



**FILO:UBA**  
Facultad de Filosofía y Letras  
Universidad de Buenos Aires

G

# Utilización de vegetales en las sociedades indígenas norpatagónicas

## contribución a una base de datos v.1.

Autor:

Azar, Pablo Fernando

Tutor:

Crivelli Montero, Eduardo Adrián

2002

Tesis presentada con el fin de cumplimentar con los requisitos finales para la obtención del título Licenciatura de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires en Ciencias Antropológicas

Grado

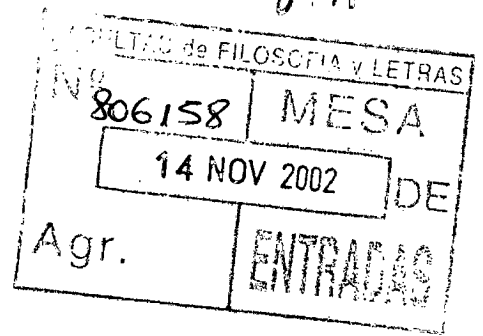


**FILO:UBA**  
Facultad de Filosofía y Letras

FILODIGITAL  
Repositorio Institucional de la Facultad  
de Filosofía y Letras, UBA

TESIS 10-2-18

U.A



Universidad de Buenos Aires

Facultad de Filosofía y Letras

Departamento de Ciencias Antropológicas

Orientación Arqueología

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES  
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS  
Dirección de Bibliotecas

**Utilización de vegetales en las sociedades indígenas norpatagónicas**

**Contribución a una base de datos**

Tesis de Licenciatura

Pablo Fernando Azar

Libreta Universitaria N°: 20.120.876

Director: Dr. Eduardo A. Crivelli Montero

2002

**CONTENIDO**

AGRADECIMIENTOS.....	2
INTRODUCCIÓN E HIPÓTESIS.....	3
MARCO TEÓRICO .....	6
METODOLOGÍA.....	7
ABREVIATURAS UTILIZADAS.....	12
FITOGEOGRAFÍA DE NORPATAGONIA.....	13
GLOSARIO DE TÉRMINOS BOTÁNICOS.....	19
USOS DE LA FLORA DE NORPATAGONIA.....	24
CONCLUSIONES.....	118
TRABAJOS DE CAMPO (ANEXO I).....	128
BIBLIOGRAFÍA.....	136
BIBLIOGRAFÍA POR CONSULTAR.....	143

03317

## AGRADECIMIENTOS

Mi profundo agradecimiento:

al Dr. Eduardo A. Crivelli Montero, por su incansable apoyo, por sus lecturas y comentarios que fueron de valiosísima ayuda; a la Analista en Computación, Ana Carolina de Armiño, la “piedra informática” sobre la cual construí esta tesis; a los Ing. Agr. Luisa Conticello y , Ricardo Gandullo, por su afecto y por dedicar parte de su tiempo en ayudarme en la identificación taxonómica de ciertas plantas, ambos de la Facultad de Ciencias Agrarias (U.N.Co.); al Dr. Leonardo Salgado; a la antropóloga Ursula Lipovec Cebron, de la Facultad de Filosofía y Etnología de Ljubljana, Eslovenia, por sus valiosos consejos sobre la etnobotánica mapuche; a mi hermano, el Ing. Agr. Gonzalo Azar, con quien hice mis primeras excursiones botánicas; al Sr. Rolando Huenufil y a la Sra. María Teresa Tripailaf, integrantes de la Comunidad mapuche Linares, por todo lo que me enseñaron; a todos los profesores que he tenido en la carrera de Ciencias Antropológicas, particularmente a los de las materias arqueológicas, que contribuyeron a mi formación como futuro profesional; a la Lic. María Cristina Di Sarli y a la Srta. Adriana Guma, del Departamento de Antropología, por ser tan atentas conmigo y tenerme al día con el calendario académico; a mis entrañables amigos y compañeros de facultad, Sr. Carlos Follado y Lic. Fernando Bellagamba, por el eterno estímulo que me brindaron; al Dr. Pedro Navarro Floria, quien siempre se hizo un tiempo para mis dudas históricas; al personal de biblioteca de la U.N.Co. , en especial a Adriana, Erika, Evangelina, y Gerardo; al personal del Museo Etnográfico de la F. F. y L. (UBA), lugar en el que comencé a hacer mis primeros pasos en arqueología; a la Cátedra de Recursos Culturales, Fa. Tu. , (U.N.Co.); a la Lic. Susana N. Rodríguez; a la Lic. Estela M. Cúneo; a los librereros Enrique, Genoveva , Miguel, Néstor y Alicia, siempre dispuestos a mis caprichos bibliográficos; al maestro rural y amigo Gustavo Ciganda, sin su colaboración no hubiese sido posible el trabajo de campo; a mi padres; a Liliana, Indiana y Julián, mi familia, por su paciencia y apoyo.

Por último, quiero hacer una dedicación especial a la memoria del Dr. Jorge Fernández, del Sr. Carlos Gradín, Investigador Principal de CONICET, y de la Lic. Ana María Biset, por su invaluable contribución a la arqueología de Norpatagonia.

## INTRODUCCIÓN E HIPÓTESIS

Cuando decidí abordar en mi tesis el tema de la etnobotánica de las sociedades indígenas de Norpatagonia, la primera pregunta que me hice fue qué sentido le iba a dar a la investigación, en qué contribuiría a quienes se dedicaban o dedicaran a esta disciplina y qué utilidad o qué relevancia podía tener para otros tesisistas o investigadores. En consecuencia, mi intención fue contribuir a una futura base de datos de etnobotánica patagónica que sirviera para comprender la dinámica del aprovechamiento de los recursos vegetales, delinear nuevas trayectorias de investigación y, tal vez lo más ambicioso, formular nuevas hipótesis de trabajo que ayudasen a una mejor comprensión e interpretación de los estudios paleoetnobotánicos (Pérez de Micou 1985:45).

El tema de esta investigación es todo lo pertinente al uso que le han dado los indígenas de Norpatagonia (provincias de Neuquén y Río Negro) a la flora silvestre; tanto nativa como exótica.

Nuestra hipótesis se centra en que los indígenas norpatagónicos (básicamente mapuches y tehuelches), hasta fines del siglo XIX, utilizaron más plantas con fines alimenticios que con fines medicinales; y que a partir de ese momento (hasta la actualidad) el vuelco mayoritario a estas últimas fue una respuesta a una de las tantas consecuencias que trajo aparejada la Campaña del Desierto.

## FUENTES UTILIZADAS

En algunos casos, resultó difícil decidir si la fuente que se estaba utilizando debía ser considerada histórica o etnográfica; o, como lo plantea Nacuzzi (1998:43)<sup>1</sup>, de viajeros o etnógrafos. Seguimos el criterio de esta autora, quien considera esta división cuando las fuentes escritas dejan de hacer descripciones geográficas, itinerarios de viajes, etc.; y comienzan a fijar su atención en el “otro” como curiosidad científica. La obra de Tomás Harrington, *Contribución al estudio del indio Gününa küne* (1946) es el punto de inflexión entre los diarios de viajeros y los trabajos etnográficos (Nacuzzi 1998:44).

La mayor parte de la información etnobotánica proviene de diarios y relaciones de viaje de misioneros y viajeros (ca. siglo XVII-siglo XX), completándose con fuentes arqueológicas y con datos procedente de trabajos etnográficos actuales.

Las obras analizadas en esta tesis son consideradas antecedentes válidos de la investigación etnobotánica. Pero además, debe destacarse que desde 1920, con los trabajos de Lorenzo Parodi se inicia un copioso período de trabajos botánicos sistemáticos que han contribuido (y contribuyen) sobre manera al estudio de las plantas silvestres (nativas y exóticas) utilizadas para diversos fines por los indígenas de la Patagonia.

Entre otros, podemos mencionar a Juan A. Domínguez (1918), Milcíades Vignati (1941), Arturo Ragonese y Martínez Crovetto (1947), Ángel L. Cabrera (1947- 1971), Martínez Crovetto (1963), Lorenzo Parodi y Julián Cámara Hernández (1964), Osvaldo Boelcke (1957), Milan Dimitri (1960 en adelante); Cecilia Pérez de Micou (desde 1980 trabaja en temas de arqueobotánica); y por último, el proyecto *Flora Patagónica* (iniciado en 1963 y aun vigente), dirigido por la Dra. Maevia N. Correa.

Estos estos autores han sido trabajados en esta investigación y citados en el acápite Bibliografía.

---

<sup>1</sup> Nacuzzi, Lidia. 1998. *Identidades Impuestas*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.

## FUENTES HISTÓRICAS UTILIZADAS PRESENTADOS EN ORDEN CRONOLÓGICO

Autor	Años de actividad (aprox.)	Año de edición utilizada
Nicolás Mascardi	1670	1963
Francisco de Viedma	1781	1938
Basilio Villarino	1782	1837
Francisco González	1798	1965
Luis de la Cruz	1806	1835
Francisco Javier Muñiz	1821 - 1823	1917
Alcides d' Orbigny	1826 - 1833	1945
Eduard Poeppig	1826 - 1829	1960
Augusto Guinnard	1856 - 1859	1947
Guillermo Cox	1862 - 1863	1863
Jorge Claraz	1865 - 1866	1988
George Musters	1869 - 1870	1991
Mariano Bejarano	1872	1873
Francisco Moreno	1873	1874
Hermann Burmeister	1873	1873
Francisco Moreno	1876 - 1877	1969
Clemente Onelli	1904	

## FUENTES ETNOGRÁFICAS

Autor	Años de actividad (aprox.)	Edición utilizada
Tomás Guevara	¿?	1899; 1904; 1929
Clemente Onelli	1904	1904
Ernesto Wilhelm de Mösbach	1924 - 1927	1984; 1976; 1999
Berta Koessler - Ilg	1920 - 1965	2000
M. Inez Hilger	1950 (aprox.)	1957
M. Bórmida y R. Casamiquela	1956	1964
Ricardo Nardi	1963	1965

## MARCO TEÓRICO

La relación entre las sociedades humanas y su ambiente es una realidad que difícilmente puede discutirse. Lo que sí podemos poner bajo la lupa es el tipo de contacto que han tenido los pueblos con el mundo natural a lo largo de su historia.

Factores naturales, sociales, religiosos, de dominación cultural, etc. se involucran en esta relación, trastocando muchas veces el entorno del cual dependían las comunidades aborígenes. Ellas necesitan satisfacer sus necesidades biológicas extrayendo recursos del ambiente natural. De todos ellos, las plantas son uno de los más explotados pero con una visibilidad arqueológica muy baja, subvaluando así la importancia de los vegetales.

Sabemos que muchos vegetales, debido a su consistencia, rara vez se evidencian en el registro arqueobotánico (*sensu* Ford 1979):<sup>2</sup>

Cómo desentrañar, entonces, cuándo ese tipo de plantas juega un papel crucial en la religión, la economía, la medicina, o las alianzas sociales.

La etnobotánica es la disciplina que puede contribuir al conocimiento de las plantas que son útiles para una comunidad, cuáles son las más significativas, cómo las clasifica, las identifica y se relaciona con ellas. También se interesa saber qué tipo de reglas, o creencias están involucradas en la elección y selección de una planta (1979:286).

La paleoetnobotánica ayuda a identificar a los agentes responsables de introducir vestigios naturales en los sitios arqueológicos (Pérez de Micou 2002:11), contribuyendo, además, a interpretarlos a la luz de "... la observación etnográfica y el análisis de fuentes etnohistóricas."<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> "Archaeobotany is the study of plant remains derived from archaeological contexts. [...] Archaeobotany refers to the *recovery* and *identification* of plants by specialist regardless of discipline: paleoethnobotany implies their *interpretation* by particular specialists". (Ford 1979:299).

<sup>3</sup> Pérez de Micou, Cecilia. 2002. *Plantas y Cazadores en Patagonia*. Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras, U.B.A.



## METODOLOGÍA

Si bien esta investigación se ciñe a las provincias antes mencionadas; ciertas plantas usadas por los indígenas han trascendido estas fronteras, indicando, por lo tanto, su extendido uso y su importancia para la subsistencia de estas sociedades. Hay que recordar que las especies presentes en la Patagonia septentrional suelen existir también en Patagonia meridional, Cuyo, La Pampa e incluso en algunas regiones de Chile. Por lo tanto, me he visto en la necesidad de incorporarlas a la base de datos.

Esta aclaración es relevante en los estudios paleobotánicos a la hora de estudiar, por ejemplo, áreas de explotación de recursos vegetales, en las cuales muchas veces tenemos que tratar de identificar no sólo el ambiente específico de las plantas sino también su área de utilización. En la selección de las plantas que formarían parte de la base de datos, tuve en cuenta aquellas especies que:

- aparecen en los registros arqueobotánicos (sensu Ford),<sup>4</sup> omitiendo las de identificación taxonómica inespecífica
- fueron mencionadas por viajeros y etnógrafos, explicitando su uso humano<sup>5</sup>
- actualmente son utilizadas por las comunidades mapuches con idénticos usos a los citados por las fuentes históricas, o con usos no registrados hasta la fecha
- fuentes bibliográficas actuales que completan la información etnobotánica

Un ejemplo de uso específico es: "Para lavarse el cabello, los que tienen jabón lo usan; otros usan jabonaduras frotando corteza de quillay [*Quillai saponaria* Mol.] entre las manos (Hilger, S. 1957:58)".

Las adscripciones étnicas referidas en este trabajo son las de las fuentes respectivas. No pareció prudente innovar en una cuestión espinosa y un tanto marginal respecto del tema principal. No debemos olvidar que el proceso de araucanización diluyó las fronteras étnicas de las sociedades indígenas de norpatagónicas complicando aún más la identificación cultural de estos grupos. A este problema se le sumó el de las identidades impuestas por el blanco "... con fines puramente prácticos administrativa y políticamente" (Nacuzzi 1998:133)<sup>6</sup>.

<sup>4</sup> Ford, R. 1979. (Op. cit.: 299).

<sup>5</sup> Estas fuentes pueden ser útiles, sobre todo, para el análisis de material arqueobotánico de sitios tardíos (Pérez de Micou 1985:37/8).

<sup>6</sup> Nacuzzi, Lidia. 1998. Op. cit.

Algunos autores (Villarino, Cox, Claraz, Musters, Moreno, etc.), además de dar cuenta del aprovechamiento de ciertas especies, se refieren, en forma general, al panorama botánico de la zona que estaban recorriendo. Las plantas mencionadas de este modo no han sido consignadas en la base, lo que no significa desconocer su potencial importancia para el conocimiento ambiental. Tanto en las fuentes históricas como en los estudios hechos por autores actuales aparecen datos ambiguos. Tal es el caso del estudio preliminar de Rey Balmaceda para la obra de Musters (1991) y del de Vignati para el diario de González (1965). El primer autor, al interpretar las posibles plantas citadas por el explorador inglés, ambiguamente escribe “podría ser que...”, o “tal vez sea una...”. Por su parte, Vignati, a partir de simples frases como “... hemos visto tres ahumadas bastante crecidas de otros indios...” (González 1965:25), entra en una disquisición (a nuestro juicio sin sentido desde el momento que la información dada por el marino es más que precaria) en torno a si las plantas usadas para la quema han sido *Chuquiraga erinacea*, *Verbena tridens* o *Lepidophyllum cupressiforme* (González 1965:68).

Frente a estas ambigüedades, se decidió obrar de dos maneras:

- las plantas cuyos nombres no se aclaran con certeza se han excluido
- en otras ocasiones, a pesar de la errónea identificación del comentarista, o de la ambigüedad del mismo, la descripción es tan buena que se ha podido determinar a qué planta se estaba refiriendo.

En cuanto a la identificación taxonómica, he procurado hacerla al nivel de género y especie por dos caminos: a través de la información etnobotánica contenida en las fuentes y con el asesoramiento profesional de los ingenieros agrónomos Luisa Conticello (Titular de la cátedra de Botánica Sistemática) y Ricardo Gandullo (Jefe de Trabajos Prácticos de dicha cátedra), de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue.

### **Los herbarios**

En cuanto a la identificación taxonómica, he procurado hacerla al nivel de género y especie por dos caminos: a través de la información etnobotánica contenida en las fuentes y con el asesoramiento profesional de los ingenieros agrónomos Luisa Conticello (Titular de la cátedra de Botánica Sistemática) y Ricardo Gandullo (Jefe de Trabajos Prácticos de dicha cátedra), de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue.

También confeccioné un herbario de campo, aunque no exhaustivo, con el fin de mejorar mi

formación personal y aprender a determinar las muestras en el momento de recolectarlas, pero no forman parte de este trabajo. Un duplicado de las especies recolectadas se encuentra depositado en el herbario institucional "A.R.C." (Agronomía, Región Comahue).

Técnicas de recolección:

Se siguieron los criterios propuestos por la cátedra de Botánica Sistemática de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue, por Gerald Durrell<sup>7</sup> y Richard Dempewolf<sup>8</sup>.

En aquellos casos en que el nombre vulgar de la planta en cuestión remitía a varias especies, o no se lograba definir las mismas, he optado, sencillamente, por describir sólo el género.

Sólo en unas pocas situaciones me encontré con verdaderas incógnitas botánicas que gracias a la ayuda del Dr. Eduardo A. Crivelli Montero y la Ing. Agr. Luisa Conticello pude dilucidar. Tal es el caso de cita de González: "Campos de mucha leña como de ananá" [el subrayado es mío] (González 1965:48). Ante semejante frase, y tratándose de Patagonia, Vignati comenta lo siguiente: "Ignoro y, ni siquiera sospecho, a qué puede hacer alusión" (en González 1965:102).

La planta a la que hace alusión el marinero Francisco González pertenece, seguramente, al género *Eryngium* (*paniculatum* o *chubutense*) (Correa 1988:356); debido a que las hojas de la roseta (basales) de estas plantas se parecen a las hojas de la roseta del fruto del ananá (Eduardo A. Crivelli Montero, com. pers., Buenos Aires, junio de 2002; Luisa Conticello, com. pers., Cinco Saltos, julio de 2002; Boelcke 1957:84).

Para la traducción de términos mapuches utilicé el diccionario comentado de Esteban Erize (1960); a mi juicio, el más exhaustivo que existe actualmente.

### Las ilustraciones

El anexo II contiene gran parte de las plantas mencionadas en la tesis.

Las ilustraciones fueron reunidas aparte con el propósito de que pudieran efectuarse consultas simultáneas entre el texto y las imágenes. Se han omitido aquellas que no pudieron identificarse al nivel de especie.

Hemos reproducido las escalas siempre que las fuentes utilizadas las tuviesen.

---

<sup>7</sup> Durrell, G. 1982. *Guía del Naturalista*. Madrid: Blume Ediciones.

<sup>8</sup> Dempewolf, R. 1960. *The Question and Answer Book of Nature Craft*. New York: Capitol Publishing Company, Inc.

Lejos de ser un exhaustivo atlas iconográfico para especialistas en botánica, puede acaso resultar de utilidad para los trabajadores de campo, a los efectos de lograr una identificación primaria de las plantas de interés para los investigadores.

### **Trabajos de campo**

Las entrevistas con comunidades mapuches actuales y pobladores criollos que aún siguen empleando vegetales con fines diversos, me han brindado información, que he cruzado con los diarios de viajeros empleados en esta tesis. Por ejemplo, en el vocabulario araucano-castellano de su diario, Jorge Claraz cita a la cocolla, sin más detalles que: “Planta de la zona del Limay. De su raíz sacan el color rojo; de su harina tortas.” (Claraz 1988:161). En ocasión de una visita a la casa de Octavio Paineofilú (miembro de la comunidad homónima, en Junín de los Andes), pude comprobar que a esta planta (aún en uso) también la llamaban *tara*, nombre que sí aparece en los textos de botánica, con lo que logramos su identificación taxonómica.

En las entrevistas procuré cumplir objetivos científicos y sociales (sensu Alderete Núñez 1971:77) en la medida en que deseábamos obtener información de primera mano para evaluar comportamientos con relación a los usos de las plantas y las circunstancias sociales involucradas en dichos usos.

En los diversos trabajos de campo pudieron efectuarse 5 entrevistas: noviembre de 1998, enero-marzo de 2002 y noviembre del mismo año.

La primera de ellas tuvo lugar en la localidad de Paso Flores (provincia de Río Negro); la segunda y la tercera, en el paraje Nahuel Mapi abajo (provincia del Neuquén); la cuarta en la ciudad de Zapala (provincia del Neuquén); y la última en la ciudad de Neuquén.

En el momento de seleccionar a los informantes se tuvo en cuenta que hubieran empleado o que continuaran empleando plantas para distintos fines (para teñir, como medicinales, para alimentación, para fumar o estimulantes, etc.).

Las entrevistas fueron abiertas, sin un cuestionario previo. Les planteamos nuestras inquietudes y ellos, anécdotas de por medio, fueron explicándonos lo que hacían con las plantas. No se utilizó grabador porque constatamos que intimidaba al entrevistado. Por tal motivo se hizo un registro literal manuscrito de los pasajes más importantes de las entrevistas. Se las transcribe en el Anexo I.

Los campos de la base de datos fueron determinados por el uso mismo de la planta en cuestión. En aquellos casos donde los fines eran difíciles de catalogar, recurrimos a la *Guía para la Clasificación de los Datos Culturales*, de George Murdock (1960).

En el campo “sustancias químicas”, me he detenido en aquellas especies cuya composición química está íntimamente relacionada con el uso potencial. Reiteramos, como ejemplo, la cita precedente de Hilger (1957:58): “Para lavarse el cabello, los que tienen jabón lo usan; otros usan jabonaduras frotando corteza de quillay [*Quillai saponaria* Mol.] entre las manos (el quillay posee saponina, sustancia que le confiere a la planta propiedades detergentes)”.

El acápite “Observaciones” incluye, exclusivamente, notas personales, aclaraciones y/o acotaciones que complementan la información etnobotánica.

### **Características de la base de datos Access 2000**

Access es un programa de gestión de bases de datos. Es uno de los más usuales y potentes; se la actualiza regularmente.

Hay por lo menos tres métodos de búsqueda.

Por otra parte, este programa tiene una limitación no es posible intercalar diferentes estilos de caracteres; p. ej. , regulares y cursivas. Esta aclaración es pertinente porque, en contadas ocasiones, me he visto en la necesidad de citar los nombres científicos de ciertas plantas en su denominación latina, pero renunciando a las cursivas. Para subsanar este inconveniente, opté por exportar la vista Informe de la base de datos a Word.

Para trabajos ulteriores emplearía el programa FileMarker Pro 5.5 que sí permite alternar letras regulares y cursivas.

## **ABREVIATURAS UTILIZADAS**

ar: araucana/o

(E.): flora exótica

(N.): flora nativa

PFA: Pablo Fernando Azar

p-g: pampa-gennaken

q: quechua

## FITOGEOGRAFÍA DE NORPATAGONIA

A fin de brindar un marco fitogeográfico para las especies mencionadas en esta tesis, describiremos las provincias y/ o distritos a las cuales ellas pertenecen.

No existe un criterio homogéneo para clasificar las distintas provincias florísticas de nuestro país. Consideramos dos autores muy utilizados en los estudios botánicos; Cabrera (1971) y Roig (1998).

Optamos por el primero porque encontramos más claras las categorías generales.

La región norpatagónica, desde el punto de vista fitogeográfico, comprende parte del Dominio Andino, en el que se incluyen parte de la Provincia Altoandina y parte de la Provincia Patagónica y el Dominio Subantártico, el cual abarca parte de la Provincia Subantártica; todas ellas, con sus respectivos distritos. Estos se caracterizan "... por la predominación de ciertas especies en las comunidades climácicas o subclimácicas" (Cabrera 1958:114).

Si bien no existe un criterio homogéneo en lo que se refiere a las categorías y nomenclaturas de territorios, en la presente tesis he optado por el expuesto por Angel Cabrera en su trabajo "Fitogeografía de la Argentina" (Cabrera 1958:6) (Figura 1).

### **Dominio Andino**

Se extiende por el oeste del territorio argentino, a lo largo de la Puna y de la cordillera hacia el sur de Mendoza, donde comienza a ensancharse paulatinamente hasta cubrir casi por completo los territorios de Chubut y Santa Cruz. El clima es frío y seco, con heladas durante todo el año y nieve en los meses de invierno. Los tipos de vegetación predominante son la estepa arbustiva y la estepa herbácea.

### **Provincia Andina**

Ocupa las altas montañas de la Argentina. En Neuquén y Río Negro aparece desde los 1.600 a los 2.200 m.s.n.m. El clima es frío y seco, con precipitaciones en forma de nieves o de granizo en cualquier estación del año.

El tipo de vegetación predominante es la estepa gramínea, pero también son frecuentes las estepas de arbustos, las vegas, etc. Pueden distinguirse tres distritos: Distrito Altoandino Septentrional, Distrito Altoandino Central y Distrito Altoandino Austral. Los dos últimos, en función de la región en estudio, son de nuestra incumbencia:

**Distrito Altoandino Central:** se extiende por los altos Andes del sur de San Juan, Mendoza y norte de Neuquén, limitando inferiormente con las provincias puneña y patagónica y, superiormente, con el límite de la vegetación.

La vegetación clímax parece ser la estepa arbustiva, con predominio de especies del género *Adesmia*.

**Distrito Altoandino Austral:** ocupa las altas montañas del sur del Neuquén, oeste de Río Negro, Chubut y Santa Cruz y Tierra del Fuego.

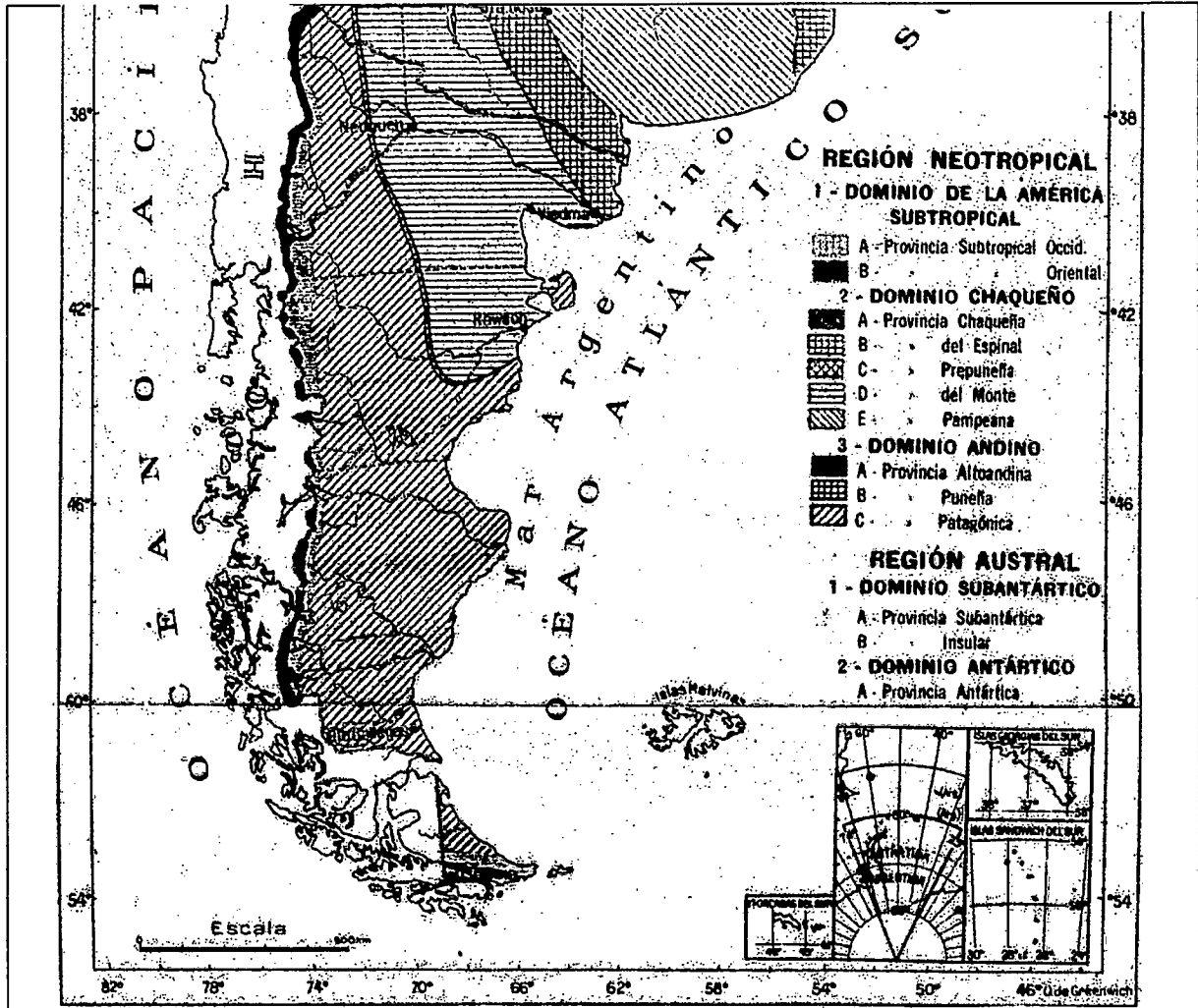
La flora de las laderas está formada por varios pastos xerófilos y numerosas monocotiledóneas y dicotiledóneas arbustivas o herbáceas, frecuentemente provistas de bellas flores amarillas, azules o rojas.

### **Provincia Patagónica**

Se extiende por la Precordillera de Mendoza hacia el sur, ensanchándose paulatinamente hasta cubrir la mitad occidental del Neuquén y de Río Negro y casi totalmente las provincias de



MAPA PARCIAL DE LAS PROVINCIAS FITOGEOGRÁFICAS DE LA PATAGONIA<sup>1</sup>



(Figura 1)

<sup>1</sup> Cabrera, A. L. 1958. *La Argentina. Suma de Geografía*. Buenos Aires: Edit. Peuser.

Chubut y Santa Cruz. El clima es muy seco y frío, con nieve durante el invierno y heladas todo el año.

Los tipos de vegetación predominante son la estepa arbustiva o la estepa herbácea, pero también se encuentran estepas halófilas, estepas sammófilas, vegas, etc.

Pueden distinguirse seis distritos: Distrito de la Payunia, Distrito Patagónico Occidental, Distrito Patagónico Central, Distrito Patagónico Subandino, Distrito del Golfo de San Jorge y Distrito Fueguino. Estos dos últimos quedan excluidos de la región en estudio.

a) **Distrito de la Payunia:** ocupa el extremo septentrional de la Provincia, en la región de los volcanes del sur de Mendoza y norte del Neuquén.

Es muy visible la estepa de solupe (*Ephedra ochreatea*), arbusto achaparrado áfilo, que suele estar acompañado por *Lycium chilense* y *Grindelia chiloensis* y otros arbustos. La presencia de elementos del Monte daría a esta comunidad carácter de Ecotono entre el Monte y Patagonia.

También son llamativas las estepas de *Chuquiraga rosulata* y, en algunos lugares, estepas arbustivas de neneo (*Mulinum spinosum*).

b) **Distrito Patagónico Occidental:** este distrito se extiende en forma de angosta faja, continua o fragmentada, desde el norte de Neuquén hasta el noroeste de Santa Cruz. Predomina una vegetación esteparia mixta de gramíneas y arbustos. Entre las asociaciones tenemos: estepa de neneo (*Mulinum spinosum*), estepa de malaspina (*Trevoa patagonica*) y duraznillo (*Colliguaja integerrima*); estepa de *Nassauvia axillaris*, etc.

c) **Distrito Patagónico Central:** comprende la zona más árida de Patagonia, en el centro de Río Negro y del Chubut, y en casi todo Santa Cruz. Las comunidades más características son las estepas de quilimbai (*Chuquiraga avellanadae*), colapiche (*Nassauvia glomerulosa*) y coirón amargo (*Stipa* sp.).

d) **Distrito Patagónico Subandino:** forma una angosta faja discontinua a lo largo de los primeros contrafuertes de la Cordillera Austral. Al sur del paralelo 51° S se ensancha cubriendo todo el territorio patagónico hasta el Atlántico.

La comunidad clímax es la estepa de coirón blanco (*Festuca pallescens*) asociado con muchas otras especies de pastos (*Poa ligularis*, *Bromus macracanthus*, *Stipa speciosa*, etc.).

### **Dominio Subantártico**

En la Argentina ocupa una angostísima faja en el extremo occidental del Neuquén, de Río Negro, del Chubut y de Santa Cruz. El clima es templado frío y húmedo, con nieve durante el invierno y heladas todo el año.

Predominan familias como *Nothofagus*, *Dacrydium*, *Fitzroya*, etc.

### **Provincia Subantártica**

Ocupa el área indicada anteriormente, con exclusión de las Malvinas y las Georgias del Sur, sobre montañas y valles glaciares. El clima es templado y húmedo, con temperatura media de 9.5° C en la parte norte y de 5.4° C en el extremo sur.

El tipo de vegetación dominante es el bosque, caducifolio o perennifolio, existiendo también praderas, turberas, etc. Pueden diferenciarse cuatro distritos diferentes: Distrito del Pehuén, Distrito del Bosque Caducifolio, Distrito Valdiviano y el Distrito Magellánico. Este último está fuera de nuestra área de interés.

a) **Distrito del Pehuén:** en la Argentina se extiende por el centro-oeste de Neuquén, desde las laderas del Volcán Copahue, hasta el extremo occidental del lago Lolog. La comunidad climax es el bosque de pehuén (*Araucaria araucana*). Suelen hallarse entre los 900 y 1.800 m.s.n.m. asociados a la lenga (*Nothofagus pumilio*), la caña colihue (*Chusquea culeou*), el calafate (*Berberis buxifolia*), *Ribes magellanica*, etc.

b) **Distrito del Bosque caducifolio:** ocupa todo el borde oriental de la Provincia Subantártica, desde el Neuquén a Tierra del Fuego, zona algo más seca que el resto de la Provincia. Lo caracterizan dos especies de *Nothofagus* de hoja caduca. El ñire (*Nothofagus antarctica*) y la lenga (*Nothofagus pumilio*), y una conífera, el ciprés (*Austrocedrus chilensis*). Estos árboles pueden formar bosques mixtos o bien predominar una sola especie. Los bosques de ñire suelen encontrarse en lugares bajos y húmedos; los de lenga son más tolerantes al frío y ascienden hasta cerca de 1.800 m.s.n.m. Los bosques de ciprés se encuentran sólo en la parte norte del distrito, ocupando las primeras avanzadas del bosque hacia el este. Otros elementos arbóreos de menor importancia son el radal (*Lomatia hirsuta*), la laura (*Schinus patagonicus*), el maitén (*Maytenus boaria*), etc. Entre los arbustos se destacan el chi-chin (*Azara microphylla*), el maqui (*Aristotelia chilensis*), el pichi (*Fabiana imbricata*), la chaura (*Pernettya mucronata*), el michay (*Berberis darwinii*), etc.

c) **Distrito Valdiviano:** en la Argentina, su área es muy reducida, limitándose a una faja estrecha y discontinua, inmediata al límite con Chile, en Neuquén, Río Negro y Chubut. Se trata del distrito más húmedo de la Provincia, superando la precipitación anual los 4.000 mm en algunos lugares. La especie característica de este Distrito es el coihue (*Nothofagus dombeyi*).

## GLOSARIO DE LOS PRINCIPALES TÉRMINOS BOTÁNICOS USADOS EN ESTA TESIS<sup>9</sup>

**Acicular:** órgano en forma de aguja.

**Acrescente:** órgano que acompaña a la flor y continúa desarrollándose después de la fecundación.

**Aculeado:** órgano cuya superficie presenta formaciones punzantes.

**Acuminado:** que se adelgaza suavemente hacia la parte superior, terminando en una punta alargada.

**Alterno:** órganos que nacen de a uno en cada nudo del tallo.

**Amentiforme:** en forma de amento.

**Amento:** inflorescencia en espiga generalmente péndula con flores unisexuales.

**Antecio:** casilla floral formada por la lemma y la pálea (flores de gramíneas).

**Aparasolado:** que tiene la forma de un parasol.

**Aovado:** que tiene la forma de un óvalo.

**Apical:** que se encuentra en la extremidad de un órgano.

**Ápice:** extremidad.

**Apiculado:** que termina en una pequeña punta.

**Aquenio:** fruto seco, indehiscente, cuyo pericarpio no está adherido a la semilla.

**Arilo:** engrosamiento del funículo que protege en parte la semilla.

**Arquegonio:** órgano en forma de botella que contiene la oófera (gameta femenina).

**Axilar:** que nace en la axila de un órgano.

**Basal:** basilar.

**Basilar:** que sale de la base.

**Bipinada:** hoja compuesta en la cual los folíolos nacen de las ramificaciones primarias del raquis.

**Bráctea:** hoja transformada que se encuentra cerca de la flor.

**Cáliz:** verticilo exterior del perianto, formado por sépalos, generalmente de color verde.

**Caméfitas:** Planta cuya yema de renuevo está a menos de 30 cm sobre el nivel del suelo (subarbusto bajo y ciertas matas de gramíneas).

**Canaliculado:** cruzado por pequeños surcos.

---

<sup>9</sup> Costa de Oliveri, Catalina A. 1988. En: Enciclopedia argentina de Agricultura y Jardinería. Buenos Aires: ACME.

**Capítulo:** inflorescencia cuyas flores se insertan sobre un receptáculo común rodeado por un involucro de brácteas.

**Cápsula:** fruto seco, dehiscente, con numerosas semillas.

**Carpelo:** cada una de las hojas ovulíferas que forman el gineceo.

**Cespitosa:** planta que forma césped (gramíneas).

**Cigomorfa:** flor u órgano del cual sólo se obtienen dos partes simétricas al ser dividido por un determinado plano.

**Cima:** inflorescencia definida en la cual cada eje termina en una flor.

**Coriáceo:** que tiene la consistencia del cuero.

**Corimbo:** inflorescencia racimosa en la cual los pedúnculos florales son de distinto tamaño, llegando todas las flores a la misma altura.

**Diadelfo:** androceo formado por dos grupos de estambres unidos por sus filamentos.

**Dialicarpelar:** ovarios cuyos carpelos están separados entre sí.

**Dialipétala:** flor cuya corola tiene sus pétalos separados. Dialisépalo. Cáliz con sépalos libres.

**Dialitépalo:** perigonio con tépalos libres.

**Diclina:** planta en la cual el androceo y el gineceo se encuentran en flores distintas.

**Dioica:** plantas cuyos sexos se hallan en distintos pies.

**Drupa:** fruto indehiscente que tiene mesocarpo carnoso, endocarpo leñoso y una sola semilla.

**Equinulado:** cubierto por pelos duros y cortos.

**Erecto (erguido):** órgano que se levanta perpendicularmente.

**Escamiforme:** que tiene aspecto de escama.

**Espiciforme:** en forma de espiga.

**Espiga:** inflorescencia racimosa en la cual las espiguillas están sentadas sobre el raquis. Se usa también en los casos en que las espiguillas están sostenidas por un breve pedicelo (*Paspalum*).

**Espinescente:** que se vuelve espinoso.

**Espiniforme:** que presenta la forma de una espina.

**Estaminodio:** estambre rudimentario o estéril.

**Estilo:** parte del gineceo, generalmente papilosa, en la cual germina el polen.

**Estípula:** apéndices que se encuentran en la base del pecíolo de ciertas hojas.

**Estolón:** tallo rastrero que se fija al suelo por medio de raíces adventicias que nacen en los nudos.

**Fasiculados:** órganos dispuestos en un haz o manojo (raíces de Monocotiledóneas).

**Ferrugíneo:** color de la herrumbre.

**Filiforme:** órgano cilíndrico muy fino, semejante a un hilo.

**Fistuloso:** órgano generalmente cilíndrico y hueco (hoja de cebolla, tallo de zapallo).

**Glabro:** que carece de pelos.

**Glanduliforme:** que por su forma parece una glándula.

**Glomérulo:** conjunto de órganos agrupados sobre la extremidad de un eje.

**Glumela:** cada una de las dos brácteas que forman el antecio o casilla floral.

**Hemicriptófita:** planta que tiene sus yemas de renuevo a nivel del suelo.

**Imbricado:** dispuesto como las tejas de un techo.

**Impapirinata:** hoja compuesta cuyo raquis termina en un folíolo.

**Inflorescencia:** conjunto de flores cuyos pedicelos parten del mismo eje o pedúnculo.

**Infrutescencia:** conjunto de frutos desarrollados sobre un receptáculo común.

**Involucelo:** (involucro parcial). Suele llamarse epicáliz y corresponde a una flor de una inflorescencia, la que a su vez puede llevar su correspondiente involucro

**Involucro:** conjunto de brácteas más o menos modificadas dispuestas alrededor de una flor o de un conjunto de flores.

**Isomorfo:** dos órganos que presentan la misma forma.

**Lanceolado:** órgano alargado, angosto, que termina como la punta de una lanza.

**Lemma:** glumela inferior.

**Lígula:** formación membranosa, más o menos tenue, a veces reducida a una hilera de pelos, que se halla en la parte interna de la hoja de las gramíneas entre la vaina y la lámina. Corola en forma de pequeña lengua de las flores periféricas de los capítulos de algunas Compuestas.

**Mericarpo:** cada uno de los segmentos en que se dividen naturalmente ciertos frutos secos.

**Nanofanerófitas:** plantas que no superan los 2 m de altura y cuyas yemas de renuevo están a más de 30 cm sobre el nivel del suelo.

**Nectario:** órgano glandular que produce néctar y que se encuentra en la flor o fuera de ella.

**Nervadura:** señal o saliencia que se marca en diversos órganos, particularmente las hojas y que corresponde a los haces líbero-leñosos.

**Nutante:** órgano que pende con su ápice hacia abajo.

**Oblolanceolado:** lanceolado con su parte más ancha hacia arriba.

**Oblongo:** órgano notablemente más largo que ancho.

**Obovado:** ovado con la boca más angosta.

**Ocrea:** parte basal de la hoja que rodea parcialmente al entrenudo, en forma de cartucho generalmente membranoso (Poligonáceas).

**Orbiculado:** que tiene forma circular.

**Pálea:** glumela superior bicarenada plana, generalmente más pequeña que la inferior (Gramíneas). Escamas o brácteas que rodean las flores de las compuestas.

**Palmatilobada:** hoja que tiene lóbulos dispuestos como los dedos de la mano (*Platanus*).

**Palustre:** planta que crece en terrenos pantanosos u orilla del agua, emergiendo de ella (*Scirpus*).

**Panoja:** inflorescencia racimosa compuesta de espiguillas.

**Papilionoidea:** corola característica de una subfamilia de Leguminosas que consta de un pétalo grande y central (estandarte), dos alas y una quilla (dos pétalos soldados), y que por su forma recuerda a una mariposa.

**Paripinada:** hoja compuesta cuyo raquis termina en dos folíolos.

**Pauciflora:** inflorescencia que lleva pocas flores.

**Pauciseminada:** con pocas semillas.

**Pecíolo:** parte de la hoja que une la lámina con el tallo.

**Peciolada:** hoja que tiene pecíolo.

**Pedicelo:** pedúnculo pequeño que sostiene la flor en una inflorescencia compuesta; pequeño pie que sostiene un órgano (funículo de la semilla).

**Pedúnculo:** parte del tallo que sostiene la inflorescencia.

**Perianto:** conjunto de cáliz y corola.

**Pericarpo:** parte fundamental del fruto que rodea las semillas, que está formado por el epicarpo, el mesocarpo y el endocarpo.

**Perigonio:** perianto formado dos piezas sin diferencia entre cáliz y corola.

**Pétalo:** cada una de las piezas que forman la corola.

**Pinatisecta:** partido en forma pinada.

**Plurifloro:** que tiene muchas flores.

**Polimorfo:** órgano que presenta en la misma planta varias formas.

**Pubescente:** cubierto por pelos cortos.

**Pulvino:** cuerpo abultado con función motriz que se encuentra en la base de algunas hojas o en los folíolos y en ciertos pedicelos florales: Leguminosas, Oxalidáceas.

**Radicante:** tallo que crece apoyándose en el suelo al que se fija por raíces adventicias que nacen en los nudos.

**Raquis:** eje primario de una panoja o espiga. Eje de una hoja compuesta que lleva los folíolos.

**Receptáculo:** parte ensanchada del pedúnculo sobre el que se inserta el perianto y los órganos sexuales. Receptáculo del capítulo de las Compuestas.



**Reniforme:** que tiene forma de riñón.

**Rizoide:** órgano filamentosos sin estructura propia de briófitas y protistas.

**Sagitado:** que tiene la forma de punta de flecha.

**Sépalo:** cada una de las piezas que forman el cáliz.

**Tépalo:** pieza del perigonio.

**Terminal:** que nace en el ápice de un órgano.

**Tricoca:** fruto seco formado por la reunión de tres cocos.

**Trífido:** dividido en tres por incisiones que llegan a la mitad.

**Sésil:** órgano sentado.

**Setáceo:** fino y erguido como una cerda.

**Subcoriáceo:** de consistencia casi parecida a la del cuero.

**Umbela:** inflorescencia indefinida cuyas flores están sostenidas por pedúnculos de la misma longitud, que nacen en un mismo punto del eje.

**Verticilado:** órganos que en número mayor de dos salen de un mismo nudo siguiendo distintos radios.

**Verticilo:** cada uno de los ciclos que forman la flor.

**Xerófila:** planta que vive en medio seco.

## USOS DE LA FLORA DE NORPATAGONIA

- Nombre científico.** *Accantholippia seriphioides* A. Gray. Moldenke.
- Fuente** Correa 1999:150.
- Nombre vulgar** Tomillo (Dimitri 1988:936; Erize 1989:130; Onelli 1904:147), menta del campo (Erize 1989:130), serpol (Manfred 1994:522). (Esta planta, en realidad, no es tomillo cultivado; a pesar de ello, así lo designan vulgarmente, PFA).
- Nombre indígena**
- Descripción** Subarbustos o plantas herbáceas, de hojas pequeñas, enteras y flores blanquecinas dispuestas en glomérulos espigados. Florece en verano y se multiplica por división de matas (Dimitri 1988:936).
- Ambiente** Hay en abundancia en el monte y la estepa (Onelli 1904:147). (N).
- Alimentación** Los tehuelches usaban el tomillo como condimento (Musters 1991:346).
- Medicinales** Los araucanos usaban la planta para tisanas sudoríficas (Onelli 1904:147; Erize 1989:130). Con las hojas se prepara una infusión “para que los niños no se hagan pis” (Ricardo Carriqueo, com. pers. Paso Flores, provincia de Río Negro, noviembre de 1998).

**Nombre científico** *Alstroemeria aurantiaca* D. Don.

**Fuente** Conticello et al. 1997:178.

**Nombre vulgar** Amancay o liuto (Conticello et al. 1997:178; Mösbach 1999:69; Vúletin 1979:430), cascabel (Conticello et al. 1997:178; Brion et al.1998:95), peregrina (Vúletin 1979:430).

**Nombre indígena** Libtu o tucuyo (ar.) (Olivares 1874, cit. por Vignati 1939:224), ligtu (ar.) (Mösbach 1999:69), amancai (q) (Vúletin 1979:430), litbu (ar.) (Fonck 1896:60), ngadu, coltro o liuto (ar.) (Guevara 1904:228;1929:290).

**Descripción** Hierba perenne, rizomatosa, tallos de hasta 1 m de alto. Hojas oblanceoladas. Inflorescencia umbeliforme 1-20 flora, con hojas basales. Flores amarillo-anaranjadas de 8 cm de largo; 6 tépalos, los tres apicales con estrías rojas; de seis estambres. Fruto cápsula, elíptica, coriácea; varias semillas globosas. Florece en enero, febrero y marzo (Brion et al.1998:95).

**Ambiente** En la cordillera de Neuquén, Río Negro, Chubut, y en zonas chilenas adyacentes (Brion et al.1998:95). (N).

**Alimentación** Los poyas comían las raíces de esta planta (Olivares 1874, cit. por Vignati 1939:224). La harina obtenida del molido de los rizomas tiene la propiedad de aumentar la leche a las madres mapuches durante la crianza (Vúletin 1979:430; Guevara 1929:290). Actualmente el rizoma seco y molido se usa en la localidad de San Martín de los Andes como alimento para los niños, como fécula (Conticello et al. 1997:178).

**Bebidas** Según el Padre Guillermo, el litbu servía, no solo para comerlo, sino también para hacer chicha (Fonck 1896:60).

**Medicinales** La decocción de los rizomas y tubérculos puede utilizarse para la cura de afecciones hepáticas o para contrarrestar el ardor de estómago (Brion et al. 1998:95).

<b>Nombre científico</b>	<i>Apium australe</i> Thouars
<b>Fuente</b>	Rapoport 1999:12.
<b>Nombre vulgar</b>	Apio cimarrón (Claraz 1998:63 y 95; Rapoport 1999:12).
<b>Nombre indígena</b>	Yaloau (p-g) (Claraz 1988:95); nolkinn o mennroe o meroi (ar.) (Claraz 1988:95; Rapoport 1999:12).
<b>Descripción</b>	Hierba anual de 0,50 a 1 m de altura, de hojas basales multidividas, trifoliadas hacia el ápice. Sus tallos poseen pocas hojas, que son en general, más pequeñas. Posee flores blancas de 1mm, dispuestas en umbelas terminales y axiales. Los frutos son elipsoides pequeños de aproximadamente 2 mm (Rapoport 1999:12).
<b>Ambiente</b>	Crece a la sombra de los manantiales (Claraz 1988:63), y en toda la cordillera de los Andes, desde Neuquén a Tierra del Fuego. Florece y fructifica de diciembre a abril (Martínez Crovetto 1968, cit. por Rapoport 1999:12). Los valles de los ríos patagónicos, los ojos de agua o manantiales o pequeños arroyuelos son aptos para el crecimiento del apio silvestre (Cabrera 1947/50:269). (N).
<b>Alimentación</b>	El apio es bueno para comerlo crudo o con el caruto (Claraz 1988:95). Los mapuches comían las partes aéreas (Hilger 1957:366). Los tehuelches ubicaban sus toldos en cercanías de cursos de agua donde crecía esta planta (González 1965:36-38). Actualmente, los mapuches buscan el apio en el bosque y usan sus hojas para hacer pucheros (Rapoport 1999:12)
<b>Manufacturas</b>	Con sus tallos los indios fabricaban flautas de cinco agujeros llamadas ñorquin (Erize 1960:304).
<b>Medicinales</b>	El té de la planta se recomienda contra el dolor de estómago (Martínez Crovetto 1963:612). En el paraje de la Media Luna (Neuquén), los mapuches la buscan en el bosque y usan sus hojas, agregadas al mate, contra indigestiones, la tos o resfríos (Rapoport 1999:12). Para enfermedades cutáneas (Gusinde 1936, cit. por Erdmann 1963:461). Mezclado con las hojas de una sinantera, los provee de un drástico para las grandes indigestiones (Onelli 1904:147). Usado también como diurético (Erize 1960:258). Si la placenta era despedida con dificultad, a la mujer mapuche se le daba una mezcla de apio picado, hervido en chicha o agua (Hilger 1957:269). El cacique Abel Kurruhuinka le contaba a la señora Koessler que usaban el apio para curar abcesos, úlceras y dolores de los huesos. También bebían su jugo cuando "su voz se tornaba baja y débil (disfónica)" (Koessler - Ilg 2000:54).
<b>Sust. Químicas</b>	Posee alcaloides no identificados en las hojas y frutos (Willamán y Schubert 1961, cit. por Ragonese y Milano 1984:229). "El género [...], entre sus componentes, contiene apiol, limoneno, ácido malónico y ácido palmítico; sustancias a las que se le atribuyen propiedades antipiréticas y diuréticas (Duke 1985, cit. por Rapoport 1999:12).
<b>Observaciones</b>	Esta planta, en la mitología mapuche, está relacionada con origen del

primer fuego (Koessler 2000:75).

<b>Nombre científico</b>	<i>Araucaria araucana</i> (Mol) C. Koch
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:72.
<b>Nombre vulgar</b>	Pino (Rapoport 1999:14).
<b>Nombre indígena</b>	Tschauna ahlec (p-g) pehuén (ar.). El fruto se llama tschauna (p-g) y gnillu (ar.) (Claraz 1988:150). Pehuén (Guevara 1929:291).
<b>Descripción</b>	Arbol dioco de hasta 30 m de alto con copa aparasolada. Ramas largas y cilíndricas cubiertas de hojas escamosas y punzantes reunidas en espiral. Las semillas, de unos 5 cm, son grandes y de color castaño claro (Rapoport 1999:14).
<b>Ambiente</b>	Habita en suelos volcánicos. Bosques andino-patagónicos (Rapoport 1999:14). (N).
<b>Alimentación</b>	El piñón se comía como postre o alimento en sí mismo (Villarino 1837:34; Musters 1969:216; 302 y 312; Rapoport 1999:14). Antaño, los piñones les proporcionaban a los mapuches comida de reserva para dos o tres años, cuando la cosecha había sido abundante. (Guevara 1929:291). Los mapuches molían los piñones y obtenían una harina, de la cual se hacían tortas (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:154). Al inicio del otoño, los pehuenches realizaban la recolección de piñones. En mapuche, esta actividad se la denominaba "yatén" (Alvarez 1984:261). Poeppig menciona que una sola cabeza contiene entre doscientos y trescientos piñones; siendo frecuente hallar veinte o treinta cabezas en un solo tronco (Poeppig 1960:413).
<b>Bebidas</b>	Se obtiene una bebida con la destilación de la resina (Yriarte 1980-81:33) o a partir de la maceración de los piñones con la que se logra una chicha (Hilger 1957:338; Erize 1989:121; d'Orbigny 1945:838). Esta bebida, en mapuche se denominaba "chavid" (Alvarez 1963:8). En la comunidad Linares (Neuquén) se hierven, se los pela y se los vuelve a hervir. Luego se muelen y vuelven a hervir. Sólo se cambia la primera agua. Se deja fermentar 7 o 10 días en un wampu [canoa] tapado. Antiguamente se los hervía en cántaros de greda y se los molía en piedras de moler. Tiene la consistencia del yogur (Rolando Huenufil, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).
<b>Manufacturas</b>	Los pinos viejos se buscan para hacer las ruedas de los catangos (Rolando Huenufil, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).
<b>Masticatorios</b>	Con la resina que exudan las ramas se elabora una especie de "chicle", llamado güpe, que les sirve para distraer el hambre (Yriarte 1980/81:33).
<b>Medicinales</b>	La goma resinosa se usa como cicatrizante. También contra el lumbago, úlceras y fiebres (Mösbach 1999:60; Rappaport 1999:14; Pardal 1937:142). En algunos casos, con la resina, preparan parches curativos llamados vilcas (Vúletin 1979:448). La resina blanca con barro se usa para pasmos, úlceras de la piel, golpes, ciática y dolores de cabeza

(Conticello et al.1997:168; Poeppig 1960:414).

- Tintóreas** Se tiñe con la cáscara que uno guarda. Da un tono marrón (Rolando Huenafil y María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).
- Sust. Químicas** El piñón posee 34,92 % de almidón y 14,56 % de proteínas (Escudero y Landabure 1943, cit. por Ragonese y Martínez Crovetto 1947:154).
- Prác. Propiciat.** La rogativa del nguillatún se inicia ofreciendo muday a Futa Chao (Gran Padre) (información brindada por Pablo Paillalef a G. Álvarez, 1994:376).
- Datos**
- arqueológicos** En la cueva Epullán Grande se hallaron tegumentos en los siguientes estratos: 1; 70; 143; 144; 145; 146; 176. En estrato 111 se halló endosperma o tejido de reserva (Rivera y Fernández 1997/98:35).
- Observaciones** Relata Guevara que "... en 1908, excepcionalmente seco en el sur, fue de cosecha abundante para los indios del este. Abandonaron sus trabajos de siembra para ir en busca de piñones que les sirvieran para el invierno del año próximo. Los entierran i tapan cuidadosamente para su conservación. De este depósito se surte la olla, que constantemente permanece al fuego para que coma el que lo desee, a cualquier hora del día. Los grupos de esas secciones ejercían derecho de propiedad sobre las comarcas de pinares, que fueron transmitiéndose de familia en familia hasta hace poco. Había, además en los valles de la cordillera innumerables espacios sin dueños, de libre apropiación." (Guevara 1929:291). Los piñones se conseguían en excursiones a la cordillera o mediante trueque con los chacareros (d' Orbigny 1945:838). En la "punta de pino", una cuña de madera muy compacta que se encuentra en el contacto de las ramas con el tronco, es leña muy apreciada. Normalmente se la recoge del suelo EduardoA. Crivelli, com. pers. Buenos Aires, agosto de 2002).

<b>Nombre científico</b>	<i>Aristotelia chilensis</i> (Mol.) Stuntz
<b>Fuente</b>	Rapoport 1999:16.
<b>Nombre vulgar</b>	Maqui (Rapoport 1999:16; Conticello et al.1997:172; Mösbach 1976:147; Vúletin 1979:443; Boelcke 1957:84; Erize 1960:254; Coña 1984:89; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:186; Dimitri 1988:730; Erdmann 1963:454), maki o quelón (Rapoport 1999:16; Mösbach 1999:91; Vúletin 1979:443).
<b>Nombre indígena</b>	Maqui (ar.) (Rapoport 1999:16; Conticello et al.1997:172; Mösbach 1976:147; Vúletin 1979:443; Boelcke 1957:84; Erize 1960:254; Coña 1984:89; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:186; Dimitri 1988:730; Erdmann 1963:454), maki o quelón (ar) (Rapoport 1999:16; Mösbach 1999:91).
<b>Descripción</b>	Arbusto o arbolito perennifolio, dioco de hasta 4-5 m de altura con tallos jóvenes rojizos. Posee hojas pecioladas, perennes, de 4-9 cm aovado-lanceoladas, de borde dentado y dispuestas en cruz con respecto al resto de las hojas del tallo. Las flores son pequeñas, blanquecinas, de cinco pétalos, con numerosos estambres, estériles. Pueden ser hermafroditas o unisexuales (uno de los sexos atrofiado). Sus frutos son bayas pequeñas de 5 mm de color negro brillante o azuladas, que contienen de 2 a 4 semillas. Florece de noviembre a diciembre y fructifica en el verano (Rapoport 1999:16).
<b>Ambiente</b>	Típico de los bosques. Aparece también en la región limítrofe entre éste y la estepa (Boelcke 1957:84). (N).
<b>Alimentación</b>	Sus bayas son jugosas y de sabor dulce (Cox 1863:34; Guevara 1929:290; Rapoport 1999:16; Conticello et al.1997:172; Mösbach 1976:147; 1999:91; Vúletin 1979:443; Erize 1960:254; Coña 1984:89; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:186; Dimitri 1988:730; Erdmann 1963:454).
<b>Bebidas</b>	Con sus bayas se prepara una chicha llamada tecu o chreca (Cox 1863:34; Rapoport 1999:16; Mösbach 1999:91; Erize 1960:255; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:186; Dimitri 1988:730; Erdmann 1963:454). Mezclando corteza del maqui, con hojas y flores de paico, los mapuches preparaban una bebida refrescante (Hilger 1957:272).
<b>Forrajes</b>	Sus bayas son apetecidas por el ganado vacuno (Boelcke 1957:84; Erize 1960:255).
<b>Hig. Personal</b>	
<b>Manufacturas</b>	Su corteza servía para construir canastas y cuerdas muy fuertes (Cox 1863:34; Erize 1960:255; Mösbach 1999:91). Las ramas del maqui se usaban para confeccionar otros tejidos y para calafatear (Erize 1960:255).
<b>Medicinales</b>	Las hojas se usan en infusión contra enfermedades de la garganta



(Rapoport 1999:16; Vúletin 1979:443). Poseían, además, facultades cicatrizantes y depurativas (Cox 1863:34). Las hojas secadas y reducidas a polvo se usaban para curar heridas, para lavados y cataplasmas (Erize 1960:255). Si una parturienta se sentía débil, se le daba una bebida estimulante hecha de maqui (Hilger 1957:267-8). Para prevenir irritaciones en las nalgas y axilas del bebé se aplicaba savia de hojas de maqui. Se obtenía frotando las hojas entre las palmas de las ramas hasta que ambas quedaban bien cubiertas (Hilger 1957:272).

***Narcót. y Estim.***

Antiguamente, para fumar, se preparaba una mezcla hecha con tallos picados de maqui y madera seca de raulí, o con hojas trituradas de ambos (Hilger 1957:317).

***Tintóreas***

Los frutos son utilizados para teñir lanas de color violeta vinoso (Rapoport 1999:16; Erize 1960:254; Dimitri 1988:730; Mösbach 1999:91). Las hojas proporcionan una tinta marrón para las lanas (Vúletin 1979:443) o un tono colorado (Erize 1960:254). De las ramas, los pehuenches obtenían el color negro (Cruz 1835:22); al igual que los mapuches (d' Orbigny 1945:835).

<b>Nombre científico</b>	<i>Arjona tuberosa</i> Cavanilles
<b>Fuente</b>	Dawson 1944:66; Conticello et al.1997:177.
<b>Nombre vulgar</b>	Macachín (Claraz 1988:50; Dawson 1944:56); matatrigo o macachín del trigo (Conticello et al.1997:177; Rapoport 1999:18).
<b>Nombre indígena</b>	Yaukhna (p-g) y sakel (ar.) (Claraz 1988:50), saquel (ar.) (Guinnard 1947:83; Martínez Crovetto 1963:39), yahuyehuin (ar.) (Cox 1863:155-6).
<b>Descripción</b>	Hierba de 20 cm de alto, de tallos ascendentes rodeados por hojas sésiles (órgano sin pedúnculo) y pubescentes. Posee flores blancas y perfumadas. Sus raíces son fibrosas y de ellas se forman tubérculos blancos y redondeados llamados vulgarmente papotas, de hasta 2 cm de diámetro (Rappaport 1999:18).
<b>Ambiente</b>	Crece en la estepa patagónica en lugares secos y arenosos, aunque también se la encuentra en el Cerro Otto y cerca de Dina Huapi. Se recolecta en la primavera y principios del verano (Rappaport 1999:18). (N).
<b>Alimentación</b>	Tubérculo comestible (Claraz 1988:50; Cox 1863:219). Los araucanos comían aplastado y mezclado con leche, crudo o tostado (Guinnard 1947:83; Martínez Crovetto 1963:39).
<b>Observaciones</b>	La descripción brindada por Rapoport (1999:18) coincide con la que brinda Claraz de la yalemsca o yalemtska, (1988:64) en su diario; "Pero el aire era balsámico por la fragancia de una pequeña e insignificante planta de flor blanca que tiene un perfume parecido al jacinto" (Claraz 1988:64). A pesar de la coincidencia, Claraz la menciona como distinta al macachín. Sin embargo, el nombre araucano que brinda es yauyehnin", palabra parecida a la que da Cox (1863:155-56), "yahu-yehuin", siendo está última una <i>A. tuberosa</i> . Puede ser que Claraz se esté refiriendo a esta última especie (PFA).

<b>Nombre científico</b>	<i>Atriplex undulata</i> (Moq.) Dietr.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:345; Martínez Crovetto 1963:34.
<b>Nombre vulgar</b>	Zampa (q) (Martínez Crovetto 1963:34), matatrigo (Conticello et al. 1997:177; Rapoport 1999:18).
<b>Nombre indígena</b>	Chilpé (ar.) (Guinnard 1947:29; Claraz 1988:48;91 y 151), schelcal o schechal (p-g), (Claraz 1988:48;91 y 151), cachi-yugo (¿?) (Outes 1905:231).
<b>Descripción</b>	Planta subarborescente, erguida. Hojas brevemente pecioladas, enteras, pero crespas en el margen. Indumento plateado o amarillento (Dimitri 1999:345). Florece de octubre a noviembre y fructifica de noviembre a enero (Haloua Gruneisen 1996:58-59).
<b>Ambiente</b>	Monte. Crece en suelos salitrosos (Claraz 1988:48; Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, abril de 2002). (N).
<b>Medicinales</b>	Los tehuelches usaban sus hojas contra quemaduras (Claraz 1988: 151). Quemadas y mezcladas con raíces de ñimi-ñime, los araucanos las empleaban para curar las heridas de los animales. Sus cenizas son ricas en carbonato de sodio, lo cual justificaría su uso como desinfectante (Guinnard 1947:29).
<b>Observaciones</b>	A falta de sal, buena es la ceniza para salar carne (Eduardo A. Crivelli, com. pers. Buenos Aires, agosto de 2002).
<b>Datos arqueológicos</b>	En Campo Nassif 1 aparece <i>Atriplex</i> sp. (Pérez de Micou 1984:236).

<b>Nombre científico</b>	<i>Austrocactus aff. bertinii</i> (Cels.) Britton et Rose
<b>Fuente</b>	Crivelli Montero et al. 1994:51.
<b>Nombre vulgar</b>	Tuna o chupasangre (Crivelli Montero et al. 1994:51).
<b>Descripción</b>	Planta de, aproximadamente, 0,40 cm y más de 5 cm de diámetro, muy blanda; costillas 10-12, bien marcadas, tuberculadas; las espinas radiales aciculares, más o menos 15, hasta de 1 cm de largo, claras, las centrales, por lo común, 4-6, hasta de 6 cm de largo, a veces todas ganchudas. Flores de unos 6 cm de largo, rosado-amarillento (Dimitri 1988:802).
<b>Ambiente</b>	Patagonia. Prefiere los faldeos cubiertos de escombros sueltos. Es llamativa su ausencia en el área de Campanario, cerca de la cueva Epullán Grande Águila. "Prefiere los faldeos cubiertos de escombros sueltos y es llamativamente escaso en el área de Piedra del Águila" (Crivelli Montero et al. 1994:53). (N).
<b>Alimentación</b>	Fuentes etnohistóricas de 1833 dan cuenta del consumo de este cactus (Crivelli Montero; Pardiñas y Fernández 1994:54).
<b>Medicinales</b>	Utilizado contra los dolores de cabeza (Luisa Conticello, com. pers. cit. por Crivelli Montero, Pardiñas y Fernández 1994:54).
<b>Prac. Propiciat.</b>	Uso augural, según un poblador de Paso Flores (provincia de Río Negro) (Crivelli Montero; Pardiñas y Fernández 1994:54).
<b>Observaciones</b>	En la cueva Epullán Grande hay evidencias de almacenamiento de este cactus, en camadas de paja (Crivelli Montero, Pardiñas y Fernández 1994:54).
<b>Datos</b>	
<b>arqueológicos</b>	Aparece en los períodos II (7.000 - 5.000 A.P.), III (5.000 - 1.000 ¿? A.P.) y IV (1.000 ¿? A.P. - Comienzos del siglo XX), de la cueva Epullán Grande. Al menos, el 45 % de la muestra estaba afectado por la combustión (Crivelli Montero; Pardiñas y Fernández 1994:54)

<b>Nombre científico</b>	<i>Baccharis salicifolia</i> (R. et P.) Persoon
<b>Fuente</b>	Conticello et al. 1997:171.
<b>Nombre vulgar</b>	Chilca (Claraz 1988:9; Marzocca 1994:60).
<b>Nombre indígena</b>	Yacnaiotr (p-g), sassinn o sosín (ar.) (Claraz.1988:91), ñadin (ar.), chilca (q) (Pardal 1937:141).
<b>Descripción</b>	Arbusto de 1-2 m de altura, muy ramificado. Hojas lanceoladas (Dimitri 1999:1033).
<b>Ambiente</b>	Crece a orilla de los ríos, en suelos húmedos y arenosos (Marzocca 1994:60). (N).
<b>Bebidas</b>	Las mujeres pehuenches elaboraban bebidas embriagantes con la chilca (Poeppig 1960:394).
<b>Medicinales</b>	En la comunidad mapuche Curruhuinca (San Martín de los Andes, provincia del Neuquén) usan esta planta como analgésico contra los dolores de espalda. Las hojas en infusión se usan para contra las gastritis (Conticello et al. 1997:171). Antireumático (Gusinde 1936, cit. por Erdmann 1963:453). Antiguamente, la materias resinosa obtenida de las flores se aplicaba sobre las llagas, ulceraciones y heridas anfractuosas (Pardal 1937:141). Los mapuches usaban la chilca para las luxaciones y el reumatismo (Guevara 1899:470).
<b>Pirogenéticas</b>	Los indios producen fuego frotando la madera, pues es muy porosa. Generalmente agregan un poco de cera de la oreja para facilitar su combustión (Claraz 1988:91).
<b>Tintóreas</b>	"Da un color amarillo oro [para mí, un tono verde pastel, PFA] y un verde seco, para teñir la lana" (Teresa Chamorro, com. pers. Zapala, marzo de 2002).

<b>Nombre científico</b>	<i>Berberis darwinii</i> Hook.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:384.
<b>Nombre vulgar</b>	Michay (Dimitri 1999:384), palo amarillo (Mösbach 1999:78), agracejo (Musters 1991:64).
<b>Nombre indígena</b>	Los tehuelches lo llamaban kóon (Escalada 1949:198). Michay (ar.) (Musters 1991:64), quelín (ar.) (Coña 1984:89), quelüing (ar.) (Erdmann 1963:452), cheu-cheu (ar.) (Rapoport 1999:20).
<b>Descripción</b>	Arbusto de 1-2,5 m de altura, con las ramitas cubiertas de pubescencias ferrugíneas, provistas de pequeñas espinas 5-7 partidas. Hojas fasciculadas, elípticas y/ u obovadas, de 1-2,5 cm de largo, atenuadas en la base. Flores rojizas, dispuestas en racimos plurifloros. Fruto algo alargado, de aproximadamente 1 cm de largo, negro-azulado. Florece en primavera y fructifica en verano (Dimitri 1999:384).
<b>Ambiente</b>	Crece en todos los ambientes cordilleranos, desde Tierra del Fuego hasta Mendoza (Ruiz y Leal 1972, cit. por Rapoport 1999:20). (N).
<b>Alimentación</b>	Sus frutas son comestibles (Musters 1991:64 y 222). Las bayas tienen un sabor dulce acidulado y se pueden comer frescas (Rapoport 1999:20; Coña 1984:89). Era muy buscada por los mapuches en la escasez de la primavera (Mösbach 1999:78).
<b>Bebidas</b>	De la fermentación de sus frutos, los mapuches obtienen una bebida fermentada semejante al vino mezclada con el chacai (Rapoport 1999:20; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:170; Conticello et al.1997:170). Los tehuelches también hacían una bebida, dejando macerar los frutos en agua pero sin fermentar porque no tenían esa costumbre (Martínez Crovetto 1982, cit. por Rapoport 1999:20)
<b>Forrajes</b>	Arbusto que proporciona forraje de emergencia durante los meses críticos del invierno, cuando la vegetación gramínea se halla tapada por la nieve o bien cuando la presión de pastoreo es muy elevada (Boelcke 1957:70).
<b>Medicinales</b>	Sus frutos se emplean para resfríos y fiebres intermitentes (Conticello et al.1997:170; Rapoport 1999:20). Las raíces y corteza de estos arbustos también fueron empleadas como tónico (Rapoport.1999:20). Sus frutos se empleaban en cocimiento, por su sabor ácido y refrescante, debido a las pequeñas cantidades de ácido málico que contienen (Pardal 1937:145).
<b>Narcót. y Estim.</b>	La raíz y la corteza tienen un sabor amargo y en tal concepto se las tenía como estimulantes (Pardal 1937:145).
<b>Tintóreas</b>	Los frutos son utilizados por los mapuches para teñir de rojo y las raíces descortezadas para teñir la lana de oveja de color amarillo (Coña 1984:220; Rapoport 1999:20). Para preparar la tintura se machaca la raíz y luego se hierve. Del fruto se obtiene un tono violeta (Rolando Huenufil, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002). "Da un color amarillo. Se raspa la raíz y se hierve en agua. Posteriormente se

introduce la madeja para que tome color” (Teresa Chamorro, com. pers. Zapala, marzo de 2002).

***Sust. Químicas***

Los frutos poseen varios alcaloides: berberidina y oxicanina, como también taninos, resinas, grasas, almidón y ácido málico de acción astringente (Rapoport 1999:20).

<b>Nombre científico</b>	<i>Berberis heterophylla</i> Juss.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:384; Marzocca 1997:246.
<b>Nombre vulgar</b>	Calafate (Claraz 1988:123 y 157; Dimitri 1999:385).
<b>Nombre indígena</b>	Gayaukhia (p-g). El fruto se llama khalgo naptatsch (p-g).
<b>Descripción</b>	Arbusto de 1 a 1,50 m de altura con espinas trífidas. Hojas enteras o con 3 a 5 dientes espinulosos. Flores amarillas, solitarias. (Ragonese y Milano 1984: 121). Posee bayas amarillas muy apetecidas por los avestruces (Claraz debe haber visto el fruto inmaduro, PFA). Se dice que a ellas se debe el olor particular, casi rancio, que tiene la carne de avestruz en esta época del año (Claraz 1988:123).
<b>Ambiente</b>	Valle del río Chubut (Claraz 1988:123). (N).
<b>Alimentación</b>	Sus frutas son comestibles (Hyeronimus 1930, cit. por Ragonese y Martínez Crovetto 1947:170).
<b>Bebidas</b>	Los indios patagónicos ponen las frutas en aguardiente obteniendo una bebida que embriaga mucho (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:170). Según González, los tehuelches machacaban la fruta negra y luego le echaban agua dejándola fermentar (González 1965:42).
<b>Pirogenéticas</b>	El arbusto es usado como leña (Vúletin 1979:431)
<b>Tintóreas</b>	De las raíces y las hojas [por decocción] se extrae una tintura amarilla (Vúletin 1979:431).
<b>Datos arqueológicos</b>	En la cueva Epullán Grande, provincia del Neuquén, aparecieron: en el estrato 1, restos quemados en un extremo; en el estrato 6, leño totalmente quemado, cueva Epullán Grande, provincia del Neuquén (Rivera y Fernández 1997/98:35).



<b>Nombre científico</b>	<i>Beta vulgaris</i> L.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:343.
<b>Nombre vulgar</b>	Espinaca (Dimitri 1999:343).
<b>Descripción</b>	Planta anual, bienal o perenne, a veces con raíz gruesa y carnosas. Hojas verdes o purpúreas, arrosadas, con la lámina muy desarrollada, oblonga, entera, hasta de 50 o más cm de largo, sostenidas por un pecíolo ancho, grueso, blanquecino, que se prolonga en el limbo. Glomérulos florales con hojas o sin ellas, dispuestos en espigas o panojas terminales (Dimitri 1999:343).
<b>Ambiente</b>	En Argentina aparece sólo cultivada (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, abril de 2002). (E).
<b>Alimentación</b>	Los tehuelches hacían un estofado con grasa de avestruz, espinacas y huevos (Musters 1991:187).

<b>Nombre científico</b>	<i>Bolax gumifera</i> (Lam.) Sprengel
<b>Fuente</b>	Correa 1988:334.
<b>Nombre vulgar</b>	Yareta (Vignati 1941:327; Haloua Gruneisen 1997:34); leña de piedra (Haloua Gruneisen 1997:34; Bórmida y Casamiquela 1964:166); llareta (Erize 1989:103).
<b>Nombre indígena</b>	Kethéla, ketkenn, gethenn (p-g) (Claraz 1988:61). Cuando los tubérculos son cortos se los llama jaye, y cuando son largos, péchoro. (Musters 1991:122). Llareta o choyoi (ar.) (Erize 1989:103).
<b>Descripción</b>	Tiene flores amarillas (Claraz 1988:61). Se caracteriza por sus hojillas verdes y tiene el aspecto de un montículo de tierra coronado de finísimo musgo. Cavando en el montón se encuentra una raíz tuberosa grande y varias chicas (Musters 1991:122-23). Florece desde noviembre y fructifica hasta abril (Haloua Gruneisen 1997:35).
<b>Ambiente</b>	Crece en zonas pantanosas (Claraz 1988:61). También se da en laderas y mesetas expuestas con suelo arenoso y pedregoso (Outes 1905:231; Haloua Gruneisen 1997:35). (N).
<b>Alimentación</b>	Raíz comestible. La ponen a secar, la muelen y hacen con ella harina (Claraz 1988:61). Los tehuelches las comían asadas al rescoldo (Musters 1991:122; Vignati 1941:333). Los indígenas de la zona del río Santa Cruz al norte, a principios del siglo XX, consumían la especie <i>A. caespitosa</i> Cav., de raíz napiforme, moliéndola y convirtiéndola en harina comestible (Outes 1905:231).
<b>Hig. Personal</b>	Los tehuelches masticaban la resina para limpiarse los dientes (Claraz 1988:61).
<b>Masticatorios</b>	Los indígenas la utilizaban como masticatorio (Claraz 1988:61).
<b>Medicinales</b>	La especie <i>Azorella monantha</i> Clos ex Gay, actualmente es utilizada por la gente contra la tos, la gonorrea y las cefaleas (Haloua Gruneisen 1997:35).
<b>Pirogenéticas</b>	En muchos lugares se la utiliza como combustible, quema bien, aún verde, pero el humo hace arder los ojos (Haloua Gruneisen 1997:35). Arde muy bien, incluso después de una lluvia (Eduardo A. Crivelli, com. pers. Buenos Aires, agosto de 2002).
<b>Tintóreas</b>	Con excepción de los araucanos, los demás indios patagónicos, a fines del siglo pasado, teñían la lana con colorantes minerales empastados con la goma de una yareta fundida y mezclada con grasa. Esta misma preparación, con el agregado de grasa de yegua, la usaban para pintarse (Martínez Crovetto 1954, cit. por Marzocca 1959:27).

<b>Nombre científico</b>	<i>Boquila trifoliata</i> (D.C.) Dcne.
<b>Fuente</b>	Mösbach 1999:78.
<b>Nombre vulgar</b>	Pilpilvoqui (voz españolizada) (Erize 1960:326; Mösbach 1999:78), hierba de los mineros (Luisa Conticello, com. pers. Cinco Saltos, provincia de Río Negro, Agosto de 2002).
<b>Nombre indígena</b>	Pepel o púpúl (ar.) (Guevara 1899:475), púllpúll o pilpil (Erize 1960:326), pëllpëll-foqui (ar.) o paillahue (ar.) (Mösbach 1999:78).
<b>Descripción</b>	Es una enredadera. Sus hojas son ovaladas y se distinguen por una especie de excrescencia lateral en uno o en ambos lados. Su fruta es una baya blanca (Erize 1960:34).
<b>Ambiente</b>	Zona de Neliol (Chile), región de la Araucanía (Guevara 1899:475). (N).
<b>Alimentación</b>	Los mapuches comían las bayas de la enredadera (Erize 1960:326).
<b>Manufacturas</b>	Las mujeres mapuches, con los tallos, confeccionaban "canastitos" (Erize 1960:341).
<b>Medicinales</b>	Del jugo de la planta, los mapuches preparaban una especie de colirio (Mösbach 1999:78).
<b>Narcót. y Estim.</b>	Antiguamente, el pepel era muy utilizado por los mapuches como filtro de amor (Guevara 1899:475; Erize 1960: 341; Mösbach 1999:78). Las mujeres preparaban un ungüento (Erize no menciona con qué parte de la planta, PFA) que se refregaban en el cuerpo con el fin de atraer el amor de un hombre o de recuperarlo (Erize 1960:341).

<b>Nombre científico</b>	<i>Brassica campestris</i> L.
<b>Fuente</b>	Mösbach 1999:80, Marzocca 1997:206.
<b>Nombre vulgar</b>	Nabo o napur. (Mösbach 1999:80; Hilger 1957:366), nabo (Marzocca 1997:206).
<b>Nombre indígena</b>	Ngëdon, mëcu (ar.), yuyo (q) (Mösbach 1999:80; Guevara 1929:290).
<b>Descripción</b>	Planta de raíz gruesa. Crucífera anual o bienal, con tallos ramoso hasta de 1 m de altura. Hojas inferiores pecioladas. Flores amarillas en racimos terminales. Vegeta en otoño e invierno, floreciendo y fructificando en invierno y primavera. Se propaga por semillas (Marzocca 1997:206).
<b>Ambiente</b>	Maleza invasora que crece en todo tipo de terreno (Marzocca 1997:206). (E).
<b>Alimentación</b>	Los mapuches comían las raíces y hojas del napur (Hilger 1957:366; Guevara 1929:290). Las mujeres mapuches, a fines del invierno, consumían esta planta cuando los alimentos escaseaban. Con el napur preparaban sus ngëdón-corü y llüdqui-corü (sopas y caldos de yuyos) (Mösbach 1999:80).
<b>Medicinales</b>	La planta se usa, popularmente, para el tratamiento de los cálculos renales. Se aplica mediante tisanas o infusiones. También se usa como laxante (Marzocca 1997:207).

<b>Nombre científico</b>	<i>Bromus mango</i> Desv.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:119.
<b>Nombre vulgar</b>	Cebadilla o mango (Dimitri 1999:119).
<b>Nombre indígena</b>	Mango (voz castellanizada de mangu, PFA) (Hilger 1957:179-80), mangucovque (ar.) (Havestadt 1883, cit. por Mösbach 1999:63; Erize 1960:253).
<b>Descripción</b>	Cereal bienal (Dimitri.1999:119:9).
<b>Ambiente</b>	Sobrevive en estado salvaje en las faldas altas de la parte montañosa de la región de Nahuel Huapi, p. ej., en la ladera del Tronador, entre 1700 y 2000 m, donde se asocia a varias especies de Bromus y de otras gramíneas. Pero se la menciona también en arroyo Caquel, "lugar seco" unos 15 km al S de La Mimosa, Chubut (Parodi y Cámara Hernández 1964:544). (N).
<b>Alimentación</b>	Los mapuches, antiguamente, recolectaban los granos para preparar alimentos farináceos (Hilger 1957:179-80; Vúletin 1979:469). Este cereal era muy usado por los mapuches antes de que conocieran el trigo (Mösbach 1999:63; Guevara 1929:289). Gay menciona este cereal entre los indios puelches, pehuenches, picunches y huilliches. Dos chacareros de Castro (Chiloé) que Gay conoció hacían pastar el primer año los animales y el segundo lo hacían granar. Los granos, tostados y reducidos a harina, sirven del mismo modo que la harina tostada de trigo o de cebada, aunque es muy inferior a ellas. También preparan con ella chicha, que no reemplaza a la de manzana, tan abundante en aquellos parajes. Garcilaso menciona un cereal cuya planta es parecida a la de la cebada y cuyo grano es parecido al del centeno, pero algo más chico. Se siembra en febrero-marzo y se cosecha en noviembre, antes que la cebada, cuando los granos están todavía verdes. Se los deja madurar al sol. Los indios hacían con ellos una harina tostada, y un celemín bastaba para la mantención diaria de ocho personas. Opina que puede ser el mango (Gay, cit. por Parodi y Cámara Hernández 1964:544). (Estos autores no han podido encontrar la obra de Garcilaso de la Vega donde está el pasaje mencionado por Gay. Mabel Fernández, com pers. Buenos Aires, 2002).
<b>Forrajes</b>	Según Gay, durante el primer año de sembrado, lo dejaban pastorear por el ganado antes de la primera cosecha (Dimitri 1999:120).
<b>Medicinales</b>	Los araucanos empleaban la planta como purgante y vomitivo (Pardal 1937:143).
<b>Datos arqueológicos</b>	Hallado como elemento integrante de estructura de cavado, Piedra Parada 1, capa 2. Cronología más antigua del sitio:495.620 d.C +/- 50 (Pérez de Micou 1984:236).

<b>Nombre científico</b>	<i>Bromus unioloides</i> H.B.K.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:119.
<b>Nombre vulgar</b>	Cebadilla criolla (Dimitri 1999:119; Boelcke 1957:40), pasto del perro (Mösbach 1999:63).
<b>Nombre indígena</b>	Cahuelluhua (ar.) (Erize 1960:65), lanko kachu (ar.) (Hilger 1957:179-80), lanco (ar.) (Guevara 1899:469).
<b>Descripción</b>	Planta anual o perenne, de 0,40 a 1 m de altura. Panoja laxa, nutante de 0,10 a 0,20 cm de largo con ramas inferiores divergentes llevando 2 a 5 espiguillas 6-12. Vegeta desde principios de otoño hasta el verano; la máxima fructificación se produce al finalizar la primavera (Dimitri 1999:119).
<b>Ambiente</b>	Crece en praderas en formación, en climas templados y húmedos (Dimitri 1999:119). (N).
<b>Alimentación</b>	Antiguamente los mapuches recolectaban los granos (Hilger 1957:179-80).
<b>Forrajes</b>	El ganado la consume cuando hay escasez de pasturas (Dimitri 1999:119; Boelcke 1957:40).
<b>Medicinales</b>	Los mapuches usaban la planta como purgante (Guevara 1899:469).
<b>Datos arqueológicos</b>	Estructura de cavado, Campo Nassif 1, capa 2. Cronología más antigua del sitio: 665:480 +/- 75 a.P (Pérez de Micou 1984:237). Espigas en grano, cueva Epullán Grande, Período III (5000 - 1000? A.P.) (Crivelli Montero, Pardiñas, Fernández 1994:53).

<b>Nombre científico</b>	<i>Buddleja globosa</i> Hope
<b>Fuente</b>	Dimitri 1988:882.
<b>Nombre vulgar</b>	Impropriadamente llamada matico (Coña 1984:90; Mösbach 1999:101).
<b>Nombre indígena</b>	Pañil (Mösbach 1999:101).
<b>Descripción</b>	Arbusto erguido de follaje semipermanente o persistente. Hojas lanceoladas o elíptico - lanceoladas, largamente acuminadas, de 6 - 20 cm de largo, finamente crenadas. Son rugosas en la cara superior. Las flores son pequeñas, amarillas o anaranjadas, dispuestas en cabezuelas globosas, pedunculadas, axilares o terminales, de 1 - 2 cm de diámetro. Fruto en forma de cápsula pequeña. Se reproduce por semillas o gajos (Dimitri 1988:882).
<b>Ambiente</b>	Planta propia de la región del bosque, aunque también aparece en el ecotono entre éste y la estepa (Boelcke 1957:86). (N).
<b>Forrajes</b>	El ganado apetece esta planta (Boelcke 1957:86).
<b>Medicinales</b>	La infusión de sus hojas y las bolas de sus aromáticas flores son muy apreciadas en la curación de heridas y úlceras. Trae también alivio en los catarros intestinales (Mösbach 1999:101). "Sirve para curar el pasmo y para el sarpullido. Cuando le salen esos granitos (que pueden crecer) deben a uno pelarlo [la cabeza] y aplicarle el pañil en forma de té, el cual debe estar frío al momento de aplicarlo. La infusión se hace con las ramas y las hojas. "Si uno tiene una herida debe moler las hojas [previamente tostadas] y aplicarse el polvillo sobre la misma" (Ricardo Carriqueo, com. pers. Paso Flores, provincia de Río Negro, noviembre de 1998).
<b>Narcót. y Estim.</b>	"Sirve como sucedáneo del tabaco a los adictos de la pipa" (Mösbach 1999:101).
<b>Tintóreas</b>	Las hojas de la planta contienen un colorante café (Mösbach 1999:101).

- Nombre científico** *Calendula officinalis* L.
- Fuente** Dimitri 1988:1060.
- Nombre vulgar** Caléndula (Dimitri 1988:1060).
- Nombre indígena** Keltschó (p-g), chiná (ar.) (Claraz 1988:151).
- Descripción** Planta anual o bienal, de 0,30 - 0,50 m de altura, pubescente. Hojas espatuladas, enteras o ligeramente dentadas. Capítulos de 5 a 10 cm de diámetro, amarillos o dorados. Aquenios curvos, erizados. Florece en primavera y principios de verano y se reproduce por semillas (Dimitri 1988:1060).
- Ambiente** Es una planta cultivada; ornamental (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, mayo de 2002). (E).
- Medicinales** Usada en la medicina casera chilena como resolutivo y sudorífico (Mösbach 1999:114), contra empachos y para curar "granos malos" (forúnculos ¿?, PFA) (Erize 1960:115).
- Observaciones** La caléndula es una planta exótica que no crece en cualquier lugar (es propia de suelos húmedos); por lo cual no se entiende bien porqué Claraz la menciona a lo largo de su itinerario (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, mayo de 2002). Podría ser que, al igual que la achira, la caléndula ya fuera una planta exótica cultivada al momento de ser vista por Claraz (PFA).



- Nombre científico** *Caltha sagittata* Cav.
- Fuente** Mösbach 1999:77.
- Nombre vulgar** Mallico (vocablo españolizado) (Erize 1960:257), maillico (Mösbach 1999:77), cuatro aguas (Guevara 1899:475; Mösbach 1999:75).
- Nombre indígena** Mellicolahuen (ar.) (Guevara 1899:475; Mösbach 1999:75).
- Descripción** Arbusto de matas bajas, cespitosas, con hojas ovales o subtriangulares, de bordes crenado-dentadas, provistas en la base de la lámina de dos apéndices algo trapeciformes, flores de tépalos blancos y amarillos (Mösbach 1999:77).
- Ambiente** Crece a lo largo de la Cordillera de los Andes, desde Ecuador hasta Tierra del Fuego (Mösbach 1999:77). (N).
- Medicinales** Los mapuches usaban la planta en la parálisis de las piernas (el autor no explica cómo se aplicaba, PFA) (Guevara 1899:474). Según Alvarez, se utilizaba para evitar la canicie y la calvicie (no explica de qué modo) (Alvarez 1984:180).
- Narcót. y Estim.** "Según la forma en que se desarrolla, o es afrodisíacas o predispone a la pederastía" (Guevara 1899:475). Sus virtudes afrodisíacas eran elogiadas en las canciones eróticas mapuches (Erize 1960:257). Las aplicaciones las hacía, exclusivamente, la machi, augurando un éxito total. (El mellico es, tal vez, una de las plantas afrodisíacas más renombradas de la botánica mapuche, PFA).

<b>Nombre científico</b>	<i>Canna sp.</i> L.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:278.
<b>Nombre vulgar</b>	Achira (Dimitri 1999:280).
<b>Nombre indígena</b>	Opel péla (p-g) (Claraz 1988:147)
<b>Descripción</b>	Plantas herbáceas, rizomatosas. Hojas grandes, alternas simples, enteras, elípticas-lanceoladas o aovadas-lanceoladas. Pecíolo largamente envainador. Flores cigomorfas, hermafroditas, dispuestas en inflorescencias terminales bracteadas. Fruto en cápsula. Semillas subglobulosas, duras, oscuras o negras (Dimitri 1999:278).
<b>Ambiente</b>	El género es propio de ambientes tropicales o subtropicales (Dimitri 1999:278). Crece en suelos húmedos, flojos y con sombra (Marzocca 1997:9). (E).
<b>Manufacturas</b>	Los indios usan las hojas para envolver tabaco (Claraz 1988:151).
<b>Observaciones</b>	Teniendo en cuenta que la achira no es propia de la región patagónica, podría ser que los indígenas obtuvieran estas plantas por intercambio, o bien, que en la época de Claraz (mediados del siglo XIX), ya fuera una planta exótica cultivada, extendida en el norte de la Patagonia (PFA).

<b>Nombre científico</b>	<i>Cassia arnottiana</i> Gillies ex Hooker et Arnot
<b>Fuente</b>	Correa 1984 b:210.
<b>Nombre vulgar</b>	Tara (Mösbach 1999:84; Dimitri 1999:491; Marzocca 1959:122; Flia. Paineofilú, com. pers. Junín de los Andes, diciembre de 2001), sen del campo (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, abril de 2002).
<b>Nombre indígena</b>	Cocolla (ar.) (Claraz 1988:161; Flia. Paineofilú, com. pers. Junín de los Andes, diciembre de 2001). En la comunidad Linares se lo conoce como cocolle (María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).
<b>Descripción</b>	Árbol o arbusto, más o menos aculeado, subglabro, hojas grandes, racimos multifloros, vainas maduras de color bermejo (Dimitri 1999:491).
<b>Ambiente</b>	Estepa. Planta de la zona del Limay (Claraz.1988:161). (Hay a orillas del río Aluminé, Junín de los Andes, PFA.). (N).
<b>Alimentación</b>	Con su harina, los tehuelches hacían tortas (Claraz 1988:161).
<b>Tintóreas</b>	De su raíz, los indígenas sacan el color rojo (Claraz 1988:161). En la comunidad Linares se obtiene un color que va del marrón clarito al marrón oscuro (Rolando Huenufil y María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).

<b>Nombre científico</b>	<i>Centaurea melitensis</i> L.
<b>Fuente</b>	Claraz 1988:48; Ragonese y Milano 1984:325.
<b>Nombre vulgar</b>	Abrepuño (Ragonese y Milano 1984:325); Camcha (Mösbach.1999:114). Cardo de los arroyos (Claraz1998:48);mata de espina (Martínez Crovetto 1968:609).
<b>Nombre indígena</b>	Agehetesch (p-g), geson (ar.) (Claraz 1998:46); relíñ mamuel (ar.) (Martínez Crovetto 1963: 609).
<b>Descripción</b>	Planta anual o bianual, de 0,30 a 0,60 cm de altura, con hojas basales pinatisectas; algo pilosas.Brácteas involucrales terminadas en una larga espina rígida y dos espinitas muy breves a cada lado en la base de la misma. Flores purpúreas, isomorfas, bisexuadas y tubulosas (Ragonese Milano 1984: 325).
<b>Ambiente</b>	Terrenos salitrosos, junto a cursos de agua (Claraz 1988:48); suelos húmedos, salitrosos, francos o pobres (Marzocca 1994:79). (E).
<b>Alimentación</b>	Los indígenas comen crudos sus tallos y brotes (Claraz 1988:48).
<b>Sust. Químicas</b>	Posee alcaloides en partes aéreas, por lo cual la planta es tóxica para el ganado (Ragonese y Milano 1984:325; Marzocca 1997:2).

<b>Nombre científico</b>	<i>Cephalophora aromatica</i> Schrad.
<b>Fuente</b>	Mösbach 1999:112.
<b>Nombre vulgar</b>	Manzanilla del campo (Mösbach 1999:112).
<b>Nombre indígena</b>	Pocüll (ar.) (Mösbach 1999:112).
<b>Descripción</b>	¿?
<b>Ambiente</b>	Chile. (E).
<b>Medicinales</b>	En medicina, los mapuches usaban al poquil para bajar la fiebre y contra dolores de estómago (Erize 1960:334).
<b>Tintóreas</b>	Planta de la cual los pehuenches obtenían el color amarillo y el color verde (Cruz 1835:22). Los mapuches obtenían el tinte amarillo de la flor (Erize 1960:334; d' Orbigny 1945:835).
<b>Observaciones</b>	No he encontrado datos descriptivos de esta planta (PFA).

<b>Nombre científico</b>	<i>Cereus aethiops</i> Haworth
<b>Fuente</b>	Martínez Crovetto 1963:37.
<b>Nombre vulgar</b>	Hachó o hachón (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:189; Ragonese y Milano 1984:219), quisco (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:189).
<b>Nombre indígena</b>	Quisco (q) (Mösbach 1999:94).
<b>Descripción</b>	Cactácea de tallos erectos, de 0,60 a 2m de altura, cilíndricos, verde-azulados, 7 a 9 costillas y flores blancas (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:189).
<b>Ambiente</b>	Esta cactácea es propia de regiones semiáridas del oeste de Argentina (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:189). (Pude comprobar, personalmente, su existencia en la localidad de Las Grutas -provincia de Río Negro-, a escasos metros del mar. El suelo en el que crece es arenoso, de médanos, PFA.). (N).
<b>Alimentación</b>	Su fruto es comestible (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:189).
<b>Bebidas</b>	Los indios fabricaban una bebida fermentada a base de "una especie de higo de Berbería" (Guinnard 1947:106). Los mapuches aprovechaban su savia mucilaginosa como refrescante (Mösbach 1999:94).
<b>Sust. Químicas</b>	Contiene tres alcaloides, hodenina, candicina y tiramina (Ragonese y Milano 1984:219).
<b>Observaciones</b>	Matínez Crovetto (1963:37) cree que el "higo de berbería" al que se refiere Guinnard pertenece, probablemente, a esta especie (PFA).

<b>Nombre científico</b>	<i>Cestrum parqui</i> L' Hérít
<b>Fuente</b>	Marzocca 1994:80.
<b>Nombre vulgar</b>	Matacaballos (Claraz 1988:166; Marzocca 1994:80), duraznillo (Marzocca 1994:80), dama de noche (Schultes y Hofmann 2000:69).
<b>Nombre indígena</b>	Palqui (Mösbach 1999:104).
<b>Descripción</b>	Arbusto de 0,80 cm - 2,50 m de altura, glabro, muy ramificado, con olor desagradable; hojas alternas, lanceoladas y/o elíptico-lanceoladas. Flores tubulosas, amarillentas, de unos 2 cm de largo. Florece en primavera y en verano; fructifica en esta última estación y en otoño; se propaga por semillas (Marzocca 1994:80).
<b>Ambiente</b>	Monte y estepa (Claraz 1988:166). Crece en toda Sudamérica (Dimitri 1988:950). (E).
<b>Medicinales</b>	Se emplea su cocimiento como sudorífico. Hojas y zumo se utilizan en el campo contra las ronchas producidas por el litre (Mösbach 1999:104). Los mapuches del sur de Chile emplean esta planta como medicina y en rituales (Schultes y Hofmann 2000:39), y para curar la tiña (Brehm 1833:484). Los mapuches usaban el palqui para los cálculos vesicales, como sudorífico y como laxante (Guevara 1899:469).
<b>Narcót. y Estim.</b>	Las hojas se fuman como sucedáneas de la marihuana o se usan como incienso (Schultes y Hofmann 2000:39 y 69).
<b>P. Pirogenéticas</b>	Usada como leña (Claraz 1988:166; Mösbach 1999:104; Coña 1984:90).
<b>Tintóreas</b>	El zumo violado de sus frutos se ha empleado como tinta para dibujar (Brehm 1833:484).
<b>Sust. Químicas</b>	Esta planta contiene solasonina, un alcaloide esteroide glicósido, así como solasonidina y un alcaloide amargo cuyos efectos son similares a los de la estricnina y de la atropina (Schultes y Hofmann 2000:39).

<b>Nombre científico</b>	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:346.
<b>Nombre vulgar</b>	Paico macho (Claraz 1988:157), paico, picheng (Erdmann 1963:461). Wentrú pichín (Martínez Crovetto 1963:613).
<b>Nombre indígena</b>	Paico (q), aiha- tschagepenn (p-g) (Claraz 1988:157).
<b>Descripción</b>	Planta herbácea, anual o bienal, muy aromática, ramificada, de 0,30-0,60 cm de altura. Flores pequeñas, en inflorescencias axilares o panojas terminales. Hojas lanceoladas o elíptico-lanceoladas, de 3-6 cm de largo. Florece en verano y se reproduce por semilla (Dimitri 1999:346).
<b>Ambiente</b>	Prefiere los suelos semiarenosos, húmedos o semihúmedos (Marzocca 1997:216). Valle de del Chubut (Claraz 1988:91). (E).
<b>Bebidas</b>	Los mapuches hacían una mezcla refrescante hecha con hojas y flores de paico y corteza de maqui (Hilger 1957:371).
<b>Medicinales</b>	Los pampa-gennaken usaban el paico como remedio contra los resfríos. Los araucanos y los españoles la llaman paico macho para distinguirla de la variedad de hojas angostas que denominan paico hembra. Es una planta aromática. Se tomaba en infusión o decocción como sudoríferos (Claraz 1988: 91). Contra dolores de vientre e indigestión (Martínez Crovetto 1963: 622). Usada por los indígenas para provocar la menstruación (Erdmann 1963:461) y bajar la fiebre (Marzocca 1997:216).
<b>Sust. Químicas</b>	La planta posee aceite esencial y resina aromática; concentrándose mayormente en frutos y hojas. Fresca, contiene chenopodina; alcaloide (Marzocca 1997:218).
<b>Observaciones</b>	Claraz menciona que los antiguos pueblos americanos usaban el paico para embalsamar los cadáveres (Claraz 1988:91). Por su fuerte olor era utilizada para ahuyentar moscas y mosquitos (Erize 1989:113).



- Nombre científico** *Chenopodium quinoa* Willd.
- Fuente** Mösbach 1999:75.
- Nombre vulgar** Quínua o quínoa (Dimitri 1999:346)
- Nombre indígena** Sauhué (ar.) (Claraz 1988:91; Erize 1965:151), dawé (ar.) (Erdmann 1963:458), quínoa (q) (Cox 1863:157), dahue (ar.) (Guevara 1929:289).
- Descripción** Planta de hojas grandes (Claraz 1988:157). Planta herbácea, anual, de 0,50-1,50 m de altura, erguida, ramificada. Flores pequeñas, dispuestas en panojas piramidales. Florece en verano y fructifica en otoño (Dimitri 1999:346). Los araucanos y los españoles la llamaban paico macho para distinguirla de la variedad de hojas angostas que denominaban paico hembra (Claraz 1988:91).
- Ambiente** Crece en suelos soleados, de mediana a pobre fertilidad y de drenaje escaso (Marzocca 1997:254). Claraz da cuenta de que la quínoa crece también en terrenos bajos y en las orillas de los ríos (Claraz 1988:91). (N).
- Alimentación** Con las semillas los indígenas preparaban una sopa (Mösbach. 1999:76) o hacían una especie de mazamorra (Cox 1863:157). Reemplazaba a los cereales de antaño (Erdmann 1963:458; Mösbach 1976:82; Guevara 1929:289). Según Hilger, los piñones eran cocinados en quínoa (Hilger 1957:179-80 y 367). Según relata Poeppig, las semillas debían ser lavadas previamente al consumo, por el sabor amargo de la cáscara (Poeppig. 1960:136). Los "aucas" mencionados por d' Orbigny consumían la quínoa en "tiempos de carestía" (d' Orbigny 1945:837).
- Bebidas** Antiguamente, el mudai se obtenía de la fermentación de quínoa, neneo, granos de trigo o frutos de araucaria (Hilger 1957:338 y 371).
- Medicinales** La planta se usa contra los abscesos al hígado y para las vías urinarias (Mösbach 1999:75). Se toma en infusión o decocción como sudorífero contra los resfríos (Claraz 1988:91), para del dolor de muelas, como estimulante (Oblitas Poblete 1969, cit. por Marzocca 1997:254), para provocar la menstruación (Erdmann 1963:461) y contra los dolores de vientre e indigestión (Martínez Crovetto 1968:613).

<b>Nombre científico</b>	<i>Chusquea culeou</i> Desv.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:116.
<b>Nombre vulgar</b>	Caña colihue (Cox 1863:126; Dimitri 1999:116; Rapoport 1999:22)
<b>Nombre indígena</b>	Uiñu (ar.) (Guinnard 1947:87), quila (ar.) (Martínez Crovetto 1947:156), rungi, regni y culeo (ar.) (Vúletin 1979:433), colihue (ar.) (Cox 1863:126).
<b>Descripción</b>	Cañas rectas o apenas arqueadas, de corteza lisa, muy resistentes. Láminas lanceoladas, coriáceas, con la nervadura mediana costiforme. Inflorescencia en panoja contraída, oblonga (Dimitri 1999:116).
<b>Ambiente</b>	Sur de Chile y Andes del Neuquén, Río Negro y Chubut (Dimitri 1999:116). Bosque subantártico, selva valdiviana (Hauman 1947/59:283). (N).
<b>Alimentación</b>	Los mapuches recolectaban, antiguamente, los granos, estando la planta en flor; con los cuales preparaban una harina (Martínez Crovetto 1947:156; Mösbach 1999:64).
<b>Forrajes</b>	Los colihuales son utilizados como alimento para la cría de ovejas y vacunos (Rapoport 1999:22). Las hojas puntiagudas son comidas por los animales; y dicen que los leones americanos se alimentan de ellas cuando no hay otra cosa para comer (Cox 1863:126).
<b>Manufacturas</b>	<p>La caña se utiliza para construir los techos de las viviendas mapuches (Rapoport 1999:22). Curvándola en uno de sus extremos, era utilizada por los indios para jugar a la chueca o uiñu (Guinnard 1947:87). También usada en la confección de las trutrukas y lanzas (Mösbach 1999:65; Erdmann 1963:466; Cox 1863:126; Musters 1991:216; Moreno 1969:122).</p> <p>Los tehuelches también utilizaban las cañas para hacer los sostenes de sus altas monturas (Musters 1991:248). Los mapuches hacían las boquillas de las pipas de arcilla con un tallo ahuecado de colihue (Hilger 1957:317). Del mismo material se confeccionaban los armazones de las cunas (Hilger 1957:317; Pineda 1789, cit. por Pérez de Micou 1983/85:411). Antiguamente, los mapuches usaban sus tallos como copas para beber mudai (Hilger 1957:338). La gente de Sayhueque elaboraba una especie de "pequeña flauta con cañas tiernas (Moreno 1969:122). En el paraje Ruca Choroy (provincia del Neuquén), Nardi registró el uso de zapatos para la nieve hechos con tallos de colihue. Los mestizos los llaman <i>chigua</i> y los araucanos <i>chiguá</i> o <i>chiguë</i>. Sin embargo, sus informantes mencionaron que, antiguamente, este tipo de calzado se lo llamaba <i>maullu</i>. "...although some old people know and use the name maullu [...], maullú [...], or, seldom, maulu [...]" (Nardi 1965:230).</p>
<b>Medicinales</b>	El látex, que es venenoso, diluido en agua, lo usaban los mapuches

contra el dolor de muelas (Rapoport 1999:22; Vúletin 1979:432).

***P. Pirogenéticas*** El colihue seco arde y da una viva luz que los naturales usan como antorchas para alumbrarse (Cox 1863:126)

***Prac. Propiciat.*** La caña colihue, junto con el manzano y el pehuén, se instala en el lugar central donde se realizará el nguillatún, rogativa de los mapuches para tener buen año y buenas cosechas (María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002). Este mismo dato se lo refirió Pablo Paillalef a Gregorio Álvarez (1994:376).

### ***Datos***

#### ***arqueológicos***

Como parte integrante de estructura de acumulación o camada, Campo Nassif 1, capa 1c. Cronología más antigua del sitio: 665:480 +/- 75 a.P (Perez de Micou 1984:236). Pinza con hendidura en cara plana, en capa 3 (1330 +/- 50 a.P), en Piedra Parada 1. Artefacto fragmentado, tallado, con decoración incisa con motivo irregular de trazo escalonado en Campo Creton 1, del Valle de Piedra Parada (Aschero et al. 1983, cit. por Pérez de Micou. 1983/85:412). En la Cueva de Chenque Haichol se encontraron los siguientes macrorrestos botánicos: fragmento de caña con decoración geométrica incisa y pintada, cuadrícula 12 A1. Cronología de la misma: 1390 A.P.; fragmentos de astiles de flecha en cuadrícula 13 A3, hisopo, trozo de caña hendida, con perforación bicónica en sus extremos; posiblemente sea un asa, caña hueca con tres perforaciones, base para encender fuego en cuadrícula 15 A1, 5 palitos de caña, posibles elementos activos para encendido de fuego (Fernández 1988/90:338-58). En la cueva Epullán Grande se halló, en las cuadrículas C5 y D5, un niño inhumado envuelto en un quillango y asegurado a una cuna de colihue. Parte de uno de los largueros estaba carbonizado. La inhumación pertenece al Período III (5.200 - 1.100 A.P.) (Crivelli, Pardiñas, Fernández 1996:216-17).

<b>Nombre científico</b>	<i>Colliguaja integerrima</i> Gill. et Hook. ex Hook.
<b>Fuente</b>	Ragonese y Milano 1984:192.
<b>Nombre vulgar</b>	Duraznillo (Cruz 1835:22, Erdmann 1963:453; Ragonese y Milano 1984:192; Mösbach 1999:88; Vúletin 1979:433; Casamiquela 1999, sin paginación). "Vegetal artillero" (Mösbach 1999:88).
<b>Nombre indígena</b>	Colihuay o coliguay (ar.) (Cruz 1835:22, Erdmann 1963:453; Ragonese y Milano 1984:192; Mösbach 1999:88; Vúletin 1979:433). Akanaiúwütr (gününa yajitch) (Casamiquela 1999, sin paginación).
<b>Descripción</b>	Arbusto de hojas alternas opuestas, lineal-lanceoladas, glabras, coriáceas, enteras. Espigas terminales, de 2 a 3,4 cm de largo. Flores monoicas, apétalas, las masculinas con 3-4 estambres; las femeninas 1-2, en la base de las espigas, con 2-3 sépalos; ovario globoso, estilo grueso, simple. Fruto cápsula dídima, 4-6 valvas (Ragonese y Milano 1984:192).
<b>Ambiente</b>	Habita el "desierto patagónico", en las provincias de Neuquén, Chubut, Santa Cruz y sur de Mendoza (Ragonese y Milano 1984:192). (N).
<b>Manufacturas</b>	Benito Crespo, un informante de Casamiquela, usaba el colihuay para "techar de barro" (Casamiquela 1999: sin paginación).
<b>Medicinales</b>	Los mapuches usaban el jugo lechoso del colihuay, aplicado en las muelas cariadas, como analgésico. La decocción de la planta se usa como desinfectante en las afecciones vaginales (Mösbach 1999:88).
<b>P. Pirogenéticas</b>	La madera de colihuay es muy buena para el fuego; se quema lentamente (Ancibor y Pérez de Micou 1995:192, cit. por Rivera y Fernández 1997/98:37).
<b>Sust. Químicas</b>	La planta es altamente tóxica, tanto para el ganado como para el hombre, pero se desconoce el principio nocivo que contiene (Ragonese y Milano 1984:192).
<b>Datos arqueológicos</b>	Restos de colihuay (semillas termoalteradas) aparecen en el período IV (1.100 AP- comienzos del siglo XX) de la cueva Epullán Grande (provincia del Neuquén) (Rivera 1996:286). Esta especie parece haber sido empleada, además, para preparar pisos de ocupación, fardos de almacenamiento y de inhumaciones en la cueva (Crivelli Montero, Pardiñas y Fernández 1994:52).
<b>Observaciones</b>	Antiguamente, los indígenas de Chile y Argentina envenenaban las puntas de flechas o lanzas con el jugo lechoso de la planta (Mösbach 1999:88; Ruiz Leal 1972, cit. por Ragonese y Milano 1984:192; Vúletin 1979:433). Según el padre Rosales, la persona herida moría en 24 horas (cit. por Erdmann 1963:452).

<b>Nombre científico</b>	<i>Condalia microphylla</i> Cav.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1988:725.
<b>Nombre vulgar</b>	Piquillín (Claraz 1988: 46 y 140; Dimitri 1988:725; Martínez Crovetto 1963:36; Guinnard 1947:107-108)
<b>Nombre indígena</b>	Piquillín (q) (Claraz 1988: 46;140; 147; Dimitri 1988:725; Martínez Crovetto 1963:36; Guinnard 1947:107-108), trualhue (ar.), taca (p-g) (Claraz 1988: 46;140 y 147; Guinnard 1947:107-108).
<b>Descripción</b>	Arbusto hasta de 2,50 m de alto, con drupas pequeñas rojizas. (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:184).
<b>Ambiente</b>	Común en la formación de monte. Crece tanto en Chile como en Argentina (Dimitri 1988:725). (N).
<b>Alimentación</b>	Los araucanos comen el fruto. Las drupas se utilizan también en la elaboración de arrope (el jugo de la fruta cocido) (Guinnard 1947:107-08; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:184).
<b>Bebidas</b>	Con el fruto se elabora un licor azucarado y dulce, parecido al jarabe de grosella (Guinnard 1947:107-108; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:184).

<b>Nombre científico</b>	<i>Conium maculatum</i> L.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:99.
<b>Nombre vulgar</b>	Cicuta mayor (Hilger 1957:111), pinaca (Dimitri 1999:99).
<b>Nombre indígena</b>	Pinaca (Mösbach 1999:99).
<b>Descripción</b>	Hierba anual o bienal, glabra, de 0,60 a 2 m de altura. Tallos erectos, estriados, ramificados, fistulosos; follaje con olor fétido. Flores dispuestas en umbelas amplias, compuestas. Fruto 2 a 3 mm de largo por 2 a 2,3 mm de ancho, con costillas conspicuas, constituidas por dos mericarpios (Ragonese y Milano 1984:229).
<b>Ambiente</b>	Crece en suelos removidos, proximidades de viviendas, bordes de caminos, terraplenes (Ragonese y Milano 1984:229). (E).
<b>Manufacturas</b>	Los araucanos de Los Toldos contaban que antiguamente fabricaban flautas con los tallos secos (Martínez Crovetto 1968:613).
<b>Medicinales</b>	En el área Boroa (Chile), los mapuches usaban la cicuta para envenenar gente (Hilger 1957:111). Dosificada en pocos miligramos puede aliviar la tos convulsa, asma, bronquitis y neuralgias, calmar en casos de tisis y enfermedades cancerosas (Mösbach 1999:99).
<b>Sust. Químicas</b>	Posee alcaloides altamente tóxicos; la coniina y la coniceina, esta última 18 veces más tóxica que la primera (Ragonese y Milano 1984:229).

- Nombre científico** *Cortaderia selloana* = *Gynerium argenteum* (Schult) Aschers et Graebner
- Fuente** Ragonese y Milano 1984:51.
- Nombre vulgar** Cortadera (Claraz 1988:165; Marzocca 1997:97; Ragonese y Milano 1984:51; Guinnard 1947:86), paja brava, cola de zorro, carriza (Marzocca 1997:97)
- Nombre indígena** Teschem (p-g), macigá (ar.) (Claraz 1998:149); kiñi kachú (ar.) o chepéi (¿?) (Martínez Crovetto 1966:613), koëny (ar.¿?) (Guinnard 1947:22 y 87).
- Descripción** Gramínea perenne, cespitosa, con cañas erguidas, de 2-3 m de alto. De ciclo primavero-estival (Marzocca 1997:97).
- Ambiente** Común en suelos anegadizos (Marzocca 1994:92), estanques o cursos de agua (Guinnard 1947:22). (N).
- Manufacturas** Antiguamente los indígenas usaban la cortadera para techar los ranchos y cercos (Martínez Crovetto 1963:607). Con el tallo hueco se hacía un instrumento musical llamado caramillo (Guinnard 1947:86).
- Datos arqueológicos** Fragmento de cestería, Alero del Dique, capa 1. Cronología de la capa 1: 1475 d.C. Fragmento de cestería, Alero de Los Sauces, capa 1B. Cronología de la capa 1B: 750 a.P (Rolandi de Perrot 1981:22; 26 y 153). Como elemento componente de fragmento de cestería, Piedra Parada 1, capa 2. Cronología más antigua del sitio: 495:620 d.C +/- 50 (Pérez de Micou 1984:236). Cueva Epullán Grande, Período III (5.200 - 1.100 A.P.) (Crivelli Montero, Pardiñas, Fernández 1994:51). Pieza cestería en espiral, cueva Chenque Haichol, provincia del Neuquén (Fernández 1988/90:334).
- Observaciones** En la zona de Ñorquinco, provincia de Río Negro, se halló un enterratorio de un niño, en posición boca abajo, envuelto en un cuero. Sobre el cráneo tenía una pieza de cestería de forma discoidal. Se trataría de un sombrero. Las fibras vegetales con las cuales está hecho, corresponden a este género; aunque no se ha identificado la especie (Kremer, Moldes y D' Ambrosios 1996/97:229). (Aparentemente, el hallazgo fue producto del huaqueo, PFA).

<b>Nombre científico</b>	<i>Cyttaria darwinii</i> Berk.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:9.
<b>Nombre vulgar</b>	Pinatra (Coña 1984:106; Erize 1960:329; Erize 1989:119; Erdmann 1963:464).
<b>Nombre indígena</b>	Yau-yau o llao-llao (ar.) (Cox 1863:34; Erize 1989:119; Dimitri 1999:9; Mösbach 1999:52), dihueñe (ar.) (Mösbach 1999:52), Curacucha (ar.) (Erize 1960:329; Mösbach 1999:52; Erdmann 1963:464).
<b>Descripción</b>	Hongo parásito del coihue. Sus higos se extienden debajo de la corteza ocasionando los llamados nudos, que a veces llegan a tener 1 m de diámetro. Algunos autores opinan que el hongo tiene forma de pera blanca que se vuelve amarilla anaranjada (Erize 1989:119), y otros que tiene la forma de un panal de avispas (Mösbach 1999:52).
<b>Ambiente</b>	Bosque subantártico (Hauman 1947/50:273). (N).
<b>Alimentación</b>	Son de aspecto y sabor agradable (Cox 1863:34; Musters 1991:207 y 279; Guevara 1929:290; Mösbach 1999:52; Coña 1984:106; Erize 1960:329; Erize 1989:119; María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).
<b>Bebidas</b>	Antaño, los mapuches fabricaban con este hongo una chicha fermentada (Mösbach 1999:52).
<b>P. Pirogenéticas</b>	Antiguamente, los mapuches usaban al yau-yau para encender fuego (Relatado por F. Cayún, en Koessler 2000:76). Musters relata que los tehuelches usaban un “hongo yesquero” para encender fuego, aunque no da especificaciones (Musters 1999:211).
<b>Observaciones</b>	He tenido la oportunidad de probar esta chicha y es verdaderamente exquisita (PFA).



- Nombre científico** *Discaria chacaye* (G. Don) Tortosa
- Fuente** Brion et al. 1998:51.
- Nombre indígena** Chacay (ar.) (Hilger 1957:294).
- Descripción** Arbusto de hasta 3 m de alto, ramas espinescentes, verdes. Hojas opuestas o fasciculadas, obovadas a oblongolanceoladas, borde crenulado, ápice emarginado. Flores blanquecinas, reunidas en fascículos, pétalos, cáliz 4-5 sépalos. Fruto tricoco de receptáculo persistente con 3 semillas (Brion et al 1998:51).
- Ambiente** Crecen en forma aislada en medio de las abras gramíneas de la zona de transición entre bosque y estepa (Boelcke 1957:82; Vúletin 1979:435). (N).
- Forrajes** Sirve de alimento al ganado en invierno (Erize 1960:105).
- Hig. Personal** Los mapuches usaban las hojas del chacay a modo de jabón, tanto para lavarse el cabello como para lavar los pañales sucios (Hilger 1957:294).
- Medicinales** Usada para interrumpir el embarazo (Erize 1960:105). La abuela de María Teresa Tripailaf usaba la flor en infusión para darle a las mujeres con dolores menstruales, como depurativo de la sangre (María Teresa Tripailaf com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).
- P. Pirogenéticas** Los pehuenches usaban este arbusto para hacer fuego (Cruz 1969:137).
- P. Tintóreas** Hirviendo la raíz se obtiene un color rosa pálido (María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).

- Nombre científico** *Drimys winteri* J. R. et G. Forster
- Fuente** Dimitri 1999:387.
- Nombre vulgar** Canelo (Alvarez 1994:155).
- Nombre indígena** Foique, foye (ar.) (Mösbach 1999:78).
- Descripción** Árbol de follaje persistente. Hojas coriáceas, levemente pecioladas, oblongas y de color verde oscuro. Las flores son blanquicinas o con un tinte rosado. El fruto es carnoso; conteniendo demillas oscuras. (Dimitri 1999:387). En Chile alcanza dimensiones arbóreas; mientras que en Neuquén su tamaño disminuye, tomando esta de arbusto (Álvarez 1994:155).
- Ambiente** Crece en en el centro y sur de Chile y en el suroeste de Argentina (Dimitri 1999:387). Prefiere los terrenos húmedos y pantanosos (Mösbach 1999:79). (N).
- Bebidas** Mezclando la savia del canelo con aguardiente, los mapuches preparaban una especie de aperitivo (Álvarez 1994:155).
- Medicinales** Este árbol es un específico universal de la farmacopea mapuche. Sus aplicaciones son infinitas: se empleaba en erupciones cutáneas, contra la fiebre, como diurético y antiescorbútico (Guevara 1899:474). Con las hojas se prepara una infusión para curar la anemia. La decocción de la corteza cicatriza heridas y úlceras (Álvarez 1994:155). En forma interna, se aplicaba para afecciones del estómago. En forma externa se empleaba en baños, contra la parálisis, estados reumáticos (Guevara 1899:139). Según Joseph Claude 1930, cit. por Pardal 1937:127), el jugo del fruto del canelo se aplicaba como remedio ritual sobre la herida que se le hacía en la lengua a la aspirante a machi.
- Narcó. Y Estim.** Guevara menciona al canelo como estimulante, aunque no da detalles acerca de cómo se preparaba el mismo (1899:474). Esta aplicación también la encontramos en Mösbach (1999:79). Por otra parte, su corteza se arrojaba a los arroyuelos para atontar a los peces (Erize 1960:416).
- Prác. Propiciat.** El canelo es, tal vez, el árbol más sagrado que poseen los mapuches. Guevara relata que en el interior de las rucas se quemaban palos de canelo para espantar a los espíritus malignos (1899:1028). Al respecto, según Álvarez (1994:155), haciendo giros en círculos con una varilla de canelo anudada a un hilo, se ahuyenta al huecuvú. Por otra parte, cualquier promesa efectuada bajo su sombra no debe ser rota, para no exponerse a severos castigos. El tema de las reuniones bajo la copa de este árbol incluye variantes: se realizaban parlamentos para decidir hacer la guerra o la paz (Erize 1960:416).

<b>Nombre científico</b>	<i>Ephedra ochreatea</i> Miers.
<b>Fuente</b>	Boelcke 1957:37.
<b>Nombre vulgar</b>	Cuparra (Cruz 1969:488; frutilla de quirquincho (Claraz 1988:123), solupe (Boelcke 1957:37; Rapoport 1999:28),
<b>Nombre indígena</b>	Hamca (p-g), cupara (ar.) (Claraz 1988:123; Rapoport 1999:28), pingo-pingo (ar.) (Boelcke 1957:37; Ragonese y Milano 1984:50).
<b>Descripción</b>	Arbusto forrajero, de 0,70 a 1,30 m de altura. Suele encontrárselo deformado por ser perseguido por los ovinos (Boelcke 1957:37).
<b>Ambiente</b>	Esta planta se encuentra distribuída entre las provincias de Río Negro y Neuquén. Dada la variedad del género (abarca por lo menos 5 especies) es que algunas se encuentran en zonas de monte, otras en zona de estepa y otras en zonas de ecotono monte-estepa (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:156). (N).
<b>Alimentación</b>	Los mapuches consumen el frutito rojo de la planta (Rapoport 1999:28).
<b>Bebidas</b>	Con el fruto, los indígenas elaboraban una cerveza (Cruz 1969:488).
<b>Forrajes</b>	Habitualmente, el ganado lanar ramonea este arbusto, deformándolo (Boelcke 1957:37).
<b>Medicinales</b>	Los mapuches usaban la planta contra las afecciones bronquiales, en especial contra el asma y la tos convulsiva (Mösbach 1999:60). Las ramitas machacadas se les pasa a los niños en los labios cuando les salen ampollas (Rolando Huenufil, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002). Propiedades antisifilíticas (Guevara 1899:470).

<b>Nombre científico</b>	<i>Equisetum bogotense</i> H.B.K.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:49.
<b>Nombre vulgar</b>	Cola de caballo y cola de gato (Claraz 1988:161y 165; Mösbach 1999:55; Dimitri 1999:49; Erize 1989:85; Coña 1984:104).
<b>Nombre indígena</b>	Getschai-getschai (p-g) (Claraz 1988:161), huiñal (ar.) (Mösbach 1999:55; Erize 1989:85).
<b>Descripción</b>	Planta perenne, rizomatosa, grácil, áspera o lisa, con los tallos delgados, aglomerados, de 0,10 a 0,50 cm de altura, macizos. Hojas escamiformes, rojizas, unidas entre sí, formando una vaina de 5-10 mm de largo. Se multiplica por rizomas (Dimitri 1999:49).
<b>Ambiente</b>	Se da en suelos húmedos o anegadizos (Marzocca 1994:112). (N).
<b>Manufacturas</b>	Los orfebres la usan para limpiar la plata (Claraz 1988:161; Mösbach 1999:54; Dimitri 1999:49; Coña 1984:104).
<b>Medicinales</b>	Los mapuches utilizaban la planta en infusión para purificar la sangre y para combatir la caspa (Erize 1989:85), astringente, diurético y depurativo de la sangre y órganos internos (Mösbach 1999:54).

<b>Nombre científico</b>	<i>Erodium cicutarium</i> L'Herit
<b>Fuente</b>	Marzocca 1997:18.
<b>Nombre vulgar</b>	Alfilerillo (Marzocca 1997:18).
<b>Nombre indígena</b>	Loica-cachu (ar.) (Mósbach 1999:86).
<b>Descripción</b>	Hierba anual, de 0,5 a 0,30 m de altura, pilosa. Hojas bipinatisectas, con segmentos ovados u oblongos, profundamente dentados o lobulados. Flores rosadas o rosado claro (Ragonese y Milano 1984:177). Tiene un ciclo invierno-primaveral, pues germina en otoño y termina su fructificación a principios del verano (Boelcke 1957:78).
<b>Ambiente</b>	Habita en regiones áridas y semiáridas (Ragonese y Milano 1984:177). Prefiere los suelos arenosos y secos (Marzocca 1994:114). (E).
<b>Forrajes</b>	Esta hierba anual es una planta forrajera de excelente calidad (Boelcke 1957:78; Cruz 1835:21).
<b>Medicinales</b>	Posee propiedades medicinales para cura fistulas y llagas (Cruz 1835:21).

<b>Nombre científico</b>	<i>Eryngium paniculatum</i> Cav. et Domb. Ex F. Delaroché
<b>Fuente</b>	Martínez Crovetto 1963:37.
<b>Nombre vulgar</b>	Cardilla, chupalla, cardo (Ragonese y Milano 1984:233; Mösbach 1999:99).
<b>Nombre indígena</b>	Mamel cetón (ar. ¿?) (cuando está seco) y caré cetón (ar. ¿?) (cuando está verde) (Guinnard 1947:153), chupalla (¿?) (Mösbach 1999:99), anüdücho (ar.) (Erize 1960:55).
<b>Descripción</b>	Hierba perenne, erecta, con hojas basales arrossetadas, lineales, espinosas, en la parte superior en los márgenes. Flores hermafroditas, pequeñas, dispuestas en capítulos ovoideos, densos agrupados en panojas de cimas (Ragonese y Milano 1984:233). Guinnard lo describe como una "especie de cardo" (Guinnard 1947:153).
<b>Ambiente</b>	Crece en diversas provincias de la Argentina, entre ellas, Río Negro y Neuquén. Se da en campos de pastoreo o terrenos roturados (Marzocca 1994:115; 1997:89). (N).
<b>Alimentación</b>	Los araucanos eran muy afectos a esta planta, sobre todo si aún no había madurado. Come el cardo cocido sobre las cenizas y siempre mezclado con carne cruda o a medio cocer (Guinnard 1947:153).
<b>Bebidas</b>	Elaboran una bebida fermentada a base de pequeños trozos del tallos mezclados con leche (Guinnard 1947:153).
<b>Forrajes</b>	Planta apetecida por el ganado durante todo el año (Boelcke 1957:84), aunque Pontirolli (Pontirolli 1965, cit. por Ragonese y Milano 1984:233) la considera de calidad mediocre en algunas regiones de Argentina.
<b>Medicinales</b>	Utilizada en Chubut por sus propiedades hepáticas (Martínez Crovetto 1980, cit. por Marzocca 1997:89).
<b>P. Pirogenéticas</b>	Cuando el cardo está seco, sus tallos se han ahuecado y endurecido, sirviendo de combustible a falta de otro tipo de leña (Guinnard 1947:153; González 1965:48).
<b>Observaciones</b>	Las hojas basales de la chupalla presentan un aspecto similar a las hojas y el fruto del ananá. Es probable que el marinero Francisco González se haya confundido con esta última al decir "Campos de mucha leña como de ananá" (González 1965 [1798]:48) (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, julio de 2002). Sin embargo, por la localización geográfica (González recorre la costa patagónica, desde Puerto Deseado hasta el río Negro), podría ser <i>E. chubutense</i> Neger ex Dusén, propia de zonas de playa (Correa 1988:346).

<b>Nombre científico</b>	<i>Fabiana imbricata</i> Ruiz et Pavón
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:950.
<b>Nombre vulgar</b>	Palo piche (Boelcke 1957:88; Dimitri 1988:950; Erdmann 1963:455; Mösbach 1976:188; 1999:105; Onelli 1904:147; Pardal 1937:139; Vúletin 1979:448).
<b>Nombre indígena</b>	Piche o pichi (q.) (Boelcke 1957:88; Dimitri 1988:950; Erdmann 1963:455; Mösbach 1976:188; 1999:105; Onelli 1904:147; Pardal 1937:139; Vúletin 1979:448).
<b>Descripción</b>	Arbusto muy ramificado. Hojas escamiformes, aovadas, imbricadas. Flores blancas, o blanco violáceas, de más o menos 1 cm de largo, solitarias, terminales. Fruto cápsula protegida por el cáliz. Se multiplica por medio de gajos (Dimitri 1988:950).
<b>Ambiente</b>	Distrito del bosque caducifolio (Cabrera 1958:191). Estando en Chubut, Onelli dice que desde el Neuquén les llegan trozos de palo piche (Onelli 1904:147). (N).
<b>Forrajes</b>	Ante la escasez de pasturas, ovejas y cabras la consumen muchísimo (Boelcke 1957:88).
<b>Medicinales</b>	Los indígenas usan la planta como diurético (Onelli 1904:147). Sus hojas estimulan y curan afecciones de las vías respiratorias y alivia también los dolores hepáticos (Vúletin 1979:448; Pardal 1937:139). Los araucanos usaron ampliamente el palo pichi para las afecciones renales y vesicales y las enfermedades del hígado (Pardal 1937:139). Con el mismo fin, la resina de sus tallos era disuelta por decocción para combatir los pirhuines (especie de sanguijuela, PFA) del ganado lanar (Mösbach 1999:105).
<b>Sust. Químicas</b>	Las investigaciones farmacológicas de Niviere y Liotard atribuyeron la actividad de la droga a un glucósido fluorescente semejante a la esculina (Pardal 1937:139).
<b>Observaciones</b>	Pardal no cita el año del trabajo de Niviere y Liotard (PFA).

<b>Nombre científico</b>	<i>Fragaria chiloensis</i> Duch.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:450.
<b>Nombre vulgar</b>	Frutilla (Dimitri.1999:450; Erize 1960:232; Mösbach 1999:82; Vúletin 1979:449; Erdmann 1963:468; Rapoport 1999:30), fresa (Musters 1991:222).
<b>Nombre indígena</b>	Quelleñ (ar.) es la frutilla cultivada; y llahuén (ar.) la frutilla silvestre (Erize 1960:232; Mösbach 1976:134; 1999:82; Guevara 1929:290).
<b>Descripción</b>	Hierba perenne, rastrera, con estolones sedosos de color verde claro. Las hojas verde oscuras o a veces rojizas, están formadas por tres folíolos con borde aserrado y tienen pecíolos largos reunidos en rosetas postradas al piso. Posee flores de pétalos blancos de 2-3 cm con numerosos estambres amarillos. El fruto es muy perfumado y esta formado por un receptáculo carnoso de forma ovoide de hasta 2 cm de largo y de color rojo brillante lleno de aquenios (Rapoport 1999:30).
<b>Ambiente</b>	Regiones montañosas de los bosques andino-patagónicos de Argentina y Chile (Rapoport 1999:30). (N).
<b>Alimentación</b>	Muy apetecida por los tehuelches (Musters 1991:222). Los mapuches acarreaban gran cantidad de frutillas a la ruca para el consumo del día (Guevara 1904:229). Para los antiguos pobladores de la Araucanía este precioso vegetal era de mucha importancia, los surtía de un azucarado alimento fresco en la temporada y otro seco para la escasez del invierno (Guevara 1929:290; Mösbach 1999:83; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:176; Erdmann 1963:468).
<b>Bebidas</b>	Los mapuches, con sus frutos, elaboraban una bebida fermentada (Mösbach 1999:83; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:176). Como paso previo a su elaboración secaban las frutillas al sol (Guevara 1904:229; 1929:290). Esta bebida era utilizada para alterar el sabor de los brebajes con que solían envenenar a los misioneros (Alvarez 1963:9).
<b>Medicinales</b>	Se cree que su abuso puede provocar el aborto (Pardal 1937:146; Vúletin 1979:449); en particular sus hojas (Erize 1960:232). Guevara menciona que los mapuches usaban la frutilla con el mismo fin (Guevara 1899:470). Todas las partes de la planta son medicinales. Sus tisanas se usan contra indigestiones, hemorragias y diarreas, también contra las perturbaciones de la vista (Mösbach 1999:83).
<b>Prac. Propiciat.</b>	Los mapuches hacían una chicha con el fruto y la consumían en actos rituales o ceremonias festivas (Vúletin 1979:449).



<b>Nombre científico</b>	<i>Fuchsia magellanica</i> L.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1988:836.
<b>Nombre vulgar</b>	Aljaba, jazmín del Papa (Vúletin 1979:437).
<b>Nombre indígena</b>	Chilco (ar.) (Hilger 1957: 370; Erize 1960: 113; Erdmann 1963: 453; Mösbach 1999:97; Conticello et al. 1997: 175; Brion et al.1998: 56; Vúletin 1979: 437).
<b>Descripción</b>	Arbusto erguido, a veces apoyante, muy ramificado. Hojas lanceoladas, aovado-oblongas o aovado-lanceoladas, acuminadas, opuestas. Flores generalmente solitarias, axilares, colgantes. Bayas negras o moradas, oblongas. Florece en verano y se multiplica por gajos (Dimitri 1988:836).
<b>Ambiente</b>	Esta planta es muy abundante en los bosques andino-patagónicos de Argentina y Chile, habitando cerca de sitios húmedos (Rapoport 1999: 32). (N).
<b>Medicinales</b>	Los mapuches usan la infusión de las hojas para bajar la fiebre, para orinar o para disminuir la presión sanguínea. Las flores las utilizan para interrumpir la menstruación (Rapoport 1999: 32; Brion et al.1998: 56), o bien para provocarla (Inés Palma com. pers. ciudad de Neuquén, diciembre de 2001). En la comunidad mapuche Curruhuinca (San Martín de los Andes - provincia del Neuquén) la infusión elaborada con las flores es diurética, estimulante y purgativa. También sirve para bajar la fiebre y contra quemaduras (Conticello et al. 1997: 175).
<b>P.Pirogenéticas</b>	Frotando un tallo hueco de esta planta, los mapuches, antiguamente, lograban producir fuego. Las fibras que están dentro del tallo sirven de yesca ( Hilger 1957:370). (A la fecha de la publicación de su trabajo, una informante dio cuenta de que los tehuelches aún usaban ese método para hacer fuego, PFA).
<b>Tintóreas</b>	Del tronco, ramas y hojas se extrae una tintura negra o gris con la cual se tiñe de gris (Rapoport 1999:32).
<b>Sust. Químicas</b>	Este género posee entre sus fitocomponentes, quercitina que se distingue por sus propiedades antiinflamatorias y antiespasmódicas (Duke 1985 cit. por Rapoport 1999:32).

<b>Nombre científico</b>	<i>Funaria hygrometrica</i> Hedw.
<b>Fuente</b>	Guevara 1899:475.
<b>Nombre vulgar</b>	Funaria (Coña 1984:105).
<b>Nombre indígena</b>	Oñoquintue (ar.) (Guevara 1899: 475; Mösbach 1999: 53), hueñoquintue o pitrongma (ar.) (Mösbach 1999:53).
<b>Descripción</b>	Musgo de los más comunes y cosmopolitas. El pedicelo de su cápsula es porífero, o sea la seta de su teca es higroscópica: se tuerce y enrosca al disminuir y se endereza y alarga al aumentar la humedad del aire, haciendo girar la teca (Mösbach 1999: 53).
<b>Ambiente</b>	Zona de Neliol (Chile), región de la Araucanía (Guevara 1899: 475). (N).
<b>Narcót. y Estim.</b>	Las mapuches, antiguamente, preparaban un "filtro de amor" que daban al hombre que deseaban, sin que éste lo advirtiera (Guevara 1899: 475; Mösbach 1999: 53; Coña 1984: 105). (Ninguno de los autores citados explica cómo se preparaba dicho elixir, PFA).

<b>Nombre científico</b>	<i>Geoffrea decorticans</i> (Hook. & Arn.) Burkart
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:497.
<b>Nombre vulgar</b>	Chañar (Claraz 1988:166; Dimitri 1999:497)
<b>Nombre indígena</b>	Tschehue (p-g), chañar (q) (Claraz 1988:147). Al fruto se lo llamaba daal (Villarino 1837:113).
<b>Descripción</b>	Arbusto de raíces gemíferas y cundidoras. Tiene tronco irregular, de corteza verdosa, que se desprende en fajas y ramas grises, espinosas, intrincadas, más bien ascetes; hojas caducas, compuestas, papirínadas o impapirínadas. Flores papilionoideas, de hasta 1 cm de largo, con pétalos pubescentes y pétalos amarillos estriados de rojo, dispuestas en racimos paucifloros muy cortos (Marzocca 1997:82).
<b>Ambiente</b>	Es propia del monte. Preferentemente crece en suelos arenosos o arcillosos, salobres o alcalinos. Florece en primavera; se propaga por semillas y por medio de sus raíces gemíferas (Marzocca 1997:82). (N).
<b>Alimentación</b>	Los indígenas consumían el fruto del chañar (Villarino 1837:113; d'Orbigny 1945:646).
<b>Bebidas</b>	Con el fruto y agua, los indígenas preparaban una chicha para calmar la sed (Viedma 1938:540; Erize 1989:87).
<b>Forrajes</b>	Las ovejas y cabras lo ramonean con frecuencia (Musters 1991:394).
<b>Manufacturas</b>	Con la madera, los indígenas fabricaban estribos y cabos de herramientas (Erize 1989:87).
<b>Pirogenéticas</b>	Los tehuelches utilizaban al chañar como leña (Claraz 1988:166; Viedma 1938:521).
<b>Datos</b>	
<b>arqueológicos</b>	En el estrato 14 (leño quemado en un extremo) y el estrato 4 (fruto y folíolo), cueva Epullán Grande, provincia del Neuquén (Rivera y Fernández 1997/98:35).

<b>Nombre científico</b>	<i>Geranium core core</i> Stand.
<b>Fuente</b>	Mösbach 1999:86.
<b>Nombre vulgar</b>	Core core (Mösbach 1999:86).
<b>Nombre indígena</b>	Core core (¿?) (Hilger 1957:272; Mösbach 1999:86).
<b>Descripción</b>	Raíz gruesa, hojas lobuladas, con segmentos trifidos, flores moradas, pentámeras, y fruto que se deshace en cinco cocos, prolongados hacia arriba por apéndice en forma de pico (Mösbach 1999:86).
<b>Ambiente</b>	Zona de la Araucanía (Mösbach 1999:86). (N).
<b>Medicinales</b>	Los mapuches extraían la savia de las hojas del core core y se la aplicaban a los bebés en las nalgas y axilas para prevenir irritaciones. "Se frotaban las hojas entre las palmas de las manos hasta que ambas quedaban bien cubiertas" (Hilger 1957:272).

- Nombre científico** *Glycyrrhiza astragalina* L.
- Fuente** Dimitri 1999:504.
- Nombre vulgar** Orozúz (Onelli 1904:147; Marzoca 1997:213; Ragonese y Milano 1984:162). (Se lo conoce como falso orozúz, Luisa Conticello, com. pers. Cinco Saltos - provincia de Río Negro-, abril de 2002).
- Descripción** Subarbusto con poderosas raíces y rizomas, con sustancia dulce; follaje glanduloso-viscoso glabro o pubescente, hojas imparipinadas, racimos axilares de flores azules, amarillas o liliácinas, estambres diadelfos, estilo filiforme glabro; vaina pauciseminada, comprimida o levemente inflada, subcoriácea (Dimitri 1999:504-5).
- Ambiente** Crece en diversas provincias de la Argentina, entre ellas, Río Negro, Neuquén, La Pampa, Santa Cruz y Chubut. Es una maleza de alfalfares y pasturas; prefiere suelos arenosos, húmedos (Marzocca 1997:214). (E).
- Alimentación** En el campo, los niños chupan las raíces dulces (Luisa Conticello, com. pers. Cinco Saltos - provincia de Río Negro-, abril de 2002).
- Medicinales** Los tehuelches curan el resfrío y las bronquitis con decocciones de la raíz (Onelli 1904:147).

<b>Nombre científico</b>	<i>Gunnera chilensis</i> Lam.
<b>Fuente</b>	Rapoport 1999:40-1; Brion et al.1998:109; Dimitri 1988:837.
<b>Nombre vulgar</b>	Nalca (Cox 1863:34; Coña 1984:101; Vúletin 1979:447; Erize 1960:312; Erize 1989:115; Mösbach.1976:180; Dimitri 1988:837), talca (Musters 1991:216). En lo que respecta a los nombres vulgares, Rapoport dice que la denominación correcta es pangue para toda la planta. Las nalcas son los pecíolos, y los renuevos se llaman nalcahues (Rapoport 1999:40-41).
<b>Nombre indígena</b>	Pangue (Cruz 1835:22; Cox 1863:34; Coña 1984:101; Vúletin 1979:447; Erize 1960:312; Erize 1989:115; Rapoport 1999:40/1; Mösbach 1976:180; Dimitri 1988:837).
<b>Descripción</b>	Planta herbácea, perenne, rizomatosa. Hojas arrosetadas, verde oscuro, palmatilobuladas, con los dientes agudos, suborbiculares, de 0,52 a 2 m de diámetro, ásperas, sostenidas por gruesos pecíolos carnosos, cubiertos de apéndices verrugosos y puntiagudos. Flores pequeñas, dispuestas en inflorescencias espiciformes, mucho más cortas que las hojas, ocupando la parte superior las masculinas. Drupas rojas. Florece en primavera y verano y se multiplica por rizomas (Dimitri 1988:837).
<b>Ambiente</b>	Chile y sudoeste de Argentina. Región andina de Río Negro, Neuquén y Chubut. Vegeta de preferencia en lugares húmedos o pantanosos (Dimitri 1988:837). Los pangues son comunes en todos los lugares donde hay humedad (Cruz 1837:22). (N).
<b>Alimentación</b>	El tallo de la planta es jugoso y refrescante (Cox 1863:34; Musters1991:216; Mösbach 1976:181). Sus pecíolos, denominados vulgarmente nalcas, de sabor acidulado, son comestibles (Santa Cruz 1940:14; Dimitri 1999:837; Erize 1960:312; Coña 1984:101).
<b>Bebidas</b>	En la región de Maule, al sur, de la decocción de las hojas se obtiene una bebida refrescante (Santa Cruz 1940:14).
<b>Hig. Personal</b>	Los araucanos utilizaban el mucílago que se extrae de sus rizomas como adhesivo para el pelo (Ramírez 1989 cit. por Rapoport 1999:41).
<b>Manufacturas</b>	En la región de Maule la gente utilizaba el pangue para curtir debido a la gran cantidad de tanino que posee en las raíces y el tronco (Santa Cruz 1940:14).
<b>Masticatorios</b>	"La gente despoja las nalcas de su corteza y masca la pulpa acidula, como hacen los chicos con los tallos tiernos de la vid." (Santa Cruz 1940:14).
<b>Medicinales</b>	Las mapuches usaban la infusión de las hojas para baños vaginales, como vulnerario y carminativo o en compresas para bajar la fiebre. Las raíces eran utilizadas como astringente por su contenido en taninos y como tónico (Rapoport 1999:40-1). El agua del hervor de los pecíolos

tiene propiedades diuréticas (Brion et al. 1998:109). La infusión hecha a partir de las flores detiene la colitis (Vúletin 1979:447). "Las hojas bien cocidas y puestas en la parte inferior de la espalda o sobre los riñones, mitigan los ardores de la fiebre..." (Santa Cruz 1940:14). En Chile, los mapuches hacían un remedio con el pangue contra la "melena o cámara de sangre (defecación totalmente negra, producto de la digestión de sangre proveniente del tubo digestivo alto, PFA) (Guevara 1899:470).

#### *Tintóreas*

Las raíces sirven para teñir la lana de gris oscuro (Rapoport 1999:40-1; Brion et al. 1998:109; Feuillée 1714, cit. por Marzocca 1959:62; Erize 1960:312). De la raíz preparaban los mapuches una tinta imborrable de color negro (Mösbach 1999:97; d'Orbigny 1945:835). Los pehuenches extraían una tintura de color negro (Cruz 1837:22). El tallo se hierva con el maki y el gouthiou (¿?) (Frezier 1732, cit. por Marzocca 1959:143).

#### *Observaciones*

Según Feuillée, la tinta se hacía con el leño reducido a pequeños trozos, y con una tierra arcillosa llamada robbo (Feuillée 1714 y Joseph 1929, ambos cit. por Santa Cruz 1940:156).

<b>Nombre científico</b>	<i>Indigofera suffruticosa</i> Mill.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:499.
<b>Nombre vulgar</b>	Añil (vocablo españolizado de origen árabe) (Cruz 1835:22; Guinnard 1947:60; Cox.1863:138 y 162; Dimitri 1999:499; Marzocca 1959:156).
<b>Nombre indígena</b>	Añil (Guinnard 1947:60; Cruz 1835:22; Cox 1863:162; Dimitri 1999:499; Marzocca 1959:156).
<b>Descripción</b>	Hierbas, arbustos o subarbustos con hojas imparipinadas. Flores medianas o pequeñas, rojas o violáceas, en racimos poblados. Esta especie se diferencia de las otras por el fruto encorvado en semicírculo (Dimitri 1999:499). Se propaga por semillas (Marzocca 1994:136).
<b>Ambiente</b>	América cálida y Trópicos; Argentina septentrional. Rara en el norte de Buenos Aires y La Plata (Cabrera 1965:493/96). Propia de suelos fértiles, arcillosos y húmedos (Marzocca 1994:136). (N).
<b>Tintóreas</b>	Utilizada por los indios (pehuenches y araucanos) para teñir ponchos y frazadas (Cox 1863:162; Villarino 1837:34; Guinnard 1947:60). Luis de la Cruz relata que "...para [obtener] azul y verde, con la distinción, que para el verde dan con el añil á los hilos un color sajón, y de esta suerte los echan en la tinta de amarillo, ó al contrario de amarillo los echan al añil, y salen verdes." (Cruz 1835:22). Los araucanos obtenían el color índigo (Guinnard 1947:60).
<b>Observaciones</b>	El añil, fraccionado en "panes", se usaba en el s. XIX como moneda de cambio entre los pehuenches y araucanos de Chile y Argentina (Cruz 1835:22; Cox 1863:162; Guinnard 1947:60). En 1782, el abate Molina relataba cómo en el sur de Chile se obtenía el índigo: "En las provincias australes se obtiene el color turquí de una planta cuyos caracteres no he podido tomar nota, en territorio araucano, como también entre los españoles, se hace índigo disuelto en una parte de orina fermentada, en la cual se sumerge la tela, o hilo que se desea teñir, y se deja en infusión cierto tiempo; esta simple manipulación suministra una tinta estable y duradera; el álcali volátil que se desarrolla de la fermentación pútrida de la orina, sirve de vehículo y de mordiente a las partículas colorantes del índigo (Molina 1782, cit. por Marzocca 1959:167). Los indígenas del norte de la Patagonia obtenían el añil gracias al intercambio con los "cristianos"; tanto de Chile como de Argentina (en nuestro país crece en Salta, Catamarca y La Rioja). Era una verdadera moneda de cambio (Cox 1863:162). Guinnard da cuenta de la importancia de esta planta al mencionar que "...jamás se aventura uno de ellos a franquear la Cordillera sin cierto número de objetos, además de una pacotilla compuesta de añil..." (Guinnard 1947:60).



<b>Nombre científico</b>	<i>Juncus procerus</i> Meyer
<b>Fuente</b>	Erize 1960:375.
<b>Nombre vulgar</b>	Junco corto (Claraz 1988:48 y 153).
<b>Nombre indígena</b>	Rimé (ar.) o yalalau (p-g) (Claraz 1988:48 y 153).
<b>Descripción</b>	Planta de bohordos elevados, sólo en la base revestida de algunas vainas y flores pequeñas, sin pétalos, dispuestas en corimbo (Mösbach 1999:67)
<b>Ambiente</b>	Monte. Suelos salinos y bajos (Dimitri 1999:583). (N).
<b>Forrajes</b>	Se utiliza como forraje para los animales (Claraz 1988:153).
<b>Manufacturas</b>	Algunas especies de juncos o "uncos", son usadas por los niños de la comunidad mapuche Linares, en Neuquén, para hacer rebenquillos o vinchas (Rolando Huenufil, com.pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002)
<b>Datos</b>	
<b>arqueológicos</b>	Fragmento de cestería plana o llana en Campo Moncada 2 (AC-669:1750 +/- 80 A.P) (Pérez de Micou 1983/85:413).

<b>Nombre científico</b>	<i>Larrea nitida</i> Cav.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1988:667.
<b>Nombre vulgar</b>	Jarilla (Dimitri 1988:667).
<b>Nombre indígena</b>	Miya (p-g), koiwe (ar.) (Erdmann 1963:453), kohue o koehue (ar.) (Haloua Gruneisen 1996:27).
<b>Descripción</b>	Arbusto de color verde oscuro, muy ramificado. Es muy resinoso. Hojas imparipinadas, de 8-10 mm de largo, compuestas de 11-17 folíolos contiguos. Las flores son amarillas y el fruto está cubierto de "pelos cortos" (Dimitri 1988:667). Florece desde octubre hasta principios de noviembre. Fructifica en noviembre (Haloua Gruneisen 1996:25-26).
<b>Ambiente</b>	Habita la región seca del oeste, desde Salta hasta Chubut, siendo menos abundante en la Patagonia (Haloua Gruneisen 1996:25). Su presencia es indicadora de napas subterráneas (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, mayo de 2002). (N).
<b>Manufacturas</b>	La madera es excelente para hacer las cabezas de recado (Haloua Gruneisen 1996:27).
<b>Medicinales</b>	Es utilizada en medicina popular para facilitar los partos, provocar abortos y como antiinflamatorio de uso externo (Ragonese y Milano 1984:180; Haloua Gruneisen 1996:27). El emplastro hecho con las hojas se utiliza para luxaciones y fracturas; siendo muy eficaz como desinflamatorio. Los paisanos del campo también le dan un uso veterinario para curar las heridas de caballos y mulas (Haloua Gruneisen 1996:26).
<b>P. Pirogenéticas</b>	Por su alto contenido en resina es muy buena como leña (Ruiz Leal 1972:134, cit. por Rivera y Fernández 1997/98:37; Haloua Gruneisen 1996:26).
<b>Tintóreas</b>	Actualmente, sus gajos son utilizados para obtener el color verde (Haloua Gruneisen 1996:26).
<b>Sust. Químicas</b>	Todas las especies indígenas contienen un elevado porcentaje de resinas, además de ácido nordihidroguarético, tanino y colorante amarillo (Ragonese y Milano 1984:180).
<b>Datos</b>	
<b>Arqueológicos</b>	Cueva Epullán Grande, Período II (7000 - 5000 A.P.) y Período III (5000 - 1000? A.P.). Especie empleada en la cueva como fardos de almacenamiento o de las inhumaciones (Crivelli Montero, Pardiñas, Fernández 1994:52).
<b>Observaciones</b>	Años atrás era abundante en la zona de Piedra del Águila y sus alrededores, pero su uso en exceso para hacer fuego, hizo que su área se fuera contrayendo (L. Conticello, com. pers. Neuquén, mayo de 2002).

<b>Nombre científico</b>	<i>Lomatia hirsuta</i> (Lam.) Diels.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:334.
<b>Nombre vulgar</b>	Nogal (Erdmann 1963:451).
<b>Nombre indígena</b>	Radal (vocablo españolizado) (Hilger 1957:276).
<b>Descripción</b>	Arbusto o arbolito de hasta 3-4 m de alto, ramas glabras, excepto las más jóvenes. Hojas aovadas, coriáceas, borde aserrado hacia el ápice. Flores en racimos axilares; perigonio amarillo-verdoso, 4 tépalos de 2 cm de largo, 4 estambres sésiles; ovario súpero. Fruto folículo leñoso, negruzco (Brion et al. 1998:61).
<b>Ambiente</b>	Aparece en las zonas más abiertas del bosque y no es muy abundante (Brion et al. 1998:61). (N).
<b>Forrajes</b>	Consumido por el ganado sólo cuando la carga de pastoreo es moderada (Boelcke 1957:68).
<b>Medicinales</b>	Las madres mapuches, antiguamente lavaban las encías inflamadas del bebé con una decocción de corteza de radal (Hilger 1957:276). La infusión de sus hojas era apreciada como expectorante y antiespasmódica (Guevara 1899:470; Mösbach 1999:73), como así también purgativa (Erize 1960:361; Vúletin 1979:451; Brion et al. 1998:61). Los mapuches de la comunidad Curruhuinca (San Martín de los Andes -provincia del Neuquén) usan la corteza contra ataques de asma. En infusión sirve como purgante. Las hojas, corteza y folículos frescos, para lavar heridas. La mezcla caliente de hojas y grasa de pollo se usa para calmar el dolor de muelas (uso externo). También se lo utiliza, con cáscara de manzana, como un purgante fuerte (Conticello 1997:176).
<b>P. Pirogenéticas</b>	Los pehuenches utilizaban la madera para hacer fuego (Cruz 1835:23).
<b>Tintóreas</b>	La corteza tiñe la lana de color pardo (Brion et al. 1998:61). También puede dar un tono café y sus hojas se emplean para colorear en tonos verdosos (Marzocca 1959:2). De la corteza se obtiene un color gris oscuro (Rolando Huenufil, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002). "De las hojas del radal se saca un tono verde [a mi entender, un color tabaco seco, PFA] y raspando la corteza, un marrón" (Teresa Chamorro, com. pers. Zapala, marzo de 2002).
<b>Sust. Químicas</b>	Contiene, al parecer, un alcaloide; la lomacina (Ragonese y Milano 1984:89).

- Nombre científico** *Maihueniopsis darwinii* var. *Hickenii* (Britton et Rose) Kiesling
- Fuente** Cox 1863:223:224; Rapoport 1999:44; Correa 1988: 220).
- Nombre vulgar** Cacto (Erize 1960:246), Chupasangre (Rapoport 1999:44; Giménez Gowland, cd-Rom 2001).
- Nombre indígena** Maihuén (ar.) (Erize 1960:246).
- Descripción** Planta perenne de hasta 1 m de alto, de tallos carnosos y verdes y raíces engrosadas y tuberosas. Artejos ovoides de hasta 7 cm de largo. Aréolas de 4 cm circulares con numerosos pelos blancos. Espinas castaño claro de hasta 12 cm, reunidas de a 3 o 4. Flores amarillas, acampanadas con estigma grueso y papiloso y estambres densamente agrupados. Fruto carnosos cilíndrico con semillas cubiertas por un arilo blando. Florece de diciembre a enero (Rapoport 1999:44).
- Ambiente** Se la encuentra en toda la meseta patagónica, desde el sur de Mendoza hasta Santa Cruz (Kiesling 1990, cit. por Rapoport 1999:44). (N).
- Alimentación** Los indios comen sus frutos (Cox 1863:213; Erize 1960:246). Estos son insípidos, algo parecido al higo chumbo (Musters 1991:189). Aún hoy, sus raíces son consumidas por los mapuches del Paraje de la Media Luna (provincia del Neuquén). Se las pela con cuchillo, quedando como una papa blanca. Las mismas las comen crudas, cocidas o hervidas (Rapoport 1999:44).

- Nombre científico** *Marchantia polymorpha* (Sin datos del descriptor botánico).
- Fuente** Mösbach 1999:52.
- Nombre indígena** Paillahue (ar.) (Guevara 1899:475; Erize 1960:310; Mösbach 1999:52).
- Descripción** Briófito hepática. "Podría considerarse como planta intermedia entre los hongos y los musgos verdaderos. Tiene forma de una costra pegada al suelo por los pelos chupadores, llamados rizoides; en la cara superior lleva, en forma de sombrillas, los órganos de propagación: anteridios y arquegonios." (Mösbach 1999:52).
- Ambiente** Zona de Neliol (Chile), región de la Araucanía (Guevara 1899:475). (N).
- Narcót. y Estim.** El paillahue era muy utilizado por los mapuches como filtro de amor (Guevara 1899:475; Erize 1960: 310; Mösbach 1999:52). "...para ablandar la voluntad de la persona deseada" (Mösbach 1999:52).

<b>Nombre científico</b>	<i>Maytenus chubutensis</i> Molina
<b>Fuente</b>	Dimitri 1988:704.
<b>Nombre vulgar</b>	Maitén (Dimitri 1999:704).
<b>Nombre indígena</b>	Maitén (ar.) (Claraz 1988:91; Onelli 1904:147), huayo (q) (Conticello et al. 1997: 171), kemel (ar.) o selau (p-g) (Claraz 1988:91).
<b>Descripción</b>	Arbol de 8 a 15 m de altura, con hojas alternas, lanceoladas, glabras, total o parcialmente subserradas. Flores unisexuales, dispuestas en fascículos axilares. Cápsula ovoide o elíptica, bivalva, 1-2 semillas con arilo rojo.
<b>Ambiente</b>	En bosques y transición. Desde Neuquén hasta Tierra del Fuego. Especie común a Argentina y Chile (Giménez Gowland, cd-Rom 2001). (N).
<b>Alimentación</b>	Según Gay, sus semillas contienen aceite comestible (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:184).
<b>Forrajes</b>	El ganado vacuno come las hojas y las ramas tiernas todo el año (Boelcke 1957:80).
<b>Medicinales</b>	El cocimiento de sus hojas es febrífugo, purgante e indicado contra los trastornos producidos por el litre (Mösbach 1999:90; Onelli 1904:147; Conticello et al.1997:171). Los mapuches usaban la espuma que se producía durante el hervor de la infusión de sus hojas contra el dolor de cabeza (Erize 1960:246). También para contrarrestar los efectos del huecú (enfermedad de tipo nervioso que afecta a los animales) (Alvarez 1984:187).
<b>Prac. Propiciat.</b>	Los pehuenches usaban al maitén en una ceremonia llamada mollvitum, la cual, junto con otros elementos, era propiciatoria para que sanaran los dolores del enfermo (Cruz 1969:473).
<b>Sust. Químicas</b>	Posee alcaloides no identificados en la corteza del tallo (Ragonese y Milano 1984:209).
<b>Datos arqueológicos</b>	Recipiente de madera, cueva Chenque Haichol, cuadrícula 14 A1, provincia del Neuquén (Fernández 1988/90:349-50).

<b>Nombre científico</b>	<i>Mentha</i> sp. L.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1988:929; Mösbach 1999:103.
<b>Nombre vulgar</b>	Menta, hierba buena (Mösbach 1999:103).
<b>Nombre indígena</b>	Ifau (ar.) (Claraz 1988:160), ülfau (Mösbach 1999:103; Erdmann 1963:462), üllvau (Erize 1960:406).
<b>Descripción</b>	Plantas herbáceas, perennes, rizomatosas, de hojas sésiles o pecioladas, aserradas y flores pequeñas, verticiladas, pedunculadas (Dimitri.1988:929).
<b>Ambiente</b>	Arbusto del país de las Manzanas (zona sur de la provincia del Neuquén, PFA) (Claraz 1988:160). Se da bien en suelos húmedos (Marzocca 1994:154). (E).
<b>Bebidas</b>	Con esta planta, los indios del país de las Manzanas preparaban un té (Claraz 1988:160).
<b>Medicinales</b>	Utilizado por los araucanos como estimulante y antiespasmódico (Mösbach 1999:103). También para tisanas sudoríficas (Onelli.1904:147). "Los indios [mapuches], escribe el Padre Gusinde, la emplean de manera curiosa.Preparan un amasijo de los tallos u hojas bien molidos, amasándolo bien con sal y orina podrida; de esto forman una bolita que meten en el intestino grueso bien hacia adentro [a modo de enema, PFA.]. Dicen que un buen resultado no deja de esperarse mucho. También toman esta planta contra la tos, diarrea y reumatismo a modo de fricciones." (Gusinde 1936, cit. por Erize 1960:406).
<b>Observaciones</b>	Creemos que la planta mencionada por Claraz (Claraz 1988:160) como "ilfau" es la misma que la registrada por Erize (Erize 1960:406) y por Mösbach (Mösbach 1999:103) como "ülfau", teniendo en cuenta que la "ü", en mapuche, se pronuncia como una u francesa (cerrada); asemejándose su sonido al de la letra i. Probablemente Claraz registró esa pronunciación (PFA).

- Nombre científico** *Mentha* sp. L.
- Fuente** Dimitri 1988:929; Mösbach 1999:103.
- Nombre vulgar** Menta, hierba buena (Mösbach 1999:103).
- Nombre indígena** Ilfau (ar.) (Claraz 1988:160), ülfau (Mösbach 1999:103; Erdmann 1963:462), üllvau (Erize 1960:406).
- Descripción** Plantas herbáceas, perennes, rizomatosas, de hojas sésiles o pecioladas, aserradas y flores pequeñas, verticiladas, pedunculadas (Dimitri. 1988:929).
- Ambiente** Arbusto del país de las Manzanas (zona sur de la provincia del Neuquén, PFA) (Claraz 1988:160). Se da bien en suelos húmedos (Marzocca 1994:154). (E).
- Bebidas** Con esta planta, los indios del país de las Manzanas preparaban un té (Claraz 1988:160).
- Medicinales** Utilizado por los araucanos como estimulante y antiespasmódico (Mösbach 1999:103). También para tisanas sudoríficas (Onelli.1904:147). "Los indios [mapuches], escribe el Padre Gusinde, la emplean de manera curiosa. Preparan un amasijo de los tallos u hojas bien molidos, amasándolo bien con sal y orina podrida; de esto forman una bolita que meten en el intestino grueso bien hacia adentro [a modo de enema, PFA.]. Dicen que un buen resultado no deja de esperarse mucho. También toman esta planta contra la tos, diarrea y reumatismo a modo de fricciones." (Gusinde 1936, cit. por Erize 1960:406).
- Observaciones** Creemos que la planta mencionada por Claraz (Claraz 1988:160) como "ilfau" es la misma que la registrada por Erize (Erize 1960:406) y por Mösbach (Mösbach 1999:103) como "ülfau", teniendo en cuenta que la "ü", en mapuche, se pronuncia como una u francesa (cerrada); asemejándose su sonido al de la letra i. Probablemente Claraz registró esa pronunciación (PFA).



<b>Nombre científico</b>	<i>Monttea aphylla</i> (Miers) Benth et Hooker
<b>Fuente</b>	(Haloua Gruneisen 1996:36-37).
<b>Nombre vulgar</b>	Cola de rata (Musters 1991:104), matasebo o ala de loro (Haloua Gruneisen 1996:36-37).
<b>Nombre indígena</b>	Gitscha (p-g) (Claraz 1988:45).
<b>Descripción</b>	Arbusto leñoso de hasta 3 m de alto, de color verde oscuro, ceroso hasta glutinoso, con ramas aguzadas hasta espiniformes y corteza caediza de color amarillento. Las flores son axilares en ápices de las ramas; de color violeta (Haloua Gruneisen 1996:36-37). Árbol espinoso. Hojas casi violetas; segrega de sus ramas una materia cerosa, similar a una resina (Claraz 1988:153).
<b>Ambiente</b>	En laderas pedregosas (Haloua Gruneisen 1996:36-37). Campos pedregosos y con salitre; bajada de Valcheta (Claraz 1988:45). En llanos "no quebrados" (Musters 1991:104). (N).
<b>Masticatorios</b>	Los indígenas queman las ramas y ponen debajo una bandeja con agua. La resina gotea, cayendo dentro del recipiente. La juntan en forma de bolitas y mastican su "itschó" (una especie de chicle, PFA). (Claraz 1988:45). Al quemarse, el arbusto despide un humo negro y denso (Musters 1991:104)
<b>Medicinales</b>	Es medicinal contra afecciones hepáticas para lo cual se suministran trocitos de ramas en una infusión (Haloua Gruneisen 1996:37).
<b>Pirogenéticas</b>	Los tehuelches usaban al matasebo para hacer fuego porque era muy resinoso (Musters 1991:104).

<b>Nombre científico</b>	<i>Muehlenbeckia sagittifolia</i> (Ort.) Meissn.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:342; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:168.
<b>Nombre vulgar</b>	Zarzaparrilla (Dimitri 1999:342), zarzaparrilla colorada (Marzocca 1997:320).
<b>Nombre indígena</b>	Queneu (ar.) (Cox.1863:169; Rapoport 1999:52), kelú (ar.) (Martínez Crovetto 1963:607). Voqui o voquil es el nombre que le daban los indígenas a todo tipo de enredadera (Mösbach 1976).
<b>Descripción</b>	Subarbusto rizomatoso, trepador, de tallos estriados, glabros, rojizos y ócrea caediza. Hojas aovadolanceoladas, agudas en el ápice, sagitadas en la base. Flores diocas, blanquecinas, pequeñas, dispuestas en fascículos reunidos en racimos o panojas. Aquenio trígono, incluido casi o totalmente por el cáliz acrescente (Dimitri 1999:342).
<b>Ambiente</b>	Planta que abunda mucho cerca del Limay (Cox 1863:169). (N).
<b>Bebidas</b>	Los indios preparan una bebida con las semillas (Cox 1863:169).
<b>Medicinales</b>	La decocción de la raíz se toma en casos de debilidad y para fortalecer a los convalecientes (Martínez Crovetto 1966:617). La planta es depurativa, diurética y diaforética. También posee propiedades antisifilíticas y hepáticas (Valeta 1935 y Toursarkissian 1980, cit. por Marzocca 1997:320).
<b>Sust. Químicas</b>	Contiene taninos catéquicos (principalmente en tallos foliáceos) (Marzocca 1997:320).

<b>Nombre científico</b>	<i>Mulinum spinosum</i> (Cav.) Pers.
<b>Fuente</b>	Boelcke 1957:84; Marzoccca 1994:157.
<b>Nombre vulgar</b>	Neneo (Boelcke 1957:84; Marzoccca 1994:157).
<b>Nombre indígena</b>	Gauest o tschicaipa (p-g), neneo (ar.) (Claraz 1988:46 y 123), hierba negra o hierba de la culebra (Vúletin 1979:436).
<b>Descripción</b>	Umbelífera subarborescente de color amarillo claro que forma matas hemisféricas de 0,20 m a más de 1m de altura. Sus hojas poseen una gran vaina que envuelve al tallo, un corto peciolo y una lámina dividida en tres segmentos lineales, rígidos y agudos. En el extremo de los tallos nacen pequeñas umbelas de flores amarillas (Cabrera 1947/50: 260-61). Florece en verano; se propaga por semillas (Marzoccca 1994:157).
<b>Ambiente</b>	Elemento característico de la estepa (Boelcke 1957:84). (N).
<b>Bebidas</b>	El neneo se usaba como ingrediente en la preparación de una bebida fermentada llamada mudai (la receta se completaba con quínoa, granos de trigo o frutos de araucaria) (Hilger 1957:338 y 371).
<b>Medicinales</b>	Su gruesa raíz, rica en una resina muy parecida al elemí, la empleaban los tehuelches como remedio contra la oftalmia, la cual sufren a menudo. También la empleaban contra las manchas blancas o granulaciones de la conjuntiva (tracoma) (Claraz 1988:123). El neneo era ponderado por los españoles por sus propiedades medicinales (Cruz 1835:21).
<b>P. Pirogénicas</b>	Arde verde con gran facilidad (Cabrera 1947/50: 262).
<b>Prac. Propiciat.</b>	Esta bebida se consumía cuando (los araucanos chilenos) celebraban la primera menstruación de las mujeres, entonándose canciones para la ocasión (Hilger 1957:293).
<b>Datos</b>	
<b>arqueológicos</b>	Como elemento integrante de estructura de acumulación o camada, Piedra Parada 1, capa 2. Cronología más antigua del sitio: 495:620 d.C +/- 50 (Pérez de Micou 1984:236-7). Cueva Epullán Grande, Período III (5000 - 1000? A.P. y Período IV (1000? - Comienzos siglo XX) (Crivelli Montero, Pardiñas, Fernández 1994:51).
<b>Observaciones</b>	"Se cuelga un ramo de la planta en la casa cuando se sabe que va a venir una persona que no cae bien [mala persona]" (María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).

<b>Nombre científico</b>	<i>Myrteola nummularia</i> (Poir.) Berg
<b>Fuente</b>	Mösbach 1999:95.
<b>Nombre vulgar</b>	Murta o té de las Malvinas (Brion et. al. 1998:67).
<b>Nombre indígena</b>	Laurapó (Mascardi 1670, cit. por Vignati 1963:499), huarapo (Mösbach 1999:95; Vúletin 1979:438).
<b>Descripción</b>	Arbustito de hasta 2 m de alto, ramitas jóvenes pubescentes. Hojas simples, borde entero, peciolo corto, elípticas. Flores blancas, hermafroditas, de 0,6 cm de diámetro; 4-5 sépalos; 4-5 pétalos; numerosos estambres. Fruto baya de 5 cm de diámetro, ovoide, rojo pálido, con varias semillas (Brion et. Al. 1998:67).
<b>Ambiente</b>	Pertenece al Distrito Valdiviano (Cabrera 1971:38; Brion et. al. 1998:67). (N).
<b>Bebidas</b>	Los poyas preparaban con la planta (no se especifica con qué parte, PFA) una chicha (Mascardi 1670. cit. por Vignati 1963:499).
<b>Medicinales</b>	Los mapuches, con las hojas, preparan una bebida reputada como diurética y el zumo, que se obtiene machacándolas, atenuando el efecto de las convulsiones (Vúletin 1979:438).
<b>Observaciones</b>	Cuando Vignati publica la carta relación de Mascardi, en sus notas menciona que la especie descrita por el misionero no pasa el lado argentino, por lo cual considera que el jesuita ha confundido a tal planta con otro vegetal de características similares. Sin embargo, Brion; Puntieri; Grigera y Calvelo (Brion et. al. 1998:67) la constatan para Puerto Blest; zona por la que solían pasar los misioneros cuando venían de Chile (PFA).

- Nombre científico** *Nassauvia glomerulosa* = *N. Rosulata* (Lag.) Don
- Fuente** Ball 1884:225-6; Boelcke 1957:92.
- Nombre vulgar** Colapiche (Boelcke 1957:92), uña de gato (Bórmida y Casamiquela 1964:172; Marcelo Pietrobon, com. pers. Parque Nacional Laguna Blanca, Zapala - provincia del Neuquén, julio de 2002), cadislao o hierba de la culebra (Poeppig 1960:373).
- Nombre indígena** Yahenelc o yahnelc (Claraz 1988:132), yahnëlk (Bórmida y Casamiquela 1964:172).
- Descripción** Es un arbusto que posee tallos normales más o menos ramificados de los cuales nacen hojas triangulares, lanceoladas y ramitas muy cortas, cubiertas de hojitas reducidas muy apretadas, que no se desarrollan y forman glomérulos alrededor del tallo. En la parte superior nacen numerosos capítulos con flores de color blanco purísimo (Cabrera 1947/50: 262).
- Ambiente** Estepa. Frecuente en lugares secos y pedregosos (Boelcke 1957:92). (N).
- Manufacturas** Los tehuelches hacían peines con sus raíces y también se las vendían a los araucanos (Claraz 1988:132; Bórmida y Casamiquela 1964:172).
- Datos arqueológicos** Como integrante de estructura de acumulación, Piedra Parada 1, capa 2. Cronología más antigua del sitio: 495:620 d.C +/- 50 (Perez de Micou 1984:237). Cueva Epullán Grande, Período IV (1000? - Comienzos siglo XX). Especie empleada en la cueva como fardos de almacenamiento o de las inhumaciones (Crivelli Montero, Pardiñas, Fernández 1994:52).

- Nombre científico** *Nothofagus nervosa* (Phil.)
- Fuente** Dimitri 1999:318.
- Nombre vulgar** Cedro criollo, cedro del sur (Vúletin 1979:451).
- Nombre indígena** Raulí (ar.) (Hilger 1957:358).
- Descripción** Árbol de gran porte, follaje caedizo. Hojas aovado-oblongas, de 4-12 cm de largo, redondeadas en el ápice, ondulado-crenadas en el margen, pubescentes. Flores masculinas solitarias o en racimos 2-3 flores; las femeninas dispuestas de a 3, envueltas por un involucre cortamente pedunculado. Aquenios laterales trígonos, el central bialado, protegidos por una cúpula ovoide-oblonga, cubierta de apéndices setáceos glanduliformes. Se reproduce por semillas (Dimitri 1999:318).
- Ambiente** Chile y bosques andino-patagónicos de Argentina, entre los paralelos 39° y 40° (Dimitri 1999:318). (N).
- Manufacturas** Los mapuches construían canoas (wampu) con el tronco (Hilger 1957:358).

- Nombre científico** *Pastinaca sativa* L.
- Fuente** Dimitri 1988:849.
- Nombre vulgar** Chirivía o chiribía (Musters 1991:187; Oviedo y Valdés 1852, cit. por Vignati 1941:322-24; Dimitri 1988:849).
- Nombre indígena**
- Descripción** Planta bienal de 0,50-1,60 m de altura, de hojas impapiradas, con folíolos aovados, sésiles, crenado-dentados, el terminal trilobulado. Flores amarillas, en umbelas compuestas, desprovistas de involucro e involucelo. Fruto glabro, de perfil casi circular, de 5-6 mm de largo, compuesto por 2 mericarpos con alas laterales muy desarrolladas. Se reproduce por semillas (Dimitri 1988:849). Florece y fructifica en verano (Marzocca 1994:172).
- Ambiente** En alfalfares y montes frutales (Marzocca 1994:172). Musters da cuenta de esta planta en los alrededores de Henno (Musters 1991:187). (N).
- Alimentación** Los tehuelches comían las raíces asadas al rescoldo (Musters 1991:187).

<b>Nombre científico</b>	<i>Peumus boldo</i> (Mol.) Looser
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:394.
<b>Nombre vulgar</b>	Boldo (Onelli 1904:147; Dimitri 1999:394; Mösbach 1999:80; Erdmann 1963:449; Erize 1960:416).
<b>Nombre indígena</b>	Boldo (Onelli 1904:147; Dimitri 1999:394; Mösbach 1999:80; Erdmann 1963:449; Erize 1960:416).
<b>Descripción</b>	Pequeño árbol o arbusto de follaje persistente. Hojas aovadas u oblongas, enteras, coriáceas, con los márgenes doblados hacia adentro, densamente glandulosas, de 2,5-5 cm de largo, ásperas en la cara superior. Flores acampanadas, verdosas, dispuestas en racimos. Fruto, drupas generalmente reunidas en número de 2-5 apiculadas (Dimitri 1999:394).
<b>Ambiente</b>	Onelli hace alusión a que reciben las hojas de los araucanos del río Negro y de Chile. Cuando dice esto, él se encuentra en la provincia de Chubut (Onelli 1904:147). (N).
<b>Hig. Personal</b>	La "flor de ceniza" (¿?) del boldo (junto con la del canelo), incorporada a la grasa de cerdo, se usaba como depilatorio (Álvarez 1984:180).
<b>Medicinales</b>	Las hojas se utilizaban para las afecciones del hígado (Onelli 1904:147). También, junto con las del canelo, eran empleadas por el "ampive" o curandero para hacer fricciones. La "flor de la ceniza" [¿?], se empleaba para baños y compresas en los dolores reumáticos. Ésta, incorporada a la grasa de cerdo, se usaba en las enfermedades de la piel. Estimula la secreción y excreción de la bilis (Álvarez 1994:155 y 239).
<b>Sust. Químicas</b>	Posee el alcaloide boldina (Onelli 1904:147).



<b>Nombre científico</b>	<i>Phragmites australis</i> Cav. Trinius ex Steudel
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:570.
<b>Nombre vulgar</b>	Carrizo (Dimitri 1999:570; Mösbach 1999:63).
<b>Nombre indígena</b>	Rancül. Su nombre primitivo parece haber sido "yuntu"(Mösbach 1999:63).
<b>Descripción</b>	Planta rizomatosa, palustre, hasta de 3,60 m de alto, o aún más. Hojas verde-grisáceas, de unos 50 cm de largo, por más o menos 25 cm de ancho, rugosas y algo pubescentes en la cara inferior (Dimitri 1999:570).
<b>Ambiente</b>	Forma cañaverales en parajes húmedos y a orillas de las corrientes (Mösbach 1999:63). (N).
<b>Manufacturas</b>	Esta planta es muy utilizada en Chile para techar los ranchos (Cruz 1835:22).
<b>Medicinales</b>	Los chilenos usaban el carrizo como purgante (Cruz no especifica qué partes) (Cruz 1835:22).

<b>Nombre científico</b>	<i>Prosopanche bonacine</i> Speg.
<b>Fuente</b>	Martínez Crovetto 1963:33.
<b>Nombre vulgar</b>	Flor de la tierra y/o papa del monte (Martínez Crovetto 1963:34).
<b>Nombre indígena</b>	Poñi o poñu (Guinnard 1947:100).
<b>Descripción</b>	Forma y envoltura de una zanahoria grande; su envoltura es espesa y dura, de un pardo pronunciado, y acanalada en el sentido de la longitud. La cabeza está coronada por una flor maciza de un tinte más pronunciado y compuesta de dos partes separadas entre sí por un estambre redondo y duro que queda en el mismo estado durante todas las fases de la madurez. El interior de la raíz es blanco, firme y acre antes de la madurez; agradable, dulce y jugoso cuando está madura. Se mezclan en la parte carnososa una cantidad incalculable de granos negros (Guinnard 1947:101).
<b>Ambiente</b>	Sur de la provincia de Buenos Aires, La Pampa y Mendoza (Martínez Crovetto 1963:34). (N).
<b>Alimentación</b>	Los indios comían las papas fritas en grasa de potro. El gusto era parecido al de la patata. También las comían crudas (Guinnard 1947:101). “El poñi o poñü es la papa sembrada” (María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero 2002).

<b>Nombre científico</b>	<i>Prosopidastrum globosum</i> (Gillies et Hook et Arn.) Burkart
<b>Fuente</b>	Correa 1984 b: 257.
<b>Nombre vulgar</b>	Algarrobo del carancho (Claraz 1988:52), manca-caballos (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, abril de 2002).
<b>Nombre indígena</b>	Hatrahue (ar.), tschayem o ham-ham-acsklesch (p-g). Su fruto en lengua pampa-gennaken se llama "daal" (Claraz 1988:152).
<b>Descripción</b>	Arbusto de 1-2 m de alto, espinoso, glabro, ramitas flexuosas, más bien cortas, duras, con el tiempo se vuelven grises. Las espinas tienen de 0,5-4 cm, axilares, solitarias, duras, de color castaño claro. Hojas, 1-yugadas, glabras, caedizas, pecíolo de 2-15 mm. Las flores son glabras exteriormente; cáliz de 1,5 mm; pétalos de 3 mm. Racimos de 2,5-7 cm, axilares o fasciculados, cortamente pedunculados sobre braquiblastos. Los frutos son negro-rojizos, brillantes cuando son maduros, glabros o pubérulos, cortamente estipitados, gruesos, subcomprimido-falcados, con espiras muy abiertas o anulares; de 2-7 x 0,7-1,4 cm. Florece al inicio de la primavera y fructifica a principios de diciembre (Haloua Gruneisen 1997:14-15). "Arbusto con hojas espinosas y flores amarillas. Posee bayas coloradas"(Claraz 1988:152).
<b>Ambiente</b>	Provincia de monte, Distrito austral (Hauman 1947/50:224). (N).
<b>Alimentación</b>	Con la algarroba machacada, los tehuelches hacían una pasta amarilla que, mezclada con agua, le llamaban torta india (Musters 1991:357).
<b>Manufacturas</b>	Los indígenas usaban las espinas para estaquear los cueros (Claraz 1988:60; Musters 1991:247).
<b>Datos arqueológicos</b>	Carbón en estrato 6 de la Cueva Epullán Grande, provincia del Neuquén (Rivera y Fernández 1997/98:35).

- Nombre científico** *Prosopis alba* Griseb.
- Fuente** Martínez Crovetto 1963:35.
- Nombre vulgar** Algarrobo (Guinnard 1947:100; Erize 1960:378), algarrobo blanco (Dimitri 1999:483-84; Marzocca 1994:189).
- Nombre indígena** Soé (ar.) (Guinnard 1947:100; Erize 1960:378), soy o shoy (ar.) (Barbará 1944, cit. por Martínez Crovetto 1963:35).
- Descripción** Arbol de porte mediano, por lo común armado de pocas espinas cortas y geminadas; hojas 1-2 bipinnadas con folíolos lineales, de 5-15 mm de largo, en número de 25-36 por pina; flores amarillento-verdosas, agrupadas en racimos con aspecto de espigas (espícoformes), mas bien largos; fruto vaina amarillo-pajiza. Florece en primavera-verano y fructifica desde fines de primavera (Marzocca 1994:189).
- Ambiente** Provincia del monte o del espinal (Hauman 1947/50:208). Córdoba, Santiago del Estero, Tucumán, Salta, Chaco, Entre Ríos y norte de Buenos Aires (Dimitri 1999:484). Su límite meridional es La Pampa (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, mayo de 2002).
- Alimentación** Los granos de las vainas son dados a las bestias de carga y da a su carne un gusto delicado fácil de distinguir y muy apreciado por los indios. También las comen crudas, pero con reservas, debido a un ácido que les inflama las encías (Guinnard 1947:100).
- Bebidas** Los indios preparan una bebida fermentada con las vainas del algarrobo (Guinnard 1947:100).
- Forrajes** Es muy reputado como engordador de ganado (Dimitri 1999:484).
- Tintóreas** La decocción concentrada de madera o la de corteza de algarrobos viejos se utilizaba para teñir ponchos (Marzocca 1959:192).

<b>Nombre científico</b>	<i>Quillai saponaria</i> Mol.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:443.
<b>Nombre vulgar</b>	Azahar de la tierra (Vületin 1979:450).
<b>Nombre indígena</b>	Quillai (Hilger 1957:58; Dimitri 1999:443), cüllai (Mösbach 1999:82)
<b>Descripción</b>	Arbol o arbusto de ramitas pubescentes. Hojas coriáceas, persistentes, subsésiles, elípticas o aovadas, enteras o denticuladas, obtusas o subagudas, glabras o subglabras, lustrosas, de 3-5 cm de largo. Flores blanquecinas, de alrededor de 1 cm de diámetro, dispuestas en pequeños corimbos terminales o bien solitarias o sobre pedúnculos 3-5 flores. Folículos estrellados, conteniendo numerosas semillas aladas. Florece en primavera y se reproduce por semillas y gajos (Dimitri 1999:443). En los cerros secos adopta la forma de un arbusto, transformándose en copudo árbol en los valles cordilleranos del centro de Chile (Mösbach 1999:82).
<b>Ambiente</b>	Originaria de Chile (Dimitri 1999:443). (N).
<b>Medicinales</b>	Los mapuches aprovechaban su corteza para hacer un remedio expectorante (Mösbach 1999:82).
<b>Tintóreas</b>	Para lavarse el cabello, usan "jabonaduras" frotando corteza de quillay entre las manos y para desmanchar finos tejidos de lana (Hilger 1957:58; Erize 1960:356; Mösbach 1999:82). La corteza era utilizada como dentífrico (Mösbach 1999:82).
<b>Sust. Químicas</b>	Posee saponinas en su corteza (Dimitri 1999:443).

<b>Nombre científico</b>	<i>Relbunium hypocarpium</i> (L.) Hemsl. = <i>Gallium hypocarpium</i> (L.) Endl. ex Grisebach
<b>Fuente</b>	Correa 1999:441.
<b>Nombre indígena</b>	Rëlfün, relbún, relvún (Mösbach 1999:108).
<b>Descripción</b>	Hierba trepadora de hojas verticiladas y pequeñas flores blancas. Posee una raíz cilíndrica (Mösbach 1999:108). Su fruto es rojo y carnoso (Erize 1960:366).
<b>Ambiente</b>	Crece en la cordillera, cerca de los arroyos (Cruz 1835:22). (N).
<b>Medicinales</b>	Erize menciona que la planta es medicinal, aunque no da especificaciones (Erize 1960:366).
<b>Tintóreas</b>	La planta se usa para teñir de colorado (Cruz 1835:22; d'Orbigny 1945:835). De su raíz se extrae un tinte que transmite a los tejidos un color rojo brillante e imborrable (Mösbach 1999:108).
<b>Observaciones</b>	Luis de la Cruz informa que el relbún "No se ha descubierto hasta ahora [...] por los habitantes de Mamilmapu" [del lado de Argentina, PFA] (Cruz 1835:22).

- Nombre científico** *Rhynchosia senna var. senna* Gillies et Hook.
- Fuente** Fortunato 1983:33; Martínez Crovetto 1963:35.
- Nombre indígena** Chos lawen (Martínez Crovetto 1968:606).
- Descripción** Flores reunidas en fascículos oseudocorimbos, más cortos que la hoja caulinar. Legumbre falciforme, estípulas lineares de 0,5-1 mm de ancho, nunca flexas (Fortunato 1983:26). Es una leguminosa (Martínez Crovetto 1963:35).
- Ambiente** En Argentina crece desde la provincia de Salta hasta el partido de Tornquist (provincia de Buenos Aires) y el departamento de Lihuel Calel (provincia de La Pampa) (Fortunato:1983:33). (N).
- Medicinales** Con la hierba macerada, los indios hacían una cataplasma para aplacar el dolor de cabeza (Guinnard 1947:77).

<b>Nombre científico</b>	<i>Ribes magellanicum</i> Poir.
<b>Fuente</b>	Boelcke 1957:73.
<b>Nombre vulgar</b>	Grosella (Musters 1991:279; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:176; Rapoport 1997:68), parrilla (Martínez Crovetto 1947:176; Boelcke 1957:73; Mösbach 1999:82; Brion et al.1998:71; Coña 1984:89), parrilla (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, abril de 2002).
<b>Nombre indígena</b>	Mulul (ar.) (Rapoport 1997:68; Mösbach 1999:82; Erdmann 1963:454).
<b>Descripción</b>	Arbusto de 2 y 3 m de altura. Posee hojas alternas peciolodas, trilobuladas de 3-5 cm de largo. Los pecíolos son vellosos, al igual que las hojas. Flores amarillo-cobrizo de 3 mm de diámetro. El fruto es una baya negra globosa de 0,6 cm de diámetro con semillas de color café, a veces violáceas. Florece de septiembre a noviembre y fructifica de noviembre a enero (Rapoport 1997:68)
<b>Ambiente</b>	Pertenece a al región de los bosques. Se encuentra también debajo de los grupos de árboles que acompañan a los cursos de agua en el ecotono entre bosque y estepa (Boelcke 1957:73). (N).
<b>Alimentación</b>	Los frutos eran muy apetecidos por los indígenas (Musters 1991:279; Rapoport 1997:68; Erdmann 1963:454; Coña 1984:71; Ragonese y Martínez Crovetto 1947:176). Los mapuches secaban los frutos y los almacenaban para el invierno (Mösbach 1999:82).
<b>Forrajes</b>	Es un alimento muy deseado por el ganado; sobre todo por los vacunos (Boelcke 1957:73).
<b>Medicinales</b>	Con las hojas se preparan tisanas refrescantes y medicinales contra la disentería y hemorragias, además pomadas para las enfermedades de la piel (Mösbach 1999:82). En infusión, las hojas sirven para bajar la fiebre y contra enfermedades de la circulación, corazón y alergias (Rapoport 1997:68).
<b>Observaciones</b>	Musters le da un nombre vulgar incorrecto. La grosella tiene otro nombre científico (PFA).



<b>Nombre científico</b>	<i>Roripa nasturtium aquaticum</i> (L.) Hayek
<b>Fuente</b>	Marzocca 1994:194.
<b>Nombre vulgar</b>	Berro (Marzocca 1994:194; Rapoport 1997:16; Claraz 1988:61; Onelli 1904:147; González 1965:36-38; Mösbach 1999:80; Hilger 1957:366).
<b>Nombre indígena</b>	Troipoco (ar.) (Mösbach 1999:80; Rapoport 1997:16), llapua (ar.) (Erdmann 1963:462).
<b>Descripción</b>	Planta herbácea, rizomatosa, con tallos de 0,10-0,60 cm de largo, ascendentes, radicantes en los primeros nudos, glabros; hojas pinnatisectas pecioladas, auriculadas, glabras, tenuamente carnosas; con 2 o más pares de lóbulos ovados a ovadoelípticos o lanceolados. Flores en racimos terminales de hasta 8 cm de largo; pétalos blancos (Marzocca 1994:194).
<b>Ambiente</b>	Crece en cursos de agua menores, charcos o al borde de canales (Marzocca 1994:195). (N).
<b>Alimentación</b>	El berro era muy apetecido por los indígenas de la Patagonia (Claraz 1988:61; Onelli 1904:147; González 1965:36-38; Mösbach 1999:80; Hilger 1957:366).
<b>Medicinales</b>	Mezclado con una sinantera proveía a los indígenas de un drástico contra las indigestiones (Onelli 1904:147). Estimulante (Erize 1989:78). La mezcla de apio picado y hervido en chicha o agua se le daba a las parturientas para que expulsaran toda la placenta (Hilger 1957:269).
<b>Observaciones</b>	A través de las crónicas se pone en evidencia la fuerte predilección culinaria por esta planta. Junto con el apio, tal vez sea la planta más citadas en los diarios de viajeros (Claraz 1988:61; Onelli 1904:147; González 1965:36-38; Mösbach 1999:80; Hilger 1957:366).

<b>Nombre científico</b>	<i>Rumex acetosella</i> L.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:339.
<b>Nombre vulgar</b>	Vinagrillo (Hilger 1957:179-80; Boelcke 1957:70; Dimitri 1999:339; Marzocca 1994:196), acetosa (Conticello et al. 1997:175).
<b>Nombre indígena</b>	Quelücachu (ar.) (Mösbach 1999:75).
<b>Descripción</b>	Planta herbácea, perenne, rizomatosa, de 30-90 cm de largo, alternas. Flores diocas, pequeñas, dispuestas en panojas terminales, largas y estrechas, siendo más densas las flores femeninas. Se reproduce por semillas (Dimitri 1999:339).
<b>Ambiente</b>	Crece en Chile y Argentina, en suelos secos, arenosos y pedregosos, ácidos. En suelos húmedos se torna abundante (Marzocca 1994:196-97). (E).
<b>Alimentación</b>	Antiguamente los mapuches recolectaban los granos de la yerba vinagrillo (Hilger 1957:179-80). Da una papita que se come (María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero 2002).
<b>Forrajes</b>	En la zona de Esquel, cabras y ovejas comen la planta antes de la floración, como también cuando les faltan otros alimentos. La abundancia de esta especie indica un grado de avanzada destrucción de la vegetación antural y una disminución de la receptividad ganadera de los campos afectados (Boelcke 1957:70).
<b>Medicinales</b>	Las hojas y la raíz se usan como diurético (Mösbach 1999:75). Usado desde antaño para sanar heridas, dolor de riñones y dolores de oído (Conticello et al. 1997:175).
<b>Sust. Químicas</b>	En determinadas condiciones ciertas especies pueden acumular en sus tejidos elevadas cantidades de oxalatos solubles, que resultan perjudiciales a los animales que los ingieren (Ragonese y Milano 1984:99), transmitiéndole a la leche un sabor amargo (Marzocca 1994:197).

<b>Nombre científico</b>	<i>Rumex crispus</i> = <i>Rumex sanguineus</i> L.
<b>Fuente</b>	Mösbach 1999:75; Rapoport 1997:30.
<b>Nombre vulgar</b>	Lengua de vaca (Claraz 1865:55); lampazo o romaza (Mösbach 1999:75)
<b>Nombre indígena</b>	Lefó (ar.), galal o galala (p-g) (Claraz 1865:55 y 153).
<b>Descripción</b>	Planta con flores rojas (Claraz.1988:153). Hierba perenne de 1,50 m de altura. En el primer año presenta unas rosetas basales y luego se forman los tallos. Las hojas superiores son crespas y de márgenes sinuosos. Tiene raíces profundas, amarillas o anaranjadas, de 0,30 cm de largo. Las flores son pequeñas y de color castaño a la madurez. El fruto, de color marrón brillante, tiene una forma tal que le sirve para dispersarse tanto por el viento como por el agua (Rapoport 1997:30).
<b>Ambiente</b>	Crece en cursos de agua y terrenos pedregosos bien drenados, como también en bordes de zanjas y suelos anegadizos (Rapoport 1997:30; Boelcke 1957:70). (E).
<b>Alimentación</b>	Los indios comen sus tallos crudos (Claraz 1988:55). Sus hojas se ingieren cocidas o en ensaladas (Rapoport 1997:30; Claraz 1988:94).
<b>Medicinales</b>	Esta planta es rica en proteínas y vitamina A. Las raíces tienen propiedades estimulantes, laxantes y depurativas de la sangre. Con las hojas se prepara un té para cortar la diarrea (Rapoport 1999:30). El extracto alcohólico (etanol) de sus semillas tiene actividad antimicrobiana. Esta infusión es, además, refrescante y emoliente. La decocción de la raíz limpia y sana tumores y úlceras malignas (Marzocca 1997:164). Macerada en agua, proporciona un remedio para enfermedades del hígado (Martínez Crovetto 1968:618). Su cocimiento se empleaba para lavar llagas y heridas (Pardal 1937:141).
<b>Tintóreas</b>	Se obtiene un colorante amarillo de la raíz (Marzocca 1997:165); la raíz, en decocción, se usa como mordiente para teñir la lana con anilina (Martínez Crovetto 1963:618). Las mapuches chilenas sacan de la planta un color azul oscuro (Mösbach 1999:75).
<b>Sust. Químicas</b>	Contiene oxalatos que pueden producir intoxicaciones (Ragonese y Milano 1984:99). Posee tanino en sus partes subterráneas (Marzocca 1997:165).

<b>Nombre científico</b>	<i>Salix humboldtiana</i> Willd.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:307.
<b>Nombre vulgar</b>	Mimbre (Musters 1991:240). Sauce criollo o sauce colorado (Dimitri 1999:307).
<b>Nombre indígena</b>	Treique, cheique o reique (ar.) (Mösbach 1999:71), huaica (q) (Claraz 1988:147).
<b>Descripción</b>	Árbol de gran porte, alcanzando hasta 10 m. de altura y cerca de 1 m de diámetro, con la corteza muy rugosa. Hojas angostamente lanceoladas, de 5-10 cm de largo, acuminadas, glabras, finamente crenado-dentadas, menores de 1 cm de diámetro. Amentos de 5-7 cm de largo. El fruto es una cápsula de unos 5 mm de largo, bivalva, conteniendo numerosas semillas algodonosas. La especie llega hasta el paralelo 45°. Florece a fines de invierno y primavera y se multiplica por estacas y estacones (Dimitri 1999:307).
<b>Ambiente</b>	Crece a orillas de ríos y en cauces de inundación; desde el norte de Argentina hasta la provincia de Chubut (Tambusi 2001:159-59). (N).
<b>Manufacturas</b>	Los tehuelches hacían las cunas de varas de mimbres entrelazadas con tiras de cuero (Musters 1991:240; 252).

<b>Nombre científico</b>	<i>Schinus johnstonii</i> Barkley
<b>Fuente</b>	Correa 1988:98
<b>Nombre vulgar</b>	"Supuesto mitschi" (Claraz 1988:46;54; 60 y 166), falso molle o molle blanco (Conticello et al.1997:169).
<b>Nombre indígena</b>	Ahleç o anec (p-g), michí o mitschi (ar.). Su fruto se llama Yesschgitz (p-g) (Claraz 1988:150). Molle (q) Conticello et al. 1997:169), huingán (ar.) (Conticello et al.1997: 169; Coña 1984:88; Erize 1989:109), muchi (q) (Vúletin 1979:444; Cox 1863:147),
<b>Descripción</b>	Arbusto de 1,5 m de altura. Ramas grisáceas, glabras, o pubescentes, divaricadas. Hojas generalmente dimorfas, glabras o pilosas, coriáceas, obovadas u oblongas, enteras o dentadas, obtusas en el ápice y cuneadas en la base. Flores con sépalos ovados, pétalos obovados, glabros. Flores estaminadas: filamentos estaminales. Drupa violácea, glabra, esférica y deprimida en el ápice (Correa 1988:98).
<b>Ambiente</b>	Originaria de Río Negro, se extiende hacia el norte hasta San Juan, Mendoza y sur de Buenos Aires y hacia el sur hasta Chubut (Correa 1988:98).
<b>Alimentación</b>	El fruto de este arbusto se consumía en las tolдерías de Huincahual (Cox 1863:147).
<b>Bebidas</b>	Con las drupas globosas suele prepararse, en la provincia de Cauquenes (Chile), una especie de chicha muy picante y de muy buen sabor que beben los indígenas. En Santiago de Chile fabrican aguardiente el cual se expende en el comercio con el nombre de "ginebra" (Ragonese y Martínez Crovetto 1947:184). El gusto de la cáscara es semejante a la corteza de limón. Los indios la mezclaban con agua dando un licor de color violáceo (Cox 1863:147). Los indígenas elaboraban una cerveza con el fruto (Cruz 1969:488).
<b>Manufacturas</b>	"La resina del molle, mezclada con tierra de pintura y grasa, se usaba para unir el mango con el raspador. La mezcla se realizaba en caliente" (Bórmida y Casamiquela 1964:169).
<b>Medicinales</b>	Con sus hojas y con su resina combatían dolores y les servían de purgantes (Erize 1989:109). El cocimiento de sus partes aéreas se usa para lavar y curar heridas (Conticello et al.1997:169).
<b>Tintóreas</b>	La decocción de su corteza produce una tintura café tirando al rojo, con que los pescadores de Valparaíso y Concón tiñen sus redes y líneas, a fin de que los peces las perciban menos (Frazier 1732, cit. por Marzocca 1959:202).
<b>Datos arqueológicos</b>	Aguja de espina de molle, Campo Nassif 1. Cronología más antigua del sitio: 665:480 +/- 75 (Pérez de Micou.1984:236 y 238). Campo Moncada 2- cp. 3a y 3b (Pérez de Micou 1995:182)

- Nombre científico** *Schinus patagonicus* (Phil.) Johnst.
- Fuente** Martínez Crovetto 1963:35.
- Nombre vulgar** Laura (Conticello et al. 1997:169).
- Nombre indígena** Mochi (ar.). La resina blanca [látex] del arbusto la denominaban ocho (ar.) (Guinnard 1947:100), maquín (ar.) (Muñiz 1826, cit. por Outes 1917:214), maki (ar.) (Musters 1991:237), makén (ar.) (Hudson 1956:118), maqui (ar.) (Onelli 1904:145), muchi (ar.) (Mascardi 1670, cit. por Vignati 1963:499; 517).
- Descripción** Arbusto o arbolito de 2-4 m de altura. Ramas cortas, cenicientas. Hojas semicoriáceas, glabras, brillantes en el haz, con el pecíolo canaliculado por encima de 6-15 mm de largo, y lámina elíptica, aguda en el ápice y atenuada en la base, entera o crenada en la parte superior. Pétalos oblongos de 2-2,5 mm de longitud por 1 mm de anchura. Drupas globosas de color castaño, de 5 mm de diámetro (Cabrera 1939:95).
- Ambiente** Desde Neuquén al norte de Chubut (Cabrera 1939:95). (N).
- Bebidas** Los poyas preparaban una chicha con los frutos del muchi (Mascardi 1670, cit. por Vignati 1963:499).
- Hig. Personal** Los tehuelches masticaban la resina (látex) del molle para tener los dientes sanos y limpios (Musters 1991:237; Onelli 1904:145; Hudson 1956:118).
- Masticatorios** Mastican la resina blanca (látex), produciéndoles mucha secreción salivar (Guinnard 1947:100; Muñiz 1826, cit. por Outes 1917:214; Hudson 1956:118).
- Medicinales** En la actualidad, los mapuches usan este arbusto contra el reumatismo (Conticello et al. 1997:169).
- Narcót. y Estim.** Los indígenas de Norpatagonia masticaban la resina (látex) de este arbusto porque les estimulaba la secreción salivar y a su vez les quitaba el hambre cuando habían pasado muchos días sin comer (Muñiz 1826, cit. por Outes 1917:214).
- Tintóreas** Según Rolando Huenufil, da un color casi negro y para María Teresa Tripailaf un color verde pálido (Rolando Huenufi, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).
- Datos arqueológicos** En Epullán Grande, Período III (5000 - 1000? A.P.) aparecen restos de *Schinus* sp. (Crivelli Montero, Pardiñas, Fernández 1994:51). (No hay determinación de especie, PFA)

<b>Nombre científico</b>	<i>Scirpus californicus</i> (Meyer) Steud
<b>Fuente</b>	Martínez Crovetto 1963:30; Dimitri 1999:184.
<b>Nombre vulgar</b>	Junco o salma (Guinnard 1947:59; Marzocca 1994:202; Dimitri 1999:184). Totora (Mösbach 1999:65). "Totora" es su nombre quechua españolizado (Erize 1960:411).
<b>Nombre indígena</b>	Salma (¿?) (Guinnard 1947:59), tagua-tagua (ar.) (Mösbach 1999:65), vachru (ar.) (Erize 1960:411).
<b>Descripción</b>	Planta perenne, con rizomas robustos, largos y hasta leñosos, escamosos. Hojas basales reducidas a vainas. Se propaga por semillas y rizomas (Marzocca 1994:202). Inflorescencia umbelada, compuesta y desigualmente ramificada en un sinnúmero de individuos (Mösbach 1999:65).
<b>Ambiente</b>	Crece a orillas de arroyos, zanjas y cañadas, en suelos no salitrosos (Marzocca 1994:202). Bordea lagunas y remansos fluviales (Mösbach 1999:65). (E).
<b>Alimentación</b>	Los tehuelches, antiguamente, comían sus raíces (Outes 1905:230).
<b>Manufacturas</b>	"Desde el Chadileubu al Levante abunda [...] la totora para los ranchos" (Cruz 1835:22).
<b>Medicinales</b>	Los araucanos, con hierbas machacadas, elaboraban una pasta que aplicaban con orina putrefacta sobre fracturas. Los juncos los utilizaban para entablillarlas (Guinnard 1947:76).

- Nombre científico** *Solanum sublobatum* (*Solanum nigrum*) Willdt. ex Schult. (L)
- Fuente** Marzocca 1994:216.
- Nombre vulgar** Hierba mora (Coña 1984:100; Erdmann 1963:459; Erize 1960:231; Erize 1989:94; Marzocca 1994:216; Mösbach 1999:104)
- Nombre indígena** Llagué (ar.) (Claraz 1988:161; Erdmann 1963:459; Erize 1960:231; Mösbach 1999:104). Millco o mullco (Erize 1989:94).
- Descripción** Sufrútice, de 0,50-0,90 m de altura. Hojas ovado-lanceoladas, base cuneada, con uno o dos gruesos dientes a cada lado, próximos a la base, Bayas negruzcas. Florece desde la primavera hasta el otoño. Se propaga por semillas (Ragonese y Milano 1984:299).
- Ambiente** Planta de Río Negro (Claraz 1988:161). Prefiere los suelos arenosos, pedregosos, húmedos, sombreados y fértiles (Marzocca 1994:216). (E).
- Medicinales** Los mapuches utilizaban la planta para bajar la fiebre (Erdmann 1963:459) y como contraveneno del latué (*Latua pubiflora* Griseb.) (Erize 1989:94).
- Sust. Químicas** Contiene saponinas (Ragonese y Milano 1984:303).



<b>Nombre científico</b>	<i>Solidago chilensis</i> Meyen
<b>Fuente</b>	Mösbach 1999:110.
<b>Nombre vulgar</b>	Vara de oro o virgen áurea (Mösbach 1999:110).
<b>Nombre indígena</b>	Felél (ar.) (Martínez Crovetto 1963: 619-20), fülél (ar.) (Mösbach 1999:110).
<b>Descripción</b>	Planta polimorfa, de diminutas flores amarillo-doradas (Mösbach 1999:110). Comienza a vegetar a mediados o fines de primavera y florece en verano y otoño (Marzocca 1997:296).
<b>Ambiente</b>	Monte. En suelos tanto ricos y humíferos como poco fértiles o agotados (Marzocca 1997:297). (N).
<b>Medicinales</b>	La decocción de los rizomas y de las hojas se da de beber a las mujeres que han quedado mal luego del parto. También se toma en casos de golpes internos (Marzocca 1997:297).
<b>Tintóreas</b>	Antiguamente, la raíz se hervía junto con la lana para que ésta tomara una tonalidad amarilla (Crovetto 1963:620).

<b>Nombre científico</b>	<i>Spilanthes decumbes</i> (Sm.) Moore.
<b>Fuente</b>	Martínez Crovetto. 1963:38; 1966:609; 620.
<b>Nombre vulgar</b>	Traidora quisquillosa (Guinnard 1947:77). Zuma o matadiente (Monticelli 1938, cit. por Martínez Crovetto 1963:38)
<b>Nombre indígena</b>	Ñimeñime (Guinnard 1947:77), ñim-ñim (Martínez Crovetto 1966:609).
<b>Descripción</b>	Su forma es parecida a la del diente del perro, pero mucho más larga y regular. Su envoltura es de un pardo claro, el interior blanco. Tiene de 0,15 a 0,20 m de altura; sus hojas angostas y largas son de un verde pronunciado; la punta del tallo está rematada por una florecilla amarilla (Guinnard 1947:77).
<b>Ambiente</b>	Esta planta es propia de la zona sur de Brasil, Uruguay y nordeste y centro de la Argentina. Es rara en Patagonia (Correa 1971:145).
<b>Medicinales</b>	Los indígenas de Norpatagonia le daban diversos usos a la raíz: contra los resfríos o cuando se sentían ahogados. Aplastada entre los dientes y mezclada con saliva, sobreexcitaba las funciones de los órganos respiratorios madurando el resfrío al instante. El jugo lo utilizaban para las enfermedades de los ojos (Guinnard no da detalles de la preparación). La raíz, pulverizada y mezclada con hojas quemadas de chilpe ( <i>Atriplex undulata</i> (Moq.) Dietr.), servía para destruir parásitos invasores de las llagas de los caballos (previamente lavaban las heridas con orina putrefacta) (Guinnard 1947:77). Los araucanos se servían de ella para aumentar la secreción salivar (debido a las sustancias químicas que posee) y contra el dolor de muelas (Martínez Crovetto 1963:39; 1966:620; Pardal 1937:147).
<b>Sust. Químicas</b>	Las raíces contienen una óleo-resina, encerrada en bolsas secretoras y un aceite esencial en las células vecinas (Martínez Crovetto 1963:39).

<b>Nombre científico</b>	<i>Suaeda divaricata</i> Moq.
<b>Fuente</b>	Marzocca 1997:155.
<b>Nombre vulgar</b>	Jume o gume (q) (Claraz 1988:50 y 96; Outes 1905:231), vidriera (Haloua Gruneisen 1996:57).
<b>Nombre indígena</b>	Oschantschical (p-g) (Claraz 1988:151).
<b>Descripción</b>	Arbusto de la familia de las quenopodiáceas, dioico, erecto pero de ramificación divergente, con tallos no articulados ni nodosos y con hojas carnosas, lineal cilíndricas hasta alemnadas y de base atenuada. Fruto rodeado de cáliz carnoso. Florece en verano y se propaga por semillas (Marzocca 1997:155).
<b>Ambiente</b>	Monte. Planta de suelos salobres (Claraz 1988:151). (N).
<b>Alimentación</b>	Por ser rica en carbonatos sódicos, puede ser aprovechada para obtener lejía usada para la cocción del maíz (Vúletin 1979:440).
<b>Hig. Personal</b>	La gente del campo aprovechaba la lejía para la elaboración de jabón casero (Vúletin 1979:440).
<b>Medicinales</b>	Convertida en ceniza se usa contra la sífilis (Claraz 1988:151). Con la decocción foliar del jume se lavan heridas sangrantes y en general las afecciones cutáneas (Vúletin 1979:440).
<b>Tintóreas</b>	Agregando mordiente a sus hojas carnosas se obtiene una tinta verde (Vúletin 1979:440).
<b>Observaciones</b>	También reciben el nombre de gume especies tales como <i>Allenrolfea</i> , <i>Heterostachys</i> y <i>Salicornia</i> . Ball menciona que los indígenas "... denominaban gume o jume a diversas especies de plantas herbáceas suculentas como <i>Sesuvium portulacastrum</i> y <i>Salicornia fruticosa</i> (Ball 1884, cit. por Pérez de Micou 1983/85:415). En otras épocas, su carbón tenía aplicación en la fabricación de pólvora para los fusiles (Vúletin 1979:440).

<b>Nombre científico</b>	<i>Taraxacum officinale</i> Web.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1988:1068.
<b>Nombre vulgar</b>	Diente de león (Musters 1991:249; Dimitri 1988:1068; Mösbach 1999:116; Marzocca 1997:108; Ragonese y Martínez Crovetto 1984:352; Boelcke 1957:92; Rapoport 1997:38; Haloua Gruneisen 1997:26).
<b>Nombre indígena</b>	Keltschó (p-g), chiná (ar.) (Claraz 1988:151).
<b>Descripción</b>	Planta perenne, provista de gruesas raíces, comúnmente no ramificadas. Hojas arrosetadas, polimorfas, por lo común runcinadas y oblanceoladas. Capítulos amarillo-dorados, de 3-5 cm de diámetro, solitarios en la extremidad de un eje floral (escapo) desnudo y hueco, con las brácteas esternas del involucre dobladas hacia abajo. Aquenios alargados, surcados, cubiertos de pelos duros y blandos (equinulados, terminados en un pico o rostro de 1-2 mm de largo). Se reproduce por semillas. Florece en primavera y verano (Dimitri 1988:1068).
<b>Ambiente</b>	Constituye una de las plantas más comunes en todos los suelos húmedos, siendo sumamente abundante en praderas y mallines (Boelcke 1957:92). (E).
<b>Alimentación</b>	Las muchachas tehuelches recogen para sus parientes y amigos y las comen crudas (Musters 1991:249; Dimitri 1988:1068; Rapoport 1997:38).
<b>Forrajes</b>	Provee forraje desde comienzos de la primavera hasta fines de diembre-enero (Boelcke 1957:92).
<b>Medicinales</b>	Usada por los indígenas contra quemaduras (Claraz 1988:151), contra "nubes" e inflamaciones de los ojos y dolores de estomago (Rapoport 1997:38). Según Hyeronimus también se la ha utilizado contra inflamaciones del hígado e ictericia (Hyeronimus 1930, cit. por Haloua Gruneisen 1996:57). El extracto acuoso de raíces y hojas tiene actividad antimicrobiana (Nickell 1959, cit. por Marzocca 1997:109). Con las hojas se preparan cremas para las alergias y eczemas (María Teresa Tripailaf, com. pers., Paraje Nahuel Mapi abajo, enero de 2002).
<b>Sust. Químicas</b>	Posee un alcaloide no identificado en la simiente (Ragonese y Milano 1984:352). Sus raíces poseen inulina y el principio activo taraxina (Rapoport 1997:38).

<b>Nombre científico</b>	<i>Trithinax campestris</i> (Burm.) (1) o <i>Jubaea spectabilis</i> = <i>chilensis</i> Mol / H.B.K. (2)
<b>Fuente</b>	Martínez Crovetto 1963:31.
<b>Nombre vulgar</b>	Palmera (Guinnard 1947:77; Martínez Crovetto 1963:31; Dimitri 1999:186 y 192; Mösbach 1999:65).
<b>Nombre indígena</b>	Caranday (¿?) (1) (Martínez Crovetto 1963:32); Lilla o cancán (¿?) (2) (Mösbach 1999:65).
<b>Descripción</b>	1) Palmera de 2-5 m de altura. Hojas rígidas y punzantes, palmadas, con el limbo de 0,40-0,80 m de largo y el pecíolo de igual longitud. Fruto globoso, pardo-amarillento, de unos 2 cm de diámetro (Dimitri 1999:187). 2) Palmera de alto fuste. Fruto ovoide, cónico, de 3-4 cm de largo, amarillo. Flores diclino-monoicas (Dimitri 1999:192). (Ambas especies se reproducen por semillas, PFA).
<b>Ambiente</b>	1) Sierras centrales (San Luis y Córdoba), 2) Originaria de Chile (Martínez Crovetto 1963:32; Dimitri 1999:192). (¿?). (ambas N. de América del Sur)
<b>Alimentación</b>	De su savia se extrae la conocida miel de palma y el contenido de sus pequeños cocos es comestible (Dimitri 1999:192).
<b>Medicinales</b>	La materia algodonosa de la palmera se aplica sobre la piel y la queman. Se usa para los dolores de médula (Guinnard 1947:76). "De los secos cocos se esprime ezeite mantecoso, que es muy medicinal para mitigar el dolor de almorranas" (Pardal 1937:146).
<b>Observaciones</b>	Martínez Crovetto reconoce que la palmera mencionada por Guinnard puede ser cualquiera de las que cita; aunque él se inclina por la primera. Al no pertenecer al territorio ocupado por las tribus araucano-pampas el autor considera que obtenían la planta durante incursiones al norte (en el caso del caranday) o bien, por intercambio (en el caso de la lilla) (Martínez Crovetto 1963:32).

- Nombre científico** *Tropaeolum incisum* (Speg.) ex Cav.
- Fuente** Correa 1988:45.
- Nombre vulgar** Taco de reina (Luisa Conticello, com. pers. Neuquén, abril de 2002).
- Nombre indígena** Yahtscha (p-g) (Claraz 1988:92 y 156), chalia (González 1965:22; Outes 1905:230).
- Descripción** Planta trepadora. Es una evolvulácea con flores amarillas. Sus raíces se parecen a las de la mandioca dulce (Claraz 1988:92). Es la variedad de hojas angostas (Cox 1863:210).
- Ambiente** Río Limay y curso medio del río Chubut. Esta papa o raíz crece en gran cantidad, en el peor terreno y hasta en la arena y la grava junto al río (Claraz 1988:92). Florece en el verano y se multiplica por semillas (Dimitri 1988:663). (N).
- Alimentación** Crudas tienen un sabor amargo y se dice que causan dolores de vientre. Pero tostadas en ceniza caliente tienen el mismo gusto que las papas dulces y casi el de las castañas. Hervidas en agua, igualmente. El agua de la cocción adquiere un color pardo rojizo. Dice Claraz que podrían convertirse en una importante planta de cultivo (Claraz 1988:92). Estas papas eran muy apreciadas por los patagones como alimento (Cox 1863:210; González 1965:22).

<b>Nombre científico</b>	<i>Typha angustifolia</i> L..
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:101.
<b>Nombre vulgar</b>	Totora (Dimitri 1999:101), espadaña (Musters 1991:134; Marzocca 1994:233).
<b>Nombre indígena</b>	Batru (ar.) (Mösbach 1999:61), patral (ar.) (Martínez Crovetto 1968:609), vachru (Erize 1989:75).
<b>Descripción</b>	Planta perenne, rizomatosa, de 0,50-1,30 m de alto. Hojas con o sin aurícula, con lámina de 25-50 cm de largo, por 3-7 cm de ancho. Florece en verano y se multiplica por división de matas y rizomas (Dimitri 1999:101).
<b>Ambiente</b>	Crece en suelos pantanosos, terrenos anegados y al margen de lagunas (Marzocca 1994:233). Se da especialmente en suelos salados (Mösbach 1999:61). (E).
<b>Alimentación</b>	Especie de espadaña, cuya raíz, o tallo inferior comen los indios. Es jugoso y nutritivo y tiene un sabor agradable (Musters 1991:134).
<b>Manufacturas</b>	Las fibras fuertes se emplean para techar casas, tejer esteras y diversos enseres domésticos (Cruz 1835:22; Mösbach 1999:61; Martínez Crovetto 1968:609). Los indios usaban los juncos para confeccionar los bastos de las monturas (Guinnard 1947:59). Burmeister menciona una cita de Ullrich Schmidt en la que éste dice que los indios (no especifica nombres, PFA) hacían sus flechas con los tallos de un junco llamado "Fottora" (Burmeister 1873:345). "Los indios del valle del río Negro usaban el tallo de las flores de las totoras para hacer la madera de sus dardos y de sus flechas" (Moreno 1874:5).
<b>Medicinales</b>	Con el rizoma, los mapuches preparaban un medicamento astringente y diurético (Mösbach 1999:61).
<b>Observaciones</b>	Tanto Burmeister (1873) como Moreno (1874) se refieren a la totora como <i>Gynerium argenteum</i> ; siendo éste el antiguo nombre científico de la <i>Cortadera selloana</i> (Claraz 1988:165; Erize 1960:76; Marzocca 1994:92; 1997:97).

<b>Nombre científico</b>	<i>Urtica dioica</i> L. var. <i>mollis</i> (Steudel) Wedd.
<b>Fuente</b>	Dimitri 1999:331.
<b>Nombre vulgar</b>	Ortiga (Claraz 1988:161; Dimitri 1999:331; Erize 1989:113; Erdmann 1963:457; Rapoport 2001:70); ortiga negra (Mösbach 1999:72).
<b>Nombre indígena</b>	Curí (ar.) (Claraz 1988:161; Mösbach 1999:72; Erize 1960:91; Erize 1989:113; Erdmann 1963:457).
<b>Descripción</b>	Hierba perenne, dioica o monoica, de 0,50-1 m de alto. Se reproduce por semillas o raíces serpenteantes. Tallos erectos, generalmente simples, a veces acanalados, con pelos urticantes. Hojas opuestas de 5 a 12 cm de largo. Fruto ovoide, amarillo (Rapoport 2001:70).
<b>Ambiente</b>	Estepa de coirón amargo (Boelcke 1957:17). (E).
<b>Alimentación</b>	Los tehuelches comían esta planta como legumbre (Claraz 1988:161; Font Quer 1993, cit. por Rapoport 2001:70).
<b>Medicinales</b>	Con las raíces y hojas, los indígenas preparaban una infusión eficaz contra disentería, enfermedades del pecho, intestinales, almorranas, para mejorar la menstruación (Erize 1989:113), revulsivo en casos de hemiplegia, reumatismo o parálisis (Mösbach 1999:73).



## CONCLUSIONES

A la luz de la información analizada podemos comenzar a evaluar los usos que las sociedades indígenas de Norpatagonia les han dado a los recursos vegetales, desde el siglo XVII hasta nuestros días.

Primeramente, corresponde aclarar algunas cuestiones. Lejos de confundir los intereses de los viajeros y etnógrafos con los intereses de los indígenas, debemos reconocer que la mayor parte de las referencias a los usos de la flora por parte de éstos procede de aquéllos; son nuestra vía de conocimiento. Ellos han transmitido, mejor o peor, lo que los indios hacían o les decían.

Muchas son las causas de la atención puesta por los indígenas en determinadas plantas, y también diversos los factores involucrados en los registros de las mismas. Podríamos pensar en razones tales como el momento histórico en que fueron relevados los datos, los intereses y el sexo de los estudiosos, la época del año en que se realizó el trabajo de campo, el itinerario recorrido, etc. Cada uno de estos factores tiene implicancias diferentes, como se verá a continuación. A través de los gráficos, trataremos de explicar algunas de ellas.

El siguiente gráfico da cuenta de los usos que las sociedades indígenas le han dado a la flora norpatagónica en los últimos 300 años, según lo investigado en esta tesis.

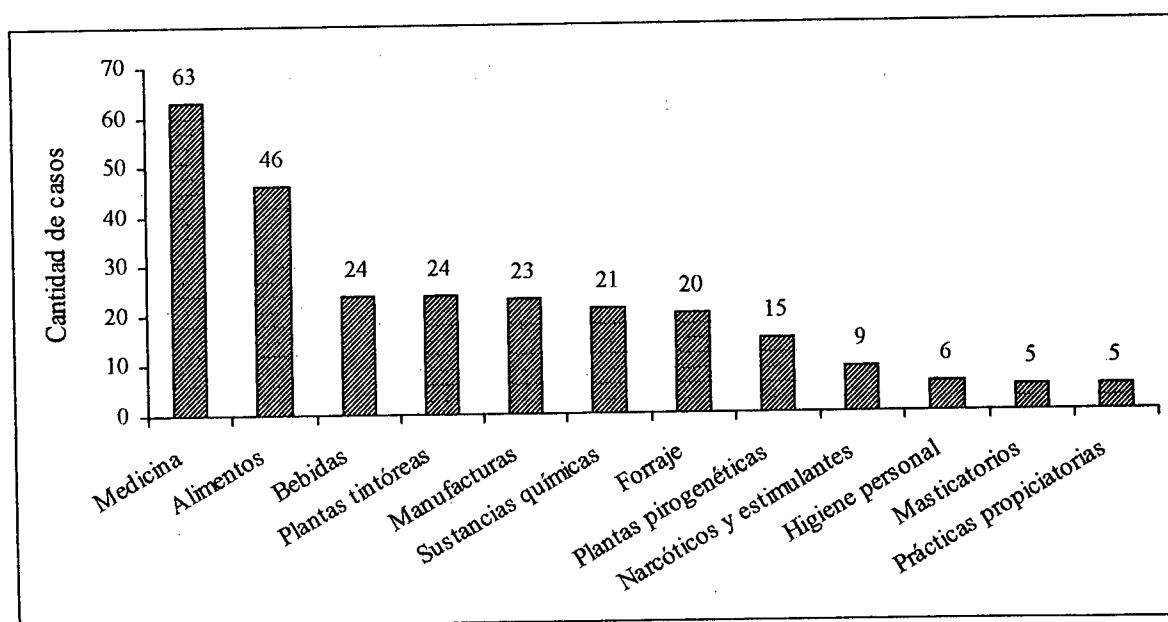


Gráfico 1: Cantidad de plantas utilizadas en Norpatagonia en los últimos 300 años

A primera vista, podríamos suponer que los indígenas atribuyen mayor importancia a las plantas medicinales que a las alimenticias. Sin embargo, creemos que esto se debe a que las fuentes, a partir de 1830, dan más relevancia a las primeras, encubriendo el verdadero alcance de las segundas. No hay que olvidar que es frecuente que ciertas en crónicas, diarios, etc. sólo se mencione lo que resulta novedoso al observador, o los recursos que tienen valor económico. Por ejemplo, quizás a un viajero no le extrañe ver el uso de determinadas plantas para consumo pero sí mencionará el tratamiento dado a un enfermo con ciertos vegetales.

Esto puede apreciarse observando los gráficos 2 y 3, obtenidos de la cuantificación de la información de los diarios de Claraz<sup>10</sup> y de Musters,<sup>11</sup> tomados como referentes, ya que son, a nuestro a nuestro juicio, los más completos en cuanto a información etnobotánica se refiere, y por tal motivo permiten una comparación válida. En otros casos, los registros son aislados o esporádicos, impidiendo todo tipo de estimaciones razonables.

	Cantidades		Porcentajes	
	Claraz	Musters	Claraz	Musters
Alimentos	17	13	42,5	68,4
Medicina	8		20	0,0
Plantas pirogenéticas	6	2	15	10,5
Manufacturas	7		17,5	0,0
Masticatorios	2		5	0,0
Bebidas		3	0	15,8
Narcóticos y estimulantes		1	0	5,3
	40	19	100	100

Tabla comparada de Claraz y Musters

<sup>10</sup> Claraz, Jorge. 1988. *Diario de viaje de exploración al Chubut, 1865 – 1866*. Buenos Aires: Marymar

<sup>11</sup> Musters, George Ch. *Vida entre los patagones*. Buenos Aires: Solar/ Hachette.

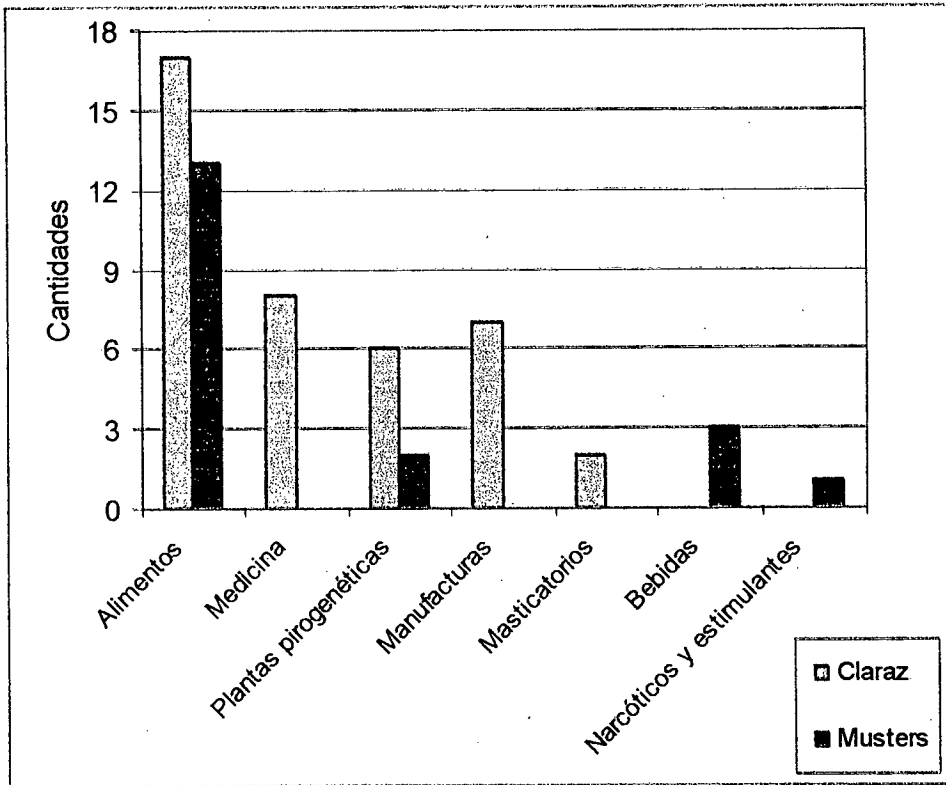


Gráfico 2: Usos de plantas. Cantidad de casos

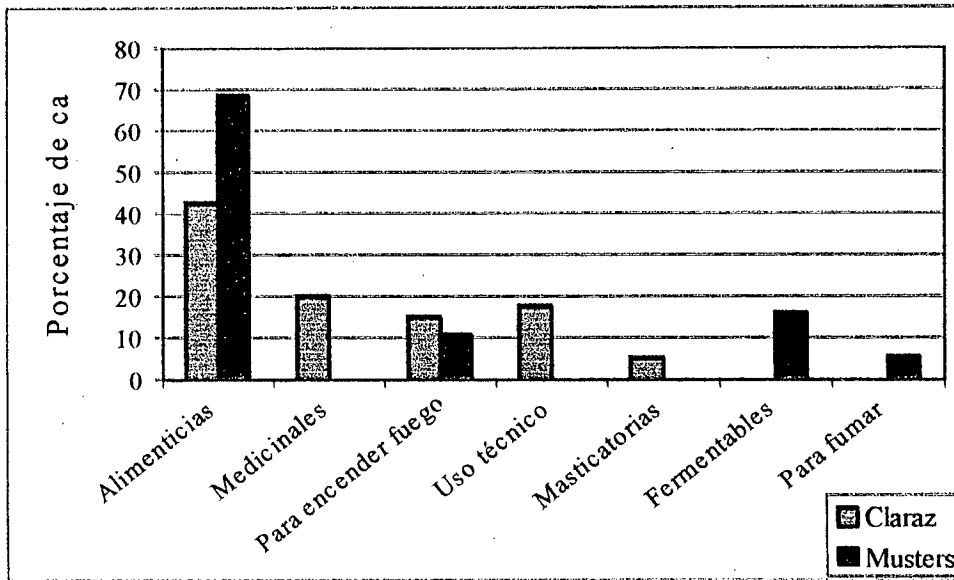


Gráfico 3: Usos de plantas. Porcentajes de casos

Analizaremos ahora los motivos de tal enmascaramiento a través del recorrido por los distintos usos detallados en el gráfico 1.

### Plantas alimenticias y medicinales

Claraz recorrió parte de Río Negro y del Chubut entre 1865 y 1866, mientras que Musters efectuó un itinerario a lo largo de la Patagonia en 1869/70, desde Punta Arenas (Chile) hasta Carmen de Patagones, pasando por el sur de la provincia del Neuquén. A pesar de no estar contemplada la totalidad de usos expuestos en el gráfico 1, se aprecia cómo en ambos diarios los valores de *Alimentos y Medicina*, a nuestra consideración los más importantes, se invierten notablemente con relación al gráfico 1. Por tal motivo creemos que para los indígenas norpatagónicos las plantas alimenticias<sup>12</sup> siempre fueron más importantes que las empleadas para otros fines (medicina, bebidas, manufacturas, etc.), por lo menos hasta mediados del siglo XIX. En consecuencia, y con relación a la hipótesis planteada al comienzo de esta investigación: “Los indígenas norpatagónicos (básicamente mapuches y tehuelches), hasta fines del siglo XIX, utilizaron más plantas con fines alimenticios que con fines medicinales; y a partir de ese momento (hasta la actualidad) el vuelco mayoritario a estas últimas fue una respuesta a una de las tantas consecuencias que trajo aparejada la Campaña del Desierto, estamos en condiciones de dar algunas explicaciones al cambio de actitud de las sociedades indígenas de Norpatagonia hacia su ambiente y, por ende, hacia sus recursos. Estas respuestas deben buscarse en la irrupción del mercado colonial en el mundo indígena a partir del siglo XVIII y su afianzamiento en el siglo XIX.

La intrusión de los bienes europeos trastornó rápidamente (aunque con desigual fuerza) la vida material y económica de los indígenas. Palermo (1989) subraya que “... las tribus locales incorporaron cantidad de elementos de origen europeo, en un proceso de selección autónoma”. Entre dichas novedades tuvieron mucha importancia tanto los productos agropecuarios como los manufacturados (bebidas alcohólicas, yerba, azúcar, etc.).

La profundización de este intercambio y el hecho de encontrarse entre dos mercados coloniales muy fuertes, Chile y Buenos Aires (Palermo 1991),<sup>13</sup> crearon en los indígenas la necesidad imperiosa de ese consumo.

---

<sup>12</sup> Sin olvidar que una misma planta puede ser útil para varios fines.

<sup>13</sup> Palermo, Miguel. 1989. “Indígenas en el mercado colonial”. *Ciencia Hoy* No. 4, Vol. 1

Ante este panorama, y aprovechando estas nuevas necesidades, en 1829 Rosas implementa el sistema de racionamiento para las tribus amigas.<sup>14</sup> Este sistema consistía en entregar raciones de diversa índole (primero consistió en ganado y luego en ropa y los denominados “vicios” - yerba, tabaco, aguardiente, harina, sal, azúcar, etc.-) a tribus amigas del gobierno instaladas en la zona fronteriza “... con el propósito de que actúen como barrera de contención ante posibles ataques y la entrega mensual de raciones en compensación por ese servicio.” (Ratto 1994:2). Este “subsidio” estimuló en los indígenas un mayor interés por tales productos, los cuales substituyeron a los elaborados por ellos mismos.

El otro aspecto por tener en cuenta está relacionado con la finalización de la llamada Campaña del Desierto, en 1885. A su término se suspenden los sistemas de raciones, mientras la pérdida de territorios tribales en la mayoría de los casos redistribuye a la población indígena, frecuentemente arrinconada en tierras poco aptas; de ese modo los aborígenes quedan en una posición aun más dependiente de los mercados (en este momento, la figura de “el bolichero” cobrará mayor importancia), en los cuales podrán comprar todo tipo de bienes manufacturados y además, “endeudarse”.

En consecuencia, ciertas materias primas vegetales, como por ejemplo, plantas para teñir, para confeccionar manufacturas (peines, calzado, adornos corporales, etc.), para fumar, para comer o para higienizarse, dejarán de explotarse.

Lo que jamás resolvió el gobierno fue el aspecto sanitario de la población indígena, la cual, debido al rápido proceso de pauperización y a la difusión de enfermedades europeas, se vio en la necesidad de recurrir más asiduamente de lo que estaba acostumbrada, a su conocimiento médico ancestral de la farmacopea botánica. Por tal motivo, creemos que a partir de 1880/90 los viajeros dieron cuenta, en mayor medida, del uso de la flora medicinal. Al respecto, cabe el comentario hecho en fecha reciente por María Teresa Tripailaf, agente sanitaria de la Comunidad mapuche Linares – Paraje Nahuel Mapi abajo, provincia del Neuquén-: “... ahora tenemos que recurrir a los yuyos medicinales porque los remedios están caros y es difícil conseguirlos” (María Teresa Tripailaf, com. pers. Paraje Nahuel Mapi abajo, provincia del Neuquén, enero de 2002).

### Bebidas

En cuanto a las bebidas fermentadas, los indígenas siempre dieron importancia a las plantas que podían emplear para tales fines. Sin embargo, creemos que con el tiempo estos preparados

---

<sup>14</sup> Ratto, Silvia. 1994. “El sistema de racionamiento de las tribus amigas en la provincia de Buenos Aires (1832-1840): ganado, vicios y algo más”. *XIV Jornadas de Historia económica*. Córdoba.

entraron en decadencia por la preferencia de los indígenas por el consumo de bebidas “cristianas”, de alta graduación alcohólica; incluida el agua de colonia: “En general prefieren el café o té amargo. Pero más les gusta [a los tehuelches] el té con agua de colonia” (Claraz 1988:88). Hacia fines del siglo XIX, el alcohol estaba plenamente incorporado en las tolderías.

### Plantas tintóreas

Las plantas tintóreas también han ocupado un papel importante en la sociedad indígena. La información más abundante proviene de fuentes etnohistóricas y etnográficas de los siglos XIX y XX. Las primeras aluden más a la zona norte de la provincia del Neuquén que a la zona sur. Es probable que esto se deba al fluido comercio de ponchos y mantas que tenían los pehuenches con Chile. Claro ejemplo de ello puede apreciarse en el diario de Luis de la Cruz,<sup>15</sup> quien recorrió en 1806 el norte de la provincia del Neuquén (fitogeográficamente, Provincia Patagónica)<sup>16</sup>.

Menciona alrededor de 6 especies de plantas para teñir, número que, aunque parezca insignificante, es notablemente alto para un registro de esa época.

En la zona sur del Neuquén (fitogeográficamente, Provincia Subantártica) (Cabrera 1971:37),<sup>17</sup> tenemos como ejemplo el diario del explorador chileno Guillermo Cox,<sup>18</sup> quien sólo menciona una planta para teñir; el añil. Tal vez esta diferencia con Cruz pueda explicarse en el hecho de que los indígenas visitados por Cox no estaban tan ligados al circuito comercial de los tejidos con el país vecino como los pehuenches de la zona norte, o no hacían tejidos tan sofisticados en cuanto a variedad de colores. Este dato no debería excluir la existencia de otras plantas tintóreas en la zona, como la cocolla, mencionada por Claraz:<sup>19</sup> “... planta de la zona del Limay. De su raíz sacan el color rojo...” (Claraz 1988: 161). Actualmente, el uso de plantas tintóreas ha quedado restringido a unas pocas comunidades mapuches, ya que la mayoría utiliza tinturas industriales. Queda claro entonces que, desde mediados del siglo XIX, la producción industrial (alcohol, anilinas, ropas) cambió los intereses de los indios hacia su entorno.

---

<sup>15</sup> Cruz, Luis de la. 1835. *Descripción de la naturaleza de los terrenos que se comprenden en los Andes, poseídos por los pehuenches; y los demás espacios hasta el río Chadileubú, reconocidos por D. Luis De La Cruz, Alcalde Mayor Provincial del ilustre Cabildo de la Concepción de Chile*. Primera edición. Buenos Aires: Imprenta del Estado.

<sup>16</sup> Ángel. 1971. “Fitogeografía de la Argentina”. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, XIV (1- 2): 32-42.

<sup>17</sup> Cabrera, Ángel. 1971. “Fitogeografía de la Argentina”. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, XIV (1- 2): 32-42.

<sup>18</sup> Cox, Guillermo. 1863. *Viaje en las rejiones septentrionales de la Patagonia (1862-1863)*. Santiago de Chile: Imprenta Nacional.

<sup>19</sup> Claraz, Jorge. 1988. *Diario de viaje de exploración al Chubut. 1865-1866*. Buenos Aires. Marymar.

### Higiene personal

Su baja representación puede deberse a cuestiones de género. La información que recogió la hermana Hilger<sup>20</sup> acerca de la crianza de los niños araucanos, su higiene, el lavado de sus prendas y el cuidado de las parturientas, difícilmente podría haber sido registrada por un hombre; no sólo por su condición de tal, sino también porque es un ámbito de la vida doméstica indígena a la cual los viajeros rara vez tenían acceso.

### Plantas masticatorias

Las plantas empleadas como masticatorios, a pesar de tener una baja representación en los gráficos 1 y 2, son mencionadas puntualmente por los cronistas por sus propiedades sialalógicas (estimulantes de secreción salivar) y por quitar el hambre, sobre todo cuando se emprendían largas travesías. Tal es el caso de las observaciones de Francisco Javier Muñiz.<sup>21</sup> "...mascan una especie de cera que llaman maquín que dicen ser estomacal, y vuelven a tomar: pasados dos o tres días de ese modo, comen muchísimo, y dicen que es para los días que no han comido y que hacen barriga para tres días más" (Outes 1917:214). Claraz<sup>22</sup> también aporta datos similares al mencionar un arbusto que segrega una materia cerosa y es empleada por los indios con igual fin: "...queman las ramas [del arbusto] y ponen debajo una bandeja con agua. Las gotas de cera caen adentro, pero están tiznadas y negras. Las juntan y mastican su "itschó" (Claraz 1988:45). En el ambiente de ecotono estepa-bosque, también encontramos el uso de vegetación con idénticas características y fines: "...el líquido, ligeramente espeso y cristalino, que expelen las ramas finas [de la araucaria] [...] recibe el nombre de güpe, es utilizado por los pequeños como chicles [tiene sabor a cola de carpintero, PFA] y les sirve para distraer el hambre" (Yriarte 1980/81:34).<sup>23</sup>

### Manufacturas

A pesar de que los viajeros nunca dejaron de mencionar recursos vegetales para estos fines, con el tiempo se restringió la variedad de elementos confeccionados. En su mayoría se han utilizado (y se siguen utilizando) para la construcción de los techos de las casas, elementos de arreo, estribos, cabos de herramientas, ruedas de catangos, etc.

<sup>20</sup> Hilger, Sister M. I. 1957. *Araucanian child life and its cultural background*. Smithsonian miscellaneous collections, Vol. 133. Washington D.C. (Traducción Mercedes Azar).

<sup>21</sup> Outes, Félix. 1917. "Observaciones etnográficas de Francisco Javier Muñiz". *Physis* III (14): 97-215.

<sup>22</sup> Claraz, Jorge. 1988. *Diario de viaje de exploración al Chubut. 1865-1866*. Buenos Aires. Marymar.

<sup>23</sup> Yriarte, Guillermo. 1980/81. "Conozcamos el peluén". *Revista del Museo Provincial. Serie Folklore* 3: 27-35.

Entre las especies mencionadas en la tesis debe destacarse la caña colihue. Con infinidad de aplicaciones, su empleo ha sido muy diverso a lo largo del tiempo. Las evidencias arqueológicas son más que elocuentes. En Campo Nassif 1 se halló como integrante de estructura de acumulación o camada (Perez de Micou 1984:236).<sup>24</sup> En Piedra Parada 1, se halló una pinza con hendidura en cara plana.

En la Cueva de Chenque Haichol se encontraron fragmento de caña con decoración geométrica incisa y pintada, fragmentos de astiles de flecha, hisopos, trozo de caña hendida, con perforación biconica en sus extremos y palitos de caña (Fernández 1988/90:338-58).<sup>25</sup>

En la cueva Epullán Grande se halló un niño inhumado envuelto en un quillango y asegurado a una cuna de colihue. Parte de uno de los largueros estaba carbonizado. (Crivelli, Pardiñas, Fernández 1996:216-17).<sup>26</sup>

Las fuentes de viajeros y de etnógrafos también revelan datos importantes sobre el uso de la caña colihue. Se confeccionaban sostenes para monturas, boquillas para pipas, armazones de cunas y zapatos para la nieve hechos con los tallos de la planta.

#### Plantas consumidas como forraje

Su frecuencia es baja, pero no así su importancia. Adquieren relevancia en el siglo XIX – XX, época de auge de la actividad ganadera. La falta de diversificación de especies forrajeras ha llevado al sobrepastoreo de determinadas plantas, siendo “...el resultado (...) apartarse cada vez más de la vegetación natural...” (Roig 1998:48).<sup>27</sup>

#### Plantas pirogenéticas

Consideramos que el uso de la flora para estos fines no ha cambiado sustancialmente. En todo caso, lo que se ha modificado es la distribución de algunas especies debido a la sobreexplotación humana. Conticello relata que “...años atrás era abundante en la zona de Piedra del Águila y sus alrededores la jarilla, pero su excesivo uso para hacer fuego hizo que su área se contrayera. (Com. pers. mayo de 2002).

<sup>24</sup> Pérez de Micou, Cecilia. 1984. “Aprovechamiento de la flora local en los sitios Campo Nassif 1 y Piedra Parada 1. Departamento Languifco, Chubut”. *Primeras Jornadas de Arqueología de la Patagonia*, Trelew. pp. 235- 241.

<sup>25</sup> Fernández, Jorge. 1991. “La cueva de Haichol. Arqueología de los pinares cordilleranos del Neuquén”. *Anales de Arqueología y Etnología* 43/45, Vol. II (1988-1990).

<sup>26</sup> Crivelli Montero, Eduardo A., Pardiñas, Ulises y Fernández Mabel. 1996. “Introducción, procesamiento y almacenamiento de macrovegetales en la cueva Epullán Grande (Provincia del Neuquén)”. *Sólo Patagonia. Ponencias de las Segundas Jornadas de Arqueología de la Patagonia*. Editado por Julieta Gómez Otero. C.E.N.PAT. Puerto Madryn. pp. 49- 57.

<sup>27</sup> Roig, F. 1998. “La Vegetación de la Patagonia”. *Flora Patagónica*, Tomo VIII, Vol. I.



Podemos mencionar, entre otras, el chañar, el matasebo, el calafate y el chacay.

### Plantas narcóticas y estimulantes

Su bajísima frecuencia no refleja la importancia ceremonial o religiosa que tuvieron las plantas empleadas por los indígenas para fumar o estimular alguno de sus sentidos.

Es sabido el rol que juegan las machis en la preparación y administración de estas plantas.

Tanto el palqui, como el maquí y el panil se fumaban como sucedáneos del tabaco. En tanto que el mallico, la funaria y el paillahue se aplicaban con fines afrodisíacos.

Son inusuales los hallazgos de este tipo de vestigios en sitios arqueológicos.

El trabajo etnográfico y etnobotánico continuo puede contribuir a la dilucidación de los alcances de este tipo de flora.

Distinto es el caso del molle. No solamente aparece en el registro arqueológico - Epullán Grande, Período III (5000 - 1000? A.P.) -, sino que además las fuentes históricas dan cuenta de su uso como estimulantes ( pero no especifican su modo de aplicación).

### Plantas para prácticas propiciatorias

Al igual que las anteriores, están sujetas a procesos de conservación diferencial. En este sentido, de acuerdo con Pérez de Micou,<sup>28</sup> “... el valor mágico o el significado social de ciertas especies, sólo podrá explicarse por contrastación entre el registro arqueológico y modelos bosquejados a partir de información etnográfica actual o pasada” (2002:11).

Después de analizar toda la información aquí presentada, no quedan dudas acerca de la importancia que han tenido, en mayor o menor medida, los vegetales en las sociedades indígenas de Norpatagonia. Comparando toda esta información con el registro arqueobotánico, queda claro que la conservación diferencial es un problema para comprender y conocer a través de la arqueología. Pero, parafraseando a Nacuzzi y Pérez de Micou,<sup>29</sup> podríamos decir que “Si bien los datos arqueológicos no pueden explicarse a través de [...] la información etnobotánica, ésta proporciona al arqueólogo una importante cantidad de indicios válidos para la elaboración de hipótesis que permiten enriquecer los diseños de investigación” (Nacuzzi y Pérez de Micou 1983/85:420). Un buen ejemplo es el de las camadas de pasto halladas en varias cuevas de la

---

<sup>28</sup> Pérez de Micou, Cecilia. 2002. *Plantas y Cazadores en Patagonia*. Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras, U.B.A.

<sup>29</sup> Nacuzzi, Lidia y Pérez de Micou, Cecilia. 1983/85. “Los recursos vegetales de los cazadores de la cuenca del río Chubut”. *Cuadernos del INA*, Vol. 10:407-22.

Patagonia, como Piedra Parada 1 (Nacuzzi y Pérez de Micou 1983/85:410) y Campo Nassif 1 (Pérez de Micou 1984:237). Estas acumulaciones han sido consideradas, en primer lugar, según su contenido, su relación con fogones y otros datos arqueológicos contextuales; pero también por fuentes de viajeros, como por ejemplo Claraz. Él menciona que “En el suelo [de la cueva] se encontraba una piedra que posiblemente fue utilizada para frotar; restos de pasto seco, que pudo servir como cama, abundantes huesos de avestruces y de guanacos, y madera carbonizada.” (1988:131).

En un trabajo a futuro nos interesa extendernos al resto de la Patagonia, incorporando toda la información etnobotánica disponible para crear una base de datos especializada. De esta manera, podríamos comparar y analizar, a una escala mayor, cambios en el comportamiento recolector de los indígenas, impacto de la economía criolla en los mercados indígenas, etc.

Por otra parte, seguiremos trabajando en consonancia con especialistas botánicos para contribuir al tema de la estacionalidad y seguir analizando qué partes de los macrovestigios vegetales detectarían mejor estacionalidad.<sup>30</sup> Todo esto apoyado con bibliografía general y específica disponible sobre el tema.

---

<sup>30</sup> Según la Ing. Agr. Conticello, de acuerdo a la planta en estudio y el estado de ciertas partes de la misma, es posible saber en qué época del año ha sido recolectada. Por ejemplo: si observamos que en un arbusto perennifolio las yemas de las ramas están bien imbricadas, significa que éstas fueron recolectadas en época de reposo; otoño – invierno (2002, com. pers.).

**ANEXO I**  
**TRABAJOS DE CAMPO**

## **Entrevista al señor Ricardo Carriqueo acerca de las plantas empleadas con fines medicinales en la estancia “El Manantial.”**

Durante el mes de noviembre de 1998, en el marco de una campaña arqueológica dirigida por la Dra. Amalia Sanguinetti de Bórmida en la localidad de Paso Flores, provincia de Río Negro, mantuve una charla informal con el señor Ricardo Carriqueo sobre plantas usadas por la gente del campo para curar ciertas enfermedades. Nuestra conversación tuvo como escenario los sitios Pampa de los Guanacos y La Marcelina 1; terminando nuestra charla en su casa particular. Lamentablemente no pude herborizar, por lo cual no he podido identificar taxonómicamente la totalidad de las plantas mencionadas.

Al no contar con grabador opté por tomar nota de datos puntuales.

### **Plantas pirogenéticas**

Mataperros (*Cynanchum pachyphyllum* ?): usado para leña.

Monte negro (*Berberis empetrifolia* o *Bougainvillea spinosa* ?): usado para leña.

### **Plantas medicinales**

Pañil (*Buddleja globosa* H): sirve para curar el “pasma”, para el sarpullido. Cuando le salen esos granitos (que pueden crecer) deben a uno pelarlo (la cabeza) y aplicarle el pañil en forma de té, el cual debe estar frío al momento de aplicarlo. La infusión se hace con las ramas y las hojas. Si uno tiene una herida debe moler las hojas (previamente tostadas) y aplicarse el polvillo sobre la misma.

Picun – peye: “se usa como purgante. Se hace un té con la raíz”.

Romerillo (*Senecio subulatus* ?): usado para leña.

Tomillo silvestre [o falso tomillo, PFA] (*Accantolippia seriphoides*): se usa [en infusión] para que los niños no se hagan pis.

## **Informe del trabajo de campo realizado en la comunidad mapuche Linares, paraje Nahuel Mapi abajo, provincia de Neuquén.**

Entre los días 27 y 30 de enero del 2002, realicé trabajos de campo en el paraje Nahuel Mapi abajo, situada unos 60 Km al NO de la localidad de Junín de los Andes. Se encuentra al pie de los primeros contrafuertes cordilleranos. En medio de la extensa estepa de neneo aparecen las primeras araucarias, siendo este lugar la margen oriental del bosque subantártico.

Fui al campo con tres objetivos:

- recolectar especímenes vegetales en el área
- entrevistar a pobladores mapuches que pudieran dar cuenta de las plantas que actualmente utilizan (ya sea como medicina, alimentos, tintóreas, etc) o que hubieran utilizado sus antepasados
- comparar la información recolectada en el campo con la base de datos etnobotánica.

Las personas que entrevisté son: Rolando Huenufil, portero de la Escuela N° 287, nacido y criado en Nahuel mapi, de 31 años de edad y la agente sanitaria María Teresa Tripailaf, también oriunda del mismo paraje.

Ambos reconocieron haber adquirido el conocimiento del uso de las plantas de sus familiares cercanos (abuelas, madres o hermanas). Cabe aclarar que en la comunidad circulan estos conocimientos, pero los entrevistados reconocen a su círculo familiar como la fuente primaria de información.

Las preguntas fueron abiertas. La conversación, por momentos, se entremezclaba con anécdotas personales. No usé grabador pero tomé nota de frases cortas textuales. Ya en el gabinete, ordené las plantas de acuerdo al uso.

A continuación transcribo extractos de la charla que tuve con ambos informantes. Comenzaré con el relato de Rolando Huenufil. Él me contó que la abuela y los familiares lo introdujeron en el conocimiento del uso de las plantas.

### **Plantas medicinales**

Paramela (*Adesmia boronioides*): “La usamos para zafaduras de manos. Las hojas se machacan con agua tibia u orina y con sal. Se hace una compresa en la parte afectada”.

Frutilla del quirquincho (*Ephedra sp.*): “Las ramitas, machacadas, se le pasan a los niños en los labios cuando les salen ampollas”.

Frutito del ñire (*Nothofagus antarctica*): “Lo llaman así”. [No dio detalles de su preparación y/o consumo].

### **Plantas para confeccionar manufacturas**

Araucaria (*Araucaria araucana*): “Se buscan los pinos viejos para hacer las ruedas de los catangos [el carro]”.

Lenga (*Nothofagus pumilio*): “Para hacer monturas y yugos para los bueyes.

Manzano (*Pyrus malus*): “También lo usan para hacer monturas”.

Unco (*Juncus sp.*): “Sólo los chicos trenzan los uncós para hacer rebenquillos o simplemente para entretenerse. Algunos lo hacen como práctica para tejer”.

### **Plantas tintóreas**

Michay (*Berberis darwinii*): “Hirviendo la raíz se obtiene un color amarillo canario. Se pela la raíz, se machaca y se hierva. Del fruto se obtiene una tintura violeta”.

Cocolle (*Cassia arnotiana*): “la tintura se obtiene de la misma forma que con el michay. Se machacan las hojas y la raíz. Da un color marrón oscuro. Esta planta es de la cordillera.”

Monte guanaco [probablemente “mataguanaco (*Anarthrophyllum patagonicum*)]: “Da un color marrón claro”.

Radal (*Lomatia hirsuta*): “De la corteza se saca un color gris oscuro”.

Laura (*Schinus patagonicus*): “Da un color medio negro oscuro. El fruto se come. Acá [en Nahuel Mapi abajo] no aparece el fruto por el frío”.

Araucaria (*Araucaria araucana*): “Se tiñe con la cáscara que uno guarda. Da un tono marrón”.

## Higiene personal

Chacay (*Discaria chacaye*): “Las hojas del chacay se frotan con agua y da espuma para lavar ropa”.

## Plantas pirogenéticas

Peshca [¿?]: “Es un hongo que da la lenga. Tiene el aspecto de un palo podrido. Se prendía con una piedrita azul”.

## Bebidas

Müdai: “Es una bebida hecha con el piñón. Se hierve, se lo pela y se lo vuelve a hervir. Luego se muele y vuelve a hervir. Sólo se cambia la primera agua. Se deja fermentar 7 o 10 días. Se lo deja fermentar en un wampu [canoa] tapado. Antes [antiguamente] se los hervía en cántaros de greda y se los molía en piedras de moler. Tiene la consistencia del yogur”.

Chicha de manzana: [No dio detalles de la preparación].

Chicha de arvejas: “Se hierve el capi [vainas] usado. Luego se deja al sol (el agua con el capi), y luego se deja fermentar una semana. El azúcar se le echa cuando se deja fermentar el líquido”.

## Extractos del relato de María Teresa Tripailaf

### Plantas tintóreas

Pehuén (*Araucaria araucana*): “Para teñir usamos la misma agua en que hervimos a los piñones. No le agregamos nada [María Teresa aclaró esto al comentarle que según Rolando, se le echaba a todas las tinturas alumbre para fijar el color. Según ella, el alumbre la gente lo usa cuando tiñe con anilinas artificiales]. Da un color marrón claroscuro”.

Chacay (*Discaria chacaye*): “Para lavar prendas, lavarse el cabello. La gente se saca la resina de las manos frotándose con hojas de chacay. Hirviendo la raíz se obtiene un [color] rosa pálido.

Cocolle (*Cassia arnotiana*): “Es más de la cordillera. Se da debajo de los ñires. Se usa el agua en la que se hierve la raíz. Da un marrón medio clarito”. [-Aquí difiere con el relato de Rolando. Él dice que da un marrón oscuro. Seguramente el tono de color dependa del tiempo que se emplee en hervir la raíz].

Charcao (*Senecio*): “También se usa para teñir. Da un color similar al cocolle, marrón tirando a ladrillo. La planta es de 50 cm. a un metro, más o menos. Es como si fuera todo tallo y remata en una espinita; siempre de color verdoso. Con partes de la raíz se prepara una infusión contra la

escabiosis, la sarna”. [María Teresa me comentó que existe otro charcao, pero más pequeño. Tiene 20 cm de alto, y posee las mismas características que el anterior. Ella dice que se llama cupara, aunque este nombre mapuche corresponde a la frutilla del quirquincho, *Ephedra* sp.].

Laura (*Schimus patagonicus*): “Las hojas y la cáscara [corteza], hervidas, dan un color medio verde pálido” [Otra vez disiente con la información que brinda Rolando].

[En general, luego de hervir el agua con la parte de la planta correspondiente, se deja el tejido en reposo y luego vuelve a calentarse].

Michay (*Berberis darwinii*): “La raíz y la cáscara dan un color amarillo. El fruto se come o se prepara como dulce”.

Monte guanaco [probablemente “mataguanaco (*Anarthrophyllum patagonicum*)]: “Da un color bien marrón, como achocolatado. Se usa la raíz”.

Abrojo cepacaballo (*Acaena splendens*): “La raíz y la flor son para teñir. La raíz da un color grisáceo y la flor un color violeta”.

Sauco (*Sambucus nigra*): “Con el fruto se tiñe la lana”. [No me informó qué color se obtenía].

### **Plantas y hongos para consumir**

Llao-llao (*Cyttaria harioti*): “Se encuentra en el ñire. Es más grande que el dihueñe.

“El ñire tiene un frutito que es pegajoso y se usaba como alimento”.

Diente de león (*Taraxacum officinale*): “Con las hojas se puede preparar ensalada”.

Llucun (*Diposis patagonica*): “Es una papita chiquita. Es pura raíz”. Pofñi se le dice- a la papa sembrada”.

Shaquel (*Arjona tuberosa*): “Se come cruda. Es dulcecita. La comen también los zorrinos”.

Culle colorado (*Oxalis adenophylla*): “da una papita que se come”.

### **Plantas propiciatorias**

“El neneo (*Mulinum spinosum*), el monte verde y la ruda macho (*Ruta chalepensis*) sirven para espantar gente con mala onda. La colgamos cuando sabemos que va a venir una persona que no es de nuestro agrado. Se cuelga dentro de la casa”.

### **Plantas utilizadas en ceremonias religiosas**

“La caña colihue (*Chusquea culeou* Desv.), tallos de manzano y una plantita de pehuén son utilizados para la ceremonia del nguillatún. Las plantas sagradas tienen una gran carga simbólica”.



### **Plantas involucradas en ceremonias propiciatorias (1)**

“Cuando nace un chico se ata su cordón umbilical en la parte alta de un pehuén, para que cuando sea mayor no sufra mareos en grandes alturas, para que no sea vértigo”.

### **Plantas medicinales**

Chacay (*Discaria chacaye* (G. Don) TorT.): “Mi abuela, que era partera, usaba la flor en infusión para darle a las mujeres con dolores menstruales como depurativo de la sangre”.

Charcao (*Cassia arnotiana* Gillies ex Hooker et Arnot): “Con partes de la raíz se prepara una infusión contra la escabiosis, la sarna”. [María Teresa me comentó que existe otro charcao, pero más pequeño. Tiene 20 cm de alto, y posee las mismas características que el anterior. Ella dice que se llama cupara, aunque este nombre mapuche corresponde a la frutilla del quirquincho, *Ephedra sp.*].

Diente de león (*Taraxacum officinale* Web.): “Con las hojas se preparan cremas para las alergias y eczemas. Con la infusión de las hojas se prepara un té que es depurativo”.

Culle colorado (*Oxalis sp.*): “Da una papita. Las hojas y el tallo se sancochan y se prepara una especie de tortilla que luego de haberse secado se utiliza para hacer el té. La infusión sirve para bajar la fiebre. Tiene un gusto entre agridulce y ácido”.

Tusilago [María Teresa dice que así nombran al pañil o palnin. De ser así se estaría haciendo alusión a *Budleja globosa* H.]: “Mi papá, Maldonado Tripailaf, tiene 75 años y se está curando las várices con esta planta. Se prepara una infusión y se hace un lavaje que desinflama la piel. También se prepara una crema que se usa para eczemas”.

### **Plantas forrajeras**

Charcao (*Cassia arnotiana*): “Sirve como forraje para los animales”.

### **Entrevista a la señora Teresa Chamarro, oriunda del paraje Cuyín Manzano, provincia del Neuquén.**

En el año 2002, durante una visita a la feria municipal de la ciudad de Zapala (provincia del Neuquén), conocí a la señora Teresa Chamarro, quien teje prendas de lana de oveja. En el transcurso de la charla comentó que usaba plantas tintóreas para darles color a las madejas.

Siendo que el encuentro con la informante fue fortuito no pude ver las especies de las cuales la tejedora obtenía las tinturas. Lo que sí pude constatar, al ver los tejidos, fueron los colores que adquirirían los mismos.

La conversación se dio espontáneamente, sin grabador, y tomé nota de forma literal.

Michay (*Berberis darwinii* H.): “Da un color amarillo. Se raspa la raíz y se hierve en agua. Posteriormente se introduce la madeja para que tome color”.

Radal (*Lomatia hirsuta*): “De las hojas del radal se saca un tono verde [a mi entender, un color tabaco seco, PFA] y raspando la corteza, un marrón” (propiamente dicho, PFA).

Chilca (*Baccharis salicifolia* (R. et P.) Persoon): Da un color amarillo oro [para mí, un tono verde pastel, PFA] y un verde seco”.

Cebolla (*Allium cepa*): “De la cáscara de la cebolla se saca un color marroncito [parecido a un beige subido, PFA]. Cuando se saca la cáscara a la cebolla se hierve y da un color salmón. Para que dé el tono beige se colocan las cáscaras húmedas en una bolsa durante tres meses. Cuando se pudre de la saca de la bolsa y se hierve nuevamente. Después se pasa por un tamiz y se le saca la cáscara; y allí [en el recipiente que contiene la tintura] se introduce la madeja. Cuando llega el hervor se la deja 20 minutos. Luego se le hecha sal gruesa o alumbre” (como mordiente, PFA).

“Los tonos marroncitos se dan poniéndole clavos a la madeja antes de meterla en el recipiente.

La lana toma un tono más o menos oscuro de acuerdo al tipo de la misma”.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alderete Núñez, Ramón alberto. 1971. *Métodos de investigación social*. Buenos Aires: Editorial Moharra.
- Alvarez, Gregorio. 1963. "Alimentación del antiguo aborigen del Neuquen". *Primer Congreso del Área Araucana Argentina*. San Martín de los Andes: Junta de Estudios históricos. Provincia del Neuquén. pp. 7-10.
- . 1994. *El tronco de oro. Folklore de Neuquén*. Buenos Aires: Ediciones Corregidor.
- Boelcke, Osvaldo. 1957. "La vegetación de la República Argentina. Comunidades herbáceas del norte de Patagonia y sus relaciones con la ganadería". *Revista de Investigaciones Agrícolas*, Tomo XI, N° 1.
- Bórmida Marcelo y Casamiquela, Rodolfo. 1964. "Etnografía güñuna - këna. Testimonio del último de los tehuelches septentrionales". *Runa* 9: 153-193.
- Brion, Cecilia; Grigera, Dora; Puntieri, Javier y Calvelo, Susana. 1988. *Flora de Puerto Blest y sus alrededores*. Neuquén: EDUCO.
- Burmeister, Hermann. 1873. "Sobre los cráneos, las costumbres y la industria de los antiguos indios del Plata, por el Sr. Burmeister, director del Museo de Buenos Aires". *Congrès International D'Antropologie et D'Archéologie Préhistoriques*. Compte rendu de la 6me session, Bruxelles, 1872. (Traducción del Dr. Pedro Navarro Floria).
- Cabrera, Angel. 1947/50. "La estepa patagónica". *GAEA* VIII: 249-273.
- . 1958. Fitogeografía. *La Argentina. Suma de Geografía*. Vol. III: 103-193. Buenos Aires: Peuser.
- . 1965. *Flora de la Provincia de Buenos Aires*. Buenos Aires: INTA.
- . 1971. "Fitogeografía de la Argentina". *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, XIV (1-2): 32-42.
- Carreras, Carlos, y Nieto, Matías. 1996. "Análisis de muestras de *Austrocactus* aff. *Austrocactus bertinii* procedentes de la cueva Epullán Grande (Provincia del Neuquen)". *Præhistoria* 2: 279-282.
- Casamiquela, Rodolfo. 1999. "Bioactive agents from dryland biodiversity of Latin America. Taller Internacional. Aspectos técnicos, culturales, políticos y legales de la bioprospección en Argentina". *Proyecto Etnobotánico de la Patagonia*: primer informe.  
<http://ag.arizona.edu/OALS/ICBG/aspectos/Casamiquela.html>.

- Claraz, Jorge. 1988. *Diario de viaje de exploración al Chubut, 1865-1866*. Buenos Aires. Marymar.
- Conticello, Luisa; Gandullo, Ricardo; Bustamante, Adriana y Tartaglia, Carlos. 1997. "El uso de plantas medicinales por la comunidad mapuche de San Martín de los Andes, Provincia del Neuquén (Argentina)". *Parodiana* 10 (1-2): 165-180.
- Coña, Pascual. 1984. *Testimonio de un cacique mapuche*. Santiago de Chile: Editorial Pehuén.
- Correa, Maevia N. 1969. *Flora patagónica*. Tomo VIII, Parte II. Buenos Aires: INTA
- 1971. *Flora patagónica*. Tomo VIII, Parte VII. Buenos Aires: INTA.
- 1978. *Flora patagónica*. Tomo VIII, Parte III. Buenos Aires: INTA
- 1978. *Flora patagónica*. Tomo VIII, Parte VII. Buenos Aires: INTA
- 1984. *Flora patagónica*. Tomo VIII, Parte IV. Buenos Aires: INTA
- 1984. *Flora patagónica*. Tomo VIII, Parte IV-a. Buenos Aires: INTA
- 1984. *Flora patagónica*. Tomo VIII, Parte IV-b. Buenos Aires: INTA
- 1988. *Flora patagónica*. Parte IV. Buenos Aires: INTA.
- 1988. *Flora patagónica*. Parte V. Buenos Aires: INTA
- 1988. *Flora patagónica*. Tomo VIII, Parte V. Buenos Aires: INTA
- 1999. *Flora patagónica*. Tomo VIII, Parte VI. Buenos Aires: INTA.
- Costa De Oliveri, Catalina. 1988. "Glosario de los Principales Términos Usados". *Enciclopedia argentina de agricultura y jardinería*. Tomo I, Vol. 2. Primera reimpresión, Tercera edición. Buenos Aires: Acme.
- Cox, Guillermo. 1863. *Viaje en las rejiones septentrionales de la Patagonia, (1862-1863)*. Santiago de Chile: Imprenta Nacional.
- Crivelli Montero, Eduardo A., Pardiñas, Ulises y Fernández Mabel. 1996. "Introducción, procesamiento y almacenamiento de macrovegetales en la cueva Epullán Grande (Provincia del Neuquén)". *Sólo Patagonia. Ponencias de las Segundas Jornadas de Arqueología de la Patagonia*. Editado por Julieta Gómez Otero. CE.N.PAT. Puerto Madryn. pp. 49- 57.
- Cruz, Luis de la. 1835. *Descripción de la naturaleza de los terrenos que se comprenden en los Andes, poseídos por los pehuenches; y los demás espacios hasta el río Chadileubú, reconocidos por D. Luis De La Cruz, Alcalde Mayor Provincial del ilustre Cabildo de la Concepción de Chile*. Primera edición. Buenos Aires: Imprenta del Estado.
- Dawson, Genevieve. 1944. "Las santaláceas argentinas". *Revista del Museo de La Plata*. Sección Botánica. N. S. T. VI: 5-80.

- Dempewolf, Richard. 1960. *The Question and Answer Book of Nature Craft*. New York: Capitol Publishing Company, Inc.
- Dimitri, Milan J. 1988. *Enciclopedia argentina de agricultura y jardinería*. Tomo I, Vol. 2. Primera reimpresión, Tercera edición. Buenos Aires: Acme.
- 1999. *Enciclopedia argentina de agricultura y jardinería*. Tomo I, Vol.1. Segunda reimpresión, Tercera edición. Buenos Aires: Acme.
- Domínguez, Juan. 1918. *Farmacoenología*. Buenos Aires. Sin datos editoriales.
- d'Orbigny, Alcides. 1945. *Viaje a la América Meridional*. Colección EURINDIA. Buenos Aires: Editorial Futuro.
- Durrell, Gerald. 1982. *Guía del Naturalista*. Madrid: Blume Ediciones.
- Erdmann, León S. 1963. Fitonimia araucana. *Primer Congreso del Área Araucana Argentina*, San Martín de los Andes. Junta de Estudios Históricos. Provincia del Neuquén. pp. 449-471.
- Erize, Esteban. 1960. *Diccionario comentado mapuche-español*. Cuadernos del Sur. Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca.
- Erize, Esteban [nieto]. 1989. *Mapuche*. Buenos Aires: Editorial Yepun.
- Fernández, Jorge. 1991. "La cueva de Haichol. Arqueología de los pinares cordilleranos del Neuquén". *Anales de Arqueología y Etnología* 43/45, Vol. II (1988-1990).
- Ford, Richard. 1979. "Paleoethnobotany in American Archaeology". *Advances in Archaeological Method and Theory*, Vol, 2: 285-336. Editor: Michael Schiffer. New York: Academic Press.
- Fonck, Francisco. 1896. "Introducción. Historia de Nahuel Huapi desde la conquista hasta los viajes de Menéndez". En: *Viajes de Fray Francisco Menéndez a la cordillera publicados y comentados por Francisco Fonck*. Valparaíso: Niemeyer.
- Fortunato, Renée H. 1983. "Sinopsis de las especies argentinas del género *Rhynchosia*". *Parodiana* Vol. 2 (1): 25-66. Buenos Aires: CEFAPRIM.
- Kremer, E., Moldes, B. y D' Ambrogio, A. 1996/97. "Sobre un sombrero tehuelche del Chubut: una nueva pieza de cestería". *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano*, Vol. 17.
- Gamundi, Irma y Horak, Egon. 1993. *Hongos de los bosques andino-patagónicos*. Guía para el reconocimiento de las especies más comunes y atractivas. Buenos Aires: Vazquez Mazzini Editores.

- Giménez Gowland, María Belén. 2001. *Flora nativa ilustrada. Fotografías y descripciones de 313 especies autóctonas*. CD- Rom. San Carlos de Bariloche: INTA- FVSA- APN.
- Guevara, Tomás. 1899. *Historia de la civilización de la Araucanía*. Santiago de Chile: Imprenta Cervantes.
- González, Francisco. 1965. "Diario del viaje que hizo por tierra de Puerto Deseado al Río Negro, 1798". prólogo y comentarios por Milcíades Alejo Vignati. *Colección Cronistas y viajeros del Río de la Plata. Academia Nacional de la Historia. Tomo II*. pp. 11-123. Buenos Aires.
- Guevara, Tomás. 1899. "Historia de la civilización de la Araucanía". *Anales de la Universidad*. Tomo CIV: 462-72. Santiago de Chile: Imprenta Cervantes.
- , 1904. "Costumbres judiciales y enseñanza de los araucanos: la propiedad". *Anales de la Universidad*. Tomos CXIV-CXV: 226-36. Santiago de Chile: Imprenta Cervantes.
- , 1929. *Historia de Chile. Chile prehispano*. Tomo II. Santiago de Chile: Establecimientos gráficos Balcells & Co.
- Guinnard, Augusto. 1947. *Tres años de esclavitud entre los patagones*. Tercera edición. Buenos Aires: Espasa-Calpe Argentina, S. A.
- Haloua Gruneisen, Paula. 1996. *La vegetación del monte en el yacimiento Aguada de la Pichana*. Buenos Aires: TAG/ Servicios editoriales y publicitarios.
- , 1997. *La vegetación patagónica en el yacimiento El huemul- Koluel Kaike*. Buenos Aires: TAG/ Servicios editoriales y publicitarios.
- Hauman, Lucien. 1947/50. "Geografía de la República Argentina". *GAEA* Tomo VIII: 208-249/ 273-319. Buenos Aires: Imprenta y Casa Editora CONI.
- Hilger, Sister M. I. 1957. *Araucanian child life and its cultural background*. Smithsonian miscellaneous collections, Vol. 133. Washington D.C. (Traducción Mercedes Azar).
- Hudson, Guillermo E. 1956. *Días de ocio en la Patagonia*. Buenos Aires: Agencia General de Publicaciones S. A. E. y C.
- Manfred, Leo. 1959. *7000 recetas botánicas a base de 1300 plantas medicinales americanas*. Buenos Aires: Kier.
- Martínez Crovetto, Raúl. 1963. "Las noticias etnobotánicas de Augusto Guinnard". *Primer Congreso del Área Araucana Argentina*, San Martín de los Andes. Junta de Estudios históricos. Provincia del Neuquén. pp. 29-41.
- , 1968. "Estudios etnobotánicos III. Nombres de plantas y su utilidad, según los indios araucano- pampas del oeste de Buenos Aires (República Argentina)". *XXXVII Congreso Internacional de Americanistas*. pp. 603-623.

- Marzocca, Ángel. 1959. *Historia de las plantas tintóreas y curtientes*. Buenos Aires: INTA.
- , 1994. *Guía descriptiva de malezas del Cono Sur*. Buenos Aires: INTA.
- , 1997. *Vademécum de malezas medicinales de la Argentina: indígenas y exóticas*. Buenos Aires: Orientación Grafica Editora.
- Moreno, Francisco. 1969. *Viaje a la Patagonia austral, 1876-1877*. Buenos Aires: Solar/Hachette.
- Mösbach, Ernesto Willhem de. 1999. *Botánica indígena de Chile*. Segunda edición. Santiago de Chile: Andrés Bello.
- , 1959. *Voz de Arauco*. Cuarta edición. Villarrica: Imprenta San Francisco, Padre Las Casas.
- Murdock, George P. et al. 1960. *Guía para la clasificación de los datos culturales. Manuales técnicos I*. Sección de Ciencias Sociales – Departamento de Asuntos Culturales. Washington D.C.: Unión Panamericana.
- Musters, George. Ch. 1964. *Vida entre los patagones*. Buenos Aires: Solar/Hachete.
- Nacuzzi, Lidia y Pérez de Micou, Cecilia. 1983-85. “Los recursos vegetales de los cazadores de la cuenca del río Chubut”. *Cuadernos del INA* 10: 407-23.
- Nardi, Ricardo. 1965. “Snowshoes among present-day araucanians”. *Current Anthropology*, Vol. 6 (2): 230. (Traducción propia, PFA).
- Onelli, Clemente. 1904. *Trepando los Andes*. Buenos Aires: Compañía Sudamericana de billetes de Banco.
- Outes, Félix. 1917. “Observaciones etnográficas de Francisco Javier Muñiz”. *Physis* III (14): 97-215.
- Pardal, Ramón. 1937. *Medicina aborigen americana*. HUMANIOR. Biblioteca del Americanista Moderno. Sección C- T. III. Dirigida por el Dr. José Imbelloni. Buenos Aires: José Anesi Editor.
- Parodi, Lorenzo y Cámara Hernández, Julián. 1964. “El mango, cereal extinguido en cultivo, sobrevive en estado salvaje”. *Ciencia e Investigación* 20, Nº 12: 543-49.
- Parodi, Lorenzo. 1999. *La agricultura aborigen*. Buenos Aires: EUDEBA.
- Pérez de Micou, Cecilia. 1984. “Aprovechamiento de la flora local en los sitios Campo Nassif 1 y Piedra Parada 1. Departamento Languiño, Chubut”. *Primeras Jornadas de Arqueología de la Patagonia, Trelew*. pp. 235- 241.

- 1985. "Estrategias aplicadas a la investigación de vestigios vegetales en componentes arqueológicos". *VIII Congreso Nacional de Arqueología Argentina*. pp. 37-38. Concordia. Dirección de Cultura, Centro de Investigaciones Regionales.
- 1988. "Paleobotánica y determinación de territorios de explotación en asentamientos de cazadores- recolectores". *Precirculados de los Simposios del IX Congreso de Arqueología Argentina*. FF y L. UBA. pp. 52- 63.
- 1994. "La etnohistoria en los estudios paleoetnobotánicos de cazadores-recolectores. Presentación de un caso". *Cuadernos del INAPL* 15: 225-35.
- 1995. "El registro arqueológico como indicador de cambio ambiental. El caso de los macrovestigios vegetales en sitios de la Patagonia Argentina". *Etnia* 40-4: 177-86.
- 2002. *Plantas y Cazadores en Patagonia*. (Comp.). Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras, U.B.A.
- Poeppig, Eduard. 1960. *Un testigo en la alborada de Chile (1826-1829)*. Santiago de Chile: Empresa editora Zig-Zag, S.A.
- Ragonese, Arturo E. y Martínez Crovetto, Raúl. 1947. "Plantas indígenas de la Argentina con frutos o semillas comestibles". *Revista de Investigaciones Agrícolas* 1: 147- 216.
- Ragonese, Arturo y Milano, Víctor. 1984. *Enciclopedia argentina de agricultura y jardinería*. Vegetales y sustancias tóxicas de la flora argentina. T. II. Buenos Aires: ACME.
- Rapoport, Eduardo; Ladio, Ana y Sanz, Eduardo. 1997. *Plantas silvestres comestibles de la Patagonia andina*. Parte I – Exóticas. Departamento de Ecología, Centro Regional Universitario Bariloche. Programa de Extensión Universitaria de la UNCo. San Carlos de Bariloche: Ediciones de Imaginaria.
- Rapoport, Eduardo; Ladio, Ana y Sanz, Eduardo. 1999. *Plantas nativas comestibles de la Patagonia andina argentino- chilena*. Parte I. Departamento de Ecología, Centro Regional Universitario Bariloche. Programa de Extensión Universitaria de la U. N. Co. y National Geographic. S. C. de Bariloche: Ediciones de Imaginaria.
- Ratto, Silvia. 1994. "El sistema de racionamiento de las tribus amigas en la provincia de Buenos Aires (1832-1840): ganado, vicios y algo más". *XIV Jornadas de Historia económica*. Córdoba.
- Rivera, Stella Maris. 1996. "Tratamiento y diagnóstico del material leñoso de la cueva Epullán Grande, provincia del Neuquén". *Præhistoria* 2: 283-301.



- Rivera, Stella Maris, y Fernández, Viviana M. 1997/98. "Identificación de material leñoso y otros vestigios macrovegetales arqueológicos de la cueva Epullán Grande, provincia de Neuquen. Algunos aspectos metodológicos y culturales". *Paleoetnológica* 9: 33-48.
- Roig, Fidel A. "La Vegetación de la Patagonia". *Flora Patagónica*. Tomo VIII, Vol. I
- Rolandi de Perrot, Diana. 1981. "Análisis de la cestería de Aleró de los Sauces". *Trabajos de Prehistoria*, Nº 1: 61-65.
- , 1981. "Análisis de la cestería de Alero del Dique". *Trabajos de Prehistoria*, Nº 1: 151-161.
- Santa Cruz, Alcibiades. 1940. "El *Panke tinctoria*, N. Gen. del ábate Dn. Ignacio Molina". *Revista Chilena de Historia Natural, Pura y Aplicada* XLIV: 11-17. Santiago de Chile: Imprenta El Imparcial.
- Schultes, Richard E. y Hofmann, Albert. 2000. *Plantas de los Dioses. Orígenes del uso de los alucinógenos*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Viedma, Francisco de. 1938. "Diario de Francisco de Viedma, sobre las exploraciones y descubrimientos en las zonas de Río Negro". *Revista de la Biblioteca Nacional* 2: 503-52.
- Vignati, Milcíades A. 1939. "Los indios poyas". *Notas del Museo de la Plata* 4. Antropología 12: 211-44.
- , 1941. "El pan de los patagones protohistóricos". *Notas del Museo. La Plata* 6, Antropología 23: 321-336.
- , 1964. "Antecedentes para la protoetnografía del norte de la Patagonia". *Boletín de la Academia Nacional de la Historia* 34, Nº 2: 493-525.
- Villarino, Basilio. 1837. *Diario del piloto de la real armada D. Basilio Villarino, del reconocimiento que hizo del río Negro, en la costa oriental de la Patagonia, el año de 1782*. Buenos Aires: Imprenta del Estado.
- Vúletin, Alberto. 1979. *Neuquén. Fauna- Flora- Riquezas naturales- Toponómicos y Guía turística*. Buenos Aires: Siringa Libros.
- WWW. cwnp. org/ mdoc/ mapolymorpha. htm. (2003).
- WWW. hiddenforest. co. nz/ briophytes/ moses/ family/ funariaceae/ funar. (2003).
- Willis, Bailey. 1988. *El norte de la Patagonia*. Comisión de Estudios Hidrológicos. 1911-1914. Ministerio de Obras Públicas. Buenos Aires: EUDEBA.
- Yriarte, Guillermo. 1980/81. "Conozcamos el pehuén". *Revista del Museo Provincial. Serie Folklore* 3: 27-35.

## BIBLIOGRAFÍA POR CONSULTAR

A lo largo de esta investigación he tenido que dejar de lado bibliografía que, si bien era pertinente a la etnobotánica patagónica, escapaba del área predeterminada, o su acceso me era imposible. Por tal motivo la detallo, procurando obtenerla para estudios futuros:

Ball, John. 1886. "Contribution to the Flora of North Patagonia and the adjoining Territory".

*Journ. Linn. Botany* 21: 203-240.

Ball, John. 1891. "Further contribution to the Flora of Patagonia". *Journ. Linn. Botany* 27: 471-

500.

Boelcke, Osvaldo; Moore, D. y Roig, F (ed). 1985. *Transecta Botánica de la Patagonia Austral*.

Buenos aires. CONICET/Instituto de la Patagonia/ Royal Society. XXVIII, atlas.

Fernández Garay, Ana. 1997. *Testimonios de los últimos Tehuelches*. Buenos Aires: Instituto de

Lingüística, Fac. de Filosofía y Letras.

Gay, Claudio. 1845/54. *Historia física y política de Chile*. París: Imp. Fain & Thunot. 28 Vol. Y

2 atlas [Botánica: Vol. 1-8, 1 atlas].

Haumann, Lucien. 1921. "Viaje botánico a la región de las araucarias del Neuquén". *Physis* 5:72.

Buenos Aires: CONI.

Hicken, Carlos. 1914. "Algunas plantas de la región de Nahuel Huapi". *Physis* 1:437-441.

Buenos Aires: CONI.

Hicken, Carlos. 1918. "Plantas del Río Negro recogidas por el Prof. Augusto C. Scala". *Physis* 4:

296-311. Buenos Aires: CONI.

Hieronimus, J. 1882. "Plantae diaphoricae florum argentinæ o Revista sistemática de las plantas

medicinales, alimenticias o de alguna otra utilidad y de las venenosas que son indígenas

de la República Argentina o que originaras de otros países se cultivan o se crían

espontáneamente en ella". *Boletín de la Academia Nacional de Ciencias de Córdoba*

4:199-598.

Ruiz Leal, R. 1972. "Los confines boreal y austral de las provincias Patagónica y Central respectivamente". *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 13 (Supl.): 89-118.

**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES**  
**FACULTAD DE FILONOMÍA Y LETRAS**  
**Dirección de Bibliotecas**