

Comer y cocinar en una aldea Mbya.

CRIVOS, M, MARTINEZ, M.R., REMORINI, C. y TEVES, L.

Cita:

CRIVOS, M, MARTINEZ, M.R., REMORINI, C. y TEVES, L. (2002). *Comer y cocinar en una aldea Mbya*. En *ENCICLOPEDIA DE MISIONES*. Posadas: .

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/carolina.remorini/46>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/pzQ0/ysg>

Comer y cocinar en una aldea Mbyá

Por Marta Crivos, María Rosa Martínez, Carolina Remorini y Laura Teves

Título: "Comer y cocinar en una aldea Mbyá"
Origen: Trabajo realizado en el marco del proyecto "Caracterización antropológica del modo de vida. Implicancias teórico-empíricas de las estrategias de investigación etnográfica" financiado por el CONICET y la UNLP.
Autor: Marta Crivos, María Rosa Martínez, Carolina Remorini y Laura Teves
Especialidad: Antropólogas
Ciudad: La Plata
Fecha : 2001/ 2002
E-mail:

Presentación del equipo y de la investigación

En el marco del proyecto: Caracterización antropológica del modo de vida. Implicancias teórico-empíricas de las estrategias de investigación etnográfica, se desarrollan investigaciones que abordan problemáticas vinculadas a la relación hombre/medio en diferentes tipos de enclave. El proyecto, financiado por el CONICET y la UNLP, es llevado a cabo en el ámbito de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata por un equipo de antropólogos al que se integran profesionales de distintas especialidades de las Ciencias Naturales (*).

Nuestra perspectiva focaliza en la interrelación de las poblaciones humanas con su medio ambiente y el uso de los recursos naturales en el contexto de las actividades que transecan el ámbito domestico. Este estudio requiere del aporte de otras disciplinas de las ciencias naturales que, como en el caso de estudios ya iniciados con docentes-investigadores del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada y de la Cátedra de Parasitología de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, involucra la recolección en terreno e identificación taxonómica de las especies utilizando los recursos técnico-metodológicos de cada disciplina. Esto permite tanto analizar eventuales transformaciones de los taxa derivadas de la intervención humana como evaluar las implicancias del manejo de los recursos sobre la calidad de vida de las comunidades estudiadas.

(*) Investigadores:

Etnografía:

Crivos, Marta Alicia
Martínez, María Rosa
Teves, Laura
Remorini, Carolina
Sáenz, Cynthia
Sy, Anahi

Etnobotánica:

Pochettino,
María Lelia
Arenas, Patricia

Presentación de las comunidades Mbyá

En la provincia de Misiones nuestras investigaciones se desarrollan en dos comunidades Mbyá-Guaraní asentadas en un predio de 6144 hectáreas que fuera donado a la Universidad Nacional de La Plata en la década del ochenta.

Se encuentra ubicado en los faldeos de la vertiente occidental de la Sierra Central de Misiones en jurisdicción de los Departamentos Gral. San Martín y Cainguás, distante a 12 km de la localidad de Aristóbulo del Valle. Desde el punto de vista fitogeográfico el área corresponde al Distrito de las Selvas Mixtas de la Provincia Paranaense,

caracterizada por selvas con amplia diversidad de especies, una de las más altas del país.

Los asentamientos Mbyá se distribuyen a lo largo de la provincia de Misiones así como también en los países vecinos de Paraguay, Brasil y Uruguay, formando una suerte de circuito como resultado del constante desplazamiento de sus pobladores. Estas comunidades presentan diferencias en cuanto a la densidad de población y grados de aculturación. En la actualidad, según censos oficiales, existen alrededor de 700 familias (3500 personas) Mbyá, en el territorio misionero.

Las dos comunidades en las que desarrollamos nuestra investigación -Kaaguy Poty e Yvy Pytã- registran un total de 285 personas. Cada asentamiento está constituido por alrededor de 25 viviendas asociadas a espacios de cultivo, distribuidas en claros abiertos en la selva a la vera de la Ruta Provincial N° 7.

Las bases de la alimentación Mbyá

La cocina Mbyá se caracteriza por el uso de vegetales silvestres y cultivados, carne de animales del monte, los productos de la pesca y distintas variedades de miel.

En el pasado el monte era un espacio del cual se podían obtener todos los recursos necesarios para la subsistencia. La narrativa Mbyá alude a sucesivas transformaciones en el ambiente que derivan en una merma en la disponibilidad de recursos. Hoy el monte -*ka'aguy*- no provee al igual que antes de los recursos necesarios para vivir "a la manera de los antiguos". (Remorini, C, 2001)

En el presente el "monte" refiere a lugares cada vez más alejados del emplazamiento de las casas. La acción del hombre "blanco", a través de la actividad agrícola-ganadera de los colonos y la explotación forestal, ha ido ganando los espacios naturales necesarios a la vida de estas comunidades (Crivos, M y M.R. Martínez, 1999). Estas explotaciones rurales contribuyen a la economía de la provincia de Misiones centrada fundamentalmente en cultivos industriales, preponderantemente de tabaco, yerba mate, té, tung y especies forestales maderables (Crivos, M; Martínez, MR y Pochetino, ML, 2001).

Sin embargo, el monte, los cursos de agua que lo recorren y las chacras -*kokue*-, espacios abiertos en él proveen hoy la mayor parte de los recursos utilizados en la alimentación del grupo.

La estacionalidad de estos recursos afecta a la variedad de la dieta, las modalidades de preparación y consumo de los alimentos. De este modo el comportamiento vinculado a las comidas diarias muestra, entre los Mbyá, flexibilidad respecto al horario y los espacios destinados a algunas de ellas.

Alimentos Recolectados

A lo largo del año y en distintos espacios del monte hombres, mujeres y niños **colectan** frutos silvestres, mieles y larvas de algunos coleópteros. Los frutos elegidos con mayor frecuencia son: *Yvaporoití (Plinia rivularis)*, *guavira (Campomanesia xanthocarpa)*, *guembe (Philodendron bipinnatifidum)*, *arachiku* (sin det.), *pytanga* (sin det), *guapita*, *guabiju (Myrcianthes pungens)* y *guaviroba* (sin det). Estos frutos, apreciados por su sabor dulce, los comen crudos tanto niños como adultos ya sea enteros o procesados en el mortero -*angu'a*-, a lo largo del día y en distintas situaciones por ejemplo, durante los recorridos por el monte.

En primavera la palma pindó comienza a dar sus frutos. Es frecuente observar escenas de mujeres adultas o adolescentes, de pie o sentadas sobre un banquito, triturando *guapita* en morteros de madera. A su alrededor los niños comen la pulpa carnosa y extremadamente dulce. Pero el fruto no es lo único que se come de esta palmera de gran importancia para los guaraníes: el cogollo hervido y mezclado con miel o frito con harina, también es un buen alimento.

Sin embargo debido que para obtenerlo es necesario tumbar la planta, es menos frecuente hallarlo entre las comidas. En los troncos derribados se crían larvas comestibles de

un gusano (*aramandai*) que, fritas en aceite con cebolla constituyen uno de los “platos” preferidos de los Mbyá.

Al respecto nos dice Vera Mini “del pindó nosotros utilizamos el guapyta y el cogollo, nosotros traemos de allá... y de donde saca el cogollo se cría gusano, grande gusano, no sé si vieron Ud., no sé si mostraron, con el hacha el pindó se revisa, ahí esta el gusano grande...” (SC, Kaaguy Poty, 2000)

A propósito de la preparación de este alimento, citamos a continuación un fragmento de una escena registrada durante uno de nuestros viajes:

“(...) Una tarde de septiembre, alrededor de las 15 hs, en el patio de la casa de Karai y Kerechu, los niños están jugando con una pelota de hule. Kerechu le da de tomar la mamadera a Daiana mientras pasea con ella en brazos por el patio. Karai, sentado en una silla a la sombra del árbol de paraíso, conversa con Vera en mbyá. Por un senderito viene Ara-i, desde la casa de su abuela, también llamada Kerechu. Ara-i carga una palangana con frutos de color anaranjado en su interior. Su madre la llama “eju kuñai!”. Ara-i se dirige hacia ella y le entrega los frutos. Kerechu le entrega Daiana a Karai que continua conversando con Vera. Kerechu entra al oguyrei, llama al resto de sus hijos “peju kiringue!”. Los niños vienen desde detrás de la casa con platos y cucharas. Le pregunto a Karai cómo se llaman esos frutos, “coco” me responde. “son frutos de pindó” aclara Vera “guapyta nosotros decimos”. Los nenes salen de la cocina con varios frutos en cada uno de los platos y se sientan en la galería a comer, cada uno con su cuchara. Vera me explica lo siguiente: “eso es típico de Mbyá, los Mbyá siempre están donde hay pindó y guembe ... Los gusanos de pindó son los únicos que comemos nosotros, porque esos solo comen pindó”(Carolina Remorini, observaciones-notas de campo, 2001)

La miel silvestre (*ei* y *jatef*) constituye un alimento importante para estos grupos, muy apreciado particularmente por los niños. Se recolecta especialmente en noviembre y diciembre. Es una actividad en la que participan hombres, mujeres y niños. No obstante, algunas instancias de la recolección de recursos de difícil acceso requieren cierta destreza atribuida solo a los hombres, ya que tanto la miel como el güembe se encuentran en lo alto de los troncos de los árboles

Alimentos obtenidos de la caza y la pesca

Como producto de la caza disponen de carne de *taytetu* o *tateto* (pecarí chico) (*Pecari tajacu*), *tatú* (armadillo) (*Dasyus novemcinctus*), *koachi* (coatí) (*Nasua nasua*), *kochi* (jabalí), *guachu pytai* (venado) (*Mazama sp*), *acuchi* (aguti) (*Dasyprocta azarae*) *aperea*, y *anguja*. También de aves que capturan imitando su canto o con trampas - “mondepi”.

Un cazador habilidoso debe conocer los hábitos de sus presas, distinguir huellas y senderos producidos por el desplazamiento de diferentes animales y preparar trampas cerca de las fuentes de agua y de alimento (Crivos, et al; 2000).

Entre los mamíferos, el jabalí tiene una importancia especial para los Mbya, es un “animal sagrado”

“...el jabalí no es un simple (animal de) caza como los otros animales, se caza ese y se (lo comen) todos los habitantes de la comunidad, se comparte, y ahí se come entre todos, no podemos hacer apartar a nadie, por lo menos un pedacito cada uno, de esta manera se consumen los jabalí porque ese animalito es una cosa sagrada para las culturas nuestras, es un animal sagrado, por eso entonces cuando se caza se hace así, se comparte y se celebra un rito especial así en agradecimiento a dios de que cazaron un jabalí, para que se pueda volver cazar otro...”(A. R. Traductor: AD, 30 años, Kaaguy Poty, 1996)

La caza del jabalí responde a ciertas prescripciones que deben ser respetadas rigurosamente. El *Paí* u *Opygua* (shamán del grupo) es quien sabe de qué manera se debe cazar el jabalí, cómo se prepara y cómo se come.

Cuando alguien captura un jabalí que ha caído en la cimbra o *ñua*, esto constituye un acontecimiento sobresaliente en la actualidad debido a la escasa disponibilidad de

estos y otros animales en el monte. El animal es consumido casi en su totalidad, incluyendo las tripas y los sesos. Lo único que se descarta son la cola, las patas (pezuñas), y los dientes.

La carne se reparte a todas las familias de la comunidad, luego de que ha sido "benedicida" con el humo de la *peytyngua*, procedimiento a cargo del *opygua*, y que se repite cada vez que se trae algún alimento (vegetal o animal) del monte. La ocasión de comer el jabalí es la única en que participa toda la comunidad. También existe una prescripción ritual en lo concerniente al destino de los huesos, que se guardan en el *Opy* (templo o iglesia) y luego se queman en el fogón, "...eso es de la cultura nuestra, es para que vuelva a cazar siempre,...para que la próxima vez se pueda cazar, para que haya suficiente para cada familia..." (AD, Kaaguy Poty, 1996)

"(...) *kure kaaguy, aja ajuka cure kaaguy, cazar es lo mismo, ...porque cazar nosotros decimos todo del monte, todos del monte son 'cazas', cazar, matar, todo es la misma cosa, 'vos cazás' es 'ajuka', che rembia es... 'tengo suerte, ... cazé algo', puede decir para alguien que está contando que está cazando algo, algún animalito [y 'chanchito del monte' es lo mismo que 'jabalí'?] si... chanchito del monte 'kochi' se puede decir, un jabalí... kochi, porque hay dos clases, hay otro mas chiquitito que tiene rayas, así, medio amarillo, ése es 'taytetu' (tateto), o le dicen 'tateto' [y... 'kure kaaguy' es lo mismo que 'kochi'?] si, lo mismo, kochi y tateto... para nosotros el kochi ya es un animal... animal... medio sagrado es, cazamos kochi, carneamos y invitamos a todos, pero sin sal comemos, eso es... de nuestros antepasados mismos se viene así, nuestros ancestros, nuestra cultura es así [hay otros animales, otros alimentos que se pueden comer con sal?] si, los demás si, es únicamente es que no... pero como ahora ya sin sal ya no se acostumbra mas, para los chicos, de nuestros hijos así, si invitamos un pedazo no quieren comer, porque está sin sal ...entonces tenemos que salar un poquito, viste... no se puede comer sin sal, tenemos que usar un poquito de sal (...) porque tenés que respetar la ley que puso nuestros abuelos antes, como es la costumbre, por eso es, no es porque hace mal ni nada, antes se comía sin sal, todo porque el kochi es el que mas se mezquina el Dios, por eso, ... por eso los cazadores de afuera cuando cazan muchos jabalí ya... se pierde entonces esconde el Dueño, ahora cuando no entran mas los cazadores ahí recién entonces ellos se mete, ... no se sabe donde entran ni donde están ... [cómo se llama el dueño del kochi?] ...podemos decir 'Ñande Ru mini' ... 'Ñande Ru' es 'nuestro padre', 'porque antes los jesuitas dijeron... dice que se murió todos (los mbya) pero no, nuestros abuelos están diciendo que se quedaron en la selva, donde hay gran selva así, cuando hay amenaza así para llover, a veces relampaguea así, entonces ahí están los Ñande Ru Mini (...) tienen unas ruinas que nadie no puede llegar en esta selva para allá, allá abajo del cerro pero nadie llega, ahí están los Ñande Ru Mini, siempre los 'kochi' se van así, suben por el cerro ése (...) por ejemplo, para cazar kochi tiene que ir rezando por el monte, vos antes de ir al monte tenés que rezar, no después de que vos traés esa kochi, porque ya te dió el Ñande Ru mini para vos que para tu familia, digamos, a ése hay que rezarle [y los demás animales tienen dueño?] tiene dueño también todos los animales, pero los más que se mezquinan es kochi [y hay muchos kochi en el monte?] hay todavía, ahora están en el cerro ... porque kochi cuando ... ésta por lo menos la selva es alrededor de la chacra o del pueblo así, entonces cuando salen ellos en la chacra, si encuentran maizal ahí ya no dejan, entonces es lo que los cazan mucho la gente de Aristóbulo... [y con qué se mata el kochi?] antes nuestros abuelos mataban con la flecha, o con la cimbra, yo siempre cazaba con la cimbra...le decimos ñua [y ahora?] a veces cazan con escopeta (SC, Kaaguy Poty, 1999)*

"(...) jabalí ese sí es bicho grande, cuando usted va, cuando usted caza eso ya todos juntos ya hay que juntarse en la cocina. [Quiénes se juntan?] Acá nosotros tenemos como tipo, como tipo policía y ese ya le avisa a todos por todos lados le avisa... porque el cacique tiene como policías, nosotros le decimos... Cabo. [y en qué lugar se juntan?] Nosotros tenemos allá, allá vive también mi cuñada... [Y quien lo prepara?] la señora, lo ayudan todos. [Y qué es lo se come del jabalí?] la patita solamente no comen, la patita y el hueso... las tripas, ése se come también [Se cocina todo junto?] todo junto sí; porque la tripa hay que comerlo las mujeres, las mujeres comen la tripa, después ahí arriba que saca el cuerito de acá, de la espalda, ese reparte para los chicos. [le saca el pelo?] Sí, pibe saca el pelo. [Cómo le sacan el pelo?] hicimos el fuego... y lo ponen arriba para que

se queman los pelos, ... está enterito y después sacás y lavas y recién ahí destripás... por la panza, así se abre... [Y cuánto tarda en cocinarse?] y según el fuego que le calienta bien, ya tarda una hora en cocinarse arriba de la leña. [Y le ponen sal?] No, eso no tenemos que usar eso, para el jabalí; la sal para el jabalí no... tiene gusto de jabalí ya, gusto a carne nomás. [Y a alguno le toca alguna parte en especial?] La cabeza come, a veces, la señora del que agarra el jabalí... y después otros cuando traen otro hay que dar la cabeza a la otra, así van yendo. [Hace mucho que no comen jabalí?] hace rato, a ver hace 22 días... el paí dice que avisa cuando hay caza [y cómo sabe el paí cuando hay caza, cuando hay jabalí?] Porque dios le habló, el sistema es así; (...) Eso viene de antes; porque ahora por lo menos ya un poquito cambia la cosa, porque no vivimos más en el monte, porque anteriormente vive en el monte, lejos así por el centro así en el monte; entonces por ahí ellos saben todo como es la cosa... hay los antiguos nomás que sabe como se comía antes los jabalíes, por eso aprendimos un poquito ahora... el que caza el jabalí entonces tiene que saber repartirlo, y el que come tiene que saber comerlo (...)

La carne de mamíferos y aves se come hervida con mayor frecuencia, y frita en raras ocasiones, dependiendo del tipo de animal.

Otros animales capturados con frecuencia son diversas especies de roedores de diferentes tamaños y colores. El *anguja* o *manji* de pequeño tamaño, el *anguja kyja*, de mayor tamaño que los anteriores y de color grisáceo, y el *aperea*, mas grande que los anteriores, de color grisáceo y sin cola.

Los dos primeros se capturan mediante el uso de trampas (*monde*) y el ultimo se atrapa con la ayuda del machete, y requiere la participación al menos de dos hombres o de varios niños. Generalmente se hallan en las proximidades de las viviendas y/o en los alrededores de las chacras (capuera). En las trampas se colocan granos de maíz, y a la mañana siguiente se revisan. De haber atrapado algún animal, se lleva a la casa, se pela sobre el fuego, quitándole el cuero con la mano, una vez que se cocinó sobre las cenizas ya puede ser comido, acompañado con mandioca o reviro.

La carne proveniente de la caza, que hasta hace algunas décadas era un recurso abundante, en la actualidad tiene escasa presencia en la dieta, que se orienta principalmente a los productos hortícolas y los recursos silvestres. Los productos de la caza y la pesca alternan en la actualidad con la carne de pollos y gallinas criadas en la comunidad, o menos frecuentemente, de vaca y/o cerdo comprada en el pueblo. El acceso a estos nuevos recursos depende de la disponibilidad de dinero obtenido a través de la comercialización de artesanías y/o el trabajo temporario en las Colonias.

El producto de la **pesca** –bogas (*Leporinus sp.*; *Schizodon sp.*), mojarras (*Astyanax spp.*) y bagres (*Rhamdella sp.*; *Rhamdia quelen*)- se recoge en bolsas y se cocina sobre las brasas o frito en aceite dentro de una olla o sartén.

La pesca es practicada por los hombres durante los meses de noviembre a abril. Disponen de ciertas especies vegetales ictiotóxicas que, al sumergirlas en el agua, provocan parálisis y asfixia en los peces. Las plantas más frecuentemente mencionadas son el “palo amargo” o *yvyra-ro* (*Pterogyne nitens*), y la corteza del *timbo* (*Lonchocarpus sp.*). El uso de ictiotóxicos se considera apropiado solo para cursos de agua angostos; en el caso de ser anchos los peces se capturan construyendo represas (*parí*). Se confeccionan, además, arpones de *guayubira* (*Patagonula americana L.*) (Crivos, et al; 2000).

(...)A ver... allá mi abuelo parece que va a tener (flecha) [Cómo se llama tu abuelo?] El es A.R. [El opygua] Sí, acá usted para saber de toda cosita del monte y el arroyo y de la cazada; para saber de toda cosita hay que preguntar al paí (opygua). El sabe todo, él es el que más sabe de todo.

[Y el sale a pescar?] No, el no sale, ahora no sale pero el dice ... El cuando sabe que va a cazar ya él le manda a los otros. [Y qué traen?] A veces traen tatú, coatí, venados, jabalí también. [Y cuándo salen?] a veces salen de noche, de día, a veces agarran con la cimbra en el monte. Porque la cimbra nosotros armamos también, ñua le

decimos nosotros... ése, hay que trenzar cáscara de guembé también. Hay que armar en el carrero (sendero) del animal... es difícil, hay que verlo... ahora yo tengo solo un **mondé** de agarrar tatú. Del otro lado del asfalto yo tengo, más o menos dos mil metros. Hoy yo me fui a mirar pero no encontré nada. [qué es el mondé?] Ese que agarra tatú ese pone también en el carrero del tatú también... así entero lo agarra, porque el madero lo pusimos así; entonces cuando pasa el tatú lo agarra así... y lo aplasta... no sale más (...) (CF, Kaaguy Poty, 1996)

Los alimentos de la “chacra”

A pesar de esta variedad de recursos, la dieta guaraní es principalmente vegetal (Martínez Crovetto; 1968)¹. Sin embargo, en la actualidad, la **horticultura** constituye una actividad de menor importancia en la vida económica de los Mbyá en relación a la documentada en los siglos XVI y XVII, particularmente en las crónicas de los jesuitas, en donde se describe a los guaraníes como excelentes agricultores.

La actividad hortícola se basa en el sistema de roza y quema e incluye una secuencia de tareas que requiere de la organización y participación de la mayoría de los miembros de la familia, incluidos los niños. Si se exceptúa el uso del machete, el hacha y ocasionalmente la azada, sus métodos de labranza no han sufrido modificación alguna desde la época de la conquista; por el contrario, su técnica así como sus plantas alimenticias más importantes fueron adoptadas por el conquistador (Cadogan 1960:138).

La disponibilidad de los alimentos “de la chacra” fluctúa durante el año, y es afectada significativamente por las condiciones climáticas, por lo que el consumo de sus productos es escaso durante los meses de invierno, con excepción de la mandioca que puede conservarse in situ durante todo el año convirtiéndose en el “pan” de los guaraníes.

Los cultivos más importantes incluyen distintas variedades de maíz o *avachi* (*Zea mays*), batata o *jety* (*Ipomoea batatas*), mandioca o *manjio* (*Manihot esculenta*), maní o *manduvi* (*Arachis hypogea*), zapallo o *andai* (*Cucurbita spp.*), sandía (*Citrullus lanaris*), melón o *mero* (*Cucumis melo*), y poroto rojo o *kumanda pyta* (*Phaseolus vulgaris*), entre otros.

En la actualidad se han incorporado algunas plantas de frutales, tales como duraznos y cítricos. En algunas chacras se cultiva tabaco en una pequeña parcela, destinado a fines terapéuticos y rituales.

Tradicionalmente el maíz o *avachi* en sus distintas variedades, es uno de los recursos más importantes. Con él se preparan numerosos platos, solo o combinándolo con otros alimentos.

El fruto (choclo) del **avachi ju** (amarillo) o del **avachi mita** se come asado, sobre el fuego o las cenizas. El **avachi mita**, debe su nombre a que es un tipo de maíz que alcanza menor altura, por lo tanto, los niños (*mita*) pueden recoger los choclos y asarlos en el fogón (*avachi mbichy*) sin requerir la ayuda de los adultos.

Respecto del maíz amarillo los granos pueden ser molidos hasta formar harina lo que constituye la base para la preparación de la **chipa**. Asimismo, los granos, ya sean hervidos o tostados, endulzados con azúcar, también son consumidos preferentemente por los niños.

La **chipa** es preparada principalmente por las mujeres, durante la mañana o al atardecer, se come acompañando guisos, o en el desayuno con el mate. Para su preparación, se utiliza harina de maíz, trigo o mandioca. Se mezcla con agua, en muy poca cantidad, y se amasa en forma circular. Luego se xoloca en una olla con aceite o grasa bien calientes y se fríen.

Con los granos de otros tipos de maíz, del **avachi para** (moteado) o **avachi tupi**, las mujeres Mbyá suelen preparar el **mbaipy**, que una vez cocido adquiere la forma de un pan o torta de sabor muy dulce. Su preparación incluye en primer lugar, rallar el maíz. Para ello se utilizan ralladores confeccionados con latas a las que se le realizan las

¹ Martínez Crovetto, Raúl. La alimentación entre los indios guaraníes de Misiones (República Argentina). Etnobiológica Nro 4. 1968

perforaciones con cuchillos o clavos, y se les agrega una base de madera. Luego se coloca sobre el fuego una olla con un poco de agua hasta hervir, y allí se incorporan los granos rallados. Se deja hervir aproximadamente 15 minutos. Finalmente, se extrae de la olla, se corta en trozos y se toma con las manos para comerlo. Puede comerse solo o acompañado con carne de pollo o de algún animal del monte. A esta comida no se le agrega sal ni condimento alguno.

Otra plato a base de maíz, es el **mbojape** o también llamado **mbyta**. Es una especie de pan o torta de maíz que se tapa con cenizas calientes para cocinar. Una vez cocidos se sacan, se lavan, se dejan entibiar y se comen.

El consumo del *avachi* se restringe prácticamente a los meses de verano. *Kerechu* mientras lo prepara para su familia nos comenta: *“ahora ya los de adelante casi no sabemos hacer de toda cosa, así de maíz como los antiguos, mi mamá sí sabe, ...”*

La mandioca (*manjio*) y la batata (*jety*) se comen hervidas y esta última también asada. Asimismo, la mandioca se combina con otros alimentos o acompaña guisos cuyos ingredientes son variados. Estos platos a base de arroz o fideos con porotos, lentejas y cebolla también incluyen trozos de mandioca hervida.

El poroto (*kumanda*), el maní (*manduvi*) y el zapallo (*andai*) son productos que no se encuentran en todas las chacras, por consiguiente, no forman parte de los platos cotidianos de todas las familias

Otros productos de la chacra, disponibles en verano son la sandía y el melón, frutos que se comen en distintos momentos del día y son apetecidos por todos debido a su alto contenido en agua y su dulce sabor.

Otros alimentos

La dieta basada en alimentos de origen natural, se complementa con alimentos de origen industrial (harina de trigo, arroz, azúcar, yerba, fideos, entre otros) obtenidos por compra en las localidades mas cercanas o por gestión de organismos gubernamentales.

En relación a este aspecto, el discurso de los ancianos alude a los cambios en la alimentación con referencia al pasado, y a comidas que las generaciones mas jóvenes ya no preparan. En estos relatos se destaca la preocupación por la perdida de la tradición, expresada en la manera de vivir de “los antiguos”:

“ nadie no sabe trabajar ni nada ... eso es , no es cómo se antiguos, yo soy de antiguo, nomás, che i manguaré [y los antiguos vivian distinto que ahora?] si, vivian distinto, ahora se olvidaron todo, se cambia mismo, se cambia todo el sistema, no es cómo antes, cómo antiguos hay poco ya ahora, antes habia más, no se puede olvidar todo,(...)ahora yo tenía mucho, dijo algunos, cuando no tienen más harina, grasa, así sal, dice que –a la pucha que tengo hambre! Dijo ellos, a mí no, porque hay mucho en el monte, hay pindó, alguna miel, ahí yo melaba para comer con brote de pindó, yo cómo eso, antes así es ... antes nosotros vivimos... coco trajimos y hicimos dulce, ahí tenemos fruta, guaporovity, guaviroba (...) todo del monte (...) guaporovity hay cerquita, ahí está poblado todo de guaporovity ahora, es la época desde octubre, noviembre por ahí, ya va a pintar todo eso [y entonces ahora la gente come otras cosas?] si, si, otras cosas, harina ya no se halla más ni... no quiere comer más batata, ni maíz, jety mbichy, batata cocinada, asada, acá vamos a poner ceniza caliente y (...) hacemos mbojape, cómo pan de harina, mbojape, así... una chipa de ceniza [y harina de qué?] de maíz, de trigo, igual nomás (...) algunos no hacen más, casí no comen cómo mbyá (...)” (FV, 63 años, Yvy Pyta, IX campaña, 2000)

Una comida de consumo frecuente hoy en día, pero no perteneciente a la tradición de los Mbyá, sino de los trabajadores paraguayos de los obrajes, es el **reviro**. Se come generalmente acompañado con mate, cocido o cebado, te, leche. A los niños pequeños se lo prepara mezclado con leche. Otra alternativa es mezclarlo con azúcar. Preparado de esta manera recibe el nombre de *kuña tai*.

A continuación, citamos un fragmento de cuaderno de campo que ilustra los pasos en la preparación del reviro:

“Llegue a la casa de Karai antes de las 8 de la mañana. Me invita a entrar al oguyrei (cocina). Allí estaba su esposa Kerechu con algunos de sus hijos. Karai cebaba mate, manteniendo la pava sobre el fogon encendido. A Kuaray, le ordenó su padre que fuera a buscar más leña. Kuaray salió con el machete y comenzó a caminar por un senderito (tape) que comienza detrás de la casa y desemboca en la chacra (kokue) de la familia. Luego de un rato vuelve con varios troncos delgados sobre uno de sus hombros. Karai, Kerechu y yo tomamos mate. Ella va hacia la casa y sale a los pocos segundos con una palangana de plástico, dentro de la misma colocó harina de trigo –que compró en el pueblo más cercano-. La coloca sobre una mesa dentro de la cocina y vuelca en su interior una taza de agua con una cucharada de sal. Mezcla y revuelve con una cuchara, la preparación se humedece. Mientras, coloca una olla de hierro de tres patas sobre el fuego y la deja allí hasta que está bien caliente; luego coloca dentro de ella dos trozos de grasa –también comprada- y un chorro de aceite. Ahora hay que esperar que se derrita la grasa y se caliente bien el aceite. Recién en ese momento Kerechu coloca la harina dentro de la olla y comienza a revolver con la mano derecha utilizando la “patura”(pala de madera) con movimientos suaves, desde el fondo hacia arriba durante unos minutos, luego descansa, y vuelve a retomar. Mientras tanto, toma unos mates que le ceba Karai y le habla a su hija más pequeña Daiana, que esta sentada sobre su falda. Kerechu continuará revolviendo hasta que la preparación se transforme en “migas” de diferentes tamaños. Prueba con la mano una de ellas para comprobar que el reviro ya esté cocido, lo cual sucede luego de poco mas de 40 minutos. Cuando está listo, saca la olla del fuego y allí coloca una pava con agua para preparar la leche (kambi) con la que “la gurisada” acompañará el reviro.” (Carolina Remorini, notas de campo 2001)

Condimentos y bebidas

No se utilizan condimentos excepto sal, y en ocasiones ajo y cebolla obtenidos en comercios. Sin embargo, la carne de los animales del monte no puede ser condimentada con sal, especialmente el jabalí.

Tradicionalmente los Mbyá no elaboran bebidas fermentadas como lo hacen otros grupos Guaraní. Las bebidas consumidas incluyen agua de la vertiente o pozo (cercano a un curso de agua), mate, mate cocido, leche provista por organismos del Estado y ocasionalmente jugos sintéticos, gaseosas, y bebidas alcohólicas como vino y caña.

Almacenamiento y conservación de alimentos

No se han observado técnicas de conservación de alimentos ni espacios especiales destinados a tal fin. Solamente en el caso de la carne, cuando la pieza de caza es de gran tamaño y no alcanza a consumirse en el día, es almacenada luego de salarla y secarla al sol. Sin embargo, y siguiendo pautas tradicionales, cuando se caza un animal grande, el cazador comparte la carne con sus familiares y vecinos, y suele convidar especialmente a los ancianos de la comunidad. Al respecto Vera Mini nos dice: *“no se deja para mañana nunca, se come todo”.*

Por esta razón tampoco puede hablarse de almacenamiento en el caso de los cultivos, con excepción de las semillas que serán utilizadas en la próxima siembra, y no puede hablarse de cosecha en sentido estricto, ya que esta consiste en la recolección de los vegetales necesarios en el momento de ser consumidos. En el caso particular de la mandioca y batata, sus órganos almacenadores son conservados bajo tierra por largos períodos. (Crivos et al, 2000)

Las comidas y la vida cotidiana

En cada una de las viviendas Mbyá se reconocen espacios destinados a comer y cocinar. Las comidas son preparadas en el patio (*oka*) o en la cocina (*oguyrei*), dependiendo de las condiciones del clima y de la estación del año. El fogón (*tata*) generalmente está encendido dentro de esta última, pero como es frecuente que un grupo de hombres y mujeres tomen mate mientras una mujer adulta o adolescente esté

preparando la comida, suelen mantenerse encendidos dos fogones (o incluso más) al mismo tiempo.

La *oguyrei* es un ámbito de reunión; si bien la preparación de la comida es una tarea básicamente femenina, no excluye la participación de hombres y niños. Muchas veces los varones de 7-8 años colaboran transportando la leña y cuidando de mantener encendido el fuego, así como las niñas van participando progresivamente en la elaboración de las comidas.

El día comienza para los Mbyá al amanecer, alrededor de las 5 de la mañana, según la época del año. El desayuno consiste frecuentemente en mate, y chipa de harina de maíz o trigo, a veces si hay huevos se hacen fritos para darles a los niños antes de ir a la escuela. Como hemos dicho, los horarios de las comidas son flexibles. Sin embargo, antes del anochecer los Mbyá deben cenar, según lo establecido por *Ñamandu Ru Ete*.

“ (...) Porque nosotros no podemos comer de noche; antes de entrar el sol nosotros tenemos que comer, hacer la cena, ... porque es costumbre, el sistema es así, lo nuestro. El sistema antiguo es así, sino que ahora muchos cambios, ya también . [¿Y qué se prepara a la noche?] Lo que hay, lo que se encuentra... Ahora (noviembre) por lo menos no hay nada, no tenemos ni de plantación, no tenemos mandioca, no tenemos maíz todavía. Encontramos a veces un poco de harina, a veces (...) [C.F y S. Ch, Kaaguy Poty, 1996]

“nosotros levantamos, tomamos mate, y después comemos... a las 10 por ahí. Yo siempre a las 10 o a las 11 me gusta mas comer la comida, a la mañana no puedo comer, temprano, ... los chicos sí, ellos van a las 7.30 a la escuela, entonces se levantan temprano, ... Bety (su hija) prepara chipa para todos, (...) cada uno come 2 o 3 chipa antes de ir a la escuela [Y el reviro mas o menos a qué hora se prepara?] eso se prepara algunas veces a la tarde, algunos. Yo siempre comía a las 2, a las 3, comía (...) [y a la mañana se prepara alguna otra cosa para tomar?] Se prepara, sacamos batata, asamos y comemos (...)” (SB, Kaaguy Poty, 2001)

Prescripciones y rituales asociados a la alimentación

Los alimentos que los Mbyá consumen y prefieren son aquellos que *Ñamandu Ru Ete* y su hijo *Kuaray* les brindaron a ellos en los primeros tiempos. Al respecto, existen numerosas versiones del mito de *Kuaray* (el Sol) y *Jasy* (la luna) en la que se cuentan las aventuras de estos dos hermanos, quienes protagonizan una serie de eventos que van dando origen a los animales y plantas que existen en la tierra, y estableciendo cuales de ellos deben comerse y cuales están prohibidos.

Los mitos pautan la vida de los Mbyá desde tiempos inmemoriales y su conocimiento es patrimonio de solo unos pocos individuos. Es el Pai u Opygua quien revela y transmite estos saberes gracias a su capacidad para comunicarse con los dioses. Es así que puede, por ejemplo, a través de sus sueños predecir el éxito o fracaso de una cacería, o identificar los lugares mas apropiados para colocar las trampas. El es quien sabe qué alimentos se pueden consumir (jabalí, venado, tateto, tatu, algunos pájaros, coatí) y aquellos que están prohibidos (víboras, cuervos, algunos pájaros pequeños, hormigas, gusanos). Asimismo, él pide a los dioses, a través de oraciones y cantos, que haya alimento suficiente para 'su gente', y 'bendice' y 'bautiza' los nuevos alimentos antes de ser consumidos.

Entre enero y marzo cuando madura el maíz, se realiza una ceremonia especial en la que el *opygua* bautiza éste y otros cultivos, y la miel recolectada del monte, ya que son considerados alimentos “nuevos”. Por otra parte existe una prescripción según la cual antes de consumir los alimentos del monte deben ser bendecidos con el humo del tabaco (*pety*). En esas ocasiones los jefes de familia y más raramente el *opygua* esparcen el humo de su pipa (*petyngua*) en un ritual cotidiano que protege a su familia de diversas enfermedades.

“ (...) cocinamos lo que hay, nosotros venimos cambiando, pero el Paí reza para que siempre haya alimentos, porque si hay monte y se hace como los antiguos habrá comida para los Mbyá- Guaraní”.

Entre los Mbyá, como en toda sociedad, la comunidad a la que se pertenece instaure y sostiene, propicia, prohíbe e impone modos y estilos de cocinar y comer que hacen a su identidad. Pero a la vez, en todas ellas se registran transformaciones a lo largo del tiempo en los hábitos y comportamientos en relación a la comida. Es así que la “cocina” Mbyá ha ido variando tanto en los ingredientes, como en los modos y estilos de preparación y consumo. En ella se destaca la variedad de recursos silvestres que los Mbyá han sabido utilizar a través de una larga historia de asentamiento en el ecosistema selvático, lo cual muestra su conocimiento profundo del monte y de la riqueza que aun hoy les ofrece.

“(…) Nosotros queremos el monte para vivir porque nosotros sin monte no podemos vivir. Nosotros tenemos una riqueza del monte, si no tenemos dinero tenemos que ir al monte a buscar carne o miel, si no tenemos azúcar tenemos que comprar... y para hacer artesanía también buscamos del monte. Para eso nosotros necesitamos un buen pedazo de monte, no es para destruir el monte...” (SC, Kaaguy Poty, 1996)

Bibliografía:

Cadogan, L. 1997. Ayvu Rapyta. Textos Míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá. Biblioteca Paraguaya de Antropología. Vol. XVI. Fundación “León Cadogan”, Asunción, Paraguay.

Chase Sardi, M. 1989 El tekoha. Su organización social y los efectos negativos de la deforestación entre los Mbyá-Guaraní.. *Suplemento Antropológico*. Vol XXIV. Nro 2, 1989. pp 33-41

Crivos, M y M.R Martínez. “Historias culturales- historias naturales. Movilidad y paisaje en la narrativa Mbyá- Guaraní”. Proceedings de la XI Conferencia Internacional de Historia Oral, Estambul, Turquía. Tomo III, pp. 1265-1269.

Crivos, M., M.R. Martínez y M.L. Pochettino. 2000. “Nature and domestic life in the Valle del Cuñapirú (Misiones, Argentina): Contribution to an ethnoecology Mbyá-Guaraní”. Publicación especial del Simposio "Ecologías autóctonas de las Américas: pasado, presente, futuro". A. Siemens, ed. Vancouver, Canadá. 2000. En prensa.

Crivos, M; M.R. Martínez y M.L. Pochettino. 2002. “Ganar y perder el monte. La narrativa acerca del cambio ambiental entre los pobladores del área rural del municipio de Aristóbulo del Valle (Misiones, Argentina). Proceeding de la XII International Oral History Conference, Sudáfrica. En prensa.

Martinez, M.R. y M.L. Pochettino. 2001. “La Horticultura: Estrategia de Subsistencia en Contextos Pluriculturales”. Ponencia presentada al Third International Congress of Ethnobotany. 22 al 30 de septiembre. Nápoles, Italia. Publicado en Libro de Resúmenes, Nueva Serie, Vol. 43. pp 67.

Martínez Crovetto, Raúl. La alimentación entre los indios guaraníes de Misiones (República Argentina). *Etnobiológica* Nro 4. 1968

Pochettino, M.L., M.R. Martínez y M. Crivos. 2000. “The domestication of landscape among two Mbya-Guarani Communities of the Province of Misiones, Argentina”. En: *Biocultural Diversity and Benefits Sharing*, Berlin B. y E. A. Berlin, eds. University of Georgia Press, Athens, GA, USA.

Remorini, Carolina. 2001. Caminar a través del monte. Una aproximación a la

movilidad Mbyá en el pasado y en el presente. En: Publicación Especial de las II Jornadas sobre Poblamiento, Colonización e Inmigración en Misiones. Ediciones Montoya. Pp 309-326. 2001

Teves, L. y C. Remorini. 1997. El saber del pai entre los Mbyá- Guaraní actuales. *Cuadernos 17* del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano. Buenos Aires. Año 1996-1997. Pp. 293-299.

Teves, L; A. Lamarche y L. Pasarin. 2001. Póster. "De la selva a la olla". Encuentro "De comer y cocinar... Un condimento cultural II. Patrimonio de todos los días". Organizado por el CCoP - Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio, Argentina. Centro Cultural Islas Malvinas. La Plata- Buenos Aires.