



RECURSOS VEGETALES Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS ENTRE INDÍGENAS TAPIETE DEL NORESTE DE LA PROVINCIA DE SALTA, ARGENTINA

María Cecilia Montani¹ & Gustavo F. Scarpa²

¹ Departamento de Biología. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de San Juan, Ignacio de la Roza 590 (O), J5402DCS Rivadavia, San Juan, Argentina; cmontani@unsj-cuim.edu.ar (autor correspondiente).

² División Botánica, Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia"-CONICET, Av. Angel Gallardo 470, C1405DJR Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

Abstract. Montani, M. C. & G. F. Scarpa. 2016. Plant resources and alimentary practices among Tapiete indians in northeastern Salta province, Argentina. *Darwiniana*, nueva serie 4(1): 12-30.

Edible plant species and their parts used by indigenous tapiete people in northeastern Salta province, Argentina are identified, as well as their gathering, elaboration, consumption and storage practices. The ultimate aim of this work is to contribute to the recording and appreciation of tapiete people knowledge about this matter. Five fieldworks were made to the semiarid northern Chaco and to Tartagal city, where ethnobotanical data were obtained from 75 interviews with a total of 32 qualified and occasional tapiete collaborators. Each of the edible plants was collected and identified by the authors and deposited at the Ruiz Leal Herbarium (MERL). A total of 54 native plants, belonging to 23 botanical families used as food by the tapiete, are recorded as forming part of 106 preparations, or consumption forms, and 13 forms of conservation. The main edible species are *Anisocapparis speciosa*, *Prosopis* aff. *elata* and *Prosopis alba* with six applications each, and *Ziziphus mistol*, *Geoffroea decorticans* and *Funastrum clausum* with four applications each. Most of these applications (55%; 59) do not include any preparation –they are consumed raw–, the 21% (22) are eaten cooked (boiled or roasted), while their use in beverages, condiment and flours represent a minority of their applications (24%; 25). Consumption of the leaves of *Passiflora mooreana* and *P. cincinnata* is registered here for the first time by ethnic groups from the Gran Chaco.

Keywords. Edible plants; ethnobotany; nutrition; semiarid Chaco.

Resumen. Montani, M. C. & G. F. Scarpa. 2016. Recursos vegetales y prácticas alimentarias entre indígenas tapiete del noreste de la provincia de Salta, Argentina. *Darwiniana*, nueva serie 4(1): 12-30.

Se identifican las especies vegetales y sus partes empleadas en las prácticas alimentarias de los indígenas tapiete del noreste de la provincia de Salta, Argentina, así como sus formas de recolección, elaboración, consumo y almacenamiento. La finalidad última de este trabajo es contribuir a la apreciación y registro de los conocimientos del pueblo tapiete sobre estos aspectos de su cultura. Se efectuaron cinco campañas al Chaco semiárido norte y a la ciudad de Tartagal, donde se obtuvieron los datos etnobotánicos a partir de 75 entrevistas realizadas a un total de 32 colaboradores tapiete calificados y ocasionales. Cada una de las plantas alimenticias indicadas fue colectada e identificada por los autores y depositadas en el Herbario Ruiz Leal (MERL). Se registra un total de 54 plantas nativas, pertenecientes a 23 familias botánicas, empleadas como alimento por los tapiete en 106 preparaciones culinarias o formas de consumo y 13 formas de conservación. Las principales especies en su alimentación son *Anisocapparis speciosa*, *Prosopis* aff. *elata* y *Prosopis alba* con seis usos cada una y *Ziziphus mistol*, *Geoffroea decorticans* y *Funastrum clausum* con cuatro aplicaciones. La mayoría de estos usos (55%; 59) no incluyen preparación alguna –se consumen crudos–, el 21 % (22) se consumen cocidos (hervidos o asados), mientras que sus usos en bebidas, condimentos y harinas representan una minoría de las aplicaciones (24%; 25). Se registra por vez primera el consumo alimenticio de las hojas de *Passiflora mooreana* y de *P. cincinnata* por etnias del Gran Chaco.

Palabras clave. Chaco semiárido; etnobotánica; nutrición; plantas comestibles.

INTRODUCCIÓN

A pesar de los importantes avances registrados en la etnobotánica argentina durante las últimas décadas, una muestra cabal de que aún se encuentra en sus comienzos es que todavía no se conocen, por ejemplo, las plantas alimenticias ni medicinales de varios pueblos originarios y criollos de nuestro país, ni los usos y significaciones que estas adquieren en sus ámbitos culturales respectivos. Entre estos grupos humanos se cuentan, entre otros, los indígenas tapiete, cuya etnobotánica nos es prácticamente desconocida hasta la fecha. Cazadores-recolectores y pescadores en el pasado, los tapiete habitan actualmente en la ciudad de Tartagal y alrededores, en el Chaco semiárido del noreste de la provincia de Salta y en los Departamentos de Tarija y Boquerón de las vecinas Repúblicas de Bolivia y de Paraguay respectivamente. Según los datos presentados por Arce Birbeuth et al. (2003), se estima que existe un total de 2295 tapietes distribuidos en diferentes comunidades del Chaco paraguayo, boliviano y argentino.

Su idioma pertenece a la familia lingüística tupi-guaraní y todavía posee un alto grado de vitalidad. Para este pueblo no se ha descripto de manera precisa y exhaustiva el empleo de plantas silvestres como alimento, a excepción de ciertas menciones acerca de algunas de ellas realizadas por antropólogos y etnolingüistas (Schmidt, 1938; González, 1984; Gutierrez, 1995; Ayza Araya, 1998; Arce Birbeuth et al., 2003; Hirsch, 2006). No se ha llevado a cabo un abordaje de su alimentación desde la perspectiva etnobotánica, es decir en relación con la forma en que un pueblo determinado denomina, utiliza y significa las distintas especies vegetales que emplean como alimento de acuerdo a sus propias pautas culturales.

Cada grupo humano posee un repertorio específico de prácticas y conocimientos sobre las plantas en su alimentación, que incluyen peculiaridades propias respecto a especies, partes empleadas y preparaciones culinarias en las que estas intervienen. Estas particularidades han sido destacadas en estudios publicados sobre etnobotánica de la alimentación de indígenas del Gran Chaco, entre los que se pueden citar los de Maranta (1987) para los wichi; el de Filipov (1996) para los pilagá; los de Arenas (1982, 2003) para los maká, *qom-ñachila-*

mole'ek y *wichi-lhukutax*, el de Arenas & Scarpa (2007) para los chorote y el de Martínez (2012) para los *qom*-bermejeños. Tales diferencias interétnicas han sido analizadas al nivel de las especies compartidas en el trabajo de Scarpa (2009), donde se comparan entre sí las plantas alimenticias empleadas por diez grupos étnicos del Gran Chaco.

Al igual que otros pueblos chaqueños, los tapiete han sufrido un proceso de asimilación cultural a partir del cual muchos de sus rasgos históricos se han transformado a lo largo del tiempo. En forma concomitante, este pueblo ha incorporado a su acervo cultural otras prácticas y conocimientos propios de las culturas hegemónicas con las que han establecido contacto (especialmente criollas y de la sociedad nacional). Otro fenómeno que coadyuvó a que muchas de sus prácticas alimentarias tradicionales cayeran en el olvido, fue el abandono de sus territorios tradicionales en el bosque chaqueño (la mayoría de ellos vive hoy en la ciudad de Tartagal), lo cual trajo aparejado la falta de disponibilidad de los recursos vegetales históricamente empleados en dicho ámbito.

Con el fin de contribuir al registro y revalorización de los conocimientos del pueblo tapiete, el objetivo del presente trabajo es identificar las especies vegetales, partes empleadas y prácticas alimenticias relativas al uso de cada una de sus plantas alimenticias, así como también las formas de recolección, preparación, consumo y conservación de las mismas.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se efectuaron cinco campañas a los asentamientos de “Misión Tapiete” y “Misión La Curvita” de los municipios de Tartagal y de Santa Victoria Este, respectivamente, ubicados hacia el noreste de la provincia de Salta (Fig. 1). Estas se realizaron durante Octubre de 2008; Julio, Agosto y Diciembre de 2009, Abril-Mayo de 2010 y Enero de 2013. “Misión Tapiete” se emplaza a 22° 30' latitud S y 63° 50' longitud W a una altura de 502 m s.m. El clima es cálido y húmedo con precipitaciones medias que oscilan entre los 550 a los 1000 mm anuales, concentrándose en la época estival y temperaturas medias de 21°C (Morello et al., 2012). “Misión La Curvita” se ubica a 22°19' latitud S y 62°40' lon-



Fig. 1. Ubicación geográfica de los asentamientos tapietes en la provincia de Salta. Figura en color en la versión en línea <http://www.ojs.darwin.edu.ar/index.php/darwiniana/article/view/692/675>

gitud W. El clima en la región es cálido y seco con precipitaciones estivales medias anuales entre 420 y 550 mm y temperaturas medias de 23° C (Morello et al., 2012). Desde el punto de vista fitogeográfico “Misión Tapiete” se corresponde con el tipo de vegetación de las selvas de transición o pedemontanas (borde oriental de la ecorregión de las selvas de Yungas) y “Misión La Curvita” con la subregión del Chaco Semiárido (ecorregión del Chaco Seco) donde el tipo de vegetación predominante es el bosque xerófilo caducifolio (Morello et al., 2012).

Se considera aquí como datos etnobotánicos a todos los conocimientos y prácticas relacionados con las plantas en el ámbito cultural de la alimentación (Scarpa, 2012). Estos fueron recopilados a partir de 75 entrevistas realizadas a un total de 32 colaboradores calificados y ocasionales de acuerdo a lo planteado por Taylor & Bogdan (2000).

Se efectuaron recorridos por diferentes ambientes, donde se colectó en compañía de los colaboradores la mayor parte del material vegetal, además de observación participante y talleres grupales. La información obtenida fue grabada en idioma castellano en forma digital (con expreso consentimiento previo del entrevistado) y/o transcrita en cuadernos de campo.

Los colaboradores calificados fueron elegidos

gracias al asesoramiento de la etnolingüista Dra. Hebe González, sobre la base de su conocimiento previo de la población tapiete y en relación a referencias brindadas por vecinos de las personas indicadas como conocedores en un tema específico aplicando el método de “bola de nieve” (Taylor & Bogdan, 2000). Sus edades variaron entre los 25 y 70 años y la proporción de hombres y mujeres fue de 44% y 56%, respectivamente.

La identidad botánica de los ejemplares coleccionados fue determinada por los autores. Estos fueron acondicionados y depositados en el Herbario Ruiz Leal (MERL) del Instituto Argentino de Investigaciones de las Zonas Áridas (IADIZA-CONICET). Los nombres científicos se actualizaron sobre la base del “Catálogo de Plantas Vasculares del Cono Sur” del Instituto de Botánica Darwinion (Zuloaga et al., 2009) y de la base de datos “Tropicos.org (2014)” del Missouri Botanical Garden. El material examinado se cita resumidamente al final de las descripciones de los usos de cada una de las especies alimenticias, en el acápite de resultados.

Dado que esta lengua todavía no posee un alfabeto propio, en la transcripción de los nombres vernáculos se adoptó la convención propuesta por González (2005), a saber: <h> fricativa glotal / < >oclusiva glotal / <y> fricativa palatal sonora /

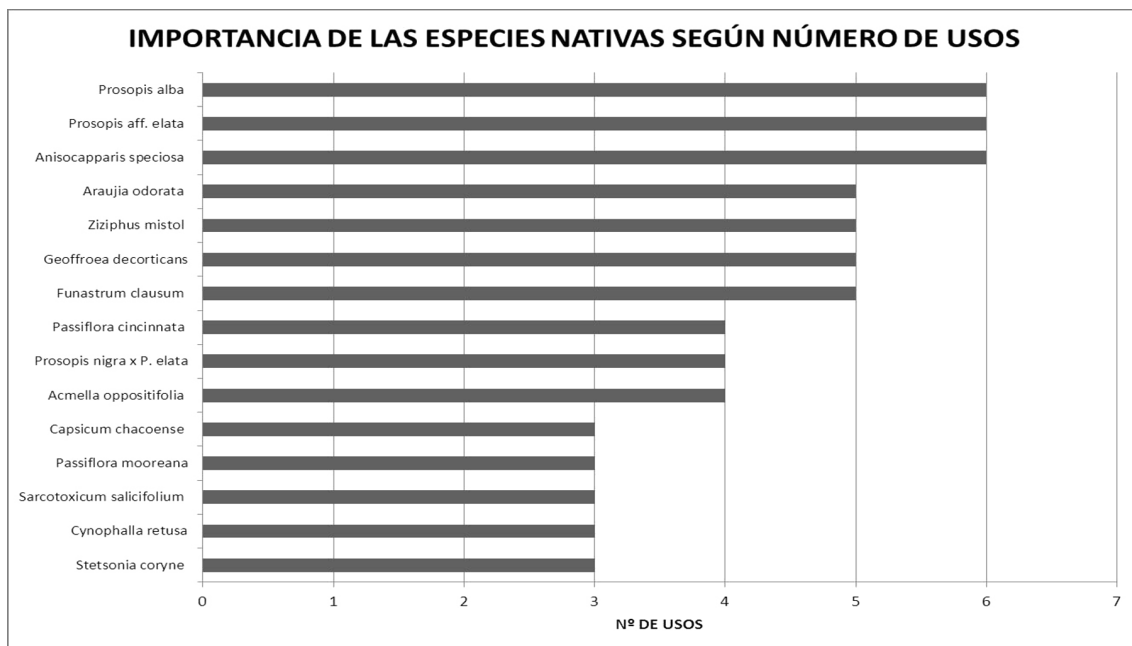


Fig. 2. Número de usos por especie botánica.

<sh> fricativa palatal sorda / <i> vocal alta central no-redondeada.

Los datos de este trabajo se obtuvieron con el consentimiento informado de los colaboradores entrevistados.

RESULTADOS

Se registra un total de 54 especies vegetales nativas empleadas por los tapiete en 106 preparaciones culinarias y/o formas de consumo y 13 modos de conservación. Estas especies pertenecen a 23 familias botánicas, las más importantes de las cuales según la cantidad de especies y los usos son Fabaceae, Apocynaceae y Capparaceae. Las Cactaceae y Solanaceae representan el 30% de las especies comestibles (9 y 7 especies, respectivamente).

Resulta importante destacar que solamente $\frac{1}{4}$ (24 %) de las plantas comestibles (13 especies) involucran la $\frac{1}{2}$ (50 %) de los usos totales registrados. Las especies de mayor importancia en la alimentación -en función de la diversidad de formas de consumo- son *Anisocapparis speciosa*, *Prosopis aff. elata* y *Prosopis alba* con seis usos

cada una y *Ziziphus mistol*, *Geoffroea decorticans* y *Funastrum clausum* con 4 usos cada una. En la Fig. 2 se presentan aquellas especies con mayor importancia de acuerdo al número de usos registrados. Se ha observado durante el desarrollo de esta investigación que existe disponibilidad y accesibilidad -en distintos grado- a la mayoría de las especies vegetales silvestres referidas como alimenticias en toda la zona rural de estudio.

Al igual que para otras etnias chaqueñas, los frutos representan la parte vegetal más consumida (71 %), seguido por los tallos, hojas y rosetas basales (15 %), partes seminales (5 %); cortezas (4 %); flores (3 %) y órganos subterráneos (2 %). La forma más habitual de consumo es en estado crudo (55%). Los frutos suelen emplearse ocasionalmente como piscobalabas en los recorridos por el monte, mientras que hojas y tallos son consumidas en ensaladas en el hogar o durante las estancias en el monte. El 21 % es consumido cocido -hervidos o asados-, mientras que sus usos en bebidas y como harinas representan una minoría de las aplicaciones (24%). En la Fig. 3 se cuantifican las diferentes formas de consumo y de preparación según las distintas especies y aplicaciones específicas involucradas.

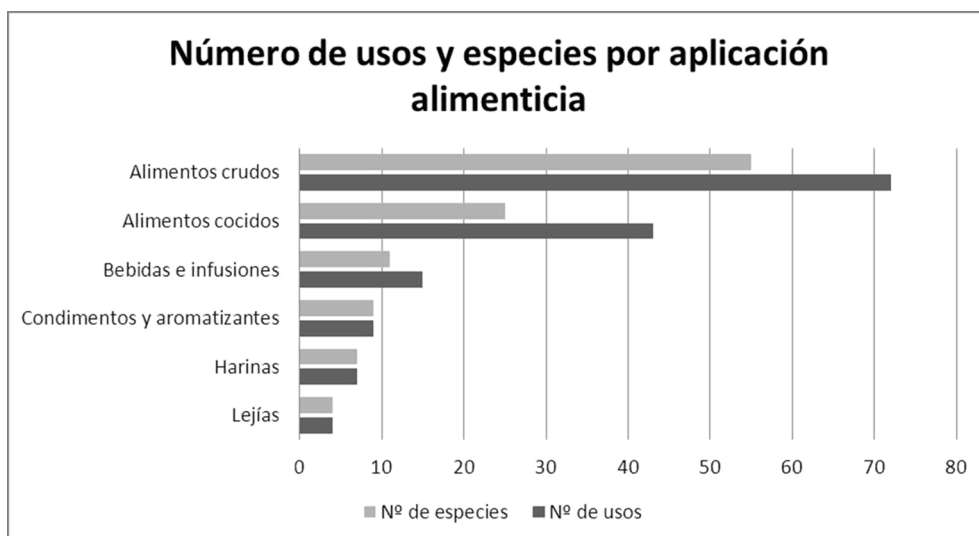


Fig. 3. Número de usos y especies por forma de consumo o preparación específica.

La alimentación de los tapiete

La alimentación histórica de los tapiete se conformaba principalmente de carnes de salvajina, pescado y productos vegetales. En la actualidad solo perviven algunos de estos dos últimos ítems (especialmente entre aquellos que residen en el ámbito rural), habiendo adquirido numerosos artículos y preparaciones culinarias propias de los criollos de la región. Entre ellos se destacan las harinas (con los que preparan “torta al rescoldo”, “torta fritas”, fideos, etc.), guisos, carnes vacunas y porcinas asadas, milanesas, sopas, mate y otros artículos manufacturados. Los hábitos de consumo también variaron ya que suelen comer con platos y cubiertos, alrededor de mesas dispuestas en patios de tierra a la usanza criolla. A pesar de ello, todavía conservan algunos de los productos alimenticios (algarroba, poroto del monte, pescados y otros) y formas de preparación -como la cocción de pescados en asador- históricamente empleados.

Recolección

Al igual que para otras etnias chaquenses (Maranta, 1987; Filipov, 1996; Arenas, 2003), la recolección es realizada hasta el presente por las mujeres. Para tal fin, se conforman grupos que se asocian generalmente en función del parentesco, incluyen-

do ancianas y niñas. La colecta varía durante el año dependiendo de la oferta del medio y de las necesidades del grupo. La máxima actividad recolectora se realiza durante los meses de fructificación de los algarrobos, “iwope” (*Prosopis* spp.), del “chañar” “kimbaru” (*Geoffroea decorticans*) y del “mistol” “yiwa’i” (*Ziziphus mistol*). Las prácticas de recolección también varían en función de las características del recurso a ser aprovechado. Aquellos que se obtienen en grandes cantidades son transportados en bolsas de acarreo denominadas “mbahiru” hasta las viviendas para ser acondicionados y preparados para su consumo como el “wapero” (“poroto del monte”): *Cynophalla retusa*; “chañar”; “algarrobos” y “mistol” (por mencionar algunas de las principales especies). En cambio, aquellos cuyas partes aprovechables son escasas, son consumidos espontáneamente cuando transitan por el bosque (eg. “ñiwärirö” (“molle”): *Sideroxylon obtusifolium*; “sh’ikii” (“ancoche”): *Vallesia glabra*; “ñiwäsü’i” (“tala”): *Celtis iguanaea*, entre otros).

En épocas pasadas, las herramientas utilizadas durante la recolección solían ser simples y rústicas. La mayoría de ellas eran confeccionadas en el lugar de la colecta y al finalizar la tarea eran descartadas, a excepción de las bolsas de acarreo. Empleaban el “palo gancho”, el “palo horqueta” (“iwirakambi”), el “palo cavador” (“sirakwa”), las “pinzas” y la

“pala” (“sipe”). El primero consistía en un pedazo de rama en forma de V trunca en uno de sus brazos que asían desde su brazo mayor para emplearla en forma de “gancho”, a los fines de arquear hacia abajo las ramas para tornar asequibles los frutos y/o sacudirlas para facilitar su desprendimiento. Esta práctica la efectuaban tanto desde el suelo como desde la copa misma de los árboles, al igual que lo descrito para otras etnias chaqueñas (Arenas, 2003; Arenas & Scarpa, 2007). En ocasiones en que el “palo gancho” se conserva por más tiempo, este es construido con una madera resistente como la del “tala” (*C. iguanaea*). El “palo horqueta” era utilizado para golpear y quebrar las hojas de bromeliáceas terrestres a fin de facilitar su extracción. Las personas que deseaban conservar la herramienta por más tiempo, la construían con una madera más durable como la del “mbiyawita” (“duraznillo”) *Salta triflora*; “iwopetai” (“algarrobo negro”) *Prosopis nigra* o con el duramen del “wiraita” (“palo santo”) *Bulnesia sarmientoi*. El “palo cavador” era utilizado para desenterrar órganos subterráneos tales como raíces o tubérculos comestibles. Se confeccionaba con el duramen del “palo santo” o de “w’irinde’i” (“quebracho colorado”) *Schinopsis lorentzii*.

Para recolectar los frutos de cactáceas solían utilizar una especie de “pinza” confeccionada para la ocasión, hendiendo longitudinalmente uno de los extremos de un palo. Con esta herramienta abrazan a cada una de las frutas y con un ligero movimiento de torsión las cortan, para luego ser depositadas sobre el suelo. Allí las envuelven con hojas para protegerse las manos y las refriegan contra el piso para eliminar sus gloquidios. Las bolsas de acarreo eran tejidas con hilo de “chaguar” (*Bromelia* spp.), cuyas fibras gruesas y duras se consideran muy apropiadas para resistir mucho peso. Las bolsas eran cargadas sobre las espaldas, mientras que el cordel que cerraba su abertura era sostenido sobre la frente de la recolectora para transportarla. Aún hoy continúa utilizándose esta forma de transporte aunque también se han incorporado las bolsas de plástico y/o arpilleras para estos fines.

Preparación y consumo

La forma de preparar los alimentos no presentaba gran complejidad. En función de las categorías mencionadas por Maranta (1987) y por Arenas

& Scarpa (2007) para los grupos wichi y chorote respectivamente, se identificaron las siguientes formas de preparación: crudo; asado al rescoldo; asado en horno subterráneo; hervido simple; fermentado; remojado y varios hervores con sus respectivos cambios de agua. Además, los tapietes son muy afectos a condimentar sus comidas y a sazónarlas con grasa de pescado o iguana, como ocurre con las demás etnias chaqueñas (Arenas, 2003).

Almacenamiento

Al igual que otras etnias chaqueñas (Maranta, 1987; Arenas, 2003; Arenas & Scarpa, 2007) los tapietes conservaban y almacenaban los vegetales recolectados a campo y aquellos cosechados de sus cultivos con el fin de diferir su consumo para las épocas de escasez. Los frutos previamente desecados del “algarrobo”, “chañar” y “mistol”, así como también las harinas y los panes elaborados con ellos, se almacenaban en “trojes” (“maerenda”), consistentes en silos aéreos dispuestos cerca de sus viviendas a la usanza criolla (ver descripción detallada de su construcción en Scarpa, 2012). Se construían cerca de las viviendas con el fin de poder evitar saqueos o ataques de animales. Para evitar los insectos agregaban ramas de “paico” (*Dysphania ambrosioides*) sobre el piso de la troja y entre los alimentos, o bien se cubrían los productos almacenados con ceniza de cualquier madera. Otra forma de almacenamiento era dentro de recipientes (“iru”) o en bolsas de acarreo. Los primeros eran confeccionados con los frutos ahuecados de “karawasa” / “asi” (*Lagenaria siceraria*) cultivadas en sus cercos y/o con vasijas de barro cocido de dimensiones variadas, los cuales eran guardados dentro de sus viviendas o en los trojes. Sus bocas se tapaban con un trapo o con platos sellados con barro para evitar el ataque de insectos. En ellos almacenaban harina de “algarroba” y semillas de diversas especies con el fin de sembrarlas en sus plantaciones durante el siguiente período de lluvias. Las bolsas de acarreo, en cambio, eran utilizadas para almacenar ciertos frutos (como por ej. “supu’a” (*Araujia odorata*) por un período corto de tiempo, las cuales eran dispuestas colgadas dentro de sus viviendas.

Para la conservación de los productos vegeta-

les almacenados los tapietes utilizaban diferentes técnicas de deshidratación, entre las cuales se mencionó la desecación al sol, el ahumado o disponer los alimentos sobre las brasas (o rescoldo) o dentro de hornos subterráneos.

En la actualidad el hábito de almacenar los alimentos prácticamente ha desaparecido. Los tapiete los recolectan para ser preparados y consumidos en el momento. Las personas que desean almacenar algún alimento, los guardan dentro de sus viviendas en bolsas de plástico o arpillera y en poca cantidad para ser consumidos en períodos cortos de tiempo o para ser vendidos a los criollos de la zona.

Recursos vegetales alimenticios

A continuación se identifican las especies vegetales comestibles las cuales se agrupan por familia botánica ordenadas alfabéticamente y se describen cada uno de sus usos. Para cada planta se indica su nombre científico, nombre vernáculo en lengua tapiete “(t.)” y criollo “(c.)”; número de colección, uso alimenticio específico, parte de la planta utilizada y en forma sintética su forma de consumo, preparación y/o conservación. Junto con el nombre vernáculo de la planta “(pl.)”, agregamos nombres propios del fruto “(fr.)” y de la roseta “(ro.)”.

AMARANTHACEAE

Amaranthus hybridus L.

Nombres vulgares. (t.) “karuruwasu”; (c.) “ataco”.

Las hojas tiernas se cortan en trozos pequeños y agregan a la sopa. Se consume junto con zapallo, “*anko*” (*Cucurbita moschata* Duch.) o con harina de maíz. También son consumidas las hojas frescas más tiernas en ensaladas.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 04/VIII/2009; *Montani 198* (MERL).

APOCYNACEAE

Araujia odorata (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder.

Nombres vulgares. (t.) “supu’a”; (c.) tasi, doca.

Los frutos tiernos suelen asarlos al rescoldo. Son consumidos inmediatamente junto con grasa de pescado o aceite. Antiguamente, era almacenada en bolsas de acarreo dentro de sus viviendas y de esta manera podían conservarse entre dos a tres meses. Durante la época de abundancia la gente juntaba los frutos todavía inmaduros en cantidad y los llevaba hasta sus viviendas para ser consumidos en estado fresco y entero junto con las semillas y pelos seminales. Su consumo debe ser limitado porque su látex irrita las mucosas y lastima la boca. Otra forma de consumirlos tradicionalmente era en ensaladas. Para ello machacaban o desmenuzaban en un recipiente con agua los frutos inmaduros junto con las hojas tiernas y flores. A esto le agregaban sal, tallos y hojas de “ñambi” (*Acemella oppositifolia*), frutos de “awara ñik’i” (*Capsicum chacoense*) y en ocasiones frutos de “hayayásia” (*Opuntia elata* var. *cardiosperma*) o “taringi” (*Stetsonia coryne*). Esta forma de consumirlos actualmente no continúa vigente.

Observaciones. Es una de las pocas especies nativas que cultivan en sus casas o las protegen si crecen espontáneamente ya que su uso continúa vigente.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 13/I/2013, *Montani 241* (MERL).

Funastrum clausum (Jacq.) Schltr.

Nombres vulgares. (t.) “sayami”; “supu’a mi”.

Se consumía de la misma forma que *Araujia odorata*. Actualmente ha dejado de consumirse.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 1/V/2010, *Montani 301* (MERL).

Macroscepis aurea E. Fourn.

Nombres vulgares. (t.) “supu’ananka”, “ñankawiránanka”.

Sus frutos eran consumidos de la misma forma que lo descripto para *Araujia odorata*. Actualmente se ha dejado de consumir.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 13/I/2013, *Montani 208* (MERL).

Vallesia glabra (Cav.) Lick.

Nombres vulgares. (t.) “sh’iki”/ “pikasuhimbiu”; (c.) “ancoche”.

Sus frutos frescos son consumidos como piscoblabis durante las recorridas por el monte. Su consumo debe ser limitado debido a que posee sustancias que irritan las mucosas bucales. Actualmente continúa consumiéndose, especialmente entre los niños.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 8/X/2008, *Montani 105* (MERL).

ARECACEAE

Copernicia alba Morong

Nombres vulgares. (t.) “karanda’i”; (c.) “palma”.

Los frutos frescos son consumidos maduros durante las recorridas por el monte como piscoblabis. No se ha coleccionado ejemplar alguno de esta especie ya que son raros los palmares en esta zona del Chaco salteño. Sin embargo, a partir de las características e información detallada por los informantes y de las referencias bibliográficas encontradas, podemos asociar su identidad a la especie botánica mencionada.

ASTERACEAE

Acmella oppositifolia (Lam.) R. K. Jansen

Nombres vulgares. (t.) “ñambi mi”/ “ñambiwasu”; (c.) “yuyo picante”.

Sus tallos y hojas eran consumidos en ensalada (Ver descripción en *Araujia odorata*). Actualmente, continúan consumiendo de manera ocasional su parte aérea macerada en agua durante las recorridas por el monte, a manera de tentempié. Las hojas eran molidas en mortero y luego se espolvoreaba el producto obtenido para condimentar sopa de pescado, de iguana o de vizcacha. Sus hojas eran deshidratadas al sol y almacenadas -hasta un año- dentro de sus viviendas en recipientes confeccionados con frutos de *Lagenaria siceraria*. Actualmente estos usos no siguen vigentes.

Observaciones. Reconocen dos variedades de esta especie dependiendo de su tamaño: la de mayor porte es “ñambiwasu” y la más pequeña “ñambimi”. La primera no era tan apreciada como la segunda por considerarla menos “picante” y “agria”.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, “Cerro San Roquito”. 22° 29’ 43” latitud S; 63° 48’ 48” longitud W. 01/VIII/09, *Montani 166* (MERL).

BIGNONIACEAE

Amphilophium carolinae (DC.) L.G. Lohmann

Nombres vulgares. (t.) “añashikiwa”; (c.) “peine del diablo”.

El fruto tierno, inmaduro, era consumido habitualmente en épocas de escasez. Se asaba entre las brasas y se ingería directamente. También solían hervirlo y lo consumían en sopa. Actualmente no lo consumen.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 04/VIII/2009, *Montani 205* (MERL).

BIXACEAE

Bixa orellana L.

Nombres vulgares. (t.) “urukú”; (c.) “uruku”, “achiote”.

Antiguamente utilizaban el arilo de las semillas como colorante en comidas. Se agregaban al agua donde se estuviera cociendo el alimento junto con aceite, para favorecer la liberación de la sustancia colorante. Actualmente su uso fue reemplazado por artículos industrializados.

Observaciones. Los tapietes obtenían sus frutos por intercambio con grupos chiriguano (o avá-guaraní) del pedemonte andino o cuando iban a trabajar a los ingenios azucareros o tabacaleros de Salta y Jujuy.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 04/VIII/2009, *Montani* 185 (MERL).

BROMELIACEAE

Bromelia hieronymi Mez.

Nombres vulgares. (t.) “kawatami”: pl.; “ñankankwe”: ro.; (c.) “chaguar”.

Consumían sus bases foliares feculentas. Su recolección era una tarea compleja que consistía de diferentes pasos, los cuales son idénticos a los descriptos para otras etnias chaqueñas (ver detalles en Arenas, 2003). La forma de prepararlo para su consumo era asándolo al rescoldo o hirviéndolo y se consumía junto con grasa de pescado. Algunas personas refirieron que también solían untarlo con miel. En la actualidad su empleo ha desaparecido.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. Rivadavia, Munic. Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 4/XII/2009, *Montani* 213 (MERL).

Bromelia serra Griseb.

Nombres vulgares. (t.) “kawatawasu”, “kawatapintawa”; “ñankankwe”: ro.; (c.) “chaguar”.

Su consumo era igual al descripto para *B. hieronymi*. En la actualidad su consumo ha desaparecido.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, A 17 km E de Tartagal, 24/VII/2009, *Montani* 144 (MERL).

CACTACEAE

Cereus forbesii Otto ex C.F. Först.

Nombres vulgares.(t.) “ñankawä”irä”; (c.) “ucle”.

La pulpa rojiza de sus frutos en estado maduro era consumida cruda. Estos grandes frutos que suelen llegar a medir unos 15 cm de largo -los más grandes de las cactáceas de la zona-, solían aprovecharse durante las recorridas por el monte. Eran apreciados por su sabor dulce y alto contenido de agua. Actualmente no continúan consumiéndolo.

Material examinado

BOLIVIA. **Tarija.** Prov. Cercado, Crevaux, 13/XII/2009, *Montani* 231 (MERL).

Cleistocactus baumannii (Lem.) Lem.

Nombres vulgares. (t.) “ayatiti’i”; (c.) “cola de león”.

Se comen sus pequeños frutos maduros, apreciados por su sabor dulce. Se elimina la cáscara y consumen directamente su pulpa junto con las semillas a manera de piscolabis, durante las recorridas por el monte. En la actualidad su consumo es limitado o nulo.

Material examinado

BOLIVIA. **Tarija.** Prov. Cercado, Crevaux, 13/XII/2009, *Montani* 234 (MERL).

Harrisia pomanensis (F.A.C. Weber ex K. Schum.) Britton & Rose ssp. **pomanensis**

Nombres vulgares. (t.) “sátai”; (c.) “pasacana”.

Sus frutos maduros son descascarados y consumidos directamente durante las recorridas por el monte. Resulta llamativo que su nombre tapiete sea idéntico al asignado por los chorote, lengua perteneciente a otra familia lingüística. Su consumo actualmente es limitado o nulo.

Material examinado

BOLIVIA. **Tarija**. Prov. Cercedo, Crevaux, 13/XII/2009, *Montani* 232 (MERL).

Monvillea spagazzinii (F. A. C. Weber) Britton & Rose

Nombres vulgares. (t.) “mu’umi”.

Se emplea en forma idéntica a la especie anterior. Su consumo actualmente es limitado o nulo.

Material examinado

BOLIVIA. **Tarija**. Prov. Cercedo, Crevaux, 13/XII/2009, *Montani* 233 (MERL).

Opuntia anacanta Speg. var. **retrorsa** (Speg.) R. Kiesling.

Nombres vulgares. (t.) “ninpuomowasu”.

Se extraía la capa externa del fruto y eran ingeridos crudos. Eran consumidos directamente durante las recorridas por el monte. Actualmente su uso ha desaparecido.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 30/IV/2010, *Montani* 250 (MERL).

Opuntia elata Salm-Dyck var. **cardiosperma** (K. Schum.) R. Kiesling

Nombres vulgares. (t.) “hayayásta”; (c.) “tuna de perro”, “tunilla”.

Sus frutos de sabor agrio eran consumidos con sal o en forma de ensalada (Ver descripción en *Araujia odorata*). En la actualidad su uso fue reemplazado por el “limón” (*Citrus limón*).

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Munc. Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 06/I/2003, *G. F. Scarpa* 565 (SI).

Opuntia ficus-indica (L.) Mill.

Nombres vulgares. (t.) “saini”; (c.) “tuna”.

Los frutos son consumidos frescos previa eliminación de sus gloquidios y epicarpios. Su consumo es ocasional.

Material examinado

ARGENTINA. **Formosa**. Depto. Bermejo, La Rinconada, 01/IV/2000, *G. F. Scarpa* 407 (BA).

Opuntia sulphurea Gillies ex Salm-Dyck var. **pampeana** (Speg.) Backeb.

Nombres vulgares. (t.) “patina”; (c.) “tuna” / “tuna de monte”.

Los frutos eran consumidos a manera de pisco-labis durante las recorridas por el monte. Actualmente no se consumen.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 19/VII/2009, *Montani* 131 (MERL).

Stetsonia coryne (Salm-Dyck) Britton & Rose

Nombres vulgares. (t.) “taringi”; (c.) “cardón”.

Sus frutos eran consumidos frescos en ensaladas. (Ver descripción en *Araujia odorata*). También se utilizaba antiguamente su fruto fresco o seco como condimento para saborizar sopas de pescado especialmente, ya que los consideran muy agrios

y lo asocian al sabor del limón. Para conservar los frutos se debían deshidratar, para lo cual eran asados al rescoldo. Posteriormente le efectuaban incisiones al fruto con algún elemento punzante y le pasaban un hilo de chaguar para armar ristras y así poderlos almacenar colgados dentro de sus viviendas (al igual que los indígenas chorote). En la actualidad se ha dejado de consumir.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 21/VII/2009, *Montani 207* (MERL).

CAPPARACEAE

Anisocapparis speciosa (Griseb.) X. Cornejo & H.H. Iltis

Nombres vulgares. (t.) “iwowi”; (c.) “bola verde”.

Las mujeres solían coleccionar gran cantidad de frutos maduros y los transportaban en sus bolsas de acarreo hasta sus viviendas. En el pasado, las flores eran hervidas con tres a cuatro cambios de agua antes de poder ser consumidas, generalmente, con grasa de pescado. Las semillas, en cambio, se conservaban como alimento para el período de escasez. Aún en la actualidad, cuando se desea consumirlas, se rompen sus envolturas y sus partes internas feculentas son hervidas durante varias horas cambiando 2 o 3 veces el agua. Una vez ablandadas se aplastan y son consumidas junto con grasa de pescado. Otros moldean esta pasta en forma de bolas, para ser consumidas junto con sopa de pescado, de iguana o de jabalí. La pulpa dulce de sus frutos es ingerida como piscochabís. Sus semillas solían desecarlas al sol o bien en hornos subterráneos durante un día entero, o hirviéndolas durante horas para luego guardarlas dentro de “yicas” colgadas del techo de sus viviendas. Los frutos inmaduros se desecaban al rescoldo para luego almacenarlos en pozos subterráneos.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 08/X/2008, *Montani 98* (MERL).

Cynophalla retusa (Griseb.) X. Cornejo & H. H. Iltis

Nombres vulgares. (t.) “wapero”; (c.) “poroto del monte”.

Sus frutos son recolectados en cantidad en grandes bolsas de acarreo confeccionadas con fibras de “cháguar”. Se hierven por varias horas durante las que se realizan entre 5 y 6 cambios de agua para poder eliminar su sabor amargo. Luego de este proceso son consumidos untados en grasa de pescado o de iguana, solo o acompañando otras comidas, tales como carne asada de “corzuela” o de “jabalí”. En el pasado, los frutos eran deshidratados en el horno subterráneo o mediante ahumado (para esto último los colgaban sobre una soga y hacían fuego debajo). Una vez desecados eran almacenados en forma subterránea en pozos excavados para ello, los cuales se cubrían con ramas de plantas que no transfirieran sabor amargo (i.e. “yakurimbiu” *Solanum argentinum* Bitter & Lillo), finalmente lo tapaban con tierra. Así podían conservarse por seis meses aproximadamente. Su consumo continúa vigente en la actualidad.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 09/X/2008, *Montani 117* (MERL).

Sarcotoxikum salicifolium (Griseb.) X. Cornejo & H. H. Iltis

Nombres vulgares. (t.) “wawasu”; (c.) “sacha sandia”.

Sus frutos inmaduros son sumamente tóxicos por lo cual deben hervirse durante varias horas reemplazando el agua entre 6 y 7 veces para poder eliminar su sabor amargo. Una vez cocidos se consume su pulpa untada con grasa de pescado y las semillas son descartadas por considerar que las sustancias tóxicas quedan concentradas allí. La pulpa de los frutos maduros se consume en el lugar de recolección cuidando de eliminar las semillas. En el pasado, solían desecarlos en hornos subterráneos en

primera instancia, para luego exponerlos al sol. De ésta forma eran conservados y almacenados en “yicas” colgadas de sus viviendas. Cuando se decidía usarlos, se debía hervirlos realizando los correspondientes recambios de agua, como se explicó anteriormente. En la actualidad ya no son conservados pero continúan consumiéndolo con menor frecuencia.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 08/X/2008, *Montani 107* (MERL).

Capparicordis tweediana (Eichler) H. H. Iltis & X. Cornejo

Nombres vulgares. (t.) “wawasuna”; (c.) “sacha membrillo”.

Se consume la pulpa de los frutos de este arbusto como pisolabis, desechando la cáscara y semillas. Su consumo en la actualidad es limitado o nulo.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. San Martín, Tartagal, Iwitia, 04/X/2008, *Montani 88* (MERL).

CARICACEAE

Jacaratia corumbensis Kuntze

Nombres vulgares. (t.) “sipowí”; (c.) “yacón”.

Como fuente de agua se cavaba y extraía su gran raíz hidro-reservante. Luego de seccionada en varias partes, cada uno de los trozos obtenidos se mascaban para poder extraer su jugo. A las personas entrevistadas su sabor les recuerda a la sandía y también hicieron referencia que el agua extraída de la raíz se utilizaba para cocinar los diferentes alimentos cuando no había otra forma de obtenerla.

Observaciones. Desde el año 1996 a la fecha ha resultado imposible para los autores procurar una colección botánica de esta planta a lo largo de

toda la región. Sin embargo, a partir de las características e información detalladas por los colaboradores y las referencias bibliográficas encontradas, podemos asociar su identidad a la especie botánica mencionada. Su consumo en la actualidad desapareció completamente.

Carica papaya L.

Nombres vulgares. (t.) “wapaya”; (c.) “papaya / mamón”.

Los frutos maduros son consumidos frescos. Los tapiete cultivan ejemplares de esta especie en la zona.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. San Martín, Tartagal, 9/XII/2010, *Montani 220* (MERL).

CELTIDACEAE

Celtis iguanaea (Jacq.) Sarg.

Nombres vulgares. (t.) “ñiwäsü’imi”; (c.) “tala”.

Sus pequeños frutos maduros son consumidos directamente durante las recorridas por el monte como pisolabis. Actualmente continúa consumiéndose, especialmente entre los niños.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Munic. Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 08/X/2008, *Montani 99* (MERL).

Celtis chichape (Wedd.) Miq.

Nombres vulgares. (t.) “ñiwäsü’iwasu”; (c.) “tala”.

El uso alimenticio es el mismo que se describió para la especie anterior.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 11/V/2010, *Montani 327* (MERL).

CERVANTESIACEAE

Acanthosyris falcata Griseb.

Nombres vulgares. (t.) “ampanteno”; (c.) “sacha pera”.

Los frutos maduros son recogidos del suelo directamente y consumidos en el lugar de manera ocasional. Su ingesta continúa, aunque de manera poco frecuente.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. Rivadavia, Munic. Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 09/X/2008, *Montani 116* (MERL).

FABACEAE

Acacia aroma Gillies ex Hook. & Arn.

Nombres vulgares. (t.) “wampere”; (c.) “tusca”.

Los tapiete recolectaban las vainas maduras caídas al suelo, seleccionándolas en función de las que contuvieran mayor cantidad de pulpa por considerarlas de sabor más dulce. Éstas eran transportadas en sus bolsas de acarreo (“ayos”) hasta las viviendas para ser consumidas como “añapa” (“mbatiti”). Esta preparación consistía en moler y remojar sus frutos en agua para luego ingerir su exprimido hasta que la mezcla perdiera el sabor. Algunas personas percibían los frutos como desabridos, por lo que se los solía mezclar con vainas de “algarrobo blanco”, cuya combinación les resultaba más sabrosa. Actualmente ha dejado de consumirse.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, Cerro San Roquito 22° 29' 43" latitud S; 63° 48' 48" longitud W; 01/VIII/2009, *Montani 172* (MERL).

Geoffroea decorticans (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart

Nombres vulgares. (t.) “kimbaru”; (c.) “chañar”.

Sus frutos maduros son recogidos del suelo y consumidos directamente durante las recorridas

por el monte. La mayor parte es transportada hasta las viviendas en donde son preparados para consumirlos inmediatamente, mientras que otra parte se almacena para ser utilizados en el futuro. Otra forma de consumo es moliendo los frutos en el mortero y tamizarlos obteniendo una harina (“kimbaruku”). Para esto último, antiguamente utilizaban la yica como cedazo o los confeccionaban con fibras de “karanda’i” (*Copernicia alba*) y así separaban la harina. Actualmente, este utensilio ha sido reemplazado por otros fabricados industrialmente y obtenidos en el mercado local. Las semillas no se descartan, sino que se vuelven a remojar para “añapear”. A la harina se le agrega un poco de agua para formar una pasta y así poder moldear la masa formada armando “bolas” denominadas “kinta” (traducidas como ‘bolanchao’ por su similitud con la preparación criolla a base de frutos de *Zizyphus mistol*). En épocas anteriores, esta preparación era consumida junto con grasa de pescado o acompañando sopas de pescado o vizcacha, o bien se conservaban dentro de bolsas de acarreo en sus viviendas o en los trojes. En la actualidad esta forma de consumo es ocasional. Se consume frecuentemente como “añapa” (tal como ya fuera descripto para el caso de *Acacia aroma*). Algunas personas comentaron que antiguamente se preparaba aloja con los frutos puestos a fermentar; la cual era conceptuada como muy embriagante. Para conservar los frutos por varios meses, se colocaban en el suelo a secar al sol y posteriormente se almacenaban en trojes. Cuando se deseaban utilizar, se hervían los frutos para que se ablandaran y luego se preparaban de la manera antedicha.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 08/X/2008, *Montani 103* (MERL).

Geoffroea spinosa Jacq.

Nombres vulgares. (t.) “äwäirä”; (c.) “mogote”.

Históricamente se consumía el endosperma de sus semillas. Para ello se recolectaban los frutos, se transportaban hasta las viviendas y se los hervía durante un par de horas. Una vez que se ablan-

daban, se partía el epicarpio leñoso y se consumía su parte interna junto con grasa de pescado. Su consumo ha desaparecido en la actualidad.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 24/VII/2009, *Montani 112* (MERL).

Prosopis alba Griseb.

Nombres vulgares. (t.) “wape’i”: pl.; “iwope”: fr.; (c.) “algarrobo blanco”.

Durante la época de fructificación, las mujeres, junto con los niños, realizan recorridos especiales a los bosques con el principal fin de recolectar estas frutas en grandes cantidades. Suelen consumirse habitualmente frescos, directamente en el lugar. También se consumen en forma de “bolanchao” (“iwopekinta”), a partir de su harina (“iwopeku”) (ver preparaciones de *Geoffroea decorticans*). Con sus frutos solos o mezclados con los de “mistol” o “algarrobo negro”, se prepara “añapa” (ver *Acacia aroma*). En el pasado también se preparaba aloja. Para ello, se molían los frutos, se echaban en un recipiente -habitualmente utilizaban una batea de “samu’u” (*Ceiba chodati*)- con agua caliente y se los dejaba macerar tapado durante tres o cuatro días hasta que fermenta. Se debía esperar a que se formara la espuma sobre la superficie y una vez lista la preparación ésta era retirada. Para separar las semillas del líquido, se colocaban varias ramas encima de la preparación y al introducir el jarro, presionando las ramas hacia abajo, para extraer la bebida, estas actuaban como filtro evitando que pasen las semillas. La algarroba podía conservarse de tres maneras diferentes: como fruto, en harina o panes. Los frutos eran deshidratados secándolos al sol sobre un encatrado o un trapo limpio y luego eran acoopiados en bolsas de acarreo o recipientes dentro de los trojes. Sin embargo, consideran que la mejor forma para conservar los frutos era en panes o harinas. A excepción de la aloja, todas las demás formas de preparación siguen practicándose en la actualidad.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Munic. Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 08/X/2008, *Montani 106* (MERL).

Prosopis aff. elata (Burkart) Burkart

Nombres vulgares. (t.) “iwope mi”; (c.) “algarro-billo”.

Sus frutos eran muy apreciados entre los tapiete por ser de sabor dulce. Eran consumidos frescos mientras recolectaban, o durante salidas ocasionales por el monte. Se preparaban y consumían como los frutos de *Prosopis alba*.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 09/X/2008, *Montani 121* (MERL).

BOLIVIA. **Tarija**. Prov. Cercado, Crevaux, 13/XII/2009, *Montani 229* (MERL).

Prosopis nigra (Griseb.) Hieron. x *Prosopis elata* (Burkart) Burkart

Nombres vulgares. (t.) “iwopetai”; (c.) “algarrobo negro”.

Suelen consumir los frutos como harina o ‘bolanchaos’ de la misma manera que para las especies descriptas anteriormente. Pocos hicieron referencia a que con sus frutos preparaban aloja y añapa. Al igual que el “algarrobo blanco” y el “chañar” sus frutos se pueden conservar durante bastante tiempo. Su consumo actualmente es limitado o nulo.

Observaciones. No es un árbol muy apreciado como alimento ya que sus frutos les resultan picantes y solamente los consumen mezclados con frutos de “algarrobo blanco” o “mistol”.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita” 08/X/2008, *Montani 109* (MERL).

LAURACEAE

Persea americana Mill.

Nombres vulgares. (c.) “palta”.

Sus frutos son consumidos frescos, frecuentemente en ensaladas.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 13/XII/2009, *Montani* 238 (MERL).

MYRTACEAE

Myrcianthes pungens (O. Berg) D. Legrand

Nombres vulgares. (t.) “iwawiyu”; (c.) “mato”.

Sus frutos frescos son consumidos como piscoblabis durante las recorridas por el monte.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 15/I/2013, *Montani* 204 (MERL).

Psidium guajava L.

Nombres vulgares. (t.) “wayaba”; (c.) “guayaba”.

Sus frutos son consumidos frescos.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 12 / XII / 2009, *Montani* 216 (MERL).

NYCTAGINACEAE

Bougainvillea campanulata Heimerl.

Nombres vulgares. (t.) “tanimbu”.

La ceniza de la corteza es usada como lejía para preparar “mote pelado”. Esta elaboración se basa en el cocimiento con agua hervida de cualquier tipo

de legumbre. Al agua hervida se agrega cenizas de algún tipo de leña que permita eliminar fácilmente el pericarpio del grano.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 4/XII/2009, *Montani* 212 (MERL).

Bougainvillea stipitata Griseb.

Nombres vulgares. (t.) “tanimbu”.

Se emplea en forma idéntica a la especie anterior.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 11/V/2010, *Montani* 324 (MERL).

OXALIDACEAE

Oxalis sp.

Nombres vulgares. (t.) “iwi’o”; (c.) “zanahoria blanca”.

Sus hojas y pecíolos son consumidos directamente como alimento ocasional durante las recorridas por el monte. El tubérculo también es consumido directamente en el campo. Eliminan su corteza, lo lavan e ingieren directamente, sin previa preparación. En el pasado, de manera ocasional, era transportado hasta las viviendas en donde se consumía en el día. Algunas personas hicieron referencia a que su consumo ayudaba a contrarrestar la sed durante las salidas por el monte y que ambas partes consumidas son de sabor dulce.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 11/V/2010, *Montani* 325 (MERL).

PASSIFLORACEAE

Passiflora cincinnata Mast.

Nombres vulgares. (t.) “mburukuyawasu”.

Varias personas comentaron que los frutos son consumidos al rescoldo de manera ocasional. La pulpa que forman sus semillas y los arilos que las rodean son consumidos frescos durante las recorridas por el monte a manera de pisolabis (el resto del fruto es desechado). Antiguamente, también solían hervir las hojas y consumirlas junto con “awatikui” (“maíz tostado”). Las hojas tiernas eran consumidas frescas en ensaladas. Para ello se desmenuzaban en trozos y se colocaban en un recipiente con un poco de agua junto con frutos de “ají del monte”.

Material examinado

ARGENTINA, **Salta**. Depto. San Martín, Tartagal, Ruta Nac. N° 86, 100 m al N de la Terminal de Ómnibus, 8/V/2010, *Montani 315* (MERL).

Passiflora mooreana Hook. f.**Nombres vulgares.** (t.) “mburukuyami”; (c.) “granadilla”.

Los frutos maduros son consumidos de la misma manera que la especie anterior, crudos como pisolabis durante las recorridas por el monte. En el pasado las hojas también eran consumidas de la misma forma que la especie anterior.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Munic. Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 09/X/2008, *Montani 120* (MERL).

POLYGONACEAE

Coccoloba spinescens Morong.**Nombres vulgares.** (t.) “mbiyawita wasu”; (c.) “duraznillo del ciénego”.

Sus frutos son consumidos frescos como pisolabis por los niños durante las recorridas por el monte.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa

Victoria Este, Misión “La Curvita”, 30/IV/2010, *Montani 255* (MERL).

RHAMNACEAE

Ziziphus mistol Griseb.**Nombres vulgares.** (t.) “yiwa’iwasu” / “yiwa’imi”: pl.; “yu’ayore” / “yu’ami”:fr. (c.) “mistol”.

Los tapiete reconocen dos variedades dependiendo del tamaño del fruto. La más grande (“yiwa’iwasu”) es la que prefieren por considerarla de sabor más dulce que la pequeña. El fruto maduro es recolectado del suelo y consumido directamente en el lugar. También se recoge una cantidad abundante en las bolsas de acarreo para ser transportados hasta sus viviendas. Allí, una parte de la cosecha se consume como añapa, generalmente mezclada con frutos de “algarrobo blanco” (ver *Acacia aroma*). Otra forma de consumo es como ‘bolanchao’ (ver *Geoffroea decorticans*). Los frutos son desecados al sol y almacenados dentro de trojes para conservarlos por más tiempo y poderlos consumir en épocas de escasez. Cuando se desea utilizarlos se remojan para hidratarlos nuevamente y se preparan de la forma antedicha. Actualmente continúan consumiéndolo.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Munic. Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 09/X/2008, *Montani 110* (MERL).

SAPOTACEAE

Sideroxylon obtusifolium (Roem. & Schult.) T.D. Penn.**Nombres vulgares.** (t.) “ñiwärörö”; (c.) “molle”.

Los frutos son consumidos directamente durante las recorridas por el monte. Algunas personas mencionaron que su ingesta debe ser limitada porque poseen sustancias pungentes que irritan las mucosas bucales. Su empleo continúa en la actualidad pero no es muy frecuente.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 09/X/2008, *Montani 118* (MERL).

SOLANACEAE

Capsicum baccatum L.

Nombres vulgares. (t.) “*kĩimi*”; (c.) “ají puta parió”.

Sus frutos son muy apreciados como condimento por su pungencia. Sus frutos maduros son recolectados, secados al sol y molidos. Son utilizados para aderezar carnes asadas y antiguamente también en sopa de pescado y en la ensalada de doca (ver *Araujia odorata*). Actualmente su consumo es ocasional. Los frutos molidos eran almacenados en porongos o vasijas de barro, de esta forma se conservaba por más de un año. En la actualidad esta práctica ya no se realiza. No se ha coleccionado ejemplar de esta especie aunque, a partir de las características e información detallada por los colaboradores y de las referencias bibliográficas encontradas, podemos asociar su identidad a la especie botánica mencionada.

Capsicum chacoense Hunz.

Nombres vulgares. (t.) “*awarañink'i*”; (c.) “ají del monte”.

Su uso alimenticio es el mismo que se describió para la especie anterior. Actualmente continúan utilizándolo de manera ocasional, aunque se ha observado que es reemplazado frecuentemente por el ají cultivado (*Capsicum annum*). Entre los dos ajíes silvestres el que más prefieren los tapietes el “*kĩimi*” por considerarlo suave pero a su vez picante y aromático. En cambio “*awarañink'i*” es menos apreciado por percibirlo más fuerte. Las personas entrevistadas mencionaron que éste es “caliente” porque genera una sensación de ardor en la boca cuando es consumido.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 11/V/2010, *Montani 333* (MERL).

gal, 17 km E de Tartagal, 11/V/2010, *Montani 333* (MERL).

Lycianthes asarifolia (Kunth & Bouché) Bitter

Nombres vulgares. (t.) “*kashambĩ*”.

Los frutos de esta hierba rastrera rizomatosa que forma grandes parches en áreas húmedas y sombreadas son consumidos frescos durante las recorridas por el monte ocasionalmente. Algunas personas hicieron referencia que antiguamente solían juntar grandes cantidades para consumirlas en el hogar.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 11/V/2010, *Montani 334* (MERL). Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 1/V/2010, *Montani 291* (MERL).

Lycium nodosum Miers

Nombres vulgares.(t.) “*shota mi*”.

Sus frutos son consumidos directamente al transitar por el monte a modo de piscolabis. Actualmente poco se consume.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta**. Depto. Rivadavia, Santa Victoria Este, Misión “La Curvita” 19/I/2013, *Montani 350* (MERL).

Physalis sp.

Nombres vulgares.(t.) “*kamambĩ*”; (c.) “*pocote*”.

Se emplea igual que la especie anterior. Actualmente sus frutos han dejado de consumirse. No se ha recolectado material vegetal. Sin embargo, a partir de las características e información detallada por los informantes y de las referencias bibliográficas encontradas, podemos asociar su identidad a la especie botánica mencionada.

Solanum aff. hieronymi Kuntze

Nombres vulgares. (t.) “toti’ami”; (c.).

Su raíz tuberosa era recolectada en época de escasez y cocinada al rescoldo. Su uso en la actualidad ha desaparecido. No se ha podido recolectar material vegetal por lo que su identificación taxonómica es tentativa.

Solanum sisymbriifolium Lam.

Nombres vulgares. (t.) “toti’a”, “toti’apintawa”; (c.) “tomatillo”.

Sus frutos eran consumidos directamente al transitar por el monte a modo de piscolabis. Su consumo actualmente ha desaparecido.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. Rivadavia, Munic. Santa Victoria Este, Misión “La Curvita”, 21/VII/2009, *Montani 137* (MERL).

ULMACEAE

Phyllostylon rhamnoides (J. Poiss.) Taub.

Nombres vulgares. (t.) “w’iräpentí”; (c.) “palo amarillo”.

La ceniza de la corteza es usada como lejía para preparar “mote pelado”.

Material examinado

ARGENTINA. **Salta.** Depto. San Martín, Tartagal, 17 km E de Tartagal, 04/VIII/2009, *Montani 203* (MERL).

DISCUSIÓN

El hecho que la mayoría de las especies nativas sea consumida en escasas ocasiones o prácticamente ya no sean utilizadas en la actualidad, se explicaría por un fenómeno de estigmatización de dichos alimentos por parte de la sociedad criolla provincial y nacional, consistente en asociarlos con “el atraso”,

la pobreza y el desprestigio social. Por lo tanto, no resultaría válido para esta etnia indicar que su abandono se debería a su escasez en el área (ya sea por deforestación u otra forma de degradación ecológica) ni a la imposibilidad de acceder a los recursos.

Consideramos, al igual que Torres *et al.* (2007), que las pautas alimentarias están reguladas, en su mayor medida, por valores culturales y sociales que revisten los alimentos en una sociedad determinada. Entre los indígenas chaquenses, los valores simbólicos de los mismos habrían sufrido transformaciones que van desde las prescripciones y tabúes alimentarios de antaño, hasta procesos de estigmatización asociados con la evangelización reciente, tal como antes se mencionara. Finalmente, concordamos con Martínez (2012) en la necesidad de continuar líneas de investigación que revaloricen las prácticas culturales de estos pueblos, así como también la incorporación de grupos de investigación interdisciplinarios que realicen trabajos con la finalidad de mejorar la calidad de la alimentación actual, incorporando en sus dietas alimentos tradicionales. Este tipo de estudios deberá estar acompañado de talleres educativos que contribuyan a deshacer el proceso de estigmatización existente en la actualidad sobre los “alimentos del monte”.

Es importante resaltar, que un uso similar a los registrados aquí por vez primera para la hojas de las especies de *Passiflora* mencionadas, es citado para *Passiflora incarnata* Purple entre los cherokee de América del Norte (Moerman, 2010).

CONCLUSIONES

La mayoría de las prácticas alimenticias descriptas son coincidentes con las registradas para otros grupos indígenas chaquenses (Arenas, 1981, Maranta, 1987; Arenas, 2003; Arenas & Scarpa, 2007; Scarpa, 2009; Martínez, 2012). En particular, los resultados hallados resultan concordantes tanto con el promedio de especies utilizadas (n = 60), como en relación al número de preparaciones culinarias por especie vegetal (2) hallado para los indígenas del Gran Chaco, según la compilación efectuada por Scarpa (2009). Se registra un total de 54 especies vegetales nativas empleadas por los tapiete en 106 preparaciones culinarias y/o formas de consumo y 13 modos de conservación.

Se destaca el registro por vez primera del consumo alimenticio de las hojas de *Passiflora mooreana* y de *Passiflora cincinnata* para etnias del Gran Chaco.

También resulta destacable el consumo de los usos frutos de *Lycianthes asarifolia* y de *Amphiphium carolinae*, ya que habían sido únicamente registrados para los indígenas chorotes.

El 58 % de las especies nativas son consumidas en escasas ocasiones o prácticamente ya no son utilizadas en la actualidad, lo cual constituye un indicio más -entre otros- del proceso de transformación cultural que está experimentando el pueblo tapiete en el presente.

AGRADECIMIENTOS

A los tapietes de la comunidad “Misión Tapiete” y “Misión La Curvita” por brindarnos sus conocimientos, valorar la importancia de este tipo de investigaciones y confiar en nosotros. A la Dra. Hebe González por su importante colaboración en esta investigación. Este trabajo pudo realizarse a través del financiamiento otorgado por CONICET y por los siguientes proyectos en donde los autores del presente artículo participamos: CICITCA-UNSJ. 2008-2009 y 2011-2013. y PICT-ANPCYT. 2009-2012.

BIBLIOGRAFÍA

- Arce Birbeuth, E.; R. Gutierrez Condori; I. Gutierrez Condori & R. Lopez Véliz. 2003. *Estrategias de sobrevivencia entre los Tapietes del Gran Chaco*. Investigaciones Regionales Tarija, 2. La Paz: Fundación PIEB (Programa de Investigación Estratégica en Bolivia).
- Arenas, P. 1981. *Etnobotánica lengua-maskoy*. Buenos Aires: Fundación para la Educación, la Ciencia y la Cultura (FECIC).
- Arenas, P. 1982. Recolección y agricultura entre los indígenas maká del Chaco Boreal. *Parodiana* 1: 171–243.
- Arenas, P. 2003. *Etnografía y alimentación entre los Toba-Ñachilamo'le'ek y Wichi-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*. Buenos Aires: El autor.
- Arenas, P. & G. F. Scarpa. 2007. Edible wild plant of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina. *Botanical Journal of the Linnean Society* 153: 73–85. DOI: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1095-8339.2007.00576.x>
- Ayza Arraya, F. 1998. Etnoconocimiento Tapiete de los recursos naturales de la llanura chaqueña. XII Reunión anual de etnología, 25 al 29 de Agosto, La Paz (Bolivia), Museo Nacional de Etnografía y Folklore, 333–361.
- Filipov, A. 1996. Estudio etnobotánico de la recolección entre los Pilagá. Tesis Doctoral. Universidad Nacional de La Plata. Buenos Aires.
- González, G. 1984. Entre los chané-guaraníes de Pikuiva, Yrendague y Ñambyrenda. *Revista Sociedad Científica del Paraguay*. 18(1-2): 149–201.
- González, H. 2005. A Grammar of Tapiete (Tupi-Guarani). Ph.D. diss., Pittsburgh University (on line). <http://etd.library.pitt.edu/ETD/available/etd-07192005-222834/unrestricted/HebeGonzalezDissertation.pdf> [consulta mayo 2014].
- Gutierrez, R. 1995. Etnografía chaqueña, el caso de los Tapietes del Pilcomayo. *Revista del MUSEF*. 6: 74–106.
- Hirsch, S. 2006. *El pueblotapiete de Argentina: Historia y cultura*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires. Serie Nuestra América.
- Maranta, A. 1987. Los recursos vegetales alimenticios de la etnia Mataco del Chaco Centro Occidental. *Parodiana* 5 (1): 161–237.
- Martínez, G. 2012. Actualidad y pasado del uso de plantas silvestres comestibles entre los Tobas del impenetrable chaqueño. Reflexiones, discursos y prácticas en torno a la alimentación. En: M. P. Babot, M. Marschoff, F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica*. pp 47–69. Córdoba: Museo de Antropología.
- Moerman, D. 2010. *Native American Food Plants. An: Ethnobotanical Dictionary*. Portland: TimberPress.
- Morello, J., S. D. Matteucci, A. F. Rodríguez & M. E. Silva. 2012. *Ecorregiones y complejos ecosistémicos argentinos*. Buenos Aires: Orientación Gráfica Editora.
- Scarpa, G.F. 2009. Wild food plants used by the indigenous peoples of the South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison. *Journal of Applied Botany and FoodQuality* 83: 90–101. Scarpa, G.F. 2012. *Las plantas en la vida de los criollos del oeste formoseño. Medicina, Ganadería, Alimentación y Viviendas Tradicionales*. Buenos Aires: Rumbo Sur.
- Schmidt, M. 1938. Los Tapietés. *Revista de la Sociedad Científica del Paraguay* 4: 36–67.
- Taylor, S. & R. Bogdan. 2000. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. 3º Ed. Barcelona y Buenos Aires: Paidós. (Publ. Orig. 1987).
- Torres, G.; M. Santoni & L. Romero. 2007. *Los Wichi del Chaco Saltense ayer y hoy. Alimentación y Nutrición*. Salta: Crisol Ediciones.
- Tropicos.org. Missouri Botanical Garden. 2014, <http://www.tropicos.org> [consulta enero – agosto 2015].
- Zuloaga F.O., O. Morrone, M. Belgrano. 2009. Catálogo de las plantas vasculares del Cono Sur. <http://www2.darwin.edu.ar/> [Consulta enero - agosto 2015].