
CONVITES COMIDA, BEBIDA, PODER Y POLÍTICA EN LAS SOCIEDADES INDÍGENAS DE LAS PAMPAS Y ARAUCANÍA¹

Daniel Villar
y Juan Francisco Jiménez²

Resumen

Entre los indígenas de las Pampas y Araucanía, como en toda sociedad humana, las fiestas -denominadas *convites* o *cahuines*- constituían oportunidades de llevar a cabo un abundante y prolongado consumo ritual de comidas y bebidas, constantemente reiteradas a lo largo del año con distintos fines específicos. Este artículo, además de establecer una clasificación de los *convites*, de los anfitriones e invitados, y de avanzar sobre las características de los insumos y de la mano de obra necesarios para su organización, ofrece una explicación que los vincula con el ejercicio del poder y las alternativas de los procesos políticos que tuvieron lugar en la región, particular pero no exclusivamente durante el siglo XVIII.

Palabras clave: Festines, Indígenas, región arauco-pampeana, política.

Abstract

Between the Natives of Pampas and Araucanía, like in all human society, the celebrations –denominated *convites* or *cahuines*- constituted opportunities to carry out an abundant one and prolonged ritual consumption of meals and drinks, constantly reiterated throughout the year with different specific aims. This article, besides to establish a classification of *convites*, the hosts and guests, and to advance on the characteristics of the staples and the necessary manual labor for its organization, offers an explanation that ties them with the exercise of the power and the alternatives of the political processes which they took place in the region, individual but not exclusively during century XVIII.

Key Words: *Convites*, Natives, region Araucan-Pampean, policy

¹ Algunos aspectos de este trabajo, aunque organizados de manera distinta a la actual, fueron discutidos en la *Jornada de Debate de la Red de Estudios Rurales (RER)* y del *Programa de Estudios Rurales (PROER)* que tuvo lugar en el Instituto de Historia Argentina y Americana Dr. Emilio Ravignani, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, el 7 de noviembre de 2003 (Villar & Jiménez 2003c). Los autores agradecen los comentarios y críticas recibidos en esa oportunidad. Tanto unos como otras contribuyeron a enriquecer nuestra perspectiva del tema, ayudándonos a elaborar el artículo que hoy presentamos.

² Departamento de Humanidades de la Universidad Nacional del Sur, 12 de Octubre y San Juan, 5to. Piso, 8000. Bahía Blanca (Buenos Aires, Argentina). Correos-e: dvillar@criba.edu.ar - jjiménez@criba.edu.ar.

“...así estos indios respetan al cacique como al más rico entre ellos y como a quien tiene más mujeres, de que resultan los muchos parientes y los muchos hijos, las grandes sementeras, las copiosas cosechas y la mucha chicha, que es el tesoro mayor con que se conduce la mucha gente para la disposición de lo que le conviene, o para la labor de los campos, o para beber y bailar que es el principal asunto y fin de todos los negocios. Hanme dicho muchos indios que el día que no beben y bailan no lo cuentan por día de vida, porque la vida es para holgarse, bebiendo, bailando y usando de sus mujeres bárbaramente, sólo en lo que toca a la guerra obedecen limitadamente...pero en lo demás, tan gentiles palos da el indio al más poderoso cacique como el cacique al indio; y de ordinario el cacique tiene el peor partido, porque son hombres gruesos, llenos de carnes, pesados e inútiles para combatir mano a mano por el embarazo del vientre, que en todo parecen un grande odre lleno de licores diferentes...”

Jerónimo de Quiroga, 1690.

I.

Desde el punto de vista antropológico, un festín ha sido definido como “...cualquier consumo compartido de alimentos especiales (esto es, alimentos que por lo general no se sirven en las comidas cotidianas) que tenga lugar entre dos o más personas reunidas con un propósito o en una ocasión extraordinaria” (Hayden 2001: 28).³ Asimismo, dentro de idéntica perspectiva y con especial referencia a las que podríamos convencionalmente denominar sociedades tradicionales, los precedentes bibliográficos consultados hacen hincapié en dos aspectos sustanciales del festín: a) Consiste en un sistema de reafirmar y renegociar relaciones sociales mediante un intercambio ritualizado de alimentos (comidas y bebidas) y de objetos valiosos entre el anfitrión y sus invitados (Junker 1999: 313), y b) siempre implica cuantiosas inversiones de tiempo, trabajo y recursos (Adams 2004: 56).

En el caso que particularmente nos ocupa -es decir, el de las sociedades nativas de las pampas y Araucanía en contacto prolongado y complejo entre sí, con el estado colonial español, y más tarde con los estados criollos-, pero también en cualquier otro, el examen de los festines nos enfrentará entonces con varias cuestiones que ineludiblemente deberán ser objeto de consideración. A saber: los distintos propósitos y objetivos que alientan su realización y las oportunidades en que se llevan a cabo; los status y roles de quienes invitan y de quienes son invitados; los alimentos que se comparten y aquellos indicadores de cantidad y de calidad que los convierten en especiales; las características y magnitud de las inversiones realizadas para acometer con éxito la preparación del banquete; y, por último, la verificación del modo en que los festines sirven a una finalidad de reafirmar y

³ “...any sharing between two or more people of special foods (i. e., foods not generally served at daily meals) in a meal for a special purpose or occasion.”

renegociar las relaciones entre las personas, y las lecturas que de ello pueden hacerse, refiriéndolas a los contextos socio-económicos y políticos en que tuvieron lugar.

II.

El mismo Brian Hayden ha realizado una clasificación general de las fiestas, enumerando tres categorías principales dentro de las cuales queda incluida luego una serie de eventos que se encaminan a cumplir distintas metas particulares (Hayden 2001: 38).

En primer lugar, tenemos un conjunto que apunta a iniciar, mantener y reforzar alianzas con otros grupos, o una relación de cooperación entre los miembros de un grupo; luego, encontramos las fiestas con contenido económico; por último, las que tienden a subrayar la importancia de ciertos rasgos diacríticos.⁴

En el caso de nuestro actual interés, la fiesta era -y es todavía- denominada *convite* “...o *cahuin* o círculos, porque alrededor de un gran ramo de canelo⁵ se sientan en círculo a comer y beber...” (Molina 1795 [1787]: 122). Molina, además de enfatizar su trascendencia económica, política y social, señaló que los indígenas se apartaban en los *convites*, de su “doméstica frugalidad” y que el anfitrión debía reunir enormes cantidades de animales, vegetales y bebidas para satisfacer a una concurrencia numerosa que solía contarse por cientos de personas⁶, entregadas con el mayor entusiasmo a una desmesurada “comilona” que duraba “dos ó tres días”. Vemos, entonces, que con respecto a los alimentos ofrecidos –comidas y bebidas-, se verificará, sin duda, el aserto de Hayden acerca de que no sean los mismos que se consumen a diario, pero habrá que tener en cuenta igualmente que, aunque lo fueran -y aquí lo son parcialmente-, la variación sustancial radica en su colosal cantidad, su dispendio, rasgos definitorios del banquete.

⁴ Estas últimas han sido objeto de estudio particular por Michael Dietler (Dietler 2001: 85-88).

⁵ El canelo (*Drymmis winteri* o *Drymmis chilensis*) es un árbol magnoliáceo de flores blancas perfumadas. Resulta muy conocido el hecho de que, entre los Reche/Mapuche, esta planta simbolizaba el deseo de paz, denotando un estado de ánimo predispuesto a la concertación y a la convivencia. Sin embargo, no es igualmente notoria la información brindada por Diego de Rosales acerca de “tres diferencias de canelo” que se distinguen entre sí por las formas y coloraciones de las hojas. Una de ellas será, desde luego, aquella con la que “hazen los parlamentos, y llevan de pasaporte y salvoconducto...”, tiene una hoja verde por la cara dorsal y cenicienta por la ventral; “los machis, hechiceros y dugales” se valen de la segunda -caracterizada esta vez por una hoja muy ancha, intensamente verde por un lado y blanquecina en el otro- para sus curaciones e “invocaciones del demonio”; y la última, cuya hoja “es encrespada”, no sirve para tratar paces. “Antes usan dél para sus engaños y traiciones” -señala el misionero a sus lectores, advirtiéndoles: “...los que no están en estas diferencias de canelo le engañan fácilmente.” (Rosales 1877 [1674]-I: 224 y 225).

⁶ En Araucanía, los asistentes a un convite eran numerosísimos en el siglo XVII: por ejemplo, 4.000 personas convocadas por Ancanamón en 1628; más de 10.000 holgándose a costa de Huirumanque ese mismo año; y entre 8.000 y 10.000 nucleadas en torno a un anfitrión de identidad desconocida hacia fines de la centuria (1690). Más tarde, en los siglos XVIII y XIX, las cantidades parecen haber sido menores: 300 personas en dos *convites* de los años 1785 y 1789; y 500 varones adultos más sus familias en un tercero que tuvo lugar en 1861, cuyo dueño fue el cacique Paillalef (Cfr. Núñez de Pineda 1996 [1628]: 77, 113, 120; Quiroga 1979 [1690]: 228; Molina 1795 [1787]: 122; Gómez de Vidaurre 1889 [1789]: 342; Treutler 1958 [1860-1863]: 401, respectivamente).

Entre los *cahuines* están representados con claridad *convites* que se corresponden con cada una de las tres grandes categorías de fiestas definidas por Hayden y que se suceden regularmente a lo largo de un ciclo. Dice al respecto el mismo Molina:

*“A la verdad, como estos bacanales se suceden los unos á los otros, cuasi sin interrupción en todo el año, porque cada hombre de conveniencias tiene á honor darlos en su casa, se puede afirmar que los araucanos, cuando no están empeñados en la guerra, pasan la mayor parte de la vida en embriagarse, y en divertirse, ó como ellos dicen, en variar de ideas...”*⁷

Veamos:

Las fiestas de alianza y cooperación incluyen principalmente *nguillatun*, *epunamun* y *vuchim*. El *nguillatun* constituye un rito de adhesión o solidaridad intra-grupal durante el cual la comunidad reafirma sus lazos; el *epunamun* es el festejo que precede a la iniciación de una actividad bélica determinada y el *vuchim* lo opuesto al caso anterior, es decir, el convite que se celebra una vez que el conflicto ha terminado, cuando sobreviene la paz. Tanto en el *epunamun* como en el *vuchim*, los objetivos políticos y promocionales resultan claros, lo mismo que cuando se trata de ciertos *convites* que, aun perteneciendo a la categoría referida en el párrafo siguiente, persiguen una finalidad competitiva o propician el acceso del anfitrión a determinadas posiciones políticas.

Las fiestas con contenido económico se relacionan en especial con las actividades productivas. En el caso que revisamos, suele ponerse en funcionamiento un sistema de trabajo cooperativo, la *minga* o *mingaco*⁸. En palabras de Molina, los *mingacos* constituyen *“...aquellas comidas que acostumbra hacer cuando quieren cultivar la tierra, sembrar los granos, hacer una casa ó cualquiera otra obra que requiera los esfuerzos combinados de mucha gente. Entonces, todos los que quieren gozar de ellas deben trabajar hasta que la labor sea concluida...”* (Molina 1795 [1787]: 123). Los *cahuines* enumerados por el cronista son, entonces, el *rukatum* o fiesta que acompaña a la construcción colectiva de una casa, los *convites* que abren y cierran la actividad agrícola - el *quiñelob* realizado al sembrar y el *ñuin* al cosechar-, y el convite del cercado o corral (*malal*).

Las fiestas diacríticas, siempre dentro del contexto a que aludimos aquí, están vinculadas con los ritos de pasaje: la de imposición del nombre o *güi* a un recién nacido; las bodas (aunque estas pueden considerarse también fiestas de alianza); los funerales, *curacahuim*.

Antes de proseguir y para que podamos adquirir una imagen adecuada de la prodigalidad de estos festines, dejemos que Vicente Carvallo y Goyeneche nos describa largamente una boda con coloridas palabras:

⁷ Molina (1795 [1787]: 123).

⁸ La *minga* (del quechwa *mink'a*, *mincacuni*), modalidad recíprocaritaria a la que se atribuye origen andino, estuvo presente, no obstante, en muchas regiones de Sudamérica, tanto entre Indígenas como hispano-criollos y criollos, por ejemplo, en Chile y las pampas. El mismo Molina destaca que *“...los españoles campesinos han adoptado también este método, prevaleciendo de la misma industria para concluir sus labores de campo.”* (Molina 1795 [1787]: 123). La vigencia del *mingaco* en la llanura del Plata durante los siglos XVIII y XIX se ve confirmada por el estudio de Garavaglia sobre los mecanismos de reciprocidad en los campesinos rioplatenses (Garavaglia 1999: 15-27).

“Los convites toman la denominación del motivo por qué se hacen... el más célebre es el que hacen por una boda; en una grande enramada, preparan una considerable variedad de chichas o pulcus, i el día anterior al precitado se presenta en ella con anticipación acompañado de su familia, de sus parientes i amigos de confianza. Se matan muchas terneras, corderos, cerdos, pavos, gallinas, capones i perdices, i se preparan muchos azadores de mas de tres varas de largo, cubiertos de las especies referidas, a que dan el nombre de quila. Luego que se descubre de los principales convidados, monta a caballo el dueño del banquete i sale a recibirle: sin saludarse le presenta una quila que, recibida, la entrega a uno de sus mocetones i marcha a la enramada; echa pie a tierra el dueño del convite, saluda al convidado, i le pide que se digne acercarse. Se abrazan cariñosamente, i al momento llegan tres mocetones, uno de ellos pone en la boca una canaleta de madera que en uno de sus extremos tiene un pequeño recipiente, i le dan el nombre de pacucha, i los otros dos, cada uno por su lado, vierte con pausa una jarra de chicha, de que van prevenidos, i se la hacen tragar al huésped, que se ve en mucho apuro para no atragantarse. De allí se le conduce al asiento que debe ocupar, i sobre la marcha comienzan a servirle viandas i diversos vinos que hacen de frutas i simientes, i brindando a los demás concurrentes, apura las jarras i las vuelve a los que le sirven. Lo mismo se ejecuta con los demás, i así se embriagan, comen y bailan seis u ocho días. Al poco tiempo hai convite en casa de otro, i de este modo pasan la mayor parte del año”.⁹

III.

“En cada uno de los tales banquetes –afirma Molina-, á los cuales concurren por lo común trescientas personas, se consumen más animales, más granos y más licores que aquellos que podría necesitar una familia entera para sustentarse dos años...” (Molina 1795 [1787]: 122). Las palabras del abate confirman que la organización de *convites* ofrecidos a numerosos comensales presupone la capacidad de afectar una buena cantidad de tiempo, recursos y mano de obra para prepararlos. Sólo de esta forma quedará garantizado el lucimiento del convidante y con él, cumplido el objetivo particular de su realización. Nada peor podría imaginarse –salvo quizá la derrota bélica y sus consecuencias- que un convite en el que escaseara la comida y sobre todo la bebida. El anfitrión caería en el desprestigio¹⁰ y correría el peligro de ver cómo se evapora de inmediato todo tipo de capital que hubiese logrado reunir.

Pero dado que aquella capacidad estaba regida por la disponibilidad económica, eran los líderes y sus grupos de parentesco quienes se hallaban mejor posicionados para alimentar continuamente un sistema que les permitiera obtener adhesiones, generar reciprocidades, establecer alianzas y competir por ellas, accediendo así a los recursos con los cuales, a su vez, crear las condiciones de conservación del liderazgo, ya sea en el contexto de la concertación fronteriza, o bien por el camino de la rebeldía. En el marco de esta lógica, los festines ocuparon siempre un lugar muy importante y se justificaba, entonces, la implementación de mecanismos que permitieran concretarlos con éxito, en tanto el prestigio así obtenido constituía una vía idónea que contribuía a alcanzar (o conservar) los objetivos políticos deseados.

⁹ Carvallo y Goyeneche (1876 [1795]: 158-159).

¹⁰ ¡Es bien sabido que en las bodas de Caná hasta fue necesario un milagro para evitar que eso ocurriera y la vergüenza cubriese al esposo y sus parientes (Juan 2, 10)! El abate Molina ha señalado: “Las bebidas fermentadas...forman la estimación principal de un convite. Por lo cual quando estas no son superabundantes, aunque los comestibles lo sean con prodigalidad, se muestran descontentos, diciendo golingelai, mala fiesta, no se ha bebido...” (Molina 1795 [1787]: 123).

Se sigue de ello que los participantes en los *convites* pertenecían a diversas categorías y jugaban diferentes roles.

III. a.

Por un lado, tendremos al *Gen Cahuin*, el Dueño de la Fiesta o anfitrión. El término *Gen* en *mapu dungum* significa literalmente *Dueño* o *Señor*. Pero además, la palabra *Gen* -como salta a la vista- alude concretamente a la posición ocupada, refiere a la persona que *se hace cargo* de una situación determinada¹¹. De allí que pueda hablarse del *dueño* de una fiesta, dado que, tratándose de quien la organizó, será llamado a convertirse en hijo de su éxito o padre de su fracaso, recogiendo los beneficios o soportando los perjuicios. Se dirá de él que puso en la fiesta *un canelo entero*, mientras las personas que lo asistieron en la organización (parientes o aliados) serán *Chapel Boye*, es decir, los que pusieron *sólo una rama* (Valdivia 1684 [1606]: sin numeración) y a quienes les cabrá -por reflejo- una tajada o una responsabilidad menor, aunque importantes.

El anfitrión dirige, supervisa y coordina los preparativos de la fiesta, auxiliado por sus parientes, aliados y allegados: acopia los insumos para las comidas y bebidas, dispone que las mujeres tomen a su cargo la elaboración de los alimentos sólidos y líquidos, encarga la construcción de un tablado que ocupará un lugar central en torno al cual se ubicarán los invitados, y contrata la composición de un canto a un poeta:

“...el cacique, que haze la fiesta, paga entonces a los poetas los romances que han hecho. Y por cada uno les da diez botijas de chicha, y un carnero. Y en cada borrachera sacan ocho o diez romances nuevos en que alaban al que la haze. Y si es para el entierro de algún difunto, o para sus honras hacen lo mismo. Y así para otros intentos”.¹²

Precisamente y según Febrés (1765: 320), de la palabra *ghùl* -canto, canción, cualquier “*cantinela o verso*”- podría derivar *ghulmen* -“*aquel hombre de quien hablan las canciones*” en el sentido de *hombre de fama, hombre célebre*- y de esta, *ulmen*, con idéntico significado. Havestadt, por su parte, agrega que *ulmen* quiere decir “*noble, rico, opulento, poderoso...poseedor de muchas esposas, muchos caballos, vacas y ovejas y mucha bebida para convidar*”.¹³

El *dueño* era, por lo tanto, el *sponsor* u organizador que proveía y reunía los recursos y la mano de obra y capitalizaba el éxito eventual. Los obsequios que ofreciera a sus invitados debían ser los más espléndidos. Así, por ejemplo, Francisco Núñez de Pineda y Bascuñan, cautivo de los Reche en 1628 y atracción principal de un *convite* organizado

¹¹ Así, *Gen Toki* será *Dueño* o *Señor del Hacha Ceremonial* que simboliza la guerra, y por ende, *Dueño* o *Señor de la Guerra*; *Gen Boye*, *Dueño* o *Señor del Canelo*, esto es, *Dueño* o *Señor de la Paz* (Valdivia 1684 [1606]: sin numeración).

¹² Rosales (1877 [1674]: 142).

¹³ “*Ulmen – nobilis, dives, locuples, opulentus...habere multas uxores, multos equos, vacas, oves, et multum potum quem propinent*” (Havestadt 1883 [1777]: II-794).

por el cacique Ancan Amún al que asistieron cuatro mil convidados, nos brinda una imagen acerca de la calidad y cantidad de los obsequios que el *Gen Cahuin* hizo llegar a los miembros de la parcialidad que había capturado al cronista en la batalla de Las Cangrejas:

*“Allí nos asentamos...los que eramos de nuestra parcialidad, adonde trajeron luego una oveja de la tierra¹⁴...para nuestro viejo Llancareu, como toqui principal...y a su hijo Maullican, un carnero, y a los demás caciques de la misma suerte, aunque particularizaron con una ternera más a Maullican, mi amo, por haber sido a quien envió a convidar con su español para su festejo; para el común y chusma que llevamos, pusieron de antemano veinte menques¹⁵ de chicha de más de una arroba cada uno...”*¹⁶

Naturalmente, el *Dueño de la Fiesta* obtenía ayuda de sus parientes y aliados que, en tanto interesados en el éxito del convite, aportaban recursos, aunque en una proporción menor que aquel. Esta práctica se mantuvo a lo largo del tiempo, porque la encontramos descripta no sólo por el mismo Don Francisco:

*“Demás de este convite que el gobernador Ancan Amun nos hizo., otros caciques de su parcialidad y compañeros le fueron imitando con los presentes, aunque no con la abundancia y ostentación que manifestó el gobernador, con que hubo suficientemente que comer, que beber, y que llevar en pie algún ganado a nuestra habitación...”*¹⁷

También muchos años más tarde por el viajero alemán Paul Treutler que visitó la reducción mapuche de Pitrufquen en 1860, asistiendo a un festín de curación¹⁸, en cuyo

¹⁴ Se trata del *chiliweke*, un camélido doméstico -posiblemente una variedad de llama (*Lama glama*)- adaptado a la región meridional de Chile, animal valioso por su escasez y por el prestigio que revestía. Acerca de la dispersión meridional y la importancia de los camélidos domésticos, ver Benavente Aninat 1985, Palermo 1986-1987 y Lenz s. d.: 284-290.

¹⁵ El *menque* era, a la vez, un recipiente y una unidad de medida para líquidos. Dice Febrés en su vocabulario: *“Meñcu, meñcue - unas tinajillas en que tienen la chicha”* (Febrés 1765: 552). Carvallo y Goyeneche, por su parte, indica: *“En la medida de los líquidos y sólidos...se entiende por...mencue o chuico que equivale[n] a nuestr[a]...arroba...”* (Carvallo y Goyeneche 1876 [1795]: 163. Si consideramos 12,5 litros por arroba, los 20 *menques* representan aproximadamente 250 litros de chicha, a distribuir entre 100 varones adultos que integraban la parcialidad de Llancareu, más un número indefinido de mujeres y jóvenes de ambos sexos. Aunque no conocemos trabajos que cuantifiquen la cantidad de chicha consumida por los Reche adultos durante un *convite*, podremos recurrir -únicamente con propósitos ilustrativos- a las cifras que proporciona Justin Jennings para el consumo promedio de chicha en fiestas de los Andes centrales a nivel prehistórico. En su cálculo, el autor hace jugar datos etnográficos provenientes de festines contemporáneos en esa misma región: 12 litros de chicha diarios por persona, con picos individuales de consumo que pueden alcanzar, en varones adultos, hasta 30 litros en una jornada festiva (Jennings 2002). Pedro de Cieza de León (1553) y el padre Bernabé Cobo (1653), cronistas del mundo andino, afirmaron que un hombre adulto estaba en condiciones de tomar en un día una arroba de chicha, es decir unos once litros y medio (Saignes 1989: 107, nota 5), cantidad que coincide con la establecida por Jennings. Por lo tanto, es posible que aquellos 250 litros ofrecidos por el anfitrión a la parcialidad de Llancareu representasen sólo la primera muestra de una generosidad que Ancan Amun habrá debido luego repetir muchas veces antes de que los invitados se dieran por bien servidos.

¹⁶ Núñez de Pineda y Bascañan (1996 [1628]: 70).

¹⁷ Núñez de Pineda y Bascañan (1996 [1628]: 77).

¹⁸ Los festines de curación o sanación tenían el visible propósito de que la presencia de los invitados ayudase en la tarea de *“expulsar al diablo que se había introducido”* en el enfermo (Treutler 1959 [1860-1863]: 400).

transcurso comprobó que, además del marido y los parientes de la enferma, aportaron recursos al banquete otros invitados que no pertenecían al círculo íntimo de aquella (Treutler 1959 [1860-1863]: 400).

III. b.

Entre los invitados, revestían particular importancia aquellos en condiciones de convertirse en anfitriones a su vez, con quienes resultaba obviamente interesante iniciar, mantener o reforzar algún tipo de vinculación o alianza. Con respecto a la relación del *Gen Cahuín* con estas personas, se percibe la existencia de una situación ambivalente. En primer término, su presencia en la fiesta podía servir al propósito de tornar explícita la preeminencia del organizador del convite, y enfatizar la subordinación de los invitados preferenciales. Esta asimetría se hacía visible para toda la concurrencia, al ser subrayada por parte del *dueño* mediante una inversión más ostentosa de recursos a la concreción y éxito del convite, una cuidadosa asignación jerarquizada de los obsequios presentados a los concurrentes, y la manipulación de otros mecanismos simbólicos que referiremos más adelante. El dispendioso alarde, al mismo tiempo y en su conjunto, afianzaba la promoción del *sponsor*. Luego, de la misma forma, la asistencia de un invitado en situación predominante al *convite* organizado por un subordinado cumplía el objetivo simétrico de incrementar frente a los restantes comensales la importancia –en ascenso– del organizador, suficiente para convocar con éxito al primero y puesta de manifiesto por los mismos medios que en el caso anterior.

A los efectos de este análisis, resulta conveniente diferenciar como lo hemos hecho ambas situaciones, ubicándolas en los extremos del *continuum* que media entre predominancia y subordinación. Pero es evidente que la realidad debió ser mucho más compleja. La competencia por alcanzar una posición jerarquizada, o mantenerse en ella, tuvo que dar lugar a situaciones ambiguas en las cuales –con la participación de todos los asistentes– se expresaba la puja por mejorar las situaciones individuales –el ranqueo– de los líderes. La mejor prueba de ello consiste en que ciertos *cahuines*, además de constituir la oportunidad de prolongado jolgorio, se convertían en lugares de tensión y conflicto, aspecto que no pasó desapercibido para los testigos hispano-criollos. Pero estos no percibieron las disputas como expresiones de competencia en términos políticos, sino que insistieron a menudo en reducir la cuestión a su aspecto más obvio, enfatizando el hecho de que, durante las comilonas, se desencadenaban descomunales grescas, debido a que los efectos del alcohol desataban las pasiones, interpretación que sirve naturalmente a su propia perspectiva ideológica de la cuestión¹⁹ y se desentiende de otros aspectos cardinales.

¹⁹ Equivale a subrayar que se trataba de bárbaros inciviles, incapaces de controlarse. Saignes presenta la cuestión en términos clarísimos: “Cronistas y viajeros europeos no dejaron de recalcar el hábito común entre las sociedades amerindias de ingurgitar dosis masivas de bebidas alcohólicas. ‘Esto del beber es tan envejecido en costumbre que generalmente tienen todos los indios que hasta ahora se han descubierto en estas Indias’ apuntaba Cieza de León (1550). Notemos el uso neutro del calificativo: **el beber**. Al ensancharse el dominio colonial, pronto el hábito se volvió abuso, intoxicación, signo de barbarie. Que afecta a campesino

III. c.

Por último, consideremos que los restantes invitados, aunque no revistieran la significación individual de los anteriores, constituyeron sin embargo un conjunto numeroso al que era ineludible convocar y satisfacer, sobre todo por su importancia como respaldo político en un contexto lábil, donde el prestigio de los líderes dependía en mucho de su capacidad para reclutar y controlar voluntades y se ponía en juego a cada paso²⁰. Tal es el caso, por ejemplo, de quienes acudieran a colaborar en el marco de un *mingaco*. Pero aún cuando no se tratase de una fiesta de trabajo y muchos de los ávidos comensales fueran simplemente *gorrones* de quienes se sabe de antemano que no estarán en condiciones de devolver el *convite*, se los estimulará a que consuman comida y bebida hasta hartarse. De esta forma, se esperaba lograr que quedasen igualmente a la recíproca, convirtiéndose en espontáneos propagandistas de la prodigalidad del anfitrión -y, por ende, en constructores de su prestigio-, y este eventualmente en posición de requerir de ellos y de sus familias otro tipo de prestaciones, sobre todo su fuerza bélica y productiva.

Entre los comensales, eran numerosos, por un lado, los hombres de armas, los *mocetones* aquellos hombres adultos que, con el deseo de destacarse en la guerra, “...para agilirse y disponerse mexor...” se obligan “...a abstenerse y adelgazar lo que han engordado en la paz” (Rosales 1877 [1674]: I-114-115).²¹

Estos hombres de guerra -*weichafe*- se sometían periódicamente a ayunos prolongados, durante los cuales se ejercitaban con tenacidad hasta lograr un estado físico -*cuerpo de hormiga*- y anímico que les permitiese responder eficazmente a los esfuerzos y tensiones propios de la guerra. Esa temperancia (característica, además, de la cotidianidad) se abandonaba en oportunidad de los *cahuines* que venían a interrumpir lapsos de frugalidad. A ellos asistían decenas de *mocetones* dispuestos -como se esperaba- a consumir la comida y la bebida provistas por el dueño, sin desmayos y hasta que se dijera basta.

Por otro lado y en oposición complementaria con los anteriores, los menos numerosos anfitriones quedaban asociados con la estimulación de la producción, la

*serranos o a nómadas llaneros, subyugados o refractarios al Estado, de los aztecas a los pampas, una palabra única se impuso para calificar el acto de tomar: **borrachera**.” (Saignes 1989: 83).*

²⁰ Laura Junker razona que la importancia de los aspectos competitivos de los festines se acentúa cuando se trata de liderazgos tribales o de jefaturas embrionarias en sociedades políticamente descentralizadas e inestables, donde las posiciones relativas de los líderes dependen en buen grado de esa habilidad para alimentar de continuo la adhesión del conjunto de parientes y aliados que encabezan (Junker 323-324), en el marco de una puja de influencias con *challengers* que se esfuerzan, bien por sustituirlos o, al menos, por disputarles recursos. Cuando el grado de centralización política aumenta, el destino de los líderes, su continuidad, se juega de otra forma y su prestigio podrá no depender predominantemente de ese tipo de estrategias competitivas.

²¹ A este ejercicio -agrega el cronista- lo denominan con “*un nombre muy a propósito, que es Collullamllin. Que en su lengua y en su sentir, quiere decir que se están adelgazando la cintura y haciendo ormigas. Significando en esto: que como la ormiga come poco es angosta de talle, i en angostando de cintura, haziendose a passarse muchos días con comer poco, para estar ágiles y ligeros para pelear.*” (también en Rosales 1877 [1674]: I-115). Febrés enseña que *collullam* significa *hormiga* en *mapu dungum* (Febrés 1765: 459)

abundancia de recursos, alimentos y bebidas, y la prodigalidad, que se constituían en atributos de su *status*.²²

IV.

Se ha señalado con acierto que las sociedades de pequeña escala son capaces de intensificar las actividades de producción de alimentos por encima de las necesidades de la subsistencia cotidiana, para hacerlas compatibles con las demandas generadas por el mantenimiento de un ciclo festivo (Spielman 2002). En el caso de las sociedades indígenas regionales, particularmente entre los Reche, una intensificación de esta índole apuntaba a la producción alimentaria (comidas y bebidas) en abundante cantidad, y de ciertos bienes que luego serían intercambiados durante las fiestas, típica pero no exclusivamente ponchos polícromos especialmente trabajados²³. Además, la intensificación alimentaria involucró no sólo inversión excepcional de tiempo y fuerza de trabajo, sino también la incorporación a los banquetes de animales domésticos de tamaño grande y de fuertes bebidas destiladas de origen europeo, insumos que se agregaron a los alimentos tradicionales, o en alguna medida los sustituyeron.

IV. a.

²² La gordura podía eventualmente representar estos atributos y no faltan ejemplos de *caciques gordos*. Se describen en textos provenientes del siglo XIX y referidos a líderes indígenas de ambos lados de la cordillera. Así, el coronel independentista Jorge Beauchef nos entrega una semblanza de Calvucura, cacique de Pitrufuquén, con quien se entrevistó a principios de la década de 1820, señalando que estaba deformado por la gordura, rasgo extraordinario que -entre gentes que sólo veneran “*el valor y la fuerza*”- le reportaba ser consultado “*como a un oráculo*” (Feliú Cruz 1964: 161-162); Claudio Gay, refiriéndose a este mismo personaje, además de reiterar lo asombroso de su figura, agrega que esa obesidad era vista como un signo de relación con “*sus dioses*” (Gay 1856: 510). Treutler, por su parte, arrima idéntica información acerca del cacique Paillalef, con quien se entrevistó también en Pitrufuquén, pero en la década de 1860 (Treutler 1958 [1862]: 389-390), mientras Cox relata su entrevista con Trureupan, en tierras neuquinas, afirmando que sólo sentado podía verse los pies, tal era el tamaño de su “*barriga enorme*” (Cox 1999 [1862-1863]: 189-190). La valoración de la gordura es un dato de procedencia andina. En tiempos del imperio Inka, el consumo extraordinario de bebida y comida se asociaba con la estimulación del crecimiento de los vegetales y el éxito de las cosechas, tradición que revela ser de vieja raigambre, si recordamos que al menos uno de los significados del nombre *Wirakocha* era “*mar de grasa*” (Wachtel 1997: 68). Robert Randall, en un documentado trabajo donde aparece expuesta con nitidez la relación entre obesidad, mundo extra-terrenal y prosperidad agrícola, apunta que los tragaldabas -*suqsuri*- eran muy estimados y se los comparaba con las vasijas de distintos tamaños en las que se guardaba comida o chicha. También solía llamárselos *Qhollaq Ch'away* (*el continuo comedor y bebedor que no cesa, ni se harta*), en recordación del caso de un embajador de ese apelativo, enviado por el Sapa “*para que provase de comer y beber con todos los curacas, porque...como era un gran comedor y bebedor...así el Ingá despacha para dar más chácaras*” (Randall 1993: 82-83). En Araucanía y las pampas, la valoración de las ingestas pantagruélicas que interrumpían lapsos de frugalidad se refleja en un refrán que recogió Tomás Guevara Silva -“*Pelmi ta iaimi*”-, traduciendo “*[en] hallando, comerás*” o “*come cuando puedas*” (Guevara 1911: 68).

²³ No nos resulta posible extendernos aquí sobre las distintas calidades textiles. La existencia de una clase de ponchos en cuya manufactura se invertía mucho trabajo ha sido testimoniada por Ulloa 1990 [1748]: 268, Marán 1990 [1784]: 143-144, y Molina 1795 [1787]: 56. Recuérdense dos ejemplos documentados correspondientes al siglo XIX en que José de San Martín en un caso (Vignati 1953: 7) y Lucio Mansilla, en otro (Mansilla 1993: II-551), recibieron de sus anfitriones (Pewenche y Rankel, respectivamente), como obsequio y en un marco festivo, ponchos de calidad excepcional.

Consideremos en primer lugar el problema de la fuerza de trabajo femenina en relación con la organización de los *convites* y, en particular, con la elaboración de bebidas. Es bien conocido que la pretensión de que los Indígenas abandonasen la poliginia en que al menos parte de ellos solía vivir²⁴ obstaculizó la tarea evangelizadora tan eficazmente como el intento de lograr que se allanasen a admitir que cada vez que celebraban sus *borracheras*, el demonio se frotaba satisfecho las manos.

Con inmejorable claridad, Jerónimo de Quiroga dejó establecida la directa vinculación entre el trabajo femenino y los *cahuines*:

“...con el pretexto de la cristiandad, habían quitado a los indios bautizados todas las mujeres, no dejándoles más de una, que apenas podía hacer chicha para su casa y no para las borracheras, que...no se permitían...”.²⁵

Por lo tanto, queda claro que la fabricación de chicha o *pulcu* en cantidad demandaba el concurso de muchas manos de mujer. Sobre todo, si se trataba de *mudai*, es decir, chicha en base a harinas de maíz -tradicional en el mundo andino y presente en los territorios centro-meridionales de Chile-, trigo o cebada. Estas variedades requerían un pesado trabajo previo de tostado y molienda de los granos y más tarde un complejo proceso de fermentación. La tarea se iniciaba con la elaboración de una masa que las operarias mascaban hasta que, convenientemente insalivada, tomaba la apariencia de un puré o del suero de la leche (Marggraf [1648] en Henckel 1951: 122-123). Por último, se incorporaba una cantidad proporcional de agua, y se ponía a hervir -lo que requería reunir buenas cantidades de leña, tarea adicional también femenina-, dejándola luego fermentar.²⁶

²⁴ No se sabe a ciencia cierta cuál era la relación porcentual entre matrimonios mono y poligínicos, en la constitución demográfica reche previa a la invasión europea. En un trabajo reciente, Julio Retamal Ávila presentó cuatro censos poblacionales, dos pertenecientes al siglo XVI (levantados por el visitador del obispado en las reducciones de Guenchumalli y Loncomilla, cuyos habitantes se encontraban encomendados) y otros tantos al siglo XVII (uno entre los *indios* pertenecientes a la misión jesuítica de Arauco, y otro referido a los habitantes de la Isla de la Mocha que fueron compulsivamente trasladados al continente en 1685). En el caso de los sujetos a encomienda, la poliginia alcanzaba sólo un 9 a 10 % de las uniones matrimoniales (9,9 y 8,9 %, respectivamente, para ser precisos) y en la misión de Arauco, directamente no existía. Puede inferirse, sin embargo, que el contexto de encomienda y misional -e inclusive la misma actividad censal y la condición eclesiástica del censista- introdujeron una modificación en los guarismos, de manera que, en principio, no se trataría de cifras fiables. El censo restante quizá muestre un perfil más representativo del porcentaje habitual de matrimonios monógamos y polígamos según la usanza tradicional, dado que se trataba de una población -los mochanos- que se mantuvo en un relativo estado de aislamiento impuesto precisamente por las características del territorio que habitaron hasta fines del 1600. Allí, el porcentual de matrimonios poligínicos ascendía al 27,6 % (Retamal Ávila 1997: 171-172).

²⁵ Quiroga (1979 [1690]: 207). Y agrega que los Indígenas le referían con enojo que “...los españoles se llevaban las mujeres del bautizado a su casa, usando dellas, lo cual se manifiesta en que parían mestizos...” (idem). Los jesuitas intentaron neutralizar este último reproche, proponiendo que cada Indígena eligiese una esposa y mantuviese a las demás como “*chinas de servicio*”! (Cfr. Vecchi [1609] en Blanco 1937: 452). De esta manera, esperaban hacer compatibles la monogamia y la disponibilidad de abundante mano de obra doméstica. La pretendida solución sucumbió por su inviabilidad, como es lógico.

²⁶ En los países andinos, la chicha de maíz así elaborada se denomina *muqueada* (Vázquez 1967: 266) y *musca* entre los Mapuche del siglo XIX (Gay 1998a [1838-1839]: 33). Saignes apunta que los padres Cobo y Acosta (1577), así como la crónica del jesuita anónimo (¿1620?), distinguen entre la chicha de maíz mascada y la chicha de maíz germinado, esta última -*sora*- más fuerte que la anterior (Saignes 1989: 107, nota 5). El

Ahora bien, no sólo con granos de cereales se obtenía chicha. En toda la región, tanto en las pampas como en Araucanía, se encontraban disponibles una cantidad de vegetales que admitían ser utilizados como materia prima para su elaboración. Rosales (1877 [1674]: 152) enumera una serie de los más frecuentes en el territorio del *reyno* - “...manzanas, peras, membrillos, frutilla, piñones, murtila y otras frutas particulares de la tierra...”-, a los que se añaden los referidos posteriormente por Claudio Gay también para el oeste de la cordillera -“...huingan, molle, maqui, quinoa y diferentes especies de mirto y sobre todo..el mirto uñi o murtila...” (Gay 1865: 187)- y los existentes en la región pampeana centro-oriental -tales como el algarrobo, piquillín, y chañar, entre otros (Steibel 1997, Villar & Jiménez 2003a)- e incluso un cuarto conjunto mencionado por De la Cruz, que adjudica su uso a los Pewenche pampinos: “...las serbezas que acostumbra en sus funciones son de michi, que es una fruta morada y muy dulce, de queruque que es una fruta de un bosquisillo, de cuparra que es una fruta blanca entre los montes y fuera de ellos colorada, de piñones, de guigan y de mais. Todos estos caldos los entibian para hecharlos en las vasijas que fermentan...” (de la Cruz 1806: 205-206).²⁷

Por lo tanto, a la hora de seleccionar insumos básicos para elaborar chichas, se disponía -como se ve- de buena cantidad de opciones, sobre todo considerando que muchas de estas frutas ofrecían ventajas apreciables con respecto a los granos. Distintos motivos influyeron en su incorporación o, en ciertos casos, la convirtieron en casi preferencial.²⁸

El primero se encuentra en directa relación con la disponibilidad de fuerza de trabajo, principalmente en Chile. Las presiones en contra de la poliginia ejercidas a partir de la actividad misional pudieron haber influido sobre los patrones indígenas tradicionales que asignaban al conjunto doméstico de mano de obra femenina la elaboración de las chichas de grano, desencadenando modificaciones y ajustes.

En este sentido, las plantas asilvestradas²⁹ o silvestres resultaban más fácilmente accesibles y abundantes en determinadas épocas del año -tal fue el caso de las manzanas y

proceso de elaboración del *mudai* fue descrito en distintas oportunidades a lo largo del tiempo. Remitimos la atención al texto de Marggraf ya citado, y a las obras de Ovalle 1969 [1645]: 111-112; Rosales 1877 [1674]: 152-156; y Gay 1998b [1863]: 97. La imagen de conjunto que brindarán esas lecturas será sin duda que las chichas *mascadas* exigían una preparación extremadamente laboriosa. Ovalle presenta un detallado relato de las actividades de tostado y molienda del grano que las mujeres reche realizaban a un ritmo muy intenso, resultándoles agotadoras. Rosales nos entrega un dato interesante acerca de la existencia de chichas de maíz de distinto impacto sobre el consumidor, comenzando por la que llama *mechol* “de una sola levadura, que es fortísima y emborracha, y esa suelen hacer en algunas fiestas particulares que llaman *Mechol* prun que significa baile con chicha *mechol*, porque esa se lleva como un vino muy añejo, regalado y es muy espesa...” (Rosales 1877 [1674]: 152, *passim*).

²⁷ El *michi* de de la Cruz es, en realidad, *müchi* o molle (*Schinus johnstoni*) con el que se elabora una bebida fermentada, el *müchi pulco*; y un refresco (*treko*); y la *cupara* es el solupe (*Ephedra ochreatea*), un fruto de color rojo con el que también se hace una chicha. Nuevamente Thierry Saignes destaca la gran variedad de chichas existente en el mundo andino y tomándole la palabra al padre Cobo, agrega que la de molle era “muy codiciada” (Signes 1989: 90). Claudio Gay, por su parte, nos informa que, entre los Mapuche del siglo XIX, la chicha de manzana se llamaba *manchana pulco*; la de cebada, *cagüella pulco*, la de piñones, *chavid*; y la de wigam, *huingan pulco*. Según este autor, *pulco* es el nombre genérico de todas las bebidas, desde el vino hasta la chicha (Gay 1998a [1838-1839]: 33).

²⁸ El mismo Mario Vázquez indica que, en los países andinos, las chichas de fruta se denominan *alojas* (Vázquez 1967: 269).

²⁹ Téngase en cuenta que varias de estas frutas (manzanas, guindos, membrillos) fueron introducidas por los europeos y luego “sin beneficio de humana industria”, como dirá el padre Rosales, comenzaron a expandirse,

las frutillas-, y su procesamiento no sólo era más sencillo que el de los cereales o el de frutos de cáscara dura, a los que había que cultivar (por ejemplo, el maíz) o intercambiar en las fronteras (trigo o cebada), o recolectar en determinadas áreas no siempre accesibles (los piñones)³⁰, sino que, además, estaba en parte deferido a la actividad de los varones.

Las manzanas –y otras frutas- se habían adaptado en forma extremadamente exitosa. Los cronistas presentan invariablemente un cuadro de abundancia que sintetizaremos con las palabras de Ovalle: “*Pero la fruta que en esto aventaja a todas las demás son las camuesas³¹ y manzanas, de que es tan fecunda la tierra, que he visto en los campos y quebradas manzanales como bosques...*”³²

Y Rosales agrega

“...los árboles frutales sin beneficio de humana industria, cargan tanto que desgajan sus ramas; hay impenetrables bosques de guindas, ciruelas y membrillos...Los manzanos se dan con tanta abundancia, que se hacen vosques de ellos, y desde Valdivia a Calle Calle están las margenes de los rios por cuatro o cinco leguas coronados de altísimos manzanos, hechos espeso vosque...”³³

Desde enero hasta julio, de acuerdo al relato de Cosme Bueno (Bueno 1876 [1777]: 312); entre febrero y agosto, según Joseph González de Rivera (en carta al rey fechada el 20 de enero de 1699 y citada por Boccara, 1998: 287); o durante el primer cuatrimestre del año, si nos guiamos por la apreciación de gobernador Amat y Juinent (1759: fojas 141 y vuelta), miles de manzanas se encontraban al alcance de las manos para elaborar chicha, mediante un procedimiento sencillo en comparación con el requerido por el *mudai* y predominantemente a cargo de varones: se disponían las frutas en una gran batea de madera y se las machacaba con unos palos del mismo material, hasta obtener un zumo que era colocado en recipientes de cuero donde fermentaba, encontrándose en condiciones de ser consumido.

De esta forma, a lo largo de cuatro a seis meses al año –opte el lector por la estimación que prefiera- se obtenía chicha en cantidad, con mayor graduación alcohólica que la de maíz. Comenzaba entonces, en pleno verano, *el tiempo de la manzana, la época de las borracheras o de la chicha de la manzana*: fiesta corrida para los Indígenas, jornadas riesgosas para los hispano-criollos.

ocupando espacios cada vez más extensos. En esto consiste lo que denominamos su asilvestramiento. Los manzanos no sólo eran abundantísimos en Araucanía, sino que “cruzaron” la cordillera y poblaron ciertas áreas del norte de Patagonia y algunos sectores circunscriptos sobre todo al sur de la pampa centro-oriental.

³⁰ Es bien sabido que la *Araucaria imbricata* que produce los piñones presentaba una dispersión cordillerana latitudinal que coincidió con áreas de intenso conflicto, particularmente durante la segunda mitad del siglo XVIII. A raíz de ello, los Peweche se vieron obligados a abandonar esos territorios, vedándoseles el acceso a las piñoneras. Los piñones debieron ser entonces sustituidos por trigo y cebada obtenidos por intercambio fronterizo y destinados principalmente a la elaboración de comida (Jiménez 1997).

³¹ Nombre de una variedad de manzanas.

³² Ovalle (1969 [1645]: 23-24).

³³ Rosales (1877 [1674]: I-192-193). Las limitaciones de espacio y el propósito de no fatigar la atención del lector con innumerables citas determina que presentemos un conjunto de crónicas donde se reiteran análogas expresiones respecto a la proliferación de manzanas y otras frutas y su utilización como insumo básico en la preparación de chichas: Sors 1921[1780]: 180; Martínez de Bernabé 1898 [1782]: 71; Marán 1990 [1784]: 136; Anónimo 1787: 307; O’Higgins 1943 [1796-97]: 34; Molina 1986 [1810]: 200; Pérez García 1900 [1810]: 21; Gay 1865: 160-61; Anónimo 1998 [1868-69]: 122.

Pero hay más. Consideremos, por un lado y brevemente, la elaboración de chicha de uva, y por otro, la ingesta de vinos y aguardientes, bebidas que los Nativos obtenían por intercambio o incursión, aplicando en ambos casos fuerza de trabajo masculina: en colaboración con mujeres en algunas situaciones inherentes al *cambalacheo* en las fronteras o al *conchavo* en sus territorios, y exclusivamente en manos de los varones, si se trataba de saqueo.

En 1600, el padre Ocaña menciona la existencia de parrones de uva mollar que se implantaron en su día y desde entonces aumentaron en número de una manera explosiva – “...llevan tanto fructo que es cosa de espanto, porque hay parras destas que cogen della veinte a treinta botijas de arroba de mosto y así se lo bebe sin aguardar a que se haga...” (Ocaña 1995 [1600]: 37-38)-, proveyendo como se ve una suerte de mosto fermentado de bajo contenido alcohólico que los españoles consumían en tiempos tempranos para paliar la ausencia de otros vinos de mejor paladar.³⁴ Pocos años más tarde, Antonio Vázquez de Espinosa confirmaba el testimonio del sacerdote, añadiendo que antes de la destrucción de la ciudad la industria vitivinícola había sido floreciente en Angol, mientras que, por el contrario, en la Imperial la uva no maduraba a satisfacción, imposibilitando la elaboración de buenos vinos (Vázquez de Espinosa 1992 [1619]: 985).

La técnica de fabricación de la chicha de vino –que el mismo Gay describe (Gay 1865: 193)- hace explícito el motivo por el que los Indígenas no la incorporaron pese a que la materia prima podría haber estado disponible. El requerimiento de dos tipos distintos de barriles -de fermentación y de consumo-, provistos de espitas para desalojar los gases producidos por el fermentado, y la existencia de una serie de instrumentos *ad hoc* y fases sucesivas de producción para obtener primero chicha y luego aguardiente de vino, quitaron definitivamente interés a esta alternativa.

Pero esto no quiere decir que las bebidas derivadas de la uva no fueran consumidas por los Nativos. Al contrario, tanto el vino como el aguardiente eran muy apreciados por su graduación alcohólica que producía rápido impacto en el bebedor y por la posibilidad de almacenamiento. Esta última, no obstante constituir una estrategia desusada³⁵, se encontraba disponible sobre todo en circunstancias en que el saqueo constituyese una vía frecuente de acceso al recurso, cuya aleatoriedad impedía prever una reposición a tiempo determinado.

Tanto en Chile como en las pampas, pero principalmente en estas, el intercambio de bebidas alcohólicas fue un renglón importante para los Indígenas, y en circunstancias de confrontación, su arrebato se verificaba en cuantas oportunidades el producto se pusiera al alcance de los incursores.

En *Puel Mapu*, las pampas del este, las características de las frutas y vainas disponibles para la fermentación –las primeras de pequeño tamaño, con un período de

³⁴ Aunque si nos atenemos a las descripciones de Claudio Gay, deberemos agregar que, con el paso del tiempo, la chicha de uva constituyó una bebida fabricada y consumida tanto por la gente del pueblo como por las familias ricas, mejorando mucho en calidad (Gay 1865: 193).

³⁵ En general, las fuentes nos brindan la imagen de una ingesta que no cesaba hasta no terminar con la provisión disponible. Por lo tanto y en principio, ni las chichas, ni las bebidas destiladas parecen haber sido objeto de acumulación consuetudinaria, salvo en situaciones como la indicada en el texto. No obstante, Claudio Gay comenta que “...en general la guardan...para las reuniones que tienen entre ellos...” (Gay 1998b [1863]: 81), con lo que quiere decir que, teniéndola disponible, sólo excepcionalmente la consumen en sus comidas cotidianas, prefiriendo reservarla para los *convites*.

maduración acotado, y todo el conjunto con una dispersión territorial relativamente circunscripta- pudieron incidir -lo mismo que una composición demográfica distinta, quizá menor, de los grupos ciscordilleranos con respecto a la de los Reche/Mapuche, e incluso una poliginia menos extendida-, en una conducta diferente con respecto a la incorporación de bebidas, frente a las limitaciones de su fabricación³⁶.

Particularmente, durante la segunda mitad del siglo XVIII, la información denota que anualmente salían a las fronteras del *reyno* partidas de Indígenas procedentes de Araucanía o incluso de la vertiente oriental de los Andes que trocaban distintos productos de su industria -entre los que se destacaban los ponchos- por ganado, vino, aguardiente, y diversos objetos de metal. Algo similar ocurría en la frontera de Mendoza (Cfr. *Relaciones Geográficas del Reyno de Chile* [1756] en Solano 1995, y Villar & Jiménez 2003c).

En esa misma época, por otra parte, en *Mamil Mapu*, el país del monte ubicado en la pampa centro-occidental, surgieron un conjunto de líderes confrontativos -los llamados *caciques corsarios*- que a menudo dirigían incursiones sobre las arrias y caravanas que transitaban por el camino que unía Buenos Aires con Mendoza y Santiago de Chile y las estancias fronterizas, en mayor grado y en ambos casos en jurisdicción cordobesa. En esas ocasiones, aguardiente y vino constituían un botín apetecido que nunca era desdeñado (Villar & Jiménez 2000, 2003b).

También durante el último tercio del siglo XVIII, se hace visible la existencia de un grupo numeroso de Indígenas ubicados en *Leu Mapu*, sobre la faja transicional que media entre *Mamil Mapu* y la llanura herbácea bonaerense, en cercanías de Salinas Grandes. Estos Nativos estaban instalados en “...un sitio donde había mucha indiada de la misma Nación acampada en otros médanos mayores y se mantenía con agua de Pozos..., y en aquel paraje avía mucho monte de grandes y espesos Algarrobos de cuió fruto hacían aguardiente, por cuió motivo rara vez lo desamparan...(Conversación mantenida por el cautivo Joseph Gómez con el peón Antonio Godoy, proveniente de Carmen de Patagones, en *Leu Mapu*, durante el invierno de 1781, cfr. Viedma 1938 [1781]: 539-541).

De manera que, ya sea por vía del intercambio, del saqueo, o de la elaboración propia -estrategias que en ninguno de los casos son necesariamente excluyentes, sino que pueden combinarse bajo determinadas condiciones-, las poblaciones del sur de Cuyo y de las pampas -al menos durante la segunda mitad del siglo XVIII y principios del siglo XIX,

³⁶ A fines del siglo XVII, el padre Zúñiga, en viaje de prospección misional a la cordillera, pasó al este de los Andes a la altura de la Villarrica y produjo esta interesante descripción: “...con ser buena gente los Pegüenches [del actual territorio de Neuquén], son mejores los Puelches más llanos, más alagüños y amigables, no como los Chilenos, gente intratable...en quienes es imposible hacer algún fruto por su borrachera y multiplicidad de mugeres, lo cual no tienen aquellos, pues aunque quieran no se pueden embriagar por que no tienen con qué y mugeres hay muy pocas y hombres muchos según noté en las juntas que hacían y en sus ranchos, y así todos tienen una sola muger menos los Caciques que tienen á dos o tres, y los más están solteros porque no tienen con quien casarse...” (Zúñiga 1682: 222). En 1779, el informe de Las Casas y Echeverría contiene datos coincidentes acerca de la existencia de grupos indígenas relativamente poco numerosos instalados -recientemente- en *Mamil Mapu* (De las Casas & Echeverría 1969: IV-201). Por último, durante la primera mitad y a mediados del XIX, se reiteran las apreciaciones sobre la falta de mujeres nativas en las pampas, la habitualidad de la monogamia y el decrecimiento demográfico global de las poblaciones (por ejemplo, en Darwin 1997: 127 y Guinnard 1947: 63). A ello, se agrega el hecho de que, en esa misma época, el aguardiente figuraba incluida en las *raciones* periódicamente entregadas a los Indígenas (cfr. Ratto 1994a y 1994b, entre otros trabajos de la misma autora).

si nos guiamos por las ya mencionadas observaciones de Luis de la Cruz al respecto- se aseguraban en cierta medida el suministro de chichas o bebidas destiladas.

IV. b.

Con respecto a la comida, comencemos por decir que, aunque cierta cantidad de carne siempre se consumió en los *cahuines* o con motivo de la recepción de un huésped (Molina 1795 [1787], Gómez de Vidaurre 1889 [1789]), su significado e importancia como insumo de la gastronomía festiva (y también de la cocina cotidiana) fue variando con el paso del tiempo.

Por de pronto, antes de la invasión europea su consumo no parece haber sido abundante al grado que llegaría más tarde. En la mesa diaria de los Reche, al menos desde principios del siglo XVII hasta fines del XVIII, predominaba una dieta variada en vegetales, mientras que la carne ocupaba un lugar modesto o directamente se encontraba ausente, como lo dejan ver los testimonios de un buen número de autores (Ovalle 1969 [1645]: 111-112; Anónimo 1991 [1655]: 159; Rosales 1877 [1674]: 152-156; Sors 1921 [1780]: 183; Martínez de Bernabé 1898 [1782]: 120; Gómez de Vidaurre 1889 [1789]: 342).³⁷

La introducción de animales domésticos de buen tamaño seguramente contribuyó a que el consumo de carne cobrara una significación distinta, bien porque algunos de esos animales resultaron ser muy palatables para los Indígenas, o porque determinadas especies estuvieron revestidas además de un significado simbólico que aseguró su inclusión en el menú ritualmente ofrecido a ciertos visitantes o compartido con ellos.³⁸ Dicha transformación en la dieta se va tornando algo más perceptible a partir del siglo XVII y se manifiesta con claridad desde mediados del siglo XVIII en adelante. No obstante, la descripción que el padre Rosales realizó del consumo de carne en festines de la segunda

³⁷ En el informe anónimo de 1655, se afirma que el ganado era reservado para pagar las compensaciones matrimoniales. Martínez de Bernabé, por su parte, relata que también se lo utilizaba para concretar intercambios con los hispano-criollos. Entre los Indígenas de *Lafquen Mapu* y *Levun Mapu*, la cocina cotidiana se abastecía principalmente de vegetales -distintas harinas, como la de maíz, que se consumían tostadas, *ulpo-* y papas (Entre otros, ver Marggraf [1648] en Henckel 1951: 122; Rosales 1877 [1674]: 152-153; Ulloa 1990 [1748]: 310; Bueno 1876 [1777]; Martínez 1944 [1805]: 27; Pérez García 1900 [1810]: 60), aunque los mariscos y el pescado ocupaban un lugar.

³⁸ La carne de caballo pasó a formar parte habitual de la dieta indígena y fue muy apreciada, sobre todo en los siglos XVIII y XIX. La carne de oveja y de cordero parece haber tenido importancia simbólica cuando se trataba de convidar a extraños (particularmente a *wingka*, los *cristianos*) con los que se deseaba establecer algún tipo de trato, vinculación o alianza. Así, por ejemplo, Guevara nos transmite el relato del joven Manquilef, uno de sus principales informantes: “*Sentí que el corral de las ovejas estaba en revolución; fui a ver: cinco traían mi hermano Ignacio i un mocetón. Pregunté por que traían tantas, i él con mucha tranquilidad me contestó: ‘Estas ovejas son para el rucan, i esto solo comerá el huinca. Las vaquillas y las potrancas son para todos mis parientes, i las gallinas para los caballeros que nos visitan...’ Mui satisfecho de la respuesta de mi hermano fui hacia donde estaba mi padre a escuchar lo que conversaba con unos forasteros...*” (Guevara 1908: 116). Con respecto al ganado ovino, además de la aplicación gastronómica, su incorporación por parte de los Indígenas tuvo que ver con la producción textil. Por razones de espacio y de contenido, no podemos desarrollar el tema en esta oportunidad, pero esa utilidad influyó, desde luego, en el interés por este tipo de animales. Sobre las características de la textilería nativa, remitimos al lector a Jiménez & Villar 2001.

mitad del 1600, además de constituir una pintura elocuente de las conductas del *dueño* y sus invitados, nos persuade de que los alimentos de origen animal habían tenido en el pasado y aún conservaban en ese momento una innegable importancia que no se traduce en abundancia sino que, antes bien, está simbólicamente reflejada en su escasez:

*“La carne de ovejas, vacas y carneros que matan en sus fiestas y borracheras la comen comúnmente cruda, y en matando las reses...las dejan enfriar dentro la sangre...Alguna parte de las reses la comen cocida, pero tan superficial y tan groseramente, que no hacen sino poner una olla grande al fuego y allí llegan muchas mujeres a cocer la carne que llevan hecha soguillas y atada en una soguilla, y cada una mete en la olla la carne y la tiene un breve rato y tira de la soguilla...que sale tan crudo como si no se hubiera guisado. Este sancochado...se lo llevan a sus maridos en una batea. El marido se levanta en pie, y llamando por sus nombres a sus parientes y amigos y a los que tiene obligación de dar aquella carne por sus correspondencias, y conforme va respondiendo cada uno sin levantarse, les va tirando desde donde está a cada uno un pedazo de carne, y le recibe en las dos manos, peloteando la carne de la una a la otra; y así comen la carne sin más aderezo ni más policía...Y para tomar gusto chupa[n] la sal y el ají [que llevan consigo en una bolsita] y luego lo vuelve[n] a guardar para otras ocasiones”.*³⁹

En tiempos anteriores al siglo XVI y durante las primeras épocas del contacto con europeos, es posible que el *chiliweke* -al parecer, tempranamente extinguido- haya ocupado en la dieta un lugar análogo al que nos revela la descripción de Rosales⁴⁰, mientras que el trío de vegetales de trascendencia continental (maíz -*Zea mays*-, frijoles -*Phaseolus sp.*- y calabazas -*Cucurbita sp.*-) se destacaba por ser objeto de permanente y abundante consumo. Así deja verlo Alonso de Ovalle en su *Histórica Relación del Reyno de Chile*:

*“Comen poca carne, porque ántes que entrasen los españoles no tenían vacas, ovejas, ni cabras, ni aun gallinas, i éstas no sirven sino en los banquetes y fiestas, i aunque tenían el jénero de ovejas, como camellos⁴¹, de que hablamos en su lugar, no era su ordinario i usual sustento de su carne, sino de la harina de maíz i otras frutas, yerbas i verduras, i lo mas común los porotos, que llamamos por nombre frejoles i los zapallos que decimos calabazas en España: comían pescado i marisco de mar, i la carne que cazaban en el campo, particularmente los conejitos que llaman degus...”.*⁴²

Más tarde, pausadamente se tendió a sustituir los especímenes de las faunas locales (el camélido doméstico y otros animales silvestres) por ganado introducido, como lo demuestra el relato de Francisco de Núñez de Pineda y Bascuñan, a quien ya conocemos:

³⁹ Rosales (1877 [1674]: 153).

⁴⁰ No resulta descabellado pensar que la forma de ingerir carne descrita por Rosales en el siglo XVII guarde analogía con el antiguo consumo ritual del *chiliweke*. El *dueño* distribuía un alimento especial para él y para quienes lo reciben, con el propósito de *nutrir* no a las personas, sino “*sus correspondencias*”, esto es, el vínculo recíprocarario que los “*obligaba*”, y esa finalidad trascendente se expresaba simbólicamente tanto en las ristas de “*alguna parte*” del animal como en la escasez de las porciones.

⁴¹ Ovalle se refiere al *chiliweke*, con respecto al cual agrega Pedro Carrasco: “*Los araucanos criaban una variedad de llama (chilihueque) para la lana y como bestia de carga. Su usaba además como medio de pago y era de importancia en la religión. La carne se consumía en las fiestas que acompañaban los sacrificios rituales. La pronta introducción de animales europeos resultó en la extinción de los chilihueques...*” (Carrasco 1985: 238).

⁴² Ovalle (1969 [1646]: 111-112).

*“El tiempo de las cavas y de hacer sus chacras es por septiembre, octubre y noviembre, conforme los sitios y lugares secos y húmedos...Estos días son de regocijo y entretenimiento entre ellos, porque el dueño de las chacras mata muchas terneras, ovejas y carneros, y la campaña adonde están trabajando cada uno adonde le toca su tarea, está sembrada de cántaros de chicha y diversos fogones con asadores de carne, ollas de guisado, de adonde las mujeres les van llevando de comer y de beber a menudo...”*⁴³

Por último, desde la segunda mitad del siglo XVIII en adelante, la carne pasó a constituirse en el componente preferencial de los festines:

*“El casamiento que usan uniformemente entre ellos es muy bárbaro, pues no usan más ceremonia que robar la india con quien quieren contraer matrimonio, sea moza o vieja. Hecho el hurto, luego se hacen muy de lo enojado sus padres y parientes. Pasados algunos días, los que bastan para que el marido haga una buena porción de chicha, busque algunas pagas para desagrararlos y tenga bastante carne para comer, entonces llama a todos a la boda, comen bien, beben mejor, entregan las pagas a sus padres y parientes, bailan, cantan y brincan y dan fin a la boda con una solemne borrachera y queda concluido el matrimonio, y tan satisfechos como si el Sumo Pontífice les echara las bendiciones”*⁴⁴

Y la hipofagia terminó por imponerse, como lo evidencian algunas de las citas transcriptas en las páginas anteriores de este trabajo y los escritos de los viajeros de la primera mitad del siglo XIX: *“La carne de caballo -apunta Aquinas Ried que, en marzo de 1840 y después de dos días de viaje casi sin comer, se vio repentinamente invitado a un cahuin en el que se alimentó “a la rústica y como un caníbal”- es el guiso preferido de los mapuches. Se suceden los platos y son tan parecidos los unos a los otros que casi se diría que seguimos comiendo la misma cosa...”* (Ried 1920 [1840]: 258).

Algo similar relató unos años después Reuel Smith, aunque refiriéndose en esta oportunidad a que, cuando mueren caciques u *“hombres ricos”* se matan caballos en cantidad para comérselos enseguida en la fiesta que organizan con motivo del fallecimiento y en la que se consume hasta el animal favorito del occiso, dejando que este último *“se contente con el cuero”* que colocan a los pies de la tumba, tendido sobre una especie de caballete (Reuel Smith 1914 [1853]: 86-87).

En la cordillera y en las pampas, la dieta indígena, comparada con la descrita para la Araucanía, parece haber sido más abundante en carne ya sea de yeguarizos o de animales silvestres, apreciación que podría referirse tanto a la comida cotidiana como a la festiva y sobre todo en el marco de los siglos XVIII y XIX⁴⁵.

V.

⁴³ Núñez de Pineda y Bascañan (1996 [1678]: 142-143).

⁴⁴ Sors (1921 [1780] : 180).

⁴⁵ Así lo demuestra el relevamiento de Amat y Juinent 1927 [1760]: 370-372; Hernández 1969 [1770]: 142; Bueno 1876 [1777]: 310; Sors 1921 [1780]: 183; Martínez de Bernabé 1898 [1782]: 121-122; Ruiz 1952 [1782]: 220-221 y 224; Marán 1990 [1784]: 140; Aguirre 1949 [1794]: 336; Molina 1795 [1787]: 222; Martínez 1944 [1805]: 27; de la Cruz 1806: 205-205 vta.

Hemos anticipado ya que, en estas sociedades, el desarrollo de los *convites* implica alcanzar objetivos políticos, erigiéndose en oportunidad propicia para labrar la fortuna o la desgracia de los líderes. En esos espacios ritualizados, se negocian y refuerzan alianzas; se hace lo posible por aumentar y consolidar el prestigio y por generar y mantener adhesiones; se miden las fuerzas de cada quien con la vara de la abundancia, la generosidad y el dispendio.

Todos los ingredientes del poder se encuentran allí concentrados, en un ámbito circunscrito donde serán desplegados a lo largo de las jornadas que duren los *cahuines*. Siempre dirán los concurrentes que resultó corto el tiempo de la fiesta. Al término de una, su atención ya estará puesta en la siguiente. Podrá argumentarse que esa ansiedad expresa la humana urgencia por repetir la experiencia de ponerse de cabeza, *de variar de ideas* - como decía el abate Molina-, de subvertir en forma transitoria las leyes de una cotidiana realidad insatisfactoria y vivir esos días alocadamente, aferrándose por un instante a una sensación de libertad que difícilmente podrá disfrutarse fuera de ese fugaz momento hecho a la medida de nuestras apetencias. Desde luego que sí: las fiestas siempre sirvieron - continúan sirviendo- a ese propósito. Pero no es menos cierto que la brevedad de los *convites* y su seguidilla expresan además la tensión subyacente al hecho de que los méritos del anfitrión, la numerosidad de sus alianzas y la consistencia de sus apoyos deben revalidarse y reforzarse de continuo, a lo largo de muchos *convites* más, en una secuencia a la que -con arreglo a esa lógica- no se le adivina un final, y en la que el anfitrión pondrá continuamente en juego su liderazgo para potenciarlo, o para trastabillar y caer. En este sentido, los *cahuines* también son termómetros. Durante su desarrollo el anfitrión podrá evaluar el número de disconformes, sopesar sus fuerzas y compararlas con las de sus competidores, y extraer del conjunto de información los datos que gobernarán la planificación de sus pasos futuros. Los invitados, por su parte, harán lo propio.

Saignes, refiriéndose a las *borracheras* en el mundo andino, ha dicho con razón que el alcohol, cuyo consumo torrencial representaba un aspecto cardinal de la fiesta, abre espacios a la discusión y a la crítica. Los bebedores desafían a las formas establecidas del poder y en ese reto se afirman en sí mismos y experimentan el goce efímero de esa situación ambigua (1993: 17-18). Si así era en el caso de una organización políticamente centralizada, más aún en el contexto *tribal* que referimos. La dimensión contestataria del convite no podía ser obviada por el *dueño*: conocía la importancia de esa dimensión y era consciente de encontrarse frente a un incómodo dilema. Debería arriesgar todos sus esfuerzos y recursos en convocar con éxito una y cien veces a sus invitados, aunque hacerlo significase colocar a su alcance el mar de chicha que despertaría a los disconformes y pondría palabras al disenso. Abstenerse, tratándose de un líder, además de inadmisibles, sería absurdo: inevitablemente desencadenaría el descrédito y el abandono. Pero si concluido el convite, se crease en los comensales la convicción de que no se ha comido y bebido bien y de que la predisposición y prodigalidad del organizador no eran las que se esperaban, estarían colocados a un paso de concluir que, al fin de cuentas, no deberían ser tan grandes sus méritos si no atinaba a satisfacer el hambre y la sed de sus invitados. Entonces, el liderazgo también comenzaría a estar en riesgo y los pretendientes, siempre demasiados, potenciarían su ambición por debilitarlo o sustituirlo.

Por lo tanto, los anfitriones se mostraban cuidadosos en aceitar todos los mecanismos de propaganda disponibles y se aprestaban a desplegarlos -y eventualmente a

manipularlos- en su favor, en el marco de un ambiente de tensión y en medio de un clima estentóreo poblado de cientos de voces que harán oír sus acuerdos y discrepancias.

Tradicionalmente, el *dueño* y sus aliados habían recurrido al recurso de exhibir ante la concurrencia los resultados de sus hazañas bélicas. En el siglo XVII, entre gentes que valoraban el arrojo individual y las artes de la guerra, difícilmente hubiera mejor propaganda que presentarse ante la concurrencia revestidos con ropas españolas que “*hazen vanidad*”, como señaló Diego de Rosales (1877 [1674]: 135), y que hablaban por sí solas de la confrontación exitosa con los invasores. Dice al respecto Pineda y Bascuñan:

*“Salió el cacique Huirumanque (que para tales días guardaban los antiguos vestidos de los españoles) con un calzón de terciopelo morado...y una camiseta muy labrada... una bolsa colgada con su cinchón...y encima su capa de paño de Castilla...y unas medias de seda amarillas puestas sin zapatos, pero con unas alpargatas a su modo y usanza; otros que le acompañaron, sacaron también sus vestidos antiguos de españoles...”*⁴⁶

El cautivo mismo, desprovisto, en cambio, de su propia vestimenta y conducido por dos personas ubicadas a sus costados, fue subido al tablado y paseado por su perímetro para que toda la concurrencia pudiera observarlo bien, “*...pues para ese efecto se habían juntado todos aquel día...*”, mientras se cantaba un *romance* que hacía el elogio de los vencedores en la batalla durante la cual había sido apresado el prestigioso prisionero que ahora tenían ante sus ojos.

El *ghultun*, la celebración de la fiesta acompañada con versos y *romances* se convertía así en otra forma de propaganda o de contra-propaganda a la mano de los concurrentes. Los anfitriones, sus parientes y aliados encargaban su panegírico -*cume ghulmeyen*, “*hablar bien de una persona*”-, los detractores contestaban con diatribas -*ghulmeyen*, “*denigrar a alguien, estigmatizarlo, afirmar que no sirve para nada*”-, y cada quien se encontraba perfectamente habilitado para traer a colación los datos y argumentos que justificasen sus posiciones.

VI.

Los españoles, acostumbrados a una escenificación del poder muy distinta de esa y culturalmente mejor predisuestos a aceptar la importancia objetiva de los cargos políticos -cuya eventual puesta en debate discurría, naturalmente, por cauces alejados de los que estamos considerando-, se enfrentaban asombrados a una deliberación polifónica protagonizada por cientos o miles de individuos que, durante una fiesta y con la devastadora fuerza de su presencia, podían afianzar la suerte de un liderazgo o darle el primer empujón hacia el fracaso. Esa vocinglería, a sus oídos aturdidora y confusa, los llevó a concentrar sus críticas en el aparente desorden, al que siempre declararon hijo de la *borrachera* y en el que sobre todo advertían la simiente de un desmadre, con riesgo para sí.

Cuando los hechos se encargaron de persuadirlos al fin de que la violencia característica de su confrontación inicial con los Reche a nada los llevaría como no fuera a

⁴⁶ Pineda y Bascuñan (1996 [1628]: 113).

prolongar la resistencia en su contra, los administradores coloniales optaron por desplegar una serie de estrategias que, al disminuir el nivel de beligerancia, les permitieran avanzar en el cumplimiento de los objetivos económicos y de índole variada que justificaban su presencia en el territorio.

A medida que la presencia hispano-criolla se fue afianzando y tornándose un hecho irreversible, encabalgadas sobre el propio interés de los Indígenas y en consonancia con las apetencias de un nuevo tipo de líderes que paulatinamente surgieron entre ellos⁴⁷, esas estrategias -entre muchas otras cosas- afectaron las formas tradicionales de adquirir, aumentar, conservar y transmitir el poder entre los Nativos. Nos hemos referido al problema en oportunidades anteriores (Villar & Jiménez 2000, 2003b), motivo por el cual bastará que reiteremos que, durante el siglo XVIII, es posible distinguir al menos dos estilos de liderazgo. Uno buscaba fortalecerse en base a la concertación con la administración colonial⁴⁸; y el restante -del que nos hemos ocupado en particular, relacionándolo con el surgimiento de liderazgos en *Mamil Mapu* (pampa centro-occidental)-, se nutría de la confrontación no sólo con los hispano-criollos, sino también con aquellos otros líderes aliados con ellos que encarnaban la primera de las alternativas.

Por lo tanto, y en este contexto de transformaciones, los *convites* representaron momentos propicios para que se expresaran ambas opciones en términos antagónicos.

En tales términos, los *cahuines* adquirieron una dimensión que, sin que podamos decir que fuese totalmente novedosa, se potenció con las críticas dirigidas a los líderes que encarnaban las estrategias de concertación con la administración colonial, por parte sobre todo de los hombres de guerra que reivindicaban una conducta rebelde⁴⁹.

En los siglos XVIII y XIX, son diferenciables los tres sectores que políticamente interactuaban en el seno de las sociedades indígenas de la región.⁵⁰ Claudio Gay los enumeró con claridad:

"...guilmencupa (descendientes de guilmenes), anilmapucupa (descendientes de paz) aucacupa (descendientes de alzados) son las tres familias, y de estas familias sólo de la primera pueden ser nombrados los caciques, pero en tiempo de guerra los aucacupa levantan la cabeza, porque antes son muy mal vistos, ellos dicen a gritos Deuma cheñein ñeincullinñiay ñien plata, ñeay, ñiencheñeay (ya somos gentes, ya somos dueños de las haciendas, ya somos dueños de la plata, ya somos dueños de las gentes...) y están muy contentos, son ellos en efecto quienes nombran a los ñendungu, los capitanes de armas...Los gulmenescupa y los anilmapuquepa vuelven a ser humildes y ya no se atreven a levantar la cabeza, se quedan en sus casas y no tienen más que hacer; todos los aucaquepa están en movimiento, y hablan a escondidas del alzamiento, durante la noche tienen lugar estas

⁴⁷ Leonardo León Solís se ha referido a la emergencia de este nuevo tipo de liderazgos durante el siglo XVIII en varios de sus trabajos y a ellos remitimos la atención del lector, en especial, León Solís 1994a, 1994 b y 1999.

⁴⁸ Ha sido bien descrito y explicado por Guillaume Boccara en distintos aportes. Ver, por ejemplo, Boccara 1998, 1999.

⁴⁹ Querríamos poder decir que los impugnadores actuaban promoviendo la rebelión, el *aukan*, exclusivamente guiados por el objetivo de manifestar su repulsa a un estado de cosas insatisfactorio en tanto lesivo para la autonomía de los grupos y la vigencia de sus formas de vida. Pero en ciertos casos, hubo otras motivaciones además de esa, entre ellas la de alcanzar, por un camino distinto, una posición análoga a la de los líderes denostados (cfr. Villar & Jiménez 2003b).

⁵⁰ Seguramente, estos tres colectivos existían desde épocas anteriores. Sólo deseamos dejar establecido el lapso en que, debido a las transformaciones mencionadas en el texto, su presencia admite ser analizada en vinculación con las dos modalidades de liderazgo referidas.

reuniones (auca thraun) y en un lugar de parlamento de guerra se habla de modo que los demás no se enteren...”.⁵¹

En este contexto y a cambio de su apoyo, la administración imperial reclamaba de los *ulmenes* que acentuasen sus políticas de control y disciplinamiento, para evitar precisamente que los disconformes promovieran un clima de revuelta que se potenciaba durante la época de la chicha de manzana. Todos los años, se abría un lapso durante el cual los hispano criollos preferían mantenerse alejados de los ruidosos comensales, dejando en manos de los caciques la brasa de las tumultuosas deliberaciones.

A lo largo de la segunda mitad del siglo XVIII, en cada parlamento general que tuvo lugar, los oficiales del rey reiteraban sus exigencias de que se evitasen los desbordes. En las actas de Tapihue, Lonquilmo y Negrete se incluyeron cláusulas que ponían bajo la responsabilidad de los caciques de cada reducción el control estricto de las incursiones al Este de la cordillera, frecuentemente concertadas para asaltar a los transeúntes del camino a Mendoza desde Buenos Aires y a las estancias fronterizas. En el primero de esos parlamentos, celebrado en 1774, se especificaba:

“...Que si algunos mocetones salieran a robar a la Ysla de La Laja, a los potreros de Arauco, ú otros parajes de Españoles, ha de ser obligado el Cacique de su Reducción a hacer las diligencias y averiguar quienes han sido los Ladrones, á quitarles el robo...y a entregar a los delincuentes para que se les castigase a proporción del delito, con pena de destierro ó la que corresponda, para que no lo padezca su reducción, ni el credito de los mismos Caciques...y que lo mismo han de executar con los que saliesen a robar a los Caminantes para Buenos Ayres, ó a aquellas Haziendas inmediatas, ó cualesquiera del Reyno”.⁵²

El texto muestra a las claras que *los mocetones* provenían del seno de la misma sociedad Reche-Mapuche y que su actividad comprometía la paz en las reducciones y el *crédito de los caciques* que las autoridades coloniales deseaban reforzar para terminar con los disturbios. Sin embargo, las incursiones no cesaban. En 1784, el Obispo Marán se quejaba de la ineficacia de las medidas tomadas al respecto:

“...Como estos indios no pueden vivir, por decirlo así, sin la embriaguez, del mismo modo se ha hecho costumbre general el hurto. Este lo practican con no menor tesón, cebados por el interés. Entre ellos mismos son frecuentes las malocas...No son menos, sino aun mas frecuentes para con los españoles...Si solo se ciñeran a los robos considerables que salen a hacer los Pehuenches al camino de Buenos Aires...Pero roban desenfrenadamente en Mendoza, San Luis de la Punta, todo el resto de las pampas hasta la Costa Patagónica; y no satisfecha su pasión roban el distrito de esta frontera con no menor desenfreno, sin que para contenerlos...se haya tallado otro arbitrio que la ruina de estos pobres y fieles vasallos de S. M...”.⁵³

En el Tratado del Parlamento de Lonquilmo, se convino que *“...sean castigados como enemigos de la Corona...los Caciques Capitanes de Guerra Caudillos y Parcialidades que por sí marcharen ó diesen auxilio de gente contra los citados pueblos*

⁵¹ Gay (1998a: 44).

⁵² Tratado del Parlamento de Tapihue, Novena Capitulación, 21 a 29 de diciembre de 1774, en Archivo General de Indias, Audiencia de Chile, Legajo 189.

⁵³ Marán (1990 [1784]: 136-137).

*de Buenos Ayres por que se obligarán á cortar de raiz estas perversas expediciones...*⁵⁴ Pero casi una década después, en el Primer Parlamento de Negrete, el mismo Don Ambrosio, aunque más realista, se conformaba con “ordenar” a los caciques gobernadores que se esforzaran por evitar las incursiones, poniéndolas en conocimiento de las autoridades, si no lograban hacerlo:

*“...Que por cuanto de mi embargo de lo repetidamente ordenado...para que sus caciques cuiden con celo, y vigilancia, que los mocetones, ó indios particulares de guerra, no se mezclen con los Huilliches de la otra banda de la cordillera para hacer incursiones y correrías sobre las Pampas de Buenos Ayres, en los ganados, casas, Haciendas y arrias de los Españoles...estoy informado que este exceso a continuado aun despues del Parlamento de Lonquillo, causando grandes perjuicios a la población de aquellas partes...y sobre todo un grande escándalo por la falta de respeto y subordinación que incurre este mismo procedimiento, horden y mando a los espresados Gobernadores y Caciques de los Bultamapus de los Llanos que redoblen su cuidado...para evitar la emigración de los mozetones al otro lado de la Cordillera, y que en caso de no poder impedirlo, me den cuenta con toda anticipación...”*⁵⁵

Si las órdenes y mandatos del gobernador, más allá de su tono imperativo, surtían algún efecto, lo sería con respecto a los *ulmenes*, pero no causaban mella en los rebeldes. Mientras hubiera un *ñendungu*, un líder animoso a quien elegir y acompañar, sobre todo al este de la cordillera, los *aukacupa* continuarían escapando a las restricciones que la corona y los *ulmenes* pretendieran imponerles.

De este lado de las montañas, la principal herramienta propagandística no radicaba, como en el otro, en la exhibición -y el dispendio- de los réditos proporcionados por el acercamiento a los hispano-criollos, sino en mostrar el botín cobrado en una incursión exitosa llevada en contra de estos. Por la fuerza se obtenía el vino y el aguardiente que viniesen a complementar (o a sustituir) las bebidas de elaboración rápida. Entre los *ulmenes*, los bienes acumulados, el trabajo de las mujeres y de los *anilmacupa* se *licuaba* en raudales de chicha para mantener vivas las adhesiones; entre los *corsarios*, por el contrario, la fuerza bélica de los *cintura de hormiga* -su único capital inicial- transformaba el botín de vino y aguardiente y las chichas de frutas y algarrobo en ganados, *chapeados* y mujeres al alcance de la mano de quien se atreviese a *ponerse en movimiento* y convertirse en *dueños de las haciendas, dueños de la plata, dueños de las gentes*.

Bibliografía y documentos de archivo citados.

Adams, Ron L.

⁵⁴ Tratados del Parlamento General Celebrado por el Señor Brigadier de Caballería de los Reales ejércitos Dn. Ambrosio de Higgins, en el campo de Lonquillo, á principios de enero de mil setecientos ochenta y cinco años, en Archivo Nacional de Santiago, Fondo Morla Vicuña, Volumen 24, Pieza 8, fojas 58-59.

⁵⁵ Artículos publicados en el Parlamento General de los Indios congregados en el campo de Negrete, por orden del gobernador Ambrosio O'Higgins, los días 4, 5 y 6 de marzo de 1793, en Archivo Nacional, Fondo Morla Vicuña, Volumen 8, Pieza 131, folios 392 y 392 vta.

2004 "An ethnoarchaeological study of feasting in Sulawesi Indonesia." en **Journal of Anthropological Archaeology**, 23 (1) pp. 56-78.

Aguirre, Juan Francisco

[1794] 1949 "Diario del Capitán de Fragata de la Real Armada D. Juan Francisco Aguirre en la Demarcación de límites de España y Portugal en la América Meridional. Tomo Primero", en **Revista de la Biblioteca Nacional**, XVII, Buenos Aires.

Amat y Juinent, Manuel de

1759 "*El Presidente Gobernador y Capitán General de la ciudad de Santiago en el Reino de Chile informa a Vuestra Magestad, con autos de fecha 16 de Marzo de 1759, lo que ocurre en punto de comercio de vinos y de ganados con los indios de tierra adentro*", Biblioteca Nacional, Biblioteca Medina, Manuscritos (Copias), Volumen 189, Documento 4.345, fojas 138 recta-146 vuelta.

Amat y Juinent, Manuel de

[1760] 1927 "Historia geographica e hidrographica con derrotero general correlativo al Plan de el Reyno de Chile que remite á Nuestro Monarca el Señor Don Carlos III, que Dios guarda, Rey de las Españas y de las Indias, su Gobernador y Capitán General Dn. Manuel de Amat y Juynent", en **Revista Chilena de Historia y Geografía**, Santiago de Chile. LII (56) pp. 360-401.

Anónimo

1787 "*Breve idea del Character, Temperamento usos y costumbres de los Naturales, en cuió poder por nuestra desgracia hemos estado. Concepción, 15 de diciembre de 1787*", Biblioteca Nacional de Santiago de Chile, Biblioteca Barros Arana, Manuscritos, Tomo 2, pp. 307-311.

Anónimo

[1655] 1991 "*Descripción y cosas notables del Reyno de Chile, para cuando se trate en el año de 1655 del notable levantamiento que los indios hicieron en él*" en Obregón Iturra, Jimena, 1991. "Les Araucans du Chili au Mileu du XVIIe Siècle selon un Manuscrit Anonyme. Edition et commentaire par Jimena Obregón Iturra." **Journal de la Société des Américanistes**, París. LXXVII, pp. 157-172,

Anónimo

[1868-1869] 1998 "*Informe sobre el territorio de Arauco y la población indígena*", en Inostroza Córdova **Etnografía mapuche del siglo XIX**. Fuentes para la Historia de la República, Volumen XIII. Santiago de Chile, Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos / Centro de Investigación Diego Barros Arana.

Benavente Aninat, María Antonia

1985 "Reflexiones en torno al proceso de domesticación de Camélidos en los valles del centro y sur de Chile", en **Revista del Museo Regional de la Araucanía**, Temuco, 2, pp. 37-52,

Boccaro, Guillaume

1998 **Guerre et ethnogènèse Mapuche dans le Chili Colonial. L'invention du soi**. París, L'Harmattan.

Boccaro, Guillaume

1999 "Etnogénesis mapuche: resistencia y reestructuración entre los indígenas del centro-sur de Chile (siglos XVI-XVIII)", en **Hispanic American Historical Review**, Durham.79 (3), pp. 425-461.

Bueno, Cosme

[1777] 1876 “Descripción de las Provincias del Obispado de Santiago i Concepción”, en **Colección de Historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional**, Tomo X. Santiago de Chile, Imprenta de la Librería del Mercurio.

Carrasco, Pedro

1985 “América indígena”, en **Historia de América Latina**, I. Madrid, Alianza Editorial – Alianza América, pp. 11-266.

Carvallo y Goyeneche, Vicente

[1795] 1876 “Descripcion histórico-jeográfica del Reino de Chile”, en **Colección de Historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional**. Tomo IX, Santiago de Chile, Imprenta de la Librería del Mercurio.

Carvallo y Goyeneche, Vicente

[1787] 1876 “Descripcion histórico-jeográfica del Reino de Chile”, en **Colección de Historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional**. Tomo X, Santiago de Chile, Imprenta de la Librería del Mercurio.

Cox, Guillermo E.

[1862-1863] 1999 **Viaje en la rejiones septentrionales de la Patagonia (1862-1863)**. Buenos Aires, El Elefante Blanco.

Darwin, Carlos Roberto

1997 **Diario del viaje de un naturalista alrededor del mundo. En el navío de S. M. “Beagle”**. Buenos Aires, El Elefante Blanco.

De Angelis, Pedro

1969 **Colección de Obras y Documentos relativos a la Historia Antigua y Moderna de las Provincias del Río de la Plata**. Buenos Aires, Editorial Plus Ultra, nueve tomos (I a VIII-B), con prólogos y notas de Andrés M. Carretero.

De la Cruz, Luis

1806 “*Tratado importante para el efecto [sic] conocimiento de los Indios Peguenches segun el orden de su vida*”. Archivo General de Indias, Audiencia de Chile, Legajo 179, fojas 177 recta-207 vuelta.

De las Casas, Diego y Echeverría, Ventura

[1779] 1969 “*Noticia individual de los caciques y capitanes peguenches y pampas que residen al sur, circunvecinos a las fronteras de la Punta del Sauce, Tercero y Saladillo, jurisdicción de la ciudad de Córdoba: como asimismo a la de Pergamino, Rayos y Ponzuelo [sic] de la capital de Buenos Aires y Santa Fe: el número que gobierna cada uno, y de los lugares y aguadas que ocupan, y distancias, los cuales se hallan situados sobre los caminos hollados; el de las Víboras, descubierto por el coronel D. José Benito de Acosta, y el maestre de campo D. Ventura Montoya en la expedición que se hizo el año de 76, y el nuevamente descubierto, llamado el de las Tunas, por los maestros de campo Diego de las Casas y D. Ventura Echeverría, en la presente expedición y año de 79*” en De Angelis 1969: IV, pp.194-203.

Dietler, Michael

2001 "Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Comensal Politics, and Power in African Contexts." en Dietler, Michael & Brian Hayden (Eds.) **Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power.** Washington and London, Smithsonian Institution Press, pp. 65-114.

Dietler, Michael & Brian Hayden (Eds.)

2001 **Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power.** Washington and London, Smithsonian Institution Press.

Febrés, Andrés

1765 "*Arte de la lengua general del Reyno de Chile, con un diálogo chileno hispano muy curioso: a que se añade la Doctrina Christiana, esto es, Rezo, Catecismo, Coplas, Confesionario y Platicas; lo mas en Lengua Chilena y Castellana. Y por fin un vocabulario hispano-chileno, y un Calepino Chileno Hispano mas copioso. Compuesto por el P. Andres Febres, Misionero de la Comp[añía] de Jesús*" Año de 1765, Lima, sin mención de casa editora.

Feliú Cruz, Guillermo

1964 **Memorias militares para servir a la Historia de la Independencia de Chile del Cnel. Jorge Beauchef.** Santiago de Chile, Ediciones Andrés Bello.

Garavaglia, Juan Carlos

1999 "De 'Mingas' y 'Convites': la reciprocidad campesina entre los paisanos rioplatenses." en Garavaglia, Juan Carlos. **Poder, conflicto y relaciones sociales. El Río de la Plata, XVIII-XIX.** Rosario, Homo Sapiens Ediciones, pp. 15-27.

Gay, Claudio

1856 **Historia de la Independencia chilena.** París, sin mención de casa editora.

Gay, Claudio

1862 **Historia Física y Política de Chile.** Agricultura. Tomo I. París, sin mención de casa editora.

Gay, Claudio

1865 **Historia Física y Política de Chile.** Agricultura. Tomo II. París, sin mención de casa editora.

Gay, Claudio

[1838-39] 1998a "Notas sobre los Mapuches, 1838-1839." en Inostroza Córdova, Iván, 1998. **Etnografía mapuche del siglo XIX.** Selección por Iván Inostroza Córdova. Fuentes para la Historia de la República, Volumen XIII. Santiago de Chile, Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos / Centro de Investigación Diego Barros Arana, pp. 27-44.

Gay, Claudio

1998b. "Viaje a la Araucanía en 1863." Inostroza Córdova, Iván. 1998. **Etnografía mapuche del siglo XIX.** Selección por Iván Inostroza Córdova. Fuentes para la Historia de la República, Volumen XIII. Santiago de Chile, Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos / Centro de Investigación Diego Barros Arana, pp. 45-106.

Gómez de Vidaurre, Felipe

[1789] 1889 **Historia geográfica, natural y civil del reino de Chile**. Colección de historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional, Tomos XIV y XV, Santiago de Chile, Imprenta Ercilla.

Guevara, Tomas

1908 **Psicología del Pueblo Araucano**. Santiago de Chile, Imprenta Cervantes.

Guevara, Tomas

1911 **Folklore Araucano. Refranes, cuentos, cantos, procedimientos industriales, costumbres prehispanas**. Santiago de Chile, Imprenta Cervantes.

Guinnard, Auguste

1947 **Tres años de esclavitud entre los Patagones (Relato de mi cautiverio)**. Buenos Aires, Espasa Calpe Argentina, tercera edición.

Havestadt, Bernardo

[1777] 1883 *Chilidugú sive Tractatus Linguae Chilensis Opera Bernardi Havestadt. Editionem novam immutatam* [...]. Lipsisae, B. G. Teubneri, edición facsimilar del Dr. Julio Plazman. Vol. I y II.

Hayden, Brian

2001 "Fabulous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting." en Diettler, Michael & Brian Hayden (Eds.) **Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power**. Washington and London, Smithsonian Institution Press, pp. 23-64.

Henckel, Carlos

1951 "Georgius Macgravius: De Chilensivus (Traducción del latín)" en *Revista Universitaria*, Santiago de Chile. XXXVI (1), pp. 119-129,

Hernandez, Antonio

[1770] 1969 "Diario que el Capitan D. Juan Antonio Hernandez ha hecho, de la expedicion contra los indios Teguelches, en el gobierno del Señor D. Juan José de Vertiz, Gobernador y Capitan General de estas Provincias del Rio del a Plata, en 1.o de Octubre de 1770." en De Angelis 1969: IV, pp. 107-145.

Inostroza Córdova, Iván

1998 **Etnografía mapuche del siglo XIX**. Selección por Iván Inostroza Córdova. Fuentes para la Historia de la República, Volumen XIII. Santiago de Chile, Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos / Centro de Investigación Diego Barros Arana.

Jennings, Justin

2002 "Corn, Labour, and Chicha: The 'Energetics' of Empowering Feasts in the Prehistoric Andes." Ponencia en *101st Meeting of the American Anthropological Association*, 2002. Disponible en <http://titicaca.ucsb.edu/cotahuasi/index.html>

Jiménez, Juan Francisco

1997 "Guerras inter-tribales y economía en la Cordillera de los Andes (1769-1798). El impacto de los conflictos sobre la economía de los Pehuenche de Malargüe." en *Revista Frontera*, Temuco, 16: pp. 41-51

Jiménez, Juan Francisco & Daniel Villar

2001 “El intercambio de castas y textiles entre Ranqueles, Huilliche, Pewenche y Llanistas (1770-1806)”, en *Encuentro de la Red de Estudios Rurales (RER) – Programa de Estudios Rurales (PROER), Jornada de Debate: El mundo rural pampeano y la frontera indígena*, Instituto de Historia Argentina y Americana Dr. Emilio Ravignani, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, 10 agosto 2001.

Junker, Laura Lee

1999 **Raiding, Trading, and Feasting. The Political Economy of Philippine Chiefdoms.** Honolulu, Universtiy of Hawai'i Press.

Lenz, Rodolf

s/d. **Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas.** Edición crítica de Mario Ferreccio Podestá. Santiago de Chile, Universidad de Chile. Seminario de Filología Hispánica. Theses et Studia Scholastica, 3.

León Solís, Leonardo

1994a. “Guerra y lucha faccional en Araucanía (1764-1777)”, en **Proposiciones**, Santiago de Chile, 24, pp. 190-200,

León Solís, Leonardo

1994b “Guerras tribales y estructura social en la Araucanía, 1760-1780”, en **Revista de Ciencias Sociales**, Valparaíso, 39, pp. 91-110

León Solís, Leonardo

1999 **Apogeo y caída del Toqui Ayllapangui de Malleco, 1769-1776.** Santiago de Chile, DIBAM – LOM – Centro de Investigaciones Diego Barros Arana.

Mansilla, Lucio V.

1993 **Una excursión a los Indios Ranqueles.** Buenos Aires, Espasa Calpe, Colección Austral.

Maran, Francisco José

[1784] 1990 “Relación de las misiones del Obispado de la Concepción de Chile. En que con exactitud y puntualidad se hace presente su número, su situación, su extensión, su Gobierno Espiritual y Temporal, las costumbres, Comercio, Industrias y frutos de los indios y de su país.” en Hanish, Walter, 1990, “Memorias sobre Misiones Jesuitas de 1784-1785.”, en **Historia**, Santiago de Chile, 25, pp. 103-159.

Marggraf, Georg

[1648] 1951 “De Chilensivus”. Henckel, Carlos “Georgius Macgravius: De Chilensivus (Traducción del latín)”, en **Revista Universitaria**, Santiago de Chile. XXXVI (1).

Martínez, Fray Melchor

[1805] 1944 “La Iglesia y los Araucanos”, en **Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología**, Primera Serie, Buenos Aires, IV, pp. 25-55.

Martínez de Bernabe, Pedro Usauro

[1782] 1898 “La verdad en campaña. Relación histórica de la plaza puerto i presidio de Valdivia”, en *Biblioteca jeográfica-hidrográfica de Chile*, Segunda serie, publicada por Nicolás Anrique. Santiago de Chile, Imprenta Elzeviriana, pp. 43-218.

Molina, Juan Ignacio

[1787] 1795 *Compendio de la Historia Civil del Reyno de Chile. Escrito en Italiano por el Abate Don Juan Ignacio Molina. Parte Segunda. Traducida al español y aumentada con varias notas por Don Nicolas de la Cruz y Bahamonde.* Madrid, Imprenta de Sancha.

Molina, Juan Antonio

[1810] 1986 **Ensayo de la Historia Natural de Chile.** Santiago de Chile, Editorial Maule.

Núñez de Pineda y Bascuñán, Francisco

[1628] 1996 **Cautiverio feliz y razón individual de las guerras dilatadas del Reino de Chile.** Santiago de Chile, Editorial Universitaria.

Ocaña, Diego de

[1600] 1995 **Viaje a Chile. Relación del viaje a Chile, año de 1600, contenida en la crónica de viaje intitulada "A través de la América del Sur".** Santiago de Chile, Editorial Universitaria.

O'Higgins, Tomas

[1796-1797] 1943 "Diario de viaje del capitán Don Tomás O'Higgins de orden del virrey de Lima, el marqués de Osorno. 1796-1797", en **Revista Chilena de Historia y Geografía**, Santiago de Chile, 103, pp. 30-83.

Ovalle, Alonso de

[1645] 1969 **Histórica relación del Reyno de Chile.** Santiago de Chile, Instituto de Literatura Chilena.

Palermo, Miguel Ángel

1986-1987 "La expansión meridional de los camélidos domesticados en América: el hueque de Chile." en *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, Nueva Serie, Buenos Aires, XVII/1, pp. 67-80.

Pérez García

[1810] 1900 **Historia de Chile.** Tomo I, en Colección de Historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional, Tomo XXII, Santiago de Chile, Imprenta Elzeviriana.

Quiroga, Jerónimo de

[1690] 1979 **Memorias de los sucesos de la Guerra de Chile.** Santiago de Chile, Editorial Andrés Bello.

Randall, Robert. 1993 "Los dos vasos: cosmovisión y política de la embriaguez desde el incanato hasta la colonia." en Saignes, Thierry (Comp.) *et al.* 1993, **Borrachera y Memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes.** Lima, Hisbol / IFEA, pp. 73-112.

Ratto, Silvia

1994a "El 'negocio pacífico de los indios': la frontera bonaerense durante el gobierno de Rosas," en **Siglo XIX, Revista de Historia**, México, 15, pp. 25-47.

Ratto, Silvia

1994b "Indios amigos e indios aliados. Orígenes del 'negocio pacífico' en la Provincia de Buenos Aires (1829-1832)", en **Cuadernos del Instituto Ravignani**, Buenos Aires. N° 5.

Reuel Smith, Edmond

[1853] 1914 **Los Araucanos o Notas sobre una gira efectuada entre las tribus indígenas de Chile Meridional por Edmond Reuel Smith, Miembro de la Expedición Astronómica Naval de los EE UU en Chile.** Santiago de Chile, Imprenta Universitaria.

Retamal Ávila, Julio

1997 "Sociedad indígena chilena, siglos XVI y XVII. Población y relaciones sociales", en **Boletín de Historia y Geografía**, Santiago de Chile, 13, pp. 171-233.

Ried, Aquinas

[1840] 1920 "Diario del viaje efectuado por el doctor Aquinas Ried desde Valparaíso hasta el lago Llanquihue y de regreso (7 de Febrero de 1840 al 30 de Junio del mismo año)", en **Revista Chilena de Historia y Geografía**, Santiago de Chile, XXXVI, (40), pp. 212-266.

Rosales, Diego de

[1674] 1877 **Historia General del Reyno de Chile, Flandes Indiano.** Valparaíso, Imprenta del Mercurio.

Ruiz, Hipólito

[1782] 1952 **Relacion Histórica del Viage que hizo a los Reynos del Peru y Chile el Botanico D. Hipolito Ruiz en el año de 1777 hasta el de 1788, en cuya época regreso a Madrid.** Madrid, Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales.

Saignes, Thierry

1989 "Borracheras andinas: ¿Por qué los indios ebrios hablan en español?", en **Revista Andina**, Lima, 7 (1), pp. 83-113.

Saignes, Thierry

1993 "Estar en otra cabeza: tomar en los Andes." Saignes, Thierry (Comp.) *et al.*, **Borrachera y Memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes.** Lima, Hisbol / IFEA, pp. 11-21.

Saignes, Thierry (Comp.) *et al.*

1993 **Borrachera y Memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes.** Lima, Hisbol / IFEA

Solano, Francisco de

1995 **Relaciones Geográficas del Reino de Chile, 1756.** Madrid / Santiago de Chile. Consejo Superior de Investigaciones Científicas / Universidad Internacional SEK.

Sors, Antonio

[1780] 1921 "Historia del Reino de Chile, situado en la América Meridional, que hace relación de la población de los españoles en él: de las tierras de los Indios naturales, sus costumbres, y ubicación: del sistema conveniente para reducirlos a la obediencia de Su Majestad", en **Revista Chilena de Historia y Geografía**, Santiago de Chile, XXXIX (43), pp. 163-199.

Spielman, Katherine

2002 "Feasting, Craft Specialization, and the Ritual Mode of Production in Small-Scale Societies", en **American Anthropologist**, Washington, (104) 1, pp. 195-207.

Steibel, P. E.

1997 "Nombres y usos de plantas aplicados por los Indios Ranqueles de La Pampa (Argentina)", en **Revista de la Facultad de Agronomía**, Universidad Nacional de La Pampa, Santa Rosa, 9 (2), pp. 1-40.

Treutler, Paul

[1860-1863] 1958 **Andanzas de un alemán en Chile, 1851-1863**. Santiago de Chile, Editorial del Pacífico S.A.

Ulloa, Antonio de

[1748] 1990 **Viaje a la América meridional**. Madrid, Historia 16.

Valdivia, Luis

[1606] 1684 **Arte y Gramatica General de la lengva que corre en todo el Reyno de Chile, con un vocabulario y confesionario: compuestos por el Padre Luis de Valdivia**. Sevilla, Thomás Lopez de Haro.

Vázquez, Mario C.

1967 "La chicha en los países andinos", en **América Indígena**, México, 27 (2), pp. 264-282.

Vázquez de Espinosa, Antonio

[1619] 1992 **Compendio y descripción de las Indias Occidentales**. Madrid, Historia 16, Colección Crónicas de América.

Vecchi, Horacio

[1609] 1937 "Copia de una carta del Padre Horacio Vecchi al Padre Diego de Torres, Provincial de la Compañía de Jesús en la Provincia del Tucumán. Arauco, 23 de febrero de 1609.", en Blanco, José María, **Historia documentada de la vida y gloriosa muerte de los padres Marín de Aranda Valdivia y Horacio Vecchi y del hermano Diego de Montalban de la Compañía de Jesús. Mártires de Elicura en Arauco**. Buenos Aires, Sebastián de Amorrortu e Hijos.

Viedma, Francisco de

[1781] 1938 "Diario de Francisco de Viedma, sobre las exploraciones y descubrimientos en las zonas del Río Negro", en **Revista de la Biblioteca Nacional**, Buenos Aires, II (7), pp. 503-552.

Vignatti, Milcíades Alejo

1953 "Datos de Etnografía Pehuenche del libertador José de San Martín.", en **Notas del Museo Eva Perón**, Tomo XVI, Antropología, La Plata, 57, pp. 1-25.

Villar, Daniel & Juan Francisco Jiménez

2000 "Botín, materialización ideológica y guerra en las pampas durante la segunda mitad del siglo XVIII. El caso de Llanquetruz", en **Revista de Indias**, Madrid, LX (220), pp. 687-707.

Villar, Daniel & Juan Francisco Jiménez

2003a "Los Indígenas de *Leu Mapu*. Pozos de agua, campos de castas e identidad ranquel (1780-1806).", en **IX Jornadas Inter Escuelas-Departamentos de Historia, Mesa Relaciones Sociales en los Espacios de Frontera Latinoamericanos, Siglos XVIII-XIX**. Escuela de Historia, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, 24 a 26 de septiembre de 2003.

Villar, Daniel & Juan Francisco Jiménez

2003b “Un Argel disimulado. Aukan y poder entre los corsarios de Mamil Mapu (segunda mitad del siglo XVIII).”, en **Nouveau Monde, Mondes nouveaux**, Revista del Centro de Estudios Regionales del Mundo Americano (CERMA), Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, París, 3, pp. 1-27.

Villar, Daniel & Juan Francisco Jiménez

2003c “Saca de ganados mayores y menores para la tierra de Indios. Convites, consumo y política entre los Indígenas de Araucanía y las pampas (segunda mitad del siglo XVIII).”, en *Jornada de Debate de la Red de Estudios Rurales (RER) y del Programa de Estudios Rurales (PROER) sobre el tema Comercio Inter-étnico en Pampa-Patagonia, Siglos XVIII y XIX*, Instituto de Historia Argentina y Americana Dr. Emilio Ravignani, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, 7 de noviembre de 2003.

Wachtel, Nathan

1997 **Dioses y vampiros. Regreso a Chipaya**. México, Fondo de Cultura Económica.

Zúñiga, Joseph de

1682 “Carta que escribió el Padre Joseph de Zuñiga al P.e Prov.l de la Compañía del Reino de Chile en 3 de Marzo de 1682. En *Copia de los autos hechos sobre las Misiones de Valdivia*”, Biblioteca Nacional de Santiago de Chile, Biblioteca Medina, Manuscritos (Copias) Volumen 166, Documento 3.414, fojas 206 a 226 vuelta.