

**EL ELEMENTO MITOLÓGICO: UNO DE LOS FACTORES INTERVINIENTES  
EN LAS ELECCIONES ALIMENTARIAS. El caso de Los Matacos del Pilcomayo.  
Dto. Rivadavia, Provincia de Salta\***

Graciela F. Torres\*\*  
Mirta Elsa Santoni\*\*\*  
Liliana Madrid de Zito Fontán\*\*\*\*  
Liliana Romero\*\*\*\*\*

## **INTRODUCCIÓN**

El territorio seleccionado para este estudio, corresponde a la región geográfica conocida como Gran Chaco, que se extiende por las repúblicas de Paraguay, Bolivia y Argentina. Dentro de esta vasta región, hemos seleccionado un sector correspondiente al departamento Rivadavia, en la provincia de Salta, ubicada en el noroeste de la República Argentina. En el departamento Rivadavia, las comunidades aborígenes seleccionadas pertenecientes a la etnia Mataco o *Wichi*, corresponden todas al municipio de Santa Victoria Este –límitrofe con Bolivia y Paraguay- que tiene una extensión de 4.125 km<sup>2</sup> y una población total de 6.462 habitantes, según proyección a 1999. Los indígenas del grupo seleccionado son 3.487, de acuerdo al Censo Aborigen de 1983 –el único realizado a nivel provincial, y el último censo aborigen-. No obstante, el trabajo de campo ha revelado a través de diferentes fuentes consultadas (censos escolares, censos sanitarios, censos de la Asociación *Lakha Honhat*, etcétera) que ha habido un importante crecimiento demográfico que no hemos determinado fehacientemente por no formar parte de nuestros objetivos. Sin embargo, si calculamos un incremento del 20%, que es el porcentaje que creció entre los censos nacional de 1967 y provincial de 1983, tendríamos que la población Mataco total del municipio rondaría los 4.200 habitantes en la actualidad, obviamente de manera estimativa.

Los Matacos son una etnia de cazadores-recolectores que en la actualidad siguen manteniendo básicamente el mismo sistema económico. Debido a este carácter han sido siempre nómades, aunque esta condición está virando hacia un creciente sedentarismo, debido a una multiplicidad de factores que no es el caso considerar aquí. No obstante, podríamos sintetizar diciendo que el cambio experimentado es el resultado de un proceso histórico-social que los está afectando desde que su interacción con otros colectivos sociales se ha hecho más intenso. Nos referimos, especialmente a las tres o cuatro últimas décadas en que debido a los cambios económicos y sociales acaecidos en el entorno, y a la dinámica de las relaciones interétnicas, el grupo estudiado, al igual que otros de la región, se ha visto obligado, entre otras cosas a salir de su comunidad en busca de ingresos para atender a la supervivencia. Esto significa que al interactuar laboralmente

---

\* El presente estudio se realizó con fondos provenientes de un subsidio del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

\*\* Antropóloga. CONICET. Instituto de Investigaciones en Antropología Médica y Nutricional

\*\*\* Antropóloga. Museo de Antropología de Salta. CEPIHA-UNSa, Instituto de Investigaciones en Antropología Médica y Nutricional.

\*\*\*\* Antropóloga. Instituto de Investigaciones en Antropología Médica y Nutricional.

\*\*\*\*\* Nutricionista.

con sectores sociales ajenos a su propia cultura se han introducido, aunque parcialmente en el sistema económico de mercado a través de la venta de su fuerza de trabajo. Parcialmente y de manera desventajosa, como se puede suponer.

Entre otro de los cambios producidos como efecto del proceso mencionado y que han acelerado la apertura e inserción de los grupos aborígenes en la trama económica y social hegemónica podemos señalar como muy importante para el tema de la alimentación “*la degradación de los recursos faunísticos, forrajeros y forestales, debido al sobrepastoreo y la explotación irracional del bosque*” factores que autores como Morello y Saravia Toledo (1959<sup>a</sup> y 1959b) “*identifican como causa de la pobreza y marginalidad de las poblaciones locales*” (Torres et al, 1999:4). Si pensamos que estamos hablando de pueblos eminentemente cazadores, recolectores y pescadores con una fuerte dependencia de los recursos ambientales para proveer a su alimentación queda claro la negatividad del impacto producido por tales cambios ecológicos.

No podemos dejar de señalar a su vez, que “*el fenómeno de la alimentación de los Matacos [...] se encuadra en la problemática de la propiedad y el uso de la tierra, habida cuenta del conflicto planteado por el aprovechamiento de los recursos con los criollos y los animales alóctonos –vacunos y caprinos fundamentalmente-. Los derechos que poseen o alegan los indígenas sobre la propiedad de la tierra y su relación con la sostenibilidad del uso de los recursos naturales, en función de los cambios culturales y tecnológicos incorporados a través de su contacto e intercambio con la sociedad circundante, movilizan intereses de investigación en todo el mundo [...] En Salta, aquellos intereses de estudio se incrementaron, después que indígenas de varias etnias, entre ellos los Wichi o Matacos, comenzaron a organizarse para reclamar el dominio de las tierras que habitan, correspondientes a los Lotes Fiscales 55 y 14, en el departamento Rivadavia, (Barbarán, 1998, 1999<sup>a</sup>, 1999b; Carrasco y Briones 1996; Díaz, 1995; Rodríguez y Buliubasich, 1994; Saravia Toledo, 1995, 1997”.* (Torres et al, 1999).

En este artículo vamos a analizar, de manera puntual, la influencia del elemento mitológico en la perduración a través de un largo período histórico y pese a las presiones en contrario, de las preferencias alimentarias del grupo Mataco

### **Conducta Alimentaria**

Es sabido que la conducta alimentaria o sea el conjunto de acciones y decisiones tendientes a la satisfacción de una necesidad biológica de nutrición es el resultado de un conjunto de estrategias definidas colectivamente desde una inserción social, económica y ambiental dadas. Esto significa que cada grupo humano desde el lugar y la situación en que se encuentra inserto, dispone de un espectro de determinadas opciones alimentarias, lo que nos lleva a considerar la oferta alimentaria, de la que tenemos que discriminar disponibilidad y accesibilidad de la misma, como dos instancias que no siempre son coincidentes. Si hacemos el abordaje desde un macronivel nos tenemos que referir a las estrategias del grupo en tanto tal. Y en el caso concreto del grupo étnico de nuestro estudio, caracterizado por una estructura social y económica de poca complejidad, el mismo se encuentra en relación primaria y directa con el ambiente con la sola mediatización de un aparato tecnológico poco desarrollado, lo que lo vuelve más dependiente de la oferta alimentaria. Esa dependencia es prácticamente igual para todo el

grupo, debido a la ya mencionada poca complejidad y relativa homogeneidad social que los caracteriza, sin que se pueda establecer aún lo que puede ser definido como estratificación social, por lo que todos estarían ubicados dentro de los mismos parámetros, en lo relativo a las posibilidades de acceso a los alimentos.

Debido a las características de su actividad económica, este grupo ha generado acciones de obtención de alimentos basadas en el aprovechamiento de los recursos disponibles en el medio. Hoy, al igual que en el pasado, su alimentación se basa fundamentalmente en los productos obtenidos por la pesca durante nueve meses al año, y en productos silvestres vegetales y animales obtenidos por recolección y caza, respectivamente. Entre los primeros pueden citarse como los más utilizados la vaina de algarroba (*Prosopis alba* y *Prosopis nigra*), el fruto del chañar (*Geofroea Decorticans*), del mistol (*Ziziphus mistol*), de la bola verde (*Capparis speciosa*), poroto del monte (*Capparis retusa*), y entre los segundos la vizcacha (*Lagostomus maximus*), charata (*Ortalis canicolis*), chanco del monte (*Pecari tajacu*), corzuela (*Marzama americana*), los diversos armadillos como el pichi (*Chaetophractus vellerosus*), quirquincho (*Tolypeutes mataco*), mulita (*Dasypus novemcinctus*), y la paloma (*Columba picazuro*), catas verdes (*Myiopsitta monacha*), tortuga (*Chenoloidis chilensis*), lagartija (*Teius teyou*), huevos de suri (*Rhea americana*), iguana (*Tupinambis rufescens*), miel de distintas clases de abejas y avispas silvestres, y larvas de algunas de ellas. Por este motivo han tenido y tienen aún hoy, como decíamos, una fuerte dependencia respecto del medio en que viven, aunque es necesario señalar que la composición de la dieta está en un marcado y quizá acelerado proceso de cambio. (Torres y Santoni, 1997b) No obstante, conservan casi todas las costumbres y prácticas alimentarias, así como las técnicas de cocción –hervido y asado– previas al contacto con el europeo, si bien lo que ha disminuido es el grado o la intensidad de dichas prácticas y preferencias alimentarias, e incluso hay alimentos que han dejado de consumirse, como los insectos y gusanos, por ejemplo, mientras otros se encuentran en proceso de abandono. A ello debe agregarse que en el transcurso de los últimos ochenta años, por lo menos, de manera creciente han ido incorporándose al mercado laboral regional, con lo que se han introducido en la economía de mercado y obtienen algunos ingresos monetarios que les permitido el acceso a otros alimentos provenientes de la industrialización. Todo de manera muy incipiente, primaria y desventajosa para ellos, desde el punto de vista económico, social e incluso nutricional, por la menor calidad de los alimentos incorporados (harina, azúcar, fideos, arroz, golosinas).

A pesar de lo señalado, se ha dado una perduración de la dieta a través del tiempo y a contrapelo de los cambios experimentados en todos los otros aspectos de la cultura que nos llevan a preguntarnos cuáles son los factores que han influido, primero, en las elecciones alimentarias si no primigenias, al menos en las de los últimos trescientos o cuatrocientos años –de las que existen registro escrito– y luego en la conservación de las mismas, a pesar del contacto y la presión que se ejerció, para que se abandonaran algunos alimentos. En efecto, durante la Conquista y Colonización, se intentó por parte de los representantes de la Iglesia que se abandonaran el consumo de maíz y de algarroba, por ejemplo, debido a las celebraciones orgiásticas a las que daba lugar, por lo que se los vinculaba con el demonio. Posteriormente, las sucesivas oleadas de influencias culturales ejercidas a través de colonos y de representantes de los diferentes agrupamientos religiosos protestantes que se han ido asentando en el Chaco a lo largo del proceso

histórico de contactos interculturales que tuvo lugar desde finales del siglo XIX han sido otros tantos agentes de presión para producir el cambio de hábitos y del repertorio alimentario.

En efecto, el primer contacto con significantes culturales exógenos se produce con los conquistadores españoles y misioneros católicos españoles e italianos, algunos de los cuales recorrieron la región ya hacia el siglo XVI, y lo hicieron muchas veces de manera solitaria, de modo que su influencia debe haber sido poco significativa en la materia que nos ocupa. Pero el registro temprano de las costumbres y estilo de vida de estos grupos por parte de hombres de la Iglesia y de algunos funcionarios de la Corona española, nos ha permitido tomar conocimiento de las preferencias y prácticas alimentarias de los Matacos desde el siglo XVII (*Torres y Santoni, 1997a*). Ese registro hace posible decir que básicamente siguen comiendo lo mismo. Sin embargo, seguramente desde el primer momento del contacto se puso en marcha un proceso de cambio que parece acelerarse en los últimos tiempos. Algunos alimentos han dejado de consumirse, si tomamos como cierto lo relatado en las Crónicas mencionadas, mientras que otros nuevos han sido incorporados. Quizás entre los primeros deban mencionarse las carnes de animales domésticos, vacuna y caprina, y entre los segundos –especialmente en los últimos treinta o cuarenta años– algunos alimentos industrializados como el azúcar y la harina como consecuencia del contacto creciente –aunque lo mismo sigue siendo escaso y débil– con la cultura occidental y sus significantes. Como sabemos la conquista y pacificación definitiva del Chaco, región de nuestro estudio, recién se produjo a principios del siglo XX.

En cuanto a la influencia religiosa, más orgánica y de variado signo –católica, anglicana, evangélica pentecostal– producida a partir de la pasada centuria en la región que nos ocupa, la misma se ejerció más que en el terreno estricto del alimento en el terreno de las bebidas alcohólicas. La bebida propia de este grupo étnico, al menos desde tiempos protohistóricos ha sido y es la *aloja*, bebida fermentada a base de maíz, o de algarroba y miel, de molle, etcétera, bebida que según el tiempo de fermentación tiene mayor o menor graduación alcohólica. Posteriormente y por contacto con el blanco, el indígena incorporó el vino, convirtiéndose en tomadores desenfrenados y crónicos muchos de ellos. Las religiones protestantes, que son particularmente proclives a la conducta austera en este aspecto, influyeron grandemente para apartarlos de esa conducta adictiva aunque con relativo éxito.

Previamente a la consideración del factor condicionante de la perduración de las preferencias alimentarias de los Matacos que vamos a tratar aquí, creemos necesario puntualizar dos aspectos esenciales de la conducta alimentaria. Ellos son :

### **1.-Predominancia ideológica en las preferencias y el consumo alimentario.**

Con esto queremos significar que el consumo alimentario, en cualquier cultura y en cualquier ambiente, está condicionado fundamentalmente por cuestiones de naturaleza ideológica que explican que, dado un vasto repertorio de alimentos disponibles, se escojan unos y se desechen otros, a pesar de la palatabilidad de todos ellos. Y ello, debido a que alrededor de la alimentación se construyen saberes y significados, así como valoraciones de diferente signo acerca de lo que cada alimento representa, tanto en la dimensión biológica como social. De no mediar ese condicionamiento ideológico, que es

cultural, no se explicaría que en ciertas culturas, sin que medie ningún fundamento para el rechazo o la exclusión, se privilegien unos alimentos en detrimento de otros, igualmente disponibles y accesibles y cuyo valor nutritivo es igual o mayor que los elegidos. Es decir que dado un ambiente con sus recursos, el hombre inserto en él hará, en función de esa trama ideológica construída alrededor del alimento, una selección de los recursos disponibles con valor de alimento que puede parecer arbitraria o irracional si se prescinde de considerar esta dimensión de la alimentación humana.

## **2. Dimensión cultural y social del alimento.**

También debe quedar claro que el hombre de cualquier cultura y de cualquier época, a través del alimento no sólo incorpora energía destinada a cubrir una necesidad fisiológica. Si bien es cierto que en un principio, esa función del alimento de transferir energía del medio al hombre debe haber sido la motivación principal, con posterioridad se han ido produciendo una serie de fenómenos alrededor de lo que primariamente es una necesidad básica y vital para la supervivencia y la reproducción. En primer término se ha generado un fenómeno vinculado a lo sensorial que tiene que ver con la formación de un determinado gusto de acuerdo a las experiencias alimentarias que se dan en el marco de cada cultura. Al mismo tiempo se han generado valoraciones relativas a los diferentes alimentos (bueno-malo, liviano-pesado, aceptado-prohibido) así como adscripciones sociales (comida de pobre, de rico, de criollos, de indio, de coya, etcétera) que trascienden lo exclusivamente biológico del alimento y a veces hasta lo subordinan al nivel de las representaciones que pasa a ser el factor dominante en muchos casos, aún a costa de la misma supervivencia.

La dimensión social del alimento se verifica, además, en la red de interrelaciones que se genera a partir del rol (productor, distribuidor, dador) que juegue el individuo involucrado en el proceso de la alimentación, por conducto de la cual llega a configurarse, incluso una red de circulación de poder dentro del ámbito exclusivamente familiar en algunos casos y en otros en el ámbito más amplio del grupo social. Para comprender cabalmente lo afirmado precedentemente piénsese en el jefe de hogar que aporta los únicos ingresos monetarios del grupo familiar que sirven para la obtención de alimentos, o en el cacique que luego de una jornada de pesca o de cacería exitosa procede al reparto del alimento entre los más necesitados del grupo, en un tiempo en que ya las reglas de reciprocidad de rígida aplicación en el pasado prácticamente han caído en desuso.

La pauta así configurada por una triple dimensión –biológica, cultural y social- del alimento, termina por convertirse en un comportamiento colectivo que se transforma en un elemento cultural fuertemente arraigado, que pasa a formar parte de la tradición del grupo en cuestión e incluso llega a definir su identidad. Es por lo tanto de muy difícil remoción o modificación.

## **FACTOR MÍTICO RELIGIOSO**

### **Mito, rito y alimento**

Es posible afirmar que el carácter mítico-religioso de ciertos alimentos como el maíz, considerado la planta sagrada, durante el Incanato; del algarrobo considerado por la mitología Mataka el primer árbol creado y cuyo fruto constituye uno de los principales –si no el principal- alimento; de la papa, que en el mundo andino ha dado lugar a una vastísima literatura oral acerca de su origen, así como a una simbología y hasta una

dimensión metafísica que la liga con el origen del mundo y de las cosas que lo pueblan, ha contribuido a su permanencia en el tiempo. Lo mismo se puede afirmar de las técnicas y los instrumentos de obtención de alimentos, los cuales fueron enseñados al hombre en el tiempo originario, según consta en el relato mítico. En efecto, se puede mencionar la existencia de una serie de mitos etiológicos, los que dan cuenta de la existencia, rasgos y caracteres, respecto de los seres vegetales y animales que pueblan el ambiente en el que desarrollan su vida y su cultura estos grupos, así como también dan cuenta del origen de las técnicas e instrumentos tanto de caza como de pesca y de recolección. Los Mataco atribuyen principalmente a *Tokwáh* y *Tapiatzol*<sup>3</sup> la creación de todas las especies vegetales y animales que les sirven de alimento. Por ejemplo *Tapiatzol* creó el algarrobo, que es considerado como el primer árbol creado. Quizás por eso la vaina de algarroba constituye desde siempre el alimento principal y todopoderoso, proveniente de la recolección. El resto de las plantas también fue creado por *Tapiatzol*, y el encargado de ponerles nombre fue *Tokwáh*. Dice el mito que *Tokwáh* “les indicó todas clases de plantas que se podían comer [...] Nombró árboles que no se podía comer su fruta [...] Las aves comen esa fruta. Las plantas que no se comen fueron dichas por Tokwáh ... y pertenecían a las aves porque Tokwáh había dicho a la gente que había que dejar algunos árboles para que las aves pudieran comer” (*Mashnshnek*, 1975:19-20). De igual modo se puede mencionar que también el mito nos habla del origen de la caza y de los animales del monte, de las enseñanzas de *Tokwáh* respecto a la forma de extracción, a los instrumentos para hacerlo y al consumo de la miel de abejas y avispas silvestres, un alimento que sigue siendo muy apreciado y buscado por los indígenas. Dice el mito que *Tokwáh* “una vez les dijo a los hombres: Este [la miel] va a ser para sacar del árbol, vas a comer, es comida bastante dulce. Entonces Uds. van a sacar eso y van a comer para siempre” (*Mashnshnek*, 1975: 23). Pero es otro relato mítico el que da cuenta de la relación del hombre con los animales, como su alimento:

*“Tokwáh enseñó a la gente. Tokwáh quería que la gente saliera al monte con el perro y también con el hacha<sup>2</sup> porque el hombre quiere miel. A la tarde traía miel y animal el hombre. A veces traía animal grande como anta (= tapir) (yelé) o iguana. Tokwáh enseñaba a la gente a matar y comer, porque Tokwáh creó el mismo los animales y los animales que están en el monte, creó los pájaros y los árboles. Tokwáh entregó a la gente todo lo que hay en el monte, animales, frutas de los árboles. Tokwáh pensó en los animales, cuando llega el tiempo de cosecha de algarroba, que coman la algarroba. Cuando pasa el tiempo de cosecha de algarroba el hombre sale al monte a matar un animal y está muy gordo. Tokwáh creó todos los animales y el enseñó a buscarlos para cazarlos”* (*Mashnshnek*, 1975:9).

También pueden citarse alguna narraciones míticas que hacen mención a la prohibición o tabúes de ciertos alimentos, relacionados con ciertos momentos del ciclo vital, como la menarca y la menstruación, el embarazo, el parto, la lactancia. Durante los mismos se ponen en práctica una serie tanto de prescripciones como de prohibiciones alimentarias. Como ejemplo se puede mencionar que

*“en época cercana al parto...si los padres comen oculto, el hijo tendrá dientes ‘al costado’; si comen boga, tendrá los dientes ‘para adentro’; si comen pejerrey, nacerá con la boca pequeña. El peligro aumenta con animales como la corzuela y el chancho del monte; si los padres los ingieren, el hijo será invadido por granos deformantes*

(*amók*) que harán desaparecer la nariz. Sólo parecerían permitidos el pescado, las aves y las frutas del monte” (de los Ríos, 1974:59).

Por su parte, las mujeres menstruantes no deben comer miel. Dice el relato mítico que “*las mujeres con reglas no comían miel. Pasa que cuando comen, el hombre, cuando iba a buscar miel, no hallaba bastante, sólo poquito [...] cuando la mujer tenía reglas antes comía toda clase de miel. El hombre iba a buscar miel y no encontraba y la mujer se volvía flaca. Por eso dijo Tokwáh que la señora que le daba la regla no tenía que comer esa miel porque si comía se volvía muy flaca*” (Mashnshnek, 1975:24).

En la actualidad esta trama simbólica puesta de manifiesto en la profusión de relatos míticos parece estar muy diluida ya que en nuestro trabajo de campo durante 1998, hemos registrado tan sólo unos pocos tabúes, interdicciones y prescripciones alimentarias, todos ellos relacionados con el ciclo biológico femenino. Así, los informantes sostienen que en ocasión de la menarca, no se debe comer grasa ni carne de ningún tipo, durante tres días. Las mujeres menstruantes, por su parte, tienen tabuado el consumo de pescado. Según algunos informantes, también durante el embarazo la mujer no puede comer pescado. Otros dicen que son ciertos pescados los que no pueden ser ingeridos y citan al dorado (*Salminus maxillosus*) y al pacú (*Piaractus mesopotamicus*), quizás por el alto de contenido de grasa que tienen estas especies, mientras que afirman que sí se pueden comer otros como el sábalo (*Prochidolus lineatus*) y la boga (*Leporinus obtusidens*). En el período postparto, no se debe tomar sopa de pescado, según una informante, según otra es la carne lo que no se debe comer, y lo prescripto en esos días es el maíz hervido. Por otro lado, la mujer que está amamantando no debe comer sopa de dorado ya que eso le provoca diarrea al lactante. En cuanto a lo prescripto como recomendable para tener más leche durante el período de amamantamiento es la ingesta de semillas de zapallo (*Cucurbita máxima*) y de porongo (otra cucurbitacea).

Ahora bien, todos estos tabúes y prescripciones también han estado fundadas, seguramente, en un origen mítico, como todo comportamiento, tanto cotidiano como excepcional, de estos pueblos etnográficos. Es ese origen lo que ha impuesto la casi obligatoriedad de las enseñanzas y prescripciones contenidas en el mito, ya que el mismo, para los pueblos con conciencia mítica tiene un status de legalidad conferido por el carácter sagrado o divino de los personajes que han impartido esas enseñanzas, prescripciones y prohibiciones. Hoy, ese conocimiento se ha perdido u olvidado y el tejido mítico en el cual se inscribía toda la vida de estos pueblos, se encuentra totalmente desleída, y en proceso de desintegración, según nuestra apreciación. Sólo quedan residuos que se mantienen en algunas ideas, conceptos y nociones dispersas y estereotipadas, de las que se ha perdido el sentido y que se cumplen por la fuerza de la tradición más que por verdadera convicción. Lo que sí está claro, es que con esta normativa se pone de manifiesto una clara relación entre la alimentación y los conceptos de salud y enfermedad.

Referente a los ritos relacionados con algún aspecto (producción, búsqueda, preparación, consumo) del proceso alimentario, se puede hacer referencia, posiblemente como los de mayor entidad y dispersión, en América Latina, a los ritos en honor de Pachamama, la diosa ctónica que pareciera presidir el panteón andino, con dispersión incluso al mundo chaqueño de cazadores- recolectores. Los ritos a Pachamama están

relacionados con la agricultura, la ganadería y el pastoreo, en lo referido a la alimentación en alguna de sus fases. El rito se denomina *corpachar* y consiste en “darle de comer” a la Madre Tierra o Pachamama, en ocasión de comenzar la siembra de papa o de maíz, por ejemplo. Este rito se ha extendido a los Matacos del Pilcomayo, si bien de manera incipiente, por ahora (Torres, Madrid y Santoni, 1999).

En cuanto a ciertos alimentos como el maíz, por ejemplo, que en el pasado tenía carácter sagrado, como viéramos, y estaba relacionado a todo el sistema ritual Mataco, actualmente es comida principal y ordinaria, y, por lo tanto, consumido fundamentalmente en la vida cotidiana. No hemos encontrado en nuestro trabajo de campo que su uso esté especialmente connotado como de consumo ceremonial o ritual, quizá porque casi todas las ceremonias y ritos antiguamente vigentes, como los ritos de iniciación, el correspondiente a la menarca, a la iniciación chamánica, etcétera, que eran propios de esta cultura, parecen haber desaparecido o estar en proceso de dilución, bajo el manto opresivo de los diferentes credos religiosos operantes en el medio, los cuales han visto siempre en estas manifestaciones culturales expresiones de paganismo y herejía, por lo que fueron tenazmente combatidas, hasta casi extirparlas, cuando menos en gran parte de la población indígena.

Algo parecido se puede afirmar respecto de la bebida alcohólica tradicional de los Matacos, la aloja, cuyo consumo marcadamente ceremonial y ritual ha sido muy frecuente hasta no hace mucho tiempo (15-20 años). Hoy está prácticamente en desuso con ese sentido, ya que el único ritual festivo que parece conservarse en algunas aldeas es el del inicio de la recolección de la algarroba, ocasión en que se producen grandes y prolongadas libaciones.

Debemos señalar que tampoco hemos registrado ritos de purificación en relación al alimento en ninguna de sus fases. Sí podemos mencionar que está tabuado el ingreso de la mujer menstruante al cerco cultivado, porque debido a la impureza o contaminación que encarna por ese estado fisiológico, se piensa que puede contribuir a malograr la cosecha. Tampoco hemos registrado ritos de caza en el campo. No obstante, no descartamos que una investigación centrada en estos aspectos pueda revelar datos respecto a este ítem.

## **CONSIDERACIONES FINALES**

La revisión de parte de las fuentes bibliográficas modernas referente a la mitología de los Matacos vinculada al alimento y al proceso de producción, obtención y distribución del mismo, nos revelan varias cosas:

En primer lugar se advierte, comparando con la información producida por Cronistas, misioneros y funcionarios de la Corona española que se han ocupado de las preferencias y los hábitos alimentarios de este pueblo, que los mismos siguen siendo básicamente iguales, pese a las múltiples influencias recibidas en el largo proceso de contactos interétnicos, en especial con significantes de la cultura occidental. Esta afirmación no significa desconocer los cambios producidos en la dieta, en las estrategias de obtención de alimentos e incluso en el patrón de alimentación, pero los mismos son menos significativos que los que si han persistido sin modificación.



En segundo lugar, se infiere de la profusión de relatos, del detallismo de los mismos, de la edad media (45 años) de algunos de los informantes, que para ese entonces (25 años atrás) la conciencia mítica de ese grupo étnico estaba perfectamente vigente. El mito era, claramente, para entonces, cosa sabida, sentida y vivida. Conocimiento colectivo. Por lo tanto condicionaba de manera efectiva la conducta alimentaria de este pueblo. Ese conocimiento estaba reforzado por el ejercicio permanente de la ritualidad vinculada a momentos claves del ciclo vital de hombres y mujeres, como ser el nacimiento, la iniciación en la vida adulta, la menarca, la muerte, etcétera. Es suficientemente claro, entonces, que en el pasado reciente, cuando todavía la conciencia mítica impregnaba cada acto y pensamiento de la vida cotidiana de quienes participaban de ella, como es el caso del pueblo que tratamos, tiene que haber influido de manera muy significativa en la conformación y perduración del repertorio dietético. Y seguramente más que los mitos etiológicos, deben haber influido aquellos que transmitían enseñanzas y hasta prescripciones y prohibiciones de las distintas teofanías<sup>3</sup> respecto del consumo de diferentes alimentos, como sería el caso de *Tokwáh* y la miel, arriba mencionado, para no citar sino un ejemplo.

Hoy, cuando esa conciencia mítica que ha venido actuando como una barrera frente a la presión externa parece estar en un franco proceso de pérdida o de retroceso y ha sido penetrada por nuevos modelos de pensamiento, nuevos modelos de estilo de vida, y de interrelación social, se advierte un acelerado cambio en los hábitos y preferencias alimentarias de los Matacos, así como de otros grupos aborígenes de la región. Parece haber ahora una mayor permeabilidad a las propuestas de la sociedad dominante, permeabilidad que está ayudada por los cambios contextuales a los que los Matacos, ahora inmersos e incorporados de manera que podría calificarse como irreversible a otros sectores de la sociedad total, no pueden escapar. Estos cambios contextuales han afectado a su vez su propia estructura y sistema de reproducción, lo que los ha obligado a redefinir y repensar nuevas estrategias de obtención de alimentos y nuevos patrones alimentarios como única vía de escape a la extinción.

## Notas

<sup>1</sup> Tesmóforos o héroes culturales o civilizadores. Son los que han introducido en el tiempo original toda clase de bienes culturales –técnicas, instrumentos, instituciones- en el mundo de los hombres

<sup>2</sup> Es importante notar que el relato hace alusión al hacha, un instrumento de la cultura occidental introducida en las culturas aborígenes recién en el presente siglo, lo que pone en evidencia la permanente redefinición y reciclado, incluso en la dimensión de la ideología.

<sup>3</sup> Teofanía: Personaje dotado de potencia, encarnación de la divinidad

## BIBLIOGRAFÍA

Barbarán, Francisco. *Reclamo de tierras y uso sustentable en el Lote Fiscal 55*. Actas del III congreso Internacional de Etnohistoria. San Salvador de Jujuy. 47 de agosto. 1998.

-----*Factibilidad de caza de subsistencia, comercial y deportiva en el Chaco Semiárido de la Provincia de Salta, Argentina*. Actas de la I Reunión Internacional sobre Biodiversidad Iberoamericana. El Chaco y las Sabanas Inundables. Pamplona, España 25-30 de enero de 1999a.

-----El aborigen del Chaco Salteño. Iniciativas de desarrollo 1969-1992. Centro de Estudios Indígenas y Coloniales. Universidad Nacional de Jujuy. 1999b.

Carrasco Morita y Claudia Briones. *La tierra que nos quitaron*. Documento IWGIA N° 18. Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas. Asociación de Comunidades Aborígenes *Lhaka Honhat* . 1996.

De los Ríos, Miguel: *Vida y Muerte en el Cosmos Mataco*. En: Los Grupos Aborígenes en la Custodia Provincial de Misioneros Franciscanos en Salta. Síntesis Etnográfica del Chaco Centro Occidental. Cuadernos Franciscanos N°. 35. Págs. 51-66. Salta, 1975.

Díaz, D. E. *El uso del monte chaqueño por aborígenes Wichi en productos forestales no madereros*. Cuadernos Agroforestales I Proyecto Desarrollo Agroforestal y Comunidades Campesinas. Salta, 1995.

Mashshnek, Celia. *Aportes para una comprensión de la economía de los Mataco*. En: Scripta Ethnologica. Nro. 3, Parte 1, págs. 7-40. Centro Argentino de Etnología Americana. Buenos Aires, 1975.

Morello, C. y C. Saravia Toledo *El bosque chaqueño I. Paisaje primitivo, paisaje natural y pasaje cultural en el Oriente de Salta*. Revista Agronómica del Noroeste Argentino 3 (1-2). 1959<sup>a</sup>

-----*El bosque chaqueño II. Paisaje primitivo, paisaje natural y pasaje cultural en el Oriente de Salta*. Revista Agronómica del Noroeste Argentino 3 (1-2). 1959<sup>b</sup>

Rodríguez H. Y C Buliubasich *Degradación ambiental y conflicto étnico en el sector Nororiental del Chaco Salteño*. ANDES 6. CEPHIA. Universidad Nacional de Salta, Salta, 1994.

Saravia Toledo, Carlos. *El Departamento Rivadavia: estudio de caso. Historia de un desastre ambiental. Antecedentes relativos a las tierras públicas del Lote Fiscal 55. Área Pilcomayo, Provincia de Salta*. Gobierno de la Provincia de Salta. Salta, Argentina. 1995.

-----*Aborígenes y criollos ocupantes de los fiscales 55 y 14. Departamento Rivadavia, Provincia de Salta. Recopilación y análisis histórico. Evaluación crítica de propuestas para regularizar asentamientos poblacionales*. Inédito. Salta, 1997.

Torres, Graciela y Mirta Santoni. *Los efectos de la Conquista: modificación en los patrones alimentarios de la región del NOA, siglos XVI al XVIII*. En: Procesos socioculturales y alimentación. Comp. Marcelo Álvarez y Luisa V. Pinotti. Serie Antropológica, Ediciones del Sol. Págs.61-98. Buenos Aires, 1997a

----- *Alimentación y uso del medio ambiente en el Noroeste*. En: De Hombres y Tierras. Una Historia Ambiental del Noroeste Argentino. Compilador Carlos Reboratti. Proyecto Desarrollo Agroforestal en Comunidades Rurales del Noroeste Argentino. Págs.114-124. Salta, 1997b.

Torres, Graciela, Mirta Santoni, Liliana Madrid, Liliana Romero y Francisco Barbarán. INFORME CONICET. Proyecto: *Alimentación y Nutrición de los Matacos del Pilcomayo*. CONICET Un estudio antropológico. Inédito. Mayo de 1999.

Torres, Graciela, Liliana Madrid y Mirta Santoni. *Interrelations "mythes, alimentation, nutrition" en République d'Argentine*. Actes du Colloque Mythes alimentaires et nutrition en Amérique Latine. Cartagène, Colombie, 13 et 14 mai 1999. En La Leerte du Cercle André Lambling- Paris, 1999.

---

## **El elemento mitológico: uno de los factores intervinientes en las elecciones alimentarias. El caso de los Matacos del Pilcomayo. Dpto. Rivadavia, Provincia de Salta**

### ***Resumen***

En el presente artículo consideramos la influencia del horizonte mítico, en las elecciones y la perduración de las preferencias alimentarias en el grupo Mataco del Pilcomayo. Esta perduración se extiende, por lo menos, a lo largo de los últimos cuatrocientos años, pese a las múltiples influencias exógenas recibidas a lo largo de ese período. Utilizamos para el análisis la bibliografía etnográfica producida en los últimos veinticinco años, acerca de la mitología vinculada a los recursos alimenticios del grupo étnico que consideramos, y la información obtenida en nuestra investigación de campo durante 1998.

**Palabras clave:** Matacos, mítico, preferencias alimentarias, permanencia.

*Graciela Torres – Mirta Elsa Santoni – Liliana Madrid de Zito Fontán – Liliana Romero*

**The mythical element, one of the factors intervening in the permanence of the food choices. The case of the Matacos of the Pilcomayo. Departament of Rivadavia, Province of Salta**

### ***Abstract***

---

The present article considers the influence of the mythical horizon in food choices and permanence of food preferences in the Mataco group of the Pilcomayo. This permanence extends at least over the last four hundred years in spite of multiple exogenous influences received during this period. For the analysis we use the ethnographic bibliography produced in the last twenty-five years on the mythology related to the food resources of the ethnic group involved, and the information obtained from our research field during 1998.

Key words: Matacos; mythic; food choices; permanence.

*Graciela Torres – Mirta Elsa Santoni – Liliana Madrid de Zito Fontán – Liliana Romero*