

## ETNOBIOLOGICA

Octubre de 1968

Nº 10

### NOTAS SOBRE LA AGRICULTURA DE LOS INDIOS GUARANIES DE MISIONES (REPUBLICA ARGENTINA) \*

POR RAUL MARTINEZ-CROVETTO

En la región selvática de la provincia de Misiones, viven cerca de dos a tres mil indios de raza guaraní, pertenecientes al grupo Mbíá, con conexiones en el Paraguay y en las zonas limítrofes del Brasil. Se encuentran organizados en tribus, regidos por caciques, conservando muchas de sus antiguas costumbres inalteradas, aunque, dado que no desdeñan el contacto con los colonos en cuyas chacras suelen obtener trabajo, han adoptado diversos elementos foráneos (herramientas y artefactos de hierro, vestidos, instrumentos musicales, radios a transistores, cigarrillos, vino, etc.). En ciertas manifestaciones de su actividad material, en cambio, dicha influencia es mucho menor y en el estudio de las mismas pueden hallarse elementos primitivos casi puros. Tal sucede con la cestería, la caza y la pesca, la alimentación, la construcción de viviendas, la organización y costumbres sociales, la medicina, etc. Pero posiblemente, es en la agricultura donde la aculturación ha tenido mínimos efectos, tal vez reflejados únicamente, en la adopción de implementos de labor de manufactura industrial (machetes, palas y azadas) y de algunos cultígenos foráneos. Los otros aspectos —organización, sistemas de cultivo y gran parte de las plantas y variedades que utilizan— no son más que el legado de un antiguo patrimonio cultural, que se ha venido manteniendo con muy escasas variaciones a través del tiempo.

\* Trabajo realizado con el aporte económico de la Comisión Administradora del Fondo para la Promoción de la Tecnología Agropecuaria (CAFPTA), plan nº 616. Comunicado y aprobado en el Simposio de Etnobotánica, 37º Congreso Internacional de Americanistas, Mar del Plata, 10-IX-1966.

El material que ofrecemos aquí es una síntesis de las observaciones que, sobre agricultura, hemos realizado directamente entre los mencionados aborígenes.

### 1. ORGANIZACION SOCIAL DE LA AGRICULTURA

Del cacique o de su reemplazante, depende la decisión final en cuanto a la extensión que va a cultivarse con cada cultígeno y quiénes serán los individuos que se encargarán de la preparación del suelo y de las labores pertinentes. Esta decisión ha sido tomada luego de discutir con los principales de la tribu, que son aquellos que poseen grado militar (tenientes, sargentos y cabos).

El trabajo previo de la tierra es efectuado por los hombres, quienes se encargan de hacer los "rozados", la remoción del suelo y las carpidas. Las carpidas livianas se hallan a cargo de las mujeres y el deshierbe o desmalezado suele ser efectuado por éstas o por los niños, al igual que las siembras y las cosechas.

De tal modo, todas las labores culturales son colectivas y la producción se distribuye según las necesidades de cada familia integrante de la tribu.

### 2. ELECCION DEL TERRENO

Los campos para las plantaciones y cultivos, son siempre elegidos muy cerca de las tolderías, generalmente separados por una faja de monte, más raro rodeando el caserío. A veces, además del núcleo de población, se encuentran viviendas ubicadas en el interior o al borde de los campos de cultivo.

La superficie de los mismos es pequeña, puesto que no comercian la producción, sino que la utilizan exclusivamente para el propio consumo. Su extensión depende, en primer lugar, de la topografía y, en segundo término, de la previsión de cada cacique. De cualquier manera puede generalizarse que, una población de cien almas, no cultiva por año más de cuatro o cinco hectáreas, lo que da una proporción aproximada de cinco áreas por individuo.

Un mismo terreno se utiliza durante cuatro o cinco años seguidos y luego es abandonado, en razón de la acusada pérdida de fertilidad que causa la erosión del suelo, debido al imperfecto manejo del mismo. Pasado este tiempo, se muda la chacra a un lugar próximo y,

cuando no se dispone de más superficie apta, se cambia de lugar la toldería.

### 3. PREPARACION DEL SUELO Y LABORES CULTURALES

Cuando se elige un nuevo terreno para la siembra, se procede a desmontar o rozar. Para preparar el "rozado" no acostumbran a quemar, sino que prefieren "acollarar", practicando incisión anular a los árboles grandes, limpiándose el resto con hacha y machete. No utilizan el fuego por cuanto ocupan tierras fiscales o ajenas y no quieren correr el riesgo de ocasionar daños que puedan significar su expulsión del lugar.

El "rozado" se efectúa durante el mes de mayo, para sembrar de septiembre a octubre el año siguiente. Antes de esta última operación, a principios de invierno, se machetean las malezas y, de agosto a septiembre, o sea un mes previo a la siembra o plantación, se puntea el suelo a pala y posteriormente se desmenuza, empareja y se hacen los surcos con azada.

Las carpidas con este implemento y la erradicación de malezas a mano, se lleva a cabo cuando el crecimiento de las mismas lo hace necesario. La lucha contra las plagas se reduce a combatir las hormigas, para lo cual, mediante palas, se dan vuelta los hormigueros para dejarlos expuestos al sol y la lluvia.

La cosecha es manual, salvo en caso de raíces tuberosas, las que se extraen por medio de pala o azada. Los productos quedan, por lo común, en el lugar y se van colectando a medida que se necesitan, pues no disponen de lugares especiales para almacenarlos (no construyen graneros ni silos). Únicamente conservan algo de maíz y de porotos para las futuras siembras, ya que la benignidad del clima les asegura una fuente casi continua de granos, frutas y raíces, con un muy liviano trabajo agrícola, completándose la dieta vegetal con la recolección de productos silvestres. No obstante, algunas de las variedades de maíz que se cosechan maduras, se conservan en espigas durante algún tiempo, colgándolas de las alfagías de los techos de las viviendas y cuando bien secas, se procede a desgranarlas y guardar los granos en pequeñas cestas adecuadas o en porongos. Algunos tipos de porotos también se almacenan de esta manera.

El resto de la producción se consume de inmediato o, como en el caso de la mandioca y la batata, se van extrayendo a medida que se necesitan, disponiéndose así de raíces frescas durante casi todo el año.

## 4. ROTACIONES

Se acostumbra a sembrar maíz durante dos años seguidos en la misma parcela; luego de la cosecha, si la situación lo permite, se deja descansar el suelo durante un año y cuando el yuyo está alto, se procede a machetear y remover la tierra para sembrar porotos; una vez cosechados éstos, se utiliza el terreno para maíz o tabaco. Los que poseen alguna vaca lechera plantan, a continuación, kapi'í pe (*Paspalum notatum*) a fin de tener forraje. Este pasto, junto con el gramilión (*Axonopus compressus*), tiene la virtud de cubrir completamente el suelo, manteniéndolo limpio de malezas y de impedir el rápido revenido del monte.

En general, opinan los aborígenes que en los "rozados" nuevos el poroto da mal resultado, mientras que el maíz produce bien.

## 5. CONSOCIACIONES

Los cultivos consociados constituyen una práctica muy frecuente entre los guaraníes; con ello logran un mayor aprovechamiento de la superficie bajo cultivo y una mayor economía en las labores culturales, además de una mejor protección del suelo contra la erosión.

Las consociaciones más comunes son las que se efectúan entre maíz de la variedad *tupí*, junto con zapallo, calabaza *andái* o con poroto soperí. Con maíz *pará* se siembra el poroto *avatí*, mientras que el maní se mezcla con el poroto *ingá*. La mandioca y la batata se siembran entre las líneas de las diversas variedades de maíz.

No es infrecuente ver, principalmente entre cultivos perennes, mezclas irregulares ocasionadas por plantas que han quedado o por resiembra natural de algún cultígeno anual, los cuales no se eliminan sino que se prefiere dejarlos para su aprovechamiento posterior.

## 6. CULTIGENOS

1) *Avatí* o *avachí* (maíz). — Poseen los siguientes cultivares (entre paréntesis se indican las traducciones de cada nombre varietal):

*Avatí kî* (maíz tierno). Planta alta, grano blanco, se utiliza para chocho.

*Avatí mirí* (maíz chico). Planta baja, puede utilizarse como chocho a los tres meses.

*Avatí tupí* (maíz morocho). Planta alta, grano colorado, se usa para pisar en mortero.

*Avatí pará* (maíz overo). Planta alta, granos negros, blancos o jaspeados, amiláceos, fácilmente atacables por gorgojos, se consume pisado en mortero.

*Avatí morotí* (maíz blanco). Planta alta, granos blancos, amiláceos, se emplea como choclo.

*Avatí mitá* (maíz criatura). Planta baja, granos blancos, amiláceos, para choclo.

*Avatí pororó* (maíz reventón). Espigas medianas, granos blanco-amarillentos, cónicos, se consumen como pochoclo.

*Epocas de siembra y cosecha.* — El avatí tupí, mirí, pará y pororó se siembran de agosto a septiembre. En octubre se hace lo mismo con avatí kî y en enero con avatí tupí y pará (segunda siembra).

Hacia enero-febrero se cosechan avatí tupí y pororó; en abril, avatí kî, tupí y pará y en diciembre, mirí.

2) *Kuãrá pepé* (zapallo). — Cultivan sólo dos variedades de *Cucurbita maxima*; la primera corresponde a un zapallo de cáscara amarilla y la otra es el andaí o calabaza.

Se siembran ambas consociadas con avatí tupí en agosto-septiembre y se inicia la cosecha de febrero a marzo.

3) *Kumandá* (porotos). — Cultivan seis especies diferentes de porotos y de algunas de ellas poseen varios cultivares.

*Kumandá hũ* (poroto negro). — Tegumento seminal negro, corresponde al "feijão preto" de los brasileros.

*Kumandá sa'iyú* (poroto amarillo). Tegumento pardo claro.

*Kumandá chu'í* (poroto chico). Tegumento marmoreado, con vetas finas.

*Kumandá pítá* (poroto colorado). Granos medianos, pardo-rojizos.

*Kumandá guasú* o *pará* (poroto grande u overo). Semillas medianas, pardo-rojizas, veteadas de negro. Estos cinco cultivares pertenecen a *Phaseolus vulgaris*.

*Kumandá soperí* o *kavará* (poroto soperí o de cabra) (*Phaseolus lunatus*). Se trata del conocido "poroto de manteca", del cual poseen razas con tegumento blanco, colorado y overo.

*Kumandá morotí* (poroto blanco) (*Phaseolus coccineus* var. *albus*). Corresponde al poroto blanco común.

*Kumandá avatí* (poroto maíz) (*Vigna sinensis*). Las razas que siembran son de tegumento pardo y pardo-amarillento.

*Kumandá ingá* (poroto ingá) (*Canavalia ensiformis*). El nombre deriva de la semejanza que existe entre sus vainas y la del árbol ingá (*Inga uruguensis*); no se utiliza en la alimentación, sino contra las mordeduras de víboras.

*Kumandá ñvira'i* (poroto arbolito) (*Cajanus flavus*). La raza que cultivan es la común en el nordeste argentino.

En el cuadro nº 1 se indican las fechas de siembra y de cosecha de los principales tipos de porotos.

CUADRO 1  
Fechas de siembra y cosecha de los porotos

<i>Kumandá</i>	Siembra	Cosecha
<i>hũ</i> .....	Fines de agosto a principios de septiembre. Enero.	Enero a febrero. Mayo.
<i>pítá</i> .....	Idem.	Idem.
<i>morotĩ</i> .....	Noviembre.	Marzo a abril.
<i>soperí</i> .....	Fines de agosto a septiembre.	Enero a febrero.
<i>avati</i> .....	Idem.	Idem.
<i>ingá</i> .....	Septiembre a octubre.	—

4) *Manyi'ó* o *mandi'ó* (mandioca). — Junto con el maíz, constituye la mandioca el más importante recurso alimenticio de procedencia agrícola. La identificación botánica de los clones que plantan nos ha resultado imposible, por cuanto difícilmente florecen en la región; no obstante, creemos que, en su mayor parte, deben ser incluidos en *Manihot utilissima* y unos pocos, en *M. dulcis*. Los principales son los siguientes:

*Mandi'ó karapé* (mandioca petisa). Corresponde a la conocida en el nordeste argentino con el mismo nombre guaraní.

*Mandi'ó pukú* (mandioca larga). Planta alta, raíces grandes de cáscara colorada.

*Mandi'ó pombero* (mandioca del duende pombero). Es la conocida comúnmente con el mismo nombre.

*Mandi'ó konché* (mandioca Concepción). Raíces con cáscara colorada.

*Mandi'ó yerutí* (mandioca de la paloma yerutí). Raíces cortas y gruesas con cáscara colorada.

*Mandi'ó morotĩ* (mandioca blanca). Corresponde a la que se cultiva en el nordeste con el nombre de blanca.

*Epocas de plantación y cosecha.* — La plantación se efectúa en octubre y la recolección se inicia de marzo a abril, extrayéndose las raíces a medida que se necesitan para el consumo o para la preparación de fariña.

5) *Yetĩ* (batata). — Todos los clones que plantan pertenecen a *Ipomoea batatas* y son los que detallamos a continuación:

*Yetĩ pitá* (batata colorada). Posee raíces grandes con cáscara rojiza.

*Yetĩ karãu* (batata del carao). Las raíces son cortas y pequeñas, con cáscara rojiza o negruzca y carne azulina o negruzca.

*Yetĩ mandĩ'ó* (batata mandioca). Raíces grandes y alargadas, cáscara amarilla.

*Yetĩ yu* (batata amarilla). Raíces con carne amarilla.

*Yetĩ morotĩ* (batata blanca). Raíces medianas con carne blanquecina.

*Yetĩ'i* (batatita). Raíces pequeñas con cáscara blanca.

*Epocas de plantación y cosecha.* — La variedad karãu se planta en octubre, cosechándose en febrero y marzo. Las otras se plantan en mayo para recolectarse en octubre.

6) *Sandiá* (sandía) y *merõ* (melón). De sandía cultivan dos variedades:

*Sandiá pará* (sandía overa). Fruto alargado, moteado.

*Sandiá hoví* (sandía verde). Fruto redondeado, verde liso.

De melón no distinguen variedades.

*Epocas de siembra y cosecha.* — Ambas especies se siembran en septiembre y cosechan en enero.

7) *Manduví* (maní). — Los cultivares que poseen son los siguientes:

*Manduví pará* (maní overo). Grano grande, piel veteada; corresponde al maní conocido comúnmente como "overo".

*Manduví mirí* (maní chico). Grano chico, de color negro-violáceo, existiendo razas con tegumento blanco o negro.

*Manduví guasú* (maní grande). Piel variegada de blanco y rojo; corresponde al llamado maní "paraguay".

*Epocas de siembra y cosecha.* — Todas las variedades se siembran de agosto a septiembre y la cosecha se hace en marzo.

8) *Petĩ* (tabaco). — Plantan dos variedades que llaman "pentuki" (corrupción de kentucky) y "labano" (corrupción de habano).

Preparan los almácigos en lugares sombreados, trabajando el suelo con azada; una vez bien mullida la tierra, se le agrega basura de los chiqueros y hojarasca desmenuzada. Para evitar que los gusanos ataquen las raíces de las plantas de almácigo, se esparce sobre éstos plantas de pipí (*Petiveria alliacea*) molidas.

Los almácigos se siembran en mayo, el trasplante se efectúa en octubre y la cosecha se inicia en enero.

9) *Takuaré he* (caña de azúcar). — Suelen plantar dos variedades: *Takuaré he mirí* (caña dulce chica). Es un clon que produce plantas pequeñas y que da semillas en la zona.

*Takuaré he guasú* (caña dulce grande). Corresponde al tipo comúnmente cultivado en las chacras del nordeste.

*Epocas de plantación y cosecha.* — La plantación se efectúa en septiembre y octubre. La cosecha se inicia en abril.

10) *Frutales.* — Sólo ocasionalmente se observan dos clases de frutales en las tolдерías; uno es el mamón (*Carica papaya*) y el otro es el banano (*Musa* spp.). El primero es muy raro, siendo el último, en cambio, algo más frecuente. Los tipos de banano que plantan, cuya identificación botánica no nos ha sido posible, son los siguientes:

*Paková guasú* (banana grande). Fruta grande.

*Paková de oro.* Fruta más chica que el anterior; se trata de la especie conocida como "banana de oro".

*Pakova'i* (bananita). Planta y frutas pequeñas.

*Paková karapé* (banana petisa). Planta baja, fruta chica.

11) *Mandiyú* (algodón). — Su cultivo ha caído casi completamente en desuso, por cuanto la ropa con que se visten la adquieren en los comercios de la región; en consecuencia, no hilan ni poseen telares. Sólo conocen dos variedades, cuyas descripciones, de acuerdo con la información obtenida, son las siguientes:

*Mandiyú morotí* (algodón blanco). Planta chica, fibra larga.

*Mandiyú pítá* (algodón colorado). Planta mediana, pera colorada, fibra larga, más gruesa que la variedad anterior.

12) *Hortalizas.* — La horticultura tiene un desarrollo muy limitado entre los guaraníes de Misiones; únicamente hemos registrado pequeños cultivos de sebói (cebolla) y de cebollín (cebolla de verdeo), que utilizan mucho en la elaboración de sus guisados. Su siembra y cuidado corre por cuenta de las mujeres.

13) *Hĩ'á* (porongo) (*Lagenaria siceraria*). — Se cultivan en forma muy limitada y poseen varias razas; las de frutos chicos se usan como mates y las mayores, como recipientes. Se siembran de septiembre a octubre, cosechándose en invierno.

#### RESUMEN Y CONCLUSIONES

1) Los indios guaraníes de Misiones han adoptado elementos modernos, tales como pala, azada y machete, para sus labores culturales, habiendo abandonado los implementos antiguos.

2) La organización social de la agricultura es de tipo primitivo.

3) La extensión que cultivan es muy limitada, por cuanto no comercian la producción.

4) Conservan numerosos cultígenos autóctonos, tales como maíz, mandioca, zapallo y calabaza, maní, porongos y ciertos tipos de porotos, principalmente pertenecientes a *Phaseolus vulgaris*.

5) Poseen varios cultígenos foráneos, pero de antigua adopción; entre otros: *Vigna sinensis*, *Cajanus flavus*, batata, sandía, melón, caña de azúcar, cuatro tipos de banano, mamón y cebolla.

6) Los cultivares de tabaco que plantan son de adopción moderna y pertenecen a poblaciones de las variedades "Kentucky" y "Habano".

7) No hemos localizado, fuera de los indicados en el punto anterior, cultivares de moderna introducción, aunque, dado el contacto que mantienen con los colonos vecinos, no sería raro que los poseyeran.

8) El cultivo del algodón ha caído en desuso.

9) Emplean un sistema rudimentario de rotaciones.

10) Utilizan comúnmente cultivos consociados, en razón de un mayor aprovechamiento del terreno.

11) No abonan ni riegan.

CUADRO  
 Calendario agrícola de los

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo
<b>SIEMBRAS :</b>				
<i>Avatí tupí</i>				<i>Yetí (todas menos Y. karāu)</i>
» <i>pará</i>				<i>Petí (almácigos)</i>
<i>Kumandá hũ</i>				
» <i>pítá</i>				
<b>COSECHAS :</b>				
<i>Avatí tupí</i>	<i>Avatí tupí</i>	<i>Mandurí (todos)</i>	<i>Avatí kí</i>	<i>Kumandá hũ</i>
» <i>pororó</i>	» <i>pororó</i>	<i>Kuārā pepé</i>	» <i>tupí</i>	» <i>pítá</i>
	<i>Kuārā pepé</i>		<i>Kuārā pepé</i>	
	<i>Andái</i>			
<i>Kumandá hũ</i>	<i>Kumandá hũ</i>	<i>Andái</i>	<i>Andái</i>	
» <i>pítá</i>	» <i>pítá</i>	<i>Kumandá morotí</i>	<i>Kumandá morotí</i>	
» <i>soperí</i>	» <i>soperí</i>	<i>Mandioca (todos)</i>	<i>Mandioca (todos)</i>	
» <i>avatí</i>	» <i>avatí</i>			
<i>Melón</i>	<i>Yetí karāu</i>	<i>Yetí karāu</i>	<i>Takuaré he</i>	
<i>Sandía</i>	<i>Melón</i>	<i>Petí</i>		
<i>Petí</i>	<i>Sandía</i>			
	<i>Petí</i>			

