

de Buenos Aires por los permisos de colecta cedidos. Esta tesis fue financiada con becas doctorales Tipo I y II del CONICET. Los viajes de colecta fueron cubiertos con los siguientes subsidios: PIP 5755, CONICET; PIP 288/2011-2013 CONICET; PICT 2007-1238, Agencia; Subsidio Fondo iBOL 2010.

Bibliografía citada

- Claude-Joseph, F. 1926. Recherches biologiques sur les Hyménoptères du Chile (Mellifères). *Annales des Sciences Naturelles - Zoologie* 10 (9): 114-268.
- Dalmazzo, M., R.A. González Vaquero, G. Debandi & A. Roig Alsina. 2014. Halictidae, pp. 203-219. En: Roig-Juñent, S., L.E. Claps & J.J. Morrone. Biodiversidad de Artrópodos Argentinos IV. Ed. INSUE, Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán, Argentina. 548 pp.
- Danforth, B.N. & G.C. Eickwort. 1997. The evolution of social behavior in the augochlorine sweat bees (Hymenoptera: Halictidae) based on a phylogenetic analysis of the genera, pp. 270-293. En: Choe, J.C. & B.J. Crespi. *The Evolution of Social behaviour in insects and arachnids*. Cambridge University Press, Cambridge, Massachusetts. 552 pp.
- González Vaquero, R.A. 2010. Revisión sistemática del género *Halictillus* (Hymenoptera: Halictidae: Augochlorini) en la Argentina. *Revista de la Sociedad Entomológica Argentina* 69: 65-89.
- González-Vaquero, R.A., A.I. Gravel & M. Devoto. 2014. Information retrieved from specimens at Natural History Collections can improve the quality of field-based ecological networks. *Community Ecology* 15 (2): 187-193.
- González Vaquero, R.A. & G.L. Galvani. Antennal sensilla analyses as useful tools in the revision of the sweat-bee subgenus *Callistochlora* Michener (Hymenoptera: Halictidae). Manuscrito en preparación.
- Michener, C.D. 1974. *The Social Behavior of the Bees*. Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts. 404 pp.
- Michener, C.D. 2007. *The Bees of the World*. 2° Ed., Johns Hopkins University Press, Baltimore, Maryland. 953 pp.
- Sakagami, S.F. & C.D. Michener. 1962. *The Nest Architecture of the Sweat Bees (Halictinae): A Comparative Study of Behavior*. The University of Kansas Press, Lawrence, Kansas. 135 pp.
- Vera Sánchez, A.A. 2002. *Nidificación de Corynura (Callistochlora) chloris (Spinola) (Hymenoptera: Apoidea: Halictidae) en el Parque Quinta Normal de Santiago*. Tesis de grado, Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación. 84 pp.
- Wcislo, W.T. 1997. Behavioral environments of sweat bees (Halictinae) in relation to variability in social organization. pp. 316-332. En: Choe, J.C. & B.J. Crespi. *The Evolution of Social behaviour in insects and arachnids*. Cambridge University Press, Cambridge. 552 pp.
- Yanega, D. 1997. Demography and sociality in halictine bees (Hymenoptera: Halictidae). pp. 293-315. En: Choe, J.C. & B.J. Crespi. *The Evolution of Social behaviour in insects and arachnids*. Cambridge University Press, Cambridge. 552 pp.

Antropoentomofagia en grupos indígenas guaycurúes a partir de la evidencia de fuentes jesuitas (siglo XVIII)

Sofia Silva¹, Cecilia Margaría², Marco A. Giovannetti³
& Marta S. Loiacono²

¹Laboratorio de Investigaciones en Antropología Social, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP.

²División Entomología, Museo de La Plata, UNLP, Paseo del Bosque s/n (1900) La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Email: loiacono@fcnym.unlp.edu.ar

³Cátedra Etnografía I, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, CONICET.

La alimentación en el marco de las sociedades humanas es mucho más que un fenómeno biológico nutricional relacionado a la subsistencia orgánica. Alimentos, gestos en la mesa, maneras, gustos y comensalismo son los ingredientes de una receta universal que atraviesa la médula de la Cultura desde que el Hombre se constituyó como tal. La alimentación se erige, al mismo tiempo, como depositaria de tradiciones y costumbres conformando parte de la estructura de identificación de los grupos (Montanari,

2004). Es así que un complejo mundo de significados envuelve cada aspecto de la alimentación. Los insectos han formado parte de la dieta de muchas sociedades a lo largo del mundo, y tal fenómeno se tradujo en extrañamiento para Occidente dado que, a excepción de productos como la miel, los insectos jamás fueron del agrado culinario. Cabe señalar que el vocablo antropoentomofagia hace referencia, con más precisión, al uso humano de los insectos y sus productos en la alimentación, como es sabido

otros animales también los consumen (Costa Neto, 2015).

El presente trabajo se sitúa en la subregión del Chaco central y austral de la Argentina. Se trata de una vasta llanura semiárida sobre el noreste del territorio, entre los ríos Pilcomayo y la cuenca del río Salado al sur. Para analizar los comienzos de uno de los cambios socioculturales vividos por los grupos guaycurúes a lo largo de su historia, es decir, el proceso de colonización indígena en el Gran Chaco, se utilizan las fuentes documentales producidas por los misioneros jesuitas.

A partir del siglo XVIII, la acción misional tuvo una creciente presencia entre los pueblos chaqueños, fundando diversas reducciones. Por esta razón, las extensas obras de Paucke (2010) y Dobrizhoffer (1967, 1968) que actuaron entre mocovíes y abipones, se han convertido en dos de las fuentes más relevantes para el estudio de la

etapa colonial. Asimismo, han hecho referencias sobre los grupos guaycurúes otros misioneros jesuitas como Lozano (1941) y Sánchez Labrador (1910), y también, las cartas de jesuitas recopiladas por Furlong (1938, 1953). Willink (1969) señala que las primeras noticias de la fauna entomológica de nuestro territorio llegaron mediante los sacerdotes jesuitas que convivieron con los indígenas. La mayoría de estos relatos fueron escritos en Europa una vez que la Compañía de Jesús fue expulsada de América en 1767 (Medrano & Rosso, 2010).

Tanto las obras de Paucke como de Dobrizhoffer, advierten una tendencia a comparar a los grupos guaycurúes con los antiguos pueblos “paganos” de Europa. Los jesuitas marcaban las similitudes y en cierta forma, reducían la extrañeza que les provocaba la observación de las prácticas culturales indígenas. En ambas obras, se aprecia la tensión entre una valoración positiva y una valoración negativa, efectuada por los jesuitas hacia los grupos (Citro, 2006). Además, ciertas ideas en ciernes, gestadas por el pensamiento filosófico iluminista de la época, también eran trasladadas a la representación de los grupos indígenas de modo etnocéntrico pasando por alto la perspectiva nativa.

La alimentación sustentada en recursos del monte chaqueño se enfocó no sólo desde una perspectiva de subsistencia sino como fenómeno relacionado con las identidades cambiantes a través de la historia. El tiempo de “los abuelos o los antiguos” se vincularía a una forma particular de vida donde la relación con el monte era estrecha y necesaria, para así obtener todo lo fundamental, en contraste a la actualidad de miseria de los pueblos que imitan a los pueblos de criollos (López, 2007). Esta relación con el monte, implicaba, por supuesto, alimentarse de sus frutos recolectando y cazando. Pero esto requería, según una ontología animista (*sensu* Descolá, 2012) de un acuerdo con las entidades poderosas que controlaban animales y plantas. Al mismo tiempo, los indígenas debían imbuirse de cierto poder para llevar adelante tareas tan delicadas, función que quedaba a cargo de los chamanes de la comunidad. Es interesante comprobar que este poder requería de una preparación y una forma de vida particular donde la alimentación era uno de los aspectos más cuidados. Allí surge la noción de alimentos-naturaleza. A partir de esta perspectiva se buscará exponer ciertos vínculos de las comunidades indígenas con los insectos, en especial las guaycurúes. Puntualmente en esta contribución se realiza una exposición de

casos de consumo y utilización de diferentes especies de insectos y sus derivados a través de fuentes etnohistóricas del siglo XVIII para la región del Gran Chaco.

Insectos comestibles

Recolección y consumo de langostas

La recolección de langostas entre los grupos guaycurúes era realizada, sobre todo, por las mujeres y niños; se consumían en todos los estados de desarrollo, como huevos, ninfas y adultos. El misionero Florián Paucke relata con sumo detalle cómo los mocovíes capturaban las langostas, las cocinaban y compartían con toda la comunidad.

“Los *indios* cazan de la siguiente manera las langostas nuevas que aún no pueden volar sino que sólo saltan por el campo: ellos cubren un sitio grande con paja, las mujeres y los niños se colocan en derredor, desde una distancia comienzan a arrear las langostas hasta que todas han llegado a la paja extendida; encienden luego la paja por todos lados y asan las langostas. Luego se sientan ahí al lado y las devoran completamente o medio quemadas cuantas pueden [comer], juntan las restantes, las llevan en bolsas a sus chozas y se mantienen con ellas mientras tienen existencia” (Paucke, 2010: 297).

“Ellos comen también las langostas, tanto jóvenes como viejas como también los huevos que éstas entierran (...). Ellos colocan una tras otra en una ramita delgada las langostas crecidas que tienen la misma figura como en nuestros países, la pasan algunas veces por el fuego y comienzan a comer. Otros matan las langostas y las tuestan al sol, así resacas son machacadas a un polvo que se echa en una olla con agua y se cuece para papilla. Cuando las langostas ponen huevos, hacen pequeños agujeritos en la tierra donde colocan sus huevitos; ahí van las *indias* con sus hijos, excavan los huevitos los cuecen en una olla con agua y cuando están bastante cocidos, ellas se ponen a la mesa” (Paucke, 2010: 296).

Una de las iconografías de Paucke durante su estadía entre los mocovíes recrea claramente esta forma de recolección (Figura 1).

Asimismo los abipones, otro de los grupos guaycurúes de la región, según relata Martín Dobrizhoffer, optaron por un menú a base de langostas.



Figura 1. Caza de langostas para comida (Banco de imágenes Florián Paucke, 2006).

“Los abipones prefieren comerse las langostas antes que sumergirlas o quemarlas. Las derriban al piso utilizando unas varitas muy largas mientras vuelan, y las asan a fuego lento y las comen con la misma voracidad con que nosotros podríamos comer perdices o gallinas; pero no lo hacen todos juntos, ya que las mujeres sólo se encargan de cocinarlas apartándose de los hombres” (Dobrizhoffer, 1968: 356).

Cabellos limpios de piojos

“Con permiso del lector: ellos comen también los piojos tanto de sus propias cabezas como de cabezas ajenas. Por lo común usan de este “*confite*” después de comer. Ahí uno toma la cabeza del otro, busca hasta que encuentra; el piojo cazado debe ser mordido en seguida debajo de sus dientes, al cuero lo tira fuera de la boca”, explica Paucke (2010: 98). Tanto Dobrizhoffer como Paucke describen a los grupos guaycurúes mientras consumían los piojos de sus pares. El primero escribe en sus crónicas:

“Apenas hay lugar entre los abipones fuera de los cabellos para aquellos bichitos blancos que reciben el nombre de piojos. Las mujeres indias se comen todos los piojos que encuentran en sus cabezas” (Dobrizhoffer, 1968: 339).

En búsqueda de himenópteros: abejas, hormigas y avispa

Los himenópteros se consumían en los diferentes estados de desarrollo -larvas, pupas y adultos-. También sus productos resultaban preciados: la miel, el polen, la cera, entre otros. A través de las crónicas de los sacerdotes jesuitas se infiere que los indígenas tenían un gran conocimiento de la diversidad y biología de las abejas nativas y podían distinguir a las abejas que nidificaban “bajo tierra” de las que hacían sus nidos en “truncos de árboles”. De acuerdo a la

identificación actual de las especies en el Gran Chaco señaladas por Medrano & Rosso (2010), se infiere que *Geotrigona argentina* Camargo & Moure conocida como “alpamiski” o “alpamiske”, que se traduce como “tapezuá de bajo tierra”, junto a *Paratrigona glabella* Camargo & Moure, corresponderían al grupo de especies con nidos subterráneos. Por otra parte, *Melipona orbignyi* (Guerin), *Plebeia molesta* Puls, *P. catamarcensis* (Holmberg), *Scaptotrigona jujuyensis* (Schrottky), y *Tetragonisca fiebrigi* (Schwarz) se asocian a las que nidifican en troncos de árboles.

En el caso de las hembras de los formicidos eran capturadas en la época reproductiva y devoradas por su gustoso sabor; en el abdomen tienen reservas de grasas y huevos en formación (López Riquelme, 2011). El misionero austríaco Martín Dobrizhoffer destaca la preferencia de los aborígenes abipones por el consumo de una sustancia blanca grasosa, proveniente del abdomen de los formicidos, que era derretida y utilizada a modo de manteca. Los recién llegados conquistadores, al parecer, también habían sido tentados por el aderezo.

“sería injusto que después de exponer los perjuicios que ocasionan las hormigas callara los beneficios que prestan, hay unas de gran tamaño que llevan la parte posterior del cuerpo un glóbulo lleno de una sustancia grasosa, muy blanca y que recogida y derretida al fuego, era ocupada por los españoles y por los indios a manera de manteca, con gran placer. Yo a menudo la he visto, pero nunca apetecí ni envidié ese manjar” (Dobrizhoffer, 1968: 340).

Por último, con respecto a los véspidos, los indígenas diferenciaban a las avispas que nidifican en estructuras globulares colgantes denominándolas “lecheguana” *Brachygastra lecheguana* (Latreille). De ellas obtenían la miel comestible. Según señala Lozano (1941): “La lechiguana pertenece a un género de colmena silvestre que rinde miel con la misma abundancia, y que las abejas labran en unos globos amplios que cuelgan de las ramas de los árboles”.

Acerca de las bebidas y mieles que ofrecen las meliponas

Para el área del Gran Chaco los testimonios sobre el aprovechamiento de la miel fueron aportados por sacerdotes jesuitas que promovieron las misiones católicas en la región y vivieron en las reducciones junto a los pueblos guaycurúes. Según la información proporcionada por los cronistas,

la miel era básicamente comestible, pero hay numerosos relatos acerca de la obtención de bebidas alcohólicas a partir de la miel (Rosso & Medrano, 2013). “Los mbyayás guaycurúes -dice Sánchez Labrador (1910) - se aprovechan con bastante frecuencia de la miel, más para hacer el brebaje con que se embriagan que para comerla”. Dobrizhoffer relata el modo en que advertían los nidos con miel, y curiosamente hace una descripción acerca de su vista increíblemente fina. Es más, cuenta que se depilaban pestañas y cejas en la creencia de adquirir una mejor visión para la localización de las abejas en su vuelo y distinguir así, los distintos sitios en los cuales era posible encontrar un panal de miel; entre la madera hueca, las hendijas terrestres, tal vez en la copa de algún árbol. Lo interesante es que la miel fue designada de distintas maneras en relación al lugar, estación del año y sabor, y según las plantas que liban las abejas:

“A los Abipones no les cuesta el menor trabajo buscar y retirar los panales ocultos en la selva. Cuando hay buen tiempo y el sol brilla con claridad, cabalgan hacia el campo. Como ellos tienen una vista increíblemente fina, observan a las abejas en su vuelo de acá para allá, dejan a la entrada del bosque sus caballos y las siguen de a pie hasta descubrir el árbol donde las abejas tienen su depósito” (Dobrizhoffer, 1967: 523).

“Según la diferencia de los lugares, estaciones y abejas, la miel se diferencia también en su denominación y sabor. Los Abipones la llaman Nahérek, la escondida debajo de la tierra. En algunos lugares es agria, pero en otros completamente dulce” (Dobrizhoffer, 1967: 521).

Dobrizhoffer relata el modo en que los abipones trepaban a los árboles y mediante hachas eran capaces de ensanchar la abertura del nido para retirar finalmente la miel y la cera. Seguido llevaban los panales a sus hogares en un recipiente de cuero. El proceso de fermentación de la miel para la obtención de una bebida alcohólica también se describe en detalle:

“Ellos trepan por el árbol tan ágilmente como los monos, ensanchan con el hacha la abertura por donde entran y salen las abejas diligentes, retiran la miel y la cera y la llevan en un recipiente de cuero a casa donde sus amigos, hijos, esposas se deleitan ya lamiéndolas cual ambrosía y sorbiéndolas cual néctar en cordial alegría de este plato de dioses. Cuando entre los hombres se ha

anunciado un beveraje en común, se mezcla la miel con agua fría y se revuelve con cualquier palo más a mano. Después de algunas horas, comienza a fermentar de por sí sin otro agregado, forma espumas, llega a semejar a vino y embriaga a los Indios cual el vino más fuerte aún si ellos lo beben con parsimonia” (Dobrizhoffer, 1967: 523).

Paucke (2010), por su parte, tipifica las mieles producidas por avispas y abejas en “campestre” y “silvestre” respectivamente; explica el procedimiento por medio del cual se fermentaba la miel para fabricar la bebida que acompañaría la celebración de sus fiestas.

“En seguida de comenzar la primavera que comienza en el mes de agosto se ocupan los indios con sus mujeres en juntar la miel para hacer de ella la bebida que entre las bebidas es la más fuerte, los emborracha pronto y causa fuerte dolor de cabeza. Para ello toman ora miel campestre ora silvestre. La miel campestre no es tan suave como la miel silvestre por lo cual también la bebida es más fuerte y más dañina. La miel campestre se junta por avispas amarillas y negras y no por abejas, tampoco tiene cera sino que todo el tejido en el cual está la miel es de la misma materia de la cual es el tejido de las avispas; pero la miel silvestre se junta por abejas y el tejido es de cera. Poco trabajo y arte se precisan para fabricar la bebida. Ellos toman un cuero crudo [y] seco de tigre o ciervo que ellos cuelgan con las cuatro puntas de cuatro varas de manera que el cuero forma entre estas cuatro varas cual una bolsa. Ahí adentro echan la miel junto con la cera vuelcan agua por encima hasta arriba y dejan fermentar así bajo el calor del sol; en tres o cuatro días la bebida tiene la suficiente fuerza” (Paucke, 2010: 307).

En otra de las iconografías de Paucke se muestra la recolección de miel por parte de los mocovíes (Figura 2).

Palabras finales

La relación entre grupos humanos e insectos no ha recibido el mismo tratamiento que otros aspectos de la Cultura en el campo de las Ciencias Sociales. La antroponomofagia ha comenzado a desentrañar secretos de esa intrincada y compleja relación, aunque es posible reconocer que el uso de insectos supera la esfera de la alimentación. La curación de enfermedades, la búsqueda de pigmentos e incluso la fabricación de bebidas alcohólicas

en las reuniones festivas son sólo algunos ejemplos que pueden extraerse de las costumbres de los guaycurúes de la zona chaqueña en su relación con los insectos.

Específicamente en el mundo de la alimentación, la noción de los alimentos-naturaleza (*sensu* López, 2007) por ejemplo, percibe a éstos como nutritivos y poderosos. Es probable que los insectos y sus productos puedan englobarse en esta categoría. Algunos claramente se incluyen en tal estructura de significados de acuerdo al relato de los jesuitas, sumado a algunos datos etnográficos actuales que dan precisiones al respecto. El hecho de que los insectos poseyeran potencial nutritivo para los indígenas, no los excluyó de una noción sacralizada. De hecho formaban parte del poder adjudicado a estos alimentos-naturaleza, que excedía lo nutritivo. Esta especie de sustancia sobrenatural motivó restricciones entorno al ciclo menstrual, la maternidad o las estaciones. También, promovió su uso como medicinas y la relación con la noción de vigor y buena salud.

En definitiva, la relación de los grupos chaqueños con los insectos, refleja su profunda identificación con el entorno. Saberes prácticos y empíricos, saberes de un mundo poblado de fuerzas y entes no humanos pero poderosos, exponen las identidades del monte. La relación con el territorio trasciende la idea de un sustrato donde asentarse. Se trata de alimentarse y hacer uso de la tierra, concebida a su vez, como una gran estructura orgánica rebotante de energía vital. Esa misma energía que constituía a todas las entidades de la naturaleza, y que ceñía, por supuesto, también a los insectos.

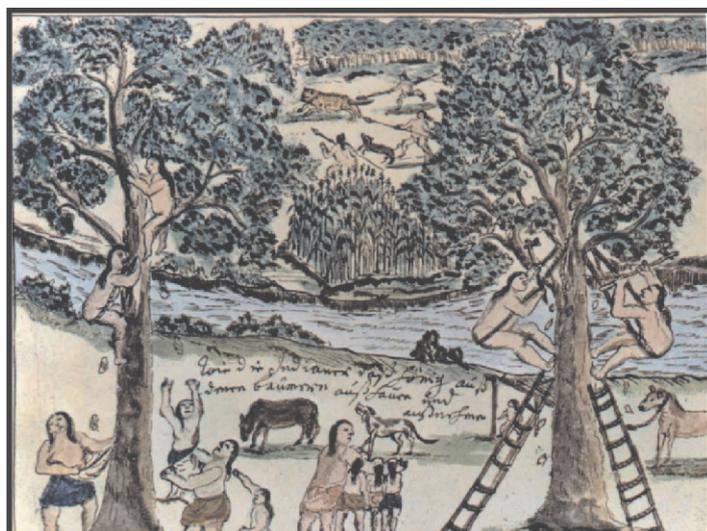


Figura 2. En busca de miel (Banco de imágenes Florián Paucke, 2006).

Bibliografía citada

Banco de imágenes "Florián Paucke". 2006. Actualización y modificación de la base de datos y página año 2006. Base de datos dependiente del Archivo General de la Provincia de Santa Fe. Copyright 2010.

http://gobierno.santafe.gov.ar/archivo_general/florian_paucke/

Citro, S. 2006. Historia cultural. En: B. Gualdieri & S. Citro. *Lengua, cultura e historia mocoví en Santa Fe*. Buenos Aires, Colección Nuestra América, Universidad de Buenos Aires, 238 pp.

Costa-Neto, E.M. 2015. Anthro-entomophagy in Latin America: an overview of the importance of edible insects to local communities. *Journal of Insects as Food and Feed* 1(1):17-23.

Descolá, P. 2012. *Más allá de naturaleza y cultura*. Amorrorto (Antropología), Buenos Aires, 624 pp.

Dobrizhoffer, M. 1967. *Historia de los Abipones*. Univ. Nacional del Nordeste. Facultad de Humanidades, Resistencia, Chaco, vol. I [Edición original 1784].

Dobrizhoffer, M., 1968. *Historia de los Abipones*. Univ. Nacional del Nordeste. Facultad de Humanidades, Resistencia, Chaco, vol. II [Edición original 1784].

Furlong, G.S.J. 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 Baucke. Amorrorto (Ed.), Buenos Aires, 233 pp.

Furlong, G.S.J. 1953. Pedro Juan Andreu y su carta a Mateo Andreu (1750). Librería del Plata S.R.L., Buenos Aires.

López, A. 2007. Alimentos, Naturaleza e Identidad en comunidades mocovíes del Chaco. *Itinerarios* 5:153-166.

López Riquelme, G. 2011. *Xopamiyolcamolli*. Imprenta Grafimex, México, 174 pp.

Lozano, P. 1941. *Descripción corográfica del Gran Chaco Gualamba*. Reedición con prólogo de Radamés Altieri, Universidad Nacional de Tucumán (Ed. original 1733).

Medrano, M.C. & C.N. Rosso. 2010. Otra civilización de la miel: Utilización de miel en grupos indígenas guaycurúes a partir de la evidencia de fuentes jesuitas (siglo XVIII). *Espaço Amerindio, Porto Alegre* 4(2): 147-171.

Montanari, M. 2004. Introducción. La cocina, lugar de la identidad y del intercambio. En: *El mundo de la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Paidós, Buenos Aires, 189 pp.

Paucke, F. 2010. *Hacia allá y para acá (Memorias)*. Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe, 168 pp. [Edición original 1749-1767].

Rosso, C.N. & C. Medrano. 2013. Alimentación de los grupos mocovíes asentados en la reducción de San Javier (Chaco meridional, siglo XVIII). *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano. Series especiales* 1 (1): 46-59.

Sánchez Labrador, J. 1910. *El Paraguay Católico*. Imprenta Coni. Hnos., Buenos Aires, 336 pp. [Edición original 1770].

Willink, A. 1969. Contribución a la historia de la entomología argentina. *Fundación e Instituto Miguel Lillo. Miscelánea* 28: 1-30.

El presente artículo es una adaptación del trabajo: "Anthro-entomophagy in Guaycurú groups from Argentina" enviado para su publicación en el *Journal of Insects as Food and Feed* por los mismos autores el 27-8-2015.