



Revista Alternativa Nº 13, 2023

**ALIMENTACIÓN CON VEGETALES SILVESTRES EN CÓRDOBA, ARGENTINA.
ALGUNOS APORTES PARA ENTENDER SU INVISIBILIZACIÓN Y PERMANENCIA
DESDE LOS INICIOS DEL CAPITALOCENO**

Valentina Saur Palmieri. Departamento de Diversidad Biológica y Ecología, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba | CONICET

Correo electrónico: altea345@hotmail.com

Resumen

Desde la conquista y colonización de Abya Yala, y hasta el día de hoy, se continúa destruyendo las formas de vida locales junto a sus sistemas de saberes comunitarios. En este trabajo nos centramos en la denostación/invisibilización de los conocimientos relacionados a la obtención y preparación de comidas, principalmente aquellas basadas en vegetales silvestres provenientes de la recolección, en el centro y norte del territorio conocido actualmente como provincia de Córdoba (Argentina). Nutriéndonos de diversas fuentes, bibliográficas y documentales, y desde una perspectiva sociometabólica, nos aproximamos a las raíces de esta subestimación de los modos de alimentación de los pueblos que habitaban (y habitan) el territorio cordobés. Sugerimos que el comienzo de dicho proceso de invisibilización y reemplazo de las comidas locales con plantas silvestres por otras con especies al gusto de los conquistadores, ocurrió junto al quiebre en los modos de vida de las comunidades originarias recolectoras (período colonial temprano, siglos XVI y XVII) y a la instauración del Capitaloceno. Asimismo, y a pesar de dicho colonialismo alimentario, ha habido saberes y prácticas que permanecieron gracias a la resistencia de los pueblos y que, al día de hoy, son re-visibilityadas y resignificadas en clave agroecológica, de soberanía alimentaria y de reivindicación identitaria.

Palabras clave: Plantas silvestres comestibles, recolección, soberanía alimentaria, colonialismo alimentario

WILD PLANTS FOODS FROM CÓRDOBA, ARGENTINA. SOME CONTRIBUTIONS TO UNDERSTAND THEIR INVISIBILIZATION AND PREVALENCE SINCE THE BEGINNING OF THE CAPITALOCENE.

Abstract

Since the conquest and colonization of Abya Yala, and to this day, local ways of life have been destroyed along the community knowledge systems associated with them. In this work we focus on the discredit/invisibilization of knowledge related to the preparation of food based on wild plants obtained by gathering, in the center and the north of the territory currently known as Córdoba province (Argentina). Based on the study of various bibliographic and documentary sources, and from a socio-metabolic perspective, we aim to analyze the roots of the underestimation of the food habits of the people who inhabited (and still inhabit) the territory of Córdoba. We suggest that the beginning of this process of invisibilization and replacement of local foods based on wild plants with other foods with species required by the conquerors, occurred at the same time as the break in the ways of life of the indigenous gathering communities (early colonial period, 16th and 17th centuries) and the establishment of the Capitalocene. Likewise, and despite food colonialism, there are practices that prevailed thanks to the resistance of the communities. Today, these knowledge and practices are visibilized and resignified within the framework of discussions on agroecology, food sovereignty and indigenous struggles.

Key words: wild edible plants, gathering, food sovereignty, food colonialism

Introducción

A partir de 1492, la conquista y colonización de Abya Yala¹ funcionó como una maquinaria de invasión, apropiación, explotación y saqueo sobre los territorios (tierra y cuerpos) de las comunidades locales, produciendo su drástica transformación y (re)orientación hacia la acumulación. Así, se comenzó a instalar un régimen de apropiación y mercantilización de la vida, una ecología-mundo capitalista, que perdura hasta nuestros tiempos con gravosas implicancias para la totalidad de la biota (Machado Aráoz, 2016, 2017). En simultáneo, y como se abordará en estas páginas, se viene produciendo la sistemática destrucción de las formas de vida no capitalistas junto a sus sistemas de saberes comunitarios. Entre estos conocimientos vapuleados, se encuentran los orientados a la obtención y preparación de comidas. En el presente trabajo se parte de la idea de que *el comer* es un proceso social complejo y que supera ampliamente la mera ingestión de nutrientes. No obstante, desde una perspectiva sociometabólica, es fundamental entender que la alimentación constituye un flujo clave de conexión de cada pueblo con el resto de la comunidad biótica de la tierra, es decir el acto de intercambio de materia y energía que los posiciona dentro de las cadenas tróficas de la biósfera (Leopold, 2007). En el mismo sentido, cada pueblo establece relaciones específicas, un *acoplamiento vital* (Machado Aráoz y Rossi, 2020), con el territorio y todos los seres que lo habitan, que a su vez determina cómo ese grupo humano concibe, produce y consume el alimento. Y es el trabajo social, el flujo energético del territorio-cuerpo hacia el territorio-tierra, por medio del cual se genera la transformación-*apropiación* de la naturaleza para la satisfacción de las necesidades vitales (entre ellas, la alimentación) y la reproducción de la vida (Machado Aráoz, 2016). Desde este enfoque, se pretende explorar cómo ciertos modos de alimentación de los pueblos que habitaban (y habitan) ese territorio, más precisamente los relacionados al aprovechamiento de vegetales silvestres², han sido invisibilizados desde los inicios de la conquista y colonización de

¹ Palabra en lengua del pueblo kuna, que actualmente habita Panamá, que significa “tierra madura”, “tierra viva” o “tierra en florecimiento”. Ha sido *apropiada* por los diferentes pueblos articulados en el movimiento de nacionalidades y pueblos indígenas para nombrar la territorialidad del continente americano (Porto-Gonçalves, 2011; Cabnal, 2019).

² Sin desconocer los aportes teóricos que problematizan la utilización de categorías binarias estancas en el análisis de los modos de relación entre las comunidades humanas y las vegetales (i.e. silvestre/domesticado, recolección/cultivo) y las propuestas de complejizar el estudio a través del entendimiento de dichos vínculos como espectros continuos multilineales (ver los trabajos de Casas, 2001; Lema, 2009, 2011, 2014 y Furlan et al., 2017, entre otros), en estas páginas se opta por emplear la idea de “recolección” asociada a la práctica activa de obtener una estructura vegetal a partir de ejemplares botánicos que crecen en el entorno (i.e. “silvestres”) sin mediar la tarea antrópica consciente de siembra (la cual es representativa del “cultivo”, y usualmente se asocia a especies “domesticadas”). Estas nociones contribuirán a explicar cómo mutaron drásticamente las prácticas

América. He aquí el “*hecho fundacional y determinante*” de la “*violencia radical originaria*” (Machado Aráoz, 2016: 218) que da inicio al Capitaloceno, como período caracterizado por la orientación global de los territorios a la producción al servicio de la acumulación capitalista, en contraposición, e incluso, en detrimento del sostenimiento de la vida. En este trabajo se plantea que, en los albores de esta ecología-mundo, fueron sentadas las bases de la actual subestimación de estas *formas otras* de alimentación, usualmente denominadas “comida de pobre” o “comida de indio” (por ej., Arenas, 2003; Arias Toledo, 2008; Pernasetti y Ferré, 2016). En este sentido, sin pretender constituirse en un estudio exhaustivo del período colonial temprano (siglos XVI y XVII) en el territorio actualmente denominado provincia de Córdoba (Argentina), en el presente estudio se indagan algunos indicios otorgados por fuentes documentales históricas, que sugieren el comienzo de dicho proceso de invisibilización y reemplazo de las comidas locales con plantas silvestres por comidas al gusto del colonizador. Del mismo modo, se plantea un viraje en los modos de vida de las comunidades locales donde predominaba la recolección de alimentos silvestres hacia el predominio de la siembra de vegetales impuestos por los conquistadores. A partir de esto último, se visualiza un conjunto de prácticas legitimadas y *otras* generadas activamente como *inexistencias* y descartadas (i.e. cultivo y/o compra de alimento vs. recolección de alimento), que se mantiene en la actualidad. Por consiguiente, el flujo vital-alimentación y sus transformaciones en los primeros tiempos de la colonia, constituyen dimensiones clave de análisis de esta *ecología-mundo* capitalista (*sensu* Moore, 2013) todavía vigente.

Las plantas silvestres comestibles en la vida de las comunidades actuales

Las comunidades rurales del noroeste de la provincia de Córdoba de pequeños/as productores/as caprinos y otras actividades relacionadas a *la vida en el monte*, son poseedoras de un vasto sistema de saberes vinculados a las plantas nativas alimenticias. Diversos trabajos etnobotánicos dan cuenta de esto, documentando gran cantidad de especies comestibles y comidas obtenidas a partir de ellas (Arias Toledo, 2008; Trillo et al., 2014; Martínez et al., 2016; Saur Palmieri et al., 2018; Fernández y Martínez, 2019). Entre éstas últimas, destaca el arrope (de algarroba, mistol, chañar³), característico producto

predominantes en los modos de vida de las comunidades originarias luego de la invasión europea (ver más adelante).

³ Los algarrobos corresponden a los vegetales que la botánica académica reúne dentro del género *Neltuma* (hasta hace poco tiempo formaban parte del género *Prosopis*); el mistol es conocido como *Sarcomphalus mistol* (Griseb.) Hauenschild; y el chañar, *Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart. Dichas especies se consideran nativas del bosque chaqueño presente en la región norte y oeste de la provincia de Córdoba (Zak et al., 2019).

regional, usualmente realizado para la venta. No obstante, existen diversas prácticas de consumo de vegetales silvestres que se realizan activamente por lo que, si bien en la actualidad dichos/as pobladores/as no basan su alimentación exclusivamente en bienes naturales silvestres (Arias Toledo, 2008), éstos sí están presentes en su vida cotidiana. Sin embargo, y pese a la creciente visibilidad de los movimientos de defensa del bosque nativo (y revalorización *de la vida en el monte* y sus comidas) (i.e. Deón, 2016; Palladino, 2017), es usual la subestimación y la consideración de estos alimentos provenientes de la recolección como rasgo de pobreza (Arias Toledo, 2008). Por esta razón, y aunque los/as pobladores/as practiquen ocasionalmente la colecta de plantas de su entorno boscoso para la ingesta, esta actividad no suele ser mencionada abiertamente (muchas veces sólo con quienes se establecen vínculos de confianza; Pernasetti y Ferré, 2016). En trabajos de índole etnobotánica que venimos realizando en el área provincial norte, reparamos en que muchas personas aluden al consumo pasado de ciertas plantas nativas sólo en su infancia (ej. piquillín, uvita del campo⁴). De la misma manera, asemejan esta actividad a una “picardía”, sin dar cuenta de su uso explícito como alimento. Creemos que este “pudor” (Pernasetti y Ferré, 2016) es un producto histórico del proceso de invisibilización de saberes y prácticas alimentarias locales por parte de la modernidad occidental a partir de la expansión colonial europea, que se observa también en otras regiones de Abya Yala (ver por ejemplo Chambilla Mamani, 2015). Desde la perspectiva de la colonialidad del saber (Lander, 2000), dichos conocimientos son considerados atrasados y, por lo tanto, generados activamente como *inexistencias* y desechados. Por otra parte, y en oposición a estos, se ubican las formas de alimentación “correctas”, “válidas” “modernas”, “científicas”, que dictaminan la industria agroalimentaria y el mercado (Aguirre, 2004), igualando incluso la idea de alimento con la de mercancía (Rossi, 2020). En las formas de alimentación no hegemónicas se centra el análisis, para lo cual a continuación se aborda el modo de vida de las comunidades originarias, con énfasis en las prácticas alimentarias, antes de la ocupación territorial europea y en la primera fase del período colonial.

El *acoplamiento vital* de las comunidades originarias con su territorio antes de la llegada de los colonizadores

Previo a la llegada de los colonizadores españoles a Córdoba, las comunidades locales se caracterizaban por una gran movilidad regional, lo que les permitía acceder a bienes naturales de diferentes ambientes a lo largo del año. Trabajos arqueológicos llevados a cabo

⁴ Ejemplares del género *Condalia* y *Salpichroa organifolia* (Lam.) Baill., respectivamente.

en la zona serrana plantean que las actividades agrícolas a pequeña escala, caza y recolección de vegetales silvestres se realizaban de forma complementaria, teniendo más importancia las últimas mencionadas en la alimentación de los grupos humanos (Pastor et al., 2012; López, 2018). Es decir que, aunque se sembraban y cultivaban ciertas plantas (papa, poroto, zapallo, quínoa, maíz⁵), el aprovechamiento de vegetales silvestres (mistol, molle de beber⁶, piquillín, algarrobo, chañar) y animales no domesticados constituían la base de la alimentación (Recalde y López, 2017; López, 2018). Asimismo, no se descarta la utilización de otras especies comestibles presentes en la zona, con menor probabilidad de hallazgo arqueológico, entre las que se pueden citar, a modo de ejemplo, enredaderas como el tasi y la granadilla⁷ (ver Saur Palmieri, 2022). Igualmente, desde una perspectiva arqueobotánica, se encuentran en estudio las prácticas culinarias desarrolladas con los mencionados vegetales silvestres, con el fin de realizar una aproximación a las comidas locales antiguas (por ej., López 2015, 2018; Saur Palmieri et al., 2017).

Decimos entonces, siguiendo a Rossi (2021: 113), que las comunidades originarias poseían un alto grado de acoplamiento vital con el territorio, “*co-habita[ndo] de modo simpoiético con sus tierras, cursos de agua, y seres no humanos*”, donde los flujos materiales y energéticos eran regulados para garantizar el sostenimiento de la vida.

El imaginario de “vacío alimentario” local establecido por las primeras crónicas coloniales

Para el momento del arribo de los primeros españoles que recorrieron el territorio (mediados del siglo XVI), existen documentos históricos que otorgan algunos indicios respecto de los alimentos locales. Tal es el caso de la crónica de Gerónimo de Bibar que, en 1558, manifestaba:

“Esta provincia [el actual territorio cordobés] es tierra doblada. Hay grandes algarrobales y de estas algarrobos hacen pan como la que tengo dicho. Hay muchos chañares.” (Gerónimo de Bibar en Bixio y Berberian, 2017: 185)

⁵ *Solanum tuberosum* L., *Phaseolus* sp., *Cucurbita* sp., *Chenopodium quinoa* Willd., *Zea mays* L., respectivamente.

⁶ *Lithraea molleoides* (Vell.) Engl.

⁷ *Araujia* spp. y *Passiflora caerulea*.L.

En esta cita se menciona un producto culinario con el nombre de “pan”⁸, el cual podría corresponder a lo que se conoce actualmente como “patay”. Este alimento se realiza con harina proveniente de la molienda de las vainas los árboles de algarrobo (*Neltuma* spp.), que se dispone en recipientes y se tuesta (Capparelli, 2007) o se humedece (Lafone Quevedo, 1898; INCUPO, 1991) para lograr su compactación. Ya sea por el carácter macizo del patay o la similitud encontrada por G. de Bibar entre éste y la preparación realizada en Europa y Asia con trigo, la mención de este producto con el vocablo castellano “pan”, en vez de señalarlo con su denominación nativa, es un claro indicio de colonialismo epistémico respecto a la comida. Tal como lo estipula Alban Achinte para la región colombiana del Cauca, la supresión de nombres y la imposición de otras denominaciones a partir del hallazgo de “*equivalencias*” (Alban Achinte, 2010: 15) entre los productos culinarios ya conocidos y los “nuevos”, tuvo como fin inmediato el “*hacer legible este nuevo mundo*” (Alban Achinte, 2010: 16) para los conquistadores recién llegados. Sin embargo, el ejercicio de esta violencia epistémica, también respondió a los intentos de *minimización* de todo aquello que tenían que someter a su sistema cultural gastronómico. Es decir, “*la necesidad de [imponer y] mantener una hegemonía sociocultural se reflejó de igual forma en el intento de hegemonizar la comida*” (Alban Achinte, 2010: 15). Esto es todavía más claro en referencia al “algarrobo” y otros procesos que se detallan a continuación.

En la misma cita, G. de Bibar se refiere a dos árboles de frutos comestibles pre-existentes en la región, como se mencionó anteriormente; estos son: el chañar y el algarrobo. Mientras que la denominación del primero tendría un origen “local” (Lafone Quevedo, 1898), probablemente quechua (Garufi Aglamisis, 2016), el vocablo “algarrobo” habría sido traído durante la conquista y colonización europea. A pesar de que existen diversas hipótesis acerca del origen de dicho término, que destacan su procedencia de palabras árabes (Lafone Quevedo, 1898) como “al carob” (Demaio et al., 2015) o “alharrúba” (Arroyo Almaraz, 2005) o del hebreo antiguo “karoov” (Capparelli, 2007), lo cierto es que es un nombre otorgado a un árbol presente en la cuenca del mar Mediterráneo (*Ceratonia siliqua* L.; Lafone Quevedo 1898; Capparelli, 2007). Si bien los árboles originarios de Abya Yala poseían nombres en lenguas locales⁹, las similitudes (en un extenso complejo de características que abarcan el aspecto general, los frutos, modos de empleo, etc.; Capparelli, 2007: 16) entre ellos y el “algarrobo europeo” habrían inspirado su (re)denominación, por

⁸ De raíz latina, dicha palabra es definida por los diccionarios de lengua española como “[a]limento que consiste en una masa de harina, por lo común de trigo, levadura y agua, cocida en un horno” (RAE, 2014) o “*especie de pastel que se elabora con ingredientes prensados...*” (OUP, 2023).

⁹ Aunque hasta la fecha no se han hallado registros del nombre local para Córdoba, hacia el norte era conocido como “Tacku” en quechua o “Ibopé porá” en guaraní (al noreste) (Gardenal Crivisqui, 2018).

parte de los conquistadores (Capparelli, 2007)¹⁰. Aunque no sería en Córdoba donde los españoles conocieron por primera vez a los ejemplares nativos de *Neltuma* sino en la zona del Antiguo Perú, desde donde partieron las corrientes colonizadoras hacia el sur, la adopción local del vocablo “algarrobo” es de gran relevancia debido a que prevalece en el territorio cordobés hasta nuestros días como forma hegemónica de denominar a éstas especies arbóreas.

Posteriormente, alrededor de 1580, sólo algunas décadas después de las primeras expediciones exploratorias, los españoles se encontraban establecidos en el área como resultado de la fundación de las primeras ciudades de la Gobernación del Tucumán¹¹. Para esta época ya eran evidentes fuertes transformaciones en la región (Bixio y Berberian, 2017). El ingreso del mundo occidental ocasionó rápidos cambios en los modos de vida locales como, por ejemplo, en lo relacionado a la producción de vegetales para el consumo (Sánchez, 2019). Así, lo reporta el cronista Pedro Sotelo de Narváez en 1585:

“Los indios de estas provincias (...) [n]o tienen frutas más que cardones diferentes, tunas y algarroba y chañar; los españoles y ellos tienen ahora frutas de España, que se han plantado; viñas, de que se cogen muchas uvas y vino, duraznos, higos, melones, membrillos, manzanas, granadas; perales y ciruelos aún no han dado fruta; hay limas y naranjas.

Cógese trigo, maíz, cebada, garbanzos, habas, ajos, cebollas y otras legumbres y hortalizas de España en grande abundancia, así en lo que este río baña como en una acequia que sacaron de él los cristianos” (Sotelo de Narváez en Bixio y Berberian, 2017: 269).

En este relato se alude a vegetales originarios de la zona y otros introducidos. En cuanto a los primeros, la escueta enumeración de los frutos que aprovechaban las comunidades originarias (“cardones diferentes”, “tunas”, algarroba, chañar), deja entrever la subestimación de la gran diversidad de vegetales silvestres comestibles locales, por parte de los recién llegados (“*No tienen frutas más que...*”) (Castillón, 2021; Saur Palmieri, 2022). De esta manera, y desde un parámetro ideal construido en base a la cocina mediterránea española

¹⁰ Hernández-Bermejo et al. (2019) plantean que la re-denominación de los vegetales por parte de los europeos llegados a territorio americano ocurrió de forma frecuente.

¹¹ La Gobernación de Tucumán, parte del virreinato del Perú, fue definida a fines del siglo XVI y comprendía los distritos de Santiago del Estero, San Miguel, Salta, San Salvador de Jujuy, Córdoba, La Rioja y San Fernando de Catamarca (anexada posteriormente). Su jurisdicción se modifica a fines del siglo XVIII, pasando a integrar el nuevo virreinato del Río de la Plata y dividiéndose en dos gobernaciones intendencias con cabeceras en Salta y Córdoba.

(Arcondo, 2002), se esboza una idea de “escasez” de comestibles en la región. Este “vacío alimentario”, sumado a la necesidad de satisfacer el paladar del conquistador (Alban Achinte, 2010) se vería “solucionado” con la introducción y el cultivo de especies procedentes de Europa (“*tienen ahora frutas de España*”) ¹². Asimismo, estas incorporaciones, tal como Mafferra y Marconetto (2017) han postulado para la región de Cuyo, habrían permitido la conformación de un nuevo paisaje más familiar para los europeos, experiencia que queda plasmada en la descripción de un territorio más benevolente que el nativo en cuanto a la provisión de alimentos (“*Cógese trigo (...) en grande abundancia*”).

De este modo, se comenzaron a transformar los modos locales de alimentación, invisibilizando simultáneamente la rica diversidad de especies comestibles disponibles en la región que, no sólo eran conocidas por los pueblos originarios que allí habitaban, sino que habían constituido gran parte de su sustento vital (Recalde y López, 2017; López, 2018), de su *acoplamiento vital* con el territorio. Se inició entonces, un proceso de cambio respecto a lo que se consideraba *alimento*, concepto que se iba alejando de las prácticas de recolección de plantas *espontáneas* locales y se aproximaba cada vez más a la siembra y cultivo de especies principalmente euroasiáticas (trigo, cebada, vid, duraznos, higos, etc. ¹³). Ocurrió, lo que Piana (en Castro Olañeta, 2006: 81) denomina “*la hispanización de la producción*”, donde la idea de *producción* emerge en sentido amplio, es decir como *obtención* de alimentos y no estrictamente como sinónimo de *siembra*.

En el viraje (de recolección a siembra) jugaron un papel clave el régimen de encomiendas y las mercedes de tierras (Doucet, 1986; González Navarro y Grana, 2014; González Navarro y Bixio, 2019). Dichos sistemas fueron dispuestos por la corona española como manera de “premiar” a los participantes de la conquista con tierras y mano de obra originaria (Assadourian et al., 1972). Esto originó una fractura sociometabólica, es decir un quiebre en los flujos de materia y energía (trabajo y alimentación) en los territorios conquistados, transformando profundamente el destino tanto de las tierras como las energías vitales de los cuerpos colonizados (Machado Aráoz, 2017; Machado Aráoz y Rossi, 2020). La existencia comunal asociada a la (re)producción de la vida viró drásticamente a un modo de vida al servicio de la *acumulación* de los españoles. Mientras que la primera se basaba, entre otras cosas, en el aprovechamiento de animales y vegetales silvestres ¹⁴, el sistema de

¹² Las especies introducidas durante el período colonial temprano son detalladas por Capparelli et al. (2005), Castillón (2021), Sánchez (2019) y Trillo y López (2023).

¹³ *Triticum* sp., *Hordeum* sp., *Vitis vinífera* L., *Prunus persica* (L.) Batsch y *Ficus carica* L., respectivamente.

¹⁴ Aquí es necesario realizar una aclaración. No se quiere insinuar que los vegetales silvestres no sean *producto* de intervenciones humanas. Al contrario, existen múltiples formas de interacción entre humanos y plantas silvestres (“prácticas de manejo”, flujo-trabajo) documentadas por estudios

encomiendas impuso un redireccionamiento del flujo-trabajo hacia la explotación agrícola de ítems comestibles requeridos por los encomenderos (como trigo¹⁵, cebada y maíz¹⁶, también carne de ganado doméstico; Arcondo, 2002) y la producción de bienes vendibles (como harina de trigo y textiles) (Doucet, 1986). Así lo plantea Piana (1992: 10), “*las actividades mercantiles del encomendero se sostuvieron con los aprovechamientos laborales de sus indios*”, pudiendo “*dirigir el trabajo de los naturales según las exigencias del mercado*”. De esta manera, se observa cómo el flujo-trabajo y el flujo-alimentación se ven modificados, al tiempo que se impone la *lógica de la acumulación-colonización*, una *violencia expropiatoria* (Machado Aráoz, 2011) que rompe los vínculos de los seres con su territorio. Es de este modo, en este momento histórico, que se funda el régimen de producción capitalista de la naturaleza en el que la *ley del valor* es el principal modulador de la vida social (Machado Aráoz, 2016). En este trabajo, y coincidiendo con el autor mencionado, se destaca la idea de que es el capitalismo, antes que *la condición humana* (Moore, 2017), la fuerza creativa-destructiva que establece una ecología-mundo a su disposición (Machado Aráoz, 2016). En esa ecología-mundo las formas de vida *otras* se generan activamente como *inexistencias*.

Respecto al sustento, las comunidades locales comenzaron a depender de los cultivos decididos por los encomenderos, como estipula Doucet (1986) para el caso de la encomienda de Quilpo¹⁷. Por su parte, López y Grana (2019) dan cuenta para la zona de Guayascate del reclamo de los/as nativos/as ante el oidor Lujan de Vargas¹⁸ (fines del siglo XVII), en razón de la imposibilidad de sembrar las tierras que ellos/as tenían destinadas. Esto se debía a las prolongadas jornadas de trabajo que exigía el encomendero que, además, usufructuaba las sementeras que les correspondían a las comunidades, pagándoles por trabajo con bolsas de trigo o maíz. Lo mencionado se entiende como otro indicio clave de la hegemonización de la vida a partir de la hegemonización de la comida que se abordó anteriormente siguiendo lo planteado por Albán Achinte (2010). Esto significa

etnobotánicos que, sin ser las actividades de siembra o domesticación, influyen en las comunidades vegetales; tal es el caso de la inducción, tolerancia, protección, etc. (Casas, 2001). Es decir, cuando hablamos de un viraje en las prácticas, nos referimos a que el eje de la obtención de comida (es decir, la energía-trabajo con este fin) cambia hacia las actividades de cultivo. Por consiguiente, *recolectar* especies silvestres comestibles (y las tareas asociadas recién mencionadas) también constituye la *producción de comida*, y por ende también constituyen *trabajo social*.

¹⁵ Los cereales, y principalmente el trigo, consistían en más del 50% de las calorías consumidas en España en la época de la conquista (Braudel en Arcondo, 2002: 72).

¹⁶ Mientras que el trigo se destinaba al consumo de los españoles, el maíz era sembrado para la alimentación indígena (Doucet, 1986).

¹⁷ “...*los naturales dependían para su sustento de los cultivos hechos por cuenta de su amo*” (Doucet, 1986: 95)

¹⁸ Antonio Martínez Luján de Vargas, oidor de la Audiencia de Charcas (funcionario de la corona española), se encargó de recorrer la jurisdicción de Córdoba para conocer la situación de la población indígena bajo el régimen de encomienda (Rustán et al., 2008).

que las decisiones sobre la vida y en particular sobre la alimentación de las comunidades pasaron a estar, a rasgos generales, fuera de su dominio lo cual conllevó a su sometimiento.

En este sentido, la quita de la alimentación tradicional (ya sea por tildarla negativamente o por la obligación de producir/consumir otras especies, como se abordó anteriormente) y la generación de un vacío alimentario (donde los alimentos existentes en la región y aprovechados por las comunidades originarias se *declararon* inexistentes), fueron atentados importantes en la autonomía de los grupos locales que colaboraron *a posteriori* con lo que Machado Aráoz (2011) denomina la instauración del hambre como instrumento civilizatorio. Posiblemente este *efecto colonial*, junto a la sobreexplotación por parte de los encomenderos y las enfermedades traídas por éstos últimos, fueron los causantes de la drástica disminución de la población originaria de Córdoba a fines del siglo XVI y comienzos del siglo XVII (Doucet, 1986; Piana, 1992; Castro Olañeta, 2006).

En otro sentido, y si bien los mencionados son sólo algunos indicios que pueden parecer aislados, constituyen las raíces de lo que luego, en los siglos posteriores, se fue consolidando respecto a la denostación de los alimentos recolectados del monte, llegando incluso a existir normativas que prohibieron la recolección de vegetales silvestres (como sucedió en la ciudad de Córdoba en el siglo XIX; ver Saur Palmieri, 2022). Lo expuesto hasta aquí, pretende ser una primera aproximación al análisis de las avanzadas en torno a la invisibilización de las comidas con vegetales silvestres. Claro está, que dicha situación actual no se explica totalmente a través del período colonial temprano abordado. Sin embargo, su importancia radica en que es durante la conquista y colonización de América que se sientan las bases para la ecología-mundo capitalista que hoy seguimos vivenciando, signada por la acumulación como fin último y la desvinculación de los flujos vitales que nos conectan al resto de la biósfera. Es así, que la destrucción de las formas autónomas de alimentación y el redireccionamiento del trabajo al servicio de la acumulación que se imponen en ese tiempo pretérito permanecen, en detrimento de la reproducción de la vida.

Alimentos del monte nativo y resistencias locales al Capitaloceno

Ahora bien, es importante aclarar que, pese a los fuertes cambios impuestos en la región con el régimen colonial, las comunidades originarias no constituyeron un colectivo homogéneo y pasivo frente a las consecuencias de la conquista (Castro Olañeta, 2006; Reyna, 2020). Siguiendo a Tell y Castro Olañeta (2011), pese a la tendencia general a la disolución de los pueblos preexistentes, algunas sociedades locales elaboraron estrategias de resistencia que les permitieron persistir. En este sentido, se destacan los “*espacios de encuentro y recreación de los lazos comunitarios*” (Castro Olañeta, 2006: 168) asociados a

la colecta y aprovechamiento de la algarroba (por ej., en forma de la bebida fermentada, aloja) y que eran nombrados peyorativamente como “juntas” y “borracheras” por la colonia por considerarlos “excesivos”, difíciles de prohibir y controlar (Castro Olañeta, 2006: 161; Carengo y Quiroga, 2014).

Así, a pesar de las pretensiones de control coloniales y las imposiciones en los modos de producir la tierra, formas de alimentación y en las denominaciones de los vegetales como se mencionó anteriormente, existieron prácticas y nombres locales de plantas y comidas, que han sido mantenidos por comunidades campesino-indígenas hasta la actualidad (i.e. patay, chañar) (Arias Toledo, 2008; Garufi Aglamisis, 2016; Saur Palmieri et al., 2018; Fernández y Martínez, 2019). Asimismo, en el presente existen diversos grupos en la provincia movilizados por la defensa territorial, del bosque nativo, contra los desmontes, y de reivindicación identitaria que se posicionan revalorizando los saberes y prácticas relacionados al aprovechamiento de los bienes naturales del monte nativo (Deón y González Asis, 2019; Saur Palmieri y Geisa, 2019; Avalor y Reinoso, 2020; Saur Palmieri y Galasse Tulián, 2023). Sumado a la tradicional venta de arropes en las localidades del norte provincial (Arias Toledo, 2008), en los últimos años se han generado iniciativas vinculadas a movimientos campesinos, comunidades indígenas y asambleas ambientales que, buscando tejer tramas agroecológicas, han comenzado a difundir y vender alimentos *del monte* (por ejemplo, “Viva el Monte” en Traslasierra, Rossi, 2017; “Rumba Cosechera” en las Sierras Chicas o “Semillamadre” en San Marcos Sierras, Saur Palmieri y Galasse Tulián, 2023; entre muchos otros).

En conclusión, los intentos coloniales por *hacer legible* el *nuevo mundo* de alimentos encontrados en Córdoba fueron de la mano de su subestimación e invisibilización. Así, la red denominación de vegetales y comidas autóctonas (i.e. algarrobo, pan), la suplantación de los alimentos locales por productos importados de Europa que pretendían reproducir los gustos y sabores a los cuales estaban acostumbrados los colonizadores (trigo, cebada, etc.) y la denostación del uso comestible de plantas silvestres desde los primeros momentos de la época colonial, coadyuvaron a una hegemonización de lo culinario. Además, dichos dispositivos atentaron contra la autonomía y contribuyeron a la dominación de los pueblos durante este período y constituyeron las raíces de lo que se reafirmó luego como invisibilización de prácticas locales de alimentación con plantas silvestres y en las denominaciones peyorativas de “comida de pobre”, “comida de indio”. Además, estos procesos nacidos de la expansión europea de los siglos XV y XVI, fueron acompañados por el epistemicidio de las comunidades originarias y, simultáneamente, contribuyeron al privilegio epistemológico de la modernidad occidental (Lander, 2000).

Por otro lado, se abordó para los primeros años de ocupación, la generación de un quiebre en los modos de vida de las comunidades locales del territorio cordobés (en los cuales la recolección de vegetales silvestres era primordial), entre otras cosas, a partir de la imposición de *generar* (más específicamente *sembrar*) alimentos requeridos por los conquistadores. Este proceso significó una fractura sociometabólica en la circulación continua y recíproca de materia y energía que los grupos originarios locales destinaban a la reproducción de la vida, en relación estrecha con el resto de la biota. De este modo, y acordando con Machado Aráoz (2011, 2016), durante la conquista y colonización de Abya Yala, el trabajo (flujo vital) de los cuerpos conquistados se volcó forzosamente a la *producción*, al servicio de la acumulación. Esta privación de los grupos originarios de sus medios de vida, esta expropiación brutal, no debe ser entendida sólo en su cariz económico, sino en toda la complejidad de los aspectos vitales. En otras palabras, se sentaron las bases para el establecimiento del Capitaloceno, entendido como ecología-mundo orientada a *la acumulación-sin-fin* y como *fin-en-sí-mismo* (Machado Aráoz, 2011), involucrando “*la configuración de un régimen integral de apropiación/producción de la vida en general*” (Machado Aráoz, 2016: 218).

Reflexiones finales y nuevas preguntas

A partir del presente trabajo se abren nuevas puertas para futuros análisis respecto al juego entre invisibilización y persistencia de la alimentación con vegetales silvestres. Es decir, cuáles fueron los mecanismos implementados por los grupos originarios durante la colonia (y posteriormente) que posibilitaron, a pesar de las condiciones de vida al servicio de la acumulación española, la recreación y mantenimiento de ciertas prácticas de recolección que aún hoy, aunque subestimadas, persisten en las comunidades rurales. Esto apunta en un marco más general, a conocer las trayectorias de cada pueblo y de sus prácticas alimentarias a través de los siglos, hasta el presente. Igualmente, nos preguntamos acerca de qué márgenes se han creado, qué formas de resistencia/re-existencia se han desplegado desde los inicios del Capitaloceno que permitieron mantener ciertas formas *otras* de alimentación de origen previo a la colonización de Abya Yala y en vínculo estrecho con el monte nativo.

Asimismo, es preciso profundizar en el conocimiento de los vínculos entre las comunidades humanas y las plantas, tanto en el pasado como en la actualidad, complejizando el abordaje hacia dimensiones que exceden el aspecto funcional de dicha relación, lo cual permitirá también un desplazamiento de la mirada cartesiana que conduce a pensar en términos binarios, tales como silvestre/domesticado (Lema, 2014, 2023; Marconetto y Mafferra, 2016).

En este sentido, quedan abierto el interrogante ¿es, o era, relevante para las comunidades locales del territorio actual cordobés esta separación tanto como lo era para los europeos? Por otro lado, en base a lo planteado en el presente trabajo y ampliando la escala de análisis hacia el nivel de paisaje, nos preguntamos por la experiencia de las distintas corporalidades (comunidades indígenas, colonos) frente a la materialidad de los territorios y su transformación (Mafferra y Marconetto, 2017). Concretamente cómo las percepciones de estas personas sobre el entorno influyeron en sus idearios acerca del alimento y lo que se consideraba “bueno para comer”.

Por último, al día de hoy, siglo XXI, ya consolidada la ecología-mundo capitalista, las decisiones acerca de qué *alimento* se produce se han concentrado cada vez más, y el *producir* se ha vuelto sinónimo de siembra, de monocultivos a escala industrial, mecanizada, asociada a contaminación con agrotóxicos y en detrimento de los pueblos rurales y los bosques nativos (Rossi, 2020, 2021). En sintonía, el *comer* se ha aproximado cada vez más a *comprar* ítems de los que no conocemos ni su procedencia ni su contenido (OCNI's, objetos comestibles no identificados, Aguirre, 2004). A pesar de esta situación que atraviesan los territorios (tierras y cuerpos), existen diversas prácticas alimentarias locales, *tradicionales*, arraigadas en la cultura local, que se realizan activamente o se encuentran en la memoria de las comunidades. Entre estas, se encuentran las relacionadas a las plantas silvestres comestibles, saberes invisibles para las concepciones hegemónicas respecto a las formas de alimentación. En este sentido, entendemos que las tentativas actuales de revalorización de la colecta de vegetales *del monte* que se mencionaron anteriormente, no constituyen una forma romántica y acrítica de *culto a la vida silvestre* (Martínez-Alier, 2005). Por el contrario, y siguiendo a Giraldo (2018), se conciben como verdaderos intentos de reterritorializar prácticas y formas alternativas de habitar. Reconociendo que comer es mucho más que ingerir alimentos, quizás también constituyan nuevas-viejas formas de reconocer que somos parte de la comunidad de la tierra.

Referencias bibliográficas

- AGUIRRE, P. (2004). *Ricos flacos, gordos pobres*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- ALBÁN ACHINTE, A. (2010). “Comida y colonialidad. tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”. *Calle14: revista de investigación en el campo del arte* 4(5): 10-23. <https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/c14/article/view/1200>
- ARCONDO, A. B. (2002). *Historia de la alimentación en Argentina: desde los orígenes hasta 1920*. Córdoba: Ferreyra Editor.

- ARENAS, P. (2003). Etnografía y alimentación entre los Toba-Nachilamole# ek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina). Buenos Aires: del Autor.
- ARIAS TOLEDO, B. (2008). Disponibilidad y uso de las plantas silvestres alimenticias y medicinales en las Sierras de Córdoba: su asociación con factores fitogeográficos y culturales. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba.
- ARROYO ALMARAZ, A. (2005). "Lenguas en contacto y medios de comunicación". Universidad Complutense de Madrid. <https://eprints.ucm.es/id/eprint/4896/>
- ASSADOURIAN, C. S., BEATO, G. y CHIARAMONTE, J. C. (1972). Argentina: de la conquista a la independencia. Buenos Aires: Paidós.
- AVALLE, G. y REINOSO P. D. (2020). "Islas de resistencias y modos de habitar la tierra: el caso de la comunidad Ticas en el valle de Punilla, Córdoba." En C. D. Navarro (Comp.), Resistencias al neoliberalismo en territorios argentinos: diversidad de actores, acciones y horizontes. Resistencia: Revés de la trama. <http://fundacionideaschaco.org/wp-content/uploads/2020/05/RESISTENCIAS-AL-NEOLIBERALISMO.pdf>
- BIXIO, B. y BERBERIAN, E. (2017). Crónicas y relaciones sobre el antiguo Tucumán del Siglo XVI: Córdoba, La Rioja, Santiago del Estero, Tucumán, Catamarca, Salta, Jujuy: documentos y estudios críticos. Córdoba: Brujas.
- CABNAL, L. (2019). "Acercamiento a la construcción de la propuesta de pensamiento epistémico de las mujeres indígenas feministas comunitarias de Abya Yala". En *Momento de paro. Tiempo de rebelión. Miradas feministas para reinventar la lucha*. Minervas. <https://rosalux-ba.org/wp-content/uploads/2020/03/minervasfinal2PAGINAS.pdf>
- CAPPARELLI, A. (2007). "Los productos alimenticios derivados de *Prosopis chilensis* (Mol.) Stuntz y *P. flexuosa* DC., Fabaceae, en la vida cotidiana de los habitantes del NOA y su paralelismo con el algarrobo europeo." *Kurtziana* 33(1): 1-19.
- CAPPARELLI, A.; LEMA, V.; GIOVANNETTI, M. y R. RAFFINO. (2005). "The introduction of Old World crops (wheat, barley and peach) in Andean Argentina during the 16th century A.D.: Archaeobotanical and ethnohistorical evidence." *Vegetation History and Archaeobotany* 14: 472-484.
- CASAS, A. (2001). "Silvicultura y domesticación de plantas en Mesoamérica". En B. Rendón Aguilar, S. Rebollos Domínguez, J. Caballero Nieto y M. Martínez Alfaro (eds.), *Plantas, Cultura y Sociedad. Estudio sobre la relación entre seres humanos y plantas en los albores del Siglo XXI*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- CASTILLÓN, V. (2021). "Viñas y árboles frutales en el registro etnohistórico del noroeste argentino: apuntes para la investigación arqueológica". *Chungará* 53(1): 103-116.

- CASTRO OLAÑETA, I. (2006). Transformaciones y continuidades de sociedades indígenas en el sistema colonial. El pueblo de indios de Quilino a principios del siglo XVII. Córdoba: Alción Editora.
- CHAMBILLA MAMANI, B. (2015). “Entre el saber alimentario y la soberbia alimentaria.” En S. Rivera Cusicanqui y V. Aillón (coords.), *Antología del pensamiento boliviano contemporáneo*. Buenos Aires: CLACSO.
- DEMAIO, P., U. O. KARLIN y MEDINA, M. (2015). *Árboles nativos de Argentina: Centro y Cuyo*. Córdoba: Ecoval.
- DEÓN, J. U. (2016). “¿Caminando hacia el movimiento contra el desmonte en Córdoba?”. *Cardinalis* 6: 63-90. <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/cardi/article/view/14884>
- DEÓN, J. U. y ASÍS, I. G. (2019). “La cuestión agroambiental en América del Sur: complejo de poder desarrollista, resistencias y alternativas sociales al desarrollo. El caso de la provincia de Córdoba, Argentina”. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales* 4(7): 24-49.
- DOUCET, G. G. (1986). “Los réditos de Quilpo. Funcionamiento de una encomienda cordobesa a fines del siglo XVI (1595–1598)”. *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas* 23(1): 63-120.
- FERNÁNDEZ, A. y MARTÍNEZ, G. J. (2019). Las plantas en la alimentación de pobladores rurales de los ambientes serranos de La Calera (Dpto. Colón, Córdoba, Argentina). Una perspectiva etnobotánica diacrónica. *Bonplandia* 28: 43-69. <http://dx.doi.org/10.30972/bon.2813573>
- FURLAN V., M. L. POCHETTINO y HILGERT, N. I. (2017). “Management of Fruit Species in Urban Home Gardens of Argentina Atlantic Forest as an Influence for Landscape Domestication”. *Frontiers in Plant Science* 8: 1690. <https://doi.org/10.3389/fpls.2017.01690>
- GARDENAL CRIVISQUI, G. (2018). *El árbol y el pescao. Personas, animales y plantas en el monte santiaguense*. Santiago del Estero: EDUNSE.
- GARUFI AGLAMISIS, J. A. (2016). *Alimentos, saberes y sabores. Pequeño Atlas del Patrimonio Gastronómico del noroeste argentino*. Santiago del Estero: EDUNSE.
- GIRALDO, O. F. (2018). *Ecología política de la agricultura. Agroecología y posdesarrollo*. San Cristóbal de Las Casas: El Colegio de la Frontera Sur.
- GONZÁLEZ NAVARRO, C. y BIXIO, B. (2019). “Dinámicas sociales, vínculos y confianza en el segmento medio de la sociedad cordobesa del siglo XVII”. *Folia Histórica del Nordeste*: 35: 91-118.
- GONZÁLEZ NAVARRO, C. y GRANA, R. (2014). “Mayordomos y regulación de las prácticas sociales indígenas en el interior de las estancias coloniales. La visita de Luxan de Vargas. Córdoba. 1692-1693”. *Revista Historia y Justicia* 3: 166-194.
- HERNÁNDEZ BERMEJO, J. E., DELUCCHI, G., CHARRA, G., POCHETTINO, M. L. y HURRELL, J. A. (2019). “‘Cardos’ of two worlds: Transfer and re-signification of the uses of

thistles between the Iberian Peninsula and Argentina". *Ethnobiology and Conservation* 8:5. <http://www.ethnobiococonservation.com/index.php/ebc/article/view/270>

INCUPO (INSTITUTO DE CULTURA POPULAR) (1991). *El monte nos da comida* (Vol. 1). Reconquista: Instituto de Cultura Popular.

LAFONE QUEVEDO, S. A. (1898). *Tesoro de catamarqueñismos. Nombres de Lugares y Apellidos Indios con Etimologías y Eslabones Aislados de la Lengua Cacana*. Buenos Aires: Pablo K. Coni é Hijos.

LANDER, E. (2000). "Ciencias sociales: saberes coloniales y eurocéntricos". En E. Lander (Comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales Perspectivas latinoamericanas* (págs. 11-40). Buenos Aires: CLACSO.

LEMA, V. S. (2009) *Domesticación vegetal y grados de dependencia ser humano-planta en el desarrollo cultural prehispánico del noroeste argentino*. Tesis doctoral. Universidad Nacional de La Plata.

LEMA, V. S. (2011). "Lo micro en lo macro: el tratamiento microscópico de macrorestos vegetales para la identificación de prácticas y modos de relación con el entorno vegetal en el estudio arqueológico de la domesticación vegetal". *Arqueología* 17: 57-79. <https://doi.org/10.34096/arqueologia.t17.n0.1837>

LEMA, V. S. (2014). "Criar y ser criados por las plantas y sus espacios en los Andes septentrionales de Argentina. En A. Benedetti y J. Tomasi (comps.), *Espacialidades altoandinas. Nuevos aportes desde la Argentina: miradas hacia lo local, lo comunitario y lo doméstico*. Buenos Aires: Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras.

LEMA, V. S. (2020). "Alteridades semejantes: plantas y contradomesticación en comunidades andinas". *Cuadernos materialistas* 5: 16-32.

LEOPOLD, A. (2007). "La ética de la tierra". *Ambiente y Desarrollo* 23(1): 29-52.

LÓPEZ, M. L. (2015). "La cocina como medio para la reproducción social de los grupos prehispánicos de las sierras de Córdoba". En J. Salazar (dd.), *Condiciones de Posibilidad de la Reproducción Social en Sociedades Prehispánicas y Coloniales Tempranas en las Sierras Pampeana (República Argentina)*. Córdoba: Centro de Estudios Históricos Prof. Carlos S. A. Segreti.

LÓPEZ, M. L. (2018). "Archaeobotany in central Argentina: macro-and microscopic remains at several archaeological sites from early Late Holocene to early colonial times (3,000–250 BP)". *Vegetation history and archaeobotany* 27(1): 219-228.

LÓPEZ, M. L. y R. GRANA. (2019). "Reconociendo Guayascate. Nuevos aportes para desentrañar qué sabemos del paraje prehispánico e histórico del norte cordobés". En A. Laguens, M. Bonnin, & B. Marconetto (eds.), *Libro de Resúmenes XX Congreso Nacional de Arqueología Argentina: 50 años de arqueologías*. Córdoba: Facultad de Filosofía, Universidad Nacional de Córdoba.

- MACHADO ARÁOZ, H. (2011). "Las herencias de Occidente: crisis ecológica, colonialismo y hambre". *Arenas* 3: 1-25.
- MACHADO ARÁOZ, H. (2016). "Sobre la Naturaleza realmente existente, la entidad 'América' y los orígenes del capitaloceno. Dilemas y desafíos de especie". *Actuel Marx/Intervenciones* 20: 205-230.
- MACHADO ARÁOZ, H. (2017). "'América Latina' y la ecología política del sur. Luchas de re-existencia, revolución epistémica y migración civilizatoria". En H. Alimonda, C.Toro Pérez, F. Martín (Comps.), *Ecología política latinoamericana: pensamiento crítico, diferencia latinoamericana y rearticulación epistémica*. Buenos Aires: CLACSO.
- MACHADO ARÁOZ, H. y L. ROSSI. (2020). "Repensar (la producción d-) el Pan, repensar (nuestra relación con) la Tierra. Clave para una renovación (y radicalización) del pensamiento crítico y las energías revolucionarias". *Bajo el Volcán* 1(2): 39-76.
- MAFFERRA, L. E., y MARCONETTO, B. (2017). "Sin un árbol que dé alegría. Experiencias del paisaje nativo y colonial en Mendoza entre los siglos XVI y XIX." *Corpus. Archivos virtuales de la alteridad americana* 7. <https://doi.org/10.4000/corpusarchivos.1939>
- MARCONETTO, B., y MAFFERRA, L. E. (2016). "Todos los fuegos el fuego. Discusión en torno a las categorías modernas en la interpretación de registros antracológicos en contextos prehispánicos y coloniales". *Cadernos do LEPAARQ (UFPEL)* 13: 459-483.
- MARTÍNEZ, G.; C. ROMERO; C. PEN; M. VILLAR y P. DURANDO. (2016). "Etnobotánica participativa en escuelas rurales de la Comuna Paso Viejo (Departamento Cruz del Eje, Córdoba (Argentina)". *Bonplandia* 25(2): 145-162.
- MARTÍNEZ-ALIER, J. (2005). *El ecologismo de los pobres*. Barcelona: Icaria.
- MOORE, J. W. (2013). "El auge de la ecología-mundo capitalista (I)". *Laberinto* 23: 9-26.
- OUP (OXFORD UNIVERSITY PRESS) (s.f.). Pan. Diccionario de español de Google. <https://languages.oup.com/google-dictionary-es/> (recuperado el 23/10/2023).
- PALLADINO, L. (2017). "Cuidar el monte, devenir indígena. Re-territorialización y comunalización Ticas a partir del conflicto territorial (2015-2016)". *Cardinalis* 8: 6-31.
- PASTOR, S., MEDINA, M., RECALDE A., LÓPEZ, L. y BERBERIÁN, E. (2012). "Arqueología de la región montañosa central de Argentina. Avances en el conocimiento de la Historia Prehispánica Tardía". *Relaciones* 37(1): 89-112.
- PERNASSETTI, C. y FERRÉ, M. F. (2016). "Modos de vigencia y resignificación de comidas tradicionales en valles y puna de Belén, Catamarca". *Ágora* 18(1): 43-56. <https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7718>
- PIANA, J. (1992). De encomiendas y mercedes de tierras: afinidades y precedencias en la jurisdicción de Córdoba (1573-1610). *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana Dr. E. Ravignani* 3(5): 7-24.

- PORTO-GONÇALVES, C. W. (2011). "Abya Yala, el descubrimiento de América". En N. Giarraca (Comp.), *Bicentenarios (otros), trasiciones y resistencias* (págs. 39-46). Buenos Aires: Una ventana.
- CARENZO, S. y QUIROGA, L. (2014). "Prácticas y representaciones vinculadas a la producción y consumo de frutos de especies forestales del bosque nativo: reflexiones a partir de la reconstrucción de las trayectorias sociales de la algarroba en Chaco Formoseño". *Papeles de trabajo del Centro de Estudios Interdisciplinarios en Etnolingüística y Antropología Sociocultural* 27: 16-51.
- RAE (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA) (2014). Pan. Diccionario de la lengua española, versión online. <https://dle.rae.es/pan> (recuperado el 23/10/2023).
- RECALDE, A. y LÓPEZ, M. L. (2017). Las sociedades prehispánicas tardías en la región septentrional del centro de Argentina (Sierras del Norte, Córdoba). Avances a su conocimiento desde los recursos vegetales. *Chungara* 49(4): 573-588.
- REYNA, P. (2020). Crónica de un renacer anunciado: expropiación de tierras, proceso de invisibilización y re-organización comechingón en Córdoba. Río Ceballos: Ecoval.
- ROSSI, L. (2017, 5 de septiembre). 'Viva el Monte', el alimento nativo como esencia de otro horizonte de vida. *La Tinta*. <https://latinta.com.ar/2017/09/05/viva-monte-alimento-nativo/> (recuperado el 23/10/2023).
- ROSSI, L. (2020). "Alimentación en tiempos de crisis ecológica, entre el 'consumo responsable' y el tejido de una nueva comunalidad alimentaria". En A. Dettano (comp.), *Topografías del consumo*. Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.
- ROSSI, L. (2021). "El alimento, flujo energético vital entre la tierra y la humanidad. Reflexiones sobre una comensalidad crítica desde una trama agroecológica". *Aposta* 90: 111-126.
- RUSTÁN, M. E., OLAÑETA, I. C., CROUZEILLES, C., CARMIGNANI, L., BORRASTERO, L., ZELADA, V., PLOMER, F., SCHIBLI, M. y DE LA PAZ MOYANO, M. (2018). "Historia colonial de Córdoba, Gobernación del Tucumán (siglos XVI a XVIII)". En M. Philip, A. Ceballos, y C. Navarro, *Itinerarios: recorridos por la historia de Córdoba*. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba.
- SÁNCHEZ, A. (2019). Aproximaciones etnohistóricas de los alimentos prehispánicos e hispánicos en la posta de Guayascate del Camino Real en Córdoba. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba.
- SAUR PALMIERI, V. (2022). "La dinámica de las interrelaciones entre las comunidades humanas y las plantas silvestres empleadas como alimento en la provincia de Córdoba (Argentina)". *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 57(3): 1-22.

SAUR PALMIERI, V. y M. G. GEISA. (2019). "Las plantas comestibles empleadas por las comunidades comechingonas de San Marcos Sierras (Córdoba, Argentina). Primeras aproximaciones". *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*: 54: 295-309.

SAUR PALMIERI, V. y A. C. GALASSE TULIÁN (2023). "Experiencias y reflexiones en torno a la defensa del territorio y la recuperación de sabores del monte". En Freyre, M. L., J. Barri y C. Pernasetti (comps.), Investigar en "el campo": experiencias de abordajes multidisciplinares en el espacio rural y periurbano argentino. Córdoba: Ediciones CIFYH. <https://ffyh.unc.edu.ar/ciffyh/ultimo-titulo-de-las-colecciones-del-ciffyh-en-su-convocatoria-2022-investigar-en-el-campo-experiencias-de-abordajes-multidisciplinares-en-el-espacio-rural-y-periurbano-argentino/>

SAUR PALMIERI, V., TRILLO, C. y LÓPEZ, M. L. (2017). "Paleoethnobotanical and experimental analysis of *Geoffroea decorticans* (Gill. ex Hook. & Arn.) Burkart and *Sarcomphalus mistol* (Griseb.) Hauenschild fruits in Cerro Colorado, Córdoba Province, Argentina". En A. M. Carvalho, 58th Annual Meeting of the Society for Economic Botany. Book of Abstracts. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança.

SAUR PALMIERI, V., M.L. LÓPEZ y TRILLO, C. (2018). Aproximaciones etnobotánicas de las especies y prácticas de frutos nativos comestibles de la actualidad. Aportes para la interpretación del pasado prehispánico de Cerro Colorado (Córdoba, Argentina). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 53(1): 115-133.

SAUR PALMIERI, V., LÓPEZ, M. L. y TRILLO, C. (2022). "Wild edible plants of the Central Mountains in Argentina. Comparing subregions to understand the complexity of local botanical knowledge". *Rodriguésia* 73. <https://doi.org/10.1590/2175-78602022730089>

TELL, S. y CASTRO OLAÑETA, I. (2011). "El registro y la historia de los pueblos de indios de Córdoba entre los siglos XVI y XIX". *Revista del Museo de Antropología* 4: 235-248.

TRILLO, C., y LÓPEZ, M. L. (2023). La cultura alimentaria hispanoamericana en la actualidad: Continuidad histórica y transformación del uso de las plantas comestibles en la provincia de Córdoba, Argentina. *Andes. Antropología e Historia* 34(1): 162-187.

TRILLO, C., S. COLANTONIO y GALETTO, L. (2014). "Perceptions and Use of Native Forests in the Arid Chaco of Córdoba, Argentina". *Ethnobotany Research y Applications* 12: 497-510.

ZAK, M., J. J. CANTERO, L. HOYOS, C. NÚÑEZ y CABIDO, M. (2019). "Vegetación". En O. Giayetto y M. Zak (eds.). *Hacia el ordenamiento territorial de la provincia de Córdoba. Bases ambientales*. Córdoba: Báez ediciones.