

Los recursos vegetales de los Rankülches en la Frontera Sur

The vegetal resources of the Rankülches in the South Border

Guillermo Heider
Departamento de Geología,
Facultad de Ciencias Físico, Matemáticas y Naturales
Universidad Nacional de San Luis
CONICET-CCT SAN LUIS

Fecha de presentación: 14 de enero de 2017

Fecha de aceptación: 16 de mayo de 2017

RESUMEN

En este trabajo observamos la relación que tuvieron los Rankülches del Mamül Mapu con los recursos vegetales. La tarea se llevó a cabo a partir del diario de viaje de Luis De la Cruz, parte de las memorias de Santiago Avendaño y entrevistas realizadas por Héctor Greslebin. Los autores elegidos presentan diferencias cuantitativas y cualitativas sustanciales, a partir de las cuales se pudo complementar las diferentes observaciones realizadas. Las derivaciones de esta comunicación se incluyen en un proyecto mayor, que intenta observar la relación que tuvieron los pueblos originarios con los vegetales, en el sur de Córdoba y San Luis, a lo largo de toda su trayectoria histórica. Los resultados permitieron observar la utilización tanto de recursos vegetales silvestres como domésticos. El número de especies mencionadas es escaso en relación a lo expresado por diversas investigaciones arqueológicas. Sin embargo, la variedad de usos detectados fue amplia, abarcando un espectro que va desde el alimenticio al uso como ofrendas religiosas. Finalmente, la importancia que tuvieron los vegetales para el pueblo ranquel queda constatada en la centralidad que los mismos tienen en las rogativas, como así también su uso en diferentes tipos de ceremonias religiosas.

Palabras clave: Rankülches; frontera sur; recursos vegetales; variabilidad de usos.

ABSTRACT

In this work we observe the relationship that the Rankülches of the Mamül Mapu held with the vegetal resources. The task is based on Luis De la Cruz's travel diary, on Santiago Avendaño's memoirs and on interviews conducted by Héctor Greslebin. The chosen authors introduce significant quantitative and qualitative differences, from which it was possible to

complement varied observations made. The derivations of this communication are included in a larger project, which aims at observing the relationship that the native peoples held with the vegetal world, in the south of Córdoba and San Luis, throughout all their historical trajectory. The results showed the use of both wild and domestic vegetal resources. The number of species mentioned was low in relation to what is expressed by several archaeological investigations. However, the variety of uses detected was broad, encompassing a spectrum ranging from nourishment to religious offerings. Finally, the importance of plants for the Rankülches results evident in their centrality in prayers, as well as in their use during different types of religious ceremonies.

Key word: Rankülches; South border; vegetal resources; varied uses.

INTRODUCCIÓN

*Nguen mapú, vicha güenthnú,
Cumelepí ñí mapú – mongüepétañi pu loncó.
Maupé mai vothray, Ñi cachúque am ta mapú.
Raullipeta chical, Sohy, titrecá, giugan.
Vil epellé mulepé.
Frenemañ may, vicha chau!*¹

(Oración para la salida del sol durante el Nguillatún. En: Avendaño 2012:24)

En este trabajo se identifican recursos vegetales utilizados por los Rankülches del Mamül Mapu (en mapudungun: país del monte o país de la leña) durante el siglo XIX. El análisis parte de la revisión de tres fuentes editas pertenecientes a Luis De la Cruz (1969); Santiago Avendaño (2012) y Héctor Greslebin (1961). La selección de los autores tuvo como punto central sus diferencias en cuanto a su educación personal, año en el que fueron escritas originalmente duración de su presencia en las tolдерías y modo de relacionarse con sus interlocutores (entre otras cuestiones). Esto permitió, entendemos, complementar sus observaciones. Los resultados que se obtuvieron se encuentran enmarcados en un proyecto de investigación amplio. El mismo intenta abordar la subsistencia entre los grupos que habitaron el sur de las provincias de Córdoba y San Luis durante toda su trayectoria histórica (desde el poblamiento inicial durante la transición Pleistoceno/holoceno hasta el siglo XXI). Por esta

¹ “Dueño de la tierra, Hombre grande; que la tierra es tenaz; que vivan nuestros caciques; que haya lluvia, señor; para que den pastos los campos; que produzcan frutos los chañares; algarroba, piquillín y el molle; que abunden los alimentos; te lo pedimos, Padre Grande” (Traducción de Avendaño 2012:24).

razón, este trabajo excede el análisis etnohistórico propiamente dicho para formar un complemento con un proyecto netamente arqueológico ya en desarrollo (Heider y López 2016).

Las investigaciones arqueológicas en la región pampeana argentina tuvieron, desde finales del siglo XX, un aumento notorio de estudios en sectores hasta entonces poco explorados (*i.e.* Berón 2013; Politis y Madrid 2001; Heider y Curtoni 2016). En este marco, los trabajos en el Norte de la Pampa Seca abarcaron un área de 25.000 km² que comprende al sur de las provincias de San Luis y Córdoba (Heider 2015). Las limitaciones que implica la escasez de estudios previos permitieron, sin embargo, avanzar en la tarea basados en las técnicas propias de la Arqueología Distribucional (*sensu* Ebert 1992) y la Organización de la Tecnología (*sensu* Nelson 1991). Aún sin fechados radiocarbónicos, el registro arqueológico fue interpretado como propio de grupos cazadores-recolectores de zonas semiáridas y áridas, recuperándose elementos del periodo de contacto hispano-indígena solo en cuatro (4) sitios (Heider 2015). Con el avance de las investigaciones se comenzaron a publicar una serie de resultados, principalmente orientados a la gestión tecnológica de los recursos líticos (*i.e.* Heider 2016; Heider y Demichelis 2015). En el contexto mencionado, los estudios arqueobotánicos permitieron obtener novedosos resultados para relacionar a los cazadores recolectores y los recursos vegetales silvestres (Heider y López *op.cit.*).

El territorio ancestralmente ocupado por los Rankülches, como así también su origen como grupo fue discutido en diferentes trabajos, siendo aceptado, hasta el momento, las referencias históricas correspondientes al siglo XVIII (Fernández 1998; Poduje *et.al.*1993, entre otros). Puede decirse que se acepta, aún hoy, que la conformación de este pueblo-nación fue un proceso de mezcla/reemplazo entre grupos locales con trayectoria histórica temporalmente amplia e indígenas chilenos (Poduje *et al.* *op.cit.*; Hux 2003). Esta visión contrasta con la opinión de los representantes indígenas actuales (Canhué 2003), como así también con relatos del viajero Luis De la Cruz, realizado a principios del siglo XVIII. El Alcalde de Concepción (Chile) intentó el cruce del subcontinente desde su ciudad de origen hasta Buenos Aires, asentando en su diario de viaje, luego publicado, una gran cantidad de observaciones. Allí explicita una respuesta del cacique Manquel sobre su presencia en el territorio del *Mamilmapu* apuntando que: “...en estas tierras habitan indios desde tiempos inmemoriales, que así lo oyó á sus antepasados” (De la Cruz 1969:131).

Las investigaciones sobre los grupos Rankülches que habitaron, y aún hoy habitan, en su territorio ancestral son variadas. Entre las líneas de investigación más prolíficas se encuentra el estudio de su economía pecuaria, los malones, la relación pueblos originarios/huincas en la frontera y el estado actual de las comunidades, entre otras cuestiones (Mandrini 1984; Giacomasso 2016; Palermo 1986; Pérez Zabala 2014; Tamagnini 2005, entre muchos otros). En este marco de avance se planteó, recientemente, la posible existencia de una serie de trayectorias históricas particulares entre los cazadores-recolectores del Mamüll Mapu (Heider 2015). Sin embargo, resultan escasas las investigaciones que relacionan a los Rankülches con los sitios arqueológicos. La principal excepción a este panorama son los trabajos realizados a partir de las investigaciones de Tapia. La mencionada autora, junto a colaboradores, avanzó en diferentes líneas de investigación de gran interés: utilizando tecnología de GIS para plantear un proceso de fusión-fisión de los cacicazgos de finales del siglo XIX, analizando la presencia de las actividades de molienda en las tolдерías ubicadas en el Caldenar y el patrón de asentamiento o abordando la arqueología de fortines, entre otras cuestiones (Curtoni et.al. 1996-1998; Doval y Tapia 2013; Tapia 2005, 2007, 2011, 2014; Tapia y Charlín 2004; entre otros).

Este trabajo intenta incorporar al proyecto de investigación en desarrollo diferentes miradas sobre los Rankülches y el uso de los vegetales. De esta manera pretendemos crear un nexo entre los resultados obtenidos y publicados sobre cazadores-recolectores prehispánicos (ver Heider y López 2016), los Rankülches de tiempos históricos (a través de las miradas de los autores elegidos) y algunos comentarios de representantes actuales de su comunidad. La recopilación bibliográfica se centró básicamente, como ya fue mencionado, en el diario de viaje de Luis De la Cruz (1969), las memorias de Santiago Avendaño recopiladas por Meinrado Hux (Usos y Costumbres de los indios de La Pampa; 2012) y una publicación científica realizada por el arquitecto Héctor Greslebin (denominada Memorias Ranquelinas) más de 30 años después de la realización de las entrevistas a la que hacen mención (Greslebin 1961). Adicionalmente, y para las discusiones del trabajo, incorporamos referencias etnográficas, etnohistóricas, etnobotánicas y arqueobotánicas que complementen la información existente en los tres autores principales (Mansilla 1938; Muiño 2012; Musaubach 2014; Steibel 1997; entre otros). De esta forma, la información obtenida permitirá ampliar el panorama sobre los Rankülches y su relación con las plantas.

LAS PLANTAS EN LOS LIBROS

El viaje de Luis De la Cruz

El primer conjunto de menciones sobre recursos vegetales corresponde a las anotaciones de Luis De la Cruz en el diario de viaje. El objetivo de la expedición, realizada por el entonces Alcalde Provincial de Concepción (Chile), fue identificar y describir un camino recto entre esa ciudad y Buenos Aires. Durante el viaje, iniciado en abril de 1806, fue acompañado por un par de asociados en la empresa, dos tenientes y dragoneantes del ejército real, siete peones, un traductor y un agrimensor. Luego de cruzar la cordillera recorrió las actuales provincias de Neuquén, La Pampa, Santa Fe y Córdoba, sin poder llegar a su destino debido a la contemporaneidad de su marcha con la toma de Buenos Aires por parte de los ingleses.

Los objetivos de la expedición (fuertemente orientado a la obtención de una ruta comercial alternativa al camino real Buenos Aires-Mendoza) delinearon un diario de viaje con abundancia de menciones paisajísticas, aunque poco ligadas a los posibles usos que los pueblos originarios le daban a los recursos allí enumerados. La primera mención sobre vegetales es expresada por De la Cruz al transcribir una charla con Manquel en la zona del Puelce, poco antes de llegar a Chadileubu (lugar identificado como inicio del Mamül Mapu):

“¿Que si había pastos, árboles y algunas frutas comestibles por esas tierras? Que pastos pocos, y en partes bastantes; arbustos muchísimos, que no podían romper los montes, frutas ningunas, sino sólo lancú ¿Qué era lancú? Una semilla parecida a la cebada, y también la yerba que la da, como la de ella crece y echa espiga que se cosecha en verano, de la que usan en harina tostada los indios, para espesar con ella el caldo de la carne, y también cruda?” (De la Cruz op.cit.:82).

Una nueva mención sobre este pseudo-cereal se observa al describir el obsequio que recibe de la viuda de Tricao, poco antes de llegar a los toldos de Carripilun:

“...fue muy regalada, y ella me obsequió con unas semillas de lancú, del que traté con la captiva en Puelce, y es un grano inútil de pasto; y unas frutas del árbol chanal o chical, que es una graciosa avellana, y del gusto de dátil su comida” (ibídem:138)

En la mención previa puede observarse el nombre “chanal o chical”, el cual corresponde al chañar (*Geoffroea decorticans*). Esta especie es la que presenta mayor cantidad de menciones en el diario, haciéndose referencia tanto a sus frutos como a su madera:

“Entre los arbustos de estos zarzales, hay bastantes árboles de chical y currimamil. El primero, dicen los indios, da una futa chica que tiene hueso como el coyque: se seca, y es muy agradable por su dulzura; la usan para comer cocida, y también de el agua en que la cuecen hacen chica” (ibídem:82).

“...por los contornos de chicales, muy hermoso árbol, muy útil, tanto por el fruto, como por sus maderas, que ser tan durables como los espinillos de nuestro Chile, que no les aventaja el fierro en duración, y así merecen todo aprecio para cercos y otros destinos, por la experiencia de que duran siglos...” (ibídem:138).

Una interesante mención tiene lugar durante la estadía de la expedición en el toldo de Carripilun, quien era el cacique principal de los Rankülches en ese momento. Allí, se describe la agricultura/horticultura que tenía lugar en el perímetro de los toldos, aunque sin poder De la Cruz observar los frutos debido a su llegada luego de la época de cosecha:

“Los indios no tienen labranzas de tierras sino unas cortas chacarillas de zapallos, sandias y melones, que se reducen a diez o doce varas de circuito. Dicen se dan frutas muy hermosas y la fertilidad de las plantas le ha visto en algunas guías secas” (ibídem:154).

Las dos menciones finales corresponden al uso vegetales como combustible en el este de La Pampa y sur de Santa Fe: *“Que sí, que hay leña y gruesa hasta más de la mitad del camino, y de ahí para adelante algunos arbustos, y dos días sin leña, que se hace fuego con achupalla”* (ibídem:131). En la parte final de su viaje, poco antes de llegar al fuerte de Melincue menciona que: *“...por estas inmediaciones se han encontrado vástagos de un pasto que se nombra achapalla, y de ella nos hemos servido para hacer fuego y poder cocer la carne”* (ibídem:186).

Especie mencionada	Uso	Nombre Rankülche
<i>Bromus unioides</i> (cebadilla)	Alimenticio	Lancú
<i>Geoffroea decorticans</i> (chañar)	Alimenticio, bebida, uso de madera	Chical
<i>Bromeliaceae</i> sp.	Combustible	¿Achapalla?
<i>Cucurbita máxima</i> (zapallo)	Alimenticio	Dapallu
<i>Citrullus lanatus</i> (sandia)	Alimenticio	Santia
<i>Cucumis melo</i> (melón)	Alimenticio	-----

Tabla 1: Recursos vegetales mencionados por Luis De la Cruz (1969).

Los recuerdos de Avendaño sobre los usos y costumbres de los indios en La Pampa

El libro de *Memorias del ex cautivo Santiago Avendaño* es recurrentemente citado por la bibliografía arqueológica de la región pampeana. La prolongada permanencia de Avendaño como cautivo entre los años 1842 y 1849, sumada a la posibilidad posterior de escribir de puño y letra su experiencia, constituye una fuente de gran valor para la realización de analogías arqueológicas. Sin embargo, entendemos que la segunda parte de sus memorias (recopiladas en ambos casos por Meinrado Hux) tiene mayor valor que la primera en relación con los objetivos de este trabajo. Esta apreciación se funda en que la segunda parte (Uso y costumbres de los indios de la pampa) describe, con detalle, una serie de cuestiones fuertemente ligadas a los rituales, los cuales, en muchas ocasiones, incluían el consumo (en sentido amplio) de vegetales.

En el capítulo inicial del libro describe el *Nguillatún* (fiesta religiosa principal de los Rankülches) conjuntamente con dos ceremonias de menor rango (llamados *coyag*). Las primeras menciones sobre vegetales corresponden al uso como bebidas de maíz, Algarroba y chañar durante las festividades:

“Mientras los chasques van a todas partes a toda la velocidad del caballo, el cacique hace acondicionar los ñóques (vasijas), sostenidos por palo; y vigila que todo esté bien dispuesto, haciendo pisar el maíz o

la algarroba para la fabricación del pulú (aguardiente) o la aloja (bebida de agua y miel)” (Avendaño 2012:15).

“Enseguida se sirvió a la concurrencia la leche avinagrada mezclada con chañar cocido. Ellos la llaman leche huacá chavü, y la beben con sumo agrado, tienen a este alimento por una de las cosas más deliciosas” (ibídem:19).

“Después de haberse lavado las manos y haber cumplido con todas las ceremonias acostumbradas, sólo les falta la comida consistente en majares de maíz, como la mazamorra y el mote (maíz desgranado y cocido)” (ibídem:27).

La última mención, del capítulo inicial, es expresada en el contexto de la menor de las tres ceremonias mencionadas. La misma, al estar relacionada con la presencia de circunstancias adversas para la comunidad (enfermedad, sequías, entre otras), puede ocurrir en diferentes momentos del año. Luego de dar muerte ritual a un caballo (descripta como punto nodal de la ceremonia, con independencia del momento del año en que se realice) se menciona el uso de flores como ofrendas:

“Cuando este sacrificio tiene lugar en septiembre (lo que es frecuente), se hacen grandes macetas de cogollos (ramos de flores) de toda clase de árboles frutales, matizados con flores silvestres del campo. Y es tarea de todos contribuir con estos elegantes adornos.” (ibídem:28).

Las bebidas formaban parte de las ceremonias descriptas, como así también del “cahuñ” o convite por la celebración de una boda:

“...para tal efecto, si hay cosecha de maíz (si es en invierno) se hace muscá (aloja); o a falta de ésta, se hace chicha de algarroba. Si ocurre en verano, hacen la bebida ritual de piquillín o molle” (Avendaño 2012:145).

La importancia de los vegetales entre los Rankülches queda expresada en dos rogativas cuya traducción al castellano nos ofrece el autor. En un caso, como fragmento dentro de una plegaria mayor: *“...que broten los montes, porque se aproxima el tiempo en que deben brotar y producir...” (ibídem:26).* La segunda, casi enteramente referida a la necesidad de un clima

apropiado para el desarrollo de las plantas (la versión en Mapudungun se encuentra al comienzo del acápite “Introducción”):

“Dueño de la tierra, Hombre grande; que la tierra es tenaz; que vivan nuestros caciques; que haya lluvia, señor; para que den pastos los campos; que produzcan frutos los chañares; algarroba, piquillín y el molle; que abunden los alimentos; te lo pedimos, Padre Grande” (ibídem:24).

En la parte final del capítulo 1, cuando describen una pequeña ceremonia de fertilidad para los sembrados, aclara que la siembra es una tarea femenina especificando, además, el uso de algarrobo como herramienta para la siembra: *“Sea agarran unas varas de madera de algarroba con punta muy aguda para colocar la semilla” (ibídem:29).* La relación entre las mujeres y los vegetales vuelve a observarse en el momento de la recolección de especies silvestres: *“Que también a ella le gusta que la llesves al monte, a traer algarroba, a traer copára, chichal (chañar), lancú (cebadilla)...” (ibídem:127).*

En el capítulo IV, durante la descripción de la muerte entre los Rankülches, se menciona el uso de los vegetales para curar enfermedades. En este sentido, se puntualiza en el uso de un junco por parte de la curandera ante la enfermedad:

“Según lo que éste declare, los indios de su familia lo procuran la curandera (cosán chefé o cutránchefé), para que haga la “operación” metiéndole un junco verde por la boca y haciendo como cuando uno carga un arma de fuego (que se carga por la boca) y la atasca hasta asegurar la punción, asimismo hacen también con el junco, hasta romperle la hiel, según ellos, que despide una gomosidad” (ibídem: 61).

Una nueva referencia sobre uso de vegetales relacionados con la enfermedad tiene lugar en el capítulo VI. Allí se describe la enfermedad que tuvo el indio Quiñalef, la cual intentó aliviar sin la intermediación de curanderos:

“... un fuerte dolor de vientre, y creyendo que él podía mejorarlo, trajo él mismo del campo dos frutas muy amargas, parecida a zapallo. Les sacó las semillas o lo que formaba el corazón de ellas, las disolvió en una cantidad de agua, la que se hizo tan amarga como una hiel. La tomó como remedio” (ibídem:141).

Finalmente, ante la muerte del citado Quiñalef y luego de que su tumba quedara parcialmente descubierta debido a la intromisión de un perro, se describe una ofrenda realizada por su familia, la cual procedía de los cultivos otrora pertenecientes al propio difunto: “...fue efectivamente y tomó más o menos dos docenas de choclos, cuatro o cinco zapallos y se fue de nuevo al sepulcro de su yerno” (ibídem:142).

Especie mencionada	Uso	Nombre Rankülche
<i>Zea mays</i> (maíz)	Alimento, bebida, ofrenda	Wa
<i>Prosopis</i> sp. (Algarrobo ¿?)	Alimento, bebida, herramienta	Witru o Sohy
<i>Geoffroea decorticans</i> (chañar)	Alimenticio, bebida	Chical
Flores de especies no identificadas	Ofrenda	-----
<i>Schinus fasciculatus</i> (molle)	Bebida	Wingan
<i>Condalia microphylla</i> (piquillín)	Bebida	Trüka o Titrecá
Especie no identificada (junco)	herramienta para curación	-----
Especie no identificada (<i>Cucurbitaceae</i> sp.)	medicinal	-----
<i>Cucurbita maxima</i> (zapallo)	Alimenticio	Dapallu

Tabla 2: Recursos vegetales mencionados por Avendaño (2012).

Los interrogatorios de Greslebin

Héctor Greslebin realiza, más de 70 años después de la muerte de Avendaño, una entrevista a dos ranqueles que vivían conchabados como jornaleros en su establecimiento rural cercano a la ciudad de Villa Mercedes (provincia de San Luis). La descripción etnográfica abunda en detalles sobre diferentes aspectos de la vida de los ancianos durante su permanencia en las tolderías (que, según Greslebin, tuvo lugar a mediados del siglo XIX).

Como sucede en los dos casos mencionados previamente, el uso de vegetales en las bebidas es explicitado:

“La bebida fermentada llamada chicha se fabrica con frutas de molle dorado, del chañar y del piquillín, siendo esta última la más apetitosa. La del molle dorado sabía a ginebra y su borrachera duraba de ocho a nueve días” (Greslebin op.cit.:56).

El texto abunda en detalles sobre el uso de herramientas para molienda, juegos y actividades de caza (entre otros), en alguno de los cuales están presentes los recursos vegetales como herramientas (por ejemplo, en los palos utilizados para el juego de *La Chueca*). Sin embargo, solo una descripción final referida al modo de preparación de las bebidas puede exponerse como resultado de los interrogatorios:

“Para fabricar esta bebida ponían las frutas de esta planta en un noque de cuero, lleno de agua tibia que dejaban estacionado al sol durante varios días, hasta que reventaba la semilla, saliendo del noque. Entonces se la restregaba bien. Volvían a introducir en el noque y al cabo de tres o cuatro días más el conjunto era colado. La duración de esta operación dependía exclusivamente de la fuerza de los soles” (Greslebin op.cit.:56).

Especie mencionada	Uso	Nombre Rankülche
<i>Schinus sp.</i> (molle; especie no identificada)	Bebida	Wingan
<i>Geoffroea decorticans</i> (chañar)	Alimenticio, bebida	Chical
<i>Condalia microphylla</i> (piquillín)	Bebida	Trüka o titrecá

Tabla 3: Recursos silvestre mencionados por Greslebin (1961).

DISCUSIÓN Y CONSIDERACIONES FINALES

En algunas áreas de la región pampeana argentina, como así también en regiones aledañas, el estudio de procesos de aumento demográfico ha permitido identificar algunas de las características principales de la subsistencia ligadas a procesos de intensificación (Politis y Madrid 2001; Martínez y Gutiérrez 2004; Neme y Gil 2008, entre otros). En nuestra área de investigación (Norte de Pampa Seca: sur de San Luis y Córdoba) algunos de los restos

materiales recuperados fueron caracterizados como evidencias de un proceso similar. En este sentido, resultados recientes permitieron identificar diferentes especies vegetales silvestres, y uno doméstico, consumidas por los cazadores-recolectores durante el Holoceno final (Heider 2015; Heider y López 2014, 2016). Los estudios, si bien promisorios, no incluyen hasta el momento la relación que pudo existir entre los Rankülches y los vegetales a partir del siglo XVIII. Los resultados expresados previamente, que se discuten a continuación, representan un primer paso para unir a los cazadores-recolectores del Holoceno Tardío y los Rankülches de tiempos históricos cuyas trayectorias históricas consideramos unidas.

Las investigaciones sobre los Rankülche pueden ser consideradas abundantes, tanto en cantidad de trabajos publicados como en líneas de investigación. Algunas de ellas fueron enumeradas durante la introducción de este trabajo. Sin embargo, el uso de las plantas en este pueblo-nación es una de las vías de acceso menos exploradas hasta la actualidad. En este sentido, un conjunto reducido de estudios aborda la problemática de explorar el uso de las plantas en la Pampa Central durante los siglos XVIII y XIX. Se destacan, entre ellos, un reducido conjunto de investigaciones de manera particular. En primer lugar, el trabajo de Steibel (op.cit.), quien enumera 129 plantas con sus nombres ranqueles e indicando en la mayor parte de los casos sus posibles usos. Muiño (op.cit.), por su parte, realiza estudios etnobotánicos sobre el uso de las plantas entre los actuales campesinos del noroeste de La Pampa, sector al cual consideramos central al momento de pensar la continuidad hasta el presente de la trayectoria histórica ranquelina. Finalmente, los estudios de Tapia (2007), quien junto a colaboradores aborda de manera amplia el desarrollo histórico de los cacicazgos ranquelinos del norte de La Pampa observando, en algún caso, la presencia de vegetales en la toponimia Rankülche. Este trabajo intenta un abordaje diferente y, a la vez, complementario con los autores referidos, como así también por nuestros estudios previos (fuertemente orientados al registro arqueológico previo al contacto hispano-indígena).

Una primera línea de discusión puede ser abordada a partir de la cantidad y calidad de información suministrada por los autores. El trabajo de Avendaño es cuantitativamente más generoso. El cautivo, al permanecer siete años en los toldos y adquirir el dominio del Mapudungun, fue capaz de abordar una mayor variedad de aspectos de la vida social de los Rankülches. Sin embargo, las entrevistas realizadas por Greslebin son cualitativamente más precisas. Su trabajo es el único en el que se describe el modo de preparación de bebidas a partir de vegetales, aun cuando solo se recuperaron un par de párrafos. En el caso de De la

Cruz, la escasez cuali-cuantitativa puede tener relación tanto con su paso de menos de un mes por el Mamül Mapu, como así también con los objetivos de su expedición.

El análisis de la relación entre los Rankülches y las plantas puede abordarse a partir de distintas vías de acceso, por ejemplo, dividiendo el universo mencionado en recursos silvestres y domésticos. La utilización de este último subconjunto por parte del pueblo del Mamül Mapu fue mencionada por diversos autores. Quizás el relato más conocido sobre los Ranqueles corresponda a Lucio Masilla (op.cit.). El autor menciona la ingesta de pucheros en el toldo de Mariano Rosas, cuyos ingredientes incluían productos de huerta (zapallo y el maíz). Por otra parte, el trabajo más completo en este sentido corresponde a la revisión realizada por Steibel (op.cit.), quien alude a una variedad de especies como ají (*Capsicum annuum*), papa (*Solanum tuberosum*) y quínoa (*Chenopodium quinoa*).

Dentro de los casos de estudio utilizados, solo De la Cruz y Avendaño coinciden entre sí en mencionar al zapallo (*Cucurbita maxima*) como cultivo. El primer autor agrega a la nómina el melón (*Cucumis melo*) y la sandía (*Citrullus lanatus*), mientras que Avendaño menciona al maíz (*Zea mays*). La diferencia entre los escritos tiene relación, entendemos, con el momento del año en que De la Cruz cruzó el Mamül Mapu. En este sentido, menciona la observación de restos secos de cultivos, razón por la que probablemente no pudo dimensionar de manera general la variabilidad de la siembra entre los ranqueles. De su diario de viaje se deduce que los cultivos se encontraban en el perímetro inmediato a los toldos, cuestión que es también deducible de los textos de Avendaño. Este último, sin detallar específicamente, agrega datos que permiten constatar que la siembra y el mantenimiento de los cultivos eran tareas femeninas. En relación a las técnicas de cultivo, se advierte la mención de palos sembradores, de algarrobo (*Prosopis* sp.), para implantar los cultivos (Avendaño op.cit.). Finalmente, en todos los casos mencionados las especies cultivadas corresponden a variedades estivales. La única excepción a esta producción veraniega corresponde al trigo (*Triticum aestivum*), cuya mención solo puede hallarse a partir de lo expresado por E. Ceballos (en Steibel op.cit.).

El universo de recursos silvestres aludidos no es sustancialmente mayor al de especies domesticadas (n=8 vs. n=5, respectivamente). Sin embargo, la variedad de usos que tienen presenta mayor amplitud. Mientras los recursos domésticos solo son usados para consumo alimenticio, producción de bebida y ofrendas (ver Avendaño op.cit., capítulo VI), los recursos silvestres incluyen, además, usos como combustible y medicinales. En este sentido, se destaca

el uso de un “junco” por parte de las machis para intentar curar ciertos males. Si bien no pudo identificarse a nivel de especie, la mención de juncos (nombre vulgar utilizado en un amplio conjunto de especies ligadas a las lagunas pampeanas) como herramienta para efectuar curaciones puede ser enlazada con la sacralización de algunos espacios peri-lacustres, la cosmovisión y uso del espacio relacionado con el *kó* (agua) de los Rankülches. Esta cuestión fue mencionada recientemente por Curtoni (2010). Una segunda referencia sobre el uso medicinal de los recursos silvestres corresponde a un intento fallido de curación por parte de Qiñalef, para lo cual utilizó una especie de cucurbitácea no identificada.

La mención acerca de la recolección de *lancú* o cebadilla, realizada tanto por Avendaño como De la Cruz, tiene implicancias en el desarrollo científico interdisciplinar. Su importancia como recurso comestible se encuentra actualmente en estudio entre los arqueólogos de la región pampeana occidental, por cuanto la constatación etnográfica constituye un aporte valioso a la discusión (ver Musaubach 2014; Heider y López 2016, entre otros). El resto de las especies recolectadas corresponden a frutos de árboles leñosos propios de la región. En todos los casos se postula el uso de los mismos como base para realizar bebidas alcohólicas a través de un proceso de fermentación. La explicación detallada del proceso que incluye la fermentación en noques de cuero es la más valiosa contribución de Greslebin.

La especie con mayor cantidad de menciones, entre los recursos silvestres, es el *chical* o chañar (*Geoffroea decorticans*). Además de su uso alimenticio, y como base para bebida fermentada, se identificó una mención especial sobre las condiciones de la madera, a la cual De la Cruz califica como de alta dureza y calidad. La abundancia de menciones sobre el chañar contrasta con la ausencia total de menciones sobre el caldén (*Prosopis caldenia*). Más aún si se tiene en cuenta que el paisaje biogeográfico en el que viven los Rankülches se corresponde, en gran parte, precisamente con el Distrito del Caldén dentro de la provincia fitogeográfica del Espinal (Cabrera 1976). En todos los casos, incluso en el relato del Mansilla (op.cit.), se menciona al Algarrobo como especie de *Prosopis* consumida (ver Heider y López 2016). En el centro y norte de La Pampa, como así también en el sur de San Luis y Córdoba, existe una especie de *Prosopis* denominada por los pobladores locales como Algarrobo dulce (*Prosopis flexuosa*). Sin embargo, su representación porcentual es baja respecto al caldén. Por otra parte, su distribución en el terreno es heterogénea, por cuanto hay grandes extensiones de territorio sin la presencia de esta especie (Cabrera op.cit.; Poduje

1987, entre otros). Entendemos que las menciones que se realizan sobre algarrobo se corresponden de manera general con las especies arbóreas de *Prosopis*, incluyendo por lo tanto al algarrobo dulce y al caldén. Si bien es necesario explorar esta idea con mayor profundidad, es probable que las similitudes macroscópicas entre ambas especies (sumado al poco interés de los viajeros por diferenciar especies) sea la principal causa de la ausencia del caldén en las menciones de viajeros y cautivos.

La abundante presencia de los vegetales en la vida diaria y ceremonial de los Rankülches queda claramente visualizada en el capítulo 1 de libro de Avendaño. En todas las festividades religiosas, casamientos o agasajos mencionados (este caso final puede ser rastreado en el texto de De la Cruz) el consumo de bebidas fermentadas a base de vegetales y la ingesta de productos domésticos y silvestres es una constante. Finalmente, el ruego al Gran Padre por una buena cosecha y montes con abundante fruta muestra la centralidad de las plantas en el universo de los Rankülches. La importancia de esta presencia, lejos de perderse en la trayectoria histórica del pueblo-nación, se mantiene aún hoy. En este sentido, puede mencionarse que el rewe de la comunidad Willi Antú (Santa Rosa, La Pampa) fue confeccionado de un caldén impactado por un rayo, siendo este acto de la naturaleza realizado por el gran padre y una condición necesaria para obtener el tronco de Witrü que luego fue Rewe (Maria Inés Canhúe y Mercedes Soria, com. pers.).

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a mis compañeros de trabajo del Departamento de Geología y al equipo arqueológico por su constante apoyo y discusión de las ideas aquí expuestas. A las diferentes comunidades Rankülches de San Luis, Córdoba y La Pampa por darme la posibilidad de interactuar con ellos. Quiero destacar la amabilidad y constante predisposición del Consejo de Lonkos y el pueblo ranquel en general y, en particular, de los Lonkos Daniel Sandoval, Mercedes Soria y María Inés Canhué, quienes siempre respondieron mis consultas sobre sus experiencias, realidades y luchas. A los integrantes de los diferentes Programas del Ministerio de Turismo y Las Culturas de la provincia de San Luis. Finalmente, a los evaluadores anónimos que mejoraron notoriamente lo que aquí se expone, lo cual es absoluta responsabilidad del autor. Estos trabajos fueron financiados con una beca interna Doctoral y Postdoctoral de CONICET.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AVENDAÑO, Santiago. 2012. *Usos y costumbres de los indios de la pampa*. Buenos Aires, El Elefante Blanco.
- BERÓN, Mónica. 2013. “La arqueología de la región occidental de la región pampeana. Trayectoria y reposicionamiento respecto a la arqueología nacional”. *Revista del Museo de La Plata, sección Antropología* 13 (87): 7-29.
- CABRERA, Ángel. 1976. “Regiones Fitogeográficas Argentinas”. *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*, II (1): 1-85. Buenos Aires, Acme.
- CANHUÉ, German. 2003. Reseña histórica de la nación Mamülche, pueblo rankül (Ranquel), habitante desde siempre del centro de la actual Argentina. Ms.
- CURTONI, Rafael. 2010. “Mapu-kó: el paisaje hecho agua”. En: Hermo, Darío y Laura Miotti (eds.), *Biografías de paisajes y seres. Visiones desde la arqueología sudamericana*: 99-110. Universidad Nacional de Catamarca, Encuentro Grupo Editorial.
- CURTONI, Rafael; Maximiliano LEXCANO y Viviana Fernández. 1996-1998. Prospecciones y rescate en el Norte de La Pampa, el sitio arqueológico La Magdalena. *Palimpsesto* 5: 138-150.
- DE LA CRUZ, Luis. 1969. *Viaje a su costa del alcalde provincial del muy ilustre Cabildo de la Concepción de Chile*. Colección de obras y documentos relativos a la historia antigua y moderna de las provincias de Río de la Plata. Buenos Aires, Editorial Plus Ultra.
- DOVAL, Jimena y Alicia TAPIA. 2013. “Consumo de fauna doméstica y silvestre en el fortín La Perra (1883-1885), La Pampa”. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* XXXVIII (2): 459-492.
- EBERT, James. 1992. *Distributional Archaeology*. New Mexico, University of New Mexico Press.
- FERNÁNDEZ, Jorge. 1998. *Historia de los Indios Ranqueles. Origen, Elevación y Caída del cacicazgo ranquel en la Pampa Central (siglos XVIII y XIX)*. Buenos Aires, Secretaría de Cultura de la Nación, Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano.
- GIACOMASSO, Vanesa. 2016. Patrimonio, discursividades y políticas culturales indígenas: un análisis en Pueblo Ranquel, San Luis, Argentina. Tesis doctoral Inédita. Universidad Nacional de Quilmes.
- GRESLEBIN, Héctor. 1961. “Interrogatorios ranquelinos”. *Cuadernos del Instituto Nacional de Investigaciones Folklóricas* (2): 51-70.

- HEIDER, Guillermo. 2015. Los pueblos originarios en el Norte de Pampa Seca. Una mirada arqueológica a los cazadores recolectores del Sur de las provincias de Córdoba y San Luis, Argentina. Tesis doctoral inédita. Facultad de Filosofía y Humanidades. Universidad Nacional de Córdoba.
- HEIDER, Guillermo. 2016. Un aporte a la dispersión de las ortocuarcitas pampeanas: el sur de Córdoba como una frontera. *Intersecciones en Antropología*, 17 (3). En prensa.
- HEIDER, Guillermo y Rafael CURTONI. 2016. “Investigaciones arqueológicas en la Provincia de San Luis: a 150 años de sus inicios, historia y perspectivas”. *Revista del Museo de Antropología* 9 (1): 35-48.
- HEIDER, Guillermo y Alejandro DEMICHELIS. 2015. “Loma de los Pedernales, a local raw material source in the North of Pampa Seca, Argentina.” *Quaternary International* 375: 3-12.
- HEIDER, Guillermo y Laura LÓPEZ. 2014. “Primeras evidencias sobre el consumo de vegetales a partir del análisis de fitolitos y almidones en el Sur de Córdoba y San Luis”. *Actas del VII Congreso de Arqueología de la Región Pampeana*: 53 Rosario.
- HEIDER, Guillermo y Laura LÓPEZ. 2016. “El consumo de recursos vegetales silvestres en grupos cazadores-recolectores del Norte de Pampa Seca (San Luis y Córdoba, Argentina)”. *Mundo de Antes* (10): 73-99.
- HUX, Meinrado. 2003. *Caciques pampa-ranqueles*. Buenos Aires, Editorial Elefante Blanco.
- MANDRINI, Raúl. 1984. *Los araucanos de las pampas en el siglo XIX*. Buenos Aires, Centro Editor de América Latina.
- MANSILLA, Lucio. 1938. *Una excursión a los indios ranqueles*. Buenos Aires, Editorial TOR S.R.L.
- MARTÍNEZ, Gustavo y María Gutiérrez. 2004. “Tendencias en la explotación humana de la fauna durante el Pleistoceno final-Holoceno en la región Pampeana (Argentina)”. En: Mengoni Goñalons, G. (ed.), *Archaeozoología XII: Zooarchaeology of South America*: 81-98. BAR International Series 1298.
- MUIÑO, Walter. 2012. “Estudios etnobotánicos de plantas usadas en la alimentación de los campesinos del noroeste de la Pampa Argentina”. *Chungara, Revista de Antropología Chilena* 44, N° 3: 389-400.
- MUSAUBACH, Gabriela. 2014. Estudios Arqueobotánicos en sociedades cazadoras-recolectoras de ambientes semiáridos Análisis de microrrestos vegetales en contextos

- arqueológicos de Pampa Occidental (Argentina). Tesis Doctoral Inédita. Doctorado de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- NELSON, Margaret. 1991. “The study of technological organization”. En: Schiffer, M. (ed.), *Archaeological Method and Theory* 3: 57-100. Arizona, University of Arizona Press.
- NEME, Gustavo y Adolfo GIL. 2008. “Faunal Exploitation and Agricultural Transitions in the South American Agricultural Limit”. *International Journal of Osteoarchaeology* 18: 293-306.
- PALERMO, Miguel. 1986. “Reflexiones sobre el llamado ‘complejo ecuestre’ en la Argentina”. *Runa* XVI: 157-178.
- PÉREZ ZAVALA, Graciana. 2014. *Tratados de paz en las pampas: los ranqueles y su devenir político, 1850-1880*. Buenos Aires, Aspha.
- PODUJE, Luis. 1987. “Bosques Xerófilos de la Región Central Argentina”. En: *Actas IV Jornadas técnicas de Bosques Nativos degradados*: 1-12. Misiones, El Dorado.
- PODUJE, María; Ana FERNÁNDEZ GARAY y Silvia CROCHETTI. 1993. *Narrativa ranquel. Los cuentos del zorro*. Ministerio de Cultura y Educación de la provincia de La Pampa.
- POLITIS, Gustavo y Patricia Madrid. 2001. “Arqueología Pampeana: Estado Actual y Perspectivas”. En: Berberían, E. y A. Nielsen (eds.), *Historia Argentina Prehispánica*: 737-814. Córdoba, Editorial Brujas.
- STEIBEL, Pedro. 1997. “Nombres y usos de las plantas aplicadas por los indios ranqueles de La Pampa (Argentina)”. *Revista de la Facultad de Agronomía. Universidad Nacional de La Pampa* 9 (2): 1-40.
- TAMAGNINI, Marcela. 2005. *Cartas de frontera*. Los documentos del conflicto inter-étnico. Universidad Nacional de Río Cuarto, Facultad de Ciencias Humanas, Río Cuarto, Córdoba.
- TAPIA, Alicia. 2005. Archaeological perspective of the ranqueles chiefdoms in the north of the dry pampas (XVIII-XIX). *International Journal of Historical Archaeology*, Vol. 9 (3): 209-227.
- TAPIA, Alicia. 2007. “Perspectiva arqueológica de los cacicazgos ranqueles en el Norte de Pampa Seca”. *Revista TEFROS* (5): 1-19.
- TAPIA, Alicia. 2011. El patrón de asentamiento ranculche y la construcción social del paisaje, la memoria y la identidad (Siglos XVIII y XIX). En: Mayol Laferrère, Carlos; Flavio Ribero y Jéscica Díaz (comps.), *VIII Jornadas de Investigadores en Arqueología y*

Etnohistoria del Centro-Oeste del país: 161-175. Río Cuarto, Departamento de Imprenta y Publicaciones, Universidad Nacional de Río Cuarto.

TAPIA, Alicia. 2014. “Fusión y fisión de tolderías ranquelinas como respuesta a las tácticas militares de la conquista del desierto”. *Cuadernos de Antropología* 11: 97-110.

TAPIA, Alicia y Judith CHARLIN. 2004. “Actividades de molienda y pulido en las tolderías ranquelinas del caldenar pampeano”. En: Martínez, G; M. Gutiérrez; R. Curtoni, M. Berón y P. Madrid (comps.), *Aproximaciones Contemporáneas a la Arqueología Pampeana. Perspectivas teóricas, metodológicas, analíticas y casos de estudio: 363-385.* Buenos Aires, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires.