

# Complejización social y transformación del sistema alimentario. Las sociedades indígenas de Pampa y Norpatagonia, 1780-1879

Sara Ortelli\*

*Resumen: a través del contacto y la interacción con los europeos las sociedades indígenas de Pampa y Norpatagonia (Argentina) transformaron su sistema alimentario por la incorporación de nuevos alimentos y prácticas productivas. Este artículo muestra la relación entre dicho proceso y las transformaciones tecnológicas, económicas y sociopolíticas que afectaron a estas sociedades entre 1780 y 1879.*

*Abstract: the contact and interaction with europeans made the indigenous societies of Pampa and Northern Patagonia (Argentina) change their alimentary system. They incorporated new foods, new cultivation methods and a way of raising cattle. The article shows the relationship between this process and the technological, economic and sociopolitic transformations that affected these societies between 1780 and 1879.*

*Nutrirse es un acto biológico;  
comer es un acto cultural*  
José Iturriaga

**E**l establecimiento de los europeos en territorio rioplatense desde fines del siglo XVI propició la introducción de nuevas especies animales y vegetales y contribuyó al desarrollo de una economía compleja que abarcaba un amplio espectro de actividades e integraba un extenso sistema de intercambios, sobre la base de la circulación de ganado a larga distancia. Este sistema involucró a los grupos indígenas pampeanos y norpatagónicos del actual territorio argentino, a los españoles y criollos asentados en la frontera

\*Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires-El Colegio de México

y a los araucanos de Chile. Es decir, vinculó las distintas áreas del territorio indígena entre sí y a éste en su conjunto con las zonas controladas por los blancos, determinó la integración de estos grupos a distintos mercados regionales y modificó su base económica.<sup>1</sup>

Los lineamientos generales de este proceso responden a una serie de transformaciones que se fueron generando a partir de la interacción entre dos niveles: la reproducción general –social y la reproducción singular– cotidiana.<sup>2</sup> En este trabajo intentamos vincular ambos niveles en relación con el proceso de transformación del sistema alimentario, entendiendo que la forma en que una sociedad obtiene, prepara y consume los alimentos se imbrica con la tecnología, el sistema económico, el sistema socio-político y la ideología y constituye, a la vez, un elemento esencial de las interacciones sociales cotidianas.<sup>3</sup>

Sin bien este proceso se ubica en una perspectiva de larga duración, en esta primera aproximación el análisis se centra en el periodo 1780-1879. La intensificación de las relaciones en los grupos indígenas a partir de las últimas décadas del siglo XVIII generó documentación relativamente abundante sobre este sector de la sociedad (al menos, en relación con la escasez de información para periodos anteriores) que permite el estudio más o menos sistemático de ciertos procesos. El segundo corte temporal señala el exterminio de estas sociedades por las fuerzas militares dirigidas por el general Roca en la denominada «Conquista del desierto» y, por ende, el fin de esta historia.

### **La complejización de la economía regional: de cazadores-recolectores a pastores-cultivadores**

La dinámica de la ocupación colonial y de la relación que establecieron los españoles y los criollos con los grupos asentados en las regiones pampeana y norpatagónica, determinó un vacío de información documental hasta el siglo XVIII. Por lo tanto, el análisis de los primeros siglos coloniales debe ser cubierto en profundidad por estudios arqueológicos —que aún no han sido abordados de manera sistemática— combinados con inferencias de algunos documentos indirectos.

<sup>1</sup> Raúl Mandrini, «La agricultura indígena en la región pampeana y sus adyacencias (siglos XVIII-XIX)», en *Anuario del IEHS*, número 1, 1986, Tandil, UNCPBA, 1987; «Desarrollo de una sociedad indígena pastoril en el área interserrana bonaerense», en *Anuario del IEHS* 2, 1987, Tandil, UNCPBA, 1988; Miguel A. Palermo, «La innovación agropecuaria entre los indígenas pampeano-patagónicos: génesis y procesos», en *Anuario del IEHS*, 3, 1988, Tandil, UNCPBA, 1989.

<sup>2</sup> Agnes Heller, *Historia y vida cotidiana*, México, Enlace Grijalbo, 1985, p. 9.

<sup>3</sup> Tomamos el concepto «sistema alimentario» de Armenlagos porque entendemos que engloba la totalidad del proceso, desde la obtención de los alimentos hasta su consumo. Véase George Armenlagos, «Cultura y contacto: choque de dos cocinas mundiales», en Janet Long (coordinadora), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, México 1996.

Los escasos aportes de la arqueología y las evidencias fragmentarias de algunas crónicas tempranas coinciden en señalar que entre fines del siglo xvi y principios del xviii la región estaba poblada por grupos poco numerosos —cuya organización ha sido caracterizada como bandas— que basaban su subsistencia en la caza y la recolección.

En el interior de las pampas se cazaban guanacos (*Lama guanicoe*), venados de las pampas (*Ozotoceros bezoarticus*), zorros (*Dusicyon sp.*) y armadillos (*fam. Dasyproctidae*) y se recolectaban frutos silvestres y huevos de avestruz (*Rhea darwiniana* o *Pterocnemia pennata*). Hacia el oeste, en la región del monte pampeano, constituía una actividad de gran importancia la recolección de semillas, especialmente de algarrobo (*Prosopis sp.*). En el norte, entre los grupos denominados querandíes, el venado reemplazaba al guanaco como principal producto de consumo y algunos grupos situados cerca de los ríos, aprovechaban también los recursos fluviales.<sup>4</sup>

Estos cazadores-recolectores representaban un modo de vida generalizado en el territorio pampeano-patagónico, cuya existencia se remontaba a varios milenios.<sup>5</sup> La población se distribuía en forma dispersa, organizada en grupos pequeños que se desplazaban a pie y presentaban un alto grado de movilidad. Los campamentos se establecían junto a lagunas y cursos de ríos y arroyos, siendo el agua un elemento fundamental que favorecía una mayor concentración de población en algunos sitios.<sup>6</sup>

La movilidad de estos grupos se desarrollaba en función de itinerarios más o menos fijos, determinados por la distribución de los recursos. Estos recursos eran los animales —principal medio de subsistencia en cuanto a alimentación, vestido y construcción de toldos—, algunos vegetales que complementaban la dieta y diversos tipos de materia prima para la manufactura de instrumentos, como es el caso de las rocas, al menos en las regiones que presentaban este tipo de material.<sup>7</sup> Además, estas poblaciones habían establecido redes de intercambio que superaban el nivel regional.

<sup>4</sup>Raúl Mandrini, «La sociedad indígena de las pampas en el siglo xix», en *Antropología*, Mirta Lischetti (compiladora), Buenos Aires, Eudeba, 1986, pp. 205-230.

<sup>5</sup>Luis Orquera, «Advances in the Archaeology of the Pampa and Patagonia», en *Journal of World Prehistory*, volumen I, número 4, 1987, p. 47.

<sup>6</sup>Diana Mazzanti, «El periodo tardío en la arqueología bonaerense», en *Huellas en la tierra. Indios, agricultores y hacendados en la pampa bonaerense*, Raúl Mandrini y Andrea Reguera (compiladores), Tandil, IEHS, 1994, pp. 31-44.

<sup>7</sup>Los indicadores parecen mostrar un panorama socio-cultural en transformación, a través de la presencia de materias primas e instrumentos novedosos —entre los que aparecen cerámica e instrumentos de hueso—, del incremento en la producción de ciertos elementos —como bolas de piedra para boleadoras e instrumentos de molienda— y de la presencia de pinturas rupestres, seguramente como manifestación ideológica. Véase Mazzanti, *op. cit.*, pp. 37-40.

Los documentos del siglo XVIII permiten inferir una profunda transformación de la base económica de estos grupos, determinada por el contacto con los españoles y por la intensificación de las relaciones con los araucanos de Chile. Esta transformación tuvo su principal fundamento en el aprovechamiento del ganado salvaje o cimarrón, que se había reproducido en gran cantidad a partir de los animales abandonados por los primeros españoles que arribaron a la región.<sup>8</sup>

Hacia mediados del siglo XVIII pueden diferenciarse dos circuitos económicos: los intercambios con otros grupos, relacionados con la circulación de ganados a larga distancia y a gran escala o «c circuito del ganado» (básicamente, caballos y yeguas y, en menor medida, vacas) y el «c circuito doméstico», vinculado a las actividades desarrolladas en las *tolderías*.<sup>9</sup>

El primer circuito integraba una serie de actividades económicas, que comprendían desde la apropiación de ganados en las estancias y poblados ubicados cerca de la frontera, hasta el desarrollo de una intensa actividad ganadera y pastoril en tierras indígenas. La apropiación de los ganados se llevaba a cabo a través de invasiones denominadas «malones», que eran empresas económicas militarizadas que asolaban la zona rural cercana a la frontera. Las rutas de circulación de ganado atravesaban el territorio indígena, desde el Río de la Plata hasta Chile —mercado principal de dicho ganado— a través de Los Andes.<sup>10</sup>

El «c circuito doméstico» comprendía las actividades destinadas a satisfacer las necesidades cotidianas de los habitantes de las *tolderías*. En este sentido, podemos diferenciar dos grupos de actividades: las directamente relacionadas con la obtención y transformación de los alimentos y las artesanales (como el trabajo del cuero, del hueso y de la madera y, más tarde, el tejido y la metalurgia) que servían para la fabricación de diversos objetos.

<sup>8</sup> Existen referencias sobre la presencia de elementos chilenos y sobre el consumo de alucinógenos provenientes del noroeste argentino o del Chaco. Al mismo tiempo se desarrolló el intercambio entre los grupos que habitaban la región, así como ciertos mecanismos de reciprocidad que seguramente contribuían a atenuar los efectos de los periodos de escasez económica. Véase Mandrini, «Las transformaciones de la economía...», en *Huellas en la tierra...*, Mandrini y Reguera (compiladores.), p. 47. También, Mazzanti, *op. cit.*, pp. 34-35.

<sup>9</sup> La palabra *toldería* deriva de «toldo», palabra con la que se denominaba las casas de los indios, construidas con cueros y madera. En cada toldo vivía una familia ampliada y un conjunto de *toldos* o *tolderías* constituía una unidad política.

<sup>10</sup> Francisco de Vierma, «Sobre las exploraciones y descubrimientos en las zonas de Río Negro», en *Revista de la Biblioteca Nacional*, tomo II, número 7, Buenos Aires, 1938, pp. 19-20.

## Fases del proceso de obtención y transformación de alimentos

Varias actividades integraban el proceso de obtención de los alimentos: la producción (cultivo y pastoreo), la caza y la recolección (que no se habían abandonado a pesar de la incorporación de las nuevas formas de obtención) y el intercambio.

### *Agricultura y pastoreo*

El desarrollo de prácticas de cultivo —cuyas técnicas fueron adquiridas en principio a través del contacto con los araucanos<sup>11</sup> y reforzadas por la presencia de blancos en la frontera y en las mismas tolderías— modificó sustancialmente el proceso de producción de alimentos. El cultivo tuvo amplia difusión en la región y constituyó un complemento de los recursos provenientes de la recolección, de la caza y del pastoreo. Entre los cultígenos que aparecen mencionados en las fuentes tenemos trigo (*Triticum sp.*), cebada (*Hordeum vulgare*), maíz (*Zea mays*), haba (*Vicia faba*), chícharo (*Pisum sp.*), zapallo americano (*Cucurbita pepo*), alfalfa (*Medicago sativa*), garbanzo (*Cicer arietinum*), lenteja (*Lens culinaris*), poroto o frijol (*Phaseolus sp.*), tomate (*Lycopersicon esculentum*), ají (*Capsicum sp.*), cebolla (*Allium cepa*), sandía (*Citrullus lanatis*) y melón (*Cucumis melo*).

El pastoreo —aunque fundamentalmente vinculado con la circulación e intercambio de animales a larga distancia, es decir, al «ciclo del ganado»— también se desarrollaba a pequeña escala, para cubrir las necesidades de las tolderías: suministro de carne para el consumo familiar, así como también lana para tejidos, cueros para la fabricación de toldos y otras materias primas.

Los rebaños pastaban cerca de los toldos. Eran mantenidos en corrales especialmente construidos y su cuidado estaba a cargo de las mujeres —indígenas o cautivas blancas— y los niños, ayudados por perros.<sup>12</sup> Las dimensiones y composición de los ganados debieron ser muy variadas, dependiendo de las posibilidades de pastoreo en los terrenos que rodeaban las tolderías y, posiblemente, en las zonas ricas en pastos podía reunirse buen número de especies.<sup>13</sup> Caballos, yeguas, vacas y ovejas eran los animales más utilizados, pero también existen referencias a cabras, cerdos y aves de corral, especialmente gallinas.

<sup>11</sup> Sobre la agricultura entre los araucanos chilenos y la expansión agrícola en Chile, véase José Bengoa, *Historia del pueblo mapuche (siglos XIX y XX)*, Santiago de Chile, Ediciones Sur, 1985, pp. 57-59.

<sup>12</sup> Yates señala que: «Las mujeres y esclavas (cristianas cautivas) se encargan de cuidar los ganados y rondan a caballo, relevándose durante la noche». Citado por Raúl Mandrini y Sara Ortelli, *Volver al país de los araucanos*, Buenos Aires, Sudamericana, 1992, p. 101.

<sup>13</sup> La ausencia de datos cuantitativos o la vaguedad e imprecisión de los mismos es una grave debilidad de las fuentes. García señala que: «...Callitru según noticia poseé más de 10 000 cabezas de ganado de todas clases (...) El número de ganados es considerable, ellos se multiplican

La calidad de los recursos productivos necesarios para las actividades agrícolas y ganaderas era óptima en la región. La tierra fértil, sumamente rica en humus permitía la obtención de buenas cosechas. Las aguadas, ya se tratara de ríos, arroyos, lagunas o manantiales naturales (muy frecuentes en las pampas, en especial, en las zonas serranas) facilitaban la irrigación de los sembradíos y la provisión de agua para los animales. Algunas áreas (como el sudoeste de la actual provincia de Buenos Aires) presentaban buenos pastos para la cría y engorda de los ganados y no es casual que se hayan convertido en zonas de especialización pastoril.

Estas nuevas formas de producción —cultivo y pastoreo— determinaron una serie de transformaciones sociales. En principio, la división sexual del trabajo, según la cual las mujeres se encargaban de las actividades domésticas en las tolderías, que incluían el cuidado de los ganados domésticos, el cultivo de las huertas, la recolección de algunos frutos y semillas y la preparación de la comida.<sup>14</sup> Los hombres participaban en las diversas fases del «ciclo del ganado», ya sea como parte de los malones, capturando ganado cimarrón en las «boleadas»,<sup>15</sup> criando animales en las zonas de pastoreo o arreándolo hacia Chile o hacia la frontera de Buenos Aires.

De todas maneras, la complejización de las tareas agrícolas, con la introducción del arado y la necesidad de construir estructuras para la irrigación, debió modificar en parte esta situación, integrando a algunos hombres en dichas actividades. Mansilla dice que el cacique Ramón era agricultor y que «...siembra mucho todos los años, haciendo acopio para el invierno, y sus indios lo imitan».<sup>16</sup> También el cacique Epumer fue capturado cuando «...se encontraba levantando la cosecha de trigo y cebada sembrada aquel invier-

---

más allá de todo cálculo (...) su número puede ser calculando de 12 a 16 000 cabezas de ganado vacuno. El caballar y lanar pasa de 8000, pertenecientes al mismo». Véase Pedro Andrés García, «Nuevo plan de fronteras de la Provincia de Buenos Aires, proyectado en 1816, con un informe sobre la necesidad de establecer una guardia en los manantiales de Casco, o laguna de Palantelen, por el coronel D. ...», en Pedro de Angelis, *Colección de obras y documentos*, tomo VIII, volumen B, Plus Ultra, Buenos Aires, 1972, p. 70. Esta deficiencia de las fuentes no se aplica solamente al problema de la cantidad de ganados. También limita la posibilidad de realizar estudios demográficos de la población indígena de estas regiones.

<sup>14</sup> «Las obligaban [a las mujeres] a construir los toldos donde vivían, a hilar las lanas y tejer los ponchos y demás tejidos, a sembrar y levantar las cosechas de cereales...». Véase Lorenzo Deus, «Cautivo entre los indios», en *Todo es historia*, año XVII, número 205, Buenos Aires, p. 82.

<sup>15</sup> Las boleadas eran expediciones de captura de ganado cimarrón que se hacían a caballo y en las que se empleaba como arma la boleadora que consistía en un lazo de cuero en cuyos extremos se ataba dos bolas de piedra con las que se enlazaba las patas de los animales para derribarlos.

<sup>16</sup> Lucio V. Mansilla, *Una excursión a los indios ranqueles*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1984, p. 79.

no, en compañía de tres indios y ocho mujeres». <sup>17</sup> Esta participación también se registra para el caso de las actividades vinculadas a la ganadería, como la construcción de corrales y la matanza de reses para el consumo.

En cuanto a las formas de organización de la fuerza de trabajo, en los momentos previos al exterminio de estas sociedades aparece la difusión incipiente de formas de trabajo cooperativo, aplicadas a las tareas agrícolas o a la construcción de toldos. Este tipo de organización —basada en relaciones de reciprocidad entre los miembros de cada comunidad— era conocida en Chile como *mingaco* y estaba ampliamente difundida en el área andina bajo diferentes denominaciones.

Aún hay que investigar bastante en este sentido, aunque las evidencias son escasas y poco precisas. Una referencia a otra posible forma de organización y acceso a fuerza de trabajo por parte de los jefes proviene de Mansilla, quien comenta que una de las formas de castigar a quienes cometían delitos era hacerlos trabajar en las obras públicas, entre las que menciona la construcción de corrales de piedra. <sup>18</sup>

Los detalles sobre la vida doméstica de los indios del común son muy escasos: no hay información general sobre la organización en el seno de las unidades domésticas y de las relaciones entre las mismas. De todas maneras, las *tolderías* estaban compuestas por unidades básicas, representadas por el tipo de organización denominado familia extensa y es posible que cada familia pudiera satisfacer sus propias necesidades básicas de acuerdo con la mencionada división sexual del trabajo.

Como consecuencia del mismo proceso de transformaciones se generó una especialización artesanal en el interior de las *tolderías*. Las nuevas formas de producción necesitaban de herramientas e instrumentos, como lo evidencian, por ejemplo, las referencias a la fabricación de arados de madera. <sup>19</sup> La madera, que era trabajada con instrumentos muy simples, servía además para fabricar diversos utensilios de uso cotidiano. Aparecen una serie de referencias a la fabricación de utensilios relacionados con la comida y con las formas de presentar y servir los alimentos, como platos grandes y cóncavos, cucharas, tenedores y morteros. También la piedra se utilizaba para fabricar

<sup>17</sup> Raúl Mandrini, «La sociedad indígena...», p. 30.

<sup>18</sup> Lucio V. Mansilla, *op. cit.*, p. 188.

<sup>19</sup> «Los arados eran todos de madera. He visto uno en perfecto estado cuyas dimensiones son: tronco 4, 80 m, timón 0, 85m, reja 1, 80 m. Su empleo frecuente y fecundo es revelado al viajero por la sucesión de huertas y quintas, de alfalfares y trigales...». Véase Estanislao Zeballos, *Viaje al país de los araucanos*, Buenos Aires, Hachette, 1960, p. 243.

morteros y manos de moler para granos y semillas, puntas para dardos de lanzas para la caza y piedras pulidas con las que armaban boleadoras.

El cuero de los animales consumidos —fundamentalmente el de caballo— era aprovechado para hacer sacos o bolsas que servían para conservar algunos alimentos, como los granos y los orejones de calabaza que almacenaban una vez secos.<sup>20</sup> Odres especiales de piel de cabra eran empleados para transportar agua en las largas travesías hacia Chile y bolsas de cuero para transportar la sal. El hueso y los cuernos de animales se empleaban para la fabricación de jarros. Si bien la cerámica ocupaba un lugar secundario dentro de las actividades artesanales, existen referencias sobre la fabricación de ollas y de tinajas «...de tierra arcillo-arenosa endurecida y quemada imperfectamente...».<sup>21</sup>

La recolección de productos vegetales —que también era realizada por mujeres y niños— incluía semillas y frutos del algarrobo, así como otros frutos, raíces y granos silvestres. Entre los productos animales figuran miel de abejas y de avispas y huevos de avestruz. Los productos de la caza eran variados, en virtud de la riqueza que presenta la fauna silvestre de estas regiones. Mansilla menciona que en las pampas «...jamás faltan bichos que bolear, avestruces, gamas, guanacos, liebres, gatos monteses, o peludos, o mulitas, o piches o matacos que cazar».<sup>22</sup>

### *Intercambio y distribución*

Una proporción importante de los productos alimenticios era obtenida por comercio e intercambio: con los blancos asentados en la zona de frontera; con los habitantes de la ciudad-puerto de Buenos Aires y del fuerte de Carmen de Patagones; con mercachifles que llegaban hasta las tolderías para ofrecer sus productos y con los indígenas araucanos. Estos intercambios interregionales (ya sea que se efectuaran con otros grupos indígenas o con los blancos) generaban a su vez la circulación de bienes en el interior de la región que nos ocupa.

Entre los productos alimenticios que circulaban y se intercambiaban con los grupos asentados en la zona pampeano-patagónica figuran:

- desde Buenos Aires: yerba mate, harina, bizcochos, azúcar, dulces, frutas secas, licores;<sup>23</sup>

<sup>20</sup> Lorenzo Deus, *op. cit.*, p. 84.

<sup>21</sup> Estanislao Zeballos, *op. cit.*, p. 144.

<sup>22</sup> Lucio V. Mansilla, *op. cit.*, p. 13.

<sup>23</sup> Documentos del Archivo General de la Nación en Buenos Aires: Carta de Vague a Vertiz, Luján, 24 julio 1774, AGN, IX, 1.6.1., f. 611. Mosquera al Virrey, Luján, 29 de septiembre de 1808, en AGN, IX, 1.7.1. f. 888. Mosquera al Sr Capn El Presidente, Luján, 21 marzo de 1808, en AGN, IX, 1.7.1. f. 628.

- desde el Fuerte de Patagones: yerba mate, harina, azúcar, aguardiente;<sup>24</sup>
- desde Chile (por intermedio de los araucanos): vino y licores.

Desde Pampa y Norpatagonia hacia los puntos mencionados se intercambiaba, fundamentalmente, ganado en pie y sal.<sup>25</sup> Ya mencionamos que se trataba mayoritariamente de ganado caballar, aunque el vacuno también representaba una cantidad considerable de los rodeos y está pendiente, por otra parte, una evaluación más profunda de los datos relativos al ganado lanar.<sup>26</sup>

El intercambio entre las diversas zonas no constituía el único mecanismo por el cual los grupos indígenas accedían a diversos productos alimenticios. Entre los bienes que se pedían por la devolución de cautivos se solicitaban algunos alimentos.<sup>27</sup> Además, las incursiones de los blancos en territorio dominado por los indios, ya sea para firmar tratados de paz con los caciques o realizar expediciones de reconocimiento del territorio, siempre redituaban a los indígenas algunos bienes, entre los cuales siempre había alimentos y bebidas.

<sup>24</sup> Documentos del Archivo General de la Nación en Buenos Aires: «Declaración del cautivo Nicolás Romero, en la Guardia de San Miguel del Monte, el 15 de enero de 1781», en AGN, IX, 1-4-6, f. 184. Declaración de José Teodoro Funes, Chascomús, 24 de marzo de 1781, en AGN, IX, 1.4.3. f. 189.

<sup>25</sup> Los indios «...guardan esa sal en bolsitas de cuero que contienen de ocho a diez kilos y la transportan a caballo a distancias enormes. Comercian mucho con ese producto, ya sea entre ellos o con los pobladores que viven cerca de las fronteras». Véase H. Armaignac, *Viajes por las pampas argentinas*, Buenos Aires, Eudeba, 1976; pp. 121-22. Los frecuentes traslados de grupos de indios hacia Buenos Aires para vender sal han quedado asentados en los registros de los puestos de frontera: «Pasan á esa capital (...) catorce indios embiados por el cacique Lincon a vender veinte cargas de sal...» (Mosquera a Exmo Sr, Luján, 4 noviembre de 1808, en AGN, IX, 1.7.1. f. 976); «Pasa á esa capital el miliciano Tomas Guevara acompañado de cinco indios de Lincon que llevan a vender diez cargas de sal...» (Mosquera al Virrey, Luján, 5 octubre de 1808, en AGN, IX, 1.7.1. f. 916); «Pasa[n] á esa (...) quatro indios y una india que á vender seis cargas de sal...» (Mosquera al Virrey, Luján, 5 agosto de 1808, en AGN, IX, 1.7.1. f. 790); «Pasa á esa capital (...) una partida de cinco indios qe van a vender diez cargas de sal...» (Mosquera al Virrey, Lujan, 5 julio de 1808, en AGN, IX, 1.7.1. f. 777).

<sup>26</sup> Azara describió con claridad ese amplio circuito en el que se integraba el comercio entre pampas y españoles: «Compran sus trajes de pieles y las plumas de avestruz a otros indios que viven al sur del país, por el lado de los patagones; y en cuanto a sus mantas y a sus ponchos los adquieren de los indios de la cordillera y de Chile. Agregan a todas estas mercancías otros pequeños objetos que son de su uso, como hebillas, lazos, riendas de caballos, sal, etc., y vienen a venderlos a Buenos Aires, de donde lleban en cambio, aguardiente, hierba del Paraguay [yerba mate], azúcar, dulces, higos y uvas pasa, espuelas, bocados, cuchillos. Con frecuencia van acompañados por indios de Patagonia y de la Cordillera de Chile, y de tiempo en tiempo los caciques hacen una visita al virrey para obtener algún presente». Véase Félix de Azara, *Viajes por la América meridional. Contiene la descripción geográfica, política y civil del Paraguay y del Río de la Plata*, Madrid, Espasa-Calpe, 1969, p. 199.

<sup>27</sup> «[por el rescate de una cautiva piden] ...dos barriles de aguardiente, 2 mantas de vayeta, 2 pares de espuelas, 4 cuchillos, 2 frenos, 2 sombreros, 1 Pellon azul, 1 sable, y yerva, y por otra que hay Mendozina llamada Petrona, 2 mantas, 2 barriles de aguardiente, 2 cuchillos y yerva...». Véase Pablo Zizur, «Diario de...», *Revista del Archivo General de la Nación*, año III, número 3, Buenos Aires, 1973, p. 95.

El análisis de la distribución se relaciona con lo que podría denominarse el «uso político de la distribución de alimentos». El periodo comprendido entre mediados del siglo XVIII y las primeras décadas del XIX representó para la sociedad indígena un momento de transición hacia formas políticas más complejas.<sup>28</sup> Frente a la organización de carácter tribal, comenzaron a surgir rasgos que prefiguraban la instauración de las jefaturas o cacicazgos que se consolidaron en la segunda mitad del siglo XIX.

La jefatura es una unidad política multicomunitaria, con la presencia de un jefe permanente asentado en una comunidad dominante que se impone al resto de los jefes menores. Ambas instancias representan distintos niveles de decisión política en función de una jerarquía de rangos entre las distintas comunidades y entre los individuos: los jefes menores asumen el nivel de decisión inferior y el jefe permanente el nivel superior.

En este contexto, la forma específica que asumía la circulación de gran parte de los excedentes era la redistribución: la concentración y posterior distribución de productos por parte del jefe. El control y manejo de los excedentes constituía una de las bases fundamentales en las que se apoyaba el poder de los jefes. Por un lado, el manejo de recursos permitía derivar parte de los mismos hacia el jefe y sus allegados y mantener un séquito de arrimados y «paniaguados». Por otro el criterio con que asumía la distribución permitía generar un sistema de lealtades y compromisos que actuaban como refuerzos efectivos del poder y contribuían a resaltar el prestigio del jefe.

El mecanismo de redistribución se desarrollaba en varios niveles. El primero se ubicaba entre diferentes unidades políticas del mundo indígena y estaba destinado fundamentalmente a asegurar las lealtades de los jefes con los que se pretendía establecer alianzas o emprender acciones comunes. Podría caracterizarse como una distribución extracomunitaria entre distintos jefes principales.

El segundo nivel se ubicaba en el interior de las unidades políticas y presentaba dos instancias: entre el jefe principal y los jefes menores y entre los jefes y sus indios del común. En el primer caso se trataba de una distribución entre toldería y toldería y, en el segundo, al interior de la propia toldería.

<sup>28</sup> Mandrini se refiere a la aparición de rasgos nuevos que apuntan a superar el nivel de organización tribal segmentaria como una situación de transición, durante la cual se evidencia una serie de aparentes contradicciones en el sistema político, que no son tales, en la medida en que responden, justamente, a esta situación. Consideramos que en una secuencia evolutiva de formas sociopolíticas se dan situaciones de transición entre una forma y otra, cuando están surgiendo o se están desarrollando rasgos que tienden a superar la forma sociopolítica anterior, aunque aún persistan algunos de los anteriores. Esta idea aparece en García, cuando define al sistema político que observó entre los indígenas, como «...mixto entre democracia y aristocracia». Véase Raúl Mandrini, «Desarrollo de una sociedad...», pp. 93-98.

Las instancias de redistribución entre los jefes (ya sean de la misma o de diferentes unidades políticas) podían realizarse, y era común que así sucediera, durante la celebración de juntas o parlamentos. Este mecanismo redistributivo ayudaba generalmente a convencer a los participantes de la conveniencia o necesidad de llevar a cabo determinadas acciones y era muy importante a la hora de establecer alianzas políticas.

Uno de los principales productos de redistribución era el aguardiente, bebida sumamente apreciada por los indígenas.<sup>29</sup> El aguardiente era obtenido por dos vías principales: mediante el intercambio con los blancos de la frontera o con los araucanos y a través de los regalos que recibían los caciques para que fungieran como intermediarios entre el grupo indígena y los blancos.

Un caso especial de redistribución en el interior de las tolderías eran las fiestas que se celebraban después de las cosechas y que estaban a cargo del beneficiario de las tareas: «...las destrozadas osamentas de los potros, testimonio palpitante de los festines y borracheras con que el dueño de los trigos obsequiaba a sus huéspedes en celebración de la cosecha».<sup>30</sup>

Otra de las prácticas sociales que aseguraban la distribución de productos eran las fiestas de carácter religioso, en especial, las rogativas conocidas como «nguillatún» o «camarico». Estas celebraciones no tenían un carácter estrictamente religioso, sino que también brindaban la oportunidad de realizar reuniones colectivas periódicas que servían para reforzar los vínculos y solidaridades entre los distintos linajes, a veces dispersos en regiones muy extensas.

Para esta fiesta se elaboraba chicha —bebida generalizada entre las sociedades andinas, producida con maíz fermentado y, en el caso de las pampas, con semilla de algarrobo fermentada— o se la reemplazaba por licores, vino o aguardiente y se sacrificaba animales, cuya carne era distribuida entre los participantes de la ceremonia. Esta distribución de carne se denominaba «distribución amistosa». Cuando ya se había repartido a los invitados, se distribuía entre los gorriones (arrimados) y los forasteros.

Existía una diferenciación entre las pautas de distribución y asignación de bienes basadas en la solidaridad y la reciprocidad, que caracterizaban al

<sup>29</sup> «...se redujo ésta [la conversación], a pedir Lorenzo aguardiente, lo que se ejecutó inmediatamente repartiendo á todos los Casiques, y otros barrios de la rueda; por manos del propio Lorenzo...». Véase Pablo Zizur, *op. cit.*, p. 76. También Viedma señala: «Amaneció el día, y al instante se fue juntando numero de indios en el toldo de Lorenzo, quién repartió el barril de aguardiente entre todos, sin provarlo él (...) luego que fué de día, llamé a los Indios los regalé con aguardiente, viscocho, y un tacho de arina, que di á los Caciques para que repartieran entre sus Indios...», Francisco de Viedma, «Diario de...», pp. 94 y 533.

<sup>30</sup> Mandrini, «Desarrollo de una sociedad...», p. 31.

circuito de consumo interno y los mecanismos desplegados hacia el exterior —con la sociedad blanca o con otros grupos indígenas— en los que predominaban las relaciones de intercambio de tipo mercantil.

Casi no existe información sobre las unidades domésticas, ni en lo que se refiere a las relaciones mantenidas entre las unidades de producción domésticas ni en el interior de cada una de ellas. Esta carencia de información se vincula, además, con el desconocimiento tanto de las formas como se resolvía a nivel de cada unidad el proceso de producción de alimentos, como el acceso a parcelas de cultivo o la disponibilidad de ganados. El único testimonio en este sentido proviene de Yates, quien señala que «...todo el ganado se guarda en común a excepción de los caballos de servicio que constituyen en lo relativo al ganado la única propiedad individual de los indios. Las tropas de vacas, las yeguas, las ovejas son de propiedad de la tribu».<sup>31</sup>

Un aspecto importante a tener en cuenta es que la distribución está afectada por las características de los productos. Así, la carne de los animales grandes se distribuye en un periodo corto de tiempo para evitar que se eche a perder y esto genera relaciones específicas de intercambio, muy extendidas entre los cazadores.

A este respecto, los indígenas habían desarrollado algunas técnicas de conservación con base en la utilización de sal, que posibilitaba el almacenamiento de la carne por un determinado periodo de tiempo. La carne preparada de esta manera se denominaba «charqui» y era uno de los alimentos principales de los indígenas que participaban en las travesías hacia Chile. En este caso es posible que la distribución de carne no se apresurara, ya que estaba mediatizada por esta posibilidad de conservación y almacenamiento.

### *Preparación y consumo*

En cuanto a la fase de preparación de los alimentos, la carne de yegua y de vaca, base de la alimentación,<sup>32</sup> se consumía asada, hervida en puche-

<sup>31</sup> Citado en Raúl Mandrini y Sara Ortelli, *op. cit.*, p. 101.

<sup>32</sup> «...para ellos lo más exquisito del arte culinario es una tajada de carne de caballo con grasa, o preferiblemente de yegua; luego, por orden de méritos, vienen sucesivamente la vaca, la oveja y el chanco». Véase García, «Nuevo plan de fronteras de la Provincia de Buenos Aires, proyectado en 1816, con un informe sobre la necesidad de establecer una guardia en los manantiales de Casco, o laguna de Palantelen, por el coronel D. ...», en Pedro de Angelis, *op. cit.*; «Había puchero de dos clases, de carne de vaca y de yegua...», Mansilla, *op. cit.*, p. 263.

<sup>33</sup> «Le entregaron la yegua, la carnearon en un santiamén y se la comieron cruda, chupando hasta la sangre caliente del suelo», Mansilla, *op. cit.*, p. 89.

ros o cruda,<sup>33</sup> especialmente las entrañas. También se consumía carne de oveja y de gallina.<sup>34</sup> Por lo general, las encargadas de cocinar eran las mujeres.<sup>35</sup>

La cocción se realizaba con fuego o con sal que actuaba como conservador natural. En épocas de abundancia preaban una especie de albondiguitas de carne, grasa, sal y charqui «...en especial cuando carneaban animales en épocas de calor, la secaban cortándola en grandes hojas delgadas que ponían sobre los lazos tendidos, después de haberla salado por los dos costados».<sup>36</sup> Para cocer alimentos por medio de fuego, los mismos ganados proveían las materias primas fundamentales. Cuando no había leña, el estiércol y los huesos eran usados para encender fuego. Estos mismos procedimientos se aplicaban a la carne de los animales cazados.

Para carnear las reses,<sup>37</sup> las enlazaban y pialaban para provocar su caída al suelo. Allí les daban una «boleada» en la frente y las degollaban. La carneada era una actividad masculina, en tanto que las mujeres se encargaban de desollar, descuartizar y despostar.<sup>38</sup> Esta división sexual del trabajo podía presentar variantes ya que García menciona un caso en que las chinas se ocuparon de todo el proceso, desde el encendido del fuego, hasta la preparación del almuerzo.<sup>39</sup>

Además de carne, el ganado proporcionaba sangre, grasa y leche. La sangre de los animales sacrificados se bebía y, según los relatos, era muy apreciada entre los indios. Por otra parte, aunque la información es escasa al respecto, en algunas partes se utilizaba la leche y se preparaban quesos. El padre Salvaire menciona que en una de las tolderías pudo probar «...leche y queso: leche muy fresca y un rico queso».<sup>40</sup>

En cuanto a los productos vegetales, los granos que cosechaban se guardaban en sacos o bolsas de cuero de caballo. Con las calabazas hacían orejones y una vez que estaban secos los guardaban en bolsas de cuero para comerlos en pucheros o en guisos. Granos y orejones eran conservados para consumir durante el invierno.

<sup>34</sup> *Ibidem*, pp. 356-7.

<sup>35</sup> «Las chinas se levantaron y se pusieron, en movimiento. En el medio del toldo había tres fogones en línea y en cada uno humeaban grandes ollas de puchero y se tostaban gordos asados». Véase Mansilla, *op. cit.*, p. 98.

<sup>36</sup> Pedro Andrés García, *op. cit.*, p. 76.

<sup>37</sup> Se denomina carneada al proceso de matanza y descuartizamiento de las reses.

<sup>38</sup> Mansilla, *op. cit.*, p. 190.

<sup>39</sup> «Las chinas asearon el toldo, recogieron leña, hicieron fuego, carnearon la res y se pusieron a cocinar el almuerzo». Pedro Andrés García, *op. cit.*, p. 261.

<sup>40</sup> Citado en Raúl Mandrini, «La sociedad indígena...», p. 28.

El maíz era triturado entre dos piedras para preparar una especie de mazamorra, mezclándolo con leche. Si se le agregaba azúcar, se consumía como postre.<sup>41</sup> El trigo y la cebada se tostaban en ollas y se molían también entre dos piedras para obtener harina tostada que se consumía en distintas formas, ya fuera seca o mojada con agua o con leche.<sup>42</sup>

Algunos de los frutos que se recolectaban eran sometidos a procesos de transformación. El caso más extendido era el de la vaina del algarrobo, con la que se elaboraba chicha y se hacía un preparado denominado «pataí», que se obtenía pisando la vaina sola o mezclándola con maíz tostado. Estas vainas también se llevaban en bolsitas para ir chupándolas en las largas travesías, del mismo modo que se hace en la zona andina con la hoja de coca.<sup>43</sup>

Los platos más consumidos eran pucheros de elote, calabaza, camote y asado de carne de yegua o de res. La carne se condimentaba con sal, cebolla y ají, productos que se cultivaban en territorio indígena.<sup>44</sup> Como postre se comía mazamorra, pataí o frutas, como melones y sandías, miel de avispa, queso y maíz frito pisado con algarroba.<sup>45</sup> La presencia de cautivas en las tolderías explica la preparación de algunas comidas de origen español o criollo. Es el caso de los pasteles «a la criolla» y el pan, que menciona Mansilla.<sup>46</sup> La comida se acompañaba con agua.

El consumo se realizaba en el interior de los toldos. Para esto se sentaban en el suelo, sobre mantas tejidas —ponchos— o cueros de animales.<sup>47</sup> Los comensales se ubicaban en círculo —en «rueda»— porque «...mientras se comía, se charlaba».<sup>48</sup> En efecto, el consumo de alimentos era un acto social y político, durante el cual podían tratarse infinidad de asuntos. Igual función social cumplía la ingestión de algunas bebidas, como aguardiente y

<sup>41</sup> «... me pusieron adelante un gran plato de madera con mazamorra de leche muy bien hecha. Me preguntaron si me gustaba así o con azúcar». Mansilla, *op. cit.*, p. 209.

<sup>42</sup> *Ibidem*, p. 20.

<sup>43</sup> Debe haber sido muy nutritivo el algarrobo, porque se utilizaba también como complemento en la dieta de los caballos —para darles fuerza, engordarlos y robustecerlos— y todos los autores coinciden en señalar la calidad del ganado caballar indígena.

<sup>44</sup> «A mi compadre le sirvieron riñón de cordero, caliente, crudo y un bofe de vaca fiambre, aliñado con cebolla y sal». Véase Mansilla, *op. cit.*, p. 254.

<sup>45</sup> *Ibidem*, pp. 266 y 322-23.

<sup>46</sup> *Ibidem*, pp. 322-23.

<sup>47</sup> «Comía como un bárbaro —me acomodaba a mi gusto en el magnífico asiento de cueros y ponchos (...) Epumer estaba sentado en un asiento alto de cueros de carnero y mantas... ». Véase *Ibidem*., pp. 139 y 321.

<sup>48</sup> *Ibidem*, p. 139.

mate. Este último, al que se habían hecho muy aficionados los indios,<sup>49</sup> se consumía en grupo, dentro o fuera de los toldos, sentados en el suelo, alrededor de un fogón donde se mantenía caliente el agua.<sup>50</sup>

La comida era servida por las mujeres, que distribuían entre los comensales los platos de madera grandes y cóncavos fabricados por los artesanos indígenas. Los cubiertos —cucharas, tenedores y cuchillos— podían ser de madera o de metal, dependiendo de si eran fabricados por los indios o producto de intercambios con los blancos. El agua se servía en jarros, vasos y «chambaos», que eran unos jarritos especiales hechos con cuernos.<sup>51</sup>

Los caciques comían acompañados por su familia y sus arrimados o mantenidos.<sup>52</sup> Se menciona frecuentemente la presencia de invitados: enviados de las autoridades que iban a las tolderías a parlamentar, indios de otros grupos, parientes.

Aparentemente, no existían normas o reglas jerárquicas (como que el jefe debía ser servido o comenzar a comer antes que el resto de los comensales, o que debía ocupar un lugar especial) ni de comportamiento. Sólo se registra el ritual de ofrecer de manera individual las primicias de la comida a un ente sobrenatural o dios, que consistía en arrojar al piso un poco de bebida en honor y nombre de dicho ente.<sup>53</sup>

El consumo de alcohol era un acto aparte. El aguardiente, vino o licor se consumía después de la comida. El acto de beber estaba sujeto a ciertas reglas y ceremoniales desarrollados entre quien invitaba a beber y el convidado. Se iniciaba cuando el primero decía yapaí (algo parecido a salud, la fórmula que se usa habitualmente en nuestra sociedad) y llenaba un recipiente —generalmente un cuernito de aspa, aunque también podía ser un jarro o vaso— de bebida que debía tomarse de un solo trago. Luego, lo pasaba al invitado que hacía lo mismo, después de proferir su yapaí. Era muy mal vista la persona que se excusaba diciendo que no sabía beber, porque aparecía ante el grupo como poco confiable.<sup>54</sup>

<sup>49</sup> García ha dejado testimonio de la importancia que tenía el consumo de mate en la sociedad indígena: «...en el año 1790 se trató de establecer paz y permitir a los caciques venir a la capital (...) hasta establecer sus artículos de comercio con peletería, plumas y otras pequeríeces de su rústica industria; tomando en cambio diferentes útiles, algunas ropas, tabaco y yerba, especialmente bebidas; formando algunos de esos artículos una absoluta necesidad, especialmente el tabaco y la yerba del Paraguay». Véase García, *op. cit.*, p. 10.

<sup>50</sup> Mansilla, *op. cit.*, p. 98.

<sup>51</sup> *Ibidem*, p. 139.

<sup>52</sup> *Ibidem*, p. 209.

<sup>53</sup> *Ibidem*, p. 178.

<sup>54</sup> *Ibidem*, p. 140-41.

## Reflexiones y consideraciones finales

### I

El sistema alimentario analizado fue producto de la integración entre indígenas e hispano-criollos a lo largo del periodo comprendido entre la llegada de los españoles al territorio a fines del siglo xvi y el exterminio de estas sociedades en las últimas décadas del siglo xix.

El aspecto más evidente de esta integración son los propios alimentos. El consumo de cultígenos, de carne de ganado de origen europeo y de algunos productos obtenidos por intercambio se combinó con el de animales silvestres obtenidos mediante la caza y de ciertos productos recolectados, como los huevos de avestruz y las vainas de algarrobo.

Pero esta integración tuvo connotaciones que fueron más allá de la incorporación de alimentos. Significó la adopción de nuevas técnicas productivas —agrícolas, hortícolas, pastoriles y ganaderas— destinadas a la obtención de los nuevos alimentos que formaban parte de la dieta, de nuevas formas de organización de la fuerza de trabajo y de mecanismos de integración a mercados externos.

Ahora bien, los indígenas incorporaron una serie de productos, pero desarrollaron sus propias pautas de alimentación y consumo: privilegiaron el consumo de carne de caballo —y sobre todo de yegua— a la de otros ganados, la ingestión de carne y entrañas crudas y de la sangre de los animales carneados.

Según Harris, las diferencias en las cocinas del mundo se relacionan con las limitaciones y oportunidades ecológicas. Encuentra un ejemplo para comprobar su hipótesis en las cocinas más carnívoras, a las que relaciona con densidades de población bajas y con una falta de tierras para el cultivo o de adecuación de las mismas para la agricultura.<sup>55</sup>

Algunas de estas ideas pueden verificarse para las sociedades indígenas involucradas en este proceso. En primer lugar, la carne era el principal componente de la dieta. En segundo, hasta muy avanzado el siglo xix hubo una abundancia y disponibilidad de tierras que permitió el desarrollo ganadero y pastoril, que supone técnicas de producción extensivas, por la trashumancia de animales en función de aguadas y pastos. En tercer lugar, si bien no existen estudios profundos al respecto, los grupos no parecen ser demasiado numerosos. Estas características del medio ecológico pueden influir en la adaptación a una dieta esencialmente carnívora entre los grupos pampeano-patagónicos, aunque no explican aspectos como la preferencia de un tipo de carne sobre otro.

<sup>55</sup> Marvin Harris, *Bueno para comer*, Madrid, Alianza, 1989, p. 13.

Las «preferencias» —no sólo en lo que respecta a qué es comestible, sino cómo se debe preparar y de qué manera y con quién se debe comer— son definidas culturalmente y sólo pueden ser explicadas atendiendo a un análisis integral de la sociedad en cuestión, que contemple desde la disponibilidad de los recursos alimenticios en el medio y de la adecuación de las formas de producción para obtenerlos, hasta la ideología y el sistema de valores.

Los enfoques privilegian algunas variables sobre otras, fluctuando desde la relación sistema alimentario-ideología o sistema simbólico, hasta los análisis en términos puramente económicos. Pero estos «recortes» de la compleja realidad social deben ser vinculados con otras variables y niveles, para fines analíticos, con el fin de superar una explicación parcial del fenómeno.

## II

Generalmente se estudian las pautas alimenticias del conjunto del grupo, pero se pierden de vista las diferencias sociales e individuales. La interacción entre estos dos niveles es importante, ya que si bien existen tendencias generales en las características del sistema alimentario, seguramente no todos los miembros de la sociedad comen lo mismo, ni en cantidades iguales o en idénticas circunstancias.

Esta idea se relaciona con una dimensión importante de la comida y del acto de comer: la dimensión social. Dice Mansilla: «Mientras se comía, se charlaba...», resumiendo en estas palabras el sentido del acto de reunirse en torno a los alimentos y compartirlos, mientras se trataba los más importantes temas que afectaban las relaciones entre blancos e indígenas. Incluso, ciertas acciones relativas a los alimentos podían ser de fundamental relevancia para lograr el éxito en las acciones diplomáticas: compartir ciertos códigos auspiciaba, seguramente, una identificación con el grupo. En tal sentido, Mansilla comenta que «Sirvieron la comida. Yo acababa de almorzar. Pero no podía rehusar el convite que se me hacía. Me habría desacreditado».<sup>56</sup>

Como ya fue mencionado, los indígenas desconfiaban de un mal bebedor. Así, el mismo Mansilla observa que durante las juntas tenía que armarle y encenderle el cigarro al jefe y probar primero que él el mate y la bebida para inspirarle confianza plena.<sup>57</sup> Evidentemente, en esta sociedad la «confianza» era un valor asociado de alguna manera a determinadas formas que caracterizaban la ingestión de comida y bebida. No sólo importaba lo que se comía y bebía sino la manera como se hacía. La manera como bebían

<sup>56</sup> Mansilla, *op. cit.*, p. 370.

<sup>57</sup> *Ibidem*, p. 88.

aguardiente los españoles y los criollos con respecto a los indios era diferente, lo que sugiere que el acto social de beber tenía significados diferentes para ambas sociedades.

### *III*

La conformación y evolución de un sistema alimentario es producto de un proceso histórico. Esta idea que parece muy evidente, no lo es tanto a la luz de las limitaciones que presentan los análisis del problema. En general, los historiadores no hemos abordado este tipo de estudios, dejándolos, fundamentalmente, en manos de los antropólogos y en los últimos tiempos, de biólogos y nutriólogos que desde sus disciplinas están buscando respuestas en las sociedades del pasado y en las sociedades etnográficas.

El aporte que los historiadores podemos hacer al estudio de esta problemática es una de las claves para comenzar a comprenderlo en su complejidad: el análisis de los cambios y las continuidades sociales y de las diferenciaciones dentro de las sociedades. Es decir, del devenir temporal y de la diversidad.

Esto implica entender que el sistema alimentario de una sociedad se conforma a lo largo del tiempo, en determinado contexto histórico y evoluciona influenciado por los procesos que afectan a esa sociedad: integración cultural con otros grupos, migraciones, transformaciones en la estructura demográfica, alteraciones en el medio ambiente.

Pero estos procesos a su vez, pueden estar influidos o en interacción con las características del sistema alimentario. Uno de los ejemplos más claros en este sentido es la manera como las sociedades organizan la explotación de la naturaleza en función de los alimentos que producen, lo que puede llevar a una disminución o agotamiento de los recursos que las obliga a modificar su sistema alimentario.