

~ ~

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
DEL
CÓRDOBA

© de los textos e imágenes: Los autores

CultIVA: Red Iberoamericana de Cultivos Infrutilizados 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^a 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

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 huertos 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 establecieron¹. 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.

¹ 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 & Krautstoft, 2010.

LAS PLANTAS Y SU HISTORIA

YERBA MATE, ÁRBOL CAÁ (GUARANÍ)²

Un jesuita llamado Dobrizhoffer³ 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 zurrones o tercios. Cada bolsa contiene siete arrobas y en cada mular se colocan dos de estas”*⁴.



Figura 1: Yerba mate. Imagen tomada de Montenegro⁵.

² *Ilex paraguariensis*.

³ Dobrizhoffer, 1967: 196-205. Ver capítulos IV,VIII y Apéndice.

⁴ Dobrizhoffer, 1967: 198.

⁵ 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”⁶.

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”⁷.

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 madre⁸. En las versiones cristianizadas recogidas por Ambrosetti⁹, 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 nativa¹⁰.

⁶ Dobrizhoffer, 1967: 199.

⁷ Dobrizhoffer, 1967: 202.

⁸ Keller, 2007.

⁹ Ambrosetti, 1893.

¹⁰ Keller, 2013a, b: 2017.



Figura 2: Representación de *ka'a guachu*, la *yerba mate* primigenia de la mitología guaraní Ava Chiripa¹¹.

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 fuego¹².

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*.

¹¹ Dibujo: Keller, 2017.

¹² 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 Kujawska¹³, 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*¹⁴, el *romero*¹⁵, la *marcela*¹⁶, la *malva blanca*¹⁷, mientras que otras exclusivamente con *tereré*; por ejemplo, el *cocú*¹⁸ y *verbena*¹⁹. Entre los inmigrantes paraguayos está difundida la costumbre de tomar *isipó mil hombres*²⁰ 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 riñones²¹.

Para propiciar un *raído*²² con buen rendimiento, los tareferos²³ 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 kilos²⁴.

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



Figura 3. Tereré con hojas de cocú²⁵.
Foto: Mónica Kujawska.

¹³ Kujawska, 2018.

¹⁴ *Monteverdia illicifolia*.

¹⁵ *Rosmarinus officinalis*.

¹⁶ *Achyrocline saturooides*.

¹⁷ *Sida cordifolia*.

¹⁸ *Allophylus edulis*.

¹⁹ *Verbena litoralis*.

²⁰ *Aristolochia triangularis*.

²¹ Heinrich et al., 2009.

²² Atado de yerba recién cosechada.

²³ Obreros de los yerbatales.

²⁴ Keller, 2007.

²⁵ 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-*anga-piry* probablemente alude a dicho acontecimiento mítico.

El jesuita Pedro de Montenegro²⁶ describe de modo somero tres especies para la planta *añangapiri* (Figura 5), entre ellas *añangapiri* y *añangapiri guazu*²⁷, 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*²⁸.

Figura 5. *Pitanga* en el patio de descendientes polaco-paraguayos²⁹.
Foto: Monika Kujawska.

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



²⁶ 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.

²⁷ *Eugenia uniflora* y *E. pitanga*, respectivamente

²⁸ Extraído de Montenegro, 2009: 95.

²⁹ 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 farmacológicos³⁰.

Figura 6. Vino de *pitanga* preparado por descendientes de alemanes³¹.
Foto: Monika Kujawska.



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

³¹ Puerto Leoni, noviembre 2014.

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

El maíz³² 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 personas³³.

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 templo³⁴. 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*³⁵.

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 á los indios á 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 á 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 reja³⁶. Otro jesuita co-temporáneo³⁷, 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 miel³⁸. 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.

³² *Zea mays*.

³³ 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.

³⁴ Keller, 2012.

³⁵ Cardiel, 1994..

³⁶ Hernández, 1913: 157.

³⁷ Dobrizhoffer, 1967.

³⁸ 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 guaraníes³⁹.

³⁹ Dibujo: Keller, 2017.



Figura 8. *Maíz cosechado en la chacra y preparado para la venta*⁴⁰.
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 muchos⁴¹. 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 francas⁴², 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.

⁴⁰ Piray Km 18, Municipalidad del Puerto Piray, junio 2015.

⁴¹ Keller, 2013c.

⁴² Ferias de venta de productos de la agricultura familiar, de comercio justo.



Figura 9. Harina de maíz, venta en feria franca⁴³.

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 paraguaya⁴⁴. 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 dentro⁴⁵. En realidad, cada ama de casa en Misiones que prepara sopa paraguaya tiene su propia receta.

⁴³ Colonia Wanda, Misiones, junio 2009.

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

⁴⁵ Villagra Marsal, 2010.



Figura 10. Preparación de sopa paraguaya por una inmigrante paraguaya⁴⁶.
Foto: Monika Kujawska



Figura 11. Preparación de *chipa guasu* por una descendiente de los inmigrantes polacos en Misiones⁴⁷.
Foto: Monika Kujawska

⁴⁶ Piray Km. 18, Municipalidad de Puerto Piray, Misiones, octubre 2014.

⁴⁷ 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*⁴⁸ 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'ò ka'aguyre*⁴⁹ o *mandioca silvestre*, llevado a cabo con el asesoramiento de los ancestros deificados⁵⁰.

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.

Dobrizhoffer⁵¹ 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.*”

⁴⁸ *Manihot esculenta*.

⁴⁹ *Manihot grahamii*.

⁵⁰ Keller, 2012.

⁵¹ 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 conmovierlos".



Figura 12. Planta de mandioca⁵².

⁵² 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 almacenamiento⁵³.

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 harina⁵⁴.

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).

⁵³ Durante todo el año pueden extraerse raíces de las plantas.

⁵⁴ 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*)⁵⁵ 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 palmera⁵⁶ (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 estípote 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'bya⁵⁷.

⁵⁵ *Syagrus romanzoffiana*.

⁵⁶ Keller, 2014, 2017.

⁵⁷ 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. Dobrizhoffer⁵⁸ 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 Labrador⁵⁹ 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 largo⁶⁰ (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 desafila 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).

⁵⁸ Dobrizhoffer, 1967: 475.

⁵⁹ Sánchez Labrador, 1910.

⁶⁰ Aproximadamente, de 13 a 17 m.

⁶¹ Extraída de Sánchez Labrador, 1910: 154.



Figura 15. Planta de *pindó*⁶¹.

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).



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

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

⁶² *Achyrocline satureioides*.

⁶³ *Rosa* spp.

⁶⁴ *Rosmarinus officinalis*.

⁶⁵ *Cycas revoluta*.

⁶⁶ Colonia Wanda, abril 2011.

⁶⁷ 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 bolsillo⁶⁸.
Foto Monika Kujawska.

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



⁶⁸ Piray Km 18, Municipalidad del Puerto Piray, Misiones, junio 2015.

⁷⁰ Colonia Wanda, Misiones, mayo 2011.

⁶⁹ *Ocimum basilicum*.

MBOCAYÁ, MBOCAYAY (GUARANÍ), NAMOGOLIGI (GUAYCURÚ)

En los mitos de origen los guaraníes explican que esta palmera espinosa⁷¹ (Figura 19) fue creada por el rival del primer ancestro y progenitor solar, en un intento fallido de emular la creación del *pin-dó*⁷². 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*⁷³. Producía también fibras más fuertes que las del *cañamo*⁷⁴ 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*”⁷⁵. 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*”⁷⁶. 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 frutos⁷⁷.

⁷¹ *Acrocomia aculeata*.

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

⁷³ *Olea europaea*.

⁷⁴ *Cannabis sativa*.

⁷⁵ Paucke, 1944: 476.

⁷⁶ Sánchez Labrador, 1910: 157.

⁷⁷ Extraída de Sánchez Labrador, 1910: 156.



Figura 20. Varias especies de palmeras útiles del Gran Chaco⁷⁸.

Esta palmera es conocida en Misiones bajo dos nombres: el guaraní *mbocaya* y español *coco*, este último utilizado también por los inmigrantes paraguayos en Misiones, quienes dan mucha importancia a esta especie. Crece naturalmente en la selva de Misiones, aunque es probable que esta especie esté asociada al diseño del paisaje por parte de los pobladores locales⁷⁹. Se la puede ver también a lo largo de caminos, en veredas de las ciudades, en *chacras* y en patios. Se la identifica fácilmente por las espinas largas del

tronco (Figura 21). Sus frutos son comestibles y crecen en racimos que llegan a ser amarillos al madurar. La parte más sabrosa del fruto es la “pepita”⁸⁰ aceitosa⁸¹.

⁷⁸ Extraída de Paucke, 1944: Lám. LXI.

⁷⁹ Para mayor información se recomienda consultar Loponte & Carbonera, 2017, Keller & Paz-Deble, 2020.

⁸⁰ Endosperma.

⁸¹ La semilla puede contener hasta 43% de aceite (Céspedes & Pin, 2008).

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); estípote y hoja⁸² (derecha).
Foto Monika Kujawska.



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

⁸² Piray Km 18, Municipalidad del Puerto Piray, octubre 2014.

⁸³ Izquierda: Puerto Leoni, Misiones, noviembre 2014. Derecha: Puerto Libertad, Misiones, octubre 2014.

MAMÓN, PAPAYA

Dobrizhoffer⁸⁴ sostiene que el nombre *mamón*⁸⁵ 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 Montenegro⁸⁶ indica que sus semillas eran usadas como laxante y como febrifugo, y que sus frutos son recomendados para la elaboración de conservas (Figura 23).



Figura 23. Planta de *papaya* y detalle de flor y fruto⁸⁷.

⁸⁴ Dobrizhoffer, 1967.

⁸⁵ *Carica papaya*.

⁸⁶ Montenegro, 2009.

⁸⁷ 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*⁸⁸.

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 peciolo (soporte de las hojas) y la forma del fruto. El *mamón común* tiene peciolos verdes y frutos redondeados y el *mamón brasileiro* presenta peciolos rojos o morados y frutos más ovalados. Estos frutos se consumen frescos y cocinados como fruta en almíbar o mermelada⁸⁹. También es muy utilizado para adulterar dulces de otras frutas (de modo similar como ocurre en otras latitudes con las *manzanas*⁹⁰). 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.

⁸⁸ *Jacaratia spinosa*.

⁸⁹ Furlan, 2017.

⁹⁰ *Malus domestica*.

GUAYABA, ARASÁ (GUARANÍ)

Según Martín Dobrizhoffer⁹¹, la *guayaba* o *arasá*⁹² produce una *pera*⁹³ 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*”⁹⁴, 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 medicinales⁹⁵. 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 roja⁹⁶. 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 interior⁹⁷.

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 fruto⁹⁸.

⁹¹ Dobrizhoffer, 1967

⁹² *Psidium* spp., entre ellas *P. guajava*.

⁹³ Aludiendo a la forma del fruto de *Pyrus communis*.

⁹⁴ Para ahondar ver Stampella et al., 2019 y Stampella & Keller, 2021.

⁹⁵ Furlan et al., 2017.

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

⁹⁷ Larvas de la mosca de la fruta del género *Drosophila*.

⁹⁸ Extraída de Montenegro, 2009: 101.

LA NARANJA Y EL APEPÚ (O NARANJA AGRIA)⁹⁹

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*¹⁰⁰. 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 Sepp¹⁰¹, 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 Labrador¹⁰² (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 Itatines¹⁰³. 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 Misiones¹⁰⁴. En la actualidad son escasos los *naranjales* observados en las ruinas de las principales reducciones¹⁰⁵. 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*”¹⁰⁶.

⁹⁹ *Citrus × aurantium*.

¹⁰⁰ *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.

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

¹⁰² Sánchez Labrador, 1910, III: 137.

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

¹⁰⁴ Varios de los cuales encontraremos caracterizados en el capítulo V.

¹⁰⁵ Stampella, 2015.

¹⁰⁶ Cardiel, 1994: 120.



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

RECUADRO 3

RECETA PARA HACER VINO DE NARANJAS¹⁰⁸.

“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 véz 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”.

¹⁰⁷ Imágenes tomadas de Ferrari, 1646: 377, 433.

¹⁰⁸ 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*¹⁰⁹.

Los frutos de la *naranja* se consumen en forma fresca como postre, se hacen zumos o *limonadas* que se pueden agregar al *tereré*¹¹⁰. 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 Misiones¹¹¹. 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*¹¹²), 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

¹⁰⁹ Datos de primera mano, no publicados.

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

¹¹¹ 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.

¹¹² 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 (GUARANI), AKATLERAYENOËTÈ (ABIPÓN)¹¹³

Esta planta fue cultivada tempranamente en las misiones, en los huertos del pueblo (*Avamba'è*) y *Tupamba'è* (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 pies¹¹⁴ 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 Cardiel¹¹⁵, 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 diferentes¹¹⁶.

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 (*rapadura*).

¹¹³ *Saccharum officinarum*.

¹¹⁴ Equivale a 30 y 60 cm, respectivamente.

¹¹⁵ Cardiel, 1994: 81-82.

¹¹⁶ 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 PAUCKE¹¹⁷.

"(...) 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".

¹¹⁷ 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 Montenegro¹¹⁸ define a las pakovas (Figura 27) como ovals y rojas, mientras que las bananas son “(...) más largas, cuadradas, con cáscara de color azafrán, por dentro 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*¹¹⁹.

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*¹²⁰ de peso su fruto ó Pacobá, casi de un jeme¹²¹ de largo, algo correoso de sustancia, y así mismo mas indigestas, pesadas al estómago, y mas frias que las que dicen de Sta. Catalina, que son las que aquí doy pintadas (...)”¹²².

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*¹²³, 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*¹²⁴”.

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 sarmientos¹²⁵, manteca o tuétanos de ternera. Sánchez Labrador¹²⁶, mencionando a los Chiquitos y el empleo de las pakovas, transcribe un poema de fines de siglo XVII¹²⁷. 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.

¹¹⁸ Stampella et al., 2019; Stampella & Keller, 2021.

¹¹⁹ Refiriéndose a *Musa x paradisiaca* y *Platanus*, respectivamente.

¹²⁰ Aproximadamente 17 kg.

¹²¹ Aproximadamente 20 cm.

¹²² Montenegro, 2009: 244.

¹²³ De 1 m a 1,5 de largo y 40 cm de ancho.

¹²⁴ Refiriéndose a *Arbutus unedo*.

¹²⁵ Tallos de *Vitis vinifera*.

¹²⁶ Sánchez Labrador, 1910: 77.

¹²⁷ 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 frutos¹²⁸.

¹²⁸ 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 quemaduras¹²⁹.

En la actualidad las *bananas* son cultivadas en la mayor parte de huertos y jardines¹³⁰. 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 temporada¹³¹, 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 fructificación¹³².
Foto: Violeta Furlan.



¹²⁹ Keller, 2008.

¹³⁰ Furlan et al., 2017.

¹³¹ Furlan, 2017.

¹³² 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 Theoria, 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/popolvuh/>.

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.

HEINCRICH, 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 guaraníca. *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 x 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.