

ETNOBOTÁNICA DE LA ALIMENTACIÓN ENTRE LOS INDÍGENAS MOQOIT ACTUALES DE LA PROVINCIA DEL CHACO (ARGENTINA) Y COMPARACION CON FUENTES HISTÓRICAS DE LOS SIGLOS XVIII Y XX

CINTIA N. ROSSO y GUSTAVO F. SCARPA¹

Resumen: A partir de información genuina registrada a campo, se identifican las plantas empleadas actualmente como alimentos por los indígenas moqoit de la provincia del Chaco (Argentina), así como sus aplicaciones específicas. Se identifican 51 taxones vegetales pertenecientes a 25 familias botánicas, empleadas por los moqoit en 76 preparaciones culinarias y/o formas de consumo. Las especies con mayor cantidad de usos son *Bromelia hieronymi* (5), *Aechmea distichantha*, *Araujia odorata* y *Sarcomphalus mistol* (4). El 80% de las plantas (41 especies) son nativas del bosque chaqueño e involucran al 82% de los usos. Prevalece el uso de partes vegetales crudas, principalmente frutos. La comparación con lo registrado durante el siglo XVIII por misioneros jesuitas y a mediados del XX por Martínez-Crovetto muestra que los índices de similitud más altos se obtienen entre estos últimos y los datos actuales (0.67). Las diferencias registradas se deberían a las transformaciones producidas por el impacto de la sociedad englobante sobre los moqoit, quienes reemplazaron gradualmente sus ítems alimentarios. Se registra por vez primera para indígenas del Gran Chaco el uso comestible de los frutos frescos de *Scutia buxifolia*, de las flores de *Glandularia peruviana* y de las cenizas de cfr. *Sporobolus spartinus* como sal.

Palabras clave: Moqoit, Gran Chaco, etnobotánica, plantas alimenticias.

Summary: Alimentary Ethnobotany among present moqoit indian people of Chaco province (Argentina) and comparison with historical sources of 18th and 20th centuries. Plants used as food by Moqoit indian people from Chaco province (Argentina) as well as their specific applications, are here identified from genuine source of information taken during fieldworks. A total of 51 plant species belonging to 25 botanical families, are employed by Moqoit people in 76 forms of preparation and/or consumption. *Bromelia hieronymi* (5), *Aechmea distichantha*, *Araujia odorata*, and *Sarcomphalus mistol* (4), are the edible plants mostly used. Eighty percent of which (41 species) are native from the Chaco forest, encompassing 82 % of total uses. Raw fruits are the prevalent plant part and form of consumption registered. Comparison with similar data taken during 18th century by jesuit missionaries and during the mid of 20th by Martínez-Crovetto, shows the higher similarity index between the latter ones and those taken at present (0.67). These differences should be explained by the impact of western society over moqoit people, as a consequence of which they were gradually replacing their food items. The edible use of fresh fruits of *Scutia buxifolia*, the flowers of *Glandularia peruviana* and the ashes of cfr. *Sporobolus spartinus* as salt, are here referred to Gran Chaco indigenous people for the first time.

Key words: Moqoit, Gran Chaco, ethnobotany, food plants.

¹ División Botánica del Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia" (MACN-CONICET), Av. Ángel Gallardo 470, C1405DJR Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina; autora para correspondencia: cintia_rosso@macn.gov.ar

INTRODUCCIÓN

Los mocovíes (moqoit) se dedicaban tradicionalmente a la caza, la recolección y a la pesca, además de haber practicado una horticultura incipiente, tareas llevadas a cabo por grupos familiares que se fisionaban en otoño-invierno y se fusionaban en primavera-verano (Braunstein, 1983). Durante este último período se llevaban a cabo distintas actividades que afianzaban los lazos entre ellos, como celebraciones de diversos tipos en las que se elaboraban y consumían preparaciones a base de vegetales recolectados (Citro, 2008; Rosso, 2012). Según fuentes históricas, estas poblaciones se encontraban ubicadas más al norte que en la actualidad, en la zona cercana al río Bermejo, ya que en el transcurso del siglo XVIII se trasladaron hacia las cercanías del río Paraná. En dicha época los mocovíes fueron uno de los primeros grupos de la zona meridional del Gran Chaco que se asentaron en reducciones administradas por sacerdotes de la Compañía de Jesús, como las de San Javier y San Pedro (Maeder & Gutiérrez, 1995). Al mismo tiempo, las campañas militares llevadas a cabo entre 1870 y 1884 por el gobierno argentino (Maeder, 1977) y la aparición de colonos europeos se conjugaron para que los indígenas de la región paulatinamente fueran incorporándose como mano de obra a la producción capitalista, como obreros de madera, ingenios azucareros o chacras algodoneras al ver reducido los territorios para las actividades de subsistencia tradicionales (Iñigo Carrera, 1983). En la actualidad, las comunidades mocovíes se encuentran ubicadas en su gran mayoría al sur de la provincia del Chaco y al norte de la provincia de Santa Fe, asentadas en áreas periurbanas y rurales. Entre sus ocupaciones se cuenta el trabajo como jornaleros, en labores agrícolas o forestales, como docentes, enfermeros, agentes sanitarios u otras tareas asalariadas, o bien arriendan o trabajan sus propias fincas.

Entre los antecedentes sobre la etnobotánica de la alimentación para grupos indígenas del Chaco se encuentran los estudios de Martínez-Crovetto (1964; 1965), Vuoto (1981) y Martínez (2012) para los qom; Arenas (1981; 1982; 2003) para los maká, qom-ñachilamole'ek y wichi-lhukutax; Maranta (1987) y Suárez (2014) para los wichi; Schmeda-Hirschmann (1994; 1998) para los ayoreo; Filipov (1996) para los pilagá; Arenas & Scarpa (2007)

para los chorote y de Montani & Scarpa (2016) para los tapiete. Sin embargo, todavía nos encontramos en una etapa descriptiva de la etnobotánica de la alimentación de cada uno de los grupos, resultando escasos los estudios comparativos a este respecto entre grupos chaqueños. Entre estos últimos se cuentan los de Arenas & Scarpa (2007) para los chorote y su comparación con otras cuatro etnias y, en especial, el de Scarpa (2009) que compara las plantas alimenticias entre diez grupos indígenas del Gran Chaco.

Respecto a los indígenas moqoit el equipo de investigación del Laboratorio de Etnobotánica del Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia" (MACN) ha venido desarrollando una serie de trabajos tendientes a recuperar datos históricos -hallados en fuentes de distinta naturaleza-, como únicos antecedentes de su etnobotánica. En primer lugar, se han analizado las correspondencias botánicas (Rosso & Scarpa, 2012) y las prácticas alimentarias (Rosso, 2012; Rosso & Medrano, 2013) asociadas a las plantas incluidas en la obra del jesuita Florián Paucke ([s/f] 2010), sobre los mocovíes asentados en la reducción jesuita de San Javier (provincia de Santa Fe) durante el siglo XVIII. También hemos rescatado y analizado datos inéditos de Martínez-Crovetto sobre su fitonimia (Scarpa & Rosso, 2014a), y distintos usos de las plantas, incluidos los alimentarios (Scarpa & Rosso, 2014b; Martínez-Crovetto, 2014†), obtenidos a finales de la década de 1960. Desde la perspectiva de la antropología de la alimentación, como antecedente subsidiario, se pueden citar los trabajos de López (2007) para los moqoit de la provincia del Chaco, así como los de Camargo & Escobar (2015) y Ruatta (2009) para los de la provincia de Santa Fe. Sin embargo, no existe a la fecha ningún trabajo que analice desde la perspectiva estrictamente etnobotánica, de manera exhaustiva y documentada, las prácticas alimentarias de este grupo humano.

A inicios del siglo XX comienza el desarrollo de la producción agrícola, en especial la del algodón, y la explotación ganadera en el sudoeste de la provincia del Chaco. Estas transformaciones modificaron el entorno de manera tal que comunidades asentadas en áreas periurbanas (barrios de la ciudad de Villa Ángela como Lote 20 y Cacique Catán) ya casi no tienen acceso a los recursos vegetales, mientras que otras del espacio rural sólo cuentan

con franjas de vegetación nativa que desaparecen cada vez con mayor rapidez a expensas de usos agrícolas (como Colonia Gral. Necochea y La Tigra, en los departamentos de Chacabuco y O'Higgins, respectivamente). Otro de los factores que ha transformado el uso de alimentos vegetales silvestres lo constituiría el cambio cultural operado sobre esta etnia, al igual que lo registrado para otros grupos humanos del Gran Chaco. Debido a la recopilación de los datos históricos sobre la etnobotánica alimentaria moqoit realizada por los autores, es posible analizar, evaluar e interpretar desde una perspectiva diacrónica la dimensión que habrían adquirido dichas transformaciones a partir de su comparación con los datos actuales.

En este marco, los objetivos de este trabajo son: 1) identificar las plantas y sus aplicaciones específicas asociadas a la alimentación de los moqoit actuales de la provincia del Chaco, 2) comparar estos datos con los registrados durante el siglo XVIII por misioneros jesuitas y durante mediados del XX por Martínez-Crovetto, 3) interpretar los resultados de dicha comparación.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se efectuaron ocho campañas a los asentamientos moqoit de Colonia Gral. Necochea (Departamento Chacabuco), San Bernardo y La Tigra (Departamento O'Higgins), Colonia El Pastoril y Lote 20 (Departamento L. J. Fontana), localizados hacia el sudoeste de la provincia del Chaco (Fig. 1), entre noviembre de 2008 y octubre de 2016. El clima del área es subtropical con estación seca, con una precipitación media anual de 800-900 mm. Desde el punto de vista fitogeográfico, se ubica en el distrito del Chaco de Transición (Prado, 1993), caracterizado por una composición florística que combina tanto elementos del Chaco Húmedo como del Chaco Seco y comunidades vegetales distintivas, como los bosques de tres quebrachos: "blanco", *Aspidosperma quebracho-blanco* Schltdl., "colorado chaqueño", *Schinopsis balansae* Engl., y "colorado santiagueño", *S. lorentzii* (Griseb.) Engl. Las áreas boscosas de esta zona fueron profundamente degradadas tanto por la extracción forestal y la expansión de la actividad agrícola, como por el disturbio que supone la actividad

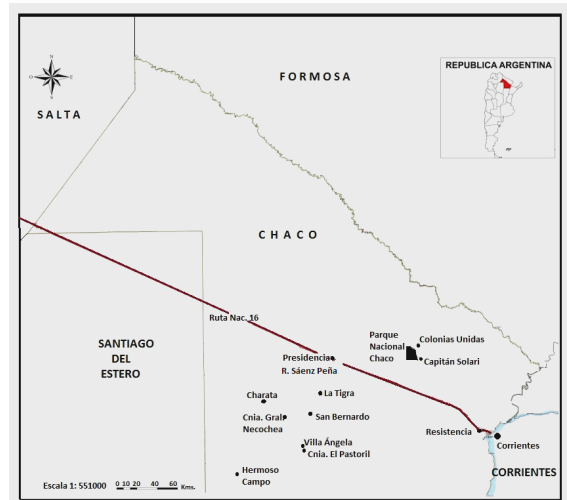


Fig. 1. Mapa de las principales localidades referidas en el texto.

ganadera y la concomitante fragmentación de las comunidades vegetales. Esta situación afectó la abundancia y la disponibilidad de plantas alimenticias y, por ende, su utilización y transmisión cultural asociada por parte de los indígenas.

Durante el trabajo de campo se aplicó el método de observación participante y se efectuaron entrevistas abiertas y semiestructuradas a un total de 23 colaboradores indígenas sobre las plantas alimenticias y sus aplicaciones específicas (Alexiades, 1995; Martin, 1995). Las preguntas más relevantes giraron en torno a las plantas y partes utilizadas, formas de su preparación y consumo y nivel de actualidad de las prácticas asociadas, entre otras. Sus edades se ubican en el rango comprendido entre los 18 y 89 años y la proporción de hombres y mujeres fue de 65,2% y 34,8%, respectivamente. La información obtenida fue grabada en español en forma digital y/o transcrita en cuadernos de campo. Los datos de este trabajo se obtuvieron con el consentimiento informado de los colaboradores entrevistados. En su compañía se coleccionó la mayor parte del material vegetal.

Debido a los mencionados procesos de transformación del entorno vegetal se implementaron estrategias de obtención de información alternativas, a fin de registrar

datos etnobotánicos de taxones que ya no se encontraban en el área. Una de estas consistió en trasladarnos junto con los colaboradores al Parque Nacional Chaco (Fig. 1) a los fines de coleccionar e indagar sobre la significación de especies vegetales que ya no pueden ser localizadas en los territorios que habitan actualmente. Otra técnica fue la implementación de entrevistas –del mismo tipo que las ya mencionadas –realizadas sobre material coleccionado previamente en otras áreas (por ejemplo, Santiago del Estero), o sobre la base de fotografías propias de especies nativas de la región chaqueña que permitieran referenciar aquellas plantas que no fueron observadas en compañía de los colaboradores. Por último, unos pocos taxones no pudieron ser coleccionados –por no haber sido hallados a campo–, o bien se encontraron estériles en todas las campañas realizadas, razones por las cuales su identificación aquí referida resulta tentativa y aproximada. La determinación botánica de los ejemplares coleccionados fue realizada por los autores. Los especímenes fueron acondicionados y depositados en el Herbario del Museo Argentino de Ciencias Naturales “Bernardino Rivadavia” (BA). Los nombres científicos se actualizaron según la base de datos Flora Argentina (2015) del Instituto de Botánica Darwinion y de la base de datos Tropicos.org (2014) del Missouri Botanical Garden.

Respecto a la notación lingüística de los fonemas que se diferencian del español, seguimos la propuesta de Gualdieri (1998; 2006): “y”: oclusiva palatal sonora, “x”: oclusiva uvular sonora, “ʔ”: oclusiva glotal, “q”: oclusiva uvular sorda, “h”: fricativa glotal sorda, “k”: oclusiva velar sorda, y “sh”: fricativa palatal.

Como metodología comparativa entre los taxones alimenticios actuales y aquellos procedentes de las dos fuentes históricas consideradas, se calculan para cada una de las combinaciones resultantes el índice de similitud de Sørensen. Este índice calcula el número de especies comunes entre las diferentes fuentes en función de todas las especies consideradas en ambas fuentes a partir de la fórmula $S = 2C / (A + B)$ (siendo “A”: número total de especies en la fuente A; “B”: número total de especies en la fuente B y “C”: número de especies compartidas en las fuentes A y B) (Matteucci & Colma, 1982).

RESULTADOS

Taxones alimenticios actuales

Se registran 51 taxones vegetales empleados por los moqoit en 76 preparaciones culinarias y/o formas de consumo. Las especies más importantes según cantidad de usos alimenticios son *Bromelia hieronymi* Mez (con 5 usos), *Aechmea distichantha* Lem., *Araujia odorata* (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder y *Sarcomphalus mistol* (Griseb.) Hauenschild (con 4 usos cada una), *Prosopis alba* Griseb., *P. nigra* (Griseb.) Hieron. y *Zea mays* L. con 3 usos cada una, entre otros. Estas especies pertenecen a 25 familias botánicas, entre las que se destacan las Cactaceae (15 usos), Fabaceae (10), Bromeliaceae (10), Rhamnaceae (5), Solanaceae (4), Poaceae (4) y Apocynaceae (4). El 80% de las plantas (41 taxones) son nativas del bosque chaqueño e involucran el 82% de los usos, mientras que el resto (10) son exóticas cultivadas y sólo incluyen el 18% de las preparaciones. La mayoría de los datos etnobotánicos fueron consensuados por dos o más informantes (66%), mientras que el resto sólo fue referido por un solo colaborador moqoit. En la Tabla 1 se refieren los taxones alimenticios agrupados por familia botánica ordenadas alfabéticamente, parte utilizada, aplicación específica y material estudiado para cada uno de ellos.

En cuanto a las formas de preparación o consumo prevalece el uso de partes vegetales crudas (37 usos; 47%), mayormente frutos, limitándose las demás aplicaciones a menos del 10 % cada una de ellas (Fig. 2). Las partes vegetales más consumidas como alimentos son los frutos (60; 73,6%) y en mucho menor medida las hojas (6; 7,8%), raíces (3; 3,9%), semillas, flores, meristemas, parte aérea (2; 2,6% cada una), tubérculo (1; 1,3%) y polen (1).

Dadas las transformaciones mencionadas, la mayoría de los alimentos vegetales silvestres que los propios indígenas afirman haber sido consumidos en el pasado, han sido reemplazados por otros de origen manufacturados que adquieren en los comercios. Por ende, su alimentación actual es semejante a la de sus vecinos criollos, elaborada principalmente sobre la base de harinas, cereales y productos cárneos. En efecto, a partir de su relación con grupos criollos se habría favorecido la incorporación de algunas formas de preparación y consumo criollas tales como el “patay” y el “bolanchao”, elaborados a partir de los frutos

Tabla 1. Taxones alimenticios moqoit.

Familia Botánica y Nombre científico	Nombre moqoit	Forma de uso	Parte usada	Material estudiado
APIACEAE				
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss		Crudo. Se pica y se coloca en la sopa como condimento	Tah	Se adquiere en comercios.
<i>Araujia odorata</i> (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder	lohuaxai(k)	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 05-I-2010, Scarpa 821 (BA).
		Tostado	Fr	
		Hervido en sopas	Fr	
ARECACEAE				
<i>Copernicia alba</i> Morong	chabik	Hervido se comía con sal	Me	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Mayor L.J. Fontana, Colonia El Pastoril, 26-X-2016, Scarpa 1039 (BA).
		Crudo	Me	
BROMELIACEAE				
<i>Aechmea distichantha</i> Lem.	pak'al	Asado al rescoldo	BaF	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 09-XI-2008, Scarpa 746 (BA).
		Crudos y hervidos	Fr	
<i>Bromelia hieronymi</i> Mez	kotague	Asado al rescoldo	BaF	ARGENTINA. Prov. Salta: Dpto. Rivadavia, 28-II-2004, 659 (SI).
		Crudos o hervidos en sopas	Fr	
		Tostada	Se	
<i>Bromelia serra</i> Griseb.	kotague	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Bermejo, 5 km. al sur de Pozo de Maza, 01-IV-99, Scarpa 376 (BA).
CACTACEAE				
<i>Cereus forbesii</i> Otto ex C.F. Först.	leketaxai(k), pak'al late'ë	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Bermejo, Vaca Perdida, 05-XII-96, Scarpa 31 (BA).
<i>Cleistocactus baumannii</i> (Lem.) Lem.	shigotoi	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 10-XI-2008, Scarpa 782 (BA).
<i>Harrisia</i> sp. (1)	notogoshik (fr: notogosoe)	Crudo	Fr	
<i>Harrisia</i> sp. (2)	notogoshik (fr: notogosoe)	Asado al rescoldo	Ra, FI	
		Crudo	Fr	
<i>Monvillea cavendishii</i> (Monv.) Britton & Rose	yipat	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 10-XI-2008, Scarpa 769 (BA).
<i>Opuntia colubrina</i> A. Cast.	daxarak lo'qo	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Bermejo, El Pelicano, 19-VII-96, Scarpa 23 (BA); Vaca Perdida, 02-XII-96, Scarpa 30 (BA).
<i>Opuntia discolor</i> Britton & Rose	pig(ui)ñik	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Bermejo, El Pelicano, 19-VII-96, Scarpa 24 (BA).

Familia Botánica y Nombre científico	Nombre moqoit	Forma de uso	Parte usada	Material estudiado
<i>Opuntia elata</i> Link & Otto ex Salm-Dyck	daiamik, raiaimik	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Bermejo, Vaca Perdida, 2-XII-96, Scarpa 29 (BA); La Rinconada, 20-XII-96, Scarpa 33 (BA).
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	moqoit loqoi	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Bermejo, La Rinconada, 01-IV-00, Scarpa 407 (BA).
<i>Opuntia anacantha</i> Speg. var. <i>kiska-loro</i> (Speg.) R. Kiesling	qoñoxoi(k)	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Santiago del Estero: Dpto. Gral Taboada, 2 km. al oeste de Añatuya, 15-XI-1995, Scarpa 2 (BA).
<i>Opuntia</i> sp.	tooxoi	Crudo	Fr	
<i>Opuntia</i> sp.	tok	Crudo	Fr	
<i>Stetsonia coryne</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose	leketaxai(k)	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Bermejo, Vaca Perdida, 2-XII-96, Scarpa 28 (BA).
CAPPARACEAE				
<i>Anisocapparis speciosa</i> (Griseb.) X. Cornejo & H.H. Illtis	nelamik	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 05-I-2010, Scarpa 824 (BA).
<i>Cynophalla retusa</i> (Griseb.) X. Cornejo & H.H. Illtis	netekaik (fr: neteguek)	Se hierve y se desecha el agua tres veces	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 09-XI-2008, Scarpa 793 (BA).
CARICACEAE				
<i>Carica quercifolia</i> (A. St.-Hil.) Hieron.	kalmaik	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 09-XI-2008, Scarpa 546 (BA)
CELASTRACEAE				
<i>Maytenus vitis-idaea</i> Griseb.	leta´a lapi´	Sal. Con sus cenizas se hace una pasta usada para salar las comidas	Ho	ARGENTINA. Prov. Santiago del Estero: Dpto. Gral Taboada, 5km al oeste Añatuya, sobre el río Salado, 13-XII-2010, Scarpa 857 (BA).
CELTIDACEAE				
<i>Celtis chichape</i> (Wedd.) Miq.	penkoshik	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 06-III-2009, Scarpa 807 (BA).
<i>Celtis iguanaea</i> (Jacq.) Sarg.	lampaik	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Presidencia La Plaza, Parque Nacional Chaco, 20-X-2016, Scarpa 1009 (BA).
CERVANTESIACEAE				
<i>Acanthosyris falcata</i> Griseb.	laxaik lo'qo(ik)	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Salta: Dpto. Rivadavia, 26-XII-2002, 511 (SI).
CHENOPODIACEAE				
<i>Sarcocornia</i> sp.	hue laueraxaic	Sal. Con sus cenizas se hace una pasta que se usa para salar las comidas	To	ARGENTINA. Prov. Santiago del Estero: Dpto. Gral Taboada, 5km al oeste Añatuya, sobre el río Salado, 13-XII-2010, Scarpa 953 (BA).
CONVOLVULACEAE				
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	daxarai	Asada al rescoldo	Tu	Antiguamente cultivada.
CUCURBITACEAE				
<i>Cucumis melo</i> L.	chigueraxai	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Bermejo, La Rinconada, 12-XII-96, Scarpa 205, Scarpa 206 (BA).

C. N. Rosso y G. F. Scarpa - Etnobotánica de la alimentación entre los moqoit

Familia Botánica y Nombre científico	Nombre moqoit	Forma de uso	Parte usada	Material estudiado
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai ssp. <i>Vulgaris</i> (Schrad.) Fursa	nevague	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Bermejo, La Rinconada, 12-XII-96, Scarpa 207 (BA).
<i>Cucurbita maxima</i> Duch.	loguili	Hervido	Fr	ARGENTINA. Prov. Formosa: Dpto. Matacos, 01-IV-00, Scarpa 408 (BA).
<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	qa'paxa	Crudo inmaduro	Fr	Antiguamente cultivada.
EUPHORBIACEAE				
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	shipac tocai	Asada al rescoldo	Ra	Antiguamente cultivada.
		Hervido	Ra	
FABACEAE				
<i>Acacia aroma</i> Gillies ex Hook. & Arn.	pak'qik	Bebida fermentada ("aloja")	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Mayor L.J. Fontana, Colonia El Pastoril, 15-XII-2015, Scarpa 800 (BA).
		Crudo	Fr	
<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart	petecaik	Bebida fermentada ("aloja")	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Mayor L.J. Fontana, Colonia El Pastoril, 26-X-2016, Scarpa 1020 (BA).
		Crudo	Fr	
<i>Prosopis alba</i> Griseb.	mapik (fr. map)	Bebida fermentada (durante 5 días, "aloja")	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 09-I-2010, Scarpa 813 (BA).
		Con su harina apelmazada se elabora "patay" (ver texto)	Fr	
		Harina para recubrir el "bolanchao" de <i>S. mistol</i> (ver texto)	Fr	
<i>Prosopis nigra</i> (Griseb.) Hieron.	naueneec lelaq, naueneec lqaiq	Bebida fermentada (mezclado con frutos de mistol, "aloja")	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 25-X-2016, Scarpa 1034 (BA).
		Con su harina apelmazada se elabora "patay" (ver texto)	Fr	
		Harina para recubrir el "bolanchao" de <i>S. mistol</i> (ver texto)	Fr	
MORACEAE				
<i>Morus alba</i> L.	mora *	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. O'Higgins, Colonia La Tigra 09-XII-2015, Scarpa 942 (BA). Cultivada.
MYRTACEAE				
<i>Eugenia uniflora</i> L.	ñangapirí *	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Presidencia La Plaza, Parque Nacional Chaco, 20-X-2016, Scarpa 991 (BA).
PASSIFLORACEAE				
<i>Passiflora caerulea</i> L.	piok' lola(r)ik	Crudo	Ar	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Mayor L.J. Fontana, Colonia El Pastoril, 15-XII-2015, Scarpa 937 (BA).

Familia Botánica y Nombre científico	Nombre moqoit	Forma de uso	Parte usada	Material estudiado
POACEAE				
cfr. <i>Sporobolus spartinus</i> (Trin.) P.M. Peterson & Saarela	yit	Sal. Sus cenizas se espolvoreaban a las comidas para salarlas	Tah	La identificación del taxa es tentativa ya que se realizó sobre la base de su correspondencia con el nombre vulgar criollo.
<i>Zea mays</i> L.	naso(o)le(k)	Asado	Fr	Antiguamente cultivada
		Hervido	Fr	
		Crudo (molido con sal o azúcar)	Fr	
RHAMNACEAE				
<i>Scutia buxifolia</i> Reissek	penkoshik late'e; toklii	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Presidencia La Plaza, Parque Nacional Chaco, 20-X-2016, Scarpa 982 (BA).
<i>Sarcophalus mistol</i> (Griseb.) Hauenschild	na'llik (fr. na'la)	Con sus frutos molidos y harina de algarrobas se elabora "bolanchao" (ver texto)	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 05-I-2010, Scarpa 814 (BA).
		Bebida fermentada (mezclada con frutos de algarrobo blanco o negro, "aloja")	Fr	
		Crudo	Fr	
SAPOTACEAE				
<i>Sideroxylon obtusifolium</i> (Roem. & Schult.) T.D. Penn.	veraxanik	Bebida fermentada ("aloja")	Fr	ARGENTINA. Prov. Salta: Dpto. Rivadavia, XII-2002, Scarpa 763 (SI).
		Crudo	Fr	
SOLANACEAE				
<i>Capsicum chacoense</i> Hunz.	chimaxarai(k)	Condimento. Sus frutos se pican y agregan a la sopa o para el asado.	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 6-III-2009, Scarpa 806 (BA).
<i>Lycium</i> cfr. <i>americanum</i> Jacq.	penkoshole	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Salta: Dpto. Rivadavia, 8-I-2003, Scarpa 588 (SI).
<i>Salpichroa organifolia</i> (Lam.) Baill.	qopi'	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, IV-2010, Scarpa 825 (BA).
<i>Solanum sisymbriifolium</i> Lam.	toxo(no)le'	Crudo	Fr	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, IV-2010, Scarpa 827 (BA).
THYPHACEAE				
<i>Typha domingensis</i> Pers.	pelak	Se come con miel	Po	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Mayor L.J. Fontana, Villa Ángela, 26-X-2016 Scarpa 1040 (BA).
VERBENACEAE				
<i>Glandularia peruviana</i> (L.) Small	(Santa) Margarita punzo*	Liban sus flores vistosas rojo-carmesí	Fl	ARGENTINA. Prov. Chaco: Dpto. Chacabuco, Colonia Gral. Necochea, 15- XII-2010, Scarpa 860 (BA).

Referencias: Ar: arilo, BaF: bases foliares, Fl: flores, Fr: frutos, Ho: hoja, Me: meristema, Po: polen, Ra: Raíz, Se: semilla, Tah: tallo y hoja, To: toda la planta, Tu: tubérculo; *: nombre criollo; (): pronunciación facultativa.

molidos de *S. mistol* y de especies de *Prosopis*. El “patay” consiste en una especie de torta seca y achatada, elaborada a partir de la harina apelmazada y prensada sobre un molde circular, a la que se le agrega agua y se hornea. El “bolanchao” consiste en bolillos hechos de frutos molidos de *S. mistol* cubiertos por una fina capa de harina de especies de *Prosopis* (Scarpa, 2012). En la actualidad, pudo registrarse que sólo se consume harina de “algarroba” (*Prosopis alba*) y “ají del monte” (*Capsicum chacoense* Hunz.) en algunos hogares, ocasionalmente frutos de “tala” y de “mistol” y las flores de *Glandularia peruviana* (L.) Small que algunos niños liban de manera lúdico-recreacional por su gusto ligeramente dulce.

Conceptualización de los alimentos vegetales silvestres

Al igual que López (2007) registramos que los moqoit agrupan a la mayoría de los alimentos vegetales silvestres dentro de una categoría que denominan “comida de los antiguos” o “alimentos naturales”. Esta clase de alimento era obtenido por las antiguas generaciones moqoit (consideradas como casi “míticas”) durante las partidas de recolección que realizaban en el “monte”. Por este motivo, según nuestros colaboradores, estos gozaban de una excelente salud: “Los antiguos nunca se enferman” (VT, La Tigra, 49 años). En cambio, los “nuevos” (moqoit actuales) serían propensos a la enfermedad al haber abandonado las antiguas prácticas alimentarias y haber incorporado otras provenientes de la sociedad englobante: “La gente nueva ya parece que nos acostumbramos de otra manera, de otra cultura que hemos aprendido (...) lo que la naturaleza ofrece ya estamos dejando ya de consumirlo, ya casi no comemos, en esta época que nos toca vivir ya somos débiles porque ya hemos dejado de comer lo que en un principio nuestros abuelos comían” (SL, Colonia Gral. Necochea, 57 años). Si bien la pérdida de estas prácticas es asociada a condiciones negativas, al mismo tiempo es considerada como inevitable: “Ya no es lo de antes, la gente ya quiere comer cosas más finas, las cosas de la naturaleza no las quieren comer, ya se aburririeron” (VT, La Tigra, 49 años). Esta misma frase muestra la relación que existe entre el consumo de cierta clase de alimentos y un status social más elevado (“cosas más finas”). Otro justificativo que los moqoit esgrimen para explicar

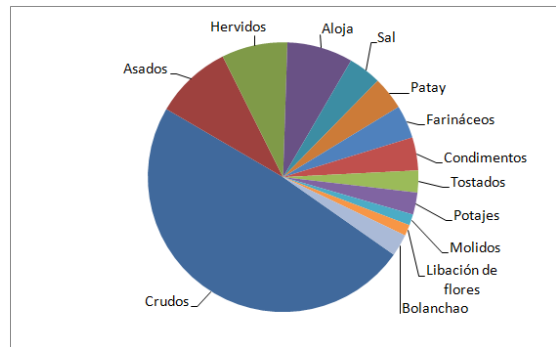


Fig. 2. Formas de preparación o consumo de las plantas alimenticias.

el abandono de ciertas prácticas alimentarias es que algunas preparaciones implicaban varios pasos y llevaban mucho tiempo de elaboración: “Una vez lo hice, pero era mucho trabajo, había que hervir varias veces el poroto del monte (*Cynophalla retusa* (Griseb.) X. Cornejo & H.H. Iltis)” (HM, Colonia Gral. Necochea, 53 años). En contrapartida, los alimentos adquiridos en los comercios cercanos son de fácil y rápida preparación (harinas, fideos, arroz).

En congruencia con lo anterior, se pudo observar a campo que sus actitudes frente a la disponibilidad de estos recursos (durante la colección del material vegetal) era de indiferencia y desinterés respecto a su potencial recolección para su futuro empleo o acopio, aun hallándose estos en las cercanías de sus viviendas (como *Prosopis* sp.). Sólo se pudo registrar el consumo ocasional de frutos de “pencoshik” (*Celtis* sp.) y “nallik” (*S. mistol*), así como la libación de “margarita punzó” (*G. peruviana*) durante los recorridos etnobotánicos.

Taxones alimenticios de fuentes históricas. Comparación

En la Tabla 2 se indican las cantidades totales de los taxones alimenticios para cada una de las fuentes de procedencia de los datos, así como el número de aquellos compartidos entre sí. Asimismo se indican los índices de similitud de Sørensen para cada combinación de fuentes (entre paréntesis), calculados a los fines de servir como medida comparativa de los taxones alimenticios registrados. En primera instancia, puede observarse una diferencia sustancial entre las

cantidades totales registradas para cada fuente. En efecto, Martínez-Crovetto (2014†) ha referido casi un 30 % más de plantas alimenticias moqoit que los señalados por Paucke ([s/f] 2010) en el siglo XVIII y los autores en la actualidad. Sin embargo, se observa que la cantidad de taxones alimenticios registrados actualmente resultó similar en comparación con los de Paucke, tanto en términos de plantas silvestres como cultivadas. Como era previsible por el tiempo transcurrido, las concordancias entre los datos de Martínez-Crovetto registrados en la década de 1960 y los nuestros actuales resultaron mayores que entre éstos y los referidos por Paucke en el siglo XVIII (además de representar el máximo calculado). De todas maneras, debe destacarse el bajo valor de este último índice (0.67), en términos absolutos, lo cual se explica por el alto número de taxones alimenticios no compartidos entre nuestro trabajo y Martínez-Crovetto (2014†) (25). A pesar de los bajos valores del índice de similitud entre Paucke y las demás fuentes, estos dan cuenta de una mayor semejanza entre las actuales y el de Paucke (0.46), en relación con el resultante de la comparación entre Martínez-Crovetto y Paucke (0.37).

DISCUSIÓN

A continuación se analizan los resultados obtenidos a campo por los autores, luego se interpretan los resultados derivados de la comparación con fuentes históricas a nivel cuantitativo y cualitativo, para finalmente discutir

las conceptualizaciones actuales de los alimentos vegetales silvestres de los moqoit.

En cuanto a los datos actuales, el hecho de que Cactaceae sea la familia botánica más representada resulta coincidente con lo registrado para la mayoría de los grupos indígenas chaqueños (Scarpa, 2009; Montani & Scarpa, 2016). También resultan similares la parte vegetal más aprovechada (frutos), así como la forma de consumo más empleada (crudo). La diversidad de plantas alimenticias relevadas (51 taxones) es del mismo orden que la hallada entre otras etnias del Gran Chaco, aunque el número de preparaciones (76) resulta significativamente menor respecto a otros grupos (Arenas & Scarpa, 2007; Scarpa, 2009). Como en otras etnias chaqueñas una de las formas de condimentar la comida ha sido el uso de sales preparadas a partir de cenizas de partes aéreas de ciertas plantas (Scarpa, 2009), aunque actualmente hayan sido reemplazadas por sal adquirida en comercios. El consumo de flores asadas es poco frecuente entre los indígenas, ya que la modalidad más usual es someterlas a hervor. Sin embargo, al igual que los autores registramos para los moqoit, Scarpa & Arenas (2002) citan el consumo asado al rescoldo de las flores de *Harrisia* entre los ayoreo.

En términos cualitativos se registra aquí por vez primera para los indígenas del Gran Chaco el uso alimentario de los frutos frescos de *Scutia buxifolia* Reissek (Rhamnaceae), de las flores de *Glandularia peruviana* (Verbenaceae) y de las cenizas de la parte aérea de cfr. *Sporobolus spartinus* (Poaceae) como de condimento para

Tabla 2. Comparación de taxones alimenticios entre fuentes de datos.

	Paucke (1778-1779)	M. Crovetto (1967-8)	Actual (2008-2016)
Paucke (1778-1779)	---	22	23
		(0.37)*	(0.46)*
M. Crovetto (1967-8)	---	---	40
			(0.67)*
Taxa totales	51	69	51

Referencias: Frecuencias absolutas compartidas e índices de similitud de Sørensen (*)

comidas. Esto se infiere a partir de contrastar las especies comestibles moqoit con las registradas en Scarpa (2009) para 10 frupos étnicos del Gran Chaco y con las últimas contribuciones sobre esta temática publicadas para los wichí (Suárez, 2014) y para los tapiete del Chaco Semiárido (Montani & Scarpa, 2016). Sin embargo, el mismo uso alimentario de las flores de *G. peruviana* ha sido registrado por Scarpa (2012) para los criollos de dicha región lo cual, en concordancia con el nombre vulgar asignado (“margarita punzó”), permitiría inferir que dicha práctica se trata de un préstamo criollo.

A pesar que el número de plantas alimenticias registrado en la actualidad es similar al referido por Paucke en el siglo XVIII, sólo comparten entre sí la mitad de los taxones botánicos identificados en uno y otro caso. Aquellos taxones no compartidos corresponden, en su mayoría, a plantas cultivadas a instancias de los propios misioneros, que cayeron en desuso (por ejemplo, el “romero”, *Rosmarinus officinalis* L.). Este hábito de cultivar especies europeas en América fue parte de un proceso de “occidentalización”, definido como la importación de un modo de vida europeo desde América, que se intentaba propiciar tanto en los ámbitos misionales como en las poblaciones fundadas por europeos (Gruzinski, 2007). Parte de estas plantas fueron incorporadas en el repertorio cultural de las poblaciones indígenas y criollas a partir de las interacciones que se daban con los colonizadores de dicho origen. Por último, otros taxones no compartidos entre Paucke y la actualidad corresponden a plantas que no hemos podido registrar por el hecho de vegetar en una ecorregión en la cual no realizamos trabajo etnobotánico, como la selva paranaense, por ejemplo, *Hexachlamys edulis* (O. Berg) Kausel & D. Legrand, mientras que, sobre las otras, o bien no indagamos o bien se habrían perdido indudablemente.

Es posible suponer que los bajos valores de similitud hallados entre las fuentes más actuales (Martínez-Crovetto y esta contribución) respecto a la de Paucke del siglo XVIII (menores a 0.46), se explicarían como consecuencia de las profundas transformaciones observadas en los tipos y diversidad de taxones alimenticios aprovechados debido al largo tiempo transcurrido. Sin embargo, esto no concuerda con los resultados obtenidos en términos absolutos, en tanto que Martínez-

Crovetto obtuviera mayor diversidad de estos que Paucke, unos 200 años más tarde. Ahora bien, ¿cómo se explicaría esta situación si lo observado más frecuentemente en los registros etnobotánicos es una disminución de los taxones alimenticios empleados a medida que nos alejamos de los tiempos históricos? Las explicaciones posibles a estos resultados serían de dos tipos. En primer lugar, Florián Paucke no era un naturalista ni se hallaba imbuido de un especial apego al registro etnográfico, como concluye Rosso (2012) en su tesis sobre el análisis de la obra histórica de interés etnobotánico de dicho autor. Asimismo, el hecho de que muchas de estas plantas no se hallaran en la periferia ni cerca de las misiones donde aquél desempeñaba cotidianamente sus tareas, sumado a no haber sido especialmente afecto a emprender expediciones al Chaco “Gualamba” (es decir, no colonizado por extranjeros a fines del siglo XVIII), podría haber dificultado o imposibilitado su registro. Todo esto, de manera conjunta, podría explicar el escaso número de ítems alimentarios registrados por Paucke. Sin embargo, otra explicación plausible del alto número de plantas alimenticias referidas por Martínez Crovetto en relación a Paucke, estribaría en la posibilidad de adquisiciones o préstamos culturales provenientes de otros grupos étnicos con los que estuvieron contactados luego de la expulsión de los jesuitas a fines del siglo XVIII. Debido a que esto último nunca pudo comprobarse hasta ahora para ninguno de los grupos étnicos chaquenses, consideramos que la primera hipótesis planteada sería la más probable para explicar las diferencias entre dichas fuentes.

El bajo valor del índice de similitud resultante de comparar los datos actuales con los de Martínez-Crovetto, se debería en gran parte a que un conjunto de plantas atribuidas como comestibles entre los moqoit por Martínez-Crovetto (2014†), publicado por Scarpa & Rosso (2014b), resultaría a todas luces dudosa. Entre estas merecen citarse plantas nunca señaladas como comestibles para ningún grupo indígena del Gran Chaco, tales como *Nicotiana longiflora* Cav., *Desmanthus tathuyensis* Hoehne, *Chloris* sp. y los frutos de *Schinus fasciculatus* (Griseb.) I.M. Johnst. y *S. longifolius* (Lindl.) Speg., *sensu* Scarpa (2009), lo que ameritaría mayores estudios al respecto que convaliden o no estas afirmaciones. De

todas maneras, la mayor cantidad de plantas alimenticias registradas por Martínez-Crovetto en relación a las aquí presentadas, estibaría en que la mayor parte de ellas se empleaban en el pasado pero ya no se consumen por los mocovíes y quedan sólo en la memoria de la gente mayor, como sucede entre otros grupos chaqueños (Arenas & Scarpa, 2007).

Los resultados hallados acerca del desuso de muchos vegetales silvestres como alimento son congruentes con lo afirmado hace varias décadas atrás por Martínez-Crovetto (1970) en estos términos: “Las [plantas] alimenticias principalmente toman ahora un valor secundario, pasando a ser una golosina para los chicos, o terminando en el desuso”. Esto y lo registrado por los autores nos permite inferir que las razones de tal abandono se debería a un complejo proceso histórico que incluye tanto cambios económicos y ecológicos producidos en la región por la sociedad englobante, como así también a transformaciones socio-culturales de la sociedad moqoit. Entre los aspectos ecológicos que habrían determinado dicho abandono merecen señalarse los fenómenos de degradación del bosque nativo por el avance de la frontera agrícola y de prácticas económicas afines que implican la desaparición y/o fragmentación de las masas boscosas, con la consecuente disminución de la biodiversidad vegetal derivada de estas acciones. Otro de los factores asociados es la imposibilidad actual de acceder a territorios que antes formaban parte de los itinerarios anuales de estas comunidades, caracterizadas por una alta movilidad espacial, antes mencionada, en pos de garantizar la disponibilidad de recursos.

Desde el punto de vista socio-cultural, este abandono se pudo observar en los escasos conocimientos que sobre la cuestión mostraron las generaciones más jóvenes, como se evidencia en la gran cantidad de datos que fueron consignados por un único colaborador (34 %), todos ellos ya ancianos. Resulta paradójico que a pesar la valorización positiva mencionada de estos alimentos silvestres frente a los alimentos “nuevos” (en muchas ocasiones conceptuados como nocivos), todas las familias moqoit consumen este tipo de alimentos en mayor o menor medida. Esto se explica porque, al igual que entre otros indígenas chaqueños (Montani & Scarpa, 2016; Scarpa & Pacor, 2017), los moqoit también

consideran al consumo de vegetales silvestres como “comidas de los antiguos”, y en tanto tal, hábitos propios de “pobres” (no de “finos”), o como parte del pasado, fenómeno que también ha sido mencionado como razón del reemplazo de estas prácticas. De esta manera, los indígenas justifican estos cambios como parte de un proceso de imitación de las prácticas de los “criollos”, que son vistas como una mejora en sus condiciones de vida, es decir, como símbolos de prestigio social. En efecto, durante muchas décadas se produjo un fenómeno de “invisibilización” de “lo indígena” como una estrategia de resistencia a la dominación (Citro, 2006), así como una “criollización” de ciertas prácticas como una forma de hacer frente a la desvalorización ejercida por parte de la sociedad criolla. Ambos fenómenos pueden verse como tácticas de “supervivencia”, especialmente, durante las persecuciones que sufrieron los moqoit luego de los levantamientos indígenas de principios del siglo XX en San Javier, El Zapallar y Napalpi donde muchos se vieron forzados a ocultar su condición de indígena. Esto ha empezado a revertirse desde la década de 1980, a partir de lo cual se comenzó a observar un proceso contrario de “visibilización” y de reivindicaciones de los derechos de estas sociedades indígenas que buscan valorar sus prácticas y sus conocimientos ante la sociedad englobante, incluidos sus alimentos de antaño.

CONCLUSIONES

Se registró un total de 51 especies vegetales nativas empleadas por los moqoit en 76 preparaciones culinarias y/o formas de consumo, siendo las más importantes *Bromelia hieronymi*, *Aechmea distichantha*, *Araujia odorata*, *Sarcophagus mistol*, *Prosopis alba*, *P. nigra* y *Zea mays*. El 80% de las mismas son nativas del bosque chaqueño e involucran al 82% de los usos, mientras que el 20% restante son exóticas cultivadas y sólo incluyen el 18% de las preparaciones. En cuanto a las formas de preparación o consumo prevalece el uso de frutos en estado crudo. En términos cualitativos se registra aquí por vez primera para los indígenas del Gran Chaco el uso alimenticio de los frutos frescos de *Scutia buxifolia* (Rhamnaceae), de las flores de *Glandularia peruviana* (Verbenaceae)

y de las cenizas de la parte aérea de cfr. *Sporobolus spartinus* (Poaceae) como condimento de comidas, representando una clara particularidad moqoit en el uso comestible de la vegetación chaqueña.

Respecto a las diferencias obtenidas como producto de la comparación efectuada entre los resultados aquí expuestos y las fuentes consultadas (Paucke, Martínez-Crovetto) a nivel de la cantidad de especies empleadas por los moqoit, se podría inferir que estas se deben a: 1) el entorno vegetal claramente distintivo al que ocupaban los moqoit aludidos por Paucke (riberas del río Paraná); 2) cambios en las prácticas alimentarias moqoit debido a procesos de degradación ambiental y al abandono de las mismas por el fenómeno de estigmatización de la alimentación indígena; y 3) diferencias metodológicas respecto a los criterios de obtención y registro de los datos etnobotánicos. Más allá de estas comparaciones, el presente trabajo constituye la primera contribución al análisis de la etnobotánica de la alimentación de los moqoit llevado a cabo en forma exhaustiva y documentada.

En suma, debido a las transformaciones económico-ecológicas y socio-culturales que impactaron durante el último siglo sobre la sociedad moqoit, la mayoría de los alimentos vegetales silvestres consumidos en el pasado han sido reemplazados por otros de origen manufacturado que adquieren en los comercios. De esta manera, su alimentación actual es semejante a la de sus vecinos criollos, basada principalmente en harinas, cereales y productos cárneos. Aunque la mayoría de las prácticas se han abandonado, muchos conocimientos aún se encuentran presentes en la memoria de las personas de mayor edad. Por ello consideramos de suma importancia el registro, la difusión y la valorización de los conocimientos que perviven en los relatos de los ancianos.

AGRADECIMIENTOS

A nuestros colaboradores moqoit por su inestimable ayuda, al Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas y a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica por financiar la presente investigación; a la Administración de Parques Nacionales por extendernos los permisos de colecta correspondientes.

BIBLIOGRAFÍA

- ALEXIADES, M. 1995. Apuntes hacia una metodología para la investigación etnobotánica. *VI Congreso Nacional de Botánica y I Simposio Nacional de Etnobotánica*, Cusco.
- ARENAS, P. 1981. *Etnobotánica lengua-maskoy*. Fundación para la Educación, la Ciencia y la Cultura (FECIC), Buenos Aires.
- ARENAS, P. 1982. Recolección y agricultura entre los indígenas maká del Chaco Boreal. *Parodiana* 1: 171-243.
- ARENAS, P. 2003. *Etnografía y alimentación entre los Toba-Ñachilamo'le'ek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*. Edición del autor, Buenos Aires.
- ARENAS, P. & G. F. SCARPA. 2007. Edible wild plant of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina. *Bot. J. Linn. Soc.* 153: 73-85.
- BRAUNSTEIN, J. 1983. Algunos rasgos de la organización social de los indígenas del Gran Chaco. *Trab. de Etnol.* 2: 9-102.
- CAMARGO, A. L. & Y. A. ESCOBAR. 2015. *Hábitos alimentarios y de consumo en la Población mocoví de Colonia Dolores: Cambios en las últimas décadas y relación con su estado nutricional actual*. Tesina de Licenciatura, Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe.
- CITRO, S. 2006. Tácticas de invisibilización y estrategias de resistencia de los mocoví santafesinos en el contexto postcolonial. *Indiana* 23: 139-170.
- CITRO, S. 2008. Las estéticas del poder entre los mocoví santafesinos. En: BRAUNSTEIN, J. & N. Meichtry (eds.), *Liderazgo: Representatividad y control social en el Gran Chaco*, pp. 169-198. Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes.
- FILIPPOV, A. 1996. *Estudio etnobotánico de la recolección entre los Pilagá*. Tesis Doctoral, Universidad Nacional de La Plata, Buenos Aires.
- FLORA ARGENTINA. 2015. Base de datos "Flora Argentina". Instituto de Botánica Darwinion [online]. Disponible: <http://www.floraargentina.edu.ar> [Acceso: 15 enero 2017].
- GRUZINSKI, S. 2007. *El pensamiento mestizo. Cultura amerindia y civilización del Renacimiento*. Paidós, Barcelona.
- GUALDIERI, B. 1998. *Mocovi (Guaycuru). Fonología e morfossintaxe*. Tesis Doctoral, Instituto de Estudos da Linguagem, Universidade Estadual de Campinas.
- GUALDIERI, B. 2006. Capítulo 4. Lengua. En: Gualdieri, B. & S. Citro (eds.), *Lengua, cultura e historia mocoví en Santa Fe*, pp. 105-124. Instituto de Lingüística, FFyL, Universidad de Buenos Aires.

- IÑIGO CARRERA, N. 1983. *La colonización del Chaco*. Centro Editor de América Latina, Buenos Aires.
- LÓPEZ, A. 2007. Alimentos, Naturaleza e identidad en comunidades mocovíes del Chaco. *Itinerarios* 5: 153-166.
- MAEDER, E. 1977. Estudio preliminar. En: Fontana, L., *El Gran Chaco*, pp. 7-22. Ediciones Solar, Buenos Aires.
- MAEDER, E. & R. GUTIERREZ. 1995. *Atlas histórico del Nordeste Argentino*. Instituto de Investigaciones Geohistóricas, Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- MARANTA, A. 1987. Los recursos vegetales alimenticios de la etnia Mataco del Chaco Centro Occidental. *Parodiána* 5: 161-237.
- MARTIN, G. 1995. *Ethnobotany. A methods manual*. Chapman and Hall, New York.
- MARTÍNEZ, G. 2012. Actualidad y pasado del uso de plantas silvestres comestibles entre los Tobas del impenetrable chaqueño. Reflexiones, discursos y prácticas en torno a la alimentación. En: Babot, M. P., M. Marschoff & F. Pazzarelli (eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica*, pp. 47-69. Museo de Antropología, Córdoba.
- MARTÍNEZ-CROVETTO, R. 1964. Estudios etnobotánicos. T. I. Nombres de plantas y su utilidad, según los indios tobas del este del Chaco. *Bonplandia* 1: 279-334.
- MARTÍNEZ-CROVETTO, R. 1965. Estudios etnobotánicos. T. II. Nombres de plantas y su utilidad, según los indios Vilelas del Chaco. *Bonplandia* 2: 1-23.
- MARTÍNEZ-CROVETTO, R. 1970. La etnobotánica de los grupos aborígenes del nordeste argentino. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 11 (Supl.): 211-215.
- MARTÍNEZ-CROVETTO, R. 2014. Algunos datos sobre etnobotánica mocoví. *Bonplandia* 23: 119-131.
- MATTEUCCI, S. & A. COLMA. 1982. *Metodología para el estudio de la vegetación*. Secretaría General de la Organización de los Estados Americanos, Washington.
- MONTANI, C. & G. SCARPA. 2016. Recursos vegetales y prácticas alimentarias entre indígenas tapiete del noreste de la provincia de Salta, Argentina. *Darwiniana*, n. s. 4: 12-30.
- PAUCKE, F. ([s/f] 2010) *Hacia allá y para acá. Una estadia entre los indios Mocobíes, 1749-1767*. Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe, Santa Fe.
- PRADO, D. E. 1993. What is the Gran Chaco vegetation in South America? I. A review. Contribution to the study of flora and vegetation of the Chaco. V. *Candollea* 48: 145-172.
- ROSSO, C. N. 2012. *La etnobotánica de los grupos mocovíes de la reducción de San Javier, en el Gran Chaco, durante el siglo XVIII*. Tesis Doctoral, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- ROSSO, C. N. & M. C. MEDRANO. 2013. Alimentación de los grupos mocovíes asentados en la reducción de San Javier (Chaco Meridional, siglo XVIII). *Cuad. Antropol. Pensam. Latinoam. Ser. Esp.* 1: 46-59.
- ROSSO, C. N. & G. F. SCARPA. 2012. Identificaciones botánicas de las plantas empleadas entre los mocovíes en la reducción San Javier durante el siglo XVIII a partir de la obra de Florián Paucke, S. J. En: Arenas, P. (ed.), *Etnobotánica en zonas áridas y semiáridas del Cono Sur de Sudamérica*, pp. 45-70. Sigma, Buenos Aires.
- RUATTA, N. 2009. Prácticas alimentarias de pueblos originarios Tobas – Mocovíes, en un asentamiento urbano marginal de Rosario. *VIII Reunión de Antropología del MERCOSUR “Diversidad y Poder en América Latina”*, Buenos Aires.
- SCARPA, G. F. 2009. Wild food plants used by the indigenous peoples of the South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison. *J. Appl. Bot. Food Qual.* 83: 90-101.
- SCARPA, G. F. 2012. *Las plantas en la vida de los criollos del oeste formoseño. Medicina, Ganadería, Alimentación y Viviendas Tradicionales*. Rumbo Sur, Buenos Aires.
- SCARPA, G. F. & P. ARENAS. 2002. The edible *Harrisia* (Cactaceae) species of the Gran Chaco. *Haseltonia* 9: 26-34.
- SCARPA, G. F. & P. PACOR. 2017. ¿Por qué ya no recolectan los recolectores? Proceso de estigmatización del consumo de plantas silvestres entre los indígenas Chorote del Chaco salteño. *Revista RUNA* (en prensa).
- SCARPA, G. F. & C. N. ROSSO. 2014a. La Etnobotánica moqoit inédita de Raúl Martínez Crovetto I: Descripción, actualización y análisis de la nomenclatura indígena. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 49: 623-647.
- SCARPA, G. F. & C. N. ROSSO. 2014b. La etnobotánica moqoit inédita de Raúl Martínez Crovetto II: Descripción, actualización y análisis de usos de las plantas. *Bonplandia* 23: 133-141.
- SCHMEDA- HIRSCHMANN, G. 1994. Plant resources used by the Ayoreo of the Paraguayan Chaco. *Econ. Bot.* 48: 252-258.
- SCHMEDA- HIRSCHMANN, G. 1998. Etnobotánica Ayoreo. Contribución al estudio de la flora y vegetación del Chaco. *Candollea* 53:1-50.
- SUÁREZ, M. E. 2014. *Etnobotánica wichí del bosque xerófito en el Chaco Semiárido salteño*. Editorial Autores de Argentina, Don Torcuato.
- TROPICOS.ORG. 2014. Missouri Botanical Garden [online]. Disponible: <http://www.tropicos.org> [Acceso: 15 enero 2017].
- VUOTO, P. 1981. Plantas útiles entre los Tobas Taksek. *Entregas del Instituto Tilcara* 10: 12-76.

Recibido el 9 de febrero de 2017, aceptado el 11 de abril de 2017.