

# Algarroba, algarroberas y algarrobales Fruto, mujer y territorio en torno *al árbol* en la región del Gran Chaco, Argentina<sup>1</sup>

Guillermo Gardenal<sup>2</sup>

## Resumen

El Algarrobo (*Prosopis spp.*) es *el árbol* para gran parte de los pobladores del Noroeste Argentino (NOA) y la región del Chaco. En relación al panorama arqueológico y los múltiples datos etnográficos y etnohistóricos que vinculan *al árbol*, se considera que su función principal fue alimentar. La algarroba ha sido fundamental en los grupos humanos prehispánicos del Gran Chaco. Los tiempos de la algarroba, las algarrobiadas, encuentros en *pockoy pacha* (tiempos de verano), también conocidas como *alojiadas* y asociadas a salamancas y carnavales, han intentado proscribirse sistemáticamente desde el primer período de la conquista española.

En la actualidad la práctica comunitaria principalmente femenina que se asocia al tiempo de la algarroba, así como los algarrobales como espacios de resguardo, saberes, alimento y hábitat van en retroceso fruto de las sistemáticas proscripciones de los últimos quinientos años y el exponencial avance de la frontera agrícola-ganadera sobre el monte nativo en la región del Gran Chaco. Propongo aquí compartir un panorama sobre los múltiples discursos y acciones tejidos en relación *al árbol* y algunas de las prácticas que se le vinculan en pos de reflexionar acerca de las relaciones, usos y consecuencias que se dan con aquello que llamamos naturaleza.

**Palabras claves:** Algarrobo, Gran Chaco, desmonte, territorio y Etnografía.

## Introducción

El Chaco o Gran Chaco Americano es la gran llanura que se extiende entre Argentina, Paraguay, Bolivia y en una pequeña porción de Brasil, desde el pie de los Andes hacia el sistema fluvial de los ríos Paraguay y Paraná, entre los Bañados del Izozog en el norte y las Salinas Grandes en el sur. Pertenecen a las planicies centrales del continente que forman las regiones más extensas y menos pobladas de América del Sur, y ocupan más de 1.000.000 km<sup>2</sup> (Naumann, 2006). Los componentes naturales de este sistema de

---

1 Las reflexiones que dan contenido a este artículo se desprenden del capítulo Madera de mi tesis de licenciatura titulada *El árbol y el pescao. Modos de relación e identificación entre humanos y no humanos en el sureste de la ciudad de Santiago del Estero, Argentina*; aprobada con calificación: 10 (diez) el 16/06/2016, en la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.

2 Licenciado en Antropología por la Universidad Nacional de Córdoba (Argentina). Becario de CONICET-IDACOR, actualmente cursa el doctorado en Antropología de la Universidad Nacional de Córdoba. Correo electrónico: guillogardenal@gmail.com.

clasificación ambiental son compartidos más allá de las fronteras políticas, por ello se puede hablar de un territorio que atraviesa problemáticas socioambientales similares, sobrepasando fronteras políticas. Desde hace poco más de un siglo, esta eco-región se ha visto sometida a la degradación y pérdida sostenida de sus “recursos naturales”, siendo su uso extractivo y no planificado la principal causa. La provincia de Santiago del Estero, lugar donde radica mi trabajo, ubicada dentro de esta eco-región, no ha estado exenta a estos procesos, batiendo así el mal honroso récord de desmonte mundial en relación superficie/tiempo en lo que respecta al último cuarto de siglo.

En gran parte de los trabajos científicos y en discursos oficiales provinciales, tanto del Chaco como de Santiago del Estero que tocan directa o indirectamente la relación entre personas-entorno en la región de estudio, predominan aquellos que conciben a la naturaleza como “recurso”, donde se disgrega a esta en una serie de bienes o “recursos naturales”: tierra, agua, minerales, árboles. Esta visión tiene coherencia en un modelo de desarrollo cuyas prácticas son de carácter extractivo y explotador, basado en la ocupación del territorio, de estímulo a la producción y exportación como vía de superación para lograr mayor acumulación y aumentar el capital económico. Arturo Escobar (1999), antropólogo colombiano cuyas áreas de trabajo son la ecología política, antropología del desarrollo y los movimientos sociales, advierte que esta perspectiva moderna/ desarrollista eurocéntrica de construcción de conocimiento conlleva simultáneamente el reconocimiento y la negación de la diferencia, operando con sus grandes maquinarias (agricultura expansiva, educación, industrialización, urbanización), imponiendo la adopción de los valores y principios de la modernidad, incluyendo formas concretas de orden, racionalidad y actitud individual. Aquellas formas que no se ajustan a los cánones establecidos por este imaginario son marcadas como carentes, diferentes, primitivas, tradicionales, etc. Las ciencias sociales en general no estuvieron exentas de las influencias ideológicas promovidas por el imaginario moderno/colonial. En este sentido, aportar al proceso de descolonización de estas ciencias significa cuestionar los principios y axiomas impuestos como dados y que se expresan en una serie de oposiciones consideradas insuperables como las de espacio/tiempo, subjetivo/objetivo, naturaleza/cultura, mente/cuerpo, entre otras (Castro Gómez, 2003).

La oposición naturaleza-cultura, como una de las principales que ha caracterizado las especializaciones científicas modernas, conlleva un proceso de externalización y subjetivación específicos que han dado al hombre y al conocimiento científico un lugar particular, implicando un modo de relación con la naturaleza como una realidad exterior. Esta exterioridad la ubica como un objeto ante un nosotros, sujetos, generando una distancia ontológica con lo natural. Mario Vilca, filósofo y etnógrafo jujeño, refiere que esta relación con la naturaleza aparece ya como dominante en el Renacimiento a través de la “representación”, cuyas raíces se pueden encontrar en la “felicidad contemplativa” de Platón y Aristóteles (2009: 246). Con Descartes como referente de una ontología que instrumentaliza la naturaleza, considerándola una red de objetos cuantificables, lo natural

no solo pasó a contemplarse sino a dominarse por y para el hombre, siendo la materia prima del modo de producción moderno.

Al igual que en gran parte del Noroeste Argentino (NOA), incluida la región estudiada, se conoce popularmente al algarrobo (*Prosopis alba o nigra*) como “*el árbol*” (**Figura 1**). *El árbol* está presente en prácticas como la recolección de algarroba, la preparación y consumo de *patay*, *aloja*, *añapa* (alimentos y bebidas derivados del árbol), en fiestas y salamancas del monte, en la quema de adobes, la construcción de ranchos y cercos, la confección y tintura de lanas y artesanías, etc. Este es a su vez referencia espacial y temporal; hay árboles donde murió gente, donde se enterraron indios, donde se ofrenda a los santos, donde se corta el camino. ¿Qué hace entonces al algarrobo ser *el árbol*? La particularidad de condensar múltiples acepciones me invitaron a pensar que trasciende su condición de recurso/objeto.



**Figura 1.** Algarrobo blanco. Sumamao, provincia de Santiago del Estero. **Foto:** Guillermo Gardenal.

El algarrobo, el *árbol*, proporciona sombra, comida, bebidas, dulces, tinturas, medicina, forraje, combustible y madera para artefactos y construcciones, además de haber sido, y ser aún, un ser sagrado y aglutinante de reuniones y rituales. Se encuentran algarrobos en las llanuras subtropicales de Argentina, Uruguay, Paraguay, sur de Bolivia, norte de Chile y Perú. Del género *Prosopis* se conocen hasta ahora 44 especies en todo el

mundo, distribuidas por América (40), sudoeste de Asia (3) y África (1). En la Argentina se encuentran 28 especies de *Prosopis*: 17 son arbóreas y el resto arbustivas. *El árbol* responde a cuatro especies dentro del género *Prosopis*: blanco (*alba*), negro (*nigra*), chileno (*chilensis*) y dulce (*flexuosa*). Es un árbol de hasta 20 m de altura y 1 m de diámetro, copa globosa, redondeada, de hasta 10 m de diámetro. Su corteza es marrón-grisácea con fisuras oblicuas, con ramas tortuosas, espinas pares en las axilas de las hojas. Sus frutos, llamados vainas o algarrobas, son arqueados, de 10 a 20 cm de largo, 1 a 2 cm de ancho y aproximadamente 0,5 cm de espesor, amarillas a doradas cuando están maduras, conteniendo una pulpa dulce y las semillas. Prefiere suelos bien drenados y profundos, aunque es resistente a las sequías.

El nombre algarrobo deriva del árabe *kharroub* o *al carob*, cuyo significado curiosamente también es “El árbol” (Demaio et al., 2002). El Algarrobo moro (*Ceratonia siliqua*), que se encuentra en la península ibérica, es un árbol similar, en características y frutos, al encontrado en América por los primeros conquistadores españoles. La denominación *El árbol* en la región se cree que proviene del quechua hablado en la provincia de Santiago del Estero (SdE) y parte del NOA, donde se llama al *árbol* como *tacko*, término que por extensión es también aplicado a otros árboles, aunque su empleo en estos casos es menos común (Bravo, 1985). Considero así que *tacko* o *takku* refiere, más que a un sustantivo, a un concepto, siendo traducido por algunos quechuahablantes como el árbol de la vida. Los *guaraniés* le llaman *ibopé porá*, que se traduce como árbol puesto en el camino para comer. En la zona de Guanacache, al noroeste de Mendoza, la reserva Telteca debe este nombre a la voz aborígen *teñteca*, que puede ser traducida como fruto maduro del algarrobo. *Tacko*, *él árbol*, *al carob*, *algarrobo*, *ibopé*, *prosopis*, *teñteca*, categorías, palabras, conceptos que remiten a estos seres, habitantes de los montes del Gran Chaco Americano y otras tierras.

Los algarrobos se encuentran entre las especies forestales nativas más importantes del país, tanto por los volúmenes de madera que se comercializan como por la calidad y el precio de sus productos. Son el principal grupo de especies nativas de la Argentina para la producción de madera de aserrío a partir de rollizos y para la obtención de rodrigones. A su vez, constituyen el único grupo de especies forestales nativas a partir de las cuales es posible obtener diversos productos forestales de mayor relevancia que se producen en el país: rollizos, leña, postes, estacones y rodrigones. En las provincias de SdE, Chaco y Formosa se concentra una industria del mueble creciente, basada principalmente en la madera de algarrobo, que abastece al mercado interno y externo, aunque este último aún de manera incipiente. El uso excesivo e indiscriminado de la madera de algarrobo, sumado al desmonte provocado por la expansión de la frontera agrícola hacen que *el árbol* sea una especie en retroceso en todos sus ambientes (Demaio, Karlin y Medina, 2002).

Cabe destacar los usos múltiples que la especie humana le ha dado a estos seres. Los algarrobos, así como otras plantas, fijan nitrógeno en el suelo, colaborando en la

retención de agua. Estas cualidades favorecen al proceso de recuperación. Otros países del mundo (Estados Unidos, México, Israel, Brasil, India, Pakistán, Chile, entre otros) están aprovechando la capacidad regeneradora del suelo de los algarrobos, utilizando semillas de nuestra región.

Gracias a los resultados obtenidos por la antracología, técnica que permite la identificación botánica y conservación de los carbones y maderas recuperados en contextos arqueológicos, sabemos que la relación entre el árbol y los humanos data de forma continuada en el tiempo desde hace al menos 10.000 años, desde el NOA hasta Norpatagonia (Capparelli, 2007; Giovannetti y Páez, 2008).

El carbón suele ser el macroresto más recurrente en los sitios arqueológicos. Con base en el registro antracológico de la provincia de Catamarca, parte del Chaco Seco Argentino, Marconetto (2008: 182) clasifica a las leñas en falsas y firmes, entendiendo esta última como que “da buena brasa y es durable”. Las leñas firmes encontradas en contextos arqueológicos de esta región responden, de mayor a menor frecuencia a algarrobos, quebrachos y acacias. Para la misma región Capparelli (2007) realizó en Hualfin un relevamiento de consumo forestal, en el que se destaca la preferencia por la madera del género *Prosopis* por sobre las otras especies. Se interpreta que la leña de algarrobo en sitios arqueológicos se utilizó principalmente para uso doméstico, en la preparación de alimentos, generación de calor para estaciones frías, así como para cocinar cerámica y para la fundición de metales (Angiorama, 1995), utilizándose también para la producción de artefactos y construcción de viviendas. Oliszewski (1999) destaca la presencia de *el árbol* en los Andes peruanos, apareciendo en dinteles de puertas y travesaños de tejados, techados, en las tumbas de Nazca y en herramientas agrícolas, remos, armas y estatuas. Quien convive con él sabe del poder de su fuego y la abundancia de leña que brinda mientras crece. El trabajo etnográfico que realicé en la zona refleja que *el árbol* sigue hoy siendo el elegido para quemar.

En cuanto al uso medicinal, he registrado en la zona donde trabajo que la ingesta de algarroba cruda, sobre todo de algarrobo blanco, es muy efectiva para estados de debilidad y constipación. El fruto se corta directamente del árbol y se masca para obtener su jugo. Así también una pobladora del sur de la provincia de Santiago del Estero, me dice que usa la algarroba para la disolución de cálculos renales. Con los frutos del algarrobo negro se prepara también una infusión que se usa para el lavado de infecciones en los ojos. Scarpa (2009), etnobotánico que trabaja con comunidades indígenas *Chorotes* del Chaco y Formosa, registra distintos usos medicinales del *árbol*:

*Prosopis alba*, “*jwa'áyuk*” (...) indica la decocción de su corteza. Se toma contra dolores cardíacos, mientras que la de sus tallos y hojas tiernas se ingiere contra gastralgias. La decocción de sus frutos se ingiere contra dolores hepáticos. Para tratar oftalmias, los brotes jóvenes se calientan al fuego y el líquido que exudan se instila dentro de los ojos. Por

último, la ingestión de sus frutos molidos disueltos en agua está indicado contra estados de debilidad extrema y falta de retención intestinal (2009: 99-100).

Demayo, Karlin y Medina (2002: 112) mencionan también un emplasto que se realiza para curar fracturas de los huesos sin heridas, hecho con semillas de algarrobas verdes y corteza, machacados con algún sebo de cabra o carnero.

En relación al uso textil (**Figura 2**), distintas partes del árbol han sido y son usadas para la tintura de lanas en la región de la mesopotamia santiagueña. En el área donde trabajo (provincia de Santiago del Estero) no he podido encontrar teleras activas. Por ello parte de la información expuesta aquí se basa en la bibliografía específica sobre el tema y acercamientos a teleras de la localidad de Atamishqui, ubicada en la margen oeste del río Dulce, a unos 120 km al sur de la ciudad capital de SdE. “Realizamos ponchos, mantas, chales, chalinás, fajas, alforjas, cubrecamas, frazadas y colchas”, cuenta Marta (2015) telera de Atamishqui de 56 años, que teje desde los 12. Aprendió observando a su madre, quien, a su vez, aprendió de su abuela. “Esto nos ha sido transmitido de generación en generación. Hoy estamos organizadas en una cooperativa que reúne a 39 teleras de la zona de Villa Atamisqui”, me comenta.

Dentro de las actividades artesanales santiagueñas, el telar es una de las más relevantes desde tiempos prehispánicos (Taboada, 2011) hasta el presente.



**Figura 2.** Telar y colores que da el árbol. Atamishqui, prov. de Santiago del Estero. <sup>3</sup>

3 Obtenida de <https://www.visitingargentina.com/telaras-santiago-del-estero-tejidos-toman-vida/>

Amalia Gramajo de Martínez Moreno y Hugo Martínez Moreno (1980) consideraban que los tejidos en telar fueron la industria artesanal que mayor desarrollo alcanzó, concentrando la mayor cantidad de mano de obra, siendo la más difundida en el territorio provincial, considerada como una de las más tradicionales y auténticas expresiones de estas tierras. Hasta fines del siglo XIX la venta no era el último fin de los tejidos. Estos se destinaban al consumo familiar, cumpliendo una función principalmente utilitaria, como ropa para vestir o mantas, comercializándose únicamente los excedentes (Quaglia y Pelegrín, 2000). Actualmente, como consecuencia de los cambios económicos y los modos de producción, gran parte de las familias de la mesopotamia santiagueña quedaron aisladas de sus principales medios de producción, recolección y subsistencia, por lo que los beneficios obtenidos de la venta de tejidos artesanales pasaron a integrar una parte fundamental de la composición del ingreso familiar. No obstante, siguiendo el trabajo de Tasso y Ledesma (2003), donde analizan los ingresos de los artesanos en SdE, la gran mayoría no sostiene a su grupo familiar solo con esa actividad, por lo que la complementa con otras actividades propias o de otros integrantes de la familia.

Entre las aproximadamente 40 especies vegetales con capacidades tintóreas utilizadas en la mesopotamia santiagueña, el algarrobo blanco figura como la especie más utilizada para teñir por las teleras santiagueñas (Palacio et al., 2006). Su parte más utilizada para teñir es el *lloro*, que aparece, según cuentan, cuando se avecina la lluvia. El *lloro* o resina del árbol da una gama de colores entre un rojizo amarronado a un marrón oscuro, llegando a dar con alumbre y sal el color negro. Eric Boman, etnógrafo sueco que estuvo viajando por el NOA a comienzos del siglo XX, encontró esta “goma” en sepulturas aborígenes de La Rioja (Demaio, Karlin y Medina, 2002). La corteza da colores castaños rojizos y el hollín, extraído del raspado de las cocinas, da un color marrón bien oscuro. También se utilizan las raíces y astillas. Los colores que *el árbol* ofrece varían así dentro de la gama de los marrones, dependiendo de qué parte y mordiente se utilice.

La práctica de teñir lanas e hilados con *el árbol* y otras especies es un saber transmitido principalmente por línea femenina dentro de la familia. Madres, hijas, abuelas, tías, todas se involucran en los distintos procesos, aprendiendo y transmitiendo, tanto el oficio de trabajar el telar, así como las tareas de recolección de las plantas y sus partes y la preparación de las lanas y las tinturas. Los hombres, cuando no están fuera, suelen colaborar con la recolección de las plantas para teñir o la búsqueda de leña.

Las migraciones forzadas por la falta de oportunidades laborales y el abandono estatal de los pueblos instiga a las nuevas generaciones a salir hacia las urbes en busca de “mejores oportunidades”, perdiéndose en muchas familias la transmisión de conocimientos sobre las técnicas, los usos de las plantas y su reconocimiento, como el caso de las dos familias (ex)teleras de Maco, sumando a esta situación la sustitución de los tintes naturales por anilinas comerciales y la diversificación de las actividades económicas para la subsistencia familiar.

## ***El árbol alimento***

Como se comentó al inicio de este artículo, se considera que la función principal del algarrobo fue la alimenticia. La algarroba ha sido fundamental en los grupos humanos prehispánicos del Gran Chaco, donde se manifiesta su utilización a través del registro material de los procesos de molienda y almacenamiento. Las algarrobas recolectadas se utilizaron para la elaboración de harina, *patay*, *aloja*, tortas, entre otros productos, además de su consumo directo. El padre Bárzana, religioso que recorrió el Tucumán colonial allá por 1585, diría al respecto que:

Son gentes labradoras, que siembran mais (*sic*) en abundancia y que todos los años, cuando madura, recogen por el campo algarroba y hacen de ella grandes depósitos y cuando no lleve para recoger mais o el río no ha salido de su cauce para poder regar la tierra pasan sus necesidades con esta algarroba (Bárzana, 1885: LVIII).

*El árbol* echa su fruto entre los meses de diciembre y marzo. La producción varía de árbol a árbol y de año a año. Se estima que los años secos son los que más algarroba da. En relación con esto, los últimos cinco años han sido húmedos, que han dado poca algarroba, me dice doña Florencia, de Maco (2014). La espera del momento de la algarroba se vive con mucha incertidumbre. Ya en los meses de agosto y septiembre, cuando los algarrobos vuelven a echar hojas, muchas conversaciones derivan en si habrá o no habrá algarroba. El viento que comienza a soplar en primavera, las heladas que han pasado en el invierno, las primeras lluvias que avecinan el verano, el canto de los *coyuyos* (*Quesada gigas*), todos son indicadores de si habrá o no habrá frutos. Se dice que cuando sopla mucho viento y el algarrobo está en flor, posiblemente no haya algarroba. Cuando las lluvias tempranas voltean la flor, puede ser que no haya. Cuando alguna helada aparece tarde, cuando ya no se la espera, puede ser que tampoco haya algarroba o así como cuando comienzan los primeros calores fuertes y los *coyuyos* no aparecen, puede ser que no aparezca la vaina.

Es una creencia popular muy difundida en toda la provincia que el *coyuyo* hace madurar a la algarroba. Cuando avecinan los primeros calores de verano, el *coyuyo* macho canta para cortejar a las hembras. Los huevos son depositados en los troncos. Cuando nacen, las ninfas caen a tierra y se entierran con sus patitas, donde pueden llegar a vivir enterradas hasta cinco años, alimentándose de componentes del suelo y raíces. Al nacer, suben caminando por los troncos y mudan su piel, dejando la osamenta vieja agarrada al tronco de él árbol, con forma de *coyuyo*, pero seco, de color marrón transparente, de donde salió el adulto hacia las ramas para continuar un nuevo ciclo. El *coyuyo* naciente canta y hace con su canto madurar la algarroba.

El tiempo previo de la algarroba se vive así con incertidumbre por gran parte de las personas del monte, tanto para aquellos que la consumen, como para aquellos que tienen



animales que la consumen. Como fuente de recursos forrajeros, las hojas y algarrobas son muy apetecidas por el ganado, tanto caprino, bovino, suino y equino. Diferentes estudios realizados en la región chaqueña han determinado que los mayores aportes del ramoneo en la dieta de los animales son de algarroba y se producen durante la estación seca (Lagomarsino, Martín y Nicosia, 1993).

Con la algarroba seca y molida se elabora *patay*, *aloja*, arrope, *añapa*, café, entre otros. Para la elaboración de *patay*, la Mamila Florencia de Maco me comenta que los frutos maduros y secos se machacan en un mortero (de piedra o de madera), luego se tamizan para dejar solo la harina y eliminar el resto. Se mezcla esta harina con agua y se hace una pasta de la cual se van sacando bollos, los que se amasan en forma de tortillas o panes para luego cocinar (preferentemente con leña de algarrobo) al horno o al rescoldo (2013). En climas semiáridos el *patay* puede conservarse por largos períodos de tiempo, de hasta tres o cuatro años. El *patay* ha sido una de las maneras en que se preparaba la algarroba en tiempos prehispánicos. Dependiendo de la región, se realiza de distintas maneras, siendo la antes expuesta la que me describieron en el área donde trabajo, hay otras como el *mashaco*, elaborado principalmente en el noroeste de La Rioja, descrito por Ponce (en Demaio, Karlin y Medina, 2002: 117), quien dice que esta especie de *patay* es igual a la otras, solo que, en vez de darle forma redonda, se le da forma de animales, generalmente aves.

Las semillas tostadas y molidas, sobre todo las de algarrobo negro, son utilizadas como café. La algarroba madura molida y mezclada con agua fría da una bebida dulce y refrescante llamada *añapa*, pudiendo prepararse también con leche. La *aloja* es una bebida fermentada que se prepara machacando las algarrobas en un mortero y colocándolas en una tinaja de barro o en algunos casos de palo borracho (Chaco y Formosa) donde se la deja fermentar. Hay distintas maneras de saber cuál es el punto, pero generalmente se le va agregando más algarroba machacada para buscar mayor fermentación.

He registrado el procesamiento y consumo humano de algarroba en 10 de aproximadamente 40 hogares recorridos en la zona de Maco y Vuelta de la Barranca, en SdE. Vale aclarar “consumo humano” puesto que, como se comentó, el uso de la algarroba para forraje animal está ampliamente difundido en la mayoría de las familias que tienen animales. También remarco la idea de “procesamiento”, puesto que muchas personas consumen la algarroba cruda, mientras caminan, pescan, trabajan o andan nomás en el monte y pasan por algún árbol, como lo refiere claramente el nombre que le han dado los guaraníes: *ibopé porá*, árbol que está puesto en el camino para comer. De los diez hogares en que se consume y procesa la algarroba, cuatro de ellos elaboran distintos productos para la venta y comercialización. Básicamente, el proceso de trabajo que realizan con la algarroba consiste en su recolección, secado, almacenado, molienda y elaboración de productos específicos. Para aquellas familias que comercian los productos, se le suma a este proceso el empaquetado y la venta.

En su mayoría, las familias de Maco que trabajan la algarroba para consumo han aprendido estos procesos por herencia familiar y femenina: abuelas, madres, hijas, trabajando y aprendiendo desde la infancia, a excepción de algunos casos, como el de la Cooperativa La vaina dorada, donde el núcleo originario aprendió a trabajar la algarroba en la adultez y desde personas ajenas a la familia.

La familia Figueroa, del camino de la Costa, Maco, es uno de los casos en que la práctica se ha heredado por transmisión directa de las mujeres de la familia. Esta familia y, principalmente, Mirta, fundó hace unos años la Cooperativa Algarroberas de la Costa, donde elaboran y venden harina, café, alfajores, budines y pastafrola de algarroba. Mirta, junto a su cuñada y una hermana, recolectan algarroba entre los meses de diciembre y marzo en sus terrenos y en otras áreas donde hay monte. A medida que van recolectando, van dejando las vainas sobre chapas que se encuentran elevadas a un metro aproximadamente del suelo, para que en caso de que llueva y no lleguen a sacar las vainas a tiempo no se pudran con el agua de lluvia. En días de verano, con temperaturas promedio de entre 30°C y hasta más de 40°C, las vainas tardan en secarse entre dos y tres días. Una vez que se han secado, las colocan en tachos de plástico de 200 litros y/o en bolsas de arpillera, alternando capas de algarroba con capas de ceniza, “y si es de atamishqui (*Atamisquea emarginata*) mejor, para que no se embichen”, me dice Mirta (2014). Allí descansan las vainas secas, que se van consumiendo a lo largo del año y a veces duran más de un año. Cuando van a utilizarlas, las muelen con molinetes de mano, que van reemplazando en muchas casas al mortero manual. Una vez molida, elaboran con la harina los productos y los llevan luego a vender principalmente en ferias en la ciudad, algunas permanentes y otras temporales. Los hombres de la familia ayudan en el traslado de la algarroba cuando es mucha y hay que buscarla fuera del terreno, y también en el traslado de los productos a las ferias. Luego de ello, podría decir que en la actualidad la mayoría de los casos observados y revisados de la bibliografía específica, la relación con la algarroba, su recolección, secado, procesamiento y elaboración es una práctica netamente realizada por mujeres y niños.

Con Mirta y con otras algarroberas, cuando recién las conocía y les preguntaba por la práctica y su relación con la algarroba, sentí que me daban vueltas sin responder u obviando mis preguntas, reinando una sensación de incomodidad mutua en el diálogo. Con el tiempo y la confianza fueron mostrándome los procesos, saberes y contándome las maneras en que aprendieron a trabajar la algarroba.

La Vaina Dorada es otro grupo de algarroberas de Maco. Este grupo, compuesto principalmente por mujeres, fue impulsado en un principio por Victoria, bióloga santiagueña que fue aprendiendo a trabajar la algarroba una vez que se fue a vivir al monte, trabajando para una ONG tuvo acercamiento a muchas mujeres algarroberas de la provincia y la región del Gran Chaco. Victoria se juntó con otras personas interesadas y decidieron realizar este microemprendimiento, organizando algarrobiadas,

produciendo harinas, budines, galletas, alfajores, pastafrolas, café y otros productos derivados de la algarroba, para consumo propio y para la venta, tanto en la provincia como fuera de esta, entre otras actividades relacionadas a la concientización y conservación del monte nativo.

Victoria me comenta que muchas dietéticas buscan comprar el producto, reconocen que es de buena calidad, existiendo un aumento en el consumo en los últimos años que responde a un contexto en que los índices de celíacos y diabetes están aumentando en la sociedad, principalmente por que se han desarrollado mejores métodos de detección y diagnóstico de estas “patologías”. La algarroba se transformó así en un excelente reemplazo del azúcar y de la harina de trigo, muy buscada por los proveedores de dietéticas locales y nacionales.

Las algarroberas de La Vaina Dorada juntan algarroba principalmente de su terreno, que es un área de 20 ha de monte protegido donde se conservan grandes algarrobales que dan abundantes frutos, siempre y cuando sea un año propicio para ello. Para secar la algarroba, han diseñado secadores solares que aceleran el proceso de secado. Guardan las vainas secas en bolsas de arpillera o en tachos de plástico de 200 lt, al igual que Las Algarroberas de la Costa, y muelen también la algarroba con molinillo manual y molino eléctrico. Para las algarrobiadas suelen convocar a amigos, familia y otras personas para que ayuden en esos días a recolectar, antes que alguna lluvia las moje y las pudra en el suelo. Estas convocatorias generaron que gente de la ciudad se acerque al monte y a las prácticas de recolección, en un intento de La Vaina Dorada de volver a los conocimientos ancestrales. A su vez, en el mismo territorio donde las algarroberas de La vaina Dorada desarrollan sus actividades, otro grupo de personas vinculado a un proyecto ecoturístico llamado "La ruta natural". Este proyecto busca convocar a cursos de escuelas primarias, secundarias, jardín de infantes y grupos autoconvocados para dar caminatas guiadas por el monte nativo y el río Dulce, buscando la conexión con la naturaleza a través del conocimiento de la flora y fauna, la interpretación ambiental y la participación en distintas etapas de producción agroecológica, como preparar harina de algarroba, arropes, horticultura y extraer miel.

Así, en esa periferia urbana llamada Maco, conviven algarroberas que han aprendido el oficio desde el hogar, desde la infancia, desde sus madres y abuelas y aquellas que han apre(h)endido el monte ya adultas, que se han criado en otros contextos y han decidido volver *al árbol*, volver a la tierra y a la conciencia del alimento. Dos casos que conviven en el presente: las antiguas Algarroberas de la Costa y las más nuevas, La Vaina Dorada.

Los tiempos de la algarroba, algarrobiadas, encuentros, *pockoy pacha* (tiempos de verano), *alojiadas*, salamancas y carnavales han intentado proscribirse sistemáticamente desde el primer período de la conquista española y quizás esto haya hecho que cueste asumir y mantener estas prácticas y modos de relación con *el árbol*, el monte y sus seres, acciones que se transforman hoy en estigmas, en silencio, en vergüenza y en el peor de los casos, pérdida del saber/estar.



**Figura 3.** “No necesitan ninguna otra provisión”. Fuente: Pintura de Florian Paucke <sup>4</sup>

En *“El tiempo de la algarroba”* María Arana (1999) analiza documentos jesuitas, como los Concilios Limenses de 1567 y 1583 y el primer Sínodo Diocesano de Tucumán de 1597, donde destaca la importancia de la recolección de la algarroba para la subsistencia de los grupos indígenas en los siglos XVI y XVII en el actual NOA y, a partir de información etnográfica, mantiene este argumento hasta principios del siglo XX, entrecruzando la información de los ceremoniales y prácticas rituales indígenas con las críticas y vistos de las autoridades religiosas coloniales, que las abordan como manifestaciones demoníacas que llevan al incesto y las borracheras. En las fuentes citadas por la autora se evidencia cómo las festividades dadas en el tiempo de la algarroba fueron señaladas por los religiosos como idolatrías, que exaltaban a los indios y los llevaban fuera del control colonial, allí, en el monte. Esto llevó a los religiosos, en una de sus primeras medidas, a catequizar y bautizar *in situ*, en el monte, donde se estaban llevando a cabo las algarrobiadas. Dirá el padre Bárzana al respecto:

(...) en estos mismos tiempos Della ha procurado nuestra compañía irse con ellos cuando la van a coger, (y) ha catequizado y bautizado en aquel mismo tiempo muchos infieles en el mismo monte de algarroba y confesado y predicado y echo nuestros ministerios (en Arana, 1999: 200).

<sup>4</sup> Obtenida de [http://gobierno.santafe.gov.ar/archivo\\_general/florian\\_paucke/florian.php](http://gobierno.santafe.gov.ar/archivo_general/florian_paucke/florian.php)

Los principales problemas que tenían los religiosos y conquistadores con los tiempos de la algarroba se basaban en lo que ellos entendían como borracheras, hechicerías e idolatrías en las que los nativos se sumergían cuando iban al monte a recolectar vainas. Claros síntomas de la incompreensión eclesiástica y colonial hacia los ritos y festividades aborígenes. En 1576 el gobernador de Tucumán, Gonzalo de Abreu, tuvo que reglamentar la recolección de algarroba. Tanto la arqueóloga Ana María Lorandi (1988) así como la historiadora Estela Noli (1999) consideran –a través de la revisión crítica de fuentes etnohistóricas– que en los primeros años de la conquista, la dependencia de la recolección de algarroba era vital para la sociedad colonial emergente: “se obligaba a todos los indios varones a realizar una mita extraordinaria en las primeras semanas de diciembre para recoger la algarroba de los alrededores de Santiago” (Noli, 1999: 207). La algarroba recolectada (bajo tributo) era destinada, principalmente, a los aborígenes que trabajaban en la construcción de la ciudad y el engorde de cerdos y caballos de los conquistadores. Se cree que, para esta época, la algarroba cubría un tercio de la dieta aborígen.

Las restricciones de “el tiempo de la algarroba” buscaban principalmente controlar a las poblaciones indias, impedir su dispersión y utilizar el tiempo de un “modo propio” (Noli, 1999: 209). En referencia a SdE, la arqueóloga Laura Quiroga (1999: 222) señala que las ordenanzas de Abreu establecieron que el trabajo de los indios tributarios incluiría no solo la recolección de algarroba, sino el acarreo del producto hasta la casa de sus encomenderos donde sería almacenado, mientras los sacerdotes y encomenderos debían controlar las borracheras. El monte como lugar de refugio, las algarrobiadas, así como muchas otras prácticas fueron un entorno lentamente expropiado y demonizado por la dominación colonial, dirá el filósofo/historiador Eduardo Rosenzvaig al respecto:

Los bosques del chaco estaban atestados de algarrobos, pero en la región de las treinta y dos reducciones no se veía uno solo de estos árboles. Los jesuitas decidieron no llevarlo a las misiones por una actitud de “ecología evangélica” para evitar que los clanes se emborrachasen. Y ello a pesar que los mismos jesuitas hablaban de las maravillas de salud que provocaba la algarroba (1996: 190).

Boman relata en 1908 que el tiempo de la algarroba perjudicaba la captación de zafreiros santiagueños en plena expansión de la agroindustria azucarera tucumana. El antropólogo Gastón Gordillo, que trabajó la relación entre las comunidades Qom del noroeste de la provincia de Formosa, las misiones anglicanas y la relación con el entorno, refiere que, aún en la década de 1940, los misioneros se quejaban por el consumo generalizado de *aloja*, y que a largo plazo las comunidades dejaron de consumirla (2010: 134). No obstante, la práctica de recolección y consumo de algarroba sigue siendo fundamental para las comunidades aborígenes que aún viven en contacto y relación cotidiana con el monte.

Para el área estudiada, podríamos decir que tanto los algarrobos como las prácticas asociadas a estos están en pleno retroceso. Disminuye el monte, disminuyen los árboles, la transmisión generacional y, a excepción de algunos casos como el de La Vaina Dorada, disminuyen también las algarrobiadas como prácticas colectivas. Quizás por todo ello cueste hablar del monte con la gente. Quizás por todo ello dé vergüenza decir que se es algarrobera, porque el proceso de estigmatización y proscripción de estas prácticas arrastran al menos 500 años. No obstante, en contra de todo ello, quién sabe con qué fuerza, quizás la de *el árbol*, se mantienen hoy vigentes.

## Árboles actores

Llamo árboles actores a aquellos seres arbóreos que acreditan referencias o están de algún modo asociados a eventos y hechos diversos. Árboles que aglutinan historias, memorias y prácticas que, en consonancia con lo que se viene planteando, invitan a pensar más allá del carácter utilitario de estos seres.

El árbol blanco se encuentra en Maco, aunque ubicado en un lugar que se caracteriza por la imposibilidad de llegar a él, según lo que me han relatado. Gran parte de los pobladores se han referido a él describiéndolo como un algarrobo “viejo, viejo (...) de la época de los indios (...) quién sabe cuántos años tiene”, como me dice doña Florencia (2015). Jano, habitante y pescador de Maco, me cuenta que una sola vez, cuando era chico, ha llegado hacia allí, “difícil llegar es porque hay mucho monte de chilca y a la chilca no le gusta que la corten ni menos que la quemem, se enoja y crece más y más” (2014). La chilca (*Baccharis salicifolia*) es un arbusto con gran cantidad de espinas y bien filosas, que crece hacia todas direcciones enramándose, dejando pocos espacios y una pared verde difícil de penetrar.

Se cuenta de este árbol que su piso es blanco de tanto hueso de pescado que tiene. *Pucho*, pescador del Barrio 8 de Abril de la ciudad de SdE, quien frecuenta Maco, me cuenta que los *ochogos*, las *garzas* y las *charatas* pescan y van a comer su pescado a este árbol, “ahí se refugian y comen y el hueso que tiran, eso hace el piso blanco. El piso blanco es porque allí vive el diablo que te tienta con un suelo de color diferente para que te acerques y ahí te atrape la salamanca”, relata (2015). En su mayoría, se refieren al árbol blanco como un lugar temido, inaccesible, pero que allí está, desde la “época de los indios”.

Los algarrobos generalmente operan en las conversaciones cotidianas como referencia temporal y espacial. Allí donde el árbol (...), detrás del árbol (...), llegas hasta el árbol y ahí tienes que doblar (...), desde que ese árbol era chiquito nosotros hacemos ladrillo (...), cuando esto estaba lleno de árboles (...) una y otra vez, en diálogos, entrevistas y observaciones estos aparecen como referencias.

En la localidad de Mailín, situada en la mesopotamia santiagueña, a 145 km de la ciudad capital de SdE, se venera todos los años la fiesta del Señor de los Milagros de Mailín, a la que asisten cerca de 100.000 personas. La historia que cuentan los pobladores, que se ha hecho la historia oficial del santuario, narra que hace unos 200 años aproximadamente un indio que venía recogiendo miel del monte, atraído por la luz que irradiaba, encontró una cruz en el tronco hueco de un algarrobo. El antropólogo José Luis Grosso, quien trabajó varios años en la zona, relata que otros pobladores dicen que no se trataba de un indio, sino de un mestizo de apellido Serrano:

(...) vivía en las proximidades de uno de los puestos del hacendado don Sacarías Herrera, quien pasó a ser dueño, dejando, sin embargo, la atención de los devotos y del lugar de culto a cargo de Serrano y de sus descendientes. El origen desconocido de la cruz ha quedado marcado en el nombre del Cristo: 'el Señor Forastero' (2008: 194).

Hace unos 20 años aproximadamente, la Iglesia construyó frente al templo una estructura donde es colocada la cruz, a una cuadra y media del árbol donde ocurrió este hecho. La gente visita la cruz, pasa a saludarla, pero se amontona antes o después alrededor del árbol, que se estima que tiene más de 400 años. Hasta hace unos 30 años la gente depositaba sus ofrendas, prendía sus velas y desgajaba al árbol para llevarse alguna rama a su casa o repartirla entre la multitud, hasta que la iglesia decidió cercar el árbol, separarlo de la gente. Al respecto reflexiona Grosso:

La iglesia reescribe sobre los modos de percepción del "árbol", colocándolo en una jerarquía simbólica inferior a la de la cruz. La cruz ha sido apartada, ubicada en un lugar central y elevada en arquitectura apoteótica. El algarrobo, aunque capitalizado, es relegado no obstante a un plano marginal, a cuadra y media, a donde no llega el pavimento y donde han sido ubicados los baños públicos (2008: 217).

No obstante, *el árbol* resulta más importante para los devotos:

Dentro del templo, a un costado del altar, hay varios troncos de algarrobo tirados en el suelo. 'Son brazos caídos del árbol de Mailín, me dijo una vecina del lugar. A mitad de la nave derecha, hay un tronco de unos 3 mts., parado. Es uno de esos brazos caídos, pero que representa al 'árbol del Señor', en traslado metonímico, ahora dentro del territorio eclesial. El tronco está dispuesto a modo de árbol, terminando en lo alto con flores rojas atadas a las ramas. De arriba abajo, en todo su contorno, tiene clavadas ropas, pañuelos, fotografías, collares, rosarios, zapatillas, escaarpines y chupetes de bebé, y bolsas de nylon conteniendo objetos que no son visibles. Pero lo que más abunda es papeles en los que hay escritas notas incidentales y cartas de correspondencia. Esas notas de pedido o de agradecimiento, y esas cartas son propias de un contexto de migrantes, entre los que se encuentran la mayoría de quienes viajan a la fiesta de Mailín. (...) 'Árbol' móvil, que, en vez de hundirse en la tierra, es también metáfora del cercenamiento de las raíces que sufre el migrante. (...) Este 'árbol' sustituto que la Iglesia ha trasplantado a su templo,

en una nave lateral, a un costado de la cruz, cuya ausencia reina en la nave central durante la fiesta (ya que ha sido colocada afuera), manifiesta el tropo prescriptivo que pretende reconducir los modos de percepción de los devotos: lo importante es la cruz, no el árbol (2008: 218).

*El árbol*, relegado, pero no negado, condensa así la veneración de la festividad más importante de la mesopotamia santiagueña.

En otras festividades del Camino de la Costa, como Santa Bárbara (Manogasta), La Purísima (Tuama) y San Esteban (Maco-Sumamao), encontramos también varios árboles actores. En estas festividades, entre varios eventos que las caracterizan, quisiera destacar uno de ellos, de interés para el presente trabajo: “las corridas de indios”. Describiré en qué consisten estas a partir de registros propios y de las observaciones de Grosso (2008), brindando como ejemplo la corrida en Manogasta, localidad del departamento Silípica, de la provincia de Santiago del Estero, ubicada a unos 12 km de Maco.

Luego de la misa respectiva, en este caso a la virgen de Santa Bárbara, grupos de jóvenes vestidos con camisetas de equipos de fútbol representan a los “indios”. Los indios son llevados hasta un árbol, a 5 km de la iglesia, llamado “el árbol de Santa Bárbara”, del cual cortan una pequeña rama y se dirigen hacia el camino donde dibujan una cruz con dicha rama, cumpliendo el ritual de adoración de la tierra:

Luego salen a toda velocidad hasta llegar a la imagen de Santa Bárbara para ‘tomar gracia’. Al pasar junto al ‘árbol solo’, que está en medio del camino, a unos 300 mts de la iglesia, camino a Tuama, lo tocan. Los persiguen jinetes a caballo, a pocos pasos, que en varias ocasiones galopan encima de los corredores, con riesgo de atropellarlos. Los ‘indios’ llegan en carrera desenfrenada hasta la imagen de Santa Bárbara, la besan, la acarician, se persignan, cubren su rostro con las ropas de la Santa, tocan con ellas sus hombros, su pecho, y algunos depositan a sus pies la rama cortada del ‘árbol’, otros se retiran, llevándosela para su casa (2008: 203).

Para la Purísima de Tuama, el árbol de la Virgen es un algarrobo junto al río, a unos 8 km de la capilla de Tuama, en un lugar llamado La Higuera. Desde allí parte la corrida y llega hasta la Capilla. Para San Esteban (Maco-Sumamao) dos árboles aparecen en la corrida de indios (**Figura 4**). El árbol de San Esteban se encuentra en un lugar llamado Coro Pampa, alejado a unos 15 km del Santuario, del que corren los mayores y más experimentados. El otro árbol está ubicado a unos 6 km, desde donde corren mayormente niños.

Las *vivas* que se realizan en las fiestas de estos santos refieren al momento en que los promesantes a caballo realizan galopes cortos y en todas direcciones alrededor de arcos que suelen ser de algarrobo, en el caso de San Esteban, y alrededor de una cruz de algarrobo, en el caso de Santa Bárbara.





**Figura 4.** Vivas de San Esteban, Sumamao. Fuente: El Liberal <sup>5</sup>.

El “árbol solo” de Manogasta, ubicado en medio del camino de la Costa, es quizás la referencia más conocida de este pueblo. Se lo conoce como el “árbol histórico”, donde se dice que el General San Martín descansó junto a su ejército, aunque algunos pobladores refieren que no fue exactamente ese lugar. El relato sobre este suceso histórico es recurrente cuando se consulta a los pobladores sobre la historia del lugar, quedando este árbol como un ícono de la localidad manogasteña. Este viejo algarrobo es parada obligada para los viajeros que por allí pasan, quienes se detienen a acariciar su corteza y descansar un poco debajo de su copa. Doña Felisa, que vive a una cuadra del árbol, le comenta a Grosso respecto de dicho árbol: “Tiene secreto. Es sigleño, era árbol principal, por eso se lo ha respetado (no lo han talado). Es árbol sufrido, que no lo derriba el viento, no lo ha podido acabar ni el rayo” (2008: 209).

Diferentes árboles actores ornamentan la cartografía santiagueña, ya sea por su presencia en los relatos, las memorias o la materialización de esta presencia cuando el nombre queda registrado como toponimia. Por nombrar algunas, en relación con su nombre quechua, *tacko*, figuran: *tacoyúrajcañada* (Dpto. Sarmiento), *tacoyurajnioj* (Dpto. Moreno) y *tacu* (Dpto. Figueroa), *tacoyopoxo* (Dptos. Sarmiento y Salavina), *tacoyuraj* (Dptos. Pellegrini, Moreno, Sarmiento y Copo), *tacoyaquito* (Dpto. Ojo de Agua) entre otros (Di Lullo, 1946: 304-306). Cabe aclarar que cada una de estas toponimias responden a una referencia espacial marcada por alguna característica de los algarrobos en estos entornos, como por ejemplo *tacollullo* (Dpto. Loreto), que Di Lullo traduce

<sup>5</sup> [www.elliberal.com.ar/noticia/119328/miles-fieles-honraron-san-esteban-sumamao](http://www.elliberal.com.ar/noticia/119328/miles-fieles-honraron-san-esteban-sumamao)

como “árbol tierno”, *llullo* de *yuyu*, yerba, aduciendo a que había allí un árbol que era como *yuyo*, dándole este nombre a la localidad. Otro ejemplo puede ser *tacopuncu*, que significa “puerta de algarrobo”, derivando de *puncu*, puerta.

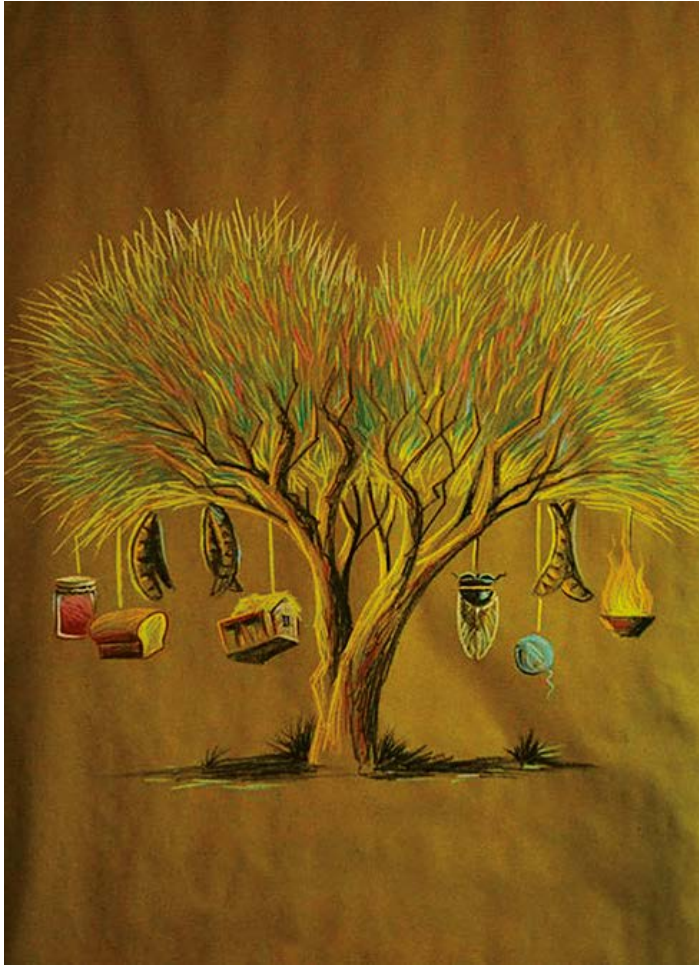
Otros árboles también acreditan cierta significación en el área estudiada. El mistol (*Ziziphus mistol*) y el chañar (*Geoffroea decorticans*) están muy presentes. Además de ser fuentes de alimento animal, brindan medicina y madera noble. Con los frutos de chañar y mistol se realiza arrope, café, *aloja*, *bolanchao*, su madera es buscada para postes y muebles, entre otras aristas con la que tejen sus relaciones con las personas. Por lo que he registrado en campo, estas dos especies son “amigas” del *árbol*, observándose focos de monte mixturados en los que conviven las tres especies sin problemas.

Es abundante la literatura etnográfica que presenta a los árboles como seres dotados de intencionalidad y ánimo. *El árbol*, los árboles, nos invitan así a la reflexión en torno a su capacidad de acción y su relación “natural”, histórica y cotidiana con las personas y pueblos con que se vinculan.

## Consideraciones finales

En este artículo se pretendió acoplar y ensamblar materiales diversos. Algunas conexiones son parciales y no tienen un propósito conclusivo. Son piezas que disparan a pensar en torno a un circuito de asuntos: el temor a la analogía arqueológica-etnohistórica-etnográfica, las plantas como entes no pasivos, las plantas recurso, tan caras a la ciencia disciplinada. El contraste busca ilustrar las diferencias entre la postura epistemológica de la ciencia con sus árboles pasivos y las prácticas con sus árboles activos.

Es árbol *el árbol*, y también es dios, idolatría, símbolo, referencia temporal y espacial. Es leña viva y cuando muerta, se le debe razón. Leña que fundió y cocinó el metal y la arcilla, que nos permiten saber algo de quienes habitaron estas tierras. Su resina, el lloro, que exuda en tiempos de lluvia, tiñe vestiduras de este y otros tiempos. La paleta de marrones junto a los verdes, amarillos y rojos del monte, hacen el monte. La algarroba, su fruto, la vaina dorada, que levanta a los muertos, da luz a los ciegos y abre los portales de los tiempos otros, cuando el monte era tiempo y espacio, ritual de la abundancia, de la cosecha, del agradecimiento, apertura de los portales, de abajo, de arriba, de adentro. Cómo hablar del tiempo y del espacio, de la linealidad, ante tantas ramas que solo un árbol puede dar, ante tantos brazos, anillos de edad y de memoria que guardan luchas, las de antes, las de ahora, las de siempre. Allí reside la unidad, *el árbol*, *tacko*, *ibopé porá*, *al carob*, *algarrobo*.



Pintura de Iván Zigarán inspirada en *el árbol*, realizada en vivo el 16/06/2016, mientras defendía mi trabajo de grado.

## Bibliografía

- ANGIORAMA, Carlos. 1995. *La metalurgia del Período Formativo: el proceso de producción de objetos de metal en Condorhuasi-Alamito*. Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano. (16), 241-259. Caycit-Conicet.
- ARANA, María M. 1999. *El tiempo de la algarroba*. En: Aschero, Carlos A.; Korstanje, A. y Vuoto, Patricia (comp.) *En los tres reinos: prácticas de recolección en el Cono Sur de América (197-204)*. Tucumán, Instituto de Arqueología y Museo. Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo. Universidad Nacional de Tucumán.
- BÁRZANA, Alonso [1594] (1885). *Carta del Padre Alonso Bárzana de la Compañía de Jesús al Padre Sebastián. Su Provincial*. En: Jiménez de la Espada. Marcos op. cit. Perú Tomo II Ap. III p. LVIII.
- BRAVO, Domingo. [1975] 1985. *Diccionario Castellano-Quechua Santiagueño*. Buenos Aires: Eudeba.
- CAPPARELLI, Aylen. 2007. *Los productos alimenticios derivados de Prosopis chilensis (Mol.). Stuntz y P. flexuosa DC, Fabaceae, en la vida cotidiana de los habitantes del NOA y su paralelismo con el algarrobo europeo*. Kurtziana. (33), 103-109. Córdoba.
- CASTRO Gómez, Santiago. 2003. "Ciencias Sociales, violencia epistémica y el problema de la invención del otro". En Lander, Edgardo (comp.) *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas* (145-161). Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLACSO).
- Demaio, Pablo; Karlin, Ulf Ola y Medina, Mariano. 2002. *Árboles nativos del centro de Argentina*. Córdoba: Ecoval.
- DI LULLO, Orestes. 1943. *El folklore de Santiago del Estero. Material para su estudio y ensayos de interpretación*. Tucumán: Universidad Nacional de Tucumán.
- [1946] 2010a. *Contribución al estudio de las voces santiagueñas*. Santiago del Estero: Fundación Cultural.
- ESCOBAR, Arturo. 1999. *Antropología y desarrollo*. Maguaré. (14), 42-73. Universidad Nacional de Colombia.
- GIOVANNETTI, Marcos y Páez, María Cecilia. 2008. *Intersecciones y Síntesis: Sincretismos en los platos del período inkaico en el Noroeste Argentino*. Arqueología Suramericana. 4(2), 169-190. Bogotá.
- GORDILLO, Gastón. 2010. *Lugares de diablos. Tensiones del espacio y la memoria*. Buenos Aires: Prometeo.
- GRAMAJO de Martínez Moreno, Amalia y Martínez Moreno, Hugo. 1980. *Rasgos del Folklore de Santiago del Estero*. 15a ed. Santiago del Estero: Publicación del Museo Arqueológico E. y D. Wagner.
- GROSSO, José Luis. 2008. *Indios muertos, negros invisibles: Hegemonía, identidad y añoranza*. Córdoba: Editorial Brujas.
- LAGOMARSINO, E.; Martín, G. y Nicosia, M. 1993. *Fenología foliar en leñosas nativas del Chaco Semiárido de Tucumán y algunas consideraciones para su aprovechamiento forrajero*. Rev. Agron. del Noroeste Argent. 29(1), 65-85.
- LORANDI, Ana María. 1988. *El servicio personal como agente de desestructuración en el Tucumán colonial*. Revista Andina. 15(1), 135-173. Cuzco.

- MARCONETTO, María Bernarda. 2008. Linnaeus en el Ambato. El uso de la clasificación taxonómica en Arqueobotánica. En: Giovannetti, Marco; Lema, Verónica y Archila, Sonia (comp.) *Arqueobotánica y teoría arqueológica. Discusiones desde Sudamérica* (143-165). Bogotá: Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de los Andes UNIANDES.
- NAUMANN, Martín. 2006. *Atlas del Gran Chaco Sudamericano*. Buenos Aires: Sociedad Alemana de Cooperación Técnica (GTZ). ErreGé & Asoc.
- NOLI, Estela. 1999. La recolección en la economía de subsistencia de las poblaciones indígenas: una aproximación a través de fuentes coloniales (piedemonte y llanura tucumano-santiagueña, Gobernación del Tucumán). En: Aschero, Carlos A.; Korstanje, A. y Vuoto, Patricia (comp.) *En los tres reinos: prácticas de recolección en el Cono Sur de América* (205-216). Tucumán, Instituto de Arqueología y Museo. Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo. Universidad Nacional de Tucumán.
- OLISZEWSKI, Nurit. 1999. La importancia del algarrobo en el Campo del Pucará (Andalgalá, Catamarca) durante el Período Formativo. En: Aschero, Carlos A.; Korstanje, A. y Vuoto, Patricia (comp.) *En los tres reinos: prácticas de recolección en el Cono Sur de América* (171-177). Tucumán, Instituto de Arqueología y Museo. Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo. Universidad Nacional de Tucumán.
- PALACIO, M.; Roic, L.; Villaverde, A.; Soria Pereyra, M. y Torres, M. 2006. *Utilización de especies de Prosopis L. por pobladores rurales en Santiago del Estero*. Santiago del Estero: FCF-UNSE.
- QUAGLIA, Giorgio y PELEGRÍN, Maricel. 2000. *Tejiendo la vida: el arte textil tradicional en una experiencia de cambio, departamento San Martín, Santiago del Estero, Argentina*. Santiago del Estero: Ediciones Universidad Católica de Santiago del Estero.
- QUIROGA, Laura. 1999. Los dueños de los montes, aguadas y algarrobales: Contradicciones y conflictos coloniales en torno a los recursos silvestres. Un planteo del problema. En: Aschero, Carlos A.; Korstanje, A. y Vuoto, Patricia (comp.) *En los tres reinos: prácticas de recolección en el Cono Sur de América* (217-226). Tucumán, Instituto de Arqueología y Museo. Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo. Universidad Nacional de Tucumán.
- ROSENZVAIG, Eduardo. 1996. *Etnias y árboles: historia del universo ecológico Gran Chaco*. La Habana: Casa de las Américas.
- SCARPA, Gustavo F. 2009. *Etnobotánica médica de los indígenas chorote y su comparación con la de los criollos del Chaco semiárido (Argentina)*. Darwiniana. Nueva serie, 47(1), 92-101.
- TABOADA, Constanza. 2011. *Repensando la arqueología de Santiago del Estero. Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, 36. Buenos Aires.
- TASSO, Alberto y Ledesma, Reinaldo. 2003. *La producción artesanal en Santiago del Estero. Trabajo y sociedad*. (6). Santiago del Estero.
- VILCA, Mario. 2009. *Más allá del 'paisaje'. El espacio de la puna y quebrada de Jujuy: ¿comensal, anfitrión, interlocutor?* Cuadernos FhyCS-UNJu. (36), 245-259. Jujuy.