



LAS CELEBRACIONES INDÍGENAS DESDE UNA PERSPECTIVA ETNOBOTÁNICA HISTÓRICA: EL CASO DE LOS MOCOVÍES DE LA REDUCCIÓN DE SAN JAVIER DURANTE EL SIGLO XVIII

INDIGENOUS CELEBRATIONS FROM HISTORICAL ETHNOBOTANY POINT OF VIEW: THE CASE OF THE MOCOVÍES OF SAN JAVIER MISSION DURING THE XVIIIITH CENTURY

*Cintia N. Rosso*¹

El objetivo de este trabajo es analizar el papel que las bebidas fermentadas tuvieron en las celebraciones a partir del punto de vista de la etnobotánica histórica, es decir, teniendo en cuenta como los indígenas mocovíes asentados en San Javier se relacionaban con las especies vegetales de su entorno y cómo estas eran utilizadas y concebidas durante las fiestas. Las celebraciones indígenas afianzaban los lazos de la sociedad al mismo tiempo que establecían la reproducción de la misma, la toma de decisiones y las alianzas políticas. Estos festejos fueron denominados “borracheras” en las fuentes escritas por misioneros, cronistas y viajeros, ya que el consumo de bebidas fermentadas que se llevaba a cabo durante estas festividades intimidaba a los europeos, quienes veían en el mismo el origen y la pervivencia de males como la lujuria, el ocio y la violencia. Las nociones negativas que los europeos asociaban a estas celebraciones hicieron que se las buscara desterrar, en particular, en el contexto de las reducciones jesuitas pues representaban un espacio para cuestionar el orden que los europeos intentaban implementar.

Palabras claves: mocovíes, siglo XVIII, etnobotánica histórica, bebidas fermentadas.

The aim of this paper is to analyze the role of fermented beverages in celebrations from the point of view of historical ethnobotany. It takes into account how Mocovies Indians settled in San Javier interacted with surrounding plant species in their environment and how these plants were used and understood during the rituals. Indigenous celebrations reinforced the bonds of society while ensuring the reproduction of the same, decision-making processes, and political alliances. These celebrations were called “borracheras” in historical sources written by missionaries, writers, and travellers because the consumption of fermented drinks that took place during these festivities was intimidating to Europeans who saw in it the origin and the encouragement of the evils such as lust, leisure, and violence. The negative ideas that Europeans associated with these celebrations justified their eradication in the context of the Jesuit Missions because they represented a space to question the order that Europeans were attempting to impose.

Key words: Mocovíes, XVIIIth century, historical ethnobotany, fermented beverages.

Las celebraciones indígenas eran momentos donde se reafirmaba la cohesión social del grupo, se consolidaban los liderazgos, se tomaban decisiones importantes y se realizaban los rituales de iniciación. A nivel mayor, se concretaban alianzas con otras bandas y con otros grupos étnicos que permitirían la realización de intercambios económicos y matrimoniales (Citro 2008b; Sterpin 1993). Estas fiestas constituyeron uno de los puntos clave de las costumbres indígenas que los jesuitas intentaron erradicar; eran conceptuadas por los sacerdotes como momentos donde los “vicios” como la promiscuidad y la violencia de los indios se hacían más evidentes a causa de los efectos de las bebidas fermentadas

que consumían durante las mismas. Además, se consideraban los instantes más peligrosos para los europeos y criollos debido a que se rememoraban antiguos conflictos que podían culminar en nuevos enfrentamientos. Distintas ceremonias indígenas fueron englobadas bajo el nombre de “borracheras” constituyéndose en un elemento destacado en los relatos sobre la vida de los indígenas americanos. Desde los inicios del contacto entre las poblaciones europeas y americanas hasta mediados del siglo XX, las alusiones a las “borracheras” fueron muy frecuentes en los escritos de cronistas, militares, viajeros y misioneros. Parecían implicar un espacio y un tiempo cuasialvajés completamente diferente al

¹ Programa Postdoctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas – Centro de Investigaciones Farmacológicas, Buenos Aires, Argentina. cintia_rosso@yahoo.com.ar

“mundo civilizado” de los europeos. Posteriormente, estas “fiestas de bebida” se convirtieron en objeto de estudio de historiadores y antropólogos, ya que proporcionaban acercamientos a las sociedades que estos analizaban. Las compilaciones sobre esta problemática para el área andina (Saignes 1993a) y para Amazonia (Erikson 2006) constituyen estudios centrales para abordar el análisis de la significación y la importancia de las bebidas fermentadas en las sociedades indígenas de América. Para el Chaco meridional varios autores han trabajado la temática desde distintos ángulos como Métraux (1946), Sterpin (1993), Siffredi y Spadafora (2006), Penhos (2007), Rosso (2007, 2011), Braunstein (2008), Citro (2008b), Paz (2008), entre otros.

Este artículo se centra en las celebraciones que realizaban los mocovíes. Estos indígenas durante el siglo XVIII habitaban la región meridional del Gran Chaco en las cercanías al río Bermejo (Susnik 1972). Sin embargo, durante esta misma centuria se produjo un desplazamiento hacia el sur a causa de distintas expediciones militares que provocaron variaciones en la territorialidad así como en el uso del espacio y de los recursos. Este vuelco hacia las márgenes del Paraná, particularmente, como resultado de la entrada del gobernador tucumano Urízar y Arespacochaga de 1710 en la región, provocó que los grupos mocovíes establecieran sus asentamientos principalmente sobre las áreas de influencia de las ciudades de Asunción y Santa Fe. En este mismo período, los jesuitas fundaron reducciones indígenas a lo largo de dos ejes, uno constituido por los ríos Paraguay y Paraná, y el otro por los ríos Dulce y Salado. Los mocovíes fueron uno de los primeros grupos de la parte sur del Gran Chaco que se asentaron en reducciones administradas por sacerdotes de la Compañía de Jesús. Entre aquellas situadas sobre el eje de los ríos Paraguay-Paraná se fundó la misión de San Javier en el año 1743 bajo la jurisdicción de la ciudad de Santa Fe (Figura 1).

Los mocovíes conformaban bandas exógamas relacionadas entre sí por relaciones de parentesco y alianza. Estas se fisionaban durante el período invernal y fusionaban durante la estación cálida conformando los distintos momentos del ciclo anual. Respecto de la organización política la misma estaba en consonancia con su organización social, ya que el aspecto flexible de la organización social era el que otorgaba efectividad a las unidades políticas debido a que permitía su segmentación en unidades

menores o su fusión en grupos mayores (Lucaioli 2011). Los líderes tenían funciones en cuanto a las alianzas políticas y las acciones bélicas que estaban basadas en su capacidad (carisma, oratoria, generosidad) para obtener el consenso del resto de los individuos. Según la cosmovisión mocoví, el mundo estaba formado por distintos “planos” o “capas”; el central (*laua*, la tierra) se correspondía al lugar donde residían los mocovíes mientras que el plano superior (*ypiquem*, el cielo) estaba habitado por *Qota'a* o Cota (dueño de la región celeste) y las Pléyades, entre otros moradores (López 2009). Estas capas se interconectaban por medio de un árbol –eje del mundo– que posteriormente fue destruido (López 2009). Esto se asocia a la concepción de que los diversos ámbitos estaban habitados por seres no humanos considerados seres poderosos, como los “dueños” de las especies animales y vegetales quienes regulaban las distintas actividades llevadas a cabo en estos espacios (Tomasini 1999).

Nuestro objetivo es analizar las llamadas “borracheras” que los mocovíes del siglo XVIII llevaban a cabo dentro de la reducción de San Javier en la actual provincia de Santa Fe a partir de las fuentes escritas por los misioneros Florián Paucke y Manuel Canelas. Esto se realizará desde la perspectiva de la etnobotánica histórica focalizando en las especies vegetales utilizadas para confeccionar las bebidas fermentadas con el fin de comprender el lugar de las prácticas y los significados de las plantas dentro de los contextos rituales indígenas.

Aspectos Metodológicos

La etnobotánica histórica puede ser considerada una subdisciplina de la etnobotánica que se basa en la utilización de fuentes históricas como principal recurso para comprender la relación que las sociedades humanas establecieron con su entorno vegetal en un lugar y tiempo determinados. Consideramos que, como en toda investigación etnobotánica, lo primero que debe realizarse es la labor de identificación de las especies vegetales mencionadas en las obras de carácter histórico seleccionadas. En nuestro caso, realizamos esta labor centrándonos en los escritos jesuitas de Paucke (1942, 1943, 1944) y, en menor medida, en las narraciones de Canelas transcritas por Furlong (1938). El primero de estos textos es parte de lo que puede denominarse “literatura del exilio” Esta escritura realizada por los misioneros luego de la

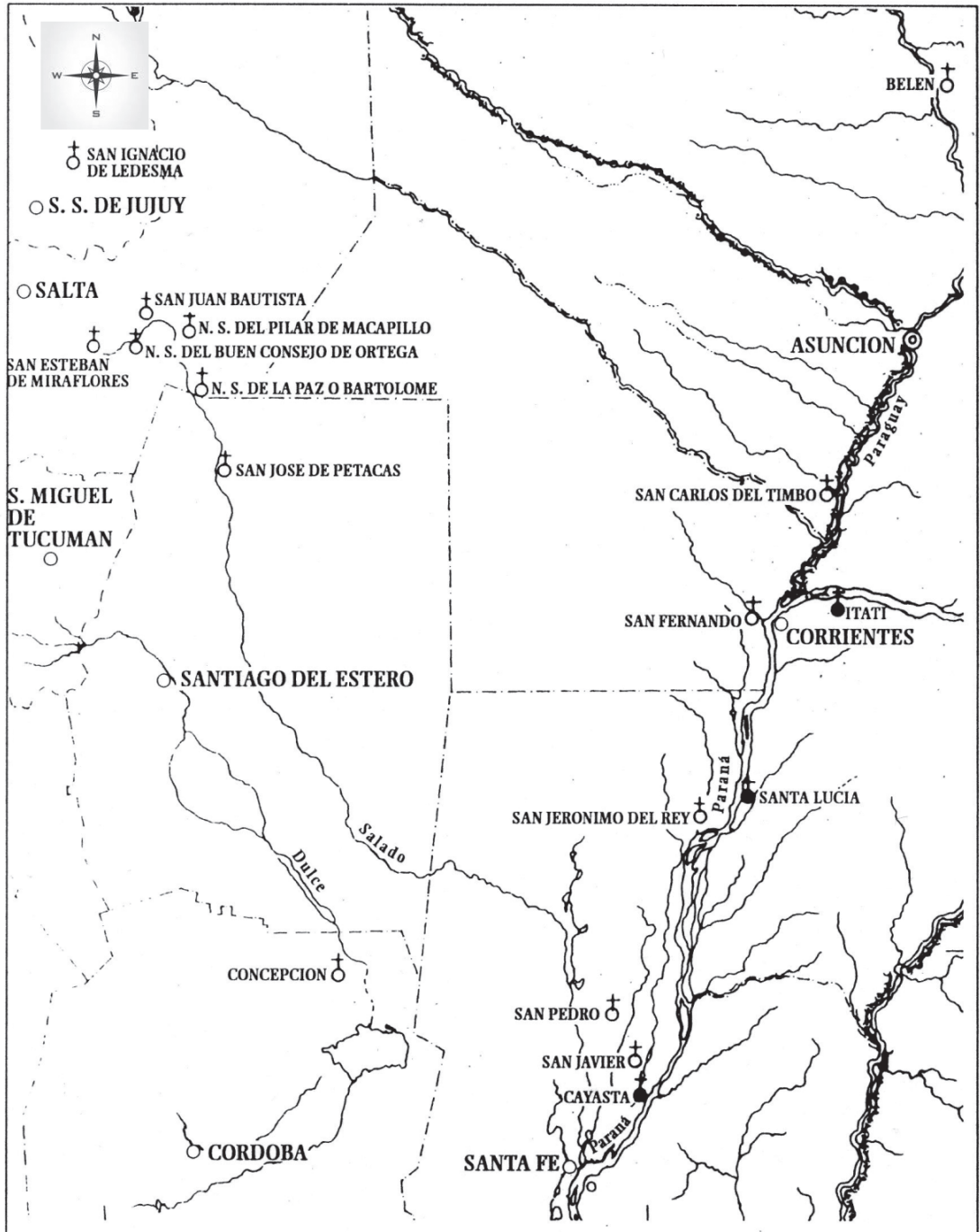


Figura 1. Misiones jesuitas en el Chaco Austral. Fuente: Maeder y Gutiérrez (1995).
Jesuit missions in the southern Chaco. Source: Maeder and Gutiérrez (1995).

expulsión de América que la Orden afrontó en 1767 posee un tono nostálgico sobre un espacio añorado y recordado que debió ser abandonado en medio de cuestionamientos y acusaciones hacia los miembros de la Compañía. Por esta razón, estas obras justifican y defienden la actividad de la misma, en muchos casos indican que se trata de una labor inacabada y trunca por haberse acortado el plazo necesario para “civilizar” a los nativos. La segunda obra es una “fuente comentada” (Nesis 2005:48) donde Furlong transcribió diversos pasajes de los jesuitas mencionados que fueron consultados en diferentes lugares (una biblioteca de Barcelona, el monasterio de Zwettl donde se encuentran los manuscritos de Paucke), al mismo tiempo que intercala sus propios comentarios. A veces es confuso determinar quién es el narrador de cada uno de los pasajes, razón por la cual algunos autores han objetado la utilización del mismo. Sin embargo, consideramos que este texto presenta algunos datos interesantes que pueden ser utilizados.

La identificación botánica de las plantas empleadas se efectuó sobre la base de la correspondencia entre los nombres vulgares incluidos en las fuentes (castellano, mocoví, guaraní), las descripciones morfológicas y etnobotánicas de los textos y, en el caso de Paucke, de los dibujos de las plantas en cuestión con informaciones provenientes de la bibliografía y de la consulta con especialistas (Dr. Gustavo Scarpa). Posteriormente a la identificación de las especies que encontramos en las obras se documentaron los usos y prácticas relacionados con las mismas. Para ello también se analizaron las fuentes históricas arriba indicadas, al mismo tiempo que se comparó con la información bibliográfica relativa a grupos mocovíes actuales y con los propios datos obtenidos en el campo¹, a fin de poder clarificar dichas cuestiones. Asimismo, contrastamos los datos con información etnográfica, etnohistórica y etnobotánica incluida en bibliografía sobre grupos chaqueños actuales, en especial los de la familia lingüística guaycurú –a la que pertenecen los mocovíes–, lo que iluminó algunos aspectos que las fuentes mostraban de manera tenue, en especial, los aspectos simbólicos de las festividades.

Contexto Fitogeográfico

Los mocovíes, según fuentes históricas, habitaban el extremo sudeste del Gran Chaco. Desde el punto de vista fitogeográfico pertenece al distrito

Oriental de la provincia del Chaco; su vegetación corresponde al bosque xerófilo caducifolio, con un estrato herbáceo de gramíneas, cactáceas y bromeliáceas terrestres; palmares, sabanas y estepas arbustivas halófilas también están presentes. Las especies arbóreas más frecuentes son el “quebracho colorado chaqueño” (*Schinopsis balansae*), por lo general asociado con “quebracho blanco” (*Aspidosperma quebracho-blanco*), “guayacán” (*Caesalpinia paraguariensis*), “mistol” (*Ziziphus mistol*), “brea” (*Cercidium praecox*), “yuchán” (*Ceiba chodatii*), “guayaibí” (*Cordia americana*), “lapacho” (*Handroanthus impetiginosus*), y diversas especies de “algarrobos” (*Propopis* spp.), entre otras. Frecuentemente se encuentran las cactáceas *Opuntia quimilo* y *Stetsonia coryne*, entre otras (Cabrera y Willink 1980).

Durante el siglo XVIII, los grupos mocovíes se volcaron en mayor medida hacia las márgenes del río Paraná. En la actualidad, la vegetación de dicha zona es sustancialmente diferente a la existente en otras áreas del Chaco debido a su cercanía al Paraná y forma parte de un mosaico de formaciones ecológicas cuya distribución regional se expresa en forma de franjas paralelas al río. Desde el río Paraná hacia el oeste se pueden enumerar: (a) La vegetación ribereña de la planicie de inundación del río Paraná ubicada sobre albardones, madrejones y bañados. Involucra formaciones arbóreas que colonizan las playas (“sauzales” de *Salix humboldtiana* y “bobadales” de *Tessaria integrifolia*) o que vegetan sobre albardones (bosques en galería); así como por vegetación herbácea de los bañados representada en su mayoría por gramíneas (*Hymenachne grumosa*, *Echinochloa polystachya*, *Panicum elephantipes*) y pleustófitos (*Pistia stratiotes*, *Eichhornia azurea*, etc.); (b) La zona del Dorsal Oriental presenta relictos de palmares de “yatay” (*Butia yatay*) y humedales que incluyen pajonales con palmares de *Copernicia alba*. (c) La Cuña boscosa santafesina, que presenta alternancia entre esteros, palmares de *C. alba* y bosques de quebrachales, así como abundancia de cactáceas (*S. coryne*, *O. quimilo*, entre otras); y en el extremo oeste (d) Los Bajos Submeridionales, zonas de inundación y humedales. Predominan los pastizales de *Spartina spartinae* y, en menor medida, palmares y vegetación acuática. Este escenario ecológico dominado por una diversidad de microsistemas generó percepciones y relaciones particulares por parte de los grupos que interactuaban con el mismo. De este territorio los indígenas de la

región agenciaban múltiples recursos con diferentes fines (alimentarios, medicinales, mágico-religiosos, etc.), de los cuales en este trabajo nos centraremos en la obtención de bebidas fermentadas.

Celebraciones Indígenas en Contexto Misional

Las “borracheras” eran convites intercomunales antiguos, una representación de la convivencia social y, al mismo tiempo, eran el espacio para la asociación política cuando se necesitaba adoptar una postura individual y grupal (Susnik 1975). Entre los indígenas chaqueños –como mocovíes, mbayás, abipones, entre otros– estas se realizaban en determinados momentos del ciclo anual y vital (nacimientos, rituales de iniciación y exequias fúnebres), otras estaban relacionadas con eventos concretos como preparativos para las batallas o festejos tras las mismas.

En cuanto a las celebraciones ligadas al ciclo anual, las festividades comunales a lo largo del año parecen haberse producido en dos momentos ligados a fenómenos climáticos, fenológicos² y estelares; uno de ellos era al comienzo de la primavera cuando los grupos se fusionaban durante el período de lluvias y la abundancia de frutos tejiendo las alianzas políticas entre ellos y con otros grupos. El segundo momento estaba asociado a la aparición de las Pléyades, evento que se producía durante el solsticio de invierno. Estas ceremonias tenían una estrecha relación con cuestiones políticas como la toma de decisiones, legitimación de los liderazgos, las alianzas de bandas (Braunstein 2008; Citro 2008b). Es probable que estos momentos representaran el inicio de los momentos de fisión y fusión de los grupos (Rosso 2011).

Asimismo, se encuentran las festividades que celebraban momentos claves del ciclo vital como el nacimiento del hijo de un cacique (Dobrizhoffer 1968 [1784]); Lozano 1941[1733] o la muerte de un líder (Dobrizhoffer 1968 [1784]) así como los rituales de iniciación³. Es probable que estos últimos se realizaran en las celebraciones anuales, aunque este hecho no queda muy claro a partir de la lectura en las fuentes. Sobre la iniciación masculina de los mocovíes los escritos mencionan que se realizaba cuando los niños llegaban a los doce años y se hacían escarificaciones con “espina” de la “raya” (*Potamostrygon* spp.), “para que empiecen a dar muestras de coraje” (Canelas citado en Furlong 1938:93).

El coraje y la valentía eran cualidades que los mocovíes debían demostrar en las situaciones que se presentaban en la vida cotidiana y, en particular, en la guerra. En la iniciación femenina, las jóvenes eran tatuadas con diversas figuras y debían seguir restricciones de movilidad y dieta. También ellas debían demostrar las características mencionadas durante el momento en que se realizaba el tatuaje.

Otras celebraciones estaban asociadas a los encuentros bélicos tanto a los preludios de combate como a las victorias celebradas luego de las batallas. En los momentos anteriores a los enfrentamientos se llevaban acciones tendientes a concertar alianzas y acordar los ataques⁴ así como propiciar el éxito de los mismos. Además del consumo de bebidas fermentadas, durante estos acontecimientos, se realizaban pinturas faciales (negras y rojas): “antes de salir al asalto, si tienen comodidad para hacer su chicha se acaloran con ella, se envijan con manchas negras y coloradas, los rostros y los brazos” (Canelas citado en Furlong 1938:116). Asimismo, las celebraciones asociadas a las victorias de los combates poseían un ritual que incluía los *scalp* de las cabelleras⁵ de los enemigos (Canelas citado en Furlong 1938:116). Asimismo, durante estas celebraciones se adquirían nuevos nombres, se realizaban las peleas pugilísticas y se rememoraban las hazañas guerreras (Paucke 1943;II:175-176; Canelas citado en Furlong 1938:110). Esto último permitía regenerar el ciclo guerrero a partir de la apelación a la memoria y a la venganza (Perusset y Rosso 2009).

Estas festividades indígenas, en el contexto misional, representaban para los sacerdotes un obstáculo a la evangelización y la civilización, ya que eran concebidas como generadoras de caos y desorden opuestas al orden que intentaban establecer los jesuitas en las reducciones. La embriaguez era considerada como uno de los defectos innatos de los indios, a quienes consideraban seres débiles intelectual y moralmente, por esta razón, solo se les podía conceder una “libertad tutelada” (Dávila 1998). Aunque eran capaces de aprender de los europeos gracias a sus “capacidades miméticas” (Gruzinski 2007:117). Si bien para algunos cronistas el vicio más difícil de extirpar era el de la ebriedad, esto no significaba que no fuesen “prisioneros” de todos los vicios imaginables como la “voracidad” y la “lujuria” que los europeos endilgaban a los indígenas. Esto se debe a que dentro del imaginario europeo los indígenas se encontraban lejos de Dios

y de las leyes divinas, y más cerca de lo “salvaje”, de la naturaleza. El “vicio” puede entenderse como desviación de la “virtud”, del comportamiento regido por los principios de la religión católica (Dávila 1998).

Los jesuitas implementaron diversas formas de encarar la ingesta de bebidas fermentadas que consideraban muy perniciosas. Ya sea por medio de la educación a los niños, los consejos a los adultos, la entrega de dádivas como tabaco –*Nicotiana tabacum*– y “yerba” mate –*Ilex paraguariensis*– para alentar a los caciques a desestimar la bebida entre sus seguidores, el incentivo al uso de la yerba mate –que ocupaba un lugar central dentro de la economía colonial y era un producto energético que potenciaba el trabajo en las labores agrícolas–, la disminución del tenor alcohólico de las bebidas y de medidas de orden legal y espiritual –como beber moderadamente– (Paucke 1943; II; 1944; III). A pesar de estos intentos de los sacerdotes por extirpar estas prácticas las celebraciones continuaron realizándose en el ámbito de la reducción, ya que el motor principal de las mismas era la sociabilización que mantenía unida al grupo. Esto puede observarse en las fuentes, ya que las celebraciones se realizaban cuando “venían los parientes”: “los indios poco a poco llegados desde la tierra selvática (los que visitaban frecuentes veces sus parientes)” “lo primero en tales visitas es emborracharse bastante y completamente” (Paucke 1943; II:69). En estas ocasiones se efectuaban también las alianzas con otros grupos: “Los indios tuvieron una vez una asamblea casi general en la cual comparecieron algunos indios de otra nación, por esta tuvimos casi un motín general en nuestra reducción” (Paucke 1943 II:67). En las fuentes se culpa como principal causante de los males durante las “borracheras” a la pérdida de sentido producida por el consumo de bebidas fermentadas. Las festividades ponían en peligro la continuidad de la vida en la reducción, ya que durante ellas se concertaba el destino político de los participantes.

Las Bebidas Fermentadas en las Celebraciones Indígenas

Las bebidas fermentadas eran uno de los elementos centrales en las festividades indígenas debido a que el consumo colectivo de estas sustancias estimulantes reafirmaba la cohesión social del grupo que las empleaba a la vez que

contribuía en la reproducción social. Por lo general, en las fuentes se engloban esta clase de bebidas bajo el nombre taíno de “chicha”, mientras que en la obra de Paucke las bebidas consumidas por los mocovíes figuran también con su nombre mocoví, “latagá” (Paucke 1944 III:242)⁶. Las fuentes explican que el consumo de bebidas fermentadas de los indígenas chaqueños (mocovíes, abipones, mbayás, entre otros) se debía a la abundancia de los recursos para elaborarla⁷: “Gastan en ella gran parte del año, y lo ocuparan todo si en todos tiempos tuvieran de qué hacer la chicha [...] El tiempo en que la toman es todo aquel que dura la miel y la algarroba” (Canelas citado en Furlong 1938:109). Lógicamente, las cuestiones sociales que llevaban a la realización de estos eventos no eran tenidos en cuenta por los sacerdotes ni tampoco la presencia de estructuras de almacenamiento que permitan un uso diferido de los recursos como veremos a continuación.

Las bebidas utilizadas por los mocovíes en las celebraciones estaban elaboradas con distintos componentes, principalmente frutos de algarrobo blanco (*Prosopis alba*), algarrobo negro (*Prosopis* spp.), maíz (*Zea mays*), chañar (*Geoffroea decorticans*) y miel (Paucke 1943; II; Canelas citado en Furlong 1938:109). Las formas de preparación de las bebidas variaban en algunos detalles según la materia prima de elaboración.

Respecto de la algarroba blanca (*Prosopis alba*), Paucke (1944 III:243) hace mención a las propiedades positivas que tenía la chicha elaborada con sus frutos, la misma era conceptuada 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”. En cambio, la aloja elaborada con los frutos de *Prosopis nigra* u otros *Prosopis* era considerada más nociva para la salud pues provocaba dolores de cabeza y sudoración excesiva al ser “más ardiente”. Si bien *P. alba* fructifica durante el verano, el fruto era almacenado en trojes⁸, por lo que estas bebidas también podían haberse realizado durante el período invernal. 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.

Nos parece interesante la mención a la utilización del cuero de buey o de vaca en un hoyo para fabricar chicha de algarroba; estos animales eran exóticos, sin embargo se habían incorporado a la vida social de los indígenas participando incluso de los productos que formaban parte de la dote de la novia (Paucke 1943;III:219-220)⁹.

Respecto de la miel aparece mencionada como un elemento fundamental en la preparación de estas bebidas. Según Paucke (1943 II:197), “entre las bebidas esta es la más fuerte, los emborracha pronto y causa fuerte dolor de cabeza”. La miel usada para fabricar esta bebida era recolectada por hombres y mujeres durante agosto (Paucke 1943 II:197). El proceso de fabricación se realizaba tomando “un cuero crudo [y] seco de tigre o ciervo¹⁰ que ellos cuelgan con las cuatro puntas de cuatro varas de manera / que el cuero forma entre estas cuatro varas cual una bolsa” (Paucke 1943 II:198) y dejándolo fermentar por dos o tres días. Esta bebida se preparaba en varias chozas y contaba con catadores que se encargaban de decir cuando estaba lista y avisar a los comensales (Paucke 1943 II:198)¹¹. Arenas (2003:349) indica que la miel constituía el componente central de las alojas cuando no era tiempo de frutas. Esta centralidad podría estar ligada tanto al gradiente alcohólico de la bebida como a factores simbólicos asociados a este producto de origen animal que no están del todo claros; un indicio de esto puede ser que en su elaboración se utilizan cuero de animales que presentan ciertos tabúes alimentarios.

En cuanto a la bebida hecha con maíz (*Z. mays*) las ancianas tenían un papel destacado en su preparación (Paucke 1943 II:199):

Ellos echan los granos desprendidos al agua para que se ablanden y se hinchen bien, los vuelcan en montones sobre un cuero grande; en su derredor están sentadas unas *indias* viejas que mascan los granos y vuelven a colocar en un montón los mascados. Después que todo ha sido mascado y molido por estas mujeres viejas, vuelcan agua encima y lo dejan fermentar bajo el calor del sol hasta que llega a su completa fuerza (Paucke 1943 II:199).

Este papel preponderante lleva a Paucke a preguntar a los indígenas por la importancia de la participación femenina en la realización de esta bebida. Los indígenas le habrían respondido que “ya es costumbre” que se hiciera de esta manera (Paucke 1943 II:199). Consideramos que esta bebida de maíz que “es muy fuerte, embriaga rápidamente y causa fuertes dolores de cabeza” se concebiría como un elemento de poder que necesitaría de la intervención de las ancianas para ser encauzado. Dobrizhoffer (1967 [1784]:529) menciona la misma forma de preparación entre los “indios” e indica que “las mujeres jóvenes quedan excluidas del honor de poder triturar los granos de maíz porque se les atribuyen humores impuros”. Creemos que en algunas sociedades chaqueñas las mujeres¹² están asociadas a la incorporación de la otredad –tanto de los enemigos como de los seres poderosos que son “otros”, no humanos–, estas son un nexo para la transformación del otro en un nosotros tratándose ellas mismas de seres poderosos y ambiguos (Rosso 2011). Sin embargo, este contacto con la otredad representaba un peligro, ya que ellas mismas podían convertirse en un “otro” predador de su propia sociedad. Este riesgo potencial menguaba con la ancianidad la que, a su vez, les otorgaba una mayor estima dentro de la sociedad y un mayor poder mágico que se encontraba asociado a la edad avanzada (Idoyaga Molina 1983; Sterpin 1993). Por eso las ancianas eran las encargadas de llevar a cabo casi todos los pasos de las ceremonias fúnebres que permitían el contacto con el muerto, ya convertido en un “predador”¹³ de los vivos, sin conllevar un peligro para ellas así como en las celebraciones de victoria ellas bailaban con los *scalp* (cueros cabelludos) de los enemigos en sus manos para incorporar la esencia que se alojaba en el cuero cabelludo del enemigo (Paucke 1943:II).

Asimismo, la importancia que fue cobrando el maíz durante el período misional puede relacionarse con la presencia de bolsas de cuero para el almacenamiento de esta planta, lo que indicaría la posibilidad de su consumo en cualquier momento del año. Consideramos que esta especie puede haberse reservado para algunos acontecimientos especiales, aunque las fuentes no permiten indagar esta hipótesis en profundidad. Es interesante el uso que los mocovíes hacían de este vegetal, ya que otros grupos chaqueños (abipones, tobas, wichís) no utilizaban esta planta para preparar las bebidas

fermentadas (Arenas 2003; Dobrizhoffer 1968 [1784]). La intervención de la saliva de las mujeres (elemento transmisor de poder) (Citro 2008b) en su elaboración puede ser un indicio de algunos aspectos simbólicos de las bebidas relacionados con los fluidos y los elementos poderosos que estos contienen ligados a la noción de contagio que veremos más adelante. Además, el hecho de que esta planta era utilizada también para rellenar el sonajero de calabaza utilizado por los chamanes puede ser indicativo de una esencia poderosa que contienen sus granos.

En cuanto al chañar (*G. eoffroea decorticans*) fructificaba en verano y sus frutos no parecen haber sido almacenados por los mocovíes para su consumo posterior, por lo que inferimos que la preparación de esta bebida fermentada solo se hacía durante dicha época. Las pocas referencias a su uso en las fuentes parecen indicar que se habrían utilizado en menor medida que los otros productos. Asimismo, en otros grupos chaqueños la preparación de bebidas elaboradas a partir de los frutos de esta planta tampoco era preponderante (Arenas 2003). Las menciones sobre la preparación de la chicha de “chañar” son más escasas que las de las otras especies al haber sido menos empleada: “ellos la machacan, vuelcan agua encima y de nuevo la dejan fermentar bajo el sol hasta que esta bebida adquiere su fuerza” (Paucke 1943 II:198).

Es probable, como señala Arenas (2003:351), que se mezclaran varios productos para lograr bebidas fermentadas; esto se producía por diversas razones como que la obtención o cosecha de algún producto hubiera sido escasa o que alguno de ellos tuviera poco sabor. La diferencia en la intensidad de las bebidas fermentadas, que se conseguía utilizando los distintos productos, debe haber influido también en la utilización de uno u otro en la elaboración de las bebidas, pero también el simbolismo asociado a cada uno de ellos, aunque solo podamos enunciarlo a modo de hipótesis¹⁴. La algarroba y la miel parecen haber sido los dos productos más utilizados, mientras que el maíz parece haber sido usado en determinados contextos, en tanto que el chañar parece haber sido el menos empleado.

En cuanto a los recipientes usados para dejar fermentar las bebidas llamados noque o *napé* eran realizados con troncos de palo borracho (*Ceiba* spp.), en cuero o en cerámica; en el caso de la miel se usaban cueros de tigre y venado como

mencionamos más arriba. Para realizar estas bateas de palo borracho “los indios abaten de buen grado este árbol para hacer de él una gran artesa dentro de la cual dejan fermentar sus bebidas embriagantes” (Paucke 1944 III:261). Arenas (2003:348) indica que se usaba esta especie cuando se iba a realizar una celebración pública con un gran número de invitados debido a la gran capacidad contenedora con la que cuenta un tonel realizado con esta madera. En el caso de la cerámica son mencionados “cántaros grandes” (Canelas citado en Furlong 1938:109) que cumplían esa función.

Algunas celebraciones parecen haber durado entre ocho y quince días (Canelas citado por Furlong 1938:109-110) y las que implicaban el consumo de algarroba, parecen haber contado entre veinte y cuarenta personas (Paucke 1944 III:242). Existían anfitriones que convocaban a la fiesta: “Los indios que han preparado la bebida para el beberaje, se reúnen allí por veinte, también por cuarenta y beben entre [toques de] tambores y pífanos” (Paucke 1944 III:242). Los participantes de la celebración iban pasando de una choza a otra: “Después de haber terminado de beber el *napé* en una choza, se encaminan a comenzar con el otro y así sucesivamente” (Paucke 1944 III:242). La duración y el número de participantes parecen haber variado según los motivos de celebración, algunas celebraciones tendrían un carácter comunal mientras que otras serían más restringidas en el número de comensales (Arenas 2003). Lucaioli (2005:116) indica, para los abipones, que “al comparar los brindis de miel con los de algarroba, encontramos que estos últimos perduraban por semanas enteras e incluían un gran número de participantes”.

Respecto de los recipientes usados en el consumo, dos de ellos parecen haber sido privilegiados a la hora de consumir bebidas fermentadas, la calabaza (*Lagenaria siceraria*), cuya función ritual hemos mencionado y las “cabezas” de los enemigos: “acabadas las fiestas sacan y limpian bien los cascotes de las cabezas, y los que los mataron, tienen a grande gloria servirse de ellos como mates en que beben la chicha en las borracheras” (Canelas citado en Furlong 1938:116). Esto es importante porque consideramos que muestra la asociación de estas celebraciones con fases de renovación y transformación que se dan a lo largo del ciclo anual y vital. Este proceso se produce a partir de la incorporación de la “otredad” ya sea del enemigo o de “espíritus”

poderosos. Esto se evidencia en el uso ritual de los *scalps* como recipientes para beber la chicha. El “otro”, el enemigo era transformado en otra “cosa”, y a su vez, probablemente modificaba la bebida contenida en él. Esto fue documentado en el Chaco, como una forma de “tomar” para sí el alma o espíritu del guerrero enemigo (Arenas 2003; Susnik 1983). También podría verse en la acción de expeler la sangre, el vómito y la orina en un recipiente y volver a tomarlos como ligado a la idea de transformación a partir de la ingestión y posterior salida, y una nueva ingestión de algo ya transformado: “Otros expelen la sangre dentro de una vasija, beben de nuevo la sangre de ellos [...] Algunos se exceden en la bebida en tal forma que la expelen frecuentemente por ambas vías; ahí hacen igual que con la sangre: o ellos u otros la beben de nuevo” (Paucke 1943 II:209).

Estas cuestiones podrían tener relación con lo que propone Jellinek (1977 citado por Heath 1993) sobre la significación del alcohol como “corriente de vida” asociada a la fertilidad, pero se necesitaría un análisis más profundo para afirmar estas ideas, especialmente con relación a concepciones mocovíes que son difíciles de observar a partir de las fuentes (por ejemplo, el significado de los fluidos corporales –sangre, orina, vómito–). Sin embargo, una pista podría estar dada por la absorción de las propiedades de ciertos elementos consumidos que aparece en las fuentes y en los estudios etnográficos. El traspaso de cualidades se relaciona con la idea de “contagio” definido como el “proceso de transmisión de las características formales o de comportamiento entre los *nqui’i* [espíritus] de entidades humanas y no humanas en momentos específicos del ciclo vital” (Tola 2007-2008:9). Por esta razón, también existían restricciones y tabúes relacionados con la dieta que los indígenas debían observar, en especial, las mujeres. Como mencionamos anteriormente estas representan seres peligrosos y ambiguos que pueden transformarse en un ser “otro” y provocar desgracias al grupo social. Por ejemplo, las mocovíes no podían ingerir carne de “tigre” (Paucke 1944 III:346), hecho que creemos está ligado al peligro de una posible transformación de las mujeres en caníbales¹⁵. Según Jolís (1972 [1789]), las mocovíes tampoco podían comer pescado (igual que las mujeres abiponas y tobas).

Asimismo, además de los tabúes asociados al género, encontramos entre los mocovíes aquellos

relacionados con la edad. Los jóvenes no podían consumir ni alas de avestruz ni el tuétano de las patas de los ciervos, solo los ancianos podían comer estas partes (Paucke 1944 III:329). Esto se asocia al poder que iban obteniendo las personas con el paso de los años como mencionamos anteriormente. Otra restricción que tenían los mocovíes era que no se comían el tigre que había herido a un ser humano, sino que lo cortaban en pedazos y colocaban su cabeza en un árbol (Paucke 1944 III:346). Esto nos indica la relevancia de dos especies animales que observamos en la preparación de las bebidas fermentadas: el ciervo y el tigre. Esto nos estaría mostrando que a estos animales se les atribuían aspectos simbólicos que las hacían especies portadoras de poder. Es probable que el tigre, debido a su comportamiento, fuera asociado con las cualidades de fuerza, valor y fiereza. En el caso del ciervo no estamos seguros del significado que puede haber tenido.

Estas prohibiciones etarias y de género se relacionan también con el consumo de las bebidas fermentadas, Paucke (1943 II:69) indica que “cada choza de los indios viejos y ancianos es una posadera, la cervecera es la mujer que prepara la malta y apresta sin fuego la bebida”. También los jóvenes solteros “pueden bien comparecer como escanciadores, pero no beber” (Paucke 1943 II:198). Respecto de quienes podían beber durante las reuniones, la mayoría de las fuentes parecen coincidir en que lo hacían los hombres: “los caciques; los padres de familia y otros indios valientes junto con los hijos de caciques aunque fueran todavía jóvenes y solteros” (Paucke 1943 II:208). En cambio, entre las mujeres solo “las indias viejas pueden también beber en exceso, pero no todas, sino las que son consideradas hechiceras entre ellos” (Paucke 1943 II:208)¹⁶. Consideramos que esta restricción a las bebidas hacia el género femenino tiene que ver con lo que hemos mencionado sobre el peligro que implicaban las mujeres. Por esta razón, solo se permitía beber a los hombres adultos y a las mujeres ancianas; en tanto que estos individuos tenían facultades para controlar las consecuencias que podía acarrear el encuentro con lo poderoso. Las mujeres eran las encargadas de servir las bebidas y cumplían la función de “controlar” la escalada de violencia que se producía en las festividades ocultando las armas de los hombres (Dobrizhoffer 1968 [1784]; Lozano 1941 [1733]; Paucke 1943:II).

La transformación en seres peligrosos solo podía darse a partir del “contagio”, sin la exposición a los seres peligrosos, representaban el elemento que permitía la continuidad de la vida social.

La noche parece haber sido el momento en el que se realizaban los festejos y el “monte” parece haber sido el lugar donde se celebraban estas festividades (Paucke 1943;II:lámina XXIV). Sin embargo, durante el período de la reducción estas celebraciones se llevaban a cabo en las cercanías de la misión o dentro de ella misma: “estos diablos embriagados saltaban en derredor a mi choza y espantaban de mi choza a las mujeres con los niños” (Paucke 1943 II:200). El consumo de bebidas fermentadas dentro de este contexto continuó teniendo sus dimensiones propias de nutrir –tanto en sentido literal como metafórico a los individuos y a la sociedad– y de constituir un vehículo privilegiado para comunicarse con otros planos, a la vez que se sumó una nueva dimensión: la de discutir con la autoridad que se estaba intentando establecer (Saignes 1993b). Al respecto, son muy claras las palabras de Canelas: “en tiempo de chicha no hay que hablarles de Dios” (Canelas citado en Furlong 1938:109).

Consideraciones Finales

Las celebraciones indígenas implicaban la ingesta de bebidas fermentadas, las cuales solo eran un componente más de los múltiples elementos que conformaban estas festividades (comidas, cantos, danzas, tatuajes, escarificaciones, etc.). Sin embargo, estas libaciones eran un elemento esencial de las mismas, ya que tenían una relación con el establecimiento de vínculos con otros niveles de la existencia, no solo con los antepasados, sino con seres poderosos no humanos. Generalmente los animales y las plantas que exhiben cualidades peligrosas como los animales predadores (tigre, *Panthera onca*) o aquellos que producen daños por alguna de sus características (raya, *Potamotrygon* spp.) así como los vegetales que provocan en el organismo efectos narcóticos, alucinógenos o estimulantes son asociados a seres poderosos. Estas propiedades poderosas pueden ser transmitidas a partir de la idea de “contagio”, es decir, entrar en contacto con el individuo mediante la ingestión, el fumado o cualquier otra acción contagia a la persona

de las características poderosas. Consideramos que el “maíz”, planta cultivada, fue incorporada dentro de este grupo poderoso para los mocovíes. Tanto la presencia de sus semillas dentro de las calabazas de los chamanes como la elaboración de chicha a partir de su fruto se corresponden con esta idea y necesitaban de seres como los chamanes y las ancianas que pudieran encauzar dicho poder. Por otra parte, los Algarrobos han sido árboles fundamentales de la sociedad mocoví, ya que constituyeron uno de los productos básicos de la alimentación y parecen haber estado asociados a celebraciones comunales de gran alcance. También la miel fue un elemento central en la elaboración de bebidas fermentadas a diferencia del chañar que no parece haber sido un componente prestigioso para la elaboración de las mismas. Consideramos que estos elementos poseían particularidades que los distinguían lo que hacía que se utilizaran en diferentes celebraciones variando el motivo, la cantidad de participantes y la duración de las mismas.

En cuanto a la metodología utilizada en este trabajo la identificación de las plantas involucradas en las celebraciones, las que se relacionan con las bebidas fermentadas fueron de fácil identificación debido a que existe una relación casi unívoca entre las plantas mencionadas en las obras y los taxones botánicos. De suma importancia fueron los trabajos etnográficos y etnobotánicos actuales que ayudaron a iluminar ciertos aspectos de las fuentes como las cuestiones relacionadas con los seres poderosos, el “contagio”, la peligrosidad de las mujeres, entre otros. Esto nos indica la relevancia de realizar investigaciones articulando fuentes históricas y trabajos actuales que nos permitan profundizar aspectos de las prácticas y las significaciones en las relaciones que las sociedades humanas establecieron con su entorno vegetal.

Agradecimientos: A la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica y al Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas por financiar la investigación doctoral de la cual es producto este trabajo. A la gente mocoví de las comunidades de Santa Rosa y San Lorenzo, en especial a las familias Gómez y Lalecorí, a Gustavo Scarpa, Celeste Medrano y Mónica Ferraro.

Referencias Citadas

- Arenas, P. 2003. *Etnografía y Alimentación entre los Toba-Nachilamoleek y Wichi-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*. Ediciones del autor, Buenos Aires.
- Arnott, J. 1934. Los toba-pilagá del Chaco y sus guerras. *Revista Geográfica Americana* 1:491-501.
- Asociación Ecometta. Fenología. <http://www.ecometta.org/fenologia.html> (20 septiembre 2014).
- Braunstein, J. 2008. Borrachera: guerra y alianza en la organización socio-política maká. En *Liderazgo: Representatividad y Control Social en el Gran Chaco*, editado por J. Braunstein y N. Meichtry, pp. 225-236. Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes.
- Buckwalter, A. y L. Litwiller de Buckwalter 2001. *Vocabulario Mocoví*. Ediciones de autor, Formosa.
- Cabrera, A.L. y A. Willink 1980. *Biogeografía de América Latina*. Organización de Estados Americanos, Washington, D.C.
- Citro, S. 2008a. Creando una mujer: ritual de iniciación femenina y matriz simbólica de los géneros entre los toba takshik. En *Mujeres Indígenas en la Argentina: Cuerpo, Trabajo y Poder*, coordinado por S. Hirsch, pp. 27-58. Editorial Biblos, Buenos Aires.
- Citro, S. 2008b. Las estéticas del poder entre los mocoví santafesinos. En *Liderazgo: Representatividad y Control Social en el Gran Chaco*, editado por J. Braunstein y N. Meichtry, pp. 169-198. Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes.
- Dávila, B. 1998. Gobierno del cuerpo, gobierno del alma. La estrategia reduccional jesuítica como dispositivo de evangelización y sujeción política. Santa Fe, 1743-1767. *Actas de VII Jornadas Internacionales sobre las Misiones Jesuíticas*, pp. 173-188. ICHI, Resistencia.
- Diccionario de Ecotropía. <http://ciencia.glosario.net/ecotropia/fenolog%EDA-9333.html> (20 septiembre 2014).
- Dobrizhoffer, M. 1967 [1784]. *Historia de los Abipones*. Vol. I. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- Dobrizhoffer, M. 1968 [1784]. *Historia de los Abipones*. Vol. II. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- Erikson, P. (ed.) 2006. *La Pirogue Ivre. Bières Traditionnelles en Amazonie*, Musée français de la Brasserie, Saint-Nicolas de Port, 2004. Ouvrage édité et publié avec le concours de l'université Paris X, Nanterre.
- Fausto, C. 2002. Banquete de gente: comensalidad e canibalismo na Amazônia. *Mana* 8:2-44.
- Furlong, G. 1938. *Entre los Mocobíes de Santa Fe según las Noticias de los Misioneros Jesuitas Joaquín Camaño, Manuel Canelas, Francisco Burgés, Román Arto, Antonio Bustillo y Florián Bauqué*. Amorrortu, Buenos Aires.
- Gruzinski, S. 2007. *El Pensamiento Mestizo. Cultura Amerindia y Civilización del Renacimiento*. Paidós, Barcelona.
- Guevara, J. 1969 [1764]. *Historia del Paraguay, Río de la Plata y Tucumán*. Colección de obras y documentos relativos a la Historia antigua y moderna de las Provincias del Río de la Plata. Tomo I editada por Pedro de Ángelis. Plus Ultra, Buenos Aires.
- Heath, D. 1993. Borrachera indígena. Cambio de concepciones. Comentario en torno a *Borrachera y memoria*. En *Borrachera y Memoria: la Experiencia de lo Sagrado en los Andes*, compilada por T. Saignes, pp. 171-186. Biblioteca andina, 16 / Travaux de l'Institut français d'études andines, 69. HISBOL-IFEA, La Paz-Lima.
- Idoyaga Molina, A. 1983. Muerte y funebria entre los Pilagá. *Scripta Ethnologica* VII:33-45.
- Jolí, J. 1972 [1789]. *Ensayo sobre la Historia Natural del Gran Chaco*. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- López, A. 2009. *La Virgen, el Árbol y la Serpiente. Cielos e Identidades en las Comunidades Mocovíes del Chaco*. Tesis para optar por el grado de doctor en Antropología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Lozano, P. 1941 [1733]. *Descripción Corográfica del Gran Chaco Gualamba*. Universidad de Tucumán, Tucumán.
- Lucaoli, C. 2005. *Los Grupos Abipones hacia Mediados del Siglo XVIII*. Colección tesis de licenciatura. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
- Lucaoli, C. 2011. *Abipones en las Fronteras. Una Etnología Histórica sobre el Siglo XVIII*. Colección tesis doctorales. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
- Lucaoli, C. y F. Nesis 2007. Apropiación, distribución e intercambio: El ganado vacuno en el marco de las reducciones de Abipones y Mocoví (1743-1767). *Revista Andes* 18:129-152.
- Maeder, E. y R. Gutiérrez 1995. *Atlas Histórico del Nordeste Argentino. Instituto de Investigaciones Geohistóricas*. Conicet, Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- Métraux, A. 1937. Études d'ethnographie Toba-Pilagá. *Anthropos* 32:171-194; 378-402.
- Métraux, A. 1946. Ethnography of the Chaco. En *Handbook of South American Indians. The Marginal Tribes* Bull. 43 Vol. I, editado por J. Steward, pp. 197-370. United States Government Printing Office, Washington, D.C.
- Medrano, C. y C. Rosso 2012. Tigres, ñandues 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.
- Nesis, F.S. 2005. *Los Grupos Mocoví en el Siglo XVIII*. Colección Tesis de Licenciatura. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
- Paucke, F. 1942. *Hacia Allá y para Acá. Una Estadía entre los Indios Mocobíes, 1749-1767*. Vol. I. Universidad de Tucumán, Tucumán.
- Paucke, F. 1943. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobíes, 1749-1767*. Vol. II. Universidad de Tucumán, Tucumán.
- Paucke, F. 1944. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobíes, 1749-1767*. Vol. III. Universidad de Tucumán, Tucumán.
- Paz, C. 2008. Nuevas religiosidades con viejas prácticas. Análisis de las prácticas religiosas nativas en el contexto de las misiones reduccionales jesuíticas. Chaco-santafesino a mediados del

- siglo XVIII. Ponencia presentada en el XXVIII *Encuentro de Geohistoria Regional*, Resistencia.
- Penhos, M. 2007. Cuerpos de fiesta: entre el desfile y la borrachera en el testimonio del jesuita Florián Paucke (1749-1767). Ponencia presentada en *Memoria del IV Encuentro sobre Barroco. La Fiesta*. Unión Latina, GRISO, Universidad de Navarra, La Paz.
- Perusset, M. y C.N. Rosso 2009. Guerra, canibalismo y venganza: una aproximación a los casos mocoví y guaraní colonial. *Memoria Americana* 17:61-81.
- Rosso, C.N. 2007. Las borracheras en contexto misional. El caso de los mocovíes de la Reducción de San Javier en el Siglo XVIII. Ponencia presentada en XXVII *Encuentro de Geohistoria Regional*, Asunción.
- Rosso, C.N. 2011. *La Etnobotánica de los Grupos Mocovíes de la Reducción de San Javier, en el Gran Chaco, durante el Siglo XVIII*. Tesis doctoral para optar por el título de doctor en Antropología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Saignes, T. 1993a (comp.) *Borrachera y memoria: la experiencia de lo sagrado en los Andes*. Biblioteca andina, 16 / *Travaux de l'Institut français d'études andines*, 69. HISBOL - IFEA, La Paz- Lima.
- Saignes, T. 1993b. "Estar en otra cabeza": tomar en los Andes. En *Borrachera y Memoria: la Experiencia de lo Sagrado en los Andes*, compilada por T. Saignes, pp. 11-21. Biblioteca andina, 16 / *Travaux de l'Institut français d'études andines*, 69. HISBOL-IFEA, La Paz-Lima.
- Sánchez Labrador, J. 1910 [1770]. *El Paraguay Católico*. Imprenta Coni Hnos, Buenos Aires.
- Siffredi, A. 1998. La iniciación femenina entre los nivaclé septentrionales: un contrapunto a dos voces. *Actas del II Congreso Argentino de Americanistas 1997*. Tomo I, pp. 199-225. Sociedad Argentina de Americanistas, Buenos Aires.
- Siffredi, A. 2005. Cuando la persona se deshumaniza: des-centramiento y jaguarización en la sociedad nivaclé. *Journal de la Société des Américanistes* 91:185-210.
- Siffredi, A. y A.M. Spadafora 2006. Acerca de las resignificaciones simbólicas de restos humanos en las culturas chaqueñas (1900-2006). *Archivos. Departamento de Antropología Cultural IV-1*:151-173. http://www.ciafic.edu.ar/documentos/Archivos_IV_2006.pdf (3 enero 2013).
- Sterpin, A. 1993. La chasse aux scalps chez les Nivaclé du Gran Chaco. *Journal of Société des Américanistes* LXXIX:33-66.
- Susnik, B. 1972. *Dimensiones Migratorias y Pautas Culturales de los Pueblos del Gran Chaco y su Periferia. Enfoque Etnológico*. Instituto de Historia, Facultad de Humanidades. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- Susnik, B. 1975. El rol de la Iglesia en la educación indígena colonial. *Estudios Paraguayos. Revista de la Universidad Católica "Nuestra Señora de Asunción"* III:147-156.
- Susnik, B. 1983. *Los Aborígenes del Paraguay. V. Ciclo Vital y Estructura Social*. Museo etnográfico Andrés Barbero, Asunción.
- Tola, F. 2007-2008. Constitución de la persona sexuada entre los tobas, qom, del Chaco Argentino. *Revista Pueblos y Fronteras Digital* 4. <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/906/90600413.pdf> (3 enero 2013)
- Tomasini, A. 1999. *Figuras protectoras de animales y plantas en la religiosidad de los indios Nivaclé (Chaco Boreal-Paraguay)*. Abya-Yala, Quito.
- Tomasini, A. 2004. Aproximación a las representaciones anímicas de los indios Nivaclé del Chaco Boreal. *Seminario de investigaciones sobre Epidemiología Psiquiátrica* 50:2-43.
- Vitar, B. 2004. Jesuitas, mujeres y poder: el caso de las misiones de las fronteras del Chaco (siglo XVIII). *Memoria Americana* 12:39-70.

Notas

- ¹ Los trabajos de campo se llevaron a cabo en comunidades mocovíes del sudoeste de la provincia del Chaco (Argentina) entre los años 2008 y 2010.
- ² Es la ciencia que estudia la relación entre los factores climáticos y los ciclos de los seres vivos. Los fenómenos ajustados a cierto ritmo periódico, como la floración, la maduración de los frutos, son cambios estacionales que están determinados por los factores físicos del ambiente y por mecanismos de regulación internos de las plantas. Se encuentran relacionados con el clima de la localidad en que ocurren y viceversa (Asociación Ecometta 2014; Diccionario de Ecotropía 2014).
- ³ Este constituía un momento de aprendizaje de las tareas propias de la adultez por parte del iniciando. Los ritos de iniciación han sido mencionados para los grupos chaqueños por gran cantidad de autores (Citro 2008a; Métraux 1937; Siffredi 1998; entre otros).
- ⁴ Según Guevara (1969 [1764]:526) en estos momentos se producía la elección del jefe para llevar a cabo las acciones bélicas.
- ⁵ Varios autores han analizado el *scalp* como una forma de incorporar la alteridad. Arnott (1934), Métraux (1937), Sterpin (1993), Tomasini (2004), Siffredi (2005), Siffredi y Spadafora (2006), Perusset y Rosso (2009), entre otros.
- ⁶ "Lataxa" en el diccionario de mocoví actual realizado por Buckwalter y Litwiller de Buckwalter (2001) es traducido como "vino, bebida alcohólica".
- ⁷ Esta explicación se replica en las obras de la mayoría de los jesuitas como Dobrizhoffer (1968 [1784]), Jolís (1972 [1789]), Sánchez Labrador (1910 [1770]).
- ⁸ Estructuras que se armaban a lo largo del territorio o cercanas a las viviendas para guardar los frutos obtenidos, para los mocovíes su descripción puede verse en Paucke (1944:239-240).
- ⁹ Para un estudio sobre el tema ver el trabajo de Lucaioli y Nesis (2007).
- ¹⁰ "Tigre" se corresponde con la especie *Panthera onca* mientras que "ciervo" puede estar haciendo referencia a *Ozotoceros bezoarticus*, *Blatocerus dichotomus* y/o *Mazama* sp. (Medrano y Rosso 2012).

-
- ¹¹ Arenas (2003:346) menciona que los tobas contaban con una “persona hábil” que controlaba las diversas etapas del proceso de preparación de la bebida; entre los wichí, los encargados eran dos o más expertos que se turnaban en las tareas.
- ¹² La importancia del rol de las mujeres puede verse en los trabajos de Vitar (2004) y Nesis (2005).
- ¹³ La “predación” implica que al matar a “otro” (animal/humano) se apropia de ciertas características de este ser (predación familiarizante), pero el predador debe tener cuidado de la forma en que incorpora esta alteridad pues puede convertirse en presa al “absorber” estas cualidades del “otro” (Fausto, 2002). Consideramos que las mujeres funcionan como un catalizador para incorporar estas cualidades de la otredad.
- ¹⁴ Asimismo, en el caso de los abipones, Paz (2008) menciona las bebidas fermentadas poseerían distintos grados de prestigio, lo cual a su vez, sería transferido a quien la dispensase.
- ¹⁵ Existen relatos de las transformaciones de las mujeres en caníbales al no cumplir con ciertas normas (Citro 2008a; Métraux 1946; entre otros).
- ¹⁶ Otras fuentes indican que las mujeres bebían igual que los hombres (Lozano 1941 [1733]).

