiarse de los bienes temporales. Maciel haciendo uso de la autoridad que le confería su cargo, logró articular una amplia red de familiares y allegados que le permitió acceder a los bienes que habían pertenecido a los jesuitas. De esta manera, la reconstrucción de las conexiones creadas por los lazos matrimoniales, los vínculos primarios de parentesco, el compadrazgo y la amistad es de utilidad para desentrañar cómo la concentración de la riqueza, el poder político y el prestigio en la sociedad santafesina tardo-colonial estaba ligada a la conformación de estos entramados de vínculos primarios.

Con el mismo cuidado de no generar en los indios, más indisposiciones que las propias del recambio, el obispo les encomendó a los curas seculares catequizar, bautizar y administrar los demás sacramentos siguiendo el mismo método que los doctrineros jesuitas. Les concedió la facultad de impartir indulgencia plenaria a los que se hallasen en artículo de muerte, así como la de remisión de pecados a todos los pecadores (2014: 5).

Sin embargo, la experiencia duró muy poco. La reorganización de los pueblos de indígenas no era tan fácil de secularizar. No se trataba nada más de un cambio de nombres y, por otra parte, las relaciones entre las autoridades civiles y eclesiásticas no era sencilla.

La expulsión de los ignacianos presentó una serie de desafíos de difícil resolución. Como se ve, se ocupaban de la educación, de la administración de varios pueblos de indígenas, alentaban actividades productivas y negocios en cantidad y calibre, eran propietarios de esclavos, administraban mucho más que pasto espiritual –también estaban involucrados con la salud–, eran fuente de financiación de proyectos, productores agrarios y misioneros de frontera. La iglesia en general pero la orden jesuita en particular, asumía muchas de las tareas que años más tarde constituyeron la base de los ejes de la administración pública (Alemán 1997). Podría decirse que en esta reforma en particular está una de las claves que se encuentran en el inicio de los procesos que condujeron a la construcción del estado en el Río de la Plata.

El primer intento de destinar clérigos seculares a las reducciones santafesinas fracasó en el corto plazo. Moriconi (2014) señala que el posterior ensayo de dejarlas a cargo de religiosos de la orden mercedaria de redención de cautivos se extendió más de treinta años, pero una elegante defección se inició con la recomendación, por parte de las autoridades del Cabildo y de los mismos mercedarios, de los misioneros de Propaganda Fide<sup>31</sup>.

---

31 La Congregación para la Evangelización de los Pueblos, históricamente denominada “De Propaganda Fide” es uno de los Dicasterios que forman la Curia Romana, es decir “el conjunto de los Dicasterios y organismos que ayudan al Romano Pontífice en el ejercicio de su supremo oficio pastoral para el bien y el servicio de la Iglesia universal y de las Iglesias particulares, ejercicio con el que se refuerzan la unidad de fe y de comunión del Pueblo de Dios y se promueve la misión propia de la Iglesia en el mundo” (Disponible en: <https://es.catholic.net>)

Las autoridades eclesiásticas y civiles expresaron la delicada situación de relevo a través de comunicaciones epistolares cuyo propósito común era la estabilización de la frontera del Chaco, donde no había prácticamente agencia con los dispositivos que el Cabildo secular desplegaba en número creciente para la época sobre el oeste, el sur y el este (Barriera 2009). Luis María Calvo (1993) señala que luego de la expulsión de la Compañía de Jesús y sus misioneros, las reducciones sufrieron diferentes transformaciones. La reducción de San Javier fue puesta a cargo primero del clero secular y más tarde de la Orden de La Merced. Finalmente, en 1812, quedó bajo la asistencia de los franciscanos de Propaganda Fide, procedentes del convento de San Carlos, en San Lorenzo. Se inicia entonces un período muy difícil y complicado por las condiciones históricas del momento, por el alzamiento de algunas parcialidades, y por sucesivos traslados que se verifican a partir de 1834 en que la reducción es emplazada en los Calchines por orden del Brigadier López.

En 1767 los mercedarios se harán cargo de las misiones durante un breve período y, a partir de 1812, lo harán los franciscanos, aunque recién en 1855 se intensifica la acción de estos últimos misioneros. Entre los *moqoit*, los franciscanos tomaron a su cargo la misión de Jesús Nazareno de Espín (o Inspín) en 1797, las antiguas misiones de San Javier y San Pedro en 1812, y en 1833 Calchines y San Pedrito (o San Pedro Chico), formada por un grupo de San Pedro que es trasladado a Añapiré y, en 1869, a Concepción de Cayastá, cerca de la fortificación denominada San Martín Norte (Tarragó 2006, Alemán 1997). En 1870, esta última misión recibe el nombre de “Reducción de Nuestra Señora de los Dolores”, hoy conocida como Colonia Dolores. Entre los grupos *moqoit* allí reunidos, se hallaba uno proveniente de la misión de San Pedrito, al mando del cacique Mariano Salteño, y luego se sumó el del cacique Valentín Teoti, según consta en los informes del misionero Iturralde (Alemán 1997). Alemán señala que el gobierno provincial le asignó a esta Reducción 4 leguas de tierra y entre los primeros misioneros que la dirigieron se encontraban Fray Bernardo Arana y Fray Gerónimo Marchetti, sumándose posteriormente Fray Bernardo Trippini. Uno de los últimos misioneros, hoy recordado por los habitantes de Colonia Dolores, fue el padre Buenaventura Giuliani (Dalla-Corte Caballero 2012). El contacto con los religiosos no era nuevo, jesuitas y mercedarios fueron algunos de los misioneros con los

que los *moqoit* habían tratado, antes del segundo arribo franciscano conocido como la Segunda Evangelización del Chaco.

En las misiones además de la evangelización, a los *moqoit* se les impuso la sedentarización, la educación en castellano, la participación en las fuerzas auxiliares republicanas y una integración progresiva a la economía regional que implicó la combinación de las tradicionales prácticas tradicionales de caza y recolección con el trabajo estacional establecimientos de colonos. A pesar de las pretensiones civilizadoras, las prácticas de la caza, recolección y pesca no fueron abandonadas sino que convivieron con las actividades agrícolas propuestas por la misión y los trabajos temporales en tierras de colonos u obrajes forestales (Gordillo 1992a, Wright 2003, Citro 2006, Citro y Gualdieri 2006, Citro 2008).

En términos generales, tomamos de Nesis (2008) que las reducciones se mantuvieron en pie, aunque algunos grupos regresaron temporalmente al Chaco. Sin embargo, el alejamiento de los jesuitas implicó una reorganización de los aspectos administrativos y económicos y llevó aparejado el desplazamiento de muchas de las cargas que antes absorbían la Compañía sobre el gobierno colonial. Estos gobiernos debieron enfrentarse a los problemas derivados del recambio de los curas doctrineros, (dadas las reacciones y desconfianzas que ocasionó esta situación entre los indígenas reducidos), y absorber la administración de las reducciones (abastecimiento de ganados, yerba y tabaco, elementos que se habían constituido en bienes fundamentales en la vida cotidiana, para el trabajo, la atracción y negociación con estos grupos). Para esto se implementó la separación de los curas doctrineros de las tareas administrativas, derivadas en adelante sobre la ilustración del administrador y se realizó el remate de una importante porción de los bienes de la compañía, lo cual redujo notablemente los fondos para el mantenimiento de las reducciones y curas.

Las dificultades visualizadas por los interesados se expresaban en las denuncias enfocadas en la pervivencia de costumbres y religiosidades indígenas, la huida de los indígenas de las reducciones, los enfrentamientos entre grupos *moqoit* y *abipón*, las alianzas entre caciques, la consecuente destrucción de los pueblos, el robo de ganado, las incursiones en la ciudad y, también, en la deserción de los curas. Ya sea porque desertaran

de sus obligaciones misionales o lo hicieran físicamente abandonando los pueblos, sobre los curas recaía la responsabilidad última del mal gobierno de las reducciones: con malos doctrineros, los indígenas persistían en su gentilidad. Una estrecha relación entre los curas y los indígenas era condenable por la propensión a las malas ligas que ocasionaban los enfrentamientos entre caciques. Por último, sin curas –cualquiera fuera su pertenencia clerical– los indígenas desertaban y el pueblo se extinguía (Mandrini 2008).

Durante el periodo hispánico y hasta la mitad del siglo XIX el dominio criollo en Santa Fe estuvo reducido a poco más que la ciudad de ese nombre, una franja costera del Paraná al sur de la misma y el área de los caminos que la conectaban con el interior. Cercada por belicosos indígenas al sur y al norte de ese estrecho corredor, Santa Fe sobrevivió por momentos difícilmente a sus ataques. Julio Djenderedjian (2008) agrega que la producción ganadera era ya entonces bastante más notable que la agrícola, fundamentalmente destinada al autoconsumo y al abasto de los escasos centros poblados. Las luchas del periodo posterior a 1810 hicieron de Santa Fe un duro e intermitente campo de batalla. Se produjo una tremenda dislocación económica a causa de la guerra, con destrucción de muchas fortunas y una acrecida presión por parte de un fisco provincial siempre exhausto e imperiosamente necesitado de fondas. Sólo en la década de 1840 la conflictividad comenzó a ser menor, las fronteras pudieron en parte consolidarse y las áreas rurales retomaron la actividad con algo más de certidumbre. Las exportaciones se incrementan y diversifican, destacándose los cueros vacunos y ovinos, la lana y una amplia variedad de maderas. El renovado papel de Santa Fe como centro articulador de un vasto espacio mercantil entre Buenos Aires y el interior, a través del ascendente puerto de Rosario, fue al respecto un invaluable motor económico (Djenderedjian 2008).

En el período pos-colonial, los grupos *moqoit* que mayormente se encontraban en la actual provincia de Santa Fe, se dividían entre grupos que permanecieron en las reducciones, varias de ellas refundadas por el gobernador santafesino Estanislao López<sup>32</sup>, y

---

32Sonia Tedeschi señala que durante la gobernación de López, hubo cambios en la representación territorial, es decir que, la ciudad se consolidó como centro de poder. “En ella residían las máximas autoridades civiles, militares y religiosas; también se asentaban los principales escuadrones del ejército regular, funcionaba el puerto y aduana y se desarrollaban las principales actividades económicas, educativas y religiosas. Por su parte, la campaña formalizó su incorporación a la vida política local luego de esporádicas e inorgánicas participaciones en la década anterior. Si bien puede considerarse un avance de la jerarquía territorial del

los grupos montaraces, mayormente al norte de la frontera del río Salado (Alemán 1994). En este período existieron grupos indígenas reducidos que participaron en diversas operaciones militares de los gobiernos provinciales, mientras que también los grupos montaraces continuaban periódicamente atacando estancias y poblados *blancos* para apropiarse de cautivos y ganados. Varias campañas militares en contra de los montaraces reportaron grandes pérdidas de vidas indígenas, como en las de Estanislao López entre 1833 y 1835, campañas que consistían básicamente en sorprender a las *tolderías* indígenas escarmentando violentamente a sus pobladores. Por otra parte, los gobernadores *blancos* como López intentaban al mismo tiempo atraer a los montaraces a su reducción, lográndolo en algunos casos, como en la fundación del Pueblo de Calchines en 1833 con los *moqoit* de la antigua misión de San Pedro (Alemán 1994). De todos modos, no se registraron mayores avances en la frontera blanca de este período, que permaneció alrededor del Río Salado en estos años previos a la consolidación del Estado argentino (Gonzalez Zugasti 2014).

Con respecto a éste período no identificamos estudios previos o documentos que hagan referencia a las prácticas alimenticias de los *moqoit*. De acuerdo a los acontecimientos que detallamos luego de la expulsión de la Compañía de Jesús coexistieron las formas ancestrales con aquellas maneras incorporadas en las reducciones. Es decir que los indígenas desarrollaron modos de vida que incorporaron algunos productos, bienes, técnicas y prácticas tomados de los europeos y otros nuevos que resultaban de la necesidad de adaptarse a las condiciones históricas. Esas nuevas formas de vida estaban vinculadas además a las condiciones ecológicas del territorio.

---

campo sobre la ciudad, la representación urbana durante el gobierno de López siempre superó a la rural” (2000: 5).

## CAPÍTULO III

### GENEALOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN *MOQOIT* EN EL ESPACIO II

#### 3.1 Colonias agrícolas

En la expansión del dominio estatal hacia los vastos territorios habitados por pueblos indígenas predominó la ecuación desierto=barbarie y la solución a la misma fue planteada en términos de exterminio, asimilación y desposesión –material y simbólica– de aquellas poblaciones, sus modos de vida y sus configuraciones territoriales preexistentes: el genocidio de los pueblos originarios como acto constitutivo de la formación del Estado-nación argentino (Trincheró 2010). Hacia fines del siglo XIX, el proyecto estatal hegemónico invisibilizó los múltiples territorios, lenguas y culturas existentes a su interior, los cuales fueron reenviados hacia el pasado, como signos de atraso en oposición al avance civilizatorio.

En Argentina, las discusiones en torno a la identidad nacional fueron permeadas por las teorías sobre la raza imperantes en la época, así como también convergieron con las ideas positivistas y evolucionistas, dando lugar a una clasificación jerárquica de la población. La versión hegemónica fue la del “crisol de razas”, con las implicancias que tal metáfora suscitó en la invisibilización y subalternización de las poblaciones negras e indígenas.

En la construcción y unificación de nacionalidades y ciudadanías bajo auspicios estatales, fue crucial la confluencia y puesta en marcha de una serie de dispositivos, entre los cuales se destacan los operativos censales. Estos aportaron su cuota en la creación simbólica de la Nación (Otero 2008), a través de la presentación estadística (científica) de los progresos del Estado nacional en su camino hacia la modernidad. Asimismo, se constituyeron en una ventana desde donde demostrar la progresiva extinción de los pueblos originarios, y por tanto, dar validez al ideal de nación homogénea, blanca y civilizada. De tal modo, esta operación de desaparición estadística (Otero 2008) estuvo signada por la exaltación del rol de los inmigrantes y la licuación de la presencia indígena y negra.

Esta imagen de vacío<sup>33</sup> esconde no sólo que este espacio estaba poblado por una multiplicidad de pueblos indígenas —y también por otros seres fronterizos: colonos, delincuentes, misioneros, “seres liminales dentro de un espacio liminal” que debían ser erradicados para recibir “seres oficiales y legítimos” (Wright 1998: 52) — sino que además desvirtúa las conexiones comerciales y los intercambios interétnicos que tenían lugar allí desde la colonia. Se trata entonces de una retórica de los espacios vacíos, con una connotación más social que física, ya que se inscribe en una estrategia discursiva que alude a la ausencia de civilización y de historia, en tanto reconoce la riqueza natural (Dávila y Gotta 2000).

Este ideario hacia fines del siglo XIX se volvió la representación hegemónica. La metáfora socio-espacial permitió a las elites hegemónicas el dominio nominal (antes que efectivo) del área, oficiando como un poderoso discurso legitimador para estimular la apropiación estatal de los territorios indígenas (la idea de vacío permite presentar a los territorios como carentes de dueños, desconocer todo derecho de propiedad indígena y transformarlos así en tierra pública), para estimular su incorporación real al mercado productivo (Zusman 2011).

La conquista efectiva de estos territorios por parte del incipiente Estado argentino se comenzó a concretar, una vez terminada la guerra al Paraguay, con el nombramiento como comandante de la frontera Norte en 1870 del teniente coronel Manuel Obligado por el entonces presidente Sarmiento. Obligado comenzó un avance sistemático de las líneas de fortines que en 1871 arrancaba desde San Pedro Grande, a 200 km al norte de Santa Fe, y se extendía hasta el río Salado a la altura de Monte Caseros, para luego prolongarse hacia el norte a lo largo de dicho río, hasta Tostado, Añatuya, y de allí hacia el norte (Maeder y Gutiérrez 1995). Un año más tarde, en 1872, Obligado corrió esta primera línea de fortines 100 km al norte, hasta el arroyo del Rey, y fundó la ciudad de Reconquista. En 1874 se crearon cuatro cantones militares a lo largo del Paraná, que dieron lugar a la instalación de las colonias de Las Toscas y Resistencia (1878) y la villa de Formosa (1879). Otras colonias siguieron los avances militares, como los de Avellaneda, Ocampo y Florencia, en el norte santafesino (Maeder y Gutiérrez 1995). En 1883 y 1884, Obligado extendió una

---

33 Bernand (2016) retoma la idea de vacío.

nueva línea de fortines entre Resistencia y Tucurú, que incluía los fortines de la Sabana, Las avispas, *Cocherek* y *Tapenagá*. Y en 1884 el ministro de Guerra del entonces presidente Roca encabezó el avance hasta el río Bermejo, finalizando la misma con el encuentro de varias compañías en el histórico sitio de La *Cangayé*. Con esta campaña se fundaron los pueblos de Puerto Bermejo, Puerto Expedición y Presidencia Roca, y una nueva línea de trece fortines. Sin embargo, la pacificación total del territorio no se logró hasta entrado el siglo XX, tras sucesivas campañas a cargo del general Winter (1899), el coronel O'Donnell (1907-1911), y finalmente el coronel Rostagno (1911) (Beck 1994).

Los primeros momentos del denominado modelo agroexportador coinciden con la etapa final de la campaña del desierto del general Roca y el proceso de colonización mencionado. Esta, única alternativa al latifundio como forma de propiedad, tuvo diversas variedades y auges entre el período que va de 1850 a 1890, particularmente en el centro de la provincia, donde se destaca el ya desarrollado proceso de colonización. En este momento, preludio de la estrategia agroexportadora que se consolidaría después, Santa Fe se constituyó como un mercado de cereales con la presencia de exportadoras con peso en el mercado bursátil (Lattuada 2019). El modelo agroexportador tuvo como eje central la exportación de granos y carnes, pero también contaba con economías regionales que se constituían como industrias naturales protegidas por el Estado. En el Chaco y el norte de Santa Fe se establecen plantas de tanino, a partir de la explotación del quebracho.

Los colonos siguieron paulatinamente los avances de los fortines, así como el de las líneas de ferrocarril, la fundación de pueblos y el establecimiento de las nuevas misiones franciscanas, como San Martín Norte (1870), la Purísima Concepción de Reconquista (1872) y San Antonio de Obligado (1884) (Maeder y Gutiérrez 1995). En 1860 ya había comenzado un primer avance colonizador desde el oeste, en el Chaco salteño, con la fundación de la Colonia Rivadavia (1862), y desde el sur, con la creación en la provincia de Santa Fe de varias colonias agrícolas y la venta de tierras a empresarios para su colonización agrícola. Pero fue a partir de la década de 1870, y especialmente con la ley de Inmigración y Colonización de 1876, que el impulso colonizador se aceleró sustancialmente. Entre 1878 y 1884, se fundaron seis colonias estatales y cinco particulares a lo largo de los ríos Paraná y Paraguay. Luego de mediados de la década de 1880, el Estado decidió encomendar a empresarios particulares la empresa colonizadora, otorgando

grandes extensiones de tierras fiscales, pero con resultados desilusionadores, ya que la mayoría de los mismos evadieron la responsabilidad de poblar las colonias (Maeder y Gutiérrez 1995). A pesar de estos problemas, la colonización avanzó en el Chaco fundamentalmente detrás de la primera ola de población blanca que siguió a la expansión de la explotación forestal, seguida por una segunda ola poblacional que siguió a la expansión agrícola con el cultivo del algodón (Maeder y Gutiérrez 1995, Miranda 2005).

En la década de 1880, el *boom* del ferrocarril y la inmigración aliviaron los problemas vinculados con los altos costos del transporte y la escasez de mano de obra, respectivamente. La aparición de instituciones crediticias que volcaron parte de sus fondos hacia el sector agrícola dio mayor impulso a la actividad cerealera llevada adelante por las colonias. Esta década es conocida como la “edad de oro” de las colonias.

La política colonizadora santafesina que había abierto la posibilidad de un “camino norteamericano” de desarrollo de la agricultura con la creación de una clase *farmers* (inmigrantes a los que se les concede tierra en propiedad) es abandonada por un camino propio que da lugar a la formación de un clase chacarera (inmigrantes a los que se les ofrece tierra en arriendo). El tipo de posesión de la tierra es el criterio de diferenciación entre unos y otros, aunque en la práctica pueden darse situaciones intermedias que complejizan este esquema analítico, tales como el caso de los agricultores que tiene en propiedad parte de la tierra en explotación y otra parte en arriendo o también las estratificaciones (tamaño de la explotación y nivel de capitalización) que pueden encontrarse al interior de los chacareros y colonos (Ansaldi 1993). De modo paulatino, entre 1920 y 1950 se empezará a registrar la aparición de un estrato de chacareros que acceden a la propiedad de la tierra sin perder su condición de trabajadores directos, al igual que los colonos (Ansaldi 1993). Por otro lado, los trabajadores rurales de la región pampeana comienzan a ocupar un lugar importante en la estructura socioeconómica paralelamente a la expansión y crecimiento de la agricultura. El trabajo familiar de los chacareros permite afrontar el mantenimiento de la unidad productiva durante buena parte del año, pero en tiempo de cosecha debe contratar inevitablemente fuerza de trabajo temporaria, extrafamiliar y asalariada.

Las tareas de cosechas de trigo, maíz y lino se extienden durante seis meses del año (de noviembre a marzo/abril) implican el desplazamiento de gran número de trabajadores de distinto origen (rural y urbano, migración interna provincial o nacional y migración internacional) que incrementan las filas de los que lo hacen en forma permanente. Eduardo Sartelli (1993) sostiene que en este período se observa una clase obrera rural fracturada en tres fracciones. Por una lado una fracción urbana de obreros con empleo estable en frigoríficos, trasportes marítimos, industria de extracción de tanino, etc. Por otro lado una fracción urbano-rural constituida por el personal de menor calificación industrial y empleo inestable en las ciudades (obras públicas, construcción ferroviaria) y que realiza tareas de cosecha (para colonos y chacareros, comerciantes cerealistas, propietarios de maquinaria agrícola o contratistas y propietarios de los carros o transportistas). Y finalmente, una fracción rural empleada en forma permanente en explotaciones ganaderas o agrícola ganaderas, y para pequeñas empresa dedicadas a la explotación del quebracho (en el caso santafesino no pampeano).

Durante la segunda mitad del siglo XIX el Estado argentino avanza sobre territorio indígena, imponiendo militarmente una nueva frontera a un entramado fronterizo existente. El nuevo cuadro afectó la organización social y política de las diferentes parcialidades *moqoit*, *abipón* y *toba* que habitaban el Chaco santafesino. En efecto, en el Chaco<sup>34</sup> el avance republicano posibilitó el acceso a zonas donde los indígenas conservaban aún cierto control sobre sus territorios y prácticas sociales.

El despojo territorial y la expansión de la soberanía estatal colocaron a los pueblos indígenas en una posición contradictoria respecto a sus derechos; ya que si bien habían nacido en territorios localizados dentro de las fronteras nacionales, cumpliendo con el

---

34 Norma Meichtry y María Alejandra Fantín señalan que la planicie chaqueña presenció las campañas militares para apropiación del territorio y la pacificación de las distintas parcialidades indígenas en pos de la organización político-administrativa, al finalizar la guerra de la Triple Alianza (1865-1870). De esta manera, en palabras de las autoras “se creó el Territorio Nacional del Chaco con capital en Villa Occidental en 1872. Posteriormente, se fijaron los límites internacionales, reconociéndose primero los derechos de Paraguay sobre el territorio entre Bahía Negra y el río Verde (1876) y luego, con arbitraje del presidente Hayes de EEUU, en 1878, entre dicho río y el Pilcomayo. El extenso territorio sería dividido en 1884 en dos gobernaciones: las de Chaco y de Formosa. Comienza así la ocupación definitiva de la planicie, en forma centrípeta a partir del modelo periférico de acercamiento prevaleciente de la etapa colonial, avanzando hacia el corazón del territorio. Las causas obedecen fundamentalmente a las demandas extraregionales de maderas duras del bosque chaqueño requeridas primero para la instalación de puertos y ferrocarriles y luego para la producción de tanino” (2016:209).

principio de *ius soli* (el derecho de la tierra), su atribuido salvajismo los hacía incompatibles con el modelo hegemónico de ciudadanía (Lenton 1999). Algo que quedara claramente expresado en los debates parlamentarios de mediados de la década de 1880, en los cuales se deliberó, sin alcanzar acuerdo alguno, el modo en que los indígenas deberían ser considerados: “ciudadanos porque habían nacido en el territorio de la República”, “ciudadanos de segunda categoría con derechos restringidos”, “ciudadanos menores de edad”, “nacionales pero no ciudadanos”, “naciones dependientes” o “argentinos rebeldes” (Martínez Sarasola 1992, Lenton 1999).

A medida que se desarrollaban las avanzadas militares, los indígenas eran expulsados/desterrados y las tierras, ahora de carácter público, entregadas a los colonos. La Ley 817 “de Inmigración y Colonización” (sancionada en 1876 y modificada en 1891) dio la oportunidad al gobierno de favorecer a ochenta y ocho personas, que se quedaron en el Chaco, con un millón tres mil doscientas hectáreas (Oddone 1967).

La presencia de colonos en la región fue impulsada a través de la promoción de asentamientos de inmigrantes y de concesionarios privados muchos de los cuales tomaron a su cargo la promoción de la inmigración. El frente colonizador buscaba por cualquier medio terminar con las incursiones indígenas y avanzar sobre las tierras. Expediciones punitivas militares y organizadas por colonos buscaron garantizar las tierras como la pacificación, y la sedentarización de los diferentes grupos indígenas del Chaco meridional (Iñigo Carrera 1998, Trincheró 2010, Maffucci Moore 2007, Radovich 2014).

Para fines del siglo XIX, entre los *moqoit* del Chaco austral comenzó a consolidarse un modo de subsistencia que perduraría durante gran parte del siglo XX. Nos referimos al trabajo temporario en los obrajes y luego en las cosechas, es decir, al trabajo rural concentrado en algunos meses del año, combinado con las prácticas de caza, pesca y recolección que cada vez estarían más disminuidas. En el proceso de avance de las fronteras, las tierras disponibles para la caza y recolección se verían progresivamente reducidas, pues los montes pasarían a ser propiedad de las compañías forestales y de los terratenientes que necesitaban de los trabajadores indígenas para explotarlos. Para muchos indígenas, incorporarse como peones sería una de las pocas opciones para acceder a sus antiguos territorios y recursos de subsistencia, de allí esa incorporación forzosa a los

obrajes e ingenios que el General Victorica ya había planeado. Así, los indígenas pudieron ser reclutados por las empresas forestales y por los terratenientes dedicados a la agricultura, a cambio de ingresos mínimos. Por un lado, porque fueron forzados a integrarse al mercado laboral como única salida; por otro, porque en las zonas de monte que subsistían en estos establecimientos y sus alrededores, pudieron seguir practicando la caza y recolección, y obtener así algunos recursos que les permitieran complementar estos ingresos escasos. Justamente, estas últimas actividades no entorpecen la explotación forestal si no que se integraban a la tarea de limpieza de los montes, de allí que siguieran desarrollándose en los obrajes.

### 3.1.1 Fiesta del 30 de agosto – Santa Rosa

Ya para 1856 hay testimonios de festejos *moqoit* en la reducción de Santa Rosa de Calchines para las fiestas de los santos. El franciscano Zattoni señala que, pese a no contar con sacerdotes por 35 años, los *moqoit* conservaron la veneración de las imágenes de los santos y las festejaban danzando por tres o cuatro días entorno a ellas (Citro 2006b). Todo sugiere que el período entre la expulsión jesuítica y la llegada de franciscanos en forma efectiva, para 1856, fue un tiempo de autonomía litúrgica para los *moqoit* reducidos, durante el cual llevaron adelante importantes procesos de creación cultural (Citro 2006b), en el sentido apuntado por Barth (1976). En 1861 se construye un gran templo a Santa Rosa en esa misión.

Entre fines del siglo XIX y mediados del siglo XX, la fiesta de Santa Rosa la organizaban caciques que así como lo hacían a la hora de nuclear la mano de obra *moqoit* para los desmontes y otros trabajos agrícolas, congregaban a las familias sobre las que tenían influencia para el festejo. Citro (2006b) señala la importancia de que el organizador dispusiera de una imagen de la santa colocada en una mesa como altar, algunos caballos para el asado de potro y convocar a músicos y cantores para el baile. La estructura de la celebración incluía una procesión a caballo ante la santa, ruegos y ofrendas a la imagen (luego recogidas por el organizador que las utilizaba para comprar mercadería que se distribuye entre los presentes), asado de potro, juegos y baile.

### 3.1.2 La mirada etnográfica de Alcides Greca

#### 3.1.3 *El último malón*

Trece años después del levantamiento *moqoit* en San Javier<sup>35</sup>, Alcides Greca filmó *El último malón* (1917). Fue una película precursora que revisa los hechos históricos de 1904 en la costa del norte de la provincia de Santa Fe. El último malón contiene diversas escenas que muestran a los *moqoit* reproduciendo hábitos de caza, formas de vida, costumbres religiosas, entre otras (Benzi 2018). A continuación, describiremos algunas de estas escenas.

*Los barrios.* En el prólogo, titulado “La civilización y el indio”, la película presenta imágenes de San Javier que contrastan el barrio moderno de la población blanca con la *toldería moqoit*, donde viven familias indígenas en ranchos de paja y barro (Greca y Greca 2012). Andino (1998) menciona la particularidad del paisaje sanjavierino, el cual se conforma a partir de la convivencia de dos mundos en un reducido espacio. Los *blancos* (criollos e inmigrantes) ocupaban las cuadras extendidas mayormente hacia el norte y el oeste de la plaza, habitado generalmente en espaciosas casas de ladrillo de una sola planta, algunas de ellas con terraza. Los indígenas subsistían arrinconados en el lugar donde habían sido finalmente reubicados, sin haber podido concretar la población y puesta en producción de solares y chacras, alguna vez pensadas para su civilización. Habitaban la llamada sección indígena (conocida como la *toldería*), fracción del terreno fiscal que, desde los fondos de la iglesia principal, a unos cien metros de la plaza, se extendía hacia el sur. Allí, en medio de algunos árboles, pajonales y calles arenosas mal cuidadas, levantaban sus ranchos y toldos, cubriendo sus techos con paja, barro y cueros extendidos (Andino 1998).

*Vida cotidiana.* También se muestran imágenes de la vida cotidiana de los *moqoit*: cocinando, tomando mate, al lado del fuego y del mortero, sentados en el suelo, los chicos

---

35 Durante el levantamiento de San Javier, el 21 de abril de 1904, con nuevos líderes y guías espirituales, los *moqoit* se disponen a tomar la jefatura política y la policía para recuperar el pueblo que alguna vez les había pertenecido. A caballo, armados con lanzas y boleadoras se dispusieron para el enfrentamiento, que según los líderes religiosos, en caso que el diluvio no la produjera, la destrucción del hombre *blanco* debía ser con las armas indígenas tradicionales. Al caer los líderes conductores de la rebelión, entre ellos Juan López y varios líderes religiosos, los demás *moqoit* se retiraron y dispersaron. El jefe político Romero envió al cacique Mariano López a intimar a los jefes sobrevivientes a la rendición. A lo largo de la tarde de ese 21 de abril, grupos de indígenas fueron conducidos a la jefatura, siendo desarmados y encerrados en un corralón situado al lado del edificio policial, en condiciones de extremo hacinamiento (Greca 2009).

jugando por doquier y los perros alrededor de la gente. Escenas con carteles de la caza y la pesca del yacaré por ejemplo, también “se dedica a la pesca del sábalo sirviéndose de la fija, especie de arpón construido con caña tacuara y un trozo de hierro o madera dura” (El último malón: 7: 50), la boleadora del avestruz, la caza del carpincho, guacamayo, tuyango y patos silvestres. Los hombres vestidos con taparrabos y vinchas. Capaz de gritar como el zorro y el chajá. Enseguida, una segunda serie de planos nos muestra al *moqoit* metido de lleno en la contingencia histórica, como peón en alguna estancia sanjavierina: apartando, enlazando, tumbando y jineteando animales (Alvira 2012).

*Bailes y procesión*, El tercer acto, titulado “Amoríos, bailes y religión”, muestra la celebración de la fiesta del patrono San Francisco Javier el 3 de diciembre, próxima a la fecha del levantamiento, la cual constituye un motivo más de congregación de *moqoit* en el pueblo. Cabe mencionar que estos sucesos, entre otros, nos permiten pensar a la rebelión no como un hecho espontáneo y anecdótico, sino como un movimiento que venía gestándose desde los meses anteriores, enmarcado en un proceso amplio y complejo que trasciende la fecha precisa del levantamiento (Greca 2009). La procesión del pueblo duraba unos cinco días y por las noches se bailaba en la toldería, en donde los *moqoit* ejecutaban sus danzas tradicionales como el sarandí, el tonto yogo, el bravo y el cielito (El último malón: 25: 10), y también se entonaban canciones.

*El alcohol*. El enemigo del indio, dice la película, es el *latagá* (caña). Una secuencia muestra a indígenas emborrachándose en una pulpería, hasta que llegan las autoridades policiales, los azotan y los encarcelan. Para el film, son los *blancos* los que le enseñaron a beber, así como son los *blancos* los que con tierras y ganado sobornan al cacique Bernardo (Alvira 2012).

*Robo y pillaje*. Greca menciona en los carteles del filme que los *moqoit* roban considerables tropas de hacienda y son conducidas al interior de las islas. Así también, que varios colonos habían sido asesinados a chuzazos en medio de sus chacras. Y otro dato que podría considerarse etnográfico es sobre el consumo de la carne de yegua, la cual consideran un manjar.

#### 3.1.4 Viento Norte

En la novela *Viento Norte* editada por primera vez en 1927 Greca retomó este tema pero en el marco de un metarrelato cuya finalidad principal era eminentemente política y deudora de su militancia partidaria. La trama de *Viento Norte*, de acuerdo a Alejandra Coudannes Aguirre (2013) está construida con episodios verídicos y personajes tomados de la realidad. Tres acontecimientos de la historia santafesina constituyen el nudo central de la misma: la sublevación de indígenas *moqoit* de San Javier en 1905, la aplicación de la Ley Sáenz Peña en 1912 y el veto de la Constitución liberal de 1921. Para la autora, años más tarde se agudizará el debate sobre las condiciones de posibilidad de una nación homogénea. En 1935, una editorial del diario *El Orden* afirmaba que la mayoría de los representantes de la “raza autóctona” había logrado la integración como ciudadanos y que los descendientes de los elementos más “bárbaros” iban dejando este mundo de manera natural. Se reivindicaba la conquista del desierto y el advenimiento de la civilización como consecuencia lógica de la constitución nacional. Las contradicciones en los discursos eran habituales y demuestran la pervivencia del ideal de asimilación a la cultura blanca. Nueve años más tarde se admitiría, no obstante, que las comunidades sobrevivientes no estaban integradas y que ello debía realizarse a través del trabajo y la cultura. Se consideraba que el aporte que realizaría sería más material que moral de una manera que los equiparaba al resto de la población “útil” al “progreso” social. Se expresaba también la influencia de la doctrina social católica en la crítica a la explotación y consiguiente “redención” de los pueblos originarios hacia 1944, de ahí la necesidad de participar de ciertos beneficios (vivienda, educación) que por cierto no implicaba la propiedad de la tierra. A continuación, se expone un fragmento del capítulo “La pesca del yacaré” (las bastardillas son nuestras):

Los mocovíes hicieron alto sobre la costa del Palmar. Un sol bajo aún iluminaba el perfil ondulado del bosque en la orilla opuesta, y algunos de sus rayos, al filtrarse por la ramazón, tejían caminos de oro sobre el agua quieta, bajo cuya aparente tersura el *yacaré* asoma su ojo avizor, sediento de presa. Clavaron sus *chuzas* en la arena, y después de registrar el carrizal, por temor a las víboras, se sentaron en cuclillas, a la manera india, bajo un chato *aromo* de mucha sombra. (...)

Un *chajá* levantó su grito en la lejanía y fue como un alerta para todos los salvajes moradores de la isla.

Los indígenas permanecieron un largo rato en silencio. En la noche transcurrida, de dura y provechosa labor, habían lanceado varias docenas de *nutrias* y

*carpinchos* en el estero cercano. *Quitadas las pieles*, que permutarían luego con los *blancos* por *caña*, *yerba* o *pólvora*, y que expusieron al sol, bien estaqueadas, sobre el albardón del bañado, se habían dirigido al arroyo para *pescar yacarés*, cuya dura caparazón, que rebota las balas, no compran los extranjeros, pero que ellos persiguen porque llevan oculto entre sus carnes, en pequeñas bolsas, *el almizcle de fuerte perfume que sirve para conjurar los daños, las brujerías y toda clase de enfermedades*.

-¿Dónde pusiste las carnadas, Ananoque?-preguntó Jesús Salvador, interrumpiendo su honda meditación.

- En aquel seibal, mi jefe.

El aparejo consistía en una estaca de palo duro, de casi una cuarta de largo, afilada en punta en sus extremos. Recubierto con bofe de yeguarizo o vacuno, que, por su esponjosidad sobrenada en el agua, se arroja por la noche al arroyo, asegurándolo con una soga larga y fuerte a los árboles de la costa. El yacaré, que no tarda en olfatear el alimento, lo engulle con avidez juntamente con el palo, que se le atraviesa en las entrañas. A causa de sus dientes son abiertos y puntiagudos le es difícil masticar la cuerda y queda atrapado.

-Ahí llega el cacique Andrés- dijo uno de los indígenas.

Saludáronse en el idioma:

-La.

-Camí.

Andrés, prófugo nuevamente por haber dado muerte al traidor Liborio, había ido a *refugiarse en lo más salvaje de las islas*. En las cacerías entrevistábase con su sobrino y otros fieles que lo enteraban de la marcha de la conspiración. Sólo aguardaba que sonase la hora del alzamiento para presentarse en la *toldería* y conducir a sus hermanos al ataque.

A una señal de Salvador, levantáronse todos, y tomando cada cual su *chuza*, se encaminaron hacia el lugar indicado por Ananoque.

Cuando llegaron bajo los *seibos*, pulsaron las cuerdas. No había fallado una sola. Los yacarés estaban prendidos. La tranquila superficie del riacho se agitó violentamente, y dos o tres saurios enormes asomaron sus monstruosas cabezas, mientras sus colas chapoteaban con estrépito.

Afirmándose contra los troncos, los indios fueron recogiendo poco a poco los lazos, hasta que se vieron aparecer los lomos verde-oscuros de los reptiles sobre la playa. Medían algunos de dos o tres metros de largo y revolcábanse furiosos sobre la arena, abriendo desmesuradamente la horrible boca. Sin largar las cuerdas, los mocovíes se acercaron con cierta cautela, y uno, dos, tres *chuzasos* seguros, dados en la cabeza, por debajo de la recia cáscara que les recubre la parte superior del cuerpo, dejaronlos inmóviles, aunque no muertos; porque el yacaré, aun a las muchas horas de haber recibido varias balas y tajos, revive inmediatamente si cae al agua, recobrando su habitual agilidad.

-¡Cuidado, Andrés!- gritó Ananoque al jefe, que no se apercibiera que uno de los reptiles avanzaba con las fauces abiertas en dirección a sus pantorrillas"... (1938: 97).

En el capítulo “La pesca del yacaré” de la novela *Viento norte* de Greca hay una escena de pesca y tareas afines a los hombres que cazan en las islas. Greca detalla el uso de la chuza como herramienta, las estrategias grupales para pescar el yacaré, los animales que cazaron (nutria y carpincho) y el uso de la carne de caza para permutar por otros alimentos con el *blanco*, por ejemplo la caña y yerba, o pólvora para la utilización de las armas de fuego. Menciona además la fauna y flora típica de la zona de la costa litoraleña santafesina, como víboras, chajá, nutria, carpincho, yacaré y árboles como el aramo y el ceibo. Y el uso del almizcle para fines de sanación y brujería.

### 3.2 Obrajes

El proceso de concentración de la producción de tanino fue rápido a partir de la instalación de *The Forestal Land, Timber and Railways Company Limited* (La Forestal), empresa de origen inglés con apoyo de capitales franceses y alemanes, que inicia sus actividades en 1872 a raíz de un empréstito que la Argentina obtiene con la empresa Murrieta de Londres. Esta firma logró ser la primera productora de tanino a nivel mundial. La Forestal contaba con más de medio millón de hectáreas de bosques (desaparecidos posexplotación), las cinco plantas de tanino ubicadas en Villa Guillermina, Villa Ana, La Gallareta, Santa Felicia y Tartagal y 400 km de líneas férreas propias, y ocupaba a 20.000 trabajadores entre hacheros y otros obreros de campo (Pasquali y Milicic 2021). Las plantas se instalaban, igual que los frigoríficos y los ingenios azucareros, con equipos importados y el tamaño de las mismas dependía de la oferta de madera en función de los costos de transporte. Cada una contaba con una usina eléctrica para las máquinas y las viviendas de los trabajadores. Los efectos sociales y demográficos de La Forestal en el norte de la provincia fueron radicales. La necesidad de las plantas en el bosque llevó a la construcción de alrededor de cuarenta pueblos (Schvarzer, 1996). Además de fundar los mencionados asentamientos, la empresa era poseedora de estaciones portuarias y ferroviarias propias (400 kilómetros) y de varias estancias ganaderas donde se producían miles de vacunos para consumo particular, ventas y bueyes que se proveían para los trabajos de acarreo y arrastre, además de una treintena de fábricas. La extracción de rodillos de quebracho pasa de

173.000 toneladas en 1895 a 341.969 en 1910 y la de extracto de quebracho de 400 toneladas a 53.000 en el mismo período (Barsky y Gelman, 2001).

La presencia de La Forestal fue quizá el rasgo más característico de la lógica predominantemente extractiva del modelo agroexportador. En realidad, marcó la lógica asimétrica del desarrollo provincial aunque, como advierte Bonaudo (2006), no necesariamente resultaba un reducto de la modernidad litoraleña que implicaba una mayor especialización y diversidad de las actividades y ocupaciones. La actividad del norte provincial era baja en cuanto a su aporte y se concentraba en los departamentos de General Obligado y Vera que absorbían el 30% de la actividad. El territorio asistió a un proceso de acaparamiento de tierras que, en palabras de Gori (1969), resultó una demora de la economía agraria.

La instalación de la compañía en el país fue producto del pago de una deuda contraída con la compañía inglesa Casa Murrieta y Cía. en 1872. La provincia de Santa Fe no pudo cumplir en tiempo y forma con el pago de dicho préstamo y saldó un tercio de su deuda con tierras públicas. Detrás de la venta, aparecían los intereses nacionales de la época que buscaban colonizar la zona con arrendatarios anglosajones y despoblar así los asentamientos indígenas.

La Forestal creó su propio territorio, un estado dentro del Estado (Gori 1969). Fue dueña de la tierra y de la maquinaria, pero también de los pueblos y sus instituciones. Se calcula que contrató más de 20 mil trabajadores, entre obreros, operarios de fábrica, administrativos, obreros del ferrocarril privado y marítimo. El pago se realizaba, en general, a través de vales, y los alimentos solo se podían obtener en los mismos almacenes de La Forestal. El comercio o ingreso de otras mercaderías estaba prohibido en toda la región. En pocos años, la compañía dominó la industria del quebracho, absorbió a sus competidores y pasó a controlar la producción y la distribución nacional e internacional. Los ingleses convirtieron la extracción de tanino en la única actividad económica de la región, transformando la vida de los pueblos forestales y la fisonomía del escenario natural.

Las memorias encontradas recorren todavía ese espacio con sus propias construcciones narrativas, entre quienes creen haber vivido un tiempo de bonanza, asociado con la acción patriarcal de la empresa, y los que no olvidan las formas de la violencia con

las que se buscaba controlar y disciplinar los cuerpos de los trabajadores. Esto llamó a Gori y denuncia aquellos acontecimientos históricos. El autor documenta historia, recrea los hechos acontecidos, se posiciona desde el compromiso político, y recorre un presente que no puede despojarse de la nostalgia de unos y de la falta de expectativas de otros; va tras un imaginario de pueblos fantasmas en los que campea la amenaza de la pérdida de memoria. En este relato se observan tópicos como la depredación de la riqueza natural, la explotación del recurso humano en beneficio de un capital internacional, que al ver finalizado el ciclo extractivo se retira y produce una situación de abandono. Sujetos sociales anónimos, sacrificables ante una realidad que con el paso del tiempo no logra revertirse. Se impone así una representación de explotación, abandono y pérdidas que se inscriben en el cuerpo social y en las subjetividades, atravesadas por dichas situaciones.

La construcción historiográfica sobre la presencia de la compañía inglesa en el Chaco santafesino reconoce un antecedente de gran peso, la obra del escritor Gastón Gori “*La Forestal. La tragedia del Quebracho Colorado*” (1965). El ensayo abarca desde su instalación en 1906 hasta el cierre de la última de sus fábricas en La Gallareta, en 1963 (aunque las oficinas comerciales dejaron de funcionar en Santa Fe en el año 1969).

Gori observa que al finalizar los períodos de obraje, éstos por no ser propietarios de tierras, se convierten en trabajadores golondrinas. La expulsión de los trabajadores una vez finalizado el período laboral, la tala del quebracho colorado y otras plantas típicas del monte chaqueño santafesino, convirtió al monte en un lugar desértico, inhóspito, colmado de soledad y miseria. Dichas características explican los movimientos ineludibles migratorios de los trabajadores en busca de monte y alimento.

Si consideramos las corrientes inmigratorias tipo golondrina, que no arraigaron debido a las deficiencias del régimen de la propiedad de la tierra, comprenderemos que la propiedad de los bienes territoriales del Estado, pasadas a manos privadas o de sociedades comerciales en forma de grandes latifundios, impidió realizar una política de colonización agraria con afincamiento de los inmigrantes de las zonas rurales, en la medida que ellos pudo ser posible. La tierra quedó en manos de los especuladores. Un elevado porcentaje no tuvo por objeto la agricultura, ni aun la ganadería, sino su comercio. Así permanecieron despobladas no sólo las regiones boscosas, sino amplias llanuras cerealistas. En este sentido, no es una excepción lo que ha ocurrido en el noroeste dividido en grandes extensiones de campos que repulsaron a los habitantes después de la labor en los obrajes concluyó con los montes y dejaron lugar a la

ganadería, en el mejor de los casos, o ese nuevo tipo de desierto caracterizado por la soledad, la miseria de sus escasos pobladores que, a pesar de lo inhóspito, no abandonaron la zona donde nacieron o donde llegaron cuando la ilusión del trabajo productivo les llevó a vivir en los montes o en las abras donde se multiplicaba el ganado ajeno, cuyo destino no siempre conocían. Esos pobladores son las víctimas directas de la especulación con tierra realizada por la Compañía, que luego uniría 1.284. 457 hectáreas a las de la Forestal (1969: 51).

El trabajo en el monte era familiar, es decir que, cada integrante de la familia tenía asignada una tarea.

En muchos casos se instalaba en el monte con su familia. La mujer y los niños ayudaban al hachero limpiando las marañas en torno al tronco del quebracho que hacharía después el hombre; no percibían salario, porque su labor consistía en una ayuda prestada al marido o concubino, que trabajaba a destajo, como en la actualidad. La labor de la familia estaba comprendida en cuanto al pago, en lo que cobraba el obrajero (1969: 86).

Gori señala que en el monte, las mujeres son las que se dedican a cocinar. Las comidas más comunes son el asado, guiso y locro. Por otro lado, en los almacenes de la Compañía se puede adquirir arroz, azúcar, aceite, café, caña, fariña, fideos, galletas, grasa, harina, maíz pisado, sardinas, vino, yerba, y carne. Sin embargo, no se vendía frutas y verduras.

La comida en los bosques estaba a cargo de las mujeres de los obrajeros o de los obrajeros que se reunían con el fin de hacerla y consistía en asados, guisos o locros. En las cuadrillas de la administración de La Forestal, el régimen alimentario era similar. Se desconocían en absoluto las verduras y las frutas, y una proveeduría de contratista se reducía a vender arroz, azúcar, aceite, café, caña, fariña, fideos, galletas, grasa, harina, maíz pisado, sardinas, vino, yerba, y por supuesto, carne. Todo ello provisto por la Compañía, y revendido a precios altos a los obrajeros (1969: 91).

El autor advierte en un comunicado del diputado Saccone (panegirista de la empresa), sobre la modalidad de vida del obrajero y su familia cuando finaliza el período intensivo de trabajo. La necesidad de suplir necesidades básicas como alimentarse, obliga a que se trasladen en busca de monte a fin poder mariscar y alimentarse de animales salvajes como tatú, peludo, mulita y guazunchos. Gori, nuevamente expone la necesidad de buscar

monte y/o lugares de trabajo a fin de subsistir, ya que no tienen un pedazo de tierra propio, ni la posibilidad de tenerla.

El trabajo en los obrajes, así como la naturaleza transitoria de sus poblaciones, no difiere, en lo esencial, del fenómeno producido en los dominios de La Forestal. Desde el noroeste afluirían también los hombres y mujeres que padecieron en Santa Fe y Chaco el sistema de explotación de los bosques, en base a la concepción feudal del trabajo del hombre. Las agrupaciones de trabajadores indígenas no tenían un pedazo de suelo propio donde asentar sus hogares, ni tampoco tenían interés en constituirlos legalmente miles de jóvenes cuyos destinos no dependían de su voluntad, sino de las necesidades o de las maniobras de la compañía, que no proveía medidas para el asentamiento o porvenir de las poblaciones nuevas: cuando dividía y vendía tierra, apta para ganadería, no eran los obrajeros quienes entraban en sus planes. Estos fueron siempre las víctimas del régimen, a pesar de su formidable capacidad de trabajo y de sacrificios. Menospreciados como hombres que carecían de instrucción y de ciertos hábitos de higiene o de costumbres que crea el bienestar, eran considerados como una fuerza de trabajo que debe ser atendida hasta el mínimo del límite necesario (alimentos, remedios) para que siguiera produciendo, y luego olvidada, salvo las excepciones que hacían que un obrajero se convirtiera en capataz o en mayordomo (1969: 103).

En cuanto al abuso de La Forestal, éste había comenzado a fines del siglo XIX. A partir de 1890 y hasta la década de 1940, la exportación del tanino creció sostenidamente y, entre 1885 y 1931, se crearon 14 fábricas en la provincia de Santa Fe (Trincheró 2000). No obstante, debido al descubrimiento en África de otra materia prima que reemplazaba al tanino en sus propiedades curtientes, La Forestal comienza a cerrar sus establecimientos y, para 1963, se retira totalmente del territorio santafesino (Trincheró 2000). La intensidad de la explotación forestal condujo a una drástica reducción de las tierras de monte del Chaco santafesino, y con ellas, también se redujeron cada vez más las posibilidades de los indígenas para desarrollar sus prácticas de caza y recolección. Asimismo, en la década de 1960, el retiro de los obrajes sumado a la mecanización de la agricultura, condujo a una fuerte reducción en la demanda de mano de obra rural, hecho que afectó directamente a los trabajadores indígenas. No tener trabajo, implicaba para muchos de los *moqoit* de la zona norte, no tener un lugar donde vivir, pues salvo los grupos que conservaron territorios en las zonas de las antiguas misiones del centro de la provincia (Colonia Dolores y San Javier, principalmente), los restantes fueron desplazados de sus tierras (Citro y Gualdieri 2006).

La generación que transcurrió parte de su niñez en el norte en la década de 1960 y 1970, recuerda éste período sin tierra donde vivir, la dificultad de acceso a las zonas de caza y recolección (los patrones ya no permitían el acceso a los campos), la reducción de la demanda de la mano de obra rural y la preferencia por trabajadores criollos, la escasez de vestimenta y el hambre.

Como cosecheros temporarios, las familias *moqoit* podían acceder a puñados de maíz, su cocción con cenizas se transformó entonces en el único alimento disponible cuando escaseaba el trabajo y la marisca. De ese modo, esta comida quedó fuertemente asociada a la identidad *moqoit* y a los tiempos de crisis<sup>36</sup> que vivieron (Gualdieri y Citro 2006).

De forma simultánea, a principios del siglo XX el avance de colonos criollos hacia el territorio chaqueño desde Santa Fe provocó el retorno de muchos *moqoit* a zonas del sur de la actual provincia del Chaco (González Zugasti 2013, López 2009a). Con el transcurso del tiempo, los *moqoit* fueron forzados a establecerse en comunidades sedentarias y comenzaron a trabajar en emprendimientos agrícolas y obrajes, además de emplearse como cosecheros, desmalezadores, hacheros, etc. Seelstrang (citado en Trincherro 2006: 17) informa que en los alrededores de Reconquista, existía un obraje que los ocupaba (Vatry y Compañía), siendo los *moqoit* sus “mejores peones”. Pocos años más tarde, se creó La Forestal, la mayor empresa de la industria forestal nacional en la que se condensó un modelo de colonización basado en “la combinación de la propiedad latifundista con la industria extractiva de recursos no renovables y la superexplotación del trabajo indio y campesino” (Trincherro 2000: 16).

El avance del Estado, de la religión y del capital -expresado en la multiplicación de destacamentos militares, reducciones y misiones religiosas, así como colonias agrícolas desplazó la línea de frontera y desestructuró la organización socioeconómica indígena, centrada en la caza y la recolección. El capital, la religión y el Estado organizaron el territorio nacional. Los indígenas chaqueños se vieron entonces obligados a integrarse al sistema productivo regional no sólo por la represión ejercida desde la superioridad

---

36 Gualdieri y Citro (2006) destacan que en las memorias de los *moqoit* sobre la comida en el monte, son asociadas a tiempos de crisis, de pobreza y sufrimiento.

armamentística del ejército nacional, sino también por la pérdida de sus territorios de caza, la extinción del ganado salvaje y la creciente dependencia de los bienes producidos por los *blancos* generada por esta situación (Fuscaldo 1982). Pero dado que la estructura ocupacional ofrecida por el sistema productivo regional resultaba inestable (la actividad maderera está sometida a oscilaciones en la producción según las demandas del mercado externo, brindando, al igual que la cosecha de la caña de azúcar o el algodón, ocupación estacional) la Comisión de Reducciones de Indios organizó “Colonias de Reducción”, para atender a la subsistencia de los indígenas cuando no era necesaria su presencia en el obraje o en la chacra (Hermitte 1995) y/o disciplinarlos (Ubertalli 1987). Fue así que las reducciones que albergaron en sus inicios indígenas dedicados a la explotación forestal, acogieron luego, con la llegada del algodón, entre la primera y segunda década del siglo XX, a quienes fueran entonces mano de obra carpidora y cosechera (Ubertalli 1987). Pero con las reducciones y misiones no sólo se disciplinó al indígena en el trabajo asalariado, permitiendo la subsistencia de esta fuerza de trabajo complementando el trabajo estacional en las chacras, obrajes e ingenios evitando que retornaran a sus actividades económicas tradicionales, sino que se los mantuvo controlados y vigilados en un ámbito delimitado (Fuscaldo 1985).

A medida que avanzaba la actividad ganadera (complementada con el desmote y los comienzos de la explotación forestal) las comunidades empeoraban sus posibilidades de subsistencia autónoma, el conchabo como mano de obra en los ingenios azucareros y en las explotaciones forestales de Salta y Jujuy dio lugar a migraciones laborales estacionales, la conflictiva competencia por la tierra con los criollos, la evangelización anglicana iniciada en 1930 (Gordillo 2006), el desarrollo parcial de actividades agrícolas y la mercantilización de la caza agricultura y pesca de ciertas especies hicieron que sus territorios y la dinámica cazadora recolectora se vieran fuertemente reformulados con respecto a antaño. De este modo, en el Gran Chaco, violencia, dominación y resistencia se entrelazarían configurando nuevas geografías espaciales y sociales.

El porvenir chaqueño estaba fuertemente asociado a la inserción de las relaciones de producción capitalistas en estos territorios. Esto significó, como vimos hasta aquí, la puesta en marcha de dispositivos tendientes a la eliminación de territorios (desiertos pero profusos en recursos) y poblaciones (salvajes y ociosas) para ser convertidos y/o suplantados por

territorios (productivos) y poblaciones (civilizadas y trabajadoras). En definitiva, no sólo se disciplinaron almas, cuerpos y poblaciones, sino también territorios.

Si hasta aproximadamente la primera mitad del siglo XX los *moqoit* santafesinos procuraron su subsistencia combinando trabajos estacionales en obrajes, estancias con las prácticas de caza y recolección, durante la segunda mitad del siglo XX el avance del ciclo de expansión económica impedirá continuar con este proceso (Iñigo Carrera 1998, Brac 2010). Pasada la segunda mitad del siglo XX, entonces la incorporación compulsiva de los *moqoit* a la esfera laboral muchas veces implicó que las diferentes modalidades bajo las cuales los *moqoit* lograban acceso al monte declinara. El avance de la frontera disminuirá cada vez más la disponibilidad no solo de los espacios de caza y recolección que aún quedaban sino también la hasta entonces garantía de acceder a ellos a través del empleo asalariado (Gordillo 1995, Citro 2008).

### 3.2.1 Contextos fitogeográficos del Chaco

De acuerdo a Rubén Ginzburg y Jorge Adámoli (2006) se trata de una llanura extremadamente plana, con pendientes muy suaves en sentido oeste-este del orden de 20 a 40 cm/km. Geomorfológicamente es un bloque hundido, relleno con sedimentos de los ríos Pilcomayo, Bermejo y Juramento. La baja pendiente de toda la región chaqueña y la torrencialidad estacional de los ríos favorecen los procesos fluviomorfológicos, y genera una topografía local irregular, con albardones elevados con respecto a los alrededores anegables.

Los humedales están ampliamente distribuidos por toda la región chaqueña, y cubren más del 80% del territorio del Chaco Oriental (con una superficie superior a las 9.750.000 ha), pero también con amplia representación en el Chaco Seco. Los humedales son ecosistemas que presentan propiedades únicas que los diferencian de los ambientes terrestres y acuáticos. Dependen de un proceso recurrente de inundación o de saturación del sustrato, lo que determina la presencia de suelos con rasgos hidromórficos y de especies adaptadas a condiciones de anegamiento permanente o temporario. En otras palabras, lo que caracteriza a un humedal es la influencia del agua, a través de su patrón estacional o régimen

hidrológico, principal condicionante del ambiente, la vegetación y la fauna de estos ecosistemas.

Los humedales chaqueños presentan, en general, un ciclo anual de recarga hídrica durante la época lluviosa de octubre a abril, seguido por un período de estiaje que se extiende durante la estación seca de mayo a septiembre. Este régimen es variable en intensidad y duración, y está asociado a las variaciones pluviales o fluviales. Por ejemplo, las crecidas del río Paraguay pueden provocar inundaciones otoñales e invernales (Ginzburg y Adámoli 2006).

En el Chaco Oriental se da una estrecha vinculación entre las distintas formas del paisaje y la vegetación que se desarrolla en ellas. Las comunidades vegetales se encuentran condicionadas por el gradiente topográfico que ocupan, y éste está relacionado, a su vez, con el gradiente de inundación (Morello y Adámoli 1967, 1968 y 1974 citado en Ginzburg y Adámoli 2006: 104)

El Monte Fuerte o Quebrachal constituye la comunidad florística más importante. En este bosque predominan el quebracho colorado chaqueño (*Schinopsis balansae*), un árbol de gran porte que puede alcanzar los 20 m de altura y un tronco de 1 m de diámetro, y en menor cantidad, el quebracho blanco (*Aspidosperma quebracho-blanco*), de menor porte que el anterior. A ellos se les suman el guayacán (*Caesalpinia paraguariensis*), el algarrobo negro (*Prosopis nigra*), el algarrobo blanco (*Prosopis alba*), el mistol (*Ziziphus mistol*) y el chañar (*Geoffroea decorticans*), entre muchas otras especies. Se trata, en general, de un bosque semixerófilo con árboles caducifolios, que se encuentra en las posiciones altas e intermedias del terreno.

En tierras o campos altos, sobre suelos arenosos a húmedos pero casi nunca anegables, se desarrollan los pastizales. En ellos crecen numerosas especies herbáceas, entre las que predominan gramíneas como la paja colorada (*Andropogon lateralis*), la cola de zorro (*Schizachyrium spicatum*) y el espartillo dulce (*Elionurus muticus*). Estos campos altos y pajonales suelen sufrir incendios, luego de los cuales aparecen especies que florecen inmediatamente, como *Calea cymosa*, *Turnera grandifolia*, *Aspasia pascaloides*, etc., (Morello y Adámoli 1967, 1968 y 1974 citado en Ginzburg y Adámoli 2006: 106).

En sectores topográficamente un poco más bajos y que en épocas de grandes lluvias se inundan parcialmente, se encuentran las sabanas y los palmares. En las sabanas la superficie está cubierta por un tapiz de especies herbáceas, con especies leñosas distanciadas entre sí, por lo que adquiere una fisonomía más bien abierta; entre las leñosas se encuentran el ñandubay o espinillo (*Prosopis affinis*), el urunday (*Astronium balansae*) y el palo piedra (*Diplokeleba floribunda*). Los palmares de palma blanca o caranday (*Copernicia alba*) crecen en parcelas casi puras, con un dosel abierto y un denso tapiz herbáceo en la superficie, en suelos alcalinos y salobres; esta palmera puede alcanzar una altura de 12 a 15 m y un tronco de 30 cm de diámetro.

Muchas veces, entre el Monte Fuerte y las sabanas y los palmares existe una zona de transición donde se presenta un bosque bajo abierto, en el que coexisten árboles de menor porte, palmeras, caranday y arbustos (Maturó y Prado 2006)

En los albardones más desarrollados, pertenecientes a los ríos alóctonos, se extienden formando una estrecha franja las selvas en galería (también llamadas selvas marginales, selvas de ribera o bosques de albardón). Estos albardones tienen un alto relieve positivo y permiten la instalación de especies leñosas que no pueden prosperar en las áreas inundables.

Entre los árboles de mayor porte (más de 16 m) predominan el timbó colorado (*Enterolobium contortisiliquum*), el lapacho rosado (*Tabebuia heptaphylla*), el guayaibí (*Patagonula americana*), el espina de corona (*Gleditsia amorphoides*), el laurel blanco (*Ocotea diospyrifolia*) y el ombú (*Phytolacca dioica*). A estos los acompañan el pindó (*Syagrus romanzoffiana*), el Francisco Álvarez (*Pisonia zapallo*), el urunday (*Astronium balansae*), el poroto guaycurú (*Capparis flexuosa*) y la azucena del monte (*Brunfelsia uniflora*). Abundan, además, numerosas trepadoras y epífitas.

Por otro lado, en los albardones mucho menos desarrollados (en alto y ancho) de los ríos autóctonos, se produce la instalación de los bosques riparios de inundación, unos delgados bosques en galería. Éstos poseen un reducido desarrollo lateral y una muy baja riqueza de especies, dado que cada lluvia de regular intensidad los deja parcialmente inundados durante períodos de dos a tres meses, y son pocas las especies que pueden tolerar estas condiciones críticas de asfixia radicular.

En los terrenos más bajos, de suelos arcillosos, se encuentran los ambientes acuáticos representados por los esteros, las cañadas y las lagunas. Mientras que en las zonas topográficamente más bajas se extienden los esteros, donde el suelo permanece cubierto de agua casi todo el año (entre nueve a once meses/año) e impide el desarrollo de árboles, en las cañadas o bañados el agua permanece por períodos menores (generalmente, menos de seis meses) y cubre el suelo de una forma más irregular con las grandes lluvias, para luego desaparecer con las sequías; los bañados suelen sufrir incendios estacionales. Entre las comunidades características de todos estos ambientes acuáticos se encuentran los pajonales, los pirizales, los pegajosales, los totorales y los camalotales, con una enorme variedad de especies acuáticas, tanto flotantes como arraigadas. En un gradiente creciente de inundación, desde los bañados hacia los esteros, se encuentran la paja amarilla (*Sorghastrum setosum*), la paja boba (*Paspalum intermedium*), la paja de techar (*Panicum prionitis*), el pirí (*Cyperus giganteus*), el junco (*Schoenoplectus californicus*) y el pehuajó (*Thalia geniculata*) (Ginzburg y Adámoli 2006).

La gran variedad de ambientes del Chaco Húmedo (bosques, esteros, bañados, sabanas, pastizales, lagos y ríos) hace que se presente en la región una notable cantidad y diversidad de fauna silvestre. Seguramente, la cantidad más grande de especies corresponde al grupo de los insectos, entre los cuales las hormigas se destacan por ser la principal biomasa de consumidores primarios en la región. Entre los vertebrados se encuentran más de cincuenta especies de peces, cuarenta de anfibios, cincuenta de reptiles, trescientas cincuenta de aves y setenta de mamíferos.

Dentro del grupo de los reptiles se encuentran, entre otras especies, el yacaré negro (*Caiman yacare*), el yacaré overo (*Caiman latirostris*), la iguana overa (*Tupinambis merianae*), la tortuga canaleta chaqueña (*Acanthochelys pallidipectoris*), la boa curiyú (*Eunectes notaeus*) y la yarará grande (*Bothrops alternatus*).

Entre la gran diversidad de aves, se pueden nombrar las siguientes: el tuyuyú (*Mycteria americana*), el jote cabeza amarilla (*Cathartes burrovianus*), el águila coronada (*Harpyhaliaetus coronatus*), el guaicurú (*Herpetotheres cachinnanas*), el aguilucho pampa (*Busarellus nigricollis*), la charata (*Ortalis canicollis*), el milano chico (*Gampsonyx swainsonii*), el ipacaá (*Aramides ypecaha*), el carpintero lomo blanco (*Campephilus*

leucopogon), la urraca morada (*Cyanocorax cyanomelas*), el yetapa de collar (*Alectrurus risora*) y el boyero ala amarilla (*Cacicus chrysopterus*).

Entre los mamíferos, se pueden destacar la mulita grande (*Dasypus novemcinctus*), la comadreja overa (*Didelphis albiventris*), el oso hormiguero (*Myrmecophaga tridactyla*), el oso melero (*Tamandua tetradactyla*), el mono carayá o aullador (*Alouatta caraya*), el mirikiná o mono de noche (*Aotus azarai*), el aguará guazú (*Chrysocyon brachyurus*), el zorro de monte (*Cercocyon thous*), el lobito de río (*Lontra longicaudis*), el coipo (*Myocastor coypus*), el carpincho (*Hydrochaeris hydrochaeris*), el tuco tuco chaqueño (*Ctenomys argentinus*), el murciélago gigante (*Chrotopterus auritus*), el vampiro común (*Desmodus rotundus*), el ciervo de los pantanos (*Blastocerus dichotomus*), la corzuela parda (*Mazama gouazoubira*), el ocelote (*Leopardus pardalis*), el gato montés (*Oncifelis geoffroyi*), el puma (*Puma concolor*), el coatí (*Nasua nasua*), el aguará-popé (*Procyon cancrivorus*), el tapir (*Tapirus terrestris*) y el pecarí de collar (*Pecari tajacu*) (Ginzburg y Adámoli 2006).

### 3.4 Ciudad

Este espacio reúne distintos fenómenos socioeconómicos condicionados por el mercado internacional que se dieron en la zona rural del norte (monte, campos, colonias), en las últimas décadas del siglo XX. Las poblaciones *moqoit* se vieron afectadas y como consecuencia de la falta de tierras propias y de trabajos asalariados, se movilizaron nuevamente en dirección al sur, hacia abajo y se instalaron en las periferias de las ciudades

Los cambios en la estructura productiva de la región latinoamericana no deben dejar de ser enmarcados en el contexto de la reconfiguración del patrón de poder mundial y el nuevo régimen de acumulación flexible que se evidenció tras la crisis internacional del modelo económico de posguerra a partir del año 1973. Siguiendo a David Harvey (1997, 1989), fueron tiempos de profundización de los procesos de acumulación por desposesión sobre los recursos naturales y los bienes estatales como modo de afrontar la crisis crónica de sobreacumulación capitalista, que llevaron a la búsqueda incesante de nuevos territorios que no hubieran sido aún incorporados directamente al proceso de valorización capitalista.

A comienzos de la década de 1960 la mecanización de los grandes ingenios de Salta y Jujuy redujo la demanda de trabajadores temporarios. Con un monte para ese entonces depredado, el reordenamiento en las ofertas de trabajo a partir del ingreso del capital agrario y comercial suplió el conchabo en la zafra, lo cual volcó a los indígenas a las ciudades y poblados de la región donde formaron asentamientos periurbanos precarios y comenzaron a depender de changas o del empleo público en servicios. Los que persistieron en sus asentamientos rurales encontraron alternativas en la explotación del quebracho colorado del Chaco occidental, en la cosecha fruti-hortícola de las pequeñas explotaciones ubicadas en el llamado “umbral del Chaco”, y en otro ciclo de expansión algodonera que atendería una creciente demanda del mercado textil interno. Hacia fines de la década de 1970, cuando declinaba la explotación del quebracho, se producía el avance de la frontera agropecuaria con la producción del poroto alubia y de la soja, que utilizó la mano de obra indígena bajo las mismas condiciones de explotación que se había dado en los ingenios. La cosecha del poroto los ocupaba sólo dos meses y la del algodón, cuatro. El resto del año debía subsistir y reproducirse con los recursos obtenidos dentro de sus comunidades (Grandes Debates Nacionales 2002).

En Argentina, hacia 1970 comenzó la introducción de nuevas variedades de cereales y oleaginosas, lo que permitió la rápida difusión e implementación de la doble cosecha agrícola anual (en particular, trigo-soja), en detrimento de la histórica alternancia entre agricultura y ganadería. El proceso de sojización<sup>37</sup> de los cultivos se vio potenciado a partir del año 1996, cuando a través de la Resolución N° 167 de la Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (SAGPyA) se autorizó la producción y comercialización de la semilla y productos derivados provenientes de la soja RR, tolerante al herbicida glifosato *Roundup Ready* comercializado por la multinacional Monsanto (Reboratti 2010).

Este paquete tecnológico, asociado a la siembra directa, permitió fortalecer el profundo proceso de agriculturización de la tierra que venía gestándose en los años previos. El mismo comenzó asentándose en la región pampeana y avanzando por sobre otras tierras

---

37 Patricia Benzi (2022) señala que la sojización comprende un proceso que comienza en la Argentina en la década de los '90. El fenómeno de la soja transgénica combinada con el glifosato, generan un paquete productivo sencillo y adaptable y por esos motivos se difundió y avanzó de manera modelo de agricultura extractivista. Tiene éste fenómeno características agresivas para las comunidades locales, las economías regionales y los ecosistemas (comunicación personal).

productivas por medio del desplazamiento y/o reemplazo de otras actividades agropecuarias (como la cría e invernada de ganado) y de ciertos cultivos tradicionales (algodón, frutales etc.) (Schmidt 2014). Al mismo tiempo, la introducción de nuevas tecnologías permitió el incremento en los niveles de productividad, a partir del logro de mayores rendimientos por hectárea.

En este contexto, el ritmo y cantidad de desmontes<sup>38</sup> se aceleró en las últimas décadas del siglo XX, en comparación con los registros previos. Los primeros datos disponibles sobre la superficie efectiva de bosque en Argentina corresponden al CNA<sup>39</sup> del año 1937 (37.535.308 has), época en la cual ya se había ejercido una fuerte presión sobre el recurso boscoso a partir de la demanda que supuso la expansión de la producción agropecuaria pampeana, la extensión del sistema ferroviario y la explotación para producción de extracto de tanino durante la Primera Guerra Mundial (Zarrilli, 2007).

La progresiva pauperización de las zonas rurales del país y su correlato, la industrialización incipiente que comenzaba a generarse en los ámbitos urbanos, provocaron el movimiento de grandes masas humanas desde el campo a las ciudades. Este proceso de migraciones internas, fue protagonizado en su inmensa mayoría por el nuevo componente poblacional de la Argentina, el “cabecita negra”, con origen étnico-cultural en las comunidades autóctonas.

Con el correr del tiempo, amplios sectores de los grupos indígenas fueron “bajando” a las ciudades, insertándose en el nuevo medio y “buscando la vida” que se les negaba en sus lugares de origen. La llegada de indígenas a las ciudades de Santa Fe y Rosario fue resultado de diferentes migraciones que se produjeron desde la zona del Gran Chaco (Garbulsky y Vicuña Martínez 2006). Si bien se pueden distinguir dos grandes oleadas, una a fines de la década de 1960 y otra entre 1984 y 1985, ya desde 1950 se observaba el arribo

---

38 Los impactos que conlleva la deforestación (pérdida absoluta y permanente de la superficie de bosques nativos) y degradación de las masas forestales remanentes son múltiples: reducción de la biodiversidad; pérdida de biomasa; aumento del efecto invernadero, del calentamiento global y modificación en los ciclos de nutrientes (especialmente del Carbono); alteraciones al régimen hidrológico, disminución de la capacidad de retención e infiltración del agua, modificación de la escorrentía de las aguas superficiales, disminución de los tiempos de concentración y desestabilización de las napas freáticas, favoreciendo inundaciones o sequías; aumento de la erosión y la sedimentación de los suelos; fragmentación del paisaje; migraciones de fauna que, en casos de especies endémicas, puede llevar a la extinción de la especie; aumento de la caza furtiva y del comercio ilegal de maderas, etc. (Geo Argentina, 2006).

39 Censo Nacional Agropecuario.

de familias indígenas a distintos centros urbanos del Chaco y Formosa, primero, y de las provincias de Santa Fe y Buenos Aires, luego. Estos movimientos migratorios estuvieron relacionados con dificultades económicas y problemas climáticos en sus lugares de origen. Sin embargo, la última emigración respondió a una gran crisis en las plantaciones de algodón, su principal fuente de trabajo como cosecheros.

En algunos casos viven en grupo dentro de villas de emergencia o barrios carenciados de los suburbios como es el caso del Barrio Mocoví en Recreo, preservando una identidad que el ritmo de la gran ciudad se ocupa diariamente de ir neutralizando; en otros viven individualmente o con sus familias, asimilándose en forma progresiva a las modalidades culturales de la urbe. Entre ambos extremos hay un sinnúmero de casos distintivos que ofrecen un panorama harto complejo de una misma situación: la presencia de los indígenas en un medio que le es hostil y su lucha por sobrevivir en él. Ladrilleros, peones de obrajes madereros, quintas, cosecheros temporarios, basureros, obreros de la construcción, peones de changas, cartoneros, los indígenas en la ciudad ocupan en general los más bajos estratos socioeconómicos. Su incorporación a la ciudad es a través de mecanismos de ocupación laboral que los continúa degradando, no por el trabajo en sí, sino por las condiciones en que este es llevado a cabo y por las características culturales diferenciadas del indígena: el indígena se integra a un sistema de vida de por sí agresivo sin pasos intermedios, abruptamente, quedando solamente marginado (Martínez Sarasola 2013). Respecto de las prácticas alimenticias se observan ciertas transformaciones propias de los contextos urbanos que pueden intervenir en las formas de comer de los *Com Caia*. Algunas de ellas son debidas a los procesos de urbanización, de industrialización y de salarización. Las modificaciones en los tiempos de trabajo y en los ritmos sociales. Jesús Contreras Hernández y Gracia Arnáiz (2005) notan que existe una progresiva subordinación de la alimentación familiar a los horarios de los diferentes miembros de los grupos domésticos (horarios laborales, escolares, actividades extralaborales y extraescolares, de ocio, etc.). Así, la individualización y simplificación de las comidas dan lugar a nuevas formas de comer. En lugar de hacer una cena, se come una fruta (desconcentración), los integrantes de la familia comen en diferentes horarios (desimplantación y desincronización). Otras transformaciones que se dan en los contextos urbanos se deben al alargamiento del período de trabajo remunerado y fuera del hogar por

parte de las mujeres, el aumento de la escolarización, la industrialización de la alimentación, la distribución y comercialización de los alimentos industrializados. La agroindustria concentrada tiene el poder de manejar los medios para crear una demanda adecuada a la oferta, ya que los alimentos actuales no tienen historia, nacen de la creatividad sobre necesidades académicamente definidas, no pueden ser demandados. Así también el desarrollo de una agroindustria concentrada de difusión mundial está homogeneizando el gusto de las personas. Forman el núcleo duro de una cocina industrial las gaseosas, snacks, caldos, deshidratados, conservas, salsas, encurtidos, bebidas alcohólicas, harinas molidas, entre otros (Aguirre 2011). Las tendencias sobre el ideal de cuerpo y los nuevos modelos alimentarios, se construye un discurso de “modernidad, juventud y belleza, como así también los cambios producidos en el terreno de las actitudes de las ideas y los valores (Contreras Hernández y Gracia Arnáiz 2005).

A estas innovaciones urbanas añadimos la lejanía del monte para los *Com Caia*, de esta manera, las prácticas alimenticias se limitan a la adquisición de los alimentos por medio de la compra de los mismos. Lo que se compra es lo que el mercado industrial de la alimentación promueve, que no necesariamente es saludable ni esté asociado a la cultura alimentaria *moqoit*. Aquí exponemos algunas preguntas que buscan reflexionar sobre el tema ¿Por qué compran los alimentos que compran?, ¿cuáles son los condicionantes al momento de la elección de la comida? ¿lo que se compra “alimenta”?, ¿qué es alimentar?, ¿gustan los alimentos que se compran?

### 3.3.1 Contextos fitogeográficos de El Espinal

La Ecorregión Espinal se caracteriza por la presencia de bosques bajos y xerófilos dominados por especies del género *Prosopis*, que varían de densos a abiertos. También incluye sabanas y pastizales. A lo largo de toda la Eco-región, se presentan importantes variaciones fisonómicas y de composición de especies vegetales, debido a factores tales como su situación biogeográfica de transición o ecotono, la heterogeneidad del relieve y de los suelos y la actividad económica, que produce desmontes, alteraciones del régimen natural de fuegos, la introducción de especies exóticas y la extracción forestal selectiva. Como consecuencia, en la actualidad los bosques forman mosaicos heterogéneos e

intrincados con parches de una gama de estados serales y parcelas de cultivo. En la Ecorregión existen unas 93 especies endémicas, entre las que se encuentran *Prosopis caldenia* (caldén), que es endémico de Argentina, *Condalia microphylla* (piquillín), *Senecio subulatus* (romerillo), *Gaillardia megapotamica* (botón de oro), entre otras (SAyDS, 2006 citado en Matteucci 2018: 352). A pesar de ello, algunos autores opinan que la cantidad de endémicas no es suficiente como para considerar al Espinal como una provincia fitogeográfica, sino que es un ecotono entre las provincias fitogeográficas Chaco, Pampa y Monte. Todas las especies de *Prosopis* del espinal excepto el caldén crecen en el bosque chaqueño (Lewis *et al.* 2009 citado en Matteucci 2018: 352).

La Ecorregión del Espinal ha sido subdividida en tres distritos florísticos, según la especie arbórea dominante: Distritos del Ñandubay, del Algarrobo y del Caldén (Cabrera, 1976). El distrito del Algarrobo (*Prosopis nigra* y *Prosopis alba*), de clima subhúmedo, representa una zona de transición entre la Pampa y el Chaco, ocupa el centro de las provincias de Santa Fe y Córdoba hasta la mitad Norte de la provincia de San Luis, sobre el sector Norte de la llanura chaco-pampeana; quedan pocos relictos de bosques en este distrito. El distrito coincide con los Complejos Pampas Llanas Húmedas (sector occidental), Pampas Llanas Altas y Pampas Pedemontanas de la Subregión Llanura Chaco Pampeana con Algarrobo, e incluye porciones del Complejo Pampas Periserranas.

Varias especies arbóreas exóticas se han naturalizado en toda la Ecorregión, tal como la acacia negra (*Gleditsia triacanthos*) y el paraíso (*Melia azedarach*), que dominan en muchas formaciones boscosas. Otras especies invaden localmente algunos sitios, como el crataegos (*Pyracantha coccinea*), la mora (*Morus alba*), los ligustros (*Ligustrum sinensis* y *L. lucidum*) (SAyDS, 2006b citado en Matteucci 2018: 353).

La fauna de la Ecorregión Espinal es difícil de caracterizar por la amplitud de la región, las características de transición entre las biotas chaqueñas, pampeanas, del monte y patagónicas, la antigüedad evolutiva de las especies, sus capacidades de desplazamiento y su capacidad de sobrevivir en ecosistemas cada vez más modificados por la actividad productiva. Existen diferencias entre los Distritos. Por ejemplo, en el distrito del Caldén, la mayoría de los peces son representantes de la cuenca andino-patagónica, mientras que las 15 especies de anfibios se consideran representantes de la fauna chaqueña, como así

también las 68 especies de reptiles. A ello se suma la presencia de especies de neta estirpe patagónica como yarará ñata (*Bothrops ammodytoides*) y otros taxa como los matuastos de los géneros *Leiosaurus* y *Pristidactylus*, con un antiguo origen en los bosques australes.

Las especies de aves, alrededor de 180, son de amplia distribución en la Región Chaqueña. Numerosas especies están notablemente limitadas en su distribución a la franja de bosque de caldén y algunas llegan a tener una relación exclusiva con masas boscosas, como el calancate común (*Aratinga acuticaudata*), que requiere huecos en árboles para poder nidificar. Por otra parte, es posible encontrar numerosas especies de aves andinas en los meses invernales en el Oeste de La Pampa, como es el caso de las especies del género *Phrygilus*. En las planicies está muy difundido el ñandú (*Rhea americana*).

El distrito cuenta con 78 especies de mamíferos, siendo las más comunes los carnívoros como el puma (*Puma concolor*), el zorro gris pampeano (*Pseudalopex gymnocercus*), el zorrino (*Conepatus humboldtii*) y los hurones (*Eira barbara* y *Galictis cuja*); y también los herbívoros como la vizcacha (*Lagostomus maximus*). Algunos mamíferos menores que se encuentran en la región son el tatú piche (*Cabassous chacoensis*), el quirquincho chico (*Chaetophraectus vellerosus pannosus*), el peludo (*Chaetophraectus vellosus*) y varios otros edentados. Es importante destacar que los mamíferos son el mejor ejemplo de mezcla de fauna de distinto origen, por ejemplo la comadreja colorada (*Lutreolina crassicaudata*) es un elemento subtropical. En el caso de los murciélagos existen especies que dependen específicamente de los bosques densos de caldén (SAyDS, 2006 citado en Matteucci 2018: 354).

## CAPÍTULO IV

### MEMORIAS ESPACIALES, ALIMENTARIAS Y DE ALTERIDADES DEL NORTE

#### 4.1 Escenas del norte

El presente capítulo se centra en las categorías nativas que orientan en el tiempo y en el espacio *moqoit*. Es decir, durante el trabajo de campo, la palabra *norte* es nombrada por mis interlocutores para hacer referencia a un *tiempo pasado*, por un lado, y como sinónimo de *monte* por el otro. Así, el *norte* representa un tiempo pasado que de forma indiscriminada puede ser el tiempo de *los antiguos*, o el tiempo de sus padres, o el tiempo de la infancia de ellos, o el tiempo de los colonos, tiempo de huertas, tiempos de carne de potro, el tiempo del obraje, la escuela, el tiempo de felicidad, tiempo de miserias. De la misma manera, el monte convoca diversos significados y usos, como por ejemplo, los dueños del monte, animales y plantas, comidas, remedios, refugio, libertad y vivir en comunidad.

El norte se asocia al pasado puesto que los *moqoit* de *Com Caia* son oriundos del norte. Muchos de ellos nacieron, se criaron, y trabajaron hasta tu juventud en el norte. ¿Qué norte? ¿Cuál norte? El norte para los *Com Caia*, es arriba de Recreo. Son las localidades de Saladero, Toldería Goya Malabrigo, Los Laureles, Villa Ocampo, La Lola, Calchaquí, Crespo, Margarita, Reconquista, Colonia Dolores, San Justo, Laguna Blanca, Alejandra, Román, Colonia Durán, Colonia San Roque, Colonia el Toba o 94, Campo Alemán, Florencia, Santa Rita, Vera, Helvecia, San Javier, Berna y Villa Ángela (Chaco). La expresión que indica la acción de ir al norte es subir, y la que indica la dirección contraria es bajar. Así también, desde las memorias de los *Com Caia*, en el norte vivían en o cerca del monte y del monte. El monte desde la perspectiva de los *moqoit* representa un espacio de reunión, de cobijo, de abastecimiento de alimentos, de encuentro con no-humanos, lugar de trabajo y de diferenciación respecto de lo urbano, y en ocasiones, también del *blanco*.

Hasta mediados del siglo XX, los *moqoit* buscaban refugio en los montes o en las islas por las posibles amenazas de los *blancos*. Coincide con el comienzo la extensión de la producción agropecuaria en la zona norte de provincia de Santa Fe, entonces son empleados como mano de obra en la deforestación y la agricultura. Hasta 1960 se reconocen nómades

o como un pueblo de alta movilidad espacial, con hábitos propios como la caza y la recolección. El avance de la economía hace necesaria la ampliación de tierras para cultivos de algodón y la situación se modifica. Se incorporan al sistema de vida del *blanco*, como peones, jornaleros, obradores, servicio doméstico y criadas. Los trabajos de la zona eran de obrajeros, limpieza de campo, hachar leña (se pagaba por tonelada), implicaba cortar leña de árboles como el algarrobo, ñandubay y quebracho. Trabajan en la cosecha del maíz, algodón, en la zafra de la caña y como hombreadores de bolsas.

Ellos estaban en el pueblito y el *acolonado* los venía a buscar para hacer *limpiezas de campo* y todas esas cosas, también *juntadas de maíz* y los tiempos que escaseaba el trabajo se ubicaban en las pilcas, *pescaban para alimentarse* (...) la alimentación nuestra era como yo ya te digo la *pilca*. Se iban mis tíos yo ya era joven, era chico todavía, y mis tíos yo veía que iban a la costa, *iban a los montes a cazar animales, animalitos así de campo, con eso se alimentaba* (R.T., énfasis mío)

Y allá, en realidad mis papás, ellos eran *cosecheros*, ellos eran *mano de obra* de la zona, *cosecheros de maíz, cosecheros de algodón, hombreadores de bolsa* estaba en ese tiempo lino, trigo, maíz todo era en bolsa, ¿no? Entonces los ocupaban para *cargar los camiones, recolectar todas las bolsas de los campos* de trigales, lino, girasol, y obrajeros. Trabajábamos en los *obrajes*, en los *desmontes* (A.N.G., énfasis mío).

El trabajo realizado en el norte, se recuerda como algo muy esforzado. La labor se realizaba *de sol a sol*, tanto los *moqoit* como los colonos. Es decir, trabajaban desde las primeras horas del día hasta el anochecer, con altas y bajas temperaturas, sequías o exceso de lluvias, con familia o sin familia, es decir adultos, niños y abuelos, para colaborar con la faena, sin la vestimenta adecuada y sin calzado. Estaban expuestos a la intemperie, a la luz del sol todo el día.

¡Vio que de los trabajos antes los *colonos*, antes de que salgan las maquinarias, todo eso, *juntaban a mano todo...*! El maíz, el algodón, el girasol, yo me acuerdo que cortaba mi papá también. Hasta el sorgo me parece que cortaba también. Cortaban *a machetazos* antes. ¿Me parece? ¡*Todo a mano lo hacían antes, todo a mano!* Juntaban maíz, todas esas cosas (A.M.G., énfasis mío).

Y nosotros trabajamos desde que éramos pequeños. Yo desde los ocho años, ya trabajé hasta hoy en día, nunca dejé de trabajar. Tengo 60. Así que hace 52 años que estoy poniendo el lomo. (A.N.G., énfasis mío).

Yo sí, yo aprendí como a los 8, 9 años y también a juntar algodón. A juntar maíz, después cuando salió la maquinaria ya, ya ya como que ellos quedaron sin, *después se dedicó al monte*. Vio el desmonte allá. El desmonte, desmonte, desmonte. En la zona de atrás, ahora es todo campo, ya casi no hay monte. Hay un solo monte que nadie lo toca (A.M.G, 58, BM., énfasis mío).

Además de trabajar para el colono, criaban pollos y los vendían o hacían trueque a cambio de carne de vaca, pan, bebida y otros alimentos.

Si, vendían muchos pollos. Y solían tener más de 100 gallinas. Llegó a tener 160 gallinas ponedoras. ¡Llegaban las gallinitas con sus crías! Se imagina que en el campo...Se imagina que vendían 20, 30 pollos. *El que compraba siempre era el carnicero. El carnicero traía carne, traía pan, bebida, todo eso a cambio de... pero pagaba bien. Si, era como un trueque.* El carnicero es conocido nuestro. Cuando no teníamos plata, le pedíamos fiado. ¡Mi papá siempre hacía eso! Tenía caballo, siempre tuvo caballo. ¡Va! No una cantidad. Siempre tenía uno para hacer los mandados, todo...eso. ¡Y el sulky! Después se compró un sulky, así que...para hacer los mandados, porque las cooperativas eran lejos, así que siempre tenía que tener algo (A.N.G., énfasis mío).

Sí, yo a los 8, 9 años ya aprendí a hacer torta frita, a cocinar. ¡Todo...todo solita! *a los 11 años (...) sí, yo cocinaba, pero cocinaba, y después, me iba a la chacra también a juntar algodón.* O bien, cuando nos íbamos a un lugar lejos, *mi mamá preparaba temprano* las cosas. Para *cocinar* en las cosas, en las... ¿cómo es? ¿Las cosas de los algodinales? Las cuatro, las cinco de la mañana ya estábamos cansados de estar levantados. (...) ¡Te imaginas de la cinco de la mañana, de estar ordeñando! ¡Ordeñar 30 vacas no era fácil! ¡Las heladas que habremos pasado nosotros! ¡Y sí... no te quedaba otra! ya teníamos cáscaras abajo de los pies porque ya no se usaba zapatillas, nada cuando éramos chicos (A.M.G., énfasis mío).

#### 4.2 Campo y huerta de los Colonos

A mediados del siglo XX los *moqoit* en el norte de la provincia de Santa Fe se habían incorporado al mundo laboral del campo como peones o jornaleros. Los propietarios

de origen europeo les otorgaban una casita o espacio para que viviera la familia, así también se les convidaba frutos y alimentos de su huerta<sup>40</sup> y criadero de animales.

Nosotros por ejemplo, con mi madrina, *teníamos una huerta en su casa*, una española era Duarte de apellido. Y... pero ella lo tenía en forma... Digamos, *natural*, porque ponía pispire, ruda, todo alrededor de la quinta lleno con plantas aromáticas. (...) ¡Si! Por lo menos... Nunca le echamos veneno a las plantas nosotros. Y ahí tenía... ¿qué? un cuadrado de treinta por cuarenta que había que puntear y cuidar, así que..., no, no *nunca le hecho veneno a las plantas*, pero si un tomate, una lechuga con un sabor, un sabor nada que ver al de acá. Acá no tiene sabor la lechuga. *La lechuga del campo, tiene otro sabor*. Sin veneno, sin nada. La cosa, la... ¿cómo se llama? ¡La acelga! *La acelga tenía un... un sabor*. ¡Ella como..., ve que antes no tenían heladera ellos! Tenía un pozo, y servía para sacar agua y servía como heladera. *Abajo tenía todas las cosas conservadas*. Y funcionaba, ¿Eh? (M.T., énfasis mío).

El maíz se obtenía de la participación de las cosechas.

Nosotros en *el norte teníamos todo en mano*, teníamos todo zapallo, calabaza... Si, todo teníamos. ¡*Ahora si quieres comer zapallo tenes que comprar! ¡Acá todo maneja por plata!* Todo maneja por plata. *Nada de gratis, nada*. ¡Nooooo! Nosotros en el norte, queremos comer fruta, tenemos todo en las quintas. ¡Queríamos comer zapallo, tenemos todo ahí al lado, porque el patrón nuestro sembraba un lote de zapallo y nos daba! (...) si... o con, *pero tampoco nunca nos cobraban lo que sacábamos en el norte*. Maíz, choclo. Nosotros hacíamos *el choclo cortado, también es una comida aborigen*. *Comida típica* también (M.C., énfasis mío).

Los colonos, a los cuales se los llama de manera indistinta *blancos* o “patrones”, criaban animales domésticos como vacas, toros, caballos, ovejas, gallinas, pavo y cerdos. La leche de vaca fue incorporada como alimento. Se consumía cuando el patrón tenía una vaca y la ordeña. Cuenta que en las primeras horas del día iba a ayudar a ordeñar la vaca y, al finalizar, les llevaba la leche de desayuno a sus hermanos menores.

La leche sí... nos daban. Porque yo me levantaba a las 4 de la mañana para a las 5 a ayudar a ordeñar, ¿vió? Para que..., también yo me beneficiaba yo. Porque me daban 5 litros de leche para darle a mi hermanito. Entonces, todos los días a las 4 de la mañana

---

40 En el norte se hace diferencia entre la huerta y la quinta. Nuestros interlocutores se refieren a la huerta como el lugar dónde se cultivan hortalizas y verduras. En cambio, la quinta es el lugar donde hay plantaciones con árboles frutales. No sucede así en el sur, donde las quintas son lugares de cultivos de hortalizas y verduras.

me levantaba para a las 5 ya irme a ordeñar. *Ya a las 30 vacas más o menos, cuando yo ayudaba a ordeñar a mis patrones.* Entonces, terminábamos de ordeñar y ya me traían los patrones el tarrito. Le traía a ellos la leche. ¡Traían 5 litros de leche todos los días! Me traían la leche, y yo ya me iba de vuelta porque yo trabajaba en la casa de ellos, de los patrones. Así que me iba a trabajar. Yo *hice muchos sacrificios por mi familia, hermanos* (A.M.G., énfasis mío).

Los frutos y plantas de la huerta y el campo de los colonos se incorporan a la alimentación *moquit*: zapallo, batata, tomate, acelga, lechuga, repollo, calabaza y maíz. Y las frutas como manzana, banana, higo, uva, pomelo, naranja y limón. Como así también especies para condimentar las comidas como cebolla, ajo, cebolla de verdeo y perejil. La diferencia entre huerta y quinta se asocia al tipo de cultivo. En la huerta se cultivan hortalizas (zapallo, batata, papa, lechuga, tomate, etc.) Y en la quinta árboles frutales (pomelo, naranja, limón, higo). Las mujeres trabajan como personal doméstico en las casas de las familias del patrón, de esta manera, incorporan hábitos del colono.

Ah sí nosotros después...después conocí a los 15, 16 años *conocí lo que es la cocina a kerosene.* Una que compró mi papá por el trabajo de él; era juntar el algodón. *Compró una heladera a kerosene* también. También *trabajamo de noche*, para una heladera, una camita. Y por más o menos se aprendió a...por, *gracias al blanco* que también aprendimos a ¿cómo es? Por ahí no me salen las palabras. Por ahí me sales y por ahí no me salen. *A aprender otra forma de vivir.* (A.M.G., énfasis mío).

Después ya como que,... la vida se fue cambiando. Yo más o menos a los 11, 12 años ya empecé a trabajar en la casa de los colonos allá. Así que allá fue un cambio para mi vida. *Porque ya conocí otras cosas, otras comidas. Y como que uno va copiando de lo que aprende, entonces se va olvidando de lo que comió antes, se va olvidando. Así que ahí ya fue cambiando ya.* Ya que como que nosotros no, como ser yo, como que... ¡fue cambiando mi vida y como que *fui haciendo la vida del blanco* sería! ¿Vio? Preparar de otra forma, otras cosas, vestirse de otra forma. ¡Vio que el pantalón no se usaba! ¡La mujer no usaba pantalón! ¿Vió? Todo vestido o pollera (A.M.G., énfasis mío).

Por eso mi mamá, siempre se iba a hacer *el trabajo a la casa de los patrones* y...lavaba, limpiaba, todo eso en distintas casas de colonos, ¿Vió? de la zona... *Entonces, cuando ven toda esa forma que tenían los europeos de hacer sus quintas...de hacer las huertas, de cerdos, criaderos de aves, todo eso... ¡vio todo eso y claro!* Después *imita todo eso que hacen ellos y hacían lo mismo mi papá y mi mamá.* Tenían siempre, criaban animales, y siempre criaban para vender, para consumo propio. Mucho más para consumo propio, también. El tema de las gallinas, siempre fue para consumo. Se vendían los pollos únicamente (A.N.G., énfasis mío).

De la huerta. Sembraban lechuga, acelga, repollo...Eso sacaron todo del *blanco*. Todo del *blanco*, sí sí sí. Por eso, nosotros nunca le preguntamos a nuestros abuelos si ellos han conocido la lechuga. Nosotros no conocíamos la lechuga de chiquitos. ¿Y el tomate? ¡Yo no conocía lo que era el tomate y el pimiento! *Después de grande, después cuando ya me empecé a emplear ahí viste....a probar las verduras; como ser el tomate, el pimiento. Todas esas cosas. Más antes tenían batata, mandioca, todo eso.* (N., énfasis mío).

La posibilidad de obtener los alimentos del campo y de las huertas implica una serie de acuerdos e intercambios económicos. Es decir, los peones tienen cierta lealtad a los patrones y responden ante la demanda en tiempos de trabajo. Cuando el trabajo escaseaba en los campos volvían al monte a recolectar o cazar. Esta supuesta reciprocidad (Citro 2006a) solía resultar más beneficiosa para los patrones que para los *moqoit*. Los patrones se habían adueñado de aquellas tierras que pertenecían a los *moqoit* y además, contaron con ellos para explotarlas a muy bajos costos, en tanto para muchas familias que quedaron sin sus tierras incorporarse como trabajadores rurales fue la única forma de acceder a los recursos necesarios para vivir.

A las familias *moqoit* muchas veces se les permitía continuar con la caza y recolección dentro de los “campos del patrón” y, por medio de estas actividades, accedían a recursos que contemplaban los obtenidos a través del trabajo rural. Por eso, a pesar de los bajos sueldos y de que el trabajo solía concentrarse en algunos meses del año solamente, los trabajadores pudieron subsistir y reproducirse, generando una modalidad de explotación altamente redituable para los intereses capitalistas. No obstante, a partir de la década de 1960, la mecanización del sector rural, sumada al retiro de los capitales forestales que ya desde fines de 1940 se venía produciendo, condujo a una disminución en la demanda de trabajadores rurales. Desde entonces, comenzó a limitarse aún más el acceso de los *moqoit* a las tierras, y con ellas, también la posibilidad de practicar la caza y la recolección de las escasas zonas de monte que aún subsistían, en tanto la explotación forestal y agrícola había conducido a su acelerada desaparición.

#### 4.2.1 La escuela

Los patrones bautizan y envían a los niños *moqoit* a la escuela. La escuela es un espacio donde se habla el castellano y el proyecto educativo es acorde al modelo de Estado-nación proyectado por pensadores como Sarmiento y Alberdi. Por lo tanto, la escuela aparece como un espacio de vergüenza, discriminación y de exclusión en donde se ignora y desprecia la historia de los indígenas. Los niños indígenas que concurren a la escuela, no se sienten parte de este proyecto de Estado-nación. Su realidad no condice con lo que se les enseña. Se cuestiona la existencia de los indígenas, su presencia, su cultura. De esta manera, asisten temporalmente a la escuela donde incorporan algunas herramientas de lecto-comprensión, para finalmente abandonarla.

De mi familia yo soy el más grande. Si ya tengo...58, ahora en setiembre voy a cumplir 58, el 21 de setiembre, justo el día de la primavera. Entonces...eh, bueno con ella aprendí muchas cosas, aprendí la que era *la obligación*, según *decían ellos* que *la iglesia* les obligaba, que uno tenía que..., como que *la educación* me la tenían que dar ellos también. Ellos me mandaron, pero yo no sé cuantos meses a la escuela. (...) Para colmo que, *los inmigrantes* no estaban muy preparados, digamos, en las cuestiones climáticas y todas esas cosas, estaban medio igual que nosotros (M.T., énfasis mío).

A causa del abandono escolar, algunos se defienden leyendo. Algunos hombres en el servicio militar, tienen la oportunidad de volver a estudiar. Las mujeres por dedicarse al cuidado de sus hermanos y después de sus hijos, no saben leer, ni escribir. Por lo tanto, el que no fue a la escuela conserva mejor la lengua.

Yo, *yo me vine del norte por el tema del trabajo, mi papá trabajaba..., yo no sé leer.* Ya le digo, *no sé leer. Nunca me dieron la oportunidad de ir a una escuela*, porque era el tema del trabajo, vio que antes era el tema de la cosecha del maíz, cosechar el algodón, cortar girasol, cosecha, todo, todo, todo. ¡De todos los trabajos hacíamos! Ranchar (Arrancar) fruta, porque antes se trancaba (arrancaba) mucha fruta del norte, naranja, pomelo, limón, higo, uva (M.C., énfasis mío).

Sí, sí. Imagino que yo hasta los 7 años, *hablé mi idioma.* Después cuando yo fui a la escuela, ahí fue como que... me cambiaron la... vio la, y *¡ahora no puedo, no lo puedo hablar, no lo puedo hablar!* Sí entiendo algunas palabras, pero no lo puedo hablar, eso lo que me da...A veces hablamos con Antonio, ¿porque yo lo perdí tanto? (A.M.G., énfasis mío).

Los padres por temor, ocultaron su identidad y una de las maneras fue no transmitir ni enseñar la lengua a sus hijos. Tenían vergüenza de hablar *la idioma* y que los identificaran como indígenas.

Y que no quiere decir que por ser indio, uno ya se lo califique como ignorante, como bruto, o como... ¡No no! Que aprenda a valorar, que tenga una autoestima propia de su propia persona, en la que mucho tiempo nosotros dejamos de lado. *Yo desde los 12 años dejé de hablar la lengua porque la historia que aprendí en la escuela no me parecía favorable a mi persona, entonces dejé de hablar mi lengua, dejé de lado todo lo que tenga que ver con mi cultura.* Y querer pasar a asimilar a otra cultura, en la que es imposible (A.N.G., énfasis mío).

Nosotros sabíamos que éramos, nuestra identidad no, no... ¡estaba muy perdida! Nosotros *decíamos que éramos paisanos.* Pero *nos sentimos diferente del criollo.* No, nos sentimos igual al criollo (N., énfasis mío).

Si dentro de cada *colonizador* había unos o dos que éramos conocidos, que éramos conocidos, y nosotros..., *para mantener unidos decíamos que éramos parientes.* Porque *en ese tiempo decir, hablar libremente y decir que eras indio, era decir, que te iban a matar* y esas cosas. Entonces, lo que siempre se mantuvo era eso, como... como que *somos todos parientes,* unos vivían con Alvira, con Perezon, con..., con los Duarte, con... y entonces...*Para poder relacionarnos,* en ese entonces era muy diferente. Y cuando por ahí nos juntábamos así... y hasta ahora, nos hemos juntado así y estamos todos juntos. Pero somos de distintos lugares (M.T., énfasis mío).

Sí, claro...*no se identificaban.* Sí, es como que tenían un poco de... los abuelos...mi papá, tenían como... *como miedo.* Si ellos nunca lo demostraron, pero yo pienso que la gente acá dentro de la colonia, pero yo creo que ellos se daban cuenta de lo que éramos nosotros. *Por la forma de vivir...*, todas esas cosas. Porque hemos vivido en ranchos nada más, techos de paja..., todo eso. Dormir en el suelo, porque no se conocía nada...la cama, todo eso...nada. Yo más o menos a los 15 años recién empezamos a conocer lo que es tener..., dormir en cama, tener un colchoncito, sino antes mi mamá fabricaba su propio..., capaz que hacía colchones de pasto, vio que en la costa así de los arroyos hay un pastito, no me acuerdo como se llama, es como..., es suave. Entonces ella hacía esas cosas así, para que durmamos bien (A.M.G., énfasis mío).

## 4.3 Monte

### 4.3.1 La dieta del mocoví

El término monte para los *moqoit*, como sucede entre los *toba* en el Chaco austral según Robledo (2015), contiene múltiples dimensiones, es espacio, es tiempo, es

naturaleza, es la cocina, la despensa, la farmacia, lo saludable, lugar de cobijo, de seguridad, de la memoria, de ideas y aprendizajes, de un pasado, un presente y un futuro común, compartido, colectivo, donde se encuentran los dueños, las plantas y los animales, de encuentro, de fiesta, de escondite, de trabajo, de lucha, de fuegos, sabores, de vida. También las historias y relatos, ya sea de experiencias recientes o de la época de los “antiguos” se refieren al monte como un lugar peligroso, imprevisible o indeterminado, un lugar que no solo está poblado por los animales y las plantas, sino que está habitado por “las personas del monte”.

Recolectar los recursos que el monte proporciona es junto con la caza, la actividad económica característica de *los antiguos*. Así el monte proporciona los alimentos, que tienen el carácter de alimentos plenos que dan al hombre su ser completo y le permiten vivir con salud y fortaleza. Debido a esta dieta, los antiguos no tienen problemas de salud excepto las mordeduras de serpientes. Son alimentos que permiten la autonomía económica del *moqoit* respecto al criollo. Son alimentos sanos, que no contienen ingredientes desconocidos y potencialmente tóxicos. No así, en el sur para alimentarse se obliga a poseer dinero para adquirirlos y, por lo tanto, a ingresar en el sistema productivo de la sociedad nacional.

Bueno en el tiempo que se vivía en el norte, eh... en la época de mi niñez, por ejemplo. La época de los obrajes, todo eso... *era la pesca, la recolección de frutos del monte, lo que era la caza, y la caza de los animales que se podían comer en la zona. La pesca, era todo tipo de pescado. Eh, donde, nuestro abuelo iban desde la sopa de pescado al pescado asado, al pescado frito, con los animales del monte, desde el charqui a la recolección del monte y bebidas también que se elaboraban desde los frutos silvestres* (C.C., énfasis mío).

A veces, ¡llegaban a las 10, 11, 12 de la noche! ¡Nunca se sabía! Había hombres que cazaban el tatú y se caza de noche. *Cuando hay nueva luna* [M1]. Y eso, bueno... llegan a la madrugada. Distinto. *Todo era distintas actividades, pero todos los días un grupo tenía que salir a buscarla a la comida.* Eso yo lo vi cuando tenía 5 años. Y después quizás ellos no lo alcanzaron a ver, digo mi hermana, no lo alcanzaron a ver porque ya en el momento que ya estaban ya no había, *muchas cosechas de maíz, muchas cosechas.* Yo hasta lo cinco años veía eso, en la comunidad que estuvimos. ¡Que era lindo! Bueno, en el último año que fue en ese lugar, ya *habíamos empezado a cosechar algodón y maíz.* ¡A mano todo! (A.N.G., énfasis mío).

La alimentación *mocoví* combina carnes de animales silvestres, pescado, miel y frutos que son obtenidos en el monte, así como animales domésticos de cría y cultivos de la producción de los colonos. Finalmente, aquellos productos que se adquirirían en un comercio, como yerba, harina y alguna bebida. La *dieta del mocoví* es esa, es cazador, recolector y pescador. Entonces era fruta, animales, y pescado, es la base de la dieta dentro del año (M.T., énfasis mío).

Los hombres se dedicaban a la caza y a la pesca, trabajaban en los obrajes y cosechas en el campo. Las mujeres recolectaban los frutos y la miel, pescaban, a veces acompañaban a los hombres a cazar, cuidaban a los niños y a los ancianos, trabajaban en las casa de los colonos, trabajaban en las cosechas y preparaban la comida.

*La hermana siempre se dedicó a la recolección*, de frutas, miel, huevos, todo esas cosas. No, *muy pocas veces la hermana participaba de la cacería*. Alguna vez de la pesca sí, pero ya más en la cacería. Casi siempre se... Yo lo que vi por ejemplo, *en ese tiempo se encargaban los hombres nada mas* de ir a...porque era una distancia si el arroyo estaba cerca a lo mejor también iban las hermanas, los jóvenes. Ahora, cuando la distancia era lejana si se organizaba a quien le tocaba porque era un trabajo que tenías que estar todo el día, ¡y traer algo y quizás eran las 11, las 12 de la noche, para la familia! *Y como no se guardaba la comida, así que esa comida duraba, ¡hoy, mañana y pasado ya había que salir otra vez! ¡Era un trabajo continuo!* No había heladera que la comida dura 15 días. ¡No! ¡Todos los días había que andar! (A.N.G., énfasis mío).

Como ser mi papá se *dedicaba a cazar*. Mi papá... mis tíos. *Se hacían grupos para ir a cazar*. Pero no traían... ¿cómo le puedo decir? ¡Una cantidad! ¿Vió? de lo que cazaban. No ellos no... ¡Tampoco todos los días! *Tenían su tiempo para cazar, no es que iban todos los días a cazar. Tenían sus tiempos*. Y la pesca lo mismo. No era que ellos... van a...supongamos que ellos iban a exterminar, ¡no, no! *ellos respetaban mucho* eso. Tenían mucho respeto a eso. *No es como ahora que quieren exterminar todo*. En un día tal vez. Se tenía mucho respeto a eso. Igual que *mi mamá se unían con mi tía, yo me acuerdo que para ir a pescar, ¿vio? para ir a pescar... o para ir a recolectar...la miel, se encargaban ellas*. Recolectar frutos del monte...todas las cosas así (A.M.G., énfasis mío).

#### 4.3.2 Los alimentos del monte y sus dueños

Reflexionar sobre la alimentación *moqoit* implica vincular cuestiones como la tierra, el monte y los conflictos con el *blanco*. La dimensión social de los alimentos resulta entonces de las relaciones entre los sujetos que los obtienen, que los preparan, que los sirven, que los convidan y el entorno que los provee. El monte no es considerado exclusivamente un espacio proveedor de recursos económicos, alienado de la socialidad

sino un entorno habitado por animales y no-humanos que brinda la posibilidad de que los humanos mariscadores desarrollen y exterioricen en la praxis los conocimientos y habilidades físicas inherentes a la caza y a la recolección. No obstante, si bien hoy en día una importante fracción de la dieta se compone de alimentos envasados, aún se experimentan sentimientos tales como el deseo, la añoranza, el recuerdo sensorial y la memoria de los alimentos del monte.

Lo que pasa es que los animales, todo lo que hay, para cazar, tienen que cazar suficiente. Para comer, no puedes cazar todo lo que..., *también tenes que pedir permiso al monte. Pedir permiso al agua, todo, porque tiene dueño, el agua tiene dueño. El monte tiene dueño.* Todos tienen dueños, nosotros no podemos entrar a los golpes a un lugar. Eso hay que respetar, siempre nos decía mi mamá, ¡el respeto! (M.C., énfasis mío).

Nosotros *para comer pescado, tenemos que pedir permiso, al bicho del agua, nosotros decíamos veraic*, para entrar. Tampoco no podemos entrar así nomás, derecho al agua. No primero hay que...pedir permiso, respetar. Si él quiere, si él quiere que nosotros vamos a pescar, él va da, pero lo suficiente, tampoco mucho. *Lo mismo con el monte, si nosotros queremos comer un bichito, tenemos que hablar con el dueño.* (M.C., énfasis mío).

Los pueblos indígenas tienen un vínculo íntimo con su medio natural, especialmente aquellas que viven en las zonas rurales. A pesar de esa familiaridad muchos indígenas se ven forzados a migrar a las ciudades por el proceso de concentración de la tierra operado en las últimas décadas. Esta situación que fuerza a los indígenas, especialmente a los más jóvenes, al abandono de sus tierras y sus comunidades tiene enormes costos sociales y culturales para las comunidades.

Para los indígenas la tierra no es una simple mercancía o un bien de producción y lucro. Es como su espacio cultural, el lugar de sus mitos y su historia. Es el hábitat de vida penetrada de tradiciones y valores. Es el lugar donde reposan sus antepasados. El hombre para utilizar estos recursos del monte debe establecer con los poderosos que los controlan las relaciones apropiadas. Éstas implican una actitud de respeto, un valor central en las relaciones desde la perspectiva *moqoit*, que implica entre otras cosas moderación.

Yo la verdad es que mi infancia..., yo fui feliz en mi infancia. ¡Así como hemos tenido *esa forma de vivir así... ¡natural!* Yo diría que *fue natural*, de lo que somos...eh? no sé. Yo pienso así, y yo siempre digo, y a veces hablamos con Norma a veces, nosotros nos acordamos que tuvimos una linda infancia. *Porque vivimos en un mundo natural, ¿vio?* Entonces, yo por lo menos no, nunca le reproché nada a mi papá, a mi mamá... así que...nooo yo fui feliz, ¡yo siempre le digo a los abuelos! ¡El amor que han tenido siempre con nosotros los abuelos! ¿Vio? ¡Cómo nos cuidaron! ¿Cómo le puedo decir...? ¡*Cómo nos enseñaron a cuidar la naturaleza! Cómo respetar un árbol, como respetar un eh... supongamos, yo me acuerdo de cuando íbamos a pescar, había partes que nos decía el abuelo vamos a pasar por acá, pero silencio (impostando la voz, como si fuera el abuelo), ni siquiera hagan ruido porque acá hay alguien.* Siempre nos decía él. Entonces nosotros, ni un ruidito hacíamos nosotros. ¡Y qué respeto tuvimos a todo! ¡A la naturaleza! ¡Qué hermoso que fue! Siempre nos acordamos con Norma. ¡Y...cómo queríamos descubrir cosas dentro del monte vio! No sé si usted sintió que han hablado de la *Konasa*, que es un ser, que es *dueño del monte*. Yo me acuerdo de que cuando nos poníamos a jugar así...siempre decimos nosotros, ¡vamos a descubrirla! Y una vez encontramos los rastritos, vi un piecito más o menos así...encontramos. Lo seguimos, lo seguimos y...se ve que vive en la enredadera, pero una enredadera ¡cerrado, cerrado! Que si usted miraba así, ni siquiera, quizás si usted está abajo, no, no pasa ni una gota, ¿vio? (A.M.G., énfasis mío).

Para los *moqoit* el mundo está gobernado por diversas entidades no-humanas que en castellano suelen ser consideradas poderosas. Estos seres se comportan como “dueños” de regiones, ámbitos o especies a los que protegen y sobre los que pueden conceder su acceso o denegarlo. Los poderosos son pensados como seres excesivos y peligrosos que pueden tener múltiples “regímenes corporales” (Tola 2005, 2009, López 2007) como consecuencia de su superabundancia de potencia. Debido a que son considerados como los responsables de la abundancia y la fecundidad son entidades con las que es imprescindible vincularse. Gastón Gordillo (1995) señala que para los *toba-pilagá*, muchos de los encuentros en el monte con entidades poderosas, que luego darán lugar a actividades chamánicas, acontecen en el marco de las incursiones que los hombres emprenden para obtener alimento Por lo que el alimento, el monte, los poderosos y la acción chamánica quedan estrechamente entrelazados.

Desde el punto de vista terapéutico, se hablará de remedios naturales y médicos naturaleza para referirse a las prácticas tradicionales de sanación mediante el uso de remedios que se extraen de plantas y animales del monte. En la actualidad, se continúa con el respeto a la naturaleza, vinculado e integrado a los discursos ecologistas para cuidar y conservar el medio ambiente. Desde ese mismo lugar, se instala como valor la prudencia

del uso o no uso de agroquímicos y/o herbicidas, es decir que se apuesta a formas ecológicas para la producción de hortalizas.

Para comprender la peculiar eficacia terapéutica que implica el chamanismo *moqoit* y de otros pueblos chaqueños, es necesario describir sintéticamente la concepción de la persona y de sus vínculos con el mundo que involucra. La socio-cosmovisión *moqoit* muestra que el mundo de los seres de la naturaleza, de los humanos y de los seres no-humanos poderosos tienden a constituirse en dimensiones integradoras de una misma existencia o devenir y no en mundos aislados o con límites rígidos entre sí (Wright 2008, Tola 2009, 2010, 2012). El acontecer de los distintos seres se encuentra estrechamente conectado a través de tabúes o prescripciones, señales y peticiones, los cuales evidencian la fluida comunicación entre estos diversos órdenes de existencia. Precisamente, uno de los índices más visibles del estado de estos vínculos y de la manera en que el poder circula entre humanos y no-humanos, es el pasaje por los estados de salud y enfermedad. Este tipo de concepciones integradoras de la persona y el mundo, a menudo han resultado contrastantes con las construidas en la modernidad occidental, donde se tendió a separar el cuerpo del espíritu, lo material de lo simbólico y la persona de su grupo social, de la naturaleza y de lo sagrado. La medicina científica, desarrollada dentro de este último paradigma, condujo entonces a interpretar la enfermedad como una alteración en el normal funcionamiento del organismo, debida fundamentalmente a causas biológicas. Sólo mucho más tarde, se irá reconociendo el papel de las dimensiones psicológicas y sociales en la salud-enfermedad. En suma, en esa forma de medicina, las intervenciones materiales sobre el cuerpo biológico constituían los medios privilegiados para restablecer su normal funcionamiento, o sea, la salud del individuo.

En el chamanismo, en cambio, la intervención en la experiencia más amplia del sujeto en sus múltiples vínculos con el mundo, a través de la palabra y de otros lenguajes simbólicos como los sonidos y gestos corporales, son las vías de curación privilegiadas. A través de estas formas, se le otorga un sentido al padecimiento y se restablece así un nuevo orden en las diversas relaciones de la persona con su entorno natural, social y espiritual.

De esta manera, las plantas y presas se asocian a un conjunto de saberes y prácticas que viabilizan la curación:

*Grasa de iguana* para curar el mal de estómago o bajar la fiebre: ¡Y nos cuidaban ellos no más! te agarraba una *gripe*; ellos te curaban ellos no sé cómo pero...te llenaban con,... te aceitaban con...con grasa de iguana. ¡Eso es bueno! para la... ¡te ponían esos pañitos tibios en el pecho y santo remedio! en la espalda...te fricaban hasta lo último (A.M.G., énfasis mío).

La grasa de tatú era utilizada para dolores musculares y reumáticos.

*Saliva y tabaco en hoja.* Igual que los abuelos, hasta la saliva cuando tenía dolor de cabeza, con la saliva mi abuelita me curaba el dolor de cabeza. Yo me acuerdo que mascaban el tabaco, ése que venía en hojas antes, eh... ¿no sé si alcanzaste a conocer el tabaco en hoja? Y se mascaba, y venía en hojas largas. Y con la misma saliva te pasaban por la cabeza y te ataban un paño, un pañuelito y te ataban la cabeza. Te ataban bien, medio ajustadito así... ¡Qué miércoles al otro día salías así como un...! (A.M.G., énfasis mío).

Madre (A.M.G) e hija (V.G.) recuerdan de esta manera:

A.M.G. ¡sí...!...antes *te quedabas en tu casa* .V.G. antes nosotros no jugábamos si estábamos con el periodo. Si eran siete días, siete días no podíamos jugar con los chicos. A.M.G. y yo me acuerdo que *mi mamá nos fricaba con el ajo, por las víboras...*A.M.G. *ajá...nos fricaba todo, piernas...todo.* A.M.G. Cuando salía, o estaba en la casa igual así con el ajo para que no se arrime... ni un bicho. V. G. si... nosotros también teníamos eso. Cuando alguna de nosotras va por ahí, y andamos menstruando te guardas bien, o *te llevas un cosito de ajo.* A.M.G. Ah... sí, sí. *Los llama a los animalitos.* Los llama. Igual que cuando te vas al arroyo, te vas a un río, cuando tenes menstruación nunca tenes que ir. *Por las víboras del agua. Te pueden llevar ¡Porque tienen su, porque el río también tiene su...dueño!* ¿No sé si sentiste el negrito del agua...? ¡Todo eso! De la víbora grande...Del *raloc* que le dicen ése también. (...) Nosotras no nos metemos a un río ni loca si estamos con el período. A ningún lado, porque vos decís, siempre nos dicen, igual que *la cabeza...lavarnos... no nos dejaban,* porque después de grande sufrís de mucho (las bastardillas son nuestras).

<b>Planta</b>	<b>Propósito</b>	<b>Preparación y usos</b>
Papa	Baja la fiebre	Se corta en rodajas finitas las papas, se las moja en aceite y se coloca alrededor de la cabeza atándolo con un trapo.
Burrito	Calma los dolores de panza	Se prepara en infusión. Se colocan tres o cuatro hojas en una

		taza con agua caliente y se deja reposar.
Ruda	calma las emociones fuertes (celos, depresión, odio)	Es común ver en las viviendas una planta de ruda, con el fin de proteger a sus moradores de brujerías o de personas que pudieran llegar con malas intenciones.
Palán	Cura las infecciones de la piel	
Tártaro	Alivia dolores de estómago	
Ajo	espanta a los animalitos durante el período menstrual	Se coloca debajo de una media, en un bolsillo o debajo de la almohada.

#### 4.4 Nuestras comidas

Una de las comidas indígenas del norte es la torta asada. Se pueden cocinar de dos maneras, una bajo ceniza y la otra a la parrilla. Así también, otras comidas típicas son la torta frita, torta dulce, pororó a la ceniza, choclo cortado, tipo locro, harina como si fuera una polenta, puchero con harinita blanca, guiso, charqui de carne de ñandú o caballo, marinera, albóndigas, locro con maíz pisado, pescado sancochado, sopas, sopa de pescado (puede ser cualquier pescado de río), *napolzec* (pescado al vapor), con harina, a veces algo de carne y el pororó (en lugar de fideos), carne seca de pescado, sin utilizar sal, pescado frito, Charqui de ñandú y caballo.

Quando se podía comer. Si tenía suuu... ¿Cómo, eh? ¿Cómo se puede decir? Sus temporadas, los frutos del monte. Toda esas cosas tenían sus temporadas también. *No todo el año teníamos que recolectar esos frutos. Igual que la miel. La miel también tiene su tiempo, para recolectar la miel. Todas esas cosas. Así que nosotros tuvimos mucho respeto, como le decía, tuvimos mucho respeto.* Igual para ir a pescar. Mucho respeto al río. Pedirle permiso. Ah... cuando va a pescar ¿vivo? Pedir permiso. ¿Igual que entrar a un monte? es lo mismo. Porque el monte también tiene sus dueños, entonces nos enseñaron a que pidamos permiso. Para entrar, para sacar algo de ahí. ¿Vio? Así que, en todo eso nos enseñaron nuestros abuelos. ¡Más nuestros abuelos, porque mi papá, mi mamá... nunca! Capaz que si nos han contado cosas así, pero era lo mismo como los abuelos. Como ellos, la forma en que vivieron todo eso. Así que yo aprendí más de mis abuelos (A.M.G., énfasis mío)..

Mi mamá hacía *locro con maíz*, nosotros cosechábamos maíz, maíz, y hacía maíz pisado. Con un tarrito que tenía y hacía maíz pisado. *Nosotros no comíamos pan,*

*nosotros comíamos, pororó, pororó con cenizas, con sopa de moncholo. ¡Eso! Todo eso es la comida nuestra. Por eso, por ahí cuesta para comer y ¡siempre estamos al lado del fuego! Nosotros, ahora acá, no estamos al lado del fuego. ¡El fuego nunca tiene que dejar! ¡El fuego nunca tiene que dejar!* (M.C., 55, BM), énfasis mío).

La comida mía... que nosotros, que nos hacía mi mamá era pan, maíz, maíz duro, mi mamá hervía eso. Hervía, hervía... hasta que se echaba blanda el maíz. Vio que no es como el choclo, el choclo es otro. Maíz duro ¿vio? ¡Y eso es nuestra comida, y un pedazo de zapallo, y lo metía dentro de la olla, después cuando sacaba el maíz, lo mezclaba con huevo, huevo de ñandú vio, y esas eran nuestras comidas! (M.C., énfasis mío).

Comíamos de todo nosotros. Igual que el zapallo. El zapallo que hacía mi mamá, ¿cómo es que se decía papi?, la... como tipo un puré de zapallo mezclado con chirla, harina chirla, como un puré. Y esa era nuestra comida. ¡Sin carne, nada!!! (M.C., énfasis mío).

#### 4.4.1 ¿Qué comemos?

Torta asada: Hay tipos de tarta asada. Torta asada debajo de ceniza. Torta asada de parrilla y la torta asada del horno. Una mujer adulta, nos cuenta gesticulando:

¡Con la masa! ¡Con la harina! Nosotros hacíamos torta *asada a la parrilla y bajo ceniza*. Bajo ceniza es una torta asada así. Y la torta a la parrilla tiene que ser así (M.C., énfasis mío).

#### Pororó con ceniza

En una olla de hierro, se cocinan los granos de maíz de campo (no pisingallo), entremezclándolos con cenizas calientes, obtenidas a partir del fuego realizado previamente. Luego, se vuelca la preparación en una tela, a fin de retirarles las cenizas y poder ingerirla. Nosotros hacíamos el pororó, *el pororó con la olla que lo hacían con ceniza*. Con la misma olla de fierro inclinada así y *con un yuyo que le dicen simbol<sup>41</sup>, se hacía como una escobilla* y ellos le iban... porque le echaban cenizas y las cenizas cuando están muy calientes queda como agua. (...) No es como ahora que le dicen maíz frito, pero el pisingallo, nosotros lo hacíamos con el otro, *con el maíz de campo* (R.T., énfasis mío).

El *pororó* se agrega a las sopas, *suplantando los fideos*, y eso lo cocinaban, después con un caldo de... con el mismo pescado que se hacía sopa, con el mismo caldo del pescado... en el plato, como no había ni fideos, no había qué se yo, arroz, no había nada, *le echaban eso y con eso se alimentaban*, era una *rica comida*(...) se comía

---

41El *simbol* es una escobilla que se hace con pasto o yuyo seco para revolver y cocinar, por ejemplo, el pororó en ceniza.

cuando había caza de pesca, se hacía esa sopa y con el pororó ya entonces con la misma sopa del pescado ya se echaba el pororó y entonces se mezclaba con la sopa y eso se alimentaba hasta los chicos, les *gustaba a todos*. (R.T., énfasis mío).

*En lugar de fideos, se agregaba a la sopa maíz y sorgo inflado*. La palomita que se dice ahora, la palomita de... de..., de sorgo, de sorgo se le ponía un poquito de sal y se lo ponía a la sopa y ese era el alimento. Eso era el alimento (M.T., énfasis mío).

## Sopas

Sopa de perdiz: Y si, de acuerdo a los animales que se encontraban. Claro, de acuerdo a lo que se encontraba, *no es que había un menú exclusivo, sino que era lo que se encontraba a la mañana*, a veces, y bueno... eh... yo digo que... *hoy es fácil la vida, si tenes un peso te vas al mercado, y si trabajas tenes el mercado siempre*. Pero... cuando me pongo a pensar en mi familia, en mi papá y en mi mamá también, armaban... *armaban trampas*, digamos. Para cazar perdí, trampas para cazar zorro, porque en esa época había zorro. Eh... entonces a la tardecita... así, cuando había lino, trigo... había un alambrado así... y está las los cruces de las perdí así, y entonces ahí se ponía una lacito, se hacía un nudito así y quedaba ahí colgando. Todo el tiempo del alambre, y entonces como lo ponía de noche, y al otro día temprano, había que ir temprano, sino venía el zorro y lo comía. Y entonces, pasaba para allá, o pasaba para acá, y quedaba, y *quedaba entrampada la perdí*, entonces... eh... *teníamos que comer, este..., sopa de perdí con maíz*, con maíz digamos, porque, *no teníamos arroz, fideo, nada de eso* había. O sino, *lo que se cosechaba en el campo, porque cuando pasaba la máquina quedaba sorgo, quedaba maíz, quedaba mmmm..., girasol*. Y todo eso lo consumíamos nosotros. Lo juntábamos por bolsa y teníamos en la casa, y de ahí se hacía pororó, del... sorgo, se hacía *pororó con ceniza*, se calentaba bien la ceniza hasta que se, vos lo movías con el dedo así, tenes que golpear con el dedo así, y ver si se abre, es porque está caliente, eh... la ceniza, y entonces ahí pones uno o dos puñados de ...de... sorgo, o de maíz, si había, y después tenes que hacer una escobilla, la *escobilla se hace con pasto*, un pasto largo, *simbol*, simbol acá no hay, nosotros lo llamábamos simbol. Con eso hacíamos una escobillita y con eso teníamos que revolver y revolver, y se iba apareciendo, apareciendo hasta que se llenaba la olla. (...) En la ceniza, pero dentro de la olla. Dentro de la olla. Entonces, dentro de esa olla, se revolvía, se revolvía y se llenaba la..., y bueno eso servía echarle a la sopa, a *la sopa de que cazábamos temprano, ¿no?* La martineta, la perdí (M.T., énfasis mío).

Sopa de pescado: Si había moncholo o pescado, se hervía, se sacaba el pescado aparte, las postas de pescado se cortaban, y se echaban... Cuando se hervía, se cocinaba, se sacaba el pescado aparte, y *se comía pescado sancochado*<sup>42</sup>. Y acá le ponía toda la cantidad de, de...pororó. Sea de sorgo, sea de maíz. Y este... sino,... Otra forma de, de...suplantar *el fideo* digamos, o inventar el fideo era pisar el pororó, *se pisaba el pororó con un mortero*, nosotros teníamos mortero; y lo hacíamos nosotros no más con *palo de... de... algarrobo*. Se quemaba y se iba haciendo un pozo, un pozo, un pozo hasta que... Bueno ahí con, no más con el mortero, se pisaba todo el pororó, entonces

---

42 De acuerdo a la real academia española sancochar significa cocer completamente un alimento en agua.

quedaba como... *una harina* digamos, y entonces eso *también servía para ponerle a la sopa* ¡Bien rica la sopa! ¡Muy rica la sopa! (M.T., énfasis mío).

*Napolzec*: el pescado a veces se hacía, nosotros le decíamos en el idioma le decimos *napolzec*, pero es un tapado, se echa, bah allá se sembraban, tenían quintitas los viejos, mis abuelos antes, entonces le echaban verdeo, y *lo ponían en una olla con un poquito de grasa* y que se yo que le ponían y después con el mismo vapor lo cocinaban, entonces era un alimento... para ellos era rico, salía como la sardina, claro porque todo ese vapor alimentaba la carne del pescado y quedaba (R.T., énfasis mío).

Pescado revuelto: *pescado mezclado* con un poquito de...con la misma *gracita* del pescado hacía, así como una cosa revuelta y después le sacaba las espinas (A.M.G., énfasis mío).

Cola de iguana/ patitas de iguana: por ejemplo todo lo que sea la *cola de la iguana*, tiene un *saborcito muy especial*. Las *patitas de la iguana* también, que se hace muy diferente al resto de la iguana, que se pela, se saca el cuero, se troza, y se hace *frito* o se hace... *sancochado*, así *hervido* o *asado*, pero la cola, se corta la cola y hasta un determinado largor se corta ahí otra vez, y se pone *debajo de la ceniza*, era muy diferente a las cocciones que se hacía de ahora, también se puede hacer arriba de la parrilla, pero había que abrir esa cola y también era rico, pero *más sabroso* era cuando se hacía debajo de la ceniza, como había mucha ceniza, se abre y se pone ahí la cola, y 20, 15 minutos y ya tenías ahí generalmente (M.T., énfasis mío).

Ñandú: hacían en *estofado* así... tipo estofado que le ponían cebolla y...el *ñandú* en pedacitos así...Todo, que se yo, no sé... te digo que, ¡Hacía a la *marinera*, y al *albóndigas*! Le ponía cebolla. Cebolla, ajo, cebolla de verdeo. Si, hacían marineras mi mamá le ponía cebolla de verdeo... Bien picadito. Perejil y todo eso. (N., énfasis mío). Su carne era utilizada para hacer albóndigas o estofado. Esta comida era *preparada por las mujeres durante la semana*. Para hacer las albóndigas, la carne era *condimentada con cebollas de verdeo, sal y harina de algarroba*. Al estofado le agregaba además *batata, papa y choclo*.

Charqui: *charquear*, igual que la carne de ñandú la charqueaban porque *no se conocía la heladera*. ¡No se conocía nada...! Entonces la charqueaban, la salaban bien y se seca la carne. Se come si, se pone en el fuego ¿Vió? Como que lo recalientan. Y se pone blanca la carne cuando la recalientan. El charqui, ¡sí! (A.N.G., énfasis mío).

Tatú: su carne podía ser preparada en forma asada o al estofado. Era *cocinada por los hombres, generalmente los fines de semana* y la condimentaban con ajo, perejil, cebollas de verdeo y sal. Al hacer guisos, se le agregaba además *batatas, maíz y harina de algarroba* para dar color y sabor.

Guiso de peludo: los ingredientes son *cebolla de verdeo, sal* a gusto, *harina de algarroba* para dar color y sabor, maíz, batata. Se hierva el peludo. Después que la carne se haya cocinado bien, se lo retira del fuego y se le quita el caparazón. Luego, en

una olla, se fritó la cebolla de verdeo junto con la sal y se le agrega gran cantidad de agua. Se le incorpora *el maíz*, la *batata*, y por último la *harina de algarroba* junto con el peludo. Un dato curioso es que al caparazón, después de haberlo dejado secar unos días al sol, se lo utilizaba como plato o fuente para servir alimentos (las bastardillas son nuestras).

Galletas con harina de algarrobo: con harina de algarrobo. *Era la única harina que se conocía*. ¿No? Casualmente, yo le decía a Margarita los otros días, le digo, vos te acordas de la..., te digo, hoy lo conocen como marineras o marina en las panaderías, pero eran esos *galletones duros* le digo, *hechos con la harina del algarrobo*, que era el alimento nuestro con todos los nutrientes que eso tiene (C.C., énfasis mío).

Frutos del monte: la *cebolla del monte* es chiquitita. Es como una cabecita, como una no más. Un poquito más grande. Esa es la cebollita del monte. No es como la cabeza de cebolla que uno conoce, que... este... eso *era manjar para mí*. Yo te digo, no se los años que hace que no como un cuy frito o asado. O con harina, como te estoy diciendo. (C.C., énfasis mío).

Un desayuno, o la primer comida del día podía tener cebollas hervidas, sopa con polenta, mandioca hervida, leche con batata. El mate lo bebían los adultos, a los niños se les daba mate cocido. En algunas familias *moqoit* del norte, el mate era cosa de grandes, probablemente porque era un insumo costoso.

*Yo...recién a los 19 años tomé mate*. Ellos *no nos dejaban*. No, no nos dejaban. *Tomar mate cocido en taza sí*. Pero tomar mate no. Ellos si tomaban, ellos si tomaban. Ellos sí, pero nosotros no. Yo recién a los 19 años comencé a tomar (A.M.G., énfasis mío).

¡Que mi abuelita no hacía así de fuentones de pescado frito! Entonces *a la mañana en lugar de tomar leche, o tomar mate cocido*. *¡Nos servían el pescado!* Por eso digo yo, *¡habremos sido tan sanos!* Con tanta cosa buena que nos han dado los abuelos (A.M.G., énfasis mío).

*Hervido, asado, frito... en charqui para conservarlo y distintas maneras*, porque ahí estaba desde el conocimiento del *pororó*, del *maíz frito* de *desayuno* con el *mate* que nunca faltó. Toda esa cuestión. El *azúcar no se conocía*. El mate era amargo o con miel. Era muy distinto (C.C., énfasis mío).

Comida de fin de semana

Así que capaz un fin de semana, ¡Un sábado la pasábamos en la costa del arroyo! Ella llevaba, *llevaba un poquito de grasa, un poquito de sal, harina, hacían torta frita...* ¡Ahí no más! En la costa. De picnic, todo el día. *Así que lo que pescaban lo fritaban ahí, o lo hacían asado.* Así que se comía eso no más. Si había pescado, pescaban (A.M.G., énfasis mío).

Se consumían animales como tatú, ñandú, yacaré, liebre, nutria, carpincho, iguana, guazuncho, perdiz, martineta, paloma, comadreja, entre otros. Los pescados cadol (moncholo), dientudo, sábalo, entre otros.

Lo pescado era lo que había, el *sábalo*, se *fijaba* mucho el sábalo, *iban de cuadrilla* a la costa con la fija, tenían una fija como un (...) Ahí fijaban en las orillas de los arroyos. (R.T., (A.M.G., énfasis mío).

Al consumo de la carne de vaca se la denomina “carne”. Al resto de los animales, se los llama por el nombre con que se los conoce. La “carne” se consumía con poca frecuencia, porque había que comprarla y era costosa; por otro lado las vacas que había en el campo eran propiedad del patrón.

Y en ese tiempo la *carne de vaca*, me parece que era...*era sagrada para comerla también hoy...*no se conseguía, no se conseguía todos los días. Entonces más..., prácticamente nosotros conocimos. Nosotros estábamos rodeados de vacas. *Pero había que comprarla. Si conocimos la carne salvaje* ¡Porque la carne de vaca habría que comprarla! ¡Y no es que todos los días comemos la carne vacuna! Lo que sí *mi mamá criaba muchas gallinas*. Gallinas que también no sé cómo ellos, ¿De dónde vino eso? ¿Viste? ¡Eso de criar gallinas! ¿Cómo que vino del *blanco* también? (A.M.G., énfasis mío).

Golombeck y Schwarzbaum (2002) argumentan que con la palabra *carne* se quiere designar a los tejidos del cuerpo animal que son comestibles: cualquier cosa desde las patas de una rana hasta los sesos de una vaca. Pero la carne propiamente dicha es el tejido muscular, cuya función es mover al animal de un lugar a otro. Es decir que si bien se come mondongo, hígado, chinchulines o riñón, por lo general no se considera carne sino achuras o vísceras. En particular, en Argentina se dice carne a la carne de vaca y todo lo demás requiere una designación diferente. De este modo, aquí se dice *carne* cuando se designa a la carne vacuna, y animales o carne salvaje, cuando se refiere a animales silvestres.

Se recolectaba en el monte frutos como chaucha de algarrobo, aguarariná, tase, mistol, talita, miquichí, tuna amarilla, tuna anaranjada, tuna verde, (tuna roja), guavishú, guayaba, cardo, tapirí, mburucuyá, tutia, entre otros. Huevos de ñandú, como de otras aves y miel.

¡Hay que buscar en un monte! ¿Vio que la *abeja* se pone en los troncos de los árboles? Donde hay un hueco, ahí se ponen. *Ellas tiraban humo*, juntaban el yuyito seco, le ponían con una lona adentro los yuyos, y *con un palo y de ahí sacaban*. Pero la mami era experta para sacar la miel (N., énfasis mío).

Pero yo me acuerdo bien, porque a nosotros nos tocaba *recolectar la miel*, y nos íbamos con nuestra mamá, con nuestra tía, y ellas nos enseñaban a nosotros. *Cuál era la fruta y qué cantidad había que recolectar. Cómo había que preparar para comerla*. Todo, todo eso. Así que... era una variación, todos los días distinto trabajo. Un día recolectábamos la *fruta*, otro día recolectábamos *huevos*, otro día quizás íbamos a *pescar* con nuestros abuelos, estas... distintas actividades. ¡Pero todos tenían actividades! (A.N.G., énfasis mío).

Las bebidas más comunes eran vino, caña, cachuña, aloja, leche, mate, mate cocido entre otros.

En ese tiempo que se hacía, que yo tenía la edad, no se conocía todavía. Más adelante, más o menos cuando tenía 14, 15 años empezó a hacerlo mi mamá. ¿Pero no sé de dónde lo aprendió? Y por ellos mismos, por su raza o vino del *blanco*, no sé. No sabría eso, no sabría explicar. Le tendría que preguntar a mi mamá, ¿cómo aprendió ella hacer eso? Esa bebida. Ella le decía *cachuña*. Ella lo hacía me acuerdo con *la cáscara de naranja, con la brasa del fuego, ¿vio? Quemaban el azúcar con esa cáscara, después le echaban agua, y le agregaban alcohol...* no se bien como era. *¡Y era riquísima! ¡Riquísima la bebida!* La otra vez le decía, mami porque no te acordas, ¡haces y vendes! (se ríe Amalia). ¡Porque algunos conocieron acá! Esa bebida, pero no sé quién lo hizo. Si habrá sido mi mamá u otra persona que habrá aprendido digo yo (A.M.G., énfasis mío).

#### 4.4.2 *No faltaba*

Los alimentos del norte provenientes del monte son proporcionados, accesibles y sin un aparente costo monetario. Respecto de la alimentación en el monte, o cerca del monte predominaba la idea de que el alimento se encontraba siempre disponible, cerca, a mano, es de todos y para todos y no se registran recuerdos de haber pasado hambre. Estos alimentos

del monte se caracterizan por ser plenos que dan al hombre su ser completo y le permiten vivir con salud y fortaleza. Así también, le permiten la autonomía económica

Porque mi papá se dedicaba a la caza, y mi mamá si, *capaz que si nos faltaba de comer, ya... ya agarraba su línea de pescar y nos íbamos al arroyo y de allá, ya veníamos ya, llenitos*. No, yo *nunca sentí...sentí hambre*. Por lo menos mi papá y mi mamá, mis abuelos...nunca me hicieron falta (A.M.G., énfasis mío).

Yo le digo que yo *no me acuerdo que yo pasé hambre* (A.M.G., énfasis mío).

A veces digo yo... ¡Qué difícil habrá sido en aquel tiempo! ¿Eh? *Ahora uno va al mercado, ya tiene todo para comer*. Pero antes, pero bueno... ¿cómo dice...?, dios nunca desampara a su creación, digamos, *porque cómo podía conseguir comida, cazando...con el lacito...*, *siempre estábamos bien de nutrición*, siempre estábamos bien, ¡o por lo menos! (M.T., énfasis mío).

*¡Cuando uno vive del medio natural, si tiene todo! ¡Tiene todo!* Nosotros por ejemplo, yo me acuerdo siempre, que había llegado un hombre importante de edad, y decía y ¿hoy que podemos comer? Y bueno, ¡vamos a comer esto! Pero para comerlo tenías que ir y buscarlo, porque hoy específicamente ¿qué vamos a comer? Carne de palomas. Íbamos a buscar a donde había carne de palomas. Traíamos 5, 10 palomas lo que necesitábamos. Necesitamos perdices, bueno... Vamos allá a ...no es que todo, por eso yo le digo que el trabajo era diario, *desde temprano... un día se iban al monte*, otro día... esa organización era, yo digo es lo que mismo que, bueno ahora uno tiene su trabajo, tiene otro trabajo, otro trabajo, otro trabajo. Bueno, se distribuye para eso. Pero en ese momento no teníamos horario de salida ni horario de llegada (A.N.G., énfasis mío).

*Ahora está el tiempo que ni siquiera te dejan ir a cazar también*. Se perdieron las cazadas, se perdieron las pescadas, todo, todo. *Todo te sacaron. Nosotros antes teníamos todo, todo. Teníamos la comida* (M.C., énfasis mío).

#### 4.5 El fuego es sagrado

Antiguamente cuando las familias *moqoit* vivían en el monte, los ancianos de la comunidad reunían a los niños alrededor del fogón y les contaban sus anécdotas, vivencias e historias *moqoit*; las cuales han sido transmitidas de generación en generación.

¡Toda la vida! Toda la vida. Toda la vida. ¡Es *sagrado el fuego para nosotros!* ¡Es una cosa que no se puede sacar! y esto pasa cuando uno... te va a meter en una cosa y te

mete una cocina, como que cuesta, ¡pero no! no es así. *Yo no dejo mi cultura* (M.C., énfasis mío).

Si maíz duro hervido, pero después se hace blandito. Por eso digo que *¡fuego es sagrado!* Mis viejos me decían que *nunca hay que apagar el fuego*. El fuego siempre hay que mantenerlo prendido, encendido. Mi mamá tenía una olla grande así, colgada, todo el día (M.C., énfasis mío).

*El fuego es sagrado para nosotros, sí. ¿Vio que no se conocía lo que era la cocina? ¡Va! Había esas cocinas, que usaban los colonos. Las cocinas de leña. Mi mamá hacía un fogonerito, de esos... como una chimenea, pero hechos de barro, todo palo a pique, y ella lo embarraba bien y ella hacía... ponía palos así, ¿vio? ¿Para poner las olla y eso así? O clavaba un palo y con un gancho la ponía, porque siempre se usaban esas ollas de hierro, ¿vio? Y entonces ponía la olla, y capaz que estaba todo el día la olla ahí. ¡Había agua caliente siempre! ¡Porque nunca faltaba nada! Siempre había algo. Siempre el fuego estaba, ¿vio?* (A.M.G., énfasis mío).

El fuego es *sagrado*, es parte de la *cultura* expresa Margarita Coria. Porque el fuego en el norte nunca se tenía que apagar, porque el cazador podía llegar en cualquier momento y tenía que estar todo preparado para cocinar la presa. De esta manera, observamos que las comidas no tenían un horario asignado, sino que se realizaban en función de los que se pudiera cazar, pescar o recolectar.

Por otro lado, con respecto a la forma de cazar y esperar los alimentos se puede decir que son coincidentes con las que relató Paucke en su estadía con los *moqoit* entre los años 1749-1767. Él describió de qué manera los *moqoit* prendían fuego para esperar la llegada de los cazadores y cómo capturaban y preparaban los alimentos conseguidos durante la caza:

La manera de prenderles es la siguiente: como ellos viven en sitios extendidos desde donde salen a buscar alimentos, encienden los indios fuego y los esperan con flechas. Entonces comienzan a correr de un lado a otro y son muertos por disparos de flechas. Corren tan ligero como los ratones, pero pocos escapan a las flechas y a los perros indios que son amaestrados al efecto (Paucke 1944: 356).

El Fuego como elemento vital y sagrado, permite que una presa se convierta en alimento. El fuego como tal, ¿no será parte de la concepción *moqoit* sobre la cocción de los alimentos? Retomando la propuesta de Lévi-Strauss ¿Se pueden analizar desde las sobre las

categorías culinarias de lo crudo y lo cocido, comestible y no comestible? Es decir, la cocina como una transformación de la naturaleza (ingredientes crudos) por la cultura (alimentos comestibles). Partiendo de la doble oposición cultura/naturaleza y elaborado/no elaborado.

### 5.5.1 Comensalidad compartida

En el norte, para comer la familia se sentaba en el suelo sobre troncos o cabezas de vaca junto al fuego. Por imitación al *blanco*, algunos reprodujeron e incorporaron la mesa con las sillas. Otros, ya instalados en el sur adquirieron muebles para comer. Sin embargo, el que puede, tiene su fuego en los espacios abiertos de las casas y asientos alrededor.

Yo conocí que tuvimos *la mesa* cuando habré tenido, a ver a ver... a los 7, 8 años. La primer mesa que compró mi papá. Mesa que... todavía la tiene mi hermana. Que nos crió, va que nos enseñó él a comer en la mesa. Porque antes, *cuando fuimos chiquitos nos sentaban en el suelito*, ahí. Como será a la noche, *al lado del fueguito*. Si... al lado del fueguito a la noche. ¡Bueno en el día, capaz también que nos sentaban ahí y en el taquito, *sentados en el taquito, hasta cabeza de vaca!* ¿Vio esas cabezas? ¿Que se secan? y nos hacían sentar así (A.M.G., énfasis mío).

Más al sur (o más abajo), en Recreo un hombre adulto (A.N.G.) explica que la felicidad para el *moqoit* es estar juntos en familia charlando, riendo y comiendo:

Para nosotros es distinto porque ¡es la felicidad! ¡Cuando estamos juntos con la familia charlando, riéndonos, contando esto!, ¡contando aquello! *Sin discusión, comer esto, de disfrutar esto, esa es la felicidad*. Si no habría eso, nosotros viviríamos en realidad en una tremenda tristeza y seguramente en un estrés muy grande (A.N.G., énfasis mío).

Reunidos junto al fuego, la charla, el cuento, las anécdotas son la forma de transmitir valores, concepciones, ideas e historias. Es el sistema educativo *moqoit*.

En las tribus familiares, cuando salían a recolectar las madres, los jóvenes, los más grandes salían a cazar, salían a hacer sus actividades, los chicos quedaban al cuidado de los abuelos. Estaban rodeados de todos, pero los abuelos tenían tanta autoridad, no

significaban que los castigaban si no, *tenían estrategias ellos para contenerlos a los chicos que se basaba en la alimentación*, en prepararle esto ..., en jugar; y todo esto hacían los abuelos en el sistema educativo. *¡La ambición de su filosofía de vida nos las transmitían los abuelos*, todo, todo! Nosotros solíamos tener cuatro abuelos, y nos sentábamos todas las tardes. *La abuela ya preparaba su lugarcito debajo de un árbol, preparaba el fuego, preparaba para hacer torta frita, torta asada, la comida y...* Pero yo decía, pero y ¿por qué ella, si ya era viejita se tenía que hacer eso? ¡Yo nunca le preguntaba! Yo decía, ¿por qué será? Pero después, uno al tiempo se da cuenta de que era una *estrategia que tenían ellos para educar* a los niños. *Entonces mientras preparaba ella, contaba alguna anécdota, contaba una vivencia, contaba una creencia, contaba las pautas de vida que tenían*. Cada vez que nosotros nos sentábamos con ella, nos contaba distintas cosas. *Esa era la forma de transmitir su cultura*. De meterle en la cabeza, eso que ellos querían que tenga. Y los demás abuelos estaban ahí tranquilos, escuchando y se metían un poco. Y nosotros decíamos, ¿cómo puede ser? Y ahora nosotros damos cuenta de que era ese el *sistema educativo* que teníamos. ¡Los abuelos eran los que determinaban todo en la comunidad! ¡Todo, todo, todo! La convivencia comunitaria era regida por los ancianos, todo, todo, todo. Uno muchas veces dice el cacique era el que ordenaba..., no no. Los ancianos determinaban todo el sistema de convivencia que teníamos, ¡Todo! Y después nosotros cuando teníamos acá, cuando armamos la comisión después nos reuníamos y venían todos los ancianos, y resulta que los ancianos ¡nos decían de todo a nosotros! Y teníamos que callarnos nosotros. Cuando estaban mal las cosas, ¡nos decían de todo! Y nosotros teníamos que callarnos, ¡Claro! El respeto que nosotros teníamos. Y después claro, después nos fuimos dando cuenta de que ellos eran los que tenían la verdad, ¿no? Porque *el sistema que tiene las organizaciones originarias* hoy en día, no son así (A.N.G., énfasis mío).

Fischler (1995) señala que los comensales comparten, al mismo tiempo que el alimento, la pertenencia a un orden social diferenciado y jerarquizado en el cual aceptan ritualmente el lugar que se les asigna. Así, en el reparto el alimento simboliza y garantiza el orden social: al mismo tiempo, como lo muestra Vernant, marca claramente la frontera entre el hombre y el animal (Detienne y Vernant 1979 citado en Fischler 1995: 141). Afirma la humanidad del hombre y lo que lo distingue del mundo salvaje y de la animalidad, de los seres que no “cocinan”, que comen carne cruda y, sobre todo, que no reparten.

Originalmente en los pueblos chaqueños se da la reciprocidad generalizada, la cual consiste en la distribución de los alimentos entre los miembros del grupo de residencia, y en la que la expectativa de retribución, si bien implícita, suele ser indefinida tanto en las especies a recibir como en el momento en que pueda concretarse. La importancia de esta modalidad de distribución radica en que permite obtener recursos ante el fracaso o

ineficacia de una de las actividades, sea una partida de caza o la destrucción de una cosecha. Pero más allá de brindar la posibilidad de la reproducción, la reciprocidad generalizada es expresión de valores sociales que trascienden la mera utilidad y constituye la esencia del pensamiento en donde “el compartir” es un valor pautado socialmente.

Gordillo (1992b) expresa que los grupos cazadores-recolectores de la región se distinguieron por el igualitarismo en sus relaciones de producción, lo que redundó en una distribución comunitaria de los recursos. Este rasgo es central para comprender las interacciones entre las personas. Al respecto, Renshaw (1988) señala que entre los nativos chaqueños la posesión de bienes materiales está supeditada a una ética igualitaria, en la que la acumulación se constituye en una amenaza del orden social; esto es así porque la igualdad no se limita a la falta de estratificación social sino a una cuestión moral, en la que la acumulación de bienes crea diversos tipos de compromisos coercitivos en el individuo, los cuales inciden en su bien máspreciado: su libertad. El principio de igualdad se fundamenta en la reciprocidad y generosidad, que se concreta en el núcleo familiar pero abarca también a todo el grupo local. La ideología de la reciprocidad no sería una mera estrategia de supervivencia, ya que los obsequios e intercambios se dan aún en tiempos de abundancia, de modo que no estaría determinada por una “racionalidad económica”; dar y compartir es el factor que dinamiza las relaciones sociales en un grupo residencial.

Dos interlocutoras mujeres adultas, N. y A.M.G., recuerdan su infancia en el norte, de cuando iban al monte, a pescar, cómo sus familias se encontraban y compartían la comida:

A.M.G. Por eso, cuando ellas iban a pescar, íbamos juntas con mis tías. N. ¡Con la mamá de ella! Se juntaban entre varias tías y A.M.G. Distintos lugares, pero siempre estuvimos juntos. Siempre...conviví muchísimo con ellos. *Se compartía, se compartía. Porque lo que cazaba mi papá, capaz que le pasaba a mi tío. Si se compartían cosas, si cazaba mi tío también. Se compartía todo. Si, estaban cerca. ¡Pero igual se compartía todo!* (Las bastardillas son nuestras).

Gala Coconier (2012) respecto al hecho de compartir en comensalidad en los *qom* de Formosa, propone que los vínculos de parentesco son creados y reforzados en el flujo de dar y devolver alimentos, y, por lo tanto, los alimentos y la ayuda material son entendidos

como canales de transferencia de afectos y emociones entre parientes. Así “el acto de dar alimentos contribuye con la construcción de una proximidad afectiva y parental hasta el punto de que estas aproximaciones se manifiestan en las terminologías de parentesco” (2012: 138).

Yo me acuerdo cuando yo tenía cinco años, me acuerdo que había como una comunidad situada al lado de un monte muy grande, por ahí en la zona norte. Un monte que tiene como 40 km de ancho, y debe tener...unos 150 km. Así de largo, y hay muchos animales en ese monte. Este ahí la comunidad, se organizaban para salir a cazar un día. Iban al monte, un día se iban a cazar una perdiz, martineta, paloma. Otro día se iban a pescar, otro día se iban a buscar los carpinchos, las nutrias según la época. Ése era el sistema organizativo que tenían y *lo que traían los cazadores se distribuía en toda la comunidad, así uno no haya ido a cazar pero algo le tocaba*. ¡La pesca lo mismo! Cuando había recolección de huevos lo mismo, se recolectaba huevos del ñandú, de patos, charatas, *todo eso se traía, se distribuía*. Cuando buscaban las frutas de los árboles traían la cantidad que necesitaban, se distribuía a todas las familias, la piel también cuando se traía, *se distribuía toda la familia. Todo siempre era equilibrado, así vayan dos o tres personas a cazar, era para todos*. (A.N.G., énfasis mío).

De este modo, nuestros interlocutores en el norte compartían los alimentos obtenidos del monte. El monte siempre proveía de todo y para todos. Mediante la caza, la pesca y la recolección que se hacía de forma grupal, vivían varias familias juntas. La modalidad antigua, según el modelo de dar y recibir, de compartir, fue transformándose de una manera progresiva por el esquema de pagar y cobrar tomado del *blanco*. En la actualidad, en el sur, lejos del monte y ubicados en un contexto urbano, las prácticas alimenticias se modifican, ya que la adquisición de los alimentos dependen exclusivamente del factor económico. La gran mayoría de las familias *moqoit* de Recreo vive en un contexto de exclusión y pobreza. Sus ingresos económicos provienen de planes sociales y trabajos informales mal pagos, como changas de albañilería, quintas y otros. Unos pocos se dedican a trabajar en el sector de servicio domésticos o empleados públicos. Por lo tanto, la situación económica de cada familia es un condicionante importante al momento de la elección, compra, cocción, conservación y el compartir con otros los alimentos.

#### **4.6 Fiesta del 30 de agosto en el norte**

La fiesta del 30 de agosto, forma parte del sistema de ordenación del tiempo y se relacionan con el ciclo de las estaciones del año. Se celebra el *Dalagaic Ñaga Moqoit* o año nuevo, una práctica que responde a la creencia ancestral de que, con el fin del invierno se produce la renovación de la naturaleza y el renacer de la vida.

En los tiempos de la conquista, los misioneros católicos se percataron de la importancia que tenían las fiestas típicas para los pueblos indígenas, de allí que varias de las celebraciones indígenas del territorio santafesino coincidían con fechas de conmemoración a un santo.

El año nuevo *moqoit* coincide con la fiesta de Santa Rosa de Lima y ello obedece a que los misioneros consideraron a la fiesta como un medio para cristianizar a los nativos. Pero la celebración *moqoit* desplazó esa celebración del santoral católico de tal forma, que diferentes rituales, danzas y cantos, se constituyeron en la parte medular de la celebración, dejando en un segundo plano el ceremonial cristiano (Citro 2006a). Conforme a los registros existentes sobre la vida en las reducciones indígenas, los misioneros plasmaron el testimonio de que entre los últimos quince días del mes de agosto y los primeros de septiembre de cada año, los indígenas reducidos anunciaban, con ritos y todo tipo de ceremonias originales, el arribo de un nuevo tiempo anual que traía consigo la vida y la transformación de la naturaleza.

Porque yo conocí esa fiesta a los 7 años más o menos, que hizo mi abuelita. Ya inculcado por el *blanco*. *Los santos, Santa Rosa, San Roque y todo eso*. San Antonio. Todo eso. ¡Había mucho respeto a todo eso! También. Pero como que lo inculcaron, *lo inculcó el blanco*. Nosotros nunca tuvimos la suerte de no, de no interesarnos en eso, para no preguntar a nuestros abuelos, ¿vivo? Que nunca hubiéramos pensado que hubiéramos llegado a esta... a esta instancia. O sea, nunca lo pensé. (A.M.G., énfasis mío).

Las fiestas y bailes solían efectuarse en los mismos obrajes o estancias en las que los *moqoit* vivían o trabajaban. En el norte, se realizaba la procesión de la virgen a pie. La generosidad del patrón tenía entonces como contrapartida la lealtad de sus peones, cuando los necesitara para algún trabajo; si no los necesitaba (si no había trabajo), había que volver al monte a recolectar o cazar. Durante las fiestas se compartía la carne de caballo o “asado

de potro”, como elemento distintivo. Citro (2006a) señala que la asociación de los *moqoit* con esta comida es reconocida incluso por integrantes de otros pueblos chaqueños.

Así que como *nosotros estamos acostumbrados a comer la carne del ñandú*, cuando aparecen los caballos nosotros siempre, por ahí uno en lugar de donar algún vacuno, *donaba siempre un caballo* que sabía que... ¿cómo era qué? había una fiesta (A.N.G., énfasis mío).

Se carneaban animales, caballos, la conocida carne de potro que era regalada por el colono. La comida se hacía en ollas grandes y era para todos. Se compartía la comida, se comía en grupos con todos.

Era un momento de encuentro muy lindo y ellos lo hacían a través de los santos. Ahora cómo fue cambiando todo, ahora como que cambiaron el nombre, ¿vio? ¿Cómo es inculcado del *blanco*? Como que se cambió la... ¿Cómo te puedo decir? No me sale la palabra, *pero los abuelos eran muy acérrimos a los santos, muy creyentes. Muy creyentes*. Y así como fueron creyentes, fueron muy respetuosos. Muy respetuosos. Muy cuidadosos en todo. No se hacía procesión, porque no existía la iglesia allá. Así que festejaban ahí, *capaz que si lo sacaban a los santos a recorrer un espacio, capaz en el patio que tenían, recorrían alrededor* de la...La comida es importante, porque por ejemplo, *supongamos que los colonos donaban a los que hacían el baile, ¿vio? Les donaban, caballos. Así que carneaban ahí, colgaban la carne y el que tenía hambre, ya iba y cortaba su asado, o hacía un guiso, no se... y torta asada, torta frita*. (...) Vio que antes *se tomaba mucho la caña, todas bebidas fuertes*. Se tomaba, los abuelos, como que me estaba acordando la otra vez, que le gustaba tanto a mi papa, era la...una bebida también, como la caña, pero... ¡hay! ¿Cómo se llama? Siempre me acordaba...me quiero acordar. ¡Igual que la caña! Pero tiene otro nombre. Y el vino también lo tomaban mucho. ¿Vio que antes se tomaba mucho el *vino blanco*? Ahora casi que no se acostumbra tomar el vino *blanco*. Más el vino tinto, el vino rosado. ¡Se tomaba! (A.M.G., énfasis mío).

## CAPÍTULO V

### MEMORIAS ALIMENTARIAS, ESPACIALES Y DE ALTERIDADES AL SUR Y EN EL SUR

Bajo la misma lógica que el capítulo anterior, éste tiene por título las referencias “al sur y en el sur” las cuales aluden a categorías nativas que nos orientan en el tiempo y en el espacio *moqoit*. Es decir, durante el trabajo de campo la palabra sur es nombrada por mis interlocutores para hacer referencia a un tiempo presente, situándonos en la localidad de Recreo. De esta forma, distinguimos “al sur” el acento en el periodo en el cual comienzan a llegar para trabajar a la zona de quintas de Recreo. “Al sur” tiene la intención de dirección y movimiento. Y “en el sur” es cuando se organiza y visualiza la comunidad, se asientan en el Barrio Mocoví, y adquieren derechos después de numerosas luchas. Entonces, “en el sur” connota una experiencia de tipo sedentaria, de estabilidad y reposo.

#### 5.1 Al Sur

##### 5.1.1 Trabajando en las quintas

Los habitantes de la comunidad *moqoit* de Recreo son oriundos del norte de la provincia de Santa Fe y el Sur del Chaco. Nacieron, crecieron y conservan parientes en las localidades de Saladero, Toldería Goya Malabrigo, Los Laureles, Villa Ocampo, La Lola, Calchaquí, Crespo, Margarita, Reconquista, Colonia Dolores, San Justo, Laguna Blanca, Alejandra, Román, Colonia Durán, Colonia San Roque, Colonia el Toba o 94, Campo Alemán, Florencia, Santa Rita, Vera, Helvecia, San Javier, Berna y Villa Ángela (Chaco). Entre fines de la década del 60 y principios de los 70 la situación económica y social en el norte se agravó; no había lugar para vivir ni trabajo, la máquina reemplazaba la mano de obra del hombre y debieron abandonar sus lugares de pertenencia.

*Venían del norte buscando trabajo, buscando otra forma de vida, progreso, otro horizonte para cambiar el modo de vida, con mejor perspectiva económica (A.N.G énfasis mío).*

Y como le venía diciendo, ellos *habían venido primero por cuestiones de trabajo a las quintas*. Mis hermanos eran muy chicos, y mis viejos ya tenían su edad, y los *trabajos allá eran muy brutos, era todo desmonte*. Se desmontaba, se hachaba leña, hacha. Y se pagaba por tonelada. El más grandecito tenía 14, él ahí pensando un poco... mediante un amigo de mi viejo, vino él y le dijo mira allá todos estos chicos trabajan y el liviano, y ése tiempo se ganaba bien. ¡Claro! ¡*En Recreo se ganaba muy bien en las quintas!* Entonces no la pensó mucho mi viejo y un dijo sí, y se vino con un camión (A.V., énfasis mío).

Después *nosotros vinimos a Santa Fe por el tema del trabajo, como no había más cosecha de maíz*. No veníamos en Calchaquí, que había monte. Trabajábamos en obraje, mi papá trabajaba en obraje. Nosotros quemábamos ramas, trabajábamos a la par de mis viejos, trabajábamos (M.T., énfasis mío).

En esa época en realidad ya mis papas *buscaban otras formas de vida* ya, pensaba en el tema del *progreso* posiblemente (se ríe), y bueno *buscaba otro horizonte* que cambiara un poquito el modo de vida, es decir, quería tener otras cosas. Y entonces el tema era lo económico, cómo que *acá en el sur se podían encontrar trabajos que podían solucionarle algunos de sus problemas económicos*, entonces por esa razón vino, en búsqueda de trabajo (A.N.G., énfasis mío).

*Sí trabajamos en las quintas* por ahí afuera, trabajé del cruce de la ruta 5 que va para allá, para un señor ahí trabajé muchos años. *Después vine para acá para la orilla de Recreo, todos trabajando en las quintas*. Y después un día en el año creo 89 más o menos se armó esta comunidad acá, pero yo ya la conocía a la gente, yo anduve muchas partes, yo salí de joven de mi pueblo. Pero conocí hasta el Chaco, *anduve por todos lados y esta gente que hay acá son algunos de Calchaquí, Margarita, Los Laureles, y ya los conocía de antes* (R.T., énfasis mío).

En este contexto, Eduardo Valdés es el primero en llegar a la localidad de Recreo en 1968, encontró trabajo en la quinta de la familia de Don Narciso Menegazzo. Al poco tiempo llegó Regustino Valdés y al año siguiente llega, debido a las posibilidades de trabajo, Rogelio Gómez. El Sr. Menegazzo, además de darle trabajo, les permitió vivir dentro de los límites de la quinta y luego llegó a poner a disposición de los *moqoit* que quisieran llegar hasta Recreo, un par de camiones para trasladarlos. Debemos tener en cuenta que la unión familiar es una característica del pueblo *moqoit*, donde va uno van todos. De esta manera llegan a Recreo las primeras familias *moqoit*, que se ubican en diferentes quintas, en las cuales se les permite plantar sus ranchos. Hasta que se creó el Barrio Mocoví, las familias venidas del norte vivían separadas en los campos donde trabajaban.

El primero fue eh. Valdés, después vino el hermano Eduardo Valdés. Y bueno, por el abuelo *éste Eduardo, lo trajo a mi papá. A trabajar a las quintas, acá.* Y mi papá pensaba que las quintas eran quintas así...de frutales, él no pensaba que siembra de verduras, de tomate, de chaucha, de todo eso. Así que como él se vino ciego. *Él estaba contento que venía a cuidar una quinta de... como allá le decían a las quintas los colonos, de las plantaciones de naranjas de todo eso, y él pensó eso y no era así* (A.M.G., énfasis mío).

Bueno, acá vino la primera familia en el 68, vino un pariente del señor a trabajar y fue el primer mocoví que vino a trabajar acá. Después ese hombre lo buscó a mi papá. *Bueno mi papá se vino al año y pico, y lo buscaron y vinimos a trabajar acá en las quintas. Y a partir de ahí empezaron a venir todas las familias que están acá.* Comenzaron a trabajar en la zona de quintas, todas por acá de producción de hortalizas, y en los siguientes años, en realidad *vinieron muchas, muchísimas familias.* Ya calculo yo que en el 80 y algo, en el 85 más o menos había unas 60 familias ya (A.N.G., énfasis mío).

El área verde u hortícola santafesino se inscribe geográficamente entre la culminación de la zona urbana al norte de la ciudad y el inicio de los distritos Monte Vera, Recreo, Santo Tomé, Santa Fe, Arroyo Aguiar y Candiotti. Es considerado el área verde de la ciudad y puede definirse bajo esta categoría al tipo de producción hortícola que se lleva a cabo en las llamadas quintas o huertas de tipo familiar que rodean a las grandes ciudades (Benencia 1994).

A las quintas se las reconoce por la explotación de la tierra en medianas hectáreas (quintas) junto con una diversidad de los cultivos como ser, verduras de hojas, crucíferas, hortalizas de estación, entre otras. Dos son las particularidades por las cuales se identifica al sector hortícola santafesino, una es la tecnología rudimentaria que se implementa, y la otra es el empleo de mano de obra para trabajo intensivo. Ésta última se denomina contratos de mediería.

Este contrato, de acuerdo al planteo de M. Alicia Serafino (2008) se caracteriza por ser de tipo asociativo entre dos partes: una de estas partes aporta mano de obra mientras que la otra proporciona la tierra y el capital necesario para llevar a adelante la producción (productor hortícola). En el plano jurídico, la mediería establece también el compartimiento de los gastos de explotación y mantenimiento, de los riesgos que puedan ocasionarse — por ejemplo: pérdidas de la cosecha por malas condiciones climáticas— y las ganancias obtenidas.

¡Se imagina los campos que tenían que sembrar después de lechuga! ¡Y de acelga! Qué miércoles no le gustó el primer año. Se quería ir de vuelta mi papá. Y para colmo, en *ese año había llovido tanto... ¡que no sacó nada! No ganó nada, ¿por qué vio que se pudre la verdura? (...) era a medias, 50 (cincuenta) y 50 (cincuenta), pero no era así. Era más para el patrón que para el mediero.* Así él se quería ir. Se quería ir, se quería ir... otra vez. Y yo le empecé a hablar, no... ¡Proba otro año papi! ¿Qué te vas a ir? ¡Quédate otro año y proba! Y se quedó y la otra cosecha...Le vino pero... ganó un montón de plata ¡que...miércoles! ¡No se quiso ir más! ¡Se volvió rico! (A.M.G., énfasis mío).

Es importante aclarar que en esta contratación no se configura una relación de patronazgo, como en los sectores campesinos, sino que se trata más bien de relaciones personalizadas en las que el propietario de la quinta tiene más ventajas y autoridad en las decisiones que hacen a la producción, comercialización de las hortalizas. La mediería puede ser entonces definida no sólo como un sistema con participación de producto sino también como una forma de trabajo, jugando el núcleo familiar del mediero un papel preponderante en la reproducción laboral y social del sector.

Para el propietario de la quinta, la familia mediera será un recurso necesario para continuar con la explotación de la tierra, dada la situación económica actual que la comunidad *moqoit* estaba atravesando.

El mediero trabaja con su familia, son productores familiares. En tales condiciones, el pequeño productor buscará beneficiarse a través de la mediería, utilizando este acuerdo hace uso de una figura legal que le permite no solo compartir y minimizar riesgos con la familia mediera, sino también recurre, en este caso, a la emergencia de una fuerza de trabajo pobre y flexible que llega a esta parte de la provincia, en busca de nuevas oportunidades laborales.

Algunos caciques *moqoit* habrían ocupado un rol fundamental como articuladores entre los grupos familiares que ellos lideraban y los patrones criollos para los cuales solían trabajar como capataces, aportando su grupo de peones. En el sistema de mediería, las relaciones laborales se basaban en acuerdos económicos informales.

Los trabajadores, de acuerdo con Zana (2016), inician la actividad de peón rural en busca de una mejora de sus condiciones de trabajo previas. Estos trabajadores provienen, en algunos casos, de Bolivia o de provincias ubicadas al norte del país —Chaco, Jujuy, entre

otras— y fueron expulsados de su zona de origen por las dificultades laborales. Los trabajadores arriban a este territorio por recomendación de un familiar o conocido que ya estaba trabajando en el lugar, que oficia de contacto. La actividad que más se menciona como realizada por estos trabajadores, previo a la llegada a la zona de quintas de nuestra localidad, es la cosecha de algodón en el norte del país.

Respecto de la organización del trabajo en la quinta, el trabajador es quien administra los tiempos en función de la demanda, es decir, cada trabajador debe cumplir con una cierta cantidad de producción diaria que debe ser comercializada por el patrón (denominación que utilizan los peones rurales para referirse al agricultor, dueño del predio en el que trabajan), en tanto cada peón complete esa cantidad, puede realizar la labor de la manera que más eficaz les parezca. De la misma forma se administran los tiempos de descanso, haciendo aquí alusión a cierta independencia en la realización de la actividad, cada trabajador elige — según necesidad y demanda de producción, cuándo ir o no trabajar—.

Otra característica del trabajo en la quinta, según Zana (2016), es que la actividad suele involucrar a varios integrantes de la familia que, en paralelo, se dedican a otras ocupaciones. La idea de que esta actividad afecte a varios miembros de la familia implica, como una situación completamente naturalizada, que la labor también sea realizada por niños que desde temprana edad se dedican a carpir, recolectar cosecha, entre otras actividades

En las quintas se trabajaba todo el día, de “*sol a sol*”. Había poco tiempo para preparar y cocinar. Todo debía hacerse con prisa. Se incorpora el guiso, milanesas y bifés. Los asados o comidas festivas no eran frecuentes debido a que se trabajaba los fines de semana y feriados también.

Para la década de los 90 las quintas no producían la cantidad que se cosechaba<sup>70</sup> y <sup>80</sup>. Los tomates que antes se cosechaban en Santa Fe —y que se consumían en las verdulerías de la ciudad— ahora se producen en La Plata, Mar del Plata y Corrientes, tres cordones productivos que crecieron a partir de la incorporación de tecnología, con créditos blandos e inversiones. Hasta 2001, en el área hortícola que rodea el norte de la ciudad se sembraban unas 3.300 hectáreas de tomate, lechuga, berenjenas, achicoria, repollo y acelga,

entre muchas otras hortalizas. En 2012, el área se redujo a 870 hectáreas, según un relevamiento preliminar de la Sociedad de Quinteros de Santa Fe. Esto quiere decir que la ciudad perdió el 75% de su área verde, que es una fuente de empleo y desarrollo económico para el norte del área metropolitana<sup>43</sup>.

Hay varias causas que explican esta tendencia. Los quinteros reconocen que deberían haber aprovechado los años buenos (1970/80) para hacer más inversiones productivas, pero también influyó el crecimiento urbano de la ciudad —que se expandió hacia el norte y le ganó espacio a las quintas—, la falta de un esquema laboral que regularice la situación de los peones y la sucesión de desastres climáticos de los últimos años (inundaciones, temporales y granizo). Además, hay un problema generacional de fondo: falta una nueva generación de quinteros que pueda tomar la posta. Finalmente, muchos quinteros tradicionales y de mayor superficie abandonaron la actividad o redujeron la superficie con hortalizas, reemplazándola por cereales y oleaginosas (soja, girasol, trigo, etc.), lo que se tradujo en una disminución de la contratación de mano de obra y un aumento de la desocupación (Scaglia 2008).

## 5. 2 En el Sur

Entonces nosotros veíamos acá el tema del trabajo. ¡Vinimos acá y trabajamos en las quintas, de verdura! ... y *trabajamos en las quintas y nos quedamos acá y ya no nos fuimos más de acá. Que nos quedamos acá. Yo me casé acá... Tuve familia acá... ¡tuve mi casa acá!*  
(M.C., énfasis mío).

### 5.2.1 Barrio Mocoví

Los *moqoit* viven en Recreo (Ilustración n° 8), en un lugar denominado Barrio Mocoví, que comenzó a edificarse a inicios de la década del 70. Por aquellos tiempos, se encontraba cercano a las zonas de quintas, lugar de trabajo donde se empleaban los *moqoit*

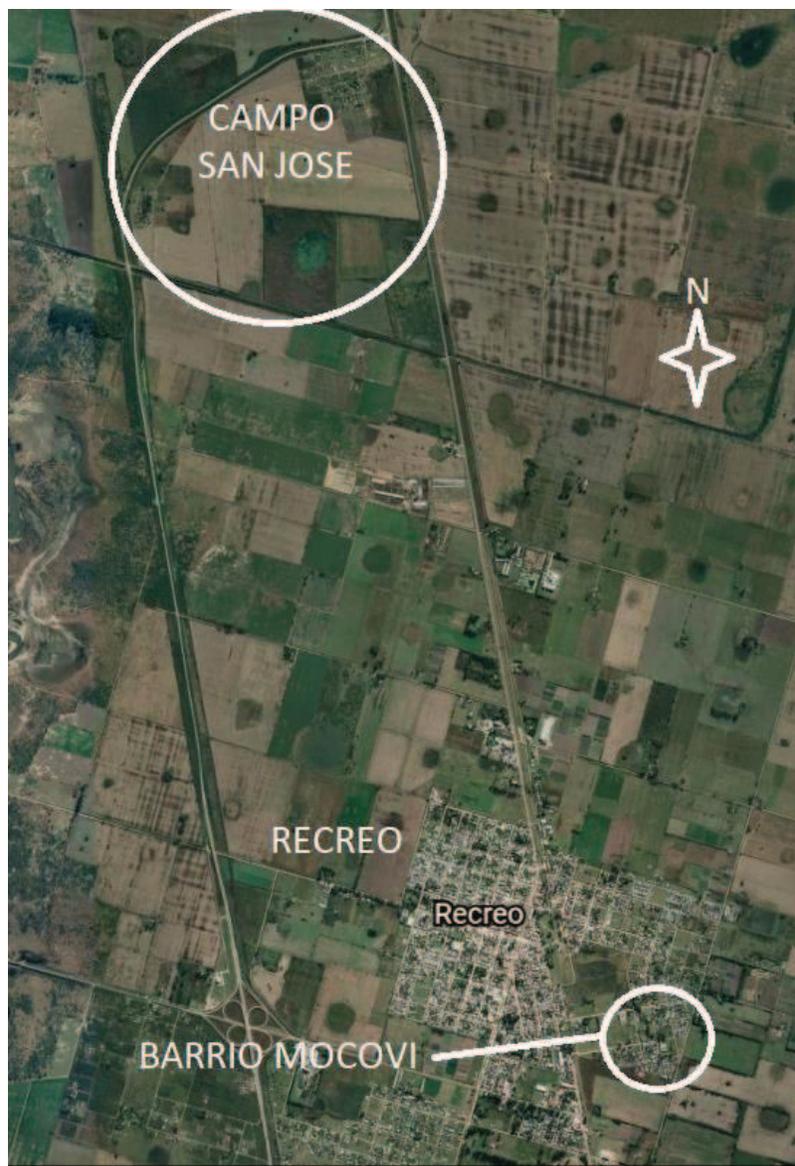
---

43 Scaglia (2008) se basa en las siguientes fuentes: Por un lado en los resultados preliminares de censo años 2006/07-Proyecto Extensión de Cátedra: "Diagnóstico del Cinturón Hortícola Santa Fe-La producción en la micro-región" —Facultad de Ciencias Económicas— UNL. En las encuestas realizadas en el año 2008 por AER Santa Fe y Comuna de Monte Vera. Así también, en la información suministrada por Sociedad de Quinteros de Santa Fe, Municipalidad de Recreo (Secretaría de la Producción), Mercado de Productores de Santa Fe, Comuna de Monte Vera y productores de Recreo, Monte Vera y Santa Fe (años 2007-2008). Finalmente en el relevamiento y ubicación de productores, realizado por INTA AER Santa Fe, con la colaboración de productores y Sociedad de Quinteros de Santa Fe (años 2007-2008).

como peones rurales. Los terrenos que les destinaron a las familias de la comunidad fueron, en una primera instancia, generosos (10 x 20 metros). Pero transcurrido el tiempo, las familias fueron creciendo y también la migración aumentando, lo que llevó a un hacinamiento de personas en los núcleos familiares (Benzi 2017). En las últimas décadas, con el aumento demográfico y el crecimiento de las ciudades (en este caso de Recreo), el paisaje se fue transformando en un barrio con características híbridas, en el que conviven lo urbano (viviendas, terrenos baldíos) y lo rural (específicamente, en los campos lindantes se puede observar el cultivo de soja). Actualmente, la comunidad se compone de trescientas familias y está en crecimiento (Martínez y Villarreal, 2016). En el barrio conviven dos comunidades *moqoit*. Una de ellas, es la que se aborda en este trabajo conocida como *Com Caia* y otra se llama *Dalaxaig Covo* quien es coordinada por el cacique Luis Molina. De la misma manera, conviven con otros vecinos indígenas los *qom* (*toba*), y otros que no se consideran indígenas: criollos, bolivianos y gitanos.

Ya los conocía y ellos también venían en las quintas, *viniendo del norte para trabajar* y un día dijimos *Bueno vamos a armar una Comunidad; y nos ubicamos en el pueblo*. Porque acá había un loteo que ya algunos habían empezado a comprarse terrenitos y armarse casitas *Y acá en el barrio nos juntamos todos entonces y armamos una comunidad*. Que nadie sabía que éramos aborígenes. (...) Y nos pusimos en contacto con la Municipalidad de Recreo diciendo que armamos una comunidad aborígen. Y muchos dijeron ¿Cómo? si acá No hay indios. *Tuvimos problemas los primeros tiempos, después que no nos querían aceptar como aborígen, después...* (...) Si acá no había. Sí acá no había y dicen: de dónde salieron si acá no hay, Por qué creían que el aborígen estaban así como el la vestimenta de antes con el chiripa, el arco. Sí acá, dicen, que va a ver dijo, si esos no son, y les explicamos que teníamos un idioma. *No había nada todavía acá. Acá era todo casi un montecito con plantas. Acá este campito era un monte todavía* (R.T., énfasis mío).

Yo trabajé como tres o cuatro años en las quintas, después fui a vivir a Santa Fe, y en Santa Fe trabajé en... como albañil, después trabajé en una fábrica de chacinados, después no me gustaba vivir en la forma de vida que tienen los barrios en Santa Fe. Vine y compré un terreno acá en frente. Bueno, *fui el primero que vine a vivir en este barrio*. Bueno, *después de mí empezaron a venir mi papá compró, todos los nuestros conocidos indígenas empezaron a comprar los lotes acá, se empezó formando así, se empezaron a hacer las casitas acá, después unos terrenos de la comuna acá. También le entregaron para que habiten, y así se fue formando el barrio desde el año 1982* (A.N.G., énfasis mío).



**Ilustración n° 8.** Mapa: ubicación de la comunidad *moqoit Com Caia* de Recreo  
Fuente elaboración propia, basado en Google Maps, Fecha de la toma: 25/05/2021

### 5.2.2 Esclavos del tiempo

Entonces es como que todo *el mundo vive apurado, acelerado, y vivo pensando, que cómo voy a pagar el impuesto, que qué voy a comer hoy, este...*, el trabajo, el sueldo en *blanco*, todas esas cuestiones que te lleva a una vida ligera, vida, pero que en realidad no es vida. Porque te quita, te quita, el él...digamos el disfrute la convivencia, de la familia y de la naturaleza. *Pero que uno vive esclavo de eso.* De esos tiempos, y unos tiempos totalmente distintos (C.C., énfasis mío).

Mire, en realidad lo que uno es tan lindo todo, pero es por ahí tan inalcanzable lo que nos muestra la realidad, *todo lo tecnológico, todo lo nuevo, todo eso... a simple vista es todo bueno pero que a veces, eh..., hay una vida muy acelerada en este momento, creo que las cabezas o las mentes de las personas no alcanza a descansar, a como decirle, a concentrarse en el valor de la vida, en realidad, ¿No?* Es distinta la vida que tenía el aborígen de la vida que era tranquila sin sobresaltos, sin tener que estar pensando si va a poder pagar la boleta del gas, de la electricidad, si va a tener para comer fideos, la carne, la harina. La vida era totalmente diferente. *Que como todo eso lo teníamos nosotros ahí, cuando lo necesitábamos nos íbamos y sacamos lo que tenemos que sacar y los frutos del monte, los animales, todo y teníamos y compartíamos con mucha felicidad.* Hoy no, porque para conseguir esto hay que tener trabajo, tener dinero, tener una casa, tener... *Ahora ha cambiado totalmente esa aceleración de la vida, nos cambió muchísimo a nosotros.* A pesar de que nos resistimos mucho, pero hay una imprudencia de todo eso, influye mucho la mente de los chicos, de los jóvenes, y que nosotros los más viejos tratamos de sentarnos con los chicos, menos mal que todavía tenemos ese espacio de sentarnos todos los días con los jóvenes, nuestros hijos jóvenes, sentarnos y charlar como aborígenes, no? Y bueno, que ellos entiendan, y eso que les contamos se va transmitiendo tan profundamente y que le va quedando a ellos, ¿no? Toman eso, lo que nosotros le contamos, lo toman como si lo vivenciaron también en el pasado, ¿no? Es tan bueno, digo yo, tener esa *conciencia de valor*, que son las costumbres, que son los valores que tiene la cultura, eso es lo que nosotros no queríamos perder porque si no, es *como que uno anda en este mundo perdido* sin saber quién es, ni sin saber que va a hacer, lo que tenemos, por lo menos saber que somos aborígenes y tenemos valores y que con esos valores podemos enfrentar la vida, y proponer también lo que nos gusta a nosotros (A.N.G., énfasis mío).

A fines de los 70, la comuna de Recreo ofrece a los *moqoit* lotes de su propiedad en la periferia del casco urbano, cerca de la tierra de su labor. El requisito era poblar las tierras por diez años, luego se les otorgan las escrituras. A comienzos de la década del 80, eligen vivir en Recreo porque están rodeados de campo y naturaleza, porque tienen su familia y conocidos indígenas. En lo que hoy se conoce como Barrio Mocoví, compran lotes de 10 x 20 metros, donde construyen sus casas. El paisaje en ese entonces, era campestre, rodeado de campos que cultivaban hortalizas. Las quintas donde ellos se ocupaban desde fines de los 60.

La inserción laboral *moqoit* en la ciudad de Recreo se caracteriza por los trabajos informales denominados changas para los hombres y el servicio doméstico para las mujeres. En menor medida, algunos miembros de la comunidad se dedican al pequeño comercio de artesanías y unos pocos tienen un empleo formal privado o público. En los últimos años los hombres trabajan también en el sector de la construcción. A pesar de esta precariedad laboral y la baja calificación de sus trabajos los indígenas reconocen algunas

mejoras en sus condiciones de vida respecto de las que tenían en sus lugares de origen, sea en el norte santafesino o en la provincia del Chaco. Por ejemplo, pese a los graves problemas que siguen enfrentando, destacan mayores posibilidades de acceso al agua potable, a la salud, a la educación y al trabajo (Martínez y Villarreal 2016).

Otra de las fuentes laborales para los miembros de las comunidades indígenas en Recreo la constituye la posibilidad de trabajar en la escuela, en la Modalidad EIB, ya sea como personal no docente o como maestros reemplazantes de idioma y cultura. Algunos de estos jóvenes que hacen reemplazos, estudian para tener una formación docente.

Los *moqoit* de Recreo se dedican a realizar changas como albañiles, en fábrica de chacinados o en las quintas. Son ladrilleros, y algunos se incorporaron al régimen de la administración pública como maestros idóneos de lengua y cultura *moqoit*, como maestranza, porteros, secretarios, cocineros, entre otros. Unos pocos se dedican a realizar y vender artesanías (en cerámica que representan lechuzas, palomas, cardenal; atrapasueños, collares con semillas traídas del norte, etc.).

Son *albañiles*, otros son *empleados del Estado*, otros todavía siguen *haciendo changas* todavía, acá viene gente del pueblo que necesita changarines, viene y buscan. Mira aquel viene de trabajar en la quinta. Viene de trabajar a esta hora. Bueno, y ellos... Hay pequeñas quintas, no es como antes que había cantidad, que había 300, 400 lotes. Ahora hay pequeños productores de hortalizas, entonces ellos ocupan la gente de acá. Ocupan toda gente de esa zona changarines, antes *se usaba el sistema de medieros*. Ahora son todos changarines (M.T., énfasis mío).

Y como...hago *cerámica en barro*, también hacemos cositas así..., también... la *artesanía urbana* también, trabajamos mostacillas, este... ¿cómo sería? ¡Facetada! Hacemos los perritos, ranitas. Pero yo... Enseño también eso, *enseño en la escuela*, en la provincia, un cargo. Ese cargo era de ese señor que estaba acá. Vino él y después yo. Y entonces, estamos ahí trabajando, y *hacemos atrapa sueños*, muchas cosas en general, que son artesanías ¿no? (...) bueno acá la gente, yo no soy el único artesano. Los hijos del hombre que está acá, del presidente, son todos artesanos y él también es artesano. Y el *sale a vender casa por casa*, pero yo, *mi señora sale a vender cuando hay feria*, cuando yo no puedo salir, sale ella siempre a vender todas las artesanías. Y se vende bien (M.T., énfasis mío).

La arcilla para realizar las artesanías en barro, la buscan en la cañada o en el río. Así nos comenta un hombre adulto: “Yo saco..., como a dos cuadras de acá, hay una

cañada entonces saco. Y si no, me voy a la isla, tengo amigos que tienen ahí laguna, y entonces..., me traen, me traigo al barro”. Los trabajos son más tranquilos, en el sentido de que no se trabaja de forma expuesta a la intemperie, al sol. Como nos dice nuestra interlocutora mujer adulta, “trabajar más en la sombra”, cuando se refiere a un trabajo más cuidado.

### 5.2.3 *La idioma*

Para interpretar primeramente el castellano, *tuvimos que olvidar nuestra propia lengua*, y eso le sucede... a la mayoría de los pueblos... con otras identidades, ¿no? Le ha pasado, decimos del otro lado del agua, a los que han venido, que sabes que son italianos, que son de otras nacionalidades, que, pero *los lleva no únicamente al desarraigo forzado, sino también, a la integración forzada, que te lleva la comunicación*. Yo siempre digo que en esto, digamos, como yo soy una militante que, eh..., miro mucho hacia adentro, hacia nuestras raíces, hacia nuestro ser indígena, *hacia la memoria colectiva, por eso somos comunidades, con el carácter público y el sentido comunitario, desde lo colectivo y el sentimiento de mucha, mucha oralidad, no escrito* (C.C., énfasis mío).

En lo que respecta a la situación sociolingüística de la lengua *moqoit*, encontramos que, generalmente es hablada por personas mayores de 60 años, mientras que sólo algunos adultos entienden *la idioma* y pueden formular algunas frases. No obstante, especialmente en las comunidades del norte de la provincia, se hallan adultos de menor edad que hablan la lengua, así como jóvenes que pueden entenderla (Gualdieri 2006).

Después yo...empecé a trabajar en casas de colonos, ¿vio? Capaz que por ahí digo yo. Lo que ya *empecé a hablar el castellano muy fuerte*. Entonces, yo pienso que por esa razón ya no lo puedo hablar. ¡Lo entiendo! ¡Lo entiendo! *Y sé algunas palabras, pero así hablar de seguido, no*. Algunas palabras sí recuerdo y algunas no. Pero yo a veces pienso a la noche, por ahí... ¿me preguntan algo en nuestra idioma? y no me sale en el momento. Pero, ¡quizás yo pensando a la noche me sale! *Se ve que no lo tengo perdido. Porque a mí me sale igual. Pero no puedo hablar*. No puedo hablar (A.M.G., énfasis mío).

Y bueno, yo no perdí mi lengua, *después de 25 años que pasé sin poder hablarla*, este... volví a retomar otra vez, aunque me olvidé muchas palabras cuando comencé a hablar otra vez, este... Pude rescatar todo (A.N.G., énfasis mío).

Podemos decir que la historia del pueblo *moqoit* está atravesada por experiencias dolorosas que llevaron a esta comunidad a esconder y negar su identidad. Ese silenciamiento de la pertenencia sociocultural se revive en los relatos de las vivencias y condujo a la pérdida progresiva del idioma de tradición oral (Gualdieri 2004, Citro 2006b).

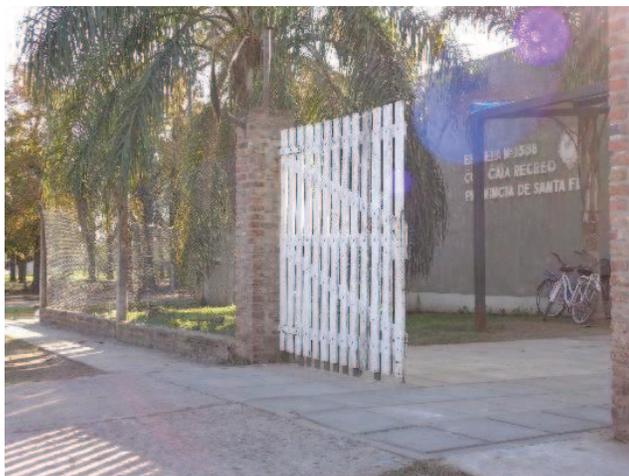
En el caso de los niños de pueblos originarios que viven en ámbitos urbanos o de comunidades rurales con mucha interacción con el mundo no indígena, muchos ya no hablan la lengua de su pueblo y para ellos la EIB supone el desafío de aprenderla. En el caso de Santa Fe, el Programa Identidades de educación intercultural bilingüe comenzó a implementarse en 2014 en el norte de la provincia, en la Región II y en la Región I. Este programa buscó, en una primera etapa, crear conciencia acerca de la necesidad de la EIB en las escuelas y, al mismo tiempo, formar a los maestros y a los idóneos indígenas (cinco de ellos ya se desempeñaban como docentes desde 2008 pero sin capacitación específica por parte del Estado). La idea era incorporar la interculturalidad transversalmente en las materias preexistentes. Desde el punto de vista de los idóneos se estaba comenzando a realizar un trabajo de rescate de la lengua y la cultura, así como de la escritura *moqoit* (Martínez y Villarreal).

Si bien la lengua *moqoit* es una lengua de tradición oral, desde hace unas décadas están concretando su escritura. La problemática de la lengua es una de las preocupaciones centrales de la comunidad *moqoit* de Recreo. Además de enseñarla en la escuela y en algunas familias, se llevan a cabo talleres de enseñanza entre referentes de la comunidad y jóvenes que se desempeñan en la escuela como maestros de idioma y cultura. Sin embargo, los propios participantes de estos talleres que pertenecen a la comunidad señalan que existen escollos importantes para su revitalización; uno de ellos se vincula a la interrupción en la transmisión de la lengua, que ha llevado a que sean los ancianos de la comunidad quienes tengan un manejo fluido de esta, fluidez que se va perdiendo en las generaciones subsiguientes. El otro inconveniente se relaciona con la baja frecuencia semanal que se destina a la enseñanza del idioma en la escuela pese a ser una institución cuya modalidad es la educación intercultural bilingüe.

#### 5.2.4 Las Instituciones en el barrio

Algunas de las instituciones que se encuentran en el Barrio Mocoví son la escuela primaria *Com Caia*, el comedor de la escuela, la escuela secundaria “11 de octubre”, un templo budista y el CAPS intercultural *Natarentaca Com Nalequetegueta*.

En la década del 90 se crea el centro de alfabetización para adultos, comedores, talleres. En 1992 la Escuela Primaria Bilingüe n° 1338 *Com Caia* (Ilustración n° 10), nace con el fin de recuperar la lengua y cultura *moqoit*. La institución educativa de modalidad bilingüe compromete en su proyecto común a la comunidad, docentes, maestros idóneos y currículo, trabajando y promoviendo un diálogo de conocimientos y valores entre culturas, diferentes etnias, lenguas y propiciando el reconocimiento y el respeto hacia las diferencias. En palabras de un hombre adulto, “la interculturalidad, el rol y participación en la educación de los niños es fundamental”. La escuela es un espacio donde de enseñanzas, alfabetización, reunión, encuentros y celebraciones de la comunidad.



**Ilustración n° 9** Entrada de la escuela primaria bilingüe *Com Caia* nro. 1338. Foto: Marina Benzi



**Ilustración n° 10.** Centro de Atención Primaria para la Salud (Caps) de Recreo: *Natarentanca Com Nalequetegüeta*. Foto: Marina Benzi

El comedor de la escuela bilingüe N° 1338 *Com Caia* en Barrio Mocoví, destinada a niños de nivel inicial y primaria. Funciona enfrente, y da de almorzar en cuatro tandas, porque tiene lugar sólo para 80 comensales. Una gran proporción de niños reciben su comida diaria en el comedor de la escuela. Si el presupuesto alcanza, el menú está basado en milanesas de pollo, guisos, hamburguesas, pastel de carne y pastas, con una fruta de colación.

En el 2008 se crea Escuela Secundaria N° 509 “11 de octubre” que no posee la Modalidad Bilingüe e Intercultural, pero el plan de estudios se desarrolla teniendo en cuenta una Historia y una Cultura particular. En la misma década se forma el Coro de “Flautas y Voces” “*Com Caia*”. Resultado del esfuerzo de la comunidad indígena y la Escuela, basado en un proyecto intercultural. Al inicio los adultos tenían miedos y prejuicios no dejaban que los chicos canten, luego de conversar y trabajar con la comunidad se superaron los temores. Poco después inspirados en el Padre jesuita Florián Paucke, se incorporan las flautas y ahí nace el “Coro de flautas y voces”.

A partir del 2012, en el Barrio Mocoví se abrió un Centro de Atención Primaria de la Salud Intercultural *Natarentanca Com Nalequetegüeta* (Ilustración n° 11), en el cual además de la atención primaria, es un espacio participativo donde se hay un vivero con plantas aromáticas y de uso medicinal para los *moqoit*. Se dicta un taller de nutrición saludable considerando las prácticas de la comunidad y sus posibilidades económicas para

la elaboración. En el centro, también, se ofrecen clases de gimnasia. Algunos miembros de la comunidad se desempeñan en la parte administrativa y acompañan a los profesionales de la salud vinculando los saberes médicos occidentales con las prácticas *moqoit*.

### 5.2.5 Sembrar

El paisaje lentamente se transformó asemejándose a un barrio urbano de las afueras de la ciudad. No tienen lugar para tener su propia huerta, porque las familias fueron creciendo y se suman al espacio habitado, con nuevas construcciones que ocupan los antiguos patios de las casas.

*No tenemos quintas por falta de espacio. Si todos son unos terrenitos de 10 x 20. Yo acá tengo un diez por veinte. Estamos nosotros la familia, que ahora nos quedamos tres nenas, yo y Margarita, y tengo dos hijos que están viviendo acá, que una nena y dos nenes, un matrimonio, y..., y somos como veinte acá. ¡En el terrenito este! ¡Qué va a sembrar! ¡A mí me encanta sembrar! Había un tiempo que no tenía los chicos ahí atrás y hacía quinta. ¡Y qué tomate cosechaba! ¡Muy lindo! (M.T., énfasis mío).*

Desde la perspectiva funcional, Mercedes Cardoso (2017) plantea que la localidad de Recreo está estrechamente relacionada a la ciudad de Santa Fe, capital de la provincia homónima crece en términos demográficos y espaciales, expandiendo su área de influencia en sentido sur - norte. Recreo se transforma en un espacio suburbano y rururbano de avance. El *rururbano*, como híbrido geográfico emerge como fenómeno destinado a explicar la realidad superando las dicotomías tradicionales que escindían al espacio en urbano y rural. Se recuperan los planteos de Bruno Latour (2007) acerca de los cuasi objetos, es decir, elementos que no pueden ser concebidos enteramente desde el mundo de la naturaleza o desde el social y que por lo tanto, solo pueden ser pensados como híbridos, a mitad de camino entre la naturaleza y la cultura. El rururbano se situaría en el continuum rural-urbano, transición gradual entre dos polos diferenciados (Sorokin y Zimermann 1929 citado en Cardoso 2020b:100) en la que no existe punto de quiebre. En determinadas comunidades rurales de países desarrollados y algunos en desarrollo se observan, lejos de continuar perdiendo población, claros signos de recuperación demográfica y revitalización socioeconómica. Esto permite afirmar que cada vez pierde más fuerza la visión de una

sociedad rural que se despuebla poco a poco. Al contrario, se estaría en presencia de una revitalización rural (regeneración, recuperación o renacimiento rural). La vuelta al campo de ningún modo, se trata de un retorno al pasado de carácter fundamentalmente agrario. La población activa agraria sigue reduciéndose, a la vez que se afianzan tendencias hacia la diversificación, desagrarización y terciarización de la actividad productiva y económica rural.



**Ilustración n° 11.** Paisaje del Barrio Mocoví, Recreo. Foto: Marina Benzi

En las comunidades rurales, como las que habitan los espacios rururbanos bajo estudio, se detectan estrategias de acción en las que cada vez se ponen menos de manifiesto la voluntad de los actores sociales endógenos de su territorio y más de intereses exógenos o de decisiones, adoptadas, por lo general, a la distancia sea de organismos estatales, de grupos económicos privados multinacionales, etc. Como consecuencia, las poblaciones rurales ven disminuir, poco a poco, sus posibilidades de controlar los procesos socioeconómicos globales que determinan la organización y gestión de su territorio (Cardoso y Fritschy 2012).



**Ilustración n° 12.** Vivienda construida con paredes de chapa y plásticos de las bolsas de los silos, con el baño separado y cerrado con una frazada en el Barrio Mocoví de Recreo. Foto: Marina Benzi

Así y bajo una perspectiva más teórica, se puede decir que desde 1976 se asocia la rururbanización (Bauer y Roux, 1976) a la co-existencia de viviendas unifamiliares y áreas agrícolas / forestales (o naturales), a las transformaciones en los usos del suelo, en la actividad de los residentes y a las mutaciones socio-demográficas. Fritschy y Cardoso (2014) plantean que el rururbano constituye un territorio de tensión y conflicto de usos de suelo, estilos de vida y a la implementación de normativas urbanas y rurales.

Los *moqoit* de Barrio Mocoví cuentan que actualmente se encuentran cultivos de soja y trigo, en lugar de las quintas que solían rodear el barrio. De esta manera, adquirir las verduras se dificulta por diferentes causas. Una de las razones es porque las quintas no se encuentran cercanas a las viviendas como sí sucedía en el pasado. Además de los costos que tienen las verduras y la frutas<sup>44</sup>. Y otro de los motivos es que, fumigan en exceso la soja y las plantas de las quintas reciben ese veneno.

Si, ¡acá no hay problema! Pero la cosa es distinta. Antes nosotros trabajábamos en las quintas, teníamos todo a mano y ahora no, ahora está lejos. ¡Cada vez más lejos! (...) *Si desaparecen las quintas. Hay más soja.* Antes teníamos acá al lado quintas, y ahora tenemos soja, acá al lado también, por todos lados, pero ahora hay soja. ¡*También, también, hace daño a la soja!* Hasta ahora me parece que tienen cuidado, porque nosotros acá no... como ahora estamos nosotros acá, acá al lado hay... trigo y había soja. Hay trigo, pero no... no. Y 70 (setenta) metros más allá lo siembran, pero esperan

---

44 Las frutas y verduras tienen un valor económico que no se condice con el valor que éstos representan. Es decir que, las frutas y verduras son muy costosas en términos económicos, necesitan tiempo de trabajo para lavar, cortar y cocinar, y no son alimentos rendidores y llenadores.

a que el viento no venga para acá. (...) *también mataban muchas gallinas, gallinas, pero morían, morían las gallinas. Al principio morían, por el veneno.* (...) Hasta los sapos desaparecieron. ¡La lechuza, todo! (M.C., énfasis mío).

Algunos bordes del barrio son campos donde se cultiva soja. En este contexto, el campo lejos se encuentra de la naturaleza en la cual creció el *moqoit*. El cultivo de la soja está basado en el uso de semillas transgénicas tolerantes al glifosato y otros biopesticidas (Ablin y Paz 2004). La fumigación a gran escala de glifosato en los monocultivos de soja no sólo es tóxica para los suelos, las aguas, la biodiversidad y las comunidades que los rodean, sino que ha favorecido la aparición de malas hierbas resistentes que se combaten con productos cada vez más contaminantes.

*Había iguana antes, pero después con la cuestión de...soja que le ponen veneno, todas esas cosas a las plantas, entonces, hasta los cui, ahora están volviendo porque... pero antes no había nada (...) era quinta, todo aquello antes era quinta. Todo, todo, todo el campo hasta cerca de Montevera era quinta. Pero ahora es todo soja. Acá también, era quinta. Ahí trabajaba yo... y bueno después el patrón dejó, porque... se fue a María Juana y ahí puso un invernadero de... ¿cómo es que se llama? Firlot! (M.T., énfasis mío).*

El pequeño productor propietario se enfrenta a la disyuntiva de seguir trabajando la tierra o vivir de la renta. Del quiebre o del abandono de la actividad de los productores más pequeños, se produce la concentración de la tierra y el aumento del tamaño promedio de las explotaciones agropecuarias. Los nuevos paquetes tecnológicos incrementan las necesidades de capital y sus costos son cada vez más elevados. De ahí que además se acrecentaron las escalas mínimas de producción para mantener la rentabilidad. Se incorporan, asimismo, nuevas variedades de semillas transgénicas y la siembra directa. También, entre otros cambios se destacan la mayor potencia de las maquinarias; los dispositivos de precisión con sensores y GPS; las mejoras en la irrigación y el aumento considerable del riego; el mayor consumo de fertilizantes y de nuevos agroquímicos — herbicidas y pesticidas—; y los nuevos sistemas de almacenamiento como el silo–bolsa.

La nueva Revolución Verde era un complejo sistema de nuevos procesos de manejo de suelo, semillas genéticamente tratadas, maquinaria agrícola de mayor tamaño y complejidad, a veces riego complementario, sistemas de almacenamiento baratos y flexibles y una fuerte articulación de la producción agraria a cadenas y complejos agroindustriales (Reboratti 2006 citado en : Lossio 2020:18).

Esta “nueva revolución verde” estuvo comandada por las semilleras de capitales internacionales. En este sentido, Robin (2008) destaca la habilidad de Monsanto cuando lanzó su paquete tecnológico en Argentina en los años 90<sup>45</sup>, compuesto por las semillas transgénicas RR (*Roundup Ready*) y el herbicida *Roundup*, que se vendían juntos a un precio tres veces inferior que en los Estados Unidos.

El cultivo de soja, oleaginosa extensiva de gran rentabilidad en el mercado, gana terreno a las hortalizas y legumbres. Cardoso (2018) señala que el paisaje hortícola tradicional se ve transformado con la monotonía del campo de soja. Mercedes Cardoso sostiene que el cultivo de la soja está ocupando cada vez mayor superficie en detrimento de la horticultura y otras especies extensivas, de las pasturas y de la vegetación natural. Estos cambios en la actividad económica repercuten en los productores y en el medio; algunos venden o arriendan la propiedad, otros buscan opciones de mayor rentabilidad como la horticultura en invernadero o la soja. También comienzan a observar casos de pluriactividad (combinación de empleos rurales con urbanos, en la administración pública u otros) (Cardoso 2020b).

#### 5.2.6 Luchas comunitarias *moqoit* en Recreo

En la organización comunitaria de Recreo también influyó el proceso de evangelización que, por un lado, ayudó a valorar la lengua y algunos aspectos de la cultura *moqoit*, y, por el otro, generó una mayor cohesión de los integrantes de la comunidad. Para la década de 1970 la presencia evangélica en la zona *moqoit* se convirtió en un factor clave

---

45 Plantean César Morales y Marianne Schaper (2004) que desde 1994, año de introducción de los transgénicos, la superficie mundial sembrada con estas variedades experimentó un crecimiento espectacular, pues aumentó de 1,7 millones de hectáreas en 1995 a 67,7 millones de hectáreas en el 2003. Estas cifras corresponden principalmente a soja, maíz, algodón y colza. En menor escala, se cultivan también papa, tabaco y tomate transgénicos. El mayor crecimiento en cuanto a superficie corresponde a la soja transgénica tolerante a los herbicidas, seguida por el maíz resistente a insectos. Hay en el mundo un total de 41,4 millones de hectáreas plantadas de soja, de las cuales 55% están sembradas con variedades transgénicas.

de la dinámica de su sociedad (Altman 2010), promoviendo la aparición de nuevos tipos de liderazgo vinculados a las iglesias indígenas. Simultáneamente, los caciques fueron perdiendo peso, en buena parte debido a los cambios en los modos de producción agrícola que redujeron el tamaño de los grupos de trabajadores. La adhesión a las iglesias evangélicas, en general, siguió las lógicas del parentesco. Como ya hemos mencionado, la estructura de organización de este tipo de iglesias permitió que estas se adaptaran a la organización por bandas de parientes de los grupos *moqoit* y habilitó formas en que estas maneras propias de organizarse fueran reconocidas en el mundo no indígena.

*Acá, cuando se comienzan a juntar la gente en el año 78, llega un pastor evangélico de la zona de Florencia, límite con el Chaco. Ese hombre vino a trabajar también a las quintas, hizo una casa de oraciones en la misma quinta con el permiso del patrón de él, y comenzó a evangelizar a todos los mocovíes de acá de la zona. Así que hubo una conversión a la religión evangélica en masa, casi todas las familias, se comenzaron a congregar y en ese momento comienzan otra vez como a juntarlo, la iglesia comenzó como a juntarlos a todos. En realidad, ya estábamos todos acá ya, en realidad ya estábamos viviendo todos en forma individual ¿no? Y un poco la iglesia concientizó el tema de los orígenes, todo... la identidad. La mayoría de las familias negaban sus orígenes, e hicieron un trabajo de mucha concientización, nos hicieron hacer evangélicos. Bueno, caso todos nosotros nos convertimos, entramos mucho al estudio de la biblia, a socializarnos con las demás iglesias del país y fuimos como abriéndonos también de otros conocimientos que teníamos muy aislados de nuestra forma de pensar, por un sistema que tienen los gobiernos, y pobres, pobres lo aíslan ahí... y se cría así, sin capacidades intelectuales, entonces no entiende nada, no entiende sus derechos, no entiende... La religión esa evangélica, aportó muchísimo de esto, al ver gente conocida que no eran aborígenes. Él fue abriendo, fuimos abriéndonos paso hasta que nos dimos cuenta de la realidad, que parecíamos una, a un pueblo originario, en el año 1988 nos organizamos y creamos a la sociedad como aborígenes (A.N.G., énfasis mío).*

*Era un hombre muy, por ser aborígenes este... Por ahí nos transmitía muchas cosas en su propia lengua, llegaban más predicadores del evangelio y mucha gente hablaba su lengua y nos ayudó mucho a eso. A que nosotros también revaloricemos nuestra lengua, todo (A.N.G., énfasis mío).*

Estos procesos intensificaron los cambios socio-culturales en el pueblo *moqoit* santafesino y, en algunos casos, condujeron a su progresiva asimilación con la población criolla de la zona, a través de las uniones matrimoniales. Así, hasta inicios de la década de 1980, muchos de los grupos *moqoit* de la provincia de Santa Fe, a diferencia de los del Chaco, estaban socialmente invisibilizados para la sociedad mayor. Con este término

queremos destacar que en el imaginario de los criollos, especialmente de aquellos pertenecientes a zonas urbanas, dominaba la idea de que Santa Fe era una provincia sin indígenas, pues se pensaba que sólo existían algunos descendientes *moqoit* en las zonas misionales (Colonia Dolores y San Javier) y en el norte de la provincia.

Esta falta de reconocimiento de la sociedad mayor, probablemente también se vincula con la estrategia de ocultamiento de la propia identidad étnica encarada por algunos grupos, como respuesta a un contexto socio-histórico nacional y regional que produjo fuertes presiones aculturadoras, es decir, que desvalorizó las culturas indígenas e intentó imponerles el idioma castellano, el catolicismo, las prácticas económicas capitalistas y las significaciones y valores a ellos asociados. Asimismo, luego del levantamiento de San Javier en 1904, al cual los criollos denominaron “el último malón”, muchos *moqoit* fueron objeto de persecuciones militares y de la desconfianza de patrones criollos, de allí también, el temor a reconocerse como indígenas frente al *blanco* que algunos interlocutores nos relataron.

Y entonces cuando yo me di cuenta, fui el que me di cuenta de eso, *muy difícil vivir así, de esa forma, de negar nuestra identidad*. Entonces fui el que propuso en la comunidad de que, de identificarnos como aborígenes (A.N.G., énfasis mío).

La Iglesia tuvo un rol central en el reconocimiento de los *moqoit* como pueblo indígena y en la formación de la comunidad en la ciudad de Recreo. Se debe tener presente que este pueblo negó su identidad como estrategia de supervivencia, en palabras de sus propios protagonistas, durante veinte años, período durante el cual se interrumpieron los lazos de enseñanza-aprendizaje intergeneracionales en torno a la lengua, las costumbres, los mitos y las prácticas culturales de este pueblo. De acuerdo a los testimonios de los miembros de esta comunidad lo que ellos denominan como “proceso de evangelización”, ocurrido a fines de los años setenta, fue central para su reconocimiento como indígenas y para la organización de la comunidad en la localidad de Recreo. De hecho, quienes luego ocuparon lugares de liderazgo dentro de esta comunidad, fueron previamente pastores de la Iglesia Evangélica. La participación de una gran mayoría de *moqoit* en la vida cotidiana de esta Iglesia y los postulados de dicha religión, que profesaba la existencia de un Dios

creador de distintas culturas, con diferentes lenguas y formas de vida, fue un núcleo central para lo que los miembros de este pueblo denominan “concientización”. A su vez, esta religión les permitía realizar diferentes rituales propios del pueblo *moqoit*.

Yo creo que era una de las estrategias de mantener la identidad, ¿no es cierto? Porque *nosotros no nos queríamos separar. Donde iba uno, se hacía lo imposible para irse con ese que se iba. Por ejemplo estábamos allá y los trajeron acá, y fueron para allá, y nos trajeron a todos para acá, a trabajar en las quintas. Y nos sentíamos cómodos así, porque teníamos una lengua, una forma de ver las cosas y era una estrategia, digo yo de poder mantenerse juntos, ¿no? Y bueno, después cuando se terminaron las quintas, nos quedamos sin trabajo, hablamos en la comuna, la comuna dice, bue... nos dio un lote con un convenio por diez años, y ya después nos quedamos acá, (se ríe). Así que... es un poco la historia de porque estamos todos juntos, en este lugar. (...) Y todos medios parientes. Según, segunda, tercera o cuarta generación. Todos... es muy parientero el aborígen, se reconocen muchos los parientes acá (M.T., énfasis mío).*

*Siempre dijeron que nosotros no teníamos religión. Que éramos unos salvajes, que no éramos cristianos, que éramos parte de la naturaleza, que éramos animales, cuántos criterios... ¡Los escritores de nosotros!, que no teníamos alma, que se yo... ¡Todas esas cosas! (M.T., énfasis mío).*

Dentro de esta síntesis histórica, otro proceso que quisiéramos destacar es la movilización y organización política iniciada a mediados de la década de 1980 por grupos *moqoit* santafesinos. En esa época, se generó un contexto político nacional favorable a los reclamos y reivindicaciones de los pueblos originarios<sup>46</sup>, por la reinstalación del gobierno democrático y, posteriormente, por la consecución de la Ley Nacional 23.302 sobre Política Indígena. Asimismo, en el contexto provincial, la ONG “Asociación de Amigos del Aborígen” de Reconquista, vinculada al obispado católico de esa ciudad, promovió la organización de encuentros indígenas en asentamientos del norte de la provincia (Los Laureles y La Lola). Estos encuentros fueron fundamentales para la creación, en 1989, de OCASTAFE, la “Organización de Comunidades Aborígenes de Santa Fe”.

*Bueno nosotros cuando nos agrupamos acá como comunidad, empezaron a venir todas las familias y comenzaron a ver todo eso, ver quiénes eran los líderes. Y...lo que ha cambiado un poco, es que los ancianos en ese tiempo que nos quisimos,... que ya nos*

---

46 Pueblo originario: hace mención a los pueblos que existieron y poblaron diferentes lugares del mundo antes de la conquista y anteriores al Estado.

organizamos, no se animaban a estar al frente de una comunidad porque bueno... ellos pensaban que, quien estaría al frente de una comunidad que había que entender como hace una organización de una comunidad originaria y como es la organización de donde estamos nosotros. Tenían que entender las dos cuestiones, las dos cosas... sino no puede manejarse, debían manejarse con los dos. Y entonces, por ahí nos elegían a nosotros que éramos jóvenes, más jóvenes todavía. *Porque del 88 le estoy hablando y bueno, en ese tiempo nos habían seleccionado cómo líderes representantes de la comunidad, los mayores.* Pero teníamos atrás nuestro lo que decían ellos, lo que nosotros decíamos era lo que decían ellos (se ríe), no era que decidíamos nosotros. *Pero nosotros nos sentíamos como respaldados por ellos porque las decisiones que tomábamos eran en realidad lo que tomábamos de los que nos decían.* Era muy bueno, nos sentíamos respaldados en relación a nuestros derechos y la cultura y fuimos capacitándonos nosotros también, todo lo que tenga que ver el derecho, todos los aspectos de cómo vivíamos acá, y ver qué forma nosotros podíamos también..., en ese momento se vivía una realidad muy mala porque educativamente estaba muy mal, el tema..., había muchos analfabetos, no terminaba nadie el ciclo primario. Había muchas enfermedades, había muy mala atención de la salud. Y bueno... poder abordar ese tema nosotros, era muy delicado. Fue esa la razón en la que organizamos y pedimos al gobierno que entienda esa parte. Y que... *ya en el 89, 90 ya tuvimos una asociación civil, después tuvimos los centros de alfabetización de adultos, después la escuela, después el centro de salud, así fuimos..., pero eso ya ideado por la comunidad, por fuerza de la comunidad.* Prioridades que se le hacían al gobierno, tanto local, como provincial, ¿no? Y tomamos todo eso, pero tuvimos que capacitarnos mucho, para entender el sistema, es tan difícil ¿no? Entender un sistema, porque bue... Nosotros estábamos muy marginados de ese sistema, aparte lo vivimos la discriminación. *Hasta ahí llegamos y avanzamos a pasos muy lentos, pero creemos que somos libres* (A.N.G., énfasis mío).

Bidaseca, Gigena, Guerrero, Millan y Quintana (2008), identifican la personería jurídica como un proceso que contribuye al empadronamiento y conteo de los pueblos originarios, sujeto a formalismos jurídicos que se presentan como novedosos pero que reproducen lógicas del colonialismo, al proponer inventariar diferencias culturales como datos clasificables y censables, “porque justamente el gran relato del Estado-nación se funda sobre la represión de las comunidades singulares, de sus identidades” (Bidaseca *et al.* 2008: 7). Algunas comunidades de la provincia han obtenido personería jurídica a nivel nacional. Esto es muy importante, ya que significa el reconocimiento institucional de su capacidad para adquirir derechos y gestionar demandas. *Com Caia*, en Recreo, y Nueva Comunidad Mocoví, en la misma ciudad, fragmentación de la comunidad *Com Caia* son las dos organizaciones con personerías jurídicas *moqoit*.

En 1993, gracias al trabajo de estas organizaciones, se logra la aprobación de la Ley Provincial 11.078 que reconoce los derechos de los pueblos indígenas de Santa Fe y, en el

2002, la aprobación de las Leyes Provinciales 12.086 y 12.091 que permitirán otorgar tierras fiscales a las comunidades indígenas. Desde 2009 representantes *moqoit* son consejeros del Instituto Provincial del Aborigen Santafesino (IPAS). Con la reforma constitucional de 1994 se estableció a través del artículo 75-inciso 17 que: Corresponde al Congreso reconocer la preexistencia étnica y cultural de los pueblos indígenas argentinos. Garantizar el respeto a su identidad y el derecho a una educación bilingüe e intercultural; reconocer la personería jurídica de sus comunidades, y la posesión y propiedad comunitarias de las tierras que tradicionalmente ocupan; y regular la entrega de otras aptas y suficientes para el desarrollo humano; ninguna de ellas será enajenable, transmisible ni susceptible de gravámenes o embargos. Asegurar su participación en la gestión referida a sus recursos naturales y a los demás intereses que los afecten. Las provincias pueden ejercer concurrentemente estas atribuciones.

Actualmente, gran parte de los asentamientos se organizan a través de presidentes de comunidad con sus respectivas comisiones, los cuales suelen participar en las reuniones de Organización de Comunidades Aborígenes de Santa Fe (OCASTAFE). En lo que refiere a las actividades económicas, éstas abarcan: el trabajo temporario en las plantaciones, donde se desempeñan fundamentalmente como cosecheros, la elaboración y venta de artesanías en cerámica y cestería y, en las zonas rurales, las huertas familiares, el ganado, la apicultura, la fabricación de ladrillos, la pesca y, en menor medida, la caza. Asimismo, en los últimos años, muchas familias comenzaron a recibir los subsidios de asistencia social para desocupados y, por este medio, realizan tareas laborales para las Comunas, escuelas o comedores de la zona, generalmente de mantenimiento, limpieza, albañilería.

*Digo acá se trabajó una ley provincial aborigen santafesina, que nace allá por el año 93, que fuimos los propios indígenas los generadores de plasmar cuál era nuestra visión de rescate de la memoria colectiva y los hechos, a ejecutar y mejorar la calidad de vida de las comunidades, tocando todos los ministerios que una ley muy integral la 11.078, que se convierte en el ley en el 93, antes de la constitución nacional y que hoy, reconoce la autonomía de las comunidades, el derecho a la propiedad comunitaria. Que lo ejecuta la provincia de Santa Fe, en el 2009 con el primer título de propiedad de esta comunidad, donde se reconoce a nivel país. Es la única con el marco legal constituyente aplicable de los derechos humanos del pueblo indígena. La única en el país que reconoce este marco de sujeto de derecho nuevo, en la jerarquía de propiedad comunitaria (C.C., énfasis mío).*

Porque siempre nos hemos preguntado, *¿cómo podemos reclamar la propiedad de títulos comunitarios de nuestro territorio?* en reivindicación de hechos históricos de lo que ha pasado por ejemplo, el *genocidio, el etnocidio, el ecocidio del mundo indígena* (C.C., énfasis mío).

El 11 de agosto de 1994, los pueblos originarios del país vivieron un hecho trascendental: la incorporación de los derechos de los pueblos indígenas a la Constitución Nacional. En el año 2008, luego de reclamos de la comunidad, se adjudicaron tierras -367 hectáreas- en el marco de Ley Provincial 12086 / 2002, ubicadas en Campo San José, Ruta Nacional 11, km 491. Así reflejaba en el diario local las palabras del gobernador de la provincia, Hermes Binner:

Con carácter de reparación histórica (...) como pueblos originarios y preexistentes a la Nación de manera gratuita y libre de ocupantes en forma comunitaria o individual, según el interés de cada grupo o comunidad (...) de acuerdo a la ley se propenderá a que estas tierras están ubicadas en el lugar donde habita la comunidad o zona más próxima, siempre con el consentimiento libre y expreso de la comunidad (...) nos interesa ayudarlos e impulsarlos a formar cooperativas y distintas modalidades de trabajo que permitan incorporar no solamente la tierra sino, además, la producción que genera el bienestar para los niños, jóvenes y adultos (El Litoral, 2008).

Sin embargo, esta adjudicación no estuvo libre de conflictos, suscitados desde el inicio por su ocupación efectiva y, luego, con la intervención estatal mediante las políticas públicas provinciales. A partir de la adjudicación, la comunidad *Com Caia* se encuentra emplazada en dos nucleamientos, distanciados uno del otro a unos 11 km en la localidad de Recreo.

Ese (refiriéndose a las tierras de Campo San José) lo entregaron digamos que, ya hace como ocho años, ¡2008! 2008? *Lo entregó el gobernador y es el primer título de propiedad comunitaria.* Administrativamente ya cambia mucho, porque ya no es como una propiedad común e individual, sino que ya es propiedad de la comunidad. Así que tiene otro rango administrativo. (...) Hasta ahora nosotros, los de la comunidad no hacemos nada porque está en juicio, *pero hay personas que lo han tomado*, han ido, sembrado y estamos tratando de hacer...denuncias, así...y está ganado todo, pero no proceden digamos, el gobierno no procede (M.T., énfasis mío).

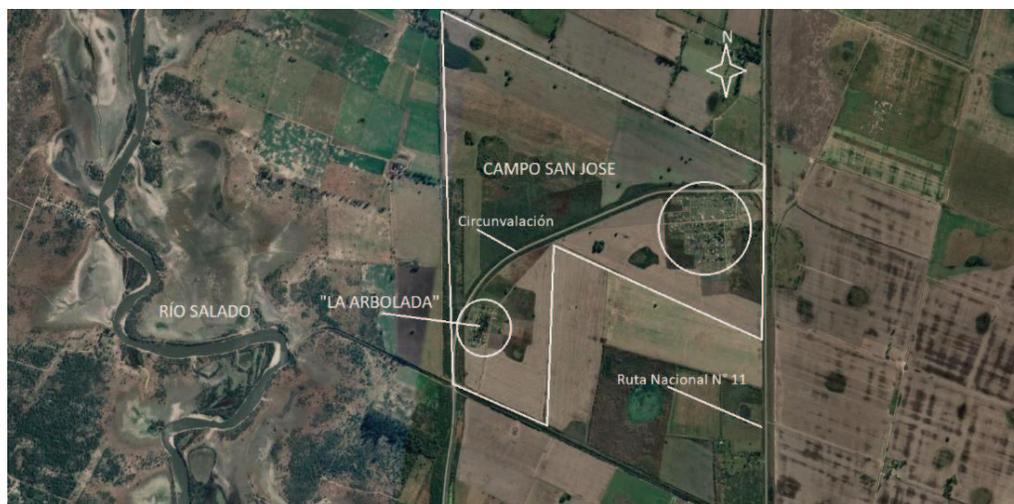
### 5.2.7 Campo San José

A finales del año 2010, comienza la ocupación precaria de las primeras familias en Campo San José, con la convicción de que las tierras les pertenecían y querían vivir allí. Campo San José se encuentra aproximadamente a 5 kilómetros del Barrio Mocoví ubicado en la ciudad de Recreo.

A partir de la ocupación de San José en el 2011, se inicia una serie de reclamos que incluyó reuniones con los gobernantes de turno de diferentes niveles del Estado. Frente a la falta de respuestas se realizaron cortes de la RN 11 (ANRed, 2011), para solicitar una serie de mejoras en las condiciones de vida, entre ellas el acondicionamiento del terreno para su urbanización (dotación de servicio de luz eléctrica, agua potable, atención médica y acceso a condiciones dignas de habitabilidad).

Para el año 2018, en Campo San José habitaban más de 80 familias, en su mayoría provenientes del barrio de la ciudad de Recreo. A ello se sumaron otros nuevos migrantes del norte de Santa Fe. En cuanto a su organización sociopolítica, la máxima autoridad de la comunidad es la asamblea comunitaria, constituida por el concejo comunitario, los líderes de las familias y el cacique.

De esta manera, la comunidad *moqoit Com Caia*, también está concentrada en Campo San José (Ilustraciones n°12 y n°13), ubicada en la localidad de Recreo, del Departamento La Capital, Provincia de Santa Fe, (posición geográfica en longitud — 60.743408, latitud — 31.445067). En el predio de Campo San José viven en su mayoría familias oriundas de la comunidad del Barrio Mocoví de Recreo, como así también de otros pueblos del Chaco como *gom* o *wichí* — emparentados con familias *moqoit*— y criollos vecinos de la zona. Esta comunidad *moqoit* se encuentra en un contexto estructural en donde el gobierno socialista en su momento les otorgó las tierras, pero solo eso, ya que quedaron en un completo abandono con respecto a otras estructuras. En la actualidad el predio continúa, pese a las constantes solicitudes, sin escuela, agua y luz segura. El paisaje está compuesto por casas de adobe, salvo la construcción del edificio de la posta sanitaria que está construida con otros materiales, los ranchos están emparchados con lonas plásticas de silo, niños y perros deambulando, calles de ripio y espacios abiertos libres de alambrados.



**Ilustración n° 13.** Mapa: ubicación de la comunidad *moqoit Com Caia* en Campo San José, Recreo  
 Fuente: elaboración propia, basado en *Google Maps*, Fecha de la toma: 25/05/21

A partir del conflicto inicial que se da en las tierras otorgadas por el gobierno, se organizan y habitan el predio en dos lugares (Ilustración n° 14). En cada lugar hay un conjunto de viviendas. Por un lado, en “La arbolada” —denominado así porque hay un conjunto de árboles—, se ubican los parientes y aliados del ex- cacique, los cuales responden y legitiman la autoridad de Pedro Coria.

La arbolada se ubica en el interior del campo, se encuentra atravesado por un camino de tierra que comunica y lleva por un lado a otro caserío. Y por el otro lado, se conecta con la ruta nacional 11. En “La arbolada” las viviendas están ubicadas de acuerdo a las posibilidades que ofrece la geografía del lugar, en medio de los árboles y del camino que une a las dos poblaciones. En este espacio reside el coordinador y cacique de la comunidad *Com Caia* Ermelindo Coria, sobrino del ex cacique Pedro Coria. El otro caserío, el llamado “asentamiento”, se ubica en la esquina donde se encuentra la circunvalación de la ruta nacional 11 KM 491 y se cruza con la ruta provincial nro. 70. Esta zona se encuentra organizada espacialmente en cuadrados, a modo de manzanas, con caminos que conectan internamente. En esta parte del campo, se encuentran el centro comunitario, la posta sanitaria creada en el 2018 y dos iglesias evangélicas.

Mi mamá todavía, *ella siembra, porque ella está en el campo allá en,* (se refiere a Campo San José) que le entregaron 300 hectáreas a la comunidad. *Se hizo un rancho*

*allá con mi tía.* Las dos hermanas viven ahí. Y acá no quieren estar, dicen ellas. Les ocasiona mucho mucho estrés. Y allá si..., *allá están en pleno campo. Si, que allí ellas siembran.* Son pensionadas por supuesto, jubiladas. Hacen sus quintas, ¡y tienen de todo! Y fíjese ¡Y trabaja todavía! Trabaja y tiene ochenta y pico de años. Y por ahí vamos estamos con ella así. Pero *esa felicidad del ser aborigen y de mantener esa esencia de vida,* es hermoso porque ¡Qué sé yo!... ¡*Es tan sano!* (A.N.G., énfasis mío).



**Ilustración n° 14.** Calle principal de Campo San José. Foto: Marina Benzi



**Ilustración n° 15.** Jóvenes a la salida de la escuela en Campo San José.

La vivienda con techo de chapa, es una de las iglesias evangelistas. Foto: Marina Benzi

Campo San José se constituye así como el nuevo territorio mocoví alejado de la ciudad, sin embargo, los movimientos entre los integrantes de la comunidad de Recreo y de Campo San José son constantes. El *Campo* —como lo denominan— se presenta de forma idílica para los que aún viven en Recreo como un espacio sin problemas de inseguridad, lejos de las disputas barriales con los criollos y lugar de contacto con la naturaleza. Sin embargo, los propios residentes poseen otra visión y se encuentran constantemente haciendo reclamos ante el Estado municipal y provincial para que se mejoren las condiciones de servicios públicos (electricidad, agua potable y aperturas de caminos).

Desde el asentamiento en Campo San José hasta la resolución del conflicto y los cortes de ruta —aproximadamente a fines del año 2011 —, un conjunto de organizaciones sociales de la ciudad de Santa Fe acompañó las reivindicaciones de las primeras familias de la comunidad que se asentaron aquí. Con el paso del tiempo, estas organizaciones fueron abandonando la causa. Sin embargo, una cooperativa de trabajo de jóvenes profesionales denominada TEKO mantuvo su apoyo a la comunidad.

La cooperativa de trabajo TEKO, es un colectivo de la ciudad de Santa Fe conformado por jóvenes profesionales, principalmente arquitectos y arquitectas, con un gran compromiso social. En el sitio web de la cooperativa explicitan sus objetivos: “TEKO es una cooperativa de trabajo del litoral argentino dedicada a la difusión, promoción y ejecución de técnicas y tecnologías aplicadas a la construcción de espacios habitables respetuosos de la naturaleza y las formas de vida regionales” (<https://www.cooperativateko.com/>).

Organizaciones sociales de diferentes lugares, fines y concepciones intervinieron en el proceso de habitar el predio. Distintas entidades, colaboraron aportando al bienestar de las familias que residen en el lugar. Algunas son estatales<sup>47</sup>, otras no gubernamentales — Teko, Espacio Azul, fundación Pequeños Gestos (Grandes Logros), etc. — cooperativas, agrupaciones políticas, proyectos de extensión de la Universidad Nacional del Litoral, entidades religiosas,

Actualmente en la comunidad se organizan para surcar, sembrar, cosechar y comercializar. Alberto Lugo junto a otros integrantes de la comunidad *Com Caia*,

---

47 Ver propuesta de Lucas Cardozo (2020). Y Cardozo Lucas, Brasca Micaela, y Cabre Pilar (2020).

nombraron a esta incipiente organización el nombre de Amerindia Libre. Es una organización que se crea en el año 2020, en plena pandemia del COVID-19, si bien son muchas más las familias que se encuentran en el lugar, 50 son las que integran la organización y sostienen el comedor comunitario que funciona cuatro veces a la semana siendo el sostén de toda la comunidad (Maidana 2020).

#### 5.2.8 Usufructos de la tierra

Desde el año 2008, momento de la adjudicación de las tierras a la comunidad *Com Caia*, el cacique de la comunidad, en cierta complicidad con un *colono*, alquiló el campo para producir soja sin el conocimiento y consentimiento de la comunidad. Tampoco habilitó a la comunidad a que se asentase y habitara el predio, porque sostenía que le habían dado el campo a él y no a la comunidad, cuando en realidad es propiedad comunitaria. Ante la situación, y luego de una serie de asambleas comunitarias, se destituyó al cacique en el año 2012 (Acosta Nates *et al.* 2020). Después de varias negociaciones al interior de la comunidad, se desarmó el conflicto y poco a poco se fue habitando el espacio, hasta adquirir trazados en plano damero donde habitan 78 familias. También se organizó el espacio para las huertas, con una hectárea por familia para el cultivo de hortalizas y verduras. Por lo tanto, en una pequeña parcela del que antes fue territorio sojero hay ahora pequeñas huertas familiares.

Los miembros del asentamiento trabajaron con asesoramiento del INTA, de la Agencia de Extensión Rural de Monte Vera y Esperanza, de la Secretaría de Agricultura Familiar del Ministerio de Agroindustria de la Nación, del RENAF y del Ministerio de Producción del Gobierno de la Provincia de Santa Fe, que colaboraron con la comunidad en la extensión y diversificación de los cultivos. Además de las hortalizas que se producen, quieren incorporar agricultura extensiva, mediante el viejo sistema de producción que, en lugar de basarse en la maximización del rendimiento del suelo a corto plazo, busca un uso armónico con el entorno y sustentable en el tiempo. Sin embargo, aún hay tierras que son arrendadas a colonos de la zona. En ese aspecto, la Ley N° 12086 es clara: “Las tierras adjudicadas no podrán ser vendidas ni dadas en garantía y no podrán ser usadas, explotadas o alquiladas por personas que no sean aborígenes” (Cardozo y Benzi 2020).

Desde una perspectiva antropológica, podemos identificar que las trayectorias de las comunidades *Com Caia* implican en relación con la tierra cambios sustanciales en su cosmovisión y formas de vida. De acuerdo con nuestras entrevistas a los miembros de la comunidad, podemos observar dos formas del uso de la tierra, que implican lógicas y valores diferentes: una es propia del sistema neoliberal con la producción de la soja (sustancialmente) desde sectores privados y la otra se inserta en las formas de vida de los Pueblos Originarios. Dichas prácticas se contradicen en aspectos que se vinculan a cuestiones fundamentales de la forma de vida de las comunidades indígenas: propiedad privada-comunitaria, naturaleza-cultura e historia-identidad.

#### 5.2.9 Ordenamiento territorial

A comienzos del año 2018, a partir del Programa Producción Sustentable de Alimentos del Periurbano del Ministerio de la Producción del Gobierno de Santa Fe, se ha comenzado a instaurar el concepto de Parque Agrario, que contempla no sólo el distrito de Recreo sino también Monte Vera, Arroyo Aguiar, Arroyo Leyes y San José del Rincón (localidades que componen el Gran Santa Fe). Dicho programa no sólo contempla la producción sin agrotóxicos sino también el ordenamiento territorial de todo el periurbano santafesino. Desde el Comité Interministerial de Ordenamiento Territorial (CIOT), conformado por los Ministerios provinciales de Desarrollo Social, Salud, Infraestructura, Medio Ambiente, Educación, Trabajo y la secretaría de Energía, se llevó a cabo una planificación territorial con el fin de ordenar las tierras adjudicadas a la comunidad, supuestamente con la participación de esta. El proyecto se funda en cuatro ejes temáticos, uno corresponde al ordenamiento productivo y sustentable; otro a la infraestructura social e intercultural; también el de salud, educación e inclusión deportiva, y por último fortalecimiento institucional, inclusión y participación indígena.

Esta situación ha generado ciertos conflictos con los agentes estatales de escala nacional y la Cooperativa de Trabajo. De acuerdo con nuestro trabajo de campo, las organizaciones que acompañaban a la comunidad tuvieron que retirarse a partir de las negociaciones que se establecieron entre la comunidad y el gobierno provincial, por obturar -según las entrevistas realizadas- el espacio de diálogo que tiene por objetivo la

intervención en Campo San José. Las disputas fueron en torno a la introducción de nuevos proyectos productivos, como por ejemplo un tambo, sin realizar una consulta previa a la comunidad y sin consultar a los agentes estatales del INTA que estaban trabajando en el lugar (Benzi y Cardozo 2020).

De esta forma, el desplazamiento de las organizaciones también se transformó en el detenimiento de lo construido con anterioridad a lo largo de los años de trabajo, específicamente la comercialización de la producción comentada en el apartado anterior. De acuerdo con nuestras entrevistas, a los horticultores les pidieron el permiso de la Agencia Santafesina de Seguridad y Alimentaria provincial para la circulación de la producción y además les exigieron facturas —como monotributistas— para la comercialización de las verduras, hortalizas y conservas.

Siguiendo a Naharro, Álvarez y Klarik, M. (2009), podemos identificar una posición sustancialista por parte del Estado en cuanto a lo descrito en el párrafo anterior. Dicha posición se caracteriza por concebir los objetos como una realidad existente por sí misma o dada en forma natural, sin ninguna mediación interpretativa del sujeto. En palabras de las autoras:

en determinados ámbitos de lo político donde el territorio es objeto de planificación, perviven aún esquemas basados en una concepción sustancialista del espacio y de la naturaleza, representadas como entidades físicas y recursos, ya sea para ser explotados o mercantilmente o para ser preservados de las contradicciones del mismo del desarrollo económico (Naharro *et al.* 2009: 19).

Además, existe un *blanqueamiento* por parte del Estado provincial a la hora de comunicar la intervención: sólo aparecen en los medios locales los agentes estatales explicando las nuevas políticas de ordenamiento territorial sin la presencia de los miembros de la comunidad. Dicho blanqueamiento opera como reensamblaje de lo ocurrido por el Estado-nación argentino en el siglo XIX, cuando existe un borramiento de las identidades étnicas, que invisibiliza la alteridad al interior de sus fronteras (Segato 2007).

### 5.3 La cuestión alimentaria

La comunidad, acompañada de los agentes estatales y de una Cooperativa de Trabajo de jóvenes profesionales de la ciudad de Santa Fe, ha logrado constituirse como un referente en la producción agroecológica. Dicha cooperativa, compuesta por profesionales jóvenes (en su mayoría arquitectos y arquitectas) tiene como objetivo la promoción del trabajo autogestivo y la construcción de hábitat a partir de la utilización de materiales ambientalmente sustentables. Además, tienen una presencia comprometida en términos políticos vinculados a los derechos indígenas.

De esta manera, y a partir de la cooperación al interior de las familias que se dedican a las huertas, se llevó a cabo la comercialización de bolsones de verduras. La creación de canales cortos de comercialización o circuitos de proximidad busca acercar la producción del campo a la ciudad (Azevedo Da Silva 2009, Jurado 2015 y Craviotti y Soleno Vilches 2015), con un claro mensaje de diferenciación de las formas de producción frente al agronegocio. Mediante la organización de nodos de ventas a partir de una estructura organizativa encadenada por una serie de acuerdos entre distintos actores ubicados en el campo y la ciudad, se construye una red de solidaridades.

Estas formas de venta comenzaron a partir del año 2012 con interrupciones y desde el 2015 al 2017 tuvieron cierta regularidad en la venta cada 15 días o una vez por mes, atendiendo a la producción de hortalizas y verduras de estación. En esta instancia de comercialización la Cooperativa de Trabajo articula los lugares para la venta en la ciudad de Santa Fe y también actúa de mediador entre los compradores y la comunidad a través de las redes sociales, aunque en las últimas ventas esta forma se fue trasladando a los miembros de la comunidad que tienen acceso a la tecnología y manejan redes sociales. Sin embargo, gran parte de la producción no se consume en la comunidad. A pesar de tener la posibilidad de cultivar sus verduras y criar animales no es una costumbre generalizada. Una de las razones es que tiene un costo (es decir que, si no se cultiva de las propias huertas hay que comprarlo), o sea hay implica una inversión económica, por la cual no se puede realizar de manera regular. Así también, quienes no tuvieron la experiencia laboral en las quintas de Santa Fe o en el norte, desconocen las técnicas para cultivar sus propias plantas. Del mismo modo, cocinar implica tener ciertas condiciones básicas técnicas, como por ejemplo una cocina/artefacto, gas, olla. Como así también un cierto conocimiento de cómo cocinar las verduras. Y por otro lado, las verduras pueden no ser del gusto para muchos y/o también lo

que representa un plato de verduras en relación un guiso (como lo planteamos en el Barrio Mocoví)<sup>48</sup>. Es decir, el consumo de verduras y frutas no es la primera elección, es decir, no se elige como comida principal porque no representa una comida. Una comida tiene que tener algo de carne, fideos. En relación a este punto, el gusto por las verduras y frutas no representa necesariamente una comida.

Puede pensarse esta cuestión desde dos lugares: por un lado, si consideramos sus prácticas alimentarias tradicionales, ellas son de caza, pesca y recolección; no son originariamente agricultores ni horticultores. Y, por otro lado, las prácticas alimentarias actuales están afectadas por factores socioeconómicos; de esta manera se consume lo que se puede comprar. Al respecto, Aguirre (2005) agrega que lo que se puede comprar, es lo que gusta y se conoce. Se genera así un gusto por la comida, que implica una determinada textura, densidad, cantidad, sabor, técnicas de cocción y/o comensalidad (Aguirre 2005, Bourdieu 2012).

*Acá si no tenemos para comprar somos capaces de no comer todo el día. Hay gente que a veces... Y peor acá en el barrio porque todo se vende, no... nada... entonces si uno no trabaja (R.T., énfasis mío).*

Por otro lado, la obtención de los alimentos en el predio, se adquiere en almacenes y kioscos. Debido a que en el lugar no hay comercios, una alternativa es trasladarse hasta la ciudad de Recreo o a la localidad de Candiotti para realizar las compras; o bien, un comerciante con su auto particular, recorre las calles de ripio y se detiene haciendo paradas para ofrecer a los vecinos mercaderías que guarda en el baúl. Debido a que la oferta de comestibles es reducida y costosa, prefieren alimentos económicos y rendidores, que se caracterizan por ser ricos en carbohidratos. El consumo de los alimentos, depende de las posibilidades de elegir de acuerdo al poder adquisitivo. Por lo tanto, la oferta y el poder de compra limitan las posibilidades de opción de los alimentos en la comunidad.

---

48 En el Barrio Mocoví carecen de espacios verdes o habilitados para cultivar, ya que los terrenos se encuentran ocupados con viviendas de familias numerosas.

Yo de la comida nunca cambie. *Sigo manteniendo las comidas típicas*. Las que comíamos nosotros. Lo que pasa es que acá, casi no hay más eso, ya no es como antes. *En el norte vos cazas, está el monte cerca. Queres comer, y está... todo cerca, todo, todo. ¡Está en mano, a mano! Acá si queres cocinar, tenes que comprar*. Y allá nosotros no compramos nunca. El bicho, nosotros comíamos carne de bicho, nutria, carpincho, yacaré, iguana, todos, todos los bichos. De carne casi nosotros no comíamos, porque mi papá era cazador. Mi papa cazaba ñandú, huevo de ñandú, todo cazaba, tatú, todo, todo. Esa es la comida nuestra. Carne casi no comíamos (M.C., énfasis mío).

Las familias que se dedican a la horticultura actualmente tuvieron la experiencia de haber trabajado en quintas como jornaleros en las décadas de los 70 y 80; es decir, aprendieron el oficio y las formas de comercialización de las hortalizas. Pero cultivarlas y comercializarlas no implica/significa que se las consuma. En las familias de bajos recursos los platos son llenadores y son mayormente carbohidratos. Respecto de la alimentación, coincidimos con la antropóloga Patricia Aguirre, quien señala que “en las comidas de olla su capacidad de rendir está en función de las características de estirarse (...). Respecto de los alimentos, los pobres explican que rinden cuando cumplen con tres características: deben ser baratos, deben llenar y deben gustar” (Aguirre 2005: 167).

Otro factor que condiciona la elección del alimento es la falta de tiempo. Las mujeres que pueden acceder a trabajar fuera de sus casas, tienen menos tiempo para ocuparse de la cocina. De esta manera, la comida que se prepara es rápida de hacer.

*Y todo comidas más rápidas*, como ser...el guiso, guiso es más rápido, que hacer una sopa. Porque la sopa tenes que esperar mucho, tarda mucho, así que...*más guisos, bifes, milanesas* no tanto (A.M.G., énfasis mío).

Otra condición al momento de cocinar, es la tecnología disponible para la cocción. Aunque la mayoría sea propietario de una cocina artefacto, no necesariamente se tiene el dinero para comprar la garrafa de gas envasado. Con esto se entiende de que, se cuida la economía doméstica y el que no tiene opción, continúa cocinando en el fuego.

Antes se cocinaba en fuego. *Se cocina en fuego todo*. Pero ahora ya no se cocina. Ya es más moderno. Ahora, ¿cómo te podría decir? Es más moderno. Tienes más cuidado que... ¡Por la *biyuya*<sup>49</sup>, la plata! Como más más... *tenemos que tener más economía* (N., énfasis mío).

A mi mamá *le compraron una cocina*. *No le dejaban que haga fuego*. Y el fuego era sagrado para nosotros. Sagrado el fuego (M.C., énfasis mío).

Es decir que, a pesar de que tienen cocina, en el campo siguen cocinando en el fuego<sup>50</sup>. Hay una resistencia a los cambios tecnológicos impuestos por políticas sociales estatales. No así en el Barrio Mocoví, donde las posibilidades de hacer fuego son menores porque es un espacio urbano, y no hay mucho espacio ni condiciones para realizarlo.

Sin embargo, la introducción de nuevas tecnologías en el ámbito doméstico, así como el hecho de que las mujeres se hayan incorporado al mercado de trabajo o prolonguen su participación en el mismo más allá del matrimonio o de la maternidad, ha servido para acelerar las características que definen los contenidos y los nuevos comportamientos alimentarios (Goodman y Redclift 1991). Entre las innovaciones se encuentra la incorporación en la compra de productos alimentarios rápidos y cómodos de preparar.

Entonces, el Estado mismo te lleva a la inquietud que vos tenes, ¿qué es lo que debes comer? ¿En qué hora? ¿Cuándo? ¿Y qué día? Pero a lo que el Estado te está permitiendo. *Por eso esta, la clase baja, porque la clase media ya no existe, la clase baja el Estado te condiciona la alimentación, y en la alta, también te lo condiciona. Porque te obliga, obliga, eh... al alimento diferente, pero con el mismo tributo, ¡con el mismo tributo! En el caso de los sectores vulnerables, incluidos los indígenas, el tributo a veces es de la mala alimentación, la muerte por desatención, ¡va! comunitaria como de salud y en la clase alta por envenenamiento en pequeñas cantidades. Porque se consume más de lo que no se debe de lo que debe. Se paga más y se sabe menos*<sup>51</sup>. (C.C., énfasis mío).

---

49 (N., 57, BM) está haciendo mención al dinero.

50 Pazzarelli Francisco (2016) hace referencia a la construcción de cocinas económicas en los Andes meridionales.

51 De forma similar, Fischer se refiere a los OCNIS (Objeto Comestibles no Identificados). “El objeto alimenticio moderno se parece a este monolito. Procede de otro mundo, no sabemos de dónde. Su producción, elaboración y precocinado ha tenido lugar fuera de nuestra vista, en factorías desconocidas, según técnicas que escapan a nuestra imaginación. Su forma, textura y apariencia lo alejan definitivamente de la naturaleza. Se nos presenta bajo una piel de plástico, una membrana que lo protege del tiempo, del aire y del propio consumidor. Y sin olor. Lo único que desprende es sentido” (1995: 94).

Por lo tanto, y a pesar de que pueden consumir algunos frutos recolectados (como tradicionalmente se hacía); como así también, pueden acceder de forma gratuita o muy económica al consumo de las hortalizas; y de que tienen incorporado el discurso de la “alimentación saludable y agroecológica”, no les es familiar alimentarse de las hortalizas. En la comunidad *moqoit* de Campo San José, sus prácticas alimentarias dependen de una cuestión económica, de acuerdo a lo que pueden comprar, con lo que se asemejan a las prácticas alimentarias de los sectores populares. Como expresa Aguirre hay un dicho que desnuda la función social de la construcción del gusto: “No se come lo que se quiere sino que se quiere lo que se come” (2011: 24). Todas las sociedades construirán un gusto por lo que se puede comer de acuerdo al sistema en que —previamente— se ha clasificado la realidad (la realidad respecto de la comida, de los comensales y de los derechos de unos sobre la otra). Por lo tanto, estamos ante un hiato entre la forma de producción y el consumo de la comunidad, por un lado se transforma en un actor clave que vincula las formas de producción ancestrales con cierto reconocimiento en las ciudades vecinas donde se venden y consumen las verduras y hortalizas; por otro lado, la producción no se incorpora a la mesa diaria de los *moqoit* porque no forma parte de su dieta alimentaria.

En el sur se come torta asada, que se puede cocinar de dos maneras, una bajo ceniza y sino a la parrilla. Torta frita, pororó a la ceniza, pan casero (con leche, especies, chicharrón), guiso, bife, milanesas, sopas de verdura con fideos, empanadas, puchero, locro, entre otras. Los adultos y los niños toman mate, sin embargo el mate cocido es la infusión que consumen la mayoría de los niños. El mate es endulzado con azúcar por lo general. Jugos, aguas saborizadas, gaseosas y cerveza.

Yo veo ahora que mi nieto tiene, tiene un añito y ya sabe tomar mate. Sin embargo, nosotros no. No, yo recién a los 19 años aprendí. ¡Qué le encontré el gusto al mate! Porque capaz que ellos si me convidaban el mate, pero era que yo no era amante del mate, no era amante. Como que ya nos enseñaron nuestros papás de no tomar, entonces... no... no era amante del mate. *Ahora soy capaz de tomar todo el día mate.* ¿No sé si será bueno... o malo? (A.M.G., énfasis mío).

### 5.3.1 Saludable y lo que no

Lo saludable está vinculado a lo natural, lo silvestre, lo nutritivo y a las medicinas. Entonces lo no saludable, lo industrial, lo comprado es aquello relacionado a la enfermedad.

Porque hoy no tenemos, lo que teníamos antes. Como alimento, como subsistencia, no había necesidades, donde uno siempre habla que, *la farmacia estaba en nuestro monte, los alimentos estaban en nuestros montes, nuestra vivienda estaba en el monte, nuestros montes, nuestros lugares, nuestros lugares sagrados, aún se conservan los lugares, nuestros alimentos, desde el agua al territorio*. Entonces, todas esas cosas que hoy, hoy lo consideramos insalubre. Y también, de *todas esas cosas, uno hace una memoria, ¿no?* (C.C., énfasis mío).

La incorporación de alimentos y platos preparados, que permiten disminuir el tiempo dedicado a la cocina, se conjuga paralelamente, con un cierto rechazo hacia ese tipo de comida industrial, tanto entre las mujeres que trabajan fuera como dentro de la casa. La desconfianza por el origen y los ingredientes que se añaden a este tipo de productos hace que las mujeres teman especialmente a la química agroalimentaria y, en particular a los aditivos. Esta desconfianza se traslada, después, hacia los productos que no se etiquetan de “naturales”. Por un lado, se da el temor de recurrir a ellos, y por otro, la necesidad y/o comodidad de usarlos.

*La alimentación natural te protege, es sana* (M.C., énfasis mío).

No faltaba, siempre había. Y por ahí en una sola comida, por ejemplo el pescado o si lo quieres tipo puchero, ¡pero sin papa sin nada...! Se retira la carne, y a la sopa se le agrega el pororó, ¡ya está! ¡Creo que *no habrá tenido colesterol, no habrá tenido nada! ¡Ni la presión alta, ni nada!* ¡No! Y fíjate vos, mi última tía, la hermana de mi papá, Guillermina Troncoso. Murió hace dos años, dice que ella cuando, cuando se enroló, viste que antes, no había enrolamiento, y cuando llegó la ley de enrolamiento, ella tenía como treinta y cinco años, y..., y... ¿en el documento de ella murió a los noventa? Más treinta y cinco, 125 (M.T., énfasis mío).

Por eso, yo digo, *lo que hoy no es tan natural*. Este... el cuicito el de la vía que uno le llama, el gris, lo él cui que se conocen, esos overitos, sino el gris, el común. El montero, ¿no? Ese frito con harina, era como llamarle, ¿no sé cómo lo llaman hoy? ¡Marinera! Bueno, eso con cebolla, y la cebolla, *la cebollita del monte, no la cebolla de verdulería* (C.C., énfasis mío).

Nosotros por ejemplo, con mi madrina, teníamos una huerta en su casa, una española era Duarte de apellido. Y... pero ella lo tenía en forma... *Digamos, natural*, porque ponía pispire, ruda, todo alrededor de la quinta lleno con plantas aromáticas. (...) ¡Si! Por lo menos... Nunca le echamos veneno a las plantas nosotros. Y ahí tenía... ¿qué? un cuadrado de treinta por cuarenta que había que puntear y cuidar, así que..., no, no nunca le hecho veneno a las plantas, *pero si un tomate, una lechuga con un sabor, un sabor nada que ver al de acá. Acá no tiene sabor la lechuga. La lechuga del campo, tiene otro sabor. Sin veneno, sin nada.* La cosa, la... ¿cómo se llama? ¡La acelga! La acelga tenía un sabor. ¿Ella como..., ve que antes no tenían heladera ellos? Tenía un pozo, y servía para sacar agua y servía como heladera. Abajo tenía todas las cosas conservadas. Y funcionaba, ¿Eh? (M.T., énfasis mío).

Después el pescado mezclado con un poquito de... con la misma gracita del pescado hacía, así como una cosa revuelta y después le sacaba las espinas. ¿Vio? ¡Y era una cosa tan rica! Pero ellos se la ingeniaban ellos no más en sus comidas. ¡Y el pescado frito, no le cuento! ¡Que mi abuelita no hacía así de fuentones de pescado frito! ¡Entonces a la mañana en lugar de tomar leche, o tomar mate cocido, nos servían el pescado! *¡Por eso digo yo, habremos sido tan sanos! Con tanta cosa buena que nos han dado los abuelos. ¿Vio? ¡Ahora comemos tantas cosas delicadas y se enferman!* ¡Porque es así! ¡Igual lo que cazaba mi papá, de ñandú! (A.M.G., énfasis mío).

#### 5.4 Fiesta del 30 de agosto en el sur

Hasta el año 2013, la fiesta del 30 de agosto en el Barrio Mocoví se hacía en un descampado. En ese entonces era la cancha de fútbol y la plaza para los más pequeños. De forma circular colocaban puestos de comida y artesanías. Venían del norte, de la costa, de otras comunidades indígenas, afrodescendientes, de diferentes iglesias, credos y no faltaban los medios de comunicación para documentar la fiesta. En el centro se ubicaba una fogata. Los puestos de comida ofrecían torta asada, torta frita, chupín de pescado, empanadas, buseca, mondongo con verduras, choripán, guiso de arroz, licor casero con sabor a poleo, naranja, limón, menta, lucera y salvia. A la tardecita se arma el baile y la música no deja de sonar hasta altas horas de la noche.

Este año en la fiesta del año nuevo mocoví, va a hacer un *rescate de comidas típicas y bebidas tradicionales* que antes se elaboraban como la *chuña o los jugos naturales*. Los jugos naturales desde las hierbas medicinales. Desde hierbas medicinales. Entonces, digo, *eso para nosotros era nada más que todo silvestre*, huevos de ñandú, pescados, eh... alimentos del monte, desde todo animal silvestre, ¿no? Patos, nutrias, vizcacha, liebre, cuisés, eh...eh... el jabalí. Eh... y bueno, transformado en carnes naturales y otras en charquis (C.C., énfasis mío).

Ahora yo para la fiesta, para cocinar, en el fuego. *Voy a vender chupín con pescado, voy a vender empanada, voy a vender buseca, mondongo con mucha verdura, ahora voy a vender para el fuego* (M.C., énfasis mío).

La fiesta es ocasión de reencuentro, de recuerdos del norte, de charlas, de compartir comidas y disfrutar el baile y como dice C.C. “la juntada es para hacer memoria”:

Porque lo rescatamos desde nuestros antiguos. Desde nuestros antiguos, nos enseñaron a ese rescate. *Que la juntada era para hacer una historia, para hacer una memoria.* Para encontrarnos, contarnos los problemas, ayudarnos entre nosotros, pero también había que alimentar a los demás, y que había que tener mucho cuidado con los alimentos. Que no porque sea una fiesta, después iban a salir enfermos (C.C., 70, BM, énfasis mío).

En Campo San José la fiesta se celebra en sus dos caseríos. En “La arbolada”, desde el 2017 se organiza la fiesta de forma similar como se realizaba en el Barrio Mocoví. Y en el Centro de Campo San José, es decir la parte del asentamiento que no corresponde a “La arbolada” se celebra en las dos iglesias evangélicas, de forma íntima y austera. Se reúnen en culto, comparten unas tortas asadas y bailan.

La fiesta del 30 de agosto permite que los diferentes grupos familiares que migraron a otras regiones, fundamentalmente por la búsqueda de trabajo, sean visitados o regresen a su lugar de origen y se reencuentren. No obstante, una de las diferencias fundamentales entre las fiestas del pasado y las del presente, es el cobro de entrada que hoy se efectúa para acceder al baile en algunos lugares como Colonia Dolores, el cual es organizado por la comisión del pueblo. (R.T.) refiriéndose a la fiesta de San Justo, se queja de que ahora la fiesta sea privada, es decir, que hay que pagar una entrada.

Ahí en la ciudad de San Justo se hacía un fiestón, *ahora ya no lo hacen como antes porque antes era gratis todo, entrada libre, y ahora lo hacen en una vecinal que es muy grande el terreno pero todo atapiado, entonces cobran la entrada.* Y después, yo fui dos años viviendo acá, me fui a la fiesta, pero siempre yo le reclamaba a los otros mira los dueños de la fiesta ahora no tienen para la entrada, *están todos afuera los viejitos le digo, siendo que ellos hicieron la fiesta, y encima la Virgen lo tienen adentro* (R.T., énfasis mío).

En la actualidad, la carne de caballo ya no es tan común (entre otras cuestiones, por el importe que tiene este animal) y es reemplazada con la de vaca. Además, así como antes fueron los patronos los que colaboraban con recursos y participaban de la fiesta, ahora, en algunos casos, son los políticos criollos quienes lo hacen.

El sur, inserto en un entramado de texturas que fusionan lo urbano y lo rural configuran nuevas realidades/territorialidades en los *moqoit Com Caia* respecto del norte. Estas formas combinadas despliegan nuevos sentidos en las prácticas alimenticias.

Algunos de los aspectos que explican las transformaciones en las prácticas alimenticias en los *moqoit* de Recreo tienen que ver en primer lugar con el tiempo. Así, la elección del alimento y su preparación está condicionada por el acortamiento de los tiempos disponibles para esa actividad. La falta de tiempo se debe principalmente a un ingreso al sistema formal laboral, el acceso a la escolaridad, entre otros. Otra cuestión a considerar es el capital monetario: los alimentos se compran, no son proporcionados ni accesibles como en el norte. Salvo el período donde trabajan en las quintas cuando vienen del norte, que pueden acceder a las hortalizas y verduras que ellos cultivan; y algunas familias de Campo San José que tienen su huerta o quinta. Se compra lo que se consigue. Es decir, de acuerdo a los costos de los alimentos, a las distancias y el acceso a los comercios, al nivel adquisitivo de la familia. Para Bourdieu (2012) el principio de la diferencia — preferencia del gusto — que se observa en el terreno del consumo, es la oposición entre gustos de lujo (o de libertad) y los gustos de necesidad. Los primeros son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por la distancia con respecto a la necesidad, y los segundos expresan las necesidades de que las que son producto.

Otros aspectos que condicionan la elección de una comida son un lado el conocimiento sobre los alimentos disponibles en el mercado, por otro lado sus propiedades nutritivas y finalmente los gustos de los consumidores.

Finalmente, el comedor escolar introduce cambios alimentarios en distintos órdenes. En primer lugar la comida es elaborada por terceros (aunque los cocineros sean de la comunidad), son preparadas en una cocina (habitación separada) alejada de los comensales. No se participa ni registran los pasos necesarios para su preparación. Los menús son

planificados por nutricionistas que se encuentran limitados por los montos disponibles, criterios de una alimentación saludable y los gustos de los comensales. La comensalidad deja de ser familiar y pasa a ser escolar. Donde se comparten otras formas y códigos tanto institucionales como de las otras familias del barrio.

Sin embargo hay elementos que trascienden, de manera sigilosa y constante, como ser la torta asada hecha en las cenizas, o la torta frita, el mate y el guiso. Así también, el fuego como elemento identificador de los *moqoit*. El fuego es donde se prepara la comida, se cocina, se comparte, se charla, se enseña, se aprende, se cuenta, se escucha, se come en comensalidad familiar o colectiva y es donde se recuerda, se hace memoria.

## CAPÍTULO VI

### MEMORIAS ALIMENTARIAS, ESPACIALES Y DE ALTERIDADES DESDE SUR

#### 6.1 Sabores que se extrañan

Hay que considerar los procesos de conquista, colonización, despojo de tierras y recursos naturales que abastecen —de forma espiritual y material— a los pueblos originarios históricamente, lo cual crea cierta nostalgia por aquellos hábitos que en la actualidad ya no se practican o por los alimentos que no se consumen más —porque no existen actualmente, escasean, no se consiguen o no se cuenta con los elementos para prepararlos como lo hacían antes— (Tola, 2012, Wright 2008, Coconier 2012, Marschoff 2005, Camargo y Escobar 2015).

El sabor como tal, es un conjunto de cualidades organolépticas —gustativas, olfativas, de color, de forma y de consistencia, etc. —, tiene una función primordial en el consumo. Propone Fischler (1005) que “el hábito”, fruto de la necesidad, se crearía a fuerza de consumir un alimento. La “sabiduría del cuerpo” permitiría al organismo reconocer o aprender a distinguir lo que le hace provecho o le hace daño. De esta manera Fischler registra que ciertos sabores constituyen el objeto de una preferencia innata— lo dulce—; otros, de una aversión no menos innata —lo amargo—. Ahora, en palabras del autor “en lo que concierne al hábito, es exacto que “a familiaridad aumenta la aceptabilidad”: un alimento ya probado varias veces suele tener más oportunidades de ser apreciado que un alimento totalmente desconocido” (1995: 28).

El gusto, propone Bourdieu (2012) es *amor fati*, elección del destino, pero una elección forzada, producida por unas condiciones de existencia que, al excluir como puro sueño cualquier otra posible, no deja otra opción que el gusto de lo necesario. Aguirre (2011) respecto al gusto señala que todas las sociedades *construyen el gusto* de sus comensales, sin que exista una voluntad expresa de hacerlo, más bien se construye, en forma impersonal, con el solo dejar que se desplieguen las mismas fuerzas que organizan esa sociedad. De esta manera (M.C.) distingue los sabores de la torta asada a la parrilla o bajo las cenizas del fuego:

¡La diferencia del sabor, del gusto! ¡Del otro bajo ceniza! ¿No es cierto? ¡Y la otra de parrilla! es con grasa. (...) ¡Esa es la diferencia! y la otra, del horno. Más doradita y más crocante. (M.C., énfasis mío).

¡En el fuego! el *fuego tiene más rica el... el sabor*. La cocina no tanto. ¡El fuego es...! ¡Es la vida! (M.C., énfasis mío).

¡Porque yo me muero por hacer el fuego pero acá...! ¡Lo que es la comida al fuego! ¡Tiene otro sabor! ¡Tiene otro sabor la comida al fuego! Me gusta cuando voy allá al campo porque ellos cocinan todo al fuego. ¡Todo todo al fuego! (N., énfasis mío).

¡Hace tanto que no como carne de perdiz, carne de martineta, la sopa de pescado hace años! Carne de carpincho, la nutria hace cuánto que no comemos. El guazuncho! ¡El ñandú! Porque acá estamos alejados de eso. La gente que vive en la zona rural ¡sí! ¡Ellos sí! ¡Siempre! (...) Para mí y la que más me acuerdo que es muy, muy *sabrosa* y que nos caía a todos bien, es la sopa de pescado. *Hay... que comida tan tan sabrosa*. Cómo la preparaban porque, en realidad por ahí la cocinaban las abuelas a esa. Yo no sé si ellos buscaban también esa forma de darnos eso, porque quizás nos daban una vez por semana, no era todos los días tampoco (A.N.G., énfasis mío).

Yo cuando vine del Norte tenía una sola hija la mayor, ahora tiene cuarenta y algo, las otras nacieron acá. Para mi cambio demasiado ya, por ejemplo de las cosas que comía yo antes, que me crie con ellas *acá ya no se consumen, los animales yo hace años que no los cómo, no los veo* (R.T., énfasis mío).

A la sopa...También zapallo, batata, de todo le ponía y después ella apartaba en una fuente y ponía aparte todo. Y a la sopa le echaba fideos o harinita o algo así. ¡Hay *qué rico que era!* (N., énfasis mío).

Cada sociedad dibuja así una “organización sensorial” propia (Ong, 1997: 11). Frente a la infinidad de sensaciones posibles en cada momento, una sociedad define maneras particulares para establecer selecciones planteando entre ella y el mundo el tamizado de los significados, de los valores, procurando de cada uno de ellos las orientaciones para existir en el mundo y comunicarse con el entorno. Cada sociedad elabora así un “modelo sensorial” (Classen 1997: 31) particularizado, por supuesto, por las pertenencias de clase, de grupo, de generación, de sexo y, sobre todo, por la historia personal de cada individuo, por su sensibilidad particular. Venir al mundo es adquirir un

estilo de visión, de tacto, de oído, de gusto, de olfacción propio de la comunidad de pertenencia. Los hombres habitan universos sensoriales diferentes.

Le Breton (2009) comprende que la percepción es una toma de posesión simbólica del mundo, un desciframiento que sitúa al hombre en posición de comprensión respecto de él. Es decir que, el mundo sensible es la traducción en términos sociales, culturales y personales de una realidad inaccesible de otro modo que no sea por ese rodeo de una percepción sensorial de hombre inscripto en una trama social. Se entrega al hombre como una inagotable virtualidad de significados y sabores. Estas memorias guardadas desde las emociones y los sentidos configuran identidades, gustos compartidos, distinciones y alteridades. De esta manera, las prácticas alimenticias conforman técnicas, parentescos, sabores, economías, conocimientos y costumbres, territorialidades, entre otros.

Comimos también carne de caballo. *¡Es riquísima!* ¡Acá comimos también! Si, un tiempo... ¡La carne del caballo, es como la carne de la avestruz, del ñandú! Es igual, vamos a decir, una carne secaaaaa...La grasa casi igual. *Así que como nosotros estamos habituados a comer la carne del ñandú,* cuando aparecen los caballos nosotros siempre, por ahí uno en lugar de *donar algún vacuno, donaba siempre un caballo* que sabía que... ¿Cómo era qué? había una fiesta (A.N.G., énfasis mío).

### Cola de Iguana

Por ejemplo todo lo que sea la cola de la iguana, *tiene un saborcito muy especial.* Las patitas de la iguana también, que se hace muy diferente al resto de la iguana, que se pela, se saca el cuero, se troza, y se hace frito o se hace... sancochado, así hervido o asado, pero la cola, se corta la cola y hasta un determinado largor se corta ahí otra vez, y se pone debajo de la ceniza, era muy diferente a las cocciones que se hacía de ahora, también se puede hacer arriba de la parrilla, pero había que abrir esa cola y *también era rico, pero más sabroso era cuando se hacía debajo de la ceniza,* como había mucha ceniza, se abre y se pone ahí la cola, y 20, 15 minutos y ya tenías ahí generalmente. (M.T., énfasis mío).

### Sopa de pescado

Se quemaba y se iba haciendo un pozo, un pozo, un pozo hasta que... Bueno ahí con, no más con el mortero, se pisaba todo el pororó, entonces quedaba como... una harina digamos, y entonces eso también servía para ponerle a la sopa, *bien rica la sopa. ¡Muy rica la sopa!* (M.T., énfasis mío).

La otra vez, me estaba acordando y les contaba a mis hijas, como al pescado ellos lo hacían de distintas maneras. Hasta una vez hicieron una sopa de pescado. Yo me acuerdo. Pero, y *con gusto lo comía*, cuando tomaba esa sopa. ¡Si...! yo me acuerdo una sopa de pescado. Yo no sé qué le echó mi mamá, *pero era una cosa tan rica*, pero yo ahora yo ya no... ¿No sé si la tomaría a la sopa de pescado? No sé, si la tomaría...No la volví a tomar nunca. Desde que yo fui chica desde los 8, 9 años más o menos (A.M.G., énfasis mío).

Y eso lo cocinaban, después con un caldo de... con el mismo pescado que se hacía sopa, con el mismo caldo del pescado... en el plato, como no había ni fideos, no había qué se yo, arroz, no había nada, le echaban eso y con eso se alimentaban, *era una rica comida* (R.T., énfasis mío).

¿Vio que antes la sopa no faltaba en la mesa? Yo me acuerdo mi mamá no nos hacía faltar la sopa en la mesa. No sé si era sagrada la sopa, pero ella nos hacía sopa de verdura. ¡*No me olvido de las comidas de mi mamá!* ¡A veces no hacía dos tres clases de comida también! (A.M.G., énfasis mío).

Extraño, lo que hoy *no es tan natural* es el cui con harina (C.C., énfasis mío).

En realidad se comía por ejemplo, los animales que se cazaban del... en los montes, iguana, tatú, guazuncho, ñandú, la charata, se comía mucho el, la carne frita, muchas carne frita se comía. Mucho eso. Y después pescado, eh...se hacía muchas veces casi con las sopas digamos, la variedad de pescado, *siempre ahí se alimentaban hacían las sopas*. ¡*Que hace mucho que no la como!* ¡*Yo a veces me acuerdo y digo: hay era tan rico eso!* Y era todo natural, era carne y venían y freían de los animales, y comían toda la gente. Bueno, cuando había papa hacía un estofado, asado, muchas carnes de algunos animales servía para hacer asado. ¡Pero lo frito nunca faltaba! Y el pescado es el que más siempre se lo hacía en sopa, así con sopa (A.N.G., énfasis mío).

Por ahí la señora de la biblioteca me cuenta que el hijo de ella es cazador. La otra vez dice que cazó un ñandú. ¡Yo hace años, años que no como la carne de ñandú! ¡Años!!! ¡Igual que la carne de carpincho! ¡La carne de nutria! ¡Después el guazuncho que le dicen! Ese sí que no tiene tufo. Ese es igual que el chivito. Igual que el chivito. ¡*Es riquísimo!* Sí, sí imagínese que hasta la comadreja la comían ellos. Mi abuela, no sé cómo lo hacían pero ellos lo comían (A.M.G., énfasis mío).

En lo que concierne a los factores sensoriales, la comida del monte estimula gustos, sabores, aromas y texturas particulares que provocan el deseo de consumir este tipo de alimento en función de estas cualidades y, al mismo tiempo, activan dimensiones de significado, emoción, memoria y valores conformados culturalmente (Sutton 2010). De esta manera, entendemos que la comida del monte se constituye como un “objeto sensorial total” (Le Breton 2009) y los deseos de comerla se asocian íntimamente a los universos

sociales y simbólicos del monte y la marisca. Sin embargo, en general los *moqoit* terminan consumiendo los alimentos envasados como resultado de su disponibilidad directa a partir del cobro de los planes y los sueldos.

Es precisamente la progresiva homogeneización y la globalización alimentaria, o al menos la conciencia de ellos, lo que provoca una cierta nostalgia relativa a los modos de comer y a los platos que han ido desapareciendo. La insipidez de tantos alimentos ofrecidos por la industria agroalimentaria provocaría el recuerdo más o menos mitificado o idealizado de las delicias y de las variedades de ayer. Un ayer, por cierto, no necesariamente percibido de un modo objetivo. Así, los sabores de los alimentos acompañados de los aromas, olores, texturas y densidades, por un lado conforman una cocina que configura una singularidad porque une indisolublemente aspectos biológicos —lo que se puede metabolizar— y simbólicos —lo que se define, se comparte y se transmite como comida—. Como ya mencionamos, Fischler (1995) señala que los humanos comemos nutrientes y sentidos, es decir, los humanos comemos los productos que necesitamos para vivir, previamente seleccionados de acuerdo con ciertas categorías culturales acerca de qué es comestible y qué es incomible. Por otro lado, si gustamos de lo que habitualmente consumimos, implicaría que el gusto no es solamente individual, sino que es social y por ende, el gusto es compartido. Así, los sabores reúnen un conjunto de referencias y pareceres que son compartidos con los pares, es decir que conforman una cocina con sentidos identitarios de pertenencia *moqoit*. Y por último, hay aromas que transportan a lugares particulares. Los sabores y aromas vehiculizan de forma instantánea a una vivencia en particular, de esta forma los alimentos estimulan y posibilitan los recuerdos y establecen memorias *moqoit*.

## 6.2 Recorridos

El año 1904 marca un hecho histórico reciente en la memoria de los *moqoit*. Registra un momento de temor, desigualdad y abandono de sus tierras. Una vez más los *moqoit* se desparraman para ocultarse del *blanco* y cuidar su vida. El levantamiento de San Javier (Andino (1998), Citro (2006) y Greca (2009)), implicó una feroz represión por parte del *blanco* a los *moqoit* y provocó la huida hacia el Chaco, el monte o las islas de muchas

familias, así como la invisibilización por mucho tiempo de la identidad étnica de las que permanecieron en el lugar.

En esos tiempos, en los tiempos que se hizo la levantada, en 1904, que se catalogó como el último malón, y en la historia nuestra, no es el último malón. En nuestra historia, es la rebelión indígena de no aguantar la falta de compromiso del Estado para con los indígenas. Porque hasta esa fecha el indígena, no podía, no podía cobrar los trabajos, pagados en efectivo, o sea, en pesos. Y el Estado, la patronal, los grandes terratenientes de ese momento únicamente pagaban con alimento, y hacía como seis meses que no cumplían con los alimentos y sufrían muchas hambrunas, muchas murieron de hambre, tanto ancianos como niños, y esa fue la levantada y el reclamo hacia la única acción de gobierno, comuna o como quieran llamarle, como parte del Estado, que era San Javier. O sea, *toda la zona norte se levantó en contra de San Javier, y según cuentan mis abuelos, eso fue en son de reclamo, pero hay, hay dentro de las historias, las historias negras del mundo indígena, ¿no?* Como todos lados, como toda sociedad. Hay buenos, hay malos, y hubo lo que se llamaron los capitanejos, que eran los negociadores, pero que mal informados, o que...los rebeldes se levantaban con armas, y no fue así. No fue así, *porque aún hoy, tenemos algunos ancianos que tienen en su memoria, porque en esos años ellos ya eran chicos, eran niños, y tienen memoria de lo que había pasado.* Y se encontraron en una emboscada de fusiles, dos vagones de tren armados, del ejército del gobierno, y se encontraron con que al frente, y esto viene bien para una memoria, ¿no? Porque nosotros, los indígenas mocovíes, aculturizados quizás, desde una estrategia de nuestros ancianos, es que hoy podemos tener clara nuestra historia y poder hablarlo bien. Porque se fusionaba, por ejemplo las fiestas tradicionales del año nuevo mocoví, que eran aproximadamente, entre agosto-septiembre, que era con que el invierno terminaba el año, y con la llegada de la primavera empezaba el año nuevo, y se fusionaba con la aculturización católica de ese momento, decían de amansar a los indígenas y convertirlos al catolicismo, y se puso a Santa Rosa de Lima como parte de la iglesia y que... los indígenas ecuménicamente pudieran respetar, no quitarle del todo la cultura, pero orientarlo más a la cultura... eh católica para decir bueno...., ahí tiene mucho que ver Florián Paucke, en la intervención, de decir, más allá de que no sean convencidos, decían los abuelos, pero es el camino para que sobrevivan los jóvenes y tengan, tengan la transmisión de cultura, y que el día de mañana alguien pueda hablar de todo esto, entonces, como que prohibían hablar el idioma, y aprender lo más posible, lo más claro el castellano, pero no así las costumbres, las costumbres, los alimentos, el acervo de cultura, eso hasta el día de hoy no se puede transformar y es como la realidad nuestra, yo la veo en dos tiempos, *está el indígena, está el indígena que mantiene su idioma y su cultura, y lo vive cotidianamente y si vos le pedís que te explique cuál es su cultura, no te lo va a saber explicar, porque lo vive, lo vive* (C.C., énfasis mío).

Porque ahí era una reducción en un pueblo, porque esa gente dice que vino de San Javier, que se yo, ahí la historia de que ha habido un problema en el año mil novecientos no sé cuánto, del último malón... y bueno, *ahí dice que hubo una matanza y algunos dispararon con su gente. Y ahí la historia de Colonia Dolores dice que venía el cacique, los caciquillos le vamos a decir. Se dice que venía ese hombre con bastante*

*gente como unas 400 personas y poblaron ahí. Y cuando vieron que se pobló ahí mandaron el cura para evangelizar. (R.T., énfasis mío).*

*Después del malón, porque ellos ya venían con el fracaso...Venían disparando muchos. Ahí me contaban antes que en ese pueblo venían tres cada cual con su gente, tres caciques, caciquillos vamos a decir, el cacique principal estaba ahí, y otros que: bueno, yo quiero disparar, ¿quién va a ir conmigo?, venían tres con casi ochocientas personas, chicos y grandes, y otros poblaron para el lado del norte. Yo hasta tenía parientes del apellido de mis padres que estaban en una laguna que se llamaba Laguna La Blanca, ahí poblaron otro. Dice: yo me quedo acá y vos te vas con tu gente a otro lado, buscando lugares. (...) siempre grupos. Y los demás quedaron en San Javier. Mi abuela decía que venían de San Javier. Yo nací en Colonia Dolores, mi padre nació ahí. Entonces ahí se iban apartando y cada cual quedó en su lugar de población. Algunos fueron para ¿arriba? cerca de Reconquista, recorriendo, disparando (R.T., énfasis mío).*

Ante el cierre de las reducciones, el trabajo en obrajes y estancias como peones rurales, ha sostenido entre los *moqoit* un alto grado de movilidad estacional, especialmente entre los varones, que son trasladados a otras provincias para estas tareas. En el caso de mujeres y niños, la costumbre de realizar extensas visitas a las casas de familias emparentadas apunta en el mismo sentido. Todo sugiere que la idea de las andanzas, es decir el camino recorrido por un individuo y sus parientes en el interior de un amplio marco geográfico, de un territorio, entre puntos nodales de importancia crítica, es una estructura muy importante utilizada para organizar el espacio y el tiempo. Le Breton (2009) propone abordar el concepto del espacio<sup>52</sup> como móvil y diferente de la geografía cerrada y visual de los occidentales; se presta a los cambios radicales que introducen las estaciones y la longitud de la noche o del día, los largos períodos de nieve y hielo que vuelven caduca cualquier referencia visual. El conocimiento del espacio es sinestésico y constantemente mezcla el conjunto de la sensorialidad.

*Fuimos buscando otros lugares y nos fuimos trasladando ¿vivo? ¡Porque se termina una zona de monte, después hay otros lugares más y claro! Nos fuimos trasladando. Sí. Primero en esa colonia yo me crié hasta más o menos los 13 años. Estuvimos en esa colonia que todavía había trabajo. Después cuando entró la maquinaria, bueno... ahí*

---

52 Melville Herskovits desde el relativismo cultural plantea como ejemplo sobre los indígenas del sur de Estados Unidos "Unos pocos ejemplos nos harán ver cómo las ideas de un pueblo se interponen hasta en su manera de abordar el mundo físico. Unos indios que viven en la parte suroeste de los Estados Unidos piensan a base de seis puntos cardinales y no de cuatro. Además de las direcciones norte, sur, este y oeste, incluyen las de "arriba" y "abajo". Teniendo en cuenta que el universo es tridimensional, esos indios son enteramente realistas" (2007: 78).

mi papa busco otro lado. Así que, más lejos todavía. Pero sería la misma, el mismo pueblo, con el mismo nombre. Pero distinto lugar. *Después de ahí nos trasladamos más para el norte y así...Y después nos vinimos del norte, nos fuimos al mismo lugar donde estuvo mi papá, porque había otro colono que quería desmontar otra parte de, así que era todo.* (...) lo va perdiendo. Es como que nosotros vamos perdiendo todo! Fuimos perdiendo todo. Entonces, cuando yo empecé a trabajar ¿así? en la casa de los colonos. Entonces dije yo, cuando tenga, me enrole, siempre le decía a mi papá y a mi mamá. Yo cuando tenga, cuando me enrolé me quiero ir. Porque yo en un viaje de la escuela, una excursión que hicimos de 6to grado. ¿Vio que antes 6to grado se terminaba hasta 6to grado? No existía 7mo, era hasta 6to grado. Entonces vinimos a una excursión acá en Santa Fe, y conocí todo el puente colgante, y toda esa parte, vio que recorrimos, tuvimos como tres cuatro días. Si... Y ahí me quedó eso... *Me gustó acá.* Y ya se me metió en la cabeza. Y cuando llego allá y le cuento a mi papá y a mi mamá..., yo me enrolo mami y yo me voy. Me voy a ir a trabajar. Y así fue. *Yo me enrolé y a la semana me vine a trabajar acá. Y bueno, ya me vine a trabajar y ya no me vine más para allá* (A.M.G., énfasis mío).

El tema de falta de mano de obra, es cuando ya empieza a sociabilizarse, eh, los colonos con los aborígenes, por la falta de mano de obra. Entonces, *es ahí cuando uno va dejando el espacio donde vivía que era la isla, a la orilla del monte, en los arroyos. Esa parte de la vida, yo la conocí. Conocí como vivir sin tener el harina, el fideo, el azúcar, bueno, esa parte la conocí. Si la conocí. Yo siempre les cuento cómo era la variación y el equilibrio alimentario que tenían los aborígenes, ¿no? Que por ahí uno dice, tenían alimentos, se alimentaban de animales, pero... ¿Cuál era la forma? ¿Nadie lo explica no? ¿Cómo era equilibrado esa alimentación? Para mantenerse saludable, y para mantener una buena salud. Por qué alimentación estaba totalmente equilibrada.* No es que todos los días nosotros comíamos la carne de carpincho, vamos a suponer. ¡No era todos los días! ¿no! Un día se cazaban animales que eran acuáticos, otros que eran más de la llanura, otro día cazaban animales que eran más de los montes, que seguramente que si vamos a científicamente a comprobar que, cuales son los, vamos a decir este..., medir lo nutritivo ¿Cómo serían las carnes de eso? Encontraríamos porque el equilibrio sabía el aborígen. Entonces, todo eso cuando lo contamos parecería que fuera que tenían una organización muy buena, porque no todos los días comíamos lo mismo. Cuando hasta ese momento yo decía que hasta 60, 65 *nosotros podíamos cazar en los montes, pescar y después fue otra etapa en que como que cambió todo, se empezó a prohibir a pescar, a los campos, a los montes, entonces ahí ... se cortó todo eso, no?*(A.N.G., énfasis mío).

*Constantemente se trasladaban a otros lugares, se armaba el rancho de vuelta y no se tenía un lugar fijo. ¡Hasta que vinimos nosotros acá, no teníamos lugar fijo, porque... nómades! Prácticamente éramos nómades, mi papá...nosotros nos fuimos hasta el Chaco, hasta Villa Ángela. Sí, nos movíamos bastante...ahí, era así ya. Andábamos bastante. Mi papá se trasladó a muchas partes* (N., énfasis mío).

Del norte al sur y del sur al norte, hacia abajo o hacia arriba, bajar o subir, los *moqoit* se trasladaban de forma continua buscando trabajos que les permitan sobrevivir. Se movían con la familia y trabajaban con la familia. Fue así que llegaron a Recreo, con la

diferencia de que en Recreo encontraron un lugar y una oportunidad para instalarse y descubrirse como una comunidad *moqoit*. De esta manera, en la historia de los *moqoit* comienza una nueva etapa. Una etapa de reposo, de casas, de sedentarismo, de escuela, de trabajos o changas en las proximidades. Sin embargo, siguen trasladándose. Pero los motivos son otros. Se movilizan para visitar a los parientes, a los amigos, por cuestiones de trabajo, por luchas políticas indígenas, o por asuntos de la iglesia, entre otros. Sus estadías pueden ser algunos días, meses o años. La persona que hospeda, se siente agasajado y siempre es buen anfitrión.

Y *antes vivíamos* en las quintas, en diferentes zonas de las quintas. Cuando vinimos...*Cuando vinimos de allá de...* San Roque, vinimos a unas quintas y bueno después, *rotando en distinta quintas*, mi papá consiguió trabajo en distinta quintas y trabajábamos, y ahí...hasta que yo me hice grande, y *me fui a la isla* y vivimos en Saladero Cabal, *allá vivimos* en la isla, que vivíamos ahí, *después me fui* al ejército y después del ejército me vine, *volví otra vez acá*, porque tenía parientes acá ¿no? Entonces cuando vine acá, ya me junté con Margarita y quedé ya para siempre acá (M.T., énfasis mío).

Yo nacida en el norte, hasta los 11, 12,13 años pasamos al sur. Toda mi familia hoy está en Alcorta, departamento Constitución. En el sur de Santa Fe, donde tuvimos que enfrentar no únicamente el desarraigo, *mitad de familia en el norte, mitad en el sur*, en la juntada del maíz. Y ahí empieza un proceso nuevo donde tenes que enfrentar a la sociedad. Y enfrentarte a la sociedad, no era, no fue fácil. Para un niño, un joven, un adolescente, como le llaman. ¡Para nada fácil! y que hoy lo puedas contar y lo puedas decir, es también una preparación. Que muchos hermanos, la gente del norte, o la gente de acá Antonio, Manuel, la familia Coria, casi la mayoría de los que están acá, *han tenido la suerte de vivir en comunidad, y nunca desarraigarse de su familia, donde se han movido, se han movido todos juntos*. Y ven desde ahí, pero no tuvieron el choque frontal del desarraigo ni el choque frontal de la discriminación social, económico, de género, de piel, muchas cosas que fueron muy fuertes (C.C., énfasis mío).

En la época que *se terminaron los desmontes...* eh, que *ya no había más obraje*, que y todo eso, bueno..., comenzaba todo un boom de la juntada de maíz a mano, en el sur como zona cerealera digamos. *La zona sur*, y en entonces, allá por el año 60...al 65, *la gente del norte iba y venía*, en las épocas de juntada de maíz a mano, *iban a sur en tiempo de cosecha* que era el invierno, terminaban las cosechas y volvían al norte. Y hasta que, muchas de las familias como... nuestra familia, mi padre, se hicieron conocidos, amigos, amigos de los colonos de la zona, y muchos fueron mirando la calidad de vida distinta. *Porque en el norte, en tiempo de verano que no había cosecha en el sur, en el norte era únicamente la caza, la pesca, con lo poco que quedaba y la cosecha de algodón, más al norte si miras era, de trasladarse a la azúcar, a la caña de*

*azúcar, a la zafra*, que era todo en la zona norte ¿No? Y bueno, la paga era distinta (C.C., énfasis mío).

### 6.2.1 Del sur al norte, del norte al sur

*Si quedamos trabajar en las quintas. Yo me junté con él y seguimos trabajando en la quinta. Después nos fuimos para el norte por la cosecha de algodón. Después de estar bien, me vine para abajo otra vez. Después de estar bien, de estar empleada, como que uno se acostumbra a la vida, a la vida nueva. Nueva digo yo. Y...y bueno me junté con él y era humilde también. Y de acá nos fuimos para el norte, a las cosechas de algodón, después de allá nos vinimos de para acá otra vez. Y ya cuando nos vinimos acá, nos instalamos acá otra vez a trabajar en las quintas. Y ya empecé a tener chicos, así que a la mayoría de los chicos los críe en las quintas. Trabajando en la quinta. Después compramos una casita de ahí de la quinta, sacamos bastante dinero, habíamos ahorrado dinero. Vio que antes se podía ahorrar dinero en el banco, te daban un interés y todo. Y compramos una casita en Santa Fe. Y mi papá también compró una casa. Antonio también. Se había juntado también. Así que nos compramos en Santa Fe. Después en Santa Fe no nos iba bien, así que vio que. ¡Había tiempos en que había trabajo de albañilería y había tiempos que no había nada! Entonces nos volvimos otra vez a la quinta. Y así anduvimos...después de la quinta, nos volvimos a Santa Fe de nuevo. Y después conseguimos acá. El primero que vino a vivir acá Antonio. El primero que vino de la familia. Y bueno, lo seguimos a él, porque mi papá compró acá también. Se hizo la casita acá. Después vendimos la, ¡va! hicimos un cambio con un hombre de acá. (A.M.G., énfasis mío).*

Tola y Medrano (2014) abordan la movilidad y la organización chaqueña y lo consideran como una toponimia propia de ellas. Al respecto, mencionan las autoras que las etnografías realizadas tanto en el Gran Chaco como en otras latitudes mostraron que en sociedades cazadoras-recolectoras el territorio es nombrado en función de las características topográficas y de aquellas que remiten a la presencia de especies animales y vegetales, así como de los acontecimientos que fueron significativos en la memoria de los grupos que crean y transmiten los topónimos. De hecho, los nombres de los lugares y las historias que les están asociadas son transmitidos de generación en generación, estableciéndose así continuidades entre los hechos vividos por los antepasados y la identidad y las prácticas del entorno de los grupos contemporáneos. Santos-Granero (2004) menciona la escritura topográfica, es decir, concibe al paisaje como medio de conservar y transmitir la memoria histórica, tanto en las sociedades sin escritura como en aquellas que la tienen. Así también, Schama (1995) propone comprender como resultado de la acción y percepción humanas, el

paisaje se convierte en portador de la carga de la historia, y sus vistas están construidas tanto por los estratos de la memoria como por las capas de roca. Calavia Sáez (2004) sostiene que desde el perspectivismo, se puede pensar el espíritu de los lugares. La espacialidad que posibilita recorrer el tiempo. Gordillo (2010) combina recientes aproximaciones sobre la formación de lugares con una tradición teórica más antigua concerniente a la producción social de la naturaleza. Examina los paisajes aparentemente “naturales” como creaciones y reconfiguraciones en relación a las prácticas sociales y las divisiones geográficas creadas desde los Estados nacionales.

Estos trabajos pueden relacionarse a las rutas trazadas por los *moqoit* de Recreo. Rutas, caminos, senderos, recorridos que bajan y suben, que van al sur y al norte, arriba y abajo porque cazan y recolectan, porque cambia la estación del año, porque florecen los frutales, porque hay campañas militares, porque los colonos se apropian de sus tierras, porque hay cosecha, entre otros tantos motivos. Una cantidad de instancias marcadas por la naturaleza y por la alteridad conducen un continuo desplazamiento que deja huellas en memoria *moqoit*. Estos recorridos tienen memoria y es posible acceder a la ella por medio de los alimentos. Los alimentos cargados de recuerdos, emociones, sabores, y sentidos posibilitan trasladarse al pasado y así, revivir sensaciones y prácticas. La memoria social (Gordillo 2006) es una práctica que está profundamente constituida por experiencias y campos hegemónicos contemporáneos al acto de recordar. Así, las prácticas alimenticias trazan discursos y representaciones sobre la forma de vida *moqoit*. Desde la caza, la pesca o la recolección. Una sopa, un guiso o charqui. Una fiesta, en el monte o en la ciudad. Los alimentos marcan, dejan huellas en el espacio y en la memoria.

## CONSIDERACIONES FINALES

“Los mapas son dibujos de la desolación humana.  
Dibujamos mapas para no perdernos en las encrucijadas  
del tiempo y el espacio; los dibujamos para volver a casa sin sobresaltos”.  
Bodoc Liliana (2018: 21)

Desde una dimensión socio-cultural en esta Tesis abordé la cuestión de la alimentación en los *moqoit* de la localidad de Recreo. Para eso consideré sus trayectorias en el tiempo y el espacio. La alimentación fue el punto de partida que me permitió visualizar los complejos entramados que dan sentidos a las formas de vida y organización de este pueblo del Gran Chaco. Esta investigación partió del problema que refiere a los procesos territoriales que se producen en la localidad de Recreo, en la comunidad *moqoit Com Caia* y al modo en que estos afectan las prácticas alimenticias consideradas tradicionales. El estudio de una serie de procesos espaciales me habilitó comprender las transformaciones sociales identificadas en este grupo indígena. La premisa central fue que las transformaciones espaciales inciden en los sentidos y prácticas alimenticias de la comunidad en cuestión.

Para responder a los interrogantes planteados al inicio de la Tesis, analicé los cambios en el espacio y cómo las distintas territorialidades influyeron en sus formas de alimentarse. Para esto, abordé el problema desde las disciplinas de la geografía y la antropología, complementando y destacando aspectos propios de cada campo. Fue necesario realizar una revisión de los hechos históricos que marcaron los períodos más significativos en relación al *blanco* desde el momento de la conquista.

Las transformaciones en el paisaje se dieron a medida que el *blanco* accedió a los lugares donde habitan los *moqoit* y el resto de los indígenas del Gran Chaco. Así a lo largo de la Tesis fui identificando espacios y momentos que marcaron transformaciones en el paisaje, crearon nuevas territorialidades y, como consecuencia, las posibilidades, accesos o prohibiciones a sus antiguas tierras. El acceso al *monte* se fue acotando a medida que las formas de conquista y colonización del *blanco* fueron de mayor magnitud. Así, las estrategias militares, la evangelización, la reducción, los colonos, las empresas

extractivistas y, por último, el fenómeno de la sojización fueron usurpando, impidiendo, vaciando y contaminando aquellas tierras en las cuales los *moqoit* vivían.

En el pasado, los *moqoit* de *Com Caia* eran cazadores-recolectores, por lo tanto, sus prácticas alimenticias estaban íntimamente vinculadas a su forma de vida. Esto es fundamental para comprender cómo y cuándo se abastecían, quiénes y cómo cazaban, pescaban y recolectaban y cómo se organizaban socialmente. La preparación de los alimentos, las técnicas de cocción, los sabores, los animales y plantas que se consumían, los dueños del *monte* y la comensalidad compartida fueron algunos de los aspectos que consideré para comprender las prácticas alimenticias de los *moqoit* en el norte. Visto así, el *monte* transformado, desforestado, arrinconado y cercado no es el *monte* de los *antiguos*. Por lo tanto, las prácticas alimenticias sufrieron cambios. Sin embargo, como observé a lo largo de este trabajo, el *monte* además de ser un espacio físico con determinadas características de flora, fauna, clima y relieve, también es un espacio vivido por los *moqoit* desde la distancia por medio de la memoria.

A fin de dar cuenta de los desplazamientos territoriales que caracterizaron a los *moqoit*, tomé la historia y las palabras de A.M.G. (58, BM). Ella me relató los trayectos recorridos en su vida y sus constantes dinámicas territoriales: “Y de acá nos fuimos para el norte, a las cosechas de algodón, después de allá nos vinimos de para acá otra vez” (cortamos esta parte como muestra de una dinámica mayor). Los movimientos, los traslados, implicaban la ida y la vuelta, el norte y el sur, subir y bajar, *monte* y trabajo. Estos recorridos marcaron una espacialidad en la memoria de los *moqoit*. De esta manera, la espacialidad implica una forma de pensar y comprender el mundo. Para esto, fue necesario considerar la socio-cosmología *moqoit*.

Me interesó dar cuenta especialmente de los continuos movimientos que se dieron tanto en el espacio físico como desde los sentidos que configuran una memoria *moqoit*. Así, se trazaron mapas con caminos que confluyen y se vuelven a desparramar de acuerdo a lo que se halle en el camino, pueden ser los vínculos de parentescos, puede ser por la búsqueda de alimentos, de trabajo o por otros motivos. Estos caminos aparentaron ser anárquicos y caprichosos, pero si prestamos atención ellos tienen un sentido y una memoria. Estos caminos dibujan líneas descendentes y ascendentes, bajan y suben, hacia el

sur y hacia el norte. En los tiempos del *monte* se movilizaban en busca de alimentos y mejores climas. En los tiempos de la colonia *gringa* y el obraje se desplazaban en busca de nuevos trabajos temporarios y comida en los *montes*. Después del levantamiento de San Javier se ocultaron y resistieron en el *monte* y en las islas. Y así, se pueden seguir detallando lo que se presentó a lo largo de esta Tesis. Presenté entonces un recorrido espacio-temporal a partir de las prácticas alimenticias de los *moqoit* y, de esta manera, mostré las dinámicas y los sentidos que vinculan el complejo hecho alimentario.

De acuerdo a lo expuesto, intenté demostrar que las prácticas alimenticias de los *moqoit* de la comunidad *Com Caia* son otras, es decir, no son las que se realizaron en el norte. Lejos del *monte* y más cerca de la ciudad, inmersos en un contexto de exclusión y de políticas gubernamentales asistencialistas las formas tradicionales de alimentación se diluyen. Se asemejan a otros sectores vulnerables de la Argentina que no tienen una comunidad étnica con la que se identifiquen (como los pueblos originarios).

Las prácticas alimenticias de los habitantes de *Com Caia* se encuentran inmersas dentro de un proceso mayor, el cual abarca diferentes procesos que implican la urbanización, industrialización y salarización. La urbanización en el caso de los *Com Caia* es un proceso continuo y de cualidades heterogéneas que son atravesadas por prácticas mixtas propias de la ciudad y del campo. En otros términos, se encuentran en una continua transformación económica y social, política y cultural, que conduce a los *moqoit* hacia nuevas formas de vida. Dichas formas son cada vez más urbanas, por lo tanto, no agrícolas. Dichos territorios se configuran en constante movimiento, fluidez, situadas temporalmente y relacionadas a un entramado de dimensiones sociohistóricas, económicas y culturales particulares.

Los habitantes de *Com Caia*, radicados en Recreo, se encuentran inscriptos en una territorialidad múltiple, es decir, atravesados espacialmente por procesos típicos de la ciudad y del campo. De esta manera, entiendo que las territorialidades *moqoit*, por un lado, se van divorciando de la tierra —de los espacios naturales— asemejándose cada vez más a una ciudad. Sin embargo, y por otro lado, de forma simultánea habitan el campo y sus formas propias. O sea, ellos tienen la posibilidad de sembrar, cosechar, criar animales, tener su fuego y rodearse del ambiente natural. Otra de sus múltiples territorialidades es aquella

que remite a lo apropiado subjetivamente como objeto de representación y de apego afectivo y sobre todo como símbolo de pertenencia socio-territorial. El *monte* se perdió físicamente, pero no se perdió la referencia simbólica y subjetiva del mismo. A través de la comunicación a la distancia, la memoria, el recuerdo y la nostalgia el *monte* y sus no-humanos son apropiados por los *moqoit* de *Com Caia*. Finalmente, considero que parte de la territorialidad de los *Com Caia* es aquella que traza caminos entre el norte y el sur, el arriba y el abajo, antes y ahora. Estos recorridos subterráneos y sutiles configuran espacialidades que hilvanan también las memorias *moqoit*. Así las territorialidades *moqoit* son inscriptas y atravesadas por las alteridades humanas y no-humanas.

Dentro de la espacialidad híbrida de los *moqoit*, los alimentos a los que se accede son mayormente manufacturados. Entiendo que, la industria alimenticia ha creado un monopolio y la variedad de los mismos se ha reducido. Los alimentos industrializados se caracterizan por la homogenización de su sabor, uso de conservantes y desconocimiento de su proveniencia. De esta manera la salarización fue otro de los motivos por los cuales las prácticas alimenticias se modificaron. Ya que la selección de los alimentos se vio condicionada en gran medida por el nivel adquisitivo. Otras limitaciones al momento de la selección de los alimentos se deben a las modificaciones en los tiempos de trabajo y en los ritmos sociales. Así también, influyen el alargamiento del período dedicado al trabajo remunerado y fuera del hogar por parte de las mujeres — como servicio doméstico, obrajes, quintas —, y el aumento de la escolarización. El comedor de la escuela introduce cambios en las prácticas alimenticias como la tercerización de su elaboración, el lugar donde se preparan, los menús, la comensalidad deja de ser familiar y se comparten hábitos que no son del círculo familiar. Los cambios de los modos de vida, los movimientos demográficos — migraciones, recorridos del norte al sur —, las transformaciones de las condiciones sociales y económicas, las innovaciones tecnológicas de muy variado signo y alcance — adquisición de cocinas, heladeras y microondas — contribuyen, con el transcurrir del tiempo a modificar la gama de los alimentos, los modos de prepararlos y las maneras de consumirlos.

Sin embargo y a pesar de que en Recreo hoy no se pueda cocinar un guiso de tatú, (como sí se puede en el norte), sí se puede cocinar un guiso (de otra cosa). La preparación y posterior comensalidad se asemeja a las comidas tradicionales de *los antiguos*, es decir, a

los tiempos del norte. Si bien la materia prima para elaborar el guiso o la forma de adquisición de los alimentos no es la que era en el norte, es decir, mediante la caza y la pesca, cocinada mediante el fuego y sentados alrededor del él, el significado y las emociones que despierta la comida desde la memoria colectiva producen sentidos de pertenencia identitaria. Por lo tanto, el guiso de un *moqoit* de Recreo no es cualquier guiso: es el guiso con sabor a abuelos, a *monte* y a no-humanos.

Los trabajos de investigación que abordan el tema de la alimentación en los pueblos del Chaco se han ido incrementando en el transcurso de los últimos años, pero en lo que respecta a la literatura etnográfica chaqueña, la alimentación es un tema poco abordado y lo existente abarca únicamente las antiguas fiestas de bebida para los pueblos del Chaco. Se analizaron las bebidas alcohólicas en relación a diferentes acontecimientos que se dictan en la vida del *moqoit*, a como se la preparaba e ingería permitiendo la comunicación con los no-humanos. Observamos también estudios donde se analizaron las consecuencias que alcanzaron a la alimentación debido al abandono del *monte* y el modo en que se resignifican los vínculos con la naturaleza y los no indígenas o *blancos*. Del campo de la etnobiología destacamos un aporte muy meritorio que aborda exhaustivamente la alimentación teniendo como objetivo central la compilación de todo el conocimiento indígena *wichí carmeños* y los *toba-pilagá* sobre los principales aspectos de la subsistencia. Desde la etnohistoria se realiza una contribución al estudio de la alimentación *moqoit* valioso también. Su análisis incorpora datos históricos, biológicos y antropológicos a partir de la obra de Paucke fundamentalmente. Desde la etnobiología, la biología, la antropología y la etnografía nos iluminan sobre los *qom* y sus vínculos con el mundo animal. Se pone en discusión la categoría animal, y se visualizan los distintos modos de comprender y ser en el mundo con seres humanos y no-humanos. Las obras de los misioneros son fundamentales para comprender las prácticas alimenticias de los *moqoit* en el siglo XVIII. Finalmente, de todos los trabajos aquí bosquejados hay uno que es el más ilustrativo y rico en cuanto a su análisis propiamente antropológico sobre la comensalidad en los *qom* de Formosa.

En síntesis, en la presente Tesis intenté contribuir al conocimiento de las prácticas alimenticias de los *moqoit* de *Com Caia* de Recreo, desde un abordaje holístico que integró conocimientos del campo de la geografía, la antropología, la etnohistoria y la etnobiología.

Así también, aspiramos a contribuir a la memoria *moqoit* desde lo que las prácticas alimenticias son y significan.

A raíz de esta investigación me han surgido nuevos interrogantes en torno a las demás comunidades *moqoit* que se encuentran insertas en otros territorios ¿cómo afectan a las prácticas alimenticias *moqoit* las transformaciones espaciales?, ¿qué sucede con las practicas alimenticias de las comunidades cercanas al monte o con aquellas que se encuentran más cercanas a la ciudad?,¿ los procesos de urbanización, industrialización y salarización inciden en las practicas alimenticias del pueblo moqoit como en la comunidad *Com Caia*?, ¿existen ciertas similitudes entre las comunidades rurales y las urbanas?, ¿ sus usos y sentidos de la alimentación actual se asemejan a aquellos asociados a las prácticas alimenticias tradicionales?, ¿puede la alimentación ser un vehiculizador de la memoria *moqoit*?, y para cerrar ¿ de qué manera se inscriben los no humanos alejados del monte en relación a los alimentos?

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABLIN, Eduardo & PAZ, Santiago

2004. "Política comercial y organismos genéticamente modificados: el mercado mundial de la soja y el caso Argentina". En Alicia Bárcena Jorge Katz César Morales Marianne Schaper (ed.), *Los transgénicos en América Latina y el Caribe: un debate abierto*, (123-146). Santiago de Chile, Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

ACHILLI, Elena

2005. *Investigar en Antropología Social. Los desafíos de transmitir un oficio*. Rosario, Laborde.

ACOSTA NATES Paola, BENZI Marina. & CARDOSO María Mercedes

2020. "Territorialidades múltiples en el espacio rururbano latinoamericano. Una lectura desde Argentina y Colombia". En María Mercedes Cardoso y Paola Acosta Nates (comp.), *Contribuciones al estudio latinoamericano del rururbano*, (227- 251). FHUC-UNL Santa Fe.

AGNEW, John

1987. *Place and Politics. The Geographical Mediation of State and Society*. Boston, Allen & Unwin.

AGUIRRE, Patricia

2017. *Una historia social de la comida*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Lugar.

2016. "Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio, *Salud Colectiva*, Universidad Nacional de Lanús.

2011. "La construcción social del gusto en el comensal moderno". En *Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura*, (13-62). Buenos Aires, Libros del Zorzal.

2005. *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires, Miño y Dávila-Ciepp.

2007. "Alimentación humana: Aspectos culturales". En José Braguinsky y colaboradores, *Obesidad: Saberes y conflictos*, (207-236). Buenos Aires, Acindes.

2001. "Los alimentos Rendidores y el cuerpo de los pobres". En Millán Fuertes, A. A. (comp.) *Arbitrario cultural: racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, (207-236). Barcelona, La Val de Onsera.

ALANDA, Gabriela

2013. "Propiedad comunitaria y uso de la tierra rural de los Pueblos Originarios en la provincia de Santa Fe". *II Congreso Nacional de derecho agrario provincial. Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales, UNLP. Argentina*.

ALBERTO, Juan

2006. "El Chaco oriental y sus fisonomías vegetales", *Revista Geográfica Digital. IGUNNE*. UNNE. 3 (5). Disponible en: <http://hum.unne.edu.ar/revistas/geoweb/default.htm>

ALEMÁN, Bernardo

1970. "El problema del indio en la historia de Santa Fe desde la Revolución de Mayo hasta la Organización Nacional". *Historia de las Instituciones de la Provincia de Santa Fe*. Santa Fe, Editado por Comisión Redactora de la Historia de las Instituciones de la Provincia de Santa Fe. Vol. III.

1994. *Los aborígenes de Santa Fe*. Parte I. Junta de Estudios Históricos. Buenos Aires, Librería El Foro.

1997. *Los aborígenes de Santa Fe*. Parte II. Junta de Estudios Históricos. Buenos Aires, Librería El Foro.

ALTMAN, Agustina

2010. "La fiesta de los otros: celebración y adscripción religiosa en una comunidad mocoví del Chaco". *Actas del III Simposio Internacional sobre Religiosidad, Cultura y Poder*. Disponible en: <https://www.academia.edu>

ALVIRA, Pablo

2014. *Los trabajos y los días. El cine argentino y la representación de los trabajadores rurales en el siglo XX*. Tesis doctoral inédita, UNR, Rosario.

ANDINO, Mario

1998. *El último malón de los indios mocovíes: San Javier. 21 de abril de 1904*. Santa Fe, Ediciones de la Cortada.

ANSALDI, Waldo

1993. *Conflictos obrero-rurales pampeanos, 1900-1937*. Buenos Aires, Centro Editor de América Latina.

ANTEQUERA, M. Florencia

2020. "Alcides Greca (1889-1956), un hombre de letras y un hombre de estudio", *Apuntes para la construcción de una biografía escrituraria*, 22 (30).

ARCE RUIZ, Óscar

2005. "Cazadores y recolectores. Una aproximación teórica", *Gazeta de Antropología*, 21 (22). Disponible en: <http://hdl.handle.net/10481/7189>

ARENAS, Pastor

2012. *Etnobotánicas en zonas áridas y semiáridas del Cono Sur de Sudamérica*. Buenos Aires, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

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

ARIAS, Nora Julia

2005. *Vueltas y revueltas (estratégicas) de los Toba rosarinos de Resistencia a Rosario*. Tesis doctoral inédita. PPGAS/MN/Universidade Federal de Rio de Janeiro.

AZEVEDO DA SILVA, Clecio

2009. "En el sistema alimentario: tendencias evolutivas", en *Anál. Geogr.* 54: 11-32.

BACHELARD, Gastón

2000 [1957]. *La poética del espacio*. Argentina, Fondo de Cultura Económica.

BARABAS, Alicia

2002. "Etnoterritorios y rituales terapéuticos en Oaxaca", *Scripta Ethnologica* 26(24): 9-19.

BARROS, Claudia & ZUSMAN, Perla

1999. La geografía en la búsqueda de conceptos híbridos. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 27: 67-80.

BARSKY, Osvaldo. & DÁVILA, Mabel

2008. *La rebelión del campo. Historia del conflicto agrario argentino*. Buenos Aires, Sudamericana.

BARSKY, Osvaldo. & GELMAN, Jorge

2001. *Historia del agro argentino*. Buenos Aires, Grijalbo Mondadori.

BARTH, Fredrik

1976. *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México, Fondo de Cultura Económica.

BAUER, Gerard. & ROUX, Jean

1976. *La urbanisation ou la ville éparpillée*. Paris, Du Seuil.

BENENCIA, Roberto

1994. “La Horticultura Bonaerense: Lógicas Productivas y Cambios en el Mercado de Trabajo”, *Desarrollo Económico, Revista de Ciencias Sociales*, 34, (133): 53-73.

BENZI, Marina

2018. “La mirada etnográfica de Alcides Greca en *El último malón*”, *Revista Culturas* 12: 123-146.

2014. “Una experiencia entre la comunidad mocoví de Recreo y el Museo Etnográfico y Colonial de Santa Fe. Saberes y prácticas alimentarias de los pueblos originarios”. *XI Congreso Argentino de Antropología Social*, Rosario, Argentina.

BENZI, Marina & CARDOZO, Lucas

2020. “Conflictos en el rururbano norte santafesino: territorializaciones de los *Com Caia*”. En María Mercedes Cardoso y Paola Acosta Nates (comp.) *Contribuciones al estudio latinoamericano del rururbano*, (264- 279). Santa Fe, FHUC-UNL.

BARRIERA, Darío

2009. *Justicias y fronteras. Estudios sobre historia de la justicia en el Río de la Plata. Siglos XVI-XIX*, Murcia, Editum.

BECK, Hugo Humberto

1994. “Relaciones entre blancos e indios en los territorios Nacionales de Chaco y Formosa (1885-1950)”. En *Cuadernos de Geohistoria Regional*, 29.

BERNAND, Carmen

2016. *Los indígenas y la construcción del Estado- Nación. Argentina y México, 1810-1920: historia y antropología de un enfrentamiento*. Argentina, Prometeo.

BOCCARA, Guillaume

2003. “Fronteras, mestizaje y etnogénesis en las Américas”. En Raúl Mandrini y Carlos Paz (comps.), *Las fronteras hispanocriollas del mundo indígena latinoamericano en los siglos XVIII-XIX. Un estudio comparativo*. (63-108). Neuquén: Instituto de Estudios Histórico Sociales, Centro de Estudios Histórico Regionales, Universidad Nacional del Sur.

BODOC, Liliana

2018. *Nomos*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Alfaguara.

BOHN MARTINS, María Cristina

1997. Tempo, festa e espaço na Redução dos Guaranis. *49 Congreso Internacional del Americanistas (ICA)*, Quito.

BONAUDO, Marta

2006. “La organización productiva y política del territorio provincial (1853-1912)”. *Nueva Historia de Santa Fe*. T. VI. Rosario, Prohistoria Ediciones-La Capital.

BOURDIEU, Pierre

2012. “El habitus y el espacio de los estilos de vida”, en *La distinción. Criterios y bases sociales sobre el gusto* (199-263). Buenos Aires, Taurus.

2001. “Efectos de Lugar”, en P. Bourdieu (Coord.) *La miseria del mundo*, (119-124). Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica.

BOURDIEU, Pierre & WACQUANT, Loïc

2005. *Una invitación a la sociología reflexiva*. Buenos Aires, Siglo XXI.

BRAC, Marcela

2010. “La industria del quebracho colorado. Trabajo y vida cotidiana en localidades forestales del Chaco santafesino”. En *Signos en el Tiempo y Rastros en la Tierra. Segunda Época*, vol. IV (PROAHEP). Luján, Editorial Biblos

BRAUNSTEIN, José

1983. “Algunos rasgos de la organización social de los indígenas del Gran Chaco”, *Trabajos de Etnología*, 2: 9-102.

2008. “Borrachera. Guerra y alianza en la organización socio-política *maká*”. En .Editado por José Braunstein y Norma Meichtry, *Liderazgos, representación y control social en el Gran Chaco*. Corrientes, EUDENE, Universidad Nacional del Nordeste.

BRAUNSTEIN, José & MILLER, Elmer

1999. “Ethnohistorical Introduction”. En Emer S. Miller (ed.), *Peoples of the Gran Chaco*, (1-22). Connecticut, Westport, Bergin y Garvey Editors.

BROWN, A., U. MARTÍNEZ ORTIZ KERSTEN, M. ACERBI & J. CORCUERA

2006. La Situación Ambiental Argentina 2005. En Brown, A. y Pacheco S., *Propuesta de actualización del mapa ecorregional de la Argentina*. Buenos Aires, Fundación Vida Silvestre Argentina.

BUCKWALTER, Alberto. & BUCKWALTER, Lois

2005 [2001]. *Vocabulario Mocoví*. Equipo Menonita. Argentina.

CALAVIA Sáez, Óscar

2004. “La persistencia Guaraní. Introducción”, *Revista De Indias*, 64 (230), 9–14.

CALVO, Luis María

1993. *La Compañía de Jesús en Santa Fe. La ocupación del espacio urbano y rural durante el dominio hispánico*. Santa Fe, Ediciones culturales santafesinas.

CAMARGO, Ana & ESCOBAR, Yamila

2015. *Hábitos alimentarios y de consumo en la población mocoví de colonia dolores: cambios en las últimas décadas y relación con el estado nutricional actual*. Tesis de grado inédita. FBCB - UNL. Santa Fe.

CARDOSO, María Mercedes.

2020a. “El fenómeno de la contraurbanización: perspectiva teórica y estudio de caso en el área metropolitana de Santa Fe”. En Oscar Lossio, *et ál*; (comp.) *Geografía de Santa Fe: transformaciones recientes del territorio provincial*, (57-79). Santa Fe, Ediciones UNL.

2020b. “Aproximaciones al paisaje rururbano: patrones morfológicos en el sector norte de la ciudad de Santa Fe”, *Universidad Nacional del Litoral*: 99-114.

2019. “Aproximación a las territorialidades múltiples en espacios rururbanos. Indagaciones sobre horticultores en Santa Fe, Argentina”, en *Bitácora Urbano-Territorial*, 29 (2): 81-88.

2018. “Territorios desiguales en el rururbano norte de la ciudad de Santa Fe. Análisis de la vulnerabilidad diferencial y de la multiterritorialidad de productores de origen boliviano”, *Estudios socioterritoriales. Revista de Geografía*, 24: 1-19.

2017. “Estudio de la vulnerabilidad socio-ambiental a través de un índice sintético. Caso de distritos bajo riesgo de inundación: Santa Fe, Recreo y Monte Vera, Provincia de Santa Fe, Argentina”, en *Caderno de Geografía*; 27 (48): 156-183.

2011a. “Contraurbanización en el área metropolitana de Santa Fe, Argentina”, en *Contribuciones Científicas GÆA*, 23: 37-50.

2011b. “El fenómeno de contraurbanización y el protagonismo de ciudades menores y de espacios rururbanos metropolitanos”, *Cad. Metrop*, 13 (26): 497-521.

CARDOSO, María Mercedes. & FRITSCHY, Blanca

2012. “Revisión de la definición del espacio rururbano y sus criterios de delimitación”, *Contribuciones científicas. GAEA*, 24 |:27-39.

CARDOZO, LUCAS

2020. "Políticas de promoción de la Economía Social y Solidaria en la comunidad mocoví *Com-Caia* de Recreo (Santa Fe, Argentina). La construcción de circuitos cortos de comercialización en el período 2012-2017". *Punto Sur*, (3): 51-77.

CARDOZO Lucas, BRASCA Micaela. & CABRE Pilar

2020. "Geografías Indígenas: territorialización *Qom* y Mocoví en el Área Metropolitana de Santa Fe (Argentina)", en *Revista del Departamento de Geografía*, 8(14): 322-342.

CARDOZO, Lucas & BENZI, Marina.

2020. "Nuevas ruralidades mocovíes: conflictos en la comunidad *Com Caia* de Campo San José (Recreo, Santa Fe) en el período 2008-2018", *Geograficando*, 16 (1). Disponible en: <http://sedici.unlp.edu.ar/>

CARDOZO, R., CABALLERO, J., ARÉVALOS, S. & PALACIOS, F.

2013. "Monitoreo ambiental del Chaco Sudamericano". *Informe Técnico: resultados del monitoreo mensual de los cambios de uso de la tierra, incendios e inundaciones en el Gran Chaco Americano*. Asunción, Fundación Guyra Paraguay.

CASHDAN, E.

1991. "Cazadores y recolectores: El comportamiento económico de las bandas". En S. Plattner (ed.), *Antropología económica*, (43-78). Méjico, Alianza Editorial.

CASTELLS, Manuel

1979. *La cuestión urbana*. Madrid, Siglo XXI.

CERUTI, Carlos.

1983. "La reducción de San Francisco Javier (Dpto. San Javier, Pcia. de Santa Fe)". *Presencia Hispánica en la Arqueología Argentina*, 2. Museo Regional de Antropología "Juan A. Martínez". Instituto de Historia, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.

CHAU, Adam Yuet

2008. "The sensorial production of the social", *Ethnos*, 73: 485-504.

CITRO, Silvia

2009. *Cuerpos significantes. Travesías de una etnografía dialéctica*. Buenos Aires, Biblos.

2008. “Creando una mujer: ritual de iniciación femenina y matriz simbólica de los géneros entre los toba takshik”. En Hirsch S. (coord.) *Mujeres indígenas en la Argentina: Cuerpo, trabajo y poder*. Buenos Aires, Biblos.

2006a. *La Fiesta del 30 de Agosto entre los mocoví de Santa Fe*. Buenos Aires, Proyecto Lenguas en Peligro-Pueblos en Peligro en Argentina, UBA.

2006 b. “Tácticas de invisibilización y estrategias de resistencia de los mocovíes santafesinos en el contexto postcolonial”. *Indiana*, 23: 139-170.

2004. *La pesca con fija entre los mocoví de Santa Fe. Proyecto Lenguas en Peligro, Pueblos en Peligro en Argentina*, UBA-Max Planck Institute. Archivo DOBES.

CLASSEN, Constance

1997. “Foundations for an Anthropology of the Senses”, *International Social Science Journal*, 49 (53): 401-412.

CORDEU, Edgardo & SIFFREDI Alejandra

1971. *De la algarroba al algodón. Movimientos milenaristas del Chaco argentino*. Buenos Aires, Juarez Editor.

COCONIER, Gala

2012a. *Comer con otros y comer entre nosotros: Comensalidades entre los gom de Mala' lapel (Formosa)*. Tesis de grado inédita. UBA, Buenos Aires.

2012b. “¡Qolaq sequiàq! (¡Vamos a comer!). Identidad, comensalidad y género en la alimentación de los Qom (toba) del centro-este de Formosa”. En Babot P., Marschoff M. y F. Pazzarelli (ed), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e historia de la alimentación en Suramérica*, (71-92). Córdoba, Universidad Nacional de Córdoba.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús & ARNÁIZ, Gracia

2005. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. España, Ariel.

COUDANNES AGUIRRE, M. Alejandra

2013. “Alcides Greca y su aporte a la construcción de identidades en el Litoral santafesino”. *Anuario de la Escuela de Historia Virtual*, 4 (4): 153-170.

CORI, Gabriel

2006. “El Teniente de Gobernador Joaquín Maciel y la administración de las Temporalidades. Santa Fe, 1766 – 1771”, *Historia Regional, Sección Historia*, 3, (24): 133-150.

CÚNEO, Florencia, *et al.*

2019. "Conservación de las formas de alimentación ancestrales en comunidades *moqoit* del Chaco Argentino. Diferencias urbano rural". *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 25, 3. Disponible en: <https://www.renc.es/>

DALLA-CORTE CABALLERO, Gabriela

2012. *Mocovíes, franciscanos y colonos de la zona chaqueña de Santa Fe (1850-2011). El liderazgo mocoví de Dora Salteño en Colonia Dolores*. Rosario, Prohistoria

DE GARINE, Igor

2016. "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura". En *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine*, (89-103). México, Universidad de Guadalajara.

2010. "Conferencia inaugural Alimentación y Cultura: Antropología de la Alimentación", *IV Jornadas de Antropología de la Alimentación, Nutrición y Salud: alimentación y globalización*. España, Bilbao.

DEL RIO, Paula Margarita *et al.*

2017. *Saberes del Monte: relatos de la Comunidad Aim Mokoilek*. Rosario, Asociación de Profesores de la Facultad de Ciencias Exactas e Ingeniería de la Universidad Nacional de Rosario.

DEL RIO, Paula *et al.*

2013. *El patrimonio cultural de la comunidad Mocoví Aim Mokoilek Colonia Dolores*. Paula del Río (comp.). Rosario, UNR.

DEL RÍO, Paula & CORNERO, Silvia

2010. *Cocinas con historia*. Rosario, Ciudad Gótica.

DJENDEREDJIAN, Julio

2008. "La colonización agrícola en Argentina, 1850-1900: problemas y desafíos de un complejo proceso de cambio productivo en Santa Fe y Entre Río", *Revista de Investigación*, 30: 127-157.

DOBRIZHOFFER, Martín

2012. *Historia de los abipones II* Martín DOBRIZHOFFER; coordinación general de María Laura Salinas. Resistencia, Contexto Edit.

1969 [1784]. *Historia de los abipones*. Vol. III. Universidad Nacional del Nordeste. Resistencia. Chaco.

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

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

DURHAN, Eunice

1978. *A caminho da cidade*. Sao Pablo: Editora Perspectiva.

ECHEVERRI, Alvaro

2004. Territorio como cuerpo y territorio como naturaleza: ¿Diálogo intercultural?, en A. Surrallés y P. García Hierro (eds.), *Tierra adentro. Territorio indígena y percepción del entorno*, (259-275). Copenhague: IWGIA.

ESCOBAR, Arturo

2001. "Culture sits in places: reflections on globalism and subaltern strategies of localization", *Political Geography*, 20: 139-174.

FAUSTO, Carlos

1999. "Of Enemies and Pets: Warfare and Shamanism in Amazonia". *American Ethnologist* 26 (4): 933-956.

2002. "Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia". *Mana* 8 (2): 2-44.

FISCHLER, Claude

1995a *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama.

1995b. "Gastro-nomía y gastro-anomia. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea". En Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, (357-380). Universitat de Barcelona Publicacions.

2011. "Commensality, society and culture", *Social Science Information*, 50: 528-548.

FOUCAULT, Michel

2007. *Seguridad, territorio, población: curso en el Collège de France, (1977-1978)*. Buenos Aires, FCE.

1992. *Genealogía del racismo*. Madrid, Siglo XXI.

FRITSCHY, Blanca Argentina y CARDOSO, María Mercedes

2014. "Cambios en las especializaciones productivas del rururbano norte de la ciudad de Santa Fe, Argentina"; *Sociedad Argentina de Estudios Geográficos; Contribuciones Científicas*; 26 (10): 93-104.

FURLONG, Guillermo

1962. *Misiones y sus pueblos de Guaraníes*. Buenos Aires, Imprenta Balmes.

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*. Buenos Aires, Amorrortu.

FUSCALDO, Liliana

1985. "El proceso de construcción del proletariado rural de origen indígena en el Chaco". En Mirta Lischetti, (ed.), *Antropología*, (131-151). Buenos Aires, Eudeba.

GARCÍA ÁLVAREZ, Jacobo

2006. "Geografía regional". En D. Hiernaux y A. Lindon (ed.), *Tratado de Geografía Humana*, (25-70). México, Anthropos, UAM.

GARBULSKY, Edgardo & VICUÑA MARTÍNEZ, Diana

2006. "Los Pueblos Originarios hoy". En J. Nóbile (ed.), *Los pueblos originarios. Nueva Historia de Santa Fe*, Tomo 1. Rosario, Prohistoria-La Capital.

GIMÉNEZ, Gilberto

1996. "Territorio y cultum", *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 11 (4): 9-30.

GIMÉNEZ BENÍTEZ, S., LÓPEZ, A. & GRANADA, A.

2006. "Astronomía Aborigen del Chaco: Mocovíes I. La noción de *nayic* (camino) como eje estructurador", *Scripta Ethnologica*: 39 -48.

GOLOMBECK, Diego & SCHWARZBAUM, Pablo

2002. *El cocinero científico: cuando la ciencia se mete en la cocina*. Buenos Aires, Siglo XXI.

GONZALEZ ZUGASTI, Esteban

2014. "Procesos de resistencia étnica entre los *moqoit* del sudoeste de la provincia del Chaco: los últimos cuarenta años y los desafíos actuales", *Theomai*, 30: 55-64

GOODMAN, David. & REDCLIFT Michael

1991. *Refashioning Nature, Food, Ecology & Culture*. Londres y Nueva York, Routledge.

GORDILLO, Gastón

2010. "Historias de los bosques que alguna vez fueron pastizales: la producción de la naturaleza en la frontera argentino-paraguaya", *Población & Sociedad*, 17: 59-79.

2006. *En el Gran Chaco. Antropología e historias*. Buenos Aires, Prometeo.

1995. "La subordinación y sus mediaciones: dinámica cazadora-recolectora, relaciones de producción, capital comercial y Estado entre los tobas del oeste de Formosa". En Héctor Hugo Trincherro (ed.), *Producción Doméstica y Capital*, (105-138). Buenos Aires, Biblos.

1992a. "Procesos de subsunción del trabajo al capital en el capitalismo periférico". En Héctor Hugo Trincherro (comp.), *Antropología económica II: Conceptos fundamentales*, (45-67). Buenos Aires, Centro Editor de América Latina.

1992b. "Cazadores-recolectores y cosecheros. Subordinación al capital y reproducción social entre los tobas del oeste de Formosa". En Trincherro, Piccinini y Gordillo (Eds.), *Capitalismo y grupos indígenas en el Chaco Centro-Occidental*, (13-191). Buenos Aires, Centro Editor de América Latina

GORI, Gastón

1969. *La Forestal. La Tragedia del Quebracho Colorado*. Rosario, Ameghino Editora.

1947. "El indio, el criollo, el gringo en las colonias del Oeste Santafesino". Tirada aparte del *Boletín del Departamento de Estudios Etnográficos y Coloniales de Santa Fe* (Rep. Argentina). Santa Fe.

GRECA, Alcides

1938. *Viento Norte. Novela del norte argentino*. Edit. Claridad. Buenos Aires, Argentina.

GRECA, Verónica

2009. "Un proceso de rebelión indígena: los mocovíes de San Javier en 1904", *Avá*, 15: 33-49.

GUALDIERI, Beatriz

2004. Apuntes sociolingüísticos sobre el Pueblo Mocoví de Santa Fe (Argentina). *BilingLatAm, Symposium Proceedings*, ESSARP.

1998. *Mocoví (Guaicuru). Fonología e morfossintaxe*. Tesis Doctoral inédita. Campinas. Unicamp.

GUALDIERI, Beatriz & CITRO, Silvia.

2006. *Lengua, cultura e historia mocoví en Santa Fe*. Buenos Aires, Nuestra América.UBA.

GUBER, Rosana

2016. *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Buenos Aires, Siglo veintiuno.

2014. "Introducción". *Prácticas etnográficas. Ejercicios de reflexividad de antropólogos de campo*, (13-40). Buenos Aires, Miño y Dávila Editores-IDES.

1991. "El enfoque antropológico: señas particulares". En *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*, (67-82). Buenos Aires, Paidós.

GINZBURG, Rubén & ADÁMOLI Jorge

2006. "Situación ambiental en el Chaco húmedo". En Brown, A., U. Martínez Ortiz, M. Acerbi y J. Corcuera (Eds.)... [et.al.], *La situación ambiental Argentina 2005*, (103-113). Buenos Aires, Fundación Vida Silvestre Argentina.

HAESBAERT, Rogerio

2004. *El mito de la desterritorialización. Del fin de los territorios a la multiterritorialidad*. Buenos Aires, Siglo XXI

1997. *Des-territorialização e Identidade: a rede "gaúcha" no Nordeste*. Niterói, EdUFF.

HARRIS, Marvin

1999. *Bueno para comer*. España, Alianza.

HARRIS, Marvin & ROSS, Eric

1991 "La regulación de la población ente los primeros recolectores humanos". En *Muerte, sexo y fecundidad: La regulación demográfica en las sociedades preindustriales y en desarrollo* (30-45). Madrid, Alianza Editorial.

HARVEY, David

1997. *Urbanismo y desigualdad social*. Madrid: Editorial Siglo XXI.

1989. *Condição pós-moderna. Uma pesquisa sobre as Origens da Mudança Cultural*. São Paulo Edições Loyola.

HERMITTE, Esther y equipo

1995. *Estudio sobre la situación de los aborígenes de la Provincia del Chaco y políticas para su integración a la sociedad nacional*, 3 vols. Posadas, Editorial Universitaria.

HERSKOVITZ, Melville

2007 [1948]. "El problema del relativismo cultural". En *El Hombre y sus Obras*, (75-93). México, Fondo de Cultura Económica.

HIRSCHMAN, Albert

1996. "Melding the public and private spheres: Taking commensality seriously", *Critical Review*, 10 (4): 533-550.

INDOVINA, Francesco

1990. *La città diffusa. Venecia*, Instituto Universitario di achitectura de Venecia. INDOVI

IÑIGO CARRERA, Nicolás

1998. "El problema indígena en la Argentina". *Razón y Revolución*, 4.

1979. *La violencia como potencia económica: Chaco 1870-1940*. Buenos Aires, Centro Editor de América Latina.

JOLÍS, José

1972 [1789] *Ensayo sobre la historia natural del Gran Chaco*. Resistencia, Universidad Nacional del Nordeste.

KERSTEN, Ludwig

1968. *Las tribus indígenas del Gran Chaco hasta fines del siglo XVIII*. Resistencia, Universidad Nacional del Nordeste.

LABADIÉ Sirley & FERNÁNDEZ Ruth

2008. "Situación nutricional de niños indígenas en la Comunidad Mocoví, Argentina". *Salud pública de México*, 50 (6). Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/scielo>

LACARRIEU, Mónica

2007a. "Una antropología de las ciudades y la ciudad de los antropólogos" *Nueva Antropología: La antropología en cuestión: cinco ensayos temáticos y un estudio de caso*, 67: 13-40.

2007b. "La 'insoponible levedad' de lo urbano", *Revista eure*, Santiago de Chile, XXXIII (99): 47-64.

LATOUR, Bruno

2007. *Nunca fuimos modernos. Ensayos de antropología simétrica*. Buenos Aires, Siglo XXI.

LATTUADA, Mario et al.

2019. *Santa Fe: territorio y desarrollo: un estudio de trayectorias regionales asimétricas*, V 1. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Universidad Abierta Interamericana, Teseo.

LE BRETON, David

2009. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires, Nueva Visión.

LEFEBVRE, Henri

2013 [1974]. *La producción del espacio*. Madrid, Capitán Swing.

1976. "Reflections on the politics of space", *Antipode*, 8(2): 30-37.

LENTON, Diana

1999. "Los dilemas de la ciudadanía y los indios argentinos: 1880-1950". En *Publicar en Antropología y Ciencias Sociales*, vol. VIII: pp. 7-30. Buenos Aires, EUDEBA.

LÉVI-STRAUSS, Claude

1968. *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México, Fondo de Cultura Económica.

LOSSIO, Oscar

2020. "Transformaciones en las actividades agropecuarias en el distrito Matilde en el período 1990–2010. Una investigación desde la Geografía constructivista". En Oscar Lossio y Gustavo Peretti (comp.), *Geografía de Santa Fe: transformaciones recientes del territorio provincial*, (13- 37). Santa Fe, Ediciones UNL.

LÓPEZ, Alejandro

2007. "Alimentos, Naturaleza e identidad en comunidades mocovíes del Chaco", *Itinerarios. Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*, 5: 153-166. Polonia, Instituto de estudios ibéricos e iberoamericanos, Universidad de Varsovia.

2009. *La virgen, el árbol y la serpiente: cielos e identidades en comunidades mocovíes del Chaco*. Tesis doctoral inédita, UBA, Buenos Aires.

LÓPEZ, Alejandro & TOLA, Florencia

2016. *Qom (toba) y moqoit (mocovíes). Antiguas y nuevas andanzas por el Gran Chaco*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ministerio de Educación y Deportes de la Nación.

LUCAIOLI, Carina

2005. *Los grupos abipones hacia mediados del siglo XVIII*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.

LUCAIOLI, Carina & NESIS, Florencia

2007. “Apropiación, distribución e intercambio: el ganado vacuno en el marco de las reducciones de abipones y mocoví (1743-1767)”, *Revista Andes*, n° 18. Disponible en: <https://www.redalyc.org>.

MACIEL, Maria Eunice

2001. “Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?”, *Horizontes Antropológicos*, 16 (7): 145-156.

MAEDER, Ernesto & GUTIERREZ, Ramón

1995. *Atlas histórico del Nordeste argentino*. Resistencia, IIGHI CONICER-Fundanord.

MAFFUCCI MOORE, Javier Leandro

2007. “Indios, Inmigrantes y Criollos en el Nordeste Santafesino (1860-1890): Un caso de violencia en una sociedad de frontera”. *Andes* 18: 275–302.

MANDRINI, Raúl

2008. *La Argentina aborigen*. Buenos Aires, Siglo XXI.

MARSCHOFF, María

2005. ¿Comer o nutrirse? La alimentación como práctica social, en *Revista de Arqueología*. 13: 155-184.

MARTÍNEZ, María. Eugenia & VILLARREAL Claudia

2016. *Pueblos mocoví y toba en los espacios urbanos de la provincia de Santa Fe*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ministerio de Educación y Deportes.

MARTÍNEZ SARASOLA, Carlos

2013. *Nuestros paisanos los indios*. Coordinado por Tomas Lambre. Buenos Aires, Del Nuevo Extremo.

MASSEY Doreen

2012. *Un sentido de lugar*. Abel Albert y Núria Benach. Barcelona, Icaria, espacios críticos.

2004. “Lugar, identidad y geografías de la responsabilidad en un mundo en proceso de globalización”, *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, 57: 77-84.

MATTEUCCI, Silvia

2018. "Ecoregión espinal". En *Ecorregiones y Complejos Ecosistémicos Argentinos*, (395 - 439). Buenos Aires, Orientación Gráfica Editora.

MATURO, Hernán y PRADO, Darién

2006. "Los bosques del Chaco Húmedo formoseño: tres estados contrastantes de conservación en tierras privadas. En Brown, A., U. Martínez Ortiz, M. Acerbi y J. Corcuera (Eds.)... [et.al.], *La situación ambiental Argentina 2005*, (116-118). Buenos Aires, Fundación Vida Silvestre Argentina.

MAUSS, Marcel

1979. "Ensayo sobre los dones, razón y forma del cambio en las sociedades primitivas". En *Sociología y Antropología*, (153-263). Madrid, Tecnos.

MEDRANO, Celeste

2018. "Así en el agua, como en la tierra y en el cielo. El tigre de los *qom* del Gran Chaco argentino". En Celeste Medrano y Felipe Vander Velden (edit.), *¿Qué es un animal?*, (101-122). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Asociación Civil Rumbo Sur.

2014. "Zoo-sociocosmología qom: seres humanos, animales y sus relaciones en el Gran Chaco"; *Société des Américanistes; Journal de la Société des Américanistes*; 100; 1; 9: 225-257.

2013. "Devenir-en-transformación. Debates etnozoológicos en torno a la metamorfosis animal entre los *qom*". En F. Tola, C. Medrano y L. Cardin (edit.), *Gran Chaco. Ontologías, poder, afectividad*, (77- 102). Buenos Aires, Asociación Civil Rumbo Sur.

2012. *Zoo-sociología qom: de cómo los toba y los animales trazan sus relaciones en el Gran Chaco*. Tesis doctoral inédita, UBA, Buenos Aires.

MEDRANO Celeste, MAIDANA Mauricio & Cirilo GÓMEZ

2011. *Zoología qom: conocimientos toba sobre el mundo animal*. Santa Fe, Ediciones Biológica.

MEDRANO, M. Celeste & ROSSO, Cintia

2016. "El ñandú (*Rhea americana*): ¿una especie etnobiológica clave para los *qom* del gran chaco argentino?", *Boletín Chileno de Ornitología* 22 (3): 51-63.

2012. "Tigres, ñandúes y otras mercancías. Aprovechamiento de fauna entre grupos guaicurúes en el Gran Chaco argentino durante el siglo XVIII". Bicentenario, *Revista de Historia de Chile y América* 11: 1-25.

MEDRANO, M. Celeste & TOLA, Florencia

2016. "Cuando humanos y no-humanos componen el pasado. Ontohistoria en el Chaco". *AVÁ Revista de Antropología*, 29: 99 - 129.

MEICHTRY, Norma y FANTÍN, María Alejandra

2016. "El nordeste argentino". En dirigido por Guillermo Velázquez, *Geografía y calidad de vida en la Argentina: análisis regional y departamental, 2010, (201-222)*. Tandil, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires.

MÉTRAUX, Alfred

1946. "Etnography of the Chaco". En J. H. Steward (Ed.), *Handbook of South American Indians*, Bull. 143, 1: 197-370. Washington, Smithsonian Institution.

1944. "Estudios de etnografía chaqueña", *Anales del Instituto de Etnología Americana*, 5: 263-311.

MIGNOLO, Walter

1995. *The Darker Side of the Renaissance. Literacy, Territoriality, and Colonization*. Ann Arbor, The University of Michigan Press.

MILLER, Elmer

1979. *Los tobas argentinos: armonía y disonancia en una sociedad*. México, Siglo XXI.

MIRANDA, Guido

2005 [1955]. *Tres ciclos chaqueños*. Resistencia, Librería de La Paz - UNNE- Subsecretaría de Cultura del Chaco.

MONTENEGRO de ARÉVALO, Liliana

2015. "Francisco Antonio Candiotti, primer gobernador independiente". En *Bicentenario de la autonomía provincial 1815 – 2015*. Santa Fe. Junta Provincial de Estudios Históricos de Santa Fe. Disponible en: <http://www.jpeh.ceride.gov.ar/>

MORALES, César & SCHAPER, Marianne

2004. "Las nuevas fronteras tecnológicas: los transgénicos y sus impactos en América Latina y el Caribe ". En Alicia Bárcena Jorge Katz César Morales Marianne Schaper (ed.), *Los transgénicos en América Latina y el Caribe: un debate abierto*, (191-272). Santiago de Chile, Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

MOREIRA, Sueli

2010. "Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos", *Ciência e cultura*, 4 (62): 23-26.

MORICONI, Miriam.

2014. "Intersecciones críticas. Doctrineros en pueblos de indios de Santa Fe después de la expulsión de la Compañía de Jesús (1767-1804)". *Revista de Ciencias Sociales*, 6, 26: 29-48.

NAHARRO, N., ÁLVAREZ, M. A. y FLORES KLARIK, M.

2009. "Territorio en disputa: reflexiones acerca de los discursos que legitiman la propiedad de la tierra en el Chaco salteño". En M. Manzanal y F. Villarreal (org.). *El desarrollo y sus lógicas en disputa en territorios del norte argentino* (133-155). Buenos Aires: Ediciones CICCUS.

NELLO, Oriol

2007. "El proceso de urbanización". En Romero, J. (Coord.) *et. al. Geografía Humana. Procesos, riesgos e incertidumbres en un mundo globalizado* (275-354). Barcelona, Ariel.

NESIS, Florencia. S.

2008. "El Camino de Paikín: un acercamiento a los grupos mocoví del Chaco a través del tratado de 1774", *Revista Avá*, núm. 13. Disponible en: [https://www.researchgate.net/publication/262783503\\_El\\_Camino\\_de\\_Paikin\\_un\\_acercamiento\\_a\\_los\\_grupos\\_mocovi\\_del\\_Chaco\\_a\\_traves\\_del\\_tratado\\_de\\_1774](https://www.researchgate.net/publication/262783503_El_Camino_de_Paikin_un_acercamiento_a_los_grupos_mocovi_del_Chaco_a_traves_del_tratado_de_1774)

2005. *Los grupos Mocoví en el siglo XVIII*. Argentina, Sociedad Argentina de Antropología.

OCHOA Paola. & BORRÁS Graciela

2008. "Hábitos alimentarios y estado nutricional de familias migrantes de la etnia toba", *Actas del IV Congreso Argentino y Latinoamericano de Antropología Rural*, Mar del Plata.

ODDONE, Jacinto

1967. *La Burguesía Terrateniente Argentina*. Buenos Aires, Libera.

ONG, Walter

1997 [1987]. *Oralidad y escritura. La tecnología de la palabra*. México, Fondo de Cultura Económica.

OSLENDER, Ulrich

2002. "Espacio, lugar y movimientos sociales: hacia una "espacialidad de la resistencia", *Scripta Nova Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales* Universidad de Barcelona, VI (115).

PACHECO DE OLIVEIRA, João

2006. *Hacia una Antropología del Indigenismo*. Río de Janeiro, Contra Capa.

PAHL, Raymond Edward

1966. "The rural/urban continuum". *Sociología Ruralis*, n° 6. Disponible en: <https://books.google.com.ar/>

PALERMO, Miguel Angel

1986. "Reflexiones sobre el llamado 'complejo ecuestre en la Argentina", *RUNA XVI* (11): 157-178.

PARUELO, J., *et al.*

2009. *Elementos conceptuales y metodológicos para la Evaluación de Impactos Ambientales Acumulativos (EIAAc) en los bosques subtropicales*. El caso del Este de Salta. LART-IFEVA-CONICET, INTA Castelar, EEA INTA Ceriilos, INENCO-CONICET, FAUBA. Disponible en: <https://www.researchgate.net>

PASQUALI, Cristina & MILICIC, Paola

2021. "Fábricas de extracto de quebracho: Santa Felicia y Mocoví (provincia de Santa Fe)", *Revista del Centro de Estudios de Arqueología Histórica*, X (13). Disponible en: <https://rephip.unr.edu.ar/>

PAUCKE, Florián

1999. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobíes, 1749-1767*. Tomo I. Córdoba, Nuevo Siglo.

1944. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobíes, 1749-1767*. Volumen III. Tucumán, Universidad de Tucumán.

1943. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobíes, 1749-1767*. Volumen II. Tucumán, Universidad de Tucumán.

1942. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobíes, 1749-1767*. Volumen I. Tucumán, Universidad de Tucumán.

PAZ, Carlos

2003. "Cómo es su costumbre hacer casi cada año... Algunas consideraciones sobre las actividades económicas de los pueblos del Gran Chaco argentino. Siglo XVIII". En Raúl Mandrini y Carlos Paz (edit.), *Las fronteras hispanocriollas del mundo indígena latinoamericano en los siglos XVI-XIX*, (377-405). Tandil: IEHS/CEHIR/UNS.

PAZZARELLI, Francisco

2016. "La equivocación de las cocinas: humos, humores otros excesos en los Andes meridionales", *Revista de Antropología*, 59 (3): 49-72.

PERUSSET, Macarena & ROSSO Cintia

2009. "Guerra, canibalismo y venganza colonial: los casos mocoví y guaraní", *Memoria Americana* 17 (1): 61-83.

PIGHIN María Florencia & SCHMIDT Aldana.

2019. *Prácticas y consumo alimentario en adultos con enfermedades crónicas no transmisibles en la comunidad Com Caia. Recreo-Santa Fe, Argentina*. Tesis de grado inédita. FBCB -UNL, Santa Fe.

RADOVICH, Juan Carlos

2014. "Discusiones en torno a movimientos milenaristas en el Chaco". *Avá. Revista e Antropología* 25: 133-146.

RADOVICH, Juan Carlos & BALAZOTE, Alejandro

1992. *La problemática indígena. Estudios antropológicos sobre pueblos indígenas de la Argentina*. Buenos Aires, Centro editor de América Latina.

RAFFESTIN, Claude

1993. *Por uma geografia do poder*. São Paulo, Atica.

REBORATTI, Carlos

2010. "Un mar de soja: la nueva agricultura en Argentina y sus consecuencias". *Revista de Geografía Norte Grande*, 45: 63-76.

RENSHAW, John

1988. "La propiedad, los recursos naturales y el concepto de la igualdad entre los indígenas del Chaco paraguayó". *Suplemento Antropológico*, 23: 221-245.

RESTREPO, Eduardo

2018. *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

ROBIN, Marie Monique

2008. *El mundo según Monsanto*. Barcelona: Península.

ROBLEDO, Emilio

2015. *Prácticas de movilidad espacial en la ocupación y uso del territorio entre los toba del noreste de la provincia de Chaco*. Tesis de maestría inédita. Argentina, Universidad Nacional de Córdoba.

ROCKWELL, Elsie

2005. “Del campo al texto. Reflexiones sobre el trabajo etnográfico”. *Conferencia en Sesión Plenaria Primer Congreso de Etnología y Educación*. Universidad Castilla-La Mancha. Disponible en: <https://cursoensenada2011.files.wordpress.com/2011/05/rockwell-del-campo-al-texto-2005.pdf>

ROSAN, Vesna Ana

2016 a. *Mocovíes del chaco santafesino. Una aproximación a sus prácticas políticas*. Tesis Doctoral Inédita, UBA, Buenos Aires

2016b. “Del cacique Mariano Salteño al cacique Mariano Salteño: notas sobre migraciones mocovíes”. En Juan C. Radovich... *et al*; compilado por Juan C. Radovich *Etnicidad y migraciones en Argentina*, (119 -146). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.

ROSSO, Cintia

2015. “Las celebraciones indígenas desde una perspectiva etnobotánica histórica: el caso de los mocovíes de la reducción de San Javier durante el siglo XVIII”, *Chungara, Revista de Antropología Chilena*, 47 (4): 645-657.

2013. “Recursos vegetales silvestres y cultivados empleados por los mocovíes de la reducción de San Javier en el siglo XVIII”, *Cazadores Recolectores del Cono Sur. Revista de Arqueología*, 7. Disponible en: <https://www.conicet.gov.ar/>

2012. *La etnobotánica de los grupos mocovíes de la reducción de San Javier, en el Gran Chaco, durante el siglo XVIII*. Tesis Doctoral inédita, UBA, Buenos Aires.

2009. “Plantas y humanos. Acercamiento a una etnobotánica mocoví en la reducción de San Javier, Gran Chaco, durante el siglo XVIII”. *Jornadas de Estudios indígenas y coloniales*. S.S. de Jujuy, Argentina.

2008. “El uso de las especies vegetales en el contexto reduccional chaqueño: el caso de la reducción de San Javier de grupos mocovíes en el siglo XVIII”. XII *Jornadas*

*Internacionales de Misiones Jesuíticas. Interacciones y sentidos de la conversión.* Buenos Aires, Argentina.

2007. "Las borracheras en contexto misional. El caso de los mocovíes de la Reducción de San Javier en el Siglo XVIII". XXVII *Encuentro de Geohistoria Regional*. Universidad Nacional de Asunción. Asunción, Paraguay.

ROSSO, Cintia & MEDRANO, Celeste

2016. "El ñandú (*rhea americana*) y los guaycurúes en el siglo XVIII: un abordaje etnobiológico histórico en el gran chaco argentino". *Revista Chilena de Ornitología* 22(1): 19-29.

2013. "Alimentación de los grupos mocovíes asentados en la reducción de San Javier (Chaco Meridional, Siglo XVIII)". *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano - Series Especiales*. 1 (1).

2010. "Otra civilización de la miel: utilización de miel en grupos indígenas guaycurúes a partir de la evidencia de fuentes jesuitas (Siglo XVIII)". *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, 4, 2: 147-171.

2009. "San Francisco Javier, mocobí patroncito La fiesta patronal de la reducción de San Francisco Javier como parte del proceso de evangelización en el Gran Chaco siglo XVIII". XII *Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia*. Universidad Nacional del Comahue, San Carlos de Bariloche.

ROSSO, Cintia & SCARPA, Antonio.

2017. "Etnobotánica de la alimentación entre los indígenas *moqoit* actuales de la provincia del Chaco (Argentina) y comparación con fuentes históricas de los siglos XVIII y XX". *Boletín de la sociedad argentina de botánica* 52 (4): 827-840.

2012. "Identificaciones botánicas de las plantas empleadas entre los mocovíes en la reducción de San Javier durante el siglo XVIII a partir de la obra de Florián Paucke". En *Etnobotánicas en zonas áridas y semiáridas del Cono Sur de Sudamérica*, (45-70). Buenos Aires, El Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

ROZIN, Paul

1976 "The selection of foods by rats, humans, and other animals". En J. S. Rosenblatt, R. A. Hinde, E. Shaw y C. Beer (ed.), *Advances in the study of behaviour*, Vol. 6, Nueva York, Academic Press.

SAENGER, James

2000. *The Chaco Mission Frontier. The Guaycuruan Experience*. Arizona, The University of Arizona Press.

SALMÓN PERRILLIAT, Esteban

2017. “La empatía como metodología. Una receta contra el exotismo”, *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, 152: 367-378.

SÁNCHEZ, Orlando

2001. *Los toba del Gran Chaco argentino*. Entre Ríos, Galerna – Búsqueda de Ayllu.

SANTOS, Milton

1996. *A Natureza do Espaço*. Sao Pablo, Hucitec.

SANTOS-GRANERO, Fernando

2004. “Escribiendo la historia en el paisaje: espacio, mitología y ritual entre la gente yanasha”. En A. Surrallés y P. García Hierro (eds.), *Tierra adentro. Territorio indígena y percepción del entorno*, (pp. 187-217). Copenhague. IWGIA.

SARTELLI, Eduardo

1993. “Buenos Aires: La ciudad desde la campaña a comienzos de siglo”. *X Jornadas de Historia de la Ciudad de Buenos Aires*. Municipalidad de la ciudad de Buenos Aires, Secretaría de Educación y Cultura, Instituto Histórico de la ciudad de Buenos Aires.

SBARDELLA Ramón & BRAUNSTEIN, José

1991. “Las dos caras de la tragedia de Fortín Yunká”. En *Hacia una nueva carta étnica del Gran Chaco II*: 107-131. Centro del Hombre Antiguo del Chaco (CHACO).

SCAGLIA, Eduardo

2008. *Cinturón hortícola del departamento La Capital (Provincia de Santa Fe)*. Santa Fe, INTA - Agencia de Extensión Rural Santa Fe.

SCALA, María Josefina Fátima

2019. *La reducción jesuítica de San Javier de mocovíes*. Lidia Rosa Nacuzzi (ed.). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Periplos –Itinerarios.

SCHAMA, Simon

1995. *Landscape and Memory*. Londres, Harper Collins.

SCHINDLER, Helmut

1985. “Equestrian and not equestrian indians of the Gran Chaco during de colonial period”. *Indiana* 10: 451–64.

SCHMIDEL, Ulrico

1903 [1534-1554]. *Viaje al Río de la Plata. Buenos Aires*. Cabaut y Cía (edit.). Versión digital publicada en 2001, en Alicante por la “Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes”. <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/12586186423471506765435/p0000001.htm?m arca=schmidl#I>

SCHMIDT, Mariana A.

2014. (Des) ordenamientos territoriales salteños. Una aproximación al contexto previo al Ordenamiento Territorial de Bosques Nativos en la provincia de Salta. Disponible en: <http://www.scielo.org.ar/img/revistas/magr/v15n28/html/v15n28a12.htm>

SCHVARZER, Jorge

1996. *La industria que supimos conseguir*. Buenos Aires, Planeta.

SEGATO, Rita

2007. “Identidades políticas/Alteridades históricas: una crítica a las certezas del pluralismo global”. En R. Segato, *La Nación y sus otros. Raza, etnicidad y diversidad religiosa en tiempos de políticas de la Identidad*, (37-69). Buenos Aires: Prometeo Libros.

SERAFINO, María Alicia.

2008. “La construcción de redes sociales entre inmigrantes bolivianos en el cinturón hortícola santafesino”. *IX Congreso Argentino de Antropología Social. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales*, Universidad Nacional de Misiones, Posadas.

SERVICE, Elman

1979 "Tecnología y economía", en *Los cazadores*, (19-35). Barcelona, Labor:

SINTJAGO, Eduardo

2010. “Ritos de comensalidad y espacialidad: un análisis semiótico de la alimentación”, *Gazeta de Antropología*, 26 (2). Disponibles en: <http://hdl.handle.net/10481/6779>

SPONTON Georgina & MÉNDEZ María Florencia

2015. *Características socioeconómicas y hábitos alimentarios en comunidades Mocoví*. Tesis de grado inédita. FBCB – UNL, Santa Fe.

SUSNIK, Branislava

1984-1985. *Los aborígenes del Paraguay VI. Aproximación a las creencias de los indígenas*. Asunción, Museo Etnográfico Andrés Barbero. Fundación La Piedad.

1983. *Los aborígenes del Paraguay V. Ciclo vital y estructura social*. Asunción, Museo etnográfico Andrés Barbero.

1981. *Los aborígenes del Paraguay III/1. Etnohistoria de los Chaqueños 1650-1910*. Asunción, Museo etnográfico Andrés Barbero.

1972. *Dimensiones migratorias y pautas culturales de los pueblos del Gran Chaco y de su periferia. Enfoque etnológico*. Resistencia, Chaco, Instituto de Historia, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Nordeste.

SUTTON, David

2010. "Food and the senses", *Annual Review of Anthropology*, 39: 209-223.

TAMAGNO, Liliana

2001. *NAM QOM HUETA 'A NA DOQSHI LMA'*. *Los tobas en la casa del hombre blanco. Identidad, memoria y utopía*. La Plata, Argentina, Editorial Al Margen.

TAPPER, Richard & TAPPER, Nancy

1986. "Eat this, it'll do you a power of goof: food and commensality among Durrani Pashtuns", *American Ethnologist*, 13 (1): 62-79

TARRAGÓ, Griselda

2006. *De la autonomía a la integración. Santa Fe entre 1820 y 1853*, Prohistoria Ediciones/La Capital, Rosario, Nueva Historia de Santa Fe, tomo V.

TEDESCHI, Sonia

2015. "Sociedad y economía en tiempos de luchas autonómicas". En *Bicentenario de la autonomía provincial 1815 – 2015*. Santa Fe. Junta Provincial de Estudios Históricos de Santa Fe. Disponible en: <http://www.jpeh.ceride.gov.ar/>

2000. "Caudillo e Instituciones en el Río de la Plata. El caso de Santa Fe entre 1819 y 1838". *Primeiras Jornadas de História Regional Comparada*, Fundação de Economia e Estatística y PUCRS. Porto Alegre, Rio Grande del Sur, Brasil.

TERÁN, Buenaventura

1994. "Los señores de los animales en la cosmovisión Toba. Donde la Etnozoología y la Mitología se encuentran". *Revista de la Escuela de Antropología II*: 121-27.

1995. "Nombrar, clasificar, explicar. Interacciones de las etnoclasificaciones y la mitología". *Casa Tomada*, 2: 18-25.

1996. "La lepra y la víbora de coral: una guerra de poderes en el cosmos mocoví". *Casa Tomada*, 2: 18-25.

1997. "El cambio del año y el tiempo cíclico en la cosmovisión Mocoví". *II Congreso Argentino de Americanistas*. Tomo 1, 239-74. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Americanistas.

TOLA, Florencia

2013. "Acortando distancia. El gran Chaco, la antropología y la antropología del Gran Chaco". En Florencia Tola, Celeste Medrano, y Lorena Cardin (ed.), *Gran Chaco, ontologías, poder, afectividad*, (11-37). Buenos Aires: Rumbo Sur Asociación Civil.

2012. *Yo no estoy solo en mi cuerpo: cuerpos-personas múltiples entre los toba del Chaco argentino*. Buenos Aires, Biblos.

2010. "Maîtres, chamanes et amants. Quelques réflexions sur la conception toba de l'agentivité", *Ateliers du LESC*, 34.

2009. *Conceptions du corps et de la personne dans un contexte amerindien: les toba du Gran Chaco*. París, L'Harmattan.

2005. "Personas corporizadas, multiplicidades y extensiones: un acercamiento a las nociones de cuerpo y persona entre los toba (*qom*) del chaco argentino". *Revista Colombiana de Antropología*, 41: 107-134.

TOLA, Florencia & MEDRANO, Celeste

2014. "Circuitos en un espacio nombrado: toponimia y conocimientos etnoecológicos *qom*", *Folia histórica del nordeste*, 22: 233-254.

TRINCHERO, Héctor

2010: "Los pueblos originarios en la formación de la nación argentina: contrapuntos entre el Centenario y el Bicentenario", *Revista Espacios de Crítica y Producción*, Nº 43.

UBERTALLI, Jorge Luis

1987. *Guaycurú tierra rebelde*. Buenos Aires, Antarca.

VALDÉS, Ramón

1977. "Los cazadores", en *Las artes de la subsistencia: Una aproximación tecnológica y ecológica al estudio de la sociedad primitiva*. La Coruña, Adara: 11-59.

VALLEJOS, María, *et al.*

2012. Caracterización de la evolución de los desmontes en la Región del Chaco Semiárido. *25º Reunión Argentina de Ecología*. Luján. Disponible en: <https://ced.agro.uba.ar/gran-chaco/sites/default/files/pdf/GranChacoAmericano.pdf>

VARESE, Stefano

1996. "Introducción. Parroquianismo y globalización. Las Etnicidades Indígenas ante el Tercer Milenio", en Stefano Varese (coord.) *Pueblos indios, soberanía y globalismo*. Ecuador, Abya Yala, pp. 15-30.

WACQUANT, Loic

2007. *Los condenados de la ciudad. Gueto, periferias y Estado*. Buenos Aires, SXXI.

WEISS, Laura, ENGELMAN, Juan & VALVERDE, Sebastián

2013. "Pueblos indígenas urbanos en Argentina: un estado de la cuestión". *Revista Pilquen*, XV, (16)1.

WIRTH, Louis

1938. "Urbanism as a Way of Life". *American Journal of Sociology*, 44, (1): 1-24.

WRIGHT, Pablo

2008. *Ser-en-el-sueño. Crónicas de historia y vida toba*. Buenos Aires. Biblos.

2003. "Colonización del Espacio, la Palabra y el Cuerpo en el Chaco Argentino". *Horizontes Antropológicos* 9 (19): 137-52.

ZANA, Julieta

2016. *Cinturón hortícola santafesino: aportes para la comprensión de la situación actual del sector*. Facultad de Humanidades y Ciencias. Disponible en: <https://bibliotecavirtual.unl.edu.ar/>

ZAPATA GOLLAN, Agustín

1944. "La fauna y flora de Santa Fe en los primeros cronistas". *Publicaciones del Departamento de Estudios Etnográficos y Coloniales*. No. 3. Santa Fe, Ministerio de Gobierno e Instrucción Pública.

1945. "Nomenclatura mocobí de animales y plantas". *Boletín del Departamento de Estudios Etnográficos y Coloniales*, 1: 51-62.

ZARRILLI, Adrián

2007. "Bosques vs. Agricultura. Una mirada a los límites históricos de sustentabilidad de los bosques argentinos en un contexto de la explotación capitalista. (1900-1950)". En N. Girbal-Blacha y S. Mendonza (dirs.), *Cuestiones agrarias en Argentina y Brasil: Conflictos sociales, educación y medio ambiente*. Buenos Aires, Prometeo.

ZUSMAN, Perla

2011. "La tradición del trabajo de campo en Geografía". *Geograficando*, 7(7), 15-32.

### **Documentos fílmicos**

Greca, Alcides. 1918. *El último malón*. Greca Films

### **Fuentes hemerográficas**

ANRed (18 de mayo de 2011) Ante la falta de respuestas, Comunidad Mocoví Com Caia cortará la Ruta N°11. Recuperado de: <https://www.anred.org/2011/05/18/sta-fe-18-5-ante-la-falta-de-respuestas-comunidad-mocovi-com-caia-cortara-la-ruta-no11/>

Conclusión (19 de junio de 2021) Amerindia Libre, una organización nacida desde el pueblo Mocoví. Recuperado de: <https://www.conclusion.com.ar/la-region/amerindia-libre-una-organizacion-nacida-desde-el-vientre-del-pueblo-mocovi/06/2021/>

El Litoral (09 de diciembre de 2010) Buscan regularizar la entrega de terrenos mocovíes en Recreo. Recuperado de:

<https://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2010/12/09/politica/POLI-05.html>

El Litoral (19 de agosto de 2008). "Adjudicaron tierras fiscales a mocovíes". Recuperado de: <http://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2008/08/29/regionales/REGI01.Html>

El Litoral (23 de enero de 2019). "Somos hermanos: un proyecto integral para la comunidad Mocoví de Recreo". Recuperado de: [https://www.ellitoral.com/index.php/id\\_um/188483-somos-hermanos-unproyecto-integral-para-la-comunidad-mocovi-de-recreo-con-aporte-deministerios-provinciales-politica.html](https://www.ellitoral.com/index.php/id_um/188483-somos-hermanos-unproyecto-integral-para-la-comunidad-mocovi-de-recreo-con-aporte-deministerios-provinciales-politica.html)

El Litoral (23 de enero de 2019). "Somos hermanos: un proyecto integral para la comunidad Mocoví de Recreo". Recuperado de: [https://www.ellitoral.com/index.php/id\\_um/188483-somos-hermanos-unproyecto-integral-para-la-comunidad-mocovi-de-recreo-con-aporte-deministerios-provinciales-politica.html](https://www.ellitoral.com/index.php/id_um/188483-somos-hermanos-unproyecto-integral-para-la-comunidad-mocovi-de-recreo-con-aporte-deministerios-provinciales-politica.html)

Periódico Pausa (29 de diciembre de 2011). "Tierras mocovíes siguen en disputa". Recuperado de: <http://www.pausa.com.ar/2011/12/tierras-mocovies-siguen-endisputa/>

PERIÓDICO FICH. Año 2 | N° 3. Julio de 2009. Facultad de Ingeniería y Ciencias Hídricas, Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, Argentina Facultad de Ingeniería y

Ciencias Hídricas Ingeniería en Agrimensura. Estudiantes proponen una ordenación del territorio para mocovíes. Disponible en: [http://fich.unl.edu.ar/files/periodico\\_fich3.pdf](http://fich.unl.edu.ar/files/periodico_fich3.pdf)

### **Sitios web consultados**

Cooperativa Teko <https://www.cooperativateko.com/>

GeoINTA (2014). Mapas de suelo de la Provincia de Santa Fe. Disponible en: <http://www.geointa.inta.gob.ar/2014/05/22/mapa-de-suelos-de-la-provincia-desanta-fe/>

El Gran Chaco Americano. Extensión de la Facultad de Agronomía- UBA. Disponible en: <https://www.accionclimaticaparticipativa.org/el-gran-chaco-americano/>