

ETNOBIOLOGICA

Febrero de 1968

Nº 4

LA ALIMENTACION ENTRE LOS INDIOS GUARANIES DE MISIONES (REPUBLICA ARGENTINA)*

POR RAUL MARTINEZ-CROVETTO

La provincia de Misiones, en su parte selvosa, está habitada por cerca de dos a tres mil indios guaraníes, pertenecientes al grupo mbíá. Desde fines del siglo pasado, se los ha venido denominando con el gentilicio caingúas o caaigúas¹, epíteto éste, que además de ser incorrecto y peyorativo, no es usado ni por ellos ni por los colonos vecinos; por otra parte, no están relacionados con los primitivos pobladores de dicha provincia y que fueran así denominados desde muy antiguo². Consultados ellos sobre su ascendencia, responden que son guaraníes puros, pero evidentemente esto no significa mucho, pues cada uno de los tres grupos de esta nación que subsisten en el Paraguay (mbíá, tereno y chiripá) enfatizan ser los legítimos guaraníes³.

Los aborígenes a que hacemos referencia, conservan su organización tribal y, por ende, muchas de sus primitivas costumbres, entre ellas las relativas a su alimentación, a sus artesanías, a su agricultura, etc.

En un trabajo anterior⁴, nos hemos referido a este aspecto; en el presente, estudiaremos su alimentación, pasando breve revista a la caza

* Trabajo realizado con el aporte económico de la Comisión Administradora del Fondo para la Promoción de la Tecnología Agropecuaria (CAFPTA), plan nº 616.

¹ Ambrosetti 1895; Métraux 1948 : 71.

² Lozano 1873 : 412 y sigs. Dice este autor que los Caaiguas viven entre los ríos Paraná y Uruguay y que « . . . usan lenguaje propio difícil de aprender, porque al hablar más parecen que silban ó hacen algún murmullo de la garganta que no forman voces ». De lo que se deduce que eran lingüísticamente diferentes de los guaraníes. Ver también Müller 1934-35.

³ Susnik 1961 : 172 y sigs.

⁴ Martínez-Crovetto 1968.

y a la pesca, que junto con la agricultura y la recolección, constituyen sus principales fuentes de recursos alimenticios.

I. LAS FUENTES DE ALIMENTOS

1. *La caza.* Hasta el momento, el haber fáunico de Misiones, dado que una gran parte del territorio de la provincia no ha sido aún colonizado, suele ser lo suficientemente abundante como para suplir la alimentación guaraní. De este modo, junto con la pesca y la compra esporádica de carne de vaca y cerdo, se cubren los requerimientos protéicos.

Las cacerías se efectúan individualmente o en grupos; en este último caso, la mayoría de los componentes masculinos de la tribu se internan en el monte en busca de presas y permanecen en él, a veces, hasta varios días. Sólo los hombres intervienen en ellas.

Entre las armas que emplean figura la escopeta, de las que sólo unos pocos son poseedores: los más "ricos" al decir de ellos. Esta arma resulta económica únicamente en el caso de grandes piezas; un tatú o una paloma, por ejemplo, no justifican su empleo, dado el costo elevado de los cartuchos. Por esta razón el arco y las flechas son de uso mucho más generalizado. También usan lanzas arrojadizan, hechas de tarumá (*Vitex cymosa*).

De la construcción de estos implementos, nos referiremos "in extenso" en otra oportunidad, sólo diremos aquí que las puntas de las flechas se hacen de madera de wayaiví (*Patagonula americana*) y son aguzadas y dentadas cuando se destinan a pequeños mamíferos y aves grandes, redondeadas y mochas si se trata de palomas o aves más pequeñas; para jabalíes y antas emplean puntas hechas con hojas de cuchillo y para la pesca, de alambre.

Otro sistema de caza consiste en la instalación de trampas o "cimbras", de las cuales existen principalmente dos modelos diferentes. El primero de ellos, llamado "mondé", está representado en la figura 1-A y consta de un palo en forma de horqueta (a) clavado en el suelo, el cual soporta una rama (b) sujeta por dos estacas atadas (c) y cuyo extremo constituye la trampa propiamente dicha. Esta parte ha sido dibujada a mayor escala en la figura 1-B; para su construcción se clavan en el suelo cuatro cañas (a, b, c, d) que actúan como guías; entre ellas se ubica un palo (k) acostado sobre el suelo. Para armar la trampa, se levanta curvando el extremo de la rama (f), el cual ha sido previamente atado con el cordel (g) al palo (c), y éste con el

cordel (h) al palito (i). El palo (e) es apoyado sobre la caña (b), que posee su extremidad superior cortada en V; luego se coloca el palito (i) por detrás de la rama (f) en la forma indicada en la figura y el extremo se sujeta con el palito (j) que a su vez, dada la tensión impresa por la rama (f), queda apoyado contra las cañas (a y b).

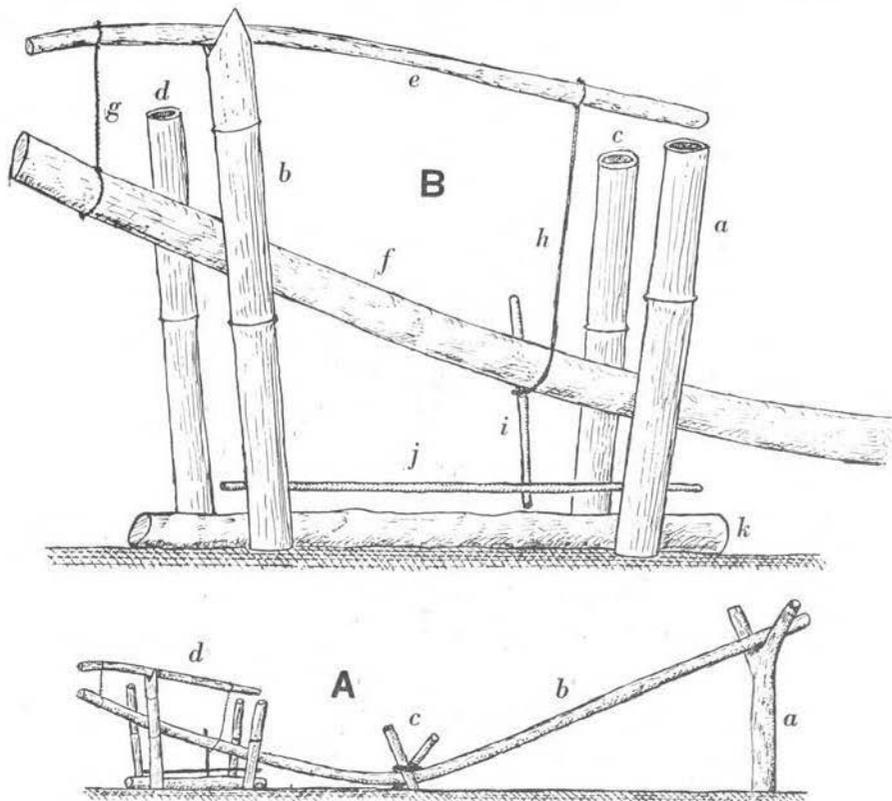


Fig. 1. — Trampa para cazar mamíferos pequeños de tipo «mondé». (A, muy reducido; B, 1/4 del tamaño original) (Misiones, toldería de Pastoreo'i, VII-1967)

Cuando el animal pisa en su marcha el palito (j), éste se desliza hacia abajo y queda liberado el palito (i), con lo cual la rama (f) se desliza instantáneamente hacia el palo (k), quedando aquel prisionero o muerto. El tamaño y la distancia a que se ubican los diferentes elementos en estas trampas, varían con el volumen de la presa que se quiere cazar. El de la figura 1-B corresponde a una trampa para atrapar apercés.

El otro modelo (fig. 2), denominado «ñuhá», funciona mediante un lazo hecho con corteza de raíz de wembé (*Philodendrom selloum*)

retorcida, cuyo extremo (no representado en la figura) está sujeto a una rama clavada en el suelo y fuertemente curvada para que actúe a modo de resorte. Se construye clavando dos estacas (a y b) en el suelo y se amarra sobre ambas el palo (c) mediante la cuerda (k). Para armarla, se acomoda el lazo (i) que ha sido provisto de un ojal (j)

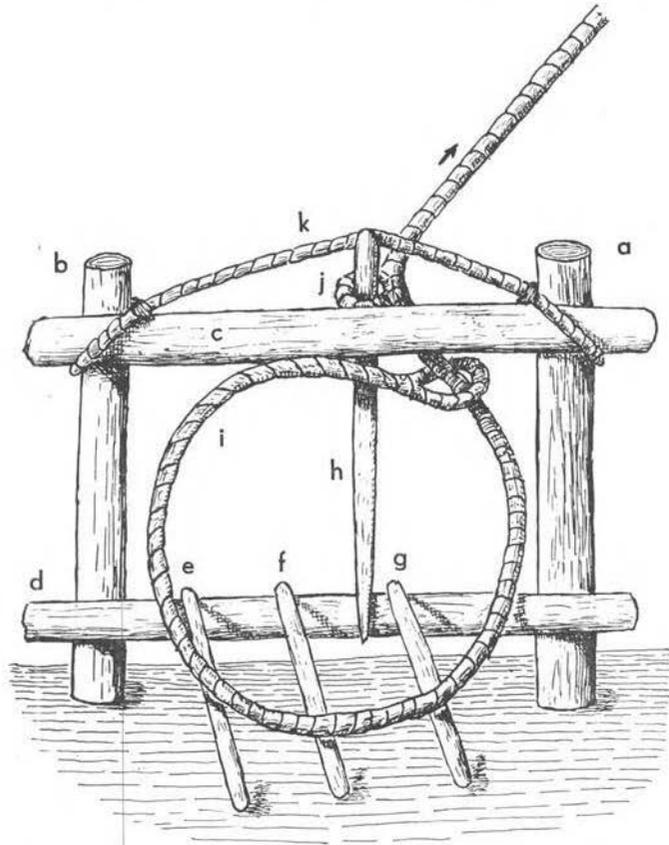


Fig. 2. — « Cimbra » o trampa a lazo para aves caminadoras y mamíferos pequeños de tipo « ñuhá ». (1/4 del tamaño original) (Misiones, toldería de Jardín de América, VII-1967)

por el cual se pasa el extremo superior de una pequeña estaca (h) que se sujeta mediante la cuerda (k) y el palo (d); éste queda en su sitio debido a la presión que ejerce el lazo (i) en el sentido de la flecha. Si el animal, siguiendo su propio rastro pisa cualquiera de los tres palitos (e, f, g), su peso hace deslizar hacia abajo el palo (d) dejando liberado el lazo, que se cierra sobre la presa al ser arrastrado hacia arriba por la rama curvada, quedando aquella prisionera y suspendida en el aire.

Ambos tipos de trampas se ubican perpendicularmente al rastro del animal, el cual, en el interior del monte es como un pequeño túnel de no más de una docena de centímetros de diámetro, que el ojo experto del aborígen descubre e identifica con toda facilidad. Se emplean comúnmente para mamíferos chicos y aves caminadoras.

Con el fin de atraer a los anguyá o ratones a las trampas, conservan en un trapito los labios de estos animales, junto con un trocito de la planta anguyá ka'á (*Evolvulus sericeus*); con él frotran las cimbras en el momento de instalarlas.

Entre los principales mamíferos que cazan para comer, cabe mencionar los siguientes ¹:

- akutí (*Dasyprocta paraguayensis*)
- anguyá (*Oryzomys angouya* y otras especies de ratones)
- apereá (*Cavia aperea azarae*)
- kapiiwá (*Hydrochoerus hydrochoerus*)
- kaware'í (*Tamandua tetradactyla*)
- kîyá (*Myocastor coipus*)
- koatí (*Nasua solitaria*)
- mboreví (*Tapirus terrestris*)
- paká (*Cuniculus paca*)
- taitetú (*Pecari tajacu*)
- tamandu'á (*Myrmecophaga tridactyla*)
- tapichí o tapití (*Sylvilagus brasiliensis*)
- tatú (*Dasypus novemcinctus*)
- tatú aí (*Cabossous loricatus*)
- tatú poyú (*Euphractes sexcinctus*)
- tatú wasú (*Pryodontes giganteus*)
- tayasú o taí kātí (*Tayassu pecari*)
- waki'í (*Didelphis azarae*)
- wasú pitá (*Mazama rufa*)
- wasú pororóka (*Mazama rufina* ?)
- wasú tĩ (*Ozotoceros bezoarticus*)
- wasú virá (*Mazama simplicicornis*)

¹ Determinaciones efectuadas con Parodi 1937 y Cabrera y Yepes 1940. La nomenclatura utilizada es la propuesta en esta última obra. En todas las listas que figuran a continuación, el nombre científico está precedido por el que se le aplica en dialecto mbíá-guaraní.

Las aves silvestres más usadas en la cocina mbiá-guaraní, son las que siguen ¹:

înambú pîta (*Crypturellus obsoletus*)
 înambú tataupá (*Crypturellus tataupa*)
 înambú'í (*Nothura maculosa*)
 îpé wasú (*Cairinia moschata*)
 îpe'í (*Amazonetta brasiliensis*)
 makukú (*Tinamus solitarius*)
 pîcasú (*Columba maculosa* ?)
 pîcasú ro (*Columba picazuro*)
 pîcasú'í (*Zenaidura auriculata*)
 pîku'í (*Columbina picui*)
 tukā (*Ramphastus discolorus*)
 tukā wasú (*Ramphastus toco*)
 yakú (*Pipile jacutinga*)
 yerutí (*Leptotila verreauxi*)

Entre los reptiles más usados en la alimentación por los indígenas, figuran ²:

karumbé (varios representantes de *Chelidae*)
 teyú (*Tupinambis teguixin*)
 yacaré (*Caiman latirostris*)

No comen ranas ni ofidios, pero es probable que consuman algún otro reptil, fuera de los mencionados, aunque no nos fue posible obtener la información.

2. *La pesca*. Esta se realiza generalmente en los arroyos, que son muy comunes en la selva misionera, y más raramente en el río Paraná o en el Uruguay:

Los pescados que más apetecen son los siguientes ³:

îpiáu o îpiáva (bogas, *Leporinus* sp. y *Schyzodon* sp.)
 manguruyú (*Zungarus mangurus*)
 mbusú (anguila, *Symbranchus marmoratus*)
 ñundi'á (bagres, *Pimelodus* sp., *Pimelodella* sp., *Rhamdia* sp.)

¹ Determinaciones efectuadas con Olrog 1959.

² Determinaciones realizadas con Freiberg 1954.

³ Determinaciones realizadas con Cordini 1955 y Lahille 1922.

pirapé o karimbatá (sábalo, *Prochilodus platensis*)
tare'î (tararira, *Hoplias malabaricus*)

El sábalo y el manguruyú se pescan con arco y flechas y los otros peces con redes o anzuelos, usando en este caso carne de pajarites como carnada. Las flechas tienen por punta un alambre grueso de unos 30 a 40 cm de largo. Las redes son de forma rectangular y llevan un palo en cada uno de los lados menores; están hechas con fibras de corteza retorcidas de pínó wasú (*Urera baccifera*) y se manejan entre dos personas.

Una forma de pescar, comúnmente practicada por estos aborígenes, consiste en el embarbascado, para lo cual utilizan varias especies de vegetales cuyas cortezas o leños tienen efecto narcotizante o tóxico para los peces.

La operación se realiza colocando trozos de la planta "socada" o machacada dentro de una bolsa y sumergiendo ésta en el agua; al cabo de un tiempo que varía entre media y una hora, según la cantidad y la especie empleada, los peces flotan muertos o atontados y son recogidos directamente a mano.

Las principales especies que se utilizan para este fin son:

îwîrá ro (*Rapanea* sp.¹); se usa la corteza, la cual es considerada como el ictiotóxico más eficaz.

kaí karéra (*Bauhinia microstachya*); se emplean trozos del tallo machacados.

mbu'î hû (*Conyza blakei*); se usa toda la planta.

timbó morotí (*Enterolobium contortisiliquum*); se coloca la corteza dentro de una bolsa y luego se "soca" antes de sumergirla.

îwîrá kâti (*Lonchocarpus muehlbergianus*); se prepara como la anterior.

îsîpó timbó (*Paullinia pinnata*); las hojas y la corteza se machacan con un palo antes de ponerlas dentro de la bolsa.

Un detalle interesante es que, según ellos opinan, si una mujer embarazada o su marido entran en el agua en el momento de la pesca, el barbasco pierde su efecto ictiotóxico.

3) *La recolección de huevos.* Este recurso alimenticio es poco importante, pues la postura de las pocas especies de aves silvestres cuyos

¹ El material de herbario de todas las especies no identificadas se encuentra aún en estudio.

huevos comen, es muy estacional y limitada, de modo que se utilizan sólo ocasionalmente.

Los huevos silvestres se consumen hervidos, fritos o asados al rescoldo, siendo los más buscados los de las diferentes especies de perdices o ñambú, de patos o ípé y los de yakú.

Las gallinas son muy escasas en las tolderías, por lo cual adquieren sus huevos en el comercio o en las chacras. Estos se preparan de la misma manera que los anteriores y a veces entran en la confección de algunos platos.

4) *Las mieles silvestres.* En general, este producto natural es muy buscado, especialmente por los niños. La recolección se efectúa entre noviembre y diciembre, que son los meses en que más abunda. Ya en enero aparecen las larvas y su consumo se abandona, aunque hay algunos que comen las mieles aún en este estado.

Las principales, cuyos himenópteros productores no hemos podido clasificar, son las siguientes:

mandorí, cuyo nido es grande y se encuentra en huecos de troncos.
eiraviyú, anida en palos huecos y se la conoce regionalmente con el nombre de guaraipe.

yateí, se halla en palos y grietas entre piedras.

pñwaré, conocida en la zona como mirí.

evorá, habita en palos huecos.

karavosá, fabrica nidos colgantes de hasta un metro de largo.

eíra iwihéi, de nido redondo, pequeño, ubicado bajo tierra.

tapesu'á, de nido alargado, de 30 a 40 cm de largo, colgado a gran altura de los árboles.

eitatá, anida dentro de troncos huecos, al pie de los mismos.

eíra kuanatí, vive dentro de troncos, en la parte alta.

eirusú, anida en el interior de troncos.

Las cuatro primeras mieles son las más apreciadas aunque no desdennan ninguna. De la lista de mieles que cita Ambrosetti¹ y que fuera confrontada por nosotros, nuestros informantes no reconocieron "tambiu kirazó" ni "tapechoá mi"; el resto de las mencionadas, son equivalentes a las que citamos en la lista anterior, aunque Ambrosetti las anotó con grafías diferentes.

¹ 1895: 41.

5) *Larvas de insectos*. Un manjar para los mbiá son los "gusanos" o larvas gigantes de algunos insectos. De éstos, dos son los preferidos, aunque, en realidad, consumen varias especies. El primero de ellos es el takuá rasó, larva de la mariposa *Morpheis smerintha*², que habita en el interior hueco de los entrenudos de las takuaras (*Guadua angustifolia*). Mide unos 4 a 5 cm de largo y, en su parte media, alcanza el grosor de un dedo pulgar, siendo su color blanco marfilino. La otra larva, llamada pindó rasó o tambú, corresponde al coleóptero *Rynchophorum palmarum* y es casi del mismo tamaño y color que la anterior. Vive, a diferencia de ella, cavando galerías en los troncos de pindó (*Arecastrum romanoffianum*) y para extraerlas, los mbiá voltean las palmeras durante la luna nueva, con lo cual, según ellos afirman, los "gusanos" salen solos al exterior y se los recoge fácilmente. Su búsqueda se realiza en verano y otoño, épocas en que son más abundantes y están más "gordos".

Se las prepara friéndolas en una olla o sartén en su propia grasa, con lo que adquieren la forma y aspecto de un chicharrón común, consumiéndose como éstos, con el agregado de sal.

La grasa que despiden se utiliza también en la alimentación y la del takuá rasó, en especial, es muy recomendada para curar llagas mediante aplicaciones; por ambas razones se las conserva en recipientes adecuados.

6) *La agricultura*. Los productos que obtienen de sus cultivos se consumen como a continuación se indica:

Las variedades de maíz denominadas avatí kí, mirí y mitá se comen en estado tierno, hervidos o asados al rescoldo o a la llama, a modo de choclo. Las variedades avatí tupí y pará se usan para preparar harinas, la cual se obtiene majando los granos en mortero. El avatí pororó se come frito luego de desgranado. En todos los casos, esta última operación se efectúa a mano.

Zapallos y batatas se hierven o asan al rescoldo; las mandiocas se ingieren hervidas, del mismo modo que los diferentes tipos de kumandá o porotos. El zapallo y los porotos entran también en la preparación de algunos platos; no así la batata, que sólo es consumida en la forma indicada. Con las harinas de mandioca y maíz confeccio-

² La determinación del material fue realizada por el profesor A. Prosen, a quien debemos también la nomenclatura científica de la especie siguiente. En cuanto a la biología y aspectos históricos del consumo del takuá rasó, véase Ihering 1917

nan diversas comidas, de las cuales damos una breve síntesis más adelante.

La caña de azúcar se masca o chupa, pues, al no poseer trapiches, no pueden extraer el jugo. El maní se tuesta y las escasas frutas que suelen plantar (sandía, melón, bananas y mamón) se consumen frescas.

7) *La recolección de vegetales.* Como sucede con todo pueblo agricultor, este aspecto es de secundaria importancia en lo que toca a la alimentación. No obstante, es su principal fuente de vitaminas y durante ciertas actividades, como en las cacerías por ejemplo, su ingestión ayuda a sobrellevar las largas marchas sin detenciones.

Las frutas silvestres que consumen crudas son las siguientes:

- îwá he'ê (*Acanthosyris spinescens*)
- mbokayá (*Acrocomia totai*)
- buti'á (*Allagophora* sp.)
- kokú o wakú (*Allophylus edulis*)
- kokú o wakú (*Allophylus guaraniticus*)
- aratikú wasú (*Anona nutans*)
- pindó (*Arecastrum romanzoffianum*)
- ñandú apîsá (*Britoa guazumaefolia*)
- wavirá mirí (*Campomanesia cyanea*)
- îwaviyú mirí (*Campomanesia guaviroba*)
- wavirá (*Campomanesia xanthocarpa*)
- yarakati'á (*Carica quercifolia*)
- yu'á sî'í ka'á (*Celtis iguanea*)
- yakú rembi'ú (*Celtis pubescens*)
- túna (*Cereus* sp.)
- túna wasú (*Cereus peruvianus*)
- klabasíta (*Cyclanthera hystrix*)
- tatá yîvá (*Chlorophora tinctoria*)
- pikasú rembi'ú (*Chrysophyllum marginatum*)
- îwîrá yepiró (*Eugenia involucrata*)
- wavirá mirí (*Eugenia lilloana*)
- ñangapirí mirí (*Eugenia pitanga*)
- îwáviyú (*Eugenia pungens*)
- wavirá mirí (*Eugenia pyriformis*)
- ñangapirí (*Eugenia uniflora*)
- ñanpirí mirí (*Eugenia uvalha*)
- tapîsaî (*Gomidesia palustris*)

- ñnga'í (*Inga marginata*)
 ingá (*Inga uruguensis*)
 yawá ka'á (*Lantana chamissonis*)
 anguyá sandiá (*Melothria cucumis*)
 anguyá sandiá (*Melothria warmingii*)
 yakú rembi'ú (*Myrceugenia euosma*)
 wavirá mirí (*Myrcia anomala*)
 tîpîshá hũ (*Myrcia bombycina*)
 îwá hái (*Myrcianthes edulis*)
 îwá poroitî (*Myrciaria baporeti*)
 pitánga mirí (*Myrciaria delicatula*)
 îwa purú (*Myrciaria trunciflora*)
 túna (*Opuntia argentina*)
 mburukuyá (*Passiflora coerulea*)
 mburukuyá (*Passiflora edulis*)
 mburukuya'í (*Passiflora foetida*)
 mburukuya'í (*Passiflora misera*)
 wembé (*Philodendron selloum*)
 kaité mirí (*Physalis viscosa*)
 karawatá re'ũ (*Pseudananas macrodentes*)
 arasá mirí (*Psidium australe*)
 arasá ñu (*Psidium cuneatum*)
 waviyú mirí (*Psidium grandifolium*)
 arasá wasú (*Psidium guajava*)
 arasá (*Psidium guineense*)
 arasá'í (*Psidium missionum*)
 pakurí (*Rheedia brasiliensis*)
 amberé mbói (*Rhipsalis lumbricoides*)
 aratikú (*Rollinia emarginata*)
 tembi'á ya (*Rubus* sp.)
 mu'á piro'í (*Sambucus australis*)
 tuti'á (*Solanum sisymbriifolium*)
 îwirá katú (*Xilopia brasiliensis*)¹

Todas estas frutas se comen directamente sin ninguna clase de preparación y de gran parte de ellas, son los niños los principales consumidores. Algunas, como por ejemplo el ñangapirí y las dos especies

¹ Esta lista comprende las especies que hemos podido determinar, por lo menos, al género; además de ellas, hemos coleccionado otras seis cuya identificación no nos ha sido posible hasta el momento.

de kokú, alcanzan cierta importancia, pese a la pequeñez de sus frutos, dado que las plantas que los producen y la fructificación de las mismas son muy abundantes y, por crecer en el sotobosque, se encuentran al alcance de la mano.

Además, utilizan las de karawatá (*Bromelia balansae*), awaí (*Chrysophyllum gonocarpum*), awaí wasú (*Pouteria gardneriana*) y ñandipá (*Sorocea ilicifolia*) cocidas en agua, las de yarakati'á (*Jacaratia dodecaphylla*) asadas al rescoldo o cocidas y las de wayakí manduví (*Disella nucifera*) asadas con cáscara y luego peladas.

Su aprovechamiento dura desde mediados de primavera hasta el otoño, debiendo ser entonces reemplazadas por la producción agrícola.

Otro recurso alimenticio interesante de estos aborígenes, son las semillas; entre ellas cabe mencionar las pepitas crudas o tostadas del mbokayá (*Acrocomia totai*) y del pindó (*Arecastrum romanzoffianum*), lo mismo que los piñones crudos, tostados o hervidos, enteros o majados de kuri'i (*Araucaria angustifolia*)

En el menú de origen vegetal, figuran también cogollos o palmitos de mbokayá (mbokayá ru'á) y de pindó (pindó ru'á), los cuales se consumen hervidos.

Con las hojas y brotes tiernos de chikória mirí (*Hipchoeris brasiliensis*, *H. tweediei* y *H. microcephala*) y de ka'á rurú mirí (*Portulaca oleracea*) preparan ensaladas o bien las comen cocidas a modo de verdura.

Los tubérculos de wasú kavará (*Dioscorea* aff. *multiflora*) se tuestan al rescoldo para comerlos, mientras que los de ñambú yetí (*Dioscorea sinuata*) se utilizan crudos, cocidos o tostados y los de karasí (*Dioscorea* sp.), hervidos.

Es interesante destacar que nuestros informantes siempre nos han dicho que no consumen los rizomas de pewa'ó (*Maranta divaricata* y *Canna* spp.), tan utilizados como alimentos hidrocarbonados por otros aborígenes y que son muy abundantes en toda la parte selvosa de Misiones.

Del tronco del pindó se prepara una suerte de harina, llamada hu'í, que emplean en la elaboración de algunos platos. Para ello extraen la médula del interior del estípite y la dejan secar durante dos días, luego de lo cual se la muele en mortero hasta darle el refinamiento necesario.

II. PREPARACION DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

La carne de vaca y de cerdo que utilizan, es adquirida directamente en las carnicerías próximas, pues no crían estos tipos de ganado. Las muy escasas vacas que se ven en algunas tolderías, se emplean únicamente para la producción de leche. En contados casos hemos observado cerdos, pues la peste porcina, que ha causado estragos entre sus piaras, les ha hecho abandonar su crianza. Algunos los han reemplazado con jabalíes "guachos", hijos de aquellas hembras que son cazadas durante el verano. Estos cachorros son encerrados en porquerizas hechas con cañas tacuaras amarradas con ísipó (diversas especies de lianas) o bien dejados sueltos o atados a una estaca con sogas de corteza de raíz de wembé; se los alimenta con cáscaras de mandioca y restos de comida y, hacia el invierno, cuando han alcanzado desarrollo y gordura suficiente, son sacrificados.

La carne de los animales mencionados se come hervida, frita o asada, principalmente del primer modo, o bien se la utiliza en la preparación de platos mixtos (sopa, puchero, guisados, etc.). Su grasa sirve para hacer chicharrones.

Los animales salvajes se preparan como a continuación se indica:

Las diferentes clases de tatú se asan con cáscara y luego se fríen en trozos.

El taitetú o pecarí y el tayasú o jabalí se comen hervidos o asados, para lo cual son cuereados y descuartizados convenientemente. Su carne desmenuzada entra en la confección de locros, al igual que el mboreví o anta.

Las cuatro especies de venados se preparan asadas si la carne es gorda, en caso contrario, se prefieren sancochados. También se los utiliza para locros y so'ó ku'í.

El koatí se come sancochado, mientras que el paká y el akutí o agutí se asan. El tamandu'á u oso hormiguero grande y el kaware'í u oso hormiguero chico se fríen, asan o hierven en trozos, del mismo modo que el kíyá o nutria. El kapiiwá o carpincho y el waki'í o comadreja se prefieren asados al asador.

El tapití se ingiere asado o frito y el anguyá o ratón del monte se asa entero con piel sobre las brasas y luego se le extraen las tripas. El apereá se come asado o frito; para asarlo se abre y se sacan las vísceras y luego de raspar el cuero para quitar el pelo, se lo pone sobre las brasas.

Con el yakú o yacutinga preparan una suerte de puchero, añadiéndole al ave trozada, avatí pará, mandioca, etc.

Los tucanes se cocinan como el yakú o se consumen asados. Las palomas se prefieren en esta última forma. Las diferentes clases de ñambú o perdices son preparadas como el yakú y se les da en especial a los niños pequeños, pues los mbíá sostienen que así aprenden a hablar más rápido. Los patos se comen sancochados o guisados.

Las tortugas o karapé se asan sobre las brasas; del yakaré ingieren la cola asada, aunque para algunos de nuestros informantes se trata de una comida desagradable al paladar, por lo cual no la apetecen. El lagarto o teyú se prepara friéndolo y, en general, prefieren comer sólo la cola, aunque no falta quien lo consuma entero.

De los animales que mencionamos en los párrafos precedentes, el tatú wasú y el yakaré han perdido su importancia gastronómica entre los mbíá, por cuanto son ya muy escasos y hay que considerarlos en vías de extinción.

La tararira y las bogas se ingieren fritas, el sábalo asado o hervido, en cambio los bagres se utilizan principalmente en la preparación de sopas, según la siguiente receta: una vez fritos, se desmenuzan y se mezclan con harina de maíz y cebolla, dándosele al preparado forma de bolitas que se cocinan en agua con sal. El manguruyú se prefiere asado o hervido y el mbusú o anguila, se asa entero.

III. ARTE CULINARIO

1. *Utensilios de cocina.* Casi toda la vajilla que emplean es de origen foráneo. En general, todas las familias poseen una o más ollas o cacerolas de hierro o de aluminio adquiridas en el comercio, al igual que sartenes de hierro y asaderas enlozadas. Cuando no disponen de dichos elementos utilizan latas de conservas. Para revolver los alimentos en preparación se valen de espátulas, cucharones y paletas de madera (fig. 3, a y b) confeccionadas a cuchillo. Para servirse usan cucharas hechas con porongos pequeños seccionados (fig. 3, c y d), aunque muchas veces disponen de cubiertos convencionales (tenedores, cucharas y cuchillos).

Las ollas se colocan directamente sobre las brasas, razón por la cual están siempre cubiertas de una gruesa capa de hollín. Como leña sirve cualquier trozo de rama o de tronco, sin importar de qué árbol sean. Para asar carnes prefieren leña de kurupa'î (*Piptadenia rigida*), la cual, según ellos, es la más apta para este menester.

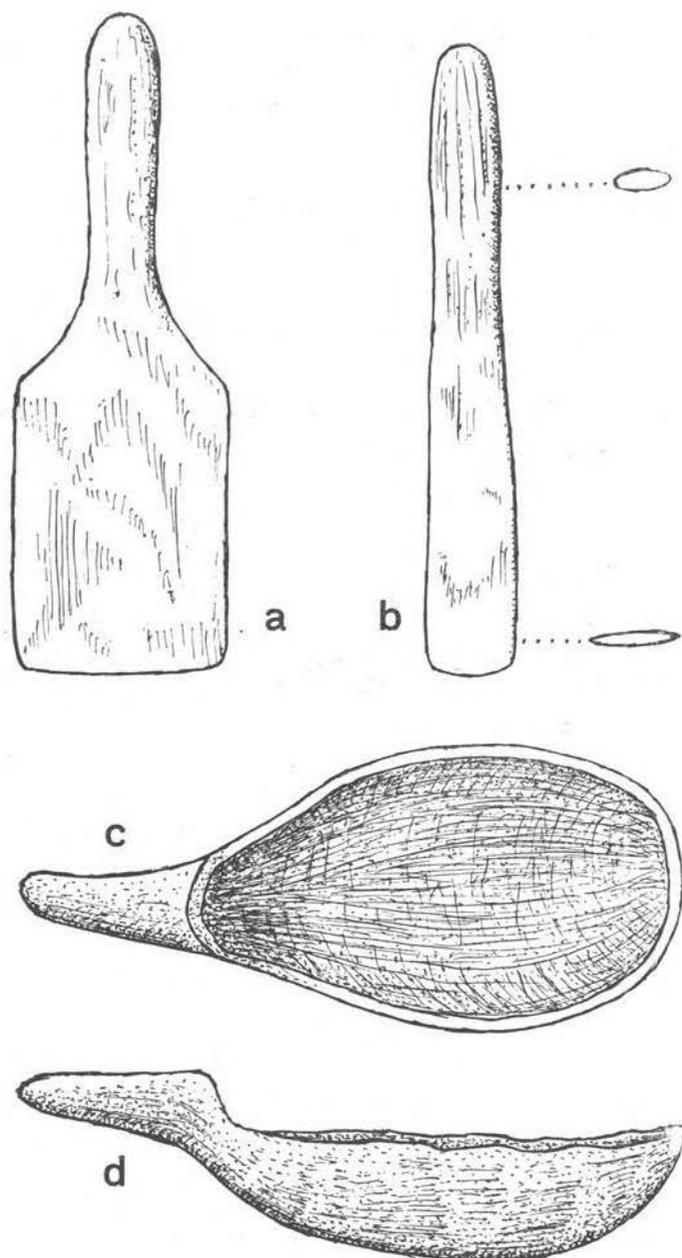


Fig. 3. — Utensilios de cocina de los guaraníes de Misiones : a, paleta de madera ; b, espátula para revolver ; c, cucharón de porongo ; d, el mismo en vista lateral. (a y b, reducidos a 1/6 ; c y d, reducidos a 1/2). (Toldería de Pastoreo'y, VII-1967).

El angu'á o mortero es un elemento que nunca falta en las tolderías. Sirve para moler maíz, carne, mandioca, médula de pindó y numerosos otros alimentos. Se lo fabrica con un trozo de tronco de kurupa'í o con "cerne" de îwirá pepé (*Holocalyx balansae*) tallado hacia la base y ligeramente ahuecado en la parte superior (fig. 4, a y b). También

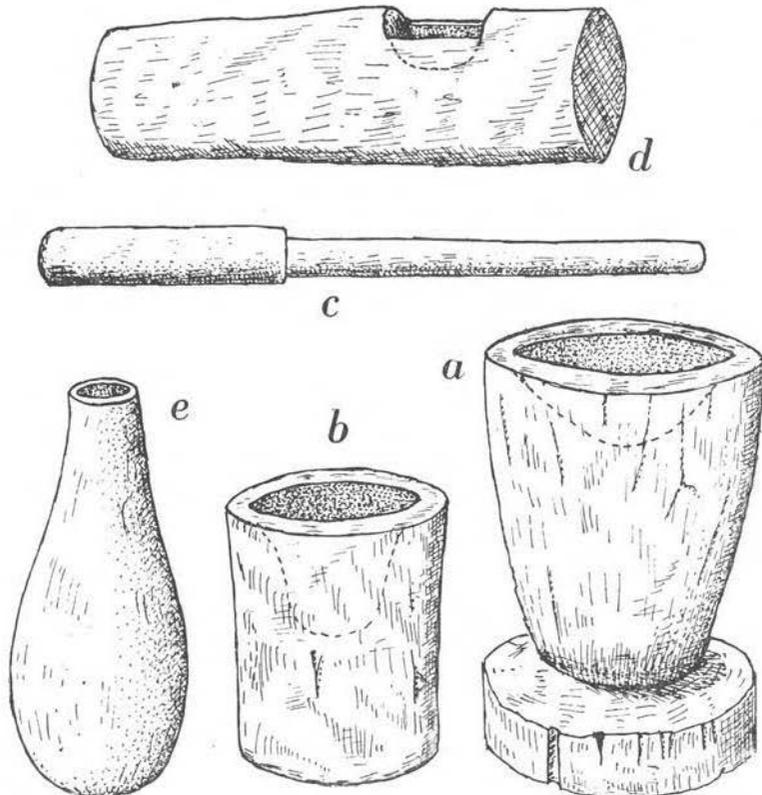


Fig. 4. --- Morteros y recipiente; a, mortero de corazón alecrín (altura 70 cm, toldería de Pastoro'í, VII-1967); b, mortero de kurupa'í (altura 40 cm, toldería de Leoni, XI-1965); c, mano de alecrín, correspondiente al mortero a; d, mortero de kurupa'í (altura 30 cm, toldería de Jardín de América, X-1966); e, recipiente de porongo (altura 50 cm, toldería de Leoni, VII-1967).

se observa en cada aldea un angu'á, excavado en la cara superior de un grueso tronco acostado, que es de uso común a todas las mujeres de la tribu (fig. 4, d). La mano para moler (mba'ê soká) se hace con una rama gruesa de îwirá pepé (fig. 4, c). Es muy frecuente ver el interesante espectáculo que ofrecen dos mujeres, cada una provista de una mano de mortero, golpeando alternadamente en el mismo, mientras una tercera va agregando poco a poco los granos de maíz.

2. *Algunas recetas de la cocina mbiá.* Al hablar de la agricultura y de la recolección de vegetales hemos hecho referencia a la forma de cocinar estos productos, según sus preferencias. A continuación daremos una breve síntesis de la preparación de algunas comidas, en las cuales, como se verá, el principal componente es de origen vegetal.

La grasa es un elemento que entra abundantemente en la confección de las mismas, al igual que en las frituras; la que más se usa es la de vaca y, en menor proporción, la de jabalí y la de las larvas takuá rasó y pindó rasó. Cuando no disponen de éstas, emplean aceite adquirido en los comercios y almacenes existentes en las colonias vecinas. Para extraer la grasa se reduce el cebo a trozos pequeños y se fríen éstos en una olla; luego sacan los chicharrones, los que son ingeridos inmediatamente, y el resto se conserva en latas o en recipientes hecho con grandes porongos.

Chipá aramirõ. Se mezcla harina de maíz blanco, almidón de mandioca, huevo, queso, grasa de chancho o de vaca, sal y se amasa con agua tibia; a la pasta se le da forma de bollo y se cocina en una cacerola seca del mismo modo que el "mbeyú".

Chipá avatí. Una mezcla de harina de maíz, grasa, sal y huevo si se dispone, se amasa con agua tibia y se cocina como el "mbeyú".

Chipá so'ó. Carne picada o pisada, mezclada con grasa y sal, se le da forma de pelotitas y se cocina en olla o sartén con o sin grasa.

Chipá wasú. Se ralla choclo, se le pone cebolla picada, queso y huevo, se amasa con grasa y sal, formando una torta que se cocina en una olla como en el caso del "mbeyú". También se lo prepara con avatí pará pisado en mortero y empastado con grasa de vaca.

Chipá mboyapé. Mezclan harina de avatí morotí con harina de trigo y las amasan con grasa de vaca y sal o azúcar; con esto preparan tortitas que fríen en grasa.

Mbitá hu'i. Amasan harina de pindó con grasa, agua y sal y con ella forman pancitos que, envueltos en chala, cocinan al rescoldo.

Mbaipí hu'i. Se cocina harina de pindó en agua hasta que espese y se adiciona grasa y sal. Algunas veces agregan trocitos de carne de venado.

Pindó ru'á. Es el cogollo o palmito del pindó ligeramente hervido o mezclado con grasa y sal o harina de trigo.

Kitipiré. Son bolitas de almidón de mandioca sancochadas. Para obtener dicho almidón tuestan las mandiocas peladas y las rallan con una lata agujereada.

Tipiró. Es la fariña de mandioca. La confeccionan con almidón o tîpiratî cocido en agua. Este último se obtiene majando en un mortero las raíces de mandioca tostadas.

Vori-vori. Los granos de avatí morotí o pará, pisados en mortero y pasados por cedazo, son amasados a mano con agua caliente y grasa, junto con carne y ajo picado y cocinados en la sopa; en caso de no disponer de carne, se prepara con harina de maíz solamente.

Avatí mboyapé. Los granos de avatí morotí pisados, se amasan sobre un plato y, luego de dividido en porciones, se envuelven en hojas de pewa'ó (*Canna* spp.), que son atadas con hojas de hu'îwará (*Cordyline dracaenoides*) y se cuecen dentro de ceniza caliente.

Reviro de kuri'i. Se tuestan o dejan secar al sol piñones de *Araucaria* y luego se muelen en mortero hasta transformarlos en harina; ésta, una vez amasada con harina de trigo, agua, grasa y sal, y dispuesta en forma de torta, se fríe de ambos lados.

Kuri'i mboyapé. Se empasta la harina de los piñones de kuri'i con grasa y sal, tostándose al rescoldo. También se prepara humedeciéndola con agua hasta formar una pasta, que se consume tal cual.

Mbaipî. Granos de avatí morotí, bien molidos en mortero, son pasados por cernidor hasta obtener harina fina; ésta se pone en agua y se revuelve hasta que hierve, añadiéndose grasa y sal. A veces le adicionan carne de vaca, gallina o charqui.

Mbaipî pirapé. Cuecen trozos de pirapé o sábaló en agua y les añaden harina de avatí morotí, grasa y sal.

Avatí ra'ii. Se pisa avatí tupí y se cocina en agua, con grasa y sal. Otra forma de prepararlo es cocinando en agua con sal, carne de vaca, jabalí o venado, en trozos, cebolla picada, grasa y avatí tupí pisado. A veces completan con zapallo y mandioca.

Kumandá yopará. Es un potaje de kumandá hū o humandá avatí, para lo cual, una vez cocidos en agua, se los deshace con un tenedor, añadiéndose entonces granos de avatí morotí o tupí pisados, grasa y sal. A veces le ponen cebolla y carne de vaca, jabalí o venado picadas.

Ñamoírú kumandá fideó re. Se hierven porotos (kumandá hũ o avatí) y, luego de eliminada el agua de cocción y de aplastados con un tenedor, se añade nuevamente agua, grasa, fideos, sal, carne en pedacitos de cebolla picada. Si no disponen de carne, lo preparan únicamente con grasa y fideos.

Kuārape pé aró. Se aplasta zapallo hervido y sin sacarlo de la cacerola, se le añade arroz, grasa y sal. Cuando comienza a hervir se condimenta con tomate en conserva. Suelen agregarle carne trozada a la mezcla.

Kawiyî. Se pisa avatí morotí, separando luego la parte fina de la gruesa; esta última se cocina en agua y luego, con parte del agua de cocción, amasan la porción fina formando tortitas, que serán cocidas junto con el otro preparado. Una vez sazonadas con sal o con miel silvestre, se dejan enfriar antes de comerlas. También lo preparan con avatí tupí, pero en este caso, los granos son pisados entre camadas de chala a fin de que salga el tegumento; se pasa luego por cedazo, y se cocina en agua, agregándose azúcar o miel una vez frío.

Avatí mbishî. Es el choclo tierno asado con chala al rescoldo. Si es maduro o seco, lo clavan en un alambre y tuestan directamente a la llama o sobre las brasas.

Mbeyú. Almidón de mandioca, junto con harina de maíz, es amasado con grasa y agua salada, preparándose tortas que se cocinan dentro de una olla sin agua, que se coloca sobre el fuego con brasas sobre la tapa.

Kiripé. Lo preparan como el anterior, pero con el almidón de mandioca nuevo, todavía húmedo.

Yukîsî. Es una sopa hecha con trozos de carne y arroz.

So'ó pupukué. Caldo obtenido de la cocción del tasajo de vaca, tateto o anta. Se le suele añadir maíz molido.

Mingáu. Con harina de trigo, sal y agua, preparan una pasta semi-líquida que ponen a hervir.

So'ó hu'í. Es un plato a base de carne de venado, tateto, anta, tatú o pacá, picada y pisada en mortero, junto con orégano, cebolla picada, grasa y sal. Con esta preparación hacen albóndigas o bien la fríen directamente con grasa.

Avatí maimbé. Son granos de maíz zapecados, los cuales son consumidos con azúcar o con sal.

Pirõ. Consiste en avatí morotí pisado, mezclado con grasa y sal, amasado con agua y cocido en sartén.

Rorá kambî rehé. Se pisa maíz blanco (o cualquier otro), se pasa por cedazo; lo que queda en éste recibe el nombre de "rorá", el cual se hierve con poca agua, junto con grasa y sal, de modo que una vez cocido queda algo seco.

Kivevé. Se cocinan trocitos pelados de zapallo andai, los cuales se pisan con tenedor y se añade maíz blanco majado, grasa y sal, revolviéndose hasta que hierva.

Tipîratî. Es el afrecho que resulta de la extracción del almidón de la mandioca; con él hacen tortas que dejan secar al sol. Cuando lo quieren utilizar, muelen las tortas en mortero, pasan el producto por cedazo y lo hierven con agua y sal.

Mbîtá. Se pisan granos de avatí kí o morotí, se amasan con grasa y agua caliente salada y se envuelve la masa con chala, atándose con hojas de huñwará; se cocina luego en ceniza caliente.

Parawá. Los granos de avatí pororó se zapecan en una olla con grasa o con ceniza muy fina.

Manduví ku'i. Se zapecan granos de maní solos o con maíz en una olla y después se pisan en mortero, agregando azúcar. Esta mezcla se puede comer sin majar, pero de la otra manera es más digestible.

Mbaipî kumandá. Se cocinan los porotos y, antes de retirar del fuego, se añade harina de maíz. Otra forma de preparación es la siguiente: se zapecan en una olla granos de avatí pará, se pisan y se les añade porotos hervidos.

Avatí ku'i. Consiste en granos de avatí morotí tostados, pisados en mortero y endulzados con azúcar.

Avatí ku'i (otro). Granos de avatí morotí y de manduví se fríen con poca grasa; luego se añade azúcar y se revuelve la mezcla hasta que se cocine. Se consume frío.

Mbaipî he'ê. Se disuelve miel silvestre en agua tibia y se le agrega luego harina de avatí morotí. En caso necesario se reemplaza la miel por azúcar.

Yeti re'ẽ. Se sancocha la batata con azúcar en poca agua; cuando ésta se evapora, se deja enfriar.

3. *Condimentos*. La sal es obtenida en el comercio, pues los mbía de Misiones no disponen de depósitos naturales de dicho elemento ni emplean cenizas de plantas con ese fin.

Para sazonar comidas, además del ajo y de las cebollas que obtienen de sus cultivos, utilizan algunas frutas silvestres picantes tales como las de wasú kî'îi îwîrá (*Brunfelsia uniflora*) y de kumbarí (*Capsicum microcarpum* y *C. schottianum*), que recolectan en el monte y que adicionan enteras o picadas.

Pocos de nuestros informantes reconocieron la chichita (*Schinus molle*), especie muy abundante en el límite austral de la región selvosa, y ninguno de ellos sabía del uso de sus semillas como condimento picante.

IV. PREPARACION DE BEBIDAS

La bebida alcohólica preferida es el vino, el cual compran en los almacenes. No emplean frutas silvestres para vinificar y sólo en muy contadas ocasiones elaboran chicha de maíz o pîre'î.

Esta es preparada por las mujeres, quienes mascan los granos de avatí morotí y, luego de añadirles agua y miel de tapesu'á, colocan la mezcla en botellas destapadas para que fermente. Este proceso se lleva a cabo en un lapso de dos días.

Con las frutas de mu'á piroî (*Sambucus australis*) confeccionan un licor, para lo cual las colocan en alcohol o en aguardiente.

Preparan muy comúnmente bebidas refrescantes a base de agua y hojas de algunas plantas silvestres tales como yawané ka'á (*Apium leptophyllum*), îgarî (*Cedrela fissilis*), yu'á sî'î ka'á (*Celtis iguanea*), îsîpó ratá (*Combretum fruticosum*), tupaî kambî (*Euphorbia* sp.), yatîta ka'á (*Hidrocotyle exigua*), kanwe'î (no determ.) y wasú rembi'ú (*Talinum racemosum*). Estas se preparan en infusión, en el mate, o bien, se machacan y ponen en agua fría.

Con los brotes del karawatá (*Bromelia balansae*), hervidos durante una hora, hacen una decocción que utilizan como bebida y que llaman karawatá rîkueré. Esta se usa además para combatir los vermes intestinales de los niños.

Otra bebida, de la cual son grandes consumidores, es el mate, el

cual se ceba con yerba mate o ka'á (*Ilex paraguariensis*) que cosechan directamente del monte o que adquieren en el comercio. A veces usan como sucedáneos, hojas de ka'á úna (*Ilex dumosa*) o de ka'á ra (*Villaresia cuspidata*).

Para la elaboración de la yerba mate o de sus reemplazantes, proceden del siguiente modo: hacen un atado de hojas frescas con isípó, el cual es zapeado directamente al fuego y el producto seco, llamado ipirú, se muele en mortero, quedando listo para su consumo.

V. CONSERVACION DE ALIMENTOS

El único sistema que utilizan para conservar la carne, es bajo la forma de tasajo o so'ó pirú; éste se hace con tiras de carne de vacuno, anta, tateto o jabalí, que se cuelgan al sol durante varios días, convenientemente saladas.

Cuando la pesca resulta muy abundante y no van a consumirla de inmediato en su totalidad, proceden a desecar los pescados, para lo cual, una vez abiertos y destripados se colocan sobre una lata, que se somete a la acción de un fuego lento durante un día.

No acostumbran a guardar los productos agrícolas para su posterior utilización, sino que los van cosechando a medida que los necesitan. En consecuencia, no construyen trojes. Únicamente guardan en pequeños porongos, provistos de un tapón de marlo, las semillas y granos que les servirán para la siguiente siembra.

VI. RESUMEN Y CONCLUSIONES

1. La dieta de los guaraníes de Misiones es principalmente vegetal.
2. Esta se fundamenta en sus propias cosechas y en la recolección de plantas silvestres.
3. La alimentación protéica proviene de la caza y es suplida con la compra de carne de vaca y cerdo y de huevos de gallina.
4. Los recursos fáunicos de Misiones son aún suficientes, pero con el incremento de la colonización, en poco tiempo se verán fuertemente reducidos.
5. Lo mismo cabe decir en lo que respecta a los recursos vegetales naturales.
6. La conservación de alimentos es muy reducida,

7. La caza se efectúa principalmente con arcos y flechas, pues sólo unos pocos aborígenes son poseedores de escopetas.
8. En la pesca, además de elementos convencionales (anzuelos, redes y flechas), utilizan barbascos.
9. No elaboran pan y no poseen hornos que puedan servir para ello, por lo cual lo adquieren en los almacenes.
10. Las mieles silvestres constituyen un recurso importante.
11. Preparan numerosas comidas o platos, principalmente con elementos de origen vegetal.
12. Muy raramente elaboran bebidas fermentadas, prefiriendo beber vino.
13. Para comer no existen horas preestablecidas, y en las aldeas o tolderías, se ven fuegos continuamente encendidos y ollas con comidas en preparación sobre ellos.
14. De todos los alimentos utilizados, el más importante es el maíz.

SUMARIO

Se estudia la forma de alimentación de los indios mbiá-guaraní de Misiones (Rep. Argentina). Primeramente se analizan la caza, la pesca y la recolección, que junto con la agricultura son sus fuentes primarias de alimentos. Luego se refiere la forma de prepararlos y se describen sus platos o comidas más importantes.

ZUSAMMENFASSUNG

Der Verfasser untersucht die Ernährungsweise der Mbiá-Guaraní-Indianer der Provinz Misiones (Argentinien). Zuerst werden die Jagd, der Fischfang und das Einsammeln wilder Früchte und Pflanzen besprochen. Diese Beschäftigungen bilden, zusammen mit der Landwirtschaft, die wichtigsten Arten sich Lebensmittel zu beschaffen. Danach werden einige Zubereitungsformen ihrer Nahrung beschrieben. Es folgt eine Aufzählung verschiedener Rezepte und Mahle.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- Ambrosetti, J. B. 1895. Los indios caingú del Alto Paraná. *Bol. Inst. Geogr.* 15: 661 y sigs.
- Cabrera, A. y J. Yepes. 1940. Mamíferos sudamericanos (vida, costumbres y descripción). Buenos Aires.
- Cordini, J. M. 1955. Río Paraná. Sus peces más comunes. Pesca comercial. Min. Agr. Nac. Publ. Misc. 410. Buenos Aires.

- Freyberg, M. A. 1954. Vida de batracios y reptiles sudamericanos. Buenos Aires.
- Ihering, R. von. 1917. Observações sobre a mariposa *Myelobia smerintha* Hübner em São Paulo. *Physis* 3: 30 y sigs.
- Lahille, F. 1922. Nombres vernaculares de algunos de nuestros peces de agua dulce. Publ. Lab. Zool. Min. Agr. Nac. Buenos Aires.
- Lozano, P. 1873. Historia de la Conquista del Paraguay, Río de la Plata y Tucumán. Vol. 1. Buenos Aires.
- Martínez-Crovetto, R. 1968. Nota sobre la agricultura de los indios guaraníes de Misiones (República Argentina). A publicarse en Actas del XXXVII Congreso Internacional de Americanistas.
- Métraux, A. 1948. The Guaraní. En Handb. South Amer. Indias 3: 69-94.
- Müller, F. 1934-35. Beiträge zur Ethnographie del Guarani-Indianer im östlichen Waldgebiet von Paraguay. *Anthropos* 29: 177 y siguientes; 30: 151 y sigs.
- Olrog, C. Ch. 1959. Las aves argentinas. Una guía de campo. Tucumán.
- Parodi, R. 1937. Fauna argentina. I. Mamíferos. Buenos Aires.
- Susnik, B. J. 1961. Apuntes de etnografía paraguaya. Parte 1ª Man. Mus. Etnogr. Andrés Barbero. Etnografía 2. Asunción del Paraguay.