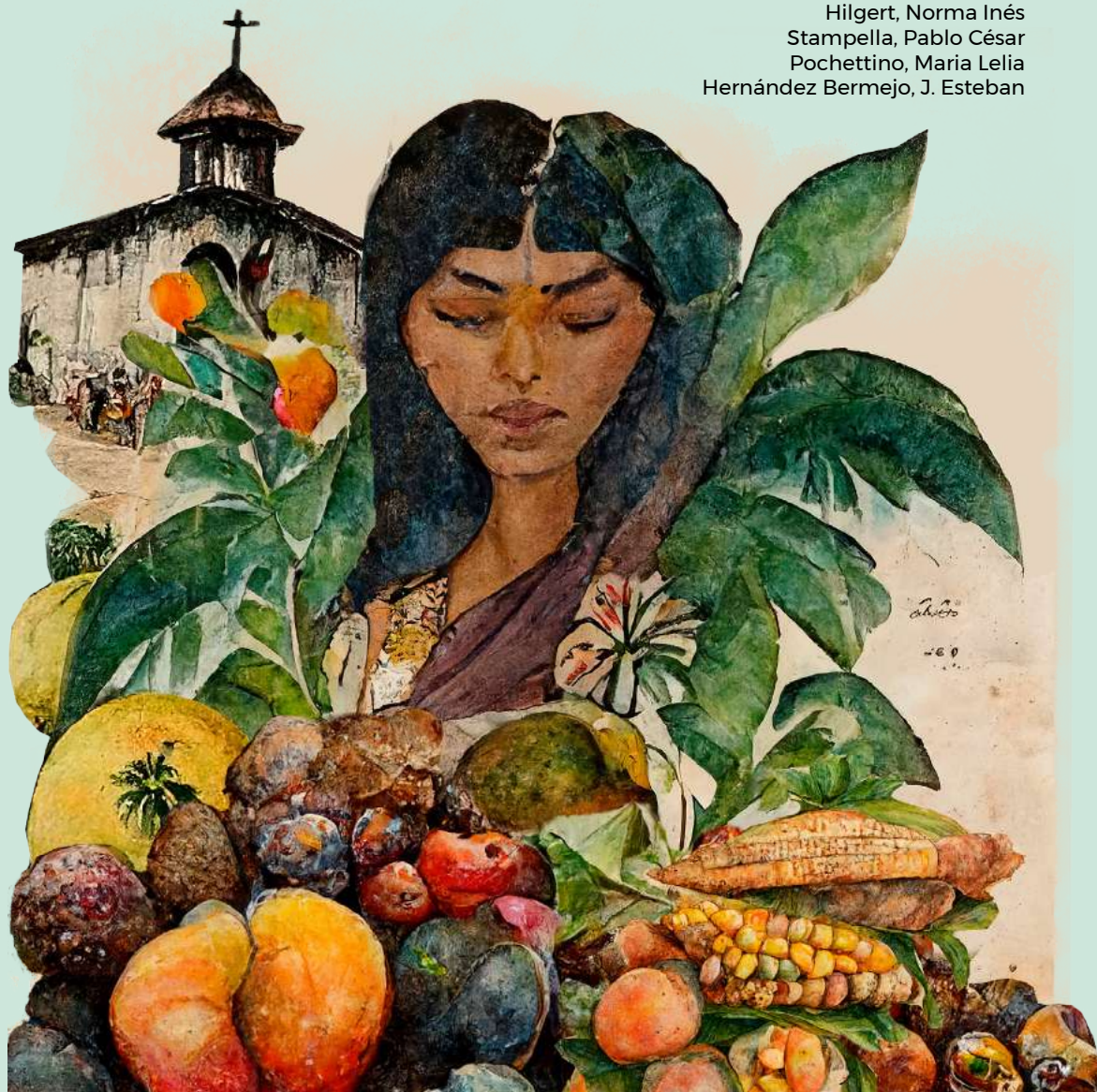


# ~ ~ LAS MISIONES DEL NORESTE ARGENTINO

ESCENARIO DE INTERCAMBIO DE PLANTAS Y CONOCIMIENTOS  
ENTRE EL VIEJO Y EL NUEVO MUNDO

**Editores**

Hilgert, Norma Inés  
Stampella, Pablo César  
Pochettino, Maria Lelia  
Hernández Bermejo, J. Esteban



EDITORIAL UNIVERSITARIA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES

30 AÑOS 1992-2022



UNIVERSIDAD  
DE  
CÓRDOBA







© de los textos e imágenes: Los autores

CultIVA: Red Iberoamericana de Cultivos Infrautilizados y Marginados con Valor Agroalimentario

Año: 2022

Título: LAS MISIONES DEL NORESTE ARGENTINO, ESCENARIO DE INTERCAMBIO DE PLANTAS Y CONOCIMIENTOS ENTRE EL VIEJO Y EL NUEVO MUNDO

Editores: Norma I. Hilgert, Pablo C. Stampella, M<sup>a</sup> Lelia Pochettino y J. Esteban Hernández Bermejo.

Universidad Nacional de Misiones-Universidad de Córdoba.

Editorial Universitaria UNaM.

Financiado parcialmente por: CYTED y CONICET.

Diseño gráfico e ilustraciones digitales: Ariel Soria

Las Misiones del Noreste Argentino : escenario de intercambio de plantas y conocimientos entre el viejo y el nuevo mundo / Claudio Bertonatti ... [et al.] ; compilación de Norma I. Hilgert ... [et al.]. - 1a ed. - Posadas : EDUNAM –

Editorial Universitaria de la Universidad Nacional de Misiones ; España : Universidad de Córdoba, 2022.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-579-556-7

1. Jesuitas. 2. Plantas Medicinales. 3. Misiones. I. Bertonatti, Claudio. II. Hilgert, Norma I., comp.

CDD 271.53





Citación recomendada:

Obra completa:

Hilgert, N.I., P. C. Stampella; Ma. Lelia Pochettino & J. E. Hernández Bermejo (eds.). 2022. Las Misiones del Noreste Argentino, escenario de intercambio de plantas y conocimientos entre el viejo y el nuevo mundo. EDUNaM, Posadas, Misiones, Argentina. 348 p.

Se permite la reproducción total o parcial del documento, en cualquier forma o medio, con propósitos de divulgación y educativos sin fines de lucro, sin que sea necesario obtener autorización, siempre y cuando se cite debidamente la fuente.



# LAS MISIONES DEL NORESTE ARGENTINO

ESCENARIO DE INTERCAMBIO DE PLANTAS Y CONOCIMIENTOS  
ENTRE EL VIEJO Y EL NUEVO MUNDO

## EDITORES

Hilgert, Norma Inés

Stampella, Pablo César

Pochettino, Maria Lelia

Hernández Bermejo, J. Esteban



EDITORIAL UNIVERSITARIA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES

30 AÑOS 1992-2022



UNIVERSIDAD  
DE  
CÓRDOBA







# INDICE

BIOGRAFÍA DE LOS AUTORES .....	11
--------------------------------	----

PRÓLOGO .....	17
---------------	----

## PARTE I. LAS MISIONES Y LOS GUARANÍES

CAPÍTULO I: EL HUERTO JARDÍN MISIONERO DE LOS JESUITAS EN EL UNIVERSO GUARANÍ: ¿UN JARDÍN BOTÁNICO? por J. Esteban Hernández Bermejo .....	27
--	----

CAPÍTULO II: LOS HUERTOS DE LOS JESUITAS EN LOS ESPACIOS DE LAS MISIONES DE GUARANÍES por M. Victoria Roca & Lorena Salvatelli .....	47
--	----

CAPÍTULO III: PLANTAS DE GUARANÍES Y JESUITAS QUE DEJAN HUELLA EN LOS HUERTOS MISIONEROS por Violeta Furlan, Pablo C. Stampella, Monika Kujawska, Héctor Keller & Norma I. Hilgert .....	91
--	----

## PARTE II. LAS MISIONES Y OTRAS ETNIAS DE LA REGIÓN

CAPÍTULO IV: JESUITAS Y GUAYCÚRUES EN EL SUR DEL GRAN CHACO EN EL SIGLO XVIII: UNA MEDICINA DEL ENCUENTRO por Cintia N. Rosso .....	133
---	-----

CAPÍTULO V: MIELES DE ABEJAS NATIVAS EN EL BOSQUE ATLÁNTICO Y EL GRAN CHACO: APUNTES PARA UNA ARQUEOLOGÍA DEL SABER por Fernando Zamudio, Celeste Medrano & Cintia N. Rosso .....	157
---	-----

## PARTE III. ¿PRÉSTAMOS O APROPIACIONES? VIEJAS PLANTAS Y NUEVOS SABERES

CAPÍTULO VI: COSMOLOGÍA E HISTORIA DEL RICINO Y EL AMBA'Y ENTRE LOS GUARANÍES DEL NORDESTE ARGENTINO por Héctor A. Keller, Analía Pirondo & Pablo C. Stampella .....	187
--	-----

CAPÍTULO VIII: LAS VARIETADES DE CÍTRICOS DE LAS MISIONES JESUÍTICAS DE GUARANÍES DURANTE LOS SIGLOS XVII Y XVIII por Pablo C. Stampella .....	201
--	-----

CAPÍTULO VII: HISTORIA ABREVIADA DE LA YERBA MATE ( <i>ILEX PARAGUARIENSIS</i> ) por M. Teresa Iglesias .....	219
---	-----

## PARTE IV. ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN Y DIFUSIÓN GENERAL

CAPÍTULO IX: LA INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO EN LOS JARDINES O HUERTOS DE LAS MISIONES JESUÍTICAS por Claudio Bertonatti .....	241
---	-----

CAPÍTULO X: ¿ÁREAS NATURALES PROTEGIDAS CON JARDINES BOTÁNICOS HISTÓRICOS? por Ángel Lora & Claudio Bertonatti .....	279
--	-----

APÉNDICE - CATÁLOGO DE PLANTAS EN LAS MISIONES JESUÍTICAS DEL BOSQUE PARANENSE Y EL GRAN CHACO por Pablo C. Stampella, M. Lelia Pochettino & J. Esteban Hernández Bermejo .....	305
---	-----



## BIOGRAFÍA DE LOS AUTORES

**Claudio Bertonatti:** Museólogo, naturalista y docente. Doctor honoris causa de la Universidad Maimónides e investigador de su Centro de Ciencias Naturales, Ambientales y Antropológicas. Hizo dos posgrados: uno en Management Ambiental y otro en Jardines Botánicos Históricos. Es asesor científico de la Fundación Azara, profesor de la Cátedra de UNESCO de Turismo Cultural y del Instituto Perito Moreno de Buenos Aires. Fue Director en la Fundación Vida Silvestre Argentina, la Reserva Ecológica Costanera Sur y el Jardín Zoológico de Buenos Aires. Publicó –como autor, coautor, colaborador o prologuista– más de 50 libros y de 600 artículos de divulgación y científicos.



**Violeta Furlan:** es Bióloga y Doctora en Ciencias Biológicas egresada de la Universidad Nacional de Córdoba (Argentina). Es investigadora en el Equipo de Antropología Alimentaria perteneciente al Centro de Investigaciones en Filosofía y Humanidades de la Universidad Nacional de Córdoba. Se desempeña como docente y extensionista en diferentes proyectos relacionados a la etnobotánica de Argentina, en diferentes grupos culturales y regiones biogeográficas. Sus investigaciones se centran en la horticultura y agricultura periurbana de diferentes grupos culturales; perspectivas feministas y relaciones de género asociados a saberes de la naturaleza y etnomedicina. También realiza investigaciones y formaciones en la etnobotánica del País Vasco en España, como dinamizadora de la Red de Semillas de Euskadi.



**J. Esteban Hernández Bermejo:** es Doctor Ingeniero Agrónomo (Universidad Politécnica Madrid), Catedrático Emérito de la Universidad de Córdoba, Director del Banco de Germoplasma Andaluz y Coordinador de la red CultIVA (CYTED). Fue Director del Jardín Botánico de Córdoba (1980 – 2008), Director Científico del Jardín Botánico de Castilla La Mancha-Albacete (2008 – 2011), Secretario General de la AIMJB (Asociación Internacional de Jardines Botánicos y Coordinador del Consorcio Europeo de Jardines Botánicos, Presidente Fundador de la AIMJB (Asociación Ibero-Macaronésica de Jardines Botánicos) y Socio de Honor de la misma, Coordinador de REDBAG (Red Española de Bancos de Germoplasma de Flora Silvestre), Asesor de FAO, PNUMA y del Asesor del Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente Español en Convenios Internacionales (CBD, CITES) e Inventario de Conocimientos Tradicionales asociados a la Biodiversidad, Miembro de la Comisión Científica del Conjunto Arqueológico de Medina Zahara (Córdoba) (1996-2002 y Asesor del Patronato de la Alhambra (2006-2017).







**Norma I. Hilgert:** es Bióloga y Doctora en Ciencias Biológicas egresada de la Universidad Nacional de Córdoba. Es Investigadora del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), profesora de la Facultad de Ciencias Forestales, de la Universidad Nacional de Misiones, socia fundadora de la Asociación Centro de Investigaciones del Bosque Atlántico (CelBA) y directora del Laboratorio de Etnobiología y Desarrollo Comunitario (LEyDeC, FCF, UNaM). Se especializa en la Etnobiología de los bosques subtropicales argentinos. Investiga en el Bosque Atlántico misionero, en las Yungas salteñas y jujeñas y en el Chaco Árido Occidental cordobés. Desempeña sus actividades en el Instituto de Biología Subtropical con sede en la ciudad de Puerto Iguazú, Misiones, Argentina.



**María Teresa Iglesias:** Licenciada en Antropología y Doctora en Ciencias Naturales por la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. Docente de la Cátedra Antropología General (FCNyM-UNLP). Investigadora de la División Arqueología del Museo de La Plata. Se especializó en arqueología colonial de las Misiones Jesuitas en los Valles Calchaquíes y actualmente participa de diversos proyectos de investigación sobre la presencia incaica y colonial en el noroeste argentino.



**Héctor A. Keller:** es Ingeniero Forestal, egresado de la Universidad Nacional de Misiones, Doctor en Recursos Naturales de la Universidad Nacional del Nordeste y Doctor en Antropología Social de la Universidad Nacional de Misiones. Es Investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y profesor de la Facultad de Ciencias Forestales de la Universidad Nacional de Misiones. Se especializa en la Etnografía y Etnobiología de grupos guaraní parlantes de Misiones y en Taxonomía Vegetal (familia Apocynaceae) de la Argentina y países limítrofes. Desempeña sus actividades como investigador en el Instituto de Botánica del Nordeste, Herbario CTES (Corrientes, Argentina).



**Monika Kujawska:** es Doctora en antropología cultural por la Universidad de Adam Mickiewicz en Poznan, Polonia (2013). Actualmente trabaja como la profesora adjunta en el Instituto de Etnología y Antropología Cultural en la Universidad de Lodz, Polonia. Fue profesora visitante en la Universidad Autónoma de Madrid, Universidad de Uppsala en Suecia y Universidad de Kent en Reino Unido. También formó parte del grupo etnobotánico en el Instituto de Biología Subtropical en Puerto Iguazú, Misiones, Argentina. Desde 2007 ha trabajado en temas de etnobotánica, antropología médica, alimenticia y ecológica de grupos migrantes en Misiones: los polacos y paraguayos. Desde el 2016 ha trabajado con los Ashaninka, un grupo indígena de la Amazonía peruana sobre su medicina tradicional y costumbres alimenticias. En Polonia ha desenvuelto estudios



sobre huertos urbanos y la etnobotánica histórica, publicando en co-autoría “Las plantas en creencias y costumbres campesinas. El lexicon de Adam Fischer”.

**Ángel Lora González:** es Profesor Titular (Dpto. de Ingeniería Forestal), Subdirector de Planificación y Ordenación Académica (Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes) Universidad de Córdoba, Campus Universitario de Rabanales, Córdoba, España; Miembro del Consejo Rector del Real Jardín Botánico del Instituto Municipal de Gestión Medioambiental del Ayuntamiento de Córdoba (España) y Miembro del Consejo Provincial de Medio Ambiente y Biodiversidad de la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible de Córdoba (Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, España).



**Celeste Medrano:** Licenciada en Biodiversidad por la Universidad Nacional del Litoral, Doctora en Antropología por la Universidad de Buenos Aires, cursó estudios posdoctorales en el Programa de Posgrado en Antropología Social (PPGAS) del Museo Nacional de Río de Janeiro y es Diplomada en Prácticas Artísticas Situadas en Territorio, (Universidad Nacional de las Artes). En el 2016 ingresó como Investigadora del CONICET en el Instituto de Ciencias Antropológicas (UBA). Desde 2008 realiza trabajo de investigación etnográfica entre los indígenas qom del Chaco argentino sobre temas relacionados con la zoología, la animalidad, la ontología, la cosmopolítica y las nociones de territorio. Entre los libros publicados están: Zoología qom. Conocimientos tobas sobre el mundo animal (con M. Maidana y C. Gómez, Ediciones Biológica, 2011), Gran Chaco. Ontologías, poder y afectividad (con F. Tola y L. Cardin, Rumbo Sur/iwgia, 2013) y ¿Qué es un animal? (con F. Vander Velden, 2018, Rumbo Sur).



**Analia Pirondo:** es Licenciada en Ciencias Biológicas y Doctora en el área de Recursos Naturales de la Universidad Nacional del Nordeste. Se desempeña como profesora adjunta en la asignatura Antropología Física y Cultural (FACENA-UNNE) y es investigadora del CONICET (Instituto de Botánica del Nordeste UNNE-CONICET). Sus investigaciones se centran en el conocimiento ecológico tradicional, como punto de partida para comprender la diversidad biocultural del Nordeste Argentino. Para ello durante su carrera ha participado en diversos proyectos de investigación, extensión y de desarrollo local, financiados por instituciones nacionales e internacionales dedicadas al estudio y la conservación de la diversidad biocultural.





**M. Lelia Pochettino:** es Licenciada en Antropología y Doctora en Ciencias Naturales, egresada de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, donde se desempeña actualmente como Profesora Titular de Botánica Aplicada, y Profesora Adjunta de Antropología General. Es directora del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA) de la misma facultad e investigadora principal del CONICET. Sus áreas de desempeño son Etnobotánica y Paleoetnobotánica. En los últimos años los temas prioritarios han sido el conocimiento botánico local y su transmisión en contextos rural y urbano, y el estudio etnobotánico de la horticultura, criterios de selección y conservación del material reproductivo, desarrollando sus investigaciones en el Noroeste de Argentina, Misiones y Buenos Aires, Argentina. Integra la red CultIVA.



**M. Victoria Roca:** Licenciada en Antropología (Universidad Nacional de Rosario) y Doctora en Ciencias Antropológicas (Universidad Nacional de Córdoba). Su ámbito de especialización es la Arqueología de las Misiones Jesuíticas. Trabajó como arqueóloga de sitio en la Puesta en Valor de la Misión Santa Ana y fue becaria del CONICET. Dictó clases en la carrera Guía de Turismo con orientación en Interpretación Patrimonial en el Instituto Tecnológico Provincial N° 2 de Corpus Christi (Misiones). Se ha desempeñado como extensionista y docente invitada en el ámbito de Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales (Universidad Nacional de Misiones). Actualmente, es Investigadora Externa del Instituto de Estudios Sociales y Humanos (CONICET-UNaM) donde desarrolla la línea de investigación en Patrimonio y Arqueología, y es miembro del cuerpo docente de la Maestría y Especialización en Cultura Guaraní Jesuita (UNaM).



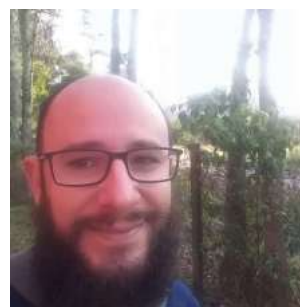
**Cintia N. Rosso:** es Profesora en Enseñanza Media y Superior y Doctora en Ciencias Antropológicas egresada de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Actualmente, es investigadora del Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y profesora de grado y posgrado en la Universidad Siglo 21. Pertenecer al Laboratorio de Etnobotánica del Museo de Ciencias Naturales “Bernardino Rivadavia” (MACN) donde, además de hacer investigación, ha dictado talleres de difusión para el público en general. Sus principales áreas de trabajo han sido la antropología junto con la etnobotánica histórica y actual de poblaciones (moqoit y criollos) del Sudoeste de la provincia de Chaco, Argentina.



**Lorena Salvatelli:** es Doctora en Arqueología (UNCPB) y Especialista en Cultura Guaraní-Jesuítica (Facultad de Arte y Diseño de Oberá, UNaM). Desde 2014 y continúa, se desempeña como Coordinadora del Museo Histórico y Arqueológico “Andrés Guacurarí” dependientes de la Subsecretaría de Revalorización Patrimonial y Museos de la Secretaría de Estado de Cultura de Misiones. En 2021 ingresó como Directora del Centro de Extensión de la Facultad de Ciencias Humanas en la Universidad Católica de las Misiones –UCAMI-. Realizó, en 2014, un posgrado en Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo Sustentable, dictado por la Fundación Ortega y Gasset Argentina. En el 2016 fue la arqueóloga encargada de Puesta en Valor de la Capilla San Alonso, Corrientes, Argentina. En tanto, en el 2012-2013, fue la arqueología de campo de la “Puesta en Valor Misión Jesuítica Nuestra Señora. De Loreto y Santa María la Mayor” (crédito BID N° 1648/OC-AR). En los últimos años, ha publicado artículos específicos sobre la temática reduccional y otros temas como la producción lítica de los grupos cazadores-recolectores-pescadores del Canal Beagle, Tierra del Fuego.



**Pablo Stampella:** es Licenciado en Biología (orientación Botánica) y Doctor en Ciencias Naturales, egresado de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, donde se desempeña como Ayudante Diplomado en Introducción a la Botánica. Es integrante del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA) e investigador Asistente del CONICET. Sus áreas de desempeño son Etnobotánica y Etnobotánica histórica. En los últimos años se ha dedicado a estudiar los procesos de selección cultural de los cítricos y domesticación del paisaje en el NE de Argentina y la relación entre los seres humanos y las plantas a través de las fuentes documentales jesuíticas y de viajeros de los siglos XVIII y XIX.



**Fernando Zamudio:** Soy Fernando, aunque nadie conoce mi nombre y me dicen Zamu. Soy Biólogo de formación, etnobiólogo por elección, y melipónologo por pasión. Mis trabajos siempre han rondado en torno a los vínculos establecidos entre las culturas locales y los bienes comunes que la naturaleza nos brinda a la humanidad como un todo. Particularmente estoy interesado en el diálogo transdisciplinar con colegas de diferentes disciplinas y con las y los pobladores locales. Algunas de las líneas de investigación actuales versan sobre: los conocimientos ecológicos locales sobre la fauna silvestre y el papel de las comunidades locales en la definición de manejos más acordes con los intereses y perspectivas de los actores de los territorios; la ecología de abejas sin aguijón tanto en ámbitos urbanos como rurales; las percepciones locales sobre los servicios ecosistémicos en diferentes sistemas ecológicos-sociales.







# PRÓLOGO

La orden de la Compañía de Jesús, cuyos miembros son conocidos como jesuitas, fue fundada en Roma en 1534 por Ignacio de Loyola. Hacia 1534 los primeros jesuitas llegan a América (Brasil), fundando luego ciudades conocidas como San Pablo (Brasil). Pero no es hasta iniciado el siglo XVII (año 1609) que se fundan las primeras reducciones guaraníticas. Estas misiones comenzaron estableciéndose en diferentes zonas y con distinto grado de permanencia debido a la belicosidad de los pueblos reducidos y de los ataques de los bandeirantes paulistas. El Guayrá, el Tape, la tierra de los Guaycurúes y los Itatines (actualmente comprendidas en el sur de Brasil y norte de Argentina) fueron las zonas seleccionadas y exploradas durante la primera mitad del siglo XVII.

Es así que, luego de la segunda mitad del siglo XVIII, los jesuitas se hallaban establecidos en colegios de las principales ciudades argentinas, en estancias con diversidad de ganados, cultivos y explotaciones mineras, y reducciones en diversas áreas del país como el nordeste, noroeste, gran chaco y región bonaerense, entre otras. Cabe destacar la gran diversidad de espacios dentro de las reducciones en cuanto a la relación entre los seres humanos y las plantas. Por ejemplo, el jardín de los jesuitas constituyó un espacio vedado para la mayoría de los guaraníes, con una gran diversidad de plantas locales e introducidas, con un diseño bien definido<sup>1</sup>. Por otra parte, existían diversos huertos propios de cada familia guaraní (*abambae*) y huertos colectivos (*tupambae*) donde abundaban los *naranjales*, *yerbales*, *maizales*, *mandioca*les, cultivos de *duraznos* y leguminosas, entre otros. Pero también eran importantes –en cuanto a la presencia y diversidad de plantas– los espacios de arbolado urbano, plaza, cementerio, capillas, postas y caminos entre las reducciones, además de las estancias de ganados<sup>2</sup>.

Desde los primeros momentos se conformó una relación de intercambio de plantas y de saberes entre los diferentes pueblos guaraníes y los jesuitas. En un primer momento este intercambio se llevó a cabo mediante la observación por parte de los jesuitas y luego por la elaboración de obras escritas que plasmaban una medicina europeo-americana introduciendo numerosas prácticas y plantas del Viejo Mundo<sup>3</sup>. Esto puede verse reflejado en los saberes medicinales locales plasmados en la “Materia Médica Misionera” de Pedro de Montenegro<sup>4</sup> y en el “Paraguay Natural Ilustrado” de Sánchez Labrador<sup>5</sup>, donde se hace referencia expresa por parte de los autores a las plantas empleadas –y presentadas– por los guaraníes, pero muchas veces denominadas con nombres de plantas introducidas<sup>6</sup>. Un ejemplo similar puede apreciarse en el “Libro de Cirugía” (de autor desconocido)<sup>7</sup>, donde la mayoría de las plantas mencionadas y las prácticas curativas (quirúrgicas) asociadas corresponden al Viejo Mundo.

Este intercambio de saberes incluyó plantas euroasiáticas bien conocidas por los jesuitas como los *clítricos*, *manzanos*, *vides*, *ajenjo*, *manzanilla* y *ricino*, entre otros, pero también un elenco de plantas americanas bien conocidas por los guaraníes, como *añangapiri* (o *pitanga*), *güembé*, *aguaribay*,

<sup>1</sup> Roca, 2020; Viñuales, 2007.

<sup>2</sup> Roca, 2019.

<sup>3</sup> Thun, 2021.

<sup>4</sup> Montenegro, 1945.

<sup>5</sup> Sánchez Labrador, 1772.

<sup>6</sup> Stampella & Keller, 2021.

<sup>7</sup> Deckmann Fleck, 2022.

*mandioca* y *piña*, entre varias otras<sup>8</sup>. Es así que, mientras algunos jesuitas destacan en sus escritos la presencia de jardines y huertos con plantas casi exclusivamente del Viejo Mundo<sup>9</sup>, otros como Florián Paucke, Martín Dobrizhoffer, José Sánchez Labrador y Gaspar Juárez mencionan, describen, ilustran y brindan información valiosísima acerca de espacios donde se encontraban tanto plantas nativas como introducidas a partir del contacto entre el Viejo y el Nuevo Mundo<sup>10</sup>.

Esta diversidad de plantas, saberes y prácticas puede vislumbrarse en diversas materialidades. La arqueología constituye una evidencia infalible para conocer los distintos aspectos de la organización de las reducciones como también de la relación con el entorno vegetal. De manera similar, los documentos históricos constituyen evidencias de las narrativas de los jesuitas acerca de aspectos relacionados a las plantas, sus usos, valoraciones y prácticas sobre las plantas y el entorno vegetal. Lo que crece en las selvas y campos –legado de introducciones y prácticas pasadas– y en jardines, junto a las voces de los pobladores, constituyen otras fuentes de evidencia para el estudio de la interacción entre plantas y el entorno de las misiones jesuíticas. De manera similar, los nombres de las plantas encierran un significado que puede interpretarse sólo en cada contexto particular y nos cuentan historias acerca de esas plantas y personas.

Este libro es el fruto de una idea largamente moldeada y gestada por quienes lo editamos. Nuestro primer objetivo fue reconstruir y analizar el concepto, modelo, diseño manejo y especies cultivadas de los huertos de las reducciones Jesuitas como forma de evidenciar el enriquecimiento del patrimonio cultural ocurrido en aquella época y que de alguna manera se ha conservado hasta el presente. El libro está dirigido al público general, y más en particular para aquellos que durante su paseo por la provincia de Misiones deciden visitar las reducciones jesuitas ubicadas en su territorio. Esperamos que, tras la visita y el recorrido de estas páginas, los lectores puedan comprender y dimensionar la influencia que este período de la historia ha tenido para la humanidad, mucho más allá de lo habitualmente relatado. Hemos querido también, aportar nueva información interesante para los guías que acompañan a los turistas durante sus visitas y para quienes planifican recorridos o actividades de educación ambiental. Finalmente, nos interesa también inspirar a nuevas investigaciones sobre el tema. Por estos propósitos y razones el texto de cada capítulo se compone de un cuerpo principal, complementado con cuadros donde se destacan ciertos temas en particular, incluyendo además anotaciones adicionales que permiten corroborar las fuentes bibliográficas que consultamos y minuciosas listas de especies botánicas identificadas en los registros históricos. Invitamos a cada lector a leer y profundizar según su interés.

La obra está organizada en 4 partes:

La **Parte I** denominada “*Las Misiones y los guaraníes*” consta de 3 capítulos. En el **Capítulo I** se analizan los huertos y jardines que los jesuitas diseñaron y cultivaron en las reducciones como un fenómeno que permite identificarlos como auténticos jardines botánicos involucrados y protagonistas en uno de los capítulos más destacados del proceso de globalización de la agrobiodiversidad. Se analizan también los orígenes y características culturales de los Padres de la Compañía de Jesús que protagonizaron este fenómeno y la influencia que ejercieron según sus capacidades y experiencias previas. Se plantea

<sup>8</sup> Stampella et al., 2018.

<sup>9</sup> Ver por ejemplo, Sepp [1696] (1971).

<sup>10</sup> Al respecto, se puede consultar Stampella (2022a, b).

una interesante hipótesis sobre el rol del huerto-jardín jesuítico-guaraní, en el cual el autor plantea y analiza su importancia como espacio de transferencia de recursos fitogenéticos (especies cultivadas, de interés económico y etnobotánico) entre las dos culturas. Se analizan las influencias de estilos de jardines reflejados en su diseño, así como la conceptualización del paisaje cultural según la función de cada espacio concebido. Finalmente, se desarrolla brevemente la historia del Orto Botánico Indico, jardín botánico poco conocido donde se intentó conservar y reproducir una parte de las especies que los monjes habían conocido y cultivado en América tras expulsión de la orden. En el **Capítulo II** se realiza un recorrido del análisis del huerto de los jesuitas en las misiones fundadas entre guaraníes a lo largo de la historia, en particular en los huertos de las misiones de la provincia de Misiones. Se analizan los elementos materiales presentes en la actualidad, los problemas de conservación de dicho patrimonio. Asimismo, se discute sobre las distintas funciones de estos espacios, funciones que redundaron en el intercambio botánico ocurrido. En el **Capítulo III** se analizan especies vegetales emblemáticas de Misiones, cultivadas actualmente en los huertos y jardines de la provincia y cuyo cultivo tiene un recorrido utilitario y simbólico asociado al intercambio de recursos iniciado durante las reducciones jesuítico-guaraníes. Se analizan 11 especies (8 nativas y las restantes procedentes de diferentes regiones del mundo) muy comunes en el presente y que ya aparecen en los textos de los sacerdotes misioneros.

La **Parte II**, intitulada “*Las Misiones y otras etnias de la región*” está integrada por dos capítulos, uno sobre la medicina en el Gran Chaco y otro sobre el uso de mieles registrado en aquellos tiempos. En el **Capítulo IV** se analiza el empleo de animales y vegetales en las prácticas medicinales que resultaron en el encuentro entre jesuitas y guaycurúes durante el siglo XVIII. Se presenta un análisis interesante del surgimiento de nuevas nociones de salud y enfermedad, donde el chamanismo, la medicina doméstica nativa y la europea se fueron amalgamando. En el **Capítulo V** se desarrolla un recorrido sobre el uso de mieles de abejas nativas en el Bosque Atlántico y el Gran Chaco. Recursos aún poco conocidos en el presente, a pesar de contar con gran importancia simbólica y una larga historia de uso y manejo local y que en el presente toman relevancia y protagonismo en la expansión de una nueva actividad productiva denominada meliponicultura.

La **Parte III**, que denominamos “*¿Préstamos o apropiaciones? Viejas plantas y nuevos saberes*” incluye tres capítulos en los que se analizan intercambios o reemplazos botánicos ocurridos a lo largo de la historia de las poblaciones locales. En el **Capítulo VI** se analiza la cosmología e historia del reemplazo del cultivo del *amba'y* por el *ricino* entre los guaraníes de nuestra región. El **Capítulo VII** trata sobre las variedades de cítricos de las misiones durante los siglos XVII y XXVIII, se analiza el ingreso de este germoplasma al territorio ocupado por los jesuitas, las menciones en los relatos de viajeros post-jesuíticos y la diversidad y la apropiación patrimonial actual en la región. En el **Capítulo VIII** se aborda la historia de la *yerba mate*, desde su origen mítico, pasando por el uso pre jesuita por parte de grupos nativos y su cultivo, comercialización y expansión por el mundo en la época de los jesuitas. Se analiza la dinámica de apropiación territorial en el proceso ocurrido desde el inicial aprovechamiento silvestre de la especie a su cultivo y manejo innovador.



La **Parte IV** incluye dos capítulos en los que se analizan diferentes “*Estrategias de educación y difusión general*”. En el **Capítulo IX** se incluyen propuestas para comunicar y resignificar la importancia de las plantas cultivadas en las reducciones, en la vida cotidiana actual. En el mismo se presentan acciones para desarrollar durante la visita a las misiones, de modo de destacar la importancia de estos espacios en la conservación del patrimonio cultural y natural. En el **Capítulo X** se analiza el rol potencial de las áreas naturales protegidas como espacios donde recrear un huerto jesuita, entendiendo por tal un jardín botánico que ponga en valor la conservación in situ y ex situ de las principales especies botánicas involucradas en el período misional. Se presentan ejemplos de casos en diferentes partes del mundo y se propone una estrategia para nuestro territorio.

Este libro forma parte del “Programa de Incorporación de contenidos etnobotánicos en el conjunto Histórico-arqueológico de las Reducciones Jesuíticas en Misiones (Argentina): Hacia un Jardín Etnobotánico Jesuítico-Guaraní”, en desarrollo desde 2014. Queremos manifestar nuestro agradecimiento a todos aquellos que participaron de forma directa e indirecta a su concreción. A los autores de cada capítulo por interesarse en la propuesta. A todas las familias que generosamente compartieron sus conocimientos y experiencias que constituyen la base de la información contemporánea. Gracias a las autoridades de la Universidad de Córdoba, España y la Universidad Nacional de Misiones por brindar un marco de trabajo interinstitucional formalizado a partir de un convenio marco y otro específico de colaboración. A la Entidad Binacional Yacyretá y a la empresa Iguazú Jungle por sus aportes para el desarrollo de salidas de campo y reuniones presenciales. Los capítulos de la parte IV son fruto de los intercambios de ideas originados durante el curso “Diseño y Gestión de un Jardín Botánico Histórico. Aplicación Práctica en Misiones”, cuya logística fue brindada por el Centro de Investigaciones Ecológicas Subtropicales, de la Administración de Parques Nacionales junto con investigadores del Instituto de Biología Subtropical y el Centro de Investigaciones del Bosque Atlántico y apoyo financiero de la Secretaría de Políticas Universitarias (Proyecto 39-0129). Otros proyectos que solventaron parcialmente esta obra fueron el proyecto PIO-CONICET 2016-2017, 2020- 2021, y la Red CultIVA como parte del programa CYTED.



## BIBLIOGRAFÍA

- ROCA, M. V. 2020. El jardín de los jesuitas desde la obra del padre Florián Paucke. Análisis, similitudes y diferencias con las misiones de guaraníes. *Revista del Museo de La Plata* 5(2): 582-601. <https://doi.org/10.24215/25456377e131>
- VIÑUALES, G. M. 2007. Misiones jesuíticas de guaraníes (Argentina, Paraguay, Brasil). *Apuntes* 20(1): 108-125.
- ROCA, M. V. 2019. Arqueología de las misiones jesuíticas guaraníes en Argentina. Estado de situación. *Folia Histórica del Nordeste* 35: 121-144. <http://dx.doi.org/10.30972/fhn.0353901>
- THUN, H. 2021. El saber médico de los guaraníes y la medicina de los jesuitas. Transmisiones y transformaciones. In: DIERKSMEIER, L., F. FECHNER & K. TAKEDA (eds.). *Indigenous knowledge as a resource. Transmission, reception, and interaction of knowledge between the Americas and Europe, 1492-1800*. Tübingen University Press. Tübingen. <http://dx.doi.org/10.15496/publikation-59121>
- MONTENEGRO, P. 1945 [1710]. *Materia Médica Misionera*. Imprenta de la Biblioteca Nacional. Buenos Aires.
- SÁNCHEZ LABRADOR, J. 1772. *Paraguay Natural Ilustrado*. Manuscrito. Ravenna.
- STAMPELLA, P. C. & H. A. KELLER. 2021. Identificación taxonómica de las plantas de la "Materia Médica Misionera" de Pedro de Montenegro (SJ). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 56(1): 55-91. <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n3.36650>
- DECKMANN FLECK, E. C. 2022. Libro de Cirugía. Trasladado de autores graves y doctos para alivio de los enfermos. Escrito en estas Doctrinas de la Compañía de Jesús, en 1725. Oikos, São Leopoldo.
- STAMPELLA, P. C., N. I. HILGERT & E. HERNÁNDEZ BERMEJO. 2018. El papel de las misiones jesuíticas (s. XVII-XVIII) en la construcción de la selva misionera. Procesos de transferencia y resignificación. In: ALCÁNTARA, M., M. GARCÍA MONTERO & F. SÁNCHEZ LÓPEZ (coords.). *Memoria del 56° Congreso Internacional de Americanistas*, pp. 418-430. Ediciones Universidad Salamanca, Salamanca.
- SEPP, A. 1971 [1696]. *Relación de viaje a las misiones jesuíticas*. Tomo 1. EUDEBA. Buenos Aires.
- STAMPELLA, P. C. 2022. Las plantas medicinales sudamericanas en escritos jesuíticos: Las "observaciones fitológicas..." de Gaspar Juárez y Filippo Gilii (1789-1792). *Medicinal Plant Communications* 4: 62-68. <https://doi.org/10.37360/mpc.2143.09>
- STAMPELLA, P. C. 2022. Las plantas en las "Observaciones Fitológicas..." de Gaspar Juárez y Filippo Gilii: Diversidad oculta y algunos tropiezos en la construcción de los complejos botánicos. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 57: 1-15. <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n2.36650>



**1534**  
Fundación de la  
Compañía de Jesús.



**1670**  
Comienzan  
los yerbales hortenses  
en algunos  
pueblos jesuíticos.

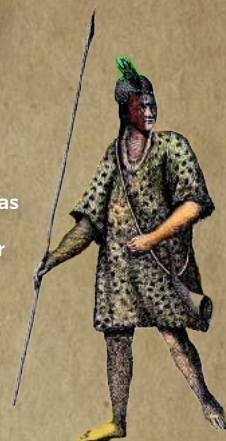
**1641**  
Batalla de Mbororé.

**1628-1639**  
Ataques  
de los bandeirantes.

**1609**  
Comienza la  
fundación de las  
misiones entre los  
guaraníes.



**1695-1700**  
Consolidación  
de la traza urbana  
de las misiones jesuitas  
de guaraníes.  
Comienza a funcionar  
la primera imprenta  
en el Río de la Plata.



**1743-1764**  
Fundación  
de reducciones  
en el Chaco austral.



1500

SIGLO XVI

1600

SIGLO XVII





**1781**

Llega Félix de Azara al Río de la Plata.

**1767-1768**

Expulsión de los jesuitas de España y todos los territorios de ultramar.



**1810 -1820**

Guerras independentistas, disputa por territorio de los pueblos.

**1801**

Ocupación portuguesa de los siete pueblos orientales.

1700

SIGLO XVIII

1800

SIGLO XIX

Santa Ana, San Ignacio Mini, Nuestra Señora de Loreto y Santa María La Mayor ingresan a la Lista del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO.

**1984**



**1881**

Creación del Territorio Nacional de Misiones.

**1865-1870**

Guerra de la Triple Alianza.



1900

SIGLO XX

Fin 1800-comienzos del 1900.  
Viajeros y exploradores recorren la región de las misiones.





PARTE I



# LAS MISIONES Y LOS GUARANÍES





ARIEL  
SORIA



# EL HUERTO JARDÍN MISIONERO DE LOS JESUITAS EN EL UNIVERSO GUARANÍ: ¿UN JARDÍN BOTÁNICO?

**J. Esteban Hernández Bermejo**

Profesor Emérito y Catedrático de la Universidad de Córdoba, España

Director del Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz

ORCID 0000-0003-1226-0216

### Summary

Beyond their evangelizing action, the chapter in human history played by the Jesuits and the social and economic organization system (Reductions) they established in the Guaraní area constitutes one of the most important milestones in the process of globalization of biodiversity in terms of the transfer of agrobiodiversity and the traditional knowledge associated with it. In these reductions, gardens were set up with species from the Old World alongside those native to the Americas known and used by the Guaraní, thus contributing to the introduction of the former into cultivation and the domestication of the latter. The missionary or Jesuit-Guarani garden, geometrically ordered, was an essential component of the Reduction and functioned as a veritable botanical garden, a stage for the observation, propagation, domestication and dissemination of new crops. Numerous horticultural and fruit species (*apple trees, fig trees, peach trees, olive trees, various citrus fruits*), aromatic and medicinal plants from Europe, Asia and Africa were cultivated in these gardens. Ornamental plants (*roses, carnations, marigolds, wallflowers, lilies, lilies, lilies*) were also grown in these gardens. American species and varieties (*maize, manioc, beans, peanuts, cotton, achote*) were also cultivated. The domestication and spread of *yerba mate* was of great importance.

**Key words:** missionary gardens, botanical gardens, transfer and globalization of biodiversity



## RESUMEN

Más allá de su acción evangelizadora, el capítulo de la historia de la humanidad protagonizado por los jesuitas y por el sistema organizacional social y económica (Reducciones) por ellos establecido en el área guaraní, constituye en lo que atañe a la transferencia de agrobiodiversidad y conocimientos tradicionales a ella asociados, uno de los más importantes hitos en el proceso de globalización de la biodiversidad. En esas reducciones se instalaron huertos con especies procedentes del Viejo Mundo junto a las nativas de América conocidas y aprovechadas por los guaraníes, contribuyendo así a la introducción en cultivo de las primeras y a la domesticación de las segundas. El huerto misionero o jesuítico - guaraní, geométricamente ordenado, era una componente esencial de la Reducción y funcionaba como un auténtico jardín botánico, un escenario para la observación, propagación, domesticación y difusión de nuevos cultivos. Numerosas especies hortícolas y frutales (*manzanos, higueras, duraznos, olivos*, diversos cítricos), plantas aromáticas y medicinales procedentes de Europa, Asia y África, fueron cultivadas en estos jardines. Tampoco faltaban las ornamentales (*rosales, clavellinas, caléndulas, alhelíes, lirios, azucenas*). Junto a ellas se cultivaban especies y variedades americanas (*maíz, mandioca, porotos -alubias-, maní, algodón, achiote*). La domesticación y difusión de la *yerba mate* tuvo una gran importancia.

**Palabras clave:** huertos misioneros jardines botánicos, transferencia y globalización de la biodiversidad.

*...se habían llegado a establecer hasta un total de treinta pueblos (reducciones) localizadas en la Cuenca del Plata, entre los ríos Paraná y Uruguay, territorios hoy pertenecientes a Argentina, Paraguay, Brasil y Uruguay...*

## JESUITAS INVOLUCRADOS EN EL FENÓMENO MISIONERO EN EL ÁREA CHAQUEÑO-GUARANÍ: ORÍGENES Y FORMACIÓN

El sistema reduccional jesuita en el área chaqueño-guaraní se produce entre los años 1610 y 1767-68. Acaba con la expulsión de la Compañía de Jesús del Reino de España y de todas sus colonias. Durante ese tiempo se habían llegado a establecer hasta un total de treinta pueblos (reducciones) localizadas en la Cuenca del Plata, entre los ríos Paraná y Uruguay, territorios hoy pertenecientes a Argentina, Paraguay, Brasil y Uruguay. Las reducciones eran asentamientos de unas características muy diferentes a las ciudades de origen hispano y portugués en su urbanismo, sociología, gestión económica, cultural y religiosa. Los hombres, los padres jesuitas que las fundaron procedían de Europa, con orígenes muy diversos pues además de españoles e italianos, relacionados con la orden que fundara Ignacio de Loyola en 1540, hubo jesuitas de otras procedencias como Países Bajos, Toscana, Bohemia, Austria, Francia, Portugal, y diversos lugares del Imperio Germánico.

Eran hombres en general de una elevada formación, que consideraban la educación y la ciencia como una parte importante de su labor misionera<sup>1</sup>. Desde su llegada hasta su expulsión, trabajaron como lingüistas, etnólogos, historiadores, geógrafos, naturalistas, médicos, artesanos y, por supuesto, agricultores.

Entre 1540 y 1773 los miembros de la Compañía de Jesús produjeron más de 5000 publicaciones (la mayor parte de ellas libros) relativas a muy diferentes ramas de las ciencias naturales<sup>2</sup> y también participaron activamente en el intercambio de conocimientos entre el Viejo y Nuevo Mundo. El capítulo de ese proceso que representa la experiencia misionera en el área rioplatense-chaqueño-guaraní es con toda probabilidad el más destacado de esa historia y legado. Efectivamente, muchos habían sido los jesuitas que contribuyeron al estudio de la Naturaleza y Medicina en América durante los siglos XVII y XVIII y también los hubo en el área aquí de referencia (Anton Sepp, José Sánchez Labrador, Florián Paucke, Francisco Jarque, Martín Dobrizhoffer, Pedro de Montenegro<sup>3</sup>). Su actividad científica estaba motivada justamente por su peculiar perspectiva filosófico-teológica. Se trataba, en muchos casos, de personajes molestos para el establishment eclesiástico desde el punto de vista religioso y político, por ejemplo, al proceder de familias judías<sup>4</sup> o simplemente, por su mayor conocimiento y capacidad para el análisis científico.

<sup>1</sup> Anagnostou, 2005.

<sup>2</sup> Krizova, 2019.

<sup>3</sup> Sánchez Labrador, 1910 [1770]; Paucke, 1944 [1749-1767]; Montenegro, 1945 [1710]; Dobrizhoffer, 1967; Sepp, 1971 [1696].

<sup>4</sup> Pavone, 2007.

El hecho de que adoptaran al guaraní como lengua oficial en la reducción, les dotaba de una mayor capacidad para penetrar y absorber los conocimientos de los pueblos originarios que trataban de evangelizar. A la vez, eso mismo les permitía establecer una barrera idiomática al reservarse entre ellos, de forma más íntima, sus idiomas europeos<sup>5</sup>. Pero además, dada su preparación intelectual, los misioneros fueron intérpretes privilegiados de la naturaleza americana<sup>6</sup>. Sus diversas procedencias dentro de la geografía europea y sus relaciones o incluso experiencias personales en las misiones asiáticas, les permitió conocer e introducir especies y cultivos de gran diversidad de orígenes. Da la impresión, no obstante, que los mayores conocimientos botánicos y agrícolas los poseían los padres de procedencia centroeuropea (de Bohemia, Imperio Germánico y Países Bajos).

## EL HUERTO-JARDÍN JESUÍTICO-GUARANÍ: ¿UN JARDÍN BOTÁNICO?

Más de una vez hemos abordado la definición de “jardín botánico” explicando que se trata más de un evento o acontecimiento, de algo que concierne a la fenomenología<sup>6</sup>, mucho más que una realidad topológica. Queremos con ello decir que su naturaleza y concepto, más allá de corresponder a una realidad física localizada en un espacio, límites y dimensiones concretas, más allá de albergar colecciones de plantas de alguna forma identificables, instaladas y conservadas conforme a algún criterio científico o cultural, deber venir caracterizado por unas funciones concretas (educativas, científicas, socio-culturales económicas) que estarán en correspondencia con variables ambientales, con un medio natural concreto, con una finalidad y objetivos cambiantes.

El jardín botánico como proceso tiene dimensiones temporales y culturales, y como todos los eventos (algo muy consustancial con la historia de cualquier jardín botánico) tiene una vida limitada y fluctuante en función de su idoneidad y mayor o menor coincidencia con los intereses de las sociedades humanas que los crean, usan y mantienen.

Pues bien, los huertos jardines que los jesuitas generaron en buena parte de sus reducciones, responden a esta perspectiva. Es probable que una parte de los jesuitas artífices de este evento fuera consciente de su trascendencia. Para Anton Sepp<sup>7</sup> la creación del huerto-jardín constituía un acto simbólico que sobrepasaba su valor utili-

<sup>5</sup> Krizova, 2019.

<sup>6</sup> La fenomenología es un amplio movimiento filosófico fundado en los primeros años del siglo XX por Edmund Husserl. Heidegger y Jean-Paul Sartre se cuentan entre los pensadores y filósofos que desarrollaron este movimiento que pretende superar el conocimiento de las entidades por su mero aspecto. Teilhard de Chardin, jesuita y prestigiado paleontólogo de la primera mitad del siglo XX proyectó de alguna manera esta perspectiva en el intento de aunar los dogmas de la religión cristiana con las evidencias de la evolución biológica. “El fenómeno humano” es tal vez su más significativa obra y expresa su visión de un universo que no es estático sino dinámico. Es un intento de entender no el Cosmos, sino la Cosmogénesis. Como proceso, y dentro de ella, la evolución biológica, el fenómeno humano, la aparición de una noósfera o conciencia planetaria y como punto omega o final de ese proceso, el mensaje de Cristo.

<sup>7</sup> Krizova, 2019.



## ... estamos hablando de huertos y jardines... en los que se conservaba una elevada diversidad de especies vegetales cultivadas...

tario, convirtiéndose el jardín misionero en una creación con dos componentes: uno conceptual (en sentido cosmológico) y otro práctico (alimentario, medicinal -productivo en definitiva-).

Quizás no sea casual que uno de los principales filósofos a la vez que biólogos que han destacado en el campo de la fenomenología en relación con el proceso de la evolución biológica haya sido también un jesuita, el padre Teilhard de Chardin. Aquí estamos hablando de huertos y jardines que, aunque fueran espacios concretos, heterogéneos, respondían a diseños, formas de cultivo, gestión y conservación bien definidas, en los que se conservaba una elevada diversidad de especies vegetales cultivadas, con fines y criterios concretos, pero en los que ante todo se produjo un fenómeno trascendente. Nos referimos a la transferencia entre culturas y continentes (y a la domesticación en muchos casos) de numerosas especies útiles para la humanidad, muchas de ellas alimenticias o medicinales, otras ornamentales, textiles, artesanales o incluso psicotrópicas, como es el caso de la *yerba mate*. Este acontecimiento representa un marcado punto de inflexión en el progresivo proceso de globalización de la bio y agrodiversidad que los humanos han provocado en el planeta y en sus costumbres, medicina, formas de vida y alimento. Lo demostraremos analizando las características del proceso en sus dimensiones tanto espaciales como temporales.

Efectivamente, uno de los capítulos más importantes de la historia de la humanidad es el de la dispersión, por toda la geografía del planeta, de cultivos (especies y variedades) junto a los conocimientos y técnicas tradicionales asociados a los

misimos. Esta dispersión contribuyó, en muchos casos, a reducir la pobreza, a luchar contra el hambre y mejorar la salud y bienestar de los pueblos. Pero también fue causa de hambrunas y miserias, sobre todo por el excesivo compromiso de algunas sociedades humanas, en ciertos momentos de su historia, con cultivos y formas de explotación de los recursos naturales, ajenos a sus culturas y tradiciones<sup>8</sup>. Una parte importante de esta historia comenzó a escribirse con el viaje de Cristóbal Colón o, mejor dicho, con las consecuencias del mismo. Plantas como la *papa*, el *maíz*, el *cacao*, los árboles de la *quina* (con los que se trata el paludismo) o del *caucho*, el *tabaco*, las *habichuelas* o *porotos americanos*, el *tomate*, el *pimiento*, el *girasol* o la *palta*, por citar sólo algunos ejemplos, revolucionarán la alimentación, los paisajes y las costumbres del mundo entero. Recíprocamente la llegada de los cereales y ganados euroasiáticos, de la *vid*, de las fuentes africanas de alcaloides como el *café* o la *cola* o de las tropicales asiáticas como la *pimienta*, el *mango* o los *bananos*, cambiaron drásticamente el universo amerindio. Cientos, miles de especies y de culturas a ellas asociadas viajaron entre continentes y configuraron un mundo diferente, más diverso y a la vez más uniforme. La cara y cruz de la globalización.

El viaje de Cristóbal Colón había abierto la válvula más brusca de comunicación entre dos contextos geográficos de la biodiversidad hasta entonces prácticamente inéditos. En poco más de un siglo, cambiaron la agricultura, ganadería, medicina, economías y costumbres de gran parte del mundo.

<sup>8</sup> Hernández Bermejo, 2008.

El año 1492 también representó el inicio de un proceso de exploración de la diversidad biológica del planeta que, si bien tardaría un par de siglos en mostrarse en todo su rigor científico, tuvo sus raíces en aquellos primeros viajes colombinos y se expresó en iniciativas surgidas desde la propia acción política de los Reyes de España. Recordemos como ejemplo la encomienda que Felipe II, en el siglo XVI, le hiciera a su médico, Francisco Hernández cuando fue enviado a tierras mexicanas, tras ser nombrado, el 11 de enero de 1570 Protomédico General para hacer la historia natural de las cosas de las Indias. Se le solicitaba expresamente que:

*“Primeramente, que en la primera flota que destos reinos partiere para la Nueva España os embarquéis y va(ya)is a aquella tierra primero que a ninguna otra parte de las dichas Indias, porque se tiene relación que en ella hay más cantidad de plantas y yerbas y otras semillas medicinales conocidas que en otras partes.*

*Item, os habréis de informar donde quiera que llegáredes de todos los médicos, cirujanos, herbolarios e indios e otras personas curiosas en esta facultad y que os pareciere podrán entender y saber algo, y tomar relación generalmente de ellos de todas las yerbas, árboles y plantas medicinales que hubiere en la provincia donde os halláredes.*

*Otro sí os informareis que experiencia se tiene de las cosas susodichas y del uso y facultad y cantidad que de las dichas medicinas se da y de los lugares adonde nascen y cómo se cultivan y si nascen en lugares secos o húmedos o acerca de otros árboles y plantas y si hay especies diferentes de ellas y escribiréis las notas y señales.” ...de todas las cosas susodichas que pudiérades hacer experiencia y prueba la hareis... las escribiréis de manera que sean bien conocidas por el uso, facultad y temperamento dellas<sup>9</sup>”.*

Con formas diferentes (pero igualmente coloniales), durante los siglos XVII y XVIII, los europeos prosiguieron activamente el transporte de especies desde América a Europa, desde aquí hacia Asia y también en sentido contrario. La mencionada expedición de Francisco Hernández fue seguida en España durante los tres siglos posteriores (especialmente durante el XVIII) por otras muchas (Celestino Mutis, Ruiz y Pavón, Sessé, Mocino, Malaspina y la Comisión Científica del Pacífico, fueron algunos de sus protagonistas). Y evidentemente, los españoles no estuvieron solos en esa aventura de conocer las nuevas floras y faunas de otros continentes e intentar traerlas y aclimatarlas aquí. Las expediciones científicas desde Europa a otros continentes durante los siglos XVIII y XIX estuvieron igualmente jalonadas de nombres ilustres: Humboldt, Darwin, Lamarck, Boissier, De Candolle, Berthelot, Hooker... la lista es muy larga.

El fenómeno misionero protagonizado por diversas órdenes religiosas como franciscanos, dominicos y de forma muy singular, por las razones que más arriba hemos explicado, la de los jesuitas y sus reducciones en el área rioplatense-chaqueña-guaraní, representa un nuevo punto de inflexión dentro del

<sup>9</sup> Tomado de Sánchez Téllez et al., 1981.

proceso acelerado de globalización abierto por el contacto definitivo entre ambos lados del Atlántico. El papel de los jesuitas en la transferencia de germoplasma y conocimientos, en la domesticación y puesta en valor de cultivos y saberes de los pueblos originarios de América, generó una cascada de fenómenos de transculturación o resignificación<sup>10</sup>, según los casos. Se examinan en otros capítulos de esta obra, las especies que llegaron al continente americano, procedentes de Europa, África y Asia y se incorporaron a través de la experiencia agrícola y botánica de los jesuitas a la agricultura, alimentaciones nativas amerindias e incluso se asilvestraron en sus selvas. También hemos examinado el elenco de las que conocieron sus cualidades, utilizaron e incluso cultivaron o domesticaron, a partir de los saberes de los pueblos originarios a los que supuestamente querían educar, “ordenar” y cristianizar. *Mandioca, maíz, yerba, mate, porotos (frijoles), quinua, amarantos, batata, achira, papas y malangas, calabazas y zapallos, guayabas.*

*...El papel de los jesuitas en la transferencia de germoplasma y conocimientos, en la domesticación y puesta en valor de cultivos y saberes de los pueblos originarios de América, generó una cascada de fenómenos de transculturación o resignificación...*

<sup>10</sup> La transculturación en el marco antropológico y más específicamente en el etnobiológico, puede entenderse como el proceso más o menos gradual, por el cual una cultura adopta caracteres o rasgos de otra, mientras que un proceso de resignificación sería aquel en el que esos caracteres (por ejemplo, formas de cultivo, uso o consumo de una planta) sufren cambios tras ser transferidos a otro ámbito geográfico, étnico y cultural.

## ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO. DISEÑO Y FUNCIONES

El sistema reduccional jesuita llegó a formar una red conectada por diversas vías de comunicación terrestres y fluviales, rinconadas, estancias, *yerbales* y *algodonales* además de las fuentes de aprovisionamiento de materias primas tales como canteras de piedra y arcilla, a las que se sumaron los bosques nativos utilizados, entre otros objetivos, para la extracción de maderas duras y blandas.

La reducción como conjunto urbano responde a una planta general preestablecida, en la cual, el templo es el eje organizador del diseño; se encuentra en una plaza pública (por lo general única) que genera calles y caminos de acceso. Sin embargo, cada poblado tenía sus peculiaridades en cuanto a la disposición, ubicación y presencia –o ausencia– de determinados elementos constructivos, su tratamiento y las funciones específicas de cada uno de ellos. Además del templo, aparecen otras construcciones como la residencia de sacerdotes, el *cotiguazu* (“casa grande”, destinada a mujeres viudas, solteras, huérfanas, adúlteras o con maridos ausentes), el cementerio, el taller, las casas de los guaraníes y finalmente los huertos, todos vinculados con la gran plaza, coincidente en el punto más elevado de cada reducción o poblado<sup>11</sup>.

La reducción en su conjunto estaba dotada de un sistema hidráulico compuesto por acequias y canales cubiertas o a cielo descubierto, estanques de almacenamiento, pozos de brazo, vertientes, arroyos, etc., para cubrir las necesidades de agua potable, limpieza de vajilla, de retretes, aseo personal y regadío<sup>12</sup>.

En algunos de los planos y bocetos que se han conservado de la estructura urbana de las reducciones, por ejemplo, en la de San Juan Bautista (Río Grande do Sul, Brasil), según boceto de Bonpland<sup>13</sup>, se aprecia la existencia de un patio o claustro en parte peristilado<sup>14</sup> con un diseño en crucero<sup>15</sup>, que parece tener acceso tan solo desde la residencia de los padres. Estos dos conjuntos, la residencia y el citado patio, junto con el cementerio, aparecen en el diseño de Bonpland rodeados de un jardín en forma de U en el que se adivina un diseño tardo-renacentista o barroco, con canteros de formas variadas. El cementerio tiene un eje central arbolado con árboles de copa aparentemente redondeada que no parecen cipreses, eje que acaba en un pequeño edificio, tal vez una capilla o pequeño tanatorio.

El huerto de los padres (*tupambae*) estaba vedado a la mayoría de los guaraníes. Era un espacio comunitario, propiedad de Dios, planeado por los jesuitas pero trabajado por los guaraníes, que englobaba cultivo de *mandioca*, *maíz*, *algodón* y legumbres pero también las estancias de ganado, plantaciones de frutales y *yerbales hortenses*<sup>16</sup>. Tenía, como puede apreciarse en los planos y bocetos de varias de las reducciones que se han conservado, un diseño a base canteros rectangu-

<sup>11</sup> Carbonell, 1992.

<sup>12</sup> Poujade, 1995, 2006.

<sup>13</sup> Bonpland, 1850, en Arbelo *et al.*, 2020.

<sup>14</sup> Peristilo es la galería de columnas que rodea un edificio, o parte de él; con referencia a los patios, se refiere a la galería abierta sustentada por columnas que recorre perimetralmente el patio haciendo de elemento de distribución techado, pero abierto hacia el interior del patio.

<sup>15</sup> El modelo de jardín en crucero responde tal vez a la más antigua y elemental geometría del jardín (y del patio) generando cuatro cuadrados o rectángulos que quedan definidos por el cruce de dos caminos o pasillos perpendiculares.

<sup>16</sup> Poujade & Salvatelli, 2013.

lares con algún o algunos ejes o caminos paralelos para su mejor acceso. Un diseño claramente renacentista que nos recuerda a los Jardines de Simples (es decir jardines de plantas medicinales) de los siglos XVII y XVIII europeos, algo que podemos ver en la reducción de San Pedro<sup>17</sup>. En otros planos, como el de Yapeyú según dibuja Vicente Nadal Mora<sup>18</sup>, el *tupambae* aparece organizado también como un amplio jardín en crucero donde los caminos que se cruzan están arbolados a ambos lados y cuya organización en cuatro cuadrados así delimitados, podría corresponder con el modelo barroco que Olivier de Serres<sup>19</sup> puso de moda en Francia a comienzos del siglo XVII, de gran influencia en la jardinería europea de ese siglo, definidos como *Jardin Potager* (huerto de hortalizas), *Jardin Bouquetier* (huerto de ornamentales, de plantas de flor y color), *Jardin Medicinal* (jardín de simples) y *Jardin Fruitier* (jardín o huerto de frutales). El huerto posee reservorios de agua en estanques y tajamares, con sistemas de canalización de esas aguas, y andenes de cultivo. Es el lugar donde se concretan almácigos (por ejemplo, de *yerba mate* y de hierbas medicinales) y en él se siembran plantas alimenticias autóctonas (*maíz*, *mandioca*, *zapallo*, *batata*, *poroto*, *maní*, etc.) y exóticas (*naranja*, *mandarino*, *duraznero*, etc.).

Detrás de este diseño destinado al cultivo de herbáceas estaba el *trashuerto*, dedicado al cultivo de especies arbóreas, un espacio casi forestal. Pero además del *tupambae* estaba el *abambae*, propiedad de cada familia de indios donde se cultivaba *maíz*, *mandioca* y *legumbres*. Unos pocos tenían *algodón*, *caña dulce* y frutales. Algunos de estos espacios estaban bastante alejados de los

establecimientos, de modo que, en las épocas de trabajo de la tierra, los agricultores se ausentaban de sus residencias durante las actividades. El trabajo era vigilado por alcaldes guaraníes seleccionados, que traían al “haragán” para la sentencia de azotes.

Entre el *tupambae* y el *abambae* se reproduce de alguna forma la contraposición entre la “salvaje naturaleza” de las selvas sudamericanas y el ordenado y práctico discurso del pensamiento cristiano que los jesuitas querían transmitir. Su presencia simultánea es una expresión más del diálogo entre culturas que el fenómeno misionero jesuita representa.

Otro de los aspectos de mayor interés en este diseño es el nivel de protagonismo que las medicinales, aromáticas y otras especies tanto nativas como foráneas tuvieron en el huerto y en el resto de las experiencias agrícolas de las Misiones. ¿Hasta qué punto fueron huertos inspirados en dichos jardines renacentistas de “simples”, es decir de plantas medicinales? El huerto de los jesuitas pudo haber estado influido tanto por la experiencia renacentista expresada en modelos geométricos de esos jardines, como por una más sutil herencia andalusí, procedente de la larga experiencia del huerto-jardín de los paisajes agrícolas que dominaron durante siglos (IX-XV especialmente) gran parte del territorio ibérico. La primera influencia puede estar justificada por la procedencia y formación italianas y centroeuropeas de muchos de los jesuitas y la segunda por la derivada del origen ibérico meridional también de algunos de ellos. En cualquier caso, el modelo misionero resultó ser un huerto-jardín geométricamente ordenado donde convivían alineaciones de frutales (*manzanos*, *duraznos*, cítricos) con núcleos de otras especies leñosas plantadas con un cierto marco (*higueras*, *olivos*). La *vid* también

<sup>17</sup> Según boceto de Paucke, 1944 [1749-1767].

<sup>18</sup> Nadal Mora, 1956, 1978.

<sup>19</sup> De Serres, 1605.



estaba presente y a veces en forma de emparra-  
dos ¡remedio<sup>20</sup> de los cármenes andalusíes<sup>21</sup>!. Las  
plantaciones de herbáceas incluyeron especies  
hortícolas de hoja, fruto y raíz, los cultivos  
alimentarios (*maíz*, *mandioca*, *maní*) junto a  
numerosas aromáticas y especias de origen  
euroasiático, sin olvidar la presencia de núcleos  
de ornamentales (*rosales*, *clavellinas*, *caléndu-  
las*, *alhelies*, *lirios*, *azucenas* y otras bulbosas) o  
industriales, que daban origen a los talleres de las  
Misiones: *algodón*, *caña de azúcar*, tintóreas.

Conocemos muchas de estas especies y su  
ordenación en el huerto gracias a las descripcio-  
nes de jesuitas como Anton Sepp, José Sánchez  
Labrador, Florián Paucke, Guillermo Furlong y  
Martín Dobrizhoffer<sup>22</sup>. Y desde luego no hay que  
olvidar la importancia de la *yerba mate* y de otras  
especies igualmente nativas (frutales, textiles,  
medicinales, tintóreas) procedentes de las tradi-  
ciones y experiencia agrícola guaraní, elenco de  
cultivos y especies silvestres que suelen ser men-  
cionadas como “plantas indígenas”. Estos huertos  
constituyeron espacios de experimentación, de  
domesticación o de aclimatación en el caso de los

cultivos procedentes del Viejo Mundo a las nuevas  
condiciones locales, tanto ambientales como cul-  
turales. Por eso venimos defendiendo su aprecia-  
ción como auténticos “jardines botánicos”<sup>23</sup>.

Tampoco podemos olvidar la importancia del  
quehacer etnobotánico en la experiencia misione-  
ra de los jesuitas en el marco de las reducciones  
chaqueño-guaraníes y con el soporte físico y  
funcional de sus huertos y jardines. Desempeña-  
ron una intensa actividad etnobotánica, etnofar-  
macológica y desde luego también agronómica.  
Es posible que la transferencia de mayor repercu-  
sión económica y social fuera la puesta en cultivo  
de la *yerba mate*, pero fueron muchas más las  
especies de uso alimentario, textil, medicinal e  
incluso ornamental transferidas desde los cono-  
cimientos indígenas hacia el mal llamado mundo  
occidental. Una transferencia que se perpetuó a  
pesar de la expulsión primero, y supresión más  
tarde, de la Orden. Obras como las de Sánchez  
Labrador<sup>24</sup> así lo demuestran. Muchos autores  
contemporáneos se han encargado de estudiar  
este quehacer etnobotánico<sup>25</sup>.

<sup>20</sup> Término que significa literalmente imitación de algo pero especialmente cuando no es perfecta la semejanza. Es decir no es exac-  
tamente “imitación” pues para eso tendría que haber habido no solo suficiente semejanza, sino algo más, incluso intención de imitar, y  
eso es improbable que lo hubiera, una vez analizada la procedencia de los misioneros y su aparente alejamiento de aquellos miembros  
de la iglesia (como Alonso de Herrera) que uno o dos siglos antes, y en buena parte de España, todavía transmitían las técnicas, artes y  
experiencias de los hortelanos y jardineros moriscos –que no fueron expulsados hasta el siglo XVII de España– cuyas técnicas y saberes  
perduraron en el inconsciente de los eclesiásticos más ilustrados. Es a ese saber y hacer inconsciente, al el autor se refiere cuando, con  
una sola palabra pretende trasladar la posible semejanza de las técnicas de cultivo de la vid en el huerto misionero con las practicadas  
en los cármenes del antiguo reino nazarí, reino desaparecido políticamente en 1492, pero cuyo patrimonio perdura felizmente hasta la  
actualidad y se expresa también en un modelo de jardinería que ha generado un topónimo con el que todavía se reconocen muchos  
jardines históricos en la provincia de Granada: los cármenes de Granada.

<sup>21</sup> La palabra carmen viene del árabe karm que significa viña, y se refiere a un modelo de huerto o jardín nazarí, reino taifa musulmán  
en la Andalucía Oriental de los siglos XIII-XV, donde generalmente se cultivaba la vid en forma de emparrados.

<sup>22</sup> Sánchez Labrador, 1910 [1770]; Paucke, 1944 [1749-1767]; Furlong, 1962; Dobrizhoffer, 1967; Sepp, 1971 [1696].

<sup>23</sup> Hernández Bermejo *et al.*, 2015, 2022.

<sup>24</sup> Sánchez Labrador, 1910 [1770].

<sup>25</sup> Sainz Ollero *et al.*, 1989; Cardiel, 1994; Pochettino *et al.*, 2002; Anagnostou, 2005; Pochettino, 2007a, b; Deckmann Fleck, 2015; Stam-  
pella, 2015; Stampella *et al.*, 2018, 2019; Stampella & Keller, 2021.

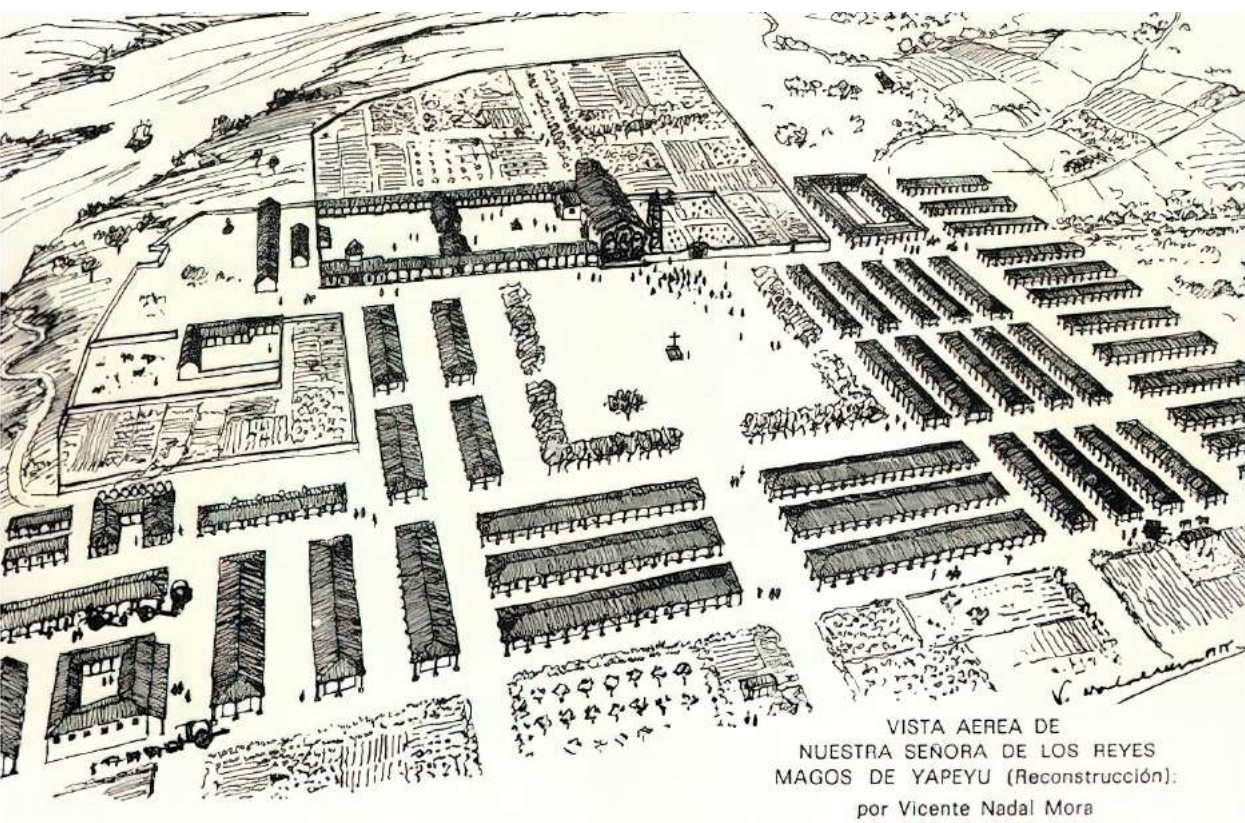


Figura 1: Reducción de Yapeyú.<sup>26</sup>

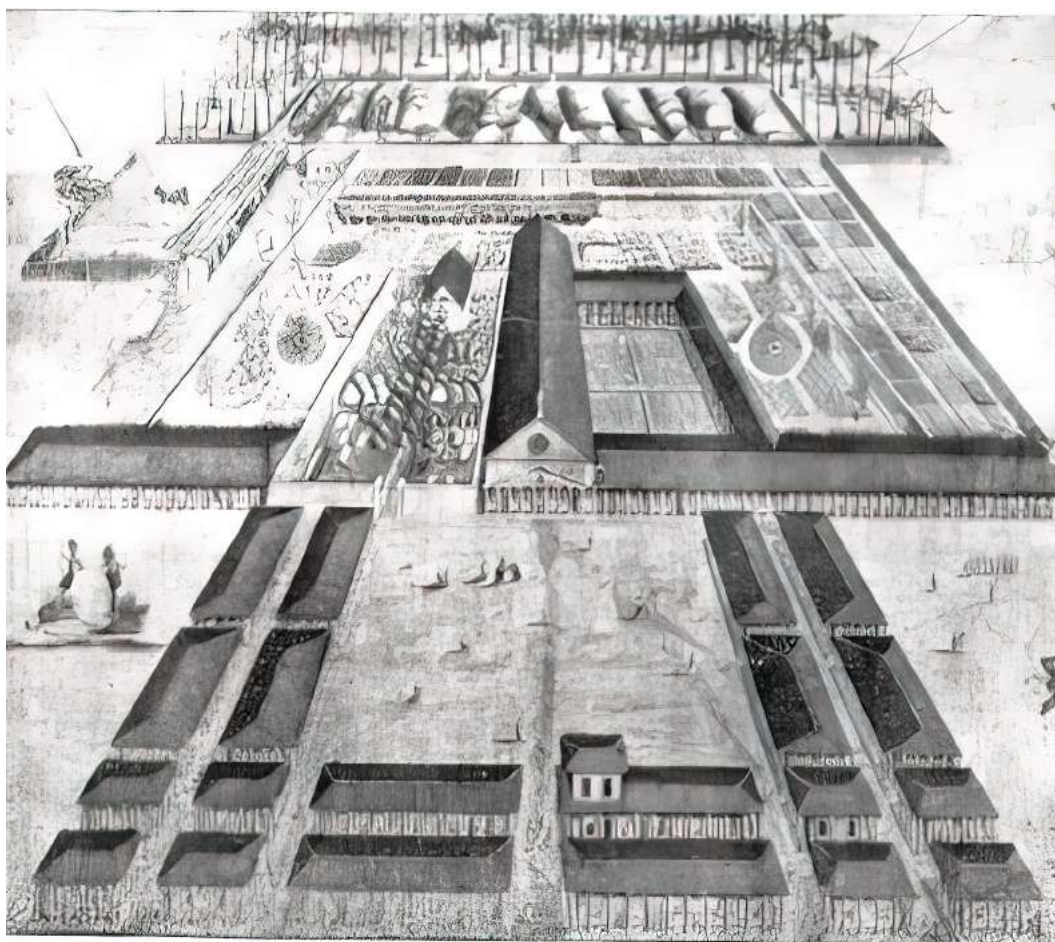
<sup>26</sup> Boceto tomado de Girelli & Schávelzon, 2013, donde se reproduce la reconstrucción gráfica realizada por Vicente Nadal Mora (1949), un estudio poco conocido.

*...Es posible que la transferencia de mayor repercusión económica y social fuera la puesta en cultivo de la yerba mate...*

## UN EPÍLOGO PARA LA HISTORIA DEL JARDÍN JESUÍTICO-GUARANÍ: EL ORTO BOTANICO VATICANO

La expulsión de los jesuitas del Imperio español y de todas sus provincias (incluidas obviamente las de América) se produjo en 1767, Carlos III, probablemente presionado por los reyes de Francia y Portugal y tal vez hasta por el propio Vaticano, firmó la orden de expulsión, alegando como razones oficiales haber intervenido contra los intereses de la Corona, de haber estado detrás de los levantamientos populares –conocidos con el nombre de Motín de Esquilache–, de haberse enriquecido enormemente en las misiones y hasta de promover el asesinato de los reyes de Francia y Portugal. Nada de eso pudo probarse pues más bien se trataba de eliminar una parte de la Iglesia Católica (la Orden entera sería pocos años después suspendida por el Papa Clemente XIV, en 1773) que, fiel al juramento de su fundador, Ignacio de Loyola, de “servir a Nuestro Señor dejando todas las cosas del mundo” y profesando los tres votos de obediencia, pobreza y castidad, fueron ejercidos de forma compatible con el estímulo y ejercicio de la educación y la ciencia.

Figura 2: San Juan Bautista (Río grande do Sul, Brasil).<sup>27</sup>



<sup>27</sup> Boceto de autor desconocido tomado de Bonpland, 1850- en Arbelo et al., 2020-

Efectivamente los jesuitas habían llegado entonces a convertirse en algo muy molesto para los intereses y para los poderosos de los reinos europeos, incluido el propio Vaticano. Su actitud inflexible contra los regalistas (defensores de los derechos privilegiados de la Corona en las relaciones con la Iglesia), contra los encomenderos, contra los esclavistas portugueses... Las reducciones en el área chaqueño-guaraní habían sido ciertamente un éxito y creado un emporio económico, una revolución social y un proceso de integración de los pueblos originarios locales. Los poderes fácticos de la Humanidad, una vez más en su historia, no resistieron el éxito de los renovadores, el triunfo de la inteligencia y la honestidad.

En julio de 1768 las tropas de Bucareli, gobernador de la provincia del Río de la Plata, ejecutaron el decreto de expulsión. Los últimos en ser expulsado por simples dificultades técnicas fueron los jesuitas de las reducciones del área guaraní. Se les requisaron documentos y todo tipo de enseres. Tan solo se les dejó salir con una muda de ropa y su breviario<sup>28</sup>. El total de jesuitas expulsados en el área de referencia fue de 2.276 de los que 449 salieron del Río de la Plata. El viaje de vuelta fue duro, triste, azaroso, realizando la travesía en muy duras condiciones hasta la Península Ibérica en todo tipo de barcos. Desde allí fueron enviados a Córcega de donde las autoridades francesas volvieron a expulsarles, siendo finalmente admitidos por el Papa en los Estados Vaticanos. Entre los expulsados estaban Sánchez Labrador, Paucke, Sepp... que al menos nos legaron en sus textos una buena parte de su experiencia.

También estaba entre ellos Gaspar Juárez, jesuita nacido en Santiago del Estero del Tucumán, Gobernación del Río de la Plata y Paraguay, Argenti-

na, que destinado inicialmente el Colegio Montserrat de Córdoba tuvo a su cargo las cátedras de Filosofía y Teología, pero dedicó sus investigaciones científicas principalmente hacia la flora de la región platense. Entre sus obras se encuentra una *Historia natural de la jurisdicción de Buenos Aires* con datos geográficos, climatológicos, mineralógicos y de la flora y fauna, aún inédita. *La Flora del Perú* y unos *Elementos de gramática quichua*. Una vez expulsado se estableció con 36 años de edad en Faenza (Italia), hasta 1773 año en que se produjo la extinción definitiva de la Orden, y más tarde fue trasladado a Roma. En Roma, con la ayuda de otro ex jesuita, también botánico –el padre Filippo Luigi Gilli– diseñó un jardín botánico en el Vaticano, al pie del monte Gianicolo<sup>29</sup>. Allí se cercó un terreno y se introdujeron y cultivaron muchas especies por vez primera en Roma e Italia, con las semillas y ejemplares de plantas que pudieron coleccionar en los jardines italianos. Las semillas o propágulos empleados fueron traídos por ellos en su hégira<sup>30</sup> desde Paraguay o Argentina, o bien conseguidas desde Brasil o México por medio de intermediarios en los que al final de la cadena estaba Antonio Salazar de Figueredo. Este fue el caso de la *batata*, *maníes*, *tomate de pera*, *pepinillos de monte* o *erizo*, *chía*, *quinua*, *ajíes* y *kituchos*. Los ejemplares de *Annona*<sup>31</sup> llegaron a partir de semillas obtenidas en España. En otros casos, las plantas procedían de jardines italianos, preferentemente de Roma, y fueron conseguidos por donaciones de personas como los cardenales Casali y Giuseppe Doria. Así alcanzaron a recrear una valiosa colección de muchas de las especies que habían conocido y cultivado en Argentina, junto a otras procedentes de Asia y África. El jardín fue conocido en toda Roma con el nombre de “Orto Vaticano Indico”.

<sup>28</sup> Según recogen Sainz Ollero et al., 1989.

<sup>29</sup> Xuárez & Gilli, 2019.

<sup>30</sup> La palabra hégira se refiere a la emigración o huida de Mahoma de La Meca a Medina, que tuvo lugar en el año 622, pero por extensión se aplica en forma algo erudita a cualquier viaje de huida o emigración.

<sup>31</sup> Probablemente *A. cherimola*, la chirimoya y no *A. squamosa*, el guanábano.



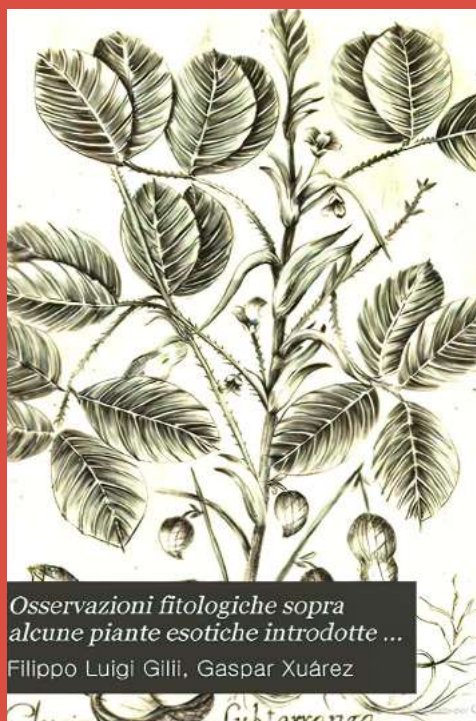


Figura 5. Portada (arriba) y carátula (abajo) de la publicación de 1789 (Roma)<sup>33</sup>.

No era la primera vez (ni sería la última) que se intentaba crear un jardín dentro del Vaticano, pues la primera información sobre estos jardines aparece en relación con algunas transformaciones que tuvieron lugar en el siglo XIII. Campitelli<sup>32</sup> ofrece un interesante recorrido histórico por los jardines del Vaticano. Pero probablemente fue ésta la vez en la que con más clara vocación lo creado era un jardín botánico, pues tenía la intención de servir de lugar de introducción de especies exóticas de otros continentes, especialmente de América, a fin de ensayar su cultivo y describir algunas de estas plantas.

La experiencia de cultivo de Juárez y Gilli en su Orto Vaticano Indico sirvió a los citados jesuitas para escribir en tres volúmenes sucesivamente publicados en 1789, 1790 y 1792, *Osservazioni fitologiche sopra alcune piante esotiche introdotte in Roma*, describiendo una treintena de estas plantas entre las que se encuentran el *maní* (o *cacahuete*), la *batata*, el *tomate*, el *ají*, la *chía* y la *quinua*, con precisas ilustraciones y siguiendo el sistema binomial de nomenclatura de Linneo, y los criterios sistemáticos de Tournefort y del propio Linneo, una novedad que pudo deberse a la experiencia de Filippo Gilli (con toda probabilidad el primer botánico italiano en seguir la citada nomenclatura binomial). El proyecto de estos dos jesuitas, expertos botánicos, se tradujo en algo más que en un pequeño y más o menos efímero *Orto Vaticano Indico* pues significó un valioso epílogo de un fenómeno mucho más trascendente e importante: el del Jardín Botánico Jesuítico-Guaraní.

<sup>32</sup> Campitelli, 2009.

<sup>33</sup> Luigi & Xuárez, 1789.

## ESPECIES DESCRITAS OSSERVAZIONI FITOLOGICHE SOPRA ALCUNE PIANTE EXOTICHE INTRODOTTE IN ROMA<sup>34</sup>

Identificación de la especie	Nombres en el texto (nombre científico y vulgar)
<i>Ipomoea batatas</i> (batata)	<i>Convolvulus batatas</i> (convolvulo indiano)
<i>Liriodendron tulipifera</i>	<i>Liriodendron tulipifera</i> (albero tulipifero)
<i>Abelmoschus esculentus</i> (ocra)	<i>Hibiscus esculentus</i> (alcea americana)
<i>Arachis hypogaea</i> (mani)	<i>Glycine subterranea</i> (agiolo dolce sotterraneo)
<i>Cytisus cajan</i>	<i>Cajanus cajan</i> (citiso)
<i>Psoralea bituminosa</i>	<i>Psoralea americana</i> (trifoglio arbóreo odoroso de América)
<i>Boehmeria nivea</i> (ramio)	<i>Urtica nivea</i> (urticacinese)
<i>Broussonetia papyrifera</i>	<i>Morus papyrifera</i> (moro papirifero)
<i>Cucumis anguria</i> (pepinillo erizo)	<i>Cucumis anguria</i> (anguria)
<i>Carica papaya</i> (papayo)	<i>Carica papaja</i> (papaja)
<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>piriformis</i>	<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>piriformis</i> (pomodoro peretto)
<i>Ananas comosus</i> (piña tropical)	<i>Bromelia pinguin</i> (ananasso del Brasil)
<i>Kalmia angustifolia</i>	<i>Kalmia angustifolia</i>
<i>Annona cherimola</i> (chirimoya)	<i>Annona squamosa</i> (cirimoja)
<i>Aloysia citriodora</i> (hierbaluisa)	<i>Lippia americana</i> (lippia)
<i>Spilanthes americana</i>	<i>Spilanthes americana</i> (espilanto americano)
<i>Cucumis melo</i> var. <i>dudaim</i>	<i>Cucumis dudaim</i> (meloncito odoroso)
<i>Myrica cerifera</i>	<i>Myrica cerifera</i> (alberodella cera)
<i>Musa paradisiaca</i>	<i>Musa paradisiaca</i> (musa, banana, plátano)
<i>Ficus benghalensis</i>	<i>Ficus benghalensis</i> (fico de Bengala)
<i>Salvia hispanica</i> (chía)	<i>Salvia hispanica</i> (chia)
<i>Capsicum frutescens</i> (aji, guindilla)	<i>Capsicum frutescens</i> (peperone fruticoso)
<i>Capsicum baccatum</i> (kitucho)	<i>Capsicum baccatum</i> (peperone baccifero)
<i>Chenopodium quinoa</i> (quinua)	<i>Chenopodium multifidum</i> (chenopodio quinoa)
<i>Rheum</i> sp.	<i>Rheum rabarbarum</i> (ruibarbo)
<i>Psidium guajaba</i> (guayabo)	<i>Psidium pyrifera</i> (guajaba)
<i>Carpobrotus acinaciformis</i>	<i>Mesembryanthemum acinaciformi</i> (mesembriantemo)
<i>Lathyrus odoratus</i>	<i>Lathyrus odoratus</i> (latiro odorato de Ceilán)
<i>Senecio ficoides</i> ( <i>Curio ficoides</i> )	<i>Cachalia ficoides</i> (cacalia)
<i>Acer saccharinum</i> (arce de azúcar)	<i>Acer saccharinum</i> (acero da zucchero)

(Se escriben en verde las especies de origen no americano)

<sup>34</sup> Juárez & Gilii, 2019 [1789-1792].

## BIBLIOGRAFÍA

- ANAGNOSTOU, S. 2005. Jesuits in Spanish America: Contributions to the Exploration of the American Materia Medica. *Pharmacy in History* 47(1): 3-19.  
<https://www.jstor.org/stable/4112246>
- CAMPITELLI, A. 2009. *Gli horti dei papi: i giardini vaticani dal Medioevo al Novecento*. Jaca Book, Milán.
- CARBONELL, R. 1992. *Estrategias de desarrollo rural en los pueblos guaraníes (1609-1736)*. A. BOSCH. Sociedad Estatal Quinto Centenario, Instituto de Estudios Fiscales & Instituto de Cooperación Iberoamericana, Barcelona.
- CARDIEL, J. 1994. *Breve relación de las misiones del Paraguay*. Secretaría de Cultura de la Nación y Ed. Theoria, Buenos Aires.
- DE SERRES, O. 1605. *Le Théâthred 'Agriculture et Mesnage des Champes*. La Maison Rustique, París.
- DECKMANN FLECK, E. C. 2015. *As artes de curar em um manuscrito jesuítico inédito do setecentos. O Paraguay Natural ilustrado do padre José Sánchez Labrador (1771-1776)*. Oikos Editora Unisinos, São Leopoldo.
- DOBRIZHOFFER, M. 1967. *Historia de los Abipones*. Vol. I. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- FURLONG, G. 1962. *Misiones y sus pueblos de guaraníes*. Balmes, Buenos Aires.
- GILII, F. L. & G. XUÁREZ. 1789. Osservazioni fitologiche sopra alcune piante esotiche introdotte in Roma. Fatte nell Anno 1788. Arcangelo Casaletti, Roma.
- GIRELLI, F. & D. SCHÁVELZON. 2013. La reconstrucción gráfica de Yapeyú de Vicente Nadal Mora, un estudio poco conocido (1949). *IHS. Antiguos jesuitas en Iberoamérica* 1(1): 139-161.
- ARBELO, A, M. G. BASUALDO, C. CERRUTI, F. VALENZUELA, C. PAGEAU, H. E. GONZÁLEZ, M. C. GODOY, M. RIABIS, D. N. GUEVARA, H. A. KELLER & P. C. STAMPELLA. 2020. Atlas Floresta Americana. Bonpland. 1850: La identificación de las plantas de la Materia Médica Misionera de Pedro de Montenegro (SJ). *Bonplandia* 29(2): 221-251.  
<http://dx.doi.org/10.30972/bon.2924451>
- HERNÁNDEZ BERMEJO, J. E. 2008. La globalización de la biodiversidad. In: CATEDRA DE HAMBRE Y POBREZA (eds), *Derecho a la Alimentación y Soberanía Alimentaria*, pp. 357-374, Universidad y Diputación de Córdoba, Córdoba.
- HERNÁNDEZ BERMEJO, J. E., N. I. HILGERT, M. L. POCHETTINO & P. STAMPELLA. 2015. *Towards A Historical and Ethnobotanical Garden in Misiones, Argentina*. *EuroGard VII Proceedigs*, París.
- HERNÁNDEZ BERMEJO, J. E., E. GARCÍA-SÁNCHEZ, J. M. CARABAZA, M. L. POCHETTINO, N. I. HILGERT, Y. LABARCA, F. HERRERA MOLINA & P. STAMPELLA. 2022. *The role of botanical gardens in the transfer of species of economic interest. 1st International Congress of Historic Botanical Gardens Proceedings* (en prensa).
- JUÁREZ, G. & F. L. GILII. 2019. Observaciones fitológicas sobre algunas plantas exóticas introducidas en Roma. Edición de M. de Asúa & J. Narvaja. Instituto Thomas Falkner, Córdoba.
- KRIZOVA, M. 2019. Botánica en las misiones jesuíticas de América española y el Pacífico y las contribuciones de los jesuitas centroeuropeos. Siglos XVII y XVIII. *Ibero-Americana Pragencia* XLVII(1): 33-58.
- MONTENEGRO P. DE. 1945 [1710]. *Materia Médica Misionera*. Edición digital Biblioteca Virtual del Paraguay, Asunción.
- NADAL MORA, V. 1956. Imagen de Yapeyú. *Revista Estudios*. Academia Literaria del Plata, Buenos Aires.
- NADAL MORA, V. 1978. Estudio sobre Yapeyú. En: *La Gloria de Yapeyú*, pp. 322-338. Instituto Nacional Sanmartiniano, Buenos Aires.
- PAUCKE, F. 1944 [1749-1767]. *Hacia allá y para acá*. Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán.
- PAVONE, S. 2007. *Los jesuitas, desde los orígenes hasta la supresión*. Libros de la Araucaria, Buenos Aires.
- POCHETTINO, M. L. 2007a. La dinámica en la horticultura en comunidades Mbya-Guaraní, Misiones, Argentina. *Etnobiología* 5: 36-50.
- POCHETTINO, M. L. 2007b. Recolección y comercialización de plantas silvestres en dos comunidades Mbya-Guarani (Misiones, Argentina). *Kurtziana* 33(1): 27-38.
- POCHETTINO M. L., M. R. MARTÍNEZ & M. CRIVOS. 2002. Landscape Domestication among two Mbya-Guarani Communities of the Province of Misiones, Argentina. In: STEPP, J., F. WYNHAM & R. ZARGER (eds). *Ethnobiology and Biocultural Diversity*, pp. 696-704, University of Georgia Press, Athens.
- POUJADE, R. A. 1995. *Mapa Arqueológico de la Provincia de Misiones. Cartilla Explicativa*. Artes Gráficas Zamphirópolis S. A., Asunción.
- POUJADE, R. A. 2006. *Reducción de Santa Ana, Misiones*,



Argentina - Pasos previos a La intervención. Informe Técnico de avance N° 1 del PICT-O Área II N° 5173. Convocatoria 2004. Inédito.

POUJADE, R. A. & L. Salvatelli. 2013. Puesta en Valor de la Reducción Jesuítica Guaraní: Nuestra Señora de Loreto, Misiones, Argentina. *Actas 3º Simposio Nacional e Internacional "Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana"*, Rosario. SAINZ OLLERO, H., F. SUÁREZ CARDONA & M. VÁZQUEZ DE CASTRO ONTAÑÓN. 1989. *José Sánchez Labrador y los naturalistas jesuitas del Río de la Plata. La aportación de los misioneros jesuitas del siglo XVIII a los estudios medioambientales en el Virreinato del Río de la Plata, a través de la obra de José Sánchez Labrador*. Monografías de la Dirección General del Medio Ambiente (MOPU), Madrid.

SÁNCHEZ LABRADOR, J. 1910 [1770]. *El Paraguay Católico*. Imprenta de Coni Hnos, Buenos Aires.

SÁNCHEZ TÉLLEZ, M. C., F. GUERRA & J. L. VALVERDE. 1981. *La doctrina farmacéutica del Renacimiento en la obra de Francisco Hernández, 1515-1587*. Universidad de Granada, Granada.

STAMPELLA P. 2015. *Historia local de naranja amarga (Citrus × aurantium L., Rutaceae) del Viejo Mundo asilvestrada en el Corredor de las Antiguas Misiones Jesuíticas de la provincia de*

*Misiones (Argentina). Caracterización desde una perspectiva interdisciplinaria*. Tesis de posgrado, Universidad Nacional de La Plata. La Plata.

STAMPELLA, P. C., N. I. HILGERT & E. HERNÁNDEZ BERMEJO. 2018. El papel de las misiones jesuíticas (s. XVII-XVIII) en la construcción de la selva misionera. Procesos de transferencia y resignificación. In: ALCÁNTARA, M., M. GARCÍA MONTERO & F. SÁNCHEZ LÓPEZ (coords). *Memoria del 56º Congreso Internacional de Americanistas*, pp. 418-430, Ediciones Universidad Salamanca, Salamanca. STAMPELLA P. C., E. ESPÓSITO & H. A. KELLER. 2019. Los frutales del nordeste argentino en la "Materia Médica Misionera" del jesuita Pedro Montenegro. *Bonplandia* 28: 99-116.

<http://dx.doi.org/10.30972/bon.2823853>

STAMPELLA, P. C. & H. A. KELLER. 2021. Identificación taxonómica de las plantas de la "Materia Médica Misionera" de Pedro de Montenegro (SJ). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 56(1): 55-91.

<https://doi.org/10.31055/1851.2372.v56.n1.32058>

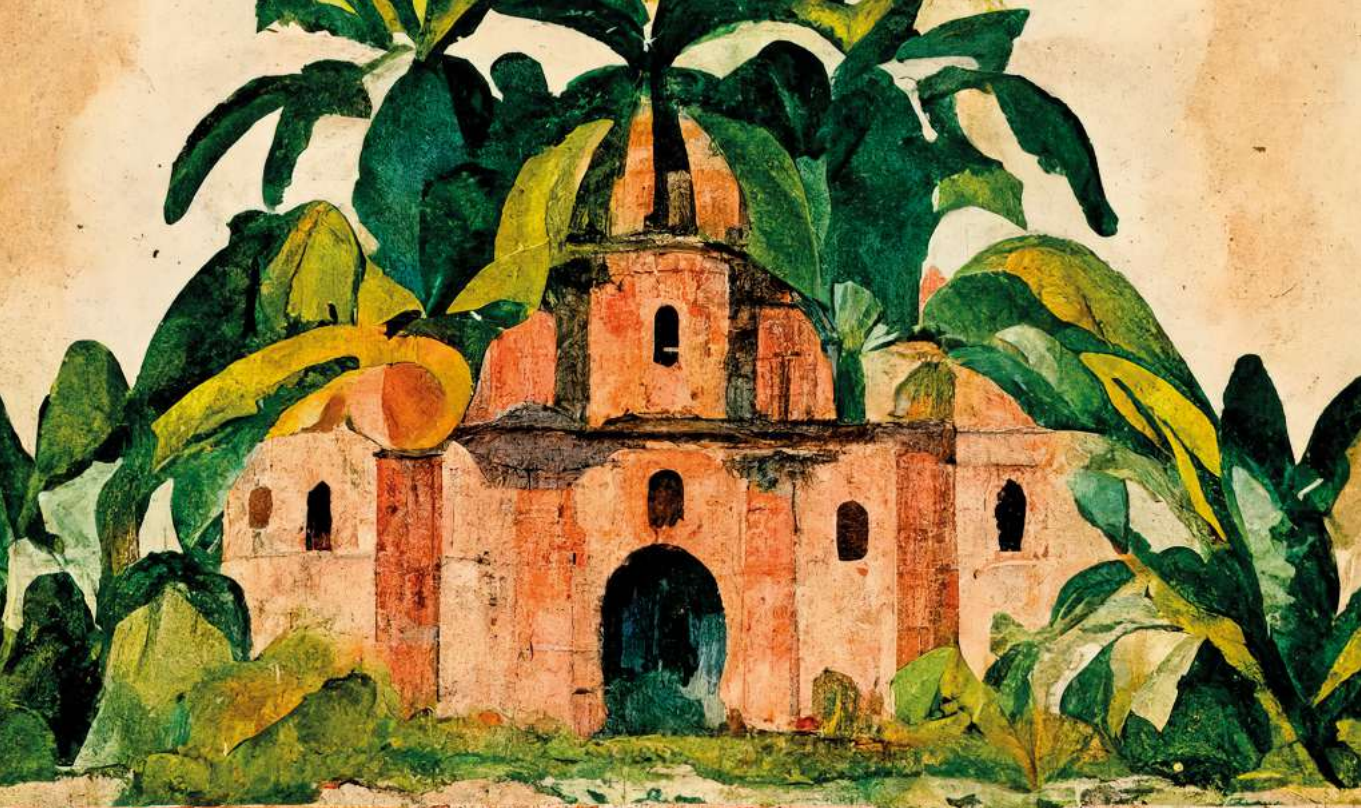
SEPP. A. 1971 [1696]. *Relación del viaje a las misiones jesuíticas*. Ed. Universitaria de Buenos Aires, Buenos Aires.













## CAPÍTULO 2

# LOS HUERTOS DE LOS JESUITAS EN LOS ESPACIOS DE LAS MISIONES DE GUARANÍES

**M. Victoria Roca**

CONICET – Instituto de Estudios Sociales y Humanos

ORCID: 0000-0002-3128-7484

vicroca@hotmail.com

**Lorena Salvatelli**

ORCID: 0000-0001-8982-5006

Coordinadora del Museo Histórico Arqueológico “Andrés Guacurarí”

lsalvatelli@gmail.com

### SUMMARY

The purpose of this chapter is to analyze how the Jesuits' orchard has been understood at different times in the missions founded among the guarani people. The processes that took place specifically in the orchards of the four missions that are part of the UNESCO World Heritage List in the province of Misiones are also revised. For this study, in addition to specialized bibliography, we discuss different sources of information, such as documents and archaeological surveys. We work with written and visual historical documents of different periods. The analysis shows the elements present in the Jesuit orchards and advances towards its characterization as a space both private and of science. Furthermore, it shows how it has been relegated from descriptions and later from the contemporary management of the sites. This fact had a negative impact on its preservation and on the knowledge of the ethnobotanical heritage related to the plants present in that place. We show the importance of the space of the fathers' orchard at the moment that the Society of Jesus administered the doctrines of the guarani in colonial South America. There we find a perfect combination between food, ornamental, medicine, and experimental aspects that were designed and evidenced in different ways in each reduction, and related the inhabitants of the Paraná jungle to the world through plants.

**Key words** Archaeology, documents, jesuit missions of the guaraní, orchards, vegetable resources



## RESUMEN

El objetivo de este capítulo es analizar cómo se ha entendido, en distintas épocas, al huerto de los jesuitas en las misiones fundadas entre guaraníes. También se revisan los procesos ocurridos específicamente en los huertos de las cuatro misiones que forman parte de la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en la provincia de Misiones. Para este estudio, además de la bibliografía especializada, ponemos en discusión distintas fuentes de información, como documentos y relevamientos arqueológicos. Trabajamos con documentos históricos escritos y visuales de distintas épocas. El análisis muestra los elementos presentes en los huertos jesuíticos y avanza en una caracterización del mismo como un espacio a la vez privado y de ciencia. Además, pone en evidencia de qué manera fue quedando relegado de descripciones y luego de la gestión contemporánea de los sitios, impactando negativamente en su conservación y en el conocimiento del patrimonio etnobotánico relacionado con las plantas presentes en ese lugar. Demostramos la importancia del espacio del huerto de los padres en el momento en que la Compañía de Jesús administraba las doctrinas de guaraníes en la Sudamérica colonial. Allí encontramos una perfecta combinación entre lo alimentario, lo ornamental, lo medicinal, lo experimental, que se diseñó y manifestó de distinta manera en cada reducción, y conectó a los habitantes de la selva paranaense con el mundo a través de las plantas.

**Palabras clave** arqueología, documentos, huertos, misiones jesuitas de guaraníes, recursos vegetales

# ...REUNIR A LA POBLACIÓN INDÍGENA EN ASENTAMIENTOS URBANOS Y CATEQUIZARLOS EN SU PROPIA LENGUA...

## INTRODUCCIÓN

El desarrollo de las misiones entre parcialidades guaraníes por parte de la Compañía de Jesús durante más de un siglo y medio fue posible, entre otras cosas, por un conocimiento exhaustivo de la cultura de esta etnia sudamericana. Desde 1609, las reducciones fueron el escenario de la conversión de estos indígenas al catolicismo. Llegaron a congregar cerca de 150.000 personas<sup>1</sup>. Esta forma de evangelización –la misión por reducción<sup>2</sup>– puso en marcha las enseñanzas de experiencias de conversión previas: reunir a la población indígena en asentamientos urbanos y catequizarlos en su propia lengua.

Entre 1628 y 1639, los ataques de los bandeirantes<sup>3</sup> destruyeron la mayoría de las reducciones fundadas por los jesuitas. Este hecho obligó a los misioneros a replegarse y trasladar estas poblaciones a la zona comprendida entre los ríos Uruguay y Paraná. Paralelamente, se constituyó un ejército guaraní, al mando de los religiosos, que actuaron en distintas ocasiones en defensa de la Corona española. La batalla de Mbororé, ocurrida en 1641, con la victoria de jesuitas y guaraníes contra 400 portugueses y 2.500 tupíes, puso fin al avance portugués y significó el inicio de una nueva etapa de consolidación del espacio misional<sup>4</sup>. De esta manera, las misiones jesuitas terminaron por constituir una alternativa relativamente segura frente al sistema de encomienda y a las incursiones de las bandeiras paulistas. Al mismo tiempo, su territorio se transformó en la frontera entre el Imperio Español y el Imperio Portugués.

La vida en la reducción implicó un cambio radical en las costumbres de los guaraníes. Si bien se mantuvo el uso del idioma guaraní –no estaba permitido hablar español–, una de las transformaciones más significativas fue la sedentarización de este pueblo, es decir, la permanencia de las parcialidades en un mismo territorio. Al menos durante la vigencia de las misiones, las continuas migraciones quedaron atrás. Con el objetivo de llevar adelante el proyecto evangelizador, cada uno de los aspectos del modo de ser guaraní fue aprehendido por los jesuitas: lengua, organización política y social, costumbres y creencias (Cuadro 1: Lengua Guaraní). Este conocimiento se plasmó en diversos formatos escritos como cartas anuas y libros especializados en cada una de esas materias, entre ellos: el Tesoro de la Lengua Guaraní de Antonio Ruiz de Montoya<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Maeder, 2013.

<sup>2</sup> Melià, 1991.

<sup>3</sup> Los bandeirantes o bandeiras paulistas eran grupos provenientes de San Pablo que comenzaron a actuar en el siglo XVI; raptaban y explotaban a los indígenas, para utilizarlos como mano de obra esclava. La *bandeira* alude a la unidad táctica militar que usaban en sus expediciones y estaba integrada por una cantidad de compañías –similar a la infantería española o portuguesa de la época–. Para las bandeiras paulistas, las reducciones eran blancos estratégicos por ser grandes conglomerados de indígenas que podrían ser comercializados como esclavos en las ciudades coloniales brasileras (Cortésão, 1969).

<sup>4</sup> Snihur, 2007.

<sup>5</sup> Ruiz de Montoya, 2011 [1639].

## CUADRO 1

### DEL GUARANÍ ORAL AL GUARANÍ ESCRITO

Antes de la llegada de las diferentes congregaciones religiosas a la región del Plata, los pueblos precolombinos eran ágrafos, es decir sociedades sin escritura, con modos de ser diferentes y hablantes de gran cantidad de dialectos. Uno de estos grupos estaba reunido bajo la familia lingüística Tupí-Guaraní –definida así por los blancos-. A pesar de esas diferencias, lograron comunicarse y entenderse a través de un guaraní “general”, que pudo haberse generado por las prácticas migratorias llevadas a cabo por los grupos. De esta manera, se produjo un intercambio tanto de productos como de personas que hicieron necesaria la comunicación entre estas sociedades<sup>6</sup>.

Desde los inicios de la evangelización en esta porción de Sudamérica, la idea de catequizar en la misma lengua que los nativos, fue muy fuerte. Es en este momento que se crea la **Lengua Guaraní Cristiana**: es la lengua estandarizada (proceso de establecimiento de normas lingüísticas que tiene por objeto hacer de una lengua un instrumento adecuado para la comunicación) y la escrituralidad es el producto de la anterior (es necesario crear la escritura para fijar esas normas lingüísticas). En este sentido, los primeros escritos tienen como objetivo principal la enseñanza del guaraní a los padres jesuitas, para que puedan transmitir la Palabra de Dios. Estos trabajos lingüísticos fueron producidos por el padre Anchieta (1556); luego los retoman y reformula el padre Franciscano Bolaños (1586) quien **crea el idioma Cristiano-Guaraní**, donde *Tupá*: era Dios, *Tupasý María*: la Virgen María, y *Membirá Jesús*: el Niño Jesús; este trabajo lo continúan los padres Jesuitas como Ruiz de Montoya o Restivo, entre otros<sup>7</sup>.

En la actualidad hay especialistas que investigan este paso de la oralidad a la escritura y analizan textos escritos en guaraní, muchos de ellos producidos por los indígenas reducidos. La existencia de este corpus documental nos da la posibilidad de conocer diferentes aspectos de la sociedad guaraní-misionera desde el punto de vista de los reducidos, algo que la historiografía tradicional había dejado de lado.

<sup>6</sup> Meliá, 2003: 107; Neumann, 2005: 33; Chamorro, 2016: 249.

<sup>7</sup> Meliá, 2003; Cerno & Obermeier, 2013; Wilde, 2014; Chamorro, 2016.

En este sentido, los conocimientos asociados a las prácticas agrícolas que desarrollaban los guaraníes, así como los usos y saberes de la variedad de plantas de la selva paranaense no fueron una excepción y recibieron la atención de Padres y Hermanos Coadjutores que se desempeñaban en las reducciones (Cuadro 2: Componentes Vegetales). Sobresalen las figuras de Pedro Montenegro, Segismundo Asperger, Buenaventura Suárez y José Sánchez Labrador. La familiarización con la agricultura guaraní permitió a los jesuitas la organización de la producción misional en base al sistema comunitario de laboreo de tierra. Los guaraníes reducidos trabajaban en los yerbales, algodónales y cultivos comunitarios los días asignados; a estos territorios se los denominaban

*tupambae* o tierras de Dios. Además, cada familia monógama recibía una parcela para cultivar las especies para su consumo, llamada *abambae* o tierras de las familias, es decir, espacios productivos para el provecho familiar.

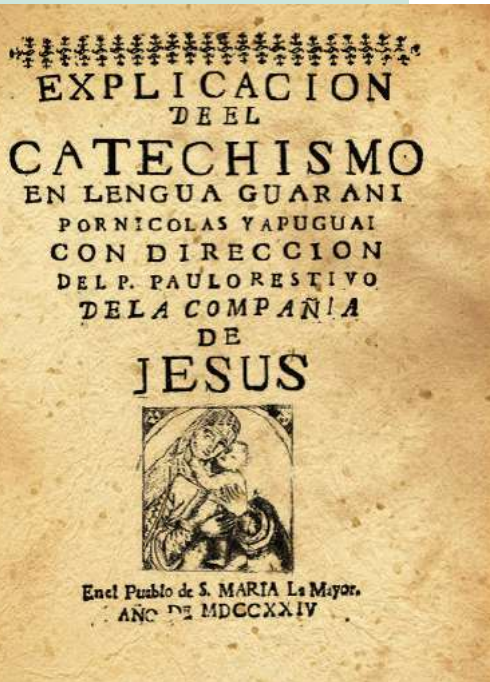
Asimismo, dentro de la misión existió un espacio dedicado exclusivamente a la manipulación de las plantas: el huerto jesuítico. Éste formaba parte del trazado urbano de las misiones jesuitas de guaraníes y estaba presente en todas ellas. En este capítulo recorreremos las misiones y veremos las características más sobresalientes de esos huertos.

## LAS MISIONES JESUITAS DE GUARANÍES: ORGANIZACIÓN URBANA

El sistema reduccional jesuita de guaraníes comprendía 30 pueblos al momento de la expulsión de la Compañía de Jesús de España y todos los territorios de ultramar, en 1767 (Figura 1). Estos pueblos estaban conectados entre sí a través de una extensa red de caminos terrestres y fluviales. Además, el territorio misionero contenía estancias, yerbales y algodones que eran trabajados por los guaraníes y conformaban la estructura productiva que brindaba el sustento cotidiano y producía los excedentes necesarios para tributar y comerciar.

Las misiones jesuitas se construyeron de manera progresiva. Los especialistas coinciden en que hubo distintos períodos constructivos, que fueron dando lugar a un esquema urbano tipológico. Este esquema contribuyó a la conformación de un nuevo *ñande reko*, es decir, un nuevo modo de ser para los guaraníes reducidos. Existieron diversos factores que se combinaron para la conformación de la tipología urbana. Algunos de ellos fueron la consideración de elementos de la cosmovisión guaraní y su estrecha vinculación con el medio natural, experiencias anteriores, como la Misión de Juli en el Titicaca, y las ordenanzas de la legislación indiana con respecto al tipo de emplazamiento a elegir<sup>8</sup>. De esta manera, para fines del siglo XVII cada misión se construía según una traza urbana compuesta por una serie de elementos. A continuación, veremos cómo era una misión jesuita de acuerdo a dicha tipología en su momento de consolidación (Figura 2).

<sup>8</sup> Cutiérriz, 2003.



“...Los guaraníes reducidos  
trabajaban en los yerbales,  
algodones y cultivos comunitarios  
...tupambae”





Figura 1: Localización definitiva de los 30 pueblos jesuitas de guaraníes<sup>9</sup>.

<sup>9</sup> Fuente: Modificado de Bertolotti, 2004.

## CUADRO 2

### LOS COMPONENTES VEGETALES EN LA CULTURA MATERIAL DE LAS MISIONES JESUÍTICAS

Al recorrer los sitios pertenecientes a las misiones jesuíticas, así como a los museos que atesoran algunos de sus restos materiales es frecuente observar elementos ornamentales que representan componentes vegetales. Estos se encuentran en fachadas, dinteles, portales, columnas, baldosas, e incluso decorando la vestimenta de los distintos santos. Fueron realizados con diversas materias primas, como por ejemplo, roca arenisca, madera, cerámica o pintura.

Estos elementos vegetales suelen ser mencionados de manera general y unos pocos han sido analizados con cierta profundidad. Domina una visión más ligada a la historia del arte, con avances en aspectos vinculados con composiciones, influencias, estilos, autorías<sup>10</sup>. Desde la arqueología podemos mencionar algunos estudios, como el caso de Concepción, donde fueron

identificadas flores de *lirio*, flores cuádrupétalo con un botón en el centro y dos pistilos en cada uno de los pétalos, flores de cuatro pétalos lanceolados, hojas, hojarascas o simplemente elementos vegetales<sup>11</sup>. También se ha realizado una interpretación de un motivo en relieve sobre una baldosa del baptisterio de Santa Ana. Esta fue identificada de forma preliminar por Keller como *Blechnum tabulare*, un helecho que crece en la zona de bañados de la localidad misionera de San Ignacio<sup>12</sup>.

Sin embargo, hasta el momento, no ha habido un estudio sistemático de los elementos vegetales representados sobre los elementos arquitectónicos o los bienes muebles de origen jesuítico-guaraní. En este sentido, es preciso avanzar en la identificación botánica de las plantas y analizar sus significados para comenzar a descifrar qué significado pudieron tener en diversos espacios de la misión desde una perspectiva integral e interdisciplinaria.

Fotos: Victoria Roca.



<sup>10</sup> Al respecto, una de las contribuciones más sobresalientes es la de Sustersic (2010, 2017).

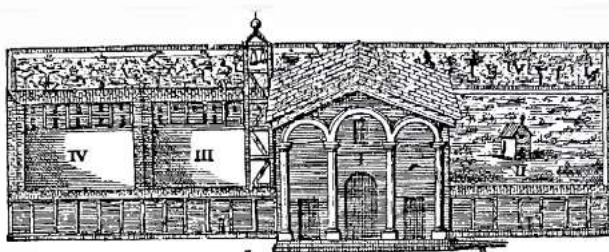
<sup>11</sup> Ocampo & Bulfe 2015.

<sup>12</sup> Roca, 2018.

En primer lugar, debemos mencionar a la gran plaza como organizador del espacio urbano. Desde allí se plantean los demás elementos de la misión. La plaza es el lugar donde se llevan a cabo procesiones, reuniones festivas, fiestas patronales, representaciones teatrales, ejecuciones de música, juegos, danzas. Allí se desarrollan las actividades de la comunidad, tiene funciones tanto cívicas como religiosas. En la concepción barroca, las plazas constituyen el escenario del "teatro del mundo"; en este teatro, el telón de fondo está constituido por la iglesia, la residencia de los jesuitas y el cementerio. Sus fachadas cumplen precisamente esa función de telón. Los dibujos de época nos muestran que en cada esquina de la plaza había una cruz, y en el centro se levantaba la imagen del santo patrono del pueblo.

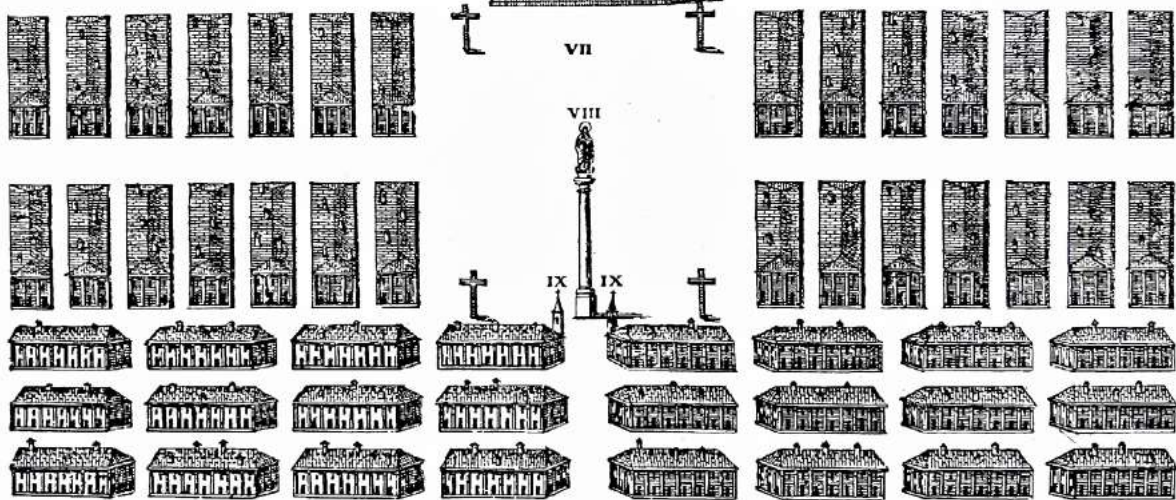
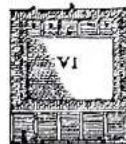
La iglesia, la residencia, junto con los talleres y el cementerio componen el núcleo constructivo principal. Este conjunto se ubica en uno de los flancos de la plaza. Si bien su disposición puede variar, la iglesia siempre tendrá una posición central, coincidiendo con la avenida de acceso al pueblo. Se trata del edificio de mayor jerarquía de cualquier reducción. A veces, el acceso a la iglesia se hacía a través de una escalinata de grandes proporciones, en otras ocasiones, la iglesia avanzaba sobre la plaza. Es interesante destacar que las iglesias estaban sumamente decoradas con imágenes de santos, pinturas murales en diversos colores, láminas, espejos. La ornamentación también se expresaba en altares, retablos, confesionarios, muebles, columnas. En el interior de la iglesia los dorados eran omnipresentes. En

*Descriptio Oppidi  
Beatae Mariae Virginis  
a Candelaria  
apud Indos Guaranijs*



*Explicatio notarum*

- I Templum
- II Coemeterium
- III Aedes Parochiae et socij
- IV Officinae Oppidi
- V Hortus
- VI Domus Viduarum
- VII Forum quadratum
- VIII Statua B.V. Mariae
- IX Duo sacella



su exterior; las tejas –en ocasiones pintadas o decoradas–, el diseño de las escaleras de acceso, las fachadas con sus molduras y pinturas contribuían con la decoración.

A uno u otro lado de la iglesia se construían la residencia y el cementerio. Con respecto a la primera, está formada por la casa de los padres propiamente dicha y por el sector de talleres. Ambos formaban dos claustros, que contenían el primer y segundo patio, uno a continuación del otro. Alrededor de los patios se disponían una serie de habitaciones. Todas estas construcciones estaban rodeadas por galerías perimetrales y sus techos estaban cubiertos con tejas. En general, alrededor del primer patio se encontraban los aposentos de los padres, la cocina, el refectorio,

la sala de la música, la biblioteca, almacenes para guardar vestidos de cabildantes y danzantes, el depósito para las armas, el aposento del portero y del mayordomo, entre otros. En este sentido, también hubo variaciones entre los pueblos. Además, en el primer patio estaba emplazado el reloj solar, que marcaba las horas y organizaba las actividades de la vida cotidiana. El campanario estaba ubicado en una esquina del primer patio; o bien en la torre de la iglesia. Las habitaciones alrededor del segundo patio, llamados también talleres, estaban dedicados a las actividades artesanales y eran utilizados por los guaraníes de oficio. Allí se confeccionaban los bienes para la realización del culto y todos los elementos que el pueblo requería.

*Cada misión se construía según una traza urbana compuesta por una serie de elementos.*

Figura 2: El pueblo de Candelaria según el jesuita Peramás<sup>13</sup>.

<sup>13</sup> Fuente: Maeder & Gutiérrez, 1994.



Con respecto al cementerio de guaraníes, la otra construcción junto a la iglesia, estaba dividido en cuatro partes para enterrar a hombres, mujeres, niños y niñas. Los entierros eran señalados con lápidas confeccionadas a partir de lajas de arenisca con inscripciones en guaraní. Asimismo, el cementerio solía tener avenidas con *naranjos* y una gran cruz central; podía presentar una capilla (los *naranjos* fueron una de las especies cultivadas de gran importancia en las reducciones, para más detalles ver el Capítulo VII de esta misma obra).

Sobre los otros tres flancos de la plaza se levantaban las viviendas para los guaraníes y otras construcciones, como el cabildo y las capillas velatorias. Las primeras eran pabellones alargados con divisiones internas que conformaban recintos. Cada uno de ellos constituía una casa para una familia guaraní monógama. Las tiras de viviendas poseían entre 6 y 12 recintos contiguos y estaban rodeadas por galerías perimetrales, cuyas columnas podían ser de madera o líticas, es decir de piedra. Las comidas se preparaban en estas galerías. Los elementos materiales eran pocos: hamacas para dormir, elementos de cocina, imágenes religiosas en miniatura.

En cuanto al cabildo, cumplía con las funciones políticas del pueblo. Allí, los guaraníes desempeñaban el rol de cabildantes. Por último, las capillas estaban ubicadas a cada lado de la avenida de acceso, inmediatamente antes de la plaza. En la periferia existían otras construcciones, como hornos, secaderos, tajamares, corrales, trapiches, entre otros.

Estos eran los elementos que componían el casco urbano de una reducción. Resta señalar el huerto jesuítico, que también formaba parte de esta tipología. A continuación, relataremos cómo eran los huertos de las misiones jesuíticas de guaraníes según las investigaciones en base a la bibliografía especializada y los primeros relevamientos arqueológicos concretados por nosotras.





## LOS HUERTOS DE LOS JESUITAS

Cada reducción tenía un huerto, que era de uso exclusivo de los jesuitas. Unas pocas personas tenían acceso a este espacio, entre ellas, los hortelanos o jardineros, que eran guaraníes reducidos que trabajaban en este lugar.

En general, estaba ubicado por detrás del núcleo constructivo principal (la iglesia, el cementerio, la residencia y los talleres). O bien podía estar emplazado hacia un costado, aunque siempre en vinculación con los elementos mencionados. Todos los huertos estaban delimitados por un muro de circunvalación, que aseguraba la separación tanto con el pueblo como con el espacio dominado por ambientes naturales. Al analizar los memoriales, documentos de época producidos por los mismos jesuitas, notamos una continua preocupación por mantener en buenas condiciones ese muro. Así, por ejemplo, en la reducción de San Ángel, el 6 de julio de 1727 el provincial Ignacio de Arteaga indicaba *“La cerca de la huerta pide también pronto remedio y reparo antes que se venga al suelo por muchas partes; y se le dará de alto las tres varas<sup>14</sup> acostumbradas”*<sup>15</sup>. En ocasiones, este muro estaba rematado con tejas, como era el caso de Nuestra Señora de la Concepción. A su vez, el huerto constituía el límite de crecimiento posible de la misión. Más allá del muro, solían encontrarse corrales, el matadero y reservorios de aguas, entre otras construcciones.

A través de los documentos históricos sabemos que en el huerto se plantaban vegetales y árboles frutales para consumo de los padres, especias, plantas ornamentales y medicinales<sup>16</sup>. El huerto jesuítico constituyó un lugar de ciencia: este espacio posibilitó a los religiosos a cargo de la misión la experimentación *in situ* -en el lugar- con plantas nativas y exóticas. En el primer grupo encontramos, por ejemplo, *maíz, mandioca, zapallos, batatas, porotos*, mientras que en el segundo contabilizamos *naranjos, limones, limas, bergamotas, durazneros, entre otras*. Las nuevas especies llegaron no sólo desde Europa, sino desde otras latitudes donde los jesuitas llevaban adelante tareas de evangelización, como Asia. El huerto también fue el lugar propicio para la elaboración de almácigos: podemos pensar que las primeras plantas domesticadas de *yerba mate* crecieron en uno de estos huertos. Stampella<sup>17</sup> afirma que *“desde estos huertos se dispersaron las primeras plantas introducidas y los portainjertos destinados a portar las yemas de las variedades seleccionadas”*.

Es importante señalar que estos espacios tenían un diseño interno particular. No todos los huertos estaban organizados de la misma manera, aunque de modo general comprendían parcelas y andenes de cultivo, además de estanques y un sistema de manejo del agua. Un plano del pueblo de San Juan Bautista del año 1752 muestra parte de esta organización (Figuras 3 y 4).

<sup>14</sup> La vara castellana medía 0.835 m. Así, el alto acostumbrado del muro sería de 2,5 m.

<sup>15</sup> Piana & Cansanello, 2015: 223.

<sup>16</sup> Sepp, 1971.

<sup>17</sup> Stampella 2014: 66.

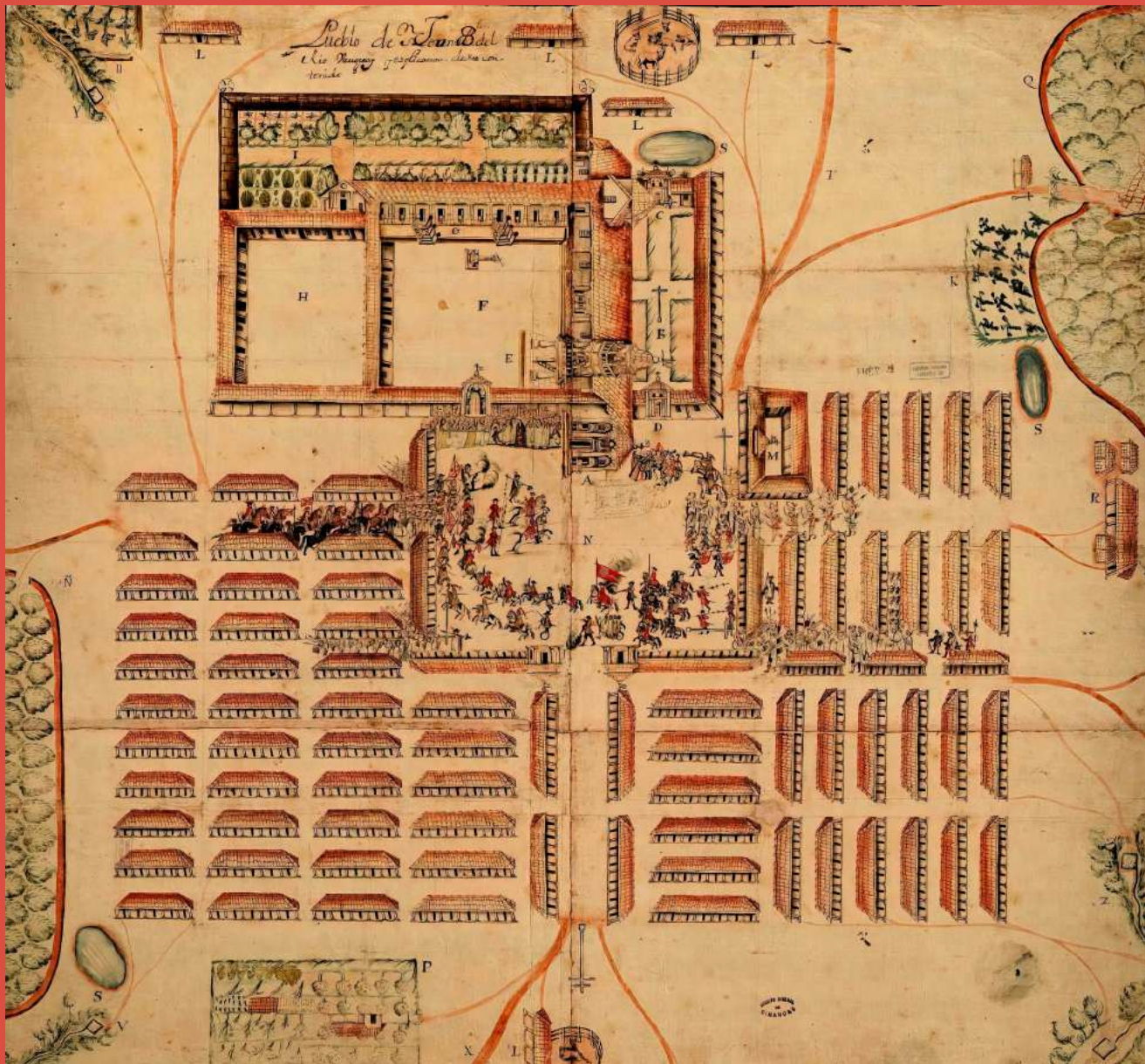


Figura 3: Plano de San Juan Bautista. Siglo XVIII<sup>18</sup>.

Tenemos noticia de las indicaciones que se dieron para el huerto de la reducción de Encarnación en las primeras décadas del siglo XVII y que demuestra un ordenamiento específico: “...y la huerta se ensanche y ponga muy en forma; y desde luego se plante o un cuartel de ella o la mitad de viña y alguna caña dulce y de buenos árboles frutales, advirtiéndole que el cuartel de la hortaliza esté hacia la casa y los árboles detrás de ella”<sup>19</sup>.

<sup>18</sup> Plano de la Reducción de San Juan Bautista, del año 1752 durante la ocupación Portuguesa, atesorado en el Archivo General de Simancas (España).

<sup>19</sup> Piana & Cansanello, 2015: 33.

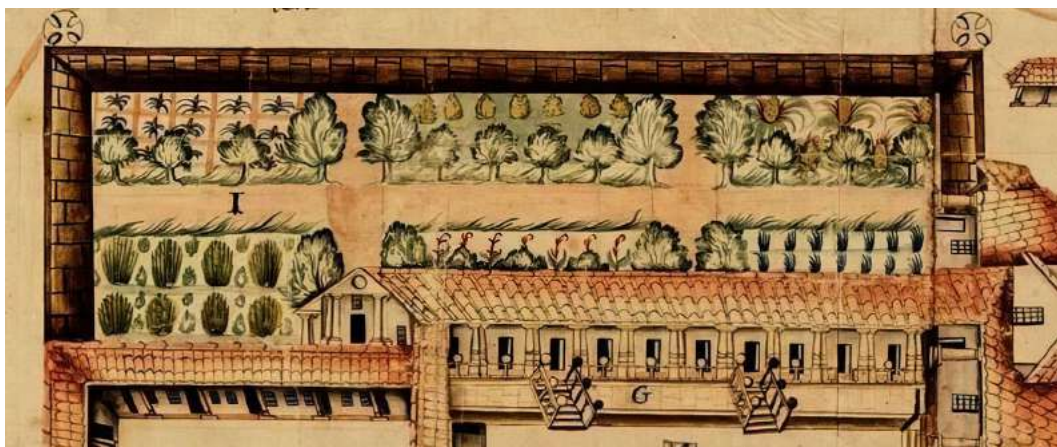


Figura 4: Detalle del diseño interno del huerto de los jesuitas en San Juan Bautista, antes de la expulsión.

El siguiente relato del Padre Antonio Sepp<sup>20</sup> nos da un completo panorama acerca de la variedad de especies que contenía el huerto de los religiosos en plena vigencia del sistema reduccional jesuita de guaraníes. Al hablar del huerto de Yapeyú, donde este jesuita se desempeñó, afirma: “En la huerta tengo lechugas todo el año: linda escarola amarilla, a saber: una crespas y otra no crespas; además, lechuga repollada, de Boloña, achicoria, raíces de pastinaca, acelga, grosellas, espinaca, rábanos pequeños y grandes, celidonia, coles, colinabos y nabos de Baviera que había traído de Munich, perejil, anís, hinojo, melones, cilantro, pepino y otras hierbas indígenas.

*En el jardín de hierbas tengo menta, rudas, romero, mejorana, etcétera. La pimpinela me la comieron las hormigas.*

*En el jardín de flores tengo lirios blancos, azucenas indianas, nardos, girasoles y caléndulas, alhelies amarillos y azules, dientes de león, espuela de caballero, capuchinas y hermosas flores indígenas. En el huerto frutal tengo manzanos, perales y nogales. [...] Aparte tengo duraznos, granadas, limas dulces y ácidas, limones dulces y ácidos, membrillos y además muy buenas frutas indígenas.*

*La viña es tan grande, que bien podría dar sus cincuenta cántaros [...].*

De manera general, podemos decir que, en lo que hace a los vegetales y frutas, las especies mencionadas, y muchas otras, tenían que ver tanto con las necesidades de alimentación como con el paladar y gusto de los misioneros de turno. Muchas de estas especies eran traídas por ellos mismos desde su lugar de origen.

<sup>20</sup> Sepp, 1971: 192-193.



También en los huertos de los jesuitas podemos apreciar la implementación de conocimientos hidráulicos. Estanques, acequias, canaletas, conformaban un complejo sistema de captación y almacenamiento de las aguas de lluvias recogidas desde los techos de las construcciones. Era una parte fundamental de este espacio, ya que aseguraba el riego de las especies cultivadas de manera controlada.

En estrecha relación con el punto anterior, podemos mencionar los lugares comunes, es decir, los baños para uso de los jesuitas. Su ubicación estaba en relación con el huerto. Por ejemplo, en San Juan Bautista, la indicación para su construcción brinda interesantes datos: *“Y si no quedare en dicho lugar suficiente sitio se harán al otro lado del cuarto, después del refectorio en el bajo de la huerta. En cualquiera parte el desagüe será o la huerta o al campo”*<sup>21</sup>. En efecto, la limpieza de las letrinas se concretaba con el agua de lluvia canalizada para tal fin, y los desechos eran conducidos hacia el huerto o hacia afuera, según los especialistas. Esta planificación se relaciona con la capacidad de transformar las heces humanas en fertilizantes para dicha huerta, luego de un proceso de tratamiento de los residuos. En la actualidad, en la reducción de Nuestra Señora de Loreto podemos conocer cómo eran los lugares comunes; están ubicados en el ángulo sureste del huerto y han sido excavados.

## ¿QUÉ PASÓ CON LOS HUERTOS DE LOS JESUITAS?

En 1768, cuando se concreta la expulsión de la Compañía de Jesús en esta región de América, comienza un período de decadencia en los antiguos pueblos jesuíticos. En primer lugar, debemos señalar que hubo una separación en la esfera de la administración de los pueblos: la atención religiosa quedó a cargo de otras órdenes –franciscanos, dominicos y mercedarios–, mientras que los asuntos administrativos recayeron sobre autoridades civiles. Este período, que se extiende hasta la época independentista (1810-1820 aproximadamente), estuvo caracterizado por descenso poblacional, hambrunas, migraciones y una mala administración en todos los niveles. Al mismo tiempo, los 30 pueblos experimentaron, un poco antes o un poco después, deterioro a nivel edilicio<sup>22</sup>.

En relación con el espacio del huerto, a través de las fuentes documentales deducimos que continuaba su uso y que serían nuevamente los religiosos los encargados de utilizar y aprovechar ese lugar: *“Los curas se hicieron dueños de las casas principales, [...] lo mismo hicieron con las huertas y sus frutales”*<sup>23</sup>.

Por otra parte, es interesante señalar que las partidas demarcatorias de límites, como la de Félix de Azara, produjeron planos de los pueblos en donde únicamente se marca su muro perimetral<sup>24</sup>. El huerto jesuítico, con todos sus componentes, fue perdiendo visibilidad en las representaciones. Los detallados dibujos que daban cuenta de la diversidad y complejidad de su organización, fueron reemplazados por esquemas acotados (Figura 5). Estanques, canaletas, parcelas y andenes dejaron de marcarse, transformando aquel extraordinario jardín en un gran espacio vacío.

<sup>21</sup> Piana & Cansanello, 2015: 68.

<sup>22</sup> Roca, 2018.

<sup>23</sup> Doblas, 1836: 26.

<sup>24</sup> Maeder & Gutiérrez, 1994.



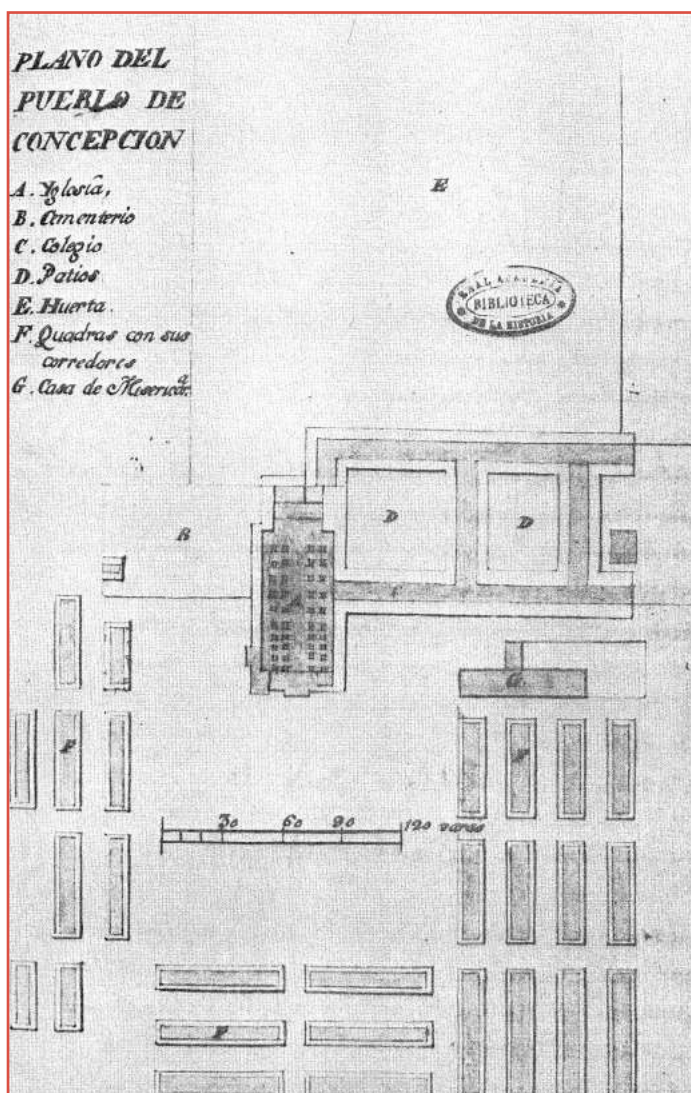


Figura 5: Concepción. Doblas en Azara  
(fin siglo XVIII)<sup>25</sup>.



Durante el período de luchas independentistas, las antiguas doctrinas de los jesuitas se convierten en un codiciado territorio disputado por paraguayos y portugueses, así como por la provincia de Corrientes. En cuanto a la documentación escrita, las referencias al huerto van siendo cada vez más escasas. En 1821, el naturalista francés Aimé Bonpland eligió Santa Ana para estudiar la germinación de la yerba mate. En su diario de viaje relata que al limpiar lo que él llama el jardín de ese pueblo (huerto), se encontraron plantas de *indigo*, *bananos*, *higos*, dos plantas casi muertas de uvas y un *manzano*<sup>25</sup>. Probablemente, estas especies eran las sobrevivientes del antiguo huerto jesuítico.

Luego de la Guerra de la Triple Alianza, especialmente desde finales del siglo XIX, las misiones que los jesuitas habían construido, ahora destruidas, comienzan a ser visitadas por viajeros y exploradores<sup>26</sup>. Aquella naturaleza, domesticada en tiempos lejanos, crecía por todas partes: dentro de muros, en los antiguos recintos que antes ocupaban jesuitas y guaraníes. De modo constante, los viajeros mencionan los *naranjales* que aparecen en las inmediaciones de los ahora destruidos pueblos jesuíticos. Por ejemplo, Lugones afirma “*La mayor profusión del naranjal indica la huerta del antiguo convento*”<sup>27</sup>. Los cítricos, que empezaron a crecer de modo espontáneo, terminaron por convertirse en indicadores de la ocupación jesuítica. En este nuevo contexto, y gracias a las detalladas descripciones de estos personajes, podemos imaginar el espacio del huerto completamente invadido por todo tipo de especies, desordenado y sin cuidados. Desplomados los techos de las construcciones adyacentes, las aguas de las precipitaciones ya no eran conducidas de manera controlada hacia los estanques y las parcelas de cultivo; interrumpidas las tareas de mantenimiento, los muros de circunvalación comenzaron a desplomarse.

El Territorio Nacional de Misiones, creado en 1881, fue presentado como uno de los lugares para la radicación de inmigrantes de diversas partes de Europa y también como destino de migraciones espontáneas de los vecinos países. La reocupación del antiguo territorio de las misiones jesuíticas trajo como consecuencia el asentamiento de las nuevas colonias sobre varios pueblos de origen jesuítico y la transformación de su entorno. El huerto no escapó a este proceso. La conservación de los restos materiales que conformaban los huertos de los jesuitas se ha visto limitada. Esto ocurrió, en parte, como consecuencia de un proceso de invisibilización, es decir, su representación en planos, dibujos y escritos se fue simplificando, desapareciendo prácticamente. Asimismo, las reocupaciones de antiguas doctrinas atentaron contra su conservación. Muchos de ellos se perdieron por completo. Por ejemplo, en Nuestra Señora de la Concepción, el actual pueblo se asentó por sobre la reducción y nada ha quedado del huerto (*Ocampo com. pers.*) (Figura 6). Igual suerte corrieron los pueblos de San Javier, Apóstoles, La Cruz y Candelaria, por nombrar algunos casos en actual territorio argentino. Incluso en las reducciones que preservaron buena parte del antiguo casco urbano y fueron objeto de declaratorias de protección, la conservación de lo que fue el huerto de los jesuitas ha sido dificultosa. Es el caso de Corpus Christi: allí un camino vecinal atraviesa parte de los talleres y el huerto en forma diagonal, el cual comenzó a ser ocupado por varias familias modificando sustancialmente el entorno<sup>28</sup> (Figura 7). Otro ejemplo es la reducción de San José, donde el Barrio Don Bosco se encuentra por sobre los vestigios de origen reduccional; sólo se puede advertir un tramo del muro del huerto desde la calle de ingreso al barrio.

<sup>25</sup> Machón, 2004.

<sup>26</sup> Lista, 1883; Queirel, 1897; Ambrosetti, 2008; entre otros.

<sup>27</sup> Lugones, 1907: 64.

<sup>28</sup> Gorosito Kramer, 2005.

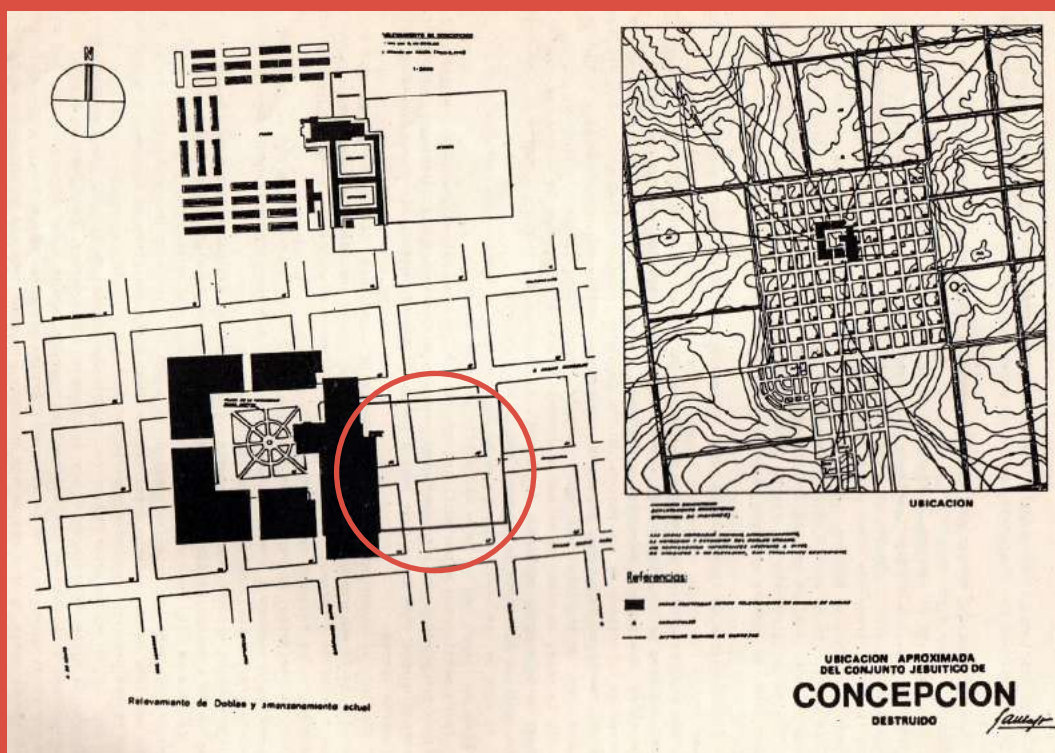


Figura 6: El nuevo pueblo de Concepción reutilizó varios espacios de la antigua reducción, aunque no el del huerto<sup>29</sup>.

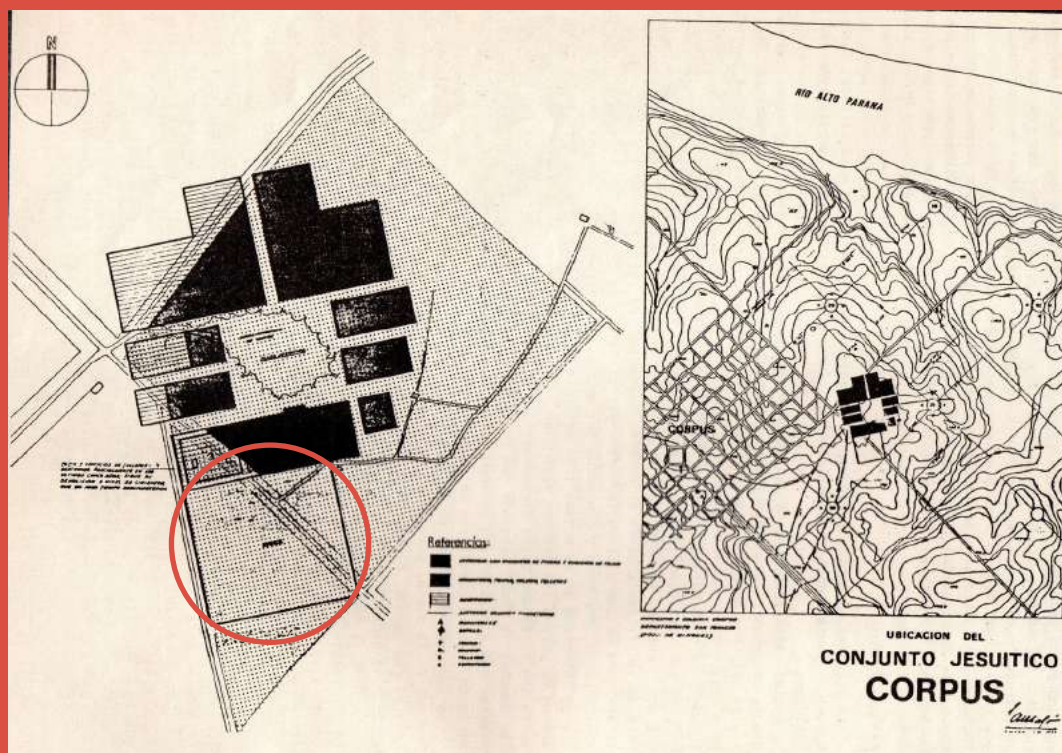


Figura 7: Corpus Christi. Una calle atraviesa el antiguo huerto jesuítico<sup>30</sup>.

<sup>29</sup> Fuente: Maggi, 1981

<sup>30</sup> Fuente: Maggi, 1981.



## LA CONSERVACIÓN DEL HUERTO JESUÍTICO EN LOS SITIOS PATRIMONIO MUNDIAL DE ARGENTINA

En este apartado, haremos especial referencia a los huertos jesuíticos de los cuatro sitios que integran la Lista del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 1984. Estas reducciones son Santa Ana, San Ignacio Miní Nuestra Señora de Loreto y Santa María La Mayor.



Figura 8: Fachada de la iglesia de Santa Ana, con sus escalinatas.  
Foto: Victoria Roca.



## SANTA ANA

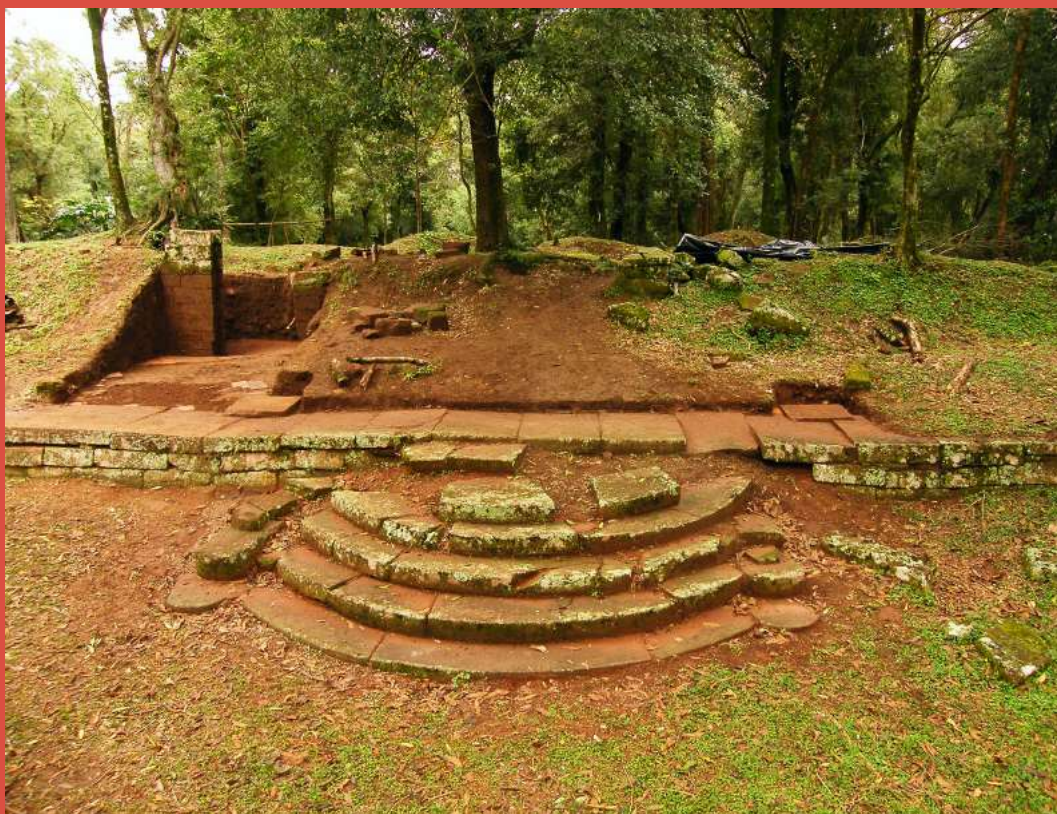
La reducción de Santa Ana fue fundada en 1633 por los padres Diego Romero y Cristóbal de Mendoza en la región del Tape –actualmente Brasil-. Como consecuencia de los ataques de los bandeirantes debió trasladarse en dos oportunidades. En 1660 se emplazó definitivamente en la margen oriental del río Paraná, a los pies del cerro Santa Ana, en el lugar donde hoy encontramos sus restos (Figura 8). Una de las características más sobresalientes de este conjunto que todavía podemos apreciar en la actualidad es la monumentalidad de sus construcciones. En este sentido, Santa Ana se destaca por sus imponentes escalinatas que salvan la distancia de 1,20 m entre el atrio de la iglesia y la plaza. Todo el núcleo constructivo principal se encuentra elevado artificialmente. Durante las primeras décadas del siglo XVIII, esta misión experimentó reformas a nivel edilicio. En este contexto, se destaca la figura del Hermano Coad-

jutor Giuseppe Brasanelli, arquitecto, escultor y pintor de origen italiano, que introdujo el Barroco en las misiones. Fue calificado como el Miguel Ángel del Río de la Plata por el historiador del arte Darko Sustersic<sup>31</sup>. Algunos de los testimonios de su paso por estas latitudes son las escalinatas con roleos presentes en la residencia y el cementerio, esta última parcialmente reformada en épocas de la neocolonización (Figura 9). Luego de

<sup>31</sup> Sustersic, 2017.







**Figura 9:** Una de las escaleras con roleos de la residencia de Santa Ana.  
Foto: Victoria Roca.

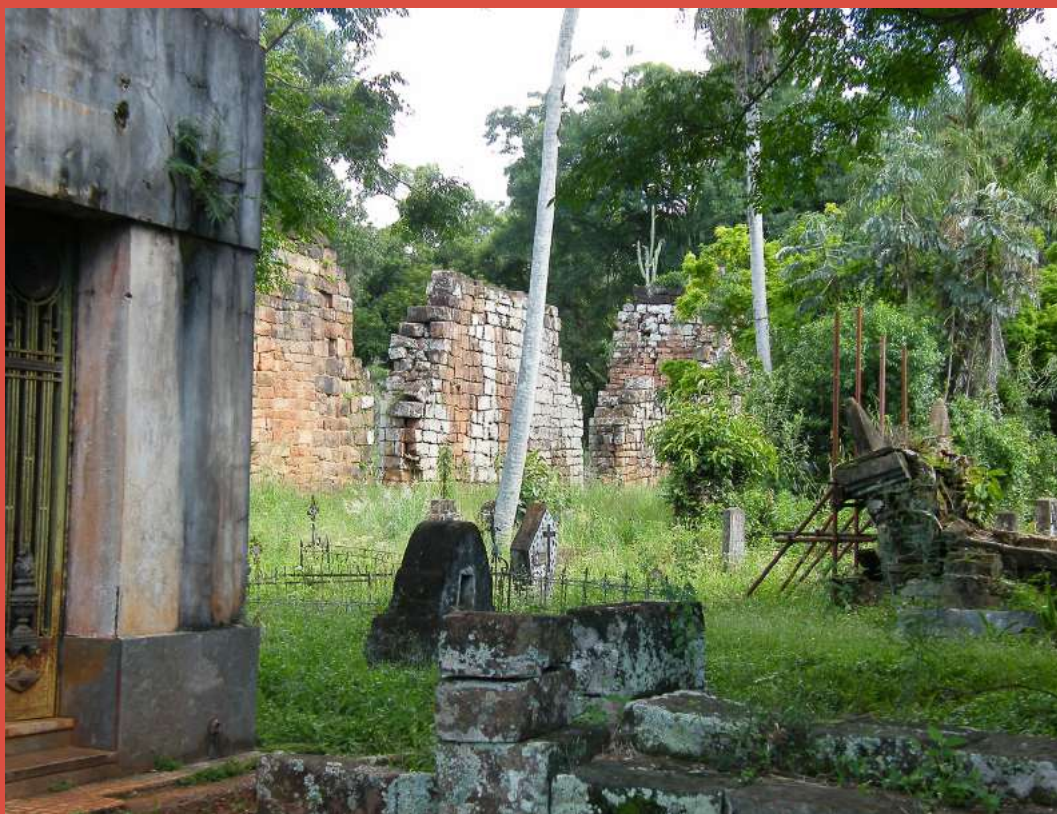
casi cuatro décadas de labor en nueve misiones, Brasanelli terminó sus días en Santa Ana, donde murió el 17 de agosto de 1728. Se cree que sus restos están enterrados en la iglesia de este pueblo, bajo un gran derrumbe.

Otro de los detalles arquitectónicos de esta misión es el remate de muro que está presente tanto en el cementerio como en el huerto, como veremos más adelante. Esta terminación, realizada en piedra arenisca, además cumple con la función de evitar el escurrimiento de las aguas de lluvia dentro del muro, con el consecuente lavado de argamasa.

Por otra parte, este sitio da cuenta del proceso de neocolonización del antiguo territorio de las misiones, que sobrevino luego de la Guerra de la Triple Alianza. Los pobladores de la Colonia Santa Ana, fundada en 1883, decidieron reutilizar el cementerio de los guaraníes y enterraron sus muertos en ese mismo espacio. Avanzaron sobre el antiguo huerto ocupando el ángulo noroeste (Figura 10).

En relación con el tema de este capítulo, es quizá el huerto de Santa Ana el que mejor se conserva, así como el de mayor potencial para su investigación. También es el que ha recibido más





**Figura 10: Cementerio de la Colonia Santa Ana, reutilizando el espacio del cementerio de guaraníes.**  
Foto: Victoria Roca.

atención por parte de profesionales, aunque vale aclarar que el estudio de los huertos no ha sido prioridad en los proyectos sobre las misiones jesuíticas. Como consecuencia de actividades de desmalezamiento y relevamientos llevados adelante desde la década de 1990, actualmente es posible distinguir andenes y terrazas de cultivo, una avenida central, el muro perimetral, canaletas a cielo descubierto, estanques -uno cuadrangular con revestimiento de lajas de arenisca y otro circular sin revestir-. Además, aún podemos observar algunas de las pequeñas escaleras que bajaban al huerto desde el sector de los talleres (Figuras 11 y 12).

Vale la pena destacar en este huerto el sistema de canalización de aguas que aún hoy funciona. El agua de las lluvias es transportada desde los talleres y pasa por debajo de las fundaciones de una de las habitaciones hacia el huerto; allí, la canaleta a cielo descubierto se bifurca y una desemboca en el estanque, mientras que otra continúa más allá del muro de circunvalación. Es importante destacar que el escurrimiento es posible gracias a una pendiente de más de 6 m.

Las dimensiones del huerto de Santa Ana son de 90,60 m en sentido norte-sur, por 208 m en sentido este-oeste, ocupando una superficie

aproximada de 18.000 m<sup>2</sup>. En cuanto al muro de circunvalación, como señalamos más arriba, éste presenta un remate de particular diseño. Su altura es de 2,45 m (Figura 13).

Finalmente, debemos mencionar que, como parte del proceso de reocupación del territorio, los colonos de Santa Ana abrieron un camino en el huerto, en sentido este-oeste, dejando como consecuencia una huella y el anegamiento de un sector.

**Figura 11: Estanque rectangular ubicado en el huerto de Santa Ana.**





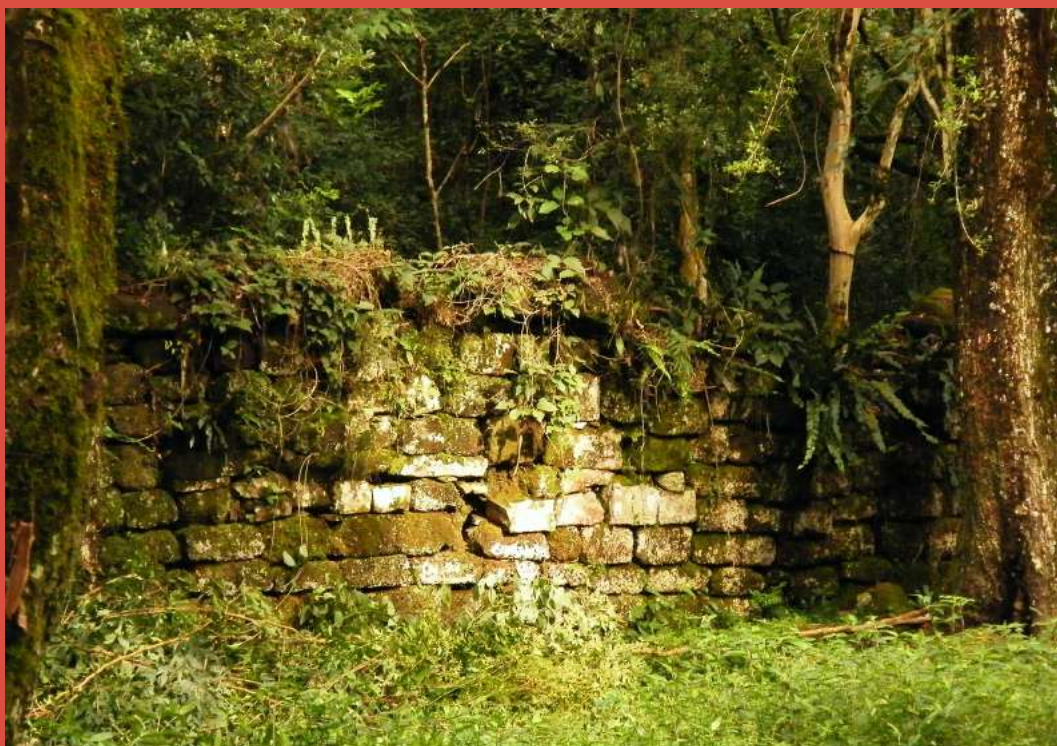


Figura 12: Parte del muro de circunvalación del huerto de Santa Ana.  
Fotos: Victoria Roca.

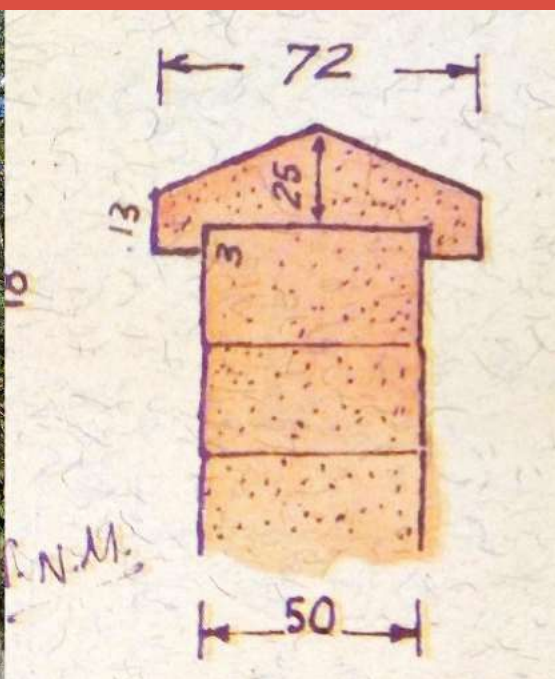


Figura 13: Detalle del remate del muro de circunvalación del huerto de Santa Ana. A la derecha, un dibujo de 1955 del muro del cementerio realizado por Vicente Nadal Mora.  
Fotos: Victoria Roca.

## **SANTA ANA: UN EJEMPLO DEL SISTEMA DE CAPTACIÓN Y ABASTECIMIENTO DE AGUA EN LAS MISIONES**

Los trabajos arqueológicos, de desmalezamiento y mantenimiento realizados en la reducción de Santa Ana y alrededores han demostrado la existencia de un sistema de captación y abastecimiento de agua extremadamente complejo y eficaz<sup>32</sup>. Este sistema fue ideado hace unos 300 años, cuando la reducción tuvo las últimas grandes reformas. No fue exclusivo de este pueblo, pero aquí puede observarse con alto grado de detalle aún en la actualidad.

Por un lado, en las afueras del núcleo urbano, en un radio de más de 1 km, se han identificado los arroyos de Carmen, Márquez y Santa Ana, pozos de agua, un estanque, una fuente, y un tajamar que dan cuenta de la importancia de este recurso, así como de la planificación a la hora de asentar y construir una reducción.

Por otro lado, en el casco urbano, los trabajos de campo realizados desde hace más de tres décadas han permitido localizar las canaletas a cielo cubierto y descubierto, así como otras estructuras de captación, que retenían el agua de lluvia proveniente de los techos de las construcciones y la conducían hacia el sector del huerto de los jesuitas, reservando una parte en su estanque. Otra parte era transportada hacia afuera, más allá del muro de circunvalación.

Este conocimiento impactó de forma positiva en la higiene y salud de la población de Santa Ana.

<sup>32</sup> En base a estudios realizados por Poujade, 1996; Poujade *et al.*, 2007, 2015; Rocchietti & Poujade, 2013; Arandt, 2017; Roca *et al.*, 2020.

## SAN IGNACIO MINÍ

La reducción de San Ignacio Miní comparte su historia con Loreto. Su fundación fue en el año 1610, también en el Guayrá, de la mano de los jesuitas José Cataldino y Simón Masseta. En 1696 se asienta definitivamente en la margen izquierda del río Paraná, al norte del arroyo Yabebirí. Los restos que se encuentran en la provincia de Misiones datan de esa época.

San Ignacio Miní sobresale por su desarrollo artístico que distinguimos, sobre todo, en los detalles ornamentales realizados en piedra arenisca (Figura 14). Este material, de origen sedimentario, era obtenido en una cantera cercana al pueblo y tiene la cualidad de ser muy maleable luego de su extracción. La actividad de los talleres de San Ignacio debió haber sido intensa. Allí se formaron los artesanos especialistas que fueron los encar-

gados de ejecutar altares, retablos, confesionarios, mobiliario e imágenes, entre otros elementos de decoración que hoy leemos en el inventario de bienes realizado durante la expulsión de la Compañía de Jesús. Entre esas paredes también estuvo presente Brasanelli, a quien se le atribuye buena parte del diseño de este pueblo. En San Ignacio Miní descubrimos el lenguaje del barroco guaraní misionero, que combina concepciones del viejo mundo y elementos mitológicos, con referencias de flora y fauna locales<sup>33</sup>.

La situación con respecto al huerto de esta reducción puede ser entendida como paradójica. Su pionera intervención, durante la cuarta década del siglo pasado, logró la conservación de gran parte de la misión. Sin embargo, el huerto no pudo ser recuperado en su totalidad como elemento integrante del conjunto, ni en ese momento ni después. En el presente, en su lugar, encontra-

<sup>33</sup> Bollini, 2009.

**Figura 14: Fachada de la iglesia de la reducción de San Ignacio Miní.**  
**Foto: Victoria Roca.**





mos una cancha de futbol y esporádicamente es ocupado por intrusos<sup>34</sup>.

A continuación de las imponentes escalinatas que bajan de la residencia de los padres al huerto sólo queda parte del sistema de canalización de aguas y un posible estanque de pequeñas dimensiones por detrás de la iglesia. En el sector este pervive una pequeña porción de lo que fuera el muro de circunvalación de este gran jardín: 17 m en sentido norte-sur, con una altura actual de 1,39 m (Figuras 15 a 17).

<sup>34</sup> Gorosito Kramer, 2000.

**Figura 15: Escalinatas de la residencia que bajaban al huerto de los jesuitas en San Ignacio Mini.**  
**Foto: Victoria Roca.**





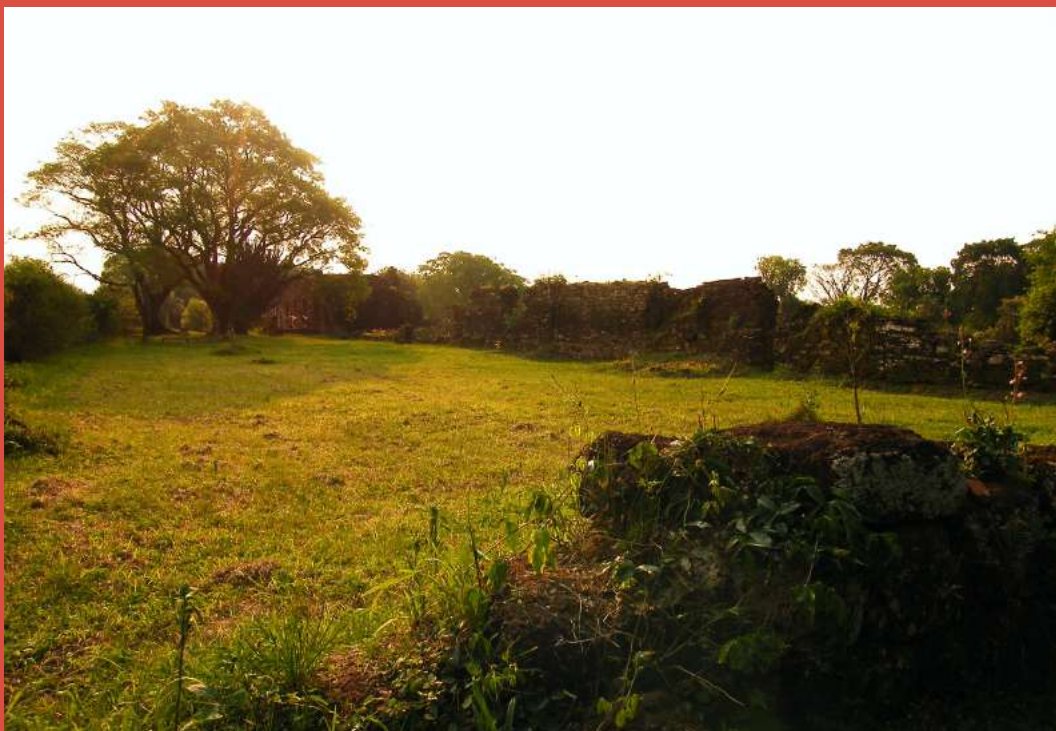


Figura 16: Restos del muro de circunvalación existente en San Ignacio Miní, al fondo, los talleres.  
Foto: Victoria Roca.



Figura 17: Restos del muro de circunvalación –sector este- en San Ignacio Miní.  
Foto: Victoria Roca.

## ¿CÓMO ERA LA IGLESIA DE SAN IGNACIO?

Los inventarios de bienes realizados por los jesuitas en 1768 al entregar los pueblos a las nuevas autoridades nos dan una “foto” de cómo eran y qué había en las misiones en ese momento. Estos documentos, junto con los restos materiales, constituyen vías de análisis en la gran tarea de conocer la historia. Así, el Padre Raimundo de Toledo, redactó para San Ignacio Mini:

*“Primeramente, una iglesia de tres naves, con media naranja en todo cumplida, toda pintada y á trechos dorada, con su púlpito dorado, con cuatro confesionarios, los dos con adornos de escultura y los otros dos de obra común.*

*[...] su altar mayor con su retablo grande dorado.*

*[...] al lado derecho de la iglesia tres altares; el primero de Resurrección del Señor, con su retablo dorado; el segundo de San José, con retablo menor, medio dorado; y el tercero del mismo Santo, sin retablo.*

*[...] al lado izquierdo, tres altares; el primero de la Asunción de Nuestra Señora, con su retablo grande dorado; el segundo de San Juan Nepomuceno, con su retablo menor medio dorado; y el tercero de Santa Teresa, sin retablo.*

*[...] la capilla del baptisterio con su altar y retablo medio dorado, y pila bautismal, una de piedra y otra de estaño.*

*[...] la sacristía y contrasacristía, y en ellas y en la iglesia y retablos las estatuas, cuadros, láminas, ornamentos, plata labrada y demás adornos y utensilios del servicio de la iglesia...”*<sup>35</sup>

<sup>35</sup> Brabo, 1872: 311.



Retablo atribuido a Brasanelli  
(Fotografía de Sustersic, 2017).





## NUESTRA SEÑORA DE LORETO

La reducción de Nuestra Señora de Loreto tuvo su primera fundación en 1610, en la región del Guayrá, a orillas del Paraná-Panema -actual Brasil-. En 1631, a causa de los constantes ataques de los bandeirantes paulistas, debió trasladarse. Junto con San Ignacio Miní emprendió el éxodo de esa región, donde 12.000 personas fueron conducidas por el P. Antonio Ruiz de Montoya. Su ubicación definitiva data de 1686, al sur del arroyo Yabebirí -donde se encuentran sus restos materiales-. La administración y atención religiosa estuvo a cargo de la Compañía de Jesús hasta el momento de su expulsión en 1767/68.

Esta reducción posee algunas características particulares en relación con los demás sitios, una de ellas es la presencia de una Vía Procesional. Esta Vía conectaba tres núcleos religiosos y conforma un referente ceremonial en el contexto de

**Figura 18: Residencia de la reducción de Loreto, por detrás el campanario.**

**Foto: Lorena Salvatelli.**





**Figura 19: Capilla de Nuestra Señora de Loreto.**  
Foto: Lorena Salvatelli.

este conjunto (Figura 18). Ellos son: en el extremo sur, una capilla erigida en homenaje a la Virgen María, bajo la advocación de Nuestra Señora de Loreto (Figura 19); luego, la iglesia del pueblo; y en el otro extremo, otra capilla ubicada a 1.500 m por fuera del casco urbano, denominada del Monte Calvario<sup>36</sup>. Cabe señalar que el Hermano Brasanelli se desempeñó en esta misión, mientras residía en Santa Ana.

Otro rasgo destacado de Loreto fue que, en el período jesuítico, se imprimieron los tres primeros libros rioplatenses conocidos -llamados *incunables*- ya que funcionó la primera imprenta tanto del Río de la Plata como de Sudamérica.

<sup>36</sup> Salvatelli, 2014.

<sup>37</sup> Poujade & Salvatelli, 2014.

Es interesante destacar que el huerto de esta reducción tiene una dimensión de aproximadamente 200 m de norte a sur, y 220 m de este a oeste, lo que abarcaría 44.000 m<sup>2</sup> (Figura 20). Hoy en día se pueden observar en los cuatro lados, algunos sectores del muro de circunvalación, los que rondan 0,40 m de altura (Figura 21), con excepción del tramo que linda con los lugares comunes, que alcanza aproximadamente 1,80 m.

En relación con la conservación de este huerto, en la actualidad esta área está atravesada por una calle que lo divide. Este hecho generó la destrucción de tramos del muro de circunvalación y alteró considerablemente el terreno (Figura 22). Esta calle es utilizada por los habitantes del pueblo actual<sup>37</sup>.





Figura 20: Vista aérea de la reducción de Loreto.

Figura 21: El huerto de la reducción de Loreto actualmente.  
Foto: Lorena Salvatelli.





**Figura 22:** Huerto de la reducción de Loreto, dividido por una calle vecinal. Al fondo, el acceso al sitio.  
**Foto:** Lorena Salvatelli.



## LOS SECRETOS DE LA IMPRENTA EN LAS MISIONES JESUÍTICAS

La primera imprenta del Río de la Plata fue creada íntegramente en las Reducciones Jesuíticas de Guaraníes. Su estructura móvil permitió que las impresiones de los diferentes libros, a partir de 1700, se pudieran realizar en tres pueblos distintos: Nuestra Señora de Loreto, Santa María la Mayor y San Francisco Javier. Los Padres responsables de esta creación y primeras producciones fueron Neumann y Serrano. Los libros que fueron impresos se confeccionaron en diferentes lenguas como guaraní, castellano y latín.

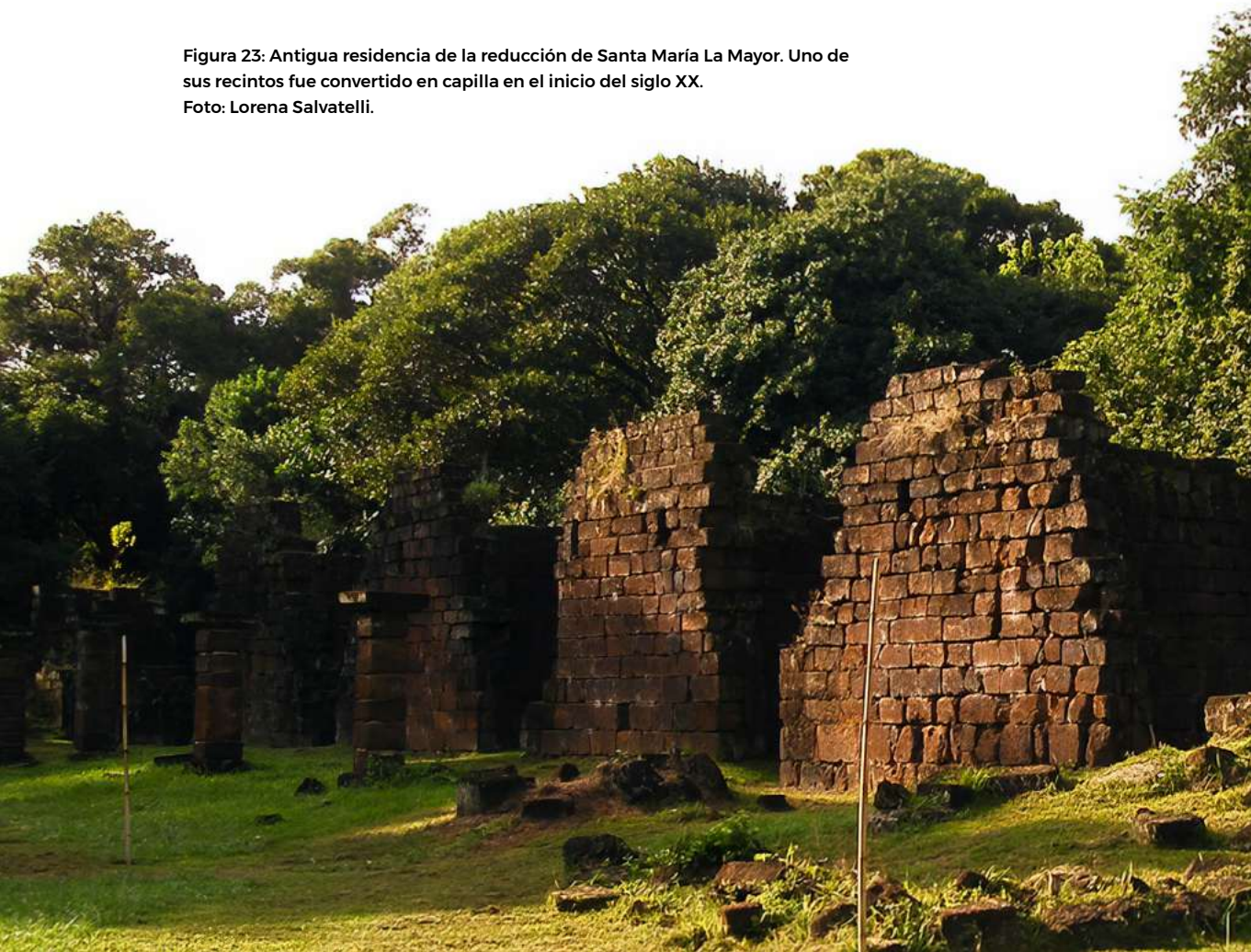
Esta labor, realizada por los sacerdotes y los indígenas, fue innovadora pues debieron aprender cómo hacer esta tarea: carpintería especializada, fundición, grabado a buril sobre planchas de metal, impresión y encuadernación. Todos los elementos utilizados en el proceso de impresión fueron americanos, excepto el papel.

En relación a cómo se elaboraban las tintas, la literatura jesuítica de la época menciona las diversas maneras de fabricación de este elemento vital para escribir e imprimir. El P. Dobrizhoffer cuenta que la hacían juntando en un recipiente el hollín de la combustión de madera de un árbol, agregando agua caliente y mezclando la masa con azúcar y goma. En tanto que el P. José Sánchez Labrador, ya en el exilio en Europa, informa en 1774 sobre una tinta hecha con la hoja de la yerba mate, indicando que se la fermentaba o cocía y luego se exprimía, resultando en tinta negra apta para escribir<sup>38</sup>.

<sup>38</sup> En base a Krüger, 2010 y de Kuna *et al.*, 2012.

**Figura 23:** Antigua residencia de la reducción de Santa María La Mayor. Uno de sus recintos fue convertido en capilla en el inicio del siglo XX.

Foto: Lorena Salvatelli.





## SANTA MARÍA LA MAYOR

La reducción de Santa María La Mayor fue uno de los conjuntos urbanos fundado por los padres de la Compañía Diego de Boroa y Claudio Ruger, en las sierras de los Itatines en 1626; permaneció en ese espacio hasta 1633, año en que fue agredida por los paulistas. El sitio fue abandonado. Luego de varios traslados, en 1680, se estableció en las inmediaciones del arroyo Santa María, sureste de la actual provincia de Misiones. Formó parte del Sistema Socio-Cultural y Económico Reduccional Jesuita de Guaraníes, desarrollado entre 1610 y 1767/68 en el noreste de América del Sur.

En el ámbito del sistema jesuítico y relacionado con lo cultural, corresponde destacar que en este centro urbano también funcionó la imprenta. Hasta hoy no se ha clarificado si se trató de una imprenta móvil o de varias fijas o si el taco fue móvil –ya que también hay libros impresos, como mencionamos, en Nuestra Señora de Loreto y en San Javier-. Los libros comúnmente fueron bilingües guaraní/español y los catecismos los textos más populares.





En esta reducción nació Nicolás Yapuguai, primer grabador del Río de la Plata quien, en 1724, editó en este pueblo un catecismo bilingüe guaraní/español, bajo la dirección del padre Restivo. Actualmente, en Misiones, se conservan dos ejemplares de este libro: uno es propiedad del Museo Provincial Histórico-Arqueológico Andrés Guacurarí y el otro pertenece al Instituto del Profesorado Antonio Ruiz de Montoya.

Otra característica particular de este sitio es la pervivencia de la impronta de la Compañía de Jesús en la conservación del culto a la madre de Cristo, pues a comienzos del siglo XX los nuevos habitantes reutilizaron un recinto de la antigua residencia de los padres y lo convirtieron en capilla (Figura 23). En ella son originales: un pe-

queño retablo de mampostería y una imagen de la Virgen María. En este sentido, la actual población, especialmente de quienes residen en el Paraje La Corita, ponen de manifiesto tanto la religiosidad como la devoción hacia la Virgen; además de engalanar el sitio incorporando una mesa que oficia de altar, cubierta con un mantel y la ornamentación de flores sintéticas y candeleros.

Durante la Puesta en Valor de este sitio, ocurrida en el año 2012, se identificó, bajo un monte espeso el muro de circunvalación del huerto de los jesuitas. Este muro se encuentra casi completo y, por tramos, presenta alturas entre 1,30 y 1,50 m, con un largo de 95 m en sentido norte-sur y 150 m este-oeste, lo que define una superficie del

**Figura 24:** Huerto de la reducción de Santa María La Mayor, conservado bajo monte.





huerto de 14.250 m<sup>2</sup> (Figuras 24 y 25). Asimismo, al ingresar al circuito turístico, desde el centro de visitantes, a la derecha del camino se pueden observar fragmentos de muro perimetral de unos 0,50 m de alto. Además, en el contexto del citado trabajo, se concretó la limpieza de un sector de una canaleta a cielo descubierto que recogía el agua de los techos de la residencia de los padres. Este desagüe formaba parte del sistema hidráulico de la ciudad y su inclinación se orienta hacia el huerto. Conjuntamente, se recolocaron las piezas de las columnas caídas de ambos lados de las galerías de un ala de la residencia de los padres; de esa forma el visitante puede darse una idea de las increíbles galerías techadas que poseían estos recintos<sup>39</sup> (Figuras 26 y 27).



**Figura 25: Un tramo del huerto de la reducción de Santa María La Mayor, parcialmente destruido. Foto: Victoria Roca.**

<sup>39</sup> Salvatelli & Poujade, 2014



**Figura 26: Galería al huerto de la reducción de Santa María La Mayor. Foto: Victoria Roca.**





Figura 27: Vista aérea de la residencia de la reducción de Santa María La Mayor, arriba a la derecha, el huerto. Foto: Jorge Doubnia.







## HACIA LA REVALORIZACIÓN DE LOS HUERTOS DE LOS JESUITAS

El recorrido realizado en estas páginas pone de manifiesto la importancia del espacio del huerto de los jesuitas en el momento en que la Compañía de Jesús administraba las doctrinas de guaraníes en la Sudamérica colonial. En este capítulo buscamos devolver el protagonismo que este espacio merece, puesto que fue un componente obligado dentro del trazado urbano de estos pueblos. Los huertos, en primer lugar, alimentaron a los jesuitas, y además, los conectaron con lo familiar y con un aspecto que va más allá de su rol religioso. Además, conformaron un paisaje floral y aromático, cuidadosamente diseñado, que debe haber invitado a disfrutar de ese jardín botánico más asiduamente de lo que nos podríamos imaginar hoy. Al mismo tiempo, los huertos nos hablan de la historia de un intercambio que adquirió proporciones globales, del aporte de la selva paranaense –hoy en riesgo de desaparición–, de sus plantas y los conocimientos técnicos asociados a su uso y aprovechamiento, así como su lugar dentro de la cosmovisión guaraní. Y también nos hablan del aporte de otras latitudes a esta región. En este sentido, los cítricos constituyen el ejemplo más sobresaliente.

A partir de este primer acercamiento hacia los componentes materiales de los huertos, de su distribución y de una indagación a fuentes documentales, reafirmamos a este espacio como un lugar relevante en la historia de la humanidad, ya que refiere a la dispersión de cultivos, especies y variedades, junto con los conocimientos y técnicas tradicionales a ellos asociados por toda la geografía del planeta<sup>40</sup>.

En fin, en el huerto de los padres encontramos una perfecta combinación entre lo alimentario, lo ornamental, lo medicinal, lo experimental, que se diseñó y manifestó de distinta manera en cada reducción. A pesar de los procesos que modificaron o destruyeron total o parcialmente los antiguos huertos, aún podemos conocer cómo se dio esta experiencia, investigando, rescatando y conservando el patrimonio material e inmaterial vinculado a los huertos que ha perdurado hasta el presente. Este capítulo es un paso en esa dirección.

<sup>40</sup> Hilgert et al., 2014



## BIBLIOGRAFÍA:

- AMBROSETTI, J. B. 2008 [1892-1894]. *Primer y Segundo viaje a Misiones*. Editorial Albatros, Buenos Aires.
- ARANDT, I. 2017. Reflexões sobre o sistema de captação e abastecimento de água nas Reduções de São Miguel Arcanjo (Brasil) e Santa Ana (Argentina). In: GUTIÉRREZ, R. *El territorio de las Misiones Jesuíticas de Guaraníes: una nueva visión sobre el patrimonio cultural*, pp. 129-139. Fundación Bunge & Born y CEDODAL, Buenos Aires.
- BERTOLOTI, P. 2004. *Enciclopedia Digital de Misiones*. Edición en CD, Posadas.
- BOLLINI, H. 2009. *Misiones jesuíticas: visión artística y patrimonial: voces y emblemas en las reducciones jesuítico-guaraníes, 1609-1768*. Editorial Corregidor, Buenos Aires.
- BRABO, F. 1872. *Inventario de los bienes hallados a la expulsión de los jesuitas y ocupación de sus temporalidades por decreto de Carlos III en los pueblos de misiones, fundados en las márgenes del Uruguay, y Paraná, en el Gran Chaco, en país de Chiquitos y en el de Mojos, cuyos territorios pertenecieron luego al virreinato de Buenos Aires*. Imprenta y estereotipia de M. Rivadeneyra, Madrid.
- CERNO, L. & F. OBERMEIER. 2013. Nuevos aportes de la lingüística para la investigación de documentos jesuíticos del siglo XVII y XVIII. *Folia Histórica del Nordeste*. 21: 33-56.
- CHAMORRO, G. 2016. La traducción del lenguaje cristiano al guaraní reduccional. In: DEDENBACH-SALAZAR SÁENZ, S. (ed.), *La transmisión de conceptos cristianos a las lenguas amerindias: Estudios sobre textos y contextos de la época colonial*. pp. 247-267. Akademia Verlag, Sankt Agustin.
- CORTESÃO, J. 1969. *Jesuítas e Bandeirantes no Tape (1615-1641)*. Manuscritos da Coleção De Angelis. Biblioteca Nacional Divisão de Publicações e Divulgação, Rio de Janeiro.
- DE KUNA, G., B. RIVERO, C. FERREYRA & M. MONFERRER VIGIL. 2012. *Planificación interpretativa y activación patrimonial. Escenificación de la Imprenta Misionera en Santa María la Mayor*. Editorial UNaM. Misiones.
- DOBLAS, G. D. 1836. *Memoria histórica, geográfica, política y económica sobre la provincia de Misiones de indios guaraníes*. Imprenta del Estado, Buenos Aires.
- FURLONG, G. 1960. *José Sánchez Labrador S.J. "Verba Mate" (1774)*. Librería del Plata, Buenos Aires
- GOROSITO KRAMER, A. M. 2005. Reducción y pueblo de Corpus (Misiones). En: PAGE, C. A. (ed.), *Educación y Evangelización. La Experiencia de un Mundo Mejor*. X Jornadas Internacionales Sobre Misiones Jesuíticas, pp. 377-380. Universidad Católica de Córdoba, Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica.
- GOROSITO KRAMER, A. M. 2000. *Monumentos Jesuíticos de Misiones (Argentina): disputas sobre el patrimonio*. Congreso Virtual NAYA 2000.
- GUTIÉRREZ, R. 2003. *Historia urbana de las reducciones jesuíticas sudamericanas: continuidad, rupturas y cambios. (Siglos XVIII-XX)*. Fundación Histórica Tavera. Edición digital, Madrid, [http://www.larramendi.es/catalogo\\_imagenes/grupo.cmd?path=1000225](http://www.larramendi.es/catalogo_imagenes/grupo.cmd?path=1000225)
- HILGERT, N. I., E. HERNÁNDEZ-BERMEJO, M. L. POCHETTINO & R. A. POUJADE. 2014. Proyecto Programa de Incorporación de contenidos etnobotánicos en el conjunto Histórico-Arqueológico de las Misiones Jesuíticas en la provincia de Misiones (Argentina): Hacia un Jardín Etnobotánico Jesuítico-Guaraní. Material Inédito.
- KRÜGER, R. 2010. La imprenta misionera jesuítico-guaraní y el primer libro rioplatense, Martirologio Romano, de 1700. *Cuadernos de Teología*, v. XXIX.
- LISTA, R. 1883. *El territorio de las Misiones*. La Universidad, Buenos Aires.
- LUGONES, L. 1907. *El imperio jesuítico*. Editores Arnoldo Moen y Hermano. 2ª edición. Buenos Aires.
- MACHÓN, J. F. 2004. *El viaje de Amado Bonpland a Misiones en 1821 y otros trabajos*. Imprenta Creativa, Misiones.
- MAEDER, E. 2013. *Misiones del Paraguay: Construcción Jesuítica de una sociedad cristiano guaraní (1610-1768)*. Editorial ConTexto. Resistencia.
- MAEDER E. & R. GUTIÉRREZ. 1994. *Atlas histórico y urbano de la región del Nordeste Argentino*. Instituto de Investigaciones Geohistóricas. Conicet Fundanord, Resistencia.
- MAGGI, G. A. 1981. *Estado actual de los conjuntos Jesuíticos en Misiones. Manuscritos originales entregados a la Comisión Nacional de Museos y Monumentos*. Inédito.
- MELIÁ, B. SJ. 1991. Misión por reducción. *Suplemento Antropológico* Vol. XXVI (1).
- MELIÁ, B. 2003 [1969]. La lengua guaraní en el Paraguay Colonial que contiene la creación de un lenguaje cristiano en

las Reducciones de Guaraníes en el Paraguay. CEPAG, Asunción.

NEUMANN, E. 2005. Práticas Letradas Guarani: produção e usos da escrita indígena (séculos XVII e XVIII). Tesis Doctoral. Rio de Janeiro.

OCAMPO, A. & R. BULFFE. 2015. La materialidad arqueológica de la reducción jesuitica de Nuestra Señora de la Concepción (provincia de Misiones). Buscando el estilo barroco en la selva. *Urbana* 4: 63-90.

PIANA, J. & P. CANSANELLO (comps.) 2015. *Memoriales de la Provincia Jesuitica del Paraguay (siglos XVII – XVIII)*. Editorial Universidad Católica. Córdoba.

POUJADE, R. A. 1996. Arqueología histórica en la Reducción de Santa Ana. *Historical Archaeology in Latin America* 15:47-54.

POUJADE, R.A. ROCA, M.V. & L. SALVATELLI. 2015. Hacia un Jardín Etnobotánico Jesuítico-Guaraní. Contribuciones desde la Arqueología. Libro de Resúmenes del VI Encuentro de Discusión Arqueológica del Nordeste Argentino. *Revista del Museo de La Plata. Arqueología*, 14 (89): 12.

POUJADE, R. A. & L. SALVATELLI. 2014. Puesta en valor en la reducción Jesuítica Nuestra Señora de Loreto, Misiones, Argentina. *Revista Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana* 3: 73-84.

POUJADE, R. A. Y EQUIPO. 2007. *Aproximaciones a la Reducción de Santa Ana y su contexto -ARSA- Misiones - Argentina*. EDUNaM, Posadas.

QUEIREL, J. 1897. *Misiones. Taller Tipográfico de la Penitenciaría Nacional*, Buenos Aires.

ROCA, M. V. 2018. *Reducción Jesuita de Guaraníes de Santa Ana: estudio arqueológico de su destrucción*. Tesis Doctoral. Universidad Nacional de Córdoba.

ROCA, M. V., SALVATELLI, L. & M. LEYRÍA. 2020. *La chacra: pozo de agua*. Informe de campo. Inédito.

ROCCHIETTI, A. M. & R. A. POUJADE. 2013. Problemas metodológicos en la arqueología del Coty Guazú de la misión de Santa Ana (Misiones, Argentina): una aproximación al “modelo esperado”. *Revista Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana*. 1: 101-128.

RUIZ DE MONTOYA, A. 2011 [1639]. Tesoro de la lengua guaraní. CEPAG, Asunción.

SALVATELLI, L. 2014. Puesta en Valor del Sendero Procesional de la Capilla de la Virgen de Loreto a la Capilla del Monte Calvario. Informe Final de Arqueología. Inédito.

SALVATELLI, L. & R. A. POUJADE. 2014. Reducción Jesuita de Guaraníes – Santa María La Mayor (1680 – 1767) Su Última Puesta en Valor (Año 2012-2013). En: G. GAYETZKY, G. & A. B. RIVERO (comps.) *Patrimonio e Inclusión: I Jornadas Latinoamericanas*, pp. 182-187. Editorial UNaM, Misiones.

SEPP, A. 1971. *Relación de viaje a las misiones jesuíticas 1698*. Traducción y prólogo de HOFFMANN, W. Eudeba, Buenos Aires.

SNIHUR, E. 2007. *El universo misionero guaraní: un territorio y un patrimonio*. Editorial Golden Company, Buenos Aires.

STAMPELLA, P. 2014. *Historia local de Naranja Amarga (Citrus × aurantium L., Rutaceae) del Viejo Mundo asilvestrada en el Corredor de las antiguas Misiones Jesuíticas de la Provincia de Misiones (Argentina). Caracterización desde una perspectiva interdisciplinaria*. Tesis Doctoral. Universidad Nacional de La Plata.

SUSTERSIC, B. D. 2010. Imágenes Guaraní-Jesuíticas. Impresión: Arte Nuevo. Asunción. Paraguay.

SUSTERSIC, D. 2017. *José Brasanelli: pintor, escultor y arquitecto de las misiones Guaraní-Jesuíticas*. Fondo Nacional de la Cultura y las Artes – FONDEC. Asunción.

WILDE, G. 2014. Adaptaciones y apropiaciones en una cultura textual de frontera; impresos misionales del Paraguay Jesuítico. *História Unisinos*. 18(2): 270-286.

## AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a los editores la invitación a participar de este libro. También a la Diseñadora Gráfica Liliana Ali y a la Traductora técnico-científica y literaria en inglés Susana Candia por los servicios de edición de fotos y traducción. Este artículo se realizó en el marco de una beca postdoctoral del CONICET de la Dra. M. Victoria Roca con el proyecto “Huertos jesuíticos: entre el diseño, el diálogo y la experimentación. Arqueología de jardines en el huerto de la misión jesuita de guaraníes de Santa Ana (siglos XVII y XVIII)”, y bajo el “Programa de Incorporación de contenidos etnobotánicos en el conjunto Histórico-Arqueológico de las Misiones Jesuíticas en la provincia de Misiones (Argentina): Hacia un Jardín Etnobotánico Jesuítico-Guaraní”, dirigido por la Dra. Hilgert (CONICET-UNaM).











## CAPÍTULO III

# PLANTAS DE GUARANÍES Y JESUITAS QUE DEJAN HUELLA EN LOS HUERTOS MISIONEROS

**Violeta Furlan**

Instituto de Antropología de Córdoba, IDACOR  
Proyecto Antropología Alimentaria CIFYH, UNC  
Calle Hipólito Yrigoyen 74, Córdoba  
violetafurlan@gmail.com, ORCID: 0000-0003-4438-5785

**Pablo Stampella**

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA, FCNyM, UNLP).  
Calle 64 nro. 3, 1900-La Plata.  
pstampella@yahoo.com, ORCID: 0000-0001-7812-6453

**Monika Kujawska,**

Universidad de Łódź, Instituto de Etnología y Antropología Cultural,  
c. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź, Polonia.  
monika.kujawska@uni.lodz.pl, ORCID: 0000-0002-5643-3417

**Héctor Keller**

Instituto de Botánica del Nordeste – CONICET, Casilla de Correo 209, 3400-Corrientes.  
kellerhector@hotmail.com, 0000-0002-1797-9492

**Norma I. Hilgert**

Instituto de Biología Subtropical, Universidad Nacional de Misiones, CONICET. Asoc.  
CelBA. Bertoni 85, Puerto Iguazú. Facultad de Ciencias Forestales,  
Universidad Nacional de Misiones. Bertoni 124. Eldorado, Misiones, Argentina.  
normahilgert@yahoo.com.ar ORCID: 0000-0002-2706-4974

## SUMMARY

The production in orchards and gardens dates back to times of transhumant agriculture, within the framework of the multiple use of natural assets. In fact, it is that production in the peri-domicile that gave rise to experimentation, that later became specialized in different forms of agriculture. In this chapter we will delve into emblematic plant species for Misiones, which are found in orchards and gardens, and which have been part of local legacies and traditions of the peoples.

The work was based on bibliographic review of historical sources of information, as well as the comparison with current bibliographic sources and the material generated during ethnographic studies done by the authors and their local collaborators. With this, several sections were constituted, each one destined to a species of regional importance. This information was complemented with descriptive images of the species of the past and present. Eleven species of regional importance were described in orchards and gardens. Its current cultivation is influenced





by the history of the relations between people and a particular species, as well as the importance of its meanings for the population of Misiones. The historical and current uses are highlighted, as well as the importance in the traditions of different cultural groups. Species and their interactions with different human groups in Misiones have left a strong mark that characterizes regional orchards and gardens. Its value indicates the importance of spreading the knowledge associated with these species.

**Key words:** Atlantic Forest, Ethnobotany, Home Gardens, Local Ecological Knowledge, Past uses of plants, Present uses of plants.

## RESUMEN

La producción en huertas y jardines es muy antigua en la historia de la humanidad, se remonta a tiempos de la agricultura trashumante, en el marco del uso múltiple de los bienes naturales. De hecho, es aquella producción en el peri-domicilio la que dio lugar a la experimentación que luego se fue especializando en diferentes formas de agricultura. En este capítulo profundizaremos en especies de plantas emblemáticas para Misiones, que se encuentran en huertos y jardines, y que dejan una huella muy fuerte en las costumbres de los pueblos locales. Se trabajó en base a la consulta y revisión bibliográfica de fuentes históricas de información, así como la comparación con fuentes bibliográficas actuales. Con ello se constituyeron varias secciones cada una destinada a una especie de importancia regional. Se complementó esta información con imágenes descriptivas de las especies del pasado y del presente. Se describieron once especies de importancia regional en huertos y jardines y cuyo cultivo actual está influenciado por la historia de manejo de la especie, así como la importancia en sus significados para la población de Misiones. Se destacan los usos históricos y actuales, así como la importancia en las tradiciones de los pueblos. Por las razones antes mencionadas las especies y sus interacciones con diferentes grupos humanos han dejado una fuerte huella que caracteriza las huertas y jardines regionales. Su valor nos indica la importancia de difundir algunos de los conocimientos asociados a estas especies.

**Palabras clave:** Bosque Atlántico, Conocimiento ecológico local, Etnobotánica, Huertos y jardines familiares, Usos pasados de las plantas, Usos actuales de las plantas.

*“...especies de plantas emblemáticas para la zona, que se encuentran en muchos huertos y jardines, y que dejan una huella muy fuerte en las costumbres de los pueblos locales...”*

## INTRODUCCIÓN

La producción en huertas y jardines es muy antigua en la historia de la humanidad, se remonta a tiempos de la agricultura trashumante, en el marco del uso múltiple de los bienes naturales. De hecho, es aquella producción en el peri-domicilio la que dio lugar a la experimentación que luego se fue especializando en diferentes formas de agricultura. En nuestro continente se conocen miles de formas diferentes de cultivar, desde aquellas que llevan a una producción intensiva de una sola planta (monocultivo) a otras que combinan múltiples plantas de diferentes alturas (por ejemplo, árboles y hierbas) y con diferentes tiempos de cosecha (plantas que se cosechan en invierno y verano, de maduración temprana y tardía). Cada una de estas formas se asocia con la manera que los grupos humanos definen su relación con el ambiente y proyectan en el paisaje.

En este capítulo en particular vamos a profundizar sobre algunas especies de plantas emblemáticas para la zona, que se encuentran en muchos huertos y jardines, y que dejan una huella muy fuerte en las costumbres de los pueblos locales. Algunas de ellas vienen de largos viajes por los mares, llevadas a Europa y luego traídas por los jesuitas para la región, y otras son originarias de la zona (o cercanas) y fueron presentadas por los guaraníes a los inmigrantes que aquí se establecieron<sup>1</sup>. Para cada una de las especies trabajamos recolectando información sobre fuentes escritas del pasado y fuentes actuales, que se listan al final del capítulo para quien quiera consultarlas.

<sup>1</sup> La provincia de Misiones constituye un conglomerado cultural conformado por pueblos originarios (principalmente Guaraníes), descendientes de los primeros conquistadores, inmigrantes de los países limítrofes (Brasil y Paraguay), y unas oleadas inmigratorias posteriores, de fines del siglo XIX y primeras tres décadas del siglo XX, provenientes de casi todos los países de Europa y parte de Asia. Para ahondar al respecto se recomienda leer Gallero & Krautstofi, 2010.

## LAS PLANTAS Y SU HISTORIA

### YERBA MATE, ÁRBOL CAÁ (GUARANÍ)<sup>2</sup>

Un jesuita llamado Dobrizhoffer<sup>3</sup> contaba que esta planta (Figura 1) crece silvestre únicamente en los bosques del Paraguay, a casi 200 leguas de la capital, gustándole el suelo barroso y húmedo como a las cañas (refiriéndose a diferentes especies nativas de la familia de las Bambusoideas). Este autor se refiere a los bosques del norte de Paracuaria, en la actualidad correspondientes a los territorios de Brasil (sur) y Paraguay (norte). En la actualidad se conoce que su distribución original silvestre está extendida a todo el Bosque Atlántico, que comprende el sureste de Brasil, este de Paraguay y noreste de Argentina, hasta la provincia de Corrientes. Para su procesamiento Dobrizhoffer cuenta que *“Las ramas se cortan de los árboles mediante un gran cuchillo; se colocan junto a un fuego suave, donde luego crepitan como pólvora; se cuelgan en palos travesaños y se tuestan por un tiempo. Luego se desparraman estas hojas con las ramitas más chicas y mediante palos se machacan a polvo. Esta yerba preparada así de manera menos trabajosa y propia de los españoles, se denomina yerba de palos, porque consiste en hojas, tallos y venas que poseen algo de leñoso. (...) El precio por 25 libras (una arroba) de esta yerba importa dos florines en las selvas, pero en la ciudad de Asunción cuatro florines de nuestra moneda a causa de los gastos de transporte. El doble llega a costar la Caámiri que se prepara por nuestros Guaraníes con mayor trabajo y mayor limpieza. Estos separan con cuidado los tallos y venas de las hojas y las desechan. Ellos tuestan también las hojas a fuego lento y las machacan luego muy suavemente dentro de un mortero de madera teniendo a la vez mucho cuidado de no triturarlas demasiado. Pues cuanto más enteras quedan sus partes, tanto más tendrán su agradable olor y*

*sabor”*. También menciona que a esta yerba se le agregan hojas o cortezas del *Quabiramîri*. Para su traslado a otras partes de América la yerba está *“(...) comprimida fuertemente y colocada en bolsas cuadradas de cueros vacunos que los Españoles denominan zurroneos o tercios. Cada bolsa contiene siete arrobas y en cada mular se colocan dos de estas”*<sup>4</sup>.



Figura 1: Yerba mate. Imagen tomada de Montenegro<sup>5</sup>.

<sup>2</sup> *Ilex paraguariensis*.

<sup>3</sup> Dobrizhoffer, 1967: 196-205. Ver capítulos IV, VIII y Apéndice.

<sup>4</sup> Dobrizhoffer, 1967: 198.

<sup>5</sup> Montenegro, 2009.



*“...El doble llega a costar la CAÁMIRI que se prepara por nuestros Guaraníes con mayor trabajo y mayor limpieza...”*

Con respecto a las propiedades medicinales, este autor comenta que si esta yerba permanece algún tiempo en agua tibia perjudica la salud, lo mismo que la yerba cuando se ha humedecido, en ese caso se vende para teñir de negro paños y géneros. Su uso moderado “(...) suele purificar el vientre y la vejiga, producir un suave sudor, aumentar el apetito, reponer rápidamente fuerzas exhaustas por el calor solar, aplacar el hambre a falta de otros alimentos y apagar la sed si se toma con agua fría (...). Si se quiere vomitar, basta tomarla con agua tibia”<sup>6</sup>.

En las reducciones jesuíticas su cultivo se realizaba de la siguiente manera “(...) Para ahorrar tiempo, gastos y el sudor de los indios, hemos plantado a vista de las localidades guaraníes los árboles Caá (...). [Su semilla] debe ser lavada primero, por ser de naturaleza muy viscosa y pegajosa, por tres o cuatro veces en agua mudada hasta estar completamente limpia de toda liga viscosa que, cual jabón, deja en el agua una espuma. (...) En el cuarto mes se ve brotar el germen de la semilla colocada en la profundidad. La planta nueva debe trasplantarse como la col, hasta el lugar del bosque donde será plantada a grandes y parejas distancias una de otra, para que al crecer no se estorben. Es un bello espectáculo cuando se ve un bosque de árboles plantados puramente en hileras en el orden más hermoso. Para recibir y conservar el agua de lluvia debe cavarse una zanja de dos varas de hondo, y otro tanto de ancho y en medio de ellas colocarse en

la tierra las plantas. Al comienzo se necesita proteger los tiernos arbolitos, mediante una carpita puntiaguda de paja, contra el rocío y los vientos furiosos del sur”<sup>7</sup>.

Entre los guaraníes M’bya el ejemplar primigenio de la yerba mate surgió de la transformación de una mujer ya adulta, cuya madre se negaba a entregarla en matrimonio, constituyendo tal metamorfosis un castigo impuesto a la madre<sup>8</sup>. En las versiones cristianizadas recogidas por Ambrosetti<sup>9</sup>, tal transformación habría sido un premio por la pureza de la mujer, a la que llaman María. Se trata pues de una readecuación de un mito a fin de ajustarlo al proyecto evangelizador.

Entre los guaraníes Avá Chiripa, el ejemplar primigenio de la yerba mate constituye el *axis mundi*, el eje que une el plano terrenal y el de los ancestros deificados. Fue el árbol mediante el cual el héroe solar y su hermano Luna ascendieron a su morada actual. Los Avá Chiripa que provienen de Caaguazú (Paraguay) sugieren que dicha localidad es el centro del mundo, donde se yergue un colosal árbol de yerba mate llamado *ka’a guachu*, expresión que puede traducirse como yerba mate gigante, o selva gigante. Sus ramas contienen follaje y diásporas de las diferentes especies vegetales que crecen en la selva (Figura 2) y ante un cataclismo que devasta la vida sobre la faz de la tierra su rol de banco de germoplasma ofrece una fuente semillas que puede restaurar la vegetación nativa<sup>10</sup>.

<sup>6</sup> Dobrizhoffer, 1967: 199.

<sup>7</sup> Dobrizhoffer, 1967: 202.

<sup>8</sup> Keller, 2007.

<sup>9</sup> Ambrosetti, 1893.

<sup>10</sup> Keller, 2013a, b, 2017.



Figura 2: Representación de *ka'a guachu*, la *yerba mate* primigenia de la mitología guaraní Ava Chiripa<sup>11</sup>.

Las pocas comunidades guaraníes que aún elaboran *yerba* de manera artesanal cultivan plantas de *yerba mate* en el ámbito doméstico, en el borde de los patios. El procedimiento de secado es rápido: un atado de un par de kilos de ramas se cuelga a cierta altura del fogón. Una vez secos se muelen en el mortero y ya está lista para el consumo. Se la considera además una especie medicinal para tratar enfermedades tales como el sarampión y es usada en procedimientos mágicos para apaciguar las tormentas y tornados, arrojándose hojas secas al fuego<sup>12</sup>.

El *mate* constituye la bebida social más importante en la cultura criolla y de los descendientes europeos en Misiones. A pesar de que muchos agricultores de la zona se dedican al cultivo de *yerba mate*, generalmente se toma aquella comprada en el mercado, procesada y empaquetada. En la región coexisten las dos formas principales de tomar *yerba mate*: el *mate* y el *tereré*.

<sup>11</sup> Dibujo: Keller, 2017.

<sup>12</sup> Keller, 2008.

Los criollos reconocen las propiedades benéficas para la salud de la *yerba mate*, pero no la consideran una planta medicinal *per se*. Sin embargo, la *yerba mate* constituye el vehículo principal para tomar diversas plantas medicinales en forma profiláctica o curativa. Según el estudio hecho por Monika Kujawska<sup>13</sup>, los inmigrantes paraguayos toman cerca de 100 especies diferentes de plantas junto con *mate* y *tereré* (Figura 3) para tratar diferentes problemas de salud, relacionados a casi todos los sistemas corporales (digestivo, cardiovascular, urinario, endócrino) como también diversas infecciones. Hay ciertas especies medicinales que ellos sólo toman con *mate* (infusión caliente), como por ejemplo la *cangorosa*<sup>14</sup>, el *romero*<sup>15</sup>, la *marcela*<sup>16</sup>, la *malva blanca*<sup>17</sup>, mientras que otras exclusivamente con *tereré*; por ejemplo, el *cocú*<sup>18</sup> y *verbena*<sup>19</sup>. Entre los inmigrantes paraguayos está difundida la costumbre de tomar *isipó mil hombres*<sup>20</sup> junto con *mate* para purificar la sangre, para remediar infecciones genitales, etc. Sin embargo, el uso de esta liana debe ser cuidadoso porque la planta contiene ciertos compuestos químicos, tales como ácidos aristolóquicos que podrían perjudicar funcionamiento de los riñones<sup>21</sup>.

Para propiciar un *raído*<sup>22</sup> con buen rendimiento, los tareferos<sup>23</sup> al transportarlo exclaman: -¡María, cien kilitos!, invocando al hada invisible de la *yerba mate*, la cual al sentarse sobre el atado durante el pesaje con balanza garantiza un peso de al menos cien kilos<sup>24</sup>.

*yerba mate constituye el vehículo principal para tomar diversas plantas medicinales en forma profiláctica o curativa*



**Figura 3. Tereré con hojas de cocú<sup>25</sup>.**  
Foto: Mónica Kujawska.

<sup>13</sup> Kujawska, 2018.

<sup>14</sup> *Monteverdia ilicifolia*.

<sup>15</sup> *Rosmarinus officinalis*.

<sup>16</sup> *Achyrocline satureioides*.

<sup>17</sup> *Sida cordifolia*.

<sup>18</sup> *Allophylus edulis*.

<sup>19</sup> *Verbena litoralis*.

<sup>20</sup> *Aristolochia triangularis*.

<sup>21</sup> Heinrich et al., 2009.

<sup>22</sup> Atado de yerba recién cosechada.

<sup>23</sup> Obreros de los yerbatales.

<sup>24</sup> Keller, 2007.

<sup>25</sup> Piray Km 18, Municipalidad de Puerto Piray, Misiones, mayo 2014.



**PITANGA, ARRAYÁN MONTANO BLANCO,  
AÑANGAPIRÍ (GUARANÍ)**

El relato de origen de esta especie para los guaraníes refiere a que el ser creador hace estallar la cabeza de su rival Aña transformándola en esta fruta. La etimología oscura del fitónimo Aña-an-ga-piry probablemente alude a dicho acontecimiento mítico.

El jesuita Pedro de Montenegro<sup>26</sup> describe de modo somero tres especies para la planta añangapiri (Figura 5), entre ellas añangapiri y añangapiri guazu<sup>27</sup>, ambas comunes en la zona. Dice que son abundantes en bosques y arroyos, indicando que su fruto es comestible y la planta medicinal, indicada para tratar contusiones y hemorragias internas. Es también usada como digestiva y aperitiva.



Figura 4. Árbol, hoja y fruto de pitanga<sup>28</sup>.

Figura 5. Pitanga en el patio de descendientes polaco-paraguayos<sup>29</sup>.  
Foto: Monika Kujawska.

*La pitanga es conocida y usada por  
dos motivos principales: comida y  
medicina.*



<sup>26</sup> Montenegro, 2009: 95-97. Para ahondar sobre los frutales nativos de la Materia Médica Misiones de Pedro de Montenegro, se puede consultar Stampella *et al.*, 2019 y Stampella & Keller, 2021.

<sup>27</sup> *Eugenia uniflora* y *E. pitanga*, respectivamente

<sup>28</sup> Extraído de Montenegro, 2009: 95.

<sup>29</sup> Colonia Wanda, Misiones, octubre 2014.

En la actualidad, coexisten dos nombres en la región para esta especie: *pitanga* (español y portugués) y *añangapiri* (guaraní). Los pobladores de origen europeo suelen llamarla *pitanga* mientras que los criollos e inmigrantes paraguayos con mayor frecuencia denominan esta especie *añangapiri* (Figura 5). Es un árbol de porte pequeño que crece naturalmente en lugares húmedos de la selva misionera, asociada a afloramientos rocosos. Sus frutos comestibles son dispersados por aves en la región. Esta especie se encuentra tanto en los bosques como en los márgenes de los mismos y es bastante resistente al sol. Con frecuencia la gente suele plantar *pitanga* en sus patios, huertos y chacras. En la zona norteña y central de Misiones (a lo largo del Paraná) la *pitanga* es conocida y usada por dos motivos principales: comida y medicina. Los frutos maduran entre octubre y diciembre, y tienen un sabor dulce o agridulce. Suelen ser colectados por niños y adultos durante

caminatas al monte y consumidos frescos. Los que cultivan *pitanga* en sus patios suelen comer los frutos como postre o sobremesa. Los descendientes europeos, quienes han traído costumbres de realizar diversas conservas, a veces preparan licores y vinos de *pitanga* (Figura 6). La *pitanga* es usada en la medicina hogareña por los descendientes europeos e inmigrantes paraguayos. Sus hojas se usan para bajar la presión de la sangre. Existen diferentes formas de preparar el remedio: se suele estrujar hojas y macerarlas en agua y después tomar esa maceración, o colocar las hojas de *pitanga* en el agua del *tereré*. Hay personas que prefieren agregar las hojas de *pitanga* al *mate* o tomarlas como infusión. La acción hipotensora de la *pitanga* ha sido confirmada por ensayos farmacológicos<sup>30</sup>.

**Figura 6. Vino de *pitanga* preparado por descendientes de alemanes<sup>31</sup>.**  
**Foto: Monika Kujawska.**



<sup>30</sup> Para ahondar en esta información se puede consultar Furlan *et al.*, 2016.

<sup>31</sup> Puerto Leoni, noviembre 2014.

## MAÍZ, TRIGO TURCO, KUKURÚZ (ALGUNOS EUROPEOS), ABATI (GUARANÍ), NELMEK (ABIPÓN)

El maíz<sup>32</sup> es de vital importancia para la mayoría de las poblaciones locales de Latinoamérica. En algunas culturas esta planta brinda uno de los principales alimentos, organiza el calendario agrícola y, en algunos casos, da origen a las personas<sup>33</sup>.

Entre los guaraníes las semillas primigenias de *maíz* constituyeron un regalo del primer ancestro y progenitor solar a su progenie terrenal. Dicha deidad situó los granos en el interior de las cañas de *bambú* (Figura 7) que estaban siendo utilizadas para techar un templo<sup>34</sup>. En época jesuítica, junto a la *mandioca*, se trataba del cultivo por excelencia en la zona. Los padres Jesuitas distribuían sus granos como estímulo al trabajo comunitario. En los primeros tiempos de las misiones se consumía el *maíz* junto a *frijoles* y *mandioca*, y además era empleado para hacer *chicha*<sup>35</sup>.

El *maíz* era profusamente cultivado en el *Tupamba'e* (ver capítulo Roca y Salvatelli) y distribuido por los jesuitas entre los guaraníes junto a las raciones de carne. Durante la segunda mitad del siglo XVIII, José Cardiel menciona que los guaraníes trabajaban dos veces por semanas en el *Tupamba'e*, durante los seis meses que duraban las tareas. Durante el establecimiento de la reducción de Encarnación (actual ciudad paraguaya) era mencionada como una misión con buenas tierras para este cultivo. Para llevar a cabo su cultivo Pablo Hernández mencionaba que: "(...) industrializaron a los indios a sembrarlo cuatro veces cada año, con lo que, aunque tuvieran arregladas todas las otras sementeras, se procuraban cuatro cosechas de este utilísimo cereal. La labranza se ejecutaba con bueyes, y cada indio casado pedía a su cacique y recibía de él un par de bueyes, que le servían para cultivar su *chacra* ó sementera.

Los instrumentos en los principios fueron muy primitivos é imperfectos, como los tenían los indios en su barbarie, cuando su cultivo se reducía á despejar el terreno pegando fuego á la maleza, hacer con palos aguzados unos hoyos en el suelo, y enterrar en ellos los granos de *maíz* y otras semillas. Más tarde, logrando azadón de hierro, suplieron con él la falta del arado, cavando la tierra en vez de voltearla. Al fin, cuando pudieron tener animales de labranza, usaron el arado europeo, en la forma que ahora ya se desecha para usar los arados de hierro modernos, pero que entonces era la más perfecta; cuya única pieza de hierro era la reja<sup>36</sup>. Otro jesuita co-temporáneo<sup>37</sup>, menciona especies de varios colores, por ejemplo; el *abatihatá* de granos extremadamente duros, el *abatimorotí* de granos sumamente blandos y blancos, el *abatimiri* que madura en un mes pero produce espigas pequeñas y enanas, y el *maíz bisingallo* de granos angulosos y puntiagudos. La harina obtenida era bebida en agua, con *azúcar* o miel<sup>38</sup>. En el presente, las mujeres originarias de los pueblos guaraníes y chaqueños, con la harina cuecen panes delgados que denominan *mbuyapé*, *chipá* o en abipón *etantá*, respectivamente. También se hace *chicha* o *aloja*. Además de ser usado como un alimento básico entre las poblaciones humanas es fundamental para el ganado doméstico y las aves de corral.

<sup>32</sup> *Zea mays*.

<sup>33</sup> Este es el caso de algunas culturas de México donde se habla de la gente de *maíz*, según cuenta el libro del consejo o Popol Vuh. Para ahondar en esta información puede consultar Craveri, 2013.

<sup>34</sup> Keller, 2012.

<sup>35</sup> Cardiel, 1994..

<sup>36</sup> Hernández, 1913: 157.

<sup>37</sup> Dobrizhoffer, 1967.

<sup>38</sup> Cuenta Dobrizhoffer (1967: 528) que es por eso que esta harina era usada por los soldados de Santiago del Estero cuando perseguían a los indios fugitivos, para no tener que encender fuego.





Figura 7: Representación alegórica de la génesis del maíz entre los guaraníes<sup>39</sup>.

<sup>39</sup> Dibujo: Keller, 2017.



Figura 8. *Maíz cosechado en la chacra y preparado para la venta*<sup>40</sup>.  
Foto: Monika Kujawska.

Desde su arribo al Bosque Atlántico, hace más de 2000 años, los guaraníes mantienen hasta la actualidad al *maíz* como cultivo principal e infaltable. Cuentan con más de una docena de variedades locales, de diferentes colores y tamaños, en su mayor parte harinosos, aunque también algunas pocas variantes duras para la elaboración del *locro* –un guisado típico del norte argentino–, como también variedades reventonas o *pororó*. Según los dirigentes religiosos guaraníes, la agricultura tradicional, con eje en el maíz, constituye “una de las pocas amenidades para hacer frente a la decrepitud del cosmos catalizada por los muchos”<sup>41</sup>. La cosecha de las primeras mazorcas inmaduras en primavera determina la llegada del nuevo año guaraní. Los platos elaborados son variados, destacándose los panificados, polenta, tartas de *choclo*, *locro*, entre otros. Además del uso culinario y para alimento de aves de corral, los estilos del *maíz* (*barba de choclo*) son empleados para tratar afecciones urinarias. Inclusive, en algunas aldeas se tejen hamacas con las brácteas que cubren a la espiga.

El *maíz* es uno de los cultivos principales de subsistencia también para los pobladores criollos y descendientes de europeos en Misiones (Figura 8). La importancia del *maíz* y del *choclo* tiene su reflejo en la comida tradicional de los inmigrantes paraguayos y en la cocina criolla misionera en general. La harina de *maíz* forma base de varios platos tradicionales. Se la puede conseguir en ferias francas<sup>42</sup>, populares en los pueblos misioneros (Figura 9 y 10).

Otro plato tradicional paraguayo conocido en Misiones es el *chipa guasu* (Figura 11). El ingrediente principal es el *choclo* (es decir el maíz inmaduro), aparte se usa queso Paraguay, huevos, *cebolla* y grasa de chanco. Hoy en día los descendientes de los europeos también preparan *chipa guasu* en sus casas.

<sup>40</sup> Piray Km 18, Municipalidad del Puerto Piray, junio 2015.

<sup>41</sup> Keller, 2013c.

<sup>42</sup> Ferias de venta de productos de la agricultura familiar, de comercio justo.



Figura 9. Harina de maíz, venta en feria franca<sup>43</sup>.

Foto: Monika Kujawska.

#### RECUADRO 1

### RECETA DE LA SOPA PARAGUAYA.

Uno de los platos típicos paraguayos, bien conocido en Misiones, y adoptados por los inmigrantes europeos es la sopa paraguaya<sup>44</sup>. Para preparar una sopa paraguaya al horno de barro (*tatakua*) se necesitan: 600 g de harina de maíz, 1½ taza de leche, ½ k de grasa de chancho, 2 cebollas medianas picadas, 1½ cucharadita de sal fina, ½ k de queso Paraguay estacionado (cáscara amarilla), 8 huevos, 3 cucharaditas de anís al ras (opcionalmente cebolla de verdeo). Se bate la grasa de cerdo, se agregan los huevos enteros, luego el queso Paraguay, batiendo continuamente y, por último, la harina de maíz, el anís y la sal fina, se amasa todo, se agrega la leche y se sigue amasando hasta formar una pasta homogénea. Se dispone la masa en una asadera cubierta con hojas de banana (para impedir que la masa se pegue al recipiente); se lleva al *tatakua* con calor moderado, cocinando durante 15 minutos aproximadamente, y se retira una vez que esté dorada y bien cocinada por dentro<sup>45</sup>. En realidad, cada ama de casa en Misiones que prepara sopa paraguaya tiene su propia receta.

<sup>43</sup> Colonia Wanda, Misiones, junio 2009.

<sup>44</sup> Que no tiene nada que ver con un plato líquido, como lo son en general las sopas.

<sup>45</sup> Villagra Marsal, 2010.





Figura 10. Preparación de sopa paraguaya por una inmigrante paraguaya<sup>46</sup>.  
Foto: Monika Kujawska



Figura 11. Preparación de *chipa guasu* por una descendiente de los inmigrantes polacos en Misiones<sup>47</sup>.  
Foto: Monika Kujawska

<sup>46</sup> Piray Km. 18, Municipalidad de Puerto Piray, Misiones, octubre 2014.

<sup>47</sup> Colonia Gobernador J.J. Lanusse, Misiones, marzo 2011.

## El consumo de la mandioca era mayor que el del maíz en tiempo de los jesuitas

La *mandioca*<sup>48</sup> al igual que el *maíz* constituye un cultivo de muchísima importancia para los pueblos de América Latina, en particular en la región de la cuenca amazónica y regiones aledañas. Su cultivo es de importancia desde Mesoamérica (sur de México) hasta Argentina, pasando por todos los países de la región.

En el mito sobre el origen de la *mandioca*, los Guaraníes Avá Chiripa sugieren que la misma habría sido desarrollada luego de un proceso de domesticación de una especie silvestre del mismo género a la que llaman *manjy'o ka'aguyre*<sup>49</sup> o *mandioca silvestre*, llevado a cabo con el asesoramiento de los ancestros deificados<sup>50</sup>.

El consumo de la *mandioca* era mayor que el del *maíz* en tiempo de los jesuitas. Las raíces se comían asadas, y se hacía pan con su harina. La diversidad de *mandiocas* estaba relacionada a los diferentes usos: las raíces de *mandiyporopi* se comían asadas, cocidas o en harina. La *mandioca bechiare* se empleaba exclusivamente para hacer almidón y de los residuos se formaban bolas como un puño, que se secaban al sol y almacenaban en sus colgadas en sus casas; luego se cocían en caldos de carne.

Dobrizhoffer<sup>51</sup> hace una buena descripción de la *mandioca*, basándose en analogías con plantas europeas conocidas por él. Reconoce más de 20 variedades diferenciadas por forma y propiedades (Figura 12). También detalla su cultivo y propagación y cuenta que *se hace harina para hacer panes que son tabletas redondas, blancas y delgadas denominadas mbeyú*. El jugo de la *mandioca* cocido a fuego era empleado para elaborar una papilla denominada *mingaú* que *se usa para comer, almidonar la ropa y para encolar papel*. Cocida con manteca, arroz y azúcar se hace confitura con propiedades galactagogas. El jesuita se refiere al origen de la *mandioca*: “En opinión de los Indios del Brasil y del Paraguay, el santo apóstol Tomás, según una antigua tradición (...) habría descubierto esta raíz (mandió)”. También explica la cualidad de veneno y alimento de la *mandioca*: “Cardenas, el médico, opina que el jugo de la *mandioca* consiste en dos ingredientes uno de un vapor fino, venenoso y el otro de una substancia gruesa, pegajosa y muy saludable a los animales. El fuego destruiría al primero y dejaría la segunda. Tal es su opinión.”

<sup>48</sup> *Manihot esculenta*.

<sup>49</sup> *Manihot grahamii*.

<sup>50</sup> Keller, 2012.

<sup>51</sup> Dobrizhoffer, 1967: 489.

## RECUADRO 2

### MITO GUARANÍ SOBRE EL ORIGEN DE LA MANDIOCA.

*"Hay una planta silvestre similar a la de la mandioca, aquellas [personas] la hallaron en fruto, habiéndola divisado trajeron sus tallos y la cultivaron durante siete años, sin desalentarse y a partir de ella obtuvieron las raíces tuberosas de la mandioca. [Durante ese lapso], mantenían su espíritu templado a pesar de que las raíces tuberosas no emergían; se esforzaban por aprender a implorar, ¡Deseamos que [la raíz tuberosa] irrumpa!- decían. Entonces, luego de tanto esmero, a los siete años brotó la verdadera mandioca; pues no eran sólo [dichos] ancestros quienes [bregaban por ello] en aquella época remota. Ellos acostumbraban a escuchar y a respetar las decisiones de los dueños de los rayos (Tupã kuery), a respetar las decisiones del Sol, y por ende, en cierta forma lograban conmoverlos".*



Figura 12. Planta de mandioca<sup>52</sup>.

<sup>52</sup> Extraída de Paucke, 1944: Lám. XLVII.



Entre los guaraníes, actualmente, es uno de los cultivos más frecuentes junto con el *maíz* y cuenta con cierta variabilidad, unas 5 o 6 variedades. Los platos que se preparan no son tan variados ni tan apetecidos como los del *maíz*; sin embargo, la *mandioca* constituye una fuente alimenticia invaluable, especialmente porque puede aprovecharse todo el año sin necesidad de tecnologías de almacenamiento<sup>53</sup>.

La *mandioca* es uno de los alimentos base de la culinaria misionera, siendo cultivada en *huertas* y *chacras*. En la actualidad se cultiva generalmente como monocultivo (*mandioca*). Sus ramas (tallos) se almacenan bajo la sombra durante la época de frío para protegerlas de las heladas. Estas serán replantadas a partir de agosto, una vez que pasen los fríos más fuertes. Hay ciertos platos mencionados en el pasado que siguen siendo preparados y consumidos actualmente como el *mbeyu* por la mayor parte de los pobladores. Las variedades también se clasifican según su

uso y se separan en dos grandes grupos aquellas que sirven para cocinar y aquellas que sirven para harina<sup>54</sup>.

Ocasionalmente los criollos utilizan los vástagos aéreos como material para cercos de huertas domésticas, sin embargo lo más frecuente es guardar estas ramas para el siguiente periodo de cultivo y para intercambiar variedades con allegados (Figura 13).

<sup>53</sup> Durante todo el año pueden extraerse raíces de las plantas.

<sup>54</sup> Furlan, 2017.



**Figura 13:** Cerco de huerta familiar erigido con tallos de *mandioca*, Colonia San Isidro Labrador, Misiones.  
Fotos: Héctor Keller.

### PINDÓ (GUARANÍ), EABUIGO (M'BYA)

En Guaraní *pindó* (*upi-ndo*)<sup>55</sup> quiere decir manojó de hojas situadas en el extremo superior de un eje vertical. Constituye, y ha constituido, una de las plantas con mayor diversidad de usos entre los pueblos guaraníes meridionales. Entre los M'bya el ejemplar primigenio habría surgido de la transformación de una mujer muy atractiva y seductora, que causaba desmanes entre los matrimonios de una antigua aldea. El creador la lanzó por los aires y al caer de cabeza fue transformada en el primer ejemplar de esta palmera<sup>56</sup> (Figura 14). Entre los Avá Chiripa el origen del *pindó* se sitúa durante la gran inundación, uno de los mitos escatológicos más conocidos entre estos

pueblos. La narrativa refiere a un líder religioso que fue transformado en la palmera a medida que las aguas subían, hasta que sus brazos (ahora hojas) alcanzaron el borde del mundo, entendido entre los guaraníes como un gran cántaro. Su séquito pudo emerger del plano terrenal usando su estípite para treparse hasta lo alto.



Figura 14. Representación de la palmera *pindó* primigenia en una de las versiones del mito de origen de los guaraníes de la parcialidad M'bya<sup>57</sup>.

<sup>55</sup> *Syagrus romanzoffiana*.

<sup>56</sup> Keller, 2014, 2017.

<sup>57</sup> Dibujo: Keller, 2017.

Las fibras del estípote de esta palmera son empleadas para encender el fuego. Los dátiles son llamados *ybapyta*, machacados en mortero se comen o beben con agua. Dobrizhoffer<sup>58</sup> dice que causan molestias a los indios por la cantidad de frutos en el suelo de los bosques al pisarlos descalzos. Asimismo, relata que empleando las hojas los guaraníes arman chozas temporarias, también tejen sogas y cestos, y la indica como adorno para los jardines.

Sánchez Labrador<sup>59</sup> describe que los Mbayas consumen los cogollos crudos, asados o cocidos. Los racimos de dátiles son hervidos en agua y espesados hasta largar una melaza dulce. Algunas plantas pasan las 16 a 20 varas de largo<sup>60</sup> (Figura 15). Con los carozos labrados en el torno se hacen cuentas para rosario, jaspeadas de vetas pardas y blancas. Del tronco de las palmas se hacen tejas que duran muchos años y la palma entera se usa como vigas y costaneras para las casas.

En la actualidad esta palmera es conocida en todo Misiones por su nombre guaraní *pindó*, siendo característica de la selva, del paisaje misionero. Muchas veces se la observa a lo largo de carreteras, caminos o en el medio de las chacras, también en descampados. Al charlar con los M'bya acerca de por qué no cortan el *pindó* en sus *chacras* argumentan que les desafilas las sierras, disminuye el vigor viril de quien la corta y/o bien debido a su carácter sagrado. Debe considerarse, además, que al carecer de un crecimiento en diámetro típico de los árboles (meristemas secundarios laterales), el tejido vivo de las palmeras se encuentra distribuido en todo el volumen del tallo, sobreviviendo con facilidad a las quemas, a diferencia de árboles que quedan en pie luego de las rozas, cuyo tejido vivo se restringe a la corteza (cámbium).

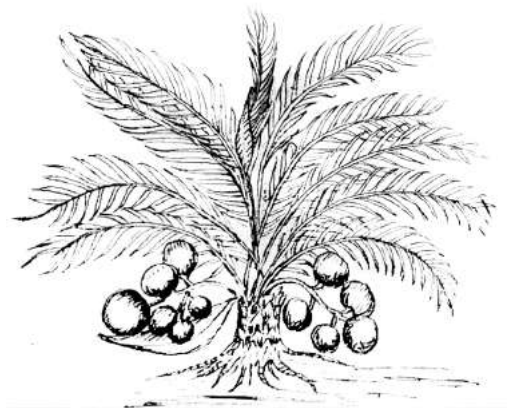


Figura 15. Planta de *pindó*<sup>61</sup>.

También constituye una planta de carácter sagrado en la cultura de los criollos e inmigrantes europeos. Esta palmera en la cultura de los descendientes europeos y paraguayos tiene dos usos principales: como adorno para “domingo de ramos” y como alimento. La gente suele poner hojas de *pindó* encima de los edificios, iglesias y parroquias, las que fueron previamente bendecidas en una ceremonia religiosa -misa- el “domingo de ramos” (Figura 16).

Todas las personas que se han criado en el campo en Misiones probablemente conocen el sabor del *pindó*. Algunos, con la edad o cuando dejan de ir a la escuela en las colonias, abandonan la costumbre de comer *pindó*. Otros suelen mantener la costumbre de chupar esos “caramelos naturales” de *pindó* (Figura 17). Estos frutos anaranjados, de pulpa escasa, pegajosa y empalagosa, crecen en racimos que maduran en diferentes épocas del año, por lo que se pueden consumir prácticamente todo el año.

Las hojas de *pindó* también suelen ser usadas por los jardineros como “parasol”, es decir a modo de pantalla protectora en sectores donde se cultivan flores o hierbas de climas más templados (Figura 18).

<sup>58</sup> Dobrizhoffer, 1967: 475.

<sup>59</sup> Sánchez Labrador, 1910.

<sup>60</sup> Aproximadamente, de 13 a 17 m.

<sup>61</sup> Extraída de Sánchez Labrador, 1910: 154.





Figura 16. Mujer con el ramo de *pindó*, *marcela*<sup>62</sup>, *rosa*<sup>63</sup>, *romero*<sup>64</sup> y *palmera del jardín*<sup>65</sup> en el domingo de ramos (Izquierda)<sup>66</sup>; una capilla protestante cubierta con hojas de *pindó* (Derecha)<sup>67</sup>.  
Fotos: Monika Kujawska.

*esta palmera es conocida en todo Misiones por su nombre guaraní pindó, siendo característica de la selva, del paisaje misionero*

<sup>62</sup> *Achyrocline satureioides*.

<sup>63</sup> *Rosa* spp.

<sup>64</sup> *Rosmarinus officinalis*.

<sup>65</sup> *Cycas revoluta*.

<sup>66</sup> Colonia Wanda, abril 2011.

<sup>67</sup> Colonia Gobernador J.J. Lanusse, abril 2011.



Figura 17. Volviendo de la escuela con unos frutos de *pindó* en la boca y otros en su bolsillo<sup>68</sup>.  
Foto Monika Kujawska.

Figura 18. Un cantero con *albahaca*<sup>69</sup> cubierta de hoja de *pindó*<sup>70</sup>.  
Foto: Monika Kujawska.



<sup>68</sup> Piray Km 18, Municipalidad del Puerto Piray, Misiones, junio 2015.

<sup>70</sup> Colonia Wanda, Misiones, mayo 2011.

<sup>69</sup> *Ocimum basilicum*.

**MBOCAYÁ, MBOCAYAY (GUARANÍ), NAMOGOLIGI (GUAYCURÚ)**

En los mitos de origen los guaraníes explican que esta palmera espinosa<sup>71</sup> (Figura 19) fue creada por el rival del primer ancestro y progenitor solar, en un intento fallido de emular la creación del *pin-dó*<sup>72</sup>. En la documentación histórica se explica que esta palmera (Figura 20) crece frecuentemente en las colinas. Los frutos se consumían crudos o tostados y se obtenía un aceite similar al de *oliva*<sup>73</sup>. Producía también fibras más fuertes que las del *cañamo*<sup>74</sup> empleadas por los indios para hacer las cuerdas de los arcos y líneas para anzuelos. “*Los Españoles de Santiago que en los bosques buscan cera y miel, hachan con la segur (sic) en ciertas palmeras hasta adentro en la médula. En estos árboles hallan a su vuelta, después de unas semanas, unos gusanos grandes y gordos que ellos cuecen en una olla o sartén y luego comen con mucho apetito*”<sup>75</sup>. José Sánchez Labrador señala que el nombre significa “la que da harina”. Este autor comenta que los Mbayas (kadiwéu) comían los cocos que buscaban y recogían con cuidado, sus cogollos y la médula del tronco. “*Cavan las de tres ó cuatro años, y cuanto estaba oculto en la tierra del tronco es una comida muy suave*”<sup>76</sup>. Puestos al rescoldo la corteza de los cocos salta fácilmente. La pulpa es blanquecina y dulce. El hueso es durísimo y de un color negro lustroso, contiene una avellana de buen sabor, algo fibrosa y de mucho jugo aceitoso.

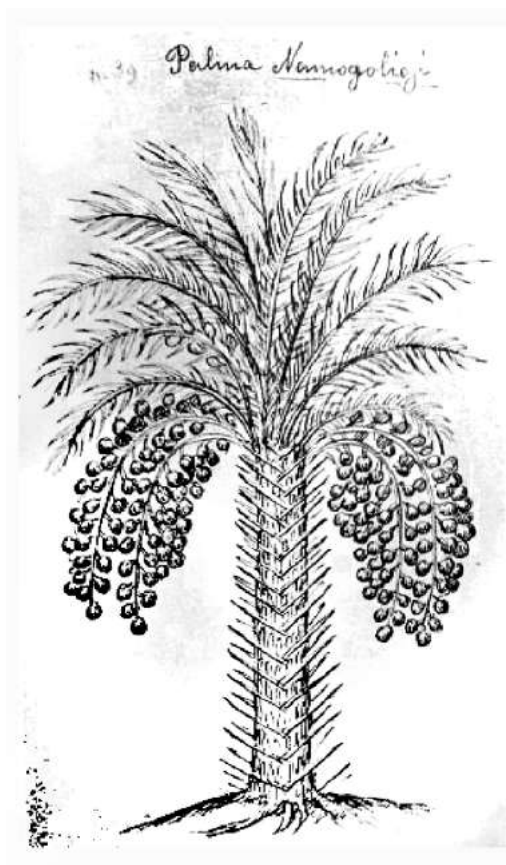


Figura 19. Planta de *mbocayá* con frutos<sup>77</sup>.

<sup>71</sup> *Acrocomia aculeata*.

<sup>72</sup> Keller, 2011. Algo similar a lo que sucedía en el origen de la *naranja* y de *aepú*.

<sup>73</sup> *Olea europaea*.

<sup>74</sup> *Cannabis sativa*.

<sup>75</sup> Paucke, 1944: 476.

<sup>76</sup> Sánchez Labrador, 1910: 157.

<sup>77</sup> Extraída de Sánchez Labrador, 1910: 156.





Los inmigrantes paraguayos han traído de su país de origen la costumbre de comer *coco*. Su forma más predilecta de consumirlo es la siguiente: la semilla de coco se ralla y pone en el mate mezclado con *yerba mate* o, en caso de los niños, solo. Después se pone leche caliente en el mate y se lo toma a través de la bombilla. Según los paraguayos, este es un desayuno tradicional de las colonias paraguayas (de la campaña) del este del país. Aparte, se suele comer la semilla (la que es harinosa y tiene una forma similar a una nuez) (Figura 22). Los paraguayos le atribuyen muchas propiedades nutricionales al *mbocaya*. Según ellos, el consumo de la semilla de la palmera afecta de manera positiva el funcionamiento del cerebro.

Ocasionalmente los inmigrantes paraguayos suelen utilizar hojas de *mbocaya* en la medicina hogareña. Las hojas maceradas en agua se toman solas o en *tereré* para la bajar/regular la presión sanguínea.

*En los mitos de origen los guaraníes explican que esta palmera espinosa fue creada por el rival del primer ancestro y progenitor solar, en un intento fallido de emular la creación del pindó*



Figura 21. *Mbocaya* o coco: corona con infrutescencia (izquierda); estípite y hoja<sup>82</sup> (derecha).  
Foto Monika Kujawska.



Figura 22. Frutos caídos de *mbocaya* (izquierda), semillas comestibles de *mbocaya* traídas del mercado en Paraguay (derecha)<sup>83</sup>. Fotos: Monika Kujawska.

<sup>82</sup> Piray Km 18, Municipalidad del Puerto Piray, octubre 2014.

<sup>83</sup> Izquierda: Puerto Leoni, Misiones, noviembre 2014. Derecha: Puerto Libertad, Misiones, octubre 2014.



## MAMÓN, PAPAYA

Dobrizhoffer<sup>84</sup> sostiene que el nombre *ma-món*<sup>85</sup> proviene del corto pedúnculo y del hábito pendiente de sus frutos, así como también de la presencia de zumo lechoso o látex. Menciona el consumo de los frutos crudos o cocidos.

Esta especie, en la región florece y fructifica prácticamente durante todo el año, pero cada individuo raramente supera los 4 años. Al primer año del desarrollo de la planta ya está en condiciones de fructificar. Las plantas de *mamón*, generalmente se encuentran asociadas a los huertos y en zonas aledañas a los cultivos, en áreas soleadas. Pedro de Montenegro<sup>86</sup> indica que sus semillas eran usadas como laxante y como febrífugo, y que sus frutos son recomendados para la elaboración de conservas (Figura 23).

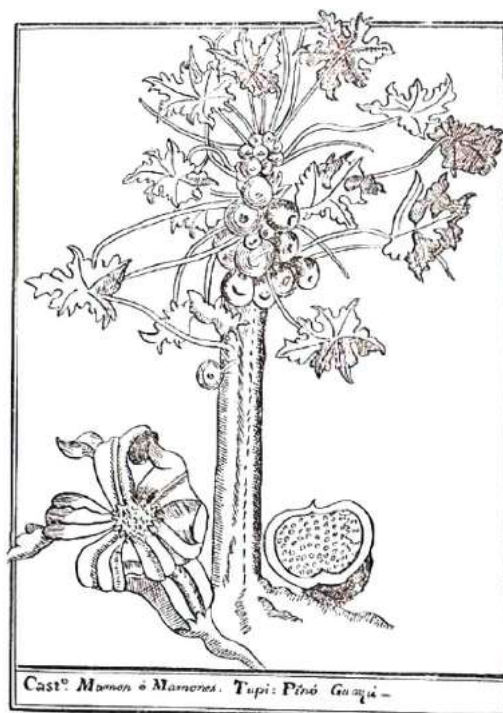


Figura 23. Planta de *papaya* y detalle de flor y fruto<sup>87</sup>.



<sup>84</sup> Dobrizhoffer, 1967.

<sup>85</sup> *Carica papaya*.

<sup>86</sup> Montenegro, 2009.

<sup>87</sup> Extraído de Montenegro, 2009: 241.

Los guaraníes han adoptado el cultivo de esta especie como frutal, y le dan el nombre *ñaraka-chi'aokare* (*Jacaratia de patio*) en contraste con su pariente silvestre, el *mamón de monte*<sup>88</sup>.

En la actualidad las plantas de *mamón* se cultivan en jardines y *huertos*, siendo muy común que prosperen en las *capueras*. Las variedades locales más comunes son el *mamón común* y el *mamón brasileiro* (Figura 24). Las personas las diferencian por el color del pecíolo (soporte de las hojas) y la forma del fruto. El *mamón común* tiene pecíolos verdes y frutos redondeados y el *mamón brasileiro* presenta pecíolos rojos o morados y frutos más ovalados. Estos frutos se consumen frescos y cocinados como fruta en almíbar o mermelada<sup>89</sup>. También es muy utilizado para adulterar dulces de otras frutas (de modo similar como ocurre en otras latitudes con las *manzanas*<sup>90</sup>). Sus hojas se utilizan para aliviar los dolores ocasionados por el dengue (enfermedad vírica cuya transmisión se da por medio de la acción vectora de un mosquito), aunque este uso parece ser más novedoso en nuestra región.

*Las plantas de mamón,  
generalmente se encuentran  
asociadas a los huertos y en  
zonas aledañas a los cultivos,  
en áreas soleadas*



Figura 24: Variedades de *mamón* aprovechadas en Iguazú. Izquierda: *mamón brasileiro*, derecha: *mamón común*.

Fotos: Violeta Furlan.

<sup>88</sup> *Jacaratia spinosa*.

<sup>89</sup> Furlan, 2017.

<sup>90</sup> *Malus domestica*.

## GUAYABA, ARASÁ (GUARANÍ)

Según Martín Dobrizhoffer<sup>91</sup>, la *guayaba* o *arasá*<sup>92</sup> produce una *pera*<sup>93</sup> oval (fruto) que se torna amarilla al madurar, siendo su pulpa roja (Figura 25). Localmente se considera que hervida con el agregado de azúcar es más sabrosa y sana. Si se cuecen antes de madurar fortalecen el estómago y *sujetan* (contrarrestan) la disentería. Pedro de Montenegro describe cerca de 6 especies o variedades, posiblemente varias especies de *Psidium* presentes en la zona. Dicho sacerdote, recomienda el uso de los frutos de las *guayabas campestres* como “*único remedio en las flucciones disentericas, y flujos colericos*”<sup>94</sup>, constituyendo un remedio astringente, antidiarreico. Los frutos y flores del *arazá guazú* son recomendados como tónicos estomacales y hepáticos y para las deposiciones sanguinolentas.

Actualmente, las *guayabas* son consumidas como fruta principalmente, aunque también se le asignan funciones medicinales<sup>95</sup>. Entre éstas se destaca su uso como antidiarreico, que como

menciona Montenegro, se viene realizando desde hace al menos 3 siglos. Para la utilización como antidiarreico se hacen infusiones de las hojas de esta planta, prefiriéndose las hojas nuevas. Por las huertas de Iguazú se conocen dos variedades, siendo mucho más frecuente la de frutos amarillos. La *guayaba amarilla* se caracteriza por tener frutos del citado color, de cerca de 4 cm de diámetro, con pulpa roja. Por su parte, la *guayaba verde*, tiene frutos verdes de mayor tamaño, ovalados, con mayor proporción de pulpa roja<sup>96</sup>. Las *guayabas* son consumidas mayormente frescas y en forma ocasional mientras se hacen otras actividades en el área de cultivo. Así como muchos pobladores las buscan y prefieren, otros tantos las desprecian porque suelen tener gusanos en su interior<sup>97</sup>.

*Así como muchos pobladores las  
buscan y prefieren, otros tantos  
las desprecian porque suelen tener  
gusanos en su interior*

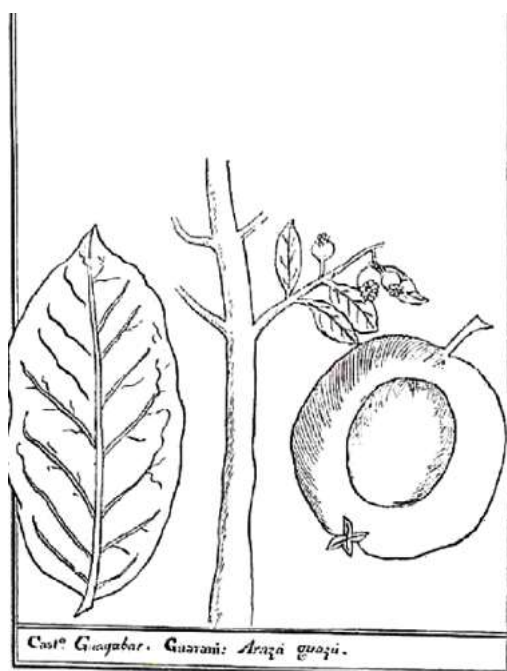


Figura 25. *Guayaba*: parte de la planta y detalle de hoja y fruto<sup>98</sup>.

<sup>91</sup> Dobrizhoffer, 1967

<sup>92</sup> *Psidium* spp., entre ellas *P. guajava*.

<sup>93</sup> Aludiendo a la forma del fruto de *Pyrus communis*.

<sup>94</sup> Para ahondar ver Stampella et al., 2019 y Stampella & Keller, 2021.

<sup>95</sup> Furlan et al., 2017.

<sup>96</sup> Las hojas también presentan diferencias. Las de las *guayabas amarillas* son más pilosas y ásperas.

<sup>97</sup> Larvas de la mosca de la fruta del género *Drosophila*.

<sup>98</sup> Extraída de Montenegro, 2009: 101.



## LA NARANJA Y EL APEPÚ (O NARANJA AGRIA)<sup>99</sup>

Las naranjas fueron introducidas por los jesuitas a la zona de Misiones (Figura 26), estando establecidas ya durante la primera mitad del siglo XVI en Asunción, actual capital de Paraguay. En efecto, la bibliografía menciona que los cítricos, originarios del sudeste asiático, fueron traídos por los jesuitas a la zona durante el establecimiento de las misiones a principios del siglo XVII; se destacan diferentes especies de cítricos, aunque hay discrepancia acerca del momento de ingreso de algunas, por ejemplo, las *mandarinas*<sup>100</sup>. Sobre este recurso, los jesuitas dejaron testimonios acerca de sus virtudes alimenticias, medicinales, estéticas, ornamentales, como también información sobre su cultivo. Pero si algo dejaron claro fue la asociación, que más tarde se corroboró, entre las misiones y las naranjas. Los naranjos eran muy abundantes en todos los espacios (Ver capítulo II) de las reducciones y abundaban de modo semejante a cualquier planta nativa y contaban con usos muy diversos, incluyendo la posibilidad de realizar vinos (ver recuadro 3).

Los primeros viajeros y cronistas que suceden inmediatamente a la conquista se asombran de la cantidad de naranjos y otros cítricos presentes de modo espontáneo en las selvas. Algo similar ocurre con los jesuitas que, al llegar a las misiones ya establecidas, se asombran de la cantidad de naranjos en las selvas. En efecto, desde su ingreso al Nuevo Mundo los cítricos mostraron una alta capacidad de escapar de cultivo –es decir a *naturalizarse* rápidamente–, aspecto que maravilló a los españoles. Anton Sepp<sup>101</sup>, un jesuita tirolés, recién llegado a Buenos Aires hacia finales del siglo XVII, se asombra al navegar aguas arriba del río Uruguay y ver “*límeros y limoneros, cargados de sus aromáticos frutos e innumerables otras, extrañas frutas, [que] llamaban al hambriento y al sediento, de modo que creíamos navegar en*

*otro paraíso*”. Durante la primera mitad del siglo XVIII, el jesuita José Sánchez Labrador<sup>102</sup> (1910) observó *bosques de naranjos* remanentes de antiguos pueblos misioneros en un viaje que realiza aguas arriba del río Paraguay, a la región de los Itatines<sup>103</sup>. Esto mismo, a veces incrementado y otras raleado, fue observado por innumerables viajeros, naturalistas y escritores de fines del siglo XIX y principios del XX en sus viajes exploratorios al territorio de las Misiones<sup>104</sup>. En la actualidad son escasos los *naranjales* observados en las ruinas de las principales reducciones<sup>105</sup>. En tiempos de los Jesuitas, José Cardiel menciona que en los banquetes se ofrecen “(...) *un saco de melocotones pasos ó secos, de que se hace mucha provisión con tiempo: otro saco de naranja de la China, de que hay mucho: y algunas otras cosas según el tiempo*”<sup>106</sup>.

<sup>99</sup> *Citrus × aurantium*.

<sup>100</sup> *Citrus aurantium*, *Citrus vulgaris* y *C. deliciosa*, ésta última errónea quizá, ya que los registros más tempranos de la *mandarina* corresponden a inicios del siglo XIX. De acuerdo a Sainz Ollero et al. (1989), las primeras menciones de las *mandarinas* en América corresponden a los viajeros Agustín de Saint-Hilaire y Karl von Martius, hacia principios del siglo XIX. Para más información al respecto, consultar Stampella (2015), Stampella et al. (2013) y Capítulo VIII de esta misma obra.

<sup>101</sup> Sepp, 1971: 169. Este jesuita es considerado el responsable de la introducción del arpa en las comunidades que habitan las selvas subtropicales.

<sup>102</sup> Sánchez Labrador, 1910, III: 137.

<sup>103</sup> Área comprendida en la parte sur del actual estado de Mato Grosso do Sul (Brasil), habitada por los Guaraníes (Paí Tavyterás).

<sup>104</sup> Varios de los cuales encontraremos caracterizados en el capítulo V.

<sup>105</sup> Stampella, 2015.

<sup>106</sup> Cardiel, 1994: 120.

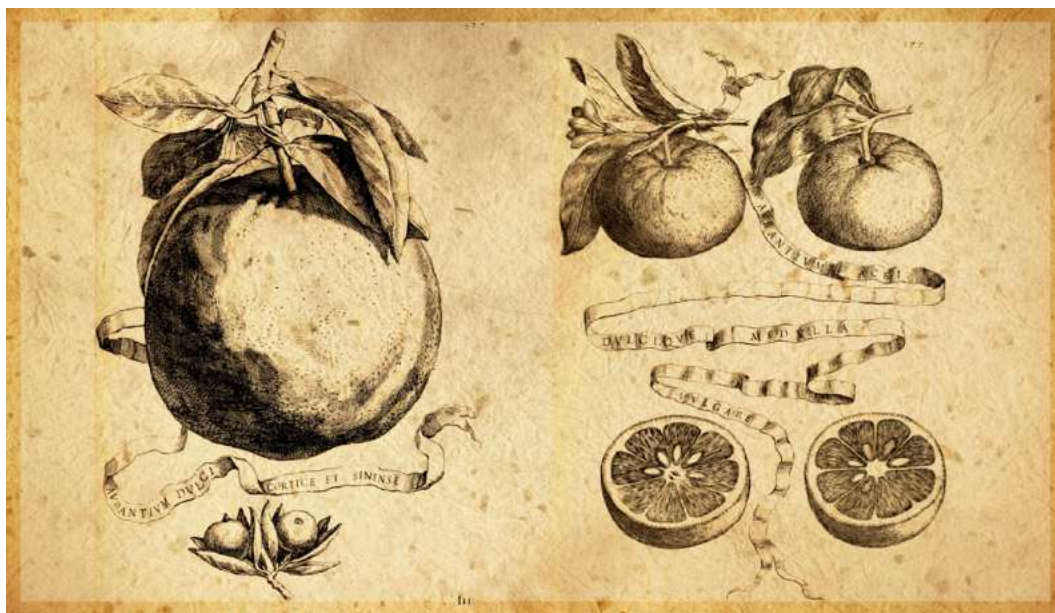


Figura 26: Naranja dulce de la China (izq.) y naranja agria de médula dulce (der.)<sup>107</sup>.

### RECUADRO 3

#### RECETA PARA HACER VINO DE NARANJAS<sup>108</sup>.

*“Se tomarán las naranjas mas finas y maduras, se cortan tra[ns]ve[r]salmente en dos pedazos, se pone un tamiz de cerda sobre la basija donde deben exprimirse unas despues de otras, hasta que no dejen jugo: se juntan las semillas á un lado del tamiz, ó se sacan para que el jugo no se ponga amargo: cuando haya bastante liquido se echa en botellas de vidrio fuertes, se tapan bien y se dejan reposar, hasta que las heces se hayan precipitado al fondo: se saca lo claro, y las heces se exprimen en una manga de paño: se mide el liquido, al cual se le añade una novena parte de agua de Azár, si se quiere. Se disuelven doce onzas de azucar para cada doce botellas, y cuando está ésta bien disuelta se echa el liquido en las mismas basijas, se tapan bien: se tendrá cuidado de removerlas una vez al dia, por espacio de 15 días, despues se vuelve á medir y se añade medio cuartillo de S.P. de vino para cada dos cuartillos de dicho liquido: se agita fuertemente la mezcla. Esta operación tambien se puede hacer en un barril, habiendo una cantidad suficiente, de modo que quede lleno.– El vino de naranjas quizas es el licor mas agradable, y mas saludable que todos los licores conocidos, para esto es necesario pase siquiera un año para usarla”.*

<sup>107</sup> Imágenes tomadas de Ferrari, 1646: 377, 433.

<sup>108</sup> Montenegro, 2009: 428.

En la actualidad, los pueblos guaraníes han incluido a las *naranjas* en su mito de origen. Los M'bya de Misiones nos cuentan que: cuando el primer ancestro y progenitor solar creó la *naranja dulce* para deleitar a su progenie terrenal, su rival mítico tratando de emularlo creó la *naranja agria* o *apepú*<sup>109</sup>.

Los frutos de la *naranja* se consumen en forma fresca como postre, se hacen zumos o *limonadas* que se pueden agregar al *tereré*<sup>110</sup>. Las personas que cultivan *naranjos* en sus patios, también suelen hacer mermeladas con sus frutos. Entre los descendientes de inmigrantes polacos hay apicultores especializados, quienes producen y venden *miel de azahar* (flor del *naranja*).

Además, la *naranja* tiene muchos usos medicinales en la fitoterapia hogareña en Misiones<sup>111</sup>. El jugo es empleado por descendientes de europeos en un remedio casero contra tos, gripe, resfrío y fiebre. Para preparar este remedio se calienta el jugo de *naranja*, se agrega azúcar y se reduce hasta producir un tipo de jarabe. Si se dispone de una cocina a leña o fogón, puede agregar una brasa también. Esta medicina fue adoptada de la

medicina criolla por los inmigrantes europeos. Pues los europeos trajeron la costumbre de tratar el resfrío y la fiebre con *té negro*, *limón* y miel o azúcar, que con el tiempo fueron siendo sustituidos por el jarabe de *naranja* y azúcar antes mencionado.

Las hojas de *naranja* también tienen importancia medicinal. Se las toma en infusión contra la tensión nerviosa, el insomnio y/o durante el luto. Existen otras especies de plantas medicinales que se emplean en estas ocasiones (como, por ejemplo, el *maracuyá* y el *cedrón*<sup>112</sup>), pero parece que las hojas del *naranja* y de la *mandarina* suelen ser las predilectas.

*Los europeos trajeron la costumbre de tratar el resfrío y la fiebre con té negro, limón y miel o azúcar, que con el tiempo fueron siendo sustituidos por el jarabe de naranja y azúcar*

<sup>109</sup> Datos de primera mano, no publicados.

<sup>110</sup> Infusión fría de yerba mate, bebiéndose comúnmente en verano al medio día y/o a la tarde.

<sup>111</sup> Para profundizar acerca de las propiedades medicinales de los cítricos en la zona, por parte de los criollos e inmigrantes polacos, se sugiere consultar Kujawska et al., 2012; Kujawska & Hilgert, 2014; Stampella et al., 2018.

<sup>112</sup> Según la costumbre familiar el *maracuyá* puede corresponder a las especies *Passiflora alata*, *P. edulis* o *P. caerulea*. El *cedrón* puede corresponder a *Cymbopogon citratus* o *Aloysia citrodora*, también dependiendo de la costumbre familiar.



*...cultivan la caña de azúcar para ingerirla directamente como golosina o alimento dulce...*

**CAÑA DULCE, TACUAREY (GUARANÍ),  
AKATLERAYENOËTÈ (ABIPÓN)<sup>113</sup>**

Esta planta fue cultivada tempranamente en las misiones, en los huertos del pueblo (*Avamba'e*) y *Tupamba'e* (ver capítulo II). Se plantaban en el mes de agosto, a fines del invierno, en un terreno bien arado en surcos parejamente distantes, pedazos de caña de 1 a 2 pies<sup>114</sup> de largo. Se cosechaban las cañas y se cortan en pedazos que luego se pasan por el trapiche. El jugo se cocía poco si va a ser usado para elaborar miel. Los restos de caña se usaban como forraje para caballos y mulas. José Cardiel<sup>115</sup>, menciona que estaba prohibido "(...) *sacar aguardiente de miel de caña dulce [pero] es harto necesario para remedio de frialdades, para los indios, que padecen mucho de eso. Hácese algo de duraznos y otras frutas, de que no hay prohibición (...)*". Una buena descripción de la caña de azúcar y de los procesos de obtención de productos puede leerse en el recuadro 4. En el presente los guaraníes, al igual que la mayoría de los criollos de Misiones, cultivan la caña de azúcar para ingerirla directamente como

golosina o alimento dulce, o bien como alimento para ganado. Las dos variedades que se distinguen actualmente en las comunidades M'bya son *takuare'emirĩ* (caña dulce chica) y *takuare'egwachu* (caña dulce grande), que corresponden en realidad a dos especies diferentes<sup>116</sup>.

La producción de azúcar mascabo está tomando importancia en la actualidad debido al aumento de la demanda de productos orgánicos y de azúcar no blanqueada industrialmente. Entre algunos criollos de Misiones realizan la producción artesanal de *miel de caña*, *licor de caña* y *turrone*s (*rapadura*).

<sup>113</sup> *Saccharum officinarum*.

<sup>114</sup> Equivale a 30 y 60 cm, respectivamente.

<sup>115</sup> Cardiel, 1994: 81-82.

<sup>116</sup> La forma con tallos jugosos y azucarados de *Sorghum* y *S. officinarum*, respectivamente (Keller, 2008).

#### RECUADRO 4

### DESCRIPCIÓN DE LA CAÑA DE AZÚCAR Y LOS PROCESOS DE EXTRACCIÓN SEGÚN FLORIAN PAUCKE<sup>117</sup>.

*"(...) crecen en la figura como las cañas del trigo turco (maíz), también más altas que éstas. Se plantan en el modo (...) de la mandioca. Como las cañas tienen en todo su largo botones y divisiones, se corta la caña en pedazos de manera que en el centro de los pedazos cortados quede siempre un botón. Así se ponen en la tierra preparada, se cubren y de estos botones brotan las matas que desde la tierra crecen a lo alto; las hojas no son tan largas ni tan anchas como las del trigo turco. Se cortan las cañas de azúcar después de haber llegado a la madurez y se pasan aún jugosas entre los rodillos que se hallan en una máquina (...) denominada por los españoles trapiche. (...) Para captar este jugo hay debajo una gran olla de cobre. Este jugo se hierve fuertemente luego y se lleva a subsistencia; primero se extrae por el hervor lo más fino del azúcar de que se hace el azúcar blanco y que no se bate en conos como se fabrica en nuestros países el azúcar de Canarias, sino que permanece in grana como aquí la sal y se llena en bolsas de cueros para la exportación. (...) Después de este azúcar blanco queda la parda que los guaraníes llaman Azúcar Pé. En las Indias la arroba se vende por tres pesos (...) pero la blanca aún por ocho rixdales (cuatro pesos). (...) Después que el azúcar ha sido hervida definitivamente, hace una miel pardo-obscura que es como un jarabe en color, pero dulce como la miel. Las cañas exprimidas se usan de nuevo y ellos hacen de ellas un fuerte aguardiente que los españoles llaman cachaza".*

<sup>117</sup> Extraída de Paucke, 1944: 207.



## BANANA, PLÁTANO, PAKOVA (GUARANI)

Las bananas o pakovas que conocemos en la actualidad pertenecieron en el pasado “(...) al género de los higos”. Pedro de Montenegro<sup>118</sup> define a las pakovas (Figura 27) como ovales y rojas, mientras que las bananas son “(...) más largas, cuadradas, con cáscara de color azafrán, por adentro blandas, no muy jugosas pero frescas (...) si no son bien maduras, perjudiciales al estómago”. También cuenta que el jugo exprimido embriaga si se bebe en exceso y acerca del malentendido etimológico entre los *platanus paraguayos* y los *platanus romanos*<sup>119</sup>.

El mismo autor también planteaba las diferencias que encontraba entre las variedades “*Solas dos diferencias de Platanos hallo en estas tierras muy parecidas las dos, excepto, que el fruto es algo diverso, así en grandor como en sabor, y olor, porque hay los platanos largos y delgados de grandes racimos, que apenas pueden sustentarlo por algún tiempo: en una mano que lo he visto de arroba y media*<sup>120</sup> de peso su fruto ó Pacobá, casi de un jeme<sup>121</sup> de largo, algo correoso de sustancia, y así mismo mas indigestas, pesadas al estómago, y mas frías que las que dicen de Sta. Catalina, que son las que aquí doy pintadas (...)”<sup>122</sup>.

En cuanto a la forma de crecimiento y características de la planta nos cuenta que “*Crece de ordinario de dos estados de alto, del grosor de un muslo de hombre robusto, pone dos ó tres años en dar su fruto, y al primero que dá se pudre dicho arbol hasta la raiz, saliendo otro en su lugar, y á veces dos y tres, por lo cual se llega espesar las plantas mucho, y entonces dán poco fruto. Sus ojas son de á vara y cuarta, y de vara y media de largo, y casi de media de ancho*<sup>123</sup>, muy hermosas y tersas á la vista, y de notable virtud en refrescar á los que se ponen á su sombra. Sus flores son

*entre amarilla y blanca, la cual sale en la cabeza del fruto, (...) el cual es del largor de un dedo y grueso: de suerte, que llenan algunos la mano, muy suave en sustancia, y olor, no tan (...) indigesto, como las arriba dichas, que por su pobreza las llaman artabellacos*<sup>124</sup>”.

El autor indica los frutos del plátano como tónicos para “abrir el apetito”, como febrífugos, laxantes leves y para impedir la embriaguez. Los recomienda en las insolaciones, tanto al interior como al exterior. Al exterior también los recomendaba junto con aceite rosado para miembros hinchados y para conciliar el sueño. También se empleaba para curar llagas junto a cenizas de sarmientos<sup>125</sup>, manteca o tuétanos de ternera. Sánchez Labrador<sup>126</sup>, mencionando a los Chiquitos y el empleo de las pakovas, transcribe un poema de fines de siglo XVII<sup>127</sup>. El mismo puede leerse en el recuadro 5.

*El autor indica los frutos del plátano como tónicos para “abrir el apetito”, como febrífugos, laxantes leves y para impedir la embriaguez.*

<sup>118</sup> Stampella et al., 2019; Stampella & Keller, 2021.

<sup>119</sup> Refiriéndose a *Musa × paradisiaca* y *Platanus*, respectivamente.

<sup>120</sup> Aproximadamente 17 kg.

<sup>121</sup> Aproximadamente 20 cm.

<sup>122</sup> Montenegro, 2009: 244.

<sup>123</sup> De 1 m a 1,5 de largo y 40 cm de ancho.

<sup>124</sup> Refiriéndose a *Arbutus unedo*.

<sup>125</sup> Tallos de *Vitis vinifera*.

<sup>126</sup> Sánchez Labrador, 1910: 77.

<sup>127</sup> Perteneciente a Rodrigo Valdéz, año 1686, y denominado “Poema heroico hispano-latino panegyrico de la fundación, y grandezas de la muy noble, y leal ciudad de Lima”.



#### RECUADRO 5

### POEMA HEROICO HISPANO-LATINO PANEGYRICO DE LA FUNDACIÓN, Y GRANDEZAS DE LA MUY NOBLE, Y LEAL CIUDAD DE LIMA. RODRIGO VALDÉZ.

Plátanos que cruciformes  
de jugo de Cristo blandos  
dulces suaves especies  
ministran formando claras.

Cruces que salen reliquias  
tan nocivas cual malsanas  
de plátano primitivo  
escándalo de Eva incauto.

Que de divino precepto  
transgresiones temerarias  
excusa, acusando necia  
luciferinas falacias.

Si consultas de devoto  
peregrino ideas claras  
que de plátano aseveran  
noticias extraordinarias.

Cuando plátanos presentes  
concurra seres que Parcas  
á Baco usurpe favores  
de tan deliciosa planta.



Figura 27. Pakova y detalle de los frutos<sup>128</sup>.

<sup>128</sup> Extraído de Montenegro, 2009: 243.

Los guaraníes cultivan dos variantes de *pakova* o *bananos*, la de plantas con baja altura, que llaman *pakovakarape* (*banano petiso*) y la *banana de oro* o *banano alto* que llaman simplemente *pakova*. Las *bananas* son consumidas directamente como fruta fresca. El jugo de las vainas de las hojas es usado por los guaraníes para tratar quemaduras<sup>129</sup>.

En la actualidad las *bananas* son cultivadas en la mayor parte de huertos y jardines<sup>130</sup>. Las variedades más apreciadas por los criollos son la *banana petisa* (Figura 28), la *banana de oro* y la *banana común*, aunque se pueden encontrar muchas más. En los hogares se cultivan en grupos (*bananal*). Los tallos que ya fructificaron son cortados para que el resto de la planta “no pierda fuerza” y salgan plantas nuevas en la próxima temporada<sup>131</sup>, al igual que se hacía según los

relatos de Montenegro. Sus usos son variados. La flor se utiliza para preparar remedios para la tos y la fruta para comer fresca, en budines, pisada o en licuados. A su vez las hojas son muy apreciadas para asentar la chipa de almidón cuando va a ser cocinada al horno, así como para preparar pescados envueltos en hoja de *banano*. También es apreciada por su fibra, algunos pobladores la usan para obtener fibras para trenzar de la vaina de las hojas. Es muy apreciada por los niños así como por aves y avispas que van en busca de sus dulces frutos.

**Figura 28: Variedad de *banana petisa* en fructificación<sup>132</sup>.**  
Foto: Violeta Furlan.



<sup>129</sup> Keller, 2008.

<sup>130</sup> Furlan et al., 2017.

<sup>131</sup> Furlan, 2017.

<sup>132</sup> Puerto Iguazú, 2015.

## AGRADECIMIENTOS

VF agradece a los pobladores de Puerto Iguazú que colaboraron compartiendo sus saberes y que aportaron información imprescindible para este trabajo. HK a los guaraníes de Misiones por compartir sus narrativas. PS a las familias de Cerro Mártires y San Ignacio por aportar valiosa información sobre la relación con los recursos locales. MK a los colaboradores inmigrantes paraguayos y a los descendientes de los polacos, alemanes y suizos con quienes tuvo el privilegio de trabajar en tema de plantas medicinales y plantas comestibles. NIH a los colegas que se involucraron en la elaboración de este capítulo y a la red CULTIVA, por generar espacios de diálogo e intercambio de ideas que se plasman en este tipo de aportes. Este trabajo contó con múltiples financiamientos, propios de cada autor o compartidos; tanto para las tareas de campo y becas de postgrado aportados por: la UNLP, CONICET, FoNCyT y National Science Centre en Polonia.

### Contribuciones de autores

Los tres primeros autores realizaron las tareas de campo en la provincia de Misiones, relevando el uso contemporáneo de las plantas, el análisis y la redacción de sus resultados. VF trabajó en las unidades domésticas de Puerto Iguazú; MK con los descendientes de origen europeo y entre los inmigrantes paraguayos en el norte y centro de la provincia; HK con las comunidades guaraníes; PS con las familias de Cerro Mártires y San Ignacio. Este último, asimismo recopiló y analizó la información etnobotánica histórica en relación a los jesuitas de Misiones. NIH conceptualizó la propuesta y coordinó junto a PS la edición del manuscrito. Todos los autores participaron en la revisión del texto y aceptaron la versión final.

## BIBLIOGRAFÍA

AMBROSETTI, J. B. 1893. Materiales para el estudio del Folklore Misionero. *Revista del Jardín Zoológico de Buenos Aires* 1(5): 129-160.

CARDIEL, J. 1994 [1771]. *Breve relación de las misiones del Paraguay*. Secretaría de Cultura y Ediciones Theoría, Buenos Aires.

CÉSPEDES, G. & A. PIN. 2008. *Especies útiles de la flora paraguaya. Frutos Comestibles*. Asociación Etnobotánica paraguaya y Municipalidad de Asunción/Dirección Jardín Botánico y Zoológico, Asunción.

CRAVERI, M. 2013. *Popol Vuh*. Universidad Nacional Autónoma de México, <https://www.iifilologicas.unam.mx/ebooks/popol-vuh/>.

DOBRIZHOFFER, M. 1967 [1784]. *Historia de los Abipones I*. Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.

FERRARI, G. 1646. *Hesperides sive de malorum aureorum cultura*

*et usu*. Libri Quatuor. Sumptibus Hermanii Scheus, Romae.

FURLAN, V. 2017. Huertos y Jardines Familiares: Diversidades en Un Contexto Pluricultural Urbano. El Caso de Puerto Iguazú, Misiones, Argentina. Tesis Doctoral, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba.

FURLAN, V., M. L. POCHETTINO & N. I. HILGERT. 2017. Management of fruit species in urban home gardens of Argentina Atlantic Forest as an influence for landscape domestication. *Frontiers in Plant Science* 8. doi:10.3389/fpls.2017.01690.

FURLAN, V., M. KUJAWSKA, N. I. HILGERT & M. L. POCHETTINO. 2016. To what extent are medicinal plants shared between country home gardens and urban ones? A case study from Misiones, Argentina. *Pharmaceutical Biology* 54(9): 1628-1640.

GALLERO, M. C. & E. M. KRAUTSTOFL. 2010. Proceso de poblamiento y migraciones en la Provincia de Misiones, Argentina: (1881-1970). *Avá. Revista de Antropología* 16: 3-19.

HEINRICH, M., J. CHAN, S. WANKE, C. NEINHUIS & M. S. SIMMONDS. 2009. Local use of *Aristolochia* species and content of nephrotoxic aristolochic acid 1 and 2 – A global assessment



- based on bibliographic sources. *Journal of Ethnopharmacology* 125: 108-144.
- HERNÁNDEZ, P. 1913. *Organización social de las doctrinas guaraníes de la Compañía de Jesús*. Gustavo Gili, ed., Barcelona.
- KELLER, H. A. 2007. Origen mítico de la yerba mate, *Ilex paraguariensis* A.St.-Hil. (Aquifoliaceae), una versión M'bya guaraní. *Suplemento Antropológico de la Universidad Católica de Asunción* XLII (2): 335-344.
- KELLER, H. A. 2008. Etnobotánica de comunidades guaraníes de Misiones, Argentina; valoración de vegetación como fuente de recursos. PhD dissertation, Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes.
- KELLER, H. A. 2011. Problemas de la etnotaxonomía guaraní: "las plantas de los animales". *Bonplandia Ed. especial de Etnobotánica* 20(2): 111-136.
- KELLER, H. A. 2012. Origen y decadencia de los cultivos guaraníes, un relato mítico de los Ava Chiripa de Misiones, Argentina. *Bonplandia* 21(1): 27-44.
- KELLER, H. A. 2013a. Ka'aguachu: "la selva en un sólo árbol". Una contribución de la mitología ava chiripa a la toponimia de la región guaranítica. *Estudios Socioterritoriales: Revista de Geografía* 13 (ene-jun): 101-123.
- KELLER, H. A. 2013b. Árboles y arbustos en mitos sobre el origen y el fin del mundo de los guaraníes meridionales: elucidación de algunas expresiones fitonímicas. *Bonplandia* 22(2): 149-158.
- KELLER, H. A. 2013c. Cerdos para los muchos: neodeterminismo y representaciones étnicas precarias en ecología política. *Suplemento Antropológico de la Universidad Católica de Asunción* 48(1): 41-67.
- KELLER, H. A. 2017. La Fotosíntesis de la Cultura, estudios etnobiológicos en comunidades guaraníes de Misiones, Argentina. Biblioteca Paraguaya de Antropología – Vol. 106. ISBN: 978-99953-76-89-5. Asunción, 569 págs.
- KELLER, H. A. & L. PAZ-DEBLE. 2020. Etnobotánica de las palmeras campestres y ruderales de Misiones, Argentina. En: N. I. Hilgert; M. L. Pochettino & J. E. Hernández Bermejo (eds.), *Palmeras NUS al sur de la América Austral*, pp. 24-38. CYTED, España.
- KUJAWSKA, M. 2018. Yerba mate (*Ilex paraguariensis*) beverage – nutraceutical ingredient or conveyor for the intake of medicinal plants? Evidence from Paraguayan folk medicine. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine* Article ID 6849317.
- KUJAWSKA, M., & N. I. HILGERT. 2014. Phytotherapy of Polish migrants in Misiones, Argentina: Legacy and acquired plant species. *Journal of Ethnopharmacology* 153(3): 810-830.
- KUJAWSKA, M., F., ZAMUDIO & N. I. HILGERT. 2012. Honey-based mixtures used in home medicine by non-indigenous population of Misiones, Argentina. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, Special issue: Medical Ethnobiology and Ethnopharmacology in Latin America 2012: 15 pages. Article ID 579350
- LOPONTE, D. & M. CARBONERA. 2017. Paleoamericans in Northeast Argentina. *Archaeological Discovery* 5: 79-94.
- MONTENEGRO, P. DE. 2009. *Materia médica misionera. Herbolario guaraní siglo XVII*. Buena Vista Editores, Córdoba.
- PAUCKE, F. 1944 [s/f]. *Hacia allá y para acá (Una estada entre los indios mocobles 1749-1767)*. Tomo III, 2ª parte. Universidad Nacional del Tucumán, San Miguel de Tucumán.
- SAINZ OLLERO, H., H. SAINZ OLLERO, F. SUÁREZ CARDONA y M. VÁZQUEZ DE CASTRO ONTAÑÓN. 1989. *José Sánchez Labrador y los naturalistas jesuitas del Río de la Plata. La aportación de los misioneros jesuitas del siglo XVIII a los estudios medioambientales en el Virreinato del Río de la Plata, a través de la obra de José Sánchez Labrador*. Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo, Madrid.
- SÁNCHEZ LABRADOR, J. 1910 [1770]. *El Paraguay Católico*. Tomo I. Imprenta de Coni Hnos., Buenos Aires.
- SEPP, A. 1971. Relación de viaje a las misiones jesuíticas (1698), traducción y prólogo de W. Hoffman, Eudeba, Buenos Aires.
- STAMPELLA, P. C. 2015 *Historia local de naranja amarga (Citrus× aurantium L., Rutaceae) del viejo mundo asilvestrada en el corredor de las antiguas misiones jesuíticas de la provincia de Misiones (Argentina)*. Tesis Doctoral. Universidad Nacional de La Plata.
- STAMPELLA, P. C., E. ESPÓSITO & H. A. KELLER. 2019. Los frutales del nordeste argentino en la "Materia Médica Misionera" del jesuita Pedro Montenegro. *Bonplandia* 28(2): 99-116.
- STAMPELLA, P. C., N. I. HILGERT & M. L. POCHETTINO. 2018. Usos medicinales de los cítricos (*Citrus* L., Rutaceae) entre los criollos del sur de Misiones (Argentina). *GAIA Scientia* 12(1): 90-108.
- STAMPELLA, P. C. & H. A. KELLER, 2021. La identificación taxonómica de las plantas de la "Materia Médica Misionera" de Pedro de Montenegro (SJ). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 56(1): 55-91.



STAMPELLA, P. C., D. A. LAMBARÉ, N. I. HILGERT & M. L. POCHETTINO. 2013. What the Iberian conquest bequeathed to us: The fruit trees introduced in Argentine subtropic –Their history and importance in present traditional medicine. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine* 2013. Article ID 868394, 17 pages.

VILLAGRA MARSAL, C. 2010. *Cocinas del Paraguay*. Colección Cultura Popular, Servilibro, Asunción.





PARTE II



# LAS MISIONES Y OTRAS ETNIAS DE LA REGIÓN

Julianus Morovic zu dem

Tag Mynicht

Don Fauter Wom  
Vefre offen faul

Syßung brithet

Hine mndogen

Am Myn  
m dene Syßung

## CAPÍTULO IV

# JESUÍTICAS Y GUAYCURÚES EN EL SUR DEL GRAN CHACO EN EL SIGLO XVIII: UNA MEDICINA DEL ENCUENTRO

Cintia Natalia Rosso

Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia" (MACN)

Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

cintia\_rosso@macn.gov.ar

<https://orcid.org/0000-0002-7280-2366>

### SUMMARY

Jesuit Missions constituted a complex universe, where interests of Jesuits and native people were constantly conjugated and negotiated. Medicine was one of the areas where the confluence of local and European elements can be seen, which gave rise to a new medicine of the encounter. The purpose of this chapter is to bring the reader closer to a look at the use of plants and animals in therapeutic practices, as well as other aspects of medicinal notions and practices within the space of the Jesuit missions of the southern region of the Gran Chaco where natives of the Guaycurú linguistic family settled. One way to carry out this task of looking at the past at a certain moment and time is from the historical documents left by the Jesuits themselves. Within the missionary space, a multiplicity of medicines (shamanism, native and European domestic medicine) coexisted, each with different etiologies, causal agents, diagnoses and forms of treatment. Missions formed a generation space for a contact medicine, "from the edges", "experimental", "new" or from the confluence arising from the need to face the situations that were occurring in the experience of daily life based on the different knowledge and practices from each of the actors that converge within the reductional scope. This convergence is possible because medicine represents a privileged environment to incorporate elements from other societies, since the healing of the disease can represent the limit between life and death.

**Key words** Guaycurues Jesuit Mission; 18th Century; Medicines.





## RESUMEN

Las reducciones jesuíticas constituyeron un universo complejo, donde se conjugaron y negociaron constantemente los intereses de los jesuitas y de las poblaciones nativas. La medicina fue uno de los ámbitos donde puede verse la confluencia de elementos locales y europeos lo que dio lugar a una nueva medicina del encuentro. El propósito de este capítulo es acercar al lector/a una mirada a la utilización de las plantas y animales en las prácticas terapéuticas, así como otros aspectos de las nociones y prácticas medicinales dentro del espacio de las misiones jesuitas de la región meridional del Gran Chaco donde se asentaron los pueblos originarios de la familia lingüística guaycurúes. Una forma de realizar esta labor de mirar el pasado en un momento y tiempo determinados es a partir de los documentos históricos que dejaron los mismos jesuitas. Dentro del espacio misional coexistían una multiplicidad de medicinas (chamanismo, medicina doméstica nativa y europea) cada una de ellas con distintas etiologías, agentes causales, diagnósticos y formas de tratamiento. Las misiones conformaron un espacio de generación para una medicina de contacto, “de los bordes”, “experimental”, “nueva” o de la confluencia surgida de la necesidad de hacer frente a las situaciones que se iban produciendo en la experiencia de la vida cotidiana basada en los distintos saberes y prácticas provenientes de cada uno de los actores que confluían dentro del ámbito reduccional. Este confluir es posible porque la medicina representa un ámbito privilegiado para incorporar elementos de otras sociedades, pues la sanación de la enfermedad puede representar el límite entre la vida y la muerte.

**Palabras claves:** Guaycurúes; Misiones Jesuíticas; siglo XVIII; medicinas

*“Pero sé que en aquellas soledades de América, alguna hierbecilla que la Providencia concede a los míseros indios cura más rápida y seguramente cualquier enfermedad que los remedios elaborados por artificio humano, comprados con mucho dinero, y que a menudo son inútiles para la enfermedad, y siempre perjudiciales al bolsillo de los enfermos. ¡Oh!, yo lo he experimentado”*

Dobrizhoffer, 1968 [1784]: 223

## INTRODUCCIÓN

En la región del Gran Chaco -que abarca parte de los actuales territorios de Argentina, Bolivia, Brasil y Paraguay-, los jesuitas arribaron a Santiago del Estero en 1585. Sin embargo, en la parte sur de esta región recién pudieron instalar misiones estables durante el siglo XVIII. En la zona meridional chaqueña vivían los guaycurúes (ver Recuadro 1) que mantenían distintos vínculos de intercambio con los guaraníes de la Selva Paranaense. La denominación guaycurú hace referencia a una familia lingüística que comprende a los abipones, mocovíes, mbayás (caduveos actuales), payaguás, tobas y pilagás. Estos grupos, además de presentar similitudes lingüísticas, compartían ciertas características socio-culturales como la obtención de recursos a partir de la caza, la pesca y la recolección, una movilidad anual con ciclos de fisión y fusión en distintos períodos del año, la presencia de un sistema chamánico y brujeril, así como una organización política similar<sup>1</sup>. Las reducciones guaycurúes fueron San Javier (1743) y San Pedro (1764) de Mocovíes; San Jerónimo del Rey (1748), Concepción (1749), San Fernando (1750) y San Carlos de Timbó (1763) de Abipones; Nuestra Señora de Belén (1760) y San Juan Nepomuceno de Mbayás; San Ignacio (1756) de Tobas (Figura 1).

<sup>1</sup> Braunstein, 1983, 2008; Citro, 2006.



Fig. 1. Misiones jesuíticas en el Chaco Austral. <sup>2</sup>

<sup>2</sup> Fuente: Versión modificada del mapa de Maeder & Gutiérrez, 1995.



Con respecto a las prácticas relacionadas a la medicina, los jesuitas como otros religiosos, estuvieron bajo el influjo de las prohibiciones papales existentes sobre estas cuestiones en varias ocasiones como en 1637 por el Papa Urbano VIII, en 1722 por el Papa Inocencio XII y en 1747 por Benedicto XIV. Durante otras ocasiones tales prácticas fueron permitidas, aunque de manera limitada, como lo hizo el Papa Gregorio XIII en 1572. No obstante, en los lejanos territorios americanos estas legislaciones, en general, no fueron cumplidas.

Los miembros de la Compañía de Jesús en la provincia jesuítica del Paraguay (ver Recuadro 2) poseían boticas como la del Colegio de Córdoba, así como algunos de sus miembros eran boticarios, médicos, barberos, cirujanos o enfermeros. Una de las obligaciones de los misioneros era encargarse de la salud de los cuerpos y de la salvación de las almas. En el caso de las reducciones chaqueñas meridionales, gran parte de los sacerdotes que administraron esos espacios no eran médicos, ni farmacéuticos, ni cirujanos ni boticarios. Por esta razón, los jesuitas de Santa Fe, Corrientes y Asunción se trasladaban a las misiones guaraníes para el tratamiento de algunas enfermedades que padecían.

#### RECUADRO 1

### GUAYCURÚES

Esta denominación hace referencia a una familia lingüística que comprende a los Abipones, Mocovíes, Mbayás (Caduveos actuales), Payaguás, Tobas y Pilagás. Estos grupos, además de presentar similitudes lingüísticas, compartían ciertas características socioculturales como la obtención de recursos a partir de la caza, la pesca y la recolección, una movilidad anual con ciclos de fisión y fusión en distintos periodos del año, la presencia de un sistema chamánico y brujeril, así como una organización política similar.<sup>3</sup>



<sup>3</sup> Para más información se puede consultar a Braunstein, 1983.



## RECUADRO 2

### PROVINCIA JESUÍTICA DEL PARAGUAY

La creación de la provincia jesuítica del Paraguay se debió al General de la Orden, Claudio Aquaviva, quien la había concebido ya en 1604 pero su concreción efectiva se realizó tres años más tarde. Esta región abarcaba las entonces regiones de Paraguay, Tucumán, Buenos Aires y Chile. Fue también conocida como Paracuaria, nombre que figura utilizado recurrentemente en las fuentes con las cuales trabajamos. Una de las instituciones de suma importancia para la Compañía de Jesús eran los Colegios que en esta región se fundaron entre 1611 y 1620, gracias a las donaciones recibidas, en las ciudades de Córdoba, San Miguel de Tucumán, Santiago del Estero, Santa Fe, Buenos Aires, Asunción y Mendoza.

Sin embargo, para otro tipo de trastornos utilizaban los saberes que tenían al alcance de sus conocimientos y posibilidades. Probablemente, contaban con nociones adquiridas en sus lugares de origen y en los ámbitos donde circulaban (colegios, ciudades, misiones, navíos, entre otros) las que los ayudarían a la hora de realizar tareas médicas. Asimismo, los jesuitas empleaban como medicamentos los elementos con que contaban a su disposición en los lugares donde misionaban, guiados por el sentido común, las creencias de la época y los saberes locales.

Esto último queda demostrado en el gran interés que los sacerdotes mostraron por la terapéutica local basada en el uso de plantas y animales empleada para tratar enfermedades. Esto ha quedado plasmado en las fuentes por la cantidad de registros sobre las especies vegetales y animales utilizadas en la terapéutica local para diversos trastornos. Sin embargo, estos religiosos combatieron las acciones asociadas a la medicina chamánica porque las consideraban prácticas supersticiosas, engaños del demonio o medios utilizados por “charlatanes” para lograr su propio beneficio, al mismo tiempo que representaban un escollo para la tarea de evangelización.

En este capítulo nuestro propósito es acercar al lector una mirada a la utilización de las plantas y animales en las prácticas terapéuticas, así como otros aspectos de las nociones y prácticas medicinales dentro del espacio de las misiones jesuitas de la región meridional del Gran Chaco. La medicina de estos espacios tuvo características muy especiales debido a que contaba con elementos tanto locales como europeos. Una forma de realizar esta labor de mirar el pasado en un momento y tiempo determinados es a partir de los documentos históricos que dejaron los mismos jesuitas (ver Recuadro 3 y Apéndice).

### RECUADRO 3

## LOS JESUITAS DE PARACUARIA

En este texto usamos las fuentes de:

**Manuel Canelas:** era natural de Córdoba del Tucumán, nació en 1718 e ingresó a la Compañía en 1730; su labor misional fue casi exclusivamente desarrollada entre los mocovíes, luego de la expulsión se radicó en Faenza (Italia) donde murió en 1773. El jesuita e historiador Guillermo Furlong,, reproduce un informe de Canelas llamado *Origen de la Nación Mocobí y relato de sus usos y costumbres*, que es sobre el que nos basamos para este trabajo<sup>4</sup>.

**Martín Dobrizhoffer:** nació en 1718 en Alemania, ingresó a la Orden en 1736. De las reducciones de mocovíes, pasó a las de abipones y, luego por problemas de salud, estuvo en las misiones guaraníes. Su obra es *Historia de los abipones*<sup>5</sup>.

**Florián Paucke (o Baucke):** nació en 1719 en Polonia. En 1748 fue destinado a América donde llegó al año siguiente. Completó sus estudios y la tercera aprobación en Córdoba, luego fue enviado a la reducción de mocovíes de San Javier donde permaneció hasta la expulsión de la Orden en 1767 para regresar a Bohemia donde falleció alrededor de 1780. Su obra es *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobíes*<sup>6</sup>.

**José Sánchez Labrador:** nació en La Guardia (Toledo) en 1717, probablemente en 1732 ingresó en la Compañía de Jesús siendo enviado al Río de la Plata en 1734 donde estudió filosofía y teología en la Universidad de Córdoba entre los años 1734 y 1739. Posteriormente fue misionero en las reducciones de guaraníes, también entre los Mbayás del Chaco y misionó entre los indígenas de la región de la Pampa y la Patagonia. Luego de la expulsión se radicó en Rávena donde murió en 1798. Su obra *El Paraguay Católico*<sup>7</sup>.



<sup>4</sup> Furlong, 1938.

<sup>5</sup> Dobrizhoffer, 1967, 1968 [1784].

<sup>6</sup> Paucke, 1942-1944.

<sup>7</sup> Sánchez Labrador, 1910. También encontramos algunas menciones a su trabajo en Ruiz Moreno, 1948.



## LAS MEDICINAS DE LAS MISIONES

Las reducciones (Figura 2) constituyeron un universo complejo dentro del cual no existía “una” medicina, sino que coexistían una multiplicidad de ellas. A partir del análisis de las fuentes que hemos considerado para el presente trabajo podemos indicar que las formas terapéuticas respondían a los siguientes sistemas médicos: 1) la correspondiente al sistema chamánico nativo; 2) la medicina doméstica o autotratamiento que se realizaba en su mayor parte con plantas y animales; 3) la medicina doméstica de raigambre europea, cuyos “agentes” eran los jesuitas y

otros europeos que transitaban y/o habitaban el espacio reduccional; y 4) la experimental, de confluencia o mestiza (ver Recuadro 4): mixtura entre la medicina casera local y el autotratamiento de los misioneros proveniente de Europa a partir de los elementos encontrados y conocidos en América, empleada tanto por los americanos como por los europeos en los ámbitos misionales. Con respecto a las etiologías de la enfermedad, los jesuitas compartían con el resto de los europeos los postulados de la época como veremos a continuación. En primer lugar, en el ideario cristiano existen dos concepciones contrapuestas de la enfermedad y de la muerte: 1) la soteriológica o



Figura 2: Reducción de San Javier.<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Fuente: Paucke, 1944 [1749-1767].

#### RECUADRO 4

### MESTIZAJE

Existen distintas formas de definir lo mestizo, para este trabajo entendemos el *mestizaje* (o hibridez) como un mecanismo de articulación entre modelos indígenas y europeos cuyo producto tiene características ambiguas e intermedias.<sup>9</sup>

<sup>9</sup> Para más información sobre el concepto de mestizaje ver Gruzinski, 2000.

*al lado de la cruz y conversaba con ellos cuando vino volando una garza, se sentó sobre la punta de la cruz y comenzó a gritar; entonces un indio viejo de nombre Anselmo Pelegzoquin dijo que moriría alguien de nuestra aldea. Yo me alteré por su dicho y le dije: ¿éstas son palabras para un cristiano? Tú deberías avergonzarte que tú repites mentiras de mujeres viejas y esto en mi presencia que frecuentemente refutado la cuestión y explicado ser falsa. ¿Cómo sería si Dios te castigara y tú o alguno de tu casa fuere ése? El indio se asustó y no dijo una palabra más. Al día siguiente su hijo de cinco años murió [...] ¡Ay! –gritó hacia mí– ¡Ay, Pater! Dios ya ha castigado mi dicho supersticioso dicho de ayer”<sup>10</sup> (ver Recuadro 5).*

“causa final” ligada al sentido último de la enfermedad, es decir con el “para qué”, se encuentra relacionada a la idea de salvación. La enfermedad es vista como una forma de hacer ver la gloria de Dios y su curación se encuentra ligada a la “salvación espiritual”. Esta causa es referida en la Biblia por el propio Jesús, que indica que los hombres se enferman para que se manifiesten las obras de Dios; y 2) la condenatoria, en la cual la enfermedad es entendida como el castigo al incumplimiento de los mandamientos y del calendario litúrgico y, que inclusive, puede ser transmitida hereditariamente a los descendientes de la persona que ha desobedecido los preceptos mencionados.

En ciertas ocasiones las epidemias fueron vistas como un castigo divino. Otro ejemplo condenatorio podía ser el hecho de no renunciar a las propias creencias para alabar al Dios cristiano:

*“Cuando una garza ceniza vuela sobre ellos y grita a la vez, presagia la muerte [y] que pronto alguien de ellos debe morir. Ocurrió que yo estuve parado con algunos indios delante de la iglesia*



#### CUADRO 5

### AVES ANUNCIADORAS

Otra lectura podría ser que la supuesta “superstición” que este indígena había comentado era que alguien iba a morir porque una garza -que presagia la muerte- se había posado en la cruz de la iglesia, es decir, que si lo miramos de otra manera el anuncio se cumplió ya que su hijo murió. Sin embargo, los sacerdotes hicieron la lectura inversa.

Para los guaycurúes, algunas aves, como las garzas, suelen comunicar mensajes a los seres humanos cuando aparecen.

<sup>10</sup> Paucke, 1943: 248.

Es decir, en esta concepción, la enfermedad y la muerte se hallaban ligadas a factores espirituales, de naturaleza inmaterial relacionados con la “causa final” o el castigo divino. En segundo lugar, la pérdida de la salud podía deberse a causas físicas como el desequilibrio en los fluidos del cuerpo. Los males eran producto de algún factor que había provocado la pérdida de equilibrio entre las condiciones cálida, fresca, seco y/o húmeda de los humores corporales (flema, bilis amarilla, bilis negra y sangre): “*de qué modo los caprichos de los humores nocivos podrían influir en el cuerpo*”<sup>11</sup>. Según los jesuitas la condición de estos fluidos parece variar según “*los grupos humanos*”, Sánchez Labrador indica que las viruelas afectan a los pobladores originarios por la “*corrupción que padecen sus humores*”<sup>12</sup>. La concepción de la enfermedad como producto del desequilibrio humoral es propia de la medicina hipocrática. También pertenecen a esta misma teoría las ideas sobre la presencia de vapores venenosos (*miasmas*) -que se formaban a causa de la vegetación-, los cuerpos en descomposición y otros materiales corruptos como propiciadores de las enfermedades (es decir, por el “*mal aire*”)<sup>13</sup>. Mientras que el clima y algunos hábitos como la alimentación “*amarga y picante*” y la falta de ejercicio físico propiciaban la aparición de otros *males*<sup>14</sup>. Los saberes hipocráticos fueron traídos al Nuevo Mundo por los europeos, en particular, los religiosos y el personal médico de los hospitales que lo difundieron a través de las farmacias y los manuales de cuidado casero<sup>15</sup>.

La idea de la alimentación como causante de la enfermedad se relaciona con la aparición de trastornos en el estado de la sangre, concepción también proveniente de la teoría humoral (ver Recuadro 6)<sup>16</sup>:

*“Padecen empachos que los consumen y reducen a estado que más parecen éticos que empachados [...] Padecen también de diviesos, y un solo indio llega a tener en un corto tiempo el cuerpo sembrado de ellos. Provenidos así éstos como los*

#### RECUADRO 6

### ENFERMEDADES FOLK

Son padecimientos reconocidos por un grupo o sociedad determinados.

*Empacho*: indigestión causada por exceso en la comida.

*Mala sangre*: producida por comer de manera desordenada y excesiva.

Otros ejemplos son el “*mal de ojo*”, “*susto*” o “*el mal aire*”.

*empachos de que ni su voracidad les pone término en el comer ni les permite tiempo para cocer el alimento. Padecen violentos encendimientos de la sangre que con sudores o sangrías luego pasan*”. En este caso se hace referencia a una de las causas que ocasiona la enfermedad conocida como la *mala sangre* (ver Recuadro 6), producida por comer de manera desordenada y excesiva (síndrome del *estómago sucio*)<sup>17</sup>.

En las sociedades nativas americanas, la enfermedad y la muerte eran consideradas como producto de la intervención de algún agente ya sean humanos (chamanes o brujos) como no humanos<sup>18</sup>.

<sup>11</sup> Dobrizhoffer, 1968 [1784]: 262.

<sup>12</sup> Ruiz Moreno, 1948: 79.

<sup>13</sup> Jackson, 2014.

<sup>14</sup> Ruiz Moreno, 1948; Dobrizhoffer, 1968 [1784].

<sup>15</sup> Un clásico sobre esta temática es Foster, 1994.

<sup>16</sup> Ver Lain Entralgo, 2012.

<sup>17</sup> Puede consultarse Scarpa, 2008.

<sup>18</sup> Las concepciones guaycurúes de la enfermedad y su terapéutica han sido abordadas desde diferentes perspectivas. En el caso de la región chaqueña contamos con una extensa bibliografía. Se pueden consultar los aportes de Métraux, 1944; Arenas, 2009.



En el caso de la enfermedad, ésta podía ser provocada por la acción de algún chamán -o de un brujo- o por el quebrantamiento de algún tabú, mientras que la muerte sólo podía deberse a prácticas chamánicas o guerreras<sup>19</sup>.

Para los nativos chaqueños, la idea de enfermedad sólo es aplicable a los males que pueden provocar eventualmente la *fuga del alma humana* (ver Recuadro 7)<sup>20</sup>.

Con respecto a los agentes productores de la enfermedad, la práctica de la brujería<sup>21</sup> en el Chaco es señalada como la responsable de la mayoría de los *males*. Esta es definida como la posibilidad que tiene un sujeto de hacer daño utilizando o asociándose a algún tipo de poder no humano; esta asociación le permite dañar a una persona a partir de la realización de rituales que, generalmente, implican el empleo de elementos personales (cabello, saliva, uñas, etc.) de la víctima<sup>22</sup>.

#### RECUADRO 7

##### EL ALMA

Los jesuitas registraron para las sociedades guaycurúes la existencia de un *alma*, una entidad diferenciada del cuerpo, un componente vital o animico ligado a él, pero que se desprende de éste con la muerte. Por ejemplo, Sánchez Labrador<sup>23</sup> para los mbayá indica que *"las almas desatadas de los cuerpos, andan invisibles por los lugares en que estando unidas anduvieron"*. Otra cita que es muy esclarecedora es la mención entre los abipones del término *Lkigibi* (imagen, eco, sombra) para referirse a la parte inmortal que sobrevive al cuerpo como menciona Dobrizhoffer<sup>24</sup>: *"Ellos creían en la inmortalidad del alma. Tienen la innata convicción de que al morir el cuerpo no muere el alma. Supieron que algo de sí sobrevive después de la muerte, que dura siempre, que nunca desaparece. A esta cosa inmortal, que nosotros llamamos alma, ellos llaman Loakál o Lkigibí, imagen, sombra, eco. Separada del cuerpo por la muerte"*.

*La enfermedad y la muerte eran consideradas como producto de la intervención de algún agente ya sean humanos (chamanes o brujos) como no humanos*

<sup>19</sup> Paucke, 1943; Dobrizhoffer, 1968 [1784].

<sup>20</sup> Los estudios etnográficos muestran que, para los guaycurúes, existen varios tipos de alma. Para ampliar al respecto ver Susnik, 1973 y Wright, 2008.

<sup>21</sup> En particular para los grupos guaycurúes, existe gran cantidad de trabajos que hacen referencia al fenómeno de la brujería, entre ellos Métraux, 1996 [1946], e Idoyaga Molina, 2000.

<sup>22</sup> En el caso de muchas sociedades chaqueñas, esta práctica es llevada a cabo principalmente por las mujeres ver Califano & Idoyaga Molina, 1983.

<sup>23</sup> Sánchez Labrador, 1910 [1770]: 39.

<sup>24</sup> Dobrizhoffer, 1969 [1784]: 268.

Se trata de un personaje que se dedica a hacer el mal sólo por gusto, sin mediar motivo alguno. El brujo tiene como atribuciones perjudicar “mágicamente” al humano en toda forma posible mediante la separación de matrimonios, la enfermedad o el asesinato<sup>25</sup>.

Estas acciones provocan una actitud negativa de temor y precaución del resto de la sociedad hacia el brujo. Generalmente los brujos eran iniciados, al igual que el chamán, por una entidad no humana -*la madre de las brujas*<sup>26</sup>- que les otorgaba un canto con el poder para hacer el daño. El otro especialista que podía inducir la enfermedad era el chamán, al cual los chaqueños consideraban tanto capaz de provocar enfermedades como de sanarlas. Esta capacidad de actuar de manera dual tanto positiva como negativamente para sanar o enfermar y matar, hacía que fueran personajes temidos y ambiguos. Esto a su vez, se relacionaba con su asociación a las entidades no humanas igual de poderosas y ambivalentes de las cuales obtenían su capacidad para dominar las fuerzas de la enfermedad y la muerte<sup>27</sup>.

La enfermedad, como hecho social, no sólo afectaba al individuo que padecía el mal, sino que involucraba al entorno del enfermo, en particular, a su familia. Paucke<sup>28</sup> menciona que “*durante la enfermedad subsistente del padre o de la madre los hijos deben padecer grande hambre; ellos no deben comer carne sino sólo frutas del monte o raíces y tan pocas que se les ve en la cara que ayunan mucho y esta dieta es ordenada por los hechiceros*”. Es el sentido inverso a la *couvade* (ver Recuadro 8) donde el padre puede hacer que el hijo se enferme; en esta instancia, para que el progenitor sane se sostiene que el hijo debe procurarse “alimentos no peligrosos” -como lo eran la mayoría de las plantas-.

Consideramos que en estas circunstancias puede estar operando el concepto de “contagio” (ver Recuadro 9). Con lo que se asemeja a las nociones de los jesuitas sobre causas que tienen que ver con factores de índole espiritual.

#### RECUADRO 8

#### LA COUVADE

Es la observancia de ciertas reglas por parte del padre en el período de parto y post-parto que, si no se cumplen, pueden afectar al recién nacido, por ejemplo, evitar salir a cazar o comer determinados alimentos. Esto se debe al lazo que une a padre e hijo/a en el momento del nacimiento.

<sup>25</sup> Terán, 1997.

<sup>26</sup> Salamanca & Tola, 2002.

<sup>27</sup> Rosso, 2012a.

<sup>28</sup> Paucke, 1943: 246.

## DIAGNOSIS Y TERAPÉUTICAS

Para los europeos, el diagnóstico se basaba en averiguar cuál era la cualidad de los humores que estaba desequilibrada para, en consecuencia, aplicar una terapéutica apropiada. La misma consistía en recomponer ese equilibrio perdido mediante sangrías, que podían consistir en cortes en las venas, escarificaciones o aplicación de sanguijuelas, purgas y enemas<sup>30</sup>.

En las fuentes jesuíticas, se observan este tipo de acciones terapéuticas, Dobrizhoffer<sup>31</sup> indica que *“contribuía a recobrar la salud la purga de los intestinos o la sangría”*.

Con respecto a la diagnosis, los guaycurúes tomaban como la falta de apetito un síntoma de pérdida de la salud: *“la más breve repugnancia del alimento es tenida por un evidentísimo signo de enfermedad”*<sup>32</sup>.

En cuanto a la terapéutica utilizada, las dolencias presentan dos modalidades de tratamiento bien diferenciadas entre los chaqueños<sup>33</sup>.

En el primer grupo se encuentran aquellas enfermedades que deben ser curadas por un chamán como las enfermedades agudas y crónicas cuyos síntomas se manifiestan dentro del cuerpo provocando dolores, fiebres, espasmos, hinchazones, vómitos, contracciones, así como aquellas que producen debilidad, postración, melancolía o turbación psíquica. En el segundo grupo están las enfermedades que pueden ser tratadas por otras personas que tienen este conocimiento sin ser especialistas o iniciados, éstas pueden ser de índole accidental como heridas, dolores superficiales o lesiones, entre otras.

En lo que concierne a los agentes terapéuticos el chamán era el especialista dentro de las sociedades chaqueñas. La terapia chamánica consistía en la sanación de las enfermedades mediante la succión del mal, generalmente representado en

### RECUADRO 9

#### EL CONTAGIO

El contagio es un proceso por el cual se transmiten determinadas características de entidades no humanas a humanas en momentos específicos del ciclo vital. Para mayor información se recomienda consultar Tola (2007-2008)<sup>29</sup>.

<sup>29</sup> Para mayor información se recomienda consultar Tola, 2007-2008.

<sup>30</sup> Laplantine, 1999.

<sup>31</sup> Dobrizhoffer, 1968 [1784]: 262.

<sup>32</sup> Dobrizhoffer, 1968 [1784]: 219.

<sup>33</sup> Para más información consultar: Arenas, 2009.



un objeto físico extraído por el especialista (ver Recuadro 10).

*“La cura más general / es chupar el mal la que se realiza de este modo: el enfermo debe acostarse a lo largo en tierra; el hechicero pregunta después donde siente dolor; coloca luego ahí su boca, comienza a gruñir y mugir como un buey, muérdese secretamente en la lengua hasta que el siente sangre en la boca, la escupe y dice que él la había sacado del cuerpo del enfermo. De pronto hecha de la boca un pedacito de madera, de presto un pequeño hueso”<sup>34</sup>.*

Otra acción terapéutica se realizaba mediante el empleo de la saliva y del soplado, como indica Paucke<sup>35</sup> en la siguiente cita:

*“La segunda cura que ellas [las hechiceras] hacen, especialmente cuando alguien padece dolores de cabeza, es mediante su propia saliva que echan en sus manos y unen restregándola; luego untan la cien con ella. Ellas mueven la cabeza del enfermo hacia un lado y otro, murmuran en secreto algunas palabras, al fin doblan su mano a lo largo contra la cara del enfermo, soplan sobre ella y dicen: gdimivec, tú ya estás sano” (Figura 3).*

#### RECUADRO 10

#### TREBEJOS DE PODER

Los chamanes tobas coleccionan los objetos extraídos como *trebejos* de poder el poder del chamán se incrementa al apropiarse de estos objetos haciendo que disminuya la potencia del especialista que ha enviado la enfermedad. Si el encargado de curar no logra cumplir con su objetivo, la víctima muere y el objeto retorna con una potencia mayor a quien lo ha enviado<sup>36</sup>.

Existían dos instrumentos de suma importancia para el chamán durante el proceso de sanación -cuestión que se repite en distintas partes de Sudamérica-: la calabaza y el plumero de avestruz<sup>37</sup>.

Los jesuitas han descrito estos objetos en sus obras como puede verse en la siguiente cita donde se refieren los implementos empleados por los

<sup>34</sup> Paucke, 1943: 248.

<sup>35</sup> Paucke, 1943: 248, 249.

<sup>36</sup> Ver Miller, 1979.

<sup>37</sup> Rhea americana.

<sup>38</sup> Fuente: Paucke, 1943 (detalle de Lámina XXVII).



Figura 3: Proceso de terapéutica chamánica (succión y soplado)<sup>38</sup>

chamanes mbayás: “Un calabazo al cual nombran *Lodani* parecido á una limeta, y un plumero de las plumas pardas de avestruz, llamado *Otigadi*, son las más características insignias de tan insignes embaucadores”<sup>39</sup>. La calabaza protege al chamán de ataques nocturnos al mismo tiempo que despiden “luz” que permite “ver” en la oscuridad<sup>40</sup>; este instrumento estaría asociado al corazón del chamán centro neurálgico de poder. Las calabazas “llenas de objetos de poder” eran colocadas delante de la víctima para resguardarla del ataque del enemigo<sup>41</sup>.

Otra forma de intentar restablecer la salud era a partir de las acciones terapéuticas que realizan las personas sobre sí mismas, sobre su grupo familiar o interactuando con miembros de la sociedad, de manera de restablecer la salud en base a los conocimientos que circulan dentro del grupo (prácticas conocidas como auto-tratamientos, medicina casera o doméstica)<sup>42</sup>. Se trata de los “primeros auxilios” que se realizan en general, en relación con ciertas enfermedades que no presentan gravedad ni comprometen la vida de los individuos. Aparte de la farmacopea se utilizan fricciones, sangrías, fomentos, entablillados de contusos o fracturados, escarificaciones con objetos agudos (espinas, huesos, astillas)<sup>43</sup>. Se trata de nociones terapéuticas conocidas por cualquier miembro de la sociedad.

Entre las prácticas compartidas por guaycurúes y misioneros se encuentra el empleo de la “sangría” o el sangrado<sup>44</sup>.

Los misioneros diferencian entre las sangrías nativas y las propias: “*Usaban [los Mocovíes] también el sangrarse, pero con toda brutalidad. Donde quiera que les doliese, allí se tajeaban aún a sí mismos y otras veces allí mismo se metían repetidas veces la espina de la raya*”<sup>45</sup>.

En este caso lo interesante es que la *raya*<sup>46</sup> es un animal poderoso, empleado también durante los ritos de pasaje de la niñez a la adultez, con lo cual

seguramente tendría alguna otra connotación para los mocovíes.

Otra terapéutica que podía ser empleada por los chamanes era la utilización de plantas<sup>47</sup>. Sin embargo, los chamanes chaqueños no eran muy afectos a utilizar las especies vegetales según indican tanto las fuentes históricas como los estudios etnográficos. El empleo de plantas con fines terapéuticos fue uno de los campos donde se produjo mayor mestizaje. Las fuentes mencionan usos propios de los guaycurúes, de los sacerdotes, así como experimentaciones que los jesuitas hacían con sus conocimientos y con los de los nativos. Es decir que contamos, básicamente con dos grupos de especies vegetales empleadas en terapéutica: 1) las utilizadas en el auto-tratamiento por los guaycurúes y los misioneros; 2) las usadas experimentalmente por los jesuitas en pos de sanar a los originarios y a ellos mismos. A veces las fuentes no permiten determinar quiénes empleaban las plantas. Sin embargo, de algunos usos puede conocerse la proveniencia socio-cultural. Por ejemplo, la utilización de las semillas tiene un origen claramente en el continente europeo; se empleaban las llamadas “*cuatro semillas frías*” (pepitas de calabaza, *cohombrillo* o *pepino*, *melón* y *sandía*) para enfriar el “calor”; al llegar a América las mismas estuvieron presentes durante largo tiempo en las farmacopeas hispanas utilizadas (Figura 4)<sup>48</sup>. En las misiones jesuíticas se

<sup>39</sup> Sánchez Labrador, 1910 [1770]: 32.

<sup>40</sup> Wright, 2008.

<sup>41</sup> Miller, 1979.

<sup>42</sup> Menéndez, 1992.

<sup>43</sup> Arenas, 2009.

<sup>44</sup> Algunos autores sostienen que esta práctica proviene del Viejo Continente y que fue introducida en la interacción entre nativos y europeos, por ejemplo, se puede consultar Foster, 1994.

<sup>45</sup> Canelas, s/f citado en Furlong, 1938: 108.

<sup>46</sup> *Potamotrygon* spp.

<sup>47</sup> Sólo se registran el uso del *cebil* o *hataj* entre los Wichi, del *tabaco* y del *coro* entre los Mocovíes y los Tobas. Se puede consultar: Arenas, 1992; Scarpa & Rosso, 2011.

<sup>48</sup> Fresquet Febrer, 1992.

producía un proceso de experimentación, cultivo y disseminación de las plantas nativas y exóticas que pudieran utilizarse con fines medicinales<sup>49</sup>.

Algunas plantas utilizadas son recurrentes en los textos jesuitas como el *ceibo* (Figura 5), el *tabaco*, la *sangre de drago*, la *parietaria* y la *suelda con suelda*, entre otras (En el Recuadro 11 se presentan, a modo de ejemplo, las plantas usadas en la reducción mocoví de San Javier).

Con respecto a la terapéutica que incluye el uso de partes animales uno de los elementos más utilizados fue la *piedra bezoar*. Los jesuitas mencionan el uso medicinal de estos objetos (ver Recuadro 12)<sup>50</sup>.

Asimismo, las piedras más apreciadas parece haber sido las extraídas del ciervo<sup>51</sup>.

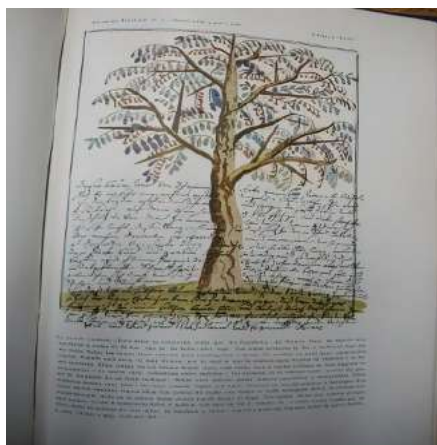


Figura 5: El *ceibo*.<sup>52</sup>

<sup>49</sup> Gesteira, 2006.

<sup>50</sup> Paucke, 1944 [1749-1767]; Dobrizhoffer, 1967 [1784].

<sup>51</sup> Dobrizhoffer, 1967 [1784]: 368.

<sup>52</sup> Fuente: Paucke, 1943: Lámina XCVI.

<sup>53</sup> Fuente: Paucke, 1944 [1749-1767]: Lámina XLIX).

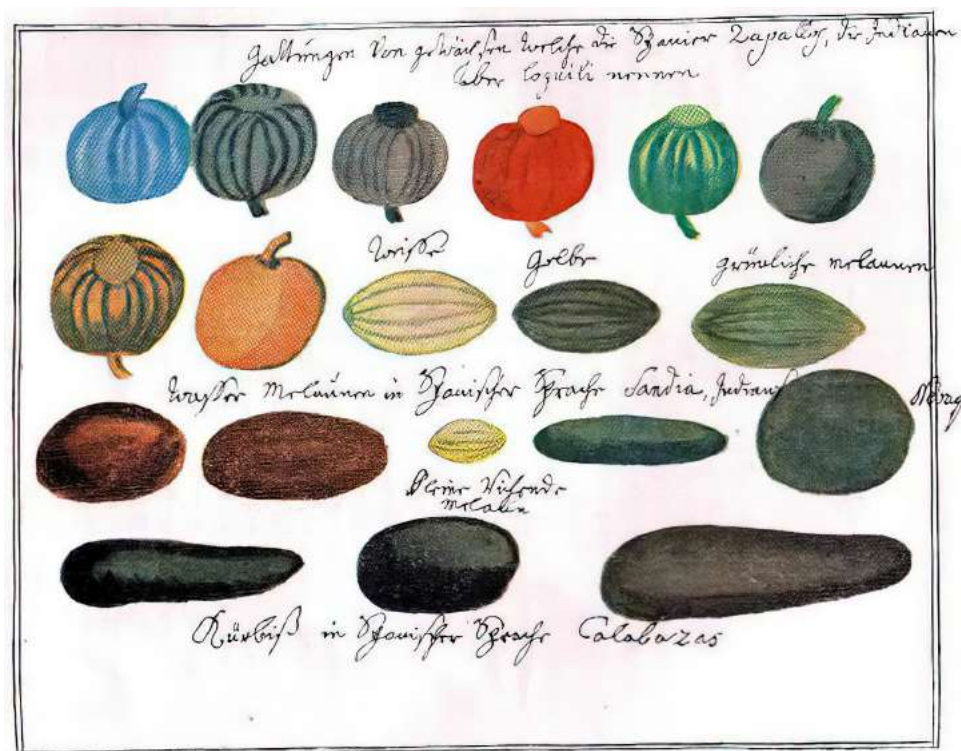


Figura 4: Algunas plantas cultivadas de las cuales se utilizaban sus semillas: calabazas, sandías, zapallos, pepinos.<sup>53</sup>



#### RECUADRO 11

### ALGUNAS ESPECIES USADAS POR LOS MOCOVÍES

*Algarrobo blanco*<sup>54</sup>, sus frutos machacados y cocidos en agua se empleaban como diurético, antiinflamatorio de pies y manos, y como depurativo sanguíneo. Mientras que sus hojas se usaban mascadas contra la contracción involuntaria de los dientes.

*Azafrán paracuaro*<sup>55</sup>, su semilla se usa como expectorante junto con *verdolaga*.

*Cebada*<sup>56</sup>, se usaba para combatir los ojos irritados y las viruelas.

*Ceibo*<sup>57</sup>, su corteza se usaba como cicatrizante para las heridas de tigre.

*Higuerilla*<sup>58</sup>, se utilizaba contra los dolores corporales causados por frío.

*Palo santo*<sup>59</sup>, *apio*, *canchalagua*, *chicoria*, aparecen como depurativos sanguíneos.

*Romero*<sup>60</sup>, su cocción en vino se aplicaba en cataplasma sobre heridas.

*Sandía*<sup>61</sup>, se usaba contra la viruela.

*Sangre de drago*<sup>62</sup>, su savia se usaba como antidisentérico (*disentería roja*).

*Tabaco*<sup>63</sup>, sus hojas se mascaban como carminativo y digestivo.

*Tártago*<sup>64</sup>, sus hojas se usaban contra la erisipela (infección bacteriana de la piel que se caracteriza por el enrojecimiento de la zona afectada).

*Verdolaga*<sup>65</sup>, para dolores de cabeza se usaba emplasto con vino; como antidiarreico se consumía la planta cocida; contra los ojos irritados se aplicaba machacada junto a *cebada* y el jugo se utilizaba para los dolores de riñones.

<sup>54</sup> *Prosopis alba*.

<sup>55</sup> *Carthamus tinctorius*.

<sup>56</sup> *Hordeum vulgare*.

<sup>57</sup> *Erythrina crista-galli*.

<sup>58</sup> *Dorstenia brasiliensis*.

<sup>59</sup> *Bulnesia sarmientoi*.

<sup>60</sup> *Rosmarinus officinalis*.

<sup>61</sup> *Citrullus lanatus*.

<sup>62</sup> *Croton urucurana*.

<sup>63</sup> *Nicotiana tabacum*.

<sup>64</sup> *Ricinus communis*.

<sup>65</sup> *Portulaca oleracea*.

## RECUADRO 12

### PIEDRA BEZOAR

Es un cálculo o concreción que se encuentra en los intestinos o estómagos de los animales y que ha sido usado como remedio o como amuleto. Estas piedras tenían el mismo destino que otros objetos curiosos o llamativos: eran enviados desde América a Europa. La importancia de las mismas era tal que en la ciudad de Santa Fe eran parte de los bienes heredados.<sup>66</sup>

<sup>66</sup> Ver Zapata Gollán, 1960.

Otras partes animales utilizadas fueron los *cascabeles* de las serpientes, los cuernos y los dientes de determinadas especies animales. Los *botones* o *cascabeles* de la *víbora de cascabel* eran usados por los españoles contra “las convulsiones o calambres del corazón” si eran machacados en polvo<sup>67</sup>. Los cuernos de determinadas especies, como los ciervos, eran empleados por los jesuitas para confeccionar remedios: “*Unos polvos calcinados de cuerno de ciervo con agua de cebada le llevaron a él la salud y á mí la fama de médico entre sus compañeros abipones*”<sup>68</sup>. Otro elemento utilizado eran los dientes del *cocodrilo*<sup>69</sup> se utilizaban como “*preservativo contra todo veneno si uno lleva consigo y lo cuelga sobre el cuerpo desnudo, igualmente [lo son] contra el aire malo que ataca*”<sup>70</sup> (Figura 6).

Lo utilizaban tanto los pobladores originarios, los esclavos africanos como los europeos –estos últimos pagaban un buen precio por estos dientes<sup>71</sup>. La diferencia estaba en la parte del cuerpo donde se los colocaban, mientras que los nativos americanos los llevaban atados al cuello, los europeos parecen haberlos llevado en forma de brazalete<sup>72</sup>.

Las grasas animales eran productos utilizados en las acciones terapéuticas. Se utilizaban la grasa de *gallina*<sup>73</sup>, *tigre*<sup>74</sup>, *vaca*<sup>75</sup>, *ciervo* u *oveja*<sup>76</sup>.

Sin embargo, parecería que eran los jesuitas los que empleaban este recurso de manera más asidua: “*preparé un ungüento, para este tomé sebo de tigre, leopardo, avestruz, carnero y ciervo, mezclé con él cardenillo destilado y se lo coloqué sobre la herida*”<sup>77</sup>.



Figura 6: Cocodrilo o yacaré.<sup>78</sup>

<sup>67</sup> Paucke, 1944: 377.

<sup>68</sup> Dobrizhoffer, 1968 [1784]: 253.

<sup>69</sup> *Caiman yacare*.

<sup>70</sup> Paucke, 1944 [1749-1767]: 294.

<sup>71</sup> Paucke, 1944 [1749-1767]: 294, 295; Dobrizhoffer, 1968 [1784]: 256.

<sup>72</sup> Paucke, 1944 [1749-1767]: 295.

<sup>73</sup> *Gallus gallus domesticus*.

<sup>74</sup> *Panthera onca*.

<sup>75</sup> *Bos taurus*.

<sup>76</sup> *Ovis orientalis aries*.

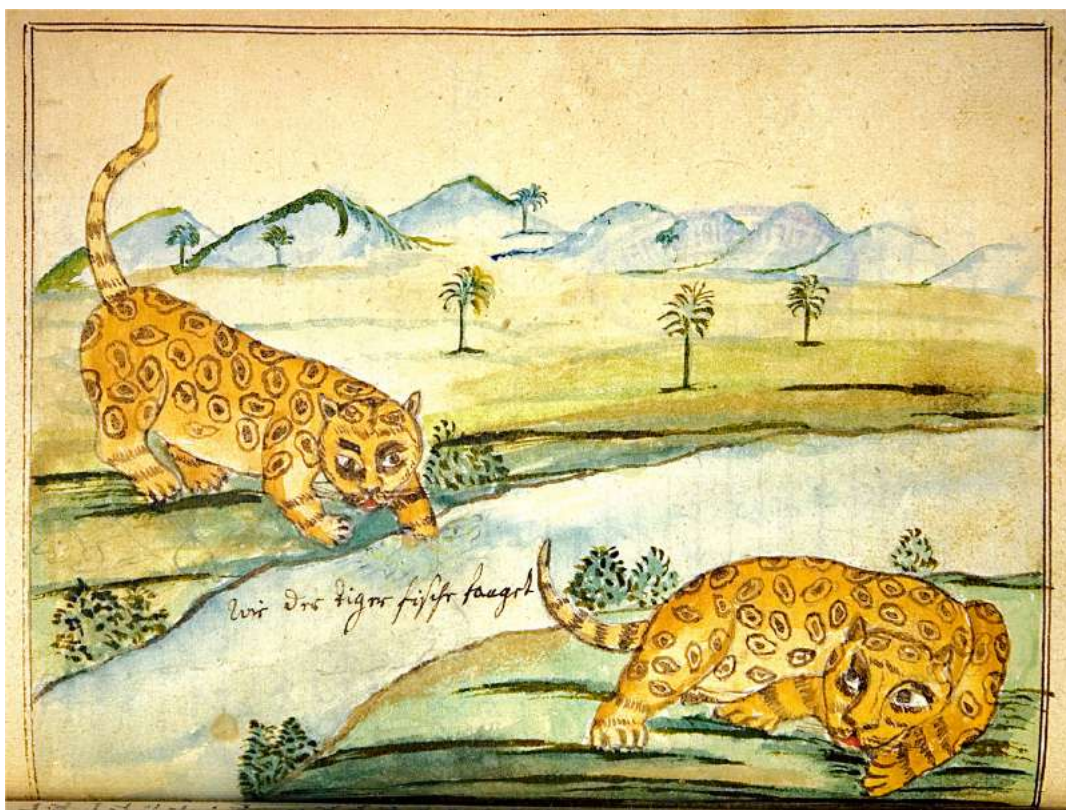
<sup>77</sup> Paucke, 1944 [1749-1767]: 345.

<sup>78</sup> Fuente: Paucke, 1944 [1749-1767]: Lámina LXIII.

También se utilizaban lengua y uñas de diversas especies. Paucke menciona que la lengua de tigre era usada tanto por los pobladores originarios como por los españoles para curar la epilepsia (Figura 7). Además, las uñas de estos animales quemadas y pulverizadas, mezcladas con alumbre se usaban como remedio para calmar el dolor de muelas; Paucke mismo había utilizado esta cura para calmar el dolor de uno de sus compañeros misioneros y de otra gente<sup>79</sup>. Con respecto a las pieles, la del *aguará guazú*<sup>80</sup> se utilizaba para los dolores de ciática y los cólicos<sup>81</sup>. El cuero del *león paracuaro*<sup>82</sup> lo empleaban los españoles para la primera dolencia mencionada<sup>83</sup>.

Las misiones conformaron un espacio donde surgió una medicina de contacto, “de los bordes”, “experimental” o “nueva” surgida de la necesidad de hacer frente a las situaciones que se iban produciendo en la experiencia de la vida cotidiana basada en los distintos saberes y prácticas provenientes de cada uno de los actores que confluían dentro del ámbito reduccional. Este confluir es posible porque la medicina representa un ámbito privilegiado para incorporar elementos de otras sociedades y cosmovisiones pues la sanación de la enfermedad puede representar el límite entre la vida y la muerte.

Figura 7: Tigre<sup>84</sup>.



<sup>79</sup> Fuente: Paucke, 1944 [1749-1767]: 347.

<sup>80</sup> *Chrysocyon brachyurus*.

<sup>81</sup> Dobrizhoffer, 1968 [1784]: 255, 256.

<sup>82</sup> *Puma concolor*.

<sup>83</sup> Paucke, 1944 [1749-1767]: 348.

<sup>84</sup> Fuente: Paucke, 1944 [1749-1767]: Lámina XXX.



## EPÍLOGO

Las misiones de la provincia jesuita del Paraguay conformaban un entramado donde había un constante flujo de objetos, información y personas, desde el intercambio de *yerba mate* que iba a las misiones guaycurúes y de *algarroba* a las guaraníes hasta el traslado de los jesuitas a las misiones guaraníes para el tratamiento de algunas enfermedades que padecían o de pobladores guaraníes para realizar tareas en las reducciones guaycurúes. Por esta razón, las misiones no constituían espacios aislados, como en algún momento se las ha pensado, sino que forman parte de una extensa red, en la cual también se encontraban imbricados los cambiantes vínculos con la sociedad hispano-criolla.

En cuanto a las prácticas medicinales, las reducciones chaqueñas meridionales, no contaron con especialistas de origen europeo que permanecieran de manera continua en ellas –a diferencia de las misiones guaraníes– lo que generó la necesidad de los sacerdotes de hacer uso de todos los recursos con los que contaran a su alcance, inclusive, utilizando los saberes nativos como hemos visto. Aunque esta resignificación de la flora y los conocimientos nativos en cuanto a los usos medicinales también sucedió en las misiones guaraníes como puede verse en los diversos escritos de la región<sup>85</sup>. Esta mixtura dio como resultado una medicina experimental<sup>86</sup> o confluir medicinal<sup>87</sup> y, más específicamente en el ámbito de las plantas medicinales puede denominarse Etnobotánica Médica Misionera.<sup>88</sup>

Una vez que los jesuitas debieron abandonar el continente americano en 1767, gran parte de los guaycurúes volvieron “*al monte*”, aunque algunas de las misiones continuaron en manos de otras órdenes religiosas. Sin embargo, algunas de las prácticas y los conocimientos medicinales que se produjeron dentro del ámbito de las misiones, a partir de la relación entablada entre pobladores originarios y jesuitas, se habrían resignificado de tal modo que muchas de ellas aún perdurarían en las prácticas terapéuticas de los grupos mestizos o criollos americanos.

<sup>85</sup> Sánchez Labrador, 1910 [1770]; Dobrizhoffer, 1968 [1784].

<sup>86</sup> Deckman Fleck, 2006.

<sup>87</sup> Rosso, 2012b.

<sup>88</sup> Scarpa & Anconatani, 2017.

## AGRADECIMIENTOS

Al Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas y a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica por financiar la presente investigación.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARENAS, P. 1992. El "cebil" o el "árbol de la ciencia del bien y del mal". *Parodiana* 7: 101-114.

ARENAS, P. 2009. Los estudios sobre medicina y farmacopea vernácula en el Gran Chaco. *Rojasiana* 8: 81-100.

BRAUNSTEIN, J. 1983. Algunos rasgos de la organización social de los indígenas del Gran Chaco. *Trabajos de Etnología* 2: 9-102.

BRAUNSTEIN, J. 2008 "Muchos caciques y pocos indios" Conceptos y categorías del liderazgo indígena Chaqueño. En: BRAUNSTEIN, J. & N. MEICHTRY (eds.) *Liderazgo: Representatividad y control social en el Gran Chaco*, pp. 5-32. Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes.

CALIFANO, M. & A. IDOYAGA MOLINA. 1983. Las brujas Mashco y Pilagá. Análisis comparativo de una estructura de dos grupos de América del Sur. *Revista española de antropología americana* 13: 155-172.

CITRO, S. 2008 Creando una mujer: ritual de iniciación femenina y matriz simbólica de los géneros entre los tobas takshik. En: HIRSCH, S. (coord.) *Mujeres indígenas en la Argentina: Cuerpo, trabajo y poder*, pp. 27-59. Editorial Biblos, Buenos Aires.

DECKMAN FLECK, E. 2006. Da mística às luzes - medicina experimental nas reduções jesuítico-guaranis da Província Jesuítica do Paraguai. *Revista complutense de historia de América* 32: 153-178.

DOBRIZHOFER, M. [1784] 1968. *Historia de los abipones*. Vol. II. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.

FOSTER, G. M. 1994. *Hippocrates' Latin American Legacy. Humoral Medicine in the New Worlds*. Gordon and Breach, Estados Unidos.

FRESQUET FEBRER, J. L. 1992. Los inicios de la asimilación de la materia médica americana por la terapéutica europea. En: LÓPEZ PIÑERO, J.M. (ed.). *Viejo y Nuevo Continente. La medicina en el encuentro entre dos mundos*, pp. 280-307. Saned, Madrid.

FURLONG, G. 1938. *Entre los mocobies de Santa Fe según las noticias de los misioneros jesuitas Joaquín Camaño, Manuel Canelas, Francisco Burgés, Román Arto, Antonio Bustillo y Florián Bauqué*. Amorrortu, Buenos Aires.

GESTEIRA, H. 2006. Manuscritos Médicos e circulação de idéias nas missões jesuíticas na América. *Anais Eletrônicos. VII Encontro Internacional da ANPHLAC*, Campinas: 01-08.

GRUZINSKI, S. 2000. *El pensamiento mestizo*. Paidós, Buenos Aires.

IDOYAGA MOLINA, A. 2000. *Shamanismo, Brujería y Poder en América Latina*. CAEA-CONICET, Argentina.

JACKSON, R. H. 2014. Comprender los efectos de las enfermedades del Viejo Mundo en los nativos americanos: la viruela en las Misiones Jesuíticas de Paraguay. *IHS. Antiguos jesuitas en Iberoamérica* 2: 88-133.

LAÍN ENTRALGO, P. 1955. *Mysterium Doloris. Hacia una teología cristiana de la enfermedad*. Publicaciones de la Universidad Internacional "Menéndez Pelayo", Madrid.

LAÍN ENTRALGO, P. 2012. *El cuerpo humano: Oriente y Grecia antigua*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, Alicante.

LAPLANTINE, F. 1999. *Antropología de la enfermedad. Estudio etnológico de los sistemas de representaciones etiológicas y terapéuticas en la sociedad occidental contemporánea*. Editorial del Sol, Buenos Aires.

MAEDER, E. & R. GUTIÉRREZ. 1995. *Atlas histórico del Nordeste Argentino*. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.

MENÉNDEZ, E. 1992. Autoatención y automedicación. Un sistema de transacciones sociales permanentes. En: CAMPOS NAVARRO, R. (comp.), *La Antropología Médica en México*, Tomo I, pp. 141-185. Universidad Autónoma Metropolitana, México.

MÉTRAUX, A. 1944. Estudios de etnografía chaqueña. *Anales del Instituto de Etnografía Americana* Tomo V. Universidad Nacional de Cuyo.

MÉTRAUX, A. 1996 [1946]. *Etnografía del Chaco*. Editorial El Lector, Paraguay.

MILLER, E. 1979. *Los tobas argentinos. Armonía y disonancia en una sociedad*. Siglo XXI Editores, México.

PAUCKE, F. 1943 [1749-1767]. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobies*. Volumen II. Universidad de Tucumán, Tucumán.

PAUCKE, F. 1944 [1749-1767]. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobies*. Volumen III. Universidad de

Tucumán, Tucumán.

ROSSO, C. N. 2012a. Los "hechiceros" guaycurúes en el Gran Chaco durante el siglo XVIII. *Maguaré* 26: 161-194.

ROSSO, C. N. 2012b. La etnobotánica de los grupos mocovíes de la reducción de San Javier, en el Gran Chaco, durante el siglo XVIII. Tesis doctoral, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

RUIZ MORENO, A. 1948. *La medicina en "El Paraguay natural" (1771-1776) del P. J. Sánchez Labrador*. Universidad Nacional del Tucumán, Tucumán.

SALAMANCA, C. & F. TOLA., 2002. La brujería como discurso político entre los tobas del Chaco argentino. *Desacatos. Revista de Antropología Social* 9: 96-116.

SÁNCHEZ LABRADOR, J. 1910 [1770]. *El Paraguay Católico*. Imprenta Coni Hnos., Buenos Aires.

SCARPA, G. F. 2008. Hacerse "mala sangre" en el Chaco argentino: Etiologías, diagnóstico y terapéutica folk. *Analecta Historico Medica Supl.* 1: 191-196.

SCARPA, G. & L. ANCONATANI. 2017. Etnobotánica histórica de las misiones franciscanas del este de Formosa II: Identificación y análisis de datos inéditos y reelaboración integral de fuentes ya publicadas a partir de hallazgos documentales. *Dominguezia* 33: 37-79.

SCARPA, G. & C. ROSSO. 2011. Etnobotánica del "coro" (*Nicotiana paa*, Solanaceae): Un tabaco silvestre poco conocido del extremo sur de Sudamérica. *Bonplandia* 20: 391-404.

SUSNIK, B. 1973. L'homme et le surnaturel (Gran Chaco). *Bulletin de la Société Suisse des Américanistes* 37: 35-47.

TERÁN, B. 1997. Categorías shamánicas y parashamánicas o iniciáticas en la cultura de los tobas orientales. *Mitológicas* 12: 45-54.

TOLA, F. 2007-2008. Constitución de la persona sexuada entre los tobas, qom, del Chaco Argentino. *Revista Pueblos y Fronteras Digital* 4: 1-31.

VERA DE FLACHS, M. C. & C. PAGE. 2010. Textos clásicos de medicina en la Botica Jesuítica del Paraguay. *Cuadernos del Instituto Antonio de Nóbrega (CIAN)* 13: 117-135.

WRIGHT, P. 2008. *Ser-en-el-Sueño. Crónicas de historia y vida toba*. Editorial Biblos, Buenos Aires.

ZAPATA GOLLÁN, A. 1960 *Supersticiones y Amuletos*. Departamento de Estudios Etnográficos y Coloniales. Santa Fe.









## MIELES DE ABEJAS NATIVAS EN EL BOSQUE ATLÁNTICO Y EL GRAN CHACO: APUNTES PARA UNA ARQUEOLOGÍA DEL SABER

**Fernando Zamudio,**

CONICET, Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (CONICET-UNC),  
<https://orcid.org/0000-0003-1204-0715>, [fzamudio@imbiv.unc.edu.ar](mailto:fzamudio@imbiv.unc.edu.ar)

**Celeste Medrano,**

CONICET, Instituto de Ciencias Antropológicas (UBA).  
<https://orcid.org/0000-0002-1475-9806>.

**Cintia Natalia Rosso,**

CONICET, Universidad Nacional de La Plata.  
Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia". <https://orcid.org/0000-0002-7280-2366>

### SUMMARY

Even before the arrival of the Spaniards to America, the native indigenous communities made use of various types of honeys from various insects of the Hymenoptera Order, such as bees and wasps. However, many people are unaware of the existence of honeys other than those of the European bee. This chapter is written with the aim of leaving behind those things that "many of us do not know" and go through the "so that many of us know" that unites us in the diversity of what we are and what we do. The objective of this proposal is to analyze and compile some transcendent facts linked to the use of native honeys from bibliographic references and relevant characters in the future of the history of this territory. In particular, we will focus on the reconstruction of the knowledge, uses and practices deployed by native peoples and peasants for the use of the native stingless bees of the Meliponini tribe. The region covered by our search stretches from the northeast of the country along the Atlantic Forest to the Gran Chaco. Bibliographic searches of ancient texts and contemporary field annotations reveal the material and symbolic importance of these insects for local communities at that time. Today, despite the cultural and environmental transformations that have occurred in the territories, the breeding of these bees has given rise to a productive activity called meliponiculture in which local and scientific knowledge are dynamically integrated.

**Key words** Honeys, Meliponini, Stingless bees, knowledge integration



## RESUMEN

Incluso antes de la llegada de los españoles a América las comunidades originarias indígenas hacían uso de diversos tipos de mieles provenientes de diversos insectos del Orden Hymenoptera, como abejas y avispas. Sin embargo, muchas y muchos desconocen la existencia de otras mieles diferentes a las de la abeja europea. Este capítulo está escrito con el ánimo de dejar atrás aquellas cosas que “muchas y muchos desconocemos” y transitar el “para que muchas y muchos conozcamos” que nos una en la diversidad de lo que somos y hacemos. El objetivo de esta propuesta es analizar y recopilar algunos hechos trascendentes vinculados al aprovechamiento de mieles nativas a partir de referencias bibliográficas y personajes relevantes en el devenir de la historia de este territorio. En particular nos centraremos en la reconstrucción de los saberes, usos y prácticas desplegadas por los pueblos originarios y campesinos para el aprovechamiento de las abejas nativas sin aguijón de la tribu Meliponini. La región que abarca nuestra búsqueda se extiende desde el nor-noreste del país a lo largo del Bosque Atlántico hasta el Gran Chaco. Las búsquedas bibliográficas de textos antiguos y anotaciones de campo contemporáneas dan cuenta de la importancia material y simbólica de estos insectos para las comunidades locales en ese tiempo. Hoy a pesar de las transformaciones culturales y ambientales sucedidas en los territorios la cría de estas abejas ha dado lugar a una actividad productiva denominada meliponicultura en la que se integran dinámicamente saberes locales y científicos.

**Palabras clave** Mieles, Meliponini, Abejas sin aguijón, Integración de saberes

..la gran mayoría de estas *abejas* productoras de miel pertenecen a un grupo de insectos denominados *abejas sin aguijón*, un grupo diverso de *abejas* que no pican y dan miel.

Cuando hablamos de miel por lo general nos referimos a ese producto cristalino y denso que consumimos durante las mañanas untado en rodajas de pan o junto a un té con *limón* para aliviar los dolores de garganta. Esa miel es producida por la *abeja común* o *abeja europea*, un insecto mediano con abdomen rayado, amarillo y negro, que muchas y muchos conocemos. Sin dudas esta especie<sup>1</sup> de origen asiático pero llegada a Europa hace unos 300.000 años- se ha posicionado como la especie responsable de la mayor parte de la producción mundial de miel. Lo que muchas y muchos desconocemos, sobre todo los que viven en las grandes ciudades, es que hay muchos tipos de mieles. Y no nos referimos a esas mieles llamadas monoflorales que presentan colores, densidades y aromas característicos como resultado del uso que las *abejas* hacen de determinado tipo de flores (p.ej. miel de *algarrobo*). Lo que muchas y muchos desconocemos es que esos diversos tipos de mieles a los cuales nos referimos son producidos por una gran variedad de diferentes tipos de *abejas*, e incluso de *avispas*.

Lo que también muchas y muchos desconocemos es que la gran mayoría de estas *abejas* productoras de miel pertenecen a un grupo de insectos denominados *abejas sin aguijón*, un grupo diverso de *abejas* que no pican y dan miel. Estas *abejas* y sus productos fueron un componente importante en la subsistencia de los pueblos indígenas originarios previo a la introducción de la *abeja europea* en América. Lo que muchas y muchos desconocemos, es que este grupo de *abejas* y sus mieles son nativas del continente americano y siguen siendo importantes para las sociedades originarias y campesinas de la Argentina. Este capítulo está escrito con el ánimo de dejar atrás aquellas cosas que “muchas y muchos desconocemos” y transitar el “para que muchas y muchos conozcamos” que nos una en la diversidad de lo que somos y hacemos.

<sup>1</sup> Llamada por los científicos *Apis mellifera*.

## DEFINIENDO EL PUNTO Y EL LUGAR DE PARTIDA

Nuestra propuesta los invita a acompañarnos hacia una “arqueología del saber” que, en sus búsquedas, en sus idas y vueltas, dé cuenta de la existencia de un legado de saberes enterrados bajo el peso del saber hegemónico –aquel que nos enseñan en las escuelas y universidades–, de la modernización y la desigualdad en la participación de los conocimientos tradicionales y locales de las sociedades originarias y los pobladores campesinos. Esta “arqueología del saber” es también una metáfora que nos aproxima al contexto de producción de este libro sobre las “misiones jesuíticas” en el Bosque Atlántico y su vínculo con regiones cercanas e íntimamente relacionadas como el Gran Chaco.

Para *picar los escombros del saber* vamos a emprender una arqueología que transite una línea de tiempo capaz de conectar los registros producidos por los conquistadores y Jesuitas, pasando por los naturalistas y viajeros de principio de siglo XX y los primeros etnógrafos, hasta llegar a la actualidad. Les proponemos un viaje a través del tiempo, a través de múltiples miradas, en busca de saberes y prácticas sobre las *abejas* y sus mieles.

La región que abarca nuestra búsqueda se extiende desde el nor-noreste del país a lo largo del Bosque Atlántico hasta el Gran Chaco (Figura 1). Por la vastedad cultural y geográfica de ambas regiones biogeográficas (Bosque Atlántico y Gran Chaco), el objetivo de nuestra propuesta es analizar y recopilar algunos hechos trascendentes vinculados al aprovechamiento de mieles nativas a partir de referencias bibliográficas y personajes relevantes en el devenir de la historia de este territorio. En particular nos centraremos en la reconstrucción de los saberes, usos y prácticas desplegadas por los pueblos originarios y campesinos para el aprovechamiento de las *abejas* nativas sin aguijón de la tribu Meliponini (ver Recuadro 1).



Figura 1: El Bosque Atlántico y el Gran Chaco en foco.



## RECUADRO 1

### NI TODAS LAS ABEJAS DAN MIEL NI TODAS LAS ABEJAS PICAN

Dentro de las clasificaciones taxonómicas, los himenópteros constituyen un grupo en el que se encuentran *abejas*, *avispas* y *hormigas* entre las más conocidas. La gran mayoría de los himenópteros presentan un aguijón que utilizan como mecanismo de defensa y, por ende, pican. Pero apenas una pequeña porción de este grupo diverso de insectos produce miel, y tan solo un grupo más bien reducido de abejas no pican y producen miel al mismo tiempo. Estas son las *abejas sin aguijón* de la tribu Meliponini –popularmente llamadas como meliponas<sup>2</sup>, o *abejas sin aguijón*, con cerca de 500 especies nativas distribuidas en los trópicos y subtrópicos alrededor del mundo; ellas son las co-protagonistas de esta historia (Figura 2).

Entre los himenópteros que pican y dan miel podemos mencionar a la *Abeja común*, algunas avispas que forma nidos colgantes de “papel” como las *Lechiguanas*<sup>3</sup> y los *Comoatíes*<sup>4</sup>. Además, algunas especies de *Abejorros* o *Mamangabas*<sup>5</sup> que anidan bajo tierra también producen miel. La miel es un producto elaborado por estos insectos como resultado de la transformación del néctar de las flores que estos insectos acumulan en diferentes estructuras adentro del nido.

Habitualmente las *abejas*, *avispas* y *abejorros* que producen miel viven en colonias formadas por cientos o miles de individuos y por lo general, estas colonias están organizadas bajo una estructura que se denomina social donde diferentes castas de abejas tienen funciones específicas en la colonia. Para ciertas sociedades originarias, e incluso campesinas, las *abejas*, *avispas* y *abejorros* viven en “casas” o residencias permanentes o semi-permanentes, defienden su territorio ferozmente y son expertos “guerreros”. Por las razones antes citadas, estas sociedades contemplan e interactúan con estos insectos como “semejantes” y comúnmente se encuentran integrados a sus cosmologías<sup>6</sup>.

**Figura 2:** Entradas de colonias de *abejas sin aguijón* (A-B), nido externo (C) y vista interna de un nido de *yateí* (D) luego de la apertura del tronco donde se hallaba. Las *abejas sin aguijón* anidan al interior de huecos de árboles y otros sustratos y suelen tener entradas tubulares características (B) pero hay especies que no producen este tipo de entradas (A). También hay una especie en Misiones que se denomina *irapuá* o *carabozá* que hace un nido externo de barro y otros materiales (C). El interior de un nido está compuesto por discos de crías apilados, formados por cientos de celdas de cría de donde nacerá una nueva *abeja* (parte central de la foto D) y potses ovoides de cerumen que constituyen los depósitos de miel y polen (parte superior e inferior de la foto D) de estas *abejas*.

Fotos: Fernando Zamudio

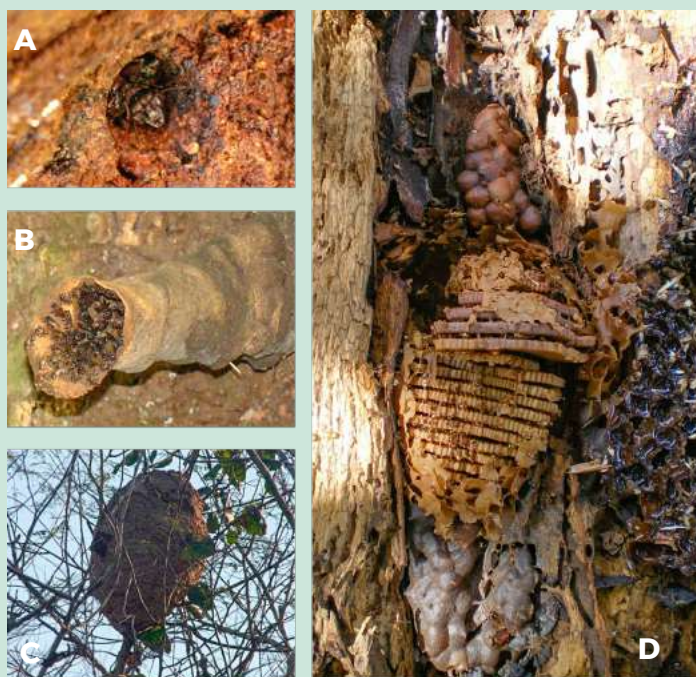
<sup>2</sup> Este nombre es considerado erróneo por académicos. Se argumenta que sólo un grupo de las abejas sin aguijón son del género taxonómico *Melipona* por lo que no sería adecuado como nombre genérico común.

<sup>3</sup> *Brachygastra* spp.

<sup>4</sup> *Polybia* spp.

<sup>5</sup> *Bombus* spp. Este nombre es usado en el norte de Misiones es el comúnmente empleado en Brasil para este grupo de abejas.

<sup>6</sup> cf. Jara, 1996







Borá (*Tetragona clavipes*). Foto: Fernando Zamudio.



Tobuna o Tapezua (*Scaptotrigona depilis*). Foto: Fernando Zamudio.





Yateí (*Tetragonisca fiebrigi*).Foto: Fernando Zamudio.



Carabozá o Irapuá (*Trigona spinipes*).Foto: Fernando Zamudio.



## APROVECHAMIENTO DE LAS MIELES ANTES DE LA CONQUISTA

Antes de la llegada del europeo al continente americano, las *abejas sin aguijón* eran las únicas *abejas* que producían miel, por lo que eran aprovechadas por muchas sociedades locales, quienes utilizaban y consumían tanto la miel como el polen y las larvas del nido, y el cerumen como recurso material usado con diferentes propósitos. El primer registro con el que contamos es el aportado por Ulrich Schmidel (soldado que viajaba con el adelantado Don Pedro de Mendoza) quien en el año 1536 describe cómo los pueblos originarios que habitaban en la región del Chaco y el Bosque Atlántico conocían y aprovechaban mieles:

*"(...) los dichos machkaysis tienen una tierra tan fértil que no se había visto otra igual hasta entonces; por ejemplo, cuando un indio sale al monte o selva, y en el primer árbol que allí encuentra abre un agujero con el hacha, de él saltan unas 5 ó 6 medidas de miel tan pura como almíbar; las tales abejas son muy pequeñas y no pican. La tal miel, que [es] de la buena, se puede comer con pan o con cualquier otra comida, se hace también de ella buen vino, como en esta tierra (Baviera) hidromiel; [es] aún mejor y más sabrosa al paladar".<sup>7</sup>*

El mismo Schmidel, a lo largo de su obra, relata cómo fue tomando contacto con el conocimiento de las poblaciones aborígenes y fueron estos aprendizajes los que le permitieron sobrevivir en las campañas que realizaba.

Más tarde, los jesuitas que estuvieron durante el siglo XVIII, en lo que hoy es el territorio argentino, aportaron evidencias donde se destaca el conocimiento que tenían los pobladores originarios sobre las especies de *abejas* nativas sin aguijón. Según estos registros la miel se consumía como alimento y se utilizaba para la fabricación de bebidas alcohólicas. La presencia de panales en abundancia era uno de los requisitos para decidir

el asentamiento. En estas fuentes históricas encontramos evidencia de que los grupos chaqueños y los del área guaraní poseían un extenso conocimiento sobre la biología de estas abejas nativas que les permitían aprovechar la miel de monte.

Para el área del Gran Chaco los testimonios más destacados sobre el aprovechamiento de mieles nativas son los aportados por los sacerdotes jesuitas que misionaron en la región y vivieron en las reducciones con diversos grupos originarios<sup>8</sup>. En este apartado citaremos algunos ejemplos que aparecen en las obras de los sacerdotes Martín Dobrizhoffer, Florián Paucke, José Sánchez Labrador y José Solís<sup>9</sup>:

*"Atribuyeron su poderosa vejez en primer lugar al uso de la miel, que siempre habían comido"<sup>10</sup>.*

*"Los Guaycurús [los mbayas] se aprovechan con bastante frecuencia de la miel, más para hacer el brebaje con que se embriagan que para comerla. Recogen la cera y la venden ahora a los españoles, y antes a los Payagüas infieles, que la llevaban a la ciudad de la Asunción"<sup>11</sup>.*

En las dos citas anteriores podemos leer las apreciaciones disímiles que tenían los sacerdotes jesuitas. Mientras unos vinculaban el consumo de miel con la buena salud de los aborígenes otros lo relacionaban a las mal juzgadas "borracheras". Lo que en definitiva afirmamos es que el período misional se caracterizó por encuentros donde los mundos en diálogo –a veces comprendiéndose más, otras menos–, involucraban a las abejas y sus mieles. Las dos citas que siguen a continua-

<sup>7</sup> Schmidel, 1903: 121-122.

<sup>8</sup> Se pueden consultar los siguientes trabajos: Medrano & Rosso, 2010a, 2010b.

<sup>9</sup> Pueden leerse sus obras consultando: Sánchez Labrador, 1910; Paucke, 1942, 1943, 1944; Dobrizhoffer, 1967, 1968, 1969; Jolís, 1972.

<sup>10</sup> Dobrizhoffer, 1967: 63.

<sup>11</sup> Sánchez Labrador, 1910: 239.

ción dan cuenta de la abundancia de *abejas sin aguijón*, así como también del valor que le daban los nativos al consumo de sus principales productos la miel –no olvidemos que también se utilizaba el cerumen–, al que el sacerdote Martín Dobrizhoffer llama plato de dioses:

*“En el Chaco hay tal cantidad de abejas, que si se pudiesen prohibir a los Indígenas sacar la miel y perturbar las colmenas por espacio de dos o tres años, dejándolas multiplicarse, la América Española estaría entonces en estado de proveer cera y de miel a toda Europa. También sería necesario acercar estas especies a los lugares poblados y propicios, poniéndolas en colmenas preparadas a este fin, en lugares adaptados a ellas, llenos de flores y de plantas, para domesticarlas”*<sup>12</sup>.

*“A los Abipones no les cuesta el menor trabajo buscar y retirar los panales ocultos en las selvas. Cuando hay buen tiempo y el sol brilla con claridad, cabalgan hacia el campo. Como ellos tienen una vista increíblemente fina, observan las abejas en su vuelo de acá para allá, dejan a la entrada del bosque sus caballos y les siguen de a pie hasta descubrir el árbol donde las abejas tienen su depósito. (...) retiran la miel y la cera y las llevan en un recipiente de cuero a casa donde sus amigos, hijos, esposas se deleitan ya lamiéndolas cual ambrosía, y sorbiéndolas cual néctar en cordial alegría de este plato de dioses”*<sup>13</sup>.

Las citas que trajimos a consideración más otras que podemos hallar en los textos mencionados –y que no podemos transcribir por falta de espacio– evidencian los saberes que los grupos originarios del Chaco poseían sobre la diversidad y comportamiento de las distintas especies de *abejas*, las propiedades de la miel, los productos que podían obtenerse (cerumen, larvas), sobre la cría y manejo de las *abejas sin aguijón*, el aprovechamiento y tipificación de las mieles, las restricciones,

tabúes y usos rituales. Finalmente, una de las valiosas iconografías del jesuita Florian Paucke ilustra lo comentado (Figura 3). La imagen se llama “*En busca de la miel*” y la leyenda expresa: “*De cómo los Indios [mocovíes] sacan a hacha y retiran de los árboles la miel*”.

En la zona de lo que hoy se conoce como Selva Paranaense (o Bosque Atlántico), el gran legado lo conforma la obra del jesuita Antonio Ruiz de Montoya.<sup>14</sup> Este sacerdote peruano, que dedicó gran parte de su vida a trabajar con grupos guaraníes, escribió el “*Tesoro de la lengua guaraní*” donde está compilada no sólo la gramática de este grupo originario sino muchos saberes y prácticas desarrollados por aquellos años del siglo XVII. Particularmente en uno de los pasajes de esta obra; cuando Ruiz de Montoya introduce la palabra *ei*, que significa tanto miel como *abejas*<sup>15</sup>, el jesuita menciona más de siete tipos distintos de *abejas sin aguijón* llamadas por sus nombres propios y da cuenta de los saberes guaraníes sobre la forma de nidificación y el comportamiento de estos insectos.

<sup>12</sup> Jolis, 1972: 230.

<sup>13</sup> Dobrizhoffer, 1967: 523.

<sup>14</sup> Ruiz de Montoya, 1639.

<sup>15</sup> Ruiz de Montoya, 1639: 124.



Figura 3: Mocoivíes cosechando miel de abejas sin aguijón<sup>16</sup>.

<sup>16</sup> Fuente: Paucke, 1943). Lámina LXXXVII.



## VIAJEROS Y EXPLORADORES EN TIERRAS AMERICANAS

El siglo XIX trajo consigo profundas modificaciones sociopolíticas para los incipientes estados sudamericanos. De la mano de estas reorganizaciones llegaron al país viajeros y exploradores cuyos ánimos eran documentar las riquezas de estos territorios, entre ellas la flora y fauna local. Algunos con intereses meramente científicos y otros con ansias comerciales, lo cierto es que legaron valiosos documentos que nos permiten continuar con esta línea histórica de aprovechamiento de mieles de abejas nativas. La lista de estas contribuciones es extensa por lo que nos concentraremos en una pequeña porción de sus manuscritos dejándoles a ustedes los lectores, la vertiginosa pero gratificante tarea de continuar las exploraciones.

Comenzaremos por Félix de Azara, militar, ingeniero, naturalista, cartógrafo, humanista, quién arribó al río de la Plata en 1781 con el fin de realizar trabajos de mapeo para España y Portugal. Azara, quién tenía pensado realizar una campaña de dos meses, se quedó 20 años en América y documentó un sinnúmero de datos entre los que se encuentran 448 especies nuevas de fauna y flora sumado a la descripción de ricas escenas de la vida social de indígenas y campesinos. Este explorador escribió, por ejemplo, en referencia a las abejas nativas sin aguijón:

*“Se conocen (...) hasta siete especies de abejas; la mayor es el doble que la de España y la talla de la más pequeña no iguala al cuarto de la de la mosca común. Ninguna de ellas pica y todas hacen cera y miel. Según he visto, esta miel tiene la consistencia de un jarabe espeso de azúcar blanca. Me sucedía con mucha frecuencia desleír [disolver] un poco en agua para beberla, porque, aparte de su buen gusto, esta miel tiene la propiedad de refrescar el agua”.<sup>17</sup>*

Otro de los grandes legados lo aportó Alcides d'Orbigny, francés, hijo de un cirujano y apasionado por la historia natural y la investigación científica quién llegó a Buenos Aires en 1827 para permanecer ocho fructíferos años. Durante su estadía recorrió gran parte del Gran Chaco y particularmente, estando en Corrientes escribió:

*“Entre las especies útiles [de himenópteros] pueden citarse las abejas sin aguijón, que depositan su aromática y dulce miel en los huecos de los árboles de los bosques, destilándola en pequeños panales de una cera igualmente aromática. El hombre semisalvaje las busca con pasión, porque le proporcionan un manjar delicioso, sin necesidad de defenderse de las crueles picaduras de nuestras abejas europeas. No sucede lo mismo con una especie de avispa que da miel o chiriguana [posiblemente avispas lechiguanas o comatíes] de los guaraníes (...). Estas defienden las entradas de su refugio, picando cruelmente”.<sup>18</sup>*

Hacia mediados de 1800 esta historia de exploradores europeos se enriquece con el aporte de la incipiente pero no menos significativa ciencia argentina que comienza a desarrollarse. Un personaje de importancia superlativa fue Eduardo Ladislao Holmberg. Holmberg fue el primer profesor de Historia Natural (como se denominaba entonces a la biología) que hubo en la Argentina y desarrolló esta tarea por 40 años. Fundó, junto al entomólogo Enrique Lynch Arribálzaga, El naturalista argentino, en 1878 (la primera revista dedicada a las ciencias naturales); colaboró con la iniciación de la Revista Americana de Historia Natural de Ameghino y en 1911, junto a otros naturalistas, creó la agrupación Physis para la difusión de las ciencias naturales en la Argentina.

<sup>17</sup> Azara, 1998: 120.

<sup>18</sup> d'Orbigny, 1998: 368.

Este botánico, zoólogo y geólogo, nacido Buenos Aires en 1852, publica en 1903 en los Anales del Museo Nacional de Buenos Aires un trabajo<sup>19</sup> donde cita dentro de la Familia Apidae al total de las *abejas sin aguijón* conocidas hasta el momento –la mayoría colectadas en territorios del Gran Chaco y la Bosque Atlántico–, a los *abejorros* y a la ya introducida en el país abeja europea. En dicha contribución menciona la actividad de Michel Aimé Pouget, benefactor de Mendoza, quién en 1871 tenía un apiario con no menos de mil colmenas de la abeja europea de las cuales, según fueres hipótesis, se originaron los asilvestramientos en Argentina, como escribe el mismo Holmberg:

*“(...) es lógico que 14 años después la abeja europea, asilvestrada llegara a la provincia de San Luis, y fuera de la variedad italiana, pues la introducción a Chile y Mendoza era de abejas italianas de Milán. Por otra parte es lógico encontrarla en Rosario, pues los Hermanos Durand Savoyat en 1862 fundaron un apiario en la ciudad de Santa Fe, que está a pocos kilómetros de la ciudad de Rosario”.<sup>20</sup>*

Carlos Germán Burmeister (1861) –naturalista paleontólogo y zoólogo alemán naturalizado en Argentina– fue el primer autor en mencionar integrantes de la tribu Meliponini en nuestro país. Sin embargo, fué Holmberg<sup>21</sup> quién estudió extensamente los hábitos de nidificación y características de la miel y cera de las *abejas* nativas sin aguijón de la provincia de Misiones, registrando la presencia de aproximadamente 16 especies en su mayoría a través de sus nombres vulgares; aportando datos de su aprovechamiento y, lo que es importante, sembrando aquella curiosidad que luego se cristalizaría en el desarrollo de la meliponicultura; la cría y el manejo de las *abejas* nativas sin aguijón, cómo el mismo escribió: “*La especie llamada Yataí en el norte (...) se domestica fácilmente, según los datos que he reunido. Basta un simple canasto para que las delicadas obreras se entreguen a su tarea, no sin forrarlo antes de cera*”.

Escritor, agrónomo, administrador colonial e historiador argentino, Alejo Peyret<sup>22</sup> nació en Francia, pero en 1852 viajó a Montevideo para permanecer luego dieciséis años en territorio entrerriano desempeñando cargos políticos. En 1881, ya residiendo en Buenos Aires y desempeñándose como escritor y profesor de historia, fue comisionado por la Oficina de Tierras y Colonias para hacer un viaje al territorio de Misiones e informar sobre las localidades más convenientes para la colonización oficial. Al finalizar su tarea escribió treinta cartas que contienen la descripción geográfica y sociológica del territorio que había recorrido, las mismas dan cuenta del uso que hacían los indígenas de las mieles de *abejas* como se lee a continuación:

*“Hay otra tribu, ó, mejor dicho, otra población india que recorre la selva del Paraguay, y son los Guayaquis, que no tienen clase alguna de organización social, que se han quedado en el escalón primitivo de la humanidad (...) no siembran, por supuesto; comen las frutas silvestres, la miel de los árboles huecos; cazan, viven debajo de los árboles y tienen un lenguaje completamente primitivo; son gritos y silbidos más bien que un lenguaje humano”.*

La cita da cuenta del trato peyorativo que muchos exploradores y científicos de la época les daban a los nativos. Sin embargo, gracias a estos habitantes originarios, muchos podían sobrevivir en los territorios del Gran Chaco y del Bosque Atlántico que por aquel entonces se deseaban ganar para el Estado Argentino. Prueba de esto es una cita que el mismo Peyret plasma cuando reproduce el diario de una expedición llevada a

<sup>19</sup> Holmberg, 1903.

<sup>20</sup> Holmberg, 1903.

<sup>21</sup> Holmberg, 2012 [1887].

<sup>22</sup> Peyret, 1881.

cabo por un colono en Misiones entre 1876 y 1877. En dicho documento se expresa que de los siete miembros de la expedición cuatro eran aborígenes quienes tenían encargado cazar y melear (denominación vernácula utilizada para referirse a la práctica de recolección de miel). Particularmente en el diario se menciona: *"Día 17—Abejas abundantes. Hasta aquí los exploradores han sacado cuarenta y siete (47), por lo cual consideran la miel, después de la caza, el primer alimento y recurso del bosque"*<sup>23</sup>. Como se lee aquí, y en otros pasajes del texto, es la miel la que les permite subsistir gran parte de la expedición; recurso que es aportado gracias a los saberes y habilidades nativas, aunque los pueblos originarios luego fueran repudiados y desplazados de sus propios territorios en pos de la colonización.

Considerado el 'padre del folclore' como ciencia, Juan Bautista Ambrosetti fue uno de los grandes científicos argentinos del siglo XIX. Discípulo del gran naturalista Eduardo Ladislao Holmberg, nació en Gualaguay (Entre Ríos) en 1865 y realizó tres viajes exploratorios a Misiones describiendo aspectos sociales, culturales y de flora y fauna. En su tercer viaje realizado en 1896 a al Bosque Atlántico, describe las molestias de: *"Miles de pequeñas abejitas negras, llamadas mirines [un grupo de especie del grupo de las abejas sin aguijón muy pequeñas<sup>24</sup>], nos acosaban sin picarnos, pero paseándose por la cara y las manos a fin de chuparnos el sudor, con el objeto de proporcionarse un poco de sal, tan escasa en Misiones"*<sup>25</sup>. Y luego en la región de San Pedro en el Alto Paraná da cuenta de la vulnerable situación vital de los indígenas "kainganges" mencionando que:

*"En otro tiempo, cuando aún se hallaban en estado salvaje, siempre conseguían una alimentación abundante. El monte les proporcionaba variadas frutas y muchos cogollos de palmeras; las abejas silvestres le ofrecían a cada paso sus colmenas repletas de miel y los insectos, variadas larvas grasosas".*

Hasta aquí, sumando las semblanzas de los jesuitas más las de los viajeros y expedicionarios lo que puede observarse es que gran parte del saber relacionado tanto a la taxonomía como a los usos de las *abejas* nativas sin aguijón se originó a partir los conocimientos nativos. Estos pobladores originarios del territorio americano, sopor-tando una historia de avasallamiento y despojo, continuaron, no obstante, iluminando vínculos con los recursos del ambiente como veremos a continuación.

<sup>23</sup> Peyret, 1881: 195.

<sup>24</sup> Actualmente conocidas como *mirí* -*Plebeia* spp

<sup>25</sup> Ambrosetti, 2008: 152





Foto: Fernando Zamudio.

## OTRAS FUENTES HISTÓRICAS Y ETNÓGRÁFICAS

Durante el siglo XX estas historias épicas de exploradores que se introducían en territorios arreciados por las fieras salvajes y los bravos indígenas se transformaron. Tanto las tierras del Gran Chaco como las del Bosque Atlántico comenzaron a ser recorridas por personajes que veían a los nativos como legítimos ciudadanos con sus formas propias de organización y aprovechamiento del entorno. Así y en referencia al tema que nos convoca, Jean Vellard –etnógrafo y naturalista francés– tituló su etnografía sobre los grupos guayakis “Una civilización de la miel” (1954) haciendo referencia a la importancia que la misma tenía para estos grupos indígenas del Chaco paraguayo. Muchos fueron los científicos que nos legaron este tipo de aportes; sin embargo, sólo reseñaremos algunos pasajes dejándoles a ustedes la empresa de excavar en pos de más saberes.

Etnógrafo y explorador sueco, Erland Nordenskiöld realizó varias expediciones etnográficas y arqueológicas en Sudamérica entre las décadas de 1890-1920. Luego de su estadía entre grupos originarios del Chaco paraguayo escribió que: “A fin de tener buena suerte en la búsqueda de los nidos de abejas, los ashluslay se pinchan encima de los ojos con un punzón de madera hasta que corra sangre”<sup>26</sup> dando cuenta del componente simbólico asociado a la localización de estos insectos. También puede leerse cómo los nativos: “comen la miel con cepillos de caraguatá que sumergen en ella, los lamen, los sumergen de nuevo, los ofrecen al vecino y así sucesivamente. Es como si nosotros comiéramos con la brocha de afeitar, que es el aspecto que tienen esos instrumentos”<sup>27</sup>.

No obstante, tanto en estos valiosos testimonios como en los relatos de naturalistas y viajeros estas referencias carecen de una identificación del tipo de *abeja* que interviene en las escenas de

*meleo*, lo cual dificulta las comparaciones con las *abejas* que encontramos en la actualidad.

La misma crítica puede hacerse a la obra de Alfred Métraux. Nacido en Suiza en 1902, este etnógrafo, lingüista y defensor de los derechos humanos pasó gran parte de su niñez en Argentina donde su padre ejerció como reconocido cirujano. Durante sus años de investigación, su trabajo estuvo centrado en el estudio e interpretación de lenguas nativas, permitiéndole crear un registro extenso de diversos grupos argentinos entre los que podemos mencionar a los por entonces llamados calchaquies, guaraníes, chiriguanoes, tobas y maticos entre otros. En una de sus obras Métraux escribe:

*“Los indios del Chaco son ávidos recolectores de miel. Existen numerosas especies de abejas y avispas productoras de miel. Algunas especies de abejas o avispas construyen colmenas esféricas que cuelgan de los árboles; otras viven en árboles o agujeros subterráneos. Al recorrer el monte, los hombres siguen atentamente el vuelo de cada abeja, con la esperanza de descubrir la colmena. (...) Para llegar hasta la miel en las cavidades de los árboles, los indios agrandan el agujero con sus hachas (...). Las larvas dentro de los panales se comen junto con la miel o se tuestan (...). De los Guaná se dice que atontan a las abejas con el humo de una planta de la familia de las Daturas, que soplan dentro de la cavidad antes de quitar los panales”<sup>28</sup>.*

Si bien lo citado arriba es un testimonio sumamente rico en detalles y permite acercarnos auténticamente al modo como los indígenas del Chaco utilizaban la miel, no podemos conocer en cambio la identidad taxonómica de las *abejas* con las cuáles estas personas se vinculaban.

<sup>26</sup> Nordenskiöld, 2002: 50.

<sup>27</sup> Nordenskiöld, 2002: 54.

<sup>28</sup> Métraux, 1996: 88.

En pos de detalles sobre esta actividad en el Bosque Atlántico, debemos considerar la obra de León Cadogan. Este etnógrafo paraguayo dedicó su vida a comprender aspectos de la vida de los mbya guaraníes, una de las etnias mayoritarias en el actual territorio misionero. El legado de Cadogan es monumental, no sólo por reflejar como nadie lo había hecho hasta el momento aspectos de la vida religiosa y espiritual de este pueblo sino también por su legítimo acercamiento a la historia de despojo y avasallamiento de los mbya y por sus actos en pos de acciones reivindicatorias y de restitución de tierra y derechos. A continuación, reproduciremos sólo dos citas de su inabarcable obra, que hacen referencia al vínculo de los indígenas con las abejas; la primera se vincula a un poema mbya guaraní que refleja el accionar del colibrí y la segunda vincula a la miel con aspectos cosmológicos:

*“Finalmente unas breves palabras acerca de los “productos del paraíso” con los que el Colibrí, en el poema mbyá, alimenta al Creador en los albores del tiempo. (...) Pero considerando la importancia que para el guaraní pre y postcolombiano tiene la miel, la creencia de que el picaflor se alimenta de néctar, (...) salta a la vista que, lo que hace Maino’í [el picaflor] de los textos mbyá, es alimentara Ñande Ru [máxima deidad mbya] con el néctar de las flores que adornan su juguaká ritual, alusión a la miel o jugo de las flores, de primordial importancia en la economía tupí-guaraní”.*<sup>29</sup>

*El Eira-jaguá es uno de estos monstruosos prototipos. El eirá es un pequeño mustélido (Tayra barbara [actualmente Eira barbara]) que es muy aficionado a la miel. Pero como ei o ei-ra es el nombre guaraní para la miel, el monstruo podría ser el “espíritu” del carnívoro, o el de las abejas o la miel. Un punto a favor de las abejas es la creencia Guayaki en baivwã, que son enfermedades más o menos peligrosas atribuidas al “espíritu” de los diferentes tipos de abejas. El Eirá-jaguá mbyá es un “monstruo en forma humana cubierto por escamas impermeables a las flechas”.*<sup>30</sup>

Es imprescindible mencionar que existen otras fuentes históricas y etnográficas, que comprenden en distintas magnitudes y tenores tratamientos sobre el tema del aprovechamiento de miel. Por ejemplo, Níklison, inspector del Departamento Nacional del Trabajo, cita en su informe elaborado a partir de las campañas realizadas a Chaco y Formosa en el año 1916 que los manjares de los tobas consistían en miel extraída de las *lechiguanas*<sup>31</sup>, la *caña de azúcar* y las frutas silvestres. También comenta que cuando los aborígenes iban al monte en busca de miel utilizaban un término distinto al de “mariscar”, iban a “melear”, lo que evidenciaba la extensa difusión de la actividad entre estos.

Los albores del siglo XXI estuvieron signados por la profesionalización de quiénes se dedicaban a trabajar tanto con las abejas nativas sin aguijón como junto a quiénes hacían y hacen aprovechamiento de sus mieles. Específicamente en el área del Gran Chaco, el etnobiólogo Pastor Arenas, trabajó documentando los saberes de los wichí y los tobas –hoy autodenominados *qom*–, legándonos valiosos volúmenes donde estos conocimientos y prácticas vinculados a las abejas nativas y a la extranjera (denominación local para la abeja europea) quedaron registrados. Como se lee a continuación:

*“Uno de los importantes protagonistas de la alimentación de los wichí y tobas son las avisvas y abejas. Proveen miel, larvas, hámagos y cera; ésta es ampliamente utilizada en distintos tipos de utensilios. [...] El total de especies aplicadas por ambos grupos étnicos es de alrededor de 18 o 19 especies. Todas ellas, menos la extranjera, son nativas y proporcionan en mayor o menor*

<sup>29</sup> Cadogan, 1967-68: 146.

<sup>30</sup> Cadogan, 1966: 109-110 (traducción de los autores).

<sup>31</sup> Posiblemente avisvas del género *Lechigwana* spp.



*cantidad miel, larvas o hámagos. La miel se bebe pura, en forma de hidromiel, fermentada como guarapo o aloja, o con el mate. Gustan mucho actualmente consumirla con pan o con queso*<sup>32</sup>.

En el Bosque Atlántico un destacable tratamiento del tema es el que realizó la antropóloga Marilyn Cebolla Badie quien publicó una contribución orientada a conocer el lugar que ocupan las *abejas* nativas sin aguijón dentro de la cultura *mbya guaraní*. Particularmente, la autora se centró en la relación de las especies melíferas con el ámbito religioso y con los medios de subsistencia tradicionales. También estudió el rol de los productos elaborados por las *meliponas* en la dieta de los indígenas, la medicina tradicional, la vida ritual y los sistemas clasificatorios locales. No obstante, elegimos reproducir el siguiente fragmento de su obra dado que se refiere a los escenarios actuales que enfrentan tanto los indígenas como las *meliponas*; cohabitantes de una selva otrora ilimitada:

*“Los indígenas tienen plena conciencia de los cambios ambientales que se produjeron en las últimas décadas en todas las regiones que constituían el territorio tradicional de la etnia. Y su fino conocimiento del sistema selvático los lleva a afirmar que la reducción en las poblaciones de ciertas abejas y el avance de ei rópa, la abeja europea, es un indicador de la alteración y degradación del monte”*.<sup>33</sup>

Por las razones que menciona Cebolla Badie, quiénes escribimos este capítulo juzgamos importante incluir a continuación una reseña de quienes hacen uso actual de las mieles de *abejas* nativas promoviendo la racionalización de su cría. Con ‘racionalización de la cría’ nos referimos a aquellas actividades que conducen a determinadas personas a criar abejas sin aguijón en cajones –imitando la tarea que emprende un

apicultor–, convirtiéndose por tanto en meliponicultores. Estos meliponicultores, informados por el saber local sobre las *abejas* nativas, pueden ‘poner a salvo el recurso’; evitando que se meleen panales del monte –al reproducir las colmenas en cautiverio–, al tiempo que revalorizan saberes y recursos, como leeremos a continuación (ver Recuadro 2).

## COLONOS, PIONEROS Y NUEVOS ENCUENTROS INTER-CULTURALES

La colonización de inmigrantes en Misiones se caracterizó por una combinación de olas migratorias promovidas por los gobiernos y/o compañías privadas (de 1900 hasta 1980) y una ocupación espontánea y “anárquica” de los territorios que se dio de forma paralela y continua a la primera<sup>34</sup>. A diferencia de la colonización organizada que se estructuraba en torno a un poblamiento concentrado característico de un pueblo o pequeño poblado, la ocupación espontánea, sobre todo en la zona norte y noreste de la Provincia de Misiones, promovió una ocupación dispersa en tierras a menudo alejadas “*monte adentro*”. Los primeros pobladores en arribar a estas tierras aparentemente “vacías” se autodenominaron “pioneros” y llegaron con poco y nada bajo el brazo buscando tierras para asentarse y hacer una *mejora*<sup>35</sup> para vivir.

Los relatos e historias que se cuentan de esos días recopilados en el norte de Misiones hacen referencia a las condiciones difíciles que imponía el monte y las dificultades para acceder a los mercados. Este escenario de aislamiento, falta de acceso a bienes y servicios, y las necesidades insatisfechas, generaron las condiciones para la

<sup>34</sup> Ver Schiavoni, 1995.

<sup>35</sup> Término local para referirse a tierras que han sido mejoradas por diversos trabajos realizados para adecuar el espacio a los requerimientos de una vida familiar; desmontes y limpieza para la agricultura, pozos de agua, viviendas de madera, etc.

<sup>32</sup> Arenas, P 2003: 159.

<sup>33</sup> Cebolla Badie: 2009: 118.

## RECUADRO 2

### LOS MELIPONINOS SOBREVUELAN AMÉRICA

Guiomar Nates Parra advierte que la urbanización e invasión de los hábitats ocupados por las *abejas silvestres* en Colombia amenaza a las *abejas* nativas sin aguijón y ha llevado a varias especies a modificar sus conductas de nidificación. Otros autores coinciden en que el cambio climático y el manejo inapropiado de los recursos pone en riesgo las poblaciones de estos insectos.

En las comunidades indígenas de Venezuela, y podemos decir en Latinoamérica en general, no existe tradición de meliponicultura (es decir, la cría, aunque si su aprovechamiento), quizás porque la selva les ofrece este recurso sin necesidad de recurrir a esquemas productivos. Sin embargo, el manejo tradicional de miel de las abejas sin aguijón está muy arraigado entre los criollos venezolanos como así también entre los campesinos de la extensa región donde se distribuyen este grupo de *abejas* (desde México hasta Argentina). La excepción más notable a ello es la cría de *abejas sin aguijón* reportada entre indígenas mayas quienes desde tiempos precolombinos y hasta la actualidad crían a “*Xunaan kaab*”<sup>36</sup> en troncos ahuecados llamados “jóbones”. En la región amazónica de Colombia, Perú y Brasil, el gran desarrollo de esta actividad queda evidenciado por la existencia de una riqueza de publicaciones técnicas sobre la cría y manejo de *abejas sin aguijón*.

En la Argentina, el desarrollo de la meliponicultura se encuentra en una etapa inicial y como se muestra en el apartado de *Aprovechamiento actual*, el éxito de esta actividad estará dado por la adecuada inclusión de los saberes locales de campesinos e indígenas, pasados y actuales, y el diálogo que estos puedan entablar con los conocimientos generados en ámbitos académicos. En la actualidad, un colectivo de investigadores y técnicos de diferentes instituciones han logrado la inclusión de las mieles de *yate*<sup>37</sup> en El Código Alimentario Argentino, donde hasta ese momento sólo se incluía la miel de la *abeja europea* pero no así, las producidas por este grupo de *abejas nativas*<sup>38</sup>.

<sup>36</sup> *Melipona beecheii*

<sup>37</sup> *Tetragonisca fiebrigi*, la *melipona* de mayor distribución en el país.

<sup>38</sup> Para más información recomendamos consultar: Rivero Oramas, R. 1972; Nates-Parra, 2005; Vit et al. 2006.

construcción de conocimientos sobre una naturaleza, hasta ese momento inexplorada y poco conocida para las y los recién llegados. Dieron lugar a un sinfín de observaciones sobre los animales y plantas que, en cierta forma, fueron también necesarios para la subsistencia. Pero también este escenario fue propicio para encuentros con la población de indígenas guaraníes –los históricos habitantes de estas latitudes–. El resultado fue un rico campo de construcciones inter-étnicas de conocimientos, aunque también de prejuicios, incomprensión y discriminación.

En este apartado nos focalizaremos en las construcciones colectivas de conocimientos, intercambios de saberes y prácticas en torno a las abejas sin aguijón entre indígenas y colonos pero desde la perspectiva de estos últimos. Las referencias y relatos que se transcriben fueron recopilados en entrevistas con colonos de diferentes orígenes, nacionalidades, autoadscripciones; campesinos, colonos europeos, chacreros, colonos *medio indios*, colonos *medios paraguayos*, *medios brasileños*, entre tantos otros actores que viven y habitan en el norte de

Misiones. Las entrevistas se realizaron entre los años 2007 y 2012 en diferentes picadas del departamento General Manuel Belgrano.

Un relato típico de los pioneros de esta región es el de Don Valencio, nacido en San Antonio, Brasil, pero llegado desde joven a la Argentina, o el de Linto, un alemán-brasileño que llegó con ocho años al país y se adentró con su familia en los montes:

*Hace unos 30 años [llegó a la chacra actual], era uno de los primeros, no había chacras ni nada de eso, solo monte, la [ruta nacional] 101 estaba. (...) bueno sería que yo hasta los 22 años por ahí, mi comida era miel y la carne era de montado [?], jabalí [Tayassu pecari], tateto [Pecari tajacu], emborebí [Tapirus terrestris], esa era nuestra carne hasta los 22 años más o menos... no comprábamos azúcar esas cosas (...) nosotros salíamos a buscar, agarrábamos una hacha y un lata y salíamos... pero nosotros no melábamos a esas abejitas chiquitas no ¡Una casualidad! Antes habían abejas silvestres las que eran buenas mismo, viste la abeja ¡Esa tenían miel y cantidad! Vos melabas una y tenías cantidad de miel. Nosotros antes cazábamos, después que se prohibió la caza no entramos más, pero antes cazábamos cada uno tenía su escopeta y su perro, entonces agarrabas tu escopeta y te metías en el monte y de paso vos ya ibas encontrando, acá hay yateí [abeja sin aguijón, Tetragnatha friborgi], acá hay un guaraipo [abeja sin aguijón, Melipona bicolor] porque antes había mucho [abejas y miel] era puro monte, ahora es escaso (Don Valencio, 68 años, Piñalito Norte).*

*Yo entré a la Argentina en el 58 y yo tenía 8 años. Ellos [sus padres] entraron por Puerto Alicia, en Colonia Aurora municipio de Aurora, ahí vivimos un año, de ahí entramos 12 km adentro del monte, el primer vecino estaba a 9 km, selva, selva y ¡Selva! Yo me acuerdo que había un criadero de abeja (...) bien por el monte con 8 y 9 años íbamos a melar esas abejas, sacar miel para comer y de*

*paso una hacha en el hombro para melar miri [abeja sin aguijón, Plebeia spp.], yateí, lo que encontrábamos, no teníamos otra cosa que hacer, rozado no teníamos, chanco no tenía. Igual que los indios en península. Lindo era, íbamos a pescar a pedradas, animales silvestres había. La abejita que existía nosotros conocíamos (Linto, 67 años, Picada Caballero).*

Los relatos reconstruyen la historia del lugar al tiempo que dan cuenta de los encuentros con los paisanos (denominación usada para referirse a los pueblos originarios guaraníes), en ocasiones con un tono amigable y en otros despectivos o apenas referido como algo que se debe contar. Romeo, de origen italiano se crió en Piñalito norte, pero llegó con ocho años desde el estado de Paraná, en Brasil; cuenta esos primeros encuentros con los pocos habitantes de la zona e introduce saberes sobre los usos medicinales de estas mieles:

*Cuando llegamos era puro monte, para ir a Iguazú o San Antonio, había un solo colectivo. Allí teníamos que ir para comprar algo. Cuando llegamos había un tal, un paisano era vamos a decir, Erico se llamaba, y un tío mío que vino un poco antes que nosotros... y después nosotros... y después había otra persona más allá (...). En San Antonio había dos o tres casas nomás, Andresito no existía, era puro monte, Caburei sí, ahí había un aserradero. (...) Y mira nosotros como antes melábamos mucho cuando era todo monte. Hasta hoy para mí el yateí es en primer lugar, es el principal por sabor y uso. Sólo uso casero, lo que melamos traíamos y comemos. Mi mamá y mucha gente usa para la criatura cuando está atacada del pulmón, yo mismo uso con limón un poco tibia y ese te hace aflojar todo el catarro, o con aceites unos toman. Es para lo mismo, para la criatura cuando tiene un ataque del pulmón, ese es un santo remedio (Romeo, Piñalito norte).*

También recopilamos otros relatos donde la empatía y vínculo de los pioneros con los paisanos



eran más fuertes, como el caso del padre de Leonardo, quien a su vez le enseñó a su hijo sobre las abejas sin aguijón:

*Mi papá se crió de chico con los paisanos en el monte, él vivía más con los paisanos, él era una persona alemana pero se estiró más con los paisanos (...) mi papá cazaba con ellos, aprendió a cazar con ellos, sin escopeta, solo con flecha, con lazo (...) él se crió en el monte también, con los paisanos. Y de ahí fue aprendiendo (Leonardo, 66 años).*

Así también lo relata Gilmar, quien vivenció esta experiencia de intercambio intercultural monte adentro en El Soberbio cuando era un niño, pero también hace un paralelismo con la situación de uso y conocimiento actual sobre el recurso miel:

*Uno siempre aprende con otro... como allá era puro monte tenía los indios... allá era bien indio, solo campamento guau [lit. 'falso', en guaraní] de tacuara golpeada, pero monte, monte... nosotros llevábamos mandioca, zapallo, maíz, y ellos nos daban miel y ellos nos enseñaban el nombre del bicho... el yateí es fácil porque hay mucho pero más con los indios aprendí de esos bichos que no se conocen, nosotros aprendimos por los paisanos (...) con los paisanos teníamos que ir 8 km monte adentro y para salir nosotros para el primer almacén, también 8 km. Los que se crían por acá ya no conocen porque no hay monte, el monte mismo ya está terminando, como el mandurí [abeja sin aguijón, *Melipona obscurior*], yo anduve en este lugar desde los 14 años y tengo 37 años y hasta ahora solo un mandurí encontré (...). El que más se encuentra es el irapua [abeja sin aguijón, *Trigona spinipes*], el miri y el yateí... el borá [abeja sin aguijón, *Tetragona clavipes*] no es que hay mucho, ese amarillo casi igual al irapua pero de color amarillo (Gilmar, 37 años).*

Llamativamente, uno de los usos más generalizados vinculados a la miel de las abejas sin aguijón se vincula con afecciones oftalmológicas. En un trabajo comparativo entre los usos medicinales de la miel de abeja (*Apis mellifera*) y la de yateí se encontró que las diferencias entre estas mieles están dadas por el uso de esta miel para prevenir, fortalecer y/o tratar dolencias de los ojos (Zamudio et al., 2010). Juan Pedro -de origen ucraniano- reflejaba en sus relatos cómo las prácticas de origen ucraniano se cruzan y entremezclan con las que aprendieron de los guaraníes. Él nos contaba lo siguiente sobre los usos alimenticios y medicinales de esta miel:

*Mi papá y mi mamá hacían el pan con miel, salía un pan marrón, porque antes era difícil conseguir azúcar. En ucraniano este pan se dice mendo-leck [Medovik], con limón con hojas de naranja, porque la naranja la hoja es un tranquilizante, entonces con miel en té, es tranquilizante la miel, también para la vista ¡La miel de yateí! pones una gotita templada en el ojo, pica un poco pero tiene que ser pura sacada con jeringa, uno gotea antes de ir a dormir [¿es cuando el ojo esta rojo?] No, no, es para fortalecer la vista, porque ese proviene de los indios ¿Usted vio alguna vez un indio con anteojos? (...) Nosotros tomamos los yuyos no cuando te ataca, nosotros vamos tomando antes, siempre ir previniendo igual que los indios hacen. O el paraguayo, uno siempre ve que toma el terere con alguna capoera<sup>39</sup> y uno dice ¿Tomar con capoera? Pero va previniendo (Juan Pedro, 49 años).*

En otra picada don Don Elio, de origen alemán y brasileño de nacimiento, hacía referencia en un cerrado *portuñol* (dialecto que mezcla el español y el portugués; hablado comúnmente en la frontera de Argentina y Brasil) a otros de los intercambios que perduran en la población

<sup>39</sup> Se denomina así a la vegetación que está en proceso de recuperación luego de alguna perturbación antrópica. Sin embargo, el uso genérico en el contexto del relato hace referencia al uso de plantas medicinales.

misionera actual, referido al conocimiento de los nombres comunes utilizados para denominar a las abejas sin aguijón y de los usos medicinales de sus mieles:

*Mandasai [abeja sin aguijón, Melipona quadri-fasciata] es la manda que sai a la porta [es la que manda a salir a la puerta<sup>40</sup>], ese es un nombre así. Yo no sé si nosotros pusimos un nombre o ya tenía, porque eso ya venía de la parte de los paisanos, de los indios antiguamente (...) para la piel también se usa, si usted tiene una herida que esta media seca pasa la miel de gateí y ella también comienza a trabajar, así que los mismos indios explicaban, porque allá en Rio Grande [Brasil] tenía paisanos mismos; entonces ellos explicaban mucho (Elio).*

Estos relatos sintetizan y dan cuenta, en voz de los participantes de esta historia, de las entramadas relaciones que se dieron en esta “otra etapa” de encuentros entre las comunidades indígenas y los colonos en el proceso de construcción de una *identidad nacional* y la demarcación del territorio argentino en sus fronteras. Por ejemplo, dentro de estos saberes se destacan las referencias a los usos medicinales de estas mieles que pueblan los montes misioneros y chaqueños. Pero por sobre todo muestra cómo se construyeron las relaciones inter-culturales y el conocimiento sobre esta pequeña porción de la naturaleza que constituyen las abejas sin aguijón<sup>41</sup>.

## APROVECHAMIENTO ACTUAL

En la actualidad, los grupos campesinos e indígenas que pueblan las áreas de distribución de estas abejas nativas continúan haciendo uso de dicho recurso. En el Bosque Atlántico y el Gran Chaco argentino se encuentra la mayor diversidad de abejas sin aguijón con veintitrés<sup>42</sup> y ocho especies respectivamente<sup>43</sup>, de las cuales varias se comparten. Esta diversidad puede ser incluso mayor, por ejemplo recientemente varios investigadores reportaron la existencia de una nueva especie de Meliponini para la ciencia en Misiones, y por conmemoración a Andrés Guazurari la denominaron *Plebeia guazurary* Alvarez, Rasmussen & Abrahamovich. Las excelentes cualidades productivas de algunas de estas especies y las características particulares de sus mieles como así también la abundante flora apícola presente en estas regiones motivan que la región posea un gran potencial para la cría de las abejas sin aguijón, actividad conocida en la actualidad como *meliponicultura*. Si bien el aprovechamiento de colonias silvestres sigue siendo una práctica común entre grupos indígenas y campesinos de las regiones referidas, el manejo racional para la cría de algunas especies es una práctica tan antigua como el aprovechamiento o meleo de estas abejas.

Cuando uno recorre las *chacras* misioneras o los *caseríos* chaqueños se encuentra con colonias de abejas sin aguijón que han sido trasladadas a las viviendas desde los montes; los pobladores las descubren luego de hacer un rozado para la agricultura, o cuando buscan leña, o en algún encuentro fortuito con alguna abeja cuando se está descansando bajo un árbol luego de una jornada ardua de trabajo. Dado que la mayoría de las abejas sin aguijón anidan dentro de huecos

<sup>40</sup> Transcripción fonética literal. Interpretación y traducción nuestra.

<sup>41</sup> Dentro de estos saberes se destacan las referencias a los usos medicinales de estas mieles que pueblan los montes misioneros y chaqueños. Para mayor información ver: Zamudio *et al.*, 2010; Zamudio & Hilgert, 2011; Kujawska *et al.*, 2012.

<sup>42</sup> Para mayor información sobre la diversidad de las abejas sin aguijón de Misiones ver Zamudio & Álvarez, 2016.

<sup>43</sup> Si bien el trabajo de Roig Alsina *et al.* (2013) da cuenta de la diversidad de las abejas sin aguijón de la Argentina, estudios más recientes indican que esta diversidad podría ser mayor. Por ejemplo, Álvarez *et al.* (2016) reportaron la existencia de una nueva especie de Meliponini para la ciencia en Misiones, y en honor a Andrés Guazurari la denominaron *Plebeia guazurary*.



**Figura 4:** Cajas, toras y porongos con colonias de abejas sin aguijón en Misiones.  
Fotos: Fernando Zamudio, con excepción de abajo a la derecha, autor: Guillermo Gil.

en árboles vivos o muertos, por lo general los campesinos se llevan la parte del tronco o *torita* donde está la colonia de *abejas*, o se pasa el nido a una caja de madera o hasta en un *porongo* (Figura 4). También por lo general se coloca cerca de la vivienda en las galerías o entradas de las casas porque además de dar miel y no picar, son “lindas de tener” y a algunos pobladores les gusta y ¡se admiran de cómo trabajan! Así, de forma similar a la cría de la *abeja europea*, la cría de las *abejas sin aguijón* ha ido creciendo y desarrollándose sobre todo de la mano de pobladores rurales en un proceso donde confluyen conocimientos de manejo heredados por generaciones y una gran cuota de experimentación, característica del actuar y saber campesino. Ejemplos sobresalientes de estas trayectorias es el que se refleja en la labor de Ernesto Wagner y Enrique Konig (Figura 5). Ernesto es poblador de El Colorado (Formo-

sa), quién compilando saberes de una diversa cantidad de fuentes –desde las enseñanzas de colonos misioneros, los saberes de los *qom* de la zona donde vive, los manuales de meliponicultura hasta las publicaciones científicas– trabaja desarrollando la cría de *abejas* nativas sin aguijón desde 1996. Por su parte Enrique, poblador de Montecarlo en Misiones, es uno de los pioneros en llevar la meliponicultura a otro plano de manejo en Misiones. Desde muy chico su padre apicultor llegado desde Europa comenzó a experimentar y pasarles conocimientos a Enrique que luego tomó como propia esta actividad. Hoy con toda una vida de experiencia con la cría de la *yateí* es convocado por diversos proyectos para compartir sus conocimientos con los pobladores rurales de todo el país (Figura 5).



Figura 5:

A) Ernesto Wagner colgando un cajón de *yateí* en 2010 en El Colorado (Formosa) (Foto: Celeste Medrano).

B) Enrique König sosteniendo el libro *Abejas sin aguijón de Misiones*, luego de un taller capacitación (Foto: Proyecto USUBI).

Estas personas con su visión no-académica, perfeccionan día a día la cría racional de las *abejas sin aguijón* y comparten sus saberes con la sociedad. Y son, este tipo de biografías, las que promueven legítimamente los vínculos no sólo con las otras especies que pueblan las selvas y los *montes* sino también con los otros saberes y sociedades.

A lo dicho arriba se le debe sumar el actual y significativo papel de las redes sociales en el desarrollo de esta actividad. Por ejemplo, destacan los grupos de meliponicultores en redes sociales y portales de internet (Facebook, youtube, etc.) donde meliponicultores de diferentes países comparten experiencias y conocimientos empíricos valiosos que se encuentran en constante prueba y reconfiguración. Por ejemplo, el grupo de Facebook “Meliponicultura”<sup>44</sup> cuenta con 11.087 miembros (04/05/2018), lo cual muestra a las claras el crecimiento de esta actividad en diversos países de Latinoamérica (a pesar de que una gran porción de los campesinos no tiene acceso a internet) y en particular en Brasil de donde es originaria dicha iniciativa. En esta red social es posible ver como los meliponicultores comparten conocimientos sobre las especies y el manejo de las mismas, como así también innovaciones creativas sobre la estructura y/o material de las cajas de crías, sobre protección contra enemigos naturales, o sobre las formas de alimentación artificial, entre otros temas.



Para tener una noción de la magnitud de estas innovaciones describiremos cómo desde el saber popular surgió uno de los métodos menos nocivos para el medio ambiente para obtener colonias de estas *abejas*, las trampas-nidos o “iscas pet” (carnadas en botellas plásticas tipo pet) como llaman los brasileros. No se sabe bien quién fue el creador, pero desde la sabiduría popular se comenzaron a generar formas alternativas de conseguir una colonia de una *abeja* nativa sin tener que cortar un árbol o abrir un tronco donde comúnmente hay una colonia de *abejas*. Como sea, estas trampas cumplen con el fin de atraer a potenciales nuevas colonias que se forman a partir de colonias madres, en un proceso natural de multiplicación poblacional de las *abejas* conocido como *enjambrazón*. Durante el mismo, una reina nueva (también llamada princesa) coloniza un

<sup>44</sup> <https://www.facebook.com/groups/233874557552/>.

hueco junto con un grupo de obreras para formar una nueva colonia. Los meliponicultores colocan un cebo<sup>45</sup> hecho con cerumen<sup>46</sup> de la misma especie de *abejas sin aguijón* que se pretende atraer dentro de una botella plástica tipo pet forrada con cartón y nylon negro (con el fin de protegerla contra la luz y la lluvia) que se coloca en los montes e incluso en áreas urbanas para capturar colonias (Figura 6).

Estas nuevas-viejas formas de conocimiento cobran relevancia local y regional en tanto aportan al desarrollo de una actividad productiva y económica que es a la vez fuente de alimentos en varios sentidos. Por un lado, se producen mieles diferenciadas y características, de las cuales

apenas conocemos una pequeña parte de su potencial como alimento funcional y medicinal. Por otra parte, permite y en ocasiones aumenta, la supervivencia de las poblaciones de *abejas* que en su rol ecológico son claves para la producción de frutos y semillas tanto de plantas silvestres como cultivadas a través del proceso conocido como polinización.

<sup>45</sup> El cerumen se disuelve en alcohol formando un cebo líquido color café con leche el cual se rocía en pequeñas cantidades por dentro de las botellas que se fijarán en las proximidades de nidos con potencial de producir enjambres.

<sup>46</sup> Al igual que la *abeja europea*, las *abejas sin aguijón* producen cera a través de glándulas ceríferas (es decir productoras de cera) ubicadas en el abdomen. Sin embargo, las *abejas sin aguijón*, mezclan la cera con resinas vegetales formando un producto más elástico y estable (el cerumen).

**Figura 6: Trampas-nidos o “iscas pet” para la captura de colonias de *abejas sin aguijón*; una innovación del conocimiento empírico de los meliponicultores.**

Fotos: Fernando Zamudio.



## ALGUNAS PALABRAS FINALES

Para cerrar este recorrido debemos mencionar que, en los países latinoamericanos donde la meliponicultura se está transformando en una producción en auge, surgió la expresión comercial *oro líquido* para designar a la miel de *meliponas* destinada tanto al sector de la población con altos recursos, como a los mercados extranjeros. Objeto de la actual cultura del cuidado del cuerpo y de criterios esnobistas, este producto es promocionado como poseedor de condiciones excepcionales. No obstante, correspondería que el desarrollo de la meliponicultura garantice la seguridad alimentaria de los pueblos y fortalezca los mercados locales. Entendiendo esto como un proceso de abajo hacia arriba, incluir las mieles de abejas sin aguijón en las perspectivas productivas debería ser una propuesta que valore el reconocimiento histórico de las tradiciones y promueva la protección de la biodiversidad de la naturaleza.

Finalmente, en esta búsqueda “arqueológica” del saber sobre las *abejas silvestres* y sus mieles hemos dado cuenta de la relevancia de este recurso animal en la vida de los habitantes que habitaron y habitan el vasto territorio de lo que hoy se conoce como Bosque Atlántico y el Gran Chaco. Se nos escapa vincular algunos aspectos de las cosmologías nativas en relación a estas *abejas* halladas en los relatos de los Jesuitas, viajeros y colonos con las prácticas actuales, aunque es claro que han aportado significativamente al encuentro de saberes que hoy se reflejan en la meliponicultura y los conocimientos sobre las propiedades curativas de las mieles de las *abejas sin aguijón* de los pobladores de estas regiones. Asoma –como la punta de un gigantesco iceberg– lo que supone un gran cúmulo de conocimientos bajo los escombros civilizatorios de un occidente voraz. Les damos martillo, pincel, lupa, papel y lápiz, sean ustedes los arqueólogos que continúen esta misión en pos del florecimiento –y la polinización– de la vida, a favor de la diversidad y la complicidad entre *abejas* y personas.



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ÁLVAREZ L., C. RASMUSSEN C. y A. H. ABRAHAMOVICH. 2016. Nueva especie de *Plebeia* Schwarz, clave para las especies argentinas de *Plebeia* y comentarios sobre *Plectoplebeia* en la Argentina (Hymenoptera: Meliponini). *Revista del Museo Argentino de Ciencias Naturales* 18(1): 65-74.
- AMBROSETTI, J. B. 2008. *Tercer viaje a Misiones*. Editorial Albatros y Fundación de Historia Natural Félix de Azara, Buenos Aires.
- AZARA, F. de. 1998. *Viajes por la América Meridional*. Tomo I. Editorial El Elefante Blanco, Buenos Aires.
- BELASTEGUI, H. M. 2004. *Los colonos de Misiones*. Editorial universitaria, Universidad Nacional de Misiones, Posadas.
- BIERZYCHUDEK, A. 1979. *Historia de la Apicultura Argentina*. Héctor J. Mattone, Buenos Aires.
- CEBOLLA-BADIE, M. V y M. C. GALLERO. 2016. "Eran sólo indios..." La construcción de la alteridad Mbya en el Alto Paraná de Misiones, Argentina (1920-1960). *Cadernos do LEPAARQ* 13(26): 88-105.
- DOBRIZHOFFER, M. 1967, 1968, 1969 [1783]. *Historia de los abipones*. Vol. I, II y III. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- HOLMBERG, E. L. 1903. Delectus hymenopterologicus Argentinus. *Anales del Museo Nacional de Buenos Aires* 3(2): 377-518.
- HOLMBERG, E. L. 2012 [1887]. *Viaje a Misiones*. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universidad Nacional del Litoral, Paraná y Santa Fe.
- KUJAWSKA, M., F. ZAMUDIO y N. HILGERT. 2012. Honey-based mixtures used in home medicine by non-indigenous population of Misiones, Argentina. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. Volume 2012 (2012), Article ID 579350.
- MEDRANO, C. y C. ROSSO. 2010. La miel hecha cenizas. Aprovechamiento de miel en grupos indígenas guaycurúes durante el período colonial a partir de la evidencia de fuentes jesuíticas en el Chaco Argentino. *Suplemento Antropológico XLV*(1-2): 393-422.
- MEDRANO, C. y C. ROSSO. 2010. Otra civilización de la miel: utilización de miel en grupos indígenas guaycurúes a partir de la evidencia de fuentes jesuíticas (Siglo XVIII). *Espaço Ameríndio* 4(2): 147-171.
- JOLÍS, J. 1972 [1789]. *Ensayo sobre la historia natural del Gran Chaco*. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- MÉTRAUX, A. 1996. *Etnografía del Chaco*. El Lector, Asunción.
- NORDENSKIÖLD, E. 2002 [1912]. *La vida de los indios*. APCOB (Apoyo Para el Campesino-Indígena del Oriente Boliviano, La Paz.
- ORBIGNY, A. d'. *Viajes por la América meridional I*. Emecé, Buenos Aires.
- PAUCKE, F. 1942, 1943, 1944. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios Mocobíes, 1749-1767*. Volumen I, II y III. Universidad de Tucumán, Tucumán.
- PEYRET, A. 1881. *Cartas sobre Misiones*. Imprenta de la Tribuna Nacional, Buenos Aires.
- ROIG-ALSINA, A, F. G. VOSSLER y G. P. GENNARI. 2013. Stingless bees in Argentina. In: VIT P., S. R. M. PEDRO y D. W. ROUBIK (eds), *Pot-Honey: A Legacy of Stingless Bees*, pp. 125-134, Springer Verlag, Berlin.
- RUIZ DE MONTOYA, A. 1639. *Tesoro de la lengua guaraní*. John Carter Brown Library, Providence
- SÁNCHEZ LABRADOR, J. 1910 [1770]. *El Paraguay Católico*. Imprenta Coni Hnos. Buenos Aires.
- SCHIAVONI, G. 1995. Organización doméstica y apropiación de tierras fiscales en la Provincia de Misiones (Argentina). *Desarrollo Económico* 34: 595-608.
- SCHMIDEL, U. 1903. *Viaje al Río de la Plata [1534-1554]*. Cabaut y Cía., Editores, Buenos Aires, Argentina.
- VELLARD, J. 1954. *Une civilisation du miel: les Indiens Guayakis du Paraguay*. Gallimard, Paris.
- ZAMUDIO F. y ÁLVAREZ L. J. 2016. Abejas sin Aguijón de Misiones: una guía etnotaxonómica para su identificación en el campo - 1a ed. - Córdoba : Editorial de la UNC, 2016. 218 p.
- ZAMUDIO, F. y N. I. HILGERT. 2011. Miel y plantas en la medicina criolla del norte de Misiones, Argentina. *Bonplandia* 20(2): 59-78.
- ZAMUDIO, F., M. KUJAWSKA y N. I. HILGERT. 2010. The honey as medicinal resource: Comparison between Polish and multiethnic settlements of the Atlantic Forest, Misiones, Argentina". *The Open Complementary Medicine Journal* 2: 1-16.







various views  
- 1870



### PARTE III



# ¿PRESTAMOS O APROPIACIONES? VIEJAS PLANTAS Y NUEVOS SABERES



## CAPÍTULO VI

# COSMOLOGÍA E HISTORIA DEL RICINO Y EL AMBA'Y ENTRE LOS GUARANÍES DEL NORDESTE ARGENTINO

**Héctor A. Keller**

Instituto de Botánica del Nordeste - CONICET, Casilla de Correo 209, 3400-Corrientes.

hectorhansenkeller@gmail.com; ORCID: 0000-0002-1797-9492

**Analia Pirondo**

Instituto de Botánica del Nordeste - CONICET, Casilla de Correo 209, 3400-Corrientes.

analiapirondo@hotmail.com; ORCID: 0000-0002-6214-6983

**Pablo Stampella**

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA, FCNyM, UNLP). Calle 64 nro . 3, 1900-La Plata.

pstampella@yahoo.com; ORCID: 0000-0001-7812-6453

## SUMMARY

The objective of this chapter is to study the historical evidence on the cultivation of *amba'y* in the domestic areas of Guaraní communities and its replacement by ricin, whose cultivation is still a common practice. The first-hand information was collected in the Mbya communities of the Misiones and Corrientes provinces using an ethnobotanical methodology. For the survey of historical data, documentary sources were analyzed. The historical documentation provides phytonyms and uses for each species. These results, added to the mythical origin of the *amba'y* relieved among the *Ava Chiripa*. The information obtained on the uses of castor vean and on the mythical origin of *amba'y* provide useful information to achieve an etymological approach to the phytonym *amba'y* alternative to those previously proposed by León Cadogan.

**Key words** *Amba'y*, *Cecropia*, etymology, ethnobotany, *ricin*, *Ricinus*.



## RESUMEN

El objetivo de este capítulo es estudiar las evidencias históricas sobre el cultivo del *amba'y* en ámbitos domésticos de comunidades guaraníes y su reemplazo por el *ricino*, cuyo cultivo constituye aún una práctica corriente. La información de primera mano fue relevada en comunidades Mbya de las provincias de Misiones y Corrientes mediante una metodología etnobotánica. Para el relevamiento de los datos históricos se analizaron fuentes documentales. La documentación histórica aporta fitónimos y usos para sendas especies. Estos resultados, sumados al origen mítico del *amba'y* relevado entre los *Ava Chiripa*, permiten echar luz sobre un posible uso ancestral de la especie así como también sobre el significado de su denominación, la cual es alternativa a la propuesta por otros autores. La información obtenida sobre los usos del *ricino* y sobre el origen mítico del *amba'y* aportan información útil para lograr una aproximación etimológica al fitónimo *amba'y* alternativa a las propuestas previamente por León Cadogan.

**Palabras clave** *Amba'y*, *Cecropia*, etimología, etnobotánica, *ricino*, *Ricinus*.



## INTRODUCCIÓN

Es muy frecuente la costumbre de recrear espacios o paisajes a partir de la resignificación botánica por parte de las comunidades inmigrantes. Es por ello que muchas utilizan la estrategia de adoptar o sustituir plantas que empleaban en sus lugares de origen por plantas locales. De esta manera logran recrear sus espacios o escenario de vida a partir de diferentes sentimientos, conocimientos, imágenes, entre otros, elementos que forman parte de la memoria colectiva.

Este proceso de resignificación botánica fue muy común durante la época jesuítica, cuando entraron en contacto jesuitas de varias procedencias y etnias locales diversas. En este sentido, varios jesuitas describen y nombran a las plantas americanas de acuerdo a su parecido con plantas de su lugar de origen. Martín Dobrizhoffer<sup>1</sup> compara al *quabyra guazu* y al *quabiyú*<sup>2</sup> con ciruelas y cerezas, respectivamente; a la *granadilla* o *pasionaria* con la *granada*<sup>3</sup>; y más raramente a las *bananas* con las *higueras*: “Las frutas bacoba y banana, tan altamente apreciadas por los americanos, pertenecen al género de los higos”. Pedro de Montenegro<sup>4</sup>, autor de la “Materia Médica Misionera”, se refiere al *quabiyú* y a la *pitanga*<sup>5</sup> como *arrayanes negro* y *blanco*, respectivamente, al *caáiné* con el *lepidio*<sup>6</sup> de Plinio.

Lo mismo ocurre en el contexto de la fitomedicina o medicina herbal tupi-guaraní, en donde se ha observado que la adopción de substitutos vegetales a lo largo de sus procesos expansivos, ha contribuido ampliamente al desarrollo de la farmacopea de este pueblo que desde la selva amazónica se ha difundido hacia otras regiones selváticas tropicales y subtropicales de Sudamérica<sup>7</sup>, arrastrando consigo conocimientos sobre plantas ausentes en sus nuevas áreas de ocupación, pero conocimientos susceptibles a ser incorporados a especies sustitutas. Esta práctica es también frecuente entre los guaraníes pero en relación a otros tipos de usos, como lo son

las plantas mágicas y aquellas empleadas para pescar (ictiotóxicos o barbasco) <sup>8</sup>. Es por ello que en la actualidad es frecuente hallar nombres de plantas con designaciones guaraníes equivalentes y usos idénticos para especies similares en regiones distantes dentro del área de distribución tupi-guaraní<sup>9</sup>.

En este trabajo se aborda la adopción del *ricino*<sup>10</sup> como sustituto del *amba'y*<sup>11</sup> entre comunidades de filiación guaraní de Misiones y Corrientes (Argentina). Se recuperan conocimientos ancestrales sobre el *amba'y* a partir del *ricino* y se sugiere que hay conocimientos sobre determinadas especies que pueden vislumbrarse estudiando la etnobotánica actual e histórica de sus especies sustitutas. Asimismo el trabajo aporta elementos para dilucidar una posible interpretación sobre el origen de la denominación *amba'y*.

<sup>1</sup> Dobrizhoffer, 1967: 487.

<sup>2</sup> *Campomanesia xanthocarpa* y *Myrcianthes pungens* (Myrtaceae), respectivamente.

<sup>3</sup> *Passiflora* spp. (Passifloraceae) con *Punica granatum* (Lythraceae).

<sup>4</sup> Montenegro, 2009. También puede consultarse Stampella & Keller, 2021.

<sup>5</sup> *Eugenia uniflora* (Myrtaceae).

<sup>6</sup> *Dysphania ambrosioides* (Amaranthaceae) con *Lepidium latifolium* (Brassicaceae).

<sup>7</sup> Keller, 2007a.

<sup>8</sup> Keller, 2008a, 2011.

<sup>9</sup> Balée & Cebolla Badie, 2009.

<sup>10</sup> *Ricinus communis* (Euphorbiaceae).

<sup>11</sup> *Cecropia pahystachya* (Urticaceae).

## EL RICINO

El ricino o tártago, es un arbusto o arbolito con tallos gruesos, adornados de cicatrices con forma de anillo que quedan luego de la caída de sus hojas. Las hojas son glabras, largamente pecioladas, con láminas palmadas de lóbulos aserrados. Es originario de las zonas tropicales del este de África y tempranamente se ha cultivado y naturalizado en regiones cálidas de todo el mundo. Su presencia en América fue ya registrada en el siglo XIV por Fernández de Oviedo<sup>12</sup> para La Española (actual República Dominicana-Haití), primer asentamiento europeo en América.

Los jesuitas mencionan esta planta sin detenerse demasiado. La denominaban con varios nombres *tártago*, *resino árbol*, *ambaí guazú*, *ambaybuzu*, *pinó* e *higuera del infierno*. Esta planta era empleada como medicinal (para combatir la erisipela, como desinflamante y como remedio purgante) y su aceite era usado como combustible para el alumbrado, especialmente por los portugueses de Brasil<sup>13</sup>. Gracias al jesuita Pedro de Montenegro<sup>14</sup> podemos disponer de una descripción de esta planta: “(...) es el recino blanco de Plinio, que crece su árbol como el de la higuera, y las ojas son algo parecidas en el grandor; pero no en su aspereza y sequedad, y azabaladuras, porque son lisas y muy hermosas á la vista, adornadas de un verde claro, y muy tersas, con bastante humedad: nace por las orillas de los bosques, y huertos, á donde la tierra es fértil y humeda: y cierto, que si bien se mira es la mejor de las especies de recino, ó tártago, á que el vulgo llama Higuera del Infierno, y aunque de esta especie hay variedad, asi en la figura como en el grandor de sus granos y oja: el uso de medicina me atengo mas á este, que no á ninguno de todas las otras

diferencias, por no ser tan venenoso, enemigo del estomago, no causando tantas congojas, ni nauseas, como el tartago mayor ordinario. (...) Se saca aceite de sus semillas, el cual sirve asi para lamparas, como para el uso de medicina, y asi tomadas diez ó dice gotas de él en caldo de pollo, purga suavísimamente la flema, y la colera. Veinte de sus granos mondados metidos dentro de un gallo viejo, y bebido su caldo, es único remedio en el mal de hijada, y en el dolor de la esciatica, y en el dolor de las coyunturas por humores frios y galicos. Sus ojas, esto es, de todos los racimos, machacadas y cocidas, y aplicadas á modo de emplasto extirpan los barros, y las manchas del rostro, y de todo el cuerpo, asi las que llaman albarazos, como de los asoleados: aplicadas su ojas con polenta reprimen las inchazones, y inflamacion de los ojos, y aplicandolas calientes, ó mojadas en vinagre á los pechos endurecidos, las relaja, y resuelve la demaciada leche: asi mismo, mojadas en vinagre caliente ataja el fuego de S.n Anton, y de S.n Torcáz”.

Posteriormente a la expulsión de los jesuitas, Félix de Azara se refiere al *tártago*, aclarando que en América se lo nombra como *palma-christi*, y es una planta que nadie cultiva, pero que “se la encuentra siempre al lado de las casas, de las granjas o de los jardines, y yo no me acuerdo de haberla visto en los desiertos, lo que hace pensar que es del número de las que crecen donde hay hombres. Se encuentra en todos los parajes y poblados<sup>15</sup>”. De igual manera d’Orbigny<sup>16</sup> en su obra “Viaje a la América Meridional” destaca la presencia del ricino o *palma-christi* y lo ubica en los sitios donde los indígenas fijaban su residencia momentánea durante las campañas militares. Además, alude que “(...) es un indicio que no engaña nunca, es el compañero fiel del hombre en

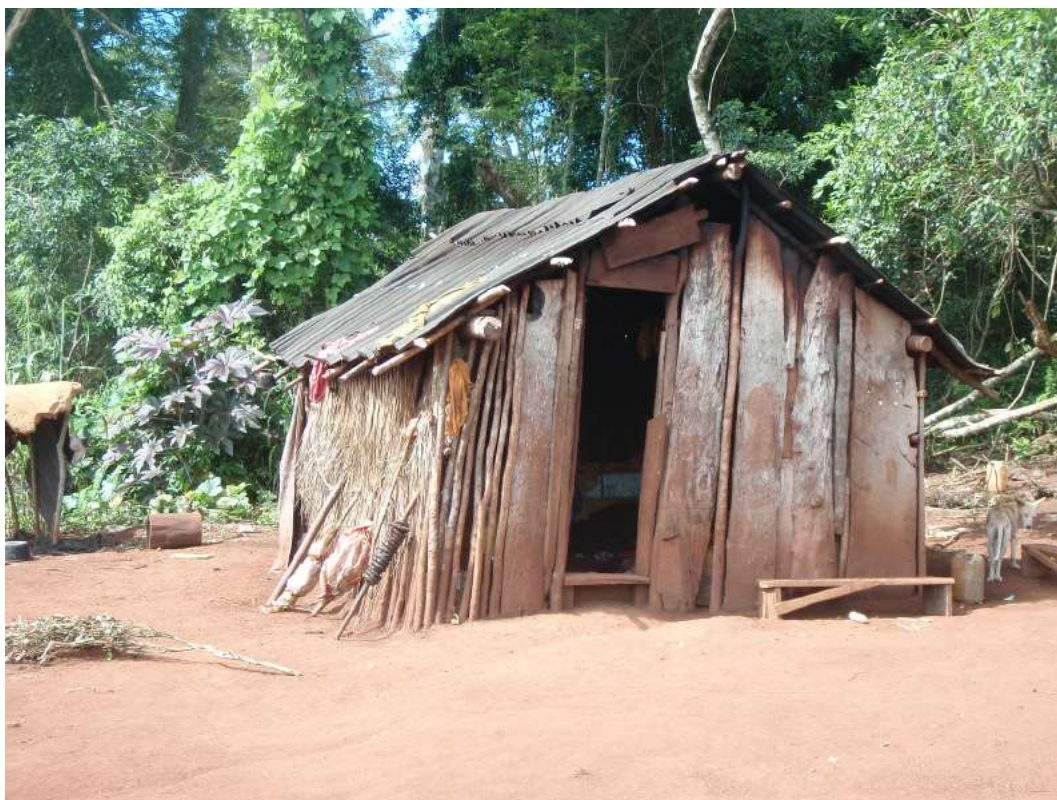
<sup>12</sup> Fernández de Oviedo, 1851.

<sup>13</sup> Paucke, 1944: 188.

<sup>14</sup> Montenegro, 2009: 293-294. Llama la atención que esta descripción fue tomada por el autor casi textualmente de la obra de Andrés Laguna (ver Font Quer, 1993).

<sup>15</sup> Azara, 1998.

<sup>16</sup> d’Orbigny, 1945: 346.



**Figura 1. Ricino cultivado junto a vivienda guaraní.**

*sus migraciones, lo sigue a todas partes y que no brota lejos de él. Es necesario que éste prepare la tierra donde esa planta debe vivir”.*

En la actualidad, la especie se encuentra naturalizada<sup>17</sup> en la Argentina en diversas provincias del centro y norte del país<sup>18</sup>. Sus poblaciones rápidamente han proliferado por regeneración natural marcando una impronta notable en la flora ruderal de varias localidades.

Los nombres más corrientes para denominarla en contextos urbanos y rurales del país son *tártago* (nombre dado al *ricino* por el vulgo castellano) y *ricino* (del Lat. *ricinus*: garrapata, aludiendo a la similitud de las semillas con estos ectoparásitos)<sup>19</sup>.

En comunidades guaraníes contemporáneas de Misiones y Corrientes la especie es también deno-

minada *amba'y*, y es muy frecuentemente cultivada en el entorno de las viviendas (Figura 1) como árbol de sombra y para aprovechar sus virtudes medicinales, llegando a ser un árbol infaltable en el patio de las aldeas<sup>20</sup>.

Interlocutores guaraníes Mbya de la comunidad Pindoty (San Ignacio, Misiones) sugieren que por el sólo hecho de cultivarse esta especie en el contexto hogareño los niños aprenden más tempranamente a erguirse y caminar, constituyendo esta la razón fundamental por la que es un elemento infaltable en los patios de las viviendas.

<sup>17</sup> De acuerdo a lo expuesto anteriormente se puede discutir si se trata de una naturalización o antropización. Ver hilgert et al., 2014.

<sup>18</sup> Bacigalupo & Múlgura, 1999.

<sup>19</sup> Font Quer, 1993.

<sup>20</sup> Keller, 2008b; Pirono, 2016.

## EL AMBA'Y

Es un árbol similar al *ricino* por sus tallos fistulosos (huecos), externamente ornamentados con cicatrices foliares con forma de anillo; hojas largamente pecioladas con láminas palmatipartidas. No obstante, entre otras diferencias, alcanza mayor altura que el *ricino* (hasta 15 m) y sus láminas foliares son escabrosas en la cara superior y cubiertas de pelos lanosos blancos en la inferior; por su parte los lóbulos de las hojas no presentan hendiduras superficiales.

La especie es nativa y ha sido registrada en Brasil, Paraguay y la Argentina<sup>21</sup>. Es más frecuente la conformación de poblaciones densas en bosques próximos a los ríos y arroyos (riparios) y constituye una especie pionera en sucesiones secundarias (llamadas *capueras*) luego de la tala o la apertura del dosel selvático por caída de árboles.

Los jesuitas tardíos (siglo XVIII) mencionan el cultivo de esta planta en los alrededores de las chozas de los indios, siendo estimada como ornamental, medicinal y para iniciar fuego: “(...) del género de las higueras silvestres (...) que los Indios plantan de buen grado estos árboles en derredor de sus chozas porque saben aprovecharlos de diversas maneras. Secan sus raíces y luego restriegan contra ellas unos palitos de madera dura lo más rápidamente posible para producir (...) el fuego que luego captan con cáñamo, papa o una hoja seca (...). Además el ambay no sólo deleita la vista por su ameno color verde sino que es muy estimado (...) por su fuerza medicinal que ofrecen su corteza, hojas y juego (jugo) en la gonorrea, menorragia y disentería<sup>22</sup>”. José Sánchez Labrador la diferencia del *ricino* (*ambaybuzu*) denominándola *ambay caaimbe guazú*<sup>23</sup>.

En la literatura farmacobotánica del país la especie es medicinal, constituyendo sus propiedades antiespasmódicas del sistema respiratorio, hipotensoras y antimicrobianas sus virtudes más reputadas<sup>24</sup>. En su área de distribución y

en la farmacopea popular argentina el nombre más utilizado para denominar a esta especie es *amba'y*<sup>25</sup>. En el contexto de los grupos guaraníes este nombre corresponde a *C. pachystachya*<sup>26</sup>, sin embargo en las aldeas Mbya y Ava Chiripa de Misiones actualmente recibe el nombre *amba'y guachu* (*amba'y* de selva), expresión que permite diferenciarla del *ricino*, llamado *amba'y okare* (*amba'y* del patio) o simplemente *amba'y*<sup>27</sup>.

<sup>21</sup> Zuloaga et al., 2008.

<sup>22</sup> Dobrizhoffer, 1967: 503.

<sup>23</sup> Furlong, 1948.

<sup>24</sup> Alonso, 2004.

<sup>25</sup> Saggese, 1959; Ratera & Ratera, 1980; Toursarkissian, 1980.

<sup>26</sup> Bertoni, 1940; Cadogan, 1957, 1973, 1992.

<sup>27</sup> Keller, 2008c.



#### RECUADRO 1

#### FRAGMENTO DEL MITO POSDILUVIANO<sup>28</sup>.

*"Cuando las aguas bajaron innumerables cadáveres estaban tendidos en la nueva tierra. A quienes más tarde serían transformados en aves carroñeras se les encomendó resucitar a los muertos dotándoles a sus pipas con tatachina (niebla creativa). Para hacerlo se apostaron sobre las ramas del árbol del amba primigenio. Cuando el creador se acercó a los jotes blancos observó que el humo no era el de sus pipas, más bien estaban asando a los cadáveres para alimentarse, entonces los transformó en aves carroñeras y la tarea fue encomendada a los futuros jotes de cabeza roja..." (fragmento de una versión del mito diluviano guaraní)".*

#### UN ÁRBOL POSDILUVIANO

El mito diluviano guaraní de los Ava Chiripa de Misiones sugiere que el *amba'y* (árbol del *amba*) sobre el cual se aventuraron los encargados de la resurrección, es el primer vegetal de la nueva tierra que se conformó luego de uno de los tantos cataclismos presentes entre los mitos escatológicos guaraníes: la gran inundación. El *amba'y* es una especie con demostradas aptitudes para tolerar períodos de inundación<sup>29</sup>. Tales atributos hacen meritorio ese rol mítico primigenio en la sucesión vegetal, por lo que, si bien los guaraníes actuales utilizan la expresión *amba'y* (árbol del *amba*) para referirse al *tártago* o *ricino*, es más probable que la narrativa refiera en sus inicios al *amba'y*.

<sup>28</sup> Datos de primera mano, no publicados.

<sup>29</sup> Batista *et al.*, 2008.

## RECUADRO 2

### EL AMBA

Entre los guaraníes se conoce como *amba* a un dispositivo doméstico que propicia el ejercicio infantil de ponerse de pie y dar los primeros pasos. Se trata de dos o más varas de madera de unos pocos centímetros de diámetro y cerca de un metro de altura que se entierran verticalmente en el suelo (Figura 2). Los niños pequeños suelen llegar gateando o arrastrándose hasta el *amba*, y se los adiestra para que se aferren a estas varas e intenten erguirse y luego, dar los primeros pasos aferrándose a otras varas situadas lateralmente. Algunos *amba* actuales se conforman como cercos de contención infantil (Figura 3) pero es muy probable que se esté tratando de emular el “corralito” o cuna que utilizan los *juru'a* (los muchos -apelativo usado para la población no originaria-) para ocuparse de sus quehaceres mientras los niños permanecen encerrados.



Figura 2. *Amba* de dos varas frente a vivienda guaraní (arriba).

Figura 3. *Amba* tipo corralito (abajo).

## ¿QUÉ ES EL AMBA O ÑMBA?

La expresión *amba* puede desagregarse en dos vocablos componentes que le dan sentido a su empleo para hacer referencia a dicho dispositivo: *ã-mba* (erguirse completamente). La partícula *mba* (completamente) es un sufijo de compleción que se utiliza para denotar que un conjunto de cosas o un evento alcanza su plenitud o totalidad. El primer vocablo *ã*, sobre el cual oportunamente se detiene León Cadogan<sup>30</sup> en su diccionario, quiere decir “estar en posición vertical”, “erguirse”, “vivir”. Añadiendo algunos párrafos en lengua Mbya que ejemplifican las consecuencias de no ser beneficiario del atributo de verticalidad. “*Po’ã*” (medicina) se desagrega en *po-ã* (propiciadores de la condición erguida), es decir las sustancias medicinales son concebidas como aquello que nos restituye la posición erguida. “*Che ra’y o’ ã’eġ va’ekue*”, “mi hijo que murió prematuramente” (mi hijo que no se irguió adulto).

Si hacemos una relectura del relato posdiluviano bajo la lente de estas connotaciones complementarias de la condición erguida (*ã*) que atesora la lengua guaraní, se puede entender mejor el rol del “árbol del *amba*” en la resurrección del mundo y de la humanidad después de un evento escatológico, es decir que en esa época mítica la etnoespecie ha jugado un rol importante en recomponer la posición erguida, como condición vital del ser humano. Y si con dicha relectura retornamos nuevamente al ámbito doméstico se percibe con mayor claridad la trascendencia del *amba* erigido en los patios, un dispositivo que posibilita al niño superar la condición de horizontalidad propia de los fenecidos y proyectarse hacia la vida.

<sup>30</sup> Cadogan, 1992: 15.

### RECUADRO 3

## LAS PALABRAS EN GUARANÍ

**ã:** erguirse, ponerse de pié

**po’ã:** medicina, (po/mbo: prefijo de acción, ã erguirse, es decir “lo que nos devuelve la postura erguida)

**amba:** erguirse completamente (ã erguirse, mba: sufijo de compleción)

**amba’y:** árbol o vara para erguirse completamente (**amba:** erguirse completamente, y: sufijo para árbol o material leñoso)

## AMBA'Y: EL ÁRBOL DE LAS VARAS PARA ERGUIRSE

El sufijo “y” se emplea en los nombres de las plantas en guaraní para designar fustes leñosos, ya sean palos, varas, madera o los árboles en general<sup>31</sup>, por lo que es muy probable que las ramas del *amba'y* se usen o hayan usado como material para erigir los *amba* en los patios de las viviendas. La formación de nudos notables en los vástagos leñosos (Figura 4.a), debido a las grandes cicatrices que dejan las hojas en el tronco, posibilitan un asidero propicio para los niños que intentan erguirse aferrándose a estas varas. Este atributo es compartido con el *ricino*, cuyos tallos también presentan nudos notables donde antes había hojas (Figura 4.b) y probablemente también hayan sido usados para este fin.

La presencia de ejemplares de *amba'y* como elemento pionero de las sucesiones secundarias luego de la roza y quema en el entorno de las comunidades ha sido un argumento utilizado por León Cadogan<sup>32</sup> para sugerir una posible raíz etimológica de la expresión *amba'y* proponiendo “árbol de la morada” como un posible significado etimológico. En otra contribución<sup>33</sup> sugiere el atributo de similitud en la forma de las hojas de ambas especies para explicar las razones por las cuales los misioneros echaron mano de la expresión *amba'y ete* (verdadero *amba'y*) para nombrar al *ricino*.

Es muy común que en este tipo de especies pioneras se obtengan nuevas plantas a partir de estacas plantadas en el suelo (ej. para erigir un *amba*), lo que quizá explique la práctica de cultivar *amba'y* en los patios que fue documentada por los jesuitas para los guaraníes en el siglo XVIII.



Figura 4. a) Tallo con nudos notables de *amba'y* (arriba); b) Tallo con nudos notables de *ricino* (abajo).

<sup>31</sup> Cadogan, 1992; Keller, 2013.

<sup>32</sup> Cadogan, 1957: 23.

<sup>33</sup> Cadogan, 1973: 14.



Actualmente no se observa el cultivo de dicha especie en las comunidades, en cambio el *amba'y* que se con frecuencia se cultiva en los patios como procedimiento para que los niños caminen a más temprana edad es el *ricino*, sucedáneo con atributos morfológicos y utilitarios equivalentes.

En base a lo expuesto, queremos destacar que los documentos históricos permitieron recopilar los nombres locales asignados a estas plantas como también agrupamientos de las mismas. Se observó que los guaraníes consideran al *ricino* dentro del grupo de los *amba'y*, mientras que los jesuitas, debido a su legado occidental, consideraban al *amba'y* dentro de la categoría de los *ricinos*.

Las aproximaciones etimológicas a la expresión *amba'y* propuestas por León Cadogan<sup>34</sup>, “árbol que se yergue”, “árbol de la morada”, “árbol de los lugares habitados por seres erectos”, han resultado difusas o muy complejas por carecer de la acepción “*amba*” como dispositivo para que los niños aprendan a erguirse y caminar. Sugerimos aquí el significado “varas para erigir el *amba*” como una opción etimológica alternativa a las propuestas por dicho autor.

A lo largo del contacto entre proyectos evangelizadores y pueblos guaraníes ha sido de usufructo corriente el sincretismo dirigido, es decir la inscripción de nociones del cristianismo en elementos de la naturaleza que son centrales a la cosmología del pueblo que se ha deseado convertir. De esta manera, *Tupã* el progenitor de los rayos y deidad guaraní de la guerra constituyó una entidad idónea para inculcar la noción del dios cristiano<sup>35</sup>. En la cosmología Mbya guaraní el ejemplar primigenio de la *yerba mate*<sup>36</sup>, surgió de la transformación de una mujer castigada por no acceder a propuestas matrimoniales<sup>37</sup>; en la versión de J. Bautista Ambrosetti<sup>38</sup> recogida entre los guaraníes cristianizados se conoce con el nombre de María a dicha mujer y su transformación en una planta constituyó un premio por mantenerse hasta cierta edad avanzada alejada de los pecados carnales.

En estos dos ejemplos el “sincretismo dirigido” involucra el reemplazo o la tergiversación, con conocimiento de causa, de nociones asociados a elementos de la naturaleza que cuentan con cierta relevancia cosmológica. En el caso que aquí se presenta se da una situación inversa, ya que se verifica el reemplazo de una especie por otra sucedánea, la que pasa a ser la depositaria de los constructos cosmológicos asociados a la primera. Ello nos permite sugerir que los conocimientos que un grupo étnico mantiene y recrea en torno a un sustituto vegetal pueden aportar elementos para entender mejor su relación ancestral con la especie substituida, así como también, en este caso particular, echar luz sobre la etimología del fitónimo con que se la designa.

<sup>34</sup> Cadogan, 1957, 1973, 1992.

<sup>35</sup> Keller, 2017.

<sup>36</sup> *Ilex paraguariensis* (Aquifoliaceae).

<sup>37</sup> Keller, 2007b.

<sup>38</sup> Ambrosetti, 1893.

## BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO, J. 2004. *Tratado de Fitofármacos y Nutracéuticos*. Ed. Corpus. Rosario.
- AMBROSETTI, J. B. 1893. Materiales para el estudio del Folklore Misionero. *Revista del Jardín Zoológico de Buenos Aires* 1: 129-160.
- AZARA, F. 1998 [1809]. *Viaje por la América Meridional*, Tomo I. Ed. Elefante Blanco, Buenos Aires.
- BACIGALUPO, N. M. & M. E. MÚLGURA. 1999. Euphorbiaceae. In: Zuloaga, O. & Morrone, O. (eds.), *Catálogo de las Plantas Vasculares de la República Argentina II. Acanthaceae–Euphorbiaceae* (Dicotyledoneae). Missouri Botanical Garden Press, St. Louis, pp. 590-622.
- BALÉE, W. & M. CEBOLLA BADIE. 2009. The Meaning of "Tree" in Two Different Tupí-Guaraní Languages from Two Different Neotropical Forests. *Amazônia* 1: 96-135.
- BATISTA, C. U. N.; M. E. MEDRI; E. BIANCHINI; C. MEDRI & J. A. PIMENTA. 2008. Tolerância à inundação de *Cecropia pachystachya* (Cecropiaceae): aspectos ecofisiológicos e morfoanatómicos. *Acta Bot. Bras.* 22: 91-98.
- BERTONI, M. S. 1940. Diccionario Botánico Latino- Guaraní; Guaraní-Latino. Ed. Guaraní, Asunción.
- CADOGAN, L. 1957. *Breve contribución al estudio de la nomenclatura guaraní en Botánica*. Ministerio de Agricultura y Ganadería. Servicio Técnico Interamericano de Cooperación Agrícola, Asunción. Boletín nro. 194.
- CADOGAN L. 1973. *Ta-ngy puku. Aportes a la etnobotánica guaraní de algunas especies arbóreas del Paraguay Oriental*. Centro de Estudios Antropológicos, Universidad Católica "Nuestra Señora de la Asunción".
- CADOGAN, L. 1992. *Diccionario Mbya-Guaraní- Castellano*. Biblioteca Paraguaya de Antropología, Asunción.
- CORREA, R. F. 2003. El complejo de las "canchalaguas" en Argentina. Tesis Ph. D., Universidad Nacional de la Plata, Buenos Aires.
- D'ORBIGNY A. 1945. *Viaje a la América Meridional (1826-1833)*. Tomos I-II-III-IV, Editorial Futuro, Buenos Aires.
- DI SAPIO, O.; M. N. CAMPAGNA, M. V. RODRÍGUEZ, M. L. MARTÍNEZ, S. GATTUSO, A. CORTADI & M. GATTUSO. 2012. Parámetros micrográficos para la identificación de leño, corteza y hoja de *Quassia amara* L. (Simaroubaceae). *Bol Latinoam Caribe Plant* Med Aromat 11: 172-187.
- DOBRIZHOFFER, M. 1967 [1784]. *Historia de los Abipones I*. Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Nordeste. Resistencia.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G. 1851 [1535]. *La historia general de las Indias*. Imprenta de Juan Crombergerm, Sevilla.
- FONT QUER, P. 1993. *Plantas medicinales. El Dioscorides renovado*. Tomo I. Editorial Labor S.A., Barcelona.
- FURLONG, G. 1948. *Naturalistas argentinos durante la dominación hispánica*. Ed. Huarpes. Buenos Aires.
- HILGERT, N. I., D. A. LAMBARÉ, N. D. VIGNALE, P. C. STAMPELLA & M. L. POCHETTINO. 2014. ¿Especies naturalizadas o antropizadas? Apropiación local y la construcción de saberes sobre los frutales introducidos en época histórica en el norte de Argentina. *Revista Biodiversidad Neotropical* 4(2): 69-87.
- KELLER, H. A. 2007a. Notas sobre medicina y magia entre los guaraníes de Misiones, Argentina, un enfoque etnobotánico. *Suplemento Antropológico de la Universidad Católica de Asunción* 42: 345-384.
- KELLER, H. A. 2007b. Origen mítico de la yerba mate, *Ilex paraguariensis* A.St.-Hil. (Aquifoliaceae), una versión mbya guaraní. *Suplemento Antropológico de la Universidad Católica de Asunción* 42: 335-344.
- KELLER, H. A. 2008a. *Thinouia mucronata* (Sapindaceae), una especie ictiotóxica de los guaraníes de Misiones, Argentina. *Bonplandia* 17: 47-53.
- KELLER, H. A. 2008b. Las plantas usadas en la construcción y acondicionamiento de viviendas y templos guaraníes en Misiones, Argentina. *Bonplandia* 17: 65-81.
- KELLER H. A. 2008c. Etnobotánica de comunidades guaraníes de Misiones, Argentina: valoración de la vegetación como fuente de recursos. Tesis Ph. D., Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes.
- KELLER, H. A. 2011. Problemas de la etnotaxonomía guaraní: "las plantas de los animales". *Bonplandia* 20: 111-136.
- KELLER, H. A. 2013. Árboles y arbustos en mitos sobre el origen y el fin del mundo de los guaraníes meridionales: elucidación de algunas expresiones fitonímicas. *Bonplandia* 22: 149-158.
- KELLER, H. A. 2017. *La Fotosíntesis de la Cultura, estudios etnobiológicos en comunidades guaraníes de Misiones, Argentina*. Biblioteca Paraguaya de Antropología – Vol. 106. ISBN: 978-99953-76-89-5. Asunción.



- MONTENEGRO, P. DE. 2009. *Materia medica misionera. Herbolario guaraní siglo XVII*. Buena Vista Editores. Córdoba.
- PAUCKE, F. 1944 [1749-1767]. *Hacia allá y para acá (una estada entre los indios Mocobíes, 1749-1767)*, Tomo III, segunda parte. Universidad Nacional de Tucumán e Institución Cultural Argentino-Germana. Tucumán-Buenos Aires.
- PIRONDO, A. 2016. Uso, Manejo y Conocimiento del Recurso Vegetal en Comunidades Rurales del Macrosistema Iberá\* (Corrientes, Argentina). Tesis Ph. D., Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes.
- RATERA, E. & M. RATERA. 1980. *Plantas de la Flora argentina empleadas en Medicina popular*. Hemisferio Sur. Buenos Aires.
- SAGGESE, D. 1959. *Plantas medicinales de Argentina*. Antognazzi & Co. Rosario.
- TOURSARKISSIAN, M. 1980. *Plantas medicinales de la Argentina*. Hemisferio Sur. Buenos Aires.
- ZULOAGA, F., O. MORRONE & M. J. BELGRANO. 2008. Catálogo de las plantas vasculares del Cono Sur (Argentina, Sur de Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay). Disponible en: <http://www2.darwin.edu.ar/Proyectos/FloraArgentina/FA.asp>. (Consulta: febrero de 2018).







## CAPÍTULO VII

# LAS VARIEDADES DE CÍTRICOS DE LAS MISIONES JESUÍTICAS DE GUARANÍES DURANTE LOS SIGLOS XVII Y XVIII

**Pablo C. Stampella**

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA, FCNyM, UNLP). CONICET.

ORCID: 0000-0001-7812-6453

pstampella@yahoo.com

### SUMMARY

The purpose of this chapter is to take a tour of the entry of citrus to the territory of the missions and present the current diversity found in some enclaves. For this study, I worked with historical documentation from chroniclers, jesuits, travelers and naturalists, in addition to ethnobiological fieldwork in the departments of San Ignacio and Concepción de la Sierra. Some citrus species entered early with the spanish and later jesuit urbanizations. In this last environment, they were erected as conspicuous elements of various spaces such as the jesuit gardens, crops in *abambae* and *tupambae*, urban trees and in the forests. The relationship between jesuit ruins and orange groves constitutes a recurring pattern in the narratives of post-jesuit travelers. Despite being introduced fruit trees, citrics have a long history in relation to human communities in the aforementioned enclave. This process meant an appropriation in a patrimonial sense of these fruit trees, several of them with names in guaraní.

**Key words:** Citrics, historical documents, jesuit missions, naturalists, travelers.



## RESUMEN

El objetivo de este capítulo es realizar un recorrido sobre el ingreso de los cítricos al territorio de las misiones y presentar la diversidad actual relevada en algunos enclaves. Para este estudio, se trabajó con documentación histórica de cronistas, jesuitas, viajeros y naturalistas, además de los trabajos de campo etnobiológicos en los departamentos de San Ignacio y Concepción de la Sierra. Algunas especies de cítricos ingresan tempranamente con las urbanizaciones españolas y luego jesuitas. En este último entorno se erigieron como elementos conspicuos de diversos espacios como los huertos jesuíticos, cultivos en *abambae* y *tupambae*, arbolado urbano y en los montes. La relación entre ruinas jesuíticas y naranjales constituye un patrón recurrente en las narrativas de los viajeros post-jesuíticos. A pesar de tratarse de frutales introducidos, los cítricos poseen una larga historia en relación con las comunidades humanas en el enclave mencionado. Ese proceso significó una apropiación en un sentido patrimonial de estos frutales, varios de ellos con nombres en guaraní.

**Palabras clave:** cítricos, documentos históricos, misiones jesuíticas, naturalistas, viajeros.

# *La naranja dulce recién alcanza Europa hacia fines del siglo XV o principios del XVI como consecuencia de los viajes de los portugueses en la búsqueda de una ruta marítima hacia Oriente*

## ORIGEN DE LOS CÍTRICOS Y LLEGADA A AMÉRICA

Los cítricos son nativos del sur y sudeste de Asia hasta las zonas templadas de China, Australia e islas del Pacífico sudoccidental. Al parecer las primeras menciones de los frutos comestibles (*naranjas* y *pomelos*) se remontan a poco más de 4000 años antes del presente, durante el Imperio de Ta Yu (China). Para Europa Clásica<sup>1</sup> sólo se conocía el *cidro*<sup>2</sup> nombrado en los escritos de Teofrasto<sup>3</sup> (Recuadro 1). Inclusive Dioscórides (siglo I) menciona su naturalización en Cilicia (hoy Turquía, al norte de Siria)<sup>4</sup>. Sin embargo, nuevos hallazgos arqueobotánicos no sólo indican una antigüedad mayor para el *cidro* en Italia, sino la posible presencia de *limones* y *naranjas* de acuerdo al análisis de restos de coberturas de semillas, aspecto que hace rever la información histórica<sup>5</sup>.

Durante los siglos VI a X la expansión del imperio árabe llega a India desde donde llevan la *naranja amarga*, la *lima* y el *limón* hacia el resto del imperio, ingresando hacia el final del período mencionado al norte de África, Península Ibérica y costas mediterráneas. Durante esa época las *naranjas* y los *limones* son mencionados por primera vez en los escritos andaluces<sup>6</sup>. Pero no todos los cítricos llegaron juntos. La *naranja dulce* recién alcanza Europa hacia fines del siglo XV o principios del XVI como consecuencia de los viajes de los portugueses en la búsqueda de una ruta marítima hacia Oriente<sup>7</sup>. Por esto, la *naranja dulce* fue conocida en los primeros tiempos como *naranja Portugal* o simplemente *Portugal*. Otros cítricos son mucho más recientes en historia e introducción. La primera mención de la mandarina data de mediados del siglo XVIII, durante el viaje del holandés Pehr Osbeck a China. En sus escritos describe una “*naranja de calidad*” con piel suelta y que parece haber ingresado luego a América por las costas del sur de Brasil<sup>8</sup>.

Este repertorio euroasiático de frutales cítricos introducidos a la península ibérica antes de fines del siglo XV fue inmediatamente llevado por los conquistadores y colonizadores a América de manera casi ininterrumpida. De hecho, Cristóbal Colón trae los cítricos en su segundo viaje y ya los primeros viajeros como Fernández de Oviedo (inicios del siglo XVI), José de Acosta (fines del siglo XVI), y Bernabé Cobo (principios del siglo XVII) citan la presencia de diversas variedades de cítricos, resaltan su abundancia e inclusive indican poblaciones espontáneas (silvestres) en los montes<sup>9</sup>.

<sup>1</sup> Imperios Griego y Romano.

<sup>2</sup> En este caso y los siguientes, para conocer el nombre científico de cada cítrico mencionado en el capítulo se recomienda consultar la Tabla 1.

<sup>3</sup> Hace más o menos 2300 años.

<sup>4</sup> Webber, 1943.

<sup>5</sup> Al respecto ver Pagnoux et al., 2013.

<sup>6</sup> Ramón-Laca, 2003.

<sup>7</sup> Pueden consultarse los viajes de Vasco da Gama, Ravenstein, 1898.

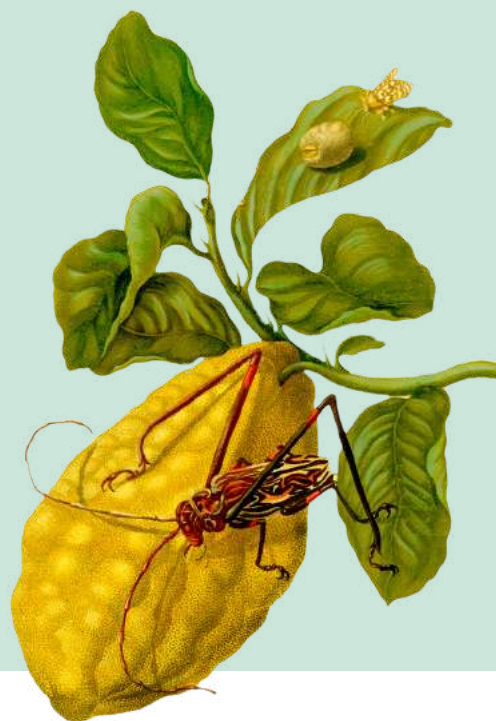
<sup>8</sup> Saint Hilaire, 1825; Stampella, 2015.

<sup>9</sup> Al respecto puede consultarse los siguientes trabajos: Puente & Olea, 1900; Stampella et al., 2013; Hilgert et al., 2014.

#### RECUADRO 1

### EL CIDRO O CITRÓN

El *cidro* era posiblemente el único cítrico conocido por griegos y romanos, siendo mencionado ya por Teofrasto (siglo I a.C). Se trata de un arbolito o arbusto que posee frutos similares a *limones* pero muy aromáticos y cascarudos, de pulpa muy ácida, frecuentemente no comestibles. Teniendo en cuenta su reproducción es el único cítrico que puede propagarse mediante esquejes (gajos). Desde antaño sus hojas y frutos son empleados por sus propiedades digestivas, tónicas, antitóxicas, y repelente de insectos. También es usado en perfumería.



### LOS CÍTRICOS EN LAS REDUCCIONES JESUÍTICAS DE GUARANÍES

Hacia principios del siglo XVII, cuando los jesuitas llegaron a Asunción, los cítricos estaban en las cercanías de los pueblos recién fundados. Varios puertos, fuertes y ciudades habían sido fundados durante el siglo XVI, especialmente durante la segunda mitad: Asunción (1541), Villa de Ontiveros<sup>10</sup> (1554), Santa Cruz de la Sierra<sup>11</sup> (1564), Ciudad Real (1557), Villa Rica del Espíritu Santo<sup>12</sup> (1570), Santa Fe (1573) y San Juan de la Vera de las Siete

Corrientes<sup>13</sup> (1788). Sin embargo, se asume que fueron ellos quienes introdujeron estos frutales a la provincia de Misiones con la fundación de las reducciones. Hacia 1609, se establecen 3 expediciones fundacionales<sup>14</sup>: 1. hacia el sudeste (Paraná), cruzando el río Tebicuary más allá de los pueblos Franciscanos, extendiéndose luego hacia el Uruguay y al Tape<sup>15</sup>; 2. Hacia el Guairá<sup>16</sup>; y 3. Hacia el oeste, cruzando el río Paraguay frente a Asunción, esta última fracasada por la belicosisidad de los indios Guaycurúes (Fig. 1).

<sup>10</sup> Pocos kilómetros al norte de Foz do Iguaçu (Brasil).

<sup>11</sup> Actualmente en Bolivia.

<sup>12</sup> Estas dos ciudades fueron fundadas en la segunda mitad del siglo XVI como intento de colonizar el Guayrá (zona en la cual, posteriormente, los jesuitas establecieron pueblos). Varias historias interesantes, novelescas, entre "leales" y "comuneros", pueden leerse en los párrafos de "La Argentina" de Ruy Díaz de Guzmán, 2000. También puede consultarse Tieffemberg, 2015a, b.

<sup>13</sup> Actualmente Corrientes (Argentina).

<sup>14</sup> Cálvez, 1995. Para interiorizarse más acerca de estas zonas mencionadas (Guayrá, Tape, Itatines...) puede consultarse a Susnik, 1979-1980.

<sup>15</sup> Actual estado brasileño de Rio Grande do Sul.

<sup>16</sup> Actual noroeste del estado brasileño de Sao Paulo.



*A partir de ese momento los cítricos fueron muy frecuentes en distintos espacios de las reducciones.*

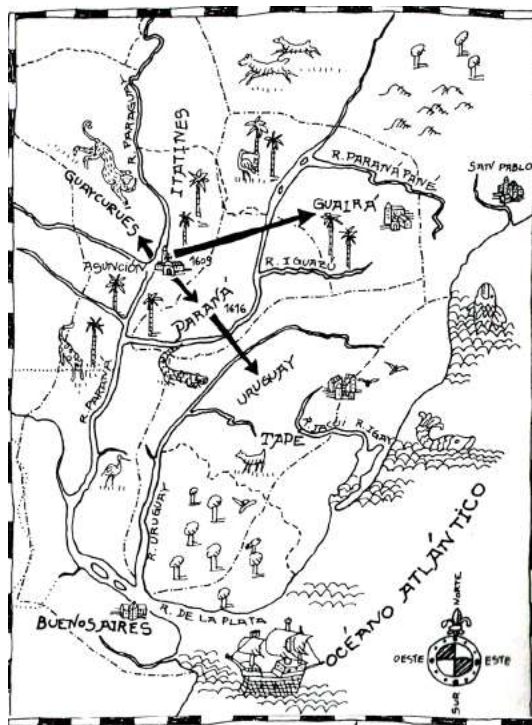


Figura 1. Expediciones fundadoras de la Compañía de Jesús salidas desde Nuestra Señora de la Asunción en las primeras décadas del siglo XVII<sup>17</sup>.

La primera de estas corrientes ingresa a Misiones, hacia mediados de la segunda década con la fundación de Itapuá (1615) y sigue hacia el Tape en dirección a las costas atlánticas, zonas no exploradas por los españoles. Pero es Nuestra Señora de la Concepción<sup>18</sup> (1619) la primera reducción jesuítica que prosperó en territorio de la provincia de Misiones.

Durante las primeras tres décadas del siglo XVII las reducciones fueron cambiando de sitios y otras migraron de zonas como Guairá, Itatines y Tape, debido a los ataques de los bandeirantes paulistas que buscaban esclavos para las planta-

ciones de caña de azúcar y extracciones mineras. Hacia 1640 las misiones se hallan establecidas y comienzan a organizarse las estancias de ganado y cultivos de los diferentes pueblos.

A partir de ese momento los cítricos fueron muy frecuentes en distintos espacios de las reducciones. Estaban presentes en el jardín de los padres jesuitas y cultivados en el *tupambae* (huertos comunitarios, ver capítulo II), en el arbolado urbano, en el cementerio, a veces en los *abambae* (cultivos de las familias indígenas), y en la selva y sus caminos.

<sup>17</sup> Fuente: Gálvez, 1995.

<sup>18</sup> Actualmente es la ciudad misionera de Concepción de la Sierra.

The background of the page is a detailed illustration of a garden. At the top, there is a row of various plants, including leafy greens and small flowers. Below this, a light blue rectangular box contains text. To the right of the box, there is a vertical structure that looks like a fence or a wall with small openings. At the bottom, there is a long, low structure with vertical supports, possibly a bench or a low wall. The overall style is that of a historical manuscript or a detailed botanical illustration.

## RECUADRO 2

### DESCRIPCIÓN DE UN JARDÍN JESUITA

El jesuita Anton Sepp<sup>19</sup>, durante su estadía en la reducción de Yapeyú describe detalladamente el jardín de la misión: "Tenemos un jardín sumamente grande, hacia el que sólo debo caminar un paso desde mi habitación. Hay allí un jardín de hortalizas y de *lechuga*, un huerto frutal, un jardín de flores, uno de hierbas para los enfermos (...), como así también una *viña* especialmente hermosa. (...) En la huerta tengo *lechugas* todo el año: linda *escarola amarilla*, (...) además *lechuga arrepollada*, de Boloña, *achicoria*, raíces de *pastinaca*<sup>20</sup>, *acelga*, *grosellas*, *espinaca*, *rábanos* pequeños y grandes, *celidonia*<sup>21</sup>, *coles*, *colinabos* y *nabos* de Baviera (...), *perejil*, *anís*, *hinojo*, *melones*, *cilantro*, *pepinos* y otras hierbas indígenas. En el jardín de hierbas tengo *menta*, *rudas*, *romero*, *mejorana* (...). En el jardín de flores tengo *lirios blancos*, *azucenas* indianas, *nardos*, *girasoles* y *caléndulas*, *alhelíes* amarillos y azules, *dientes de león*, *espuela de caballero*, *capuchinas* y hermosas flores indígenas. En el huerto frutal tengo *manzanos*, *perales* y *nogales*. (...) Aparte tengo *duraznos*, *granadas*, *limas* dulces y ácidas, *limones* dulces y ácidos, *membrillos* y además muy buenas frutas indígenas."

<sup>19</sup> Sepp, 1971: 192-193.

<sup>20</sup> *Pastinaca sativa* (Apiaceae), conocida también como *chirivía*, de uso comestible.

<sup>21</sup> *Chelidonium majus* (Papaveraceae), de uso medicinal.

## EL JARDÍN DE LOS PADRES JESUITAS

En primer lugar, las variedades seleccionadas, aquellas traídas por los jesuitas de otros sitios, formaban parte de los jardines o huertos de los padres jesuitas. Estos constituían espacios vedados para la mayoría de los Guaraníes y eran muy variables en cuanto a su conformación y diversidad.

En el recuadro 2, presentamos la descripción de un jardín, en la cual el autor nos da una idea de la diversidad de plantas, asociaciones de plantas y divisiones en el jardín, aunque no se detenga a detallar las especies nativas presentes en el mismo.

Un mayor detalle en las descripciones puede leerse en la obra de Florian Paucke<sup>22</sup>, quien fue padre de la reducción San Javier<sup>23</sup> hacia mediados del siglo XVIII (ver Capítulo IV). Si bien geográfica y culturalmente la zona corresponde a parte del Gran Chaco, podemos sacar algunas conclusiones interesantes. El mismo describe su huerto de la siguiente manera:

*“El jardín tenía 150 pasos a lo largo y también tantos pasos a lo ancho con un muro de tierra pisoneada en todo derredor de dos varas<sup>24</sup> y media de alta y cinco cuartos de vara de ancha. Arriba sobre la barda yo había ocupado todo con las Docobie (Opuntia sp.) sobre cuyas hojas anidan la grana y cochinilla las que ya pasaban una altura de una vara y llevaban frutas. En el muro posterior habían puros citronados (limoneros) y sus ramas estaban atadas a los muros cual espalderas (...). Al lado derecho tenía yo en fila veintiocho manzanos por entre los cuales por todo el largo del huerto a ambos lados del camino hasta cuarenta granados (...). A lo largo del muro en toda la longitud tenía yo esparragueras de una vara de anchas. Hacia el centro del huerto a lo largo había nardos blancos por ambos lados en pareja fila. Cerca del camino central hasta el camino transversal había por ambos lados (...) clavelines de diferentes colores. Después*

*del primer camino transversal hasta los otros había entre los naranjos plantas de (...) romeros altamente ramosos; desde este camino a través de los otros caminos transversales había hasta el fin mayorana. Dentro de los cuadros que los caminos separaban entre sí había la verdura de cuanto yo pude obtener (...). El camino central se hallaba en toda su longitud ocupado por vides que hacían agradable y umbroso el camino. Al lado izquierdo había entre los árboles auranciáceos<sup>25</sup> hasta el primer camino transversal unas plantas de espliegos<sup>26</sup>. En la segunda sección había (...) albahaca. En la tercera sección había pelitre<sup>27</sup> y salvia a ambos lados. En el cuarto camino al lado izquierdo en la longitud del huerto había otras diversas hierbas útiles para la cocina y medicina. Después de este camino hasta dos varas del muro quedaba un retazo de más o menos quince pasos por todo el largo de la huerta, en el cual estaban plantados puros durazneros. Había cuatro hileras en total de ocho clases de durazneros (...).”*

Este relato puede complementarse con el esquema presentado por el autor como lámina XL (Fig. 2) y con las figuras presentadas en el trabajo de Roca y Salvatelli (Ver Capítulo II).

<sup>22</sup> Paucke, 1944: 226-229.

<sup>23</sup> En el norte de la actual provincia de Santa Fe.

<sup>24</sup> La vara era una medida de longitud empleada durante la colonia que variaba entre 0,84 y 0,86 metros.

<sup>25</sup> Se refiere a los cítricos.

<sup>26</sup> Lavanda (Lavandula spp.).

<sup>27</sup> Posiblemente se refiere al piretro (*Anacyclus pyrethrum*) o al tanaceteto (*Tanacetum parthenium*), ambas medicinales con propiedades insecticidas.



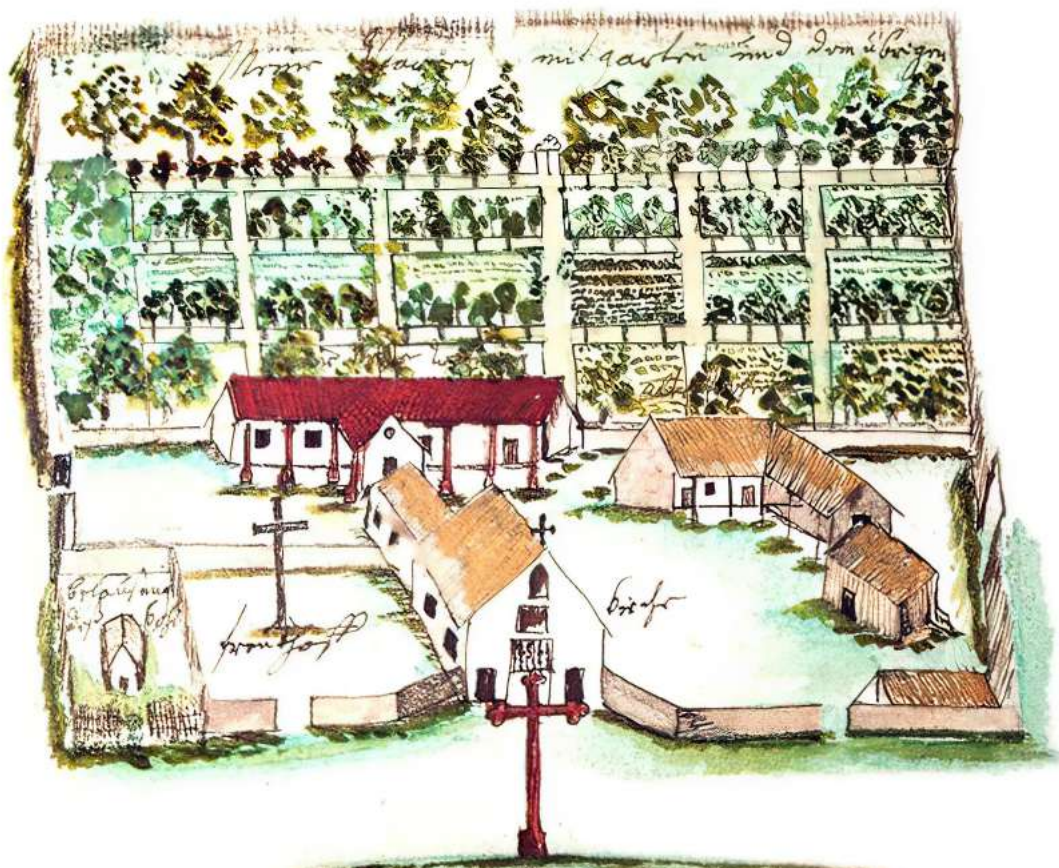


Figura 2. Esquema del huerto de los jesuitas de la reducción de San Javier (actual N de la provincia de Santa Fe)<sup>28</sup>.

## EL ABAMBAE O HUERTOS DE LAS FAMILIAS GUARANÍES

Durante el establecimiento de las reducciones la tierra cultivable se distribuía entre los caciques y de éstos a las familias que tenían a cargo. Las familias comúnmente sembraban *maíz*, *mandioca*, *batatas* y legumbres, en el período que comprende las fiestas de Corpus y Navidad<sup>29</sup>.

Según el relato de los jesuitas, los Guaraníes no solían cultivar cítricos. Sin embargo, es esperable la presencia de estos frutales en los *abambae*, por tolerancia de las variedades de cítricos naturalizadas en las selvas<sup>30</sup>. Es frecuente el discurso en las fuentes documentales acerca de la dejadez de los guaraníes en lo que respecta al cultivo y al almacenamiento para épocas invernales, que puede ser visto de otro modo en el marco de la

<sup>28</sup> Fuente: Modificado de Paucke, 1942-1944.

<sup>29</sup> Período comprendido entre fines de mayo o junio hasta fines de diciembre.

<sup>30</sup> Para más detalle ver la tesis de Stampella, 2015.



estrategia de uso múltiple de los recursos de este grupo cultural<sup>31</sup>. Anton Sepp se refiere a los guaraníes de la siguiente manera:

*"(...) es bien cierto que los indios no recogen ni las mazorcas completamente maduras y amarillas, sino que las dejan pudrirse en el campo por pura pereza, si el Padre no los amenaza expresamente con veinticuatro azotes como castigo. Hace poco han sido azotadas algunas descuidadas mujeres y niños"*<sup>32</sup>.

José Cardiel también se refiere a ellos como:

*"(...) muy amigo de poquito por sus cortos espíritus, y su vista intelectual no alcanza hasta fin de año, ni le hacen fuerza las razones, ni la experiencia de la hambre que sintió el año antecedente por haberse sembrado poco"*<sup>33</sup>.

Para remediar este aspecto, los jesuitas señalaban algunos indios de los principales, quienes con el título de alcaldes recorrían las *chacras* de cada uno para vigilar las tareas, e inclusive el cura muchas veces realizaba esa tarea de vigilancia. A pesar de todo, dice que algunas familias solían plantar *caña de azúcar*, *tabaco* y algunos árboles frutales además de lo antes mencionado, entre los cuales seguramente estaban los cítricos.

## EL TUPAMBAE O HUERTOS COMUNITARIOS

A diferencia del *abambae*, el *tupambae* representaba la propiedad comunitaria de la reducción y estaba conformado por los cultivos, estancias de ganados, ladrilleras, caleras, etc. Dentro de los cultivos pueden mencionarse *maizales*, *mandioca*, cultivos de legumbres, *yerbales hortenses*<sup>34</sup>, los *algodonales*, *naranjales*, *duraznales*, entre otros. Todos los indios que no tenían una profesión trabajaban en el *tupambae* un tiempo variable durante los seis meses cultivables del año. Lo obtenido en las cosechas se destinaba para la alimentación de los desvalidos, los ocupa-

dos al servicio del pueblo, los enfermos, viudas y huérfanas, para socorrer a las demás reducciones y para adornar las iglesias.

Los inventarios de las reducciones al momento de la expulsión de los jesuitas, recopilados por Francisco Brabo<sup>35</sup> a fines del siglo XIX, nos brindan información acerca de los cultivos presentes en el *tupambae*. El siguiente inventario del pueblo de San José<sup>36</sup>, nos ilustra la presencia de cítricos y otros frutales:

*"Hay en este pueblo:*

*Dos huertas con naranjos dulces, con plantas doscientas siete.*

*Con naranjos agrios, con plantas setenta y una.*

*Cidras, con ocho plantas.*

*Limonos dulces, con treinta plantas.*

*Limonos agrios grandes, con dos plantas.*

*Duraznos, con doscientas ochenta plantas.*

*Limonos pequeños agrios, con veinte y dos"*<sup>37</sup>.

<sup>31</sup> Los Guaraníes recolectaban plantas del monte, cazaban diversos animales, mantenían algunos cultivos y también realizaban prácticas de manejo que resultaban en la domesticación del monte y espacios peridomésticos. Así, desde esta perspectiva la reducción de estos grupos significó el cambio de este modo de vida por una mayor intensidad de las prácticas agropecuarias, en especial de determinados cultivos como *algodón*, *yerba mate*, *tabaco*, *caña de azúcar* y frutales. Al respecto se puede consultar la extensa obra de Susnik, 1979-1980.

<sup>32</sup> Sepp, 1971: 221.

<sup>33</sup> Cardiel, 1994: 49.

<sup>34</sup> Diferenciados de los *yerbales silvestres*. Ver Capítulo VII.

<sup>35</sup> Brabo, 2008: 113.

<sup>36</sup> Actualmente, localidad de Misiones.

<sup>37</sup> Se refiere a *Citrus × aurantium* [naranja dulce], *C. × aurantium* [naranja amarga], *C. medica*, *C. × limon*, *Prunus persica* y *C. × aurantiifolia*, respectivamente.

El *monte* es un término que incluye espacios selváticos con distinto grado de manejo de los recursos. Se refiere tanto a *capueras* avanzadas o *capuerones* que antes fueron sitios de cultivo o antiguos asentamientos, algunos de larga data como los *montes* que alojan las ruinas de Santos Mártires del Japón o los remanentes de Nuestra Señora de Loreto, San José, San Javier y Santa María la Mayor<sup>38</sup>.

Muchos viajeros y naturalistas escribieron extensas líneas a los *naranjales silvestres*, su belleza, el aroma de sus azahares, la frescura del jugo que alojaban sus frutas, las bebidas espirituosas que generaban sus destilados<sup>39</sup>. Pero también los jesuitas se asombraron al encontrar *naranjales* remanentes de antiguas misiones. José Sánchez Labrador, en su viaje a Itatines se encuentra con dos "(...) *naranjales o arboledas de naranjos, vestigios de pueblos antiguos de cristianos* (...) "<sup>40</sup>. Actualmente, algo similar se puede encontrar en los alrededores de las ruinas de Santos Mártires del Japón, Santa María la Mayor y Loreto, donde los pobladores locales manejan *montes* con diversas especies de frutales locales, entre ellos los cítricos<sup>41</sup>. Estas prácticas de recolección y manejo *in situ* no se suelen tener en cuenta y son especialmente importantes en el caso de los cítricos durante el período invernal, que es cuando la mayoría de los frutales escasean. Los cítricos son consumidos y desechadas sus semillas por los caminos de la selva donde logran germinar y prosperar las nuevas plantas en los caminos, claros y bordes del *monte*. Por lo tanto estas prácticas de recolección dispersan las variedades de cítricos preferidas -junto a otras especies de frutales- sin intención de hacerlo, sólo mediante el uso y consumo. Esto nos lleva a estudiar la historia de los ambientes considerados naturales en el contexto de los grupos nativos y campesinos que llevaron a cabo el manejo de dichos espacios y problematizar estos ambientes como los *palmares*, selvas frutales y *naranjales*.

Sin embargo las menciones de los cítricos por parte de los jesuitas, como también las descripciones de éstos son escasas. En las obras de los jesuitas como Pedro de Montenegro, Martín Dobrizhoffer, José Sánchez Labrador<sup>42</sup> y Florian Paucke, abundan las descripciones de plantas nativas. Por el contrario, Anton Sepp enumera las plantas cultivadas mayormente europeas pero sin detenerse en las descripciones. Para complementar esta carencia de detalle en lo referente a las variedades de cítricos puede recurrirse al Tratado de Cítricos de Giovanni Battista Ferrari<sup>43</sup>. Este jesuita italiano se ocupó de describir las variedades de *cidros* (*malo citreo*), *limones* (*malo limonio*) y *naranjas* (*malo aurantio*) de Italia durante el establecimiento de las reducciones en nuestro territorio. Es increíble la diversidad que releva, especialmente la cultivada. Al respecto, menciona unas pocas variedades propagadas por semillas (conocidas como francas o comunes) que denomina *Citream vulgare* (*cidro*), *Limon vulgaris* (*limón*) y *Aurantium vulgare* (*naranja*); y suma a estas un elenco diverso de variedades diferenciadas según su proveniencia (*Aurantium sinense*, *Aurantium Indicum in insulis Phillippinis*, *Aurantium Olysioponense*<sup>44</sup>), similitud a otros cítricos (*Aurantium citratum*), características morfológicas (*Limon striatus*, *Aurantium seminecarens*<sup>45</sup>, *Aurantium flore duplici*<sup>46</sup>, *Aurantium foetiferum*<sup>47</sup>) u organolépticas (*Limon dulcimedulla*, *Aurantium dulcicortice*<sup>48</sup>) (Fig. 3).

<sup>38</sup> Es necesario pensar que las selvas que vemos en la actualidad alrededor o alojando las ruinas jesuíticas en la provincia de Misiones, son posteriores a la expulsión de los jesuitas de esas tierras (1767-1768). El avance de la vegetación espontánea a lo largo de más de dos siglos y medio, y el aporte de los elementos arbóreos que ya estaban establecidos (arbolado urbano, por ejemplo), relacionado a las múltiples intervenciones de grupos humanos (Guananíes, inmigrantes, criollos) hacen de estas selvas un componente palpable de culturalidad, de historia, a su valor natural.

<sup>39</sup> Ver Azara, 1847; Holmberg, 1887; Ambrosetti, 2008a, b; Quiroga, 1967; entre otros, algunos de ellos se abordan en el Capítulo V, de Zamudio *et al.*

<sup>40</sup> Sánchez Labrador, 1910: 137. Los ubica cerca del paso de los Mbayás, hacia el río Paraguay, por la orilla norte del río Matilipi y

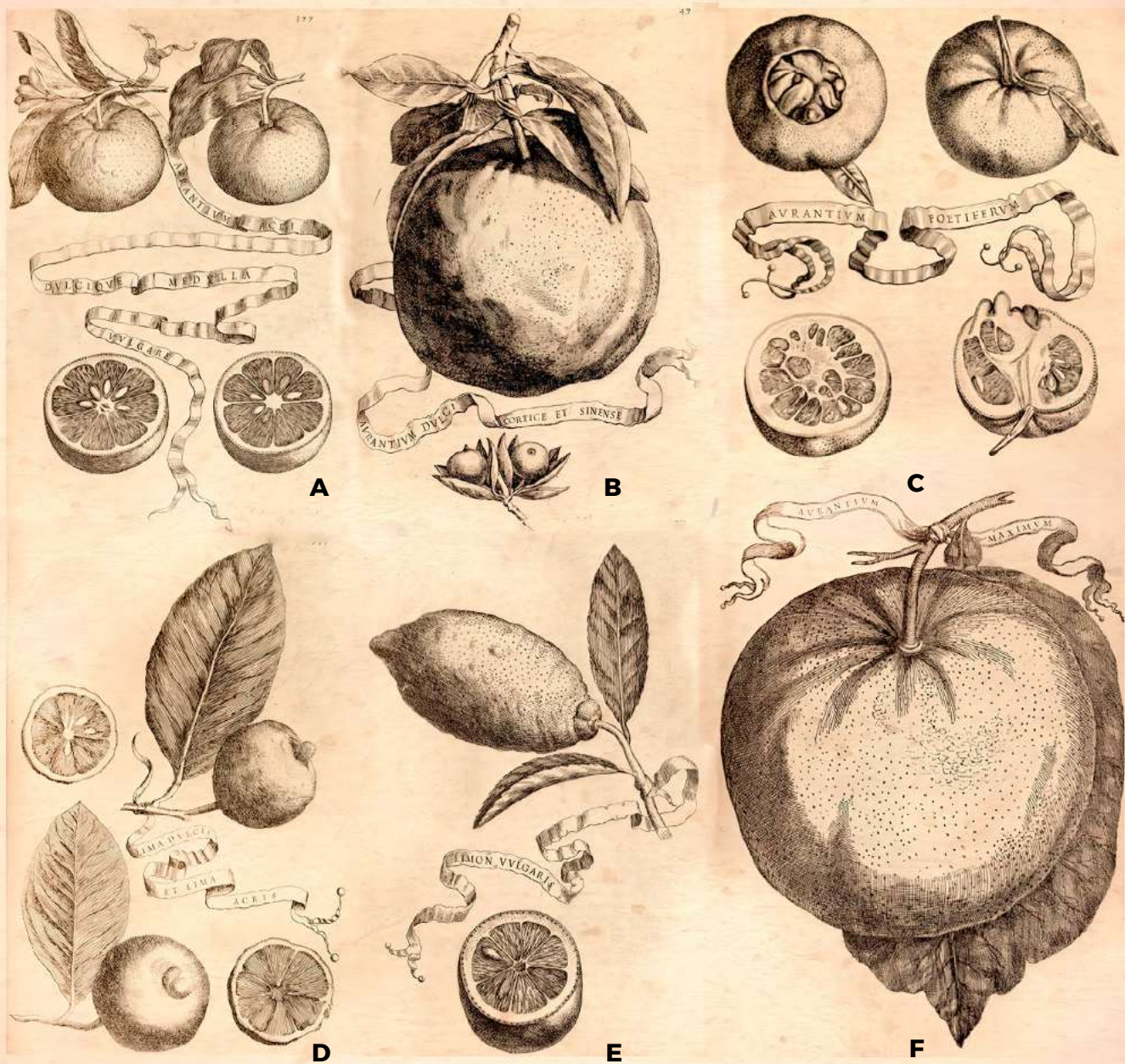


Figura 3. Variedades de cítricos del siglo XVII. A. *Limón vulgaris*. B. *Naranja agria común de pulpa dulce*. C. *Lima dulce y lima ácida*. *Naranja de omblico*. D. *Naranja de la China de corteza dulce*. E. *Naranja de omblico*. F. *Pampelmusa*<sup>49</sup>.

a seis leguas al sur de la desembocadura del río Aguaray.

<sup>41</sup> Stampella, 2016, 2018.

<sup>42</sup> Sería fundamental para esta tarea recuperar y editar el manuscrito "El Paraguay Cultivado" de José Sánchez Labrador (inédito).

<sup>43</sup> Esta obra se denomina "*Hesperides sive de malorum avreorum cultiva et vsu. Libri quatuor*" y puede consultarse en el sitio URL: [www.archive.org](http://www.archive.org).

<sup>44</sup> De Lisboa (Portugal).

<sup>45</sup> Sin semillas.

<sup>46</sup> De flores dobles, refiriéndose a flores con dos verticilos de corola. Esta variedad fue cultivada también en Paraguay durante el siglo XIX y XX para la extracción de aceites esenciales (neroli).

<sup>47</sup> Del latín: que tiene progenie, refiriéndose al "omblico", mutación que conforma un fruto dentro de otro fruto.

<sup>48</sup> Del latín: *limón de médula dulce* y *naranja de corteza dulce*, respectivamente.

<sup>49</sup> Fuente: Ferrari, 1646.



Cabe destacar que la mayoría de estas últimas se propagaban mediante injertos como lo indica las navajas de injertar que esquematiza, estando predeterminados también los tamaños de los recipientes donde cultivar las plántulas, la disposición de las mismas y el cuidado y cría en las *orangeries*<sup>50</sup> (Fig. 4 navajas de injertar, recipientes de los cítricos, disposición de los cultivos y *orangeries*). Asimismo, entre las variedades de naranjas y limones se hallan incluidas las limas (*Lima dulcis*, *Lima agris*, *Pomum adami*, *Lumia*) y pampelmusas<sup>51</sup> (*Aurantium maximum*).

Esta diversidad presentada por Giovanni Ferrari está conformada por variedades *vulgares* o *comunes* propagadas por semillas -y frecuentemente empleadas como pies de injerto-, y variedades seleccionadas propagadas por esta técnica. Esta diversidad está relacionada a los usos: las *naranjas de flores dobles* a la extracción de aceites esenciales de sus flores, las variedades de *pulpa dulce* a su uso como fruta, y otras como ornamentales (variedades *estriadas*, con *cuernos* y otros ornamentos en los frutos). Toda esta diversidad pudo estar presente en los jardines de

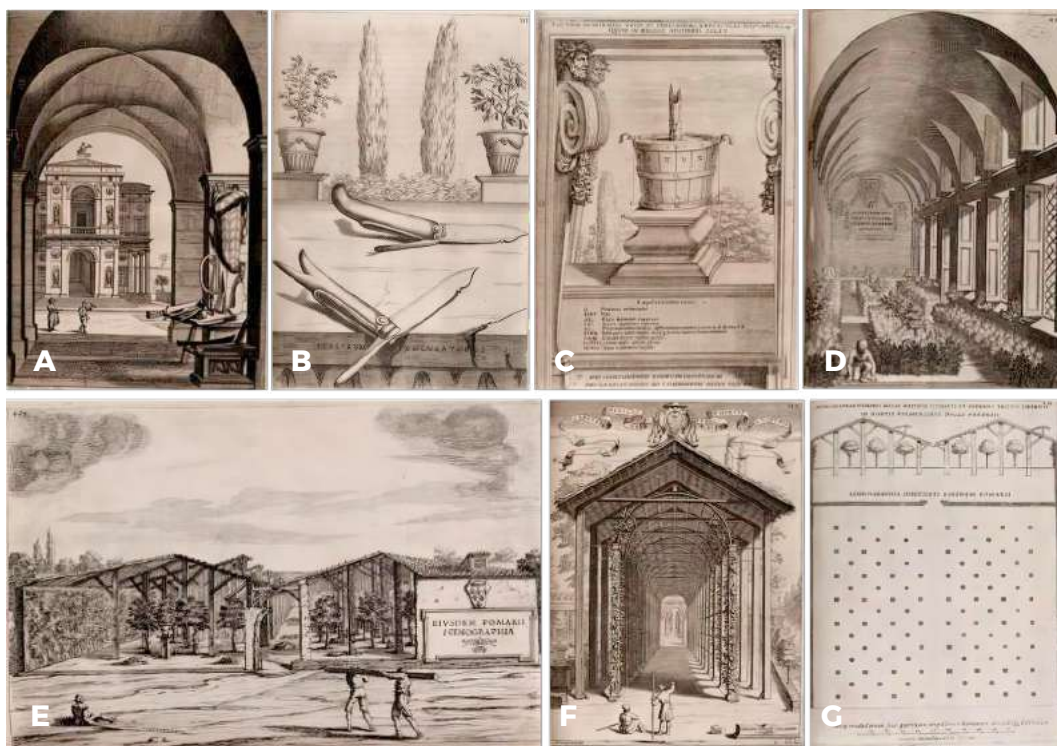


Figura 4. A. Elementos de trabajo. B. Navajas para injertar. C. Recipiente para cítricos con medidas expresadas. D. Orangeries empleadas como almácigos. E. Vista de las *orangeries* en construcción. F. *Orangeries* con cítricos cultivados en espaldera. G. Esquema de la disposición de las plantas en las *orangeries*<sup>52</sup>.

<sup>50</sup> Se refiere a invernáculos donde eran cultivados los cítricos, especialmente las naranjas, para soportar los fríos de la época invernal.

<sup>51</sup> *Citrus maxima*, similares a pomelos mucho más grandes.

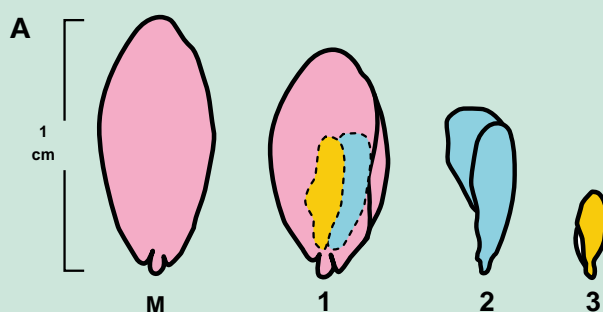
<sup>52</sup> Fuente: Ferrari, 1646.



### RECUADRO 3

## LA REPRODUCCIÓN DE LOS CÍTRICOS

Las variedades de cítricos presentes en el sur de Misiones se diferencian localmente en tres tipos: *comunes*, es decir propagadas mediante semillas, de manera voluntaria o no; *de injerto*, es decir aquellas variedades *comunes* que son usualmente empleadas como portainjerto de variedades selectas; e *injertadas*, aquellas variedades seleccionadas y propagadas asexualmente mediante la técnica del injerto. A su vez, las variedades *comunes* pueden ser producto de la reproducción sexual, es decir de la unión de los núcleos gaméticos del polen y la ovocélula contenida en el óvulo y que luego forman el embrión cigótico; o bien pueden provenir de embriones nucelares conformados de manera espontánea por el pie “materno”, sin que haya una fecundación, y por lo tanto son clones de la planta “materna”. Además, las diferentes variedades de cítricos pueden hibridarse (cruzarse) originando nuevas combinaciones que pueden propagarse –aun cuando sean estériles– mediante los embriones nucelares o por injertos.



Poliembrionía en *limón Volkameriano*. En M puede apreciarse al embrión cigótico (color rosa, resultante de la unión de gametas, es decir los embriones que comúnmente conocemos que portan las semillas). En 1 puede verse el mismo embrión al cual se le ha quitado uno de los cotiledones (hojas embrionarias). En su interior pueden evidenciarse dos embriones nucelares (generados como clones de la planta madre, en cuya formación no intervinieron gametas) más pequeños (2, celeste y 3, naranja), cada uno con sus dos cotiledones<sup>54</sup>.

las reducciones misioneras debido a la avidez de los jesuitas por las plantas *selectas* como también por la diversidad y el conocimiento de técnicas de propagación como el injerto. Con la expulsión de los jesuitas sólo las variedades *vulgares* pudieron permanecer en un ambiente caracterizado por el avance de la selva, la retracción de las prácticas de manejo y la ausencia de prácticas de propagación vegetativa. Por el contrario, el avance de la selva y de los dispersores de semillas (animales frugívoros) trajo aparejado la formación de los

*naranjales* que bien describen algunos jesuitas posteriores como José Sánchez Labrador y luego los viajeros y escritores como Aimé Bonpland, Félix de Azara, Ladislao Holmberg, Bautista Ambrosetti, Leopoldo Lugones y Horacio Quiroga<sup>53</sup>.

<sup>53</sup> Machón, 2004; Azara, 1847; Holmberg, 1887; Ambrosetti, 2008a, b; Lugones, 1904; Quiroga, 1967.

<sup>54</sup> Modificado de Andrade-Rodríguez *et al.*, 2003

## EL LEGADO CÍTRICO DE LOS JESUITAS COMO PATRIMONIO BIOLÓGICO, HISTÓRICO Y CULTURAL

Los frutales cítricos constituyen variedades fundamentales para la economía del país. Pero no son sólo eso. Las variedades alojadas en el seno de los remanentes selváticos de la provincia de Misiones constituyen variedades *comunes* y algunas variedades *de injerto*, mientras que en los hogares –además de las mencionadas– se encuentran variedades *injertadas* (Ver recuadro 3). Estas combinaciones híbridas constituyen variedades locales típicas de la zona que los campesinos y productores familiares seleccionan y propagan de acuerdo a distintos criterios de selección.

Luego de la expulsión de los jesuitas, ingresa un repertorio de cítricos constituidos por las *mandarinas*, los *pomelos*, los *quinotos* y *trifoliata*, como también variedades nuevas de *naranjas* y *limones* (Tabla 1).

**Tabla 1. Variedades locales de cítricos del sur de la provincia de Misiones<sup>55</sup>.**

<b>CIDRA</b>	CIDRA. <i>Citrus maxima</i>
<b>POMELO</b>	POMELO CIDRA. <i>Citrus maxima</i> × <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i>
	POMELO BLANCO. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo pomelo]
	POMELO ROSADO. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo pomelo]
<b>APEPÚ</b>	APEPÚ DE MONTE. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo naranja amarga]
	APEPÚ CASERA. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo naranja amarga]
	APEPÚ DULCE. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo naranja amarga]
<b>NARANJA</b>	NARANJA DE MONTE. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo naranja dulce]
	NARANJA DE MONTE DE FRUTO GRANDE. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo naranja dulce]
	NARANJA CASERA. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo naranja dulce]
	NARANJA INJERTADA. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo naranja dulce] + <i>Citrus trifoliata</i>
	NARANJA DE OMBLIGO. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> [grupo naranja dulce] + <i>Citrus trifoliata</i>
	NARANJA QUE GUÍA. <i>Citrus</i> × <i>aurantium</i> cv. indeterminado
<b>MANDARINA</b>	MANDARINA DE MONTE. <i>Citrus reticulata</i> cv. “común de Concordia”
	MANDARINA CASERA. <i>Citrus reticulata</i> cv. “común de Concordia”
	MANDARINA INJERTADA. <i>Citrus reticulata</i> cv. “encore” y “okitsu” + <i>Citrus</i> × <i>limon</i>
	MANDARINA INJERTO CON APEPÚ. <i>Citrus reticulata</i> cv. “encore”
	MANDARINA COLORADA, MANDARINOLA. <i>Citrus reticulata</i> cv. “cleopatra”
	MANDARINA JAPONESA. <i>Citrus reticulata</i> cv. “dancy”
	MANDARINA BERGAMOTA. <i>Citrus reticulata</i> cv. “campeona”
<b>LIMÓN</b>	LIMÓN, LIMÓN MANDARINA. <i>Citrus</i> × <i>taitensis</i>
	LIMÓN AMARILLO. <i>Citrus</i> × <i>limon</i> cv. “verna”
	LIMÓN LIMA. <i>Citrus</i> × <i>aurantiifolia</i>
	LIMÓN CIDRA, LIMÓN RUGOSO. <i>Citrus</i> × <i>limon</i> cv. “rough lemon”
	LIMÓN SUTIL. <i>Citrus</i> × <i>aurantiifolia</i>
	LIMÓN REAL. <i>Citrus</i> × <i>limon</i> × <i>Citrus maxima</i>
<b>LIMA</b>	LIMA DULCE. <i>Citrus</i> × <i>limon</i>
<b>QUINOTO</b>	QUINOTO. <i>Citrus japonica</i>
	QUINOTO DULCE. <i>Citrus japonica</i>
<b>TRIFOLIATA</b>	TRIFOLIATA. <i>Citrus trifoliata</i>

<sup>55</sup> Fuente: Modificado de Stampella, 2016.

Por otro lado, a la vez, constituyen un patrimonio cultural e histórico, de la misma manera que lo son las ruinas de los asentamientos, los fragmentos de cerámica y las artesanías en madera y roca. Sin embargo, estas variedades locales son combatidas desde dos frentes: la agricultura industrial (especialmente la industria citrícola) y el conservacionismo estricto. La tala de selvas para extracción de maderas e instalación de cultivos industriales forestales y agrícolas sigue en avance como también la destrucción de variedades cítricas sospechadas e infectadas por el virus HLB. Por otro lado, las áreas de conservación como Parque Provinciales y Parques Nacionales implementan estrategias de manejo de exóticas basándose en criterios biologicistas sin discriminar el carácter invasivo de las mismas ni su historia y valor cultural en la zona<sup>56</sup>. Finalmente, algunas de estas variedades podrían ser resistentes al HLB y podrían emplearse en investigaciones destinadas a generar híbridos resistentes a esta enfermedad que puedan contribuir a frenar el avance de la misma en las plantaciones comerciales<sup>57</sup>.

<sup>56</sup> Ver Herrera & Malmierca, 1995; Rodolfo *et al.*, 2008.

<sup>57</sup> Valencia Fruits, 2021.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMBROSETTI, J. B. 2008a. [1892, 1896]. *Primer y segundo viaje a Misiones por Juan Bautista Ambrosetti. Comentado por CHEBEZ, J. C. & B. GASPARRI*. Editorial Albatros, Fundación de Historia Natural Félix de Azara, Buenos Aires.
- AMBROSETTI, J. B. 2008b [1898]. *Tercer viaje a Misiones por Juan Bautista Ambrosetti*. Editorial Albatros, Fundación de Historia Natural Félix de Azara, Buenos Aires.
- ANDRADE-RODRÍGUEZ, M., A. VILLEGAS-MONTER & A. GARCÍA-VELÁZQUEZ. 2003. Características morfológicas del fruto y poliembrionía de tres portainjertos de cítricos. *Revista Chapingo Serie Horticultura* 9(2): 255-263.
- AZARA, F. de. 1847. *Descripción e Historia del Paraguay y del Río de La Plata*. Tomo 1. Imprenta de Sánchez, Madrid.
- BRABO, F. J. 2008. *Inventarios de los bienes hallados a la expulsión de los jesuitas*. Bibliobazaar, EE.UU.
- CARDIEL, J. 1994 [1771]. *Breve relación de las misiones del Paraguay*. Secretaría de Cultura de la Nación y Ed. Theoría, Buenos Aires.
- DÍAZ DE GUZMÁN, R. 2000 [1602]. *La Argentina*. DASTIN Historia, España.
- FERRARI, G. 1646. *Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usu*. Libri Quatuor. Sumptibus Hermanii Scheus, Romae.
- GÁLVEZ, L. 1995. *Guaraníes y Jesuitas. De la tierra sin mal al paraíso*. Ed. Sudamericana, Buenos Aires.
- HERRERA, J. & L. MALMIERCA. 1995. *Relevamiento de especies vegetales exóticas en el área Cataratas*. Informe Interno. Administración de Parques Nacionales, Centro de Investigaciones Ecológicas Subtropicales (CIES), Delegación Regional Nordeste Argentino, Iguazú.
- HILGERT, N. I.; D. A. LAMBARÉ; N. D. VIGNALE; P. C. STAMPELLA & M. L. POCHETTINO. 2014. ¿Especies naturalizadas o antropizadas? Apropiación local y la construcción de saberes sobre los frutales introducidos en época histórica en el norte de Argentina. *Revista Biodiversidad Neotropical* 4(2): 69-87.
- HOLMBERG, E. L. 1887. Viaje a misiones. *Boletín de la Academia Nacional de Ciencias en Córdoba* 10: 252-288.
- LUGONES, L. 1904. *El imperio jesuítico. Ensayo histórico*. Compañía Sud-Americana de Billetes de Banco, Buenos Aires.
- MACHÓN, J. F. 2004. *El viaje de Amado Bonpland a Misiones en 1821 y otros trabajos*. Creativa, Diseño-Impronta, Posadas.
- PAGNOUX, C., A. CELANT, S. COUBRAY, G. FLORENTINO & V. ZECH-MATTERNE. 2013. The introduction of *Citrus* to Italy, with reference to identification problems of seed remains. *Vegetation History and Archaeobotany* 22: 421-438.
- PAUCKE, F. [s/f] 1944. *Hacia allá y para acá (Una estada entre los indios mocobles 1749-1767)*. Tomo III, 2ª parte. Universidad Nacional del Tucumán, San Miguel de Tucumán.
- PUENTE y OLEA, M. de la. 1900. *Los Trabajos Geográficos de la Casa de la Contratación*. Escuela Tipográfica y Librería Salesianas, Sevilla.
- QUIROGA, H. 1967. *Cuentos de amor, de locura y de muerte*. Ed. Losada S.A., Buenos Aires.
- RAMÓN-LACA, L. 2003. The introduction of cultivated citrus to Europe via Northern Africa and the Iberian Peninsula. *Economic Botany* 57(4): 502-514.
- RAVENSTEIN, E. 1898. *A journal of the first voyage of Vasco da Gama, 1497-1499*. Hakluyt Society, Londres.
- RODOLFO, A. M., J. F. CÂNDIDO Jr., L. GODINHO TEMPONI & M. ZANIN GREGORINI. 2008. *Citrus aurantium* L. (laranja-apepu) e *Hovenia dulcis* Thunb. (uva-do-japão): espécies exóticas invasoras da trilha do Poço Preto no Parque Nacional do Iguaçu, Paraná, Brasil. *Revista Brasileira de Biociências* 6(1): 16-18.
- SÁNCHEZ LABRADOR, J. 1910 [1770]. *El Paraguay católico*. 2 tomos. Imprenta de Coni Hnos, Buenos Aires.
- SAINT HILAIRE, A. 1825. *Flora Brasiliae Meridionalis*. I: 338-339. A. Belin, París.
- SEPP, A. 1971 [1696]. *Relación de Viaje a las Misiones Jesuíticas*. Edición crítica de W. Hoffmann. Tomo I. EUDEBA, Buenos Aires.
- STAMPELLA, P. C. 2015. *Historia local de naranja amarga (Citrus x aurantium L., Rutaceae) del Viejo Mundo asilvestrada en el corredor de las antiguas misiones jesuíticas de la provincia de Misiones (Argentina). Caracterización desde una perspectiva interdisciplinaria*. Tesis Doctoral inédita. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP.
- STAMPELLA, P. C. 2016. Local variability of citrus (*Citrus* L., Rutaceae) in pluricultural enclaves in the South of Misiones (Argentina): Diversity, uses and perception, and classification of variability. *Journal of Ethnobiology* 36(3): 637-657.
- STAMPELLA, P. C. 2018. Variabilidad local de cítricos (*Citrus*, Rutaceae) en enclaves pluriculturales en el sur de Misiones (Argentina): microambientes y prácticas de manejo. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 53(1): 135-150.





- STAMPELLA, P. C.; D. A. LAMBARÉ; N. I. HILGERT & M. L. POCHETTINO. 2013. What the liberic Conquest bequeathed to us: the fruit trees introduced in Argentine subtropic, their history and importance in present traditional medicine. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. Article ID 868394, 17 pages.
- SUSNIK, B. 1979-1980. *Los aborígenes del Paraguay. II. Etnohistoria de los guaraníes. Época colonial*. Museo Etnográfico "Andrés Barbero", Asunción.
- TIEFFEMBERG, S. 2015a. ¡Aquí no hay traidor ninguno! Leales y comuneros en la Argentina de Ruy Díaz de Guzmán. *Zama* 7: 131-146.
- TIEFFEMBERG, S. 2015b. Doña Mencía Calderón de Sanabria, adelantada del Río de la Plata. En: DONOSO RODRÍGUEZ, M. (ed.), *Mujer y literatura femenina en la América virreinal*, pp. 35-46. Instituto de Estudios Auriseculares, New York.
- VALENCIA FRUITS, 2021. El IVIA busca patrones de cítricos tolerantes al HLB. Disponible en sitio URL: [http://redivia.gva.es/bitstream/handle/20.500.11939/7328/2021\\_Orzanco\\_EI%20IVIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://redivia.gva.es/bitstream/handle/20.500.11939/7328/2021_Orzanco_EI%20IVIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- WEBBER, H. 1943. History and development of the *Citrus* industry. En: WEBBER, H. & L. BATCHELOR (eds.), *The Citrus Industry. History, Botany, and Breeding*, pp. 1-40. University of California Press. Berkeley.



ARIEL  
SORIA

HISTORIA ABREVIADA DE LA YERBA MATE  
(*ILEX PARAGUARIENSIS*)  
EL ORO VERDE DE LOS JESUITAS

**María Teresa Iglesias**

Facultad de Ciencias Naturales y Museo

División Arqueología, Museo de La Plata

Universidad Nacional de La Plata, Argentina

ORCID 0000-0002-0812-1582

matesa110@gmail.com

**SUMMARY**

This chapter presents a brief synthesis of the history of *yerba mate*, from its mythical origin to its use by native groups and its subsequent incorporation into the production of the Jesuit missions. In order to meet this objective, an articulation was made between general and specific bibliography, with scientific productions on the subject and with writings by the Jesuits themselves. The Jesuit missions organized an urban-rural design inserted in the landscape and in harmony with nature, recreating in part the way of being Guaraní in the graduation between the populated center and the forests planted with yerba mate that formed a continuous house-farms- mountain. The *yerbales* mounts were differentially employed according to pre-established links between the Guaraní communities and in communion with natural resources. The Jesuits began by extracting *yerba mate* from these forests to later be the first to introduce production under cultivation in areas adjacent to their towns. In this way, a scope of collective work and collaboration is gradually created based on solidarity and reciprocity networks expressed in kinship relationships, which articulates the Guaraní groups inside and outside the reductions, through a mobile sense of the landscape, making the internal space permeable of the missionary towns towards the territory of the *yerbales*.

**Key words.** *Ka'a*, Guaranies, Missions, *Yerbales*.



## RESUMEN

El objetivo de este capítulo es presentar una breve síntesis de la historia de la yerba mate, desde su origen mítico hasta el uso por parte de los grupos nativos y su posterior incorporación a la producción de las misiones jesuíticas. Para este relato se realizó una articulación entre bibliografía general y específica, con producciones científicas sobre el tema y con escritos de los propios jesuitas. Las misiones jesuíticas organizaron un diseño urbano-rural inserto en el paisaje y en armonía con la naturaleza, recreando en parte el modo de ser guaraní en la graduación entre el centro poblado y los bosques sembrados de yerba mate que conformaban un continuo casas-chacras-monte. Los montes de los yerbales eran empleados diferencialmente según vínculos preestablecidos entre las comunidades guaraníes y en comunión con los recursos naturales. Los jesuitas comenzaron extrayendo la yerba mate de estos bosques para ser luego los primeros en introducir la producción bajo cultivo en áreas colindantes con sus pueblos. Se crea así paulatinamente un ámbito de trabajo y colaboración colectiva sustentada en redes de solidaridad y reciprocidad expresadas en las relaciones de parentesco, que articula a los grupos guaraníes dentro y fuera de las reducciones, mediante un sentido móvil del paisaje, haciendo permeable el espacio interno de los pueblos misioneros hacia el territorio de los yerbales.

**Palabras clave.** *Ka'a*, Guaraníes, Misiones, Yerbales.



# *Los jesuitas desarrollaron el cultivo a partir de la especie silvestre y lo utilizaron como una de las bases de su sistema económico*

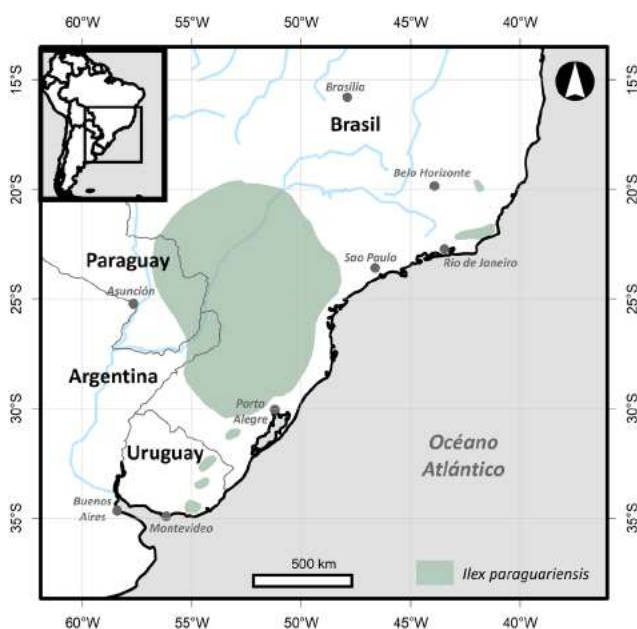
## INTRODUCCIÓN

La *yerba mate*<sup>1</sup> es un árbol perenne originario de la región templada cálida que abarca el oriente de Paraguay, sureste de Brasil, algunas regiones de Uruguay y nordeste de Argentina, comprendiendo las tierras circundantes a los ríos Paraná, Paraguay y Uruguay<sup>2</sup> (Figura 1).

La planta silvestre fue utilizada por los nativos desde mucho tiempo antes de la llegada de los europeos a este territorio, ya sea tanto por sus propiedades medicinales como por estar integrada a su sistema de creencias.

Con la instalación de las Misiones Jesuíticas de Guaraníes a principios del siglo XVII, la *yerba mate* comienza a ser explotada con mayor intensidad. Los jesuitas desarrollaron el cultivo a partir de la especie silvestre y lo utilizaron como una de las bases de su sistema económico. Desde el momento en que

**Figura 1: Mapa de América del Sur con la distribución de la *yerba mate* (realizado por Mikel Zubimendi).**



<sup>1</sup> *Ilex paraguariensis* (Aquifoliaceae). La planta de *yerba mate* se conoció en Europa desde principios del siglo XIX, sin embargo, la denominación de *I. theazans* que le asignó Bonpland hacia 1820 no fue conocida dado que sus manuscritos permanecieron varios años inéditos. Por ello se estableció el nombre de *I. paraguariensis* con el que en 1823 Saint Hilaire denominó a la planta que encontrara en Curityba, usando este apelativo porque los antiguos historiadores españoles empleaban para el adjetivo *paraguayo* la palabra latina *paraguariensis* (Rizzo & Iglesias, 2003; Giberti, 2011).

<sup>2</sup> Giberti, 2011; Burgos & Medina, 2017.

consiguen elaborarla a gran escala, se intensifica la exportación de la misma hacia el Alto Perú, Chile y los territorios colonizados desde el norte al centro de Argentina, siendo considerada como moneda de gran valor. El producto fue también llevado a Europa donde se lo conoció como *té de los Jesuitas* o *té del Paraguay*.

Finalmente, en la segunda mitad del siglo XVIII, esta organización autosuficiente y próspera se derrumbó con la expulsión de la Compañía de Jesús de los dominios españoles, lo que conllevó que extensas zonas de *yerbales* fueran lentamente ganadas otra vez por la selva, conformando un espacio en ruinas.

## ÉRASE UNA VEZ UNA PLANTA

El origen de la *yerba mate* está rodeado de leyendas, mitos y creencias que aún se conservan entre los obreros que trabajan en los *yerbales*.

Cuenta una leyenda que una tribu guaraní se había detenido en la región donde tiene sus nacientes el arroyo Tabay<sup>3</sup>, continuando luego su marcha a través de los montes en busca de nuevas tierras. Un viejo indio no pudiendo seguir por su avanzada edad, debió quedarse refugiado en la selva en compañía de su hija, *Yarií*. Una tarde llegó hasta la humilde vivienda un extraño personaje que, por el color de su piel y su rara vestimenta, no parecía ser oriundo de esas tierras. El viejito lo recibió y le ofreció el apreciado *tambú* y *acuti*<sup>4</sup> asado para comer. Al recibir tan cálidas demostraciones de hospitalidad, el visitante -que era un enviado de *Tupá*<sup>5</sup>-, quiso recompensarles su generosidad proporcionándoles el medio para que pudieran siempre ofrecer un agasajo a sus huéspedes y para aliviar sus largas horas de soledad. Hizo brotar una nueva planta en la selva, nombrando a *Yarií* como su diosa protectora, enseñándoles a *sapecar* o tostar sus ramas al fuego y a preparar una amarga y exquisita infusión. Es así como se convierte la joven y el viejo indio en los dioses protectores de los *yerbales*: la *Ka'a Jarýi* y el *Ka'a -Yará*<sup>6</sup>. Y desde ese momento crece sana y hermosa la nueva planta con cuyas hojas y tallos se prepara el *mate*.

Existen muchas otras versiones de este relato. La *Ka'ajarýi* o *Ka'asy* es la dueña o la abuela de los *yerbales*. Es una mujer de tez cobriza<sup>7</sup> que se

<sup>3</sup> Tabay (*Tabaí*, "pueblo chico" en idioma guaraní) es un curso de agua que nace en las sierras de Campo Viera (Depto. Oberá, Provincia de Misiones, Argentina) y desagua en el río Paraná.

<sup>4</sup> *Agouti paca*, comúnmente se lo conoce como paca, es un roedor autóctono de Misiones que abundaba en la zona de selva y monte; es estimada como una de las carnes más sabrosas que existen. Por su parte, el *tambú* es la larva de un insecto, de carne blanca y abundante, que los guaraníes criaban en los troncos del *pinó* (Araujo et al., 2018).

<sup>5</sup> Dios supremo de los guaraníes, creador de la luz, el universo y de la humanidad. Otras versiones de la leyenda dicen que el forastero era el mismo *Tupá* (Rizzo & Iglesias, 2003).

<sup>6</sup> Ministerio de Agricultura y Ganadería, 1971.

<sup>7</sup> Algunas variantes hablan de una joven alta, rubia y muy blanca, así como de una mujer fantasma en los *yerbales* en las noches de luna que da suerte a los buenos trabajadores y desgracias a los que no lo son.

desposa con un *tarefero*<sup>8</sup> el Viernes Santo en la iglesia del pueblo. Cuando el hombre se compromete con ella, no puede tener ninguna otra mujer. La *Ka'ajarji* lo cuida realizándole el trabajo en el *yerbal*, a tal punto que aquél cosecha más del doble de lo que comúnmente recogen sus compañeros. Este es un mito, propio de Misiones y de algunas zonas de Paraguay y Brasil, en el que los peones creen firmemente<sup>9</sup> (Figura 2).

Diversas tradiciones hablan de *Jarjji* dando origen a la planta misma. En Misiones existen relatos sobre un hombre que vivía solo con su única hija (Ver Recuadro 1), mientras que otras variantes hablan de una nieta. Este indio viejo pidió que ella nunca muriera y que todos la recordaran con cariño, por eso fue convertida en el árbol de la *yerba mate* “...que nunca muere y es santo”<sup>10</sup>.

Figura 2: *Tareferos*.<sup>11</sup>



<sup>8</sup> Personas que, con una tijera, cosechan artesanalmente la *yerba mate*. Proviene de la palabra *tarefa* (tarea, en portugués).

<sup>9</sup> Pasteknik, 1977.

<sup>10</sup> Se lo considera un árbol santo; con su madera se modelan santitos, payés, amuletos para ser buen jinete y para aprender muchas cosas útiles (Vidal de Battini, 1984: 469).

<sup>11</sup> Modificado de: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Loads\\_of\\_green\\_mate\\_photo\\_from\\_The\\_Encyclopedia\\_of\\_Food\\_by\\_Artemas\\_Ward.jpg?uselang=es](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Loads_of_green_mate_photo_from_The_Encyclopedia_of_Food_by_Artemas_Ward.jpg?uselang=es)

#### RECUADRO 1

*"Entonce, en ese tiempo ha sido de que andaba... predicando, el Señor Jesús con el Señor San Pablo y con otros santos. Llegan a la casa de ese señor, y pidió una posada en la casa. Y entonce el señor le cedió posada no conociéndole. Le dio lo que tenía de comida. Y le contó de que él se encontraba muy anciano para procura medio de vida para mantené a esa hija. Entonce, el Señor San Pablo le ha dicho de que... al otro día, cuando salieron de allí, le iban a hacer un gran favor a él. De que al morir, que iba a quedar la hija de él, que él quería tanto, convertida en una planta de gran provecho. Y él, al otro día..., encontrándose ya mal, a morir, clamaba por la hija, pero únicamente vio una hermosa planta al frente de la casa, que venía a ser esta planta de yerba, que la llamaron el caá. Y que es la planta que hoy día, como bendecida, es una fortuna".* (Narración de Domingo Meller. Iguazú, 1951. En: Vidal de Battini, 1984: 466-467).

Los mismos sacerdotes de la Compañía de Jesús se interesaron por el origen de la *yerba mate*. El Padre Ruiz de Montoya buscó información entre indios muy ancianos: "... y he sacado por cosa veriguada, que en tiempos que estos viejos eran mozos no se bebía ni aún se conocía si no de un gran hechicero... que tenía trato con el demonio, el cual se la mostró y dijo, que cuando quisiese consultarle, bebiese aquella yerba...y comúnmente los hechizos que hacen llevan desta yerba..."<sup>12</sup>. Pedro Lozano refiere la tradición de que el apóstol Tomás enseñó a los indios el uso de la *yerba mate*<sup>13</sup>. Habría llegado de Brasil a predicar el evangelio a los guaraníes, quienes aprendieron de él a tostar las hojas para revertir el veneno que contenían.

Sin embargo, los guaraníes tienen su propia explicación del origen de la planta. Uno de los relatos refiere a una mujer muy triste por la muerte de su hijo. "Fue entonces que Nuestro Padre de Cuerpo Resplandeciente como el Sol dijo: -Ven, mujer, y siéntate aquí-. Fue después de esto que la planta de yerba mate le empezó a brotar en ambos hombros"<sup>14</sup>. Como la mujer lloraba, el dios la reconfortó explicándole como esa yerba aliviaría a todos los hombres y los protegería siempre de la ira de otros dioses.

Otra versión narra cómo Jasy, la Luna, bajó una mañana a la tierra acompañada por la nube Araí, ambas convertidas en jóvenes. Caminaron por los senderos apartados de la aldea entre el laberinto de árboles, cuando se les apareció un jaguarete dispuesto a atacarlas; fue entonces cuando una flecha atravesó el corazón del animal. Jasy y Araí vieron a un viejo cazador que desde lejos las saludaba con un gesto amistoso; luego dio media vuelta y se retiró en silencio. Esa noche, mientras dormía en su hamaca, el hombre tuvo un sueño revelador: volvió a ver al jaguarete agazapado y a las dos jóvenes, pero ellas le hablaron: "Queremos recompensarte por lo que has hecho. Mañana cuando despiertes encontrarás en la puerta de tu casa una planta nueva. Su nombre es Ka'a, y tiene la propiedad de acercar los corazones de los hombres"<sup>15</sup>. Le indicaron que debía tostar y moler sus hojas para preparar una infusión. En efecto, a la mañana siguiente el hombre halló la planta y siguió las instrucciones que se le habían dado. Colocó la yerba en una calabaza hueca y con una caña fina probó la bebida. Entonces la compartió y desde aquel día los hombres, entre mate y mate, conocieron las horas compartidas y nunca más quisieron volver a estar solos.

<sup>12</sup> Ruiz de Montoya, 1892: 38-39.

<sup>13</sup> Lozano, 1873. Esta tradición se encuentra reiteradamente mencionada en la bibliografía jesuítica y se designa al santo como Pay Zumé en la región de Brasil o Pay Tumé en el Perú.

<sup>14</sup> Martínez Gamba, 1984: 140.

<sup>15</sup> <http://www.jepea.com.ar> (consultado: junio 2018).



Relatos de la época de la conquista refieren que los indios llevaban, junto a las armas, unas pequeñas bolsas de cuero en las que guardaban hojas de *yerba mate*<sup>16</sup> triturada y tostada. Las masticaban o colocaban en una calabaza o vasija de barro con agua y sorbían, usando sus dientes como filtro o por medio de una cañita en cuyo extremo se colocaba una semilla ahuecada que hacía las veces de filtro. Estas hojas les proporcionaba mayor resistencia para las largas marchas o para realizar las labores diarias. Si bien era un alimento básico de los indígenas, la *yerba* tenía en la cultura guaraní un rol social pues era objeto de culto y ritual, a la vez que moneda de cambio en sus trueques con otros pueblos (Figura 3).

Los conquistadores europeos que, en el siglo XVI, remontaron por primera vez el Río de la Plata y exploraron sus grandes afluentes no encontraron la ciudad mítica de El Dorado ni tampoco una ruta privilegiada que uniera al océano Atlántico con las minas del Alto Perú. Fue entonces que, asentados en la futura sede de la Gobernación de Asunción, pronto orientarían su interés hacia el llamado *oro verde* o *hierba del Paraguay*, principal riqueza natural de la región que crecía libremente en plena selva<sup>18</sup>.

Sin embargo este interés no fue inmediato. En los primeros tiempos de la evangelización, el *mate* fue prohibido por la Iglesia por considerarla una 'hierba del demonio', un vicio perturbador de la conducta y una mala costumbre, ya que los indios la tomaban a toda hora quebrantando los ayunos. El ritual de la infusión resultaba una amenaza para los recién llegados europeos que desconocían tal práctica y sus efectos, tildándolos de haraganes, puesto que este rito los detenía ociosamente muchas horas al día. Esto motivó nu-



Figura 3: *Yerba mate Ilex paraguariensis*. Ilustrasjon hentet fra Köhler's Medizinal-Pflanzen.<sup>17</sup>.

*Relatos de la época de la conquista  
refieren que los indios llevaban,  
junto a las armas, unas pequeñas  
bolsas de cuero en las que  
guardaban hojas de yerba mate  
triturada y tostada*

<sup>16</sup> La expresión *mate* proviene del vocablo quechua *matí*, que significa calabaza (el recipiente para beber mate suele ser hecho de calabaza).

<sup>17</sup> Modificado de: [https://www.rolv.no/urtemedisin/medisinplanter/ilex\\_par.htm](https://www.rolv.no/urtemedisin/medisinplanter/ilex_par.htm)

<sup>18</sup> Jaume et. al., 1989.



merosas disposiciones por parte de las autoridades a fin de prohibir su uso e imponiendo severas medidas a quien la bebiera. No obstante, todo intento de erradicación fracasó rotundamente.

Fue a partir del siglo XVII que los jesuitas fomentaron el uso de la *yerba mate* como un equivalente del *té*<sup>19</sup> pero fundamentalmente como sustituto de las bebidas alcohólicas -una especie de *chicha de maíz*<sup>20</sup> o también un fermento de miel silvestre. Por lo tanto, fue considerado un vicio menor y su consumo permitió aumentar el rendimiento físico y disminuir la ingesta de alcohol. Con el tiempo, se consideró la conveniencia de traficar con ella para beneficio de las misiones (Figura 4).

Su consumo se amplió al ir perdiendo los lazos de religiosidad originales por los cuales era consumido. La *yerba mate* fue siendo incorporada masivamente en toda la población: indígenas, mestizos, criollos y españoles, generando una creciente demanda en el mercado interno colo-

nial, llegando a competir con otras especies ricas en alcaloides como el *café*<sup>21</sup>, el *té* o el *chocolate*<sup>22</sup>, incluso con la hoja de *coca*<sup>23</sup> tan aceptada en el Alto Perú<sup>24</sup>.

A diferencia de estas otras especies, la *yerba* no era domesticada y fue siempre explotada a partir de montes silvestres, a pesar del recelo de los jesuitas debido al trabajo excesivo que suponía para los indios buscarla, faenarla y trasladarla. Hasta 1676, durante el auge de la industria, el principal centro de producción fue el pueblo indio de Maracayú, distante unas 130 leguas al noreste de Asunción. Si bien en las reducciones de guaraníes se logró cultivar la planta por primera vez<sup>25</sup>, no pudieron prescindir de Maracayú, puesto que sus yerbales eran de excelente calidad: “Los árboles de cuyas hojas se hace el *té paraguayo*, se encuentran por lo general en las selvas más remotas que algunos denominan *Mbaeverá*, algo reluciente, pero otros *Mborebiretá*, la patria de

<sup>19</sup> *Camellia sinensis* (Theaceae).

<sup>20</sup> *Zea mays* (Poaceae).

<sup>21</sup> *Coffea arabica* (Rubiaceae).

<sup>22</sup> *Theobroma cacao* (Malvaceae).

<sup>23</sup> *Erythroxylum coca* (Erythroxylaceae).

<sup>24</sup> Garavaglia, 1983.

<sup>25</sup> Ya en 1670 los había en algunos pueblos, como se infiere de una representación que en ese año elevó el entonces Superior de las Misiones al rey (Furlong, 1962: 414).



Figura 4 (página opuesta): Raídos (lienços atados en sus cuatro puntas) de yerba mate, antes de ser llevados a un secadero en la localidad de Campo Ramón, Misiones, Argentina.<sup>26</sup>

Figura 5: Yerbales, Misiones (Argentina).<sup>27</sup>

<sup>26</sup> Modificado de: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Misiones\\_-\\_Ra%C3%ADdo\\_de\\_Yerba\\_Mate.jpg?uselang=es](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Misiones_-_Ra%C3%ADdo_de_Yerba_Mate.jpg?uselang=es)

<sup>27</sup> Modificado de: <https://yerbamateargentina.org.ar/es/noticias/general/79502-conoce-la-planta-de-yerba-mate.html>

la gran bestia, y que están situadas sobre los ríos Monday y Acary”<sup>28</sup>. Ruíz de Montoya narra su llegada, alrededor de 1612, al puerto de Mbaracayu. El pueblo estaba situado al pie de la serranía homónima “... en un campo rodeado de inmensos montes de árboles silvestres, en que hay manchas de dos o tres leguas de largo y ancho, de los que hacen la yerba que llaman del Paraguay”<sup>29</sup>.

Cuando se descubrió la yerba mate como un artículo exportable a comienzos del siglo XVII, cuya producción era imposible sin la mano de obra indígena, éstos fueron sometidos a esfuerzos singularmente duros e impersonales en los llamados *beneficios yerbateros*<sup>30</sup>. El sistema se caracterizó por su carácter depredatorio tanto de la propia riqueza natural como de la fuerza de trabajo aborigen. “Tiene la labor de aquesta yerba consumidos muchos millares de indios; testigo soy de haber visto por aquellos montes osarios

bien grandes de indios...”. Muchos huyeron a los montes y sin ninguna comida, bebían de aquella yerba “... de que se hinchan los pies, piernas y vientre, mostrando el rostro solo los huesos, y la palidez la figura de la muerte...”<sup>31</sup>.

La yerba mate se había convertido en el principal producto mercantil con destino extra regional y en la principal fuente de acumulación de excedentes a disposición de los españoles asentados en torno a Asunción (Figura 5). Desde aquí, la ruta de la yerba iba a Santa Fe en donde se redistribuía, por un lado, a Buenos Aires y Mendoza, cruzaba la cordillera para embarcarse en Valparaíso rumbo a Lima, aunque parte de la carga desembarcaba en Arica y se llevaba al centro minero de Potosí. Por otro lado, desde Santa Fe también iba a Córdoba y a las ciudades y ‘pueblos de arriba’, como Santiago, Salta y Jujuy. Es así como se convierte en la mercancía que engarza la región paraguaya con todo el inmenso conjunto del espacio peruano<sup>32</sup>.

<sup>28</sup> Dobrizhoffer, 1967.

<sup>29</sup> Ruíz de Montoya, 1892: 34.

<sup>30</sup> Mörner, 1985. La mano de obra en primer lugar fue organizada en torno a los repartimientos o encomiendas que se les otorgaban a los conquistadores. Los excesos de trabajo esclavista y las epidemias generaron un descenso brusco en la demografía indígena.

<sup>31</sup> Ruíz de Montoya, 1892: 35.

<sup>32</sup> Sempat Assadourian, 1982; Garavaglia, 1983; Mörner, 1985; Soler Lizarazo, 2016.

*en sus comienzos, la  
consideraban una bebida  
profana y peligrosa hasta  
el punto de llevar el caso a  
consideración del tribunal  
inquisidor de Lima*

Los jesuitas fueron un eslabón clave para que la *yerba mate* se propagara dentro de toda la colonia española; si bien, en sus comienzos, la consideraban una bebida profana y peligrosa hasta el punto de llevar el caso a consideración del tribunal inquisidor de Lima. Citando a los Padres Diego de Torres y Marcial de Lorenzana, los guaraníes tenían dos vicios muy perjudiciales: el tomar “...una yerba maldita diluida en agua, y el tomar tabaco de humo por la boca” [y que]... la yerba-mate era la ruina de esta tierra..., porque hace a los que lo toman, flojos, holgazanes, sin honra y sin secreto”<sup>33</sup>. Con posterioridad se dieron cuenta de sus bondades y múltiples beneficios.

A principios del siglo XVIII los diversos pueblos misioneros ya poseían *yerbales* de buena calidad. Varias crónicas describen su origen, preparación, usos y comercio. Por ejemplo, Dobrizhoffer (de su experiencia de ocho años en la Misión de San Joaquín) relata que con las hojas del árbol *ka'a* se prepara una infusión de propiedades medicinales. De este árbol se cortan las ramas con un cuchillo, se cuelgan en palos travesaños junto a un fuego suave y se tuestan por un tiempo. Describe las diferencias entre la *yerba* de palos como la preparan los españoles<sup>34</sup> y la *ka'amiri* de mayor valor que elaboran los guaraníes: separan con cuidado los tallos y las venas de las hojas; después de tostarlas despacio para que no se resequen demasiado, las machacan suavemente en un mortero de madera con precaución de no triturarlas demasiado. Con este procedimiento se consigue que la yerba tenga un olor y sabor más agradable, ya que pulverizadas pierden sus condiciones.

<sup>33</sup> Furlong, 1962: 413.

<sup>34</sup> Los paraguayos, para ganar tiempo y rendimiento, desbastaban los árboles de *yerba*. Los indios procedían con más cuidado cortando sólo las ramas y gajos superfluos, de manera que los árboles quedaban intactos rindiendo muchos años. Como no se encontraban en todas partes los genuinos árboles de *ka'a* en cantidad suficiente, algunos apelaron a la adulteración usando las hojas de árboles parecidos y mezclándolas entre las genuinas para darles el olor. Esta yerba adulterada *ka'a quazú*, *ka'a Verá*, *Aperá ka'a*, *ka'ará*, causan fuertes dolores de cabeza y vientre, vómito y otros accidentes (Dobrizhoffer, 1967).



Para evitar los traslados masivos y la gran mortandad de indios en los *beneficios yerbateros*, los jesuitas plantaron “a la vista de las localidades guaraníes los árboles *ka’á*”<sup>35</sup>. En un principio se traían de lejos las plantas muy jóvenes, pero todos los jesuitas se empeñaron en hacer *yerbales* en su pueblo. Esta plantación exigió estudio y paciencia hasta que con el tiempo lograron reproducir árboles desde la simiente. La semilla, por ser muy viscosa, era lavada varias veces y lograban brotar al cuarto mes de sembrada en terreno bien irrigado, “y dejándolas allí hacer recias, después se trasplantaban al yerbal, y regándolas dos o tres años, prendían y crecían bien... Es planta muy delicada; y con toda esta industria y trabajo... se han hecho yerbales tan grandes en casi todos los pueblos, que no es menester que los pobres

indios vayan con tantos afanes a los montes”<sup>36</sup> (Ver Recuadro 2). La experiencia comprobó que estos árboles jamás alcanzan la altura de cuando crecen silvestres, sin embargo ya a los cuatro años daban una abundante cosecha.

La cantidad de *ka’amini* que cada localidad podía vender fue establecida por decretos reales<sup>37</sup>. Con su venta se pagaba el tributo, ordenaban las iglesias, procuraban herramientas y todo lo necesario para el mantenimiento de las comunidades. Conociendo la calidad del *ka’amini*, gran parte de la producción se volcó hacia los mercados del Alto Perú y el Pacífico, con su atrayente cobertura en moneda metálica, donde se prefería esa calidad más seleccionada y cara de *yerba mate*<sup>38</sup>.

#### RECUADRO 2

Se producía una *yerba* seleccionada, muy sana y con efectos beneficiosos, según afirman todos los médicos españoles de la época “... *refresca los pulmones y el hígado ardiente, no deja que se formen ni arenilla, ni cálculos en los riñones o en la vesícula. Calma la sed, quita el hambre y reconforta el estómago...* Por todas estas razones es altamente cotizada por los indios y tomada a diario”<sup>39</sup>. Actualmente se le reconocen propiedades estimulantes del sistema nervioso, dietéticas, diuréticas y energizantes, sumado a su contenido de minerales, aminoácidos, vitaminas y antioxidantes, entre otros aportes nutricionales (Figura 6).

Figura 6: *Yerba mate Ilex paraguariensis*.<sup>40</sup>



<sup>35</sup> Dobrizhoffer, 1967.

<sup>36</sup> Cardiel, 1989.

<sup>37</sup> Las 400 arrobas de *yerba* que cada pueblo debía entregar para pagar el tributo debido al rey y los posibles excedentes que hubiere de *azúcar*, *tabaco*, cueros trabajados, maderas y sobre todo lienzo, eran igualmente exportados a Buenos Aires o a Santa Fe donde se cambiaban por plata y otros productos (Furlong, 1962: 421).

<sup>38</sup> Sempat Assadourian, 1982: 173.

<sup>39</sup> Sepp, 1974: 87.

<sup>40</sup> Fuente: Encyclopædia Britannica (11th ed.), v. 17, 1911, “Maté” article, pp. 877 (1 de enero de 1911). Modificado de: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:EB1911\\_-\\_Mat%C3%A9\\_\(Ilex\\_paraguariensis\).jpg?uselang=es](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:EB1911_-_Mat%C3%A9_(Ilex_paraguariensis).jpg?uselang=es)

Dobrizhoffer comenta respecto a sus propiedades y la forma de tomarla, que la *yerba* es algo amarga por lo que se debe endulzar, pero los indios y españoles del común la beben diariamente sin azúcar. La vasija puede ser un cuerno de vaca o una calabaza cortada por la mitad, adornada con dibujos pirograbados o con adornos de plata (Figura 7).

Dentro de esta vasija se echa una cucharada de *yerba*, se mezcla con azúcar en agua fría y luego se riega con agua caliente (Ver Recuadro 3). Dice este jesuita que gracias a esta *yerba*, muchos de ellos tuvieron buena salud y llegaron a edad avanzada, aunque tampoco duda que por el inmoderado uso, el estómago se debilita y se originan otras enfermedades<sup>41</sup>.

Para mediados del siglo XVIII “Hay en los montes de aquellas Misiones, y en los de la gobernación del Paraguay, unos árboles propios del territorio, del tamaño de un naranjo, y de hoja parecida a él... Es la yerba tan usada en aquellas tierras entre ricos y pobres, libres y esclavos, como el pan y el vino en España. Se usa lo mismo que el té...”<sup>42</sup>; aclarando que hay dos modos de hacerla: una que llaman *ka’a mini* o *yerba menuda*; otra *ka’a virá* o *yerba de palos*, como la hacen los españoles (Figura 8).

La producción de *ka’a mini* era transportada en barcas por los ríos hasta Santa Fe y Buenos Aires para distribuirse entre los establecimientos de la Compañía en todo el territorio. Una parte importante del excedente estaba destinado a la comercialización que se llevaba a cabo a través de los Oficios o Procuradurías que los jesuitas poseían en las ciudades. A partir de allí se generaba



Figura 7: Mate en calabaza<sup>43</sup>.



Figura 8: Yerba mate elaborada despalada y con palos<sup>44</sup>.

<sup>41</sup> La cafeína produce acción estimulante, los taninos le dan el sabor astringente y la espuma que se origina al cebar se debe a saponinas triterpénicas (Dellacassa et al., 2007: 18).

<sup>42</sup> Cardiel, 1989.

<sup>43</sup> Modificado de: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mate\\_en\\_calabaza.jpg?uselang=es](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mate_en_calabaza.jpg?uselang=es).

<sup>44</sup> Modificado de: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Yerba\\_mate\\_elaborada\\_despalada\\_y\\_elaborada\\_con\\_palo.jpg?uselang=es](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Yerba_mate_elaborada_despalada_y_elaborada_con_palo.jpg?uselang=es).

una red de comercialización y las ganancias en parte eran destinadas a la ornamentación de las iglesias y al culto católico; en parte a la compra de herramientas, de armas y a la asistencia de viudas, ancianos y huérfanos<sup>45</sup>.

Todas las reducciones producían y comercializaban sus productos en base a una especialización surgida al interior del complejo misionero. Esto configuró un entramado de pueblos con sus adyacencias de estancias y chacras que producían diferenciadamente para todo el conjunto. Así, mientras todas cultivaban *yerba* y *algodón*<sup>46</sup>, las del oriente del río Uruguay y la occidental de Yapeyú destacaron por sus estancias ganaderas. Por su parte, las próximas al río Paraná, fundamentalmente Loreto, fueron las principales productoras de *yerba ka'amini*. Finalmente, las reducciones cercanas al Paraguay, tuvieron un rol de intermediarias en las transacciones económicas entre Asunción y el resto del espacio misionero<sup>47</sup>.

## EL MODO DE SER GUARANÍ EN EL ESPACIO REDUCCIONAL

Las reducciones de guaraníes fueron unidades productivas con una extensa variedad de cultivos y oficios que convertían a cada pueblo en una unidad prácticamente autosuficiente. La producción era comunitaria con una acentuada división del trabajo, lo que a su vez promovió la formación de artesanos especializados. Las tareas para la subsistencia y para la obtención de excedentes no coincidían ni en tiempo ni en espacio, desfasaje que provenía de una separación entre el *abambae*, parcela de tierra destinada a la manutención de la unidad doméstica, y el *tupambae*, tierras de explotación colectiva<sup>50</sup> (Ver Capítulo 3 en este libro).

Se conforma así el paisaje guaraní misionero: los pueblos y miles de hectáreas circundantes dedicadas a la ganadería y la agricultura. Esta

### RECUADRO 3

Muchas personas le agregan al mate jugo de cítricos. "Así preparada, forma espuma en su superficie como la leche... Los españoles la sorben por un cañito de plata, cuyo extremo inferior termina en una bolita de plata agujereada para que no llegue la yerba... pues es muy perjudicial al estómago. Otros se sirven de un cañito de madera o caña. Los indios no la usan, sorbiendo involuntariamente una gran cantidad de yerba, formándose en sus intestinos unas bolitas verdes... como a la manera de las piedras bezar de animales... Si permanece largo tiempo en el agua, esta se torna negra. De ahí que si esta yerba se humedece en los caminos, ya no se la usa para bebida sino para teñir paños y géneros..."<sup>48</sup> (Figura 9).



Figura 9: Variedades de bombillas <sup>49</sup>.

<sup>45</sup> Mörner, 1985; Cardiel, 1989; Wilde, 2001.

<sup>46</sup> *Gossypium barbadense* y *G. hirsutum* (Malvaceae).

<sup>47</sup> Garavaglia, 1983.

<sup>48</sup> Dobrizhoffer, 1967.

<sup>49</sup> Modificado de: <https://parayerbamate.com/bombilla-pa-ra-mate/>

<sup>50</sup> Wilde, 2001: 4.

reformulación en la percepción del espacio debe contextualizarse dentro de la cultura guaraní, puesto que la comunidad nativa, tal y como se la describe en los documentos, no se formó de la nada. Los guaraníes poseían una serie de elementos culturales que luego serán desarrollados por el modelo reduccional, el cual debe redefinir sus objetivos basándose en una situación preexistente, por lo que todo el proceso de conformación de las reducciones estaría ligado a la historia anterior de la comunidad indígena<sup>51</sup>.

A partir de una serie de elementos que combinan la tradición nativa con las imposiciones del sistema reduccional, se iría definiendo gradualmente los rasgos particulares del modelo. El *abambaé* y el *tupambaé* eran resabios de la organización económica indígena; los excedentes en la producción que antiguamente era controlado y redistribuido por los jefes, son espolcados por los jesuitas para el autoabastecimiento de los pueblos y el mantenimiento de la Orden, alterando así la figura tradicional de la redistribución. Se va imponiendo un tiempo de trabajo regular y homogéneo que trastorna en distintos grados el ritmo tradicional más acorde con determinada percepción nativa de las relaciones del hombre con la naturaleza. Sin embargo, la unidad doméstica conservó cierta autonomía en el manejo del tiempo, especialmente la propia del *abambaé*<sup>52</sup>. Por eso es que, cuando no se dedicaban al *tupambaé*, había que forzarlos para que trabajaran en sus parcelas individuales: “No basta que se recoja toda la cosecha. Si el indio la guarda en casa, fácilmente la derrocha... Por esto se le obliga a que el lleve al granero común los sacos señalados con su nombre, excepto

uno, para que luego tenga sustento la familia. [Pero]... cuando amenaza el hambre... se dispersan y huyen...”<sup>53</sup>. Esto último es consistente con su tradicional sistema económico: en tiempos de escasez las familias se esparcen por el territorio en busca de nuevas fuentes de alimentos, lo que implicaba una movilidad periódica organizada en torno a la caza-recolección y la horticultura. Esta modalidad sienta sus bases en el parentesco dentro de la comunidad guaraní y tiene una fuerte vinculación con la reciprocidad y el ritual, siendo un importante mecanismo en la afirmación de lazos sociopolíticos de diverso tipo<sup>54</sup>.

Todo esto se explica mejor dentro de una categoría mayor que aparece esencial en el pensamiento y en la expresión de los guaraníes: la noción de *ñandereko*, “nuestro modo de ser”. Sus manifestaciones más explícitas aparecen en aquellas situaciones críticas, cuando se sienten amenazados en su propia identidad. Su existencia y conciencia expresa es un dato que aparece con frecuencia en la documentación jesuítica<sup>55</sup>. El *ñandereko* estaría ligado esencialmente a cómo vivían su espacio geográfico, “...a su antigua usanza, en montes, sierras y valles, en escondidos arroyos, en tres, cuatro o seis casas solas, separados a legua, dos, tres y más, unos de otros”<sup>56</sup>. Notoriamente el asentamiento reduccional se diferenciaba del *tekoha* guaraní, el cual era un área de propiedad comunal bien definida y delimitada por cerros y cursos de agua, es decir, el lugar donde hasta entonces se había realizado y reproducido la cultura guaraní<sup>57</sup>. La categoría de *tekoha* como *lugar de modo de ser, de cultura*, significa y promueve al mismo tiempo una organización política religiosa

<sup>51</sup> Meliá, 1981.

<sup>52</sup> Wilde, 2001.

<sup>53</sup> Cardiel [c.1747] “Breve Relación de las Misiones del Paraguay”. En: Hernández, 1913: 479.

<sup>54</sup> Meliá, 1981.

<sup>55</sup> Según Ruiz de Montoya, se atribuyen al concepto de *teko* estos valores semánticos: “ser, estado de vida, condición, estar, costumbre, ley, hábito” (Meliá, 1981: 7).

<sup>56</sup> Ruiz de Montoya, 1892: 29.

<sup>57</sup> El *tekoha* es el complejo de casas-chacras-monte dentro del cual vive una comunidad semiautónoma. Según los guaraníes actuales, es “el lugar donde vivimos según nuestras costumbres” (Meliá, 1981: 9).





Figura 10: Planta antigua de yerba mate.<sup>58</sup>

y relaciones socioeconómicas esenciales para la vida guaraní. En otras palabras, la espacialidad es fundamental puesto que asegura la libertad de movimientos en el territorio y la posibilidad de mantener la identidad étnica<sup>59</sup>.

Ahora bien ¿cómo se organizó el espacio misionero?. Las reducciones eran centros productores urbano-rurales que combinaron, en distintos grados, los mandatos apostólicos con las tradiciones aborígenes. Los pueblos se localizaban en zonas altas y salubres, cerca de cursos de agua y abastecidos con cisternas o estanques. Se rodeaba la planta urbana con el espacio productivo; tras la residencia de los sacerdotes se emplazaba

una huerta con frutales, legumbres y hortalizas, así como viñedos para el vino de la misa, plantas medicinales y jardines de flores para adornar la iglesia; cercanos al poblado había corrales con animales de trabajo y para consumo. Rodeando todo, enormes bosques sembrados de yerba mate que conformaban un continuo casas-chacras-monte. Cualquier parecido con el tekoha, no es pura coincidencia: el tupambaé con los cientos, a veces miles de hectáreas de yerbales cultivados, recreaba un monte silvestre donde podría reproducirse el ñandereko, dentro de los límites más o menos flexibles impuestos por la reducción (Figura 10).

<sup>58</sup> Modificado de: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Planta\\_antigua\\_de\\_yerba\\_mate\\_en\\_el\\_laberinto\\_vegetal\\_de\\_Montecarlo\\_-\\_panoramio.jpg?uselang=es](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Planta_antigua_de_yerba_mate_en_el_laberinto_vegetal_de_Montecarlo_-_panoramio.jpg?uselang=es)

<sup>59</sup> Meliá, 1981: 10.

## *La yerba mate fue la principal fuente de recursos que brindó la posibilidad de sustentar una organización socioeconómica autosuficiente*

Lo cierto es que la formación de una reducción implicaba un cambio profundo en los hábitos de vida de los guaraníes. La tradicional movilidad de grupos cazadores que incluía el tránsito por los montes para proveerse de *yerba mate* silvestre y con asentamientos esporádicos para el cultivo de subsistencia, se transformaba en una situación sedentaria que requería otra planificación de los recursos naturales y productivos. Sin embargo los jesuitas, a sabiendas de la importancia simbólica que tenía la relación de los indígenas con la naturaleza, convinieron en evitar la ruptura con el medio natural al definir la nueva traza. Esto conllevó un diseño urbano inserto y en armonía con el paisaje, es decir que las reducciones no iban a seguir la delineación hispana ni tampoco la conformación de las aldeas guaraníes. Lo que sí se iba a tomar de ellas era la graduación entre el centro poblado y el bosque, dado a través de una serie de zonas intermedias que no llevaran a un corte entre ambos extremos<sup>60</sup>.

### CONSIDERACIONES FINALES

Entre las muchas acciones realizadas por la Compañía de Jesús en América, es importante estudiar la experiencia de las Misiones de Guaraníes dentro del contexto general de la organización colonial y de la realidad humana y geográfica en la cual se insertaba, en particular el conjunto de situaciones funcionales, de vida cotidiana y organización territorial de los pueblos misioneros. A partir de unos lineamientos básicos preestablecidos, la planificación urbana y rural estuvo asistida por un enfoque de los aspectos socioculturales, políticos y económicos tanto del misionero como de la propia visión guaraní sobre el mundo y su relación con lo natural y lo sobrenatural<sup>61</sup>.

Los pueblos nativos reconocían una raíz común, basada en una lengua e ideología similares y manteniendo una equilibrada relación con el medio a través de sus mitos, leyendas y tradiciones, las fuerzas cósmicas y la presencia constante de la divinidad, las plantas, los animales, los ciclos estacionales, el monte, el agua. Sus traslados periódicos a través de amplios territorios se integraban a su cosmovisión, adquiriendo el sentido de una búsqueda utópica de la *Tierra Sin Mal*<sup>62</sup>. Dentro de este sistema de creencias, concebían una diosa protectora de la *Ka'a*. La importancia que esta planta tuvo en el mundo guaraní y en el jesuítico, da origen a procesos de resignificación ideológica en torno a ella<sup>63</sup>.

<sup>60</sup> Viñuales, 2007: 117.

<sup>61</sup> Viñuales, 2007.

<sup>62</sup> Clastres, 1993.

<sup>63</sup> Rizzo & Iglesias, 2003.

Los jesuitas, que también comenzaron extrayendo de bosques naturales, fueron los primeros en introducir el cultivo en áreas colindantes a sus pueblos, lo que conlleva la conformación de una frontera agrícola. Es justamente cuando ingresa una agricultura sistemática en tiempo y espacio que los nativos empiezan a perder el control sobre ese recurso esencial, debido a que poseían otro concepto de la tierra. Los diversos ambientes, ya sea los ríos, los pastizales, los montes de los *yerbales*, eran recorridos y explotados diferencialmente por los guaraníes según vínculos preestablecidos. Si bien no existe propiedad o delimitación territorial definida, la movilidad reconoce un área de explotación de recursos naturales necesarios para su subsistencia sobre los cuales distintos grupos reivindicaban su dominio. En el caso de las reducciones, con el asentamiento estable y distribución de parcelas particulares, se relaciona a la sociedad guaraní con el espacio a través de modalidades de repoblación. Por ende, no sólo se asignan espacios físicos, sino un conjunto de derechos sobre él. La atribución social del espacio sufre entonces una alteración conflictiva que pudo resolverse de varias maneras, eventualmente a través del *tupambaé*.

La *yerba mate* fue la principal fuente de recursos que brindó la posibilidad de sustentar una organización socioeconómica autosuficiente, a la vez que permitió prescindir -en gran medida- de los *yerbales* silvestres. A mediados del siglo XVIII, todos los pueblos misioneros tenían sus propios *yerbales* y hasta se había perdido ya el recuerdo de Maracayú y de los sacrificios que exigía. Estos bosques de *yerba* eran hortenses, por lo que expresa el P. Sánchez Labrador: “*requerían un cuidado casi continuo, ya en cavar como en regar*”<sup>64</sup>, cuidado que decayó sensiblemente después de la expulsión de la Compañía de Jesús en 1768.

Paulatinamente declinó la producción y la calidad de la *ka'amini* del tiempo de los jesuitas, al punto de perderse por más de un siglo la tradición y el conocimiento sobre el cultivo de la *yerba mate*.

Uno de los factores en que se apoyó el éxito de la empresa colonizadora jesuítica, visible en la capacidad de dominar extensos territorios y organizar una inmensa población bajo su dominio, fue el desarrollo de un sutil proceso de sincretismo cultural merced al cual se mantenían en las comunidades reducidas, ciertos aspectos de sus costumbres, valores y creencias originales. De ello resultó una afirmación de la identidad guaranítica -por ejemplo, la preservación y adopción de la lengua aborígen por parte de los mismos misioneros-, la valoración de su pertenencia grupal y la conservación modificada de la institución del *tupambaé*.

Se observa así que, más allá de las formas de control impuestas en las reducciones, continuarán vigentes principios estructurales como la reciprocidad, mecanismo organizador de las relaciones sociales que tradicionalmente contribuían a definir la figura del jefe en la comunidad guaraní. En síntesis, el ámbito de trabajo y colaboración colectiva se sustentaba en redes de solidaridad o reciprocidad expresadas en las relaciones de parentesco, el cual articula a los grupos guaraníes dentro y fuera de las reducciones, mediante un sentido móvil del paisaje, haciendo permeable el espacio interno de los pueblos misioneros hacia el territorio de los *yerbales*.

<sup>64</sup> Furlong, 1962: 419.

## AGRADECIMIENTOS

Mi agradecimiento a la Dra. Marcela Leipus y el Dr. Mikel Zubimendi (División Arqueología, Museo de La Plata), por la corrección del resumen en inglés y el procesamiento de las imágenes, respectivamente. En particular a los editores, por sus recomendaciones y colaboración en la composición final de este manuscrito.

## BIBLIOGRAFÍA

- ARAUJO, J. J., H. A. KELLER & N. I. HILGERT. 2018. Management of pindo palm (*Syagrus romanzofiana*, Arecaceae) in rearing of Coleoptera edible larvae by the Guarani of Northeastern Argentina. *Ethnobiology and Conservation* 7: 01.
- BURGOS, A. & R. MEDINA. 2017. Origen e historia. Idas y vueltas de la Infusión Nacional. En: CAPELLARI, P. *Yerba mate, reseña histórica y estadística, producción e industrialización en el siglo XXI*. Consejo Federal de Inversiones.
- CARDIEL, J. 1989. *Las misiones del Paraguay*. Disponible en: <http://www.portalguarani.com>
- CLASTRES, H. 1993. *La Tierra sin Mal. El profetismo Tupí-guaraní*. Ed. del Sol, Buenos Aires.
- DELLACASSA, E., V. CESIO, A. VÁZQUEZ, S. ECHEVERRY, S. SOULE, P. MENÉNDEZ, F. FERREIRA & H. HEINZEN. 2007. Yerba mate. Historia, uso y propiedades. *Rev. Asoc. Quím. Farm.* 51: 16-21.
- DOBRIZHOFFER, M. 1967. *Historia de los Abipones*. Tomo I. UNN, Resistencia. Disponible en: <http://www.portalguarani.com>
- FURLONG, G. 1962. *Misiones y sus pueblos de guaraníes*. Imprenta Balmes, Buenos Aires.
- GARAVAGLIA, J. C. 1983. *Mercado interno y economía colonial: Tres siglos de la yerba mate*. Grijalbo, México.
- GIBERTI, G. 2011. La "yerba mate" (*Ilex paraguariensis*, Aquifoliaceae) en tempranos escritos rioplatenses de Bonpland y su real distribución geográfica en Sudamérica austral. *Bonplandia* 20 (2): 203-212.
- HERNÁNDEZ, P. 1913. *Organización social de las doctrinas guaraníes de la Compañía de Jesús*. Gustavo Gili editor, Barcelona.
- JAUME, F., C. GONZÁLES VILLAR, Y. URQUIZA, & L. SINTES. 1989. *Notas sobre la Historia de Misiones. El Proceso de Constitución de la Región Histórica*. Posadas, Documentos de Trabajo, FHycS, UNaM, Posadas.
- LOZANO, P. 1873. *Historia de la Conquista del Paraguay, Río de la Plata y Tucumán*. Andrés Lamas, Imprenta Popular, Buenos Aires.
- MARTÍNEZ GAMBA, C. (Comp.). 1984. *El Canto Resplandeciente. Ayvu rendy vera. Plegarias de los mbyá-guaraní de Misiones*. Edición Trilingüe. Ed. Del Sol, Buenos Aires.
- MELIÁ, B. 1981. El "modo de ser" guaraní en la primera documentación jesuítica (1594-1639). *Revista de Antropología* 24: 1-24.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA. 1971. *La yerba mate*. Publicaciones del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Buenos Aires.
- MÖRNER, M. 1985. *Actividades políticas y económicas de los jesuitas en el Río de La Plata*. Hyspamérica, Buenos Aires.
- PASTEKNIK, E. 1977. *Mitos vivientes de Misiones*. Plus Ultra, Buenos Aires.
- PAUCKE, F. 1942-1944. *Hacia allá y para acá. Una estadía entre los indios mocobíes (1749-1767)*, Tucumán, Universidad Nacional de Tucumán.
- RIZZO, A. y M. T. IGLESIAS. 2003. *Ilex paraguariensis* en el mundo guaraní y el mundo jesuítico. *Actas del XXII Encuentro de Geohistoria Regional y 1º Simposio sobre el estado actual del conocimiento antropológico del Gran Chaco Meridional*, pp. 370-377, Instituto de Investigaciones Geohistóricas - Conicet. Resistencia, Chaco.
- RUIZ DE MONTTOYA, A. 1892. *Conquista espiritual hecha por los misioneros de la Compañía de Jesús en las Provincias del Paraguay, Paraná, Uruguay y Tape*. Imprenta del Corazón de Jesús, Bilbao.
- SEMPAT ASSADOURIAN, C. 1982. *El sistema de la economía colonial. Mercado interno, regiones y espacio económico*. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- SOLER LIZARAZO, L. 2016. Redes de comercialización de la yerba mate a partir de las operaciones mercantiles de Salvador Trucíos, Chile (1758-1798). *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad* 9 (3): 27-53.



VIDAL DE BATTINI, B. 1984. *Cuentos y leyendas populares de la Argentina*. T. VII. Ediciones Culturales Argentinas.

VIÑUALES, G. 2007. Misiones jesuíticas de guaraníes (Argentina, Paraguay, Brasil). *Apuntes* 20 (1): 108-125.

WILDE, G. 2001. De la coacción a las estrategias. Algunas reconsideraciones sobre el modo de producción jesuítico guaraní. *Razón y Revolución*, n°. 7, reedición electrónica. Disponible en: <https://www.razonyrevolucion.org/textos/revrjr/Revmayo/rjr7-11-wilde.pdf>



PARTE IV



# LAS ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN Y DIFUSIÓN GENERAL





APRIL  
SORIA



# LA INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO EN LOS JARDINES O HUERTOS DE LAS MISIONES JESUÍTICAS

## -PROPUESTAS PARA COMUNICAR Y RESIGNIFICAR LA IMPORTANCIA DE LAS PLANTAS CULTIVADAS ALLÍ EN LA VIDA COTIDIANA DE HOY-

**Claudio Bertonatti**

Fundación de Historia Natural Félix de Azara y  
Centro de Ciencias Naturales, Ambientales y Antropológicas  
de la Universidad Maimónides. Hidalgo 775 Piso 7 (C1405BDB),  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.  
Correo electrónico: claudiobertonatti@yahoo.com

### SUMMARY

All the Jesuit missions and reductions had orchards with species of flora brought from the Old World and also from America. In many of them, their importance can still be verified just by appreciating their location and the area they occupied. However, these spaces are not put in value. If the visitor is not an expert, it will be difficult to deduce its diversity of crops, their different uses and the techniques used for their propagation, harvest and maintenance. Consequently, communication of these World Heritage sites needs to be improved so that they can be toured, known, admired and enjoyed by a wide range of audiences and not just by the expert or 'captive audience'. Although there are some interpretation centers associated with these sites, they are not fully developed and it remains that they emphasize the communication of their differences or strengths to avoid the repetition of content and that the tourist is motivated to know more than one mission or reduction. The work of the site guides is key to reinforcing this proposal. In particular, when they apply - as proposed here - the principles, qualities and strategies of the discipline known as Heritage Interpretation. Based on this, ten concrete actions are presented to improve the visitor's experience, enhance their level of remembrance and transmit a message that adds allies to the conservation of cultural and natural heritage.

**Key words:** interpretation, heritage, communication, tourism.

## RESUMEN

Todas las misiones y reducciones jesuíticas poseían huertos con especies de la flora traída desde el Viejo Mundo y también de América. En muchas de ellas, todavía puede comprobarse su importancia con solo apreciar su ubicación y la superficie que ocupaban. Sin embargo, estos espacios no están puestos en valor. Si el visitante no es un experto, difícilmente podrá deducir su diversidad de cultivos, sus diferentes usos y las técnicas usadas para su propagación, cosecha y mantenimiento.

Por consiguiente, se necesita mejorar la comunicación de estos sitios del Patrimonio Mundial para que puedan ser recorridos, conocidos, admirados y disfrutados por un amplio abanico de públicos y no solo por el experto o “público cautivo”.

Si bien existen algunos centros de interpretación asociados a estos sitios, no están del todo desarrollados y resta que enfaticen la comunicación de sus diferencias o fortalezas para evitar la repetición de contenidos y que el turista se vea motivado a conocer más de una misión o reducción. El trabajo de los guías de sitio es clave para reforzar esta propuesta. En particular, cuando aplican -como se propone aquí- los principios, cualidades y estrategias de la disciplina conocida como Interpretación del Patrimonio. En función de esto se presentan diez acciones concretas para mejorar la experiencia del visitante, potenciar su nivel de recordación y transmitir un mensaje que sume aliados a la conservación del patrimonio cultural y natural.

**Palabras clave:** interpretación, patrimonio, comunicación, turismo.



La iglesia de la Misión San Ignacio Miní hacia 1920.

## EL ENCUENTRO E INTERCAMBIO DE DOS MUNDOS

A lo largo de su desarrollo los grupos humanos -de casi todo el mundo y en casi todos los tiempos- suelen incorporar e integrar recursos y saberes de otros grupos, a veces, muy distintos y lejanos. Mediante intercambios, asimilaciones, asociaciones, exploraciones, alianzas, conflictos o conquistas ensamblan rasgos culturales y genéticos, hibridando también conocimientos, herramientas o artefactos y tecnologías. También recursos naturales que introducen o importan y aprovechan, pudiendo resignificarlos como propios con el paso del tiempo. Abundan ejemplos en los campos lingüísticos, musicales, artesanales y económicos. Entre estos últimos, plantas y animales silvestres y domésticas.

Con la llegada de los conquistadores, colonizadores y religiosos europeos a América se concretó un intercambio de saberes y especies. Los resultados de ese encuentro siguen vigentes, dado que han modificado el estilo de vida cotidiana en ambos continentes. Este proceso implicó la introducción de plantas que, habiendo ingresado por distintas vías y en diferentes pulsos por españoles y portugueses desde el siglo XV, terminaron incluidas en el repertorio de las especies utilizadas por las poblaciones de entonces como actuales<sup>1</sup>. A su vez, los europeos llevaron al Viejo Mundo especies autóctonas cultivadas en América. Es en las Misiones Jesuíticas donde mejor puede estudiarse este fenómeno biocultural.

<sup>1</sup> Stampella, 2015.



Sabemos que el “descubrimiento” de América convulsionó a Europa, porque amplió la oferta de plantas valiosas conocidas. Más de un centenar de especies americanas se sumaron como nuevos recursos alimenticios, madereros, textiles, químicos y ornamentales, por ejemplo. No extraña, entonces, que el rey Felipe II designara a su médico de cámara, Francisco Hernández de Toledo para dirigir una expedición etnobotánica a América Central (1570-1577)<sup>2</sup> con la misión de reunir, clasificar y llevar a España nuevas especies de valor medicinal. El mismo Hernández revela el objeto de su misión: “No es nuestro propósito dar cuenta sólo de los medicamentos, sino de reunir la flora y componer la historia de las cosas naturales del Nuevo Mundo, poniendo ante los ojos de nuestros coterráneos, y principalmente de nuestro señor Felipe, todo lo que se produce en esta Nueva España”<sup>3</sup>. Así, el Nuevo Mundo abrió nuevos panoramas para la botánica y también para sus jardines botánicos.

Los etnobotánicos coinciden en que es posible aproximarnos al conocimiento de las especies que se cultivaron en las Misiones Jesuíticas, gracias a los inventarios de la expulsión de la orden y a los miembros de la misma que se desempeñaron también como naturalistas y botánicos<sup>4</sup>. Es el caso de los religiosos Pedro Montenegro, Martín Dobrizhoffer, Segismundo Aperger, Antonio Boehm, José Sánchez Labrador, Florián Paucke, José Sepp y Antonio Ruiz de Montoya<sup>5</sup>. Así, sabemos, por ejemplo, que tenían *limoneros* (*agrios*, *dulces* y *ceutíes*), *limas dulces*, *cidros*, *toronjas*, *naranjos dulces* y *agrios*, *naranjos* (*de cáscara fina* y *de la China*) (para más detalles ver Capítulo VIII). Las variedades seleccionadas fueron cultivadas en los huertos y jardines jesuíticos y en los colegios de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y Asunción del Paraguay. Los cultivos comunes se hallaban en el *tupambae* (“propiedad de Dios”, a los cuales sólo tenían acceso los Padres y pocos guaraníes horticultores) y en el *abambae* (“propiedad del

<sup>2</sup> Aguilera Fragoso, 2018.

<sup>3</sup> Aguilera Fragoso, 2018.

<sup>4</sup> Hilgert et al., 2014.

<sup>5</sup> Furlong, 1984.



**Maqueta de la Misión San Ignacio Miní donde puede apreciarse en color verde el espacio y la ubicación de su huerto (página opuesta).**

**Foto: C. Bertonatti**

hombre”), que eran los predios asignados a cada familia para su autosuficiencia, aunque esta era una meta colectiva en cada misión (para más detalles ver Capítulos II y VIII).

Bastaría repasar aquellos recursos alimenticios, medicinales, textiles y ornamentales para reconocer muchos de nuestros actuales recursos (autóctonos e introducidos). Incluso, en la misma región ocupada por “El Imperio Jesuítico”, los *mbya*, criollos y colonos siguen cultivando varias de las mismas especies producidas en las Misiones, y pese a las distintas corrientes migratorias que se fueron sumando desde el Viejo Mundo. Pero cabe hacer notar que la importancia de los huertos o jardines fue tal que su ubicación ocupaba un punto privilegiado en el diseño y organización espacial de cada Misión. Si bien los edificios religiosos y el templo en particular ocupaban los puntos privilegiados el huerto o jardín también tenían un espacio significativo por su dimensión y ubicación, porque eran asumidos no solo como áreas productivas, sino también como lugares con valor estético de alto simbolismo espiritual, vinculados con lo paradisiaco<sup>6</sup> (ver Capítulo I).

## BUSCANDO UNA RESURRECCIÓN ETNOBOTÁNICA

Los jardines o colecciones vivas de plantas -como los huertos jesuíticos- experimentan momentos de nacimiento, desarrollo, apogeo, muerte y, en ocasiones, de “resurrección”. Esto último es lo que proponemos lograr en al menos alguno de los sitios que conformaron parte del legado Guaraní/

*mbya* - jesuítico. Ellos no solo son testigos de la historia, sino que nos permiten comprender buena parte de ella. En particular, algunos enfoques sobre la globalización de la biodiversidad, la historia de las especies cultivadas, la evolución de sus sistemas de producción, domesticación y selección; la importancia para la sociedad histórica y actual.

Tal como suele expresarlo el Dr. Esteban Hernández Bermejo, “*un jardín botánico es un jardín por sobre todas las cosas*”. Con belleza o goce estético y con una colección de plantas dispuestas con un premeditado criterio de organización. Independientemente del origen, hoy, los jardines botánicos son enclaves estratégicos para educar, investigar y conservar la biodiversidad, y también para contextualizar nuestra historia. Esto último, en particular, en sitios arqueológicos o históricos como los jesuíticos en América. Pese a ello y al haberse incluido en la lista del Patrimonio Mundial de UNESCO, la oportunidad no está siendo del todo aprovechada. Esta contribución aspira a brindar ideas y propuestas prácticas para que los actuales administradores y guías de estos sitios que reciben y atienden a los turistas que visitan las Misiones o Reducciones Jesuíticas puedan desarrollarlas con tres finalidades. Por un lado, para aprovechar mejor los recursos que normalmente tienen al alcance de la vista y de la mano. Por otro, para demostrar la vigencia del legado jesuítico-guaraní. Y finalmente para que la experiencia del visitante tenga mayor nivel de recordación con un mensaje reflexivo y emocional que favorezca la conservación de este legado.

Considerando la “trayectoria” de los cultivos *Mbya* y jesuíticos y su sincretismo tan vigente

<sup>6</sup> Pezzuto, 2016.



Cartel dedicado al huerto de la Misión Santa María La Mayor. En general (y hasta el presente), la cartelería dedicada a los huertos se restringe a indicar su ubicación y/o a informar brevemente algún aspecto general. Es aquí donde los guías pueden destacar otros rasgos de interés para el visitante.

Foto: C. Bertonatti.

se tiene una gran oportunidad de devolverles la vida, ponerlos en valor y comunicar desde ellos la historia e importancia de los recursos botánicos que proveyó y provee la naturaleza.

### PARA ENRAIZAR OPORTUNIDADES

Todas las misiones y reducciones jesuíticas poseían huertos con especies de la flora traída desde el Viejo Mundo y también de América. Hoy, sus visitantes pueden comprobar su importancia, dada por la ubicación y superficie que los huertos ocupaban. Sin embargo, el estado en que se encuentran estos espacios (cubiertos o enmasca-

rados por la vegetación selvática o “desnudos”) está lejos de representar una puesta en valor a la altura de su importancia. Es así que difícilmente se pueda deducir su diversidad de cultivos, sus diferentes usos y las técnicas empleadas para su propagación, cosecha y mantenimiento. La ausencia de senderos autoguiados o con cartelería interpretativa no facilita esta comprensión ni valoración de estos espacios productivos, estéticos y espirituales. Ver recuadro.



Cartel indicando la ubicación de la huerta en la Misión Jesuítica Nuestra Señora de Loreto, su contexto (arriba) y un detalle del mismo (abajo).  
Fotos: C. Bertonatti.

## RECUADRO 1

### CRITERIOS BÁSICOS PARA DISEÑAR SENDEROS INTERPRETATIVOS

- **Relevar** el terreno para hacer un inventario de sus recursos interpretativos o “atractivos” presentes (plantas, restos arqueológicos, puntos históricos, accidentes geográficos, etc).
- Aprovechar las **trazas preexistentes** en el terreno para evitar abrir nuevas picadas o senderos, que, por otra parte, pueden generar confusión y más impactos negativos.
- Esa traza debe ponderar la **seguridad**, accesibilidad y facilidad de control y mantenimiento.
- La recorrida debe **abordar un tema** y -a través de los carteles o guía- narrar un relato corto (con un principio, un desarrollo y un final), portador de un mensaje.
- La **longitud** del sendero (normalmente, de 800 a 1.600 metros según la topografía y el nivel de dificultad para el público específico elegido) deberá ajustarse al tiempo de recorrida (de 30' a 45').
- Determinar cuántas **paradas** son necesarias para contar el relato (con guía, carteles, folleto o audioguía). Pueden ser 7 a 15. Cada parada debe ser breve, enfoca un asunto, lo explica y lo vincula con el siguiente para que sostenga un **relato** ameno, breve y claro, portador de un mensaje. Las paradas pueden incluirse en uno o más miradores con vistas panorámicas.
- **Evaluar** si el sendero ha cumplido con su objetivo. Por ejemplo, a través de una breve encuesta (oral o escrita y anónima) o una breve charla informal al fin de la visita.

Aunque los actuales centros de interpretación poseen maquetas que exhiben su ubicación y dimensión estos espacios no cuentan todavía con un guión o relato que los contextualice y cautiv. Los guías de sitio suplen esta debilidad y en la mayoría de los casos con excelente nivel de información y algunas piezas valiosas expuestas en vitrinas. Sin embargo, el impacto comunicacional de la interpretación exige mucho más que información, porque su propósito es despertar el deseo de ampliar el horizonte de intereses y conocimientos<sup>7</sup>. No se discute que es necesario contar con información y de calidad, pero igual de importante es tener los recursos de exhibición para interesar, impresionar, conmover y despertar admiración sobre el tema abordado. Si eso se

logra el visitante mismo se preocupará en buscar otras fuentes o bibliografía donde ahondar en su interés.

Para el común de los turistas las ruinas de las Misiones o Reducciones jesuíticas “son todas iguales” o, cuando menos, “muy parecidas” entre sí. Leopoldo Lugones lo expresó en su libro “El Imperio Jesuítico”<sup>8</sup>: “La uniformidad topográfica de los pueblos no manifestaba sino leves excepciones. Una plaza de 125 metros por costado, con la iglesia, el convento y el cementerio en uno de ellos. En los tres restantes, casas generalmente de piedra, con galerías corridas que permitían andar a cubierto. Desembocaban a la plaza, calles formadas por dos hileras de habitaciones...”

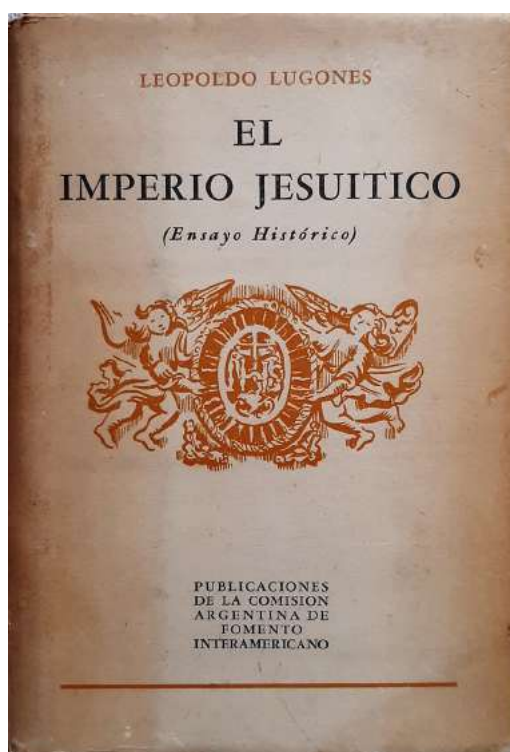
<sup>7</sup> Tilden, 2006.

<sup>8</sup> Lugones, 1904.



Tapa de "El Imperio Jesuítico" de Leopoldo Lugones.

Foto: C. Bertonatti.



Y aunque no sean todas iguales, a los ojos de un turista provoca esa sensación. Por ello, desde el punto de vista del manejo turístico y de la comunicación de cada una de ellas conviene destacar rasgos distintivos para que el conjunto ofrezca una visión panorámica y complementaria, pese a las coincidencias inevitables. De ocurrir esto la visita a una de ellas traccionará el interés por conocer las demás. Desde la disciplina educativa conocida como "Interpretación del Patrimonio" resulta importante identificar en cada sitio un rasgo sobresaliente o distintivo para desarrollar y comunicar el mensaje que se quiere dar a los visitantes. Una forma de lograrlo es mediante la realización de un taller con expertos y guías de cada una de las misiones o reducciones para que puedan distribuirse los temas centrales a comunicar en cada una de ellas como si fueran las partes

de un todo. De lo contrario, si todas ofrecen "lo mismo" habrá "canibalismo" turístico entre los distintos sitios, compitiendo por los mismos recursos y, en definitiva, debilitándose en su conjunto. Los operadores turísticos, las agencias de viajes y los mismos turistas terminarán eligiendo aquellas Misiones con infraestructura más espectacular o mejor conservada, la que posea mejores servicios o las que estén mejor promocionadas. El resto de ellas quedará marginado y no es lo que necesitan. Además, consideremos que UNESCO las distinguió a todas en su conjunto. Por eso, es deseable que cada Municipio pueda acordar con los demás el mecanismo para que los turistas no agoten su visita solo a una de ellas.

Del mismo modo, la Administración de Parques Nacionales tiene la oportunidad de completar el

panorama natural de ese mundo jesuítico-guaraní. Y no solo con la conservación del paisaje original que contextualizaba la historia, sino también con la puesta en valor de ambientes naturales que tuvieron un uso importante para la economía de las misiones, como lo fue “Campo San Juan” (Provincia de Misiones) con su antigua actividad ganadera, extendida entre el arroyo Santa Ana al norte, el arroyo San Juan al sur, la actual ruta nacional 12 al este y el río Paraná al oeste.



Recreación de la imprenta que funcionó en la Misión Santa María La Mayor, sin dudas, un rasgo distintivo para esta como para la de Loreto.

Foto: C. Bertonatti.



El paisaje de “Campo San Juan”, que pertenece a la ecorregión de “Campos y malezales”, la más amenazada de la Argentina y la menos representada en el sistema nacional de áreas naturales protegidas. Sus extensos pastizales están salpicados por isletas de bosques de urunday, además, de contar con sectores de selva y áreas inundables. Este diverso mosaico de ecosistemas convoca la presencia de especies chaqueñas, pampeanas y de la selva paranaense. De hecho, fue declarada “Área Importante para la Conservación de las Aves” (AICA/IBA) y un Área Valiosa de Pastizal (AVP). De hecho, se iniciaron gestiones para declararla Parque Nacional a partir de la donación de la propiedad realizada por la Entidad Binacional Yacyretá (EBY). Si bien Candelaria operó como la capital de las reducciones, “Campo San Juan” ocupó el centro geográfico del escenario jesuítico, siendo un punto clave de su red caminera, porque conectaba los yerbatales con las estancias o campos ganaderos. Es decir, a su valor natural se suma el cultural.

Foto: C. Bertonatti.



## PROVOCANDO PARA COSECHAR APOYO Y COMPROMISO.

La “interpretación del patrimonio” apunta a conectar emocional e intelectualmente a quien visita este tipo de sitios. Lo hace con técnicas didácticas, pensadas para un público no interesado necesariamente, pero con la intención de cautivarlo y hasta comprometerlo con el cuidado de este legado. Desde su práctica en distintos países (incluyendo la Argentina) ha demostrado que la comunicación de un tema es captada con mayor interés si se vincula con lo humano, la vida, el peligro, la sorpresa, el misterio, lo novedoso, la salud, la muerte, la comida, el amor y lo sexual, por ejemplo<sup>9</sup>. Por consiguiente, la inclusión de temas afines con estos aspectos y mediante alguna de sus “estrategias” redundará en una comunicación más eficaz y de mayor recordación en los sitios patrimoniales que reciben visitantes o turistas.

Con frecuencia los sitios históricos son percibidos solo como una parte del pasado y se omite –desde su comunicación– enfatizar en los vínculos o implicancias que desembocan o conforman nuestro presente. Convengamos que hay un minoritario público interesado o cautivo por este tipo de lugares y otro (no cautivo y mayoritario) que lo asocia con lo aburrido, solemne, sectorial o clasicista, cuando no, destinado solo a entendidos. Muchos de estos últimos no los conocen ni los visitan por esos motivos, siendo un mal que padecen también muchos museos. Estas percepciones son peligrosas, porque si los sitios son considerados “soporíferos” recibirán pocos visitantes y muchas detracciones. Y las autoridades políticas de quienes dependen difícilmente invertirán recursos en instituciones de baja o mala exposición pública. De ahí que la comunicación para ponerlos en valor mediante técnicas interpretativas sea tan importante para revertir esta situación.

<sup>9</sup> Ham, 2013.

**Ruinas de la Misión Santa María La Mayor.**

Foto: C. Bertonatti





Los restos materiales son solo “eso” si no los remitimos a los humanos que le dieron forma y sentido en otro tiempo. Lo mismo sucede con los huertos, cuyo estado o “presentación” actual difícilmente conmueva al visitante no especializado en historia, arqueología, botánica, etnobotánica o museología. Es ahí donde la interpretación del patrimonio ofrece herramientas teóricas y prácticas para despertar interés general, comprensión, admiración, aprecio y compromiso con su cuidado. Tal como lo dijo Tilden, “*no con una simple recitación de hechos. No con los nombres de las cosas, sino revelando el alma de las cosas; las verdades que subyacen tras lo que se muestra a los visitantes. No sermoneando; ni siquiera mediante conferencias; no con instrucción, sino con provocación*”<sup>10</sup>.

Para ello, es importante incluir o reforzar en los guiones de las visitas guiadas o de los centros de interpretación aspectos vinculados con la que

fuera la vida cotidiana en estas Misiones. Distintos investigadores están generando información sobre los múltiples usos de las plantas locales. Esto permite ampliar un panorama que debería ser aprovechado y compartido con la comunidad local y los visitantes.

Como bien lo ha señalado Caracotche, “*la complejidad de trabajar con sitios significativos del patrimonio arqueológico está dada por las características intrínsecas de estos bienes, que son: frágiles, únicos y no renovables*”<sup>11</sup>. Estas tres consideraciones llevan a plantear un diagnóstico que revise la “respuesta” del sitio a la actividad turística y viceversa, para efectuar los ajustes de manejo que sean necesarios. Se menciona esto último como una necesidad, no, como un anhelo. Dado que muchos sitios arqueológicos fueron incluidos en circuitos turísticos sin contar con un plan de manejo ni una evaluación previa sobre los impactos que puede ocasionar esta actividad y de qué modo prevenirlos, evitarlos, mitigarlos y compensarlos. Estas cuestiones no solo son de interés para la conservación del patrimonio sino también para garantizar la calidad del sitio y de la experiencia que se brindará a los visitantes futuros.

<sup>10</sup> Tilden, 2006.

<sup>11</sup> Caracotche, 2007.

## ¿QUÉ PRETENDEMOS DEL VISITANTE?

Básicamente:

- Hacerlo consciente de su privilegio al visitar lugares de este tipo y de la responsabilidad que ello trae aparejado para que otros también puedan apreciarlos en el futuro.
- Disuadirlo o prevenirlo sobre posibles actitudes enfrentadas con la conservación del patrimonio.
- Ampliar su interés y comprensión por el patrimonio cultural y la naturaleza motivándolo a adoptar actitudes o reflexiones positivas.
- Informarlo y conmoverlo, ya que un público bien informado y movilizado emocionalmente puede comprometerse como aliado de la conservación y de una modalidad de turismo valorativa del patrimonio.
- Que aproveche su visita y los servicios brindados para disfrutar de una experiencia memorable.

Está claro que este conjunto de anhelos se condice con otros, en relación con el patrimonio abierto al turismo:

- Aprovecharlo sin degradarlo, previniendo y corrigiendo los usos que no sean compatibles con su estudio y conservación.
- Potenciar las iniciativas para generar valor y aprecio, en lo posible de la mano del disfrute público.
- Resolver conflictos, mejorando la utilización del espacio público.

- Favorecer un manejo sutil del movimiento de las personas desde las áreas vulnerables hacia otras que pueden soportar mejor el impacto humano.
- Colaborar en la promoción de la región, donde el turismo es esencial para el desarrollo de la economía local.
- Obtener beneficios económicos sobre los servicios prestados para reinvertirlos en el estudio, manejo o conservación del sitio.
- Consolidar el prestigio del sitio y de quienes lo protegen, aumentando el respaldo público.

A pesar de este punteo, existen pocos procesos de planificación de espacios protegidos que incluyan programas de interpretación, analizando de qué modo se pueden articular para complementar las visitas guiadas con los senderos autoguiados, los folletos con el centro de interpretación. Al no hacerlo, con frecuencia todos estos medios repiten lo mismo en distintos soportes, desaprovechando oportunidades. Probablemente, por desconocer las fortalezas de cada modalidad, las necesidades específicas del sitio y las oportunidades de los distintos recursos a valorar. Moraleja: para que la interpretación sea efectiva debe ser incluida dentro de la planificación y de la estrategia de conservación de cada espacio patrimonial.



Pasarela en la Misión Jesuítica de Santa Ana.  
Foto C. Bertonatti.



## PRINCIPIOS PARA FINALES FELICES

Más allá de la información que se brinda actualmente en los sitios jesuíticos (que, aclaramos, es de buena calidad) es necesario revisar qué mensaje se pretende dar al turista<sup>12</sup>, acordando que cada Misión o Reducción tenga uno distintivo, pero conformando un conjunto coherente y complementario entre todas.

Para los interesados en la interpretación del patrimonio puede ser oportuno recordar sus seis principios originales (formulados por Freeman Tilden) y los que se le han sumado más recientemente<sup>13</sup>. Ver recuadro.

<sup>12</sup> Bertonatti, 2005.

<sup>13</sup> Beck & Cable, 1998.

Guía con visitantes en la Misión de San Ignacio Mini.

Foto: C. Bertonatti.





## RECUADRO 2

### LOS 15 PRINCIPIOS DE LA INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO

- Para despertar el interés, los intérpretes deben conseguir que los contenidos de sus mensajes se relacionen con la vida o experiencia de los visitantes.
- El propósito de la interpretación va más allá de brindar información, porque pretende revelar una verdad y un significado profundos.
- Toda presentación interpretativa –al igual que una obra de arte– se debería diseñar como una historia que informe, entretenga e ilustre.
- El propósito del mensaje interpretativo es inspirar y provocar a la gente para que amplíe sus horizontes.
- La interpretación debería presentar un tema o un planteamiento completo, y debería ir dirigida al individuo como un todo.
- La interpretación para niños, adolescentes y adultos –cuando éstos constituyen grupos homogéneos– debería aplicar enfoques diferentes.
- Todo lugar tiene su historia. Los intérpretes pueden revivir el pasado para hacer que el presente sea más placentero y que el futuro adquiera un mayor significado.
- Las altas tecnologías pueden revelar el mundo de maneras nuevas y apasionantes. Sin embargo, la incorporación de estas tecnologías a los programas interpretativos debe realizarse con cuidado y precaución, atendiendo las necesidades del sitio y considerando su costo y mantenimiento.
- Los intérpretes deben cuidar la cantidad y calidad de la información a presentar (en cuanto a su selección y precisión). Bien sintetizada y fundamentada en una buena investigación, la interpretación tendrá más poder que un gran discurso.
- Antes de aplicar diseños en interpretación se deben conocer las técnicas básicas de comunicación. Una interpretación de calidad se fundamenta en las habilidades y los conocimientos del intérprete, atributos que se deben cultivar de forma continua.
- Los textos interpretativos deberían transmitir aquello que a los lectores les gustaría conocer, con la autoridad del conocimiento, pero con la humildad y responsabilidad que ello conlleva.
- Un programa interpretativo debe ser capaz de conseguir apoyo político, financiero, administrativo, voluntariado, sea cual sea la ayuda necesaria para que el programa prospere.
- La interpretación debería estimular las capacidades de la gente e infundir un deseo de sentir la belleza de su entorno, para elevar el espíritu y propiciar la conservación del rasgo que es interpretado.
- Los intérpretes deben ser capaces de promover actividades interpretativas óptimas, a través de programas, estructuras y equipos bien concebidos, diseñados de forma intencionada.
- La pasión es el ingrediente indispensable para una interpretación poderosa y efectiva; pasión por el rasgo que es interpretado y por aquellos que vienen a inspirarse con él.

## CUATRO CUALIDADES Y TRES ESTRATEGIAS

Cualquier actividad interpretativa es amena, pertinente, organizada y presenta un mensaje.<sup>14</sup> A ver:

- Es **amena** para eludir la solemnidad y resultar agradable, placentera, atractiva y -sobre todo- interesante. Para ello hay un desafío temible para muchos guías: no abrumar con datos e información accesorio, aunque sea erudita y hablar de un modo sencillo, evitando los tecnicismos. No hay que transformar esta cualidad en un objetivo, porque de lo contrario se practicaría otra disciplina: la recreación.
- Es **pertinente** para relacionar nuestro relato con los conocimientos, intereses, profesión o personalidad de los visitantes. Esto exige una presentación previa para vincular parte de los contenidos con la audiencia. La mayor atención se logrará cuando el intérprete pueda “dedicar” el concepto a la persona con la que se relaciona la idea, haciéndolo explícito. Por ejemplo, “A usted, Carlos, que le interesa la arquitectura, preste atención a esta técnica constructiva”.
- Es **organizada** cuando el guión de la visita o del centro de interpretación tiene un principio, un desarrollo y un final. Es decir, una secuencia lógica, como un relato, una película o una canción.<sup>15</sup>
- Presenta un **mensaje**, que es lo más importante. Este es el rasgo más sobresaliente de toda comunicación interpretativa, ya sea un cartel, un folleto, una visita guiada o una exhibición. Y ese mensaje tiene una intencionalidad decididamente pedagógica: busca mejorar las actitudes en relación con la conservación de la naturaleza y el patrimonio cultural. No apunta a “vender” un producto, por ejemplo, como se persigue desde el marketing. Y si ese mensaje se transmite con pasión y emoción será más efectivo.<sup>16</sup>



Cartel que revela algunas de las plantas medicinales que pueden observarse en uno de los senderos de la Misión de Santa Ana.

Foto: C. Bertonatti.

<sup>14</sup> Ham, 1992; Morales Miranda, 2007.

<sup>15</sup> Bertonatti et al., 2010.

<sup>16</sup> Bertonatti, 2015.

Normalmente desde un ámbito o acto interpretativo se aplica alguna o todas estas **estrategias**.<sup>17</sup>

- **Animación:** genera un “clima” que predispone al visitante a introducirse en el tema que será abordado. Normalmente, de un modo pasivo o expectante. Ejemplo: manejando el silencio para escuchar, por ejemplo, una grabación con la voz de un referente histórico que dejó su testimonio sobre el tema tratado o la música barroca que se escuchaba en las misiones.
- **Demostración:** expone lo que se está revelando conceptualmente. Ratifica y valida un concepto mostrando fotos, películas, grabaciones, objetos o documentos. Ejemplo: exhibir la foto de la tapa de un periódico que prueba que el singular hecho descripto existió, degustar una fruta para ratificar su sabor, señalar el rastro, huella o nido de una especie de la fauna cuya presencia se mencionó.
- **Participación:** asigna un papel activo o protagónico a los visitantes. Muchas veces, se les pide acciones que exigen una suerte de “compromiso” físico, involucrando su lenguaje corporal y gestual. Ejemplo: se organiza un ejercicio de simulación de roles para asignarle un papel actoral a cada visitante, para que represente un personaje de una historia o leyenda.

Estas estrategias permiten clarificar el asunto tratado, cautivar la atención sobre un concepto que se revelará o generar expectativa para mostrar algo relacionado con el mensaje que se busca dar. Y, desde luego, pueden combinarse o fusionarse.

Al momento de preparar una charla, una visita guiada, un folleto o un sendero autoguiado conviene atender los principios, cualidades y estrategias, integrándolas en un relato o guión que busque hacer pie en los intereses comunes a la mayoría de las personas, como la salud, el dinero, el sexo, las comidas, el amor, la muerte... Una historia que haga pie en plantas medicinales, afrodisíacas, alimenticias, venenosas o valiosas en lo económico tendrá más impacto.

Esta es una mera síntesis sobre la base conceptual de la interpretación del patrimonio. Existen tratados, monografías o compendios específicos que pueden consultarse al respecto<sup>18</sup>. Esta presentación resumida de lo esencial obedece a dar un marco conceptual mínimo para contextualizar las siguientes propuestas.

<sup>17</sup> Fernández, 1999; Fernández Balboa & Taubenschlag, 2007.

<sup>18</sup> Como por ejemplo los de Ham, 1992; Beck & Cable, 1998; Morales Miranda, 2001; Fernández Balboa, 2007.

## PROPUESTAS DE ACTIVIDADES INTERPRETATIVAS PARA LOS GUÍAS:

A continuación, se plantean algunos ejemplos para que los guías o educadores puedan practicar y adaptar a sus áreas de trabajo e intereses. El ensayo de alguna de ellas será suficiente para advertir qué diferente se puede tornar la experiencia del visitante cuando se practica alguna de las estrategias citadas (animación, participación o demostración). En particular, desde lo emocional, aumentando el nivel de recordación y la predisposición para recibir –y llevarse– el mensaje de la institución.

Estas actividades se diseñaron específicamente para ser aprovechadas o adaptadas a los huertos jesuíticos, aunque –desde luego– pueden aplicarse en otros jardines botánicos.

### Actividad “Impresiones de ayer y de hoy”

**Objetivo:** “romper el hielo” y predisponer para una recorrida respetuosa.

**Estrategias a aplicar:** animación y participación.

**Lugar sugerido:** cerca del inicio de la recorrida, después de realizada la presentación del guía y de sus invitados, en un lugar tranquilo, libre de ruidos y con cierta “intimidad” ambiental. Si hubiera restos edificios jesuíticos cubiertos por la vegetación, mejor.

**Presentación y desarrollo:** se propone avanzar en silencio hacia un primer punto que ofrezca una vista panorámica de la Misión o Reducción. A continuación, se les lee el siguiente relato de 1904, publicado por Leopoldo Lugones en su libro “El Imperio Jesuítico”<sup>19</sup>, tras recorrer esta región y redescubrir los sitios que hoy están protegidos. Allí describe cómo se veían estos lugares por entonces y que podría resultar similar a la descripción de una primera impresión para cualquiera de nosotros. Aquí el texto a leer: “El bosque ha tendido su lujo sobre aquella antigua desolación, siendo ahora las ruinas un encanto de la comarca. (...) Abandonados los pueblos, la maleza ha arraigado en aquella tierra propicia, precipitándose sobre ella con un encarnizamiento de asalto. (...) Aquellos restos de habitaciones sin techo, parecen enormes tiestos donde pulula una maleza inextricable. Unas desbordan de helechos; en otras crecen verdaderos almácigos de naranjos; aquella está llena por el monstruoso raigón de un ombú, de esa otra se lanza por una ventana, cuyo dintel ha desencajado, un añoso timbó; el musgo tiende sobre los sillares vastas felpas, y no hay juntura ó agujero por donde no reviente una raíz. La selva entierra literalmente aquello, de tal suerte, que puede presagiarse una ruina en razón de su espesura. Internado en ella, el viajero llega abriéndose paso á fuerza de machete hasta alguna antigua pared ó poste aislado, que nada le indican; para orientarse, es indispensable dar con la plaza que sigue formando aún en medio de la maleza un sitio despejado. (...) Aquella plaza da la situación del pueblo. Está orientada á rumbo directo, con una leve declinación que no induce en error; y cada uno de sus costados es la base de una manzana de igual superficie. La mayor profusión del naranjal indica la huerta del antiguo convento.”

**Para finalizar:** el guía podrá preguntar: “¿alguno de ustedes sintió algo parecido cuando las vio por primera vez?”, “¿quién quiere compartir ese recuerdo?”. Escuchar las respuestas permitirá avanzar en la recorrida de un modo más distendido y coloquial, pero al mismo tiempo deja una sensación de descubrimiento y valoración de la experiencia.

<sup>19</sup> Lugones, 1904.



Los restos de la Misión de Mártires,  
casi sepultados por la selva,  
en mayo de 2018.  
Fotos: C. Bertonatti.



## Actividad “Este paisaje tiene recuerdos musicales”

**Objetivo:** sensibilizar, emocionar.

**Estrategia a aplicar:** animación.

**Lugar sugerido:** el interior de alguna de las construcciones jesuíticas, en lo posible, en un sitio tranquilo, con poca presencia de otros visitantes y donde estos no suelen concentrarse.

**Presentación y desarrollo:** siguiendo con la recorrida, el guía se detendrá y pedirá a sus acompañantes que contemplen a su alrededor por unos instantes. Luego, les pedirá que detengan su mirada sobre una estructura que les haya llamado la atención y que cierren los ojos reteniendo esa imagen. Sin previo aviso y de modo desapercibido les hará escuchar una de las canciones de la película “La Misión” (1986) compuesta por Ennio Morricone (por ejemplo, “El oboe de Gabriel”, que es el tema principal de la banda sonora). Esto puede hacerse desde un celular o con un equipo portátil de reproducción de audio.

**Para finalizar:** Los visitantes arriban a estos sitios con conocimientos y sensaciones previas, con expectativas estéticas, emocionales e intelectuales. Si son adultos, esa música les podrá resultar familiar, los hará “entrar en clima”. Aunque -como bien lo señala Fernández Balboa<sup>20</sup>)- los más jóvenes probablemente no tengan esa misma experiencia. Por ello, una vez terminado de escuchar este tema no estará de más preguntar si lo conocían o recordaban, haciendo una breve referencia a la película que fue filmada en la Argentina para recrear situaciones vividas en estas Misiones. La película fue dirigida por Roland Joffé e interpretada por Robert De Niro, Jeremy Irons, Ray McAnally y Aidan Quinn en los papeles principales. Ganó un Oscar, incluso, entre muchos otros premios. Lo importante es que en este sitio se componía música, se interpretaba, se cantaba y parte de esa música renacentista y barroca podemos escucharla todavía hoy. De hecho, en Bolivia, cada dos años se realiza el prestigioso Festival Internacional de Música Renacentista y Barroca Americana “Misiones de Chiquitos”.



Una vista de la Misión Santa María La Mayor.  
Foto: C. Bertonatti.

<sup>20</sup> Fernández Balboa, 2013.





Cartel que explica cómo usaron los guaraníes y los jesuitas la yerba mate.  
Foto: C. Bertonatti.

## Actividad “Tomando mate al pie de la leyenda”

**Objetivo:** demostrar el vínculo entre el patrimonio natural con el patrimonio cultural y de qué modo una planta forma parte de la cultura y también de los hábitos individuales y de las costumbres nacionales.

**Estrategia a aplicar:** participación.

**Lugar sugerido:** al pie de un árbol de yerba mate.

**Presentación y desarrollo:** En el año 1636, dirigidos por el sacerdote y naturalista Antonio Ruíz de Montoya, los Mbya-guaraníes comenzaron a producir yerba mate (*Ilex paraguariensis*). Enviaban parte de su producción al Colegio de Asunción de Paraguay para comercializarla y obtener semillas y ganado. Fue una actividad económica de gran importancia. De hecho, en casi todas las Misiones o Reducciones hay un árbol de yerba. Casi todos los guías de esos sitios los conocen y señalan para aprovecharlo como recurso didáctico. Si no lo hubiera, en buena hora habría que plantar al menos un ejemplar. Al pie de esa planta de yerba mate se invita a formar un semicírculo para que el guía narre esta leyenda: “Contaban los ancianos Mbya que hace muchos años, un viejito se detuvo a orillas de un arroyo de la selva, agobiado por el peso de los años, sin fuerzas para continuar. Los suyos decidieron seguir su camino en busca de la Tierra Sin Mal, pero su hija, Jarýi no quiso abandonarlo. Montaron un refugio en ese lugar y una tarde llegó hasta allí un extraño viajero, que hablaba la misma lengua, pero vistiendo ropas de otra región. Jarýi y su padre lo recibieron con la mayor amabilidad. Asaron un acutí [*Dasyprocta azarae*; roedor local] que habían cazado para invitar a comer al extraño para aliviar su aparente soledad. Ese “visitante” en realidad era Tupá (el Dios del bien). Al comprobar tanta hospitalidad entre tantas carencias, quiso recompensarlos para que siempre pudieran conservar ese don. Entonces, Tupá hizo brotar una nueva planta en la selva y nombró a Jarýi su diosa protectora. Les enseñó a secar sus hojas al fuego y preparar una exquisita infusión que repondría las fuerzas de quien la tomara. La planta se propagó por la selva bajo la protección de la joven y, desde entonces, Ka’a Jarýi [yerba mate en guaraní], las sigue custodiando, incluso, en los yerbatales. Esa planta regalada por el Dios Tupá es nuestra Yerba mate.

En su ensayo histórico sobre las misiones, Leopoldo Lugones<sup>21</sup> relató que “El bosque daba también yerba, si de calidad inferior a la hortense, en cantidad mucho mayor”. De ahí, su protagonismo en los huertos misioneros. Por eso, ratificó que *“Los jesuitas habían cultivado con éxito el arroz, pudiendo verse aun en ciertos terrenos bajos, durante las sequías, vestigios de sus rastrojos. El trigo, que ahora no figura entre los ramos de producción, bastaba entonces para la harina de consumo. El algodón, el cacao y el añil, producían buenos rendimientos y las viñas dieron regulares cosechas de vino. La caña de azúcar, echa tallos macizos hasta de cinco metros de longitud y grueso extraordinario; el tabaco brota pródigo, y ya he hablado del maíz. Los naranjos se han transportado de las antiguas reducciones al bosque, y donde quiera que los indios llevaban provisión de sus frutos: las canteras, puestos de pastoreo y plantíos de hierba-mate. Por fin, estos últimos constituyen una riqueza peculiar, que será enorme, cuando se vuelva al cultivo hortense cuyo éxito demostraron los jesuitas”*. Un siglo después, la Argentina se convertía en el principal exportador de yerba mate del mundo. En el 2017 se comercializaron más de 250 millones de kilogramos solo en el país. Y más de 30.000 toneladas fueron exportadas a Siria, Chile, Líbano, Estados Unidos y España, entre otros países. Esto, según los datos del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM).

**Para finalizar:** Para cerrar esta actividad podemos decir que esta planta legendaria pasó de las manos de los Mbya a las de los jesuitas en estas misiones. Con el correr del tiempo el hábito de tomar mate se transformó en una de las costumbres típicas para muchos argentinos, uruguayos, brasileños y paraguayos. A tal punto que para la Argentina formalmente es “La infusión nacional” desde el año 2013, cuando se sancionó la Ley 26.871. Si es en un momento oportuno para un descanso el guía podrá sacar de su mochila un equipo de mate para cebarlo y compartirlo con los visitantes. De paso, puede explicar el correcto cebado, demostrándolo.

<sup>21</sup> Lugones, 1904.



Cartel al pie de un árbol de yerba mate en la Misión Jesuítica de Santa Ana (abajo) y detalle de las hojas de la planta (arriba).  
Fotos: C. Bertonatti.





## Actividad “El Jardín de los cinco sentidos”

**Objetivo:** potenciar el nivel de recordación de la visita tornándola más agradable y aleccionadora.

**Estrategia a aplicar:** participación.

**Lugar sugerido:** esta actividad exige el diseño previo de una recorrida a través de los antiguos huertos jesuíticos, con paradas o detenciones sensoriales asociadas a plantas existentes allí o cultivadas con la finalidad de facilitar esta experiencia sensorial. Complementariamente, el guía puede llevar en su mochila un muestrario de semillas, frutos, cortezas, raíces, hojas o maderas “funcionales” para el desarrollo de esta actividad.

**Presentación y desarrollo:** sin preanunciarlo, el guía propondrá recorrer el huerto o jardín. Sin revelar el objetivo de esta actividad los conducirá a lo largo de las distintas “paradas” para proponerles, en distintos momentos:

- a) ver los colores de flores, frutos, hojas y cortezas. Incluso, la diversidad de tonalidades dentro de un mismo color.
- b) oler frutos, flores, hojas o raíces que presenten aromas característicos.
- c) tocar o palpar semillas, cortezas, hojas o frutos con texturas disímiles.
- d) oír los sonidos del entorno del huerto o jardín. Puede ser intrigante reconocer la cantidad de voces de las aves que frecuentan los alrededores, aunque no sepamos de qué especie se trata. Desde luego que, si somos capaces de reconocer sus especies, mejor.
- e) degustar frutas o frutos con distintos sabores.

**Para finalizar:** se puede mostrar un plano de la Misión y hacer notar la ubicación del huerto en el mismo, advirtiéndole que no es precisamente un área marginal, sino todo lo contrario. La recorrida brindó “pistas” acerca de los motivos. El guía puede preguntar: “¿Qué podemos decir al respecto?” Seguramente algunos aludirán a los recursos alimenticios. Otros tal vez reparen en los estéticos. El guía, tomando esos aportes, concluirá en que estos espacios no solo tenían valor productivo sino espiritual, porque espiritualmente simbolizan algo asociado con el paraíso.



Un surucúa entre las ruinas de Santa María La Mayor (arriba), frutitos de la yerba mate en ruinas de Santa Ana (abajo).

Fotos: C. Bertonatti.



Naranjas en ruinas de Nuestra Señora de Loreto.

Foto: C. Bertonatti.

## Actividad “La dulzura de los *naranjos amargos* o *aepéú*”

**Objetivo:** revelar el valor y sabor de uno de los recursos naturales jesuíticos, pero también la “recorrida” que estas plantas han hecho a lo largo de la historia desde su región de origen.

**Estrategias a aplicar:** demostración y participación.

**Lugar sugerido:** donde exista un *naranjo amargo* -o *aepéú*- o un conjunto de ellos.

**Presentación y desarrollo:** portando en su mochila un envase pequeño con mermelada de *naranjo amargo* (*Citrus x aurantium*), el guía direccionará la recorrida hacia un ejemplar de este árbol. Detenidos todos allí, comentará que en la región también se lo conoce con el nombre *aepéú* (guaraní). Este cítrico es originario del sur de Asia, pero fueron los árabes o “moros” quienes lo extendieron por el Mediterráneo. En la actual España, los califas de Córdoba popularizaron su uso como planta ornamental durante los siglos IX y X. Lo cultivaron en mezquitas, jardines, patios y calles. Todavía es habitual verlo en buena parte del sur de España, como el famoso Patio de los Naranjos de la Mezquita de Córdoba. Pero además de su valor decorativo por su follaje espeso y el vivo color de sus naranjas, desde la antigüedad se le dio usos cosmético y medicinal. Se atribuye a sus flores propiedades sedantes, hipnóticas y antidepresivas. A sus hojas, antipiréticas. A su cáscara, antiespasmódica y buena contra el resfrío. A su jugo, antiescorbútico y antihemorrágico, además de aconsejarse contra el dolor de cabeza y como piojicida y repelente de otros insectos. Estos conocimientos tradicionales fueron ratificados por los científicos, algunos de los cuales han resaltado otros aspectos medicinales, dadas sus propiedades antioxidantes y antivirales<sup>22</sup>. (Como si fuera poco, luego se extendió su uso como ingrediente en mermeladas y confituras, como así en la elaboración de licores.

**Para finalizar:** el guía sacará de su mochila la mermelada de *aepéú* y ofrecerá degustarla (con palitos o cucharitas) a quienes tengan curiosidad por conocer el sabor, combatiendo la falsa creencia que es “incomible”. Comentará que en Internet se describe la receta para prepararla y que es muy sencilla. También es una oportunidad para que la comunidad local pueda producirlo y ofrecerlo como producto artesanal. Finalmente, el guía podrá hacer un cierre invitando a los visitantes a continuar con el sabor agridulce, como muchos de los pasajes de la historia de la humanidad.

<sup>22</sup> Stampella, 2015.

## Actividad “La frutería de la selva”

**Objetivo:** demostrar que la selva ofreció históricamente un conjunto de recursos con los que se autoabastecían los pueblos originarios.

**Estrategias a aplicar:** demostración.

**Lugar sugerido:** un sector de selva que ofrezca frutos comestibles de alguna planta silvestre autóctona.

**Presentación y desarrollo:** los Mbya aprovechan muchas especies silvestres de la selva que les brindan sus frutos a lo largo del año.<sup>23</sup> Por eso, hombres, mujeres y niños iban y siguen yendo al monte. Además de buscar mieles y larvas de algunos “bichos” (coleópteros), eligen los frutos dulces de *jakarachi’a*<sup>24</sup>, *guaporaity*<sup>25</sup>, *guavira* o *guaviroba*<sup>26</sup>, *guembe*<sup>27</sup>, *aratiku*<sup>28</sup>, *ñangapiry*<sup>29</sup> y *guavijuú*<sup>30</sup>, por ejemplo. Los comen crudos o procesados con el mortero (*angu’a*). Sabiendo previamente qué frutos hay disponibles, el guía los degustará y ofrecerá probar su sabor para ratificar lo explicado. Esto, siempre y cuando no se transgredan normas del sitio. Otra posibilidad es que estas especies sean cultivadas para este fin específico.

**Para finalizar:** se puede mencionar que la selva era “todo” para los pueblos originarios como los mbya, porque les daba comida, medicina, refugio y todos los recursos necesarios para vivir y vivir bien. Cuando repasamos el estado de conservación de las selvas sudamericanas en general y de la selva misionera o paranaense en particular está claro que no hemos sabido valorarla debidamente. Y si bien la colonización redujo a un 7% su cobertura original en la Provincia de Misiones,<sup>31</sup> las autoridades nacionales, provinciales y municipales reaccionaron impulsando la creación de unas 80 áreas protegidas.

<sup>23</sup> Crivos et al., 2002; Martínez Crovetto, 2012.

<sup>24</sup> *Jacaratia dodecaphylla*.

<sup>25</sup> *Plinia rivularis*.

<sup>26</sup> *Campomanesia xanthocarpa*.

<sup>27</sup> *Philodendron bipinnatifidum*.

<sup>28</sup> *Rollinia emarginata*.

<sup>29</sup> *Eugenia uniflora*.

<sup>30</sup> *Myrcianthes pungens*.

<sup>31</sup> Placci & Di Bitetti, 2005.

Algunos frutos comestibles de plantas de la selva misionera. Láminas realizadas por el Dr. José Antonio Radins y publicadas en su blog “Flora de Misiones”: <https://florademisiones.blogspot.com/>

### Frutos comestibles de Misiones República Argentina

José Antonio Radins<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Director de Biodiversidad - Ministerio de Ecología y Recursos Naturales de Misiones, San Juan 1111 - CP 5500 - Posadas - Misiones - Argentina  
jradins@florademisiones.blogspot.com.ar - <http://florademisiones.blogspot.com.ar>



### Frutos comestibles de Misiones República Argentina

José Antonio Radins<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Director de Biodiversidad - Ministerio de Ecología y Recursos Naturales de Misiones, San Juan 1111 - CP 5500 - Posadas - Misiones - Argentina  
jradins@florademisiones.blogspot.com.ar - <http://florademisiones.blogspot.com.ar>



## Actividad “¿De dónde son las plantas que usamos o comemos?”

**Objetivo:** reconocer el ensamble de especies de distintas regiones con las que nos vinculamos y cuáles se cultivaron en el sitio visitado.

**Estrategia a aplicar:** participación.

**Lugar sugerido:** puede ser un lugar cerrado como abierto, cerca o no del huerto. En tal sentido puede ser útil ante una inclemencia climática o logística.

**Presentación y desarrollo:** se necesita tener hasta 20 (no más) tarjetas impresas en una sola de sus caras con el nombre de una especie de planta cultivada originalmente en las Misiones Jesuíticas y su país o región de origen. La mitad deberán ser especies autóctonas de Sudamérica y las otras, de introducidas por los europeos. La idea es distribuir entre los visitantes esas tarjetas (ocultando el contenido) en igual proporción de autóctonas e introducidas, pidiéndoles que formen un círculo donde todos puedan observar sus caras. Si son pocas las personas pueden entregarse más de una tarjeta a cada uno. Una variante también se puede desarrollar con los animales domésticos. Para facilitar el armado de la actividad se ofrece la siguiente información:

Cultivos traídos por los europeos a América: *algodón, trigo, cebada, avena, centeno, olivo, alfalfa, lenteja, lechuga, col, rábano, espárrago, zanahoria, espinaca, caña de azúcar, cítricos (limones, naranjas, limas, toronjas), manzanas, uvas (vid), durazno, arroz, azafrán, albahaca, café, canela, anís, almendras, nueces, ajo, cebolla, cilantro, romero, orégano, clavo, jengibre, pimientas, mostaza y bananas o plátanos*, entre otras.

En contrapartida, América le dio a Europa: *porotos o frijoles, maíz, papas, batata, mandioca (yuca o tapioca), vainilla, tomate, girasol, ají o pimiento, palta o aguacate, chirimoya, piña o ananá, papaya, maní o cacahuete, cacao, zapallo, ágave o maguey, tabaco y tuna*, entre otras<sup>32</sup>.

**Para finalizar:** proponer que los participantes se agrupen en dos filas enfrentadas (mirándose entre sí). De un lado quienes tengan en sus manos plantas americanas y del otro, plantas traídas por los europeos. Se les pedirá que mencionen los nombres y la región de origen. Luego, se les puede preguntar si conocían esta información y se puede ampliar algún detalle que se considere oportuno para el sitio. Muchos se sorprenderán, por ejemplo, al saber que la *caña de azúcar*<sup>33</sup> arribó a América con el mismo Colón, siendo autóctona de Nueva Guinea. Que se cultivó en el sudeste asiático desde —al menos— el 327 AC, se introdujo en Egipto (cerca del 647 DC) y un siglo después en España (755 DC). La “recorrida” histórica y geográfica de esta especie impresiona. Como más de un europeo se sorprenderá en saber el origen de nuestras *papas* y *batatas*. Además, si se quiere también se puede mencionar que esto tuvo un correlato con los animales domésticos. Mientras los españoles trajeron *gallinas, gansos, perros, gatos, vacas, caballos, burros, ovejas, cabras* y *cerdos*, los americanos tenían y aportaron sus *patos, pavos, cobayos, llamas, alpacas* y *perros* de otras variedades.

<sup>32</sup> Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015.

<sup>33</sup> *Saccharum officinarum*.





Algunas de las plantas del Viejo Mundo que los jesuitas trajeron a América. *Bananas, manzanas, naranjas* (arriba de izquierda a derecha); *uvas, col o colíflor, cebollas* (abajo, de izquierda a derecha). Fotografías tomadas en el mercado de Quilmes.

Fotos: C. Bertonatti.



Algunas de las plantas que América aportó al Viejo Mundo. *Maíz, papa, batatas* (arriba, de izquierda a derecha); *tomate, calabaza anco, mandioca* (abajo, de izquierda a derecha). Fotografías tomadas en el mercado de Quilmes.

Fotos: C. Bertonatti.

## Actividad ¿Dónde están los “tesoros escondidos”?

**Objetivo:** aprovechar la creencia popular que afirma la existencia de tesoros escondidos entre las ruinas de las Misiones para desalentar el vandalismo.

**Estrategia a aplicar:** participación.

**Lugar sugerido:** en un punto donde concluir la visita.

**Presentación y desarrollo:** En casi todos los sitios jesuíticos existe la creencia sobre “tesoros” sepultados en algún lugar oculto dentro de las Misiones o cerca de ellas. Guías y pobladores locales seguramente han escuchado distintas versiones sobre su búsqueda e, incluso, supuestos hallazgos. Pero lo más probable es que hayan visto solo el tremendo impacto que ocasionan esos “buscadores” en estos sitios, arruinando las áreas de estudio de los arqueólogos y privando a la sociedad de conocer más aspectos sobre la forma de vida llevada allí siglos atrás. Se recomienda comentar el artículo de Poenitz<sup>34</sup> al respecto, narrar alguna anécdota y mostrar algún sitio excavado. El mensaje a compartir es que el verdadero “tesoro” es el legado inmaterial que estos sitios conservan y, entre ellos, las plantas comestibles o medicinales que hemos visto. También es importante afirmar que estas fantasías ocasionan un daño real, de la mano de quienes –ilegalmente– profanan estos sitios reconocidos como parte del “Patrimonio de la Humanidad”.

**Para finalizar:** se sugiere invitar a los visitantes a pensar qué “tesoro” se llevarán tras la visita. Que lo piensen en silencio por unos minutos y luego, a modo de cierre, se forma un círculo para que cada uno pueda compartirlo de cara a los demás integrantes. Así, todos podrán marcharse atesorando los recuerdos del grupo. Una foto (“selfie”) grupal puede ser también una forma grata de concluir.

<sup>34</sup> Poenitz, 2018.

Canteros de la Misión Nuestra Señora de Loreto que bien podrían aprovecharse para exhibir muestrarios vivos de las plantas de valor alimenticio o medicinal (página de la derecha).  
Foto Claudio Bertonatti.

El auténtico tesoro de estos sitios es intangible, como  
el recuerdo y legado de sus protagonistas.  
Foto Claudio Bertonatti.





## CRITERIOS BÁSICOS PARA REALIZAR CARTELES INTERPRETATIVOS

- Relevar el sitio para determinar la ubicación exacta de cada cartel de forma tal que pase desapercibido de lejos y sea visualizado de cerca para no contaminar el paisaje.
- Definir el objetivo del cartel, qué mensaje se quiere transmitir y a qué público específico (niños, adultos, comunidad local, extranjeros, etc).
- Redactar un título que comunique un mensaje (con no más de 7 palabras).
- El cuerpo de texto tiene que fundamentar ese mensaje en una o pocas oraciones cortas que, en total, insuman de 25 a 50 palabras. Los textos largos no son leídos.
- Diseñarlo gráficamente usando imágenes que clarifiquen o muestren lo que no se ve a simple vista.
- El soporte del cartel debe ser realizado con formas, materiales, texturas y colores coherentes con los del paisaje.
- Antes de colocarlo en el sitio, probar un boceto a escala real para visualizar cómo quedaría y si es necesario modificar la ubicación, orientación u otro aspecto.
- Con el uso, evaluar cuántas personas se detienen ante él, cuántas lo leen y -en lo posible- cuántas retienen el mensaje.
- El estado de un cartel comunica. Al momento de reacondicionarlos, mantenerlos o reemplazarlos, considerar la necesidad de actualizar o ajustar los contenidos.

## OTRAS PROPUESTAS INTERPRETATIVAS

A continuación, se proponen algunas ideas o propuestas para desarrollar otras actividades o recursos interpretativos (folletos, carteles, senderos, audiovisuales, visitas guiadas o autoguiadas) en huertos o jardines jesuíticos. Las mismas fueron pensadas “in situ” tras relevar los sitios de emplazamiento de las Misiones de Santa Ana, Nuestra Señora de Loreto, San Ignacio Miní, Nuestra Señora de la Candelaria, Santa María La Mayor, Santos Mártires de Japón y Nuestra Señora de la Inmaculada Concepción del Ibitiracú. Todas ellas fueron recorridas junto con las Dras. Norma Hilgert y María Lelia Pochettino en mayo de 2018.

Atendiendo algunas de las necesidades patrimoniales y turísticas, podrían evaluarse las siguientes propuestas para ser desarrolladas en la medida que se acepten como atinadas:



- Generar “estaciones interpretativas” in situ, en sitios donde su emplazamiento no genere conflictos de intereses con el desarrollo de investigaciones arqueológicas. Estas consisten en áreas con un conjunto de carteles que permitan abordar un mensaje central respaldado por unas pocas (tres a cinco) “ideas fuerza”. Ver recuadro. Los tópicos posibles a abordar podrían ser:
- Las principales especies de plantas comestibles cultivadas.
- Las plantas usadas medicinalmente en las Misiones.
- Las plantas ornamentales cultivadas en estos sitios jesuíticos.
- Las principales actividades a cargo de las mujeres en las Misiones.
- El legado jesuítico-guaraní que sigue vivo en la sociedad argentina.
- Diseñar un sendero autoguiado dedicado a los huertos jesuíticos. De replicarse en más de una Misión se sugiere, desde luego, desarrollar temas diferentes que resulten complementarios entre sí.
- Aprovechar los canteros ubicados en los accesos a las Misiones (como los existentes en Nuestra Señora de Loreto y Santa María La Mayor, por ejemplo) para desarrollar muestrarios de algunas de las especies de valor económico, medicinal, alimenticio u ornamental. Esto con apoyaturas interpretativas (carteles, cartillas plastificadas, folletos) que permitan expresar un mensaje con información atractiva, breve y clara. Desde luego, también podrían ser aprovechados durante las visitas guiadas.
- Desarrollar una capacitación sobre “interpretación del patrimonio” dirigida a los guías de sitio. En la enorme mayoría de los casos se trata de personal formado, con vocación, buena información, excelente predisposición y sentido de pertenencia. Una capacitación sobre esta disciplina podría potenciar sus aptitudes, dando mayor impacto a las actividades que desarrollan. Por ejemplo, para que puedan ensayar y adecuar las actividades propuestas en este libro o bien para desarrollar otras nuevas con foco en las estrategias de animación, demostración y participación.
- Diseñar un menú de actividades para ciegos, basadas en experiencias que permitan conocer estos sitios con experiencias novedosas, diseñadas con la colaboración de alguna institución que los nucleee, como, por ejemplo, la Biblioteca Argentina para Ciegos<sup>35</sup>. Del mismo modo se puede convocar a otras instituciones que nucleen a personas con capacidades diferentes.
- Convocar a artistas e instituciones que los agrupen para promover el diseño de actividades culturales (musicales, pictóricas, literarias, artesanales, etc.) abiertas a la comunidad local para que el legado Mbya-Jesuítico incremente su sentido de pertenencia y contrarreste problemas de conservación. Por ello, es fundamental que esta convocatoria sea realizada con el asesoramiento previo de los guías de sitio o de especialistas que puedan orientar esas actividades para responder a necesidades de conservación del patrimonio (por ejemplo, evitando vandalismo, excavaciones clandestinas, recolección de objetos arqueológicos, caza o captura de animales silvestres, desmonte, etc.).
- Diseñar un conjunto de actividades para chicos y grupos familiares. Los mismos guías podrían participar en esta tarea, capitali-

<sup>35</sup> <https://www.bac.org.ar>

zando su experiencia y percepción sobre qué les interesa más a los niños (menores de 12 años) que visitan estos sitios. Para ello se sugiere apelar a juegos, canciones, adivinanzas, poesías, dibujos, fotos, teatralizaciones o títeres, sin perder de vista que el objetivo fundamental no es recrear sino dejar un mensaje el modo más divertido posible.

- Redactar, diseñar y publicar un folleto y/o una lámina infográfica para distribuir en los hoteles y hospedajes sobre la vida cotidiana en las Misiones. Esto puede estimular las visitas, valorar el área de huertos, conocer la importancia de las especies cultivadas y el legado jesuítico-guaraní. También podría ser una oportunidad para involucrar o comprometer más al sector hotelero o turístico.
- Producir una serie de documentales cortos (de 3 a 5 minutos de duración) para desarrollar distintos temas (como los mencionados para las “estaciones interpretativas” propuestas). Sus posibilidades de uso son múltiples: salas de los centros de interpretación, capacitaciones, establecimientos educativos (escuelas, institutos o universidades vinculadas a la gestión del patrimonio, la hotelería y el turismo), incluyendo versiones comprimidas para circular a través de los teléfonos móviles de los guías y “viralizar” a través de las redes sociales.
- “Resucitar” o recrear un huerto jesuítico activo o vivo. Algunas misiones (como Santa Ana) o el área protegida “Campo San Juan” cuentan con espacios para ello. La ventaja de esta última es que la recreación de un huerto allí eludiría los potenciales conflictos que podrían plantearse en los sitios arqueológicos, donde las necesidades de investigación podrían verse afectadas. En tal caso se sugiere hacer una evaluación previa y adoptar las medidas preventivas necesarias para que las especies y etno-taxas a cultivar allí

no puedan propagarse y tornarse invasoras en el área. Otra alternativa es reconstruir un sector del área de huertos dentro de alguna de las misiones, en donde los arqueólogos y las autoridades lo autoricen. Esta propuesta es la más ambiciosa y necesaria porque permitiría desplegar el menú de actividades aquí propuestas.

- Estos ejemplos aspiran a brindar ideas que permitan ampliar la oferta de actividades en estos paisajes culturales y a consolidar la accesibilidad cognitiva, emocional y física que estos sitios requieren, tal como lo enunció Fernández Balboa<sup>36</sup>.

<sup>36</sup> Fernández Balboa, 2013.

## AGRADECIMIENTOS:

A la Dra. Norma I. Hilgert, Dra. María Lelia Pochettino y Cdor. Raúl Bianchi, por la oportunidad de viajar a Misiones para relevar y pensar juntos las distintas posibilidades de puesta en valor y comunicación del legado jesuítico-guaraní.

A los Dres. Esteban Hernández Bermejo y Ángel Lora González, por compartir sus conocimientos a largo del curso de posgrado “Diseño y gestión de un jardín botánico histórico” (Parque Nacional Iguazú, 2016). De algún modo, este capítulo es un resultado indirecto del mismo y, en especial, de la perseverancia de la Dra. Hilgert, que, junto a Pablo Stampella, revisaron el manuscrito, contribuyendo a mejorarlo sustancialmente.

Al personal que administra, maneja y guía en las Misiones Jesuíticas de la Provincia de Misiones, por facilitarnos el acceso y la información durante nuestras recorridas.

A la Dra. Victoria Roca y al Dr. Pablo Stampella, por sus aportes.

## BIBLIOGRAFÍA:

- ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA. 2015. *Los Alimentos que llegaron de América*. Actas del II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía. Talleres gráficos de Litocian, S.L. de Utebo, Zaragoza.
- AGUILERA FRAGOSO, J. J. 2018. Francisco Hernández de Toledo “El Olvidado”. Publicado el 27/3/2018 en: <http://www.otromundosposible.net/francisco-herandez-de-toledo-el-olvidado/>
- BECK, L. & T. CABLE 1998. *Interpretation for the 21st Century – Fifteen Guiding Principles for Interpreting Nature and Culture*. Sagamore Pub., Champaign, IL.
- BERTONATTI, C. 2005. Interpretación y turismo: ¿nos interesa dejar un mensaje al turista? *Boletín de Interpretación* 12: 2-4. Disponible en: <http://bit.ly/2FRQ2Kr>
- BERTONATTI, C. 2015. Sobre la felicidad desde la desdicha (o la emocionante conservación del patrimonio de los mundanos). *Boletín de Interpretación* 30: 17-21. Disponible en: <http://bit.ly/2EX00aj>
- BERTONATTI, C., IRIANI, O. & L. CASTELLI. 2010. Los centros de interpretación como herramientas de conservación y de desarrollo. *Boletín de Interpretación* 23: 21-26. También en: <http://bit.ly/2n0vnQL>
- CARACOTCHE, M. S. 2007. La interpretación del patrimonio arqueológico. En: FERNÁNDEZ BALBOA, C. (eds.). *La interpretación del patrimonio en la argentina. Estrategias para conservar y comunicar nuestros bienes naturales y culturales*, pp. 87-94. Administración de Parques Nacionales, Buenos Aires.
- CRIVOS, M., M.R. MARTÍNEZ, C. REMORINI & L. TEVES. 2002. *Comer y cocinar en una aldea Mbya*. Enciclopedia de Misiones. Posadas. Disponible en: <https://www.aacademica.org/carolina.remorini/46>
- FERNÁNDEZ, S. 1999. *Apuntes de interpretación ambiental*: Curso de Interpretación Ambiental, pp. 60-76. Parque Provincial Ernesto Tornquist, Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires, Buenos Aires.
- FERNÁNDEZ BALBOA, C. (comp.). 2007. *La interpretación del patrimonio en la argentina. Estrategias para conservar y comunicar nuestros bienes naturales y culturales*, 190 pp. Administración de Parques Nacionales, Buenos Aires. Disponible en: <https://bit.ly/1k7wqgW>

- FERNÁNDEZ BALBOA, C. 2013. Propuestas de accesibilidad e interpretación para los visitantes de los sitios de patrimonio: el caso de las Misiones Jesuíticas. En: *Misiones Jesuíticas Guaraníes Patrimonio de la Humanidad. Celebrando la Convención de UNESCO 1972-2012*: 55-67. Instituto do Patrimonio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Anales 4, Brasília.
- FERNÁNDEZ BALBOA, C. & R. TAUBENSCHLAG. 2007. Metodología y práctica de la interpretación del patrimonio. En: FERNÁNDEZ BALBOA, C. (ed.). *La interpretación del patrimonio en la argentina. Estrategias para conservar y comunicar nuestros bienes naturales y culturales*, pp. 25-54. Administración de Parques Nacionales, Buenos Aires. Disponible en: <https://bit.ly/1K7wgqW>
- FURLONG, G. 1984. *Los jesuitas y la cultura rioplatense*. Ediciones Universidad del Salvador, Buenos Aires.
- HAM, S. 1992. *Interpretación Ambiental. Una guía práctica para gentes con grandes ideas y presupuestos pequeños*. Forest Wildlife and Range Experiment Station, Universidad de Idaho, USA.
- HAM, S. 2013. *Interpretation – Making a Difference on Purpose*. Fulcrum Publishing, Golden, Colorado.
- HILGERT, N. I., D. A., LAMBARÉ, N. D. VIGNALE, P. C. STAMPELLA & M. L. POCHETTINO. 2014. ¿Especies naturalizadas o antropizadas? Apropiación local y la construcción de saberes sobre los frutales introducidos en época histórica en el norte de Argentina. *Rev. Biodivers. Neotrop.* 4(2): 69-87.
- LUGONES, L. 1904. *El Imperio Jesuítico. Ensayo histórico*. Compañía Sud-Americana de Billetes de Banco, Buenos Aires. Disponible en: <https://bit.ly/2vwFCgn>
- MARTÍNEZ CROVETTO, R. N. 2012. Ethnobotanical studies V. Plants names and their utility according the Guaraní Mbya of Misiones, Argentina. *Bonplandia* 21(2): 109-133.
- MORALES MIRANDA, J. 2001. *Guía Práctica para la Interpretación del Patrimonio. El arte de acercar el legado natural y cultural al público visitante*. Consejería de Cultura (Junta de Andalucía), y TRAGSA. Segunda edición.
- MORALES MIRANDA, J. 2007. La interpretación en contexto. En: FERNÁNDEZ BALBOA, C. (ed.). *La interpretación del patrimonio en la argentina. Estrategias para conservar y comunicar nuestros bienes naturales y culturales*, pp. 15-24. Administración de Parques Nacionales, Buenos Aires. Disponible en: <https://bit.ly/1K7wgqW>
- PLACCI, G. & M. DI BITETTI. 2005. Situación ambiental en la ecorregión del bosque atlántico del Alto Paraná (selva paranaense). En: BROWN, A., U.; MARTINEZ ORTIZ, M. ACERBI & J. CORCUERA (eds.). 2005. *La Situación Ambiental Argentina 2005*: pp. 197-225. Fundación Vida Silvestre Argentina, Buenos Aires. Disponible en: <https://bit.ly/2hWeQqC>
- PEZZUTO, M. 2016. El espacio de las reducciones de la Provincia Jesuítica del Paraguay como construcción simbólica de la adaptación religiosa y socio-cultural. *Journal de Ciencias Sociales, Revista Académica de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Palermo*. Disponible en: <https://dspace.palermo.edu/ojs/index.php/jcs/article/viewFile/465/330>
- POENITZ, A. 2018. Los tesoros que esconden las ruinas jesuíticas. Diario "El Territorio" (28/1/2018). Publicado en: <https://www.eltterritorio.com.ar/informededomingo-los-tesoros-que-esconden-las-ruinas-jesuisticas-9755043773479104-et>
- STAMPELLA, P. C. 2015. *Historia local de naranja amarga (Citrus × Aurantium L., Rutaceae) del Viejo Mundo asilvestrada en el corredor de las antiguas misiones jesuíticas de la Provincia de Misiones (Argentina). Caracterización desde una perspectiva interdisciplinaria*. Tesis para optar por el grado de Doctor en Ciencias Naturales, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. 230 pp. Disponible en: <https://bit.ly/2MF6KR1>
- TILDEN, F. 2006. *La interpretación de nuestro patrimonio*. Asociación para la Interpretación del Patrimonio, Sevilla.











ARIEL  
SORIA



## ¿ÁREAS NATURALES PROTEGIDAS CON JARDINES BOTÁNICOS HISTÓRICOS?

REFLEXIONES SOBRE LA NECESIDAD DE INTEGRAR LOS ESFUERZOS  
DE CONSERVACIÓN *IN SITU* CON LOS *EX SITU*.

**Ángel Lora**

Departamento de Ingeniería Forestal, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes, Edificio  
Leonardo da Vinci, Campus de Rabanales, Ctra. Madrid-Cádiz, km 396, 14071 Córdoba, España.  
Correo electrónico: angel.lora@uco.es

**Claudio Bertonatti**

Fundación de Historia Natural Félix de Azara y Centro de Ciencias Naturales, Ambientales y Antropológicas de la  
Universidad Maimónides. Hidalgo 775 Piso 7 (C1405BDB), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.  
Correo electrónico: claudiobertonatti@yahoo.com

### Summary

Protected natural areas with historic botanical gardens? Reflections on the need to integrate in situ conservation efforts with ex situ ones. At least in Latin America and, in particular, in Argentina, there is a long tradition of management and protection of natural resources on the one hand and cultural resources on the other. In parallel, in situ conservation is weakly linked to ex situ conservation. Despite this, a path towards inter situ conservation is gradually opening up to safeguard cultural heritage and biodiversity. In that direction, a Jesuit orchard will be restored in one of the historical reductions or missions, or a jesuit botanical garden will be created within some of the neighboring protected natural areas, such as the Parque Federal Campo San Juan (Misiones Province).

**Key words:** protected areas, conservation, in situ, ex situ, inter situ, bioculture.

## Resumen

¿Áreas naturales protegidas con jardines botánicos históricos? Reflexiones sobre la necesidad de integrar los esfuerzos de conservación *in situ* con los *ex situ*. Al menos en Latinoamérica y, en particular, en la Argentina, existe una larga tradición de gestión y protección de los recursos naturales por un lado y los culturales por otro. De modo paralelo, la conservación “*in situ*” se vincula débilmente con la conservación “*ex situ*”. Pese a ello, gradualmente se va abriendo un camino hacia la conservación “*inter situ*” para salvaguardar el patrimonio cultural y la biodiversidad. En esa dirección se restaurar un huerto jesuítico en alguna de las históricas reducciones o misiones existentes o bien crear un jardín botánico jesuítico dentro de algunas de las áreas naturales protegidas vecinas, como el Parque Federal Campo San Juan (Provincia de Misiones).



### SOBRE LA CONSERVACIÓN *IN SITU* Y *EX SITU*, Y LA CONVENIENCIA DE IMPLEMENTARLAS DE FORMA INTEGRADA

Tal y como afirman algunos autores, cualquiera que se haya aproximado a la biología de la conservación por cualquier medio sabe que existen dos formas de conservación; *in situ* y *ex situ*<sup>1</sup>. Ya desde el principio, los recursos fitogenéticos fueron la clave de identificación de estos términos, que empezaron a usarse a finales de la década de los 60 del pasado siglo en referencia sobre todo a su utilización y conservación. Desde entonces hasta tiempos recientes se presupuso que los programas *ex situ* centrados en estos componentes de la diversidad eran mejores que los programas *in situ*, dada las dificultades para el acceso a los recursos que supone este tipo de conservación<sup>2</sup>.

No obstante, proteger y conservar los recursos respetando los espacios naturales en los que se desarrollan constituye una práctica de antiguo cuño: parece probable que el ser humano prehistórico “diseñara” primitivas reservas cinegéticas. Culturas ancestrales, amparadas en tabúes y creencias, generaron especies y espacios sagrados en bosques y montañas. Tribus vikingas controlaron y protegieron los lugares de caza de aves marinas hace mil años. En algunos lugares de China e India se cerraban espacios para evitar la desaparición de especies vegetales y animales que se consideraban vulnerables. La civilización Inca diseñó un sistema conservacionista para el aprovechamiento racional de la vicuña y, por citar un último ejemplo de los muchos que se pueden poner, los grandes feudos europeos dependían de señores que protegían los bosques de su propiedad para conservar la caza, llegando a castigar el furtivismo.

<sup>1</sup> Burney & Burney, 2010.

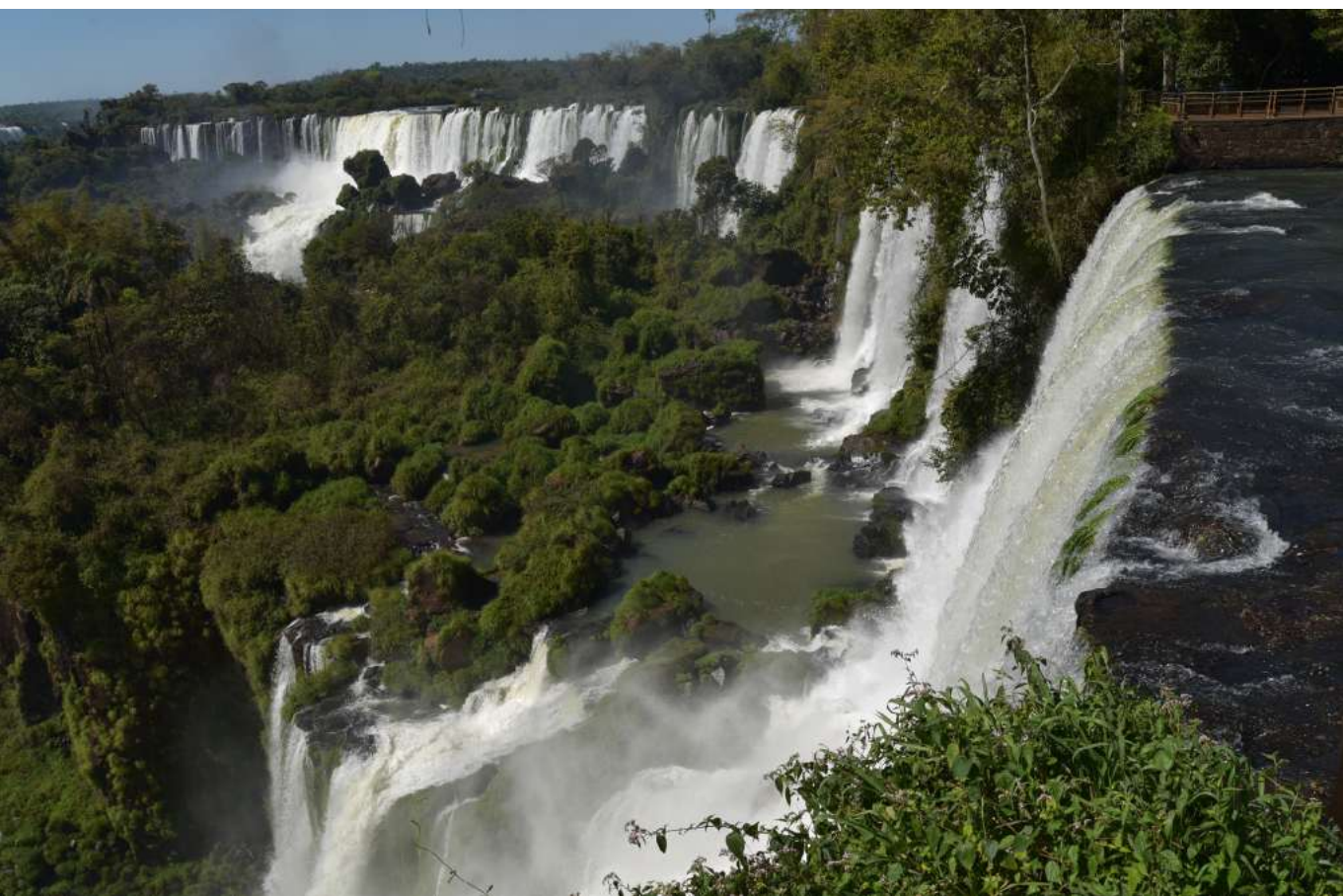
<sup>2</sup> Braverman, 2014.

Pese a los antecedentes mencionados, se considera que el inicio de la conservación de la naturaleza en esta modalidad *in situ* -a través de la declaración de los llamados genéricamente áreas o espacios naturales protegidos- ocurrió en 1872 cuando el Senado y la Cámara de Representantes de los Estados Unidos aprobaron el acta por el que *"se declara como parque público un cierto trozo de terreno situado cerca del curso superior del río Yellowstone... quedando reservado y separado de la colonización, ocupación o venta... y dedicado y apartado para parque público o terrenos de recreo para el beneficio y disfrute del pueblo"*, quedando así constituido al Parque Nacional de Yellowstone. El ejemplo cundió por todo el mundo llegando muy pronto a Argentina, que se convierte así en un país pionero (el tercero de América) en crear áreas naturales protegidas. En 1903 se inicia la historia de la actual Administración de Parques Nacionales gracias a la donación de tierras del naturalista Francisco P. Moreno; con ellas se creó el Parque Nacional del Sud como se llamó originalmente a Nahuel Huapi.

Desde entonces, la conservación de hábitats (sus componentes y sus interacciones) constituye una herramienta fundamental para la protección de los bienes o recursos y servicios o contribuciones ambientales. Hay acuerdo entre los especialistas acerca de la preferencia de acompañar esta herramienta con un conjunto de medidas. Esto significa crear una red de espacios eficiente y que abarque todo el conjunto de áreas a proteger, a la vez que se desarrollan directrices de gestión integral del territorio adaptadas a cada necesidad particular y a las características ecológicas de cada región. En este contexto, el mantenimiento de la diversidad genética, en su ámbito natural de origen, ofrece amplias posibilidades de afrontar problemas derivados de la dinámica no sólo ecológica sino también de la cultural, sociológica y económica<sup>3</sup>.

Tanta seguridad generó la conservación *in situ* que, citando el caso de Europa, la Directiva

<sup>3</sup> Casas, 2016.



92/43/CEE (del 21 de mayo de 1992, relativa a la conservación de los hábitats naturales y de la fauna y flora silvestres), conocida como la Directiva de Hábitats y que constituye el pilar básico de conservación en el momento actual, no dice ni una sola palabra sobre conservación *ex situ*.

Sin embargo, el conjunto de medidas *in situ*, por completas y eficaces que sean, no carece de dificultades, entre las que cabe destacar:

- Buena parte de la biodiversidad no se encuentra dentro de áreas protegidas. Esto implica que, dada la imposibilidad de conservar la totalidad de territorios necesarios para preservar todas las especies y su variabilidad genética, siempre habrá un porcentaje de territorio acotado, reservado a ciertos usos, protegido, vigilado y financiado que dependerá de los límites y condiciones económicas, sociales, políticas y culturales, en muchas ocasiones ajenas a los límites y condicionantes ecológicos o biológicos.
  - Otra parte importante de la biodiversidad a conservar necesita, para su supervivencia, de la presencia y explotación tradicional por parte del ser humano. Es el caso de recursos genéticos domesticados, de razas y variedades locales, de cultivos en proceso de marginación y olvido, etc. Recordemos que muchas formas o variedades domésticas están amenazadas de extinción.
  - Las técnicas *in situ* no aseguran la conservación por muy protegidos que se encuentren los espacios naturales, debido a la existencia de riesgos que actúan con desigual frecuencia (presión turística, desarrollos urbanísticos, necesidades infraestructurales, perturbaciones como incendios o inundaciones, accidentes como vertidos...).
- La erosión biológica, o mejor genética, dependiente en su intensidad de los mismos procesos ecológicos, culturales, sociales y económicos que se citaban anteriormente es una realidad en todos los ámbitos geográficos del planeta. Es en este escenario en el que las técnicas de conservación *ex situ* cobran interés y fuerza.

**El Parque Nacional de Iguazú (Misiones, Argentina). Magnífico ejemplo de conservación *in situ*, de importancia reconocida desde 1934, con 59.945 ha, a las que se añadieron en 1970 otras 7675 ha de la Reserva Nacional de Iguazú. Desde 1990 contiene la Reserva Natural Estricta de Iguazú y desde 1994 la Reserva Natural Silvestre de Iguazú (página opuesta).**

Foto: Ángel Lora.



**Incendio en la zona de Ojén (Málaga, España). 8.225 ha fueron calcinadas por el fuego en agosto de 2012 en el límite suroriental de la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves, declarada en 1995, integrada hoy en el Parque Nacional de la Sierra de las Nieves.**

**Foto: Ángel Lora.**

El Convenio relativo a la Diversidad Biológica dedica su artículo 9 a la conservación *ex situ*, cuyo objetivo, aplicando una diversidad de soluciones (colecciones de campo, bancos de semillas, centro de cría) y técnicas (cultivo de tejidos, multiplicación *in vitro*), es el mantenimiento de poblaciones viables de especies amenazadas como apoyo a la conservación *in situ*, mediante el desarrollo de estrategias de recuperación, rehabilitación y reintroducción en el medio natural<sup>4</sup>... que ciertamente no es tan natural como a priori se puede suponer<sup>5</sup>.

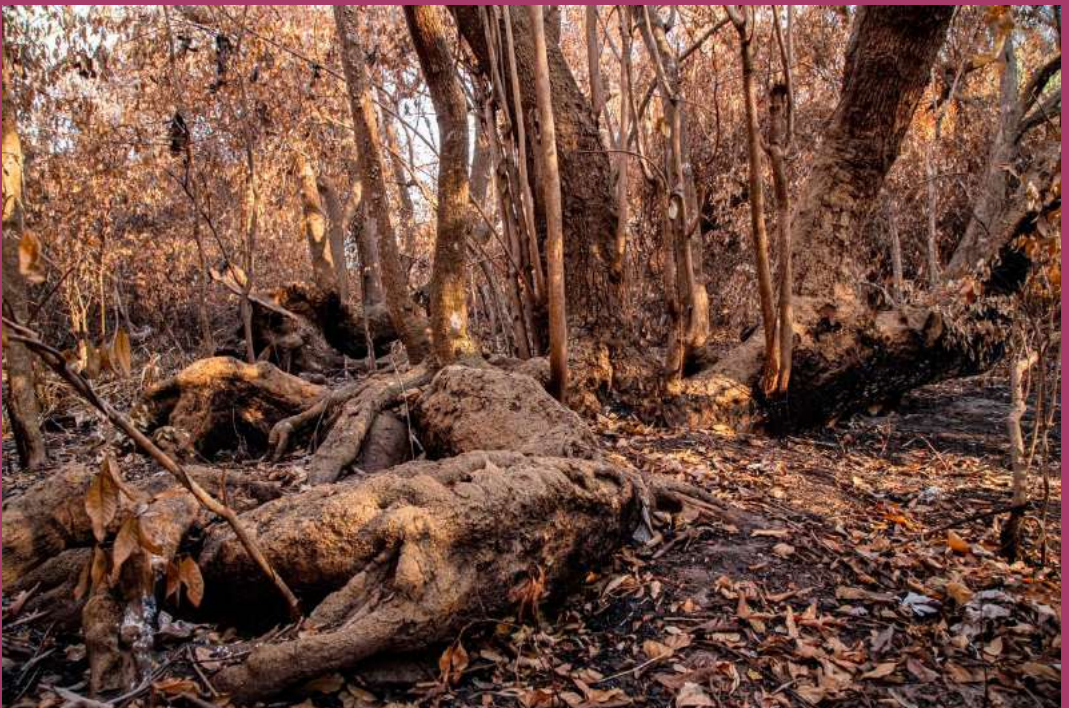
<sup>4</sup> Valdés, 2008.

<sup>5</sup> IUCN/SSC, 2014.

Nuestros paisajes están casi en su totalidad alterados por la actividad humana por lo que, en muchos casos, lo que existe en términos de conservación es un gradiente que va desde recursos bajo ninguna gestión hasta recursos intensamente gestionados, generándose este mismo gradiente entre las medidas *in situ* en sentido estricto y las medidas *ex situ*. Así, numerosas poblaciones que se encuentran en áreas naturales protegidas son a menudo intervenidas de diferentes maneras para favorecerlas, protegerlas o recuperarlas, componiendo paquetes de medidas que se han identificado como técnicas de conservación integradas<sup>6</sup>, primero aplicadas exclusivamente

<sup>6</sup> Hernández Bermejo & Clemente Muñoz, 1994.





El mismo bosque paranaense en el norte de la Provincia de Corrientes en septiembre de 2021 y en febrero de 2022 (después de un incendio). Esto demuestra que los escenarios ambientales son dinámicos. Desde luego, cuando median disturbios, de modo más acelerado y drástico. Por consiguiente, paisajes dinámicos exigen manejos dinámicos, adecuados y adaptables a las circunstancias naturales o de origen antrópico.  
Fotos: Emilio White.

bajo un enfoque genético o específico para llegar, finalmente, al ámbito de la gestión ecosistémica y a escala de paisaje.

Aquí es cuando aparece la necesidad de involucrar en la conservación de los recursos naturales a una multiplicidad de actores intervinientes en su manejo, para incluir en la toma de decisiones no sólo los aspectos ambientales o ecológicos sino también los económicos, políticos, institucionales y sobre todo los culturales y sociales, con las actividades humanas en el centro del foco<sup>7</sup>.

En definitiva, una estrategia inteligente para salvaguardar el patrimonio cultural y/o la biodiversidad requiere de la conservación *in situ*<sup>8</sup>.

<sup>7</sup> García Azuero *et al.*, 2005.

<sup>8</sup> Burney & Burney, 2010.



Colecta de germoplasma de *Artemisia granatensis* en las zonas cacuminales del Parque Nacional de Sierra Nevada para su conservación y gestión en el Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz ubicado en el Real Jardín Botánico de Córdoba.  
Foto: Ángel Lora.



## LA CONSERVACIÓN DE LA BIOCULTURA O DEL PATRIMONIO INTEGRAL

En cuanto al patrimonio, también existen llamadas a diferentes escalas que abogan por la conservación integral del mismo, ya se trate del cultural, del natural<sup>9</sup> o del arqueológico<sup>10</sup>. Desde la Convención de París de 1972, la Unesco refrendó un avance importante al considerar el patrimonio natural con el mismo rango que el cultural, haciéndolos converger en una misma realidad.

Con la finalidad de explicar el entramado complejo de relaciones dinámicas y recíprocas entre el medio natural y el ser humano, se formula el concepto de biocultura, referido fundamentalmente a aquellas prácticas que nos han proporcionado la capacidad para modificar y adaptar el entorno a nuestras necesidades a lo largo del tiempo y del espacio, incluyendo las interpretaciones culturales existentes en dicho entorno<sup>11</sup>. El énfasis biocultural se muestra especialmente en la naturaleza domesticada, aquella que necesita del ser humano para su pervivencia y que resulta especialmente sensible a la pérdida de una determinada tradición o gusto o necesidad, esto es, a la pérdida de una determinada identidad cultural que deriva, sin duda, en la pérdida de variabilidad genética.

Conservación *in situ*, conservación *ex situ*, técnicas integradas, enfoque ecosistémico, patrimonio natural, patrimonio cultural, biocultura... Si ponemos en el mismo conjunto todos estos conceptos, probablemente sea fácil determinar modelos de conservación de los recursos, sobre todo fitogenéticos, cuando se asocian a determinados espacios naturales y culturales. En este sentido destacan algunas iniciativas como la Red Andaluza de Jardines Botánicos y Micológico en Espacios Naturales (Andalucía, España), que combina con rigor y precisión las necesidades de conservación

de especies de flora mediante técnicas próximas a las colecciones botánicas y a las colecciones de campo *ex situ*, en el interior de los espacios protegidos que se ocupan de la conservación *in situ* de esas mismas especies<sup>12</sup>. Si bien los intereses fundamentales de esta Red están en la flora amenazada o en riesgo, y es débil la interpretación de las relaciones de estas especies con sus culturas asociadas (en general, están alojadas en hábitats bastantes alejados de los entornos fuertemente antropizados) resulta un modelo con magníficos resultados y enorme aplicabilidad que podría ser trasladado a otros ámbitos de interés como el representado por los huertos de las misiones jesuíticas en América. Sucede que en ellas confluyen todas las características que definen estrategias integradas de conservación: patrimonio arqueológico e histórico, variabilidad inter e intraespecífica de especies domesticadas, culturas asociadas... En definitiva, conservación *in situ* a escala de paisaje y *ex situ* sobre la base del germoplasma asociado a estos lugares.

A diferencia de sus instituciones pares en los países de América del Norte, el sistema de muchos países como la Argentina no instrumentó de igual modo la conservación del patrimonio natural que el patrimonio cultural. A tal punto que el imaginario argentino actualmente asocia la expresión “parque nacional” exclusivamente con la naturaleza y no con un paisaje que integra lo natural con lo cultural. Recordemos que en los Estados Unidos y en Canadá existen parques nacionales cuyo principal motivo de protección central también es el legado histórico o arqueológico. En otros países, aunque la administración de las áreas naturales está a cargo de organismos independientes de las áreas culturales de valor patrimonial, el nivel de instrumentación está bastante nivelado, como ocurre en buena parte de Europa.

<sup>9</sup> Hernández Hernández, 1996.

<sup>10</sup> ICOMOS, 1990.

<sup>11</sup> Corona Martínez et al., 2021.

<sup>12</sup> <https://www.juntadeandalucia.es>



**Jardín Botánico "El Castillejo" en el Parque Natural de la Sierra de Grazalema (Cádiz, España). Ejemplo de técnica integrada de conservación. Se trata de un jardín botánico (*ex situ*) ubicado en el interior de un espacio protegido (*in situ*).**

**Foto: Ángel Lora.**

En la Argentina la praxis de la protección de los espacios naturales es muy diferente a la de sus pares culturales. La Administración de Parques Nacionales se ocupa de crear y gestionar "áreas naturales protegidas". El artículo 4º de la Ley 22.451/80 es muy explícito en cuanto a su foco:

"Serán Parques Nacionales las áreas a conservar en su estado natural, que sean representativas de una región fitozoogeográfica y tengan gran atractivo en bellezas escénicas o interés científico, las que serán mantenidas sin otras alteraciones que las necesarias para asegurar su control, la atención del visitante y aquellas que correspondan a medidas de Defensa Nacional adoptadas para satisfacer necesidades de Seguridad Nacional. En ellos está prohibida toda explotación económica con excepción de la vinculada al turismo, que se ejercerá con sujeción a las reglamentaciones que dicte la Autoridad de Aplicación." Y si bien los

valores culturales son considerados y protegidos dentro de los parques nacionales, se está lejos todavía de integrarlos a su misión con igual jerarquía que los naturales. En parte, eso sucede porque ese es el objetivo principal de la actual Comisión Nacional de Monumentos, de Lugares y de Bienes Históricos.

Este organigrama argentino se repite en otros países de la región, que terminan segmentando el patrimonio integral, disociando su gestión. A tal punto que la comunicación en los espacios protegidos de uno suele ignorar o minimizar los valores del otro. Una recorrida por los principales Lugares Históricos Nacionales demuestra la ausencia de la integración de los valores culturales con la naturaleza y, en contrapartida, los aspectos culturales suelen ser marginales en la mayoría de los Parques Nacionales.





Pequeñas teselas de gres (venecianas) de la nave central y lateral de la Catedral de Buenos Aires, colocadas entre 1907 y 1911. Fueron diseñadas por el Arq. italiano Carlos Morra. La representación de pasionarias (*Passiflora* sp.), alude a la semejanza de la forma de su flor con los símbolos de la pasión de Cristo. Como se ve, "lo natural" con "lo cultural" se integran patrimonialmente.  
Foto: Claudio Bertonatti.

Pero al decir de un gran patrimonialista, el Dr. Oscar de Masi, el patrimonio natural es hermano del patrimonio cultural, y, por consiguiente, forman parte de una misma familia. Esta idea puede recordarnos los versos con los que José Hernández inició “La vuelta de Martín Fierro”:

Los hermanos sean unidos,  
porque ésa es la ley primera;  
tengan unión verdadera  
en cualquier tiempo que sea,  
porque si entre ellos pelean  
los devoran los de ajuera.

El hecho que ambos patrimonios se gestionen por separado, los debilita y vulnera ante los devoradores de “ajuera” (léase, intrusión, saqueo, incendio, deforestación, etc.). De hecho, cuando el vandalismo afecta un bien cultural dentro de un área natural protegida no es asumido con la misma gravedad y urgencia que un evento de furtivismo. De igual modo, un caso de furtivismo dentro de un Lugar Histórico Nacional podría generar desde pasividad hasta perplejidad en sus responsables.

Lamentablemente, esta cultura de gestión del Estado Nacional argentino se ha replicado en las jurisdicciones provinciales y municipales. Pero el patrimonio es uno solo. Separarlo es útil solo a los fines de su estudio y comprensión, como lo es la taxonomía en la botánica o en la zoología. Sería tan insensato proteger solo los animales en una reserva natural como lo es proteger solo la naturaleza en un paisaje. La “ecología del patrimonio” parece ser una disciplina a fundar y bien podría inspirarse en los principios de la “ecología humana”<sup>13</sup> y de la “ecología del paisaje”, que, en ambos

casos, estudian la interacción entre los componentes abióticos, la biodiversidad y lo humano<sup>14</sup> desde una perspectiva geográfica<sup>15</sup>.

El diagnóstico, desde luego, es más complejo. Así como se ha separado la gestión del patrimonio natural del patrimonio cultural, dentro de cada uno de los organismos que los administran se avanzó en la subdivisión de esos espacios y bienes, consolidando compartimentos más acotados y estancos. A tal punto que es difícil (si no, imposible) hallar una estrategia de conservación provincial o nacional que integre a todas las instituciones de conservación *in situ* con las *ex situ* dentro de la gestión ambiental. De igual modo sucede con la gestión cultural: los museos son administrados por un lado y los lugares y monumentos históricos, por otro. Pretender, entonces, que los gestores ambientales diseñen políticas integradas con los gestores culturales, hoy por hoy, pareciera utópico. Aún en espacios geográficos donde convergen todos los atributos.

No existe el área natural que esté disociada de aspectos o elementos culturales materiales o inmateriales. El patrimonio cultural, material e inmaterial suma valor a las áreas naturales y viceversa.

En 2015, se propuso la idea de aglutinar algunos Monumentos y Lugares Históricos Nacionales de la Argentina dentro de la esfera de la Administración Parques Nacionales, aportando una lista de áreas<sup>16</sup> con entornos naturales que permitieran “justificar” la medida. Sin embargo, dicha “Propuesta de plan nacional de valorización de los Parques Nacionales” fue ignorada hasta el presente.

<sup>14</sup> Bodek & Schmithüsen, 1949.

<sup>15</sup> Vila Subirós, 2006.

<sup>16</sup> Bertonatti, 2015.

<sup>13</sup> Troll, 2003.



Pero no todo está perdido. “Siempre deja la ventura una puerta abierta en las desdichas, para dar remedio a ellas -dijo don Quijote”<sup>17</sup>. Por ejemplo, la Ley 27.103/2015 (modificatoria de la original, la Ley N° 12.665/1940) sobre la Comisión Nacional de Monumentos, de Lugares y de Bienes Históricos deja varias puertas entreabiertas para aunar esfuerzos con el patrimonio natural. En algunos de sus artículos faculta a la Comisión a establecer “áreas de amortiguación” en el entorno de los monumentos históricos y llevar un registro público de los bienes protegidos, categorizándolos en clases y reconociendo -como una de ellas- al “Paisaje cultural nacional”.

<sup>17</sup> Cervantes, 2021.

**El área natural que contiene la Casa Museo Atahualpa Yupanqui en Cerro Colorado (Provincia de Córdoba, Argentina), que contextualiza no solo el refugio del poeta sino también buena parte de su obra artística.**

**Foto: Claudio Bertonatti.**



Es en este contexto donde pueden visualizarse necesidades de distinta envergadura y complejidad. Desde las estructurales que demandarían gran esfuerzo para concentrar la gestión de los lugares históricos y de las áreas naturales dentro de un mismo organismo hasta acciones más acotadas y realizables en el corto plazo.

A los fines del presente capítulo, se propone avanzar en el terreno, integrando lo natural con lo cultural desde una forma modesta, pero concreta: recreando un recurso cultural significativo, como un jardín botánico histórico o huerto jesuítico en un área natural protegida.

## ¿UN JARDÍN BOTÁNICO DENTRO DE UN ÁREA NATURAL PROTEGIDA?

En el mundo es común la presencia de jardines y huertos históricos en áreas de valor patrimonial. Afortunadamente, durante las últimas décadas, se ha puesto mayor atención a su recuperación, rehabilitación y puesta en valor.

Así como la Argentina fue receptora de la cultura española, España heredó parte de la cultura nazarí y andalusí<sup>18</sup>. Incluso, después de la expulsión de los moriscos, las huertas siguieron evolucionando, pero manteniendo, en muchos casos, su carácter de espacio agrícola y frondoso, de huerto arbolado. Es decir, un paisaje cultural que España modeló. En la diversidad de espacios de este tipo, con un patrimonio vivo que evoluciona, puede destacarse el Jardín Botánico Histórico de la Concepción (Málaga), en la estancia que los marqueses de la Casa Loring hicieron construir hacia mediados del siglo XIX. El Jardín fue reconocido como histórico en 1943 y declarado Bien de Interés Cultural, con una colección botánica de más de 3.000 especies.

Al igual que otros países que fueron parte del antiguo dominio español en América, la Argentina recibió parte de ese legado cultural. Eso explica la existencia de jardines históricos inspirados en aquellos de Andalucía medieval con senderos laberínticos, canchales frondosos, *palmeras*, *naranjos*, fuentes y mayólicas. Ejemplos de ellos son los jardines históricos de antiguas casonas neocoloniales de Buenos Aires, del Museo Larreta (1916), del Palacio Noel (1922) - Museo de Arte Hispanoamericano Isaac Fernández Blanco, del Museo Casa Yrurtia (1922) y de la Casa Museo de Ricardo Rojas (1926).

<sup>18</sup> Hernández Bermejo & García Sánchez, 2015; Sánchez Peinado, 2018.





La zona arqueológica de Teotihuacán (México) comprende 264 ha que concentran los principales complejos de edificios monumentales y, entre otras cosas, un jardín botánico de la flora tradicional.  
Foto: Claudio Bertonatti.





Dos vistas de los jardines de La Alhambra (Granada, España).  
Fotos: Claudio Bertonatti.



**Fachada y jardín del Museo de Ciencias Naturales Amado Bonpland en la ciudad de Corrientes (Argentina). Tratándose de uno de los botánicos más importantes del mundo, el espacio verde de esta institución podría aprovecharse para generar un muestrario de las plantas vinculadas a la vida y obra del sabio.**

**Foto: Claudio Bertonatti.**

La “Carta de Florencia” sobre jardines históricos los definió como “una composición arquitectónica y vegetal que, desde el punto de vista de la historia o del arte, tiene un interés público. Como tal, está considerado como un monumento.” Aclarando que se trata de “una composición de arquitectura cuyo material es esencialmente vegetal y, por lo tanto, vivo, perecedero y renovable”<sup>19</sup>.

Es decir que reflejan los valores de una época o de una sociedad, con interés por haber sido escenario de eventos o personajes históricos. Es el caso de los dos jardines del Palacio San José, Museo y Monumento Histórico Nacional “Justo José de Urquiza”, en Entre Ríos, que fue la residencia del primer presidente constitucional de Argentina y en cuyo diseño trabajó el consagrado naturalista Aimé Bonpland.

Dado su valor evocativo, los jardines o huertos históricos no pueden quedar afuera del paisaje del cual formaron parte. Cuando ellos desaparecen, se corre el riesgo de olvido de parte de esa memoria. Por el contrario, su recreación, recuperación o rehabilitación la consolida. Además, permite integrar el componente cultural con el natural.

Durante el siglo XXI se han materializado algunos ejemplos innovadores en materia de gestión de áreas naturales protegidas en España y Latinoamérica. De hecho, España cuenta con un manual para la incorporación del patrimonio cultural inmaterial en las áreas protegidas<sup>20</sup>.

Si bien hubo algunos antecedentes creando unidades de conservación *ex situ* dentro de áreas

<sup>19</sup> ICOMOS, 1982.

<sup>20</sup> Mallarach et al., 2012.





naturales a fines del siglo XX (como la Estación de Cría de Pudúes en la isla Victoria del Parque Nacional Nahuel Huapi), en las últimas décadas dejó de ser inusual la presencia de centros de rescate de fauna<sup>21</sup>, viveros de plantas autóctonas, jardines botánicos o museos<sup>22</sup> en reservas naturales<sup>23</sup>. No obstante, todavía no se ha gestado la recreación de un jardín histórico dentro de un parque nacional de la Argentina.

Asumamos que las áreas naturales protegidas, los museos de ciencias naturales, los bancos de germoplasma, los zoológicos o ecoparques y los jardines botánicos comparten objetivos (conservar, educar, investigar, recrear y asegurar el bienestar de los seres vivos que custodian)<sup>24</sup>. Por consiguiente, recrear un jardín botánico histórico

dentro de un área natural protegida no está lejos de esa política.

Un análisis FODA podría ser útil para un caso de este tipo. Recordemos que FODA son las siglas en español del acrónimo inglés SWOT, que explicita Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de un proyecto, para diagnosticarlo, planificarlo o bien para tener una perspectiva general ante las decisiones a tomar.

Un ejercicio rápido y no exhaustivo en torno a la creación de un jardín botánico histórico (o específicamente un huerto jesuítico) dentro de un área natural protegida podría reflejar las principales...

- **Fortalezas:** abordaje del patrimonio integral, puesta en valor del patrimonio cultural asociado al paisaje, mostrar (y no solo contar) la historia.

<sup>21</sup> Bertonatti, 2021.

<sup>22</sup> Richard *et al.*, 2006.

<sup>23</sup> Gasparri, 2018.

<sup>24</sup> Bertonatti, 2017.





Patio y jardín de la Casa Natal Domingo Faustino Sarmiento (Monumento Histórico Nacional) en la Ciudad de San Juan (Argentina). El patio tiene un retoño de la histórica higuera bajo la cual la madre de Sarmiento (Paula Albarracín) trabajaba en el telar y su hijo leía sus primeros libros.

Fotos: Claudio Bertonatti.

- **Oportunidades:** moderniza el concepto de área protegida, genera un recurso educativo y un atractivo turístico que puede convocar una mayor diversidad de públicos.
- **Debilidades:** incrementa los costos operativos, hay inexperiencia local en el manejo de este tipo de propuestas.
- **Amenazas:** riesgo de asilvestramiento de algunas plantas exóticas (aunque habría que eludir las que tengan potencial de invasión).

las especies europeas con las americanas, y qué aportó un continente al otro, casi como un ensayo o preludio de las posteriores agro-producciones futuras.

Lógicamente, al plantear esta propuesta, de antemano, se perciben más fortalezas y oportunidades que debilidades y amenazas. En todo caso, el desafío de montar un huerto jesuítico permitiría visualizar cómo era una parte del pasado jesuítico y del sincretismo con la cultura Mbya, abriendo un abanico didáctico que es inédito en la Argentina o en la región: mostrar cómo se reunieron



Un cartel didáctico dedicado a las adaptaciones de las plantas a diferentes formas de vida y una visita guiada para estudiantes con demostraciones sobre los usos de algunas especies en el Jardín Botánico Celestino Mutis de Bogotá (Colombia).  
Fotos: Claudio Bertonatti.

## ¿DÓNDE Y CÓMO?

Podrían plantearse dos alternativas para presentar un jardín botánico o huerto jesuítico. La primera, de ellas, en una de las misiones o reducciones. En tal caso se trataría de una restauración y para ello se pautaron criterios básicos<sup>25</sup>:

- “Ningún trabajo de restauración y, sobre todo, de recuperación de un jardín histórico deberá abordarse sin realizar previamente una amplia investigación que incluya todos los testimonios procedentes de la excavación y la recopilación de todos los datos relativos al jardín en cuestión y a otros similares, a fin de asegurar que dicho trabajo se realiza con total garantía científica. Antes de iniciar la ejecución de las obras, debe prepararse un proyecto basado en la antedicha investigación, el cual será sometido a consideración de un grupo de expertos para su examen y aprobación conjunta.”
- “La obra de restauración debe respetar los sucesivos estadios de la evolución experimentada por el jardín en cuestión. En principio, no debe concederse mayor relevancia o prioridad a un período en detrimento de los demás, a no ser en casos excepcionales en los que el estado de degradación o destrucción que afecte a ciertas partes del jardín sea de tal envergadura que aconseje su recuperación, la cual debe basarse en los vestigios que subsistan o en una evidencia documental irrefutable. Tal reposición puede resultar más justificada en las partes del jardín más próximas al edificio principal para poner de relieve su significado en el conjunto del diseño.”

<sup>25</sup> ICOMOS, 1982.



Una vista de los restos de la Misión Jesuítica de Santa Ana (Misiones, Argentina).  
Foto: Claudio Bertonatti.





**Una vista panorámica Parque Federal Campo San Juan.  
Foto: Claudio Bertonatti.**

La otra alternativa es crear o recrear un huerto jesuítico en un área natural protegida donde no existió, pero que estuvo vinculado geográfica y/o temáticamente con las misiones o reducciones de la Compañía de Jesús. En este caso, debe elegirse siempre un sector degradado del área. Una posibilidad, sino la ideal, es el Parque Federal Campo San Juan (5.131 ha, Departamento de Candelaria, Provincia de Misiones). Allí podría recrearse el histórico huerto de la Misión de Santa Ana. Su emplazamiento debería aprovechar alguna de las áreas más intervenidas o antropizadas, que las tiene, incluso, con presencia de cítricos cuyo origen –es de suponer– sería, directa o indirectamente, “jesuítico”. En este caso, conviene tener presente otros criterios ya definidos<sup>26</sup>:

- “Cuando un jardín haya desaparecido totalmente o sólo queden vestigios que sirvan para hacer conjeturas sobre sus sucesivos estadios, no ha lugar a emprender una reconstrucción que en modo alguno sería una intervención en un jardín histórico. En tales circunstancias, una obra que se inspirase en formas tradicionales, realizada sobre el solar de un antiguo jardín, o en un espacio donde nunca existió otro, respondería simplemente al campo de la evocación o de la creación original, y no se le podría aplicar, en ningún caso, el calificativo de jardín histórico.”
- “El jardín histórico es uno de los elementos del patrimonio cuya supervivencia, en razón de su naturaleza, exige mayores cuidados

<sup>26</sup> ICOMOS, 1982.



continuos por medio de personas cualificadas. Conviene que una enseñanza apropiada asegure la formación de estas personas, ya se trate de historiadores, arquitectos, paisajistas, jardineros o botánicos. Debe velarse para asegurar también la producción regular de los vegetales incluidos en la composición de los jardines históricos.”

Ambas alternativas ofrecen la oportunidad de fortalecer, esclarecer y completar la evocación del pasado sincrético que materializaron los mbya y los jesuitas. Pero no solo eso: permitirá visualizar cómo su legado llegó a nuestro presente para incorporarse a nuestra vida cotidiana. Es este punto de contacto directo con el visitante el que generará una mayor predisposición a conocer más aspectos sobre nuestra historia. De ser así, los viejos recuerdos, a veces, agonizantes, volverán con vida a su paisaje.

## LA HUMANIDAD SE ENFRENTA CON NUEVOS DESAFÍOS AMBIENTALES

Nuestro futuro depende de evitar el colapso de los sistemas naturales que nos proporcionan alimentos, agua limpia, aire limpio y un clima estable. Para preservar estos bienes y servicios, los expertos han calculado que debemos proteger –como mínimo– el 30% de las áreas terrestres y acuáticas del mundo<sup>27</sup>. Una tarea que implica duplicar el promedio global de la actual superficie protegida. Diferentes análisis afirman que los beneficios económicos de conservar ese 30% del planeta superaría ampliamente los costos, debido a los beneficios de los servicios ecosistémicos<sup>28</sup>. Cabe resaltar que ese porcentaje de protección *in situ* es absolutamente conservadora: la suerte de la biodiversidad quedará determinada, mayoritariamente, por la forma en que se maneje el 70% restante, fuera de las áreas protegidas.

Este escenario, donde las oportunidades en cada país no sobran, plantea una mayor diversidad de modelos de conservación *in situ* y *ex situ*, integrando ambas formas de modo más estrecho, creativo y eficaz para rescatar, preservar y comunicar nuestras expresiones bioculturales.

## AGRADECIMIENTOS:

A la Dra. Norma Hilgert, que propuso la idea y contenidos de este capítulo mientras recorriamos distintas reducciones y misiones jesuíticas de la Argentina junto con la Dra. María Lelia Pochettino y el Cdor. Raúl Bianchi.

<sup>27</sup> IUCN-WCPA *et al.*, 2021.

<sup>28</sup> McKinsey & Company, 2020.

## BIBLIOGRAFÍA

- BRAVERMAN, I. 2014. Conservation without nature. The trouble with in situ versus ex situ conservation. *Geoforum* 51: 47-57.
- BURNEY, D. A. & L.P. BURNEY. 2010. Inter situ conservation: opening a "third front" in the battle to save rare Hawaiian plants. *BGjournal* 6(1): 16-19. Disponible en: <http://www.cavereserve.org/resources/publications/BGCI%20article.pdf>
- BERTONATTI, C. 2015. Algunos ejemplos de actuales Monumentos y Lugares Históricos Nacionales que deberían incorporarse como nuevos Parques Nacionales Argentinos. En: IBARZÁBAL, J. L. 2015. *Propuesta de plan nacional de valorización de los Parques Nacionales*: 70 Fundación Pensar, 115 págs. Disponible en: <https://archive.org/details/eValorizacinDeLosPARQUESNACIONALESFundaciinPensar2015/mode/2up>
- BERTONATTI, C. 2017. Los bienes y servicios que brinda la biodiversidad a la sociedad. *Estudios de la Academia Nacional de Ciencias de Buenos Aires* 125: 30-45. Academia Nacional de Ciencias de Buenos Aires. Disponible en: <https://www.ciencias.org.ar/user/files/TALLER-BALA-CUADERNILLO.pdf>
- BERTONATTI, C. 2021. Lista comentada de zoológicos, acuarios y otras instituciones que manejan fauna ex situ en la Argentina al 2020. *Nótulas Faunísticas* 314: 1-18. Disponible en: <https://www.fundacionazara.org.ar/img/notulas-faunisticas/articulos/notula-314.pdf>
- BOBER, H & J. SCHMITHÜSEN. 1949. Die Landschaft im logischen System der Geographie. *Erdkunde* 3: 112-120. Bonn. Disponible en: <https://www.erdkunde.uni-bonn.de/archive/1949/die-landschaft-im-logischen-system-der-geographie>
- CASAS, A. (2016) Manejo y conservación in situ y ex situ de recursos genéticos. En: CASAS, A; TORRES-GUEVARA, J; PARRA, F. (eds) *Domesticación en el continente americano*. Volumen 1. Manejo de biodiversidad y evolución dirigida por las culturas del Nuevo Mundo. Universidad Nacional Autónoma de México y Universidad Nacional Agraria La Molina del Perú.
- CERVANTES, M. de. 2021. *El ingenioso hidalgo don quijote de la Mancha*. Parte 1, Cap. XV. Disponible en: [https://cvc.cervantes.es/literatura/clasicos/quijote/edicion/parte1/cap15/cap15\\_03.htm](https://cvc.cervantes.es/literatura/clasicos/quijote/edicion/parte1/cap15/cap15_03.htm)
- CORONA MARTÍNEZ, E.; A. CASAS FERNÁNDEZ, A. ARGUETA VILLAMAR, C. I. ALVARADO LEÓN. 2021. Domesticación de especies y paisajes. En: PRIETO HERNÁNDEZ, D. *et al.* México: *Grandeza y diversidad*. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- GARCÍA AZUERO, A.F., J.J. CAMPOS ARCE, R. VILLALOBOS, F. JIMÉNEZ & R. SOLÓRZANO. 2005. Gestión integrada de recursos naturales a escala de paisaje: convergencia hacia un enfoque ecosistémico. Serie Técnica. Informe Técnico n° 340. CATIE. Turrialba
- HERNÁNDEZ BERMEJO, E. & M. CLEMENTE MUÑOZ. 1994. *Protección de la flora en Andalucía*. Consejería de Cultura y Medio Ambiente. Junta de Andalucía. Sevilla
- GASPARRI, B. 2018. *Plan de Gestión del Parque Natural Municipal Ribera Norte (2018-2023)*. Disponible en: [https://www.researchgate.net/publication/329525266\\_Plan\\_de\\_Gestion\\_del\\_Parque\\_Natural\\_Municipal\\_Ribera\\_Norte\\_2018-2023](https://www.researchgate.net/publication/329525266_Plan_de_Gestion_del_Parque_Natural_Municipal_Ribera_Norte_2018-2023)
- HERNÁNDEZ BERMEJO, J. E. & E. GARCÍA SÁNCHEZ (coord.). 2015. *Huertas del Generalife. Paisajes Agrícolas del Al-Andalus... en busca de la autenticidad*. Editorial Universitaria de Granada.
- HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, F. 1996. La conservación integral del patrimonio. *Complutum Extra* 6(II): 251-260.
- ICOMOS. 1982. Jardines Históricos (Carta de Florencia 1981). Disponible en: [https://www.icomos.org/images/DOCUMENTS/Charters/gardens\\_sp.pdf](https://www.icomos.org/images/DOCUMENTS/Charters/gardens_sp.pdf)
- ICOMOS. 1990. Carta internacional para la gestión del patrimonio arqueológico. Comité Internacional para la Gestión del Patrimonio Arqueológico.
- IUCN/SSC. 2014. *Guidelines on the use of ex situ management for species conservation*. Version 2.0. Gland, Switzerland.
- IUCN-WCPA, WCS, NATIONAL GEOGRAPHIC, UN-WCMC & BIRDLIFE INTERNACIONAL. 2021. Conserving at least 30% of the planet by 2030 - What should count? Disponible en: [https://www.iucn.org/sites/dev/files/content/documents/what\\_counts\\_en\\_web\\_07sep2021.pdf](https://www.iucn.org/sites/dev/files/content/documents/what_counts_en_web_07sep2021.pdf)
- LOWE S., M. BROWNE, S. BOUDJELAS & M. DE POORTER. 2004. 100 de las Especies Exóticas Invasoras más dañinas del mundo. Una selección del Global Invasive Species Database. Grupo Especialista de Especies Invasoras (GEEI), Comisión de Supervivencia de Especies (CSE), UICN. Disponible en: <http://www.iucngisd.org/gisd/pdf/100Spanish.pdf>
- MCKINSEY & COMPANY. 2020. Valuing nature conservation. A methodology for quantifying the benefits of protecting the planet's natural capital. Disponible en: <https://mck.co/3gwP4HL>



- MALLARACH, J.M., E. COMAS & A. DE ARMAS. 2012. *El patrimonio inmaterial: valores culturales y espirituales. Manual para su incorporación en las áreas protegidas*. Manual 10. Ed. Fundación Fernando González Bernáldez, Madrid. Disponible en: <http://www.redeuroparc.org/system/files/shared/manual10.pdf>
- RICHARD, E., F. FONTÚRBEL & G. A. GARCÍA CRISPIERI. 2006. Reserva Experimental y Ecomuseo de Horco Molle: Gestión modelo aplicada a un área natural protegida de administración universitaria (Tucumán, Argentina). Período 1997-2001. Rev. In *Vestigium* 1(3): 33-54. Disponible en: [https://www.researchgate.net/publication/236000253\\_Reserva\\_Experimental\\_y\\_Ecomuseo\\_de\\_Horco\\_Molle\\_Gestion\\_modelo\\_aplicada\\_a\\_un\\_area\\_natural\\_protegida\\_de\\_administracion\\_universitaria\\_Tucuman\\_Argentina\\_Periodo\\_1997\\_-\\_2001](https://www.researchgate.net/publication/236000253_Reserva_Experimental_y_Ecomuseo_de_Horco_Molle_Gestion_modelo_aplicada_a_un_area_natural_protegida_de_administracion_universitaria_Tucuman_Argentina_Periodo_1997_-_2001)
- SÁNCHEZ PEINADO, A. 2018. *La Alhambra y el Generalife*. Patronato de la Alhambra y Generalife. Disponible en: [http://www.lecturafacil.net/media/resources/La\\_Alhambra\\_LF.pdf](http://www.lecturafacil.net/media/resources/La_Alhambra_LF.pdf)
- TROLL, C. 2003. Ecología del paisaje. *Gaceta Ecológica* 68: 71-84. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/539/53906808.pdf>
- VALDÉS, V. V. 2008. Prácticas de manejo en la conservación ex situ y su relación con la sostenibilidad ambiental. *Tecnología en marcha* 21(1): 152-160.
- VILA SUBIRÓS, J. 2006. Conceptos y métodos fundamentales en ecología del paisaje (landscape ecology). Una interpretación desde la geografía. *Doc. Anàl. Geogr.* 48: 151-16. Disponible en: <https://core.ac.uk/download/pdf/39020511.pdf>







## CATÁLOGO DE PLANTAS EN LAS MISIONES JESUÍTICAS DEL BOSQUE ATLÁNTICO Y EL GRAN CHACO

**Pablo C. Stampella**

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA, FCNyM, UNLP)

Investigador CONICET

ORCID: 0000-0001-7812-6453

pstampella@yahoo.com

**M. Lelia Pochettino**

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA, FCNyM, UNLP)

Investigadora CONICET

ORCID: 0000-0003-1205-9416

pochett@fcnym.unlp.edu.ar

**J. Esteban Hernández Bermejo**

Catedrático, Prof. Emérito, Universidad de Córdoba. España.

ORCID: 0000-0003-1226-0216

cr1hebee@uco.es

El propósito de este Apéndice es presentar un catálogo de las plantas empleadas por los jesuitas y nativos de las reducciones guaraníicas y del Gran Chaco, en base al relevamiento de las fuentes documentales. Esta gran zona incluye regiones que hoy pertenecen a los territorios del norte y litoral argentino, este paraguayo, norte uruguayo y los estados del sur de Brasil. Sin embargo, fue inevitable referirnos a veces a plantas empleadas en la selva Tucumano-Boliviana de las reducciones de Chiquitos (actual Santa Cruz de la Sierra, Bolivia), y otros enclaves de la antigua gobernación del Tucumán, Córdoba y Alto Perú, ya que en las fuentes documentales es frecuente la mención de plantas provenientes de estas zonas.

Desde los inicios del siglo XVII, con el establecimiento de las reducciones en el norte del país, comenzaron a llegar numerosas especies de plantas de otras procedencias y continentes, que se amalgamaron con las nativas y con las ya introducidas de forma temprana durante la conquista y fundación de las ciudades a lo largo del siglo anterior. Este proceso fue consolidando un paisaje y un elenco florístico de evidente diversidad en un contexto pluricultural. Esa pluriculturalidad se expresa por la procedencia de los jesuitas (España, Países Bajos, Toscana, Reino de Nápoles, Bohemia, Austria, Francia, Portugal, Imperio Germánico...), por sus profesiones muchas veces relacionadas con el mundo vegetal (médicos, naturalistas, horticultores y jardineros), por la diversidad étnica de las poblaciones locales indígenas u originarias (guaraníes, chiquitos, abipones, mocovíes, mbayas, entre otros) y los ambientes ecogeográficos que ocupaban (selvas atlánticas, bosque chaqueños húmedo y seco, esteros, campos cultivados, espinales).

Este elenco de plantas fue utilizado por los jesuitas y las etnias locales en distintos espacios dinámicos. Los hubo de carácter productivo, tanto para el manejo o gestión familiar (*abambae*), como comunitario (*tupambae*), en los que se cultivaban las especies utilizadas en la reducción como alimento (*maíz*, *mandioca*, legumbres, frutales), plantas de fibra (*algodón*) y medicinales, a la vez que otras empleadas en el comercio, pago de tributos y obtención de capitales con los que invertir en la propia reducción (en el caso por ejemplo de la *yerba mate*). El jardín de los jesuitas era un espacio vedado para la mayoría de los guaraníes<sup>1</sup>, constituía un “laboratorio experimental” donde se llevaban a cabo aclimataciones, investigaciones, injertos, hibridaciones y colecciones, cultivándose también plantas exclusivas para uso de los padres jesuitas. Algunos jardines estaban constituidos por plantas horticolas, ornamentales, medicinales y frutales, y poseían cercos de tierra apisonada o de *tunas*<sup>2</sup> cuyos frutos eran comestibles y en cuyas *pencas*<sup>3</sup> se cultivaba la *cochinilla* para la obtención de tinturas color rojo carmín<sup>4</sup>. Como se puede apreciar actualmente en las ruinas de Santa Ana y Santa María la Mayor, estos jardines poseían un extenso sistema de desagües y canales que los surcaban, provenientes de las letrinas y baños comunitarios. Según interpreta Poujade<sup>5</sup> “*el agua almacenada en los estanques de los huertos procedía de la recuperación de la que circulaba por el sistema colector que desagaba de la techumbre del templo, colegio y talleres y era utilizada para el regadío*”. El cementerio y el arbolado urbano también constituían espacios importantes. Las alineaciones de árboles de las calles y caminos entre las reducciones, estaban integradas por frutales y árboles de sombra, y el cementerio poblado de *naranjos* y flores aromáticas que daban al espacio un dulce aroma<sup>6</sup>.

<sup>1</sup> Ver capítulo II.

<sup>2</sup> *Opuntia* spp. (Cactaceae).

<sup>3</sup> Cladodios.

<sup>4</sup> Paucke, 1944 [1749-1767].

<sup>5</sup> Poujade, 1995.

<sup>6</sup> Gálvez, 1995.

EL CATÁLOGO

Se relevaron 278 especies de plantas siendo las familias botánicas más representadas Fabaceae (36 especies), Asteraceae (20), Myrtaceae (17), Lamiaceae (14), Brassicaceae, Poaceae y Araceae (9), Amaranthaceae, Malvaceae y Solanaceae (8) (Figura 1). Este catálogo comprende especies nativas e introducidas desde diversos enclaves del mundo.

Los principales usos que aparecen registrados para estas plantas son los medicinales (175 menciones) y alimenticios (110), seguidos de los utilitarios (40), construcción (21), artesanía (14), textil (13), tintóreo (11), forraje (8) y ornamental (5) (Figura 2). Dada las características de las fuentes consultadas, el uso medicinal se vio incrementado gracias a los conocimientos extraídos de la “Materia Médica Misionera” de Pedro de Montenegro<sup>7</sup>.

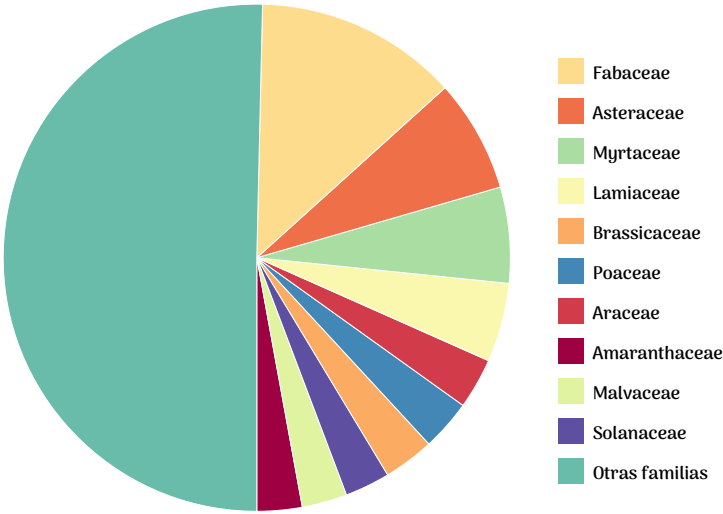


Figura 1: Familias botánicas más representadas.

En general, puede verse que las obras de Pedro de Montenegro<sup>8</sup>, Martín Dobrizhoffer<sup>9</sup>, José Sánchez Labrador<sup>10</sup>, Florian Paucke<sup>11</sup>, Pedro Lozano<sup>12</sup> y Gaspar Juárez y Filippo Gilii<sup>13</sup>, se centran fundamentalmente en las plantas nativas, describiendo su morfología, usos y especialmente las propiedades medicinales que en ellas reconocían los indígenas “conocedores” de las distintas etnias. Por el contrario, Anton Sepp<sup>14</sup> se ocupa de las plantas introducidas, de su presencia en los huertos y jardines, su aclimatación, tratando solo superficialmente las nativas, casi sin describirlas.

La identificación botánica se vio facilitada por las ilustraciones en el caso de las obras de Montenegro, Dobrizhoffer, Paucke y Juárez y Gilii, en tanto que en otros casos (Ruíz de Montoya<sup>15</sup>, Sepp y Lozano) solamente contamos con nombres vernáculos y descripciones más o menos someras. Por esta razón se consultaron también algunos trabajos de etnobotánica histórica sobre el tema<sup>16</sup>. Además, se consultaron dos libros<sup>17</sup> como modo de acceder al “Paraguay Natural Ilustrado” de Sánchez Labrador (inédito) (Ver Recuadro 1).

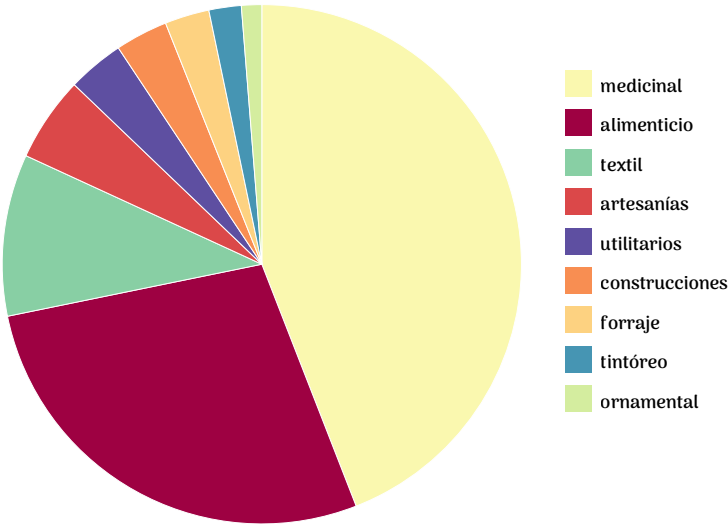


Figura 2. Usos principales de las etnoespecies.

<sup>7</sup> Montenegro, 2009.

<sup>8</sup> Montenegro, 2009 [1710].

<sup>9</sup> Dobrizhoffer, 1967 [1784].

<sup>10</sup> Sánchez Labrador, 1910 [1770].

<sup>11</sup> Paucke, 1944 [1749-1767].

<sup>12</sup> Lozano, 1941 [1733].

<sup>13</sup> Juárez & Gilii, 2019.

<sup>14</sup> Sepp, 1971 [1696], 1973 [1709].

<sup>15</sup> Ruíz de Montoya, 1639.

<sup>16</sup> Rosso & Scarpa, 2012; Stampella et al., 2018, 2019; Stampella & Keller, 2021.

<sup>17</sup> Sainz Ollero et al., 1989; Deckmann Fleck, 2015.

<sup>18</sup> *Ipomoea batatas*.



## RECUADRO 1

### Estructura de la tabla y especificaciones.

La estructura de la tabla presentada consta de:

**Nombre específico.** Según el catálogo online The Plant List, 2013.

### Familia botánica

**Nombre indígena.** Si no está aclarado entre paréntesis se asume que es guaraní. Entre paréntesis se indica el grupo cultural: Abipón (abip.), Mocobí (mocobí), Tupí (tupí), Mbayá (mbayá).

### Nombre en español y otros nombres europeos

### Lugar geográfico y/o espacio en la reducción

### Usos relevados

**Bibliografía.** Indicando sigla del autor, tomo (si lo hay), fecha de publicación (entre corchetes), edición consultada (entre paréntesis) y página:

Deckmann Fleck, 2015 – Deck.  
Dobrizhoffer, 1967 [1784] Tomo I – DOB I.  
Furlong, 1952 [Peramás 1768] – PER.  
Juárez & Gilii, 2019 [1789-1792] – XUA.  
Lozano, 1941 [1733] – LOZ.  
Montenegro, 2009 [1710] – MON.  
Paucke, 1944 [1749-1767] Tomo III – PAU III.  
Rosso & Scarpa, 2012 – ROS.  
Ruíz de Montoya, [1639] – RUI.  
Sainz Ollero *et al.*, 1989 – SAI.  
Sánchez Labrador, 1910 [1770] – SLPC.  
Sepp, 1971 [1696] – Sepp I.  
Sepp, 1973 [1709] – Sepp II.

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	Malvaceae	<i>Mandiyú riacuá</i>	<i>Almiscle, almiscle de la tierra</i>	África. Espontánea en la zona.
<i>Acilepidopsis echitifolia</i> (Mart. ex DC.) H. Rob.	Asteraceae	<i>Mangara hezaetebaè</i>	<i>Criadillas de Tierra dulces</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Acmella oleracea</i> (L.) R.K.Jansen	Asteraceae	<i>Caa-aycuitù, rupac-yuyo (quechua), capij-abapi (br.)</i>	<i>Espilanto americano</i>	América. Norte de Brasil y Perú. Espontánea en la zona
<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.	Arecaceae	<i>Mbocayá, mboka ja, mbocayay, namogoligi (mbaya)</i>	<i>Coyol, palma de vino</i>	América.
<i>Adiantum</i> spp.	Adiantaceae	<i>Amambay miri</i>	<i>Culantrillo</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Allium cepa</i> L.	Alliaceae	<i>Chevo'i</i>	<i>Cebolla</i>	Asia central. Cultivada.
<i>Allium sativus</i> L.	Alliaceae		<i>Ajo</i>	Asia central. Cultivada.
<i>Allophylus edulis</i> (A. St. Hill., A.Juss. & Cambess) Radik.	Sapindaceae	<i>Cocú</i>	<i>Chal chal</i>	América. Espontánea en la zona
<i>Aloe</i> spp.	Xanthorrhoeaceae	<i>Caraguata quira</i>	<i>Sabila, acibar, erba babosa (br.)</i>	África. Cultivada.
<i>Aloysia gratissima</i> (Gillies & Hook) Tronc.	Verbenaceae		<i>Torongil silvestre, melisa campestre, poleo matorral</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Alternanthera</i> spp.	Amaranthaceae	<i>Yupe</i>	<i>Hierba del pollo</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Amaranthus viridis</i> L.	Amaranthaceae	<i>Bledo blanco menor</i>	<i>Cádruru miri moroti</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Anadenanthera colubrina</i> (Vell.) Brenan.	Fabaceae	<i>Curupay</i>	<i>Çevil</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Bromeliaceae	<i>Naná, cádraguatá, patoba</i>	<i>Ananá, piña del Paraguay, piña caraguata, abacaxi</i>	América tropical. Cultivada.
<i>Anchusa officinalis</i> L.	Boraginaceae		<i>Buglosa</i>	Europa. Adventicia en la zona.
<i>Annona</i> spp.	Annonaceae	<i>Araticù guazú</i>	<i>Chirimoya, guanabana</i>	América. Cultivada.
<i>Arachis hypogaea</i> L.	Fabaceae	<i>Mandubí, manubí, mandubí del curguati, mandubí guazú, curiquierè (moxos)</i>	<i>Maní, alfóncigo, cacahuete</i>	América. Cultivada.
<i>Arachis tuberosa</i> Benth.	Fabaceae	<i>Mandubí, naaquis, bocurobos (chiq.), tolique (mbayas)</i>	<i>Maní</i>	América.
<i>Aristolochia fimbriata</i> Cham.	Aristolochiaceae	<i>Carachi miri</i>	<i>Falso jengibre</i>	América. Espontánea en la zona.

CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
Misiones del Paraguay.	Medicinal: madurativo de forúnculos, fiebres.	MON: 394-396; XUA: 57-59
	Medicinal: catarros, dolor de costado, asma, pulmonía.	MON: 350-354
	Medicinal: dolores, hidropesía, escorbuto, sialagogo, odontalgias, úlceras malignas.	XUA: 127-129
San Ignacio, en las colinas. Itatines.	Alimenticio: aceite comestible y para alumbrado, harina, frutos, cogollos y médula. Textil: cordeles y líneas para pescar. Sustrato para cría de gusanos. Espinas usadas como alfileres. Artesanías.	SAI: 183; DOB I: 476; SLPC III: 153-158
	Medicinal: digestivo, partos, antídotos.	Deck: 354-355
Provincia de Misiones. Huertos.	Alimenticio.	DOB I: 533
Provincia de Misiones. Los españoles lo plantan mucho.	Alimenticios.	DOB I: 533
	Alimenticio: frutal.	SAI: 185
Paraguay.	Medicinal: purgante, helminticida, cura llagas.	Deck: 181-188
Misiones del Paraguay, Córdoba.	Medicinal: confortativa, emenagoga, alexifármica, apoplejía, hipocondría, epilepsia, vértigo, histerismo, mal aliento, mordeduras venenosas. Insecticida.	Deck: 144-145, 203-205; XUA: 123-125
Paraguay.	Medicinal: heridas.	Deck: 340
	Medicinal: purgante, para orinar, ictericia, espasmos.	MON: 224-227
Sierra de Chiquitos (Norte del Gran Chaco).	Curtiente. Medicinal: embriagante, narcótico y alucinógeno.	SAI:183; DOB I: 462, 500; LOZ: 41
a. Crece espontánea en la región del Taruma.	Alimenticia: conservas con azúcar. Medicinal: abortivo, estomacal, aperitivo, diurético, piedra de los riñones, fiebres.	Deck: 174-178; DOB I: 488; MON: 113-117; PAU III: 205
Crece en todas partes.		DOB I: 527
	Alimenticio: frutal	XUA: 119-122
Abambae y Tupambae de las misiones.	Alimenticio: consumidos crudos, tostados o asados, el aceite se usa en ensaladas, bebidas (pian o pepian). Medicinal: asma, cólicos, contusiones, llagas, mordeduras de serpientes, pleuresías, tos. Alumbrado: aceite.	Deck: 250-252; SAI: 195; DOB I: 528; MON: 120-122; PAU III: 192; XUA: 61-66, 149-150.
Abambae y Tupambae de las misiones.	Alimenticio: consumidos crudos, tostados o asados, el aceite se usa en ensaladas, bebidas (pian o pepian). Medicinal: asma, cólicos, contusiones, llagas, mordeduras de serpientes, pleuresías, tos. Alumbrado: aceite.	Deck: 250-252
	Medicinal: llagas, antiparasitario, viruelas, sarampión, culebrilla, vómitos	MON: 162-164

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Araucaria angustifolia</i> (Bertol.) Kuntze	Araucariaceae	<i>Curiy, curii</i>	<i>Pino americano, pino paraná, pino de bálsamo</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Artemisia absinthium</i> L.	Asteraceae	<i>Caá cupetî</i>	<i>Ajenjo, acenjo, axenxo</i>	Europa. Adventicia en la zona.
<i>Artemisia vulgaris</i> L.	Asteraceae		<i>Artemisia</i>	Europa.
<i>Asclepias meliodora</i> (Schltr.) Schltr.	Asclepiadaceae	<i>Mboy caá</i>	<i>Yerba de colmillo de víbora, solimán de tierra</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Asparagus</i> spp.	Asparagaceae		<i>Espárragos</i>	Género del Viejo Mundo. Cultivado y adventicio.
<i>Aspidosperma quebracho-blanco</i> Schltdl.	Apocynaceae	<i>Kerandy, perobá</i>	<i>Quebracho blanco</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Astronium balansae</i> Engl.	Anacardiaceae	<i>Urunday</i>	<i>Cuchi, urudey</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Avena sativa</i> L.	Poaceae		<i>Avena</i>	Cercano oriente. Cultivada.
<i>Baccharis genistelloides</i> subsp. <i>crispa</i> (Spreng.) Joch.Mull.	Asteraceae	<i>Yaguarete caá.</i>	<i>Carqueja</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Baccharis trimera</i> (Less.) DC.	Asteraceae	<i>Yaguarete caá.</i>	<i>Carqueja</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Begonia cucullata</i> Willd.	Begoniaceae	<i>Caarurú guazú ipeguá</i>	<i>Siempre viva</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> L.	Chenopodiaceae		<i>Acelga</i>	Cultivada.
<i>Bixa orellana</i> L.	Bixaceae	<i>Bija, urucú, urucuy, Nibadenigo (mbayas)</i>	<i>Achiote, biça</i>	América. Cultivada.
<i>Borago officinalis</i> L.	Boraginaceae		<i>Borraja</i>	Asia occidental. Espontánea en la zona.
<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i>	Brassicaceae		<i>Nabos de Babiera, colinabos</i>	Europa. Cultivada.
<i>Brassica nigra</i> (L.) K.Koch?	Brassicaceae		<i>Mostaza</i>	Mediterráneo. Cultivadas.
<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae		<i>Coles, coles comunes</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Brassicaceae		<i>Repollo rizado</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Brassica rapa</i> L.	Brassicaceae		<i>Nabos</i>	Europa. Cultivada.
<i>Bromelia</i> spp.	Bromeliaceae	<i>Caraguatá guazú, Caraguata ybira, kalitè mañalhevoa (abip.), negacòle, nagacòle (Mbaya), tuñequis (chiq.)</i>	<i>Chaguar, ananá del Brasil, cardo, piña, pita, piña silvestre</i>	América. Espontáneas en la zona.



CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
En huertos domésticos guaranícos.	Alimenticio: piñones comidos asados o cocidos. Artesanías. Medicinal: heridas, diarreas, estomacal, antiparasitario. quebraduras de huesos, hemorroides.	DOB I: 468; MON: 284-287
Crece en bosques.	Medicinal: digestivo, diurético, helminticida.	Deck: 351-352; DOB I: 527
Crece en bosques.		DOB I: 527
	Medicinal: mordeduras de serpientes, contusiones, quebraduras.	MON: 179-181
El amargo crece en el campo y es delgado como un hilo. Paucke lo cultiva en su huerto.	Alimenticia.	DOB I: 533; PAU III: 226
El Chaco.	Construcciones.	DOB I: 499; LOZ: 38; SAI: 184
Sierra de Chiquitos (Norte del Chaco).	Medicinal. Construcciones.	SAI: 184; DOB I: 499
Yapeyú.	Forraje: alimento para los caballos.	Sepp II: 240
	Medicinal: heridas, úlceras, cura las agusanaduras.	LOZ: 43; MON: 210-213
	Medicinal: heridas, úlceras, cura las agusanaduras.	MON: 210-213
Orillas de lagunas y arroyos.	Medicinal: fiebres.	MON: 154-156
Yapeyú.	Alimenticia.	Sepp I: 192
Loreto, muchos cerca de San Joaquín, en la región de urucutí. Los Guanás los cultivaban en sus sementeras.	Condimenticia: como sustituto del azafrán. Tintórea: color rojo, para adornar el cuerpo y flechas. Pintores. Medicinal: antídoto, ventosidades, cordial, disentería, fiebres. Textil: corteza para cabos de barcos y sogas. Ornamental.	SAI: 185, 195; DOB I: 504; MON: 245-248; SLPC III: 165
Crece en todas partes.		DOB I: 527
Yapeyú (huerto). Traídos de Munich.	Alimenticio.	Sepp I: 192
Se ve en casi todos los huertos.		DOB I: 532
Paraguay. Yapeyú (huerto).	Alimenticio. Medicinal: vulnerarias, helminticidas, escorbuto.	Deck: 168; Sepp I: 192
Yapeyú (huerto).	Alimenticio.	Sepp I: 191
Yapeyú (huerto).	Alimenticio.	Sepp I: 192
Chaco.	Alimenticia: bebidas fermentadas, vinagre. Textil: fibras de las hojas usadas en sogas, telas, encajes, ropas, hamacas, hilos para pescar y costurar, calafatear barcos, yesca. Medicinal: úlceras, escorbuto, laxante, parásitos, fiebre, abortivo, antiespasmódico, cicatrizante, sífilis.	Deck: 170-171; DOB I: 514; MON: 113-117; XUA: 109-113.

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Bulnesia sarmientoi</i> Lorentz ex Griseb.	Zygophyllaceae	<i>Guayacán, enéraranrat</i> (abip.), <i>elegigo</i> (mbaya)	<i>Palo santo, lignum Sanctum</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Butia yatay</i> (Mart.) Becc.	Arecaceae	<i>Yatay guazú, yatay poñí</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Cabralea canjerana</i> (Vell.) Mart.	Meliaceae	<i>Yuquiripey</i>	<i>Sándalo colorado</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Caesalpinia paraguariensis</i> (Parodi) Burkart	Fabaceae	<i>Ibiráhé, ibiráucai, eneraranrat laérana</i> (abip.)	<i>Guayacán</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Cajanus cajan</i> (L.) Mill.	Fabaceae	<i>Cumandà-ibirà i, quichorexiis</i> (chiq.), <i>ajagi-juàjaga</i> (mbayas)	<i>Árbol de alberjas</i>	Asia. Adventicia en la zona.
<i>Calendula officinalis</i> L.	Asteraceae		<i>Caléndula</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Calophyllum brasiliense</i> Cambess.?	Clusiaceae	<i>Árbol abati timbau</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Campomanesia aurea</i> O.Berg	Myrtaceae	<i>Quabyra guazú, guabirá</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Campomanesia guabiroba</i> (DC.) Kiaersk.	Myrtaceae	<i>Quabyra guazú, guabirá</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Campomanesia guazumifolia</i> (Cambess.) O.Berg	Myrtaceae	<i>Quabyra guazú, guabirá</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Campomanesia xanthocarpa</i> O.Berg	Myrtaceae	<i>Quabyra guazú, guabirá</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Capparis spinosa</i> L.	Capparidaceae		<i>Alcaparra, alcaparrón</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Capsicum</i> spp., seguramente <i>C. annum</i> L. y <i>C. baccatum</i> L.	Solanaceae	<i>Cumbarí, Quiy, quiyf-iba</i>	<i>Pimiento picante, ají bravo, ají fruticoso, ají miracielos, agi, pimentón</i>	América. Cultivada.
<i>Capsicum chacoense</i> Hunz.	Solanaceae	<i>Quiyá-apua</i> (br.)	<i>Ají baquífero, pimienta redonda</i> (port.)	América. Espontánea.
<i>Carapichea ipecacuanha</i> (Brot.) L.Andersson	Rubiaceae	<i>Ysipo moroti, Y pecacuahana</i> (Tupi)	<i>Bejuco</i>	Mesoamérica y norte de Sudamérica. Cultivada.
<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	<i>Jarakati, pinó guazú, zapajus</i> (chiq.)	<i>Mamón, papaya, mamoeira</i>	América. Cultivada.
<i>Carpobrotus acinaciformis</i> (L.) L.Bolus	Aizoaceae	<i>Jacarè-uguayrá, cuniquè</i> (mbayas), <i>jamacarù</i> (br.)	<i>Tuna de penca estrecha</i>	Sudáfrica.
<i>Cascabela thevetia</i> (L.) Lippold	Apocynaceae	<i>Mandubiguazú</i>	<i>Piñón del paraguay, nueces purgantes, nueces catharticae, ricini americani</i> (latín)	América. Espontánea en la zona.
<i>Cassia fistula</i> L.	Fabaceae	<i>yvope quazu he eba e</i>	<i>Cañafistola silvestre</i>	Asia. Cultivada.

CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
Chaco.	Medicinal: disentería. Resina amarga y aromática.	SAl: 184, 196; DOB I: 455; LOZ: 39
Misiones, Chaco.	Alimenticia: palmito y frutos. Textil. Construcciones.	DOB I: 475-476
	Medicinal: contusiones, inflamaciones.	MON: 287-290
Chaco.	Maderable. Resina. Medicinal: es lo más eficiente contra el mal venéreo, disentería, tiña y asma.	DOB I: 457; LOZ: 39; MON: 84-87
a.	Alimenticio. Medicinal: hemorroides, mal olor en dientes, purgante, viruela.	XUA: 67-69
Yapeyú (jardín de flores).		Sepp I: 193
	Exuda una goma diáfana que al secarse queda como cristal. Artesanías: en moldes de madera.	DOB I: 466
Abundantes en serranías donde hay piedras.	Alimenticia: frutal, bebidas. Madera apta para ser torneada. Medicinal: antidisentérico; para curar llagas y erisipela.	DOB I: 479; MON: 258-260
Abundantes en serranías donde hay piedras.	Alimenticia: frutal, bebidas. Madera apta para ser torneada. Medicinal: antidisentérico; para curar llagas y erisipela.	DOB I: 479; MON: 258-260
Abundantes en serranías donde hay piedras.	Alimenticia: frutal, bebidas. Madera apta para ser torneada. Medicinal: antidisentérico; para curar llagas y erisipela.	DOB I: 479; MON: 258-260
Abundantes en serranías donde hay piedras.	Alimenticia: frutal, bebidas. Madera apta para ser torneada. Medicinal: antidisentérico; para curar llagas y erisipela.	DOB I: 479; MON: 258-260
Gran Chaco. Algunas crecen sin cultivo.	Alimenticia.	LOZ: 43
Mexico, Paraguay, misiones de Chiquitos	Alimenticia: panificados, condimenticia: junto con algún ácido, para carnes y pescados, conservas. Medicinal: digestivo, cólicos, fiebres, estimulante carminativo, diurético, raspaduras, heridas, contusiones, dolor de dientes, angina, ventosidades, transpiración, tuberculosis, estornudatorio (humo). Para preservar ropas.	Deck: 234-238; XUA: 171-176
	Alimenticia: cocidos y crudos. Medicinal: refrigerante.	XUA: 177-179
	Medicinal: llagas en intestinos, flujos de vientre.	MON: 256-258
Santa Ana, San Ignacio, raramente se ven fuera de los huertos.	Alimenticio: frutal, la pulpa se come cruda o cocida con la carne, conservas. Medicinal: antifebril, escorbuto, y estomacal, retención de orina, menstuo, parásitos, laxante.	DOB I: 483; MON: 241-242; SAl: 196; XUA: 87-89.
	Alimenticio: fruto. Ornamental.	XUA: 205-207
	Medicinal: vomitivo, para expeler humores nocivos.	DOB I: 463
		MON: 78-83

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Castanea sativa</i> Mill.	Fagaceae.		<i>Castaño</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Cayaponia bonariensis</i> (Mill.) Mart.Crov.	Cucurbitaceae	Tupazi yeti Bachay, Tupazy ieti mburucuya miri Bachai miri	<i>Aristolouquia rotunda</i>	
<i>Cecropia pachystachya</i> Trécul	Cecropiaceae	<i>Amba'y, amba'y ka'aguy</i>	<i>Ambay</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Cedrela fissilis</i> Vell.	Meliaceae	<i>Ygary, yvyra namandú, otelalarik</i> (mocobi)	<i>Cedro, cedro misionero</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Ceiba insignis</i> (Kunth) P.E.Gibbs & Semir	Malvaceae	<i>Zamuu, samogú</i>	<i>Palo borracho</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>C. speciosa</i> (A.St.-Hil.) Ravenna	Malvaceae	<i>Zamuu, samogú</i>	<i>Palo borracho</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Chelidonium majus</i> L.	Papaveraceae		<i>Celidonia</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Chenopodium</i> spp.	Amaranthaceae	<i>Caàruru</i>	<i>Bledo, bledo blanco, bledo colorado</i>	Distintos orígenes. Espontáneas en la zona.
<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.	Amaranthaceae	<i>Quinoa</i>	<i>Quinoa de Castilla quinoa</i>	América. Cultivada.
<i>Chromolaena ivifolia</i> (L.) R.M.King & H.Rob.	Asteraceae	<i>Buy miri</i>	<i>Agrimonia de Avicena</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Chrysophyllum gonocarpum</i> (Mart. & Eichler ex Miq.) Engl.	Sapotaceae	<i>Pykachu rembi'u, aguái</i>	<i>Vasuriñas</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Chrysolaena cognata</i> (Less.) Dematt.	Asteraceae	<i>Mangaratíá blanco</i>	<i>Granadillas de tierra palustres</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Chrysophyllum marginatum</i> (Hook. & Arn.) Radlk. y	Sapotaceae	<i>Pykachu rembi'u, aguái</i>	<i>Vasuriñas</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Cicer arietinum</i> L	Fabaceae		<i>Garbanzo</i>	Cercano oriente. Cultivada.
<i>Cichorium intybus</i> L.	Asteraceae		<i>Escarola, amarilla, crespá y común, achicoria</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Cinnamomum triplinerve</i> (Ruiz & Pav) Kosterm y otras especies	Lauraceae	<i>Caliacha</i> (Tupí)	<i>Árbol de la canela</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	Cucurbitaceae	<i>Kaamálaká</i> (abip.), <i>Nevaque</i> (mocoví)	<i>Sandía, melón de agua</i>	África. Cultivada.
<i>Citrus × aurantium</i> L.	Rutaceae	<i>Naranka ka'aguy, apepú, conioñoë</i> (mocoví)	<i>Naranja ácida, naranja amarga</i>	Lejano oriente. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Citrus × sinensis</i> (L.) Osbeck			<i>Naranja dulce, naranja de la China</i>	Lejano oriente. Amplia distribución en la época. Cultivada.



CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
Raros en Paracuaria.		DOB I: 477
	Medicinal: antídoto de venenos y ponzoñas, asma, gota, ictericia, hidropesía, frialdad.	MON: 185-189
Santa Ana, San Ignacio. Los indios los plantan alrededor de sus chozas.	Las raíces secas se usan para prender fuego. Ornamental. Medicinal: gonorrea, menorragia y disentería.	DOB I: 503
Santa Ana, Santa María La Mayor, Santos Mártires del Japón, San Ignacio.	Construcción de embarcaciones, iglesias, tubos para órganos, casas, canoas monoxilas. Goma similar a la arábica usada para encolar. Medicinal: contusiones.	DOB I: 467; LOZ: 38; Sepp II: 138, 204, 222, 225, 257; SAI: 183
Chaco, San Ignacio.	Textil: los pelos seminales se hilan con mucho trabajo. Fabricación de barriles. Medicinal: los agujones curan los ojos de los enfermos.	Deck: 299; SAI: 185; LOZ: 39; DOB I: 458
Chaco, San Ignacio.	Textil: los pelos seminales se hilan con mucho trabajo. Fabricación de barriles. Medicinal: los agujones curan los ojos de los enfermos.	Deck: 299; SAI: 185; LOZ: 39; DOB I: 458
Yapeyú (huerto).	Medicinal.	Sepp I: 191, 192
	Alimenticia. Medicinal: humectante, disentería. Tintórea.	Deck: 356-357
	Alimenticia: semillas y hojas, bebidas fermentadas (aloxa, chicha). Jabón. Medicinal: úlceras, cicatrizante, disentería, ictericia, viruela, resfríos, ronquera, vomitiva, contusiones, expele los malos humores. Lejía.	Deck: 168-169; DOB I: 467; XUA: 181-185
	Medicinal: provoca la orina, antiparasitario, piedras en riñones, hepático, antídoto de venenos de flechas.	MON: 228-232
Santa Ana, Santos Mártires del Japón, San Ignacio.	Alimenticia: frutal.	DOB I: 484
	Medicinal.	MON: 350-354
Santa Ana, Santos Mártires del Japón, San Ignacio.	Alimenticia: frutal.	DOB I: 484
Yapeyú.	Alimenticia.	Sepp II: 222
Yapeyú (huerto).	Alimenticia. Medicinal: hepática, purifica la sangre, sarna.	DOB I: 532; Deck: 351; Sepp I: 192
	Medicinal: provoca la orina, baja el menstruo, frialdades, mordeduras de animales venenosos.	MON: 415-418
Abundantes en Misiones.	Alimenticia: frutal, conservas: cáscaras en azúcar. No se lleva bien con el vino.	DOB I: 531; Sepp I: 179; PAU III: 196
San Ignacio; La Cruz. Itatines. Naranjales asociados a los antiguos pueblos.	Alimenticia: frutal. Medicinal: vino medicinal contra la tos. Construcciones: armazones de sillones y ejes de carretas.	Sepp I: 179; DOB I: 516; LOZ: 45; MON; PAU III: 225, 226; SLPC III: 137
San Ignacio; La Cruz. Itatines. Naranjales asociados a los antiguos pueblos.	Alimenticia: frutal. Medicinal: vino medicinal contra la tos. Construcciones: armazones de sillones y ejes de carretas.	Sepp I: 179; DOB I: 516; LOZ: 45; MON; PAU III: 225, 226; SLPC III: 137

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Rutaceae	<i>Naranka'y</i>	<i>Lima, lima ácida, lima Dulce</i>	Lejano oriente. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Citrus × limon</i> (L.) Osbeck	Rutaceae		<i>Limonero, limón, citrus, limones ácidos, limones dulces</i>	Lejano oriente. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Commelina</i> spp.	Commelinaceae	<i>Baguero mirí, santa Lucía caà</i>	<i>Yerba de Santa Lucía</i>	Espontánea en la zona.
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott.	Araceae	<i>Tayá, mangará</i>	<i>Verdadero aro de Dioscorides y Mathiolo</i>	Asia. Cultivada.
<i>Copaifera langsdorffii</i> Desf.	Fabaceae	<i>Kupa'y, cupay, ybira payé, Copaiba</i> (Tupi)	<i>Bálsamo cupayba, bálsamo de Brasil</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Copernicia alba</i> Morong	Arecaceae	<i>Caranday, karanda, Eyiguá</i> (abip.)	<i>Karanda, palma carandá</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Cordia trichotoma</i> (Vell.) Arráb. ex Steud.	Boraginaceae	<i>Apyteryvi, apeterebí</i>	<i>Peterbí, loro negro, salsafrás</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Apiaceae		<i>Cilantro</i>	Mediterráneo oriental. Cultivada.
<i>Corylus avellana</i> L.	Betulaceae		<i>Avellana</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Croton urucurana</i> Baill.	Euphorbiaceae	<i>Ibira cabrea, caaberay</i>	<i>Sangre de drago</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Cucumis melo</i> L.	Cucurbitaceae	<i>Merō</i>	<i>Melón, melón azucarado, melopepón</i>	India y África. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae	<i>Kuara pepē, quarahiá, curuquá, carapepé, capaga</i>	<i>Calabaza, zapallo de Angola</i>	América. Cultivada.
<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Cucurbitaceae	<i>Kuara pepē, quarahiá, curuquá, carapepé, capaga</i>	<i>Calabaza, zapallo de Angola</i>	América. Cultivada.
<i>Cunila incana</i> Benth.	Lamiaceae	<i>Tamanduái mirí</i>	<i>Calaminta</i>	América. Endémica en la zona.
<i>Cunila spicata</i> Benth.	Lamiaceae	<i>Tungaí caá, caá iaqua</i>	<i>Poleo</i>	América. Endémica en la zona.
<i>Cybistax antisiphilitica</i> (Mart.) Mart.	Bignoniaceae	<i>Caaroba</i>	<i>Árbol de bálsamo negro</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Rosaceae		<i>Membrillo</i>	Asia central. Cultivada.
<i>Deinacanthos</i> sp.	Bromeliaceae	<i>Caraguatá guazú, Caraguata ybira, kalitè mañalhevoa</i> (abip.), <i>negacòle, nagacòle</i> (mbaya), <i>tuñequis</i> (chiq.)	<i>Chaguar</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Dioscorea dodecaneura</i> Vell.	Dioscoreaceae	<i>Carachi</i>	<i>Pan de puerco, pan porcino</i>	América. Espontánea en la zona.

CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
Yapeyú (huerto frutal).	Alimenticia.	Sepp I: 169, 193, 222; PAU III: 225
Yapeyú, huerto frutal.	Medicinal: jugo para expeler la bilis y refrescante. Agregado a la cochinilla da mayor brillo y color al rojo.	Sepp I: 169, 179, 193, 222; II: 131, 159; DOB I: 204, 511; LOZ: 45; PAU III: 225, 2256
Nace en huertas y sembrados.	Medicinal: estomacal, refrescante, llagas de los ojos.	Deck: 349; MON: 152-154
	Alimenticio. Medicinal: laxante, para orinar, llagas.	MON: 237-240
Por todas partes en Misiones, yerbaes de Concepción.	Medicinal: balsámico para curar llagas viejas, estomacal. Uso en textiles, para curtir cueros. Alimenticio: frutal. Pinturería artística: colorante color carne para estatuas de madera.	SAI: 182, 196; DOB I: 195, 336, 460; MON: 68-71, 277-280
Chaco, Matto Grosso.	Alimenticia. Para construcciones. Donde crecen estas palmeras crece la mejor hierba para el ganado: usada en engorde de caballos por los Abipones.	SAI: 186; DOB I: 474
Meseta central de Misiones, Santa Ana, Santa María La Mayor, Santos Mártires del Japón.	Medicinal: acidez de estómago, mal de piedra, úlceras. Construcciones. Textil.	DOB I: 454; MON: 75-78
Yapeyú.		Sepp I: 193
Raras en Paracuaria.	Alimenticias.	DOB I: 477
	Medicinal: astringente, cicatrizante, hemorragias, blanqueador de dientes.	SAI: 182, 196; LOZ: 38; MON: 248-250
La Cruz. Crecen bien en las islas.	Alimenticio: frutal.	Sepp I: 179, 193, 209; II: 215; DOB I: 531; PAU III: 196
Yapeyú, Tupambae y abambae.	Alimenticio: dulces con azúcar refinada. Medicinal.	DOB I: 531; Sepp I: 175; II: 215; PAU III: 195
Yapeyú, Tupambae y abambae.	Alimenticio: dulces con azúcar refinada. Medicinal.	DOB I: 531; Sepp I: 175; II: 215; PAU III: 195
	Medicinal: mordeduras de animales venenosos, roturas y espasmos de nervios, lepra, abortivo, ventosidades.	MON: 304-306
	Medicinal: purgante, antiparasitario, mordedura de serpientes, estomacal, almorranas.	MON: 328-331
	Medicinal: heridas, llagas, mal gálico, úlceras, inflamaciones.	MON: 299-301
Yapeyú, huerto frutal	Alimenticio.	Sepp I: 193
Chaco.	Alimenticia. Textil: fibras de las hojas usadas en sogas, ropas, hamacas, hilos para pescar y costurar. Medicinal: idem <i>A. comosus</i> . Para encender fuego.	Deck: 170-171; DOB I: 514; MON: 113-117
	Medicinal: antídoto de venenos, cataratas y carnosidades de los ojos, granos, quemaduras, parásitos.	MON: 189-191

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Dioscorea multiflora</i> Mart. ex. Griseb.	Dioscoreaceae	<i>Yuapeca nguasu</i>	<i>Raíz de la China blanca</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Dorstenia brasiliensis</i> Lam.	Moraceae	Tarope guazú	<i>Contrayerba del Perú</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Chenopodiaceae	Caané, caané guazú	<i>Lepidio, paico, payco</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Eichhornia crassipes</i> (Mart.) Solms	Pontederiaceae	<i>Aguapé guazú, aguapey</i>	<i>Jacinto de agua, ninfea, nenúfar</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Enterolobium contortisiliquum</i> (Vell.) Morong	Fabaceae	<i>Chimbo'y, timboy, chimbo morochĩ</i>	<i>Timbó colorado, oreja de negro</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Erythrina crista-galli</i> L.	Fabaceae	<i>Zuyñandy</i>	<i>Ceibo</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Eugenia myrcianthes</i> Nied.	Myrtaceae	<i>Aguaray</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Eugenia pitanga</i> (O.Berg) Nied.	Myrtaceae	<i>Añangapirĩ guazú</i>	<i>Pitanga</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Eugenia uniflora</i> L.	Myrtaceae	<i>Añangapirĩ miri, Ybaporonbocú</i>	<i>Pitanga</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Euphorbia</i> spp., posiblemente <i>E. lathyris</i> L.	Euphorbiaceae	<i>Caape miri, caapeaici</i>	<i>Hierba de Santa María, meona</i>	
<i>Euphorbia papillosa</i> A.St.-Hil.	Euphorbiaceae	<i>Caà cambi</i>	<i>Leche trezna, jalapa</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Ficaria verna</i> Huds.	Ranunculaceae		<i>Celidonia</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Ficus carica</i> L.	Moraceae		<i>Higos negros y blancos</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Ficus luschnathiana</i> (Miq.) Miq.	Moraceae	<i>Guapoy, ybapoy, kava chingy, ũapo'y</i>	<i>Higuerón, higuera brava, agarrapalo</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Ficus citrifolia</i> Mill	Moraceae	<i>Guapoy, ybapoy, kava chingy, ũapo'y</i>	<i>Higuerón, higuera brava, agarrapalo</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Apiaceae		<i>Hinojo</i>	Mediterráneo. Cultivada y espontánea en la zona.
<i>Froelichia procera</i> (Seub.) Pedersen	Amaranthaceae	<i>Repoti-atá, caá yuquí guazú hapó yetí</i>	<i>Llantén índico</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Fumaria officinalis</i> L.	Papaveraceae		<i>Fumaria</i>	Europa. Espontánea en la zona.
<i>Geoffroea decorticans</i> (Hook. & Arn.) Burkart	Fabaceae	<i>Apehík (abip.)</i>	<i>Chañar</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Glechom ciliata</i> Benth.	Lamiaceae		<i>Calamminta menor, orégano</i>	



CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
	Medicinal: mal gálico, sudorífico, hidropesía.	MON: 312-315
	Medicinal: antídoto de venenos, viruelas, sarampión, fiebres pútridas. Repelente de sabandijas.	MON: 165-169
Perú, Paraguay.	Condimenticio. Medicinal: antiparasitario, contusiones, digestivo, repelente de pulgas.	Deck: 138-143; MON: 204-206
Chaco húmedo meridional, Misiones y Paraguay.	Medicinal: fiebres.	SAI: 187; MON: 144-147
Meseta central Misiones, Santa Ana, Santa María La Mayor, Santos Mártires del Japón	Medicinal: reconfortante. Construcción de canoas monoxilas.	SAI: 184
Tierras húmedas y pantanosas.	Medicinal: heridas, llagas, antiinflamatorio.	DOB I: 458; LOZ: 40; MON: 132-134
	Extracción de gomas.	SAI: 182
Santa Ana, San Ignacio, en los huertos.	Alimenticio: frutal. Medicinal: analgésico estomacal, aperitivo.	MON: 95-97
Santa Ana, San Ignacio, en los huertos.	Alimenticio: frutal. Medicinal: analgésico estomacal, aperitivo.	SAI: 186; MON: 95-97
Paraguay: crece en patios, huertas y jardines.	Medicinal: diurética, hinchazones, quebraduras, cataratas.	Deck: 347-348
	Medicinal: purgante, vomitivo, antiparasitario.	MON: 198-201
Santa Ana.	Alimenticia.	Sepp I: 50
Misiones.	Alimenticio: frutal.	Sepp I: 138
Meseta central de Misiones, Santa Ana, Santa María La Mayor, San Ignacio, Santos Mártires del Japón.	Medicinal: para curar heridas, elaborar vendas y extraer uras.	SAI: 182, 196
Meseta central de Misiones, Santa Ana, Santa María La Mayor, San Ignacio, Santos Mártires del Japón.	Medicinal: para curar heridas, elaborar vendas y extraer uras.	SAI: 182, 196
Yapeyú (jardín de hierbas). Abundante en los campos.	Alimenticia. Para cubrir el suelo de las iglesias en las grandes fiestas.	Sepp I: 193; PAU III: 187
	Medicinal: fiebres, llagas de intestinos, heridas, inflamación del hígado.	MON: 149-151
Crece en todas partes		DOB I: 527
	Alimenticio: frutal y bebidas. Medicinal.	DOB I: 478; LOZ: 43; PER: 123
	Medicinal: sudorífica, mordeduras de víboras.	MON: 176-178

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Fabaceae		Orozuz	África. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Gomphrena arborescens</i> L.f.	Amaranthaceae	<i>Caá parí</i>	Árbol del paraíso	América. Espontánea.
<i>Gossypium hirsutum</i> L., y otras especies introducidas como <i>G. arboreum</i> L. y <i>G. herbaceum</i> L.	Malvaceae	<i>Mendiyú, mandiyú, purubis</i> (chiq.), <i>gotamogo</i> (mbayas)	Algodón	América. Cultivada.
<i>Gossypium barbadense</i> L.	Malvaceae	<i>Mendiyú, mandiyú, purubis</i> (chiq.), <i>gotamogo</i> (mbayas)	Algodón	América. Cultivada.
<i>Gunnera</i> spp.	Gunneraceae	<i>Quirosilla</i>		América.
<i>Guadua angustifolia</i> Kunth	Poaceae		<i>Caña de bambú, bambú</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	Apocynaceae	<i>Mangay</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Handroanthus heptaphyllus</i> (Vell.) Mattos	Bignoniaceae	<i>Tayy, tayi, tajibo, tajy yū</i>	<i>Lapacho, tahibo, palo santo guaycurú, lapacho negro</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Handroanthus impetiginosus</i> (Mart. ex DC.) Mattos	Bignoniaceae	<i>Tayy, tayi, tajibo, tajy yū</i>	<i>Lapacho, tahibo, palo santo guaycurú, lapacho negro</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Helianthus annuus</i> L.	Asteraceae		<i>Girasol</i>	Norteamérica. Cultivada.
<i>Helietta apiculata</i> Benth.	Rutaceae	<i>Tamaendua mirí</i>	<i>Calaminta menor</i>	
<i>Hipeastrum glaucescens</i> (Mart. ex Schult. & Schult.f.) Herb.	Amaryllidaceae	<i>Tupandipi guazú</i>	<i>Azucena silvestre, albarrana dulce</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Hordeum vulgare</i> L.	Poaceae		<i>Cebada</i>	Cercano oriente. Cultivada.
<i>Hymenaea courbaril</i> var. <i>stilbocarpa</i> (Hayne) Lee & Langenh.	Fabaceae	<i>Yataiba animé</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Hyptis australis</i> Epling	Lamiaceae	<i>Caáisi blanca</i>	<i>Almáciga verde de Plinio</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Hyptis mutabilis</i> (Rich.) Briq.	Lamiaceae	<i>Caáberá</i>	<i>Díctamo blanco</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Ilex paraguariensis</i> A.St.-Hil.	Aquifoliaceae	<i>Ka'a, caay, caá, árbol caá, Ibirá caá miri</i>	<i>Yerba mate, hierba de los jesuitas, hierba de San Bartolomé, congonha</i>	América. Espontánea y cultivada en la zona.
<i>Indigofera tinctoria</i> L.	Fabaceae	<i>Caa obi, toros</i> (chiq.), <i>limacatega</i> (mbayas)	<i>Añil, indigo, annil</i> (esp.), <i>nil o nir</i> (árabe)	Asia y África. Amplia distribución en la época. Cultivada y espontánea.
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	<i>Yetí, quibichos</i> (chiq.), <i>apigioè</i> (mbayas)	<i>Batatas, batatas de Málaga, camotes</i>	América. Cultivada.

CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
Crece en todas partes.		DOB I: 527
Nace sobre minas de hierro, piedra o bronce.	Medicinal: sudorífico y diurético.	MON: 135-137
Cultivado en el Tupambae (algodonales).	Textil. Medicinal: tos y dificultades respiratorias, para dolores de piedra y manchas de la piel. El algodón quemado contiene la sangre.	Deck: 290-303; DOB I: 493; Sepp II: 209, 221; SAI: 187-188; PAU III: 215
Cultivado en el Tupambae (algodonales).	Textil. Medicinal: tos y dificultades respiratorias, para dolores de piedra y manchas de la piel. El algodón quemado contiene la sangre.	Deck: 290-303; DOB I: 493; Sepp II: 209, 221; SAI: 187-188; PAU III: 215
Salta.	Alimenticia. Medicinal: refrescante.	Deck: 357
Yapeyú.	Para construcciones.	Sepp II: 213
	Árbol y fruta con jugo lechoso y resinoso (mangaycy). Se elaboran pelotas que rebotan muy bien. Medicinal: antidisentérico.	DOB I: 458
Santa Ana, Santos Mártires del Japón, San Ignacio, Sierra de Chiquitos.	Tintóreo. Para construcciones: molinos y trapiches. Amuleto. Medicinal: para curar llagas.	DOB I: 499; LOZ: 39; MON: 269-272; SAI: 184
Santa Ana, Santos Mártires del Japón, San Ignacio, Sierra de Chiquitos.	Tintóreo. Para construcciones: molinos y trapiches. Amuleto. Medicinal: para curar llagas.	DOB I: 499; LOZ: 39; MON: 269-272; SAI: 184
Yapeyú (jardín de flores). Perú.	Alimenticia: semillas y renuevos. Ornamental. Medicinal: vulneraria y refrescante.	Deck: 248-249; Sepp I: 193
	Medicinal.	MON: 176-178.
	Medicinal: madurativo, asma, tos.	MON: 126-128
	Forraje para caballos.	SAI: 28
Sierra de Chiquitos (Norte del Chaco), Jesús, Paraguay	Medicinal: dolor de cabeza.	MON: 280-284
	Medicinal: confortante, estomacal, luxaciones, inflamaciones, diarrea. Suelda platos, piedras y vidrios quebrados.	MON: 339-343
	Medicinal: digestivo, tónico, acelera el parto, quita las espinas clavadas, heridas.	MON: 365-370
Región central de Sudamérica. San Ignacio.	Alimenticio. Medicinal: hemostático. Tintóreo: color negro.	SAI: 185; DOB I: 195; MON: 65-68
Crece espontánea en los campos y se cultiva	Tintóreo: color azul de Venecia. Para teñir telas se usa alumbre u orina de muchachos.	Deck: 273-287; DOB I: 505
	Alimenticia. Conservas en azúcar refinada y bebidas alcohólicas. Montoya (1639) cita 17 variedades.	DOB I: 530; PAU III: 191; XUA: 49-51

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Ipomoea</i> spp.	Convolvulaceae		<i>Mechoacán, ruibarbo blanco</i>	América.
<i>Jacaranda micrantha</i> Cham.	Bignoniaceae	<i>Para parai</i>	<i>San Antonio</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Juglans nigra</i> L.	Juglandaceae		<i>Nogal, nogal paracuaro</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Juglans regia</i> L.	Juglandaceae		<i>Nogal</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Kleinia ficoides</i> (L.) Haw.	Asteraceae	<i>Ocoladega</i> (mbayas)	<i>Cacalia</i>	Sudáfrica.
<i>Kyllinga odorata</i> Cahl.	Cyperaceae	<i>Capií catí</i>	<i>Esquinanto, paja vómica</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae		<i>Lechuga</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Lactuca escariola</i> L.	Asteraceae		<i>Escarola</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	Cucurbitaceae	<i>Capaga</i> (mbayas)	<i>Porongo</i>	África? Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Lavandula</i> spp., posiblemente <i>L. angustifolia</i> subsp. <i>pyrenaica</i> (DC.) Guinea y <i>L. multifida</i> L.	Lamiaceae		<i>Espliego</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Lens culinaris</i> Medik.	Fabaceae	<i>Cumandá, nauvirgula</i> (abip.)	<i>Lentejas</i>	Cercano oriente. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Lepidium didymum</i> L.	Brassicaceae	<i>Caapetai hee baè</i>	<i>Mastuerzo salvaje</i>	
<i>Lepidium sativum</i> L.	Brassicaceae		<i>Mastuerzo europeo</i>	Europa. Cultivada.
<i>Lilium</i> spp., posiblemente <i>L. candidum</i> L. y quizá <i>L. martagon</i> L.	Liliaceae		<i>Azucena</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Linum usitatissimum</i> L.	Linaceae		<i>Lino</i>	Cercano Oriente. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Lippia sclerophylla</i> Briq.	Verbenaceae	<i>Caaimbe guazú negro</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Machaerium</i> spp.	Fabaceae	<i>Yçapy, yuguery ezapimi</i>	<i>Mimosa, sensitiva, púdica, vergonzosa</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Maclura tinctoria</i> (L.) D.Don ex. Steud.	Moraceae	<i>Tata jyva, tatayy</i>	<i>Morera, mora amarilla</i>	América. Espontánea en la zona.



CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
	Medicinal: purgante suave para niños.	DOB I: 454
Sierra de Chiquitos (Norte del Chaco).	Medicinal: para curar heridas, llagas, lepra; es antiparasitario, antifebril y como antídoto de animales venenosos	MON: 290-292
Abundante en bosques del Tucumán, más raro en otras regiones.	Carpintería: cajas de fusiles, manijas y herramientas para carpinteros ebanistas.	DOB I: 504; LOZ: 41
Yapeyú (uerto frutal); San Ignacio.	Alimenticio.	Sepp I: 193; LOZ: 41
	Medicinal: ictericia, tos, asma, purgante, antiséptico, vulnerario.	XUA: 213-215
	Medicinal: retención de orina, quiebra piedras en riñones y vejiga, flujos de vientre, hidropesía, ventosidades	MON: 141-144
Yapeyú.	Alimenticia. Crespa o tipo col. Cultivada en los huertos de hortalizas. Variedades: arrepollada y de Boloña.	Sepp I: 192
		DOB I: 532
Paracuaria.	Utensilios domésticos.	PAU III: 195
San Javier (SF).	Huerto.	PAU III: 227
	Cultivadas.	DOB I: 531
	Medicinal: escorbuto, dolores de estómago, reuma, fiebres pútridas, hepático, provoca la orina.	MON: 159-161
	Raro.	DOB I: 533
Yapeyú, traídos en el barco desde Europa y cultivados en el jardín de flores.		Sepp I: 138, 193
	Medicinal. Protección de construcciones.	DOB I: 497
	Medicinal: frialdades, retención del menstuo, ictericia, estomacal.	MON: 388-390
Paraguay.	Maderable: estribos. Medicinal.	Deck: 243-244; DOB I: 501
Misiones.	Alimenticia. Tintórea.	DOB I: 482

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Malus domestica</i> (Borhk.) Borhk.	Rosaceae		Manzano	Asia central. Amplia distribución en la zona. Cultivada.
<i>Malva</i> spp.	Malvaceae		Malva traída de Europa	Europa. Cultivada y espontánea en la zona.
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Euphorbiaceae	Mandy'o, manjy'o, mandiy, mandió, mandiog. Tabas (chiq.), enequis (mbayas)	Mandioca, yuca	América. Cultivada.
<i>Medicago sativa</i> L.	Fabaceae		Alfalfa	Eurasia. Cultivada.
<i>Medicago</i> spp.	Fabaceae		Trébol, mielga	Eurasia. Cultivadas/ espontáneas.
<i>Mentha</i> spp.	Lamiaceae	Cabará caa	Menta, yerba de Arias	Europa.
<i>Mimosa</i> spp.	Fabaceae	Caa ezapimi, caa omano, aloguquigi (mbayas)	Sensitiva, púdica, vergonzosa, mimosa	América. Espontánea en la zona.
<i>Mirabilis jalapa</i> L.	Nyctaginaceae		Raíz jalapa, mechoacán negro	América. Espontánea en la zona.
<i>Musa</i> × <i>paradisica</i> L. y posiblemente <i>M. acuminata</i> Colla y <i>Ensete ventricosum</i> (Welw.) Cheesman	Musaceae	Bacoba, pacobá, pacobay	Plátano, banana, bananero	Nueva Guinea. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Myrcianthes pungens</i> (O.Berg) D.Legrand	Myrtaceae	Quabiyú, guabiyú, ipequenigigo (mbayas)	Arrayán silvestre negro	América. Espontánea en la zona.
<i>Myrciaria</i> sp.	Myrtaceae	Akambucá	Guavaberry	América. Espontánea en la zona.
<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Myristicaceae	Bongo pala (tupí)	Árbol de la nuez moscada	Sudeste de Asia.
<i>Myrocarpus frondosus</i> Allema	Fabaceae	Anguay, ybira payé	Incienso, árbol del menjú	América. Espontánea en la zona.
<i>Nasturtium officinale</i> R.Br.	Brassicaceae		Berro hortense, mastuerzo	Eurasia. Cultivada y espontánea en la zona.
<i>Nicotiana paa</i> Mart.-Crov.	Solanaceae	Petí zaete, cá yuquí, tanij petî noetá (abip.)	Coro, tabaco de indios silvestres	América. Espontánea en la zona.
<i>Nicotiana tabacum</i> L.	Solanaceae	Petý, peti, peten (abip.), país (chiq.), nalodagado (mbayas)	Tabaco	América. Cultivada.
<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae		Basilicum, albachaca	Asia y África. Cultivada.

CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
Yapeyú (huerto frutal); La Cruz.	Alimenticia: frutal. Raros en Paracuaria.	Sepp I: 179, 193; DOC I: 477
Paraguay.	Medicinal: refrescante, tos.	Deck: 148-149
Jardines, tupambae, abambae.	Alimenticia, panificable. Jugo de la raíz cocido a fuego se hace una papilla (mingaú) comestible y para almidonar ropa y encolar papel. Bebidas. Confituras: cocidas con manteca, arroz y azúcar. Medicinal: produce nueva sangre y jugos buenos; da leche a las madres que escasean, cura llagas, disenterías.	Deck: 252-263; SAI: 194; DOB I: 489; PAU III: 190
	Forraje.	Deck: 357-358
	Medicinal: inflamaciones.	Deck: 357
Yapeyú (jardín de hierbas). Crece en bosques.	Medicinal: analgésico estomacal, carminativo (flatos), antiparasitario y para curar heridas.	Sepp I: 193; DOB I: 527; MON: 375-378
Paraguay	Medicinal: curar heridas, dolores renales.	Deck: 242-243; SAI: 190
	Medicinal: expele del cuerpo la bilis, flema y otros malos humores.	DOB I: 453
	Alimenticia: frutal, pan, pasas, médula. Conservas. Bebidas fermentadas. Tallos para conservar plantas en viajes largos y para apagar incendios. Hojas como envoltorios de alimentos, manteles, sábanas y como papel. Medicinal: aperitivo, antifebril, para dolores de cabeza, hinchazones de miembros, mareos, enfermedades oculares, ardores de riñones, tos, inflamaciones de pleuras.	DOB I: 487; MON: 243-245; SAI: 196; XUA: 139-145
Abundantes en las serranías de San Javier y Santa María. Tierra de los mbayas.	Frutos comestibles y para bebida y vinagre. Madera apta para ser torneada. Medicinal: estomacal, antidiarreico y antidisentérico.	DOB I: 479; MON: 88-90; SLPC: 170
		SAI: 181
	Medicinal: frialdades, convulsiones, dolores de intestinos.	MON: 410-414
Concepción, Santa Ana, Santa María La Mayor, San Ignacio, Meseta central de Misiones.	Maderable: para morteros. Artesanías: semillas para collares. La resina y corteza se usan como incienso en las iglesias. Usado por los hechiceros.	SAI: 182; DOB I: 484; MON: 68-71
Crece espontáneo en zonas húmedas, crece en todas partes.	Alimenticio.	DOB I: 527, 533
Paraguay, Cordova del Tucumán.	Medicinal: raíz masticada.	Deck: 357; DOB I: 524; MON: 378-379
Crece en los rozados.	Recreativo: mascado, fumatorio, rapé. Medicinal: abortivo, vomitivo, cicatrizante.	Deck: 303-336; DOB I: 206; LOZ: 42; MON: 378-379; PAU III: 212
San Javier (SF).	Hortícola.	PAU III: 227

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Ocotea lancifolia</i> (Schott) Mez	Lauraceae	Ayuí, ayuí nú, ayuí saiyu, ayuí mini, ayuí ñandí	Laurel, loro, canela, árbol del incienso	América. Espontánea en la zona.
<i>Ocotea puberula</i> (Rich.) Nees	Lauraceae	Ayuí, ayuí nú, ayuí saiyu, ayuí mini, ayuí ñandí	Laurel, loro, canela, árbol del incienso	América. Espontánea en la zona.
<i>Ocotea pulchella</i> (Nees & Mart.) Mez	Lauraceae	Ayuí, ayuí nú, ayuí saiyu, ayuí mini, ayuí ñandí	Laurel, loro, canela, árbol del incienso	América. Espontánea en la zona.
<i>Ocotea spectabilis</i> (Meisn.) Mez	Lauraceae	Ayuí, ayuí nú, ayuí saiyu, ayuí mini, ayuí ñandí	Laurel, loro, canela, árbol del incienso	América. Espontánea en la zona.
<i>Opuntia ficus-indica</i> L.	Cactaceae	Etuguiniguilo (Mocob.), jamacarú (Br.)	Tuna, opuntia	América. Cultivada.
<i>Origanum majorana</i> L.	Lamiaceae		Mejorana	Asia menor. Cultivada.
<i>Origanum vulgare</i> L.	Lamiaceae		Orégano	Eurasia. Cultivada.
<i>Oryza sativa</i> L.	Poaceae	Nacacodi (mbayas)	Arroz	Lejano oriente. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Oxalis</i> spp.	Oxalidaceae	Ybia, ibiamirí, ibiaguazú	Acedera, acetosa, trevol acetoso	Espontánea en la zona.
<i>Pachyrrhizus tuberosus</i> (Lam.) Spreng.	Fabaceae	Bacacú, bacacú blanco	Raíz comestible	América. Cultivada.
<i>Parthenium hysterophorus</i> L.	Asteraceae	Sandiabo guazú	Ajenjo póntico	América. Espontánea en la zona.
<i>Passiflora</i> spp.	Passifloraceae	Mburukuja mirí, mburucuyá, netegniklejá (abip.)	Flor de la pasión de cristo, pasionaria, granadilla	América. Espontánea en la zona.
<i>Pastinaca sativa</i> L.	Apiaceae		Pastinaca	Eurasia. Cultivada.
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	Apiaceae		Perejil	Europa. Cultivada.
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fabaceae	Cumandá, nauvirgula (abip.)	Alubia, poroto	América. Cultivada.
<i>Philodendron bipinnatifidum</i> Schott ex Endl.	Araceae	Güembe, quembé, buembé		América. Espontánea en la zona.
<i>Physalis</i> spp.	Solanaceae	Caa camambú, alkekengi (mbaya)		Espontánea en la zona.



CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
Meseta central de Misiones, San Ignacio, Santos Mártires del Japón.	Construcciones. Maderable. Medicinal: analgésico, antiparasitario, estomacal, antidisentérico, antídoto contra animales venenosos.	SAI: 181; MON: 264-268
Meseta central de Misiones, San Ignacio, Santos Mártires del Japón.	Construcciones. Maderable. Medicinal: analgésico, antiparasitario, estomacal, antidisentérico, antídoto contra animales venenosos.	SAI: 181; MON: 264-268
Meseta central de Misiones, San Ignacio, Santos Mártires del Japón.	Construcciones. Maderable. Medicinal: analgésico, antiparasitario, estomacal, antidisentérico, antídoto contra animales venenosos.	SAI: 181; MON: 264-268
Meseta central de Misiones, San Ignacio, Santos Mártires del Japón.	Construcciones. Maderable. Medicinal: analgésico, antiparasitario, estomacal, antidisentérico, antídoto contra animales venenosos.	SAI: 181; MON: 264-268
Gran Chaco.	Alimenticia. Cultivo de cochinilla.	DOB. I: 508-512; PAU III: 202-204
Yapeyú (jardín de hierbas), San Javier (SF)	Medicinal.	Sepp I: 179, 193; PAU III: 226
Crece en todas partes	Condimenticia.	DOB I: 527
Plantado en las misiones. Espontáneo al norte, entre los Payaguás. Orilla oriental del río Paraguay.	Alimenticio, medicinal: diarreas, disentería.	Deck: 263-265; DOB I: 497; PAU III: 217
Paraguay.	Alimenticia. Medicinal: antifebril, aperitivo; antiinflamatoria, refrescante; para curar la ictericia, la disentería y las piedras de la vejiga.	Deck: 343-344; MON: 122-123, 397-399
	Alimenticia. Medicinal: dolor de muelas, llagas, quitas las manchas, estomacal, granos.	MON: 402-406
	Medicinal: estomacal, hepático, tónico, baja el menstruo, antiparasitario.	MON: 217-220
En chacras y huertos de los pueblos.	Frutal alimenticio. Confituras. Medicinal: jugo fortalece el estómago y refresca miembros agotados, piedras de la vejiga, aperitivo.	DOB I: 480; LOZ: 44; MON: 106-113; SAI: 187; Sepp I: 153; PAU III: 205
Yapeyú.	Alimenticio.	Sepp I: 192
Yapeyú (huerto).	Alimenticio.	Sepp I: 178, 193
Yapeyú.	Cultivadas.	DOB I: 531; Sepp II: 222
Bosques norteros.	Alimenticio: frutal, preferentemente tragados enteros, sin masticar. Medicinal: repone el cansancio, antirreumático, digestivo, antídoto contra animales venenosos, antiparasitario, purgantes. Textil: para cabos para los barcos, ataduras rústicas, cuerdas, cestería, hamacas y sombreros.	DOB I: 481; MON: 251-255; PER: 123
Paraguay.	Medicinal: retención de orina, piedras, dolor de muelas.	Deck: 124-125

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Phytolacca dioica</i> L.	Phytolaccaceae	<i>Akalmaik</i> (abip.)	<i>Umbú, ombú</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Pilocarpus pennatifolius</i> Lem.	Rutaceae	<i>Ibirapicta, yyyra, ta'i, ibiraaty</i>	<i>Jaborandí</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Pimpinella anisum</i> L.	Apiaceae		<i>Anís, pimpinela</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Piper aduncum</i> L.	Piperaceae	<i>Aguarandio</i>		América.
<i>Piper mikanianum</i> (Kunth) Steud.	Piperaceae	<i>Parí parobá, jai rogue, yaguarundi, yaguarandia mirí, yaguarandia guazú, aguarandio, cumbarí, jtimagage</i> (mocob.)	<i>Asaro menor, hiedra índica, ají del monte</i>	América.
<i>Piper nigrum</i> L.	Piperaceae	<i>Isipo de pimienta, isipó de pimienta uhbae</i>	<i>Enredadera de pimienta, enredadera de pimienta larga, pimienta longa pimpilia</i>	India. Posiblemente cultivada en Brasil.
<i>Piper regnellii</i> (Miq.) C.DC.	Piperaceae	<i>Aguarandio</i>		América.
<i>Pisum sativum</i> L.	Fabaceae		<i>Guisantes, arvejas</i>	Cercano oriente. Cultivada.
<i>Plantago</i> spp.	Plantaginaceae	<i>Cá yuque, caàyuquí</i>	<i>Llantén, llantén silvestre peludo</i>	Espontánea en la zona.
<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel.	Myrtaceae	<i>Ybaporu</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Plinia rivularis</i> (Cambess.) Rotman	Myrtaceae	<i>Yba poroyty</i>		América. Espontánea en la zona.
<i>Polianthes tuberosa</i> L.	Liliaceae	<i>Iboti moroti</i>	<i>Nardo, vara de Jesse</i>	Mesoamérica. Cultivada.
<i>Poiretia latifolia</i> Vogel	Fabaceae	<i>Toro caá</i>	<i>Certula mayor, yerba del toro, melilecto</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Populus</i> spp.	Salicaceae		<i>Álamo</i>	Europa. Cultivadas.
<i>Porophyllum ruderale</i> (Jacq.) Cass.	Asteraceae	<i>Ñachi una moroti</i>	<i>Yerba de murta</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Portulaca oleracea</i> L. y otras especies locales	Portulacaceae	<i>Caaruru</i>	<i>Berdolaga, verdolaga</i>	Cultivadas y espontáneas en la zona.
<i>Prosopis affinis</i> Spreng.	Fabaceae	<i>Ibopé</i>	<i>Algarrobo negro hembra</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Prosopis alba</i> Griseb.	Fabaceae	<i>Ibopé morotí, Ròak</i> (abip.)	<i>Algarrobo blanco, algarrobo blanco hembra</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Prosopis chilensis</i> (Molina) Stuntz	Fabaceae	<i>Ibopé</i>	<i>Algarrobo blanco macho</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Prosopis flexuosa</i> DC	Fabaceae	<i>Ibopé</i>	<i>Algarrobo negro hembra</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Prosopis nigra</i> Hieron.	Fabaceae	<i>Ibopé hu, oik, roáka</i> (abip.)	<i>Algarrobo negro, algarrobo negro macho</i>	América. Espontánea en la zona.

CONJUNTO JESUÍTICO		Usos	REFERENCIAS
			DOB I: 502
			SAI: 185
	Yapeyú (jardín de hierbas).	Medicinal.	Sepp I: 193
		Medicinal: analgésico estomacal, antifebril, antitusivo antigripal, antiparasitario, cura los granos.	MON: 316-325
	Paracuaria. Bajo los árboles del monte.	Medicinal: analgésico estomacal, antifebril, antitusivo antigripal, antiparasitario, cura los granos.	MON: 320-325; SAI: 191; PAU III: 186
		Condimenticio. Medicinal.	MON: 422-426
		Medicinal: analgésico estomacal, antifebril, antitusivo antigripal, antiparasitario; cura los granos.	MON: 316-325
a.	Yapeyú.	Alimenticio.	Sepp I: 201, 221
	Crece en todas partes.	Medicinal: desinfectante de en heridas y llagas, hemorragias.	Deck: 352; DOB I: 527; MON: 139-141
		Alimenticio: frutal y para refrescos y sorbetes.	SAI: 186; PER: 123
		Alimenticia: frutal. Medicinal: bálsamo. Tintórea	DOB I: 485; SAI: 186
		Medicinal: mordidos por serpientes, melancolía, pestes, estomacal.	MON: 124-126
		Medicinal: apostemas, desinflamante, sudorífica, fiebre relajante.	MON: 213-216
	Crece en todas partes.		DOB I: 527; LOZ: 38
		Medicinal: antiparasitario, purificar la sangre, inflamaciones internas, provoca menstruó.	MON: 169-171
	Crece en todas partes, en campos labrados.	Alimenticia. Medicinal: refrescante.	Deck: 340-341; DOB I: 527; PAU III: 188
	Gran Chaco.	Alimenticia y para bebidas alcohólicas. Medicinal: revitalizante; para tratar la hidropesía y las quebraduras. Forraje de engorde para el ganado. Construcción. Los Abipones cuentan su año desde el florecimiento de estas plantas.	MON: 103-105
	Gran Chaco.	idem.	DOB I: 469; MON: 103-105; SAI: 186
	Gran Chaco.	idem.	MON: 103-105
	Gran Chaco.	idem.	MON: 103-105
	Gran Chaco.	Alimenticio: elaboración de patay. Medicinal: diurético, quebraduras, hidropesía.	LOZ: 40; MON: 103-105; SAI: 186

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Prosopis</i> sp.	Fabaceae	<i>Ibopey</i>	<i>Vinal</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Protium heptaphyllum</i> (Aubl.) Marchand	Burseraceae	<i>Árbol yciy, ibirá ysy, isicá riba</i>	<i>Gumi elemí</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Prunus avium</i> (L.) L.	Rosaceae		<i>Cereza</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Prunus domestica</i> L.	Rosaceae		<i>Ciruela</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Rosaceae		<i>Duraznos, melocotones, priscos, albréchigos, duraznos de Santa María</i>	China. Cultivada.
<i>Psidium australe</i> Cambess.	Myrtaceae	<i>Aracha, arasá</i>	<i>Guayaba campesina</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Psidium guajava</i> L. y diversas especies locales del género	Myrtaceae	<i>Aracha, arasá, arazay, notiquiguaga (mbaya), zarazaà (chic.)</i>	<i>Guayaba</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Psidium guineense</i> Sw.	Myrtaceae	<i>Aracha, arasá</i>	<i>Guayaba</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Psidium misionum</i> D.Legrand	Myrtaceae	<i>Aracha, arasá</i>	<i>Guayaba</i>	América. Cultivada y espontánea en la zona.
<i>Psidium salutare</i> (Kunth) O.Berg	Myrtaceae	<i>Aracha, arasá</i>	<i>Guayaba campesina</i>	América. Cultivada y espontánea en la zona.
<i>Psoralea glandulosa</i> L.	Fabaceae	<i>Culen</i>	<i>Albaquilla</i>	América. Endémica en Chile.
<i>Punica granatum</i> L.	Lythraceae		<i>Granado</i>	Asia central. Cultivada.
<i>Pyrus communis</i> L.	Rosaceae		<i>Peral</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Raphanus raphanistrum</i> subsp. <i>sativus</i> (L.) Domin	Brassicaceae		<i>Rábanos</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Rheum officinale</i> Baill.	Polygonaceae	<i>Jetirá, jeticucu (br.)</i>	<i>Ruibarbo, rhabarbarum</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Ribes</i> sp.?	Rosaceae		<i>Grosella</i>	
<i>Ricinus communis</i> L.	Euphorbiaceae	<i>Ambái guazú, amambái guazú</i>	<i>Tártago, ricino, higuera del infierno, resino árbol</i>	África. Espontánea en la zona.
<i>Rollinia</i> spp.	Annonaceae	<i>Araticù guazùguazú, opoquiziis (chic.)</i>	<i>Chirimoya, guanábana</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Rosa</i> spp., posiblemente <i>R. rubiginosa</i> L. y <i>R. canina</i> L.	Rosaceae	<i>Iboti morotí</i>	<i>Rosa mosqueta</i>	
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Lamiaceae		<i>Romero</i>	Mediterráneo. Cultivada y espontánea en la zona.
<i>Ruprechtia salicifolia</i> (Cham. & Schltdl.) C.A. Mey.	Polygonaceae	<i>Viraró, ibiráhu</i>		América. Espontánea en la zona.



CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
	Alimenticio: bebidas alcohólicas. Medicinal: dolor de ojos.	DOB I: 486; LOZ: 39
	Resina ycyca. Medicinal: contusiones, dolores, gota, heridas. Calafateo de barcos.	DOB I: 466; MON: 71-75
Raras en Paracuaria.		DOB I: 477
Raras en Paracuaria.	Alimenticio: frutal.	DOB I: 477
Yapeyú (huerto frutal). Paracuaria.	Alimenticios como fruta y en conservas: orejones y dulce llamado bocadillo.	Sepp I: 179, 193, 222; PAU III: 227; PER: 122
Misiones.	Alimenticio: frutal. Medicinal: dolores estomacales, contra la disentería, refrescante.	Deck: 124; MON: 97-103
San Ignacio.	Alimenticio: frutal. y c Conservas: pulpas y mermeladas. Combustible. Curtiente. Medicinal: sarna, hinchazones, úlceras, sorderas, dolores estomacales, contra la disentería.	DOB I: 485; MON: 97-103; SAI: 186, 196; XUA III: 62; PER: 123
Misiones.	Alimenticio: frutal. Medicinal: dolores estomacales, contra la disentería.	MON: 97-103
Misiones.	Alimenticio: frutal. Medicinal: dolores estomacales, contra la disentería.	MON: 97-103
Misiones.	Alimenticio: frutal. Medicinal: dolores estomacales, contra la disentería, refrescante.	Deck: 124; MON: 97-103
	Medicinal: afecciones histéricas, indigestiones, parásitos, cólicos, inflamaciones, dolores de oído y cabeza, vomitivo, purgante, hidropesía.	XUA: 71-74
Yapeyú (huerto).		Sepp I: 193; PAU III: 226
Yapeyú (huerto). Raros en Paracuaria.	Alimenticio: frutal.	Sepp I: 193; DOB I: 477.
Yapeyú.	Alimenticio. Espontáneo en los campos de cereales.	Sepp I: 191, 192; DOB I: 532
	Medicinal: purgante, tónico, antiparasitario, estomacal, alexifármaco, diarreas, disenterías, antiséptico.	DOB I: 453; XUA: 187-197
Yapeyú.		Sepp I: 192
	Aceite como combustible para lámparas. Medicinal: erisipela, manchas del rostro y barros, inflamaciones, curar el fuego de San Antonio (ergotismo)	PAU III: 188; MON: 293-294
	Alimenticio: frutal. Medicinal: refrescante, tumores malignos.	XUA: 119-122
Las misiones.	Medicinal: hepática, para curar llagas y úlceras.	MON: 129-132
Yapeyú (jardín de hierbas), San Javier (SF). Crece en bosques.	Condimenticio. Medicinal: para curar heridas.	Sepp I: 178, 193; II: 98, 128; DOB I: 527; PAU III: 226
	Maderable, resistente.	DOB I: 499; SAI: 185

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Ruta chalepensis</i> L.	Rutaceae		<i>Ruda</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Ruta graveolens</i> L.	Rutaceae		<i>Ruda</i>	Mediterráneo. Cultivada.
<i>Saccharum officinarum</i> L.	Poaceae	<i>Tacuarey, akatleraye noëtè</i> (abip.)	<i>Caña de azúcar, caña dulce</i> (esp.)	Nueva Guinea. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Salix humboldtiana</i> Willd.	Salicaceae	<i>Ibira puçu, aparañik</i> (abip.)	<i>Sauce</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Salvia hispanica</i> L.	Lamiaceae	<i>Caaimbé miri beca quabae ii, omutaumis</i> (chiq.)	<i>Chía</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Salvia nervosa</i> Benth.	Lamiaceae	<i>Caáymbe miri mboi caá</i>	<i>Salvia silvestre</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Salvia officinalis</i> L.	Lamiaceae		<i>Salvia</i>	
<i>Sapium haemospermum</i> Müll. Arg.	Euphorbiaceae	<i>Kurupy ka'í, nichiegik</i> (abip.)	<i>Palo leche, curupí, lecherón</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees	Lauraceae		<i>Sasafrás</i>	Norteamérica. Cultivada.
<i>Schinopsis balansae</i> Engl.	Anacardiaceae	<i>Perobá</i>	<i>Quebracho rojo, quebrahacho</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Schinus molle</i> L.	Anacardiaceae	<i>Aguarai guazú, aguaribay</i>	<i>Molle, lentisco blanco, lentisco de la tierra, chichita</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Schinus terebinthifolia</i> Raddi	Anacardiaceae	<i>Aguaraipai miri</i>	<i>Lentisco negro, molle negro</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Schinus weinmannifolius</i> Engl.	Anacardiaceae	<i>Aguaraibaí guazú</i>	<i>Lentisco negro, molle negro</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Scoparia dulcis</i> L.	Plantaginaceae	<i>Mboy caá</i>	<i>Yerba de la víbora de Tarija</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Secale cereale</i> L.	Poaceae		<i>Centeno</i>	Eurasia. Cultivada.
<i>Senna occidentalis</i> L.	Fabaceae	<i>Caa taperiba</i>	<i>Falso eupatorio</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Sida rhombifolia</i> L.	Malvaceae	<i>Marba caá, tipichá-tá</i>	<i>Mercuriales</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Sidastrum paniculatum</i> (L.) Fryxell	Malvaceae	<i>Macagua caá</i>	<i>Yerba del Charrúa</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Sinapis alba</i> L.?	Brassicaceae		<i>Mostaza</i>	Mediterráneo. Cultivadas.
<i>Smilax campestris</i> Griseb.	Smilacaceae	<i>Yuapecangá mirí, yuapecangá guazú</i>	<i>Zarzaparrilla, raíz de la China</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Solanum betaceum</i> Cav.	Solanaceae	<i>Paris</i> (chiq.)	<i>Arbolito de tomates</i>	América.
<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	<i>Juya'a, caá camambù i</i>	<i>Tomate, tomate perita</i>	América. Cultivada.
<i>Solanum melongena</i> L.	Solanaceae		<i>Berenjena</i>	India. Cultivada.

CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
Yapeyú (jardín de hierbas).		Sepp I: 193; DOB I: 527
Yapeyú (jardín de hierbas).		Sepp I: 193; DOB I: 527
Muy difundida en casi todas las reducciones, tupambae.	Forraje para caballos y mulas. Para elaboración de azúcar.	DOB I: 518; Sepp I: 179; II: 170, 258; PAU III: 207
	Medicinal.	DOB I: 503; LOZ: 38; SAI: 186
	Medicinal: refrigerante, lubricante, fiebre, disenterías, oftálmica. Aceite para pinturas y barniz brillante.	XUA: 165-169
	Medicinal: frialdades, asma, espasmos.	MON: 261-264
San Javier (SF).	Hortícola.	PAU III: 227
San Ignacio, Santos Mártires del Japón, Santa María La Mayor.	Madera blanda y elástica, se corta y labra a cuchillo. Medicinal: el látex se pone sobre las caries, el diente cae.	DOB I: 501
	Medicinal.	DOB I: 454
Chaco.	Construcciones.	DOB I: 499; LOZ: 38; SAI: 184
	Alimenticia: frutal y para bebida alcohólica. Curtiente. Medicinal: goma del tronco usada como incienso, para limpiar y curar heridas y tos, para tratar calambres.	DOB I: 484, 486; LOZ: 40; MON: 195-197; PER: 123
	Medicinal: para tratar calambres, artritis, contusiones, curar heridas, quebraduras, diarreas.	MON: 195-197
	Medicinal: para tratar calambres, artritis, contusiones, curar heridas, quebraduras, diarreas.	MON: 195-197
	Medicinal: heridas, mordeduras de víbora, provoca orina, expele arenillas y piedras.	MON: 362-365
Yapeyú.		Sepp II: 240
	Medicinal: estomacal, apostemas, vidruela, sarampión, fiebres pútridas.	MON: 307-309
	Medicinal: estomacal, purgante, piedras en riñones y vejiga, inflamaciones, apostemas, fiebres pútridas.	MON: 331-334
	Medicinal: picaduras de víboras, dolores de cabeza, frialdades, hidropesía, melancolía, hipocondría	MON: 358-361
Se ve en casi todos los huertos.		DOB I: 532
	Tintórea: color rojo. Medicinal: mal gálico, hidropesía.	DOB I: 452; MON: 312-315
Misiones de Chiquitos.	Alimenticia: frutal.	Deck: 126; MUR: 159
En huertos y mesas.	Alimenticia: crudos, salsas. Medicinal: úlcera lacrimal, fuego sacro, dolores dentales, cefálicos y de oídos, insolación, llagas, sarna, inflamaciones de garganta.	Deck: 126-127; DOB I: 533; XUA: 105-107
En huertos y mesas.		DOB I: 533

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Solidago chilensis</i> Meyen	Asteraceae	<i>Buy, Mbui miri, iboti yu, nakalik</i> (abip.)	<i>Virga áurea</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Spermacoce verticillata</i> L.	Rubiaceae	<i>Caá pitá guazú</i>	<i>Consuela mayor indica</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Spinacia oleracea</i> L.	Amaranthaceae		<i>Espinaca</i>	Asia occidental. Cultivada.
<i>Stetsonia coryne</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose	Opuntiaceae	<i>Alagarik</i> (abip.)	<i>Cardones, cirios</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Suaeda divaricata</i> Moq.?	Amaranthaceae	<i>Yuquí, achibiraik o ataraik</i> (abip.)	<i>Vidriera</i> (esp.)	América. Espontánea en la zona.
<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman	Arecaceae	<i>Pindó, eabuigo</i> (mbayá)	<i>Pindó, cocotero plumoso</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry.	Myrtaceae	<i>Tshin ka</i> (tupí)	<i>Árbol del clavo especia</i>	Sudeste de Asia.
<i>Tagetes minuta</i> L.	Asteraceae	<i>Eyborái silvestre</i>	<i>Virreina silvestre</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Tamarindus indica</i> L.	Fabaceae	<i>Ibaahí</i>	<i>Tamarindo, dactili acidi</i> (botánicos)	África. Cultivada.
<i>Taraxacum officinale</i> L.	Asteraceae		<i>Diente de león</i>	Europa. Cultivada.
<i>Tecoma fulva</i> subsp. <i>garrocha</i> (Hieron.) J.R.I.Wood. y <i>T. stans</i> (L.) Juss. ex Kunth	Bignoniaceae	<i>Caá parí, caá parí mirí</i>	<i>Árbol del paraíso</i>	América. Espontánea en el Noroeste de Argentina.
<i>Thea sinensis</i> L.	Theaceae		<i>The</i>	Lejano Oriente. Cultivada.
<i>Theobroma cacao</i> L.	Malvaceae	<i>Cacahu</i>	<i>Cacao, árbol del cacao, cacabifera</i>	América. Cultivada.
<i>Tipuana tipu</i> (Benth.) Kuntze	Fabaceae		<i>Tipa</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Trichillia catigua</i> A.Juss.	Meliaceae	<i>Caatiguá, achite</i> (abip.)	<i>Catiguá</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Triticum</i> spp.	Poaceae		<i>Trigo paracuário</i>	Cercano oriente. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Triticum</i> spp.	Poaceae		<i>Trigo</i>	Cercano oriente. Amplia distribución en la época. Cultivada.
<i>Tropaeolum majus</i> L.	Tropaeolaceae		<i>Capuchina</i>	América. Cultivada.



CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
Abundante en campos paracuarios.	Tintórea: color amarillo azafrán. Medicinal: diurético, estomacal, antiparasitario, hemorragias.	Deck: 202-203; DOB I: 512; MON: 233-235
	Medicinal: heridas de lanzas y flechas, llagas bucales, limpia la dentadura, suelda los huesos quebrados.	MON: 397-401
Yapeyú (huerto)	Alimenticio.	Sepp I: 192
Bosques enteros en zonas despobladas	Alimenticia: frutal. Medicinal.	DOB I: 514
	Cenizas para extracción de sal.	DOB I: 524
Santa Ana, Santos Mártires del Japón, San Ignacio.	Textil: para ataduras, cestos, cuerdas de arcos, sogas, cordeles. Alimenticio: frutos y cogollos. Médula para encender fuego. Construcciones. Ornamental.	SAI: 186; DOB I: 474
	Medicinal: estomacal, hepático, cardíaco, frialdades, males de la vista, provoca la orina, quiebra la piedra de los riñones.	MON: 419-422
	Medicinal: para ablandar los nervios, pasmos, frialdades, ventosidades.	MON: 309-312
Chiquitos, no se conocen en Paraguay.	Alimenticio. Medicinal: refrescante, purgante suave.	DOB I: 465; SAI: 186; MON: 272-277
Yapeyú (en huertos).		Sepp I: 193
	Medicinal: sudorífico, nervios entumecidos, ciática, frialdades, provoca orina, ventosidades y fiebres malignas.	MON: 135-137
	Medicinal.	Deck: 132-138.
Pocos en Paracuaria, en jardines. Chiquitos	Los indios solían mascar las membranas blancas, dulces, que rodean las semillas. Medicinal: hepático y purgante.	SAI: 186; DOB I: 465; MON: 407-410
	Construcciones	LOZ: 38
Santa Ana, Santos Mártires del Japón, Santa María La Mayor	Curtiente. Tintórea: rojo pálido.	DOB I: 513
	Tallo más corto, espigas más largas y granos más grandes que el europeo. Se hacen panes de trigo para jesuitas y enfermos.	DOB I: 534
		Sepp II: 240; DOB I: 534; PAU: III: 174
Yapeyú (jardín de flores).		Sepp I: 193

ESPECIE	FAMILIA	NOMBRES POPULARES INDÍGENAS	OTROS NOMBRES POPULARES	ORIGEN
<i>Urera baccifera</i> (L.) Gaudich. ex Wedd.	Urticaceae	<i>Pinó guazu</i>	<i>Ortiga grande</i>	América. Espontánea en la zona.
<i>Urtica</i> spp. Posiblemente, <i>U. urens</i> L. y <i>U. dioica</i> L.	Urticaceae	<i>Pinó miri, caàporopi</i>	<i>Ortiga chica, hortiga</i>	Espontánea en la zona.
<i>Vanilla planifolia</i> Jacks. ex Andrews	Orchidaceae		<i>Vainilla</i>	América. Cultivada.
<i>Verbena</i> spp.	Verbenaceae		<i>Verbena, verbena verdadera</i>	Espontánea en la zona.
<i>Vicia faba</i> L.	Fabaceae	<i>Cumandá, nauvirgula</i> (abip.)	<i>Habas</i>	Cercano oriente. Cultivada.
<i>Vinca</i> spp.	Apocynaceae		<i>Vinca pervinca</i>	Eurasia y África. Cultivada.
<i>Vitex megapotamica</i> (Spreng.) Moldenke	Verbenaceae.	Tarumay		América. Espontánea en la zona.
<i>Vitis vinifera</i> L.	Vitaceae.		<i>Uva, vid</i>	Sudoeste de Asia. Cultivada.
<i>Zea mays</i> L.	Poaceae.	<i>Abatí, avachí, avachí pichinga abati, nemelk</i> (abip.), <i>ozeos</i> (chiq.), <i>etacoligi</i> (mbayas)	<i>Maíz, choclo, trigo turco, trigo de Indias, kukurúz</i> (algunos europeos)	América. Cultivada.
<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Zingiberaceae	<i>Mangaratia</i> (tupí)	<i>Jengibre masculino</i>	Lejano oriente. Cultivada.
<i>Ziziphus mistol</i> Griseb.	Rhamnaceae.	<i>Mistol</i>	<i>Mistol</i>	América. Espontánea en la zona.

CONJUNTO JESUÍTICO	Usos	REFERENCIAS
	Alimenticio: brotes tiernos y médulas. Provisión de agua (raíces). Textil: telas ásperas, cuerdas, redes de pesca. Medicinal: dolores de cabeza, llagas, erupciones cutáneas.	Deck: 145-146; XUA: 75-77
	Medicinal: sarna, afecciones dérmicas, aperitiva, diurética, laxante.	Deck: 146-147, 349
Tierra de Chiquitos y Perú.	Semillas usadas para rosarios.	DOB I: 464
Crece en todas partes. Paraguay	Medicinal: dolores de cabeza, calvicie, fuego de San Antonio (erisipela), fiebres e ictericia, cura llagas.	Deck: 118-120; DOB I: 527; MON: 207-209
.	Alimenticias: cultivadas.	DOB I: 531
Yapeyú.		Sepp II: 257
Abundante donde se fundó San Joaquín	Frutas similares a olivas pero que nadie come.	DOB I: 485
Vid moscatel traída en el barco desde Europa. Yapeyú y San Javier (SF).	Huerto frutal. Alimenticio: frutal. Para hacer vino.	PAU III: 217, 226; Sepp I: 146, 192, 193
Cultivados en todas las reducciones.	Alimenticio: diversos platos. El pan en general se llama Mbuyapé o chipá (guar.) y Etantá (Abip.). Se hace también bebida, llamada chicha o aloja. Medicinal: fortalece el cuerpo, aumenta la sangre y prolonga la vida. Diversas variedades descriptas por Dobrizhoffer (abati hatá, abati morotí, abati mirí, maíz bisingallo).	Deck: 265-272; LOZ: 43; Sepp I: 216; II: 201, 217, 258; DOB I: 528
	Condimenticio. Medicinal: estomacal, antídoto de venenos, tónico, ventosidades.	MON: 334-339
Gran Chaco.	Alimenticio: frutal, panificable y bebidas. Artesanías, manos de mortero, dardos, macanas y palos de lanza.	DOB I: 478; LOZ: 40; PER: 123

## AQUELLO QUE NO SE DICE

A pesar de la gran cantidad de especies registradas son pocas las referencias a nivel infraespecífico. Por lo general, en las obras consultadas los cultivos solo pueden ser identificados a nivel de especie y así, por ejemplo, no se mencionan variedades de *mandioca* y tan solo tres de *maíz*, pese a que estos cultivos fueron (y son) fundamentales para la agricultura y alimentación en estas regiones en las que muestran además una gran diversidad varietal (Pochettino, 2007). Una excepción lo constituye otro cultivo central en la zona, la *batata*<sup>19</sup>, de la cual se encontraron 17 variedades mencionadas en los textos tratados. Los *ajíes*, *porotos* y *calabazas* y *zapallos*<sup>19</sup> constan de cinco especies domesticadas tempranamente en América, con gran cantidad de variedades. En las obras consultadas se observó que en general se consideran como una única entidad y excepcionalmente se ha podido acceder a la identificación a nivel específico. No obstante, en algunos autores si hemos encontrado mención explícita de ciertas variedades. Así, Sepp<sup>20</sup> habla de un *azafrán vienés*, una *lechuga repollada* y otra *lechuga de Bolonia*, todas ellas variedades de cultivos del Viejo Mundo.

La confluencia en espacios comunes de plantas y humanos dio como resultado un nuevo paisaje construido gracias a la síntesis de prácticas, conocimientos y creencias de los distintos actores sociales involucrados en un escenario propicio para ello. Los sacerdotes jesuitas, a partir de su particular visión de la naturaleza y experimentación sobre la misma, y gracias a una cuidadosa labor de documentación y preservación de esos documentos, resultaron protagonistas y testigos privilegiados de ese proceso (Recuadro 2).

<sup>19</sup> Géneros *Capsicum*, *Phaseolus* y *Cucurbita*, respectivamente.

<sup>20</sup> Sepp, 1971 [1696].





## RECUADRO 2

### ELENCO DE ESPECIES POTENCIALMENTE LLEGADAS A LAS MISIONES JESUÍTICAS EN EL ÁREA CHAQUEÑA Y MISIONERA DURANTE EL SIGLO XVII QUE NO HAN SIDO IDENTIFICADAS EN LOS TEXTOS CONSULTADOS

Podrá observarse en el elenco, la ausencia de muchas especies que razonablemente pudieron estar presentes y ser cultivadas, pero que no hemos llegado a relevar en los documentos históricos consultados. Presentamos tan solo una lista complementaria con el fin de no introducir elementos dudosos:

*Allium ampeloprasum* L. (incluye *A. ampeloprasum* var. *porrum*, puerro)

*Aloe vera* (L.) Burm.f. (acíbar)

*Brassica nigra* (L.) K.Koch (mostaza negra)

*Citrus medica* L. (cidro)

*Cucumis sativus* L. (pepino)

*Cynara cardunculus* subsp. *flavescens* Wiklund (alcaucil, alcachofa)

*Cynara cardunculus* L. (cardo, cardo de Castilla)

*Daucus carota* L. (zanahoria)

*Eruca vesicaria* (L.) Cav. (rúcula, oruga)

*Jasminum officinale* L. (jazmín)

*Laurus nobilis* L. (laurel)

*Melissa officinalis* L. (toronjil)

*Morus alba* L. (morera blanca)

*Morus nigra* L. (moral, morera negra)

*Myrtus communis* L. (mirto)

*Olea europea* L. (olivo)

*Papaver somniferum* L. (adormidera)

*Trigonella foenum-graecum* L. (alholva, fenoigrecu)

*Vigna* spp. (al menos *V. unguiculata* (L.) Walp., frihuelos, caupí)

## BIBLIOGRAFÍA

- DECKMANN FLECK, E. C. 2015. *As artes de curar em um manuscrito jesuítico inédito do setecentos. O Paraguai Natural Ilustrado do padre José Sánchez Labrador (1771-1776)*. Oikos-Editora Unisinos, São Leopoldo.
- DOBRIZHOFER, M. 1967 [1784]. *Historia de los Abipones*. Tomo I. Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia.
- FURLONG, G. 1952. *José Manuel Peramás y su Diario del Destierro (1768)*. Librería del Plata, SRL., Buenos Aires.
- GÁLVEZ, L. 1995. *Guaraníes y jesuitas. De la tierra sin mal al paraíso*. Ed. Sudamericana, Buenos Aires.
- JUÁREZ, G. & F. GILII. 2019. *Observaciones fitológicas sobre algunas plantas exóticas introducidas en Roma*. Ed. de Miguel de Asúa y José L. Narvaja. Instituto Thomas Falkner, Córdoba.
- LOZANO, P. 1941 [1733]. *Descripción corográfica del Gran Chaco Gualamba*. Instituto de Antropología, Tucumán.
- MONTENEGRO, P. 2009 [1710]. *Materia Médica Misionera. Herbolario Guaraní del siglo XVII*. Buena Vista Editores, Córdoba.
- PAUCKE, F. 1944 [1749-1767]. *Hacia allá y para acá (Una estada entre los indios mocobíes 1749-1767)*. Universidad Nacional del Tucumán, San Miguel de Tucumán.
- ROSSO, C. & G. SCARPA. 2012. Identificaciones botánicas de las plantas empleadas entre los mocovíes en la reducción San Javier durante el siglo XVIII a partir de la obra de Florián Paucke S. J. En: ARENAS, P. (ed.), *Etnobotánica en zonas áridas y semiáridas del cono sur de sudamérica*, pp. 45-70. CEFYBO, Buenos Aires.
- RUÍZ DE MONTOYA, A. 1639. *Tesoro de la lengua guaraní*. Iuan Sanchez, Madrid.
- SAINZ OLLERO, H.; H. SAINZ OLLERO; F. SUÁREZ CARDONA & M. VÁZQUEZ DE CASTRO O. 1989. *José Sánchez Labrador y los naturalistas jesuitas del Río de la Plata*. Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo, Madrid.
- SÁNCHEZ LABRADOR, J. 1910 [1770]. *El Paraguay Católico*. 2 tomos. Imprenta de Coni Hnos, Buenos Aires.
- SEPP, A. 1971 [1696]. *Relación de Viaje a las Misiones Jesuíticas*. Edición crítica de W. Hoffmann. EUDEBA, Buenos Aires.
- SEPP, A. 1973 [1709]. *Continuación de las labores apostólicas*. Edición crítica de W. Hoffmann. EUDEBA, Buenos Aires.
- STAMPELLA, P. C., E. ESPÓSITO & H. A. KELLER. 2019. Los frutales del Nordeste Argentino en la "Materia Médica Misionera" del jesuita Pedro Montenegro. *Bonplandia* 28(2): 99-116.
- STAMPELLA, P. C., N. I. HILGERT & E. HERNÁNDEZ BERMEJO. 2018. El papel de las misiones jesuíticas (s. XVII-XVIII) en la construcción de la selva misionera. Procesos de transferencia y resignificación. En: ALCÁNTARA, M., M. GARCÍA MONTERO & F. SÁNCHEZ LÓPEZ (coords.). *Memoria del 56° Congreso Internacional de Americanistas*, pp. 418-430. Ediciones Universidad Salamanca, Salamanca.
- STAMPELLA, P. C. & H. A. KELLER. 2021. Identificación taxonómica de las plantas de la "Materia Médica Misionera" de Pedro de Montenegro (SJ). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 56(1): 55-91.
- THE PLANT LIST. 2013. A working list of all plant species. Sitio URL: <http://www.theplantlist.org/>. Fecha de consulta: marzo de 2022.















La orden de la Compañía de Jesús fue fundada en Roma en 1534 por Ignacio de Loyola, y en el año 1609 aparecieron ya las primeras reducciones de sus misioneros en el área guaraní. Su trabajo y actitud generó desde los primeros momentos un intenso intercambio de plantas y de saberes con los pueblos guaraníes. Este proceso de transferencia incluyó de un lado plantas euroasiáticas, bien conocidas por los jesuitas y del otro, un gran elenco de especies americanas que los guaraníes conocían, colectaban o cultivaban.

En este libro se analiza el concepto, modelo, diseño y manejo de las especies que fueron cultivadas en los huertos misioneros de las reducciones, con el objetivo de poner de manifiesto el enorme enriquecimiento del patrimonio cultural ocurrido en ese periodo de la historia de la humanidad, un proceso de transferencia cuyas consecuencias alcanzan y conforman en alguna medida nuestro presente.

La obra está desde luego dirigida al público en general, pero muy en particular pensada y diseñada para quienes puedan disfrutar en su visita a la provincia de Misiones en Argentina, de un paseo y recorrido por alguna de las reducciones jesuitas. Esperamos que, con estas páginas, y tras esa visita y recorridos se pueda comprender mejor la importancia del fenómeno de transferencia de cultivos y culturas ocurrido en este capítulo de la historia y su trascendencia para la humanidad. La información contenida en el libro seguramente resultará también de utilidad para los guías que asisten y acompañan a un turismo que cada día solicita y valora más y mejor, el contenido de las explicaciones recibidas durante su viaje.

Debemos reconocer que ha sido también nuestra intención la de impulsar, a partir de esta modesta síntesis, nuevos trabajos de investigación sobre el tema. Por ese motivo y propósito cada capítulo del libro se ha diseñado incluyendo además de un cuerpo principal, diversos textos que aparecen en recuadros donde se destacan ciertos contenidos, junto con anotaciones adicionales que corroboran las fuentes bibliográficas consultadas y minuciosas listas con las especies botánicas identificadas en los registros históricos. A partir de toda esta información, invitamos ahora al lector a seguir profundizando en el conocimiento del fenómeno misionero de la Orden de Jesús en el mundo guaraní.

ISBN 978-950-579-556-7

