

DESDE LAS OBSERVACIONES DE LOS CRONISTAS

LA COCINA INDÍGENA EN LA PATAGONIA CONTINENTAL

Los relatos de cronistas y viajeros nos cuentan diferentes maneras en que los indígenas de Patagonia preparaban sus alimentos, acercándonos de forma directa a su vida cotidiana.

Luciano Prates, Marcelo Vitores y Piero Bucci

La comida es una parte esencial de la historia de la especie humana. No sólo por constituir un pilar básico de la subsistencia en todo tiempo y lugar, sino porque ha sido desde siempre un componente importante de la economía, del trabajo, de la identidad y de la religión, y un insumo básico para la celebración y la comunicación entre los seres humanos. Además, muchos de los grandes cambios ocurridos durante la evolución biológica y cultural de la especie se han producido en fuerte vinculación a modificaciones en la alimentación (por ejemplo, la incorporación del fuego y la subsecuente posibilidad de cocción, las innovaciones de nuevos sistemas de armas para la caza y la domesticación de plantas y animales). Esta presencia imponente de la comida a lo largo de la historia y en las esferas más elementales de la vida humana, se ha reflejado en las últimas décadas en un crecimiento exponencial del interés sobre la

diversidad de las prácticas alimenticias a lo largo y ancho del mundo. Este proceso fue estimulado y acompañado por una formidable difusión en los medios de comunicación sobre costumbres de lo más variadas, desde la gastronomía comercial occidental hasta prácticas alimenticias exóticas muy diferentes a las conocidas por la sociedad local. En el marco de esta explosión de información, este artículo abordará algunos aspectos de la comida indígena de Patagonia (sobre todo de origen prehispánico) que han tenido escasa visibilidad en el saber popular. Pondremos especial atención en algunos modos tradicionales de procesamiento, preparación y consumo de alimentos de origen animal. El conocimiento de la sociedad contemporánea sobre los hábitos alimenticios de estos grupos ha estado restringido a sus aspectos más generales, como la importancia de algunas especies animales en la dieta (sobre todo guanaco y ñandú), pero poco se han difundido los modos de preparar la comida. Las principales fuentes de información sobre estas prácticas son los estudios arqueológicos y, sobre todo, las referencias contenidas en las descripciones de los cronistas y viajeros que convivieron con las sociedades indígenas y que observaron con precisión algunas de sus prácticas y costumbres. Sobre estas últimas nos enfocaremos en este trabajo.

Palabras Clave: Preparación de alimentos, Patagonia, Pueblos originarios.

Luciano Prates

Dr. en Ciencias Naturales
División Arqueología, Museo de La Plata, Universidad Nacional de La Plata. CONICET
lprates@fcnym.unlp.edu.ar

Marcelo Vitores

Prof. en Ciencias Antropológicas.
Centro de investigaciones en Antropología Filosófica y Cultural, CONICET. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
marcelovitores@yahoo.com.ar

Piero Bucci

Estudiante avanzado de la Licenciatura en Antropología. Facultad de Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata.
pierojbucci@gmail.com

Recibido: 15/07/16. Aceptado: 11/10/16

Los animales como recurso

Las sociedades indígenas de Patagonia continental eran fundamentalmente cazadoras-recolectoras y, por lo tanto, el componente animal era prioritario en la alimentación. Con excepción del perro, que no constituía una fuente de alimentos, no criaron animales domésticos hasta hace pocos siglos atrás. El pastoralismo comenzó a practicarse en tiempos posthispánicos, y sólo en algunas regiones, incorporando el ganado europeo, sobre todo equino y, más tardíamente y a menor escala, vacuno y ovino. Aunque la adopción del caballo tuvo un fuerte impacto en todas las esferas de la vida indígena (organización social, alimentación, movilidad, comercio y las estrategias de caza), la fauna autóctona conservó su preeminencia

Figura 1. Toldo tehuelche en el que se observa la res de un animal y varias bolsas (quizás conteniendo artículos de consumo) colgadas de los soportes del frente. En primer plano, un grupo de personas alrededor de una olla sobre el fuego. Fotografía de la Expedición Princeton a Patagonia 1896-1899 (los tomos digitalizados son accesibles en <https://archive.org/>)



como fuente de alimento; sobre todo el guanaco y el ñandú y, secundariamente, armadillos, zorrinos, maras y roedores pequeños. Los peces y moluscos se explotaron en la costa atlántica y en los valles fluviales pero, aparentemente, esta práctica dejó de ser frecuente en tiempos históricos más recientes.

De los animales se consumían muchas partes. Su carne era apreciada sobre todo por su tenor graso, y la grasa misma se consumía por separado. La sangre se empleaba en distintos preparados y también se bebía sin ninguna cocción. Nótese que no todos los alimentos de origen animal se cazan, sino que algunos se recolectan, como los huevos, los moluscos o la miel de abejas. Por la imposibilidad de abarcar toda esta diversidad, en este artículo nos enfocaremos especialmente en los recursos más importantes: el guanaco y el ñandú.

Desde el Pleistoceno final (ver Glosario) hasta el siglo XIX, el guanaco fue sin duda la base de la economía humana en casi toda la Patagonia y en buena parte del Cono Sur. Con los cueros se fabricaban vestimentas, calzados, bolsas para portar las pertenencias y sacos para contener sal, agua o colorantes. Con las pieles de adultos se confeccionaban las coberturas exteriores de los toldos, y con las de "chulengos" (cachorros) y fetos, las mantas de abrigo más delicadas (conocidas como "quillangos"). Las venas y el cuero del cuello y del lomo eran destinados a la fabricación de correas, y los tendones proveían cuerdas para los arcos de flechas e hilos para coser la ropa. Las piedras bezoar (concreciones formadas en el tracto digestivo de muchos animales, y especialmente en guanacos, ver Glosario) se usaban también con fines curativos, y con ciertos segmentos de hueso se confeccionaban herramientas para la talla de instrumentos de piedra, como retocadores. Del mismo modo, las distintas partes de las dos especies de ñandú (ñandú grande o pampeano -*Rhea americana*-, y ñandú petizo o choique -*Rhea pennata*-) eran usadas con diversos fines no alimentarios. La piel se utilizaba para fabricar mantas y bolsas para contener líquido y grasa. La grasa era empleada para la preparación de cremas

protectoras para la piel del rostro y como amalgama de pinturas. Con las tripas, tendones y nervios de las patas se fabricaban hilos y cuerdas. Las plumas servían para adornos, para la confección de plumeros y para fabricar hilos finos. Los huesos eran utilizados para la confección de instrumentos punzantes y con uno de ellos, la tibia, podían hacerse instrumentos musicales.

Pero más allá de estos usos múltiples y diversos, el aprovechamiento más extendido y el más significativo de guanacos y ñandúes fue indudablemente el alimenticio. Según la mayoría de los cronistas de los siglos XVIII y XIX, el ñandú no sólo era el alimento preferido sino que, cuando era abundante, prescindían completamente del guanaco. Ambas especies se preparaban de diferentes formas y se consumían crudas o cocidas.

Preparaciones sin cocción

El consumo alimenticio de ñandú y guanaco sin cocción previa era una práctica frecuente en Patagonia, como lo mencionara Juan de Aréizaga, en 1526 al explorar el estuario del río Gallegos, y muchos otros con posterioridad. Generalmente ocurría tras la captura de la presa, cuando aún conservaba la temperatura corporal. Ocasionalmente partían algunos huesos largos de las extremidades para comer crudo el tuétano (o médula ósea), aunque también era usual que los transportaran a los campamentos para consumirlo con algún tipo de cocción, acompañado de otros alimentos. También la sangre del guanaco se bebía cruda, sea líquida o coagulada. Para ello se mezclaba con un poco de sal, o con líquido o contenido estomacal, que era considerado un buen condimento y el mejor sustituto de la sal cuando no se disponía de ella. Además, solían beber ese mismo líquido exprimiendo la hierba semi-digerida del estómago, y el líquido alantoides cuando la presa era una guanaca preñada, lo que consideraban una verdadera golosina. Uno de los alimentos crudos más valorados era la leche coagulada (cuajo) del estómago de los chulengos.



Figura 2. Dos hombres mapuche alrededor de una porción de carne asándose al fuego en una varilla simple y dos pavas al costado, sobre las brasas.

Documento fotográfico Inventario 303579, Archivo General de la Nación.

Caruto de guanaco y ñandú

La forma más común de preparar y consumir las entrañas crudas de guanaco o de ñandú se conocía con el nombre de "caruto", que consistía en la inmersión de las entrañas trozadas en la sangre fresca del mismo animal. Este plato era preparado apenas eviscerada la presa y, como se consumía generalmente en los mismos lugares de captura, en el evento participaban sólo los miembros de la partida de caza. El caruto probablemente se compartía con el resto de los miembros del grupo en las ocasiones en que la poca distancia entre el lugar de caza y el campamento principal justificaban el transporte de la res entera. El guanaco muerto era abierto longitudinalmente a lo largo del vientre; luego le eran quitadas las entrañas y se rompían las partes proximales de las costillas junto al espinazo (columna vertebral), solamente de uno de los dos lados; esto último permitía una apertura mayor del tórax y evitaba que el animal se tumbe hacia los costados. En el caso del ñandú, se cortaba el cuello y luego se evisceraba. El fondo del esqueleto entreabierto contenía abundante sangre todavía caliente, donde se introducían trozos pequeños de las entrañas, principalmente hígado, corazón y riñones. Todo esto se sazónaba con algo de sal y, a veces, con hierbas semi-digeridas del estómago. Para comer, los participantes ensopaban algo del contenido con una cuchara de madera u otro instrumento similar.

Grasa

Además de los órganos, en algunos casos la grasa más fina del guanaco era consumida cruda -aunque preferían la del ñandú-, sobre todo la de los riñones. En general se separaba y se conservaba en "vejigas"

o bolsas de cuero, para emplear con posterioridad como ingrediente al cocinar en olla, o como aderezo de otros alimentos animales o vegetales, y raramente faltaba en los campamentos (ver Figura 1). La médula ósea (o tuétano) era la que proveía una de las grasas más finas y, para extraerla mejor, se hervían o incluso trituraban los huesos, tal como describen el naturalista suizo George Claraz y el viajero inglés George Ch. Musters en la segunda mitad del siglo XIX. La grasa era un componente esencial de la dieta de todos los grupos patagónicos, y más aún en la de aquellos que más dependían de la carne. Debido a la ausencia o limitado acceso a las harinas procesadas, azúcares u otras grasas refinadas -como la manteca-, la grasa es una mejor fuente de calorías (cerca de tres veces mayor) que la parte magra de la carne. El papel destacado de la grasa en la alimentación indígena y la importancia de su capacidad de almacenamiento fueron subrayados en la mayoría de las crónicas desde tiempos coloniales tempranos, como lo hizo el jesuita Nicolás Mascardi, quién en 1670 visitó el Nahuel Huapi en misión evangelizadora.

Carne deshidratada (charqui)

La deshidratación de productos alimenticios para potenciar su conservación fue descrita desde temprano, como lo hizo Aréizaga, quien en 1526 observó el secado de raíces para su posterior consumo. Pero además de los productos vegetales, también la carne se procesaba del mismo modo. Generalmente se secaba al sol, para ser usada como conserva a corto o mediano plazo, en viajes o expediciones bélicas. Según Fletcher, el capellán de la expedición de Drake en 1578, ésta era una forma común de hacer provisión de carne de ñandú para el invierno, aunque en la mayor parte de Patagonia se aplicaba por igual a carne de ñandú, guanaco o caballo. A este preparado se lo conoce con varias denominaciones: "tasajo" (en castellano), "charqui" o "charque" (en lengua quichua) o "catrehec" (en lengua *künnü* de Norpatagonia). Para prepararlo se cortaban tiras finas y regulares (en el caso del guanaco, la pulpa de los cuartos traseros era la más utilizada). El secado podía realizarse sobre una estructura armada, o sobre el mismo toldo, durante varios días hasta que adquiría un aspecto acartonado.

Una vez preparado, el charqui se almacenaba generalmente en contenedores de cuero y podía conservarse de ese modo por largo tiempo. Su consumo se realizaba de distinta forma: se lo pisaba o machacaba para agregar a guisos, preferentemente junto con grasa y algunos vegetales; también lo comían remojado en grasa derretida o lo preparaban al rescoldo (cocido entre cenizas calientes y brasas); incluso con frecuencia lo comían crudo y seco sin ningún procesamiento. En algunos casos, además de secar la carne, la ahumaban o salaban para mejorar su conservación.

Preparaciones cocidas

Asado al fuego directo

Entre los indígenas de Patagonia, el método más común para asar las porciones de carne consistía en insertarlas en la punta de varillas que se clavaban en la tierra, inclinadas sobre el fuego (ver Figura 2). Sin embargo, a medida que se intensificaron los intercambios con la sociedad hispano-criolla, aumentó progresivamente el uso de parrillas de metal. Con el transcurso del tiempo ambas modalidades se volvieron comunes en toda el área y su uso era variable según el acceso a bienes occidentales, u otras circunstancias particulares. Las carnes preferidas para asar de este modo eran la de guanaco y la de potro. Del guanaco sólo se seleccionaban ciertas partes, sobre todo las que tenían mayor cantidad de grasa (en situación de abundancia, las partes magras se deshidrataban o se desechaban); el asado preferido era el de "punta de pecho y cogote". Algunas vísceras como la tripa gorda, el corazón y los riñones, también podían asarse; en algunos casos, los riñones y el corazón eran tajeados y mechados con grasa. Por lo general la carne se cocía ligeramente, y a veces sólo se ahumaba.

Asado con piedras calientes

Otra forma común de cocción, especialmente de ñandúes y dasipódidos (piches y peludos), era por medio de piedras calientes introducidas dentro de la presa. Uno de los aspectos más destacables de este método era que permitía la producción de abundante caldo a partir de la grasa y de los propios jugos liberados por la carne. Esta modalidad ofrecía una forma de cocinar la carne en su caldo, sin necesidad de emplear recipientes, o al menos una alternativa para obtener cocciones de carne con más líquido.

Un plato frecuente y muy apreciado que también se cocinaba con piedras calientes eran las ubres de guanaca. Para prepararlas quitaban cuidadosamente las ubres llenas de leche de una guanaca gorda, las abrían parcialmente a la mitad y colocaban en su interior una o varias piedras calientes. Luego se cerraban y colocaban directamente al rescoldo, y se las daba vuelta cada tanto hasta que quedaran completamente cocidas.

Para ilustrar mejor esta modalidad de cocción con piedras calientes, nos referiremos con mayor detalle a la del ñandú, que ha sido observada y descrita por numerosos cronistas. Este procedimiento podía realizarse de dos maneras, que dependían de si se cocinaba la res entera o si sólo se cocinaba la picana y los muslos, que eran las partes más apreciadas. En ambos casos primero se extraía buena parte del plumaje, la cabeza, el cuello y las vísceras. Para cocerla entera se colocaba el vientre hacia arriba, sin separar la parte anterior (costillar y alas) de la posterior (cintura pélvica y miembros posteriores) (ver Figura 3). Se extraían y deshuesaban las patas cuidando que el cuero se mantuviera unido al del resto del animal. Dentro de la cavidad del pecho se ponían las alas y parte de la carne trozada de las patas, y se la llenaba con piedras calientes. Luego se cerraba herméticamente con el cuero remanente, atándolo firmemente. El paquete entero se depositaba sobre las brasas y luego se encendía un fuego cerca para facilitar la cocción externa; para que se asara parejo era importante darlo vueltas con frecuencia.

Para la segunda forma de preparación del ñandú con piedras sólo se utilizaba la picana. En un sentido general, la picana está constituida por los músculos del lomo insertos en la parte posterior de la cintura pélvica, por los músculos insertos en el fémur (o muslos) y por una importante cantidad de grasa. Como en el caso anterior, el procedimiento comenzaba con el cuereo y extracción de la carne de las piernas conservando el cuero entero y unido al del tronco del animal. Luego se dividía la res en dos mitades (anterior y posterior). Con la mitad posterior, que contenía la cintura y la picana unidas a la piel remanente de las piernas, hacían el guisado más importante. A esta mitad luego se le quitaba el hueso de la cintura (sinsacro), pero no la piel que seguía unida a la del tronco. El resultado del proceso era una pieza única, constituida por la picana unida a un trozo grande de piel. Luego se realizaban cortes distribuidos regularmente en la carne para introducir en ellos piedras calientes, y antes de envolverla con la piel se agregaban trozos pequeños de grasa, de entrañas y de caracú del mismo animal, y se sazonaba con sal. Si estaban disponibles cerca del sitio, se solían agregar algunas "esencias vegetales", como apio cimarrón o tomillo, para saborizar el caldo. Posteriormente se envolvía todo en una especie de paquete con la piel sobrante del tronco y de las patas (también solía agregarse un pequeño hueso para que todo quedara tirante) y se cosía para que se mantuviera armado y cerrado. Todo el envoltorio se ponía sobre las brasas; también se prendía un fuego para asar bien la parte posterior y se daba vuelta frecuentemente. La preparación estaba lista cuando se había dorado bien la piel, y consistía en la carne cocida de la picana con abundante caldo, grasa derretida y los trozos peque-

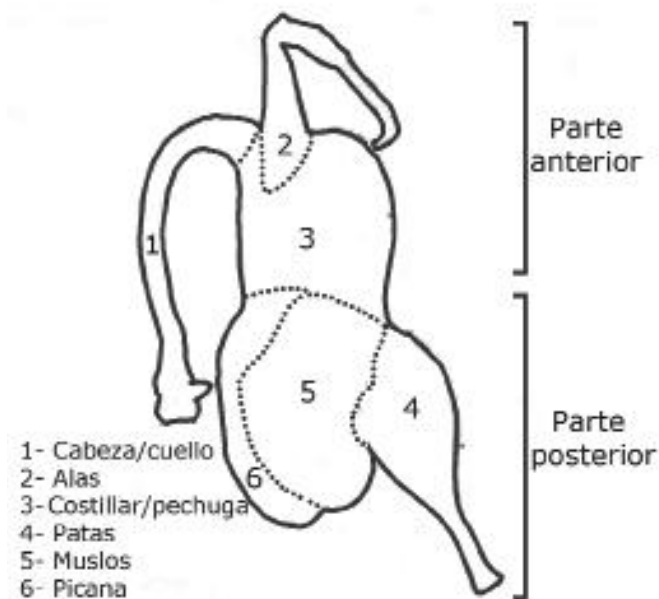


Figura 3. Esquema de una res de ñandú y de sus partes principales. Modificado de Garriz et al. 2004 (http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_de_nandues/07-peso_composicion_y_rendimiento_cortes.pdf).

ños de entrañas sumergidos en ellos.

Guisos y estofados

Un aspecto interesante del guisado de carne que surge de las observaciones de la mayoría de los cronistas, es que probablemente fue una de las comidas más presentes en la vida cotidiana. En los campamentos o bases residenciales de las sociedades indígenas de Patagonia, y en los de otros cazadores-recolectores de Sudamérica, la olla podía estar en el fuego todo el día, recargándose para atender los requerimientos de los comensales a cualquier hora. Es decir que la comida en estos grupos podía sucederse sin orden preestablecido, según coincidieran el hambre y el alimento. La carne hervida era el contenido más habitual de los guisos; en la mayoría de los casos se utilizaba carne fresca, aunque también se usaba charqui. Generalmente era de guanaco, ñandú, caballo, y ocasionalmente de oveja –sobre todo en los momentos más tardíos y en el norte de la región- o de otras especies que solían incluirse en el puchero, guiso o estofado. La sal y la grasa eran aderezos comunes en la preparación. En función del lugar y la disponibilidad de ingredientes, el plato podía estar compuesto sólo de carne y caldo, o podían incluirse raíces, tubérculos, huevos de aves, piñones de araucaria, e incluso algunos productos cultivados localmente u obtenidos por intercambio (maíz, habas o porotos); aunque es improbable que todos estos ingredientes entraran en una misma preparación. Lo que no podía faltar en el guiso, además de la carne, era la sal, que se usaba en las comidas siempre que se pudiera, y se llevaban incluso a las expediciones de caza. El uso de vegetales cultivados se restringía al norte de la región, especialmente a sectores peri-cordilleranos, de donde provienen los principales antecedentes de su presencia durante tiempos coloniales tempranos e incluso prehispánicos.

Embutidos

Como señalamos más arriba, la sangre podía consumirse inmediatamente después de la captura de la presa, o luego de hervirse con grasa. Pero el preparado más destacado era un embutido a base de sangre coagulada con condimentos o pequeños trozos de tejidos blandos. Para su preparación podía utilizarse un contenedor o saco de cuajar (pared delgada del estómago), en el que se introducían trozos de arterias picadas, caracú o grasa cortada en tamaños pequeños, sal, y la sangre del animal recién faenado. Dado que el cuajar nunca se lavaba antes de la preparación, los restos de contenidos estomacales actuaban como saborizante. Si se utilizaba otro tejido para embutir, solían agregarse hierbas semi-digeridas para lograr el mismo efecto. Una vez llena la bolsa, se ataba el extremo abierto y se asaba al rescoldo, se la daba vuelta con frecuencia y se realizaban pequeñas perforaciones para evitar que la presión del líquido y del vapor rompiera el embutido. Una preparación semejante es la conocida como “apoll”, que consistía en pulmones rellenos de sangre y luego hervidos. Para esto se hacía una incisión en la garganta del animal aún vivo, de modo que la sangre se escurriera hacia los pulmones hasta llenarlos. Luego de la muerte del animal se quitaban los pulmones y se cocinaban.

Huevos revueltos

Suele decirse que no hay nada más fácil que hacer un huevo frito, pero en Patagonia lo mejor era cocinarlo revuelto, al rescoldo. Aunque se consumían huevos de varias aves (martinetas, patos, avutardas, pájaros y aves marinas, entre otras) los principales eran los de ñandú. Estos últimos se recolectaban durante los meses de anidación y postura (septiembre, octubre y noviembre) y para cocinarlos se les practicaba una pequeña perforación en uno de los extremos a fin de liberar la presión producida por el calor y evitar que se rompieran. Con una pequeña varilla introducida en el orificio se revolvía el contenido mientras se apoyaba el cascarón entre cenizas y brasas en los márgenes del fogón. Para poder comerlo se rompía algo más la cáscara, que al finalizar el proceso se descartaba. La abundante presencia de restos de cáscaras quemadas de huevo de ñandú en la mayoría de los sitios arqueo-

lógicos de la región indica que era una práctica muy frecuente.

Utensilios y accesorios de cocina

De lo señalado hasta ahora surge claramente que la preparación de los alimentos de origen animal en las sociedades indígenas post-hispánicas de Patagonia continental no dependía de un repertorio muy complejo de artefactos ni accesorios; lo cual es un requerimiento básico para cualquier sociedad que se mueve permanentemente y que, por lo tanto, no puede cargar con demasiados enseres. En los campamentos base, que eran las unidades de residencia principales de una banda, el área de cocina era un simple fogón en el suelo, ubicado dentro o fuera del toldo. Había ocasiones en que se minimizaba el uso del fuego para evitar que el humo fuera visible por grupos potencialmente hostiles, lo que es notorio en los primeros relatos del siglo XVI, como los de la expedición de Loaysa. La falta de leña podía remediarse con sebo, huesos o incluso bosta (como también hacían españoles y criollos) pero solían recurrir a los mejores parajes para disponer de leña abundante y de calidad. Encendían el fuego con dos piedras, con "piedra y eslabón" (ver Glosario), o por fricción con dos maderas. En este último caso se empleaba una base de madera blanda, horadada o con surco para ubicar la yesca (ver Glosario), y un eje giratorio de madera más dura para ejercer el rozamiento. Este aparejo se sujetaba entre las piernas para poder manipularlo, y ya se usaba cuando la expedición de Francis Drake recaló en el sur de la costa patagónica en 1578.

Los útiles de cocina también variaban según la región y la época. Simples varillas de madera alcanzaban para poner la carne sobre el fuego, una rama también servía para remover o retirar algo del fuego, y dos piedras (generalmente de granito o arenisca) eran suficientes para triturar granos, machacar carne seca o romper huesos. Un cuero permitía recoger lo que se molía, mezclar los ingredientes o humedecerlos. Para asar con piedras calientes no se empleaba cualquier tipo de roca, ya que algunas eran inapropiadas en la cocina por sus malas cualidades térmicas o por desprender esquirlas cuando se las calentaba. Es así que, a veces, las cargaban consigo de un lugar a otro. Otro tanto ocurría con los instrumentos de filo (raederas, cuchillos, puntas de proyectil o raspadores) (ver Glosario), para los que se seleccionaban rocas de grano fino aptas para la talla.

Para la cocción de los diversos guisos o la extracción de grasa de los huesos se utilizaban originalmente ollas y jarras cerámicas, que también se empleaban para la elaboración de bebidas fermentadas conocidas como "chicha". Recordemos igualmente que la cerámica aparece recién en Patagonia hace alrededor de 2500 años, o sea que antes de esa fecha la

variedad de preparaciones debió ser mucho menor. La manufactura de vasijas cerámicas fue más frecuente y variada en el norte patagónico (más aún en la zona cordillerana y en los grandes valles) aunque tuvo su presencia en la mayor parte del territorio. En la costa de Santa Cruz ya las observó Antonio Pigafetta en 1520, aunque posteriormente decaería su uso, al punto que, tres siglos después, el marino Fitz-Roy declaró que no las usaban en absoluto; es probable que para ese entonces los recipientes de metal las hubieran desplazado. Para preparar y servir alimentos también se usaban fuentes o platos casi hemisféricos, con forma de cuenco ("rale"), hechos de madera. Los caparazones de armadillo también servían como fuente o plato, y las valvas de moluscos como cucharas o contenedores para líquidos.

La adquisición de manufacturas industriales europeas en la frontera o a través de los navegantes se volvió progresivamente más importante, adquiriendo notoria presencia en la segunda mitad del siglo XIX. Para el corte y raspado, los instrumentos de piedra fueron cediendo lugar a cuchillos de hierro, que incluso se comenzaron a fabricar localmente mediante el reciclaje de flejes de barriles u otros elementos metálicos. Fierros y parrillas se incorporaron para asar carne. Ollas, sartenes y pavas se apreciaban mucho y se adquirían en la primera ocasión. Si no se conseguían, una lata cualquiera se reciclaba como batería de cocina. Para la última parte del siglo XIX, la olla de hierro pasó a ser un elemento estándar de todo toldo indígena de una punta a otra de Patagonia.

Palabras fi nales

Hemos realizado un rápido recorrido por las prácticas de procesamiento y consumo de algunos alimentos de origen animal entre los indígenas de Patagonia continental durante tiempos post-hispánicos. Hemos visto, por ejemplo, que el guanaco y el ñandú fueron los pilares de la cocina indígena y que muchas de las modalidades de consumo difieren de las esperadas desde nuestra concepción occidental. Que ciertos platos crudos eran tan o más importantes y apetecidos que los cocidos; y que a pesar del profundo impacto acarreado por la incorporación de ganado doméstico (equino, vacuno y ovino) y tecnologías europeas vinculadas con la cocina, las prácticas tradicionales de la alimentación mantuvieron algunos de sus rasgos principales y se adaptaron al nuevo escenario.

Es importante señalar que el recorte hecho en esta contribución, limitada a algunas prácticas generalizadas y persistentes de procesamiento y consumo de alimentos, no agota de ninguna manera la complejidad de la comida indígena patagónica (entre otros, no hemos discutido el consumo de vegetales). En esta región la diversidad de alimentos preparados y consumidos varió a través del tiempo, del espacio y

de la identidad de los grupos involucrados. A manera de ejemplo podríamos mencionar que algunas prácticas eran características de sectores puntuales del área, como el consumo de venados de las pampas y huemules (sólo disponible en el noreste de Río Negro y en los bosques andinos, respectivamente), y la pesca y la recolección de moluscos (que si bien casi no fueron observadas por los cronistas, la información arqueológica muestra que constituyeron una fuente importante de alimentos durante determinados períodos en algunos ríos y en la costa de mar). Asimismo el consumo de especies domésticas (más allá del ganado equino) fue significativo entre los grupos de filiación mapuche, y sobre todo en el noroeste de la región. Las circunstancias históricas, socioeconómicas y políticas también influyeron en las costumbres alimenticias y en la adopción mayor o menor de tecnologías hispano-criollas. Tampoco hemos profundizado en las numerosas restricciones ideológicas o tabúes que regulaban el consumo de determinados animales o presas; como el impedimento para el consumo de peces, aguiluchos y pecaríes para la mayor parte de los indígenas de Patagonia continental, o para el consumo de ciertos animales o partes de ellos por los niños a fin de evitar perjuicios en su salud o en sus aptitudes futuras.

Finalmente, las costumbres alimenticias de los indígenas de Patagonia continental según las observaciones de los cronistas, expresan una gran complejidad y riqueza. En la medida en que esta complejidad se haga más presente en los saberes de la sociedad actual, se estarán reivindicando los dinámicos modos de vida de aquellas poblaciones, que fueron truncados por la violenta expansión del estado nación durante los últimos siglos.

Glosario

Bezoar: cálculo que se suele formar en las vías digestivas de ciertos animales, entre ellos el guanaco.

Le eran adjudicadas propiedades medicinales tanto por los indígenas como por los españoles y criollos.

Piedra y eslabón: aparejo para encender fuego conformado por una piedra y una pieza metálica, que se golpeaban una contra otra para producir chispas. Las chispas se hacían caer sobre un manojo de combustible inicial (yesca). El sistema fue tomado de los europeos y es el mismo que persiste en los encendedores modernos. Esta técnica y la de golpear dos rocas se fundamentan en las propiedades piezoeléctricas del cuarzo, por lo que se seleccionaban piedras con este mineral.

Pleistoceno: uno de los dos períodos geológicos en que se divide el Cuaternario y que transcurrió desde hace aproximadamente 1.600.000 años hasta cerca de 10.000 años antes del presente. Alrededor de 15000 años atrás habrían ingresado

los primeros seres humanos a la región.

Raedera: instrumento lítico confeccionado mediante talla sobre una lasca mediante el retoque unifacial de uno de sus lados. Se utilizaron generalmente para efectuar actividades como raspar, separar la carne del hueso y trabajar madera.

Raspador: instrumento lítico con filo retocado en ángulo abrupto cuyo uso más frecuente habría sido el raspado de cueros durante el trabajo de curtido.

Retocador: instrumento que se empleaba para retocar por presión durante la última etapa (o terminación) de un objeto de piedra. La operación se realizaba aplicando presiones sucesivas sobre la parte del objeto que se deseaba modificar, y permitía obtener retoques más finos y homogéneos que los producidos por percusión.

Yesca: materia muy seca y fina, en general de origen vegetal, preparada especialmente para que se encienda con facilidad al mínimo contacto con chispas.

Lecturas sugeridas

- Ángelis, P. de (1836-1839). *Colección de obras y documentos relativos a la historia antigua y moderna de las provincias del río de la Plata. Volúmenes 1 a 6.* Buenos Aires: Imprenta del Estado.
- Becco, H. J. (2003) *Crónicas de los Patagones.* Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Claraz, J. (1988) [1865-1866]. *Diario de viaje de exploración al Chubut. 1865-1866.* Buenos Aires: Marymar.
- Mandrini, R. (1983). *Argentina indígena: los aborígenes a la llegada de los españoles.* Buenos Aires: Centro Editor de América Latina.
- Musters, G. C. (1964) [1871] *Vida entre los patagones.* Buenos Aires: Solar - Hachette.