

LAS PLANTAS COMESTIBLES EN UN SECTOR DE LAS YUNGAS MERIDIONALES (ARGENTINA)

por

NORMA INÉS HILGERT*

Resumen

HILGERT, N.I. (1999). Las plantas comestibles en un sector de las Yungas meridionales (Argentina). *Anales Jard. Bot. Madrid* 57(1): 117-138.

Se analiza el uso de 91 especies vegetales en la dieta de comunidades campesinas de la Nuboselva (Yungas) de los Valles Orientales de la Quebrada de Humahuaca (provincia de Salta, Argentina). Se consideran especies nativas y exóticas, sus nombres científico y vulgar, con descripciones de las partes utilizadas, formas de obtención, modo de aplicación y lugar de origen y/o distribución geográfica. También se incluyen consideraciones acerca de las relaciones comerciales establecidas en la región. Como apéndice se comentan los modos de preparación de algunos platos típicos.

Palabras clave: Argentina, Yungas, etnobotánica, plantas comestibles, platos típicos.

Abstract

HILGERT, N.I. (1999). The edible plants in a meridional Yungas area (Argentina). *Anales Jard. Bot. Madrid* 57(1): 117-138 (in Spanish).

The use of 91 plants species in the diet of rural communities, located in mountain cloud forests (Yungas) of the Eastern Valleys of Quebrada de Humahuaca (Salta province, Argentina) is analyzed. Native and exotic species, scientific and common names, parts of the plants employed, methods of collection and application, area of origin and/or geographical distribution are considered. Comments on the commercial relationships of the region are also included. The way of cooking some typical dishes are commented in the appendix.

Key words: Argentina, Yungas, edible plants, ethnobotany, typical dishes.

INTRODUCCIÓN

Estudios sobre plantas alimenticias, cultivadas o agrícolas, como los de VAVILOV (1931, 1951), PARODI (1933, 1935), POPENOE (1939), HUNZIKER (1943), CÁRDENAS (1949, 1989), RAGONESE & MARTÍNEZ CROVETTO (1947), BURKART (1952), y los que analizan el intercambio histórico entre los pobladores de la Quebrada de Humahuaca y los de los Valles

Orientales, como los de ZARDINI & POCCHETINO (1983), ALBECK (1994), SÁNCHEZ & SICA (1994) y REBORATTI (1996), nos brindan una idea bastante clara sobre la importancia de algunas plantas en la dieta de los pobladores de una amplia región del noroeste argentino en tiempos pretéritos.

Por otra parte se conoce cuál fue el proceso de aculturación que tuvo lugar en esta área referente a las prácticas alimentarias de los eu-

* Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Apartado Postal 8. 3370 Puerto Iguazú (Misiones, Argentina). E-mail: parques_nea@interiguazú.com.ar.

ropeos y nativos, y se sabe que los pobladores andinos tenían un conocimiento refinado sobre la correcta combinación de alimentos, el ayuno y la purga (PODETI, 1995).

MARISCOTTI (1959) y MERLINO & RABEY (1978) trabajaron sobre la alimentación y la agricultura en la Quebrada de Humahuaca. LEVY HYNES (1994) inventarió los principales recursos vegetales utilizados por las comunidades del área comprendida entre La Misión y Baritú, sin dedicar especial atención al tema que nos ocupa.

Este trabajo es una primera contribución, de carácter etnobotánico, dentro de un plan que trata de compendiar el conocimiento y los vínculos que tienen los habitantes con su entorno vegetal, en la cuenca alta del río Bermejo, provincia de Salta (Argentina). Se estudian las plantas, ya sean autóctonas o incorporadas recientemente, que son utilizadas para alimentación humana en la actualidad, al igual que aquellas que hoy hayan caído en desuso pero estén aún en la memoria de la gente. También se analizan brevemente las particularidades actuales del comercio relacionado con la alimentación.

METODOLOGÍA

La información se recopiló durante tres trabajos de campo —mayo y octubre de 1994 y septiembre-octubre de 1996— mediante entrevistas a informantes. Se efectuaron encuestas semiestructuradas, registrándose los resultados en libreta de campo y en grabaciones en cintas magnetofónicas. Se tomó también nota de lo observado in situ durante la convivencia con la gente en la localidad.

La mayoría de las plantas mencionadas fueron recolectadas en recorridos por el campo con los informantes, en los lugares donde habitualmente las obtienen para su consumo. Éstas fueron determinadas por la autora, con la ayuda de Lázaro Novara. Los pliegos testigo se encuentran depositados en el herbario del Museo de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Salta (MCNS), salvo las muestras de maíz, que se hallan en el herbario de la Facultad de Agronomía, UBA (BAA),

donde fueron determinadas; y las de papa, que están en el Banco de Germoplasma del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Regional de Salta (INTAC). Los registros magnetofónicos y las libretas de campo se conservan en el archivo del citado museo.

Cuando se hace mención a planes sociales o al de PRO-HUERTA, se refiere a proyectos que están llevando a cabo el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Gobierno de la Provincia, con el objeto de mejorar la alimentación en la región, a través de donación de semillas de especies alimenticias.

En la discusión y conclusiones se consideran como especies más importantes las más utilizadas o consumidas, o aquellas más frecuentemente mencionadas por los informantes.

Finalmente se presenta un apéndice de voces, expresiones y comidas de la región yungueña, que se refieren a objetos, platos culinarios, conductas, situaciones, etc., y que permitirán al lector una comprensión de sus significados. En el texto dichas expresiones se señalan en letra cursiva.

ÁREA DE ESTUDIO

El trabajo se desarrolló fundamentalmente en los parajes de Lipeo y Baritú, situados aproximadamente a una longitud de 64° 45' O y a una latitud de 22° 25' S, entre 1100 y 1500 m de altitud, en el departamento de Santa Victoria, Salta (Argentina), en la cuenca fluvial de los afluentes del río Bermejo, en parte dentro del Parque Nacional Baritú (fig. 1).

Desde el punto de vista fitogeográfico —de acuerdo con el esquema postulado por CABRERA (1976)—, se encuentra dentro de la Región Neotropical, Dominio Amazónico, Provincia de las Yungas, en que se reconocen dos Distritos: Selvas Montanas, 400-1600 m de altitud aproximadamente; y Bosques Montanos, 1600-3000 m.

Datos sobre la composición y elementos florísticos de estas unidades se dan en los trabajos de CABRERA (1976), HUECK (1978), MENÉNDEZ (1979), RAMADORI (1991) y NATENZON (1993).



Fig 1.-Área de influencia de las poblaciones estudiadas.

HISTORIA DE LAS POBLACIONES

Los primeros pobladores del área fueron grupos aborígenes recolectores y cazadores correspondientes a etnias aún no identificadas (NATENZON, 1993).

Poco antes de la llegada de los españoles, se les unieron los chiriguano, una rama del grupo guaraní, que penetrando por el noreste de la cuenca del río Bermejo llegaron al área en cuestión. Eran agricultores de tumba y que-
ma, y basaron su alimentación en la produc-

ción de maíz (*Zea mays*), mandioca (*Manihot esculenta*) y zapallos (*Cucurbita* sp.). De estos pobladores se encuentra una gran cantidad de referencias históricas, como son las toponimias guaraníes "Emborozú" o "Ipeu" (Lipeo), que aún hoy subsisten (REBORATTI, 1996).

Estos grupos nativos fueron virtualmente exterminados durante la conquista española a fines del siglo XVIII; más tarde llegaron otros colonizadores españoles desde Bolivia y se mezclaron con los pocos aborígenes que quedaban en el área (NATENZON, 1993).

Así, estas poblaciones actualmente cuentan con un bagaje cultural perteneciente a distintos grupos étnicos con una marcada influencia española. Son agricultores y ganaderos; además practican cierta forma de recolección, para abastecerse de frutos ocasionales, leña y materiales para artesanía y construcción. Se observa una economía de subsistencia, donde los excedentes que se producen en la agricultura están destinados al trueque, siendo el ganado vacuno la principal fuente de obtención de dinero.

Las relaciones comerciales se establecen con los asentamientos aledaños, habiendo sufrido grandes cambios en los últimos treinta años. En el pasado se realizaban con Tarija y Padcaya, en Bolivia, y Santa Victoria, en Argentina (fig. 1), que eran las poblaciones cercanas más importantes. Así subían a Santa Victoria dos o tres veces al año, llevando consigo ganado vacuno, maíz (*Zea mays*), ajíes (*Capsicum* sp.), miel de abeja, *chancaca*, miel de caña, naranjas (*Citrus sinensis*), limas (*Citrus aurantifolia*), cidra (*Citrus medica*), yacón (*Smallanthus sonchifolia*), zapallo (*Cucurbita maxima*), maní (*Arachis hypogaea*), batata (*Ipomoea batatas*), nueces (*Juglans australis*), yista y anís (*Peperomia blanda*).

Camino a Santa Victoria se pasa por Trigo Huaico, Monoabras, Corral Blanco, Acoite y Padcaya; en esos parajes cada familia tenía sitios de trueque. En Santa Victoria se comercializaba especialmente el ganado vacuno, como modo de obtener dinero en efectivo para abastecerse de mercaderías que no se producen en la región, tales como harina de

trigo, fideos, arroz (*Oryza sativa*), yerba mate (*Ilex paraguariensis*), café (*Coffea arabica*), aceite, alcohol, sal y vestimenta.

Por otra parte, los habitantes de estas alturas a su vez bajaban dos o tres veces al año trayendo varios tipos de papa (*Solanum tuberosum* ssp. *andigena*), oca (*Oxalis tuberosa*), quinoa (*Chenopodium quinoa*), trigo (*Triticum* sp.), cebada (*Hordeum vulgare*), papa verde (*Ullucus tuberosus*), sal, *chalonga*, *abiertos* y lana, con el mismo objeto. El trueque es costumbre que se viene realizando desde tiempos prehispánicos (ALBECK, 1994; SÁNCHEZ & SICA, 1994).

Con respecto a la ganadería de transhumancia que se practica en la zona, por lo general el ganado vacuno se mantiene en las zonas más altas (2500-4000 m) entre marzo y noviembre, región identificada como "cerro"; desde abril a octubre se los traslada al sector denominado "valle" (1000-2500 m). Así los campesinos de Baritú llevan su ganado desde Porongal a Trigo Huaico, y los de Lipeo, desde esa localidad hacia Acoite (REBORATTI, 1996).

CARACTERÍSTICAS SOCIOCULTURALES ACTUALES

En los últimos años han tenido un gran desarrollo dos poblaciones cercanas al área de estudio: Los Toldos (Argentina), a 30 km de Lipeo y a 45 km de Baritú, y La Mamora (Bolivia), a unos 25 km al norte de Los Toldos.

En La Mamora hay mercados y almacenes provistos de toda clase de mercadería, incluso algunos frutos de cultivos tradicionales, normalmente no comercializados. En Los Toldos hay almacenes que se abastecen primordialmente en La Mamora, proveyendo artículos muy semejantes.

Tanto Lipeo como Baritú pertenecen al municipio de Los Toldos, por lo que ya no existe relación con su antigua dependencia Santa Victoria. Esto, sumado a lo sencillo que resulta llegar a Los Toldos, ha producido un profundo cambio en las costumbres.

La gente del valle ya no sube al cerro a comercializar sus productos; solo van a llevar su

ganado y a controlarlo periódicamente, conservando solo el comercio resultante de la visita de la gente de Santa Victoria a Lipeo y Baritú, una o dos veces al año.

En general en la región los habitantes de las fincas deben pagar para tener derecho al pastoreo y a la producción agrícola. En el área estudiada, al crearse el Parque Nacional Baritú, los pobladores ya no se ven obligados a producir un excedente destinado a pagar su derecho a habitar allí y, en cambio, han comenzado a ser controlados sobre qué tipo de actividades pueden realizar por encontrarse en un área protegida, con un resultado totalmente negativo sobre su capacidad productiva.

LA ALIMENTACIÓN EN LA ACTUALIDAD

La alimentación en general es escasa y basada principalmente en carbohidratos, lo que se traduce en una malnutrición generalizada. Se consume mucho maíz (*Zea mays*), papas (*Solanum tuberosum* ssp. *andigena*), fideos, yerba mate (*Ilex paraguariensis*) y pan.

Debido a la depresión económica que sufren estos pueblos, la carne de vaca, muy utilizada entre los campesinos del noroeste argentino, prácticamente ha desaparecido en los platos diarios. Ha pasado a ser un artículo reservado para festividades, hasta tal punto que recopilando recetas que habitualmente llevan carne, como *empanadas* o *tamales*, los informantes obviaron mencionarla.

La caza también está relativamente limitada, por la ubicación de estos pueblos dentro de un parque nacional.

La combinación de factores tales como la deficiente calidad forrajera de los pastos, el inadecuado manejo y poco control sanitario del ganado, y las características genéticas del mismo, redundan en una baja producción de leche vacuna. Por ello, ésta se consume muy esporádicamente, generalmente en forma de *queso*.

RESULTADOS

Se presentan las plantas alimenticias ordenadas alfabéticamente, según su nomenclatura

científica; a saber: familia, género y especie. Para cada especie se menciona además el nombre vulgar entre paréntesis, partes utilizadas (*P.U.*) y aplicación en los platos regionales (*Aplic.*). Este último apartado se amplía en un apéndice donde se da una breve explicación de la preparación de dichos platos. Se incluye, además, la forma de obtención (*Obt.*), si es recolectada o cultivada. En este último caso, si no se especifica otra cosa, es en huertas y para autoconsumo. Si la especie es cultivada, se precisan detalles del área de origen (*Orig.*), o si es silvestre, de su distribución geográfica (*Dist.*); por último, se cita el material estudiado (*M.E.*). En la tabla 1 se encuentra la procedencia de las muestras.

ANNONACEAE

Rollinia occidentalis R.E. Fries (chirimoya)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Maduro, sin cocinar. *Obt.*: Se recolecta y consume ocasionalmente, cuando se encuentra en el campo; no se almacena. Algunos tienen una planta en sus huertas. *Orig.*: Centroamérica y Sudamérica; en Argentina, en Salta (LEGNAME, 1982; KILLEN & *al.*, 1993). *M.E.*: 1369 MCNS.

APIACEAE

Apium graveolens L. (apio)

P.U.: Hojas y pecíolos. *Aplic.*: En *sopas*, *guisos*, *locro*. *Obt.*: Cultivado; las semillas se pueden adquirir en los almacenes. *Orig.*: Europa y Asia (CANDOLLE, 1959). *M.E.*: 1447 M-MCNS.

Cuminum cyminum L. (comino)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Como condimento en *empanadas*, *tamales*, *locro*, *achojcha rellena*, *chorizos*, *morcillas*, *abierto*, carnes asadas y carnes de animales silvestres cazados. *Obt.*: Se vende molido y en grano en almacenes y mercados. *Orig.*: Europa y Asia (CANDOLLE, 1959). *M.E.*: 1593 M-MCNS.

Daucus carota var. *sativa* DC. (zanahoria)

P.U.: Raíz tuberosa. *Aplic.*: En *empana-*

TABLA I
REFERENCIAS DEL MATERIAL ESTUDIADO

Localidad	Leg.	Ejemplares
ARGENTINA: Salta, Dpto. Orán. Finca San Andrés	N. HILGERT (III-1996) N. HILGERT & V.C. HAMITY (VI-1996) H. HILGERT & M.L. LAMAS (III-1997)	1293, 1294, 1295, 1301, 1305 1353, 1359, 1363, 1369, 1373 1628, 1643, 1745, 1809
ARGENTINA: Salta, Dpto. Santa Victoria. Parque Nacional Baritú (PNB), Baritú	N. HILGERT (X-1994) N. HILGERT & P. ARENAS (IX-1996)	1055 1409, 1430, 1447, 1448, 1455, 1456, 1458
ARGENTINA: Salta, Dpto. Santa Victoria. PNB, Abra de Minas	N. HILGERT (X-1994)	1073, 1076, 1077, 1080, 1083, 1084
ARGENTINA: Salta, Dpto. Santa Victoria. PNB, Lipeo	N. HILGERT & S. LOMÁSCOLO (VI-1994) N. HILGERT (XI-1994) N. HILGERT & P. ARENAS (IX-1996) N. HILGERT (X-1996)	946, 952, 953, 961, 973, 991, 992, 994, 995 1102, 1103, 1107(a), 1338, 1339, 1341, 1342, 1344 1391, 1450, 1464, 1473, 1476, 1497, 1499, 1503, 1515, 1516, 1550, 1551, 1552, 1553, 1554, 1555, 1556, 1559, 1560, 1561, 1562, 1563, 1564 1525, 1566, 1569, 1570, 1574, 1581, 1583, 1589, 1590, 1591, 1592, 1648, 1649, 1650
ARGENTINA: Salta, Dpto. Santa Victoria. Los Toldos	N. HILGERT (X-1996)	1565, 1567, 1570, 1571, 1572, 1573, 1576, 1577, 1578, 1580, 1582, 1584, 1585, 1586, 1587, 1588, 1593, 1594, 1595
BOLIVIA: Dpto. Tarija, Bermejo, Mercado Central Dpto. Tarija, Mamora Dpto. Tarija, Tarija, Mercado Municipal	N. HILGERT & M.L. LAMAS (II-1996) N. HILGERT (X-1996) N. HILGERT & M. ENTROCASSI (VII-1997)	1623, 1641, 1645, 1646, 1647, 1651 1568, 1575 1907, 1908, 1910, 1911, 1912

das, sopas, guisos, locro, picante. *Obt.*: Cultivado o se puede comprar en mercados y almacenes. Las semillas se obtienen por intercambio entre vecinos, por compra o de los planes sociales. *Orig.*: Europa, norte de África y Asia (BAILEY, 1925). *M.E.*: 1594 M-MCNS.

Petroselinum crispum (Mill.) A.W. Hill (pe-rejil)

P.U.: Hojas y tallos. *Aplic.*: Condimento en *sopas, guisos, empanadas, locro, ají preparado*. *Obt.*: Cultivado. *Orig.*: Europa y

Asia (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1595 M-MCNS.

AQUIFOLIACEAE

Ilex paraguariensis St. Hilaire (yerba, yerba mate)

P.U.: Hojas y tallos tiernos. *Aplic.*: En infusiones, mate y *canelao*. *Obt.*: Se expende en almacenes y mercados como yerba mate molida, elaborada industrialmente. *Orig.*: Sudamérica, entre 18-30° S (PARODI, 1964). *M.E.*: 1565 M-MCNS.

ARACEAE

Colocasia esculenta (L.) Schott (papa balusa, gualusa)

P.U.: Raíz tuberosa. *Aplic.*: Pelada y hervida, en ensaladas o puré. *Frita*. *Obt.*: Cultivada. Según los informantes, hace 15 ó 20 años se comenzó a cultivar balusa, las raíces fueron traídas desde Bolivia. Probablemente esta nueva especie haya ocasionado la desaparición del cultivo de mandioca (*Manihot esculenta*) en la región. Se cultiva en Lipeo. *Orig.*: Oceanía y sudeste de Asia (GIACOMETTI & LEÓN, 1992). *M.E.*: 1566 MCNS.

ASTERACEAE

Chaptalia nutans (L.) Polak. (pelodilla, achicoria)

P.U.: Hojas. *Aplic.*: En ensaladas. *Obt.*: Se colecta justo antes de consumir. *Dist.*: América subtropical, en selvas (CABRERA, 1978). *M.E.*: 992 MCNS.

Eupatorium hookerianum Griseb. (hediondilla)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos maduros. *Obt.*: Recolección eventual, no se almacena. Consumida especialmente por los niños. *Dist.*: Sur de Bolivia y noroeste de Argentina; en selva y bosque montano (CABRERA, 1978). *M.E.*: 995 MCNS.

Lactuca sativa L. (lechuga)

P.U.: Hojas. *Aplic.*: En ensaladas. *Obt.*: Cultivada, las semillas se obtienen por intercambio, aporte de los planes sociales o compra en almacenes y mercados. *Orig.*: Egipto (CABRERA, 1978). *M.E.*: 1569 MCNS.

Smallanthus sonchifolia (Poepp. & Endl.) H. Robinson (yacón)

P.U.: Raíces tuberosas. *Aplic.*: Se consumen crudas o como dulce. *Obt.*: Cultivada en parcelas. En Baritú ya no se cultiva; en Lipeo aún sigue siendo cultivada por tres familias. Los pobladores dicen que su cultivo se ha

abandonado, porque los chanchos o cerdos los dañan. *Orig.*: Norte de Sudamérica, en regiones andinas (NRC, 1989). *M.E.*: 1809 MCNS.

Tagetes terniflora H.B.K. (suico)

P.U.: Flores y hojas. *Aplic.*: En infusiones como aromatizante, en maíz puimado o tostado. *Obt.*: Se recolecta justo antes de utilizarse. *Dist.*: América tropical y subtropical (CABRERA, 1978). *M.E.*: 1294 MCNS.

Vernonia squamulosa Hook. & Arn. (solterilla)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Se consume crudo. *Obt.*: De utilización casual, como golosina, principalmente por los niños. *Dist.*: Sur de Bolivia y noroeste de Argentina (CABRERA, 1978). *M.E.*: 1055, 1391 MCNS.

BASSELLACEAE

Ullucus tuberosus Lozano (papa lisa o papa verde)

P.U.: Tubérculos. *Aplic.*: En sopas, guisos, locro, picante y tistinchas. Se debe chancar y luego se cocina. *Obt.*: Principalmente por trueque con la gente del "cerro"; se puede comprar en los mercados bolivianos y más raramente en Los Toldos. *Orig.*: Región andina (ARBIZU & TAPIA, 1992). Se reconoce una variedad de tubérculos verdes y otra de rosados. *M.E.*: 1305 MCNS.

BRASSICACEAE

Brassica oleracea var. *capitata* L. (repollo)

P.U.: Hojas y tallos. *Aplic.*: En guisos, sopas, locro. *Obt.*: Cultivado; las semillas se consiguen de planes sociales o se compran en almacenes. *Orig.*: Mediterráneo (BOELCKE, 1987). Especie recientemente introducida en la región, se utiliza poco. *M.E.*: 1567 MCNS.

Raphanus sativus L. (rabanito)

P.U.: Raíz tuberosa. *Aplic.*: En guisos, sopas y ensaladas. *Obt.*: Cultivado; las semillas se compran o se obtienen de planes sociales.

Orig.: Europa y Asia (BOELCKE, 1987). Especie de reciente introducción. *M.E.*: 1588 M-MCNS.

BROMELIACEAE

Aechmea distichanta Lam. (taraca; el fruto choclo choclo)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Se come el fruto maduro. *Obt.*: Ocasionalmente durante recorridos por el campo; no se almacena ni transporta al hogar. LEVY HYNES (1994) lo cita bajo el nombre vernáculo "payo"; y en coincidencia con lo observado, menciona que los frutos son consumidos preferentemente por los niños a modo de golosina. *Dist.*: Centro y sur de Sudamérica (CASTELLANOS, 1945). *M.E.*: 1464, 1499 MCNS.

CANNACEAE

Canna sp. (achera del monte, achera cimarrona)

P.U.: Hojas. *Aplic.*: Las hojas se utilizan para *quepichar humita*, o disponiéndolas en el piso del horno para evitar que se ensucie la carne o el pan; también para envolver *mullape* de maíz y en la elaboración de *tabletas*, para que no se adhiera al molde. *Obt.*: Se traen rizomas del campo y se plantan en la huerta. Podría tratarse de la especie antes citada, pero en estado silvestre. Se prefiere el uso de sus hojas, porque son más amplias.

Canna edulis Ker-Gawl (achera, achera mansa, achira)

P.U.: Rizomas tuberosos. *Aplic.*: Se majan los rizomas y luego se hierven; o se hornean con *pan*. *Obt.*: Cultivada. *Orig.*: Regiones tropicales y subtropicales de Sudamérica (NRC, 1989). Según PARODI (1933) es un cultivo antiguo en la región. *M.E.*: 1648 MCNS.

CARICACEAE

Carica papaya L. (papaya)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos maduros. *Obt.*:

Cultivada en huerta. En Lipeo se helaron y no fueron repuestas. Los informantes de Baritú la mencionan cultivada en Porongal y Cidra, hasta hace unos veinte años. *Orig.*: Regiones subtropicales de Sudamérica (HIERONYMUS, 1930). Su uso no está vigente.

Carica quercifolia (St. Hil.) Hieron. (higo amarillo, higuera del monte)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos maduros. *Obt.*: Se recolectan o se planta en la huerta. Solo registrado en Lipeo. *Dist.*: Sudamérica, desde el sur de Perú hasta el norte argentino (NOVARA, 1992). *M.E.*: 1077 MCNS.

CHENOPODIACEAE

Beta vulgaris L. var. *cicla* L. (acelga)

P.U.: Hojas y pecíolos. *Aplic.*: En *guisos* y *sopas*. *Obt.*: Cultivado. Recientemente incorporada a la dieta. *Orig.*: Mediterráneo (GIUSTI, 1987). *M.E.*: 1586 M-MCNS.

var. *vulgaris* (remolacha)

P.U.: Raíz tuberosa. *Aplic.*: En *guisos* y *sopas*. *Obt.*: Cultivada; las semillas se compran o se obtienen del plan PRO-HUERTA. De reciente incorporación en la dieta. *Orig.*: Mediterráneo (GIUSTI, 1987). *M.E.*: 1585 M-MCNS.

Chenopodium quinoa Willd. (quiuna, quinoa)

P.U.: Semillas. *Aplic.*: Se lavan las semillas varias veces, hasta eliminar las saponinas, luego se muelen hasta obtener harina para *sopas* o *guisos*. *Obt.*: Trueque con la gente del "cerro" o compra en los mercados. *Orig.*: Región andina (NRC, 1989). *M.E.*: 1568 M-MCNS.

Las hojas de esta especie se consumían como verdura (HIERONYMUS, 1930; CÁRDENAS, 1989; HURRELL, 1989). Su cultivo en la actualidad se encuentra en decadencia (HUNZIKER, 1943; NRC, 1989). En el área de estudio no fructifica; se cultiva para elaborar *yista* para mascar coca.

Spinacia oleracea L. (espinaca)

P.U.: Hojas y pecíolos. *Aplic.*: En *sopas* y *guisos*. *Obt.*: La semilla se compra en mercados y almacenes y se cultiva. *Orig.*: Sudoeste de Asia (BAILEY, 1925; HIERONYMUS, 1930). *M.E.*: 1587 M-MCNS.

CONVOLVULACEAE

Ipomoea batatas (L.) Lam. (batata)

P.U.: Raíz tuberosa. *Aplic.*: Para dulces, se *guatía* en el horno; también se preparan *guisos* o *sopas*. *Obt.*: Cultivada. *Orig.*: América tropical y subtropical (BUCK, 1979). *M.E.*: 1649 MCNS.

CUCURBITACEAE

Citrullus lanatus (Thunb.) Mats. & Nak. (sandía)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Se come maduro. *Obt.*: Cultivado o por intercambio entre vecinos. Las semillas se compran en los mercados o se conservan de cosechas anteriores. *Orig.*: África (MARTÍNEZ CROVETTO, 1974). *M.E.*: 1570 MCNS.

Cucurbita ficifolia Bouché (cayote)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Se *guatía* al horno. Se preparan *dulces* o *sopas*. *Obt.*: Cultivado. *Orig.*: Región andina (LIRA SAADE & MONTES HERNÁNDEZ, 1992). *M.E.*: 1571 M-MCNS.

Cucurbita maxima Duchesne (zapallo)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: En *sopas*, *guisos*, *locro*, *pan dulce*. *Obt.*: Cultivado. *Orig.*: México y norte de Sudamérica (LIRA SAADE & MONTES HERNÁNDEZ, 1992). *M.E.*: 1572 M-MCNS.

Cucurbita moschata Duchesne (anco, angolino)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: En *guisos*, *sopas* y *pan dulce*. *Obt.*: Cultivado. *Orig.*: México (CÁRDENAS, 1949). *M.E.*: 1573 M-MCNS.

Cyclanthera pedata (L.) Schrad. (achoscha, achojcha)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frita, rellena o sola; rallada en *guisos* y *sopas*. En general no gusta mucho, solo la consumen algunas familias. *Obt.*: Cultivada cerca de alambrados o enramadas, para facilitar su recolección. *Orig.*: América tropical andina (MARTÍNEZ CROVETTO, 1974). *M.E.*: 1338, 1344 M-MCNS.

EUPHORBIAEAE

Manihot esculenta Crantz (mandioca)

P.U.: Raíz. *Aplic.*: Se hacía almidón, o hervía en *guisos* y *sopas*. *Obt.*: Ya no se siembra, pues según los pobladores es poco resistente a las heladas; ha sido reemplazada por la papa balusa (*Colocasia esculenta*). Puede adquirirse en mercados y almacenes. *Orig.*: Norte de Sudamérica, región amazónica (CLEMENT, 1992).

FABACEAE

Arachis hypogaea L. (maní)

P.U.: Semillas. *Aplic.*: Se tuestan en el horno, y después se prepara *aloja*, *sopa* y *guisos*. *Obt.*: Cultivado en parcelas. *Orig.*: Brasil, en el límite con Paraguay (KRAPOVICKAS & GREGORY, 1994). *M.E.*: 1651 M-MCNS.

Pachyrhizus ahipa (Weddell) Parodi (ajipa)

P.U.: Raíz tuberosa. *Aplic.*: Crudas o cocidas, después de expuestas varios días al sol. *Obt.*: Parece que se sembraba hace años; solo un informante señaló que su padre la cultivaba en una ladera con exposición oeste en Lippeo y la utilizaba para trueque con la gente del "cerro". Otros dijeron conocerla, porque algunas veces la compran en Tarija (Bolivia), pero no recuerdan que se haya sembrado en la zona. *Orig.*: Trópicos de Sudamérica (NRC, 1989). *M.E.*: 1908 M-INTAC.

Phaseolus lunatus L. (poroto grande)

P.U.: Semillas verdes o secas. *Aplic.*: *Empanadas*, *guisos*, *tamales*, *tistinchas*. *Obt.*: Se cultiva junto a plantas de maíz (*Zea mays*),

que actúan de tutor vivo para estas plantas de hábito voluble. *Orig.*: Sudamérica (RAGONESE & MARTÍNEZ CROVETTO, 1947). *M.E.*: 1341 M-MCNS.

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris* (poroto amarillo, blanco o chanchita, cejito, hotelero, morado, overo o guillador)

P.U.: Semillas verdes o secas. *Orig.*: Centroamérica y los Andes meridionales (SCHONHOVEN & VOYSEST, 1991; DEBOUCK, 1992). *M.E.*: 1340, 1550, 1551, 1552, 1553, 1554, 1555, 1556 M-MCNS.

Se reconocen los siguientes cultivares:

Poroto amarillo. *Aplic.*: Se utiliza en *guisos* y *sopas*. Se cultiva desde hace muchos años en la zona, hasta tal punto que al interrogar sobre su procedencia responden: "la semilla es de acá". Sin embargo, muy pocas familias lo conservan.

Poroto blanco, chanchita. *Aplic.*: Se siembra en prácticamente todas las huertas, dado que el color claro es muy valorado, no "tiñe" los alimentos. Además se cocina rápidamente y es de consistencia cremosa. Es uno de los más utilizados para *empanadas*, *tamales*, *guisos* y *sopas*.

Poroto hotelero. *Aplic.*: Se utiliza para preparar *tamales*, *empanadas*, *guisos* y *sopas*.

Poroto overo, poroto guillador. *Aplic.*: Las semillas fueron obtenidas en un mercado de Tarija (Bolivia). La característica de ser overo (color de melocotón) en general es poco estimada, porque da color oscuro a los alimentos preparados con ellos. Se utiliza para *guisos* y *sopas*.

Pisum sativum L. (arveja, alberja)

P.U.: Semillas frescas o secas. *Aplic.*: En *empanadas*, *tamales*, *guisos* y *sopas*. *Obt.*: Se siembra en parcelas. *Orig.*: Europa y Asia (BURKART, 1987). *M.E.*: 1450 MCNS.

Vicia faba L. (haba)

P.U.: Semillas frescas o secas. *Aplic.*: En *guisos*, *sopas*, *empanadas*, *tamales*, *tistinchas*. *Obt.*: La siembran casi todas las familias. *Orig.*: Europa y Asia (BURKART, 1987). *M.E.*: 1295 MCNS.

Vigna unguiculata (L.) Walpers (poroto cejito)

P.U.: Semillas y vainas frescas o semillas secas. *Aplic.*: En *guisos* y *sopas*. *Obt.*: Se siembra. *Orig.*: África subtropical (BURKART, 1952). *M.E.*: 1342 M-MCNS.

GUNNERACEAE

Gunnera apiculata Schindl. (Quirusilla, querusilla)

P.U.: Brotes tiernos. *Aplic.*: Se pelan y se maceran en azúcar. Como postre o merienda. De consumo ocasional. *Obt.*: Se recolecta en el "cerro", en verano. No se acostumbra llevar al "valle". *Dist.*: Sur de Bolivia y noroeste argentino (MOLINA, 1978). *M.E.*: 1745 M-MCNS.

JUGLANDACEAE

Juglans australis Griseb. (nogal)

P.U.: Semilla. *Aplic.*: Sola o acompañando al *mote pela* o al *queso*. Preparada como *aloja*. *Obt.*: Se recolecta de forma organizada, para consumo familiar y para hacer trueque con la gente del "cerro". Recurso muy valorado, ya que siempre se está hablando de "lo poco que dio la cosecha" de un determinado año. *Dist.*: Bolivia y noroeste de Argentina (CABRERA, 1976). *M.E.*: 1107(a) MCNS.

LAMIACEAE

Mentha sp. (yerba buena)

P.U.: Hojas. *Aplic.*: En la preparación de *morcilla* de vaca, mate y *diana*. *Obt.*: Se compra en mercados o se cultiva. *Orig.*: Europa y Asia (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1497 M-MCNS. Material estéril; según SCARPA & ARENAS (1996), podría tratarse de *M. spicata* L. y *M. × piperita* L.

Ocimum basilicum L. (albahaca)

P.U.: Hojas. *Aplic.*: Para condimentar las *banderas de quesillo* en Carnaval. Prácticamente no se utiliza como condimento, sí como ambientador en infusión. *Obt.*: Cultivado. *Orig.*: Asia y África (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1574 M-MCNS.

Origanum × applii (Domin) Boros (orégano)

P.U.: Hojas e inflorescencias. *Aplic.*: Como condimento en *guisos, sopas, tamales*. *Obt.*: Cultivado. *Orig.*: Región mediterránea (XIFREDA, 1983). *M.E.*: 1448 M-MCNS.

Satureja parvifolia (Phil.) Epling. (muña, muña muña)

P.U.: Tallos y hojas. *Aplic.*: Como aromatizante en la *diana*. *Obt.*: Se recolecta justo antes de utilizarse. *Dist.*: Región andina, desde Perú hasta el noroeste y centro de Argentina (PONTIROLI, 1993). *M.E.*: 1301 MCNS.

LAURACEAE

Cinnamomum zeylanicum Blume (canela)

P.U.: Corteza interna de los vástagos. *Aplic.*: Como aromatizante, para *panes dulces, canelao, vino caliente, anchi, dulce de yacón*. *Obt.*: Se compra en mercados y almacenes. *Orig.*: Sur de Asia (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1575 M-MCNS.

Laurus nobilis L. (laurel)

P.U.: Hojas secas. *Aplic.*: Como condimento en casi todos los *guisos, tamales* y *empanadas*. *Obt.*: Se compra en mercados y almacenes. *Orig.*: Región mediterránea (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1576 M-MCNS.

Persea americana Miller (palta)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Se consume en ensaladas, o en papilla con azúcar. *Obt.*: Se colecta, o se compra en mercados o almacenes. En parajes abandonados de Cidra y Porongal persisten viejas plantaciones. *Orig.*: América tropical (BAILEY, 1925). En Salta se encuentra naturalizada en el bosque montano (HARDID DE CHEDA, 1991). *M.E.*: 1650 MCNS.

LILIACEAE

Allium cepa L. (cebolla)

P.U.: Bulbos. *Aplic.*: En *empanadas, sopas, guisos, salsas, achojcha rellena, ají preparado, carnes asadas, picante, tamales, mor-*

cilla, humita, pire, tistinchas. *Obt.*: Se cultiva, o se adquiere en mercados y almacenes. *Orig.*: Sudoeste de Asia (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1577 M-MCNS.

Allium sativum L. (ajo)

P.U.: Bulbos. *Aplic.*: Como condimento en *guisos, sopas, tistinchas, ají preparado, carnes asadas, chorizos, empanadas, morcilla, picante, tamales*. *Obt.*: Se compra en mercados y almacenes y se cultiva. *Orig.*: Sur de Europa y centro de Asia (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1578 M-MCNS.

MORACEAE

Ficus carica L. (higo)

P.U.: Frutos. *Aplic.*: Crudo, en dulces y conservas en almíbar. *Obt.*: Se planta. En Lipeo se observaron en las huertas. En Baritú se obtienen por trueque con gente de Lipeo o los compran en almacenes y mercados. *Orig.*: Región mediterránea (PARODI, 1964; GEILFUS, 1994). *M.E.*: 1473 M-MCNS.

MUSACEAE

Musa × acuminata Colla (plátano, banana)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos crudos. *Obt.*: Según algunos informantes de Lipeo, tiempo atrás se producían plátanos o bananas en la región, pero luego se helaron las plantas y no fueron repuestas. Los pobladores de Baritú señalaron que hay en Cidra y Porongal y que suelen traer de allí. *Orig.*: Sur de Asia (KILLEEN & *al.*, 1993).

Según lo observado, es una fruta preciada, especialmente por los niños, quienes la consumen en la escuela; pero en general no se adquiere en los almacenes o mercados debido a que en su traslado se le ocasiona daños importantes.

MYRTACEAE

Amomyrtella guili (Speg.) Kausel (guayabo blanco)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos crudos. *Obt.*: Se recolecta esporádicamente y no se almacena

en el hogar. *Dist.*: Género monotípico de Argentina y Bolivia, que vive en la selva montana (KILLEEN & *al.*, 1993). *M.E.*: 1073 MCNS.

Eugenia uniflora L. (arrayán)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos crudos. No debe comerse en cantidad, porque da dolor de estómago. *Obt.*: Se recolecta en forma casual. *Dist.*: Sur de Sudamérica (POPENOE, 1939). *M.E.*: 973, 1100, 1503 MCNS.

Myrcianthes mato (Griseb.) McVaugh (guayabo morado)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos crudos. *Obt.*: Se recolectan eventualmente; no se almacenan ni se llevan al hogar. *Dist.*: Argentina, en la selva montana (ROTMAN, 1992). *M.E.*: 1076, 1516 MCNS.

Myrcianthes pungens (Berg) Legrand (mato)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Igual que la especie anterior. *Obt.*: Se recolecta eventualmente, durante las actividades del campo. Los niños lo consumen como golosina. *Dist.*: Sur de Sudamérica (ROTMAN, 1992). *M.E.*: 1570 MCNS.

Psidium guajaba L. (arazay)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos crudos. *Obt.*: Se recolectan esporádicamente, en recorridos por el campo; no se llevan al hogar ni se almacenan. *Dist.*: América tropical (GEILFUS, 1994). *M.E.*: 1525 MCNS.

Syzygium aromaticum (L.) Merr. & Perry (clavo de olor)

P.U.: Botón floral. *Aplic.*: En dulces y en el *canelao*. *Obt.*: Se compra en los mercados y almacenes. *Orig.*: Sur de Asia (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1580 M-MCNS.

OXALIDACEAE

Oxalis tuberosa Molina (oca)

P.U.: Tubérculos. *Aplic.*: En *Tortas*, *guisos* y *sopas*. Se exponen previamente al sol durante tres o cuatro días y luego se hierven. *Obt.*: Se compra o cambia a la gente del "ce-

rró". *Orig.*: Región andina (NRC, 1989). *M.E.*: 1293 M-MCNS.

El cultivo de esta especie se conoce desde tiempos remotos en América, habiendo una variedad rosada y otra amarilla (PARODI, 1935); ambas se observaron en la región estudiada.

PASSIFLORACEAE

Passiflora sp. (granada del campo, granadilla)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos crudos. *Obt.*: Se recolectan del campo, o se siembran en la huerta familiar. Muy apreciada, pero de uso esporádico. *Dist.*: Sur de Sudamérica. *M.E.*: 1515 M-MCNS.

PIPERACEAE

Peperomia blanda (Jacq.) H.B.K. (anís)

P.U.: Toda la planta. *Aplic.*: Como aromatizante en la leche, *canelao*, *diana*, *yerbiao*. *Obt.*: Se recolecta durante todo el año, justo antes de utilizarse. *Dist.*: Sur de Sudamérica (TRONCOSO, 1987). *M.E.*: 1353 MCNS.

Piper nigrum L. (pimienta)

P.U.: Frutos. *Aplic.*: Condimento en *guisos*, *picante*, *achoscha frita*, carnes asadas, *tamales*, *empanadas*, *tistinchas*. *Obt.*: Se compra en almacenes y mercados, en forma de drupas enteras o molidas. *Orig.*: India y región indomalaya (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1646 M-MCNS.

POACEAE

Hordeum vulgare L. (cebada)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Tostada y molida, se prepara en infusión, como sucedáneo del café. *Obt.*: Se compra o cambia con la gente del "cerro". Según expresaron algunos informantes, tiempos atrás todas las familias producían una pequeña parcela para consumo propio; es costumbre que se ha perdido en la región. *Orig.*: Norte de África y sudoeste de Asia (BURKART, 1969). *M.E.*: 1581 M-MCNS.

Oryza sativa L. (arroz)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: En *sopas* y *guisos*. Reemplaza a la papa (*Solanum tuberosum* ssp. *andigena*), cuando ésta es escasa. *Obt.*: Según algunos informantes de Baritú, se sembraba en Cidra, paraje ya mencionado anteriormente. Actualmente no se produce en la región, pero se adquiere en almacenes y mercados. *Orig.*: Asia tropical (BURKART, 1969). *M.E.*: 1582 M-MCNS.

Saccharum officinarum L. (caña dulce, azúcar)

P.U.: Tallos. *Aplic.*: a) como producto puro, mediante elaboración: *chancaca*, *miel de caña*, *guarapo*, *arrope* y *tabletas*; b) como ingrediente: *pan dulce*, *tortas*, *aloja de maní*, *yerbiao*, *anco*, *anchi*, *cayote guatiado*, *dulces*, *chicha*, *chircán*, *diana* y *mullape*. *Obt.*: Se cultiva. Hace algunos años se cultivaba lo suficiente como para cambiar con la gente del "cerro" y para el consumo familiar de todo el año. Actualmente son muy pocas las familias que la cultivan y la procesan en los trapiches domésticos. *Orig.*: Melanesia occidental -Nueva Guinea-, India, Cuba y Brasil son los países donde se cultiva a mayor escala en el mundo (PARODI, 1964; MATHON, 1981). *M.E.*: 1583 MCNS.

Triticum aestivum L. (trigo)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: En *frangollo*, trigo partido. *Obt.*: Se compra o cambia a la gente del "cerro". *Orig.*: Sudoeste de Asia (QUISEMBERRY & REITZ, 1967). *M.E.*: 1584 M-MCNS.

El cultivo de esta especie es común en los valles frescos y en el altiplano de la provincia de Jujuy, de donde proviene el material que adquieren los pobladores de Baritú y Lipeo.

Zea mays L. (maíz)

P.U.: Fruto. *Obt.*: Es el principal cultivo de la región, se produce para autoconsumo y para vender o cambiar. *Orig.*: México (MANGLES-DORF & MAC NEISH, 1964; PARODI, 1964; MATHON, 1981).

Es costumbre en la región efectuar un ritual propiciatorio para asegurar la cosecha: "Se

tiene que santiguar el maíz y bañarlo con agua bendita para que crezca bien y no lo arruine el viento y el gusano no lo coma. Para que la tormenta de repente no caiga en la *champa*, se pone una botellita con agua bendita, en el canto [borde] del monte enterradito un poco, y así pasa por otro lado".

var. amarillo chico (maíz morocho)

Aplic.: Se usa para *chicha*, *mullape*, *anchi*, *arrope*, *chircán*, *pan*, *tamales*, *espesao*, *guarapo*, *mote*, *humita*, *picante*, *pire*, *sanco*, *tistincha*, *ulpada*, *locro*; se muele en el molino. *M.E.*: 1559 BAA.

var. blanco y ocho rayas (maíz culli)

Aplic.: *Pire*, *sanco*, *chircán*, *ulpada*. *M.E.*: 1564 BAA.

var. chiriguano (maíz sauceño, pisin)

Aplic.: Para *tostado*, *pire*, *sanco*, *ulpada*, *locro*. *M.E.*: 1561 BAA.

var. ocho rayas (maíz overito, tucumano, blanco, cubano, capia)

Aplic.: Para *mote pela* es el preferido. *Pire*, *sanco*, *chircán*, *espesao*, *mullape*, *pan*, *anchi*, *arrope*, *chicha*, *guarapo*, *humita*, *tistinchas*, *ulpada*, *picante*, *tamales*. Para *chicha*, si no hay otra variedad mejor disponible. *M.E.*: 1562, 1563 BAA.

var. pinto × ocho rayas (maíz colorado)

Aplic.: *Pire*, *sanco*, *chircán*, *ulpada*. *M.E.*: 1560 BAA.

PODOCARPACEAE

Podocarpus parlatorei Pilg. (pino del cerro)

P.U.: Arilo del fruto. *Aplic.*: Se consume ocasionalmente; crudo. *Obt.*: Se recolecta. *Dist.*: Bolivia y norte de Argentina, en bosques montanos (NOVARA, 1993 a). *M.E.*: 1083 MCNS.

POLYGONACEAE

Muehlenbeckia tamnifolia Meisner (jazmín)

P.U.: Flores frescas y brotes foliares.

Aplic.: En infusiones para aromatizar la leche. *Obt.*: Se recolecta en flor. *Dist.*: Región andina (BAYON, 1995). *M.E.*: 1430 MCNS.

PUNICACEAE

Punica granatum L. (granada de Castilla)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Se comen las semillas carnosas del fruto desgranado, con azúcar, o además con vino tinto. *Obt.*: Se adquiere en mercados o almacenes. Según algunos informantes tiempo atrás vivía esta especie en Lipeo. Actualmente no se ha encontrado. *Orig.*: Asia y región mediterránea (PARODI, 1964). *M.E.*: 1628, 1643 M-MCNS.

ROSACEAE

Cydonia oblonga Mill. (membrillo)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Como dulce o desecado en rodajas delgadas (cacha). *Obt.*: Cultivado; no se observaron en Lipeo. *Orig.*: Región mediterránea (PARODI, 1964). *M.E.*: 1456, 1458 M-MCNS.

Malus sylvestris Mill. (manzana)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Fruta cruda o como mermelada. *Obt.*: Algunas familias tienen árboles en sus huertas, pero se usa poco, porque las manzanas son duras e insípidas. *Orig.*: Asia occidental (PARODI, 1964). *M.E.*: 1409 MCNS.

Prunus persica (L.) Batsch. (durazno blanco, amarillo y frisco)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Crudo, hervido en compota, o en *anchi*. *Obt.*: Cultivado, se compra o se adquiere por trueque. *Orig.*: China (PARODI, 1964). *M.E.*: 1455 MCNS.

Rubus imperialis Cham. & Schlecht. (mora)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: En *anchi*, solo o con azúcar. Se suele comer con pan; si se consume en exceso, produce indigestión. *Obt.*: Se recolecta. *Dist.*: Bolivia y Argentina (NOVARA, 1993b). *M.E.*: 991 MCNS.

RUBIACEAE

Coffea arabica L. (café)

P.U.: Semillas tostadas. *Aplic.*: En infusiones calientes y en el *canelao*. *Obt.*: No se produce en la zona. Se compra empaquetado en almacenes. *Orig.*: Bosques de Etiopía (MATHEON, 1981). *M.E.*: 1641 M-MCNS.

RUTACEAE

Citrus aurantifolia (Christm. & Panz.) Sw. (lima)

P.U.: Fruto y hojas. *Aplic.*: Cruda o en *dulces*; las hojas en infusión para preparar *yerbibao*. *Obt.*: Se plantó esta especie en Lipeo, en casi todos los huertos familiares. Es uno de los principales productos destinados a la venta en Los Toldos y al trueque con la gente del "cerro". *Orig.*: Sur de Asia y Oceanía (PARODI, 1964). *M.E.*: 1476 MCNS.

Citrus aurantium L. (naranja agria)

P.U.: Fruto completo; zumo. *Aplic.*: Para preparar *quesos*, refrescos, *dulce*, *anchi*, *canelao*, carnes asadas, *tabletas*. *Obt.*: Los frutos se recolectan alrededor de las viviendas cuando se necesitan. *Orig.*: Sur de Asia y Oceanía (PARODI, 1964). *M.E.*: 1589 MCNS.

Se utiliza como patrón o portainjerto para otros cítricos (PARODI, 1964); es probable que con ese objeto se haya introducido en la región, donde se halla naturalizada.

Citrus limon (L.) Burm (limón)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: El zumo es usado para la elaboración de *quesos*. Como condimento, en ensaladas y relleno de *empanadas*. En la preparación de infusiones. *Obt.*: Prácticamente todas las familias tienen árboles en su huerta. No se comercializa; lo producido es para consumo local. *Orig.*: Sur de Asia y Oceanía (PARODI, 1964). *M.E.*: 1590 MCNS.

Citrus medica L. (cidra)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Crudo, el fruto completo o el zumo, para refrescos. *Obt.*: Según parece, los árboles se helaron y murieron,

pero es un fruto que se recuerda y aún muy estimado. *Orig.*: Sur de Asia y Oceanía (PARODI, 1964). *M.E.*: 1623 M-MCNS.

Citrus sinensis (L.) Osbeck (naranja)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Crudo o en *dulces* y refrescos. *Obt.*: Al igual que con las limas, se plantaron en Lipeo en casi todas las huertas. Es uno de los principales productos de venta en Los Toldos y para trueque con la gente del "cerro"; tiene un valor comercial doble que el de la lima, por lo que es un recurso muy estimado. *Orig.*: Sur de Asia y Oceanía (PARODI, 1964). *M.E.*: 1591 MCNS.

SAPINDACEAE

Allophylus edulis (St. Hil) Radlkofer (chanchal, chalchal)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Fruto crudo. *Obt.*: Se recolectan esporádicamente. Consumidos principalmente por los niños, a modo de golosina. *Dist.*: Región andina de Sudamérica (KILLEEN & *al.*, 1993). *M.E.*: 1103, 1472 MCNS.

SAPOTACEAE

Chrysophyllum gonocarpum (M. & E.) Engler (aguaí)

P.U.: Frutos. *Aplic.*: Crudos, en compota o dulces. *Obt.*: Se recolectan los frutos recién caídos. *Dist.*: Sur de Sudamérica (HURRELL, 1989). *M.E.*: 1359 MCNS.

Según RAGONESE & MARTÍNEZ CROVETTO (1947), al ser consumidos en exceso los frutos crudos, producen irritación de las mucosas, por lo que se utilizan principalmente en la elaboración de dulces. Los pobladores del área estudiada los consumen después de varios días de haber sido recolectados.

SOLANACEAE

Capsicum annum L. (pimentón, pimiento)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Como condimento en *guisos*, *empanadas*, *tamales*, *humita*, embutidos, *sopas*, salsas, *espesao*, *picante*, *tistin-*

chas. *Obt.*: Se adquiere molido en paquetes o suelto, en mercados y almacenes. *Orig.*: Mesoamérica (CABRERA, 1983). *M.E.*: 1645 M-MCNS.

Capsicum eximium Hunziker (ají urpica, ulupica)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Como condimento en *guisos*, *empanadas*, *tamales*, *humita*, embutidos, *ají preparado*, *picante*. Muy raramente se utilizan frescos, porque son muy picantes; generalmente se hierven y se conservan en vinagre o aceite. Para su aplicación como condimento es suficiente muy poca cantidad del vinagre o aceite anteriormente preparados. *Obt.*: Se recolectan los frutos maduros de ejemplares silvestres o se cultiva. Suelen ser vendidos o cambiados en los mercados o a la gente del "cerro". *Dist.*: Centro y sur de Bolivia y noroeste de Argentina (CABRERA, 1983). *M.E.*: 1647 M-MCNS.

Capsicum frutescens L. (ají grande o colorado, ají vainilla)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Como condimentos en *guisos*, *empanadas*, *tamales*, *humita*, embutidos, *achojcha rellena*, *ají preparado*, *espesao*. *Obt.*: Se cultiva para vender o cambiar con la gente del "cerro". "Es bien picante y es el que más buscan los de arriba; se cambia por lana o dinero". Se secan al sol y se hacen atados. *Orig.*: Amazonia peruana y colombiana (SCARPA & ARENAS, 1996). *M.E.*: 1339, 1373, 1363 M-MCNS.

Cyphomandra betacea (Cav.) Sendt. (chilto)

P.U.: Fruto verde o maduro. *Aplic.*: En salsas, *dulces*, *achojcha rellena*, *ají preparado*, *empanadas*, *guisos*, *picante*, *tistincha*, o crudo. *Obt.*: Cultivado o se recolecta de ejemplares silvestres. Después de las nueces, este es el fruto silvestre más valorado. *Orig.*: Sur de Bolivia y noroeste de Argentina (NRC, 1989). *M.E.*: 961, 1084 MCNS.

Fue especie cultivada por los antiguos habitantes del Perú; actualmente hay plantaciones en Colombia, Ecuador, Haití y Nueva Zelanda (POPENOE, 1939; BOHS, 1989).

Lycopersicon esculentum Mill. (tomate)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: En salsas, ensaladas, *ají preparado*, *achojcha rellena*, *picante*, *empanadas*, *guisos*, *tistinchas*. *Obt.*: Se cultiva esporádicamente en huertos familiares. *Orig.*: Andes tropicales (PARODI, 1933). *M.E.*: 1592 MCNS.

CÁRDENAS (1989) refiere que el tomate no tiene buena reputación en las poblaciones andinas, lo que coincide con LEVY HYNES (1994) y con mis observaciones. Se incluye en la preparación de muchos alimentos, pero probablemente esto se deba a influencias culturales ajenas a la región.

Solanum sisymbriifolium Lam. (vila vila)

P.U.: Frutos. *Aplic.*: Se comen crudos. *Obt.*: Se recolecta eventualmente, pero no es un recurso importante; la consumen especialmente los niños a modo de golosina. *Dist.*: Sudamérica (CABRERA, 1979). *M.E.*: 994 MCNS.

Solanum tuberosum L. ssp. *andigena* (papa)

Se conocen las siguientes variedades:

Colorada, ralosa, radosa. Vienen de Tarija, Bolivia.

Bola, blanca abajeña, santafecina. Son las más frecuentes en el comercio en Los Toldos. Vienen de Orán, Salta.

Blanca, amarilla, churqueña, chorcoña, ojosa. Vienen del "cerro".

P.U.: Tubérculos. *Aplic.*: En la preparación de *humita*, *sopa*, *empanadas*, chanco al horno con papa hervida, *tamales*, *espesao*, *guisos*, *morcilla*, *picante*, *tistinchas*, *achojcha rellena*. Después del maíz (*Zea mays*), es el principal alimento en la región. *Obt.*: Se siembra en parcelas. Casi todas las familias cultivan, pero no les es suficiente para autoabastecerse, por lo que compran a la gente del "cerro" y en mercados o almacenes. *Orig.*: Región andina (CABRERA, 1979). *M.E.*: 1907, 1910, 1911, 1912 M-INTAC.

Las papas del "cerro" son muy estimadas debido a que son harinosas y resisten el almacenamiento más tiempo que las del "valle".

Las variedades más usadas son la colorada, churqueña y ojosa.

Vassobia breviflora (Stendt.) Hunziker (uchucho, pucanche)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Se comen crudos. *Obt.*: Se recolectan esporádicamente. Recurso aprovechado principalmente por los niños. *Dist.*: Sur de Sudamérica (CABRERA, 1979). *M.E.*: 946, 953 MCNS.

ULMACEAE

Celtis iguanea (Jacq.) Sarg. (tala)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos crudos. *Obt.*: Se recolectan eventualmente. *Dist.*: América templada y tropical (KILLEEN & *al.*, 1993). *M.E.*: 1102 MCNS.

VERBENACEAE

Duranta serratifolia (Griseb.) Kuntze (mocán, supar)

P.U.: Fruto. *Aplic.*: Frutos crudos. *Obt.*: Se recolectan esporádicamente. *Dist.*: América tropical y subtropical (TRONCOSO & BOTTA, 1993). *M.E.*: 952, 1080 MCNS.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

En total se registraron 91 especies de plantas, que se obtienen de diversos modos (tabla 2).

De las 26 especies nativas que se recolectan, solo dos son importantes en la dieta: "nueces" (*Juglans australis*) y "chilto" (*Cyphomandra betacea*); las restantes son un complemento esporádico, principalmente utilizados por los niños. Esto es característico de pueblos agroganaderos, que basan la obtención de alimentos en la producción y no en la recolección.

En la cocina regional intervienen solo 17 especies como ingredientes básicos, de las cuales las más frecuentemente consumidas son papa (*Solanum tuberosum* ssp. *andigena*), maíz (*Zea mays*), porotos (*Phaseolus* sp.), zapallo (*Cucurbita maxima*), trigo (*Triticum aestivum*)

TABLA 2
MODOS DE OBTENCIÓN DE LAS PLANTAS
UTILIZADAS EN LA ALIMENTACIÓN

	Especies nativas	Especies exóticas
Total	52	39
Recolectadas	26	—
Recolectadas y cultivadas	3	4
Cultivadas	10	22
Cultivadas y compradas	5	6
Compradas	8	9

y arroz (*Oryza sativa*). Se observa que las especies nativas continúan ocupando un papel preponderante en la dieta.

En cambio, de las diez especies registradas como ingredientes secundarios, solo dos son nativas. En general se trata de plantas que se han incorporado recientemente a la dieta. La mayoría de ellas se cultivan y se utilizan en la preparación de sopas o guisos, mezcladas con otros muchos ingredientes.

Se han registrado 21 especies utilizadas como condimento o aromatizante, de las que solo ocho son nativas. Esto podría reflejar la buena aceptación de la costumbre hispana de aderezar los alimentos. En esta categoría las más frecuentemente utilizadas son cebolla (*Allium cepa*), ajo (*Allium sativum*), comino (*Cuminum cyminum*) y ajíes (*Capsicum* sp.).

Una amplia variedad de frutos se consumen crudos u horneados, frecuentemente como postre. En este grupo hay 37 especies, de las que al menos 15 intervienen con frecuencia en la dieta, ya que son comunes en prácticamente todas las familias. La mayoría de ellas son exóticas. Las más importantes son: naranjas (*Citrus sinensis*), limas (*Citrus aurantifolia*) y limones (*Citrus limon*), seguidos de manzanas (*Malus sylvestris*), duraznos (*Prunus persica*), nueces (*Juglans australis*) y cayotes (*Cucurbita ficifolia*).

El azúcar molida o la "chancaca", obtenidas de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), son productos probablemente incorpo-

rados como consecuencia del trabajo en la zafra de los ingenios cercanos; tienen un amplísimo uso, ya que estos productos se utilizan para elaborar 24 recetas de un total de 56.

El descenso notable en la producción de caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), repercutió especialmente en la cocina regional, ya que trajo aparejado el abandono casi total de la elaboración de dulces, mermeladas y compotas, que eran utilizados para conservar alimentos perecederos. Pese al abandono mencionado, no se volvió a la costumbre nativa de utilizar la miel de abejas como edulcorante. Ello redundó en una disminución de la capacidad de conservar alimentos.

Las modificaciones producidas en el entorno social y cultural afectaron muchísimo a las costumbres alimentarias del lugar, reduciéndose ampliamente la variedad y calidad de la dieta. Ya no se cultivan determinadas especies, como ajípa (*Pachyrhizus ahipa*), arroz (*Oryza sativa*), mandioca (*Manihot esculenta*) y banana (*Musa × acuminata*). Prácticamente se ha abandonado el cultivo de yacón (*Smallanthus sonchifolia*), achojcha (*Cyclanthera pedata*) y achera (*Canna edulis*). De otras especies que sí se siguen cultivando, como porotos (*Phaseolus* sp.), maíz (*Zea mays*) y ajíes (*Capsicum* sp.), se ha reducido mucho el número de variedades utilizadas.

La compra de productos de la Puna es casi anecdótica, debido a la escasa contribución que representa a lo largo del año en la dieta, salvo las papas (*Solanum tuberosum* ssp. *andigena*), algunas variedades de maíz (*Zea mays*) y la carne de cordero (en sus distintas formas de conservación), todos ellos productos aún muy valorados.

Un fenómeno muy similar es descrito por TORRES & al. (1985), para la región de los Valles Calchaquíes, en Salta. Allí, los cambios económicos generales están produciendo en el campesinado una menor atención en la producción de alimentos para autoconsumo; se desarrollan actividades laborales distintas a las tendientes al autoabastecimiento, prefiriéndose obtener dinero y adquirir los alimentos necesarios. En los mercados o almacenes es raro observar muchos productos tradicionales. Esto, sumado a la mejor valoración de los

alimentos de consumo urbano, hace que producir y consumir ciertos artículos regionales sea impropio de un nivel social elevado. Esta situación está llevando paulatinamente al abandono de muchos alimentos, que son reemplazados generalmente por otros que llegan a la región con una carga atractiva debido a la oferta masiva de los mismos en los poblados próximos.

De las 91 especies citadas, 53 ya habían sido mencionadas para la región (LEVY HYNES, 1994). Sin embargo, en el referido trabajo, que abarca un área mayor a la ocupada por los parajes de Lipeo y Baritú, se citan 13 especies comestibles no observadas en el área estudiada. Probablemente éstas hayan sido registradas en localidades no incluidas en el presente trabajo.

APÉNDICE

VOCES, EXPRESIONES Y COMIDAS DE LA REGIÓN YUNGUEÑA

- Abierto.** Cordero recién carneado, limpio, deshuesado y condimentado con sal y comino. Conserva el cuero y la lana; se transporta enrollado.
- Achojcha frita.** Achojcha (*Cyclanthera pedata*, *Cucurbitaceae*) frita en grasa de cerdo o vacuna, condimentada con sal; se puede remojar previamente en huevo batido.
- Achojcha rellena.** Se ahuecan los frutos y se rellenan con una mezcla de cubos pequeños de papas hervidas, queso, tomate, cebolla, cubitos de carne y ají fritos. Se condimenta con pimienta, sal y comino, y se cocina en el horno o frito en grasa de cerdo o de vaca.
- Ají preparado.** Tomate o chilto, que se recolecta inmaduro y se mezcla con ají ulupica, ají grande, cebolla, perejil y vinagre y se deja macerar. Se pueden añadir ajo y aceite. Se utiliza como adobo de papa hervida, queso o puchero.
- Aloja de maní.** Se muele maní tostado y pelado y se hierve en agua. Cuando comienza a hervir se retira del fuego y se agrega agua hervida fría. Se deja fermentar un día. Para beberla se agrega *chancaca* o azúcar.
- Anchi.** Se hierve harina de maíz en agua, y cuando se forma una masa espesa se agrega jugo de naranja agria y azúcar o *chancaca*. Puede aromatizarse con canela. Se come frío.
- Anco** (*Cucurbita moschata*, *Cucurbitaceae*). Se hornea o hierve con un poco de azúcar; se come tibio, con pan.
- Arrope.** Se hierve harina de maíz en una olla de barro; cuando el maíz está blando, se cuele y a la infusión que resulta se le añade azúcar, *chancaca* o *miel de caña*. Se bebe frío. La parte sólida de esta preparación se utiliza para elaborar *anchi*.
- Banderas de quesoillo.** Queso, amasado en forma laminar, extendido sobre un soporte de madera, a modo de bandera.
- Canelao.** Infusión preparada con yerba mate en agua hervida, alcohol y azúcar; aromatizado con canela, clavo de olor, limón o naranja agria. Se bebe tibio o frío en festividades religiosas o durante trabajos rurales comunitarios. Se prepara además con otros ingredientes, como café, hoja de lima (en este caso se hierve poco, si no se pone amargo) o anís. Cuando se hace con yerba mate se le suele llamar *yerbiao*; la gente del "cerro" le dice *cachura* (licor).
- Cayote guatiado.** Cuando se termina de hornear pan, se colocan frutos de cayote (*Cucurbita ficifolia*, *Cucurbitaceae*) dentro del horno tibio; se dejan toda la noche, luego se pelan y se les agrega azúcar.
- Cerdo asado (al horno).** Se condimenta con sal, ajo, cebolla, comino, pimienta y jugo de naranja agria o limón; se macera por lo menos durante medio día y luego se hornea.
- Chalona.** Se llama así a la carne de cordero *charqueada*. El vocablo probablemente derive de *cchalla*, voz quechua que da idea de cosa delgada y seca (SOLÁ, 1975).
- Champa.** Campo cultivado (SOLÁ, 1975).
- Chancaca.** Se hierve el jugo de caña, batiéndolo permanentemente, hasta que comienza a formarse almíbar; luego se coloca en moldes y se deja enfriar.
- Chancar.** Golpear hasta resquebrajar, majar, machacar (SOLÁ, 1975).
- Charquear.** Hacer *Charqui* o *Charque*. Se corta la carne en tiras delgadas, se sala y se pone a secar al sol. Es la forma de preparar la carne para ser conservada.
- Chicha.** Es una bebida fermentada que se obtiene de la mezcla de harina de maíz cocida con harina de maíz cruda, azúcar o *chancaca* y agua hervida. Se revuelve bastante y luego se cuele. La infusión resultante se hierve durante un día completo y luego se pone a fermentar de tres a seis días. Se prepara especialmente para Carnaval y para las fiestas religiosas más importantes; también es parte del pago por el trabajo realizado en las *mingas*. Es la bebida más preciada en la región.

- Chircán.** Se remoja maíz y se muele con la *cutana*; la pasta resultante se cocina en un *tiesto*, haciendo harina cocida o tostada. Luego se echa en un jarro y se agrega agua hirviendo; se cocina unos minutos más agregando azúcar o *chancaca*. Años atrás preparaban esta comida con frecuencia para tomar como desayuno o merienda; ahora ya no.
- Chorizos.** Se pica carne charqueada y se macera unas horas con comino, ajo y vinagre. Luego se embute. Este tipo de preparación para conservar la carne es preciada, pero poco utilizada, dada su complicada elaboración.
- Cutana.** Piedra plana en la que se muele. Del quechua: *cutani*, moler (SOLÁ, 1975).
- Diana.** Se hierva leche de vaca, se endulza con azúcar, *miel de caña* o *chancaca*, se deja templar y se añade alcohol. Se puede agregar anís (*Peperomia blanda*, *Piperaceae*), muña (*Satureja parviflora*) o yerba buena para aromatizar.
- Dulce de cayote.** Se cortan cayotes en cubitos; se les agrega azúcar o *chancaca*, canela en rama y clavo de olor. Se deja reposar durante una noche y se cocina hasta que adquiera una tonalidad dorada.
- Dulce de chilto** (*Cyphomandra betacea*, *Solanaceae*). Se pelan los frutos y se hierven con agua. Cuando se consume el jugo, se pone azúcar o *chancaca* y clavo de olor. Se come con pan para acompañar el té.
- Dulce de naranja.** Se cortan las frutas en cubos pequeños y se mezclan con azúcar o *chancaca*; se deja reposar durante una noche. Luego se cocina hasta que queda seco y se vierte en moldes de madera; se deja endurecer. Luego se vende o se obsequia.
- Dulce de yacón** (*Smallanthus sonchifolia*, *Asteraceae*). Se ponen al sol durante tres o cuatro días; después se pelan y se hierven con un poco de azúcar o *chancaca* y canela o clavo de olor. Se cocina hasta que se forma una pasta homogénea y consistente.
- Empanadas.** Masa hecha con grasa de cerdo, harina de trigo, huevo y agua; ésta se rellena con papas hervidas cortadas en cubos, cebolla frita, queso, carne frita, ají frito, pimienta, tomate, comino y sal. Cuando no se dispone de carne, se toma con porotos y habas.
- Espesao o frangollo.** Guisado de carne (vaca, oveja o cerdo), cebolla y ají picados, papas o zapallo, habas o porotos y maíz molido. El maíz lo espesa; por eso se llama espesao.
- Guarapo de caña.** Bebida fermentada, preparada con *miel de caña*, broza de *chicha* (se llama turbio: son restos sólidos de harina de maíz que se depositan en el fondo de las tinajas donde se fermenta la *chicha*) y agua hervida y enfriada. Se deja fermentar un día y se consume; si transcurre más tiempo, se vuelve amargo. Se hace para las fiestas de San Pedro y Santa Isabel.
- Guatía.** Del quechua *huatiyay*: asar al rescoldo; en la región este vocablo significa cocer al horno (SOLÁ, 1975).
- Guiso de camote o batata.** Guiso elaborado con cebolla, ajo y ají fritos en grasa de cerdo, junto con porotos, arvejas, habas, tomate o chilto, camote o batata en cubos y arroz.
- Guiso de papa verde.** Se hierven papas verdes machacadas y papas con cáscara; se pelan una vez cocidas y se agregan al preparado base de los guisos ya descritos.
- Guiso de zapallo.** Se pica zapallo (*Cucurbita maxima*, *Cucurbitaceae*) crudo, se fríen carne y cebolla y se agrega el zapallo, después fideo o arroz; se condimenta con sal, comino, pimienta y ají.
- Humita.** Se separan los granos de choclo o maíz inmaduro con un cuchillo y se muelen en la piedra hasta obtener una pasta fina; luego se agregan sal, grasa, pimentón y bastante cebolla. Esa pasta se envuelve en chala o brácteas del maíz y se hierva u hornea.
- Jugo de caña.** Zumo que resulta de pasar la caña de azúcar por el trapiche. Se utiliza para preparar *miel de caña* o *chancaca*. Se puede mezclar con jugo de naranja agria o de limón y beberse fresco.
- Locro.** Guisado de maíz remojado y pelado, junto con distintas clases de porotos; esa mezcla se cocina con carne de vaca o de cerdo cortada, zanahoria, repollo, papa verde y zapallo.
- Maíz tostado.** Se hierva maíz en agua junto con flores de suico (*Tagetes terniflora*, *Asteraceae*); se cuele y se deja secar. Luego se fríe en aceite o grasa hasta que se pone dorado y los granos se revientan un poco. Se añade sal o azúcar. Se usa para el almuerzo, para el té o para acompañar a la sopa como pan.
- Maní tostado.** Se tuestan las vainas en el horno; luego se pelan y muelen las semillas. La pasta resultante se agrega a la sopa con carne y papa, o se utiliza para preparar *aloja de maní*.
- Miel de caña.** Se hierva jugo de caña a punto de caramelo. Se utiliza para acompañar al *pan*, para agregar en el *anchi*, o para endulzar bebidas e infusiones. Tiempo atrás se producía para cambiar con la gente del "cerro".
- Minga.** Encargar un trabajo manual. Alquilar gente. Pedir un favor (SOLÁ, 1975).
- Morcilla.** Se pican carne de cerdo o vaca y grasa del mismo origen; se mezcla con sangre, papas, cebollas, ajo, comino y yerba buena. Se embute, se ata ligeramente y se hierva. Cuando está cocida, se prensa con algo pesado.

- Mote.** Granos de maíz capia, remojados en agua caliente y cenizas. Al poco rato se frota dichos granos sobre la *cutana* hasta que se pelan, después se deja expuesto al aire para que los restos de epidermis se vuelen. Según los informantes antes se utilizaban morteros para pelar los granos. Se utiliza en vez de *pan*.
- Mote con chicharrón.** Chicharrón son los restos de carne y cartílagos que resultan de derretir y luego filtrar la grasa vacuna o de cerdo. Éstos se condimentan con sal y se comen con mote y nueces. Comida muy preciada que es común después de haber sacrificado un animal.
- Mullape.** Se hace con harina de maíz gruesa, molida a mano. Se mezcla con grasa, cebolla y sal o azúcar y se hornea envuelto en chala o brácteas del maíz. También puede prepararse con maíz inmaduro molido. Es para comer directamente, caliente o frío; también se puede almacenar hasta una semana.
- Pan.** Hecho con harina de trigo, mezclada con parte de harina maíz, levadura, grasa o aceite y sal. En verano, cuando hay maíz inmaduro (choclo) fresco, se muele y se añade a la harina, con lo que el pan resulta algo dulce.
- Picante de mote pela.** Guisado hecho con librilla, mondongo o vísceras de vaca, papa verde (*Ullucus tuberosus*, *Bassellaceae*) y papa hervidas con cáscara, mote pelado con cenizas. Se pica la carne un poco más grande que para las *empanadas*. Se pelan y aplastan ligeramente las papas. Se condimenta con ají uropica, comino, pimentón, tomate, cebolla, ajo, zanahoria. Se agrega agua. También puede prepararse con vísceras y menudencias de cordero, mote pelado con cenizas, papa hervida con cáscara, se pica y se fríe tripa con papa, pimienta, comino, pimentón con salsa de tomate y cebolla.
- Piri o pire.** Preparado de harina de maíz tostada y agua, que se mezcla con cebolla frita en bastante aceite o grasa. El plato queda como una sopa. Puede condimentarse con sal, azúcar o con ambas.
- Puchero.** Carne que se cocina en pedazos grandes dentro de una sopa.
- Puimar.** Remojar y hervir maíz en agua con sal, a la que se añadieron hierbas aromáticas y/o medicinales. Después se tuesta.
- Quepichar.** Envolver adecuadamente algo para ser cargado a la espalda. Envolver una cosa, hacer un nudo para sujetar un cobertor (SOLÁ, 1975).
- Queso.** Mezcla de leche con un preparado que se denomina fuerte; este consiste en un macerado del cuajo de vaca u oveja, con limón o naranja agria y sal. Luego se separa el tierno (cuajada), se prensa en cinchones y se deja secar dos o tres días. Este alimento es importantísimo en las fiestas de Carnaval.
- Sanco.** Semejante al *pire*, pero hecho con harina sin tostar y además al agua se le agrega un poco de leche.
- Sopa de cayote.** Se hierven verduras, junto con maní tostado y molido, cayote cortado en trozos pequeños y *chalona* machacada, finamente cortada. Se condimenta con sal y comino.
- Sopa de maní.** Se hierven en agua mote pelado, carne de vaca o de cordero, papas peladas, zanahorias, semillas de maní sin tostar peladas y molidas. Se condimenta con ají, pimentón, comino y sal.
- Sopa de zapallo.** Como la sopa de cayote pero con zapallo como ingrediente principal.
- Tabletas.** Jugo de caña que se hierve con naranja agria cortada, o el jugo solamente. Cuando la mezcla espesa, se vierte en moldecitos y se deja enfriar hasta que endurece. Antes se vendía a la gente del "cerro".
- Tamales.** Maíz pelado con cenizas, hervido y molido. Esta pasta se mezcla con grasa de cerdo y sal. Se obtiene una masa blanda, que se hace como una bolita, la cual va a envolver un relleno preparado con porotos, papas, cebolla, ají y pimienta. La pasta con su relleno se envuelve de modo semejante a la *humita*. Se hierve durante una hora aproximadamente. El relleno también puede llevar carne.
- Tiesto.** Restos de una olla de barro partida.
- Tistinchas o tijincha.** Guisado preparado con mazorcas, a las que se extrajeron tres hileras alternadas de granos. Se agregan patas, cabezas y cogotes de vaca o cordero, habas, porotos, tomates o chiltos, cebollas, ajíes, papas verdes y papas. Se hierve durante toda una noche. Se prepara especialmente para el 1 de agosto, día de la Pachamama.
- Torta de oca** (*Oxalis tuberosa*, *Oxalidaceae*). Oca hervida, pelada y hecha puré; se le agrega azúcar, aceite y un poco de harina de trigo. Se hornea.
- Torta de pan.** Masa elaborada con harina de trigo, huevos, leche, clavo de olor, azúcar y levadura. Estos panes se hacen también con un poco de harina de maíz, para la festividad de Todos los Santos.
- Trigo pelado.** Se pela en la *cutana*, previamente remojado en agua caliente. Se deja secar y se utiliza en una preparación similar al loco.
- Ulpada.** Bebida preparada con harina tostada, azúcar y agua.
- Vino caliente.** Vino blanco o tinto, se hierve con canela, azúcar y jugo de naranja dulce.

Yista. Polvo preparado con cenizas de algunas plantas. Utilizado como estimulante de la salivación durante el consumo de coca (*Erythroxylum coca*, *Erythroxylaceae*).

AGRADECIMIENTOS

Dedico este trabajo a los pobladores de Lipeo y Baritú, agradeciéndoles su valiosa colaboración, paciencia y buena disposición; sin ellas no hubiese sido posible.

Agradezco a Pastor Arenas sus orientaciones y el haber corregido el manuscrito; a Roberto Neumann, el haberme facilitado bibliografía y corregido el manuscrito. Ambos efectuaron valiosas observaciones que lo enriquecieron. A Lázaro Novara y a Julián Cámara Hernández, su colaboración en la tarea de determinación del material de herbario. A la Administración de Parques Nacionales y especialmente a los Guardaparques del Parque Nacional Baritú: Fernando Dobrotinich y su esposa Ximena Garibaldi, Matías Entrocassi, Firmo y Atilio Quiroga; a Ángel, encargado del Puesto Sanitario de Lipeo; a los maestros de Lipeo, Sandra y Rodolfo, y a Mariquena, directora de la escuela de Baritú, y a su familia, por todo el apoyo brindado en las tareas de campo.

Asimismo agradezco a Alejandro Brown, Alfredo Pais y Ana Levy Hynes el apoyo logístico y orientación durante la realización del primer trabajo de campo. A Silvia Lomáscolo, su ayuda durante la misma campaña. Finalmente, a Guillermo Gil, sus reiteradas revisiones y apreciaciones que mejoraron la presentación de los resultados.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBECK, M.E. (1994). La Quebrada de Humahuaca en el intercambio prehispánico. In: M.E. Albeck (ed.), *Taller de costa a selva. Producción e intercambio entre los pueblos agroalfareros de los Andes Centro Sur*: 117-132. Instituto Interdisciplinario Tilcara.
- ARBIZU, C. & M. TAPIA (1992). Tubérculos andinos. In: J.E. Hernández Bermejo & J. León (eds.), *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*: 147-177. FAO, Roma.
- BAILEY, L.H. (1925). *Manual of Cultivated Plants*. The Macmillan Company.
- BAYON, N.D. (1995). Polygonaceae. *Aportes Bot. Salta*, ser. Flora 3: 40.
- BOELCKE, O. (1987). Cruciferae. In: A. Burkart (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)* 6(3): 358-414. Buenos Aires.
- BOHS, L. (1989). Ethnobotany of the Genus *Cyphomandra* (Solanaceae). *Econ. Bot.* 43: 143-163.
- BUCK, H.T. (1979). Convolvulaceae. In: A. Burkart (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)* 6(5): 148-194. Buenos Aires.
- BURKART, A. (1952). *Las leguminosas argentinas, silvestres y cultivadas*. ACME Agency. Buenos Aires.
- BURKART, A. (1969). Poaceae. In: A. Burkart (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)* 6(2): 551. Buenos Aires.
- BURKART, A. (1987). Leguminosae. In: A. Burkart (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)* 6(3): 442-738. Buenos Aires.
- CABRERA, A.L. (1976). *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*. ACME 2: 85. Buenos Aires.
- CABRERA, A.L. (1978). Compositae. In: A.L. Cabrera (ed.), *Flora de la Provincia de Jujuy (República Argentina)* 13(10): 726. Buenos Aires.
- CABRERA, A.L. (1979). Solanaceae. In: A. Burkart (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)* 6(5): 346-452. Buenos Aires.
- CABRERA, A.L. (1983). Solanaceae. In: A.L. Cabrera (ed.), *Flora de la Provincia de Jujuy (República Argentina)* 13(8): 292-493. Buenos Aires.
- CANDOLLE, A. DE (1959). *Origin of cultivated plants*. Hafner Publishing. New York.
- CÁRDENAS, M. (1949). Las plantas alimenticias nativas de los Andes. *Folia Univ., Cochabamba* 3: 102-119.
- CÁRDENAS, M. (1989). *Manual de Plantas Económicas de Bolivia*. Ed. Los Amigos del Libro.
- CASTELLANOS, A. (1945). In: H.R. Descole & M. Lillo (ed.), *Genera et Species Plantarum Argentinae* 3: 107-382. Tucumán.
- CLEMENT, C.R. (1992). Los cultivos de la Amazonia y Orinoquia: origen, decadencia y futuro. In: J.E. Hernández Bermejo & J. León (eds.), *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*: 193-201. FAO, Roma.
- DEBOUCK, D.G. (1992). Frijoles (*Phaseolus* spp.). In: J.E. Hernández Bermejo & J. León. (eds.), *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*: 45-60. FAO, Roma.
- GEILFUS, F. (1994). El árbol al servicio del agricultor. *Manual de Agroforestería para el desarrollo Rural 2*. Guía de especies. ENDA-CARIBE. Turrialba, Costa Rica.
- GIACOMETTI, D. & J. LEÓN (1992). Yautía o malanga (*Xanthosoma sagittifolium*). In: J.E. Hernández Bermejo & J. León (eds.), *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*: 253-258. FAO, Roma.
- GIUSTI, L. (1987). Chenopodiaceae. In: A. Burkart (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)* 6(3): 137-159. Buenos Aires.
- HARDID DE CHEDA, M. (1991). Lauraceae. *Aportes Bot. Salta*, ser. Flora 1: 7.
- HIERONYMUS, J. (1930). *Plantas diafóricas. Flora Argentina*. Ed. Atlántida, Buenos Aires. 2.ª edición.
- HUECK, K. (1978). *Los bosques de Sudamérica. Ecología, composición e importancia económica*. Sociedad Alemana de Cooperación Técnica.
- HUNZIKER, A. (1943). Las especies alimenticias de *Amaranthus* y *Chenopodium* cultivadas por los indios de América. *Revista Argentina Agron.* 10: 297-354.
- HURRELL, J.A. (1989). *Interpretación de relaciones en ecología a partir de la noción de sistema. Para el referente empírico Santa Victoria e Iruya (Salta, Argenti-*

- na). Tesis doctoral núm. 548, tomo 3, anexo. Museo de Ciencias Naturales, Universidad Nacional de La Plata.
- KILLEEN, T.J., E.E. GARCÍA & S.G. BEČEK (1993). *Guía de árboles de Bolivia*. Herbario Nacional de Bolivia & Missouri Botanical Garden.
- KRAPOVICKAS, A. & W.C. GREGORY (1994). Taxonomía del género *Arachis* (Leguminosae). *Bonplandia* 8: 1-186.
- LEGNAGE, P.R. (1982). Árboles indígenas del noroeste argentino. *Opera Lilloana* 34: 226.
- LEVY HYNES, A. (1994). *Uso de las plantas por las comunidades campesinas de las Yungas del extremo norte de Argentina*. Curso de entrenamiento de la carrera de Ciencias Biológicas. Orientación Botánica. Universidad Nacional de Tucumán. Informe inédito.
- LIRA SAADE, R. & S. MONTES HERNÁNDEZ (1992). Cucúrbitas (*Cucurbita* spp.) In: J.E. Hernández Bermejo & J. León (eds.), *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*: 45-60. FAO, Roma.
- MANGLESORF, R.S. & W.C.G. MAC NEISH (1964). Domestication of Corn. *Science* 143: 538-545.
- MARISCOTTI, A.M. (1959). La alimentación típica en la Quebrada de Humahuaca y la Puna y algunas interesantes costumbres con ella relacionadas. *Revista Educación, La Plata* 4: 387-396.
- MARTÍNEZ CROVETTO, R. (1974). Cucurbitaceae. In: A. Burkart (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)* 6(6): 63-94. Buenos Aires.
- MATHON, C.C. (1981). *L'origine des plantes cultivées. Phytogéographie appliquée*. Masson. Paris.
- MENÉNDEZ, M.A. (1979). Finca El Porongal. Departamento Santa Victoria, Provincia Salta. Cat. núms. 146 y 223. *Fotomapa*. Esc. 1:50.000.
- MERLINO, R.J. & M.A. RABEY (1978). El ciclo agrario ritual en la Puna Argentina. *Relaciones Soc. Argentina Antropología* 12: 47-70.
- MOLINA, A.M. (1978). El género *Gunnera* en la Argentina y el Uruguay. *Darwiniana* 21: 473-489.
- NATENZON, C.E. (1993). *Áreas protegidas, asentamientos locales y desarrollo: el caso del Parque Nacional Baritú*. Instituto de Geografía. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Informe inéd.
- National Research Council (NRC) (1989). *Lost Crops of the Incas. Little-known plants of the Andes with promise for worldwide cultivation*. National Academy Press, Washington.
- NOVARA, L.J. (1992). Caricaceae. *Aportes Bot. Salta*, ser. Flora I: 14.
- NOVARA, L.J. (1993a). Podocarpaceae. *Aportes Bot. Salta*, ser. Flora I: 5.
- NOVARA, L.J. (1993b). Rosaceae. *Aportes Botánicos de Salta*, ser. Flora II: 44.
- PARODI, L.R. (1933). Notas preliminares sobre plantas sudamericanas cultivadas en la provincia de Jujuy. *GAEA, Anales Soc. Argentina Estud. Geográficos* 4: 19-28. Buenos Aires.
- PARODI, L.R. (1935). Relaciones de la agricultura prehispánica con la agricultura argentina actual. Observaciones generales sobre la domesticación de las plantas. *Anales Acad. Nac. Agron. Veterinaria* 1: 115-167. Buenos Aires.
- PARODI, L.R. (1964). *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*. ACME, Buenos Aires.
- PODERTI, A. (1995). Del comer y el beber en la literatura de Salta. In: C. Bonduri & L. Frigerio (eds.), *Salta a la Olla*. Memoria Popular: 115-121. Ediciones Salteñas para el Recuerdo.
- PONTIROLI, A. (1993). Labiatae. In: A.L. Cabrera (ed.), *Flora de la Provincia de Jujuy (República Argentina)* 13(9): 117-155. Buenos Aires.
- POPENOE, W. (1939). *Manual of Tropical and Subtropical fruits* 1: 474. New York.
- QUISEMBERRY, K.S. & L.P. REITZ (1967). Wheat and Wheat Improvement. *Agronomy* 13: 560.
- RAGONESE, A.E. & R. MARTÍNEZ CROVETTO (1947). Plantas indígenas de la Argentina con frutos o semillas comestibles. *Revista Invest. Agríc.* 1: 147-216.
- RAMADORI, D.E. (1991). Sucesión secundaria en bosques montanos del noroeste argentino. *Informe International Foundation for Science*.
- REBORATTI, C. (1996). *Sociedad, ambiente y desarrollo regional en la alta cuenca del río Bermejo*. Instituto de Geografía. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires.
- ROTMAN, A. (1992). Myrtaceae. *Aportes Bot. Salta*, ser. Flora I: 10.
- SÁNCHEZ, S. & G. SICA (1994). Entre la Quebrada y los Valles. Intercambio y producción, siglos XVI y XVII. In: M.E. Albeck (ed.), *Taller de costa a selva. Producción e intercambio entre los pueblos agroalfareros de los Andes Centro Sur*: 133-151. Instituto Interdisciplinario Tilcara.
- SCARPA, G.F. & P. ARENAS (1996). Especies y colorantes en la cocina tradicional de la Puna jujeña (Argentina). *Candollea* 51: 483-514.
- SOLÁ, J.V. (1975). *Diccionario de Regionalismos de Salta*. Ed. Plus Ultra.
- TORRES, G.F., M.C. BIANCHETTI & M.E. SANTONI (1985). La dieta de los campesinos del Valle Calchaquí y de la Puna y sus determinantes culturales. *Kallawayá, serie monográfica* 1: 46. Salta-La Plata.
- TRONCOSO, N.S. (1987). Piperaceae. In: A. Burkart (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)* 6(3): 2-6. Buenos Aires.
- TRONCOSO, N.S. & S.M. BOTTA (1993). Verbenaceae. In: A.L. Cabrera (ed.), *Flora de la Provincia de Jujuy (República Argentina)* 13(9): 1-117. Buenos Aires.
- VAN SHOONHOVEN, A. & O. VOYSEST (1991). *Common Beans*. CABI-CIAT.
- VAVILOV, N.I. (1931). México and Central America as the principal centre of origin cultivated plants of New World. *Bull. Appl. Bot. Gen. Plant Breeding* 26: 135-199.
- VAVILOV, N.I. (1951). *Estudio sobre el origen de las plantas cultivadas*. ACME Agency.
- XIFREDA, C.C. (1983). Sobre oréganos cultivados en Argentina. *Kurtziana* 16: 133-148.
- ZARDINI, E. & M.L. POCHEITINO (1983). Resultados de un viaje etnobotánico al Norte de Salta (Argentina). *IDIA* 108-121.