

BOLETÍN DE PRIMAVERA 2021

Índice

Novedades de las Areas _____	1
Agri-culturizar las ciudades. Ing. Agrónomo Antonio Lattuca _____	6
La colmena en primavera Jorge Fuentes Villalobos - Apicultor Biodinámico _____	11
El Vacuno. Acompañante cultural y co-creatura del ser humano de ERDMUT m. HOERNER _____	13
Cosmovisión guaraní y Fitoterapia. Dra. Mariana Mampaey _____	26
Cocina Biodinámica Entrevista a Marco Moreno, Chef de Cocina Biodinámica _____	33
Contactos _____	36

Novedades de las Áreas



Área Institucional

Con entusiasmo anunciamos el **36° Encuentro Nacional de Agricultura Biodinámica**, a realizarse el 22, 23 y 24 de octubre, en el Rincón, Villa General Belgrano, Córdoba. Más abajo compartimos el link de inscripción, disponible hasta el 15 de octubre (cupos limitados). Nos volveremos a encontrar después de tantos meses de pandemia y distanciamiento, para seguir compartiendo la agricultura biodinámica; sus desafíos, caminos y experiencias. En el mismo se prepararan los puntos del orden del día de la asamblea que tratará el ejercicio 2020.

La asamblea de la Asociación deberá ser llevada a cabo virtualmente, por las limitantes de cupo de participantes. Entre otras cosas, en ella se propone discutir el establecimiento de un Consejo Directivo con participantes de las regionales, áreas y otros campos de acción de nuestro movimiento.



Área Formación

Formadores para el Futuro

Habiendo trascurrido la mitad de los encuentros propuestos de la Formación "Formadores para el Futuro" que ha impulsado el Consejo de las Américas junto a la Federación Internacional, transitamos una primera etapa concentrándonos en la herramienta metodológica del Guion Metodológico, para acompañar la organización y estructuración en las formas de presentar contenidos y actividades durante los procesos de aprendizaje.

En esta segunda etapa hemos comenzado a recorrer temáticas

referidas a la formación personal de l@sFomador@s y descubrir nuevas formas organizativas/autogestivas, "Formas del Futuro", que se nos acercan con bases sólidas en la propuesta de la Trimembración Social.

Coordinación de impulsos de Formación

Las reuniones con los responsables de coordinación de los impulsos de formación Regionales se sostienen una vez por mes con una muy buena participación. En este momento

estamos acordando y definiendo los contenidos del curso regional de acuerdo a los temas en común en todos los programas regionales, para asegurarnos que esos temas fundamentales sean ofrecidos en todas las formaciones. También hemos acordado que los temas específicos de cada región puedan ser agregados en la formación de acuerdo a las necesidades que cada equipo pueda identificar.

Cursos Regionales

Los cursos regionales que habían comenzado su dictado han podido ser sostenidos con mucha creatividad durante la pandemia. En este momento las posibilidades de los encuentros y las reuniones presenciales permiten dictar con normalidad los módulos. Algunas regionales que no habían podido comenzar sus cursos han reprogramado sus clases para comenzar en marzo de 2022.

Curso Fundamental

Tenemos muchas esperanzas que se pueda retomar el dictado del Curso Fundamental, a partir de las buenas noticias referidas al final del aislamiento. Todavía necesitamos que se quiten las restricciones y cuarentenas para las personas que viajan desde otros países ya que en el grupo que está cursando hay alumnos que vienen desde fuera del país. Tenemos prevista una fecha para noviembre para dictar el módulo 3.

Definición del perfil de Asesor Biodinámico

A razón de una reunión por mes, se ha continuado trabajando en forma colaborativa dentro de un grupo convocado por Federación Internacional donde además de AABDA por Argentina, están presentes representantes de Colombia y Brasil. En este tiempo se han identificado cualidades y habilidades que no pueden faltar en el perfil del Asesor Biodinámico y luego se clasificaron en categorías para poder relacionarlas y asociarlas en el proceso formativo. En la actualidad estamos trabajando en la construcción de algunas herramientas pedagógicas que formaran parte de los futuros cursos de formación.

Participación en el Grupo Internacional de Formaciones

El Área sigue participando mensualmente del grupo, en conjunto con los países de Brasil, Francia, Sudáfrica, Inglaterra y Suecia.

En éstos encuentros hemos ido compartiendo diferentes inquietudes de cada una de las formaciones como, por ejemplo:

- Cuáles son los aspectos sociales, culturales o prácticos que son más desafiantes en la entrega de biodinámica para cada uno de ustedes hoy?
- De qué cambios, adaptaciones y esfuerzos de los que debemos formar parte como movimiento biodinámico para seguir creciendo e integrándonos en la realidad de la sociedad actual?

Las mismas son llevadas primero a las regionales para ser trabajadas internamente, sus respuestas son reunidas dentro del área y luego compartidas en el ámbito internacional.

Es un trabajo de mucha riqueza, donde la Argentina siempre se destaca en su diversidad, amplitud y como pionera en ideas renovadas.



Área Semillas

Durante los meses de junio, julio y agosto, "Constelación" coordinó una serie de cuatro charlas virtuales con la Red de Multiplicadores. Además de un espacio ordinario de retrospectiva del año productivo y las cuestiones referidas a la producción, se organizaron talleres de profundización entorno a la producción de semillas con referentes. Germán Roitman, biólogo de la Universidad de San Luis, brindó una charla sobre polinizadores, y Gloria Viotti, especialista en Sanidad Vegetal, presentó dos talleres con un enfoque sobre fitopatologías transmisibles a través de la semilla.

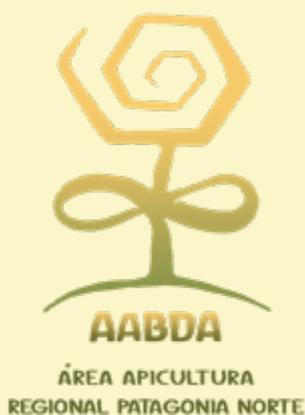
El programa "Semillar", que reúne actores de la Secretaría de Agricultura Familiar, INAES, INTA e INASE, dio un ciclo de talleres virtuales sobre el armado para la comercialización de semillas. En dicho ciclo, se le otorgó a Constelación un espacio para realizar la presentación de su experiencia.

Alex Edleson (coordinador del área) participó virtualmente en una pre-conferencia del Congreso Mundial del IFOAM sobre su plataforma de semillas. La conferencia tiene como propósito buscar mayor participación de actores globales trabajando por la semilla orgánica – "Embajadores de Semillas", e identificar sus desafíos.

En el marco del proyecto "Al Rescate del Tomate Criollo", los agricultores que participan en el proyecto de investigación; Juan Martín Richter y Alex Edleson, junto con Bioleft y la FAUBA, presentaron sus resultados de la temporada pasada. En base al análisis, proyectaron los pasos para el mejoramiento de dos variedades de tomate criollo, incluyendo un proceso de selección en esta temporada entrante. Para más información sobre las conclusiones, ver la página de Bioleft: www.bioleft.org

Diego Vergelín facilitó un taller de semillas en el Congreso Latinoamericano de Biodinámica en el mes de agosto.

Alex asesora y acompaña un proceso de iniciativa de semilla biodinámica en Colombia con un viaje tentativo en noviembre del presente año.



Área Apicultura

Con manifiesta alegría en nuestros corazones, queremos agradecer el abrazo fraterno de nuestras compañeras y compañeros del Área Editorial, por posibilitar en nuestro boletín AABDA una nueva sección de Apicultura Biológico Dinámica, para compartir artículos sobre Apicultura biodinámica, y novedades del área en el país.

Con alegría les contamos, que el lunes 28 de junio de 2021 se celebró la creación del Área de Apicultura Biodinámica en la Regional Patagonia Norte, la cual, tiene su flamante sede central en una granja BD en la ciudad de Viedma, Provincia de Río Negro, Argentina.



Es un impulso que comenzó a germinar a partir de la Formación en Apicultura BD de la regional en 2019.

En el área, trabajamos un grupo humano conformado por personas de Puerto Madryn, Viedma, y Plottier. Invitamos a integrarse a quienes quieran y sientan hacerlo para trabajar juntos por una misma causa y fin: La Apicultura Biodinámica.

Por otro lado, luego del primer curso de Apicultura BD 2020, continuamos trabajando con la finalidad de fortalecernos. Principalmente, considerando la importancia que tiene el Ser de la Abeja desde la mirada profunda y sentida de la ciencia del espíritu. Con este sentimiento en el corazón accionamos con el apoyo del Área de Formación y la Regional Patagonia Norte AABDA una oportunidad para la transformación de quienes así lo deseen, desde las bases y fundamentos de la Biodinámica. Realizaremos por segunda vez la primer parte de la Formación para la Apicultura Biodinámica - "El Ser Abeja", del **20 al 25 de noviembre** en la sede de Viedma. Contamos con el apoyo incondicional de un grupo docente de gran trayectoria y sabiduría: Jorge Fuentes de la ABDChile, Sebastián Iriberry y Diego Vergelín de Argentina, y nuestros auspiciantes y padrinos desde el comienzo, Janus y Constelación.

Es nuestro deseo fortalecernos desde las bases de la ciencia espiritual, y continuar trabajando responsablemente con un mismo objetivo: la Apicultura Biodinámica, para poder dar un pasito más hacia la segunda parte; "la Colmena y Santuarios del Ser Abeja" a realizarse el 2022.



*Fluye la savia por estos senderos,
Sinfonías de aire en flor,
Late y crece este impulso biodinámico,
Siente su calor,
La dulzura del llamado transformador
del Ser de la Abeja.*

María Laura Chaneton
Área Apicultura de la Regional Patagonia Norte

El Ser Abeja

Formación Parte 1

Inscripciones abiertas

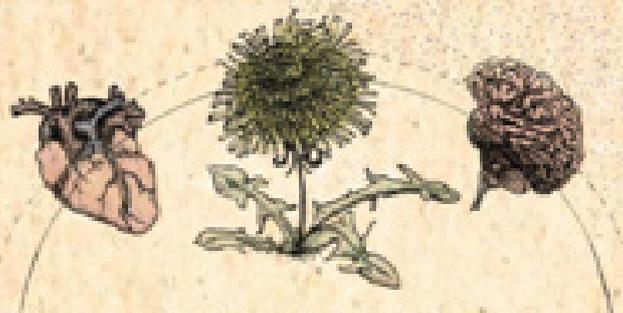
Cupos limitados

20 al 25
Nov
2021



Área de
Apicultura Biodinámica
Reg. Patagonia Norte
Viedma
Argentina

Grupo Docente:
Diego Vergelin
Jorge Fuentes
Sebastian Iriberry



Apicultura biodinámica a favor de la vida

Inscripciones:

<https://forms.gle/7EGheLybVofKaUKL8>

+info:

apiculturabiodinamica@gmail.com
apibiomadryn@gmail.com
apibioviedma@gmail.com



Auspicio:

Agri-culturizar las ciudades.

Ing. Agrónomo Antonio Lattuca

"De acuerdo con la concepción antroposófica, las generalidades y las abstracciones carecen de valor y ello ocurre en grado máximo cuando uno quiere entrar en la práctica" ...Pero justamente se trata de que uno no pierda continuamente el coraje, sino saber que no importan los éxitos momentáneos sino el trabajo incondicional "

Rudolf Steiner



*Centro Agroecológico Biodinámico Rosario – CABR
Lamadrid 250 Bis Rosario*

El Centro Agroecológico Biodinámico Rosario (CABR) es un espacio público que se constituyó en 2017 para buscar respuestas innovadoras frente a las demandas de nuevos actores interesados en la agricultura urbana. Se necesitaba construir un centro de referencia que visibilizara y pusiera en valor el conocimiento y las técnicas inclusivas y sostenibles construidas en forma conjunta en el territoriorosarino, durante los últimos 30 años bajo el paradigma de la Agroecología. Representa una expresión de todo lo construido por la agricultura urbana rosarina entre huerteras/os y técnicas/os, organizaciones de la sociedad civil, proceso éste que estuvo acompañado por políticas públicas implementadas por la Municipalidad de Rosario en diferentes estados de articulación.

Así, el CABR se ha constituido efectivamente en punto de referencia para estos proce-

sos. Brinda capacitación y entrenamiento en agricultura ecológica urbana y representa una síntesis de todo lo construido en el territorio con la participación de huerteros, técnicos y activistas. Su organización cuenta con espacios especializados en elaboración de biopreparados y preparados biodinámicos, producción de abonos compuestos, jardín de plantas madres de aromáticas y medicinales, canteros demostrativos de cultivos de verduras y hortalizas de estación, producción de plantines de verduras, aromáticas y medicinales; túneles bajos para la producción de plantines, y espacios para la selección de semillas de libre polinización. Todos estos conocimientos y los productos derivados de ellos están disponibles y accesibles para las huerteras y huerteros, agricultoras, agricultores, técnicos, docentes y público en general.

En estos años se ha avanzado en la profesionalización y profundización de las técnicas agroecológicas y biodinámicas, a partir del intercambio y el diálogo, con huerteras-os quinteras-os agricultoras-res; docentes de diferentes niveles, estudiantes, técnicos y profesionales.



A partir del año 2019 se utilizaron distintas técnicas biodinámicas como la aplicación de los preparados biodinámicos y en este año se institucionalizó el vínculo mediante la firma de un convenio de colaboración entre el Municipio, la Asociación para Agricultura Biodinámica de Argentina (AABDA) y La Fundación Demeter Argentina.

Durante este año se han desarrollado las jornadas y encuentros de capacitación del Curso de Agricultura Biodinámica de la Regional Litoral Sur de AABDA.

Estrategias de acción del CABR

La agricultura rosarina se ha extendido al periurbano de Rosario - Proyecto Cinturón - y las Regiones metropolitanas de las ciudades de Rosario y de Santa Fe.

El **CABR** centra su actividad fundamentalmente en tres ejes, la promoción de la actividad productiva; la formación y extensión a la comunidad; y el establecimiento de vínculos interinstitucionales tanto a nivel nacional como internacional.

Formación/extensión

El **CABR** es demandado por estudiantes secundarios y universitarios para realizar prácticas pre-profesionales.

También se destacan: talleres de intercambio de experiencias; jornadas de capacitación que se desarrollaron en forma conjunta con huerteras-os, promotoras-es y técnicas-os de los Parques Huertas, centros comunitarios, escuelas, centros de salud, jóvenes externalizados de servicios penitenciarios, jóvenes del proyecto "Nueva oportunidad de Barrio QOM", personas con capacidades diferentes, integrantes del Curso de Jardinería para Adultos Mayores de la UNR y quinteras/os agricultoras/os del Cinturón Verde de Rosario y de Santa Fe. En estos espacios, más de 6000 vecinos por año se capacitan para realizar su huerta domiciliaria y obtener semillas y plantines. También se brinda asistencia técnica a establecimientos educativos que realizan huertas en sus instituciones.

Actualmente, se capacita a jóvenes y promotores del Proyecto Nueva Oportunidad Municipal para la elaboración de abono compuesto utilizando las hojas del barrido.



El CABR se ha posicionado como un espacio de referencia y ante el nuevo escenario generado por la pandemia, para ofrecer junto a otras instituciones gubernamentales y de la sociedad civil un espacio de reflexión y acción que permita dar nuevas respuestas innovadoras para construir una sociedad más equitativa y sostenible.

El mismo cuenta con distintos espacios al aire libre:

Jardín de plantas madres de aromáticas, condimentos y medicinales:

Lavanda (*Lavandula* sp)– Menta (*Mentha* sp, Menta variegada) Melisa o Toronjil, (*Melissa officinalis*) – Romero (*Rosmarinus officinalis*) – Salvia Blanca (*Salvia officinalis*)– Salviaanana (*Salvia cocinea*) – Salvia fernet (*Salvia* sp.) – Salvia (*Salvia leucantha*)– Salvia morada (*Lippia alba*) – Tomillo (*Thymus vulgaris*)– Albahaca (*Ocimum basilicum*) – Albahaca perenne (*Ocimum kilimandscharicum*)– Albahaca anís (*Ocimum selloi*)– Orégano (*Origanum vulgare*) – Yerba del sapo (*Marrubium vulgare*)– Milenrama (*Acchilea millefolium*)– Borraja (*Borago officinalis*) – Diente de León (*Taraxacum officinale*)– Cilantro (*Coriandrum sativum*) – Eneldo (*Anethum graveolens*) – Hinojo (*Foeniculum vulgare*) – Cola de caballo (*Equisetum giganteum*) – Poleo (*Lippia turbinata*) – Burrito (*Aloysia polystachya*)– Cedrón (*Aloysia triphila*) – Cedrón paja (*Cymbopogon citratus*)– Ruda (*Ruta chalepensis*) – Llantén (*Plantago major*) – Hisopo (*Hysopus officinalis*) – Pimpinela (*Sanguisorba minor*) – Ajo chino (*Allium tuberosum*) – Ciboulette (*Allium choenoprasum*) – Matico (*Artemisia douglasiana*)– Ajenjo (*Artemisia absinthium*)– Tanaceto (*Tanacetum vulgare*) – Alcanfor hierba (*Artemisia abrotanum*) – Malva rosa (*Pelargonium graveolens*) – Santolina (*Santolina chamaecyparissus*)– Curry (*Helichrysum italicum*) – Insulina (*Wedelia trilobata*)– Celedonia (*Cheledonia major*) – Penicilina (*Altenanthera brasiliana*).

Sector de plantas para cultivo y reproducción de plantas utilizadas para la elaboración de biopreparados:

Consuelda (*Symphitum officinale*) – Cola de caballo (*Equisetum giganteum*) – Ortiga (*Urtica dioica*) – Bardana (*Arctium lappa*).

Sector Plantas Gourmet:

Cúrcuma (*Curcuma longa*) – Jengibre (*Zingiber officinale*)– Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) – Alcaucil (*Cynara scolymus*) – Yacón (*Smallanthus sonchifolius*) – Maracuyá (*Passiflora edulis*) – Papaya mamón (*Carica papaya*) – Frambuesa – Tomate árbol (*Cyphomanda batatas*) – Ñanga pirí o Pitanga (*Eugenia uniflora*) – Papa del Aire (*Sechium edule*) – Chaucha Turca (*Hibiscus sculentus*) – Acelga Arcoíris (*Beta vulgaris var. Cicla*)– Kale (*Brassica oleracea var. Sabellina*).

Sector demostrativo de Huerta Vertical:

Distintas estructuras construidas con materiales reciclados, en las mismas se cultivan verduras y aromáticas.

Sector de producción de plantines de verduras, hortalizas y plantas aromáticas y medicinales.

Sector experimental donde se prueban el comportamiento de variedades de verduras y hortalizas y se adaptan a las condiciones locales.

En los últimos se han realizado pruebas con variedades de tomates

Sector de compostaje de elaboración de abonos compuestos.

Se elaboran reciclando rúmen de un frigorífico y reciclando hojas de la vía pública

Sector para los preparados biodinámicos de estiércol 500 y de sílice 501.

Además en lugares cubiertos contamos con espacios para:

- La elaboración de biopreparados.
- El trabajo, clasificación y depósito de semillas.
- Brindar capacitaciones y realizar talleres.



La Colmena en Primavera

Jorge Fuentes Villalobos - Apicultor Biodinámico

Desde el XXXV Encuentro Latinoamericano de Agricultura Biodinámica en Colombia, donde distintos países e impulsos fueron convocados a participar y enriquecer esta actividad, quedó de manifiesto que en Apicultura aún hay camino por recorrer para que puedan converger la actividad y el interés del apicultor, por una parte, y las necesidades que arrancan de una real y esencial comprensión del organismo apícola, por la otra.

Se podría decir que hay sinceros deseos de parte de los apicultores por acompañar al organismo colmena, pero dejando pendiente aún por resolver en forma satisfactoria una pujante y verdadera transición.

Dado ese escenario tratare desde aquí acompañar este despliegue del organismo colmena, en la medida que se pueda, poniendo el hacer en concordancia con la naturaleza del Ser de Las Abejas y considerando que el Libre Albedrío otorgado a los seres humanos no se debe conculcar.

A medida que el Sol empieza acercarse a nosotros, describiendo arcos cada vez más altos en el cielo, la naturaleza toda comienza un despertar preñado de flores, brotes, movimiento y expresión. Las colmenas no están exentas de participar de esta actividad anímico/expansiva que también se va apoderando del mundo animal y que va permeando de luz al alma humana.

El apicultor, que ya venía observando estos ímpetus naturales "in crescendo" desde finales de Julio en nuestro hemisferio sur, ahora a principios de primavera constata al mirar las piqueras en el apiario, cuáles de aquellas están saliendo del letargo en salud y vigor, y cuales aún no logran alcanzar los melódicos y altos armónicos que se elevan cual himno de alabanza al Espíritu.

Como para corroborar lo que a su sentido sensible de la visión se muestra sin tapujos, puede elegir un auspicioso y propicio día de temperaturas y gestos, para dar una rápida ojeada a esas colmenas; sólo basta con sacar el techo y la entretapa y ante su aguda



mirada tendrá en escena a las moradoras pisando/caminando por sobre los marcos de la cámara de cría. Y con esto basta para obtener un panorama confirmador del estado de aquellas, sin tener que intervenir más profundo en lo más mínimo.

Hay innúmeros factores que podrían haber llevado a esas colmenas a esta condición. Describiré sucintamente algunos:

- Excesiva intervención del apicultor en cámara de cría a fines de temporada
- Entrada al invierno con población insuficiente
- Agotamiento de provisiones en un momento de "clima favorable" y brusco cambio del mismo; normalmente acontece a razas afuerinas
- Falta de polen en un momento de recambio, por condición climática adversa; está sucediendo de que árboles nativos dan flores sin polen (¿¡!!!?)
- Avanzada edad de la Reina
- Parasitosis como varroa u otro
- Cercanía de antenas de radiofrecuencia generadoras del "Mal de la Isla de Wight"

En cada uno de estos casos se puede efectuar alguna corrección, en vista de permitir que las colmenas más disminuidas puedan emprender un desarrollo más vigoroso y, finalmente, superar las dificultades; pero aquí es necesario entender también que la vida y la muerte son una parte fundamental de la Naturaleza.

Si el apicultor medita un poco sobre su responsabilidad para con las abejas, si siente en

lo profundo asombro y admiración por el Ser colmena, debería ir surgiendo en él una incipiente confianza de que ellas portan una gran sabiduría y que somos nosotros, finalmente, los que podemos aprender muchísimo de ellas. ¿Podremos ponernos en la perspectiva adecuada?



ENJAMBRAZON – DERECHO A LA VIDA

Mirando hacia un cambio más profundo, asomándonos en la corriente evolutiva Humana y de la Naturaleza, podemos aprovechar esta temporada primaveral en devenir para ir adquiriendo compromisos en búsqueda de la transición, aprovechando que vendrá la época de los enjambres: quedan algunas semanas todavía como para construir habitáculos más respetuosos con El Ser de Las Abejas, de forma tal que llegado ese momento sean estos enjambres el comienzo de un anhelado y verdadero cambio, donde estos organismos puedan desplegar su ser en pos de la sanación de ellos mismos, ayudados por nuestras manos, actos y nuestra incipiente Alma Consciente...puesto que más adelante en nuestra propia evolución como Organismo Social recibiremos de su ser las imaginaciones que nos llevarán a consumir el anhelado Nuevo Orden Social de individuos conscientes en preparación para recibir un Yo superior guía de ese Organismo Social Humano.

Como práctica, para ayudar a recrear en el terreno en que tenemos nuestro apiario una atmosfera salutífera perfundida de permanentes fuerzas Solares y fuerzas etérico/astrales: la aplicación de los preparados de campo mínimo una vez el de bosta de vaca y dos veces el de sílice, junto con el cultivo de plantas eminentemente solares, como son Romero, Caléndula, Ruda, Hierba de San Juan, entre otras bajo los auspicios del Sol, completarán dicha acción.

El Vacuno acompañante cultural y co-creatura del ser humano

de ERDMUT m. HOERNER

Editado en el periódico Die Christengemeinshoift feb 2006.
Traductor Pedro Neumann. Buenos Aires ,junio 2006

"Vacas han de considerarse como máquinas que elaboran el forraje hacia leche". Esta expresión no es originaria de nuestros días, sino formulada por el médico Albrecht Daniel Thaer en su obra principal "Fundamentos de la Agricultura Racional" en 1809/1812 editado en 4 tomos.

Ya desde hace tiempo se hizo realidad esta exigencia. Los pensamientos de Thaer, como también aquellos de Justus Von Liebig (1803-1873) y otros colocaron la base para una agricultura que se explota como una fábrica, donde la planta y el animal son considerados como máquinas y donde la producción de sustancias esperadas de estos, son acondicionadas y optimizadas por el ingeniero agrónomo. Esto ha conducido en línea directa a la utilización de abonos minerales, insecticidas y herbicidas, técnica genética, masivo mantenimiento de animales y a la alimentación con cadáveres transformados en harina animal.

Efectos colaterales indeseables son: creciente sensibilización frente a determinados alimentos en el ser humano y en el animal. Aumento de enfermedades de todo tipo, como el reavivamiento de epidemias que se creían superadas como la aftosa y también la primera aparición EEB (encefalopatía espongiforme bovina) (vaca loca).

Estos problemas generados primeramente a través del pensar, son motivo para dedicarnos al ser (a la esencia) del vacuno. En primer lugar se considerará la relación del ser humano con el vacuno desde el neolítico hasta hoy. Luego nos mostrarán la anatomía y la fisiología del vacuno. Si hoy se puede hablar todavía de una cría de animales "adecuada a la especie" en conformidad a su ser. La comparación de animal salvaje, animal doméstico, y animal útil muestra la tragedia del destino de los animales.

La relación entre el vacuno y el ser humano

Con las más antiguas pinturas de bóvidos sobre paredes de grutas, como por ejemplo en la Gruta Chauvet (Ardeche), se alcanza hasta el tiempo de aproximadamente 21000 a.c.

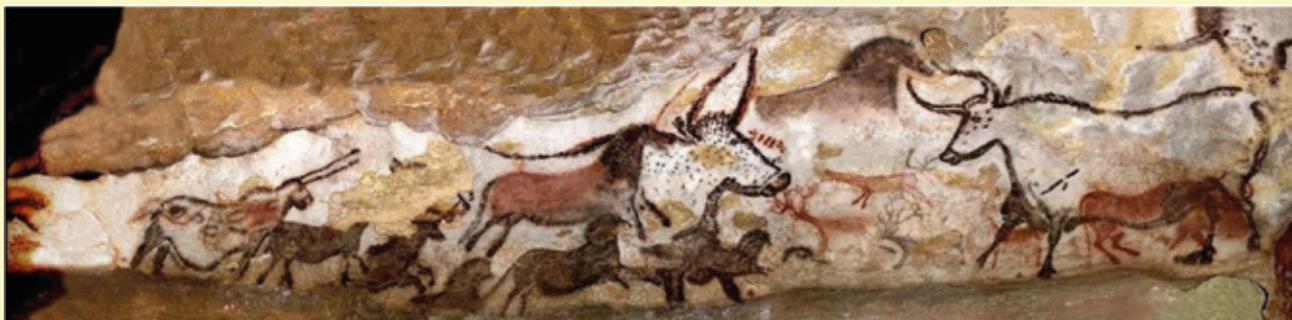


figura 1.

(figura 1). Con mucha frecuencia se retratan en numerosas grutas toros y vacas con medios escasos, no de modo abstracto ni naturalístico, acertando en el ser, la esencia de los animales. En la oscuridad de las grutas naturales, las paredes rocosas, a la luz tenue de las antorchas, devinieron ser portadores de imágenes del ser-animal, de fuertes colores, las cuales los pintores introducían, desde el claro mundo diurno en sus almas, hacia el regazo de la Madre Primigenia de la Tierra.

En un primer momento, los investigadores eran de la opinión que se trataba de magia y encantamiento relativo a la caza, hasta que mediante el conocimiento de huesos en los desechos se descubrió que los bóvidos apenas fueron cazados y comidos. Era más bien el venado, el que servía principalmente de alimento. Sin embargo, llamo la atención, que fue el venado el que menos había sido representado entre los rumiantes. Además preponderó la opinión, de que las grutas pintadas eran menos grutas habitacionales, sino más bien grutas para cultos, santuarios, que comprobadamente servían para la iniciación de jóvenes. Alrededor de 13000 años antes de la domesticación del primer vacuno, el ser humano luego solía mantener en el contexto cúltilo una relación hacia este animal. Este tiempo de la veneración del alma grupal del vacuno a través del ser humano prepara la domesticación.

En el tiempo de 7800-7100 a.c. son domesticados los primeros vacunos en Siria, en Irac, en Israel, en Turquía y en el Líbano. En el norte de Grecia aparece el vacuno como animal doméstico alrededor de 6000 a.c. , y paralelamente con la extensión de la agricultura, llegan la domesticación del vacuno, comenzando cerca de 5500 hasta cerca de 3500 a.c. , el espacio de (colonización) población centroeuropea. En Dinamarca fue comprobado el vacuno como animal de tiro delante del arado ya en el cuarto milenio. 1) En el contexto religioso al vacuno domesticado se le brinda a partir del séptimo milenio en la Anatolia (Catal Hüyük) veneración cúltilo en las "capillas domésticas" (Ver figura 2).



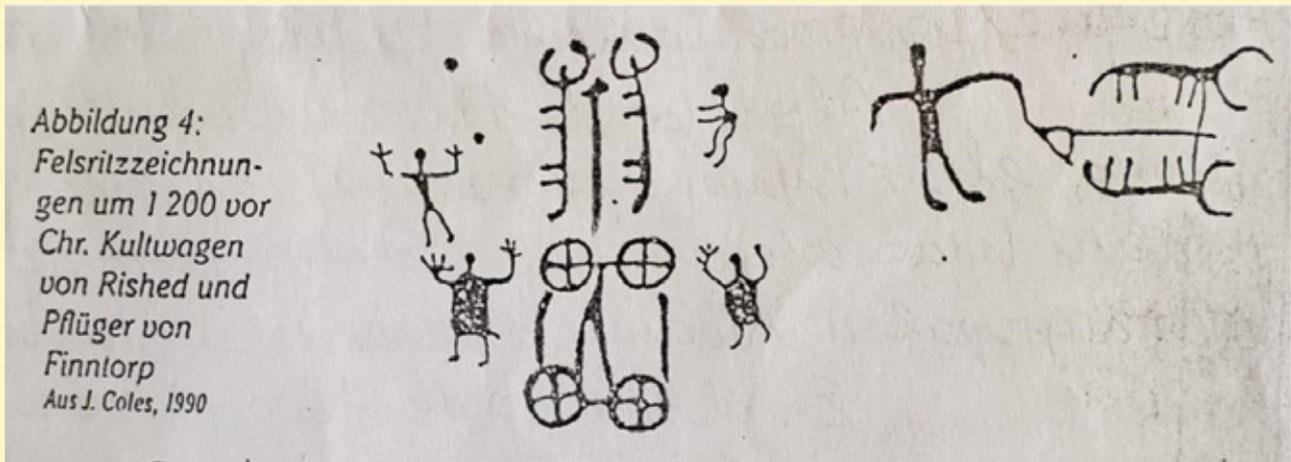
(Figura 2) Lugar de culto de Catal Hüyük TURQUIA, 7mo milenio antes de Cristo para la decoración servían cabezas de toro y cabrones modelados, cuernos vacunos. A la derecha los primeros centros ceremoniales.

En el tercer milenio aparecen como portador de objetos culticos sobre rollos-sellos mesopotámicos, como así en Egipto a partir del 2450 antes de cristo como animal útil en los relieves de las tumbas faraónicas. También fue conocido el "saltar sobre el toro" por mujeres y hombres jóvenes a través de los frescos de KNOSSOS, sobre Creta del tiempo alrededor del 1700-1450 a.c.. La coloración de manchas del toro en la figura 3, muestra que se trata de un animal doméstico, que "co-actúa" en el culto.



(Figura 3) El salto cultico al Toro (Cnossos) de F. Zeuner 1927

Los seres humanos orando con manos alzadas en la figura 4 de la Era de Bronce noreuropea, sobre un grabado en roca de alrededor 1200 a.c. andan ó danzan alrededor de un carro cúlctico, el que seguramente transporta una imagen cúlctica



(Figura 4) Dibujo grabado en roca alrededor 1200 ac .Carro cúlctico de Rished y arador de Finntorp (de J Coles,1990)

Hoy nosotros admiramos las antiguas torres gigantescas de los templos en la Mesopotamia (alrededor año 3200 a.c.) las enormes pirámides egipcias (a partir de aproximadamente 2770 a.c.), los maravillosos templos griegos, los colosales teatros, vías y acueductos de los romanos, los duomos románicos – nada de esto hubiese surgido, sin la duradera, persistente fuerza de toros y bueyes-. Por tal razón el animal de tiro gozaba todavía en el estado romano de derechos propios: bajo pena no podía ser torturado, golpeado, ni sacrificado en la vejez; recibía como agradecimiento su pan de gracia.

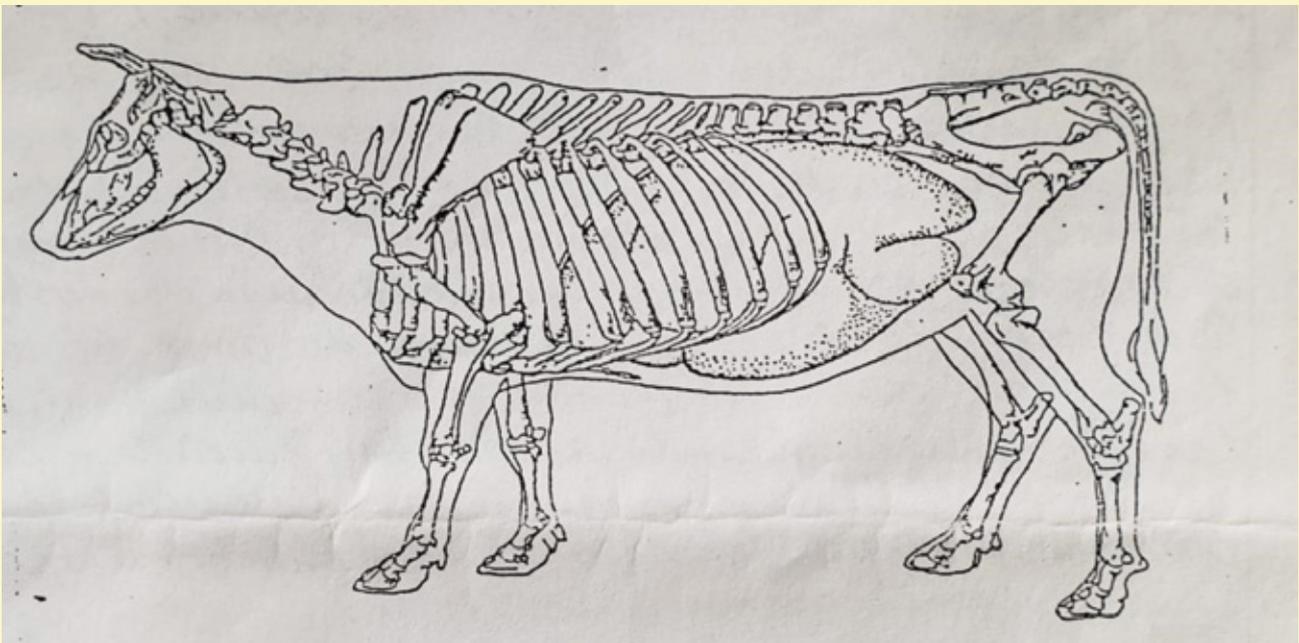
El vacuno acompaña al ser humano, menos como proveedor de carne y leche – comidos fueron cabra, oveja o porcino y tan solo ocasionalmente un ternero engordado, leche y queso provenían casi exclusivamente de la oveja y cabra-, sino mucho más como ayudante y animal de tiro en la cultivación de los bosques selváticos, en el cuidado del suelo agrí-

cola y en el servicio mayormente de arquitectura cúlptica. Su estiércol ya fue utilizado muy temprano para abono.

Fue así el vacuno en Europa un respetado acompañante cultural del ser humano, había en el antiguo Egipto no pocos dioses que fueron representados y venerados en forma de toro o al menos con una cabeza vacuna sobre un cuerpo humano, por ejemplo Apis- Mneuris, Buchis, Oserapis, Hathor, Hesis- Isis. La danza de los israelitas alrededor del ternero de oro en los tiempos de Moisés lo atestiguan y en la india se consideraban y se consideran aun hoy, a las vacas como sagradas. De donde provienen todas estas sensaciones y costumbres de los seres humanos nos pueden hacer entender la anatomía y fisiología del vacuno.

Anatomía y Fisiología del Vacuno

Comencemos con la observación de la estructura corporal del vacuno como muestra la figura 5. Vemos la cabeza, que nunca es llevada vertical como en el ciervo, la que si bien, en el dibujo aparece horizontalmente, su postura natural está dirigida hacia la tierra, en sentido de la toma de alimento, de aproximadamente un tercio del día durante la pastura. El fuerte cuello pasa a un masivo, pesado cuerpo, soportado por patas que en las articulaciones se hallan paradas casi verticales como columnas, hechas para soportar el peso del cuerpo, contrariamente al ciervo, cuyas patas mucho más anguladas que en el vacuno, están siempre prontas a mover el liviano cuerpo en elegante salto. Desde fuerzas del peso y para portar el peso, aparece formado todo el esqueleto.



(Figura 5) Esquema del vacuno con esqueleto y panza. En el impresiona visiblemente la muy pesada construcción corporal. El panzo llega en la mitad izquierda de la cavidad del vientre desde el diafragma hasta casi el final. En la octava costilla se ve abajo una parte del cuajar. (de E M Kranich,1995)

El rumen, el primero de los tres preestómagos ocupa casi toda la mitad izquierda corporal y deja tan solo un pequeño espacio del tórax para un corazón relativamente grande y un pulmón relativamente pequeño. Las partes del medio y de la derecha de la cavidad corporal son ocupadas por otros dos pre-estómagos más, el retículo y el librillo (omasum), como

aprovechable, es reducida a almidón y azúcar aprovechable. El tercer rendimiento es un triple trato con albúmina y nitrógeno. Por un lado sucede una nueva formación y transformación de sustancias albuminosas desde la celulosa transformada y las proteínas nutritivas. En segundo lugar se logra, a través de la formación de sustancias albuminosas microbianas, una elevación de valoración biológica de la albúmina nutritiva recibida. Y en tercer lugar puede, cuando el alimento es pobre en proteína, -y con ello pobre en nitrógeno-, sustancia urinaria formada en el hígado, llegar a través de la saliva, pero en parte también directamente a través de la pared del rumen y así servir a la flora como fuente del nitrógeno.

A través de estos tres procesos son sintetizados de nuevo, por cada llenado del rumen y por día 3-4 kilogramos de albúmina, adicionalmente a la ya existente en la alimentación. De todos los vertebrados, solamente los rumiantes, y en especial medida tan solo los vacunos están en la situación de sintetizar albúmina nueva genuina.

La absorción de ácido graso, que en el vacuno ya comienza en el rumen y no recién como en general sucede- en el duodeno, la ruptura de la celulosa y la síntesis de la albúmina, son las tres singularidades del rumen, las cuales constituyen fundamentalmente la propia particularidad del vacuno en el trato con la sustancia. Una metamorfosis de sustancias comparables con la digestión del vacuno, no existe en ningún otro animal y tampoco en el humano. No la caída en el peso (gravedad), ni tampoco la decaída hacia la materia, sino precisamente a la inversa: la transformación de ello son los motivos de la relevante formación corporal del vacuno. Esto se mostrará otra vez más en la estimación de la formación de la bosta.

El estómago (propulsor), una parte del rumen asiste a través de su contracción a las contracciones del retículo en que el alimento es movido muchas veces entre el rumen y el retículo hasta hacer suficiente molido y desmenuzado, la actividad del rumen puede ser frenada por la variación del PH desde el ámbito alcalino hacia el ácido. Esto sucede por raciones mayores y de mayor frecuencia de ensilado, cereales triturados y zanahorias. Por tal razón mueren mayormente los microbios del rumen y se producen disturbios digestivos que se manifiestan con diarreas.

El retículo también forma a los bocados, los cuales con sus contracciones y los del estómago son "deglutidos ó regurgitados" hacia la boca para rumiarlos (volver a masticarlos). En el omaso la molienda del alimento llega a su fin. En primer término están la reabsorción del agua y de las sales minerales, como también el movimiento del avance de la pasta nutritiva espesada en el cuajar.

En el cuajar recién comienza el propio mundo interior del vacuno. Tiene un valor del PH de 2 a 4,1. Este ambiente altamente ácido mata todo ser viviente de la pasta nutritiva ingreseante. La reducción de la albúmina y la reabsorción comienzan ahora. El ulterior transcurso de la digestión no tiene alguna singularidad destacada en la fisiología con la excepción del hecho de que en el intestino grueso tiene lugar una post digestión celulósica mediante los microbios del intestino ciego . En el intestino final reina otra vez, como el ámbito de la boca y de los ante-estómagos, un ambiente básico .

La anatomía del disco intestinal es también en el vacuno una entre los rumiantes una única formación (ver figura7). En el borde de un disco redondo de tejido conjuntivo el mesenterio, el intestino delgado, de un largo total de 48 metros está sujetado con lazos continuamente ascendentes y descendentes. Estos lazos rodean a casi toda la periferia del disco de mesenterio antes que la siguiente sección del intestino, de hasta 10 metros de

largo, intestino grueso, se desarrolle espiralmente, -en el vacuno en 1,52 vueltas- hacia la mitad (o hacia el centro) se invierte, y de ahí se desarrolla otra vez hacia la periferia, antes de pasar al intestino rectal. El largo total del intestino vacuno mide hasta 63 metros, o sea 20 a 22 veces el largo del cuerpo. Para comparar: el largo total en el ser humano mide entre 4,7 y 6,0 metros.

¿Crianza de animales en forma correcta a la especie?

¿Pues qué significa ahora, cuando un animal con la organización relatada, es alimentado con ensilado? < ¿Con cereal triturado o tal vez con harina animal? > El ensilado es un alimento preparado mediante fermentación ácido láctico, con pastos, maíz, hojas de raíces y similares, dicho en breve chucrut. Con una alimentación regular a través de tiempos prolongados y en grandes cantidades, sobre acidula al rumen, daña a sus microbios y conduce a la disminución de la salud del vacuno, lo que se manifiesta en sus diarreas. El consumidor percibe el gusto del alimento de ensilado en la leche y el queso. La Suiza prohíbe a los productores de queso la alimentación del silage no por la salud de los animales sino por el mejor gusto del queso...si bien las vacas se precipitan sobre el ensilado, si es bueno, como nuestros niños sobre el chocolate, tampoco puede considerarse a este último como un alimento fundamental, como al ensilado en el sentido del vacuno.

Más profundamente interfiere en las necesidades del ser humano y del animal, la alimentación energética con cereal triturado a los fines del engorde del aumento del rendimiento de la leche. Por de pronto, el cereal constituye un alimento fundamental del ser humano. Sin la alimentación de cereales en porcinos terneros y vacunos como consecuencia del consumo aumentado de carnes de los países consumidores, se estaría en una situación mejor con respecto al apaciguamiento del hambre del tercer mundo. ¿Pues qué significan ahora las raciones trigo y maíz triturado para el vacuno? De su capacidad de transformar, hasta un 75% de la celulosa ingerida con el alimento en crudo, en almidón y azúcar aprovechables, ya se dijo. De una parte de esta capacidad, y ante todo de esta actividad volitiva del vacuno, ya se hace cargo la acidulación del alimento, por la cual se digiere el alimento para el vacuno. La comida energética cerealera, que en mayor parte ya consiste de almidón hace mayormente superflua a esta capacidad. La voluntad del Ser humano que quiere producir albúmina más rápido y en mayor cantidad, rechaza el ser y la voluntad del vacuno, le impone su voluntad hace de él una máquina. El Vacuno es como lo hemos visto en todos sus órganos un ser volitivo.

El desprecio, pues la herida de este ser volitivo, es llevado al extremo a través de la alimentación de harina de origen animal. Harina animal consiste en cadáveres desecados y triturados de animales que mueren (pisados por vehículos) atropellados y enfermos de todo tipo. Tratándose de animales domésticos y o útiles, se hallan por regla abarrotados con toda clase de medicamentos químicos- alopáticos o de hormonas. Por cuanto todos ellos habían soportado antes de su muerte, a través de enfermedades prolongadas o a través de un shock de un accidente ó "solamente" a través de alimentación defectuosa, sufrimientos, este sufrimiento ha plasmado adicionalmente su corporalidad, esta adherido a su substancia. Pues ningún vacuno, como vegetariano en "carne propia", jamás tomaría, comería voluntariamente albúmina animal. Pero para que a pesar de ello acepte harina animal, debe ser perfumado. Por lo tanto se engaña primeramente la extremadamente fina organización del gusto y del olfato del vacuno, para luego abarrotarlo con albumina.

Contrariamente otra vez a su voluntad y a su capacidad, puesto que él es capaz de producir el mismo albumina de 3 a 4 kg por día.

Tampoco está mejor la situación acerca de la crianza de terneros, con los así denominados sustitutos de la leche, debido a que ningún campesino que piensa racionalmente, criaría sus terneros con leche de vaca, la que se vende cara. Sustitutos de leche son polvos, constituidos de leche desecada y harina animal, los cuales disueltos en agua, les sirve a los terneros como primer alimento. Los recién nacidos son alimentados con leche muerta, mineralizada y sustancias de cadáveres.

Considerando la alimentación del vacuno con sustitutos de leche, harina animal, alimento energético de cereal de silaje, al animal se lo degrada (envilece) y deshonra hacia una máquina productora de albúmina, y es menester plantearse la pregunta y dar la respuesta, si este trato se corresponde, es conforme a un mantener animales en conformidad a la especie. ¿Quién responde, contesta esta pregunta en forma efectiva? Pues no el legislador, no el científico, quienes inventan y enseñan semejantes torturas alimenticias, no el agricultor que las aplica para satisfacer a la demanda por aún más, y ante todo más barata albúmina!. Esta pregunta será respondida, contestada efectivamente solamente por todos los consumidores, por que únicamente su demanda determina la oferta. Cada uno debe hallar aquí su respuesta, y esta respuesta forma el destino de los animales el que desde tiempos remotos está inseparablemente unido con el karma del ser humano y no tan solo, por ser todos los seres criaturas del único Creador, sino porque tan solo nosotros, gracias a nuestra condición de ser seres humanos, podemos llevar y recoger responsabilidad frente a todas las demás co-creaturas.

Acerca de Procesos no materiales

La singular posición del vacuno se nos aclara aún más mediante una consideración más íntima de sus procesos digestivos. En primer lugar significa digestión para todos los animales y seres humanos de separar ambas esencias polares de los alimentos, es decir, las sustancias-sensoriales de las no-sensoriales. A las esenciales no sensoriales pertenecen en primer lugar las formas vegetales, es decir, la imagen de la especie individual y la imagen vegetal arquetípica general; luego las fuerzas vitales o formativas, las que entretienen las imágenes con las sustancias de la existencia (del ser) sensorial hacia la manifestación sensorial viviente. De estos dos ámbitos de existencia habla también la oración de la mesa: "El pan no nos alimenta, lo que nos alimenta en el pan, es la palabra eterna de Dios, es vida y es espíritu." Ahí se habla claramente del pan sensorial, el que no solamente alimenta, sino que porta la palabra (el verbo) de Dios, vida y espíritu. Con respecto a la valorización del lado espiritual de la alimentación, se diferencian fundamentalmente el ser humano y el animal. Para el ser humano vale lo que dice la oración de la mesa .

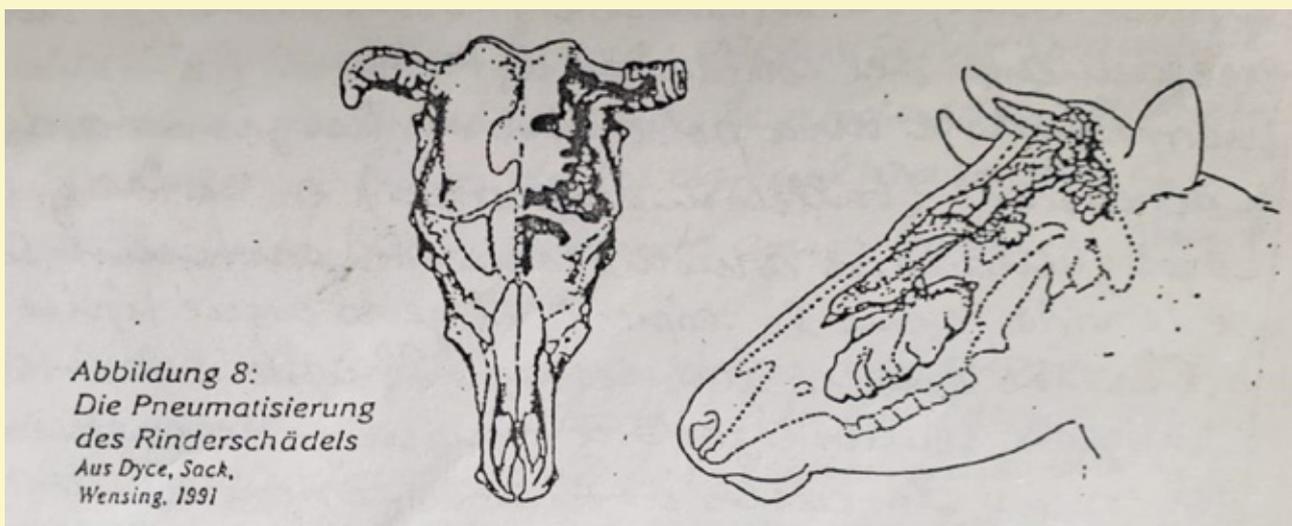
Sin embargo en el animal, cuya alma grupal y organización yoica (del yo), contrariamente al ser humano, tan solo esta encarnado, solamente en el sentido de un sumergir chato, tierno, en la corporalidad animal, no existe la necesidad y tampoco la posibilidad, de tener que alimentarse totalmente desde el lado espiritual del alimento. Da ahí, que la mayor parte de la esencia espiritual del alimento abandona el organismo animal inmediatamente después de su separación de lo sensorial: las imágenes astrales de especies vegetales fluyen hacia el zodíaco, la imagen vegetal arquetípica hacia abajo dentro de la tierra y las fuerzas vitales hacia el sol, como cada uno hacia su correspondiente país (de origen)

La única excepción la hace aquí el vacuno. Rudolf Steiner relata, como la parte espiritual del alimento y todas sus fuerzas vitales, tan pronto están separados, por la actividad del tracto digestivo, de su ser substancial, fluyen hacia la cabeza (al polo neuro-sensorio) del vacuno. Allí se une el ser espiritual de las plantas con la disposición yoica del vacuno, su ser anímico y sus fuerzas vitales . Esta formación nueva, esta fundición del ser vegetal y ser animal en esencia (ser) espiritual, vuelve a ser radiada ahora de vuelta de los cuernos

(y pezuñas) del vacuno hacia el tracto digestivo. 2)

¿Dónde está ahora la organización, en la que sucede esa enigmática nueva creación de este ser vegeto-animal? En el animal y en el ser humano, se hallan en los maxilares superiores alrededor de los ojos y las orejas y sobre la frente, las así denominadas cavidades (senos) maxilares y frontales. Por cuanto estas cavidades están llenas de aire, de dióxido de carbono, se habla de una neumatización de los huesos. Llama la atención, de que esta neumatización aumenta, cuanto más está el animal en la evolución, en especial fuertemente desarrollado en los animales domésticos. En el vacuno también esta neumatizado el quicio del hueso, en el cuerno y en el animal femenino, es el rodete óseo sobre la frente entre los cuernos, como lo muestra la figura 8. En el toro y en todos los demás bóvidos este último no es el caso. En el ser humano, los senos frontales (cavidades de la frente) están tan inconfundiblemente formadas individualmente como sus impresiones digitales.

Evidentemente no se trata de un ahorro de material, debido a que los huesos son pre-dispuestos compactamente en el estadio juvenil y en el avance de la adolescencia, los huesos vuelven a ser disueltos crecientemente, neumatizados -esto quiere decir literalmente: "espiritualizados". En la auto observación durante el pensar, reflexionar, recordar y meditar, puede uno ocasionalmente advertir un fin o sentir de vida, tejer, urdir en el ámbito de la frente. La ciencia espiritual señala a estas cavidades neumatizadas de los huesos craneanos como órganos de ayuda, los cuales el alma necesita para formar representaciones mentales. Esto lo constata la auto observación. Para un proceso de espiritualización sirven los huesos "espiritualizados".



(Figura 8) La neumatización del cráneo vacuno. De dice Sade, Wensing 1991.

Hasta aquí hemos observado cómo el polo de la cabeza del vacuno está en el sentido físico-sustancioso totalmente al servicio de la digestión. Ahora comenzamos a comprender, como esto vale también en un sentido más elevado, más espiritual, siendo por cierto la perfusión del lado espiritual del ser vegetal con el ser animal en el ámbito de la frente del vacuno como un nuevo pensamiento, un nuevo ser representado mentalmente, surgido desde el sueño profundo de la organización volitiva del animal hacia arriba en el sueño despierto, de vigilia del polo de la cabeza, un auténtico, "nacimiento de cabeza". Y son los cuernos, los que vuelven a irradiar regresivamente este nuevo nacimiento hacia los órganos digestivos. ¿Qué sucede allí?

A través del masticar, de volver a masticar (rumiar) y de la actividad de los cuatro estómagos el alimento es desvestido de su forma (gestald), y sus estructuras son caotizadas. En el duodeno y en el intestino delgado las sustancias son desprendidas de su consisten-

cia e igualmente caotizadas. Después de la absorción de las sustancias nutritivas, el contenido intestinal que queda, que se vuelve cada vez más mineralizado, es sensibilizado, por las contracciones del intestino delgado y por sus lazos ascendentes y descendentes, en constante armonía. La espiral envolvente y des envolvente del intestino grueso y sus contracciones, no solamente promueven la reabsorción del líquido, el espesamiento del contenido intestinal, sino que forman incorporándole una polaridad de fuerzas: la dinamizan con "contracción y distensión" ó "atar y soltar". Lazos y meandros armoniosamente continuos son gestos arquetípicos de la vida, como la espiral el gesto arquetípico del mundo anímico, del alma, del mundo estelar del cosmos. El contenido intestinal mineral-acuoso fue caotizado, sensibilizado y dinamizado mediante las fuerzas vitales y anímicas del cosmos, las cuales están activas en la configuración única, del tracto digestivo del vacuno.

Esto lo hizo proclive y receptor para el nuevo ser vegeto-animal, que le fue irradiado de los cuernos, el que se le une permanentemente en el ámbito del disco intestinal a una manifestación, una aparición, la que al igual que el alimento vegetal, antes de su digestión por el vacuno, sea constituido por el vacuno en una unidad del ser sensorial y del ser no sensorial

Esta unidad nueva se destaca sin embargo, frente a la planta, por una singularidad, en la planta, su conformación (Gestalt) su imagen arquetípica, sus fuerzas atadas por las sustancias sensoriales, devinieron ser sensoriales, están como "encarnadas" en la materia. El estiercol muestra con excepción de su forma espiral no siempre visible, ninguna forma, su sustancia está caotizada sin estructura, calcinada. Y justamente estas cualidades lo capacitan, ser el portador del ser vegeto-animal descripto, cuya existencia se fundamenta en el hecho, de no estar encarnado en la materia (sustancia). La sustancia sirve a este ser, tan solo para que este pueda sostenerse. Con ésta cualidad, la bosta es comparable con cada semilla vegetal, el que también es un portador del espíritu, en el sentido de que su mínimo en sustancialidad ata a toda la plenitud de imágenes y fuerzas a la tierra, las que recién aparecen cuando la planta germina y luego está plenamente crecida, desarrollada.

También en sentido alquimista tiene la bosta carácter sementero, ella proviene del fuego domado, animado de la digestión y ha de señalarse conforme a su sustancia como ceniza, como sustancia de la semilla que va madurando en el calor del fuego mundial. Y ambas son, como se describió, portadores de imágenes y fuerzas espirituales que se presentan a la percepción supra sensorial, como llamas que están alrededor de la sustancia. Con estas expresiones la bosta puede ser denominada como la sustancia más valiosa, más espiritual en el establecimiento agrícola, una sustancia portadora de espíritu, transubstanciada, en el sentido relatado. Quien la utiliza para abonar, no introduce en primer lugar nitrógeno, fósforo, potasio en la tierra, sino que despierta y vivifica en la tierra la vida latente en la tierra, a través de la llama de sus fuerzas germinativas vegetales y animales.

De que estas fuerzas deben servir solamente para la producción de alimento humano, en especial para la producción de frutos de pan, es otro capítulo muy triste de la agricultura actual la que considera frecuentemente a la bosta simplemente como bosta y como tal tratada y despreciada.

Puede quedar claro, la significancia que tienen los cuernos para los vacunos con respecto a la correcta preparación de la bosta. Sin considerar el tormento al animal, de cauterizar los quicios óseos de las disposiciones de cuernos de terneros ó de quitar con la sierra los cuernos en los animales adultos, lo cual conduce en ocasiones a enfermedad y muerte, como también la prosecución de la genética de razas sin cuernos, constituye ser una profunda intervención en el ser del vacuno, de robarle cual sea el camino para ello- sus órganos cuérnicos. Esto atestigua el creciente desprecio a su ser. Además, la persistente

alimentación de silage y cereal triturado ocasiona un notorio acortamiento del largo del intestino. ¡Otra vez una profunda intervención! Ambas intervenciones conjuntas impiden masivamente el aquí relatado modo de preparación de la bosta o la hacen totalmente imposible. La bosta de semejante animales, maltratados de este modo, es entonces realmente tan solo bosta sin valor, el que luego solamente es útil para una planta de biogás. Ciertamente cabría aquí completarse todavía la imagen bosquejada del ser del vacuno mediante una consideración goetheanística de la segunda dádiva del vacuno, la leche. Sin embargo los rasgos esenciales relatados ya alcanzan a comprender lo que en el vacuno fue venerado desde la proto época de piedra como divino y por qué aún hoy en la india es considerado como sagrado pues esto es en primer lugar la entrega de todo su ser, su sacrificio, a ese impulso de su organización volitiva. Lo segundo es esto: la transubstanciación de la materia. En ambos surge luminoso en el nivel del animal un profundísimo impulso crístico.

Entrega, auto sacrificio y transformación de la tierra, esto es el impulso de Cristo. Pues de ahí resulta también que los más antiguos y distinguidos animales de sacrificio de los cultos pre cristianos provienen del grupo de los rumiantes, verbigracia el vacuno, la oveja y la cabra como así mismo se señala en el lenguaje imaginativo de la Biblia como el Cordero ofrecido en sacrificio de Dios.

Acerca de Procesos no materiales

El animal salvaje como ser natural -el último vacuno salvaje murió en 1627 en Polonia en cautiverio- es un ser perfecto (vollkommen). Su evolución está cumplida no existe un mejor león que todos los demás leones, no existe una mejor gacela que todas las demás gacelas, etc. El animal salvaje, de otros tiempos, domado por el ser humano a un animal doméstico, ha recibido por la cercanía y la dedicación a él del ser humano, cualidades totalmente nuevas. La voluntad y la capacidad del ser humano, de aprender durante toda la vida, ser de este modo anímicamente siempre juvenil, han traspasado al animal: éste permanece siempre juvenil, aún cuando como antes los vacunos llegan hasta los 20 años de edad. Esto se evidencia en su capacidad de aprender permanentemente, hasta la vejez, la posibilidad de hacer, todos los años hasta la muerte, al mundo un ternero sano, y de última también en mantener la coloración de manchas, características para la juventud; ni hablar de la producción de leche tan solo interrumpida por breves sequedades. Con ello han traspasado al vacuno esenciales cualidades del ser humano -su juvenilidad y capacidad de aprendizaje- y las han transformado hasta dentro de su corporalidad. Esto ha liberado al vacuno de su alcanzar el fin, de su existencia natural y conducido hacia una nueva dirección evolutiva, que proviene del ser humano, y conduce hacia el ser humano.

Contrariamente a esto, cuan distinto el animal útil, al cual el ser humano lo cría según su pensar racional, ya sea para montón informe, mueble de carne ó para una vaca de 10000-12000 litros, una máquina productora de albúmina. Tanto como el ser humano, a través de la domesticación, ha liberado al animal de su existencia natural, elevándolo hacia él, arroja al animal otra vez de sí mismo y por debajo de su existencia natural, por cuanto lo degrada a ser máquina, deshonorándolo.

Todo esto conforma el Karma del ser humano y animal hoy para el futuro. Cada uno ha de decidir a través de su conocer y actuar, si al animal se lo indigna a una máquina o si como co-criatura se lo respeta y ama y se lo eleva aún a ser un acompañante cultural más aún, a ser un co-portador de cultura. Esta exposición está pensada como una ayuda para el conocimiento.

LITERATURA UTILIZADA

Bataille, G., Las imágenes de las Grutas de Lascaux, Ginebra 1983;
1)Benecke, N., El Ser Humano y sus Animales Domésticos, Stuttgart 1994; Coles, J., Imágenes de Épocas Pasadas, Uddevalla 1992;
Dyce, Sack, Wensing, Anatomía del Animal Doméstico, Stuttgart 1997;
Goltz, Th.F., De la Historia de la Agricultura Alemana, Bönn1902;
Kahle ,Leonhardt, Platzer, Atlas de Bolsillo de Anatomía, Stuttgart 1986; Kranich, E. M., Imágenes del Ser de los Animales, Stuttgart 1995;
Liebenberg, O., Producción Vacuna, Radebeul 1974;
Mörike, Betz, Mergenthaler, Biología del ser Humano, Wiebelsheim 2001;
Steiner R., El Ser Humano como Sinfonía de la Palabra Mundial Creadora Formadora y Estructuradora, (GA230) Dornach 1993; Steiner R., Fundamentos Científico-Espirituales para la Prosperidad de la Agricultura, (GA237) Dornach 1984;
Steiner R., ¿Cómo se adquiere el conocimiento de los Mundos Superiores? (GA10) Dornach 1993; Zeuner, F.E., Historia de los Animales Domésticos, München 1967.

Cosmovisión guaraní y Fitoterapia.

Dra. Mariana Mampaey

Introducción

La meta Guaraní al caminar por la vida en esta tierra es alcanzar el aguyje, la armonía absoluta, el estado personal de perfección, la madurez.

La base vital de sobrevivencia de las comunidades en el mundo material físico es un intercambio eficaz y altamente sustentable con la naturaleza. En los lugares de buena tierra se realizan los rosados¹ donde cultivan legumbres, maíz², mandioca, zapallos, maní y muchos otros cultivos. Extraen de la selva frutas, miel, animales comestibles, plantas medicinales y tintóreas y de los ríos peces y crustáceos. Todos estos recursos sirven de alimento pero también de remedios y ornamentos. En los lugares abiertos, con grandes patios limpios hacen sus casas y el opy (construcción para la práctica de las actividades espirituales). Cada tres a cuatro años cambian o rotan el lugar de residencia dentro de la selva³. Actualmente esta práctica se ha tornado casi imposible en la mayoría de las comunidades. Quedan pocas selvas y montes y las tierras de propiedad privada que tenían monte de uso extensivo, utilizan estos en forma más intensiva expulsando a los indígenas.

Las comunidades quedan como núcleos de viviendas, sin entorno boscoso, expuestas.

Las actividades básicas de la agricultura guaraní, la preparación del suelo, siembra, cosecha, recolección y almacenamiento para la supervivencia están ritualizadas y afianzadas en costumbres que se pasan de abuelos a hijos y nietos. Lo mismo se da para la caza y la pesca. Actualmente estas actividades y sus rituales quedan en riesgo de quedar solo en la memoria.

El plano anímico *combya* está relacionado con el "modo de vivir guaraní". Se basa fundamentalmente en la moderación de todas las emociones y el evitar los extremos. Es una tarea en la que se entrenan diariamente y es además un contenido importante de la educación de los niños y jóvenes.

Una situación agudizada en la última década es la de no entender cuáles son las políticas indigenistas a las que están expuestos como pueblo. Por un lado se les enseña las leyes constitucionales e internacionales de las que son beneficiarios y que poco o nada tienen que ver con lo cotidiano de sus vivencias, de las promesas políticas.

1. Zona de unas pocas hectáreas donde se cortan los árboles pequeños y el sotobosque, dejando los árboles de gran porte. En esta tierra muy fértil pero de poca profundidad se siembran todos los cultivos durante tres a cuatro años y luego se migra a otro lugar dejando este espacio a su regeneración espontánea. A veces pasaban 40 años hasta volver a utilizar el mismo lugar nuevamente.

2. En Misiones hay más de 14 variedades de maíz desarrolladas por los MbyaGuarani. Fueron ubicadas y cultivadas por Pedro Melchiorre de la Facultad de Ciencias Agrarias del Laboratorio Vavilov a cargo del Prof. Julián Cámara de la Universidad de Buenos Aires, junto con Héctor Keller, etnobotánico de la Facultad de Ciencias Forestales de Eldorado.

3. En este último decenio muchas comunidades han quedado progresivamente expuestas en toda la provincia de Misiones (Argentina) lo que acarrea problemas sanitarios al no poder rotar el lugar de vivienda. Aumenta la incidencia de parásitos lo que empeora la desnutrición, las aguas se contaminan, no cuentan con elementos suficientes para hacer sus viviendas y el opy, entre otras de las actividades que se desarrollan en el íntimo contacto con la selva.

En el mundo espiritual están en el Gran Padre Ñamandú, el Padre Verdadero del Comienzo, nuestro Primer Padre, el Absoluto. En él está la semilla que da origen a la palabra que es el origen del nombre/alma. Es un pensamiento creador de la sabiduría divina. Los hijos e hijas de Ñamandú rigen y acompañan el destino de las almas/nombres que son enviadas a la tierra. Los múltiples dioses menores y los "dueños de los animales y las plantas" también viven en el plano espiritual. Los animales y plantas que nosotros vemos aquí en tierra son simples imágenes de los Verdaderos, que están en el mundo espiritual. El cultivar el diálogo con estos seres espirituales a través del opygua, pedir y escuchar Sus consejos, obedecer lo que Ellos dicen y mandan, ocupa una gran parte de las actividades en aquellas comunidades en las que aún hay opy y opygua.⁵

Como comenzó el mundo

Al principio todo era un mboyeré, todo estaba mezclado. Dios separó entonces la tierra del agua pero la tierra no se sostenía y cada vez que llovía el agua se la llevaba y se mezclaba todo nuevamente. Entonces Ellos hicieron las plantas para que sostengan la tierra.

Pero comenzaron a sobrar los frutos de las plantas. Todo quedaba en el suelo y se podría. Entonces hicieron los bichos para que se coman los frutos, pero ellos no se organizaban y se peleaban y aniquilaban, así que tuvieron que hacer al hombre para que cuide y ordene.

El primer hombre que hicieron fue el indio para que cuide el monte y todo lo que estaba creado y después hicieron al blanco, para que cuide y ordene las riquezas.

Por eso los guaraníes tienen que hacer oraciones para ordenar la lluvia, los vientos, para la salud y para que no vengan enfermedades nuevas. Los guaraníes necesitan paz porque si se los molesta ellos no pueden hablar con Dios.

El ángel Charîa o Añá, que venía junto con Dios y le ayudaba en la creación se hizo soberbio y pensó que él podía seguir creando todo solo, y así fue que cayó, porque Dios no lo quiso más. Charîa sigue en la tierra y quiere hacer las cosas como él quiere pero no le sale bien. Si Dios hace las abejas y los yateí, a él le⁶ salen avispas, si Dios⁷ hace naranjas, a él le salen asepú (naranjas amargas), si Dios hace pindó a él le sale mbokaja, si Dios hace anguilas a él le salen las víboras, si Dios hace mariposas a él le salen murciélagos..

Las cosas verdaderas están con ÑandeRú, lo que vemos en la tierra es solo una imagen de lo verdadero.

*Los hombres pueden ir con Charîa, o con ÑandeRú, cada uno tiene la libertad. Por eso los guaraníes tienen que hacer tantas oraciones, tienen que educar a los niños para que no tomen alcohol, que no coman mucha sal, que sepan orar. Para que sepan elegir.
(Antonio Moreyra)*

4. Opygua: persona que ha alcanzado un grado de perfección tal que puede hablar con los seres espirituales directamente en el opy. Es el sacerdote de la comunidad.

5. Friedl Grünberg, Auf der Suche nach dem Land ohne Übel. Peter Hammer Verlag 1995.p: 182-183

6. Pindo: Arecatumromanzoffianum, Arecaceae

7. Pindóespinudo: Acrocomiatotai, Arecaceae

Almas y las Jerarquías espirituales

El lugar, punto cardinal o Dios de donde proviene el alma que entra en el cuerpo del niño por nacer, marca la formación de todo lo que es y será el niño, durante su vida. Su nombre, su misión en la vida, sus fortalezas y debilidades. Don Antonio Moreyra hacía referencia a los puntos cardinales como áreas de donde llegaban las almas.

La comunidad

La comunidad es este lugar donde vivimos acá, este lugar nos cuida y da seguridad.

Tiene sus límites y cuando los bichos, el yaguareté, entran dentro de los límites él sabe que no está en el lugar correcto y no hace nada, está con miedo, él nos ataca si estamos afuera. Solo si tiene mucha hambre ataca adentro. Los límites están hasta donde nosotros llegamos y donde queda nuestro olor que ellos sienten. Cuando vamos a cazar o pescar estamos afuera y tenemos que cuidarnos. (Antonio Moreyra)

Si prestamos atención al caminar por los montes se percibe cuáles son los límites de una comunidad por los senderos, los olores y la vegetación más ordenada. Las necesidades fisiológicas humanas que se hacen en el monte, a orillas de las sendas y trillos que llevan hacia el monte también marcan límites. Los excrementos, en general desaparecen en 24 horas, son comidos por los perros de la comunidad o por otros insectos y animales menores.

Cuando tenemos que salir al pueblo o a otra comunidad, tenemos mucho riesgo: cuanto más se puede hablar con los dioses tanto más se tiene que cuidar de los peligros afuera de la comunidad. Los espíritus, los cuidadores de la costa del arroyo, los mboguá, quieren entrar en nosotros y enfermarnos. Yo me atajo poniendo debajo de mi ropa una cruz hecha con dos cadenas de semilla de kapií á (coixlacrymajobi). Esto marca que yo quedo adentro y los otros tienen que quedar afuera. No me gusta salir, lo mejor es quedar en la comunidad y hacer lo que se tiene que hacer. A veces uno tiene que salir porque quiere saber cómo le va a tal o cual persona en otro lugar, un pariente o porque hay personas que necesitan. (Antonio Moreyra)

Las personas más importantes en la comunidad son el cacique, el opygua, las personas que conocen de remedios y las parteras. Estas últimas en general personas mayores.

El opygua es una persona que está bien cerca de ser perfecto. Tiene entendimiento y amor que viene de los que están arriba que confían en él y le envían palabras inspiradas. No puede ser malo, es el más sabio. Él sabe controlar sus emociones, no puede contar nada y no debe decir nada de lo que no debe decir. No debe hacer nada, ni siquiera si su hijo o su nieto están en problemas o les están haciendo algo. El opygua tiene que mirar nomás. Recién cuando termina el problema tiene que dar consejo. No tiene que enojarse. Tiene que esperar y estar tranquilo y en su tiempo dar el consejo. No debe decir quien hizo una macana o un mal, nadie debe saber quién fue el que hizo problemas, el consejo es para todos y así se deja. Él no debe dar castigo, el castigo viene por lo espiritual. Si el da castigo, da castigo a uno y deja al otro sin castigo y ahí viene el mal para él y pierde el contacto con Dios. Él no puede ser político ni dar opiniones porque ahí ya no es más opygua. El opygua permite que Jakairá haga pie en la tierra, es su representante. (Antonio Moreyra)

El opygua o paíes una persona ya elegida desde pequeño, lo mismo que las personas que conocen de plantas y hacen remedios de ellas, las que pueden dar nombre. En los niños se ve en la mirada si van a poder ser opyguas. Es como un curso que hacen con su vida y el examen lo toma Ñanderú Papa. Si pasa el examen puede seguir ayudando a la comunidad con sus dones y si no pasa, Ñanderú les saca el poder y hasta puede llevarles el alma. Es un compromiso consciente y voluntario de estas personas elegidas. Hay veces que reciben el llamado pero todavía no quieren cumplir con todo lo que se necesita y dejan pasar, para más adelante en la vida. (Hilario Acosta)

A Antonio Moreyra le apareció una mujer y le contó de los medicamentos: Me dijo que espere el momento que voy a saber mucho cuando llegue el tiempo. Me dijo que ya me daba los medicamentos para las enfermedades de las personas que iban a venir. Yo ya iba a saber lo que la persona tiene cuando esta esté entrando al patio. Tenía que tener paciencia y esperar. Cada cosa en su tiempo y en su lugar. Después la mujer me dijo que no tengo que pensar ya que así no voy a aprender, tiene que tener paciencia y esperar el momento. El pensamiento le quita la fuerza de vivir.

La educación de los niños que van a ser paí es diferente, para que no coman sal hasta cumplir tres años y que no tomen alcohol. Un niño que por sí solo pregunta como habla Dios: ese va a ser opygua y va a soñar el futuro y como tienen que hacer para que el monte no se destruya. Si se destruye el monte ya no va a haber más mbya. Los opygua tienen la capacidad de hablar directamente con Dios y hacerle preguntas y escuchar las respuestas. Ellos también pueden hacer profecías. Mi abuelo me había contado que desde el oeste venía un peligro no muy fuerte pero que desde el este iba a venir un peligro muy fuerte, que va a destrozarse mucho con otra lengua. (Antonio Moreyra)

Los demonios o mbogua son almas que Dios no quiso aceptar de nuevo y tienen que quedarse en la tierra. Como sufren por no tener cuerpo se meten en personas débiles y le hacen daño al alma que está en ellas.

Antonio comentó sus recuerdos cuando era chico, por ahí en 1915, vio por primera vez "casas" que venían nadando río arriba por el Paraná y algunos años más tarde "casas" que volaban por el cielo.

El conocimiento indígena mbya sobre esta selva, sobre la diversidad y clasificación animal y vegetal es muy amplio y queda brillantemente expuesto en la tesis de Marilyn Cebolla Badie sobre el conocimiento MbyaGuarani de las Aves su nomenclatura y clasificación.

Cuando vamos a cazar o buscar plantas tenemos reglas y formas que cumplir, tenemos que pedir permiso al "dueño" de los animales que vamos a cazar o de las plantas que vamos a cosechar. Si actuamos bien nos ira bien con todo, no tendremos accidentes en el monte y tendremos animalitos para comer. Si no hacemos las cosas bien, si cazamos demasiados animales o no los utilizamos bien, si dejamos la carne sin usar, el "dueño" de los animales se enoja y pide cuentas con nuestro Dios que a su vez nos castiga por no cumplir. A veces nos saca un hijo. Es como un arreglo de cuentas entre nuestro Dios y el Dios de los animales y de las plantas. Esto tiene que hacerse en orden. (Hilario Acosta y Marcelina González)

8. Marilyn Cebolla Badie El conocimiento mbyaguarani de las aves, Nomenclatura y clasificación. Suplemento Antropológico de la Universidad Católica. Revista el Centro de Estudios Antropológicos. vol. XXXV, nº2, diciembre 2000 Asunción-Paraguay.

Bautismo y nombre del niño

El bautismo es el día más importante en el año nuestro, es nuestro gran feriado. Ese día se da el nombre a los niños. Es a finales de diciembre, cuando madura la fruta del güembé

En ese día especial no hay que ser malo con nadie, ni con la gente con la que estamos peleados. Todos nos esforzamos por ser buenos durante todo el día

El acto de dar el nombre al alma/niño es crucial para la vida del mismo. El nombre es para toda la vida y es dado por un opyguá o por una persona capacitada para eso. Se hace un bautismo de miel, yerba y fruta de güembé para los varones y para las niñas de miel y semilla de maíz mbo chape. En ese momento el Dios habla al que pregunta y este escucha y dice lo que dijo el Dios. El alma de la persona bautizada es la que le dice al opyguá o a la persona que sabe dar el nombre: mi nombre es así. y dice de donde viene. Ahora el nombre verdadero del niño que nace se da a los 3-4 meses, pero antes se daba más tarde, a los 6-7 meses o más tarde. (Hilario Acosta)

Desarrollo del niño hasta la pubertad

El crecimiento de los niños ahora va más rápido, antes los dientes salían a los 12 meses y desde hace unos 25 a 30 años ya comienzan a salir con 4 o 5 meses, la madurez sexual también se adelantó y ahora ya se da de los 11 a los 13 años, antes era de los 16 a 18 años.

Hasta los 9-10 años el alma no está completamente en el cuerpo, el alma está a unos 15 metros sobre el suelo y ve todo, mucho más que nosotros, pero no lo puede decir bien. A esta edad ven lo que los otros piensan o sienten pero no pueden decir bien. (A. Moreyra).

Después del bautismo ya se comienza a enseñar al niño a controlar el pochó o mbochy, el enojo o cóléra. Les mostramos a los chicos que no se dejen llevar por los enojos porque el enojo se apodera de la persona, es como un ser. (Jorgelina Duarte)

En la comunidad los niños de las diferentes familias que viven cerca, están todos juntos y juegan entre ellos. Los de 5-6 años ya cuidan de los más chiquitos, los de 6-10 años son los que buscan agua de la vertiente para cocinar, para el mate y el tereré.

Si tendríamos nuestra tierra, los ríos, el monte, tendríamos motivo para seguir con nuestras costumbres porque todo está relacionado con el monte y con la tierra...

La maestra en la escuela le enseña a los niños la forma de vivir de los blancos, ella no sabe que el verdadero estudio es de noche, cuando estamos reunidos y pedimos al sol que "haga la vista gorda" de lo que nosotros hicimos mal durante el día, que nos perdone y que no cuente nada a Ñande Jara allá donde se va a la noche. Le pedimos que saque el mal de los blancos con su manera de cortar árboles solo para tener más riqueza. Le pedimos que les enseñe a los blancos a cumplir. Ellos están para ordenar y cuidar de las riquezas. Nues-

9. Güembe: *Philodendronbipinnatifidum*, planta medicinal para múltiples usos. Frutos comestibles de muy rico aroma.

10. Marcelo Larricq, *Ipytûma, Construcción de la persona entre los Mbya-Guaraní*, 1993, p. 66, Los Tesistas, Editorial Universitaria. UNaM.

tros niños tienen que estudiar, que aprender a cuidar el monte, los bichos. La palabra de los blancos no es la misma que la nuestra, ellos dicen cualquier cosa. (Antonio Moreyra)

A la mañana y a la nocecita se instruye a todos los niños en nuestra comunidad, lo hacen los ancianos, los abuelos, esa es nuestra escuela. (Hilario Acosta)

FITOTERAPIAS

Teoría de la signatura o de la forma.

Esta teoría, muy antigua y usada en muchas culturas ancestrales, se basa en que todos los seres vivos que presentan formas semejantes están emparentadas, tienen información y principios parecidos.

Consideran que la sustancia (**sub-stare, estar por debajo**) está subditada a una ley o principio de ordenamiento que está por encima y da la forma. Por esto formas semejantes tienen principios de ordenamiento semejantes.

La información es "in-**forma**-ción".

Esta teoría del estudio de la morfología volvió a tomar nuevos impulsos desde las investigaciones de los premios Nobel 1978 y 1987, de los profesores Arber y Tonegawa respectivamente. Ellos descubrieron la importancia de la recombinación genética de los aminoácidos que forman las inmunoglobulinas. Pudieron explicar la causa por la cual el organismo puede crear anticuerpos nuevos a antígenos nuevos que nunca antes estuvieron presentes en la evolución humana. Estos nuevos anticuerpos se generan por la recombinación de la secuencia de aminoácidos en las cadenas péptidas que según su **forma** se adaptan a los nuevos antígenos, se fijan, informan a la estructura primaria del ADN celular y comienza allí, desde este ADN propio, la producción de nuevos anticuerpos específicos a estos nuevos antígenos.

En la descripción de muchas plantas medicinales puede verse este "principio de la signatura". La **forma** de la planta indicaría la enfermedad u órgano del cuerpo humano sobre la que podría actuar.

Es importante saber que planta y que parte de la planta extraer, de qué lugar, hojas del lado del naciente o del poniente. Observar el horario de la cosecha, si es de mañana o al mediodía, si son hojas expuestas al sol o que crecen a la sombra de las otras.

Cuando vamos a cosechar plantas debemos ir preparados, hay que pedir permiso al dueño de esa planta. Hay que poner la confianza en que los Dioses han puesto esa planta para el alivio de los que sufren. Para aquellos que viven en forma incompleta. (Antonio Moreyra)

Terapias

Indicadas por Hilario Acosta, la identificación de las plantas las realizó el Ing. forestal Héctor Keller, etnobotánico de El Dorado, el 08.02.2005

11. Peter Heusser, Das zentrale Dogma nach Watson und Crick und seine Widerlegung durch die moderne Genetik. Verhandl. Naturh. Ges. Basel, Band 99 p:1-14. Basilea 30.5 1989.

- **Constipación y acidez gástrica:** Cangorosa (Maytenusilicifolia, Celastraceae). Hacer polvo de la corteza de la raíz y poner ese polvo en el mate. Te de las hojas
- **Infertilidad:** Memby-raKuja (Polypodiumsqualidum, Polypodiaceae). Colocar la hojita en té dos veces por día, dos días.
- **EczeMa:** Fumo bravo, Ka'ovechingy (Solanum granuloso-leprosum, Solanaceae). Hervir la hoja y hacer baños o compresas con ese te.
- **Fiebre:** Oración y Perseguro, Yvaró, (Prunussubcoriacea, Rosaceae). Poner las hojas en agua fría y lavar la cabeza. Ayuda a que el alma de la persona quede tranquila y sacar el alma que quiere posesionarse de la persona. Aráchy-chu (solanácea con frutos negros). Se machaca la planta y se pone en agua. Con eso se moja la cabeza del que tiene fiebre o calentura en la cabeza y también se puede dar a tomar.
- **Insomnio:** Árnica misionera, Ndavy'ái (Chaptalianutans, Asteraceae). Soplar y pedir que se vayan los malos pensamientos antes de soplar. Si está acompañado de depresión dar te de Ka'avo-tory, yerba de la alegría (Hypericumbrasiliensis).
- **Nervosismo:** Cáscara de Yvavyju-piré (Myrcianthespungens, Myrtaceae). Tomar ½ litro de te. Pindo-í (Arecastumromanzoffianum, Arecaceae). Poner dos raíces en la pava para tomar mate.
- **Sobrepeso:** Tacuaremo-í (Chasquea ramosissima, Poaceae). Cortar en luna nueva las cañas viejas, más o menos ½ metro y poner en agua.
- **Heridas que no cicatrizan, cáncer de piel:** Horquetero o Pipi guachu (Tabernaemontana-catharinensis, Apocynaceae).
- **Alopecia:** Pindó espinudo o Mbokaja (Acrocomiatotai, Arecaceae). Quemar el coquito y lo que tiene adentro frotar sobre la alopecia.
- **Abscesos:** Juu-ovy (Seguieriaaculeata, Phytolaccaceae). Calentar la hoja al fuego junto con grasa de lagarto o coatí negro.
- **Trastornos circulatorios:** Pynôguachu (Urerabacífera, Urticaceae). La raíz machacada en la pava.

A modo de despedida

Estos 27 años de intercambio con los Mbya Guaraníes en Misiones y en menor escala con otros grupos de indígenas como los Qom del Chaco o los Mapuches de Neuquén fueron marcando mi propia vida, ampliando mi forma de hacer diagnósticos y también de ofrecer tratamientos.

El nivel de conocimiento existente en la cultura Mbya Guaraní sobre las ciencias naturales y sobre el arte social del manejo de los individuos dentro de la comunidad, genera asombro. Ver como la forma de vida sustentable que llevan les permitió interactuar con la naturaleza por milenios sin destruir los ecosistemas, me lleva a seguir "soñando" este fascinante camino de aprendizaje.

"En el contexto socio-político actual, tan fragmentado, con tantos intereses encontrados... ¿no sería la actual búsqueda del Guaraní, con sus rituales, su migración y sus desplazamientos, cuando todavía se dan, el recurso para mantener un nuevo tipo de espacio, esta vez un espacio tanto económico cuanto religioso y político?"

Cuestiones absolutamente fundamentales como la relación entre economía y profecía, sociedad y persona, palabra de Dios y palabra de los hombres, que tantas dudas y perplejidades suscitan en la vida de todos nosotros, encuentran en la experiencia religiosa guaraní motivos de admiración y horizontes abiertos para la acción".¹²

12. Bartomeu Meliá, La Experiencia Religiosa Guaraní. P:298-299

Cocina Biónámica

Entrevista a Marco Moreno, Chef de Cocina Biónámica

Primero que nada, ¿Querés relatar un poco sobre tu historia y trayectoria en relación al arte cocinero? ¿Cómo llegaste a la cocina biónámica y antroposofía? ¿Cómo fue tu acercamiento, o primer interés?

A través de mis abuelas y tías, in-migrantes Europeas, estuve desde pequeño conectado con la cocina silvestre-natural, así a como a los mercados y las huertas.

Este lugar junto a ellas de reunión familiar, ocupó gran parte de mi vida y marcó mi camino culinario, que llegan hasta la actualidad.

Dentro de mi trabajo de estos últimos 30 años como cocinero profesional, durante 20 años tuve un restaurant llamado La Mora en San Miguel de los Ríos, Calamuchita, Córdoba, enclavado en plena naturaleza.

A estos condimentos de mi experiencia, le sume el estudio de la Antroposofía, los 4 módulos de Agricultura biónámica, el arte en la escultura, el contacto con la Pedagogía Waldorf a través de mis hijas y el contacto con la medicina y alimentación biónámicas a través de mi madre, Dra. Helga Trentina. Con-tando también con el apoyo, entre otras personas, de la Familia Mampaey (Villa Gral. Belgrano, Córdoba)



¿Qué elementos de la cocina biónámica resaltas como esenciales de ella?

Con respecto a los elementos esenciales de mi cocina biónámica resumo el origen y la síntesis de mi cocina creativa, en este concepto serían:

"La **Línea de Vida** de los Alimentos"

Los 4 reinos y los 4 elementos son sustanciales para poder acercarse no solo a la unión de la Tierra con el Cosmos, sino también a los distintos tipos de cocciones con las que estos están ligados. Los describo a continuación;

Tierra. Cocciones largas o fermentos; cocinadas en cerámica, ollas de hierro, hornos de barro, comida enterrada o envuelta, etc. Nos acercan al gran cambio de sustancialidad, el misterio y la ancestralidad.

Agua. Cocciones cortas. A este elemento imprescindible resguardarán la pérdida vital de plantas o pescados... vaporizarlos, hervirlos corto, escalfados y/o crudos son mis opciones de cocina.

Aire. Cocciones medias, es otro elemento básico del levado de masas. El secado/deshidratado de carnes y peces y desecado de frutas verduras, frutos secos y semillas, así también como el ahumado forman parte de la cocción por el aire. La pre-maduración del sol es básica entenderla como un concepto a la hora de presentar

platos.

Fuego. Cocciones rápidas. Leña, parrillas, planchas, discos de arado forman parte fundamental en la cocción de vegetales y carnes.

Saber estas premisas básicas para luego sumar el estudio de técnicas y recetas culinarias nos da el equilibrio para conformar platos no solo nutritivos sino además estimulantes de los sentidos, coloridos y de aromas y sabores exquisitos.

Cada persona al tener una evolución y metabolismo diferentes tienen la posibilidad de conocerse así mismo creando sus propias dietas. Saber en cómo afectan los 3 ámbitos de las plantas (**Raíz, Tallo/Hoja, Fruto/Semilla**) en los ámbitos en los cuales se conforma el ser humano **Pensar-Sentir-Hacer**. Nos ayuda a entender cómo actúan estas fuerzas en el desenvolvimiento alimentario de cada uno.

¿Quisieras contarnos un poco sobre la idea de los 7 cereales? ¿Cuál es su origen? ¿Por qué esa importancia a los Cereales?

Desde que comencé a estudiar agricultura biodinámica hubo un libro que me llamó la atención de manera única, y es el libro de "Los 7 Cereales" (Udo Renzenbrink), donde la concordancia del hombre con los 7 cereales, los 7 días de la semana, los planetas y los temperamentos son rítmicamente afines.

Entiendo que vas a estar brindando un curso sobre ellos, ¿quieres brindar información para quien esté interesado?

Trabajo actualmente en el armado de cursos online, también asesoramientos y exposiciones sobre cocina.

Curso **Los 7 Cereales Biodinámicos**: Curso teórico-práctico online. Incluye documentos pdf con material teórico, 7 recetas audiovisuales de cada uno de los 7 cereales y un anexo de 14 recetas en pdf.

Guía de Cocina Creativa Biodinámica

Contacto:

Fb: Marco Eduardo Moreno

Instagram: @mmproductosagroecologicos

www.cocinabiodinamica.com

info@marcomoreno.com.ar

Cocina Biodinámica



Espárragos, Habas, Eneldo y Menta.

Receta FRIA-CALIENTE

- Cocinar corto al vapor los espárragos y reservar el agua.
- Hervir 2 min las habas y blanquearlas en agua helada. Luego pelarlas.
- Dorar en un sartén ajo con oliva. Agregar 1 chorrito de vino blanco y el agua de los espárragos.
- Reducir y espesar con un trozo de manteca enharinado el eneldo y la menta fresca picada (manteca maní).
- Disponer los espárragos y habas tibios en el plato precalentado y rociarlos con la salsa.



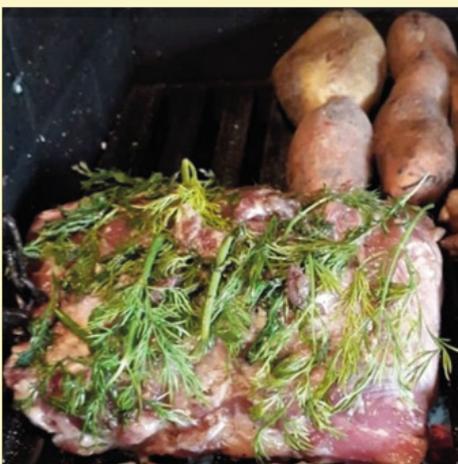
Alcauciles Baby con Avellanas

Temporada de Invierno-Primavera

- Cocinar los alcauciles al vapor.
- entibiarlos y rociarlos con una vinagreta con base de aceite de oliva de anchoas, aceto y avellanas picadas.

Arvejas Primicia

- Pelar las vainas de arvejas primicia biodinámicas y enjuagar.
- A continuación incorporarlas al sartén de hierro bien caliente con cebolla y ajo cortados brunos, 1 C de aceite de oliva y un chorrito de agua.
- Cocinarlas corto tiempo, agregar huevo de campo en el centro.
- condimentar y tapar 3min.hasta escalfarlo.



Carré de Cerdo Asado con Eneldo.

- Hacer un fuego de leña y colocar el carré cubierto con sal, miel y eneldo fresco.
- Cocinar lentamente y cuando comience a sudar comenzar a asarlo con fuego fuerte y sostenido. Ir rotándolo.
- Acompañarlo con batatas y papas asadas ensalada de radicheta y Sidra Vasca.

Contactos

Córdoba:

TRASLASIERRA

César Gramaglia | aguadelaspalomas@gmail.com

Fabián Lorenzo Baumgratz | fabaum1@hotmail.com

PUNILLA

Miguel Demarchi | jardinesdeyaya@gmail.com

CALAMUCHITA

Sebastián Julio Iriberry | sebasiriberri@gmail.com

John Vinks | johnvinks@gmail.com

Pampeana:

BUENOS AIRES Y LA PAMPA

Antonio Heinze | reg.pampeana@aabda.com.ar

Mercedes Molina | cursoregionalbsas@gmail.com

Patagonia:

Subregional Patagonia Norte

RIO NEGRO (Alto Valle, Valle Medio, Valle inferior) Y NEUQUÉN

Cecilia Ambort, Cecilia Fernández, Cecilia Speranza | aabda.patagonianorte@gmail.com

Subregional Patagonia Sur

CHUBUT, SANTA CRUZ Y TIERRA DEL FUEGO

Ana Goñi | anamallin@vla.com.ar

Felipe Gomez | agromies_99@yahoo.com

Mendoza:

MENDOZA

Laura Manzano | biofincacosmos@yahoo.com.ar

Marcos Persia | marcospersia@yahoo.com.ar

San Luis:

SAN LUIS

Rocío López Fourcade | rociosollopezfou@gmail.com

Lucas Dakoff | lucashadakoff@gmail.com

Litoral Norte:

NORTE DE SANTA FE, CHACO Y FORMOSA

Remo Venica | ventas@natviva.com | pasantías@natviva.com

Litoral Sur:

ENTRE RÍOS Y SUR DE SANTA FE

Santiago Cerilli | cerilli.santiago@gmail.com

Antonio Lattuca | antoniolattuca@gmail.com

Misiones:

MISIONES

Regina Haller | reginah@prico.com.ar

Pablo Baumgratz | pbaumgratz@yahoo.com.ar

NOA:

TUCUMÁN, SALTA Y JUJUY

Liberal Hostier | liberalhostier@hotmail.com

Laura K. Machado | laurakmachado@gmail.com