

Año XX | 57 | Abril 2020

AVES ARGENTINAS

REVISTA DE NATURALEZA Y CONSERVACIÓN





ENTREVISTA A CINCO INVESTIGADORAS

LA ETNOBOTÁNICA AL SERVICIO DE LAS COMUNIDADES

ESTA CIENCIA, QUE ESTUDIA LA RELACIÓN DEL SER HUMANO CON SU ENTORNO VEGETAL, TAMBIÉN CONTRIBUYE AL DESARROLLO DE LAS POBLACIONES RURALES.



■ **GUSTAVO APARICIO**

NATURALISTA. DIRECTOR ADJUNTO DE LA REVISTA AVES ARGENTINA

LAS FOTOGRAFÍAS PERTENECEN AL ARCHIVO DE LOS DIFERENTES GRUPOS DE INVESTIGACIÓN.

Existen investigadoras (e investigadores) dedicados a la etnobotánica en distintas regiones de nuestro país que estudian el vínculo de los grupos humanos con su entorno vegetal. Cada uno sigue los pasos de los pioneros de esta ciencia, como el ingeniero Martínez Crovetto, los doctores Eduardo Rapoport y Pastor Arenas, y las doctoras Genoveva Dawson de Teruggi y Elsa Zardini.

En la Patagonia, **Ana Ladio** es investigadora de la Universidad Nacional del Comahue, donde trabajan temas vinculados a la conservación biocultural para dar cuenta de los vínculos entre los distintos grupos humanos y su entorno, que finalmente determinan su conservación a escala local o regional. Se enfocan en el estudio de plantas comestibles, medicinales, veterinarias, leñateras e indicadores ambientales.

En la Universidad Nacional de Misiones se encuentra la investigadora **Norma Hilgert** quien, junto a sus compañeros, analiza la relación entre los pueblos y sus recursos en los bosques subtropicales de Argentina. Por ejemplo, el conocimiento y uso de plantas y mieles de monte en Misiones, Salta, Jujuy y Córdoba, y la etnobiología de comunidades locales de Misiones, donde se evalúa el factor humano en la conservación de paisajes, hábitats y especies.

En la Universidad Nacional de La Plata existe uno de los más antiguos equipos de trabajo de Argentina. Sus metas son registrar el conocimiento botánico en diferentes áreas y momentos de

nuestro país, y analizar su dinámica. Aquí trabaja **María Lelia Pochettino**.

Desde la Universidad Nacional de Jujuy, **Nilda Vignale** estudia la etnoflora andina. En particular plantas medicinales, tintóreas, alimenticias y árboles frutales introducidos, los que configuran el patrimonio biocultural de la Quebrada de Humahuaca. Su grupo de trabajo también realiza investigaciones en anatomía vegetal aplicada a la identificación de materiales botánicos de importancia alimenticia, etnobotánica, y agronómica.

María Eugenia Suárez trabaja en la Universidad Nacional de Buenos Aires, donde investigan sobre la etnobiología de wichís, pilagás, diaguitas y kollas del norte argentino. Estudian diversos temas como alimentación, magia y medicina, tintes naturales, viviendas, cultura material y léxico asociado a la naturaleza, siempre con un enfoque holístico que permite comprender el rol de los seres, espacios y elementos del entorno en el contexto cultural bajo estudio.

Las entrevistadas son prestigiosas doctoras con orientación en ciencias biológicas, antropológicas y bioquímicas. Les pedimos que eligieran alguna de sus investigaciones y contaran los resultados. Preguntamos si recuerdan alguna anécdota que describa el trabajo de campo de un etnobotánico y finalmente consultamos acerca del aporte de su trabajo a las comunidades rurales o al conjunto de la sociedad. En las páginas siguientes, sus respuestas en primera persona.

◀ **Maíz culli de las yungas jujeñas.** Esta espiga con bifurcaciones que terminan formando como una mazorca grande y dos pequeñas reviste una gran simbología, se dice que es la Pacha con sus guagüitas. Es decir la Madre Tierra con sus hijos/as. Su cosecha se interpreta como augurio de prosperidad familiar.

Ana Ladio

Grupo de Etnobiología del INIBIOMA
(Conicet y Universidad Nacional del Comahue)



▲ Paisajes patagónicos con soberanía alimentaria son parte de los ejes de trabajo del Grupo de Etnobiología del INIBIOMA. En la foto huerta familiar del Valle Medio del Río Manso (Río Negro).

“Nos dedicamos a estudiar la utilización y conocimiento de plantas comestibles silvestres en distintas poblaciones patagónicas, rurales, urbanas, de ascendencia mapuche, tehuelche y o criollas y también observamos si las prácticas de uso se articulan con prácticas de manejo, es decir, si su utilización está o no en sintonía con la perpetuación de ciclos ecológicos. Para las comunidades mapuches, las plantas son elementos animados, que cumplen un rol sanador y cósmico, en consecuencia, deben ser recolectadas con respeto y sólo en las cantidades que se necesiten. Esta premisa ética es clave para la conservación”.

“Con estas investigaciones nos hemos empezado a preguntar sobre el rol de los seres humanos en la construcción de los paisajes, como es el caso de los bosques de **pehuén** cuyos piñones han servido de alimento desde tiempos ancestrales

para el pueblo Mapuche Pewenche. Las prácticas de cultivo *in situ* y *ex situ* de esta especie en un modelo relacional de no explotación, constituye uno de los pilares fundamentales que sustentan los bosques del presente”.

“El trabajo de campo implica paciencia, empatía y establecer un vínculo de confianza. Las plantas son disparadoras de emociones y quizás lo que más me gusta de lo que hago es cuando les preguntamos a las personas sobre lo que saben de plantas. Una vez, un poblador nos dijo: “Nosotros no sabemos todo lo que sabemos”. Esta postura viene de siglos de la descalificación que han sufrido las personas del campo, que aunque son autosuficientes, por ejemplo, para proveerse de alimentos y medicinas, sienten que sus saberes son inferiores. Siempre nos pasa que luego del trabajo de campo vemos con mucha alegría cómo nuestras preguntas reactivaron otras preguntas sobre plantas entre los pobladores, generando empoderamiento y reforzando sus saberes”.

“Nuestro trabajo ha servido de base para proyectos, por ejemplo, de procesos de domesticación y cultivo de **berries nativos** de la Patagonia y de su potencialidad como antioxidantes naturales. Asimismo, el trabajo realizado con la Feria de Horticultores de Bariloche, cuyos productores realizan producción agroecológica de verduras y frutas, ha impulsado la comercialización de varias especies de malezas comestibles que hasta el momento estaban subutilizadas y ahora son una fuente alternativa de recursos económicos para los horticultores. Pero, principalmente, nuestras investigaciones han servido para visibilizar que otra ética ambiental es posible, como la Mapuche, la cual nos da normas y valores para vivir de una manera más sustentable”.



▲ Desde 2009 el Grupo de Etnobiología trabaja en forma conjunta con la Feria de Agricultores del Nahuel Huapi de la ciudad de Bariloche. En la foto, plantas a la venta cultivadas de manera agroecológica.

Norma Hilgert

Grupo de Etnobiología, Instituto de Biología Subtropical (UNaM-Conicet)



“Hemos estudiado los **maíces criollos** cultivados en el pasado y el presente en poblaciones rurales de tres regiones de las Yungas y los factores que contribuían al abandono de algunas variedades y la incorporación de otras foráneas. Analizamos si hay relación entre el grado de conservación de este recurso culturalmente tan importante en el mundo andino y las diferentes problemáticas sociopolíticas vividas a lo largo de los últimos 80 años y puedo decir que aquellas poblaciones que estuvieron menos expuestas a problemas de uso de la tierra son las que presentan mayor identidad y conservación de prácticas ancestrales. Otro elemento clave es el mantenimiento de los rituales como la fiesta de la Pachamama, la de los Fieles Difuntos y de Todos los Santos, así que el avance de credos intolerantes con lo ancestral está poniendo en jaque estos mecanismos locales de conservación”.

“El trabajo de campo es una experiencia rica desde todo punto de vista. Recuerdo una época en que trabajaba con familias en Baritú (Salta), viendo los diferentes ambientes que utilizaban para cultivar, recolectar plantas y mieles. Durante 3 años las visité cada tres meses y me quedaba unos 8-10 días. En aquellos tiempos, llegar al paraje era complicado y había que hacer muchos kilómetros (¡hasta 45!) a pie y a veces me alquilaban una mula en la que llevaba la mochila con mis efectos personales, la comida y el material para herborizar. Una vez en el poblado, dependiendo del

tema en desarrollo, conversaba más con las mujeres de la casa o con los hombres. Al tratar sobre espacios de cultivo -tema del ámbito masculino- cuando preguntaba si podíamos ir me decían: ‘Eso está lejos’. En una familia muy querida insistí mucho, mucho, hasta que el señor accedió. A la mañana siguiente, apareció el hombre preparado para bajar al sitio de cultivo acompañado de 6 niños (algunos hijos y sobrinos) todos en edad escolar. Señalé que tal vez era mejor que los chicos no falten a la escuela, que podíamos ir solos. Y el señor se sonrió con suspicacia y me dijo: ‘Nooo, usted debe saber que una mujer no va sola al campo del marido de otra mujer’. Recién ahí me di cuenta de mi indiscreción”.

“Uno de los logros que hemos obtenido es que el 2 de mayo del año pasado se incorporó en el Código Alimentario Argentino la miel de **yateí**. Si bien en las gestiones y estudios han trabajado numerosos grupos de profesionales de diferentes disciplinas, los etnobiólogos tenemos un rol protagónico puesto que pudimos identificar las especies de abejas sin aguijón de mayor importancia cultural en los diferentes ambientes donde prosperan. Una vez incorporado al Código Alimentario, es posible planificar el desarrollo productivo y comercial de estos nuevos recursos para nuestros productores rurales”.



▲ Aprendiendo (y degustando) sobre comidas locales con Doña Felipa Ugarte en Lipeo; una querida amiga que falleció recientemente. En la imagen comiendo “anchi”, una especie de polenta con grano grueso y agríndice, elaborada a partir de la harina fermentada sobrante de la preparación de chicha de maíz.



▲ Variedades criollas de maíces cosechadas por una familia de Las Costas, Jujuy. Paraje ubicado en el camino entre Santa Ana y Valle Colorado, en el ecotono entre las selva montana y el pastizal de altura.

María Lelia Pochettino

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada,
Facultad de Ciencias Naturales y Museo de La Plata



▲ Investigación en el campo. Realización de entrevistas sobre la percepción y construcción del paisaje en la ribera platense.

“Hemos trabajado en el Litoral Bonaerense, zona poco tratada por la etnobotánica tradicional por su carácter pluricultural, donde hemos profundizado en áreas protegidas, huertos periurbanos y las propias ciudades. Con el término ‘huertos familiares’ se definen los espacios con plantas destinadas al consumo familiar y ubicadas en las proximidades de la vivienda. En los últimos años su estudio ha sido un tema convocante en etnobotánica dada la importancia que revisten los huertos en el mantenimiento de la diversidad. Esto se debe a que la selección de las especies y variedades cultivadas en los huertos, así como las estrategias de manejo, no están orientadas según las reglas de mercado sino por factores de distinto tipo tales como preferencia, uso culinario y tradición familiar”.

“En mi primer trabajo de campo, con una sola conversación logré entender la complejidad de lo que son las cosmovisiones: haciendo una entrevista a una señora en Iruya (Salta, 2800 msnm), ella se interesó por el lugar de donde yo venía. Le comenté que había nacido en la provincia de Santa Fe y que vivía en La Plata (la zona más llana del país). Su inquietud fue: “¿Cómo son los cerros por allá donde usted vive?”.

“Diversos estudios han demostrado la importancia del **tala** para las poblaciones que habitaron y habitan en torno al talar en la Reserva de la Biosfera Parque Costero del Sur. El **tala** habría sido utilizado en el pasado por las sociedades de cazadores-recolectores-pescadores en diferentes prácticas alimentarias y en otros usos domésticos y, a partir de la

ocupación hispánica, se considera que el empleo de esta especie con fines combustibles se intensificó, lo cual ha provocado un severo impacto sobre el bosque. Nuestros estudios han hecho visible su valor patrimonial para los pobladores del Parque Costero: el **tala** forma parte de su identidad, lo identifican, valoran y utilizan en su vida cotidiana. Se emplea como leña, alimento e incluso para la elaboración de un licor. Se reconocen como habitantes del talar y los productos elaborados con el **tala** se consideran propios, exclusivos y característicos de la zona”.



▲ Las plantas como patrimonio alimentario. Licor de “tala” en Punta Indio.

Nilda Dora Vignale

Instituto de Ecorregiones Andinas (INECOA), UNJu-CONICET

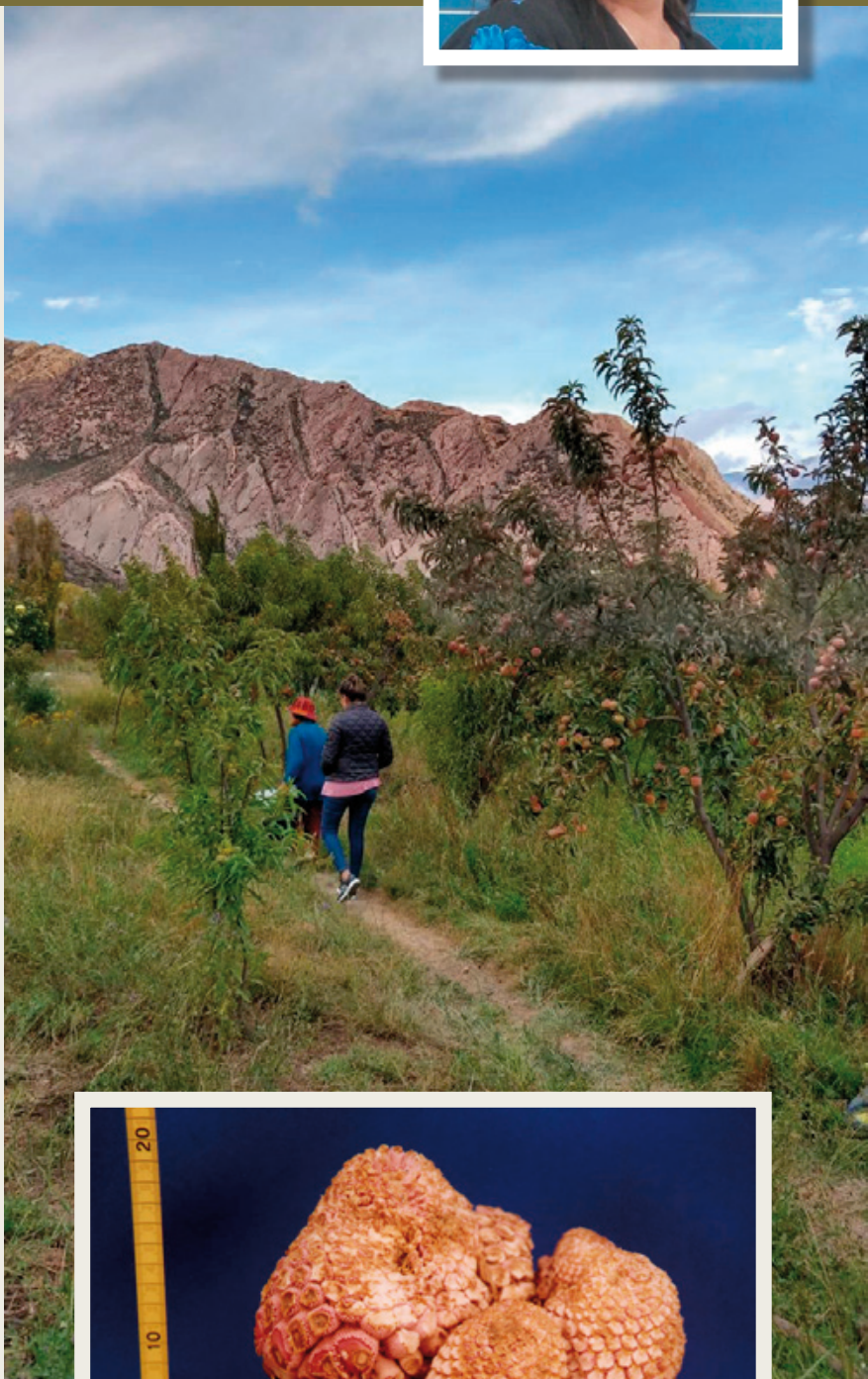


“Gracias a las recorridas botánicas por la puna de Jujuy tuvimos la oportunidad de conocer una interesante planta que se desarrolla de modo holoparásito, vive totalmente subterránea, siendo comestible el raquis de la inflorescencia. Se la llama **ancañoa**, **ñoke**, **amañoke** o **sicha**; sus aplicaciones medicinales, tintóreas y alimenticias la convierten en el ícono puneño que necesita ser conservado ya que su ciclo de reproducción sexual completo aún se desconoce.

¡Imaginemos lo difícil que es buscar una planta subterránea que no sale a la superficie! Una vez, con una colega botánica de la Universidad Técnica de Oruro (Bolivia) buscamos durante mucho tiempo, en el altiplano, alguna grieta en el suelo que nos llamara la atención, pero sin éxito. A los dos días, retornando por el mismo camino, una niña solitaria en la estepa a quien nos acercamos para hablar llevaba un montón de **ancañoas** en el saco colgado en su espalda. Con su experiencia, al instante localizó ejemplares que aparecían rápidamente al cavar la tierra. ¡Y nosotros no la habíamos detectado! Por eso los saberes y experiencias locales son fundamentales para realizar éstos trabajos... ¿quién puede dudarlo?”.

“La etnobotánica ha realizado muchos aportes al desarrollo de las comunidades, como el trabajo de la Dra. Daniela Lambaré sobre selección cultural en poblaciones frutales de la familia Rosáceas. Se trata de una especie originaria del Viejo Mundo utilizada por comunidades rurales, que dio lugar al proyecto “Los **duraznos** de Juella (Jujuy) y su importancia como patrimonio biocultural: estrategias colaborativas de la comunidad para mejorar la elaboración de los productos derivados de este cultivo”, mediante el cual se realizaron actividades en torno a la elaboración de dulces artesanales de **durazno**”.

Duraznal en Juella, al norte de Tilcara. ►



▲ **Ancañoa**, ícono puneño que necesita ser conservado.

María Eugenia Suárez

Grupo de Etnobiología, DBBE-FCEyN-UBA e INMIBO (UBA-CONICET)



“Si bien en el grupo trabajamos temáticas diversas, un tema que recientemente ha logrado repercutir más allá del ámbito académico es el de las plantas medicinales empleadas por los wichís del Chaco salteño. Realizamos un listado de 115 especies utilizadas para 68 dolencias, destacándose 15 que funcionan como un ‘botiquín de emergencia’, con las cuales la gente tiene cubierta una amplia gama de dolencias comunes. Además, el estudio arrojó luz sobre las enfermedades prevalentes en la zona y mostró que las plantas son principalmente utilizadas para curar lo que las personas consideran dolencias menores y reafirmó que para las ‘enfermedades verdaderas’, que según la concepción wichí se deben a que el alma se fue del cuerpo, como la gripe o el sarampión, las personas siempre recurren a los chamanes”.

“En 2014, Florencia Otegui y yo viajamos a la comunidad wichí Misión Los Baldes, en pleno corazón del Chaco semiárido salteño, para estudiar en profundidad el tema leñas y fogones. Armamos las carpas bajo un **algarrobo** cerca de la casa de Lucía, habitante del lugar y mi amiga desde hacía años, y el primer día preparamos el infaltable fogón. Luego

de cenar todos fuimos a dormir y durante la noche llovió muchísimo, así que al día siguiente no teníamos leña seca para encender el fogón. Inútilmente, intentamos encender el fuego riéndonos de la contradicción de estar estudiando sobre las leñas y el fuego y no llevar a la práctica lo aprendido. Entonces vimos que Lucía se acercaba con una sonrisa en su rostro y un leño encendido en la mano, junto a su hija y otros changuitos, quienes traían leña seca adicional. Y así, en un ratito nomás, el fuego estaba otra vez llameando y todos disfrutábamos de un mate mañanero. Lo sucedido fue un claro ejemplo y experiencia de la buena voluntad wichí y un aprendizaje inmediato del modo en que el fuego se comparte tradicionalmente”.

“Los trabajos que realizamos constituyen un aporte para las luchas o reclamos que llevan adelante los pueblos indígenas y campesinos de nuestro país. Al enfocarnos en el vínculo entre la naturaleza y las distintas sociedades, estos estudios muestran la insolubilidad que hay entre la cultura, los seres vivos y el ambiente, así que contribuyen a la lucha territorial y a los reclamos contra desmontes y uso de agrotóxicos. También son valiosos como fuente de información para proyectos tendientes a la conservación de la diversidad cultural, biológica y ambiental”.



▲ Salidas de recolección. Florencia Otegui pesa un atado de leña recolectada en compañía de Clemencia, en el marco de una investigación sobre la etnobotánica de las leñas en comunidades wichí. Coronel Juan Solá, Salta, 2015. (sup.)

Estefanía dibuja motivos decorativos de las yicas (bolsos enlazados) en el marco de una entrevista sobre el arte textil y plantas tintóreas con Anahí Herrera Cano. Comunidad Wichí de Tres Pozos, Formosa, 2018. (inf.)

Una idea común surgió de las entrevistas y es que la etnobotánica se dedica a poner en valor los saberes locales: las expertas consultadas manifestaron que la información volcada en sus trabajos corresponde a las comunidades, siendo ellas las verdaderas propietarias de los conocimientos y sus eventuales derivaciones. También deciden si quieren que sus saberes sean compartidos más allá de donde ellas mismas puedan llevarlos.