

EL ALGARROBO Y LA PITAYA: LAS MUJERES Y LOS RITUALES DE RECOLECCIÓN EN LAS MISIONES DE BAJA CALIFORNIA Y EL CHACO SIGLO XVIII



A ALFARROBA E A PITAIA: RITUAIS FEMININOS DE COLHEITA NAS MISSÕES DA BAIXA CALIFÓRNIA E DO CHACO, SÉCULO XVIII

Diana Roselly Pérez Gerardo¹

Resumen

Este artículo analiza la participación de mujeres indígenas en la cosecha y los rituales asociados a dos frutos: la pitaya en la Baja California y el algarrobo en el Chaco. A partir de las noticias e imágenes que dejaron los jesuitas del siglo XVIII, como Florian Paucke e Ignacio Tirsch, se propone hacer un análisis acerca de los cambios que se dieron en las actividades de recolección, la persistencia de estas prácticas y los desafíos que presentaron para la consolidación de la actividad misional. Se hace énfasis en los cambios de las formas de trabajo femenino y en los roles que jugaban en los rituales. Para ello se atienden las dinámicas culturales que se articularon en torno a estos dos frutos entre las sociedades cazadoras recolectoras y la resignificación que se hizo de ellos a partir del establecimiento de misiones.

Palabras Clave: algarrobo; pitaya; mujeres indígenas; jesuitas; siglo XVIII.

Resumo

Este artigo analisa a participação das mulheres indígenas na colheita e nos rituais associados a na Baixa Califórnia e a alfarroba no Chaco. Com base nas notícias e imagens deixadas pelos jesuítas do século XVIII, como Florian Paucke e Ignacio Tirsch, propõe-se fazer uma análise sobre as mudanças ocorridas nas atividades de coleta, a persistência dessas práticas e os desafios que apresentavam para a consolidação da actividade missionária. A ênfase é colocada nas mudanças nas formas de trabalho feminino e nos papéis que elas desempenhavam nos rituais. São abordadas as dinâmicas culturais que se articularam entre as sociedades caçadoras-coletoras e a resignificação que deles foi feita a partir do estabelecimento de missões.

Palavras-chave: alfarroba; pitaya; mulheres indígenas; jesuítas; século XVIII.

¹ Doctora en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, UNAM. E-mail: dianaroselly@unam.mx.



Introducción

Entre los grupos cazadores recolectores americanos la división del trabajo estaba fuertemente marcada por el género. Actividades como la recolección se delimitaron como un campo de acción femenino y autónomo.² Sin embargo, en zonas fronterizas como la Baja California, noroeste de la Nueva España, o el Chaco, Río de la Plata, la llegada de los jesuitas y el establecimiento de misiones transformaron de manera radical los patrones de subsistencia y asentamiento de los grupos que habitaban esas regiones. Las reducciones de indios impulsaron un modelo basado en la agricultura y la ganadería, así como un patrón de asentamiento sedentario que se concebía radicalmente opuesto al modo de vida de los “salvajes”.³ Esto trajo como consecuencia una resignificación de las prácticas comunitarias de los indios, la modificación de la división de tareas, la introducción de nuevos imperativos sobre los cuerpos, especialmente sobre los femeninos, y el desplazamiento de rituales que se celebraban en torno a productos que estaban en el centro de sus formas de reproducción biológica y cultural.

Este artículo tiene el objetivo de analizar la participación femenina en la cosecha y los rituales asociados a dos frutos: la pitaya entre los pericúes de la Baja California y el algarrobo entre los mocovíes en el Chaco. A partir de la serie de noticias e imágenes que dejaron los jesuitas del siglo XVIII acerca de ambas regiones, se propone hacer un análisis de los cambios que se dieron en las actividades de recolección, la persistencia de estas prácticas y los desafíos que presentaron para la consolidación de la actividad misional. A pesar de que las descripciones y detalles sobre la “cosecha” y los usos de estos productos provienen de una diversidad de fuentes, el punto de partida está conformado por las imágenes de Ignacio Tirsch y Florian Paucke, dos religiosos de origen bohemio, que llevaron a cabo su labor en la segunda mitad del siglo XVIII y que

² VITAR, Beatriz. “Hilar, teñir y tejer. El trabajo femenino en las misiones jesuíticas del Chaco (siglo XVIII)”. **Anuario de Estudios Americanos**, Sevilla (España), v. 72, n. 2, p. 661-692, 2015, p. 669.

³ La colonización de América estuvo acompañada de las plantas, animales y microorganismos que se trasladaron junto a los humanos. Desde la pionera aproximación de CROSBY, Alfred. **Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa 900-1900**. Barcelona: Crítica, 1999, hasta las más recientes tendencias historiográficas como la historia ambiental o la historia de los animales, este proceso ha tomado centralidad en el análisis de los procesos de expansión.



redactaron sus obras después de la expulsión.⁴ En ambos casos, sus manuscritos estuvieron acompañados por un repertorio de imágenes sobre la flora, la fauna y los grupos indígenas de las misiones en las que estuvieron durante varios años.⁵

En este sentido, se pretende hacer una reflexión sobre la percepción de la relación colonial a través del análisis de la modificación y reapropiación de los rituales asociados a estos dos frutos. En aras de hacer énfasis en los saberes indígenas a través de lo que se puede encontrar en las fuentes coloniales, es preciso hacer, a la vez, una crítica y una revaloración de las obras producidas por la Compañía de Jesús. Pues más allá del inherente sesgo triunfalista de su labor apostólica y de la exaltación de los sacrificios hechos por cada misionero, en estas obras es posible encontrar indicios útiles para el tejido de la memoria colectiva y para afianzar la pertenencia comunitaria. Para ello, como recomienda Beatriz Vitar, es necesario “atravesar la espesura ideológica” y traspasar la carga de estereotipos y prejuicios para oír el imperceptible eco de las “voces silenciadas por el peso del discurso hegemónico”.⁶

Al trabajar dos casos en espacios marginales de los territorios bajo dominio hispano, se ofrece una mirada que analiza espacios y ecosistemas disímiles y distantes. Empero las diferencias, comparten similitudes tanto en las estrategias de los misioneros como en el abanico de respuestas de los indígenas, en las estrategias de negociación y en la capacidad de la agencia femenina en contextos coloniales. Así el algarrobo y la pitaya condensan en su historia procesos culturales de larga duración.

⁴ Las imágenes de Paucke y de Tirsch forman en sí mismas un discurso, es decir, son composiciones en las que cada elemento adquiere sentido en función de la distribución de los elementos, del espacio representado y de la relevancia concedida a cada componente. En este sentido cabe distinguir para este trabajo las láminas en las que se representan únicamente plantas y aquellas en las que hay escenas, fiestas, o actividades en las que hay una interacción entre humanos, plantas y animales. Adicionalmente cabe apuntar que en el caso de Paucke las imágenes son más ilustraciones que acompañan un copioso texto, en el caso de Tirsch, las imágenes son el corpus principal, pues no se ha encontrado una crónica que las acompañe.

⁵ Ambas obras fueron escritas en el exilio, sin embargo, varían los periodos de estancia en sus respectivas misiones. Paucke estuvo entre los mocovíes 18 años, periodo en el que logró construir un vínculo sólido a través de su participación en múltiples actividades cotidianas, siempre circunscritas al universo masculino. Tirsch por su parte, estuvo alrededor de 8 años entre los pericúes y su obra trasluce un marcado interés por la flora y fauna más que por los usos y costumbres de los indígenas de las misiones.

⁶ VITAR, Beatriz. **Cuerpos bajo vigilancia. Las mujeres en las misiones jesuíticas del Chaco**. Buenos Aires: SB, 2022, p. 24-25.



El algarrobo

El algarrobo es un “mnemotopo”, es decir, “un lugar de memoria y trascendencia, agregación de historia y tradiciones, punto de contacto entre pasado y presente, para distintas culturas en distintas latitudes”.⁷ La palabra algarrobo viene de la voz árabe *al-kharrūba* y su historia cultural en el Mediterráneo es tan compleja como la que puede seguirse para los distintos tipos de árbol que en América se conocieron bajo este nombre. Aunque las especies americanas pertenecen a la misma familia *Leguminosae* que los europeos, se trata de una subfamilia denominada *Prosopis*.⁸ En ambos lados del Atlántico, los algarrobos han estado asociados a la memoria cultural de los grupos que socializan en torno a ellos. Para el caso que nos ocupa retomaremos las obras de diversos jesuitas que dejaron descripciones tanto de los árboles y sus frutos, como de los usos y productos hechos con base en ellos.⁹ De entre ellos destaca Florian Paucke, porque su obra, titulada en alemán *Hind und Her*,¹⁰ incluye una serie de 104 láminas en acuarela a color sobre la cultura mocoví y su estancia en la misión de San Javier, fundada en 1743, en la actual provincia de Santa Fe, Argentina.¹¹

Los mocovíes pertenecen, junto con los tobas, abipones y mbayas, a la familia lingüística guaycurú y ocupaban la región entre los ríos Pilcomayo y el Bermejo en el Chaco Austral caracterizado por ser una zona de estepa. De acuerdo con Florencia Nesis, para inicios del siglo XVIII, el Chaco era un “espacio

⁷ CAIRATI, Elisa. “Historia cultural del algarrobo, desde la cuenca del Mediterráneo hasta la Costa Norte de Perú”. **Altre Modernità: Rivista di studi letterari e cultural**. Milán, n. 10, p. 186-204, 2013, p. 186.

⁸ Dentro de este género se encuentran varias especies conocidas en México como mezquites.

⁹ “Las identificaciones de las plantas de obras jesuíticas suponen distintos grados de dificultad, dependiendo de la claridad y extensión de sus descripciones, como también de la presencia o no de ilustraciones que las acompañen.” STAMPELLA, Pablo; KELLER, Héctor. “Identificación taxonómica de las plantas de ‘Materia Médica Misionera’ de Pedro de Montenegro (SJ)”. **Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica**. v. 56, n. 1, p. 55-91, 2021, p. 56. Sobre los modelos taxonómicos involucrados en las historias naturales de los jesuitas véase AIMINO, Matías. “Lenguajes, taxonomías e ilustraciones en la obra del naturalista jesuita Florián Paucke”. **Bibliographica americana: Revista Interdisciplinaria de Estudios Coloniales**, Buenos Aires, n. 15, p. 86-98, 2019.

¹⁰ El manuscrito se encuentra en el Monasterio cisterciense de Zwettl en Austria. (Codex, 420).

¹¹ La obra de Paucke (Silesia 1719 -Zwettl, 1780), escrita en Alemania por encargo entre 1767 y 1773, una vez en el exilio, contiene sus memorias y un registro cuidadoso de su experiencia en la provincia de Paracuaria, desde su llegada hasta su expulsión. La obra íntegra se publicó en castellano por primera vez en 1942 y desde entonces ha sido ampliamente estudiada. Para una síntesis de su vida y análisis de su obra véase ZANETTI, Susana. “Las Memorias de Florian Paucke: una crónica singular de las misiones jesuitas del Gran Chaco argentino”. **América sin nombre**, Alicante, n. 18, p. 178-189, 2013.



multiétnico, de gran movilidad interna” en el que convivían grupos cazadores recolectores con otros de prácticas agrícolas como los lules vilelas y mataguayos.¹² Su organización social se caracterizó por las luchas entre parcialidades y, después del contacto con la población hispánica a inicios del siglo XVIII, por la adopción del caballo que acentuó la movilidad y les permitió imponer su dominio sobre grupos que no adoptaron equinos. Los ciclos de dispersión y concentración anual, sus prácticas de caza y recolección continuaron, pero se modificaron por las crisis ambientales provocadas por la presión de abastecer el mercado colonial y por la reducción de los cotos de caza y áreas de recolección.

Los bosques espesos que Paucke encontró en el comienzo del valle del Chaco estaban compuestos, en su mayoría, por dos especies de árboles de algarrobo: el blanco (*Prosopis alba*) al que los mocovíes llamaban *amapic*, y el negro (*Prosopis nigra*), al que denominaban *neveté lala caic*.¹³ El fruto (*amap*), continúa Paucke, es “una especie de cuernitos de chivo de otra figura, de chauchas o vainas amarillas de un sabor dulce y harinoso”.¹⁴ De madera azulada y troncos gruesos, pero no muy rectos, los árboles se reproducen rápido pues su semilla es muy fértil, de modo que “en cualquier parte del campo brotan” y llegan a hacer un bosque en pocos años (**Imagen 1**). Esta imagen es una de la treintena de láminas que Paucke dedicó a la flora de la región que incluyen cactáceas, gramíneas, bromelias y distintos árboles entre los que están los quebrachos, guayacanes y los algarrobos. Su precisión en la descripción y las ilustraciones ha permitido que desde la etnobotánica se hayan identificado el 60% de las especies.¹⁵

¹² NESIS, Florencia. **Los grupos Mocoví en el siglo XVIII**. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología, 2005, p. 51.

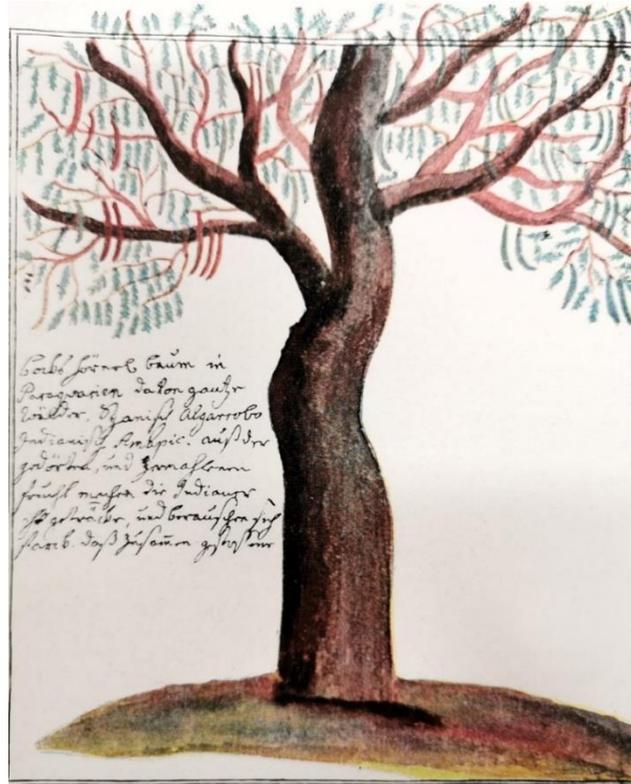
¹³ La fitonimia es el conjunto de nombres que se le han dado a una planta en diversas lenguas y contextos. Algunos de los vocablos asentados en obras jesuitas para denominar al algarrobo son: *nicagagigo* en mbayá (José Sánchez Labrador); *oaiguic* o *òáik* en abipón (José Brigniel; Dobrizhoffer); *mapík clar* y *mapík-sat*, en toba. GONZÁLEZ-BREARD, Juan Manuel. “Fitonimia y zoonimia abipón y mbayá (flia. Guaycurú) en los registros de los jesuitas Brigniel, Dobrizhoffer y Sánchez Labrador (siglo XVIII)”. **Revista Tiempo Histórico**, Santiago, n. 27, p. 57-73, jul.-dic. 2023.

¹⁴ PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá (Memorias)**. Santa Fe: Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe, 2010, p. 593.

¹⁵ ROSSO, Cintia. “La etnobotánica histórica: el caso mocoví en la reducción de San Javier en el siglo XVIII”. **Etnobiología**, México, v. 11, n. 3, p. 54-65, 2013.



Imagen 1 - El árbol de cuernitos de chivo en Paracuaria



Fuente: PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá (una estada entre los indios mocovíes, 1749-1767)**. Tomo III, Segunda parte. Tucumán: Universidad Nacional de Tucumán, Institución Cultural Argentino-Germana, 1944, Detalle de Lámina LIX [p. 997 MS]

Los indígenas comían el algarrobo de diferentes formas. Según Paucke, volcaban en una olla grande la fruta machacada junto con bastante agua y la revolvían con sus manos. De ahí, cada uno sacaba lo que podía con cuatro dedos para sorberla y, después de haberle sacado todo el jugo, regresaban la masa a la olla para revolver de nuevo y repetir el proceso. Otra forma de comerlo era el *patay*, una especie de queso que se hacía al pasar por un colador la harina de la fruta machacada y metían la masa obtenida a un molde de cuero vacuno crudo en donde la apretaban y dejaban secar. Paucke llamaba a esta comida *Pumpernikl* o pan de Westfalia y aunque lo comía, la forma de preparación le provocaba mucho asco. Por su parte, los españoles también machacaban las vainas secas y las mezclaban con la harina hasta transformarla en una masa que metían a su boca



para sorber la humedad. Mientras que “los más distinguidos” volcaban una mayor cantidad de agua, dejando fermentar y añadiendo canela y azúcar. A esta bebida llaman “aloja” y la reconocen por ser diurética. El propio Paucke la tomaba y, una vez en Alemania, la recordaba con nostalgia y ansiaba poder tener esa fruta para olvidarse de la cerveza y el vino.¹⁶

Dentro de las propiedades del algarrobo, Paucke destaca que era muy buen alimento y purificaba el cuerpo de malos humores y flujos duros ayudando a expulsar piedras y arenas e incluso como remedio para los casos de consunción o agotamiento. Las hojas del algarrobo se usaban como remedio para las encías contraídas o débiles. El agua de las vainas hervidas se usaba para quitar la hinchazón de manos y pies. También reconoce que los indios decían estar mucho más sanos cuando tomaban la *chicha*¹⁷ del algarrobo que después de su prohibición. Pero aclara que era imposible que bebieran con moderación pues eran demasiado débiles y cedían al impulso de su naturaleza de comer y beber hasta el desenfreno.¹⁸ El algarrobo era también alimento para caballos cimarrones, puercos “y otra salvajina”. Además, su madera servía de tinte negro para la lana y la *chicha* les servía en lugar de alumbre para obtener tonos rojos.¹⁹ Aunque la madera de los troncos era un poco quebradiza, se usaba para ruedas de carretas, para ventanas y puertas.

Por otro lado, el “algarrobo negro o *schwarzer algarrobo*” era más chico y sus vainas más cortas. La fruta fresca era más jugosa y dulce, “por afuera verde amarilla y listada con bellas rayas rojas. Pero estando maduras y secas se vuelven amarillas y las rayitas rojas, azul oscuras.”²⁰ Con sus frutos también se hacía una especie de queso que, según Paucke, era tan dulce como “el mejor azúcar”. Su madera era clara y buena de labrar. Pero una de las formas más importantes del consumo indígena era en una bebida fermentada a la que llamaban *lataga* de la que hablaremos más adelante.

Como parte de los métodos de almacenaje de la semilla, Paucke ofrece una detallada descripción de un tipo de trojes (*nöacaga*) que los indios construían en

¹⁶ PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá**, p. 598.

¹⁷ Se conoce “chicha” a la bebida de maíz fermentada. Pero este vocablo quechua se usaba como genérico para denominar a otras bebidas de ese tipo.

¹⁸ PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá**, p. 597.

¹⁹ PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá**, p. 598.

²⁰ PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá**, p. 599.



los bosques cuando la semilla era tanta que sus diligencias no alcanzaban a llevarla toda. El proceso pasaba por secar la semilla al sol, formar una cama de palos con carrizo seco sobre horquetas en alto y, en torno a ello, tejer con juncos una capa que recubría la fruta. Llama la atención del jesuita el respeto que guardaban los indios sobre las trojes de los otros en medio del bosque y recalca que conoció casos en que los españoles despojaron de sus frutos a los indios. Aunque el riesgo de ser asesinados y provocar disturbios era grande, en ese caso nadie salió herido, pero sí recibieron castigo por parte de las autoridades hispanas.²¹

Si bien, como lo demuestra Judith Faberman, para el caso de Santiago del Estero, el algarrobo se configuró como un alimento “miserable”, de “gente pobre” o como “frutos del hambre” por ser la opción ante los años de desastre en la cosecha,²² para los jesuitas, el algarrobo no era del todo un símbolo antagonista al de la agricultura, a pesar incluso de no tener el valor comercial que tuvieron productos como la miel, la cera o las tinturas. Conviene recordar que el consumo de los frutos del algarrobo se hacía principalmente en los periodos de seca, de modo que formaba parte de una economía mixta que no necesariamente se contraponía a las actividades y ciclos agrícolas. Además, Paucke es muy claro al indicar que él mismo, los españoles, incluso los más distinguidos, preparaban y consumían el algarrobo de diferentes formas. No obstante, la recolección de los frutos era una actividad hecha por los indios y específicamente por las mujeres para quienes revestía un profundo significado ritual equiparable a lo que la caza significaba para los varones.

La pitaya

Ignacio Tirsch o Ignác Tirs (Chomutov, 1733-1781) llegó a la Baja California hacia 1761 y estuvo a cargo de las misiones de San José del Cabo y Santiago hasta la expulsión.²³ Ganó fama, entre sus compañeros de orden, como

²¹ PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá**, p. 594.

²² FARBERMAN, Judith. “Recolección, economía campesina y representaciones de los montaraces en Santiago del Estero, siglos XVI a XIX”. **Prohistoria**, Rosario, Argentina, n. 10, p. 11-26, 2006. De acuerdo con esta autora, desde el siglo XVII el algarrobo quedó sancionado como alimento indígena, y las borracheras quedaron asociadas a la idolatría y la hechicería. Para el siglo XVIII, la recolección del algarrobo se convirtió en la opción para quienes no podían migrar: mujeres, ancianos, niños.

²³ Para análisis sobre sus imágenes y biografía véanse los estudios de LEÓN-PORTILLA, Miguel. **La California mexicana. Ensayos acerca de su historia**. México: UNAM, UABC, 2000, p.



“observador curioso” y “aficionadísimo” a pasearse entre los reinos animal y vegetal.²⁴ De su obra sólo se conserva en la Biblioteca Nacional de la República Checa un códice con 46 folios de dibujos a color en acuarela.²⁵

La pitaya es “un fruto en verdad noble”, “por dentro es rojo muy hermoso, y por fuera tiene una cáscara muy espinosa”.²⁶ Esta brevísima anotación es la única información escrita que Tirsch dejó sobre la pitaya. Sin embargo, entre sus dibujos hay al menos tres representaciones de la planta y sus frutos (**Imagen 2**).

Imagen 2- Pitaya agria, cardón y garambullo



203-210. BINKOVÁ, Simona; KAŠPAR, Oldřich. “La aportación de los materiales bohémicos para el estudio de la historia y cultura de América Latina (Los dibujos de Ignacio Tirsch)”. **Annals of the Náprstek Museum**, Prague, n. 14, p. 105-150, 1987. MORALES, Angélica. “Los dibujos de Ignacio Tirsch (1733-1781), tres cartas y una curiosa relación. Las historias naturales jesuitas de la Antigua California”. **Nuevo Mundo Mundos Nuevos** [En línea]. Además del estudio introductorio de GONZÁLEZ Luis, ANZURES María del Carmen. In: **Ignac Tirs S.I. (1733-1781). Pinturas de la antigua California y de México Códice Klementinum de Praga**. México: UNAM, 2015, p. 15-37.

²⁴ LEON-PORTILLA, “Estudio preliminar”. In: BARCO, Miguel de. **Historia natural y crónica de la Antigua California. Adiciones y correcciones a la Noticia de Miguel Venegas**. México: UNAM, 2019, p. LXVI.

²⁵ BINKOVÁ, Simona. “Las obras pictóricas de los PP. Florián Paucke e Ignacio Tirsch. Intento de una comparación”. In: TIETZ Manfred (ed.). **Los jesuitas españoles expulsos: Su imagen y su contribución al saber sobre el mundo hispánico en la Europa del siglo XVIII**. Frankfurt, Madrid: Vervuert Iberoamericana, 2001, p. 189-206. Aunque la mayoría son acuarelas hay en el códice algunos dibujos a lápiz, mientras que los contornos suelen ser con tinta y están acompañados por notas a tinta en alemán y español en el mismo espacio del dibujo.

²⁶ TIRSCH, Ignác. **Codex Pictoricus Mexicanus**. XVI.B.18. Praga: Biblioteca Nacional de la República Checa, [1762], f. 29 r.



Fuente: TIRSCH, Ignác. **Codex Pictoricus Mexicanus**, XVI.B.18, Biblioteca Nacional de la República Checa: Praga, [1762], f. 1r. <https://new.manuscriptorium.com/apis/resolver-api/en/catalog/default/detail/manuscriptorium%7CAIPDIG-NKCR XVI B 18 1XL46EE-cs> Acceso: 21 de marzo de 2024

Por otra parte, en obras como las de Miguel del Barco,²⁷ Fernando Consag, Miguel Venegas²⁸ o Javier Clavijero, se pueden encontrar copiosas y detalladas descripciones de la pitaya “cuyo fruto es la principal cosecha de los Californios”.²⁹

Cuando en las fuentes aluden a “los californios” se refieren a una diversidad de grupos indígenas que poblaron la península de Baja California, entre ellos cochimíes, guaycuras y pericúes entre quienes estuvo Tirsch. Para 1762, en la misión de Santiago habitaban 50 familias de pericúes y otras 14 en la misión de San José del Cabo, con un aproximado de 260 personas en total. La lengua pericú desapareció desde el siglo XVIII y de su historia dentro de las misiones destaca que en 1734 participaron en una rebelión que terminó en la muerte de los padres Lorenzo Carranco y Nicolás Tamaral. El sur de la península donde habitaban presenta un clima semidesértico, aunque las costas albergaban tierras productivas. Específicamente los cabos tienen un clima árido-tropical con abundante flora, fauna y fuentes de agua, de modo que los grupos pericúes tenían más individuos que otros grupos que habitaban el centro y norte.³⁰

Las cactáceas son, en climas áridos y semiáridos, recursos claves en la subsistencia de los grupos humanos. Las pitayas, la dulce (*Stenocereus thurberi*) y la agria (*Machaerocereus gumossus*),³¹ formaban parte de un grupo de plantas

²⁷ El padre Miguel del Barco, jesuita nacido en Bolonia, Italia, estuvo en las misiones de San Javier, San José del Cabo, Santiago, La Paz y Todos los Santos en California entre 1738 a 1768.

²⁸ El padre Miguel Venegas fue un jesuita criollo reconocido como uno de los intelectuales novohispanos más importantes. Escribió su obra sin haber estado en California y a partir de un acucioso trabajo de recopilación de materiales escritos por sus colegas. El manuscrito elaborado en México en 1739 fue intervenido por Andrés Marcos Burriel antes de imprimirse.

²⁹ VENEGAS, Miguel. **Noticia de la California y de su conquista temporal y espiritual hasta el tiempo presente**. Madrid: Imprenta de la Viuda de Manuel Fernández, 1757 [1739], v. 1, p. 51.

³⁰ TORRES, Liliana, ROMERO, Armando y ALVARADO Luis. “Los pericúes de Monte Cuevoso, Baja California Sur: su entorno, costumbres y salud”, **Arqueología**, México, n. 39, 2008, p. 6-7.

³¹ No debe confundirse a estas pitayas que son frutos de cactáceas columnares de tallos ramificados del género *Stenocereus*, con la pitahaya, también conocida como “fruta del dragón” (*Hylocereus spp.*) que se cultiva en regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo, aunque es originaria de América. Si bien, en las fuentes sobre California suelen escribir pitahaya, con una “h” intermedia, actualmente, esta ortografía se reserva para denominar a la planta del género *Hylocereus*.



que incluyen al garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*) que da unos pequeños frutos rojos-púrpura, la biznaga (*Echinocactus platyacanthus*) y las más de 200 especies de nopales (*Opuntia ficus-indica*). Pero, en la Baja California, dice el padre Miguel Venegas, las pitayas eran las más abundantes. Llama la atención que en la Imagen 2, Tirsch no sea del todo preciso con las escalas, al menos con la del garambullo que llega a medir hasta 7 metros y tiene ramificados los brazos, mientras que la pitaya agria es más baja y se extiende sobre un área más grande.

Miguel del Barco, clasificó a las pitayas dentro de lo que llamó “árboles de naturaleza irregular”. La pitaya agria o agridulce -continúa- es más un matorral que un árbol, pues “apenas ha crecido un poco, cuando cae al suelo, se arrastra por él y allí echa nuevas raíces”.³² Esto provoca que las diferentes matas se encuentren entrelazadas y que cuando están muy extendidas sea difícil entrar a cortar los frutos que están en medio. En comparación con la pitaya dulce, considera que esta no es simétrica y que tiene espinas tan fuertes que “causa horror”, pues cuando llegan a picar a alguien es muy difícil arrancarlas pues se pueden quebrar y es necesario abrir la herida o “dejarla hasta que críe materias, y habiendo llaga, sale la espina”. Su flor es blanca con forma de cornucopia y la fruta, que en cochimí se denomina *fajuá*, tiene cáscara que se quita con facilidad y la carne es “jugosa, suave, delicada y no menos deliciosa que las dulces”. Añade que como es tan fresca, “es al mismo tiempo comida y bebida”. La única consecuencia extraña de consumirla es que la orina se vuelve roja como sangre, pero, más allá del susto, no representa ningún peligro. El periodo de su cosecha es entre septiembre y noviembre, pero lo más particular de esta especie, concluye del Barco, es que “solamente se halla en la California y no en otra parte de la Nueva España, según lo que hemos podido averiguar.”³³ Y, según Clavijero, sólo se halla en las llanuras cercanas a la playa.³⁴

³² BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 101.

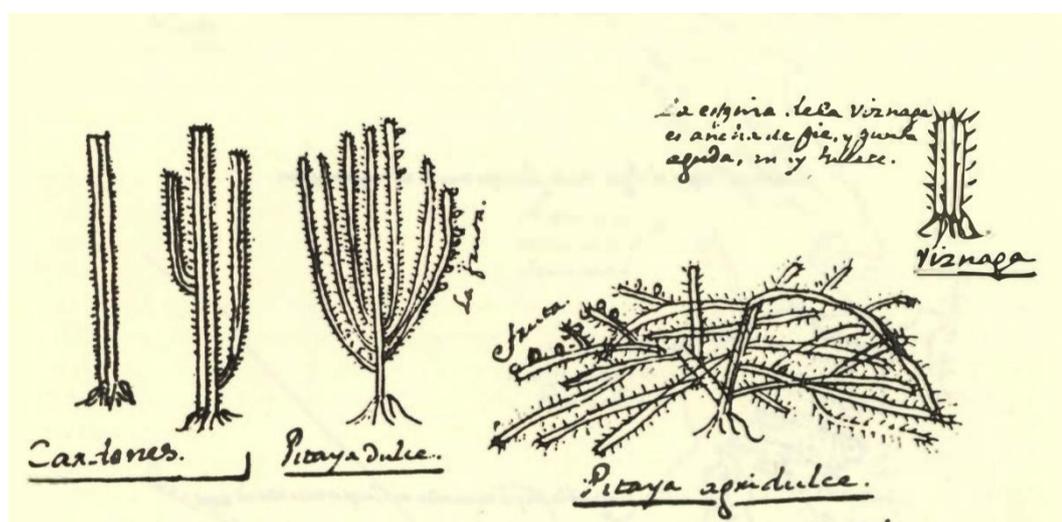
³³ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 103.

³⁴ CLAVIJERO, Francisco Javier. **Historia de la Antigua o Baja California**. GARCÍA, Nicolás (trad.). México: Imprenta de Juan R. Navarro, 1852, p. 6. En oposición, el padre Juan Jacobo BAEGERT afirma que por todo el territorio mexicano hay pitayas y que éstas no pueden ser consideradas como el principal alimento de los californios ya que sólo las había por 2 meses y no se podían hacer provisiones de ellas. **Noticias de la península americana de California**. KIRCHOFF, Paul (introd.); ACOSTA, Elizabeth (ed.). México: Archivo Histórico Pablo L. Martínez, 2013 [1771], p. 229.



Si bien la obra de del Barco no incluye muchas imágenes, en las “Adiciones” que preparó como complemento de la obra del padre Francisco Consag,³⁵ incluyó un dibujo a tinta que incluye las dos especies de pitaya (**Imagen 3**). En contraste con la imagen de Tirsch, en ésta, la diferencia entre las plantas de la pitaya dulce y la agridulce es evidente tanto en la altura como en la disposición de los brazos. El de la primera, dice del Barco, es un árbol con brazos rectos que suben “a manera de cirios estriados” y que dan forma a una vistosa copa que llega hasta 4 o 5 varas de alto. Todos los brazos están llenos de espinas que “nacen con orden y simetría” y que salen juntas como “rayos de una estrella”.³⁶

Imagen 3 - Cardones, pitaya dulce, pitaya agridulce y biznaga



Fuente: BARCO, Miguel del. “Adiciones a las noticias contenidas en la descripción compendiosa de lo descubierto y conocido de la California”. Apéndice III, **Historia natural y crónica de la Antigua California**. 3ª ed. corregida, México: UNAM, 2019, p. 518

Como otros “árboles estriados”, conocidos genéricamente como “órganos”, la pitaya tiene un exterior verde “que tira un poco a pardo” y por dentro una “carnaza o masa llena de humedad” y una especie de armazón de madera, “que cuando está seca, es muy ligera y porosa” que arde bien y sirve para alumbrarse de noche. Sus flores son blancas y cuando se secan, comienza a engrosar la fruta

³⁵ El padre Fernando Konsag (Consag o Konscak), nacido en Croacia, realizó numerosos viajes de exploración por el Golfo de California y los valles de los ríos Gila y Colorado. Sus diarios, compendios y descripciones se han publicado como parte de otras obras como las del padre Venegas.

³⁶ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 98.



a la que los cochimíes llaman *tammia* o *dammia*.³⁷ Al inicio, la pitaya no es más que “una pelotilla de espinas amontonadas”, después toma un color verde que muda en amarillo. La cáscara se vuelve “corriosa, flexible y fácil de quitarse”.

Del Barco era tan aficionado a la pitaya que afirma con convicción que por ser tan sabrosa era “digna de la mesa de los mayores monarcas”.³⁸ Habitualmente, el periodo de cosecha en la región sur comienza en junio y acaba hacia agosto, mientras que en las misiones más al norte comienza más tarde. Para recogerlas se requiere una herramienta que es un gancho formado con una vara de carrizo al que se le ata un hueso o un palito delgado y con punta. En general, los frutos se desprenden sin demasiada fuerza y las espinas se quitan con facilidad. Sin embargo, una vez cortado el fruto dura apenas un día, pues al siguiente toman un sabor agrio. En cambio, si se quedan madurando, el dulce se refina aún más. El único modo de conservarlas advierte del Barco, es dejar que se caigan solas. La fruta seca se recolecta y se guarda para comer en tiempo de necesidad. La cáscara, cuyo sabor es “áspero y amargo” se corrige con el dulce del jugo que absorbió. Pero una sólo lluvia la echa a perder. En general, las pitayas “están reñidas” con la humedad, por lo que, en años de lluvia inusual, como entre 1739 y 1740, no hubo frutos.³⁹

En las obras de los jesuitas, la pitaya aparece no sólo como parte de la historia natural, también como un referente central en la explicación tanto de los grupos indígenas como de su propia historia en la región. De este modo, destacan que la pitaya remediaba el “Mal de Loanda” como se conocía a la enfermedad provocada por falta de vitamina C.⁴⁰ Incluso se llegó a usar para atender a los muchos enfermos que iban en el galeón de Filipinas que llegó a las costas de California en 1734.⁴¹ Estos frutos también aparecen en las crónicas como parte de

³⁷ Los guaycura, la llaman *ambia* y en yaqui se dice *aaki*. La lengua cochimí pertenece a las lenguas yumanas y sus habitantes ocuparon el centro de la península. Por otra parte, se ha discutido si el guaycura es una familia lingüística a la que pertenece el pericús o son lenguas emparentadas. LEÓN-PORTILLA, Miguel. **La California mexicana. Ensayos acerca de su historia**, p. 70.

³⁸ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 99. Baegert es menos entusiasta, pero consiente en que la agria, “espolvoreada con azúcar, merecería ser servida en la mesa de príncipes”. BAEGERT, Juan Jacobo. **Noticias de la península**, p. 45.

³⁹ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 101.

⁴⁰ El mal de Loanda [Luanda, Angola] se manifestaba con anemia, hemorragias y úlceras en las encías. Real Academia Española, **Diccionario histórico de la lengua española**, Disponible en: <https://www.rae.es/dhle/loanda> Acceso: 19 feb. 2024.

⁴¹ VENEGAS, Miguel. **Noticia de la California**, v.2, p. 453.



las ofrendas que los indios hacían a los padres en los primeros encuentros.⁴² Esta imagen de docilidad y amistad de los indios se llegó a presentar como argumento para persuadir a los superiores de hacer nuevas fundaciones. En contraparte, también llega aparecer en episodios de rechazo a su presencia. Clavijero narra que, mientras el padre Consag trataba de fundar una misión en el norte de la península vio “un ramo de pitayo atravesado con flechas, signo con que los amenazaban los bárbaros de tratar de aquella manera a quien se atreviese a pasar adelante”.⁴³

Pero el profundo y arraigado significado cultural de la pitaya entre los cochimíes, pericúes y guaycuras, se evidencia en función de su papel dentro de la cosmovisión y en la concepción misma del tiempo. Según del Barco, los “californios” creían en la inmortalidad del alma y decían que “las almas de los buenos iban al norte por creer que por allá siempre había abundancia de pitahayas”.⁴⁴ El padre Venegas asienta que, varios grupos cercanos a la misión de Loreto creían que el espíritu Guyiagui había sido enviado a la tierra a sembrar pitayas. Mientras que, en la pelea mítica entre *Niparaya*, “el cual hizo la tierra y el mar” y Tuparán, venció el primero y como castigo le quitó “las muchas y buenas pitayas y las demás comidas y le echó del Cielo”.⁴⁵ Así, las pitayas aparecían en narraciones sobre las concepciones religiosas y en los mitos de creación de estos pueblos.

El padre Juan Jacobo Baegert, el único que considera que los indígenas no tenían ni un destello de religión,⁴⁶ afirma que, a falta de nociones precisas sobre el tiempo, usaban la palabra *ambia* (pitaya en lengua guaycura) para dar a

⁴² Así lo hicieron los indios de las rancherías cercanas a la misión de la Purísima Concepción y también los cochimíes del norte, quienes “Salieron a recibirle con singulares muestras de júbilo y respeto, presentándole sus pitahayas”. VENEGAS, Miguel. **Noticia de la California**, v. 2, p. 224 y CLAVIJERO, Francisco. **Historia de la Antigua o Baja California**, p. 63.

⁴³ Los españoles no fueron hostilizados durante su paso en aquella ocasión. CLAVIJERO, Francisco. **Historia de la Antigua o Baja California**, p. 96.

⁴⁴ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 576.

⁴⁵ VENEGAS, Miguel. **Noticia de la California**, v. 1, p. 103. CLAVIJERO, Francisco. **Historia de la Antigua o Baja California**, p. 29.

⁴⁶ Baegert estuvo 17 años en la misión de San Luis Gonzaga y, durante su exilio en Alemania, conoció la obra del padre Venegas. Entonces escribió su propia obra con la intención de ofrecer informaciones “más verídicas”. Su mirada es muy adversa a los indios y al territorio de California. E insiste que, aunque los indios hablaban mucho de las pitayas, nunca platicaban ni soñaban cual podía ser su origen. BAEGERT, Juan Jacobo. **Noticias de la península**, p. 127.



entender “año”.⁴⁷ En esta misma línea, Clavijero y del Barco asientan que los cochimíes dividían el año en seis estaciones.

La primera, que es la llamada, *mejibo* [*meyibó*] y la más alegre porque en ella, se coge la cosecha de pitahayas, comprende parte de junio, todo julio y parte de agosto; la segunda, que también les es tan grata como la primera por la cosecha de pitahayas agridulces, tunas y otras frutas y semillas que aprecian, se llama *wninda-appi* [*amadáappí*], y comenzando en agosto, abraza todo setiembre y parte de octubre, en cuyo tiempo reverdecen las plantas con las lluvias que entonces caen, aunque escasas;⁴⁸

La época de pitayas se concebía como la más alegre en función de las reuniones que los indios tenían con otros grupos, pues los intercambios e incluso los conflictos generados en aquellas celebraciones eran fundamentales para sus lógicas sociales. Al mismo tiempo, las épocas de abundancia se proyectaban en oposición a la sexta época del año: *meyijbén-maaayí*, que significaba “cosa mala”. Los meses que corrían entre abril y junio eran concebidos como el tiempo de “mayor hambre”.⁴⁹

Era durante esta época, a la que Baegert llamó “el miserere de nueve meses”,⁵⁰ cuando se practicaba lo que del Barco denominó “la segunda cosecha” de la pitaya”. Dado que las semillas de las frutas eran tan pequeñas como las de la mostaza, no estorbaban al comerla y por ende no las separaban. Sin embargo, para volver a hacer uso de ellas, “cada familia prevenía un sitio cerca de su habitación en que iban a deponer la pitahaya después de digerida según orden natural”.⁵¹ Dejaban ahí unas piedras lisas y yerbas secas. Una vez seco el excremento, describe Clavijero, “separan con indecible paciencia los pequeñísimos granos de la fruta que quedan sin digerirse, los tuestan, los muelen y reducidos a harina los conservan para comerlos después en el invierno”.⁵² Eran las mujeres quienes en bateas desmenuzaban el deshecho y al tostarlas echaban de sí un olor fétido. Del Barco aclara que poco a poco, los indios de las misiones

⁴⁷ BAEGERT, Juan Jacobo. **Noticias de la península**, p. 120.

⁴⁸ CLAVIJERO, Francisco. **Historia de la Antigua o Baja California**, p. 22; BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 226. Las variaciones de los nombres de las estaciones en esta obra se incluyen entre corchetes.

⁴⁹ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 227.

⁵⁰ BAEGERT, Juan Jacobo. **Noticias de la península**, p. 44.

⁵¹ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 258.

⁵² CLAVIJERO, Francisco. **Historia de la Antigua o Baja California**, p. 24.



habían dejado esta práctica, mientras que Baegert afirma que no han podido desistirse de esa muy arraigada costumbre.⁵³

Las mujeres y la recolección del algarrobo y la pitaya

En sociedades cazadoras recolectoras la supervivencia depende de las formas en las que se adquieren los insumos y las técnicas de procesamiento para transformarlos en alimentos, vestido, habitación, herramientas, entre otros. Además, se involucran las formas de sociabilización e intercambio que permiten la reproducción del grupo y regulan sus interacciones con otros. Todo ello requería una organización y división del trabajo en la que las mujeres dedicaban su tiempo a la recolección de frutos, a la carga de los insumos como leña y agua, a la preparación de los alimentos y al cuidado de las infancias. Estas actividades requerían diferentes tipos de conocimientos y saberes especializados, pero, sobre todo, implicaban una desigual carga de trabajo respecto a la de los varones. Este desequilibrio descansaba en diferentes cantidades de tiempo invertidos, ritmos, horarios y variedad de actividades.⁵⁴ En los casos que se analizan, el carácter femenino de la recolección de la pitaya y el algarrobo es evidente y no se circunscribe a las épocas prehispánica o colonial.

Actualmente, en las provincias argentinas de Córdoba, San Luis, Chaco entre otras, en el mes de febrero se celebran fiestas y ceremonias en torno al algarrobo. La Algarrobeada, por ejemplo, convoca a la localidad de Cruz del Eje, Córdoba, Argentina, a representantes de pueblos como los tobas, coyas, wichis y mapuches entre otros, quienes siguen participando en la recolección colectiva de este fruto. Y, de acuerdo con el Instituto de Cultura Popular, pobladores de El Chocón, en la provincia de Chaco, declaran que “Principalmente, las mujeres van

⁵³ BAEGERT, Juan Jacobo. **Noticias de la península**, p. 92; BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 259.

⁵⁴ Siguiendo un análisis etnohistórico y arqueológico se ha propuesto que en estas sociedades la reproducción física y material de la sociedad se sustentaba principalmente en el trabajo femenino. Sin embargo “fue el grupo menos privilegiado de su sociedad”, mientras que el trabajo masculino al que se invertía una cantidad menor de trabajo recibía todo el prestigio social a través de actividades de las que quedaban excluidas las mujeres. GONZÁLEZ ARRATIA, Leticia. “La mujer recolectora en la reproducción material. Los grupos cazadores recolectores del desierto norte de México”. **Antropología. Revista Interdisciplinaria Del INAH**. México, n. 34, p. 2-21, 1991, p. 13-14.



a cosechar” y, advierten que cuando llueve, “ahí se termina la cosecha... porque se echa a perder ya el gusto.”⁵⁵

Este testimonio de inicios del siglo XXI hace eco de aquel de Florian Paucke:

Cuando está [la] algarroba madura, se hace la cosecha que las indias con sus hijas realizan completamente solas; entonces cabalgan a los bosques todas las mujeres con sus hijas con grandes bolsas hechas de cuero de puercos monteses, juntan esta fruta y la transportan a su reducción. Ellas efectúan un viaje tras otro lo más rápidamente posible para que la fruta caída no sea devorada por caballos u otra salvajina o la lluvia la eche a perder, pues las chauchas [vainas] son muy delicadas o sensibles; en cuanto las ataca una lluvia.⁵⁶

Dos elementos resaltan de este fragmento. Por un lado, que esta actividad era primordialmente femenina y participaban indias de distintas edades. Por otro, que estas expediciones se hacían a caballo. La recolección del algarrobo requería celeridad en aras de evitar la descomposición del fruto y varias de las cosechas estacionales requerían ausencias más largas. En cambio, otras colectas como las de leña necesitaban ser más frecuentes, pero menos prolongadas (**Imagen 4**). En esta imagen aparecen los caballos que transformaron no sólo las dinámicas de guerra sino también de la recolección. Las mujeres que aparecen en la imagen montando llevan, además de la leña, parasoles y un instrumento que servía para romper las ramas de los árboles. Pero llama la atención la ausencia de infancias que suele ser un indicador de la representación gráfica de las mujeres en distintos contextos.⁵⁷

⁵⁵ GORDILLO, Sandra. **La Algarrobeada de Cerro Colorado**. Proyecto educativo Mallku.edu, 2006. Disponible en

<https://drive.google.com/file/d/1H5nDE7SQRCv3NOYqNJ7W1mgBKNmaEgak/view>

⁵⁶ PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá**, p. 593-594.

⁵⁷ En la misma lámina se representa a una familia distribuida en 3 caballos, en el primero el varón, seguido de una mujer con 4 hijos sobre el caballo y hasta atrás otros dos infantes cabalgando juntos. A diferencia de otras representaciones como las que hizo Hans Staden para las tupinambás, donde las mujeres aparecen en rituales de antropofagia acompañadas de infancias acá las mujeres que van a la recolección se dibujan sin hijos. RAMINELLI, Ronald. “Eva tupinambá”. In: DEL PRIORE, Mary, BASSANEZI, Carla. **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2004, p. 11-44.



Imagem 4 - De cómo las indias cabalgan a casa con leña desde el bosque



Fuente: PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá (una estada entre los indios mocovíes, 1749-1767)**. Tomo II, Primera parte. Tucumán: Universidad Nacional de Tucumán, Institución Cultural Argentino-Germana, 1944, Detalle de Lámina CVII.

El también jesuita Martin Dobrizhoffer,⁵⁸ refiriéndose a los abipones, coincide en que la recolección de la algarroba era una actividad femenina, así como el cargarla a lomo de caballo, molerla y mezclarla con agua fría.⁵⁹ Detalla además que, en ocasiones, “más de un centenar de mujeres sale a las praderas distantes a recolectar varios frutos, raíces, colores y otros productos útiles; y permanecen entre cuatro y ocho días en el campo sin que las acompañe hombre alguno en su viaje”.⁶⁰ Para este jesuita, lo más destacable era que ellas solas se hacían cargo de labores como cuidar a los caballos, mantenerse a salvo de los peligros como las bestias o los enemigos. E incluso afirma que nunca tuvo noticia de alguna mujer hecha pedazos por un tigre ni mordida por una serpiente, mientras que conoció casos de hombres muertos de ambas formas.

⁵⁸ Martín Dobrizhoffer, jesuita de origen germano, realizó labor misional entre los mocovíes, abipones y después entre los guaraníes entre 1750 y 1767. Su obra se publicó por primera vez en latín en 1783.

⁵⁹ DOBRIZHOFFER, Martin, **An account of the Abipones, an equestrian people of Paraguay**. Londres: John Murray, 1822, v. 1, p. 369. Las traducciones de esta obra son propias.

⁶⁰ DOBRIZHOFFER, Martin, **An account of the Abipones**, v. 2, p. 139.



Como afirma Beatriz Vitar, a través de la recolección, las mujeres chaquenses “cumplían un papel trascendental en la provisión de nutrientes básicos para la reproducción biológica y social de la comunidad”.⁶¹ Esto no quiere decir que fuera su única actividad pues ellas también llegaban a participar en la cacería y los hombres en la recolección de ciertos productos como la miel. Con todo, la división del trabajo de los grupos chaqueños encontró estimaciones disímiles entre los misioneros jesuitas. Por un lado, se reprodujo con cierta sistematicidad el estigma del modo de vida no agrícola como un rasgo inherente a la pereza e irracionalidad de los indios, lo que tenía como consecuencia el estado miserable en el que vivían. Pero, por otro lado, algunos misioneros, destacaron el enorme trabajo y dedicación de las mujeres a las tareas más arduas para garantizar el sustento e incluso llegaron a afirmar que trabajaban “como bestias” o como “esclavas de sus maridos”.⁶² Sus juicios oscilaban entre la condena y el reconocimiento de ciertas prácticas indígenas, de acuerdo con los intereses mismos del proceso de cristianización, pero también se matizaron sobre todo en aquellos que escribieron desde el exilio.

Por su parte, la recolección de las pitayas en la Baja California duraba alrededor de un par de meses y por su propia morfología era difícil de transportar y mucho más de conservar. En este sentido, se requería de todos los grupos de población para su colecta, consumo inmediato y el traslado de lo que era posible llevar de vuelta. Es decir, aunque buena parte de las actividades de recolección descansaban sobre el trabajo de las mujeres, en el caso de las pitayas participaban también los hombres. Esto significaba que toda, o buena parte de la comunidad salía de sus rancherías hacia las zonas con profusión del fruto durante todo el periodo de abundancia. Esta particular dinámica significó una serie de desafíos para el establecimiento de las misiones en la Baja California y para la reducción de los indios. Pues, al tratarse de una actividad crucial para la subsistencia no se podía prohibir y aunque sufrió modificaciones se mantuvo como una actividad sustancial para la reproducción y la socialización de los pericués, cochimíes y guaycuras.

⁶¹ VITAR, Beatriz. **Cuerpos bajo vigilancia. Las mujeres en las misiones jesuíticas del Chaco**. Buenos Aires: SB, 2022, p. 218.

⁶² VITAR, Beatriz. **Cuerpos bajo vigilancia**, p. 232.



A pesar de que la recolección de la pitaya no era exclusivamente femenina, es posible centrar la atención en varios aspectos del proceso de apropiación y transformación del fruto que eran responsabilidad de las mujeres. Por ejemplo, una de las diferencias entre la participación de hombres y mujeres en esta actividad era que los varones usaban una red en forma de bolsa larga, diferente a la “red de pita grande” (*uañi*) que usaban las mujeres para “cargar cuanto tenían que cargar”.⁶³

Si bien la conservación del fruto era complicada y, como hemos descrito antes, se lograba dejando que la fruta se secase sola para comer después la cáscara o bien por medio de la separación de las semillas de las heces que hacían durante la “segunda cosecha”, había otra forma en que las mujeres lograban mantener la pitaya comestible por más tiempo. De acuerdo con Miguel del Barco:

Suelen las indias californias recoger cantidad de esta fruta y, quitada la cáscara, juntar la carne de todas, batirla y amasarla; y después, formando una gran bola de toda esta masa, la guardan cubierta con hojas de maíz o con otra cosa. De esta suerte se conserva por largo tiempo sin corrupción y con buen sabor, y es un exquisito regalo entre aquellos indios.⁶⁴

Este proceso sólo se lograba con la pitaya agridulce y requería una inversión importante de tiempo y una serie de procedimientos especializados que contribuían a garantizar el alimento por más tiempo. Aquí es preciso distinguir entre: la participación de los varones en la actividad colectiva de consumo, a donde la socialización era primordial, y el trabajo aunado a un cúmulo de conocimientos de las mujeres que permitían que se hiciera un uso exhaustivo y adecuado de las pitayas.

El desequilibrio entre las tareas de las mujeres y las de los varones no pasaron desapercibidas a varios jesuitas que coincidieron en recalcar que “el mantenimiento de la familia [corría] por cuenta de las pobres mujeres”.⁶⁵ Para recolectar los frutos, las mujeres solían salir en grupos pequeños de tres o cuatro, cargarlos y prepararlos. Cuidar del sustento de la familia incluía, según el padre Venegas, “traer a competencia a sus maridos, las frutas y semillas del monte para tenerlos contentos”. Este jesuita recalca que, al tener varias mujeres, los varones

⁶³ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 239.

⁶⁴ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 103.

⁶⁵ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 256.



podían desecharlas si no cumplían con sus funciones, por lo que había una suerte de competencia por el favor de sus cónyuges, quienes “criados en un total ocio” quedaban “bien provistos y regalados cuanto mayor número de mujeres tenían”.⁶⁶ Por ello, coinciden varios, los californios se resistieron a dejar la poligamia, pues significaba “tomar el trabajo de buscar sus comidas”.

Imagen 5 - Las muchachas van con su maestra al bosque y al monte a juntar pitaya



Fuente: TIRSCH, Ignác. **Codex Pictoricus Mexicanus**, XVI.B.18. Praga: Biblioteca Nacional de la República Checa, [1762], f. 29 r. <https://new.manuscriptorium.com/apis/resolver-api/en/catalog/default/detail/manuscriptorium%7CAIPDIG-NKCR XVI B 18 1XL46EE-cs> Acceso: 21 de marzo de 2024.

Una vez instauradas las misiones, la división del trabajo se transformó, pero ciertas prácticas como la recolección de las pitayas se mantuvieron y provocaron no pocos problemas como lo veremos en el último apartado. Sin embargo, también se logró modelar en función de las nuevas normas ciertas prácticas. Así se evidencia en la escena en la que Ignacio Tirsch representa a tres muchachas indígenas que van con su maestra “al bosque y al monte” a juntar pitayas” (**Imagen 5**).

⁶⁶ VENEGAS, Miguel. **Noticia de la California**, v. 1, p. 92 y v. 2, p. 430.



Es posible que el tamaño de la mujer del margen derecho, casi de la misma altura que el monte remita a su rango de “maestra”, mientras que la acción de recolección de la pitaya se significa con el dibujo de la planta en la cima y el fruto, con la cáscara a medias, que se añade flotando del lado izquierdo. En el texto que acompaña el dibujo, el jesuita aclara que todas las mujeres “jóvenes y viejas” de la misión llevan esos “vestidos que les da el padre”. De este modo, en la imagen aparece la práctica colectiva resignificada dentro de los nuevos imperativos sobre el cuerpo femenino.

El consumo de la pitaya en Baja California pervive e incluso hay diversas festividades como la Fiesta de la Pitaya que se celebra desde hace 30 años en el barrio de Miraflores en Los Cabos, Baja California Sur, México. Sin embargo, a diferencia de la Algarrobeada este festejo no convoca propiamente a grupos indígenas y es más un evento con presentaciones artísticas, musicales y deportivas.⁶⁷

Tanto en el Chaco como en la Baja California, una vez instaurado el régimen misional, la “domesticación” del trabajo femenino resultó crucial, no sólo para imponer los controles sobre el cuerpo y la sexualidad sobre las mujeres sino para asegurar la producción de insumos para los nuevos circuitos comerciales. Específicamente el hilado y el tejido se impusieron a las mujeres desde la infancia. Esto contribuyó a la generación de riqueza para las misiones, pero también limitó el espacio de acción femenina. A pesar de ello, ciertas actividades de recolección se siguieron permitiendo para contribuir a la supervivencia en épocas de crisis. Además, productos como la miel, la cera y algunas tinturas resultaban beneficiosos en el intercambio.

El significado que se atribuye a los alimentos no es sólo correlativo a sus valores nutrimentales o a sus posibles usos sino a las dinámicas culturales que se articulan en torno a ellos en determinados momentos históricos.⁶⁸ De modo que,

⁶⁷ En cambio, entre los comcáac (seris) de las costas de Sinaloa, durante la “fiesta de la olla vieja” se incorpora una actividad que se llama “el juego de la pitaya” en el que se usan rebanadas del cacto pintadas a manera de fichas que se avanzan al azar. El juego es una suerte de apuesta en el que la ganadora se lleva desde collares hasta sumas de dinero. VILLALOBOS, Carlos. “Cuando las cosas se toman en serio: el poder comcáac de una vasija”. **Anales de Antropología**. México, v. 54, n. 1, p. 173-187, ene.-jun. 2020, p. 181-182.

⁶⁸ Aunado a ello se debe atender el papel que determinados miembros desempeñan en las tareas colectivas y la capacidad que tenga para integrarse eficientemente en el equilibrio que debe existir entre los alimentos obtenidos y el consumo en su comunidad. RODRÍGUEZ TOMP, Rosa Elba.



el algarrobo y la pitaya mutaron de significados durante el proceso de colonización. Bajo la idea de un paradigma que acusaba a los pueblos indios de improductivos y a los territorios que ocupaban como desaprovechados, los españoles trataron de imponer modelos que no prosperaron tan fácilmente. Y más allá de que la recolección siguió siendo decisiva para la subsistencia de los nuevos establecimientos, los algarrobales o los montes donde abundaban las pitayas se trazaron como una frontera de los espacios sobre los cuales no tenían control y que seguían siendo opciones de refugio y de reproducción de lazos comunitarios entre indios neófitos y gentiles.

El trabajo femenino en las ceremonias de bebida chaquenses

Para los jesuitas como Florian Paucke, Martín Dobrizhoffer o el padre Manuel Canelas,⁶⁹ las borracheras eran una de las prácticas más condenables de los indios. Sin embargo, para los grupos mocovíes, abipones, tobas y otros grupos chaquenses, los árboles de algarrobo fueron fundamentales para su sustento, pero también estuvieron asociados a celebraciones y festividades centrales en la reproducción comunitaria.⁷⁰

De acuerdo con los propios jesuitas, la bebida alcohólica a la que los mocovíes llaman *lataga* (*chicha* en quechua) se hacía con las vainas secas y machacadas del algarrobo. Esto se metía en un hoyo que se cavaba en la tierra y que forraban con un cuero crudo de buey o vaca al que llamaba *nóque*. En función del calor, se dejaba fermentar por 2 o 3 días. En otras ocasiones el cuero no se enterraba y se colgaba en alto. Dobrizhoffer especifica, en alrededor de 12 horas, la mezcla se fermentaba logrando así una bebida dulce pero aguda que, de tomarse sin moderación, provocaba malestar en la cabeza, pies y lengua, aunque

Los cazadores recolectores de Baja California durante la colonia. México: CIESAS, 2002, p. 20.

⁶⁹ Manuel Canelas, jesuita nacido en Córdoba, Tucumán, laboró en la misión de San Javier por una década. Su obra se conoce a partir de lo que incluyó FURLONG, Guillermo. **Entre los mocovíes de Santa Fe.** Buenos Aires: Talleres gráficos de Sebastián de Amorrotu e Hijos, 1938. El manuscrito se encuentra en el Archivo Histórico de la Compañía de Jesús. Cataluña. SALINAS, María Laura; VALENZUELA, Fátima. “Los mocobíes del Chaco según la mirada del P. Manuel Canelas SJ”. *IHS. Antiguos jesuitas en Iberoamérica*, Córdoba, v. 3 n. 2, p. 169-190, 2015.

⁷⁰ ROSSO, Cintia. “Las celebraciones indígenas desde una perspectiva etnobotánica histórica: el caso de los mocovíes de la reducción de San Javier durante el siglo XVIII”. *Chungara, Revista de Antropología Chilena*, Tarapacá, v. 47, n. 4, p. 645-657, 2015.



también era buena para fortalecer la constitución y generaba una inusual longevidad.⁷¹

Paucke relata que para saber “si la bebida ya [tenía] suficiente fuerza”, “los hermanos borrachines que andaban en derredor” iban a probarla y avisaban a los indios distinguidos. Luego se reunían por veintenas a beber entre tambores y pífanos y, mientras tuvieran una provisión de esta fruta no cesaban de “beber en demasía”. No bien “terminan de dormir una borrachera [cuando] ya beben para otra”.⁷² También añade que la bebida fermentada del algarrobo negro era menos olorosa pero mucho más fuerte y dañina pues provocaba grandes dolores de cabeza, vértigo y sudores intensos. Por su parte, el padre Canelas añade que las peores consecuencias eran las peleas y heridas que se causaban en el furor de la borrachera y, peor aún, el peligro estribaba en que se provocaban unos a otros para “ir en contra de los españoles”. Por lo que llegaban a salir en grupos para “ver cuál mataba más españoles y quién les hacía mayores daños”.⁷³ Sin embargo, igual que el padre Francisco Burgés,⁷⁴ Canelas aclara que por más borrachos que estuvieran los indios jamás les perdieron el respeto ni los hirieron, aunque cuando intentaban sosegarlos, los cuchillos les pasaban por los lados.

Entre los grupos del Chaco había distintas bebidas fermentadas además de las preparadas con algarrobo; entre ellas, la *chicha*, hecha con maíz, y el guarapo (así conocido entre los abipones) que se hacía con miel. Todas ellas tenían en común que eran preparadas siempre por las mujeres (**Imagen 6**). Pues dentro de las tareas exclusivamente femeninas, ésta era crucial para afianzar su relación con sus cónyuges, dado que, al garantizar el flujo constante de bebida, aseguraba el favor de su marido y ganaba el reconocimiento de otras mujeres.⁷⁵ Sin embargo, en esta escena, Paucke aclara que se trata de “indias viejas”, lo que podría explicar que están ausentes las infancias junto a las mujeres.⁷⁶

⁷¹ DOBRIZHOFFER, Martin, **An account of the Abipones**, v. 1, p. 369.

⁷² PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá**, p. 596.

⁷³ CANELAS, Manuel *apud* FURLONG, Guillermo. **Entre los mocovíes de Santa Fe**, p. 110.

⁷⁴ BURGÉS, Francisco. “Fundación del Pueblo de San Xavier de Yndios de la nación mocoví”. In: MANSILLA, Valentín. “Francisco Burgés SJ y su relación inédita sobre la reducción de San Javier de mocovíes. Transcripción y comparación críticas”. **IHS. Antiguos Jesuitas en Iberoamérica**, Córdoba, v. 9, p. 1-24, 2021, p. 16.

⁷⁵ VITAR, Beatriz. “Hilar, teñir y tejer”, p. 671. DOBRIZHOFFER, Martin, **An account of the Abipones**, v. 2, p. 433.

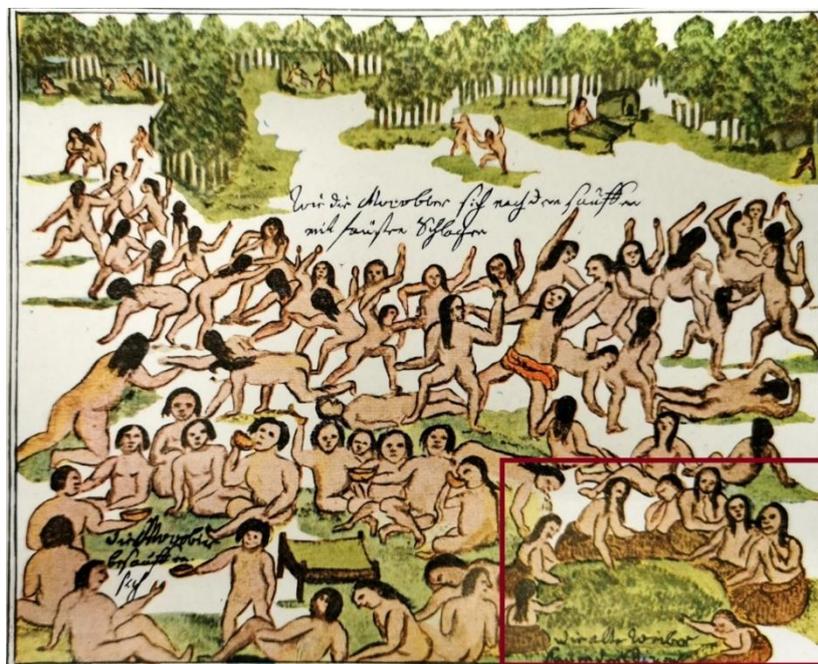
⁷⁶ Cabe aclarar que en otras láminas como la CXII, aparecen mujeres con niños montados como espectadores de una carrera de caballos y en la CXI son, según el texto, todos niños que saltan de



El padre Canelas reitera la división de tareas y roles de género en torno a la bebida, pues afirma que era “rarísimo el varón que no la tome y rara la mujer que la bebe.”⁷⁷ Aunque aclara que aquellas que solían consumirla eran “tal cual, vieja o bruja”. De este modo, asociaba a transgresiones como la hechicería o la brujería a aquellas mujeres que, a diferencia de quienes cumplían con su rol de atención y servicio a su marido, se dedicaban a emborracharse. Además, subraya que las mujeres indígenas, a las que llama “chinas”, eran responsables de esconder las lanzas para evitar que los borrachos se mataran y que fueran por los ranchos tirando dardazos y debían entrar a separarlos cuando después de golpearse con los puños les faltaba ya la fuerza.

Por su parte, Paucke es menos insistente en el rol de las mujeres en la preparación de la *lataga*. Aun así, relata que, después de que los indios habían bebido hasta la última gota, llegaban las mujeres indias rodando las ollas, para sacar las vainas de algarrobo del *nóque* y echarlas en ollas con agua y colocarlas al fuego. Así, “los indios beben luego esto calentado y entretienen aún con esta bebida el apetito de beber”.⁷⁸

Imagen 6 - Ocho mujeres preparan el maíz para la bebida



un árbol al agua. Es decir, Paucke sí incluye a las infancias, pero no en todas las actividades en las que aparecen mujeres.

⁷⁷ CANELA, Manuel *apud* FURLONG, Guillermo. **Entre los mocovíes de Santa Fe**, p. 109.

⁷⁸ PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá**, p. 599.



Fuente: PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá (una estada entre los indios mocovíes, 1749-1767)**. Tomo II. Tucumán: Universidad Nacional de Tucumán, Institución Cultural Argentino-Germana, 1944, Detalle de Lámina XXIV.

En todas las actividades de preparación de las bebidas fermentadas participaban las niñas y las ancianas. Las primeras en el traslado de los insumos. Las segundas, sobre todo, en la molienda de las vainas y, en el caso de la *chicha* masticaban los granos de maíz. De acuerdo con Dobrizhoffer, “No confían esta tarea a las mujeres jóvenes porque abundan de humores perniciosos”.⁷⁹ En cambio, Paucke se pregunta “¿Si su boca babosa contribuía algo a la fuerza [de la bebida]?”⁸⁰ Aunque no está seguro, imagina que sí, porque de otro modo -disebastaría con machacarla en un mortero. Y concluye que lo masticaban porque la costumbre era esa.⁸¹ A diferencia de Paucke, Dobrizhoffer dice que, por haber atestiguado cómo escupían el grano mascado, incluso el del algarrobo, no se convenció nunca de probar estas bebidas fermentadas.

Las borracheras o “ceremonias de bebida”⁸² eran ocasiones en las que se podían celebrar alianzas, decidir guerras, respaldar liderazgos indígenas, evocar historias compartidas o efectuar ceremonias mortuorias. Pero en época colonial constituían un peligro, no sólo por el riesgo de caer en idolatrías sino porque abrían un espacio-tiempo en que la sujeción a los padres se ponía en pausa. Y, en ocasiones, llegaban a desatar deserciones masivas, rebeliones o ataques a las misiones. Dobrizhoffer se lamentaba porque, aunque los abipones se abstuvieran de muertes, robos y ritos supersticiosos o que aceptaran la monogamia y aprendieran a sembrar, parecía “casi imposible pedirles que pierdan la costumbre recibida de emborracharse”.⁸³

⁷⁹ VITAR, Beatriz. “Hilar, teñir y tejer”, p. 672. DOBRIZHOFFER, Martin, **An account of the Abipones**, v. 2, p. 435.

⁸⁰ PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá**, p. 308.

⁸¹ El mascado de los granos de maíz es parte del proceso ancestral de preparación de la *chicha*. La ptialina (una enzima que contiene la saliva) contribuye a degradar los almidones del maíz a manera de levadura.

⁸² PENHOS, Marta. “Cuerpos de fiesta: entre el desfile y la borrachera en el testimonio del jesuita Florian Paucke (1749-1767)”. In: IV ENCUESTRO INTERNACIONAL SOBRE BARROCO, Pamplona, Universidad de Navarra, 2011, p. 181-192 [Anales electrónicos].

⁸³ DOBRIZHOFFER, Martín, **An account of the Abipones**, v. 3, p. 401.



Las festividades de la pitaya: rituales y conflictos

Aunque las pitayas no se encuentran directamente asociadas a la fabricación de bebidas fermentadas y de borracheras como el algarrobo, sí hay alusiones a las festividades en torno a ellas. Manuel del Barco afirmaba que “El tiempo de las cosechas de las pitahayas era como el tiempo de su vendimia. En él estaban más alegres y regocijados que en todo lo restante del año.”⁸⁴ Y, retomando al padre Salvatierra,⁸⁵ añade que estas fiestas eran semejantes a

los tiempos de carnestolendas, en que en buena parte salen de sí los hombres [...], entregándose del todo a sus fiestas, bailes, convites de rancherías distantes, y sus géneros de comedias y bufonadas que hacen, en que suelen pasarse las noches enteras con risada y fiesta, siendo los comediantes los que mejor saben remedar.⁸⁶

Llama la atención que en estas alusiones no se mencione la participación de las mujeres en las fiestas y bailes. No obstante, tampoco se explicita, como en el caso del algarrobo, su exclusión de estas. Esto puede deberse a que las interacciones durante la cosecha de pitayas garantizaban la transmisión, significación y adecuación de las técnicas necesarias para extraer los recursos indispensables para la supervivencia. Pero también se trataba de mecanismos que servían para afianzar la cohesión social. Dada la centralidad de esta práctica para la reproducción social, los jesuitas coinciden en que una de las condiciones de los indios para ir a asentarse en las misiones era que “en el tiempo de pitahayas y otras semillas [...] se les había de permitir el ir todos a su tierra para recogerlas; lo cual se les ha concedido todos los años”.⁸⁷

La ausencia de los indios en las misiones de Baja California se reportó con cierta frecuencia y no se veía suspendida ni siquiera en coyunturas atípicas. Así, para el año de 1698, en la misión de Loreto, fundada un año antes, hubo una revuelta de indios provocada por un intento de robo de una lancha. Los jesuitas intervinieron para evitar el escarmiento a lo que siguió una Semana Santa que se

⁸⁴ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 242. BAEGERT disiente en que se llame vendimia a la época de cosecha, BAEGERT, **Noticias de la península**, p. 233.

⁸⁵ El padre Juan Manuel e Salvatierra, originario de Milán, Italia, junto con el padre Eusebio Kino, fue uno de los pioneros del proyecto apostólico en la baja California.

⁸⁶ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 242.

⁸⁷ BARCO, Miguel del. **Historia natural y crónica de la Antigua California**, p. 258.



celebró “con todo sosiego”. Sin embargo, “poco a poco fueron faltando los Indios por el mes de junio, por empezar entonces el tiempo de la cosecha de pitayas”.⁸⁸

Esta lógica que podía parecer comprensible para los religiosos e incluso imperiosa para atraer a los indios y asegurar la continuidad del proyecto misional, en ocasiones encontraba posturas irreconciliables entre ambas culturas. Un ejemplo claro de ello sucedió hacia 1701, cuando “la indiscreción de un soldado llamado *Poblano*”, desató un grave alboroto de los indios y varias rancherías se alzaron, destrozando los cultivos y provocando una escasez grave que agudizó las precarias condiciones en los asentamientos misionales. El episodio que desató esta rebelión comenzó hacia el mes de junio, cuando la esposa de ese soldado, una “India de la tierra ya bautizada” se fue con su madre, quien la “indujo a desamparar a su marido para ir a lograr los bayles y diversiones, con que los naturales celebran aquel tiempo, que es el de la cosecha de pitayas”.⁸⁹ La pareja se había casado ese mismo año y, ante lo que Venegas consideró una instigación de la madre, ambas huyeron a mitad de la noche sin ser sentidas.

Cuando el *Poblano* sintió la falta de su mujer pidió licencia para ir a buscarla, pero no la halló en el primer intento. Volvió con la ayuda de un “californio” y casi al llegar a una ranchería donde se escuchaba “gran gritería y algazara”, un indio anciano, sabiendo el motivo de su viaje, le aconsejó volverse pues su vida peligraba. Sin embargo, el soldado, “ciego de cólera” amenazó al indio que se resistió y en respuesta le dio un arcabuzazo. El ruido alertó a la ranchería y los indios mataron al soldado a flechazos, mientras el californio volvió al Real a dar noticia.

La salida de esta mujer a su ranchería para participar en las fiestas y ceremonias de la pitaya desembocó en una sublevación general, pues los indios aprovecharon la debilidad del presidio. Hubo algunas escaramuzas, dice Venegas, pero los indios destrozaron la primera cosecha aumentando así la miseria de los hispanocriollos que sufrieron hambre y miseria. Gracias a la ayuda que les brindaron algunos guardias soldados y los “indios amigos” no destruyeron la

⁸⁸ VENEGAS, Miguel. **Noticia de la California**, v. 2, p. 43-44.

⁸⁹ VENEGAS, Miguel. **Noticia de la California**, v. 2, p. 122-124; CLAVIJERO, Francisco. **Historia de la Antigua o Baja California**, p. 52-53.



capilla. La situación sólo se estabilizó cuando llegaron los bastimentos de socorro en una lancha y fueron “reconciliándose los alzados por medio de los amigos”.⁹⁰

Consideraciones finales

Las pitayas y los algarrobos condensan en su relación con los grupos humanos de la Baja California y el Chaco una historia de larga duración. Son, en palabras de Elisa Cairati, “mnemotopos”, lugares de memoria y trascendencia, puntos de contacto entre pasado y presente.⁹¹ Además de ser base del sustento de las sociedades cazadoras recolectoras de ambas regiones, el amplio espectro de formas de preparar y consumir estos frutos, así como las celebraciones de ingesta comunitaria generaron mecanismos de cohesión social y posibilidades para mantener los vínculos comunitarios, incluso ante procesos de transformación radical.

Las obras que los jesuitas escribieron en el exilio dejaron una mirada “más científica” que intentaba “producir conocimiento distante, analítico y basado en la recolección de datos y la observación empírica”.⁹² Sin embargo, desde su fundación, el régimen misional tuvo en el centro una tensión inherente entre los prejuicios que indios y religiosos tenían sobre los otros. Particularmente el cambio en el modelo de la subsistencia supuso, además de un drástico cambio en la relación con el medio, un reacomodo de la división del trabajo y de los roles asignados a hombres y mujeres. Al mismo tiempo, implicó la resignificación de ciertas especies vegetales, a veces con significados contradictorios y paralelos. De este modo, el algarrobo fue concebido como un alimento “miserable” y de “gente pobre”, pero fue incorporado dentro de una economía mixta que contribuía a la continuidad del proyecto misional. La pitaya, por su parte, fue caracterizada como alimento digno de príncipes y monarcas, aunque también se asoció a prácticas de los indios que los jesuitas consideraron repugnantes.

Por su parte, las ceremonias y rituales asociados a estos productos significaron un desafío para los jesuitas quienes debieron tener cierta tolerancia hacia estas prácticas, a pesar de que los algarrobales y los montes de pitayas se

⁹⁰ VENEGAS, Miguel. **Noticia de la California**, v. 2, p. 124.

⁹¹ CAIRATI, Elisa. “Historia cultural del algarrobo”, p. 186.

⁹² SALINAS, Laura; VALENZUELA, Fátima. “Abipones y mocobíes en la historiografía del exilio”, p. 1.



configuraban como umbrales donde el control sobre los indios se suspendía. Así la embriaguez o la ausencia estacional de los indios significaban obstáculos para el proceso de catequización. No obstante, los religiosos desplegaron diversas estrategias para incorporar estas prácticas bajo las nuevas normativas y con favorables consecuencias para la vida en las misiones.

De mayor centralidad para este análisis resulta que, al hacer una lectura con perspectiva de género de las fuentes jesuitas, es posible rescatar, aunque parcialmente, la agencia de las mujeres indígenas cochimíes, pericúes, guaycuras, mocovíes y abiponas, entre otras. No se trata sólo de reiterar como obviedad su contribución a la reproducción social de sus comunidades, sino de revalorar su trabajo en función de los conocimientos especializados y de labores que desempeñaban para asegurar el equilibrio que debía existir entre los alimentos obtenidos y el consumo en su comunidad. Finalmente, resulta relevante recordar que a pesar de una desigual carga de trabajo de las mujeres antes del establecimiento de las misiones, la recolección se había configurado, primordialmente como un campo de acción autónomo de las mujeres, quienes podían ausentarse “solas” por diferentes periodos de tiempo. En contraparte, en las misiones, las formas de trabajo impuestas a las mujeres se “domesticaron”, acotaron sus esferas de acción y las confinaron a actividades productivas que corrían paralelas a las nuevas necesidades económicas y que se empataban con los nuevos imperativos sobre los cuerpos y la sexualidad.

La historia cultural del algarrobo y la pitaya permite entretejer la memoria colectiva y las formas de pertenencia que, durante siglos, se han construido en torno a ellos. Y, a partir de los múltiples significados que se les han asociado, es posible imaginar otras formas de relacionar el pasado y el futuro de los grupos indígenas del Chaco y la Baja California.

Data de submissão: 30/03/2024

Data de aceite: 12/08/2024

Referências

Fuentes



BAEGERT, Juan Jacobo. **Noticias de la península americana de California**. KIRCHOFF, Paul (introd.); ACOSTA, Elizabeth (ed.). México: Archivo Histórico Pablo L. Martínez, 2013 [1771].

BARCO, Miguel del; **Historia natural y crónica de la Antigua California. Adiciones y correcciones a la Noticia de Miguel Venegas**. LEÓN-PORTILLA, Miguel (ed., not., apen., est.). 3ª ed. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2019.

BURGÉS, Francisco. “Fundación del Pueblo de San Xavier de Yndios de la nación mocoví”. In: MANSILLA, Valentín. “Francisco Burgés SJ y su relación inédita sobre la reducción de San Javier de mocovíes. Transcripción y comparación críticas”. **IHS. Antiguos Jesuitas en Iberoamérica**, Córdoba, v. 9, p. 1-24, ene-dic, 2021. DOI: <https://doi.org/10.31057/2314.3908.v9.35832> Acceso: 19 feb. 2024

CLAVIJERO, Francisco Javier. **Historia de la Antigua o Baja California**. GARCÍA, Nicolás (trad.). México: Imprenta de Juan R. Navarro, 1852.

DOBRIZHOFFER, Martin, **An account of the Abipones, an equestrian people of Paraguay**. 3 v. Londres: John Murray, 1822.

FURLONG, Guillermo. **Entre los mocovíes de Santa Fe**. Buenos Aires: Talleres gráficos de Sebastián de Amorrotu e Hijos, 1938.

PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá (Memorias)**. WERNICKE, Edmundo (trad.). Santa Fe: Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe, 2010.

PAUCKE, Florian. **Hacia allá y para acá (una estada entre los indios mocovíes, 1749-1767)**. 4 t. Tucumán: Universidad Nacional de Tucumán, Institución Cultural Argentino-Germana, 1944.

TIRS, Ignac; GONZÁLEZ Luis, ANZURES María del Carmen (eds., trad., est., glos.). **Ignac Tirs S.I. (1733-1781). Pinturas de la antigua California y de México Códice Klementinum de Praga**. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2015.

TIRSCH, Ignác. **Codex Pictoricus Mexicanus**. XVI.B.18. Praga: Biblioteca Nacional de la República Checa, [1762]. Disponible en: <https://new.manuscriptorium.com/apis/resolver-api/en/catalog/default/detail/manuscriptorium%7CAIPDIG-NKCR XVI B 18 1XL46EE-cs> Acceso: 12 mar.2024.

VENEGAS, Miguel. **Noticia de la California y de su conquista temporal y espiritual hasta el tiempo presente**. 3 v. Madrid: Imprenta de la Viuda de Manuel Fernández, 1757 [1739].

Bibliografía



AIMINO, Matías. “Lenguajes, taxonomías e ilustraciones en la obra del naturalista jesuita Florián Paucke”. **Bibliographica americana: Revista Interdisciplinaria de Estudios Coloniales**, Buenos Aires, n. 15, p. 86-98, 2019. Disponible en:

<https://www.bn.gov.ar/micrositios/revistas/bibliographica/bibliographica-americana-13> Acceso: 19 mar. 2024

BINKOVÁ, Simona; KAŠPAR, Oldřich. “La aportación de los materiales bohémicos para el estudio de la historia y cultura de América Latina (Los dibujos de Ignacio Tirsch)”. **Annals of the Náprstek Museum**, Praga, n. 14, p. 105-150, 1987. Disponible en:

https://publikace.nm.cz/en/file/5b163f81bcd1a6766a97cc6ef0f1379c/27746/ANpM_1987_3_Binkova_Kaspar_ocred.pdf Acceso: 29 mar. 2024

BINKOVÁ, Simona. “Las obras pictóricas de los PP. Florián Paucke e Ignacio Tirsch. Intento de una comparación”. In: TIETZ Manfred (ed.). **Los jesuitas españoles expulsos: Su imagen y su contribución al saber sobre el mundo hispánico en la Europa del siglo XVIII**. Frankfurt, Madrid: Vervuert Iberoamericana, 2001, p. 189-206.

CAIRATI, Elisa. “Historia cultural del algarrobo, desde la cuenca del Mediterráneo hasta la Costa Norte de Perú”. **Altre Modernità: Rivista di studi letterari e cultural**. Milán, n. 10, p. 186-204, 2013. DOI: <https://doi.org/10.13130/2035-7680/3341> Acceso: 18 feb. 2024.

CROSBY, Alfred. **Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa 900-1900**. Barcelona: Crítica, 1999.

FARBERMAN, Judith. “Recolección, economía campesina y representaciones de los montaraces en Santiago del Estero, siglos XVI a XIX”. **Prohistoria**, Rosario, Argentina, n. 10, p. 11-26, 2006. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/3801/380135836001.pdf> Acceso: 29 mar. 2024.

GONZÁLEZ ARRATIA, Leticia. “La mujer recolectora en la reproducción material. Los grupos cazadores recolectores del desierto norte de México”. **Antropología. Revista Interdisciplinaria Del INAH**. México, n. 34, p. 2-21, 1991. Disponible en: <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/antropologia/article/view/20702/22128>

GONZÁLEZ-BREARD, Juan Manuel. “Fitonimia y zoonimia abipón y mbayá (flia. Guaycurú) en los registros de los jesuitas Brigniel, Dobrizhoffer y Sánchez Labrador (siglo XVIII)”. **Revista Tiempo Histórico**, Santiago, n. 27, p. 57-73, jul.-dic. 2023. Disponible en: <https://www.scielo.cl/pdf/thistorico/n27/0719-5699-thistorico-27-57.pdf> Acceso: 29 mar. 2024.

GORDILLO, Sandra. **La Algarrobeada de Cerro Colorado**. Proyecto educativo Mallku.edu, 2006. Disponible en <https://drive.google.com/file/d/1H5nDE7SQRCv3NOYqNJ7W1mgBKNmaEgak/view> Acceso: 29 mar. 2024.



LEÓN-PORTILLA, Miguel. **La California mexicana. Ensayos acerca de su historia.** México: Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Autónoma de Baja California, 2000.

MORALES, Angélica. “Los dibujos de Ignacio Tirsch (1733-1781), tres cartas y una curiosa relación. Las historias naturales jesuitas de la Antigua California”. **Nuevo Mundo Mundos Nuevos** [En línea]. Disponible en: <https://journals.openedition.org/nuevomundo/76562> Acceso: 29 mar. 2024

NESIS, Florencia. **Los grupos Mocoví en el siglo XVIII.** Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología, 2005.

PENHOS, Marta. “Cuerpos de fiesta: entre el desfile y la borrachera en el testimonio del jesuita Florian Paucke (1749-1767)”. In: IV ENCUESTRO INTERNACIONAL SOBRE BARROCO, Pamplona, Universidad de Navarra, 2011, p. 181-192 [Anales electrónicos]. Disponible en: https://dadun.unav.edu/bitstream/10171/18480/1/19_Penhos.pdf Acceso: 29 mar. 2024.

RAMINELLI, Ronald. “Eva tupinambá”. In: DEL PRIORE, Mary y BASSANEZI, Carla. **História das mulheres no Brasil.** São Paulo: Contexto, 2004, p. 11-44.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, **Diccionario histórico de la lengua española,** [en línea]. Disponible en: <https://www.rae.es/dhle/loanda> Acceso: 19 feb. 2024.

RODRÍGUEZ TOMP, Rosa Elba. **Los cazadores recolectores de Baja California durante la colonia.** México: Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social, 2002.

ROSSO, Cintia. “Las celebraciones indígenas desde una perspectiva etnobotánica histórica: el caso de los mocovíes de la reducción de San Javier durante el siglo XVIII”. **Chungara, Revista de Antropología Chilena,** Tarapacá, v. 47, n. 4, p. 645-657 2015. Disponible en: <https://www.scielo.cl/pdf/chungara/v47n4/aop4915.pdf> Acceso: 29 mar. 2024.

ROSSO, Cintia. “La etnobotánica histórica: el caso mocoví en la reducción de San Javier en el siglo XVIII”. **Etnobiología,** México, v. 11, n. 3, p. 54-65, 2013. Disponible en: <https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/187> Acceso: 18 ago. 2024.

SALINAS, María Laura; VALENZUELA, Fátima. “Los mocovíes del Chaco según la mirada del P. Manuel Canelas SJ”. **IHS. Antiguos jesuitas en Iberoamérica,** Córdoba, v. 3 n. 2, p. 169-190, 2015. Disponible en: <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/ihs/article/view/17673/17544>

STAMPELLA, Pablo; KELLER, Héctor. “Identificación taxonómica de las plantas de ‘Materia Médica Misionera’ de Pedro de Montenegro (SJ)”. **Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica.** v. 56, n. 1, p. 55-91, 2021. DOI: <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v56.n1.32058> Acceso: 29 mar. 2024



TORRES, Liliana, ROMERO, Armando y ALVARADO Luis. “Los pericúes de Monte Cuevoso, Baja California Sur: su entorno, costumbres y salud”, **Arqueología**, México, n. 39, 2008, p. 5-20.

VITAR, Beatriz. “Hilar, teñir y tejer: El trabajo femenino en las misiones jesuíticas del Chaco (siglo XVIII)”. **Anuario de Estudios Americanos**, Sevilla, v. 72, n. 2, p. 661-692, jun.-dic. 2015. DOI: <https://doi.org/10.3989/aeamer.2015.2.10> Acceso: 1 feb. 2024.

VITAR, Beatriz. **Cuerpos bajo vigilancia. Las mujeres en las misiones jesuíticas del Chaco**. Buenos Aires: SB, 2022.

ZANETTI, Susana. “Las Memorias de Florian Paucke: una crónica singular de las misiones jesuitas del Gran Chaco argentino”. **América sin nombre**, Alicante, n. 18, p. 178-189, 2013. DOI: <http://dx.doi.org/10.14198/AMESN2013.18.15> Acceso: 29 mar. 2024.

