



UNIVERSIDAD DE BELGRANO

Las tesis de Belgrano

**Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición**

Conociendo lo nuestro. La cultura de los grupos
guaranícos del río Paraná y su construcción del
sistema alimentario actual.

Nº 5

Giselle González

Tutor: Luis Amaya

Departamento de Investigación
Octubre 2001

Tu vida es tu obra.

Los grandes no se formaron en la escuela, que es el lugar de todos, sino a partir de sí mismos, en calidad de únicos e irrepetibles.

El hombre es todo aquello que el hombre hace, sufre, vive, ama, odia, sueña y deja de hacer.

Todo hombre realiza una obra, y esa obra es su propia vida, lo que hace consigo mismo, lo que le ocurre y aquello que configura.

El hombre es su obra.

Jaime Barylko

Agradecimientos

Este trabajo no hubiera podido llegar a sus manos, sin la colaboración de todas las personas que he conocido durante mi formación. Cada una de ellas ha dejado cosas suyas en mí, que aparecen reflejadas en él.

Quiero agradecer:

- A mi tutor, Luis Amaya, por haberme guiado en este camino hacia el conocimiento de otras culturas. Y junto con ello sus trabajos, sus libros, y su valioso tiempo.
- A mi co-tutor, Sergio Britos, por su colaboración en la revisión del trabajo.
- A mis padres que me incentivaron a seguir este camino.
- A mis hermanas y abuela por su paciencia y amor.
- A mis maestros, que tanto he aprendido de ellos y ayudaron en mi formación.

A todos ellos...

GRACIAS!!

Índice

Prólogo de la Autora	7
Objetivo	7
Fundamentación	7
Introducción	9
Capítulo I: Esbozo de una Etnografía de los Guaraníes coloniales	
1.1 Los comienzos	12
1.2 La aldea guaraní	12
1.3 Guerreros y caníbales	12
1.4 La Tierra sin Mal	13
1.5 Magia, hechicería, superstición	13
1.6 Vivir en la selva	14
1.7 Cultivar en la selva	14
1.8 Las tareas estaban claramente divididas por sexo	14
1.9 Herencia Guaraní	15
Capítulo II: Esbozo de una etnografía de los guaraníes en la actualidad	
2.1 Memoria histórica de los grupos etnográficos actuales	15
2.2 La mujer de la isla	16
2.3 El hombre de la isla	17
2.4 Religiosidad y magia en la actualidad	17
Capítulo III: Estructura del sistema alimentario	
3.1 Introducción	18
3.2 Una cultura alternativa	19
3.3 Enseres	19
3.4 Estimulantes	20
3.5 Horarios y nombres	20
3.6 Comida habitual en la “arranchada”	20
3.7 Alimentos habituales	21
3.8 Obtención de alimento	21
3.8.1 Por medio de la caza	21
3.8.2 Por medio de la pesca	21
3.8.3 Por medio de la recolección	22
3.8.4 Por medio de la cría de animales	22
3.8.5 Por medio del cultivo de la huerta	22
3.8.6 Por adquisición o compra	22
3.9 Forma de cocinarlos	23
3.10 Forma de conservarlos	24
3.11 Bebidas	24
3.12 Alimentos para ocasiones especiales	25
3.13 Creencias relativas a la alimentación	25
Conclusión	26
Bibliografía	28
Otras fuentes de información	28
Notas	28
Glosario	30

Prólogo de la Autora

Ignoro que le lleva a leer este trabajo; la curiosidad, una obligación, para evaluar, vaya a saber...

Lo que sí sé, es que este trabajo no lo hice para ustedes que están leyendo, fue escrito para mí misma.

En estas páginas está impresa mi preocupación por aquellas personas que se encuentran tan cerca, pero a la vez tan lejos de nuestra realidad cotidiana.

También mi emoción al buscar fotos, escuchar relatos de los propios protagonistas, cosas que quedaron grabadas en mí.

Por eso me gustaría que al leer este trabajo puedan disfrutarlo, por lo tanto su opinión me importa.

Objetivo

Investigar la cultura y en particular la alimentación de grupos indígenas de la familia lingüística guaraní, en su actual proceso de aculturación, como isleros del río Paraná Medio y Superior.

Con respecto a la cultura se describirán componentes sociales tales como:

- Costumbres alimentarias
- Carga simbólica de los alimentos en los distintos grupos de estudio
- Obtención de alimentos
- Sistema de creencias tradicionales sobre la alimentación
- Clasificación de los alimentos según los sistemas taxonómicos nativos, etc.

Fundamentación

Para que los especialistas en estudios culturales y en particular los licenciados en nutrición puedan conocer la problemática de estas poblaciones, y así poder realizar intervenciones futuras tendientes a valorizar y/o modificar la estructura y hábitos del presente de estos grupos tradicionales.

Se realizará una caracterización física y cultural de los alimentos autóctonos que permitirán a futuros procesos de investigación conocer y valorar sistemas culturales de estos grupos tradicionales, en especial la estructura y los hábitos alimentarios del presente.

Introducción

Alimentación y Cultura

El hombre está en relación constante con su medio ambiente para mantenerse en la existencia y conseguir un equilibrio vital. A la relación de intercambio con la que el sujeto consigue los elementos que necesita su organismo para sostener la estructura biológica y mantener las necesidades energéticas se llama "conducta alimentaria". (A)

En esa conducta podemos distinguir procesos preparatorios (como el conseguir alimentos) y procesos culminantes (como el "comer").

El acto de comer no se entiende por sí mismo como un fenómeno aislado, carente de conexiones. Lo mismo que una figura no se divisa sin un fondo desde el cual emerge, vemos el acto humano de ingesta emerger de un amplio trasfondo antropológico, constituido, desde el lado cultural, por normas sociales y, desde el lado psicológico, por exigencias inconscientes.

La cultura, con su tradición o historia colectiva, y el inconsciente, con su historia individual, forman el trasfondo desde el cual cobra cierto sentido el acto de comer.

En cualquiera de los aspectos de la conducta alimentaria –sean preparatorios o culminantes- el hombre observa cierto orden, siguiendo pautas que en parte son individuales y en parte también colectivas, incorporadas como costumbres, en las cuales se reflejan las normas de tradición cultural. No es suficiente que una cosa sea comestible para que acabe siendo comida: esto último ocurrirá si lo consienten los parámetros culturales presentes en la mente del sujeto.

El alimento efectivo no es sólo química o biología, sino también cultura. **La alimentación es cultura.**

La *variable sociocultural*, se refiere al hombre como ser social, como sujeto relacionado con otros. El alimento es una forma simbólica de comunicación, sea de la madre con el niño, sea del individuo con la sociedad. A través del alimento el hombre vehicula patrones de conducta, normas, prohibiciones religiosas, modos de jerarquía y alcance de funciones. Su unidad cultural es la comida. (B)

Carácter simbólico del alimento

El aspecto puramente biológico del "alimento" es solo una determinación de su significado real. El contenido de ese significado es mucho más rico.

Un individuo no ve en el alimento solamente un objeto nutritivo que le causa placer, sino algo que posee también una *significación simbólica*: la que se le confiere dentro de la estela de cultura (costumbres y usos) en la cual vive y se comunica con los demás.

Un símbolo es un "fenómeno físico" (un trozo de carne, por ejemplo) revestido del "significado" intelectual o moral que le confiere la sociedad dentro de una cultura.

Mediante su poder intelectual de simbolizar, el hombre crea las formas permanentes de conducta en que una cultura se relaciona con el alimento: "los hábitos alimentarios".

Una cultura está regida por normas que proporcionan vías aceptables de afrontar ciertas situaciones y proponen modos congruentes de comportamiento, jerarquizados desde los más a los menos valiosos. En cualquier caso, los modos de comportarse quedan "cohesionados" con cierto estilo distintivo: las costumbres; de modo que cuando un individuo desencadena el acto de comer, éste ya está impregnado del significado global de la cultura, de su sistema normativo.

Un hecho físico revestido de significaciones espirituales –intelectuales o morales- decimos que tiene "carácter simbólico" o que es un símbolo. Dentro de una cultura, el alimento queda sometido a ese valor. La alimentación es un lenguaje que habla materialmente de dimensiones espirituales. Alimento es, pues, un material *nutritivo*, aceptado por los *deseos* psicológicos individuales y por las *costumbres* propias de un pueblo. El aspecto simbólico va unido estrechamente al psicológico.

Quien desee cambiar la costumbre alimenticia de un pueblo es preciso que entienda antes el significado global, el simbolismo, de ese hábito particular. Incluso un emigrante renuncia a su lengua y a su modo de vestir antes que a sus costumbres alimenticias autóctonas.

Gradientes socioculturales del alimento

La variable sociocultural, antes mencionada, encierra al menos cuatro gradientes simultáneos y ninguno excluyente:

- el ambiental
- el cultural
- el social
- el moral

El gradiente *Ambiental*, constituido por los influjos externos, puede explicar algunas tradiciones asociadas a la ingestión de la comida y al estado alimentario de una población. En muchos aspectos –aunque no de la manera universal y necesitante que preconizó el neoconductista SKINNER (C) – las sociedades humanas son fisiológica y culturalmente modificadas por el ambiente.

Por ejemplo, la dieta regional o nacional puede estar condicionada por la temperatura (frío o calor), por la altitud y por la humedad, las cuales determinan en parte a su vez la cantidad y la calidad de comida disponible.

Pero los hombres tienen la capacidad de modificar, mediante su cultura (ideas, técnicas e instrumentos) el ambiente. El gradiente *Cultural* determina también en excepcional medida el comportamiento alimentario y la dieta misma. (D). Esto explica que ambientes similares pueden mantener esquemas alimentarios diferentes. Muchos casos generalizados de hambre y desnutrición son más fenómenos culturales (falta de reacción conveniente al medio) que efectos ambientales.

En tercer lugar, el gradiente *Social* explica el origen, desarrollo y decadencia de muchas costumbres alimentarias, de hábitos y reglas culinarias, sin necesidad de apelar a conocimientos de las necesidades alimentarias y fisiológicas del hombre. La mayoría de las reglas alimentarias funcionan como estabilizadores sociales, y muchos alimentos son usados no tanto para nutrir cuanto para identificar un sexo, una clase, un estado social.

Por último, el gradiente *Moral* puede explicar muchos fenómenos relativos a la aceptación o rechazo de determinados alimentos o la forma de preparar las comidas. El gradiente moral del comportamiento alimentario encierra desde un mandato religioso a una proscripción ideológica.

La reacción o conducta –que encierra todas estas variables, con sus respectivos gradientes- es ante todo “respuesta de un sujeto orgánico que utiliza biológica, psicológica y socioculturalmente la estimulación”.

El régimen alimentario y la “razón dietética”

En el conjunto de tratados que se atribuyen al médico griego Hipócrates (Siglo V a. C.) hay cuatro dedicados directamente a los temas de la alimentación y de la dieta (E). La dieta regulaba muchas facetas de la vida, tanto del hombre enfermo como del hombre sano, teniendo en cuenta sexo, profesión, edad, complexión corporal y costumbres.

Entendida como total régimen de vida, la *“diata”* de un hombre se halla integrada, según la común doctrina de los escritos hipocráticos, por cinco componentes principales:

- la alimentación (comidas y bebidas)
- los ejercicios (gimnasia, paseos, descansos, baños)
- la actividad profesional (y por tanto el grupo social)
- la peculiaridad de su país (situación geográfica, clima)
- los NÓMOI (leyes) de la ciudad en que el sujeto vive (vida social y política) (F).

El sentimiento alimentario

Cada hombre, cada sociedad tiene su tipo alimentario. Existe entre lo que se come y lo que se es una relación dinámica, implicada en las profundidades de lo que el hombre desea ver y de lo que sus alimentos le permiten ver. Comer es un gesto social. El que come solo, regularmente como mal y lo soporta mal.

Cuanto más elevado es el tono emotivo de un alimento es más rechazado en consumo solitario.

Niveles de simbología alimentaria

Aspecto representativo y comunicativo del alimento

En cuanto incorpora normas, preferencias, orientaciones de civilización, un alimento se convierte en una expresión, en un lenguaje con el que se “entienden” las personas de un área cultural.

Se trata de un signo o expresión con capacidad representativa y comunicativa. Por ejemplo, el alimento mantiene su carácter de signo dentro de las valencias de lo cotidiano y de lo festivo: los días de fiesta suele distinguirse por un cambio (cuantitativo o cualitativo) de las comidas y por la presencia de postres especiales.

Psicodietética y cultura alimentaria

La Psicodietética estudia las relaciones que existen entre la alimentación o dieta y el psiquismo, expresados en las manifestaciones del comportamiento. En rigor no se trata de una idea nueva. Ya los antiguos dietistas hipocráticos subrayaban una profunda afinidad entre el tipo de comida y el modo de ser o de conducta, dado que los alimentos son capaces de modificar los “humores” del hombre, o sea, aquellas

sustancias primitivas que, al mezclarse, permitirían el buen o el mal funcionamiento del organismo.

Todavía persiste en las tradiciones de la India la creencia de que hay alimentos fríos (thanda) y alimentos calientes (garam), cuyas propiedades ejercen influencias específicas en el cuerpo: así por ejemplo, es peligrosa la combinación de los fríos con los calientes, a su vez las dietas deben ser programadas de modo que a un organismo con una dolencia GARAM se le asignen alimentos THANDA y viceversa. (G)

Ocurre que en cada nivel histórico el hombre posee o cree poseer unos conocimientos suficientes sobre la esencia de la alimentación y la esencia misma de su propia corporalidad. Esos supuestos conocimientos se entrelazan con ideas más amplias sobre el ser de la sociedad, la naturaleza del mundo y la existencia de la divinidad.

De modo que al adoptar un régimen alimentario el hombre define toda una red de significaciones extranunciales.

Potencia de los humores en la teoría grecolatina

Todos los pueblos de la tierra han tenido alimentos básicos que los han acompañado en su desarrollo cultural. En la Europa antigua y medieval (hasta el siglo XVIII) prevalecía una distribución o clasificación de alimentos, ligado a la teoría fundamental de la dietética clásica (siglo V a.C.): la de los cuatro humores: caliente y frío, húmedo y seco. En torno a estos humores los alimentos comenzaron a contraer un sentido simbólico. Por ejemplo; la carne de volátiles sería más seca, más ligera y digerible que la de cuadrúpedos y, por tanto, no sería pesado para el organismo. Alimentos fríos no eran los que hoy pueden entenderse como "frescos", sino peces y algunas carnes volátiles, productos crudos, el mijo, las habas, los puerros, el pan de cebada, etc.

La medicina española en la época de la conquista se basaba en gran medida en las prácticas griegas y romanas tal como fueron modificadas durante la transmisión por vía del mundo árabe.

En el México contemporáneo (así como en latino-américa) un aspecto importante de la creencia y práctica de la medicina folk constituye una simplificación de la patología humoral griega, la cual fue elaborada en el mundo árabe, traída a España como medicina científica durante el período de dominación musulmana, y transmitida a América en el tiempo de la Conquista (Foster 1953: 202-204). De acuerdo con esta patología clásica, las funciones básicas del cuerpo estaban reguladas por cuatro fluidos corporales o "humores", cada uno de los cuales estaba caracterizado por una combinación de calor o frío con humedad y sequedad (sangre caliente y húmeda, bilis amarilla caliente y seca, flema fría y húmeda, bilis negra fría y seca). El equilibrio de estos humores era considerado necesario para una buena salud, y cualquier desequilibrio producía enfermedad. La cura consistía en la corrección de tales desequilibrios por la adición o sustracción de calor, frío, sequedad o humedad.

La clasificación de la historia natural estaba enraizada en el concepto de que las personas, y aún la enfermedad, los medicamentos, las comidas y la mayoría de los objetos naturales tenían una constitución. Por lo tanto, la práctica médica consistía en gran medida en comprender la constitución natural del paciente, en determinar la naturaleza de la enfermedad o sus causas; y en restaurar la armonía fundamental que había sido alterada. Esta labor se acompañaba de recursos tales como una dieta, remedios internos, purgas, vomitivos, sangrías y aplicación de ventosas.

La medicina folklórica hispanoamericana no es idéntica en todos los países, pero sin embargo existe una sorprendente homogeneidad desde México a Chile. Aparecen las mismas actitudes básicas en relación con la salud y la enfermedad, se cree en las mismas causas que subyacen a la afección, una gran proporción de enfermedades "folk" tienen los mismos nombres, y en casi todos los lugares se encuentran los mismos medicamentos y técnicas curativas. Gran parte de esta homogeneidad surge por la creencia casi universal en los conceptos hipocráticos de frío y calor inherentes a la naturaleza y el menos marcado concepto de los humores relacionados con la enfermedad. La mayoría de las hierbas medicinales y de los alimentos eran caracterizados por una de estas cualidades, a pesar de que en varios lugares se encuentra una tercera: "templado".

El "principio de los opuestos" hipocrático prevalece frecuentemente, aunque no siempre, en la curación – para una enfermedad fría un remedio caliente y viceversa-. Algunas veces, una enfermedad específica puede tener una causa fría o caliente y en consecuencia el tratamiento puede variar.

Las clasificaciones varían de país en país y de lugar en lugar, y la regla general es que no hay acuerdo entre todas las personas aun en un mismo pueblo. Sin embargo, parecen prevalecer ciertas reglas generales: la más marcada es que la mayoría de las hierbas medicinales son clasificadas como cálidas.

En realidad, en la mayor parte de América existe una correspondencia sorprendentemente elevada entre la clasificación de hierbas de las autoridades clásicas y la atribuida popularmente en la actualidad. Esta correspondencia se halla de alguna manera menos marcada en cuanto a los alimentos. Muchas personas que no clasifican la enfermedad y sus causas como frío o caliente, sin embargo revelan la presencia subya-

cente de los conceptos clásicos al creer que los alimentos deben ser combinados de acuerdo a sus cualidades frías o calientes.

Actualmente en Latino América, la mayoría de las comidas, brebajes, hierbas y medicinas se clasifican como “caliente” o “fresco”. Generalmente esta clasificación es independiente de las características observables, tales como forma, color, textura y temperatura física y solo describe los efectos que se cree que una sustancia tiene sobre el organismo humano. Como en la clásica patología humoral comúnmente se atribuye la enfermedad al desequilibrio entre el calor y el frío en el cuerpo, y su cura se efectúa asimismo, por la restauración del balance adecuado.

Conocieron – como pocos- los secretos de la selva: la hoja que cura, el veneno que mata, el panal escondido, el pez que se mueve bajo el agua barrosa, el animal que sirve para alimentarse... Supieron cultivar la tierra sin estropearla. Viajaron sin perderse por un gigantesco laberinto de árboles y ríos.

Fueron una cultura de terribles guerreros.

Y también buscaron la perfección del alma y creyeron que – con fe y sacrificios- se podía llegar a la Tierra Sin Mal, ofrecida por un dios cuyas primeras creaciones habían sido el lenguaje humano y el amor a los demás.

Fueron – son – los guaraníes.

María de Hoyos

Capítulo I

Esbozo de una Etnografía de los Guaraníes coloniales

1.1 Los comienzos

Una antigua leyenda nos cuenta la vida de Tupí y Guaraní, dos hermanos gemelos que – enemistados por culpa de las continuas peleas entre sus mujeres- debieron separarse. Tupí, entonces, se dirigió hacia el norte, mientras que Guaraní se iba hacia el sur.

Por su parte, los arqueólogos hablan de los Tupí –Guaraníes, dos pueblos unidos por el mismo idioma y las mismas costumbres. Y ubican en el Mato Grosso el lugar donde se separaron, hace al menos unos 1.600 años. (1)

Los numerosos descendientes de estos míticos hermanos o –dicho de otra forma –de estos dos pueblos emparentados, penetraron en la selva y, lentamente y en sucesivas etapas, se fueron dispersando. Los guaraníes se desplazaron hacia el sur, empleando canoas y balsas para viajar por los ríos; algunos grupos se establecieron en las costas atlánticas y en sus islas; otros prefirieron ubicarse tierra adentro, en los márgenes de lagunas o arroyos. Allí levantaban sus aldeas y practicaban la agricultura. Pero, como en pocos años sus campos de cultivo perdían fertilidad, los guaraníes debían tomar sus pertenencias y mudarse en busca de mejores tierras y también de nuevos cotos de caza y pesca.

La ocupación de nuevos territorios no siempre fue pacífica. A veces, encontraron tribus locales muy fuertes, que les impedían avanzar, y debieron torcer el rumbo. Otras veces, en cambio, conquistaron violentamente y *guaranizaron* a los vencidos, imponiéndoles su idioma, casándose con las mujeres cautivas e integrando al pueblo guaraní a los hijos que tenían con ellas. Cuando los conquistadores llegaron a Sudamérica en el siglo XVI, los guaraníes ocupaban un territorio discontinuo en torno a los ríos Paraná, Paraguay, Uruguay e Iguazú y a sus numerosos afluentes. Llegaban por el este hasta la costa atlántica y por el sur hasta las islas del Delta del Paraná y la isla Martín García (2). En toda esta amplia área, la lengua guaraní servía como idioma de intercambio y contacto (3).

1.2 La aldea guaraní

Ubicada siempre cerca de un curso de agua, cada aldea tenía espacios propios y bien definidos para cazar pescar y cultivar, y ningún otro grupo cultural podía atravesarlos sin suponer un conflicto por territorialidad.

1.3 Guerreros y caníbales

Los antiguos guaraníes se entrenaban desde niños en el uso del arco y la maza o *macana*. Podía haber

varios motivos de conflicto con gente de otra *tekoa* o con grupos no guaraníes: el uso de territorios de caza o pesca, la defensa de la aldea, la ocupación de un nuevo territorio, vengar agravios, o la sospecha de que algún daño era obra del *shaman* de un grupo rival.

Ciertos prisioneros de guerra recibían trato especial: eran generosamente alimentados, tenían derecho a una mujer y a honores de guerrero. El final siempre era el mismo: un guerrero lo mataba de un mazazo en la cabeza. El cuerpo se troceaba y se cocinaba. Todo el mundo debía probar su carne, hasta los niños. De esa manera buscaban incorporar la fuerza, el coraje y el poder del enemigo a sus propias energías.

1.4 La Tierra sin Mal

Los guaraníes creían en una *Tierra Sin Mal* (4), especie de paraíso terrenal a donde se podía entrar sin morir.

“Allí los cultivos crecen solos –decían-, la miel y la carne son abundantes, no hay enfermedades ni muerte, y todos viven con felicidad.” (5)

Para llegar a la Tierra Sin Mal era necesario tener perseverancia, coraje y fuerza espiritual. Esta última se renovaba cada noche, cuando *el karai* presidía danzas especiales vinculadas con los mitos y con la esperanza de una nueva tierra. La música, los cantos religiosos, las oraciones y los bailes buscaban aligerar los cuerpos y liberar a los hombres de sus imperfecciones, elevándolos y facilitándoles el camino. Ante un fracaso, volvían a partir con nuevo rumbo, siempre dirigidos por su profeta.

Como no encontraron templos ni imágenes de dioses, los españoles creyeron que los guaraníes no tenían religión.

Los *paí*, *payés* o *chamanes*, eran los mediadores entre el mundo sobrenatural y el de los hombres comunes. Habían recibido dones especiales y eran los únicos capaces de adivinar el futuro, curar o causar enfermedades y, empleando su fuerza mágica, dominar la lluvia, hacer crecer los frutos más rápidamente y ayudar a los guerreros para vencer a sus enemigos.

Conocían una asombrosa variedad de remedios obtenidos de animales y plantas y, además conjuros para alejar perversos espíritus de la selva.

A veces un *payé* adquiría tanto prestigio y autoridad que era apreciado en toda una zona y tenía el privilegio de transitar libremente entre comunidades en conflicto. Recibía el nombre de *karai* –que significa “sabio”- y le atribuían el poder de dominar a la naturaleza, de convertir a la gente en animales y de transformarse el mismo en jaguar. Considerado como una especie de profeta, iba de aldea en aldea y, cada vez que se anunciaba su llegada, todos salían a recibirlo cantando y bailando.

Para perfeccionar sus dones, los *karais* se imponían una vida austera: vivían en soledad, rezaban, hacían penitencias y ayunos.

1.5 Magia, hechicería, superstición.

Medicamentos y hechicería, en la mentalidad de los Guaraníes ambas cosas se corresponden. *Pohá* es un nombre genérico; *padje* es una determinada especie de *Pohá* Bajo brujería se entiende el medio para embrujar.

Padje son determinados objetos que, en parte, son vistos por la tradición de la tribu, como tales: por otra parte, en manos del hechicero, son vistos como unidades de poderes extraordinarios; por ejemplo ciertas plantas, piedras, figuras de madera, cabellos, dientes, pedazo de piel y otras partículas de animal y persona y sus secreciones, coleópteros, granos de semilla, etc.

Un gran rol en la vida del indígena tiene ciertas interdicciones alimentarias y otras prescripciones de abstinencia para ciertas personas y circunstancias.

El día en que se va a plantar caña de azúcar no hay que lavarse; la caña perdería su dulzor.

Entre los *Mbyá* el cordón umbilical es atado a la muñeca izquierda de la criatura con las palabras *éguata rei améke!*, es decir “no seas un vagabundo” y recién se lo quita y entierra cuando el niño da sus primeros pasos gateando.

Señalar el arco iris con el dedo, trae como consecuencia la contracción o paralización del brazo o la mano. Cuando florece el maíz no debe entrar nadie en la plantación, la carcoma atacaría el maíz

Hay que mencionar aún diversas observancias en ocasión de embarazo y nacimiento en parte también por el padre. La mujer no debe fumar en ese tiempo, no comer carne de mono, si no, la criatura llegaría a tener una cabeza de mono. Tiene que privarse de la carne del *gua-á*, si no, nace una criatura que llorisqueará toda la vida. Si una mujer embarazada atraviesa una plantación de zapallos esta plantación se seca, según la creencia de los *Pañi*. El comer carne del pájaro *gui* pone en el mundo un niño colérico. Si la embarazada como gruesas batatas, nacerá un hidrocefalo (6)

1.6 Vivir en la selva

Allí los guaraníes se movieron muy cómodamente, porque conocían a fondo los secretos y los misterios de plantas y animales.

De la enorme variedad de árboles de esta región, los guaraníes seleccionaban las mejores maderas para construir sus aldeas, sus armas, sus morteros para moler harina y sus banquitos para sentarse. Aprendieron a distinguir las plantas nocivas de las que ofrecían partes comestibles (como las guayabas y los palmitos) y descubrieron hojas, frutos y raíces que servían para curar enfermedades y pintarse el cuerpo. Encontraron buenas fibras vegetales para hacer sus cestas. Emplearon calabazas de diferentes tamaños como recipientes para tomar mate, para guardar agua y hasta para hacer maracas.

Como en la selva cerrada los ríos eran la ruta más fácil para viajar, los guaraníes idearon la manera de despegar la corteza intacta de los cedros y fabricar con ella largas canoas, donde entraban unas veinticinco personas. También supieron aprovechar la gran cantidad de enormes *manguruyús*, bagres, surubíes, dorados, sábalos, pejerreyes y otros peces que poblaban los ríos y los convirtieron en buena parte de su comida habitual.

De la selva también venía la carne de animales como el pecarí (cerdo salvaje), el tapir, el carpincho, el agutí y otros roedores, y también platos especiales como boas, colas de yacarés y hasta unas larvas gigantes de mariposa y escarabajo, que comían fritas. Para obtener miel, sólo tenían que atrapar una abeja silvestre y soltarla, dejando que los guiara hasta el panal. Abundaba la miel producida por una docena de especies de avispas y abejas silvestres.

Untaban la piel con la fruta del urucú para protegerse del sol y de los insectos.

Aunque los alimentos vegetales de los guaraníes eran principalmente agrícolas, también aprovechaban partes comestibles de casi ochenta plantas silvestres; entre ellas, palmitos o cogollos de palmas. (7)

1.7 Cultivar en la selva

Sus campos de cultivo estaban en el interior de la selva, a resguardo de los vientos. El terreno elegido, antes que nada, tenía que limpiarse; despejaban la vegetación con precarias hachas, esperaban dos o tres meses, hasta que la vegetación cortada se secaba, y entonces la quemaban.

Después de las primeras lluvias, el jefe del grupo convocaba a la población para que, en un ambiente de fiesta, todos juntos realizaran las tareas de siembra. Plantaban principalmente maíz y mandioca amarga. También cultivaban mandiocas dulces, batatas, zapallos, maníes, porotos, ajíes, ananás, tabaco, algodón y algunas hierbas medicinales. Este sistema de cultivo- utilizado por muchos pueblos selváticos- es conocido como **roza y quema**, y aunque parezca primitivo, es muy eficaz y permite resguardar el suelo.

Allí no acababan las tareas, porque algunas de esas plantas debían ser muy elaboradas antes de consumirlas. Había que tostar el maní y procesar la mandioca amarga, porque ambos son tóxicos en estado natural.

Para sacarle el veneno a la mandioca amarga, la rallaban, la exprimían en prensas de hojas de palma y la tostaban. Resultado; una harina muy nutritiva.

Con esta última se hacía una harina que se cocinaba en forma de tortilla o pan, igual que la harina de maíz. Los choclos se comían asados, y los granos de una variedad de maíz se consumían como pororó. Mandiocas dulces y batatas se comían asadas, hervidas o en guisos con zapallo, porotos, carnes y pescados. Como bebida alcohólica preparaban una especie de chicha, el *pire i*, elaborada con maíz fermentado, agua y miel.

Los campos de cultivo duraban no más de cinco o seis años, porque la lluvia arrastraba la capa fértil del suelo y –sin abonos- éste dejaba de ser productivo.

Cuando la tierra “se cansaba”, los guaraníes abandonaban la parcela y abrían otra; de ese modo los terrenos de cultivo quedaban cada vez más lejos de la aldea y se hacía difícil protegerlos contra las aves, las hormigas y los saqueos de otros aborígenes.

Dejaban atrás casas y aldea, y se mudaban a otra zona que tuviera buenas tierras. (8)

1.8 Las tareas estaban claramente divididas por sexo.

Las mujeres cocinaban, tejían, hacían las cestas y las vasijas de cerámica, cuidaban a los niños, sembraban, atendían los cultivos y cosechaban. Los hombres cazaban, pescaban y se encargaban de las tareas más pesadas: desmontar para abrir campos de cultivo, hacer canoas y construir casas.

Ellas hacían alarde de su arte para hilar fibras de algodón y tejer hamacas y telas, o para entrelazar tiritas de cortezas para hacer canastos donde guardar las cosechas, mochilas, enormes cestos-cargueros usados durante los viajes, estuches para flechas o plumas, cernidores para tamizar harinas, bandejas y abanicos.

Los varones se lucían con gran variedad de técnicas para pescar. Atrapaban ciertos peces por medio de redes o anzuelos de madera con cebos de trozos de carne de pajarito.

Todos los hombres eran hábiles pescadores, pero sólo les daba prestigio ser buenos cazadores, porque eso exigía valentía para enfrentar a los grandes animales, agudeza para rastrear, resistencia física y destreza con el arco.

Para cazar ciervos, pecaríes, osos hormigueros, coatíes, tucanes y otros animales, además de emplear el arco y una variedad de flechas, los guaraníes preparaban complicadas trampas donde la presa caía en una fosa, quedaba colgada de un lazo o era aplastada por un tronco.

El veneno de ciertas plantas permitía matar a los peces sin hacer tóxica su carne. En pocos minutos se podían recoger los pescados con la mano.

1.9 Herencia Guaraní

Hoy, hablan guaraní cinco millones de criollos del Paraguay, el Brasil y las provincias argentinas de Misiones, Corrientes y Formosa. Además, en muchas partes de la región pampeana, palabras de esa lengua denominan a grupos indígenas, lugares, animales y plantas locales.

Otra herencia guaraní es el famoso **che**, que identifica inmediatamente a los argentinos en el exterior. Significa yo o mí, y su sentido actual proviene de una mezcla de castellano y guaraní: "Hola, che amigo", por ejemplo, significa "Hola, mi amigo", pero luego, por abreviatura, quedó "Hola, che".

La población criolla de partes de la Argentina, Paraguay y Brasil consume de diferentes formas la mandioca dulce, y con su harina se preparan varias comidas típicas de origen guaraní, entre ellas el *mbery* - especie de torta frita- y el *chipá*, un bollito que en los últimos años se ha popularizado en grandes ciudades como Buenos Aires.

Pero en materia de alimentación, lo más notable es la costumbre guaraní de tomar mate, que se arraigó especialmente entre los criollos del Paraguay, del sur de Brasil, del Uruguay y de la Argentina, en grupos indígenas chaqueños, pampeanos y patagónicos, y luego en los inmigrantes europeos. La *caá* o yerba mate crecía naturalmente y los guaraníes bebían su infusión fría en calabazas, por medio de cañitas acabadas en un filtro de fibra vegetal. (9)

Capítulo II

Esbozo de una etnografía de los guaraníes en la actualidad

2.1 Memoria histórica de los grupos etnográficos actuales.

Seleccionamos una área de descripción ya que en la actualidad los grupos guaraníes están dispersos y no siempre tienen estructura de comunidad. El caso de los *isleros* del Paraná Medio hasta el final de lo que se considera la tierra prometida, es decir el río Guayquiraró, que divide la provincia de Corrientes de la de Entre Ríos, final del área bilingüe y bicultural en la mesopotamia Argentina.

Desde los primeros años de nuestro siglo, las familias asentadas en la zona tienen, por un lado, origen europeo, y por otro, criollo. Descendientes de rusos, alemanes, italianos y criollos.

Las diferencias culturales entre inmigrantes y criollos están bien marcadas, aunque no imposibilitan la convivencia de ambas vertientes.

En los descendientes de europeos hay una línea de trabajo bien definida, que pasa por la explotación de la miel con técnicas heredadas de sus padres, la instalación de aserraderos familiares para construir cajas para las abejas, la explotación hortícola que les permite autoabastecerse, y la crianza de ganado bovino y cabrío.

Sólo en escasas ocasiones trabajan para terceros. Los inmigrantes refuncionalizaron los valores heredados, adoptando valores del criollo. Como éste, conocen esteros y lagunas, y saben dónde poner las trampas.

También saben domesticar pájaros y hacer uso del conocimiento empírico que han adquirido de las propiedades curativas de la flora.

Los criollos se mantuvieron como productores en menor escala, con el sistema de actividades múltiples y complementarias.

Caracteriza a la familia criolla una prole numerosa que le asegurará la reposición de la fuerza de trabajo para dicho sistema de actividades múltiples.

En este conjunto social heterogéneo, debemos marcar la existencia de nuevos comportamientos que surgen por el contacto habitual con las poblaciones costeras. Es el caso de algunos jóvenes *isleros* (10) que manejan los códigos sociales de las ciudades puertos y los usufructúan en beneficio propio en el contexto de sus pares.

Este comportamiento en las mujeres es distinto: producida la migración hacia la ciudad, no manifiestan intenciones de volver.

Se nos presenta así un grupo humano rico y heterogéneo, conviviendo y compartiendo una misma añoranza. Las islas tienen un pasado glorioso, que se ha ido con el río y la migración constante de la gente hacia la "costa de tierra". Hoy miran con asombro y algo de pena los restos de esa época: casas sólidamente construidas que aún desafían las crecientes restos de vastas plantaciones frutales, canchas de carbonería. La represa de Salto Grande ha cambiado el ritmo del río – dicen en la isla-, las crecientes destruyen lo apenas reconstruido, y le número de emigrantes aumenta con cada inundación. Los pobladores, ante tanta presión, se ven obligados a abandonar sus islas en busca de mejores fuentes de trabajo y un poco de estabilidad. (11)

2.2 La mujer de la isla

Existe en la familia *islera* una división de trabajos, con obligaciones y derechos para cada uno de sus miembros, según edad y sexo. Los atributos requeridos a la mujer por su papel social están centrados fundamentalmente en su función biológica como reproductora de la especie. Este es el papel que le brinda mayor estatus y reconocimiento dentro de su sociedad. Las *isleras* son mujeres fuertes, sanas, "paridoras" por excelencia: madres jóvenes con más de cuatro o cinco hijos. (12)

Son pocas las *isleras* que están bien informadas sobre métodos anticonceptivos, de allí que se torne difícil el control de la natalidad. Sumemos a la falta de información otros factores como la imposibilidad de acceder a dichos métodos por la distancia o el costo elevado, o simplemente por el pudor que sienten de encargarlos cuando alguien va a la ciudad.

El parto para la mujer *islera* no presenta situaciones conflictivas que afecten su pareja o su propio cambio estético, como sucede con la mujer de la ciudad.

Las *isleras*, ante la situación del parto, hacen uso combinado de la medicina científica y la empírica. Si el parto es normal recurren al hospital más cercano; si es apresurado y el tiempo disponible no les permite el viaje, enfrentan el nacimiento de sus hijos en la isla, recurriendo a la ayuda de otras mujeres. (13)

El cuidado de la prole es parte fundamental de su vida. Las familias tienden a ser numerosas. La crianza se torna más difícil cuando el número es más elevado. Pero, pese a esto, no encontramos una sola madre *islera* que se quejara de este trabajo.

Por otro lado, la mujer es un elemento activo en la educación de los hijos. A su cargo está la crianza, etapa que dura hasta el momento en que pueden iniciarse como fuerza económicamente activa -los varones-, o formar una pareja estable -las mujeres-.

Como el jefe de familia es el generador principal de la economía dispone de menos tiempo para dedicarlo a sus hijos. La mujer es, entonces, la socializadora inicial del grupo. A las hijas las prepara para el futuro en el que habrán de continuar con la tradición mujer-esposa-madre. Esta preparación lleva un tiempo prolongado, cuando niñas se las inicia en el cuidado de huertas y jardines, asignándoles determinadas tareas- como por ejemplo el riego, etc. que pasará a ser obligaciones diarias.

Más tarde, las tareas se extienden y exigen más dedicación. La muchacha prepara alimentos, se encarga de la limpieza de la vivienda, patios y huertas, cuida los hermanos menores y ocupa el papel de "matera" de la casa.

Todas estas tareas son cuidadosamente divididas entre madre e hija, y esta colaboración es la excusa para comenzar el aprendizaje.

Se pueden determinar dos estadios explicados por el papel asignado a la mujer: el de niña-mujer joven, y el de mujer adulta con pareja estable o con sus hijos.

En el caso de la educación sistemática de los varones, los educa cuando son pequeños, pero al entrar en la adolescencia comparte esta tarea con el padre –u ocasionalmente un tío del joven. Estas figuras masculinas iniciarán al muchacho en la caza, la pesca y el cuidado de colmenas, o sea le enseñarán a cumplir con el rol que le corresponde a su sexo.

La mujer *islera* genera determinados espacios físicos, éstos se convierten en su pequeño mundo. El lugar de la *islera* es la casa, y más específicamente la cocina, donde pasa gran parte de su tiempo. Hay cocinas de distintas dimensiones, ubicadas dentro y fuera de la casa. Las hay muy bien organizadas y otras improvisadas. Las hay para el verano y para el invierno.

La *islera* cocina porque es parte de su trabajo y su obligación como mujer, y porque siente satisfacción al alimentar a su familia.

El hombre también prepara determinados tipos de comida, como el asado, los embutidos o la carne salada. Para ello no ocupa el recinto de la cocina, ya que éste parece estar destinado a las comidas diarias. El *islero* también se ocupa de su propia alimentación en épocas de caza, cuando se va de ranchada.

Otro de los espacios físicos propios de la *islera* es el jardín, la mayoría de ellas lo tienen, y su cuidado se transforma más en un recreo que en una obligación.

Se transforma así en productora, participando activamente de la economía doméstica. Este papel lo cumple como parte de su rutina, cuidando las huertas que les permiten autoabastecerse, criando aves de corral, vacas y chivos, recolectando huevos, preparando trampas para cazar pájaros o pescando cerca del rancho.

2.3 El hombre de la isla

El hombre de la isla respondiendo a lo que esta cultura exige del varón, es el responsable económico en cada unidad familiar. Este pequeño productor en una economía de subsistencia, desempeña actividades múltiples como un patrón de adaptación alternativa: es cazador, pescador, recolector, cuidador de ganado, apicultor, y siguiendo sus producciones fluctuantes, suele constituirse en un trabajador asalariado. Sin duda la actividad de la caza sigue siendo una constante en el varón *islero*.

La red de comercialización de las pieles está en manos de unos pocos acopiadores que viven en las ciudades-puertos de la región, y realizan viajes periódicos a las islas para comprarlas o intercambiarlas por mercaderías.

En el campo de la ganadería el *islero* puede llegar a ser propietario de un número reducido de vacas, ovejas o cabras. Como consecuencia de las continuas crecientes, que obligan a sacar los animales en barcas apropiadas a lugares altos donde puedan alimentarse, esta actividad se ha visto reducida. Mientras sube el agua los terrenos de pastoreo se reducen, y después que se va, queda una capa de barro que vuelve escaso el alimento en la isla. Esto nos orienta para explicar la cría alternativa de animales más pequeños y resistentes como las cabras o las ovejas, que van reemplazando al ganado mayor, ya que se adaptan mejor al terreno y son fácilmente transportables.

El *islero* cazador-pescador mantiene hábitos recolectores: miel y frutos domésticos y silvestres, huevos y vegetales.

Aprovechando la influencia de técnicas europeas traídas por las primeras generaciones se transforma en un productor apícola, convirtiéndose en la actualidad en la actividad productiva más importante en algunas de las unidades domésticas de producción *islera*.

Respecto de la flora, en tanto que los varones la aprovechan como materia prima, las mujeres poseen el conocimiento de sus propiedades mágicas y medicinales.

2.4 Religiosidad y magia en la actualidad

Podríamos hablar de una religión doméstica, centrada en torno al altar que encontramos en toda casa *islera*. Estos altares, dispuestos en la habitación principal de la casa —el único dormitorio o el de los padres o dueños de casa— consisten en una mesa de un tamaño variable, repleta de polvorientas imágenes y estampas de santos, cintas y velas. Estos altares tienen casi siempre, un santo principal, considerado más milagroso o más cercano a la familia y a sus actividades. A estos santos, que podríamos llamar “patronos” de la casa, se les ofrece una fiesta en su día. La generalidad de los santos no tienen un rito determinado y su día se celebra con un **baile y comida**. Los nueve días anteriores se realiza una *novena* en la casa del dueño, a la que asisten los parientes y vecinos más cercanos. Las *novenas* consisten en prenderle velas a la imagen del Santo y en adornarla especialmente, rezándole oraciones dirigidas por alguna rezadora. Los asistentes le dejan una limosna al santo. Este dinero se usa para realizar la fiesta, para comprar velas y flores, o para mantener a los dueños del santo, cuando la celebración se limita a la *novena*.

Cuando la fiesta es en honor del santo “patrono” de algún curandero prestigioso, suele ser grande y congregar a toda la clientela de dicho curandero que, por carácter transitivo, le debe su salud también a su santo.

Al santo asimismo se le retribuyen favores concedidos, llevándole a su imagen cintas, velas y estándares, o llevando la imagen a la casa del que cumple la promesa. Cuando se lleva la imagen de una casa a otra o de un altar a otro, se la lleva al son de música, y los que los acompañan, bailan cumbias y chamamés.

El culto familiar a los muertos, que se concreta en el velorio y la novena dedicados a ellos y una serie de creencias relativas a la presencia de los muertos y a su comunicación con los vivos, completaría esta somera descripción de las prácticas religiosas familiares.

A los muertos se los vela y se les hace rezar en ese día, los nueve días siguientes, al mes de muertos y al año. Una vez terminada la novena, se les coloca la cruz sobre la tumba.

También las manifestaciones religiosas que adquieren contornos sociales o comunitarios, giran en relación al culto a los santos. En la sección del río Paraná a la altura de Corrientes posee varios santuarios a los que los peregrinos acuden todo el año y especialmente para el día del santo. Estos lugares de peregrinación son los sitios donde una vez al año se refuerza la tradición respecto de la medicina popular y la religión, tan

estrechamente ligadas, y por donde circula mucha información respecto a prácticas medicinales empíricas o mágicas. Entre los asistentes siempre hay algún músico y se baila acompañados por acordeón y guitarra. Las bebidas se compran en una cantina que se monta para ese día y los distintos grupos de promesantes hacen un asado.

Amuletos. La creencia en la eficacia de algunos objetos mágicos que evitan males provocados asimismo mágicamente, esta bastante arraigada entre los *isleros* de tradición guaraníca. También se usan objetos mágicos para evitar “daños” hechos por brujas.

Otras creencias. Creencias comunes al área de todo el litoral como la “pora”, el “lobisón”, la “bruja”, etc., están presentes. Muy vigente es la que considera que el séptimo hijo del mismo sexo es lobisón o bruja.

Hay un tercer nivel dentro de la religión de estos *isleros* que pasa, sin duda, por los niveles de la Iglesia constituida e institucionalizada. Por supuesto, el santuario de Itatí, en Corrientes ha sido erigido y es mantenido como santuario de la Iglesia Católica, o sea que hay manifestaciones populares que se entrelazan con las de la Iglesia oficial.

Capítulo III

Estructura del sistema alimentario

3.1 Introducción

Los hábitos alimenticios y culinarios revelan muchos otros aspectos de la cultura.

Podemos decir que los alimentos preferidos, sus formas de cocinarlos, los enseres que se usan, las ocasiones en que se consumen, nos enseñan mucho acerca de las relaciones sociales, los vínculos de parentesco y la relación con la naturaleza y lo sobrenatural del grupo estudiado.

Ningún grupo humano come sólo para nutrirse y el ofrecer comida a los hombres y a los dioses es una de las formas principales de relacionarse con ellos y es la manera primordial de ofrecer hospitalidad. Tanto el que ofrece como el que recibe, se consideran cercanos.

Si las fiestas se festejan con carne asada revelan qué jerarquía tiene no sólo este alimento, sino también esta forma de cocinarlo. También la importancia de la “manda” a un santo se hace evidente por el tipo de comida que se ofrece y lo mismo sucede con relación a la jerarquización existente respecto de amigos, vecinos, compadres, parientes y conocidos.

Esta jerarquización en Corrientes, tiene su cúspide en el santo patrono. Nos lo revelan varias cosas, pero entre ellas, justamente la comida que se le ofrece, es muy significativa.

El cuidado de la huerta, junto con la preparación de una comida bastante elaborada, refleja el papel que juega la mujer. Este papel es primordial, la familia y la casa giran en torno a la mujer y sobre ella recaen el mayor trabajo y la mayor responsabilidad.

De acuerdo a las posibilidades económicas de cada familia, la cantidad y calidad de la comida, es diferente. Cuando los ingresos son pocos y sobretodo, cuando las familias viven en las periferias de las ciudades, sin acceso a los animales de caza o al pescado, la dieta aumenta sus ingredientes de harinas y grasas.

Siempre se consume mucha grasa y mucha harina, por las mercaderías que incluye la *provista*. La mayoría de los días se consume un plato que lleva grasa en su cocción al medio día y a la noche, y dos o tres veces al día se comen tortas que no sólo se fríen en grasa, sino que llevan grasa como ingrediente principal. Además de la harina consumida en las tortas o el pan, los guisos llevan fideos, el *mbaipü* se espesa con harina, se come polenta a menudo, etc. Pero esta tendencia se compensa, en los pobladores del campo y de las islas con la abundancia de carne de caza, pescados, animales domésticos, verduras, leche, huevos y miel y algunas frutas.

Lamentablemente tampoco la alimentación en los comedores escolares suple estas carencias pues por problemas presupuestarios, los chicos comen allí lo mismo que en sus hogares: mucha harina y poca carne. En estos comedores es difícil que se consuman huevos y el desayuno o la merienda no siempre incluyen leche.

De acuerdo con el Diagnóstico Social del Sudoeste, Dto. Capital y General de la Provincia de Corrientes, elaborado por el CFI en 1980-81, los médicos consultados coincidieron en que las enfermedades más comunes, son aquellas determinadas por la escasez de recursos y por lo tanto, por mala nutrición y en general por problemas de saneamiento ambiental. Las enfermedades aludidas son: diarreas, desnutrición, infecciones, trastornos digestivos por exceso de consumo de harinas y grasas, bronconeumopatías, tuber-

culosis, chagas, vómitos, deshidratación, parasitosis.

Algunas de estas enfermedades dependen del tipo de viviendas usadas, otras del consumo de agua no potable o del consumo de verduras no higienizadas convenientemente, y otras a la mala alimentación (desnutrición, trastornos digestivos, etc).

3.2 Una Cultura Alternativa

Al considerar los aspectos positivos de la cultura de los pobladores *isleros* no desconocemos las carencias y sufrimientos que padecen.

El *islero* está integrado con sus recursos renovables, con su riquísima flora y fauna. El río, a su vez terrible y destructor, es la esperanza del *islero*.

Sus viviendas responden en general al tipo de construcción que podría encuadrarse como vivienda natural, respondiendo a las características de grupos rurales de escasos recursos: “ranchos” en la preferencia regional.

Las técnicas de construcción son variadas. Cada vivienda está constituida por varios recintos cerrados, varias áreas funcionales:

1- La cocina: con piso de tierra, cuenta con un fogón construido con ladrillos o simplemente con la mitad de un tacho. Funciona a leña. Completan el mobiliario una mesa, varias sillas de paja, algún banco y, a veces, un aparador para guardar cacharros. Del techo se cuelgan las nutrias cuereadas para que se oreen.

2- La pieza o dormitorio: lugar para dormir y guardar los objetos más valiosos.

3- Un lugar en el patio: para recibir a las visitas y tomar mate.

4- El excusado: es un recinto pequeño, aislado, que cuenta con un pozo rodeado por cuatro tablas.

Construcciones accesorias: un galpón para guardar herramientas, otro galpón semiabierto que sirve como aserradero, el horno para el pan, los gallineros y corrales de vacas y chivos.

El espacio peri doméstico está constituido por el patio, un lugar para el lavado de la ropa –cerca del río para poder trasladar fácilmente el agua-, la huerta y el jardín.

Predomina la familia conyugal respecto de la familia extendida. Hay uniones estables con prole, uniones esporádicas con amplia laxitud en los requerimientos y grupos familiares de hombres solos.

Las familias no están articuladas mediante un tejido social. La gente de la isla constituye un grupo heterogéneo a partir de una diferenciación económica del grupo; valga el ejemplo de los pequeños propietarios, los cazadores-recolectores de tierras fiscales, o los pobladores de puertos de las márgenes terminales de las estancias costeras, que viven en verdaderos “campos-islas” y comparten el patrón cultural de la caracterización expuesta.

El lugar más importante de la vivienda del *islero* es el lugar del fuego, generalmente ubicado en el centro de la misma y alrededor del cual se dispone todo lo viviente y no viviente. Por sobre el lugar del fuego, que a su vez sirve de cocina y lugar de comer, cuelga, o bien un gancho de madera desde el techo hacia abajo, en el cual está enganchado el asa de una olla sin tapa, a fin de oscilar por sobre el fuego a una distancia adecuada, o el asa de la olla cuelga de una vara horizontal enhorquetada en dos palos enterrados, sobre la olla hay generalmente una vara para revolver.

Indispensable es en la vivienda del *islero* un recipiente para la preparación de agua hirviente para las varias veces que en el día es ingerida como infusión del té del Paraguay.

Además la cocinera *islera* no se preocupa mucho si alguna vez, circunstancialmente le llega a faltar la olla, ya que ciertas comidas se preparan sobre la parrilla, al asador, sobre las brasas de carbón en la ceniza caliente o en cañas de *tacuapi*.

3.3 Enseres

El cuarto de la cocina siempre está separado del resto de la casa. El cuarto en el que se cocina es generalmente pequeño, de construcción más endeble que la “pieza” y mal aireado. El fuego se obtiene siempre por medio de leña, generalmente de “ingá”. No puede estar dentro de la cocina, más que la cocinera. En Entre Ríos se ha observado el fogón al aire libre resguardado únicamente por un techo.

La cocina grande o “matera” es común en las estancias. Cuando se están cocinando dos platos distintos, por ejemplo guiso y pescado, o cuando se necesita otro fuego para desplumar un ave, se arma un fogón secundario detrás de la cocina, protegido del viento con una mampara o lona.

La parrilla que más se usa, la más útil evidentemente, es la triangular de tres patas, llamada “estrebe”.

Olla se llama a la de tres patas de hierro, las demás de aluminio o enlozadas, sin patas, se llaman cacerolas. A veces, hay una fiambra, que se coloca en un lugar fresco y aireado como la galería, donde se guardan los alimentos que deben conservarse así.

La pava, el mate, la bombilla, sartenes, parrillas, platos enlozados, cubiertos, vasos, latas de aceite o de dulce, y jarros completan el ajuar culinario.

El “zarzo” es un rectángulo hecho de picanilla. Se cuelga del techo de la pieza o de la galería, según se use para colocar ropa y algunos enseres o para curar el queso. (14)

3.4 Estimulantes

Son principalmente dos los estimulantes que usan constantemente y con pasión: el tabaco y el té del Paraguay.

El alcohol (el autóctono) se lo consume solamente con motivo de ocasiones festivas y es consumido con no menos pasión que el tabaco y el té. Se prepara de la siguiente manera: se hierva maíz, batata, más raras veces mandioca; se machaca y se cubre de agua y se lo deja unos días revolviéndolo frecuentemente hasta que se produce una fermentación activa; entonces la bebida ya está a punto para beber.

En algunos lugares escupen dentro del ya de por sí poco apetitoso caldo, hojas masticadas de ca-atory “a fin de incrementar más su efecto embriagador”.

El alcohol de caña de azúcar se prepara cortando caña en pequeños trozos y machacándolos en el mortero hasta obtener una papilla; luego se le echa agua, se revuelve frecuentemente a fin de que la papilla fermente más rápido.

La minoría de los *isleros* son bebedores consuetudinarios.

Una bebida inocua que se disfruta varias veces al día y que es estimulante es la yerba-mate que crece silvestre en Paraguay y Brasil y que últimamente se cultiva en gran escala en Misiones (Argentina) y en Paraguay (15). La preparación es, en resumen, la siguiente; se le quita al árbol o arbusto las ramitas más pequeñas y se las sollama someramente y luego se las tuesta o seca lentamente sobre un armazón por encima del fuego. El té seco es convertido en grueso polvo por medio del “aporreador”.

El mate, como erróneamente se designa al té del Paraguay, es bebido casi en general con la “bombilla”- un cañito de lata o plata con un pequeño coladorcito en su extremo inferior. Los *isleros* usan casi siempre una cañita del bambú el que podría considerarse el precursor de las modernas bombillas.

Más raras veces se ve fumar a las mujeres. Los hombres se dedican apasionadamente a mascar tabaco; aún las mujeres y los niños no raras veces mascan tabaco. El tabaco de mascar es preparado en atados cónicos, los cuales son prensados con ataduras de fibra de Bromelia y así liberándose paulatinamente del jugo, fermenta. Sin comida o sin bebida el *islero* tiene largo aguante; sin tabaco y mate, fallan rápidamente. Desde temprana edad el niño se acostumbra a ello, muy para mal de su salud. También las niñas se dedican no raramente a este placer desde temprana juventud.

3.5 Horarios y nombres

El número de comidas y el nombre de cada una varía mucho no sólo entre las dos provincias tratadas, sino también entre la costa y las islas y sobretodo, depende en mucho de la actividad que desarrolla cada miembro de la familia.

En las islas y campo-islas de Corrientes, en donde la principal tarea de los hombres es cazar y pescar, toman unos mates antes de salir. Cuando vuelven pueden tomar café con leche o leche sola con tortas o pan, la recorrida de las trampas les va a tomar mucho tiempo, desayunan café con leche con tortas o pan antes de salir, o bien, al volver, ya comen una comida fuerte como puede ser locro, guiso, o *mbaipú*, incluso con vino, a eso de las 10 ó 10 y media de la mañana. Esta comida se llama “siesta”. La “media siesta” o la “media tarde” o la “trastarde”, es la hora de la merienda y suele limitarse a la ingestión de mate, pero también pueden comerse tortas fritas o asadas y si es la época, se las acompaña con miel.

La comida de la noche se realiza en todos los casos entre las ocho y las nueve. Hay más uniformidad en el tipo de alimentos ingeridos que en el número de comidas (que pueden variar entre dos y cinco) y en el nombre.

Cuando se sale al campo a trabajar con el ganado o a cazar, se suele llevar algún alimento, éste puede ser pan o tortas asadas con embutidos o queso, maníes crudos o tostados y si la recorrida es larga, lo necesario para preparar el mate. El consumo de leche, es muy frecuente, cuando hay cerca naturalmente, una “lechera”, tanto los chicos como los mayores gustan de este alimento.

3.6 Comida habitual en la “arranchada”

En los casos en que el hombre junto con otros, o la pareja, se “arrancha”, la comida no es exactamente la misma que la que consumen en sus hogares. Es menos variada y fundamentalmente distinta en los horarios, cada uno lleva su “provista” pero en el lugar donde se instalan se junta todo y comen juntos. Todos saben cocinar y se alternan en esta tarea sin ningún orden estricto. El primero que llega a la arranchada, cocina. El que linternea a la noche, espera con la comida al que arma las trampas por la mañana temprano.

Al despertarse toman mate, y al medio día o a la noche comen polenta, o guiso de arroz o de fideos. Para estos guisos se usa la carne de los bichos que han cazado o pescado (16). El resto de los alimentos se

compra y se llevan, incluso harina y grasa para hacer tortas.

Cuando va una mujer lo hace con su familia, y en ese caso no van otros hombres, por lo tanto la mujer cocina en la arranchada sólo para su marido y sus hijos.

Los pescadores suelen cocinar arriba de la canoa. Para ello usan una lata con un hueco donde se prende el fuego, y una parrilla que se coloca arriba. A este artefacto se le llama "braseo". Se lo coloca sobre el castillete de la canoa, o borda, y encima de la parrilla colocan la pava para el mate o la olla para hacer un pescado frito.

3.7 Alimentos habituales

En las islas y en menor medida también en la costa, el alimento principal del que va a constar una comida está al alcance de la mano. Salir a las siete de la tarde a pescar, asegura una exquisita cena con "dorado" frito en grasa o asado. Cazar con escopeta un chajá o un pato sirirí a la mañana cuando se sale a recorrer las trampas resulta en un guiso hecho con la carne de estas aves, o si la suerte fue adversa, con la carne de una de las nutrias recién cazadas y cuereadas.

Los productos alimenticios de los grupos *isleros* en estudio son obtenidos tanto del reino animal como del vegetal. Siendo posible, prefieren siempre los del primero. Estos provienen casi exclusivamente de la caza y la pesca. Aparte de algunas gallinas más raramente algunos patos y cerdos caseros, o jabalíes domesticados, esporádicamente también coatíes y papagayos, el *islero* no cría, para su beneficio animales domésticos. Con excepción del jaguar, nutria, perro, murciélago, chacal y zorro se comen todos los mamíferos hasta el ratón doméstico y la rata. De entre los pájaros están excluidos como alimentos, los buitres, los falcónidos, las garzas, las golondrinas y lechuzas, estas últimas tal vez por razones de superstición, "ya que ellas anuncian la muerte de algún miembro de la familia". Víboras y lagartijas no se comen, pero sí la iguana. Del cocodrilo sólo se come la cola. Las tortugas, tanto las de agua como de tierra, son comidas por unos y rechazadas por otros, esto último tal vez también por razones de superstición. Los huevos de toda clase de aves y reptiles, con excepción de los de cocodrilos y lagartijas, son exquisiteces, pero no preparados en agua sino endurecidos en el fuego.

También los insectos proveen al menú *islero*: el crocante abdomen de la reina de las hormigas podadoras, las grasosas larvas de coleóptero, la larva de mariposa nocturna y cresas de abejas.

Los peces sirven casi todos para la alimentación, la piraña está excluida. Algunos que consideran a las anguilas como víboras, las rechazan, mientras que otros las comen. Lo mismo vale para el pez raya cuyo pinche y carne es considerada por algunos, naturalmente sin razón, como venenoso. También aquí debe haber condicionado la superstición el tabú alimentario, ya que el pinche es considerado como flecha mágica.

3.8 Obtención de alimento

La obtención de los principales alimentos se realiza a través de la caza, la pesca, la recolección, la cría de animales domésticos, la huerta y la adquisición de los restantes.

3.8.1 Por medio de la caza

Todos los animales se comen (excepto cuervos, caranchos, las víboras, las ranas y el caracol) al menos si el que los ingiere está sano y no es una mujer en estado de gravidez o que esté amamantando, excepción que consignamos dentro del acápito de creencias relativas a la alimentación.

La garza mora, el hocó, el carao, el "gallito de agua", la paloma, el chajá, diversos tipos de patos (sirirí, crestón, rosado, picaso, patillo, pato real), el loro, la perdiz, el curutí, son algunas de las aves silvestres que se comen. La nutria y el carpincho, también se comen con bastante asiduidad. Tanto la nutria como el carpincho son considerados animales "sanos" y a veces se los prefiere a la carne de vaca si ésta viene de frigorífico.

3.8.2 Por medio de la pesca

La pesca es sólo uno de los numerosos recursos renovables del medio que son aprovechados por los pobladores. Uno de los primeros hechos que sorprenden al observador conocedor de otras regiones del país, es la gran riqueza de elementos de origen silvestre que son utilizados por los *isleros*. Peces, cueros y plumas silvestres para vender, carne de esos animales para comer, la grasa de algunos para freír, miel para endulzar, y cera de los panales para calafatear las canoas, paja y barro para construir las viviendas, árboles para extraer leña, postes y tablas; carrizales para engordar el ganado, entre otros aspectos.

Es pescado es menos apreciado que la carne de caza o de animales domésticos. El dorado, el surubí y el armado son los que más gustan, pero también consumen sábalo, pacú, "cascarudo", vieja de agua, la raya y el crespón.

El tipo de asentamiento de los pescadores tiende a ser disperso en las islas y agrupado en las orillas de las ciudades y pueblos de la costa. En ambos casos, la pesca cumple una doble función: es una importante fuente de ingresos económicos y –tan importante como lo anterior- es un medio de alimentación para estas familias a menudo numerosas.

El drama de estos *isleros* es que justamente la causa de su riqueza sea también el factor desencadenante de su miseria: las crecientes del río.

La pesca depende de la presencia de los peces en el río, fenómeno que varía según la época del año, el clima, la altura del río, la especie ictícola, etc., factores que hacen que la actividad tenga resultados muy variables, pasando por períodos de abundancia y otros de escasez extrema. En estos últimos casos, los pescadores tratan de hallar otras tareas remuneradas hasta tanto mejore la situación. Las dificultades para encontrar otros trabajos, otorgan a la pesca una importancia socio-económica relevante, a pesar de su inestabilidad, además del valor intrínseco que tiene en sí mismo este recurso natural.

3.8.3 *Por medio de la recolección*

La recolección de panales provee de miel que se consume con mazamorra o con torta asada. La miel es de avispas y de abejas. Muchas variedades de miel se usan para la medicina casera. A esa miel pura y silvestre, se la llama “miel de monte”.

Les gusta la miel que no es excesivamente dulce, por ejemplo, la que produce la avispa llamada “mamangá”. La miel no admite determinadas combinaciones. Por ejemplo, no debe comerse antes ni después del pescado, ni mezclarla con carne de carpincho.

Se recolectan, pero muy esporádicamente, frutos de árboles como el tase, la tuna, la vaina de algarrobo, la fruta del tala, la morita, el coco y el fruto pequeño de una enredadera llamada “suelta con suelta”, el fruto del mburucuyá y el del aguay. De este fruto se hace dulce, pues según algunos, la fruta cruda trae el “mal de orín”.

Finalmente, se recogen huevos de animales silvestres. Avestruz y de tortuga. Esos últimos suelen batirse, se les agrega agua con sal, después un poco de harina y se fríe en grasa de chancho o en aceite. El huevo de avestruz se bate y se agrega a una fritura de carne con cebolla, o se hace una tortilla que, por el tamaño del huevo sirve para que coma más de uno. También recolectan y comen hervidos o en tortilla, los huevos de perdiz y de tero.

3.8.4 *Por medio de la cría de animales*

El cuidado de los animales domésticos es una tarea femenina. Son aves de corral y animales silvestres: nutrias y carpinchos. De los corderos y cerdos se ocupan los hombres. Cuando los hombres salen varios días a cazar, las mujeres cuidan el rebaño de ovejas. Se crían aquellos animales que han caído en la trampa pero que por su tamaño no se pueden aún sacrificar para vender el cuero y también las crías de las hembras preñadas. Estos animalitos son criados con tanto cariño y esmero que hasta duermen con sus dueños.

También se crían lechones o corderitos. Todos los animales criados son consumidos cuando se considera necesario. Las nutrias y los carpinchos se consumen como comida habitual, en cambio las aves de corral –pavos, patos, gansos y pollos- y los corderos lechones y chivos se reservan para ocasiones especiales o, por supuesto, para momentos en que escasea la caza y la pesca.

3.8.5 *Por medio del cultivo de la huerta*

La huerta provee determinados alimentos y también remedios, “yuyos”. La huerta y la chacra son fundamentales para la dieta familiar. Perejil, cebolla, acelga, lechuga, ajo, poleo, romerillo, menta y otros “yuyos” digestivos y contra la fiebre (17).

La chacra o sementera baja, contiene lo que se siembra para consumo familiar y para venta. Sandías, zapallos, mandiocas, batatas, zanahorias, papas, maní maíz, porotos y a veces, también tabaco para el consumo. La huerta está siempre al cuidado de las mujeres de la casa. En las islas y en muchos lugares de la costa se siembran cítricos, también se han visto bananos y parras. Naranjas, bananas, y uvas son casi con exclusividad las frutas cultivadas que se consumen junto con la sandía. En las islas no se siembra nunca en cantidad por el peligro de las crecientes. Se tiene exclusivamente lo necesario para comer.

3.8.6 *Por adquisición o compra*

La mercadería necesarias para el diario vivir, llamada “provista”, se las adquiere en los pueblos. Allí se las compra con dinero o se las cambia por cueros.

“La provista” para la casa consiste fundamentalmente en yerba, polenta o fideos, maíz, grasa, azúcar, harina, aceite, tabaco y sal.

En el caso de los peones asalariados, tanto los que viven en las islas como los de las estancias “pa’juera”,

el patrón suele llevarles una vez por mes, la provista que se les descuenta del sueldo.

Naturalmente a los alimentos hay que agregarles otros elementos que deben comprarse y forman parte de la “provista”: fósforos, tabaco, velas, jabón y pilas para las radios o pasa-cassettes, hoy presentes en todas las casas. El tabaco se usa para mascar. Es un hábito muy común y actúa como un estimulante del organismo. La carne de vaca se obtiene, en la gran mayoría de los casos, comprándola en las carnicerías de campo o del pueblo. Un poco de puchero, un poco de pulpa, un poco de asado.

3.9 Forma de cocinarlos

Los alimentos se comen cocinados de tres maneras principales: asados, “sancochados” o sea, hervidos y fritos. Una combinación de las dos últimas formas es la más común. Los guisos en los que se unen los distintos tipos de carnes con las verduras y hortalizas y los fideos o el arroz. Como dijo un islero: “Uds. comen la comida separada, a nosotros nos gusta toda la comida junta”. El guiso tiene dos variedades: el “carrero” que es el que tiene mucho caldo, y otro, que es más seco. Este tipo de comida se come casi todos los días. Cuando no se consume guiso es casi seguro que se come loco (18)

El pescado se consume casi siempre frito en grasa. También suelen hacerse milanesas, y en albóndigas. Para freír se usa la grasa de vaca comprada o la grasa del propio animal que se está cocinando, o aceite. Muchas veces se usa harina para “espesar” la salsa de la comida.

Tal es el caso del mbaipü. Este plato, muy común, consiste en freír carne o chorizo y luego agregarle harina de trigo o de maíz para espesarlo.

Cuando se está terminando la “provista” y el dinero para reponerla, se usa con más frecuencia la harina combinada o no con otros alimentos.

El pescado a veces, y siempre el cordero, se cocinan asándolos al asador.

Las vísceras de cordero o pollo suelen cocinarse fritas con cebolla y algún otro condimento.

Los corderos y también las aves, se matan el día antes de consumirlos o al menos, unas horas antes.

El *mbutucá* es lo que en otras zonas del país se conoce como “humita”. Además de hacer hervir el maíz se le echa lejía confeccionada con unos “yuyos” quemados. En este caso la lejía hace el efecto del bicarbonato o sea, apresura la cocción.

Las “tortas”, se cocinan de tres formas diferentes. La masa es siempre la misma: harina, grasa y salmuera. Las tortas fritas son las más pequeñas. Son las más comunes para acompañar el mate. La torta asada o torta “churrasco” o “chipá churrasco” es más grande en tamaño y se coloca sobre una parrilla la mayoría de las veces, redonda, encima de las brasas. A veces se agrega a la masa dos huevos, especialmente si se cocina en la olla.

La torta y la mandioca hervida se usan como pan. También hacen pan con masa de levadura, pero no es lo común. La levadura se compra en los pueblos o se fabrica, mezclando harina de maíz con agua y se deja fermentar tapándola con harina de trigo.

El maíz tierno asado sobre las brasas recuerda en el gusto a las castañas, mandioca y batata asadas en ceniza ardiente tienen decididamente mejor gusto que hervidas en agua. Una cierta clase de pan de maíz indígena, una masa de harina de maíz envuelta en hojas de Piguao, es cocida en ceniza ardiente, y si se la ingiere caliente es de un sabor exquisito y el hambre es el mejor cocinero.

La preparación de la carne y de los peces requiere en general poco esfuerzo. Animales pequeños son sencillamente arrojados al fuego abierto, con piel y pelo, sin destriparlos. Entonces, los hacen girar algunas veces, los sacan y, por medio de golpes los liberan de ceniza, pelos quemados o también plumas, los destripan y los comen inmediatamente sin sal ni ningún otro aditamento

Animales más grandes son desollados y destripados y luego cocidos, ya sea al asador o en agua; a veces también ligeramente asados en la parrilla. Peces más grandes son preparados al asador enteros o en trozos; a los más chicos simplemente se les da unas vueltas en el fuego o se los cocina en agua.

La alimentación vegetal se obtiene por cultivo o por recolección. El recetario de cocina del reino vegetal no deja de ser abundante y variado: pero a veces también, en especial en el mes de octubre es sumamente escaso.

Las distintas comidas son las siguientes: las preparadas con maíz son:

Mbodjape= pan de maíz, preparado con harina de maíz maduro previamente tostado. *Mbyta*= pan de maíz preparado con un maíz no maduro machacado. *Chipa caure*, pan de maíz de forma cilíndrica, cocido al asador. *Mbedju*= panqueques de maíz. *Avatiky*= maíz no maduro tostado sobre brasas. *Cai repoti*= harina de maíz cocida en cañitas de bambú. *Rora*= sémola de maíz embebida brevemente con grasa, sal y agua y luego hervida. *Mbaypy*= polenta. *Typyhú*= sopa de maíz chirle. *Huiti piru*= harina de maíz tostada. *Mbaypy hé.e*= harina de maíz adicionada a agua hirviendo con miel. *Kíveve*= puré de zapallo con harina de maíz. *Caguedjy*= maíz hervido en legía de ceniza. *Djopara*= maíz hervido junto con porotos. *Avati pichinga*= maíz asado en la sartén, sin grasa, para que reviente. Estas comidas son preparadas con los siguientes tipos de

maíz: *Avati tacuá*, *kAvati poñyk*= maíz enano, *Avati apuá*= maíz de mazorca redonda, *Avati picínga*= un tipo de maíz que, tostado, revienta, *Canguí*= cerveza de maíz. El maíz machacado es hervido y luego es dejado fermentar. A fin de aumentar su fermentación las mujeres escupen en el fermento el *ca-á tory* masticado.

La mandioca se prepara de las siguientes maneras:

La raíz de la mandioca, pelada, se hierve en agua o se asa con cáscara en ceniza caliente, o la mandioca es cortada en trozos y expuesta al sol para su secado; luego es convertida en harina en el mortero; con esa harina se preparan panqueques-*popí* que son freídos en grasa.

La harina se llama *cu-í*, *Hu-í* es queso de mandioca que se prepara con las raíces de mandioca no peladas, fermentadas bajo agua o en barro de pantano. Después de unos ocho días la raíz tiene una consistencia de puré y acto seguido se la seca al sol y en el mortero se la convierte en harina, de la cual se cuecen mandioca *mbedju* (tortillas finas y redondas de mandioca). Si se interrumpe la fermentación y después de unos cuatro días las raíces semiduras son peladas y hervidas, se obtiene una comida aromática que al gusto europeo resulta antipática. La mandioca se ralla cruda sobre un rallador hasta obtener una pasta, se la lava con agua fría, con lo cual el almidón se separa del residuo fibroso y se sedimenta como última capa en el fondo. Tanto el almidón como el residuo son secados al sol, este último también en la olla o sartén. Ambos sirven como material para panqueques de mandioca.

Además el *islero* dispone de una cantidad de tubérculos, como la batata, de la cual hay diversas variedades, entre ellas una que, contrariamente a todas las otras se insemina a través de la flor. Luego *ñame* (*caratsi*), *ñame blanco*, que crece en estado silvestre. *Carahu Mbacucu* una leguminosa con raíz pivotante, la cual es comida rallada cruda.

Otro enriquecimiento de la alimentación de los *isleros* lo ofrecen dos tipos de calabaza; *andái* y *curape-pé*, como así porotos de diferentes variedades además el maní (*manduvi*). También encontramos una variedad especial, el maní grande, que es aproximadamente tres veces más grande que el corriente. Hay tres tipos: el blanco, el rojo y el manchado. Como golosina se planta la caña azucarera, que se mastica y chupa cruda. De las frutas, sólo se cultivan bananas, papayas y sandías (*tsandiau*) Todas las otras frutas se encuentran en estado salvaje en la selva virgen, o vuelto a su estado como la naranja.

Las frutas silvestres son las siguientes: *aguai*, *guayalen*, los distintos frutos de la palmera; las anonas, *djaracatiá*; *pacurí*, *guaporóity*, *guavidju*; *guavira*; *guavirami*; *guembe adju*; *caraguata adju*; *yvira adju añanga-piry*; *inga*; *djatayva*; *nandypa*; *naranja*; *apepu*, *naranja amarga*.

Algunas de estas frutas son hervidas o asadas; por ejemplo *caraguata adju* es asada en el fuego; la *djaracatiá* ya sea hervida o asada en el fuego; *guembe adju* es pasada por el fuego a fin de quemarle los pelillos urticantes de que está cubierta; *pindó adju* se come tanto cruda como hervida. Todas las otras frutas se comen crudas. El maní es descascarado y tostado en una olla o hervido en agua con la cáscara.

La preparación del pan de maíz y las otras comidas farináceas implica forzosamente el uso del mortero –el molino primitivo– en el cual el material es convertido en harina. *Canguí*, bebida alcohólica preparada con maíz, batatas, mandioca o caña de azúcar que es colado con una espumadera de calabaza.

3.10 Forma de conservarlos

Se preparan chorizos, morcillas, queso de chancho, salame y se ahuma la panceta. A los pocos días de embutidos se los considera, “curados”.

La morcilla se come después de hervida. Es bastante común la confección de queso, lo ponen al sol de los dos lados, y finalmente sobre un zarzo lo colocan varios días, dándolo vuelta hasta que esté a punto.

El secado de la carne de vaca al sol, es por supuesto el método más común de conservarla. Para lograrla, se sala la carne y se pone al sol. El charque es usado especialmente en el locro, en el *mbaipú* y a veces, como fiambre acompañando un pedazo de pan.

Finalmente, otra forma de conservación es el “escabeche”. Se preparan así la perdiz, la paloma, y la vizcacha.

Un objeto, muy práctico, es un armazón colgante sujeto a la cabriada de la que pende de cuatro cuerdas y que sirve para guardar alimentos y preservarlos de los perros y las hormigas.

3.11 Bebidas

Las comidas se acompañan generalmente con agua a la que a veces se agrega, algún refresco envasado y concentrado del tipo “granadina” o “limonada”. En ocasiones especiales y si es posible adquirirla, se compra bebida gaseosa dulce y se ha visto mezclar con vino en el caso de los adultos, y con agua para dársela a los niños. Es raro que las mujeres ingieran alcohol: los hombres no suelen tomarlo a diario. La “provista” generalmente no incluye vino. El vino es considerado una bebida social. Se toma para convidar a los visitantes, estos suelen llevarlo a la casa de sus huéspedes y como, hemos dicho, se toma en las fiestas y reuniones.

3.12 Alimentos para ocasiones especiales

Cuando se reciben visitas, cuando se festeja la “manda” hecha a un santo, para celebrar un cumpleaños o un bautismo, para el día de San Juan, para celebrar Semana Santa o Navidad o para convidar a los asistentes a un velorio, la comida no es la misma que la habitual.

Al santo se le piden múltiples favores que se le “pagan” con la fiesta: por ejemplo, casi todos los pedidos hacían referencia a la anhelada bajante del río.

En estas ocasiones se mata una vaquilla y se convida a parientes y vecinos a comer el asado y a bailar al son de un conjunto de “chamameseros”. Un cordero asado o una gallina “estofada” son las comidas con que se convida a las visitas. Las aves domésticas también se comen los domingos.

Navidad se festeja comiendo un ave o el *mbutucá* o sea, la humita del lugar. Durante Semana Santa no se come carne, se consumen legumbres, platos hechos en base a harina o pescado fresco o “entarrado”, es decir, en latas. El domingo de Pascua se festeja comiendo un pollo. Durante los velorios, los deudos del muerto no cocinan aunque sí se prende fuego. A los velatorios se llevaban cigarros y comida o alguna otra ofrenda que le gustara al muerto. De acuerdo a la cantidad y calidad de las oraciones rezadas, cobraba en alimentos o en cigarros. Hoy, la comida propia de los velorios puede ser un guiso carrero o legumbres.

Cuando se bautiza a un niño, el padrino se hace cargo de los gastos y convida a los presentes con un lechón o un cordero. Si el casamiento se festeja, lo común es hacer un asado.

3.13 Creencias relativas a la alimentación

La clasificación popular de los alimentos: cálidos y frescos (19). Debemos pensar que esta relación entre alimentos y remedios es muy estrecha ya que al clasificar a los primeros, se está pensando en ellos como en una medicina.(20)

Cuando se dice que el zapallo o la leche sin hervir son frescos se está pensando en el efecto medicinal sobre el organismo, en este caso su efecto laxante.

Podemos decir que los alimentos no están sistemáticamente clasificados y que hay contradicciones entre los informantes. De algunos alimentos, se asegura con nitidez que son cálidos o frescos pero de otros, se deduce su cualidad por el efecto que producen o por el sitio donde crecen o, en el caso de los animales, por el tipo de alimentos que ingieren.

Esta clasificación de los alimentos y las medicinas, aparentemente arbitraria, es heredada, como es sabido, de los conceptos de la medicina científica española del siglo XVI, heredera a su vez de la medicina clásica griega difundida en España a través de los árabes. Son resabios, confusos a veces, y mezclados con otras ideas más modernas, elementos mágicos, etc. que hoy son parte de la medicina popular.

El justo equilibrio en el cuerpo sano se obtiene cuando hay un leve predominio del calor y la humedad. En ciertos estados como la gravidez, el amamantamiento y en general, la enfermedad, se necesita ingerir más elementos cálidos: alimentos y remedios.

En nuestra zona hay algunos alimentos que no pueden combinarse, o sea, que no pueden ingerirse juntos:

- Pescado con cosas dulces
- Pescado con miel
- Pescado con leche cruda
- Carpincho con miel
- Carpincho con mate dulce
- Leche con dorado
- Leche con durazno
- Leche con limonada
- Mate cocido con durazno
- Choclo con tomate
- Cerdo con mandarinas
- Cerdo con leche
- Sandía con mate.

Estas combinaciones de alimentos son consideradas malsanas, como dijo un informante, en el guiso se juntan todos alimentos y “no sabemos cuál nos hizo mal”.

Las embarazadas aparentemente deben comer de todo para estar bien ellas y el niño, pero hay ciertas restricciones. Algunas son de carácter mágico

Otras restricciones están relacionadas con la clasificación de los alimentos a la que hicimos referencia. Como dijimos la mujer encinta o que recién ha parido, debe ingerir más alimentos cálidos que frescos.

La mujer que se halla en el período menstrual no debe comer ninguna fruta jugosa pues se consideran

frescas y malsanas para la mujer La embarazada tampoco debe comerlas de noche.

La mujer que amamanta debe tener cuidado con algunos alimentos que pasarían a través de la leche, al niño. Este es el caso de los siguientes alimentos: carne de cerdo, pescado, o al menos pescados sin escamas, alimentos picantes o muy condimentados, cebolla y la carne "gorda" o sea muy grasosa. Es muy raro que las mujeres no amamanten y se hace lo posible para que tengan abundancia de lecha. Una forma de lograrlo es dándoles mate cocido, o caldo, de sábalo o de mondongo.

A los niños recién nacidos se les da mate cocido para que "echan la suciedad", con este mismo fin se les puede dar algún té de yuyos. Después del primer día toma la lecha materna y cuando puede, empieza a ingerir "torta" o pan. Comienza a comer la comida de los adultos: guiso, locro, sopas. Si la familia posee una "lechera" toman leche, si no es así y tiene posibilidades, compran leche en polvo.

Como en otras zonas de Corrientes, en la nuestra, se encuentra presente la creencia en "caraí Octubre".

Caraí o Señor Octubre del que se habla en Misiones, Formosa y el Paraguay, hace referencia a un mes considerado de hambre. Por lo tanto había que guardar para "caraí Octubre" durante todo el año. Esos alimentos no podían tocarse bajo ninguna circunstancia, estaban reservados para el "Señor Octubre".

Otras creencias relacionadas con los alimentos:

- Prácticas mágicas
- Interpretación de sueños

Soñar con determinados alimentos tiene su significado: si se sueña con carne es alegría, si es con leche significa desgracia, si se derrama, es muerte. Evidentemente hasta los sueños revelan qué valor se le da a la carne.

Conclusión

Existe un prejuicio hacia los grupos culturales apartados que no siempre se reconocen como patrimonio en las provincias del Litoral Argentino, y ver en ellos la naturaleza de la propia realidad. En este trabajo se afirma el valor de lo propio, damos a conocer, en el marco de las identidades culturales multifacéticas que configuran las provincias de Entre Ríos, Corrientes, Costa de Santa Fe y litoral de Misiones, una de sus expresiones culturales: **la islera**.

Se advierte la urgencia de acciones específicas orientadas a incorporar la zona *islera* a un proyecto regional de desarrollo. El sistema social de la "gente de la isla", es desconocido en el ámbito científico nacional por falta de investigaciones especializadas. Actualmente el Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano cuenta con la única investigación específica, estrictamente antropológica, de donde hemos obtenido fuentes primarias y secundarias para nuestro trabajo. Para lograr el desarrollo de la región, es necesario conocer la cosmovisión de la comunidad, esto es, el sistema de ideas y valores que la sustentan.

Los grupos estudiados no presentan el sistema médico-sanitario que responde a las prácticas médicas de nuestra vida urbana, reemplazado por el sistema de medicina empírica tradicional.

La caracterización física y cultural de los alimentos autóctonos que hemos realizado pone en el escenario de las Ciencias Sociales y en particular de las Ciencias de la Salud en relación con la Alimentación, un sistema cultural variado y rico en cuanto a la dieta alimenticia, cargado simbólicamente de la tradición guaraníca, en su herencia prehispánica, y fusionado con las nuevas síntesis culturales donde podemos observar las formas híbridadas del proceso de asimilación de quinientos años de contacto con la cultura que bajó de los barcos, trayendo una nueva cosmovisión de los alimentos y de su forma de socializarlos, en especial la de la estructura y los hábitos alimentarios.

Al haber realizado esta tesina, sé que podría continuar escribiendo.

Siempre encontraría algo para contar, algo para decir, descubriría nuevas cosas para compartir, tal vez modificaría otras, siendo partícipe de mi propio crecimiento profesional a partir que el tiempo transcurre, pero por el momento mi trabajo llega hasta aquí...

Sabiendo que "Ser feliz es sentir la convicción de estar en el camino correcto"

Bibliografía

- ABAD de Santillan, Diego. Diccionario de Argentinismos de Ayer y de Hoy. Bs. As., TEA, 1976.
- AMAYA, L.; Spada, F; Poirio F. La gente de las islas. Universidad de Concepción del Uruguay. Entre Ríos, 1989.
- AMAYA, L.; García, S. et. al. Cultura tradicional del área del Paraná Medio. Instituto Nacional de Antropología, Fundación Bracht, Bs. As. 1984.
- ASOCIACIÓN AMIGOS del Instituto Nacional de Antropología. Resultados preliminares sobre las poblaciones guaranícas del sector del Paraná Medio. Buenos Aires 1986.
- BABINI José, Historia de la Medicina. Ed. Gedisa, 1985
- COLUCCIO, Félix. Diccionario Folklórico Argentino. Bs. As., Plus Ultra, 1981.
- CROVETTO, Martínez Raúl. La yerba mate. Bs. As., Asociación Amigos del Museo de Motivos Argentinos José Hernández. 1995
- FLORES, Luis Alberto. Vocabulario de regionalismos correntinos (En: Boletín de la Academia Argentina de Letras. Bs. As., t. XXIII, N°89, 1958)
- FOSTER, George. Las culturas tradicionales y los cambios técnicos. México, Fondo de Cultura Económica, 1964, 261 p., bibl.
- GONZÁLEZ de Pablo Ángel, La evolución de la alimentación y de los hábitos alimentarios. Revista de la Sociedad Argentina de Nutrición (vol. 6, N°2, año 1995). La dieta como remedio espiritual: cuidado del alma al culto del cuerpo. Revista de la Sociedad Arg. De Nutrición (vol. 6, N°4, año 1995). La significación de la alimentación en el proceso de civilización. Revista de la Sociedad Arg. De Nutrición (vol. 5, N°4, año 1994).
- GUERRA Francisco, La medicina precolombina. Ediciones de Cultura hispánica, 1990
- IDOYAGA Molina Anatilde, El simbolismo de lo cálido y lo frío. Reflexiones sobre el daño, la prevención y la terapia entre los criollos de San Juan. Revista Mito-logicas XIV 1999 Bs.As.
- MAGUELONNE, Toussaint-Samat, Historia natural y moral de los alimentos.
- MINISTERIO de Educación y Cultura de la Provincia de Santa Fe. Subsecretaría de Cultura. Relevamiento Cultural del Área de influencia del Proyecto Paraná Medio. Informe Antropológico 1. Actividades tradicionales de caza y pesca. Santa Fe, 1982.
- MÜLLER, P. Franz. Etnografía de los guaraní del Alto Paraná. 1989.
- PASSAFARI, Clara. Aspectos tradicionales de la cultura isleña. Bs. As., Génesis, 1976.
- ROCCA, Manuel. Informe sobre cazadores, pescadores y recolectores de la margen oeste del río Paraná. Santa Fe. 1983.
- RODRÍGUEZ, Sebastián. Entre Ríos, nuestra tierra. Paraná, Entre Ríos. Ed Alpa. 1985.
- SAUBIDET, Tito. Vocabulario y refranero criollo. Bs. As., Kraft, 1945.
- SCHÄRER, Lidia C. Antropología y nutrición. Bs. As., Tekné, 1980.
- SEGGIARO Luis A., Medicina Indígena de América. Ed. Eudeba, 1969

Otras fuentes consultadas:

DOCUMENTAL VIDEOGRÁFICO: "Apocalipsis de los isleros". Productor Eduardo Juan Terrile. Duración 45 minutos, col., VHS. 1994.

Sinopsis de la obra: Una vez más el equipo de "La Aventura del Hombre" de canal 13 para su ciclo de documentales, concretó una espectacular producción en la provincia de Entre Ríos, llegando por vía terrestre hasta la ciudad de la jura de la constitución: Concepción del Uruguay. Conjugando historia con naturaleza nos fuimos internando en las aguas del Río Uruguay, para recorrer sus maravillosas islas, que mantienen vivo entre sus entrañas a sus cada vez menos habitantes "los isleros". Sus costumbres, sus trabajos, sus culturas, la flora y la fauna forman parte de este documental "apocalíptico"

DOCUMENTAL VIDEOGRÁFICO: "Paraná Hijo del Mar". Productor Eduardo Juan Terrile. Duración 50 minutos, col., VHS. La Aventura del Hombre. 1986.

Sinopsis de la obra: La producción muestra la cultura de los isleros del Río Paraná en su curso medio específicamente en las islas entre Goya y Esquina en la provincia de Corrientes. Mitos relacionados con la flora y fauna local y la antropología cotidiana de los descendientes actuales de la cultura guaraní en el sector más austral de su tierra prometida.

Notas

(A) El concepto conducta alimenticia, ha sido elaborado siguiendo los siguientes autores: Cruz Cruz Juan, Álvarez, ver bibliografía

(B) Apuntaba la misma idea Jean- Anthélme

BRILLAT DE SAVARIN, en su obra *Fisiología del gusto*, cuando decía que "el animal engulle, el hombre

come”.

(C) B.F.SKINNER enseña en su libro *Walden Two*, 1948 (donde describe una sociedad utópica gobernada por estímulos externos) que la conducta del hombre es un subproducto del medio en que vive.

(D) CFR.F. LE GROS CLARK, “*Human food habits as determining the basic patterns of economic and social life*”, *Nutrition*, 22, 1968, pp. 134- 141

(E) Recogidos así en la edición de *LITTÉRÉ* (Oeuvres complètes d’Hippocrate, París, 1839-1861): XVI.- Sobre el alimento (De alimento, peritropes); XVII.- Sobre la dieta (De victu peritropes); XXXVI.- Sobre la dieta en las enfermedades agudas (De diaeta in acutis, peritropes)

(F) PEDRO LÍAN ENTRALGO, *La medicina hipocrática*, Alianza Editorial, Madrid, 1987 (<<Dietética>>), pp. 318- 325) p. 320

(G) Es interesante relacionar la taxonomía tradicional vigente en las islas con presencia de la cultura guaraníca (frío-caliente) con la de estas latitudes. Ver Pág. 46.

(1) Según Susnik, Branislava en “*Dispersión Tupí-guaraní prehistórica*”. Asunción, Museo Etnográfico Andrés Barbero, 1975.

(2) Ver sobre historia general de los guaraníes. Palermo, Sarasola Carlos, *Nuestros paisanos los indios*, 1992.

(3) Existen distintos estudios sobre el idioma guaraní, su dispersión geográfica, etc.

(4) Según Gálvez, Lucía en “*Guaraníes y Jesuitas. De la tierra sin Mal al Paraíso*”. Bs. As. Sudamericana, 1995.

(5) La Antropología registra narraciones en prosa y en verso clasificados como mitos, leyendas y sucesos sobre la “Tierra Prometida de los Guaraníes”. Nuestro trabajo abarca el confín austral de los territorios donde estas creencias aún tienen vigencia.

(6) Comunicación personal del Lic. Luis Amaya, de sus notas de trabajo de campo Buenos Aires, Instituto Nacional de Antropología, 2001

(7) En este punto sigo los conceptos descriptos por Silvia García, *Cultura Tradicional del Paraná Medio*, op. Cit.

(8) Remito a *Etnografía de los Guaraní del Alto Paraná*, op. cit.

(9) Léase el capítulo correspondiente en el libro *La yerba mate*, op. Cit.

(10) *isleros*: uso regional de la lengua. Los guaraníes actuales mestizados biológica y culturalmente en cinco siglos de contacto, los describiremos y analizaremos bajo la denominación de *isleros*, que es el término genérico de uso regional con el cual se reconocen los grupos del área terminal guaraní que consideramos en estudio.

(11) Remitirse a *La gente de la isla*, capítulo “de los orígenes”, op. Cit.

(12) La Profesora Fernanda Spada, del Instituto Juan B. Ambrossetti, de la Universidad de Concepción del Uruguay, ha realizado un análisis sobre el papel social de la mujer islera en Entre Ríos. Sus resultados no han sido publicados, pero he recibido una comunicación personal que me permitió redactar este punto.

(13) Remitirse a *La gente de la isla*, capítulo “la mujer islera”, op. Cit..

(14) Se ha reconstruido el escenario para este punto a partir de los filmes documentales *Paraná, hijo del Mar*, op. cit., y *Apocalipsis de los Isleros*, op. Cit.

(15) Remito a el capítulo correspondiente de *La yerba mate*, op. Cit

(16) Léase capítulo correspondiente a *A la mesa*, op. Cit.

(17) En este punto sigo los conceptos descriptos por Cecilia Pérez, *Cultura Tradicional del Paraná Medio*, op. Cit.

(18) Comunicación personal del Lic. Luis Amaya, de sus notas de trabajo de campo Buenos Aires, Instituto Nacional de Antropología, 2001

(19) Remitirse a la pág. 10 de este trabajo.

(20) Cuenta el Dr. A. B. JELIFFE una experiencia- muy ilustrativa para nuestro caso- que tuvo en una clínica rural de Bengola Occidental (India). El hindú cree que los alimentos se dividen naturalmente en fríos y calientes, no pudiendo unirse, por ejemplo, un alimento caliente a un cuerpo que padece una enfermedad del orden caliente. El Dr. Jeliffe tuvo que prescribir, para una infección del aparato respiratorio, la ingestión del ácido ascórbico en forma de zumo de naranja, unido a un plato de arroz cocido, fácilmente digerible. Pero esta dieta no fue aceptada por los pacientes, porque consideraban fríos tanto a esos alimentos como a la enfermedad. El médico tuvo el acierto de aconsejar que al zumo de naranja (considerado frío) se le añadiese miel (considerada caliente) y el arroz fuera cocinado con leche (alimento caliente). La nueva dieta, básicamente idéntica, fue aceptada. A.B. Jeliffe: <<Cultural variation and the practical pediatrician>>, *Journ. Pediat.*, 49, 1956, p. 661

Glosario regional

Glosario general

Acordiona: acordeón. Instrumento musical criollo. Aerófono. En Corrientes tiene gran popularidad para ejecutar chamamé, chamarritas, rancheras, polcas, etc.

Achatadero: se refiere al aspecto chato que dejan en los camalotes as nutrias cuando se dirigen en busca del dormidero. Sinónimo de subidero: lugar donde se ponen las trampas para la caza de las nutrias; hace referencia a los camalotales donde cruza la nutria para ocupar su dormidero.

Angue: el alma de las personas después de muertas. Por extensión la sombra que estas proyectan.

Argelado: expresión que indica aburrimiento, mal humor, fastidio, falta de espíritu para hacer algo.

Armada: preparación del lazo a manera de círculo, para lanzarlo al animal que se quiere cazar.

Arranchada: habitación precaria y transitoria que ocupan durante el tiempo de caza y/o pesca.

Bailanta: baile populares de clubes. Reuniones familiares. Ceremonias.

Barrer las trampas: uso metafórico por hurto de las trampas.

Bendita: Construcción de paja que sirve como refugio ocasional durante el tiempo de arranchada.

Bolicho o Bolicho: Almacén de poca importancia donde el cazador compra mercaderías.

Botador: palo botador. Pala. Instrumento de caña tacuara con una palmeta en uno de los extremos que permite el desplazamiento de la canoa tradicional.

Cabezudo: travieso, desobediente, se aplica generalmente a las criaturas.

Calar: colocar, poner, penetrar.

Calchas: toda clase de arreos: jerga, carona, cojinillo, riendas.

Campero: hombre diestro en todos los trabajos de a caballo. Por extensión al que trabaja con vacuno.

Campiriño: hombre que vive en el campo. En las ciudades tiene un sentido despectivo: rústico.

Carpinchera: embarcación pequeña destinada a la caza y/o pesca

Carpinchero: cazador de carpincho.

Catinga: olor fuerte y desagradable. Olor característico de cada animal que se caza. Hay distintos procedimientos en la cocina tradicional correntina para quitar la catinga de los animales, según sus hábitos alimenticios.

Compinche: compañero. Camarada.

Dormidero: lugar donde pasa la noche la nutria.

Envarar: colocar el cuero de la nutria en el varal.

Ero-Era: sufijo de derivación, profesión u oficio en la región.

Fija: instrumento de pesca y caza.

Fijar: pescar o cazar con fija

Fundir: gastar, inutilizar por uso excesivo o por acción del tiempo.

Guaso: incivil; inhábil, rustico, poco educado.

Iguañar: acción de cazar iguanas

Isipó: nombre de varias plantas trepadoras. Sus flexibles tallos se utilizan como sogas para atar el techo de los ranchos, canastos, cestos y otras artesanías de fibras vegetales.

Isla: porción de tierra rodeada completamente de agua del río.

Lancha de vendaje: embarcación que recorre las islas con mercaderías para la venta o trueque.

Limpión: abra o espacio libre en medio de un grupo de árboles o monte.

Linternear: encandilar, deslumbrar con linterna a los efectos de inhibir al animal que se busca alcanzar.

Luz mala: creencia popular presentada como almas en pena o manifestaciones expresivas de finados que vagan en las inmensidades de la noche purgando pecados o expresando deseos.

Maciega: yuyal alto y tupido

Majada de nutrias: preferencia regional para referirse a un conjunto de nutrias.

Malezal: zona de monte espeso, de difícil acceso. Con bañados malos o tembladares.

Mantear: quitar la manta al cuero de animal con felpa.

Mata-ita: pájaro americano típico de la zona litoral.

Mariscar: cazar como medio de vida

Mogote: Formaciones arbóreas típicas de las islas

Monte: bosque natural o selva

Nutriero: cazador de nutrias

Payé: originalmente el que hace brujería y contra brujería, talismán, amuleto.

Perdicero: cazador de perdices.

Picazo: especie de pato silvestre que abunda en la región del litoral y su carne es muy apetecida por los

cazadores. Es de color oscuro con manchas blancas.

Piri: junco. Sus fibras vegetales son utilizadas en artesanías.

Pirincho: nombre que se da a la urraca en toda la región guaraníca y que es onomatopeya de su grito.

Poblador: persona que sola o con su familia habita dentro de una isla privada o estancia costera. No siempre es clara su función u ocupación.

Pora: creencia prehispánica con vigencia actual. Como nombre propio: ser sobrenatural, invisible, pero se lo oye, silba, pía, etc.

Pueblero: antitesis de islero, campiriño, malezalero. Suele usarse en forma despectiva por el islero. Indica lugar de procedencia de un pueblo o ciudad en oposición al campo. Por extensión indica no tener habilidad en las tareas propias del islero: caza, pesca, recolección

Silbador: especie de pato silvestre que abunda en la región del litoral.

Sirirí: especie de pato silvestre.

Teyú: iguana, reptil de la familia de los lagartos que vive en casi todo el país, su cola es comestible.

Viborero: cazador de víboras. Personaje singular y extraño, al que se teme y respeta.

Vichar: espiar, observar a escondidas.

Vizcachero: cazador de vizcacha.

Yacarecero: cazador de yacaré

Glosario específico de alimentación

Beneficio: alimento. Comida. Por extensión economía familiar.

Bicho: animales que tienen posibilidades de mariscar comercialmente.

Biguasada: colectivo formado de biguá, ave palmípeda de plumaje negro.

Provista: conjunto de comestibles necesarios que se adquieren por canje o venta de los cueros de caza y pesca como actividades fundamentales.

Remedio: elemento animal, mineral, o vegetal utilizado para acción terapéutica en la medicina tradicional (yuyo, yerba, palabra, gestos, piel de animal: sapo, víbora)

Verdolaga: planta americana. Se utiliza en medicina empírica.

Vicios: nombre que se le da a la yerba y el azúcar, elementos indispensables para hacer el mate. Por extensión se agrega el tabaco y el vino.

Zarzo: tejido de varas, cañas, mimbres o juncos que forman una superficie plana. Vallado.