ResearchGate

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: https://www.researchgate.net/publication/259296015

Biota Rioplatense XIV. Hortalizas: verduras y legumbres

Book · October 2009

CITATIONS
13

READS
7,472

4 authors, including:



Julio Alberto Hurrell
Universidad Nacional de La Plata
207 PUBLICATIONS **692** CITATIONS

SEE PROFILE



Gustavo Delucchi
Universidad Nacional de La Plata
239 PUBLICATIONS **409** CITATIONS

SEE PROFILE



María Lelia Pochettino
Universidad Nacional de La Plata
84 PUBLICATIONS **943** CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:

Plantas naturalizadas de la Argentina View project

Plantas cultivadas de la Argentina View project

All content following this page was uploaded by Gustavo Delucchi on 29 May 2014.

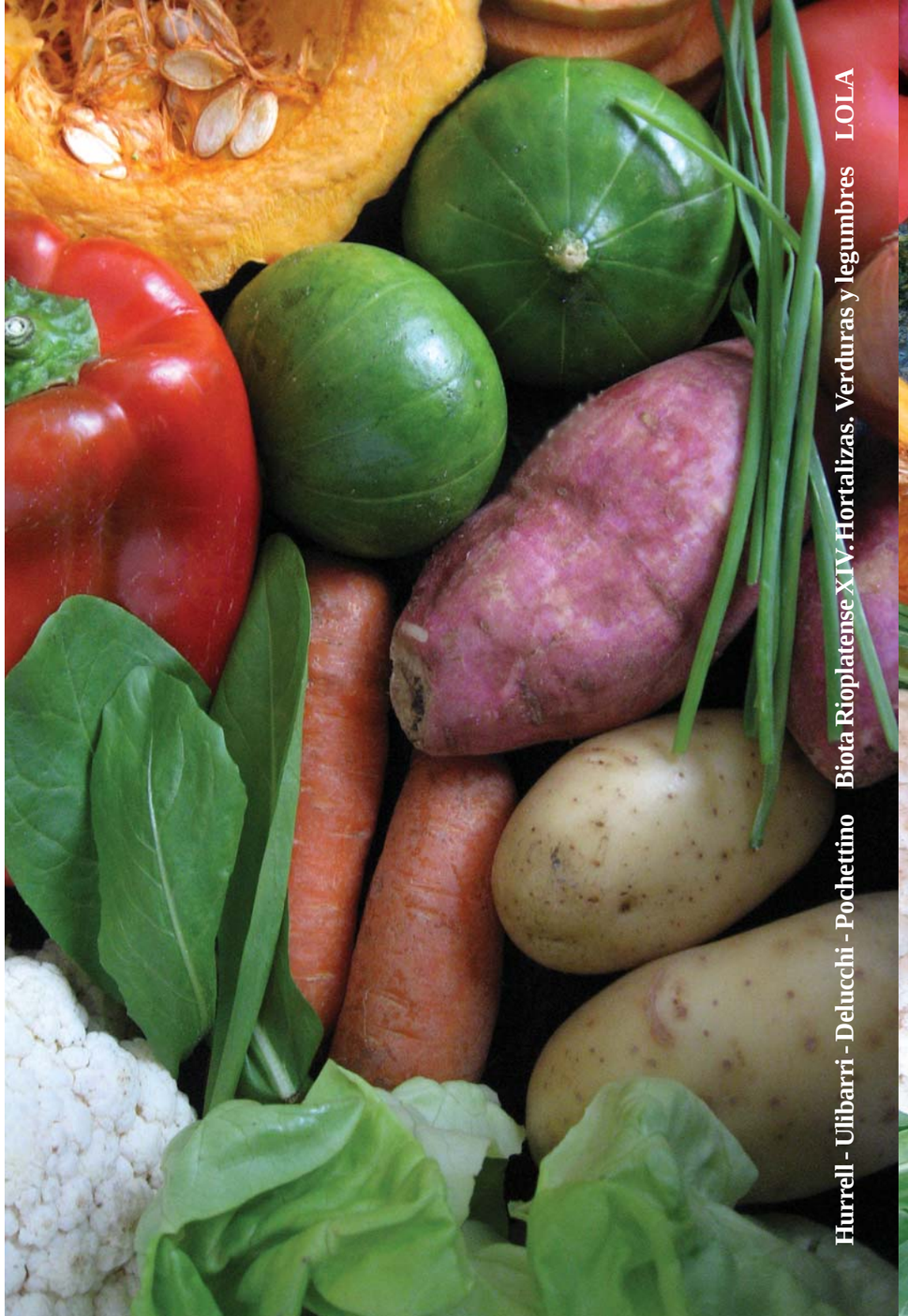
The user has requested enhancement of the downloaded file.

Biota Rioplatense

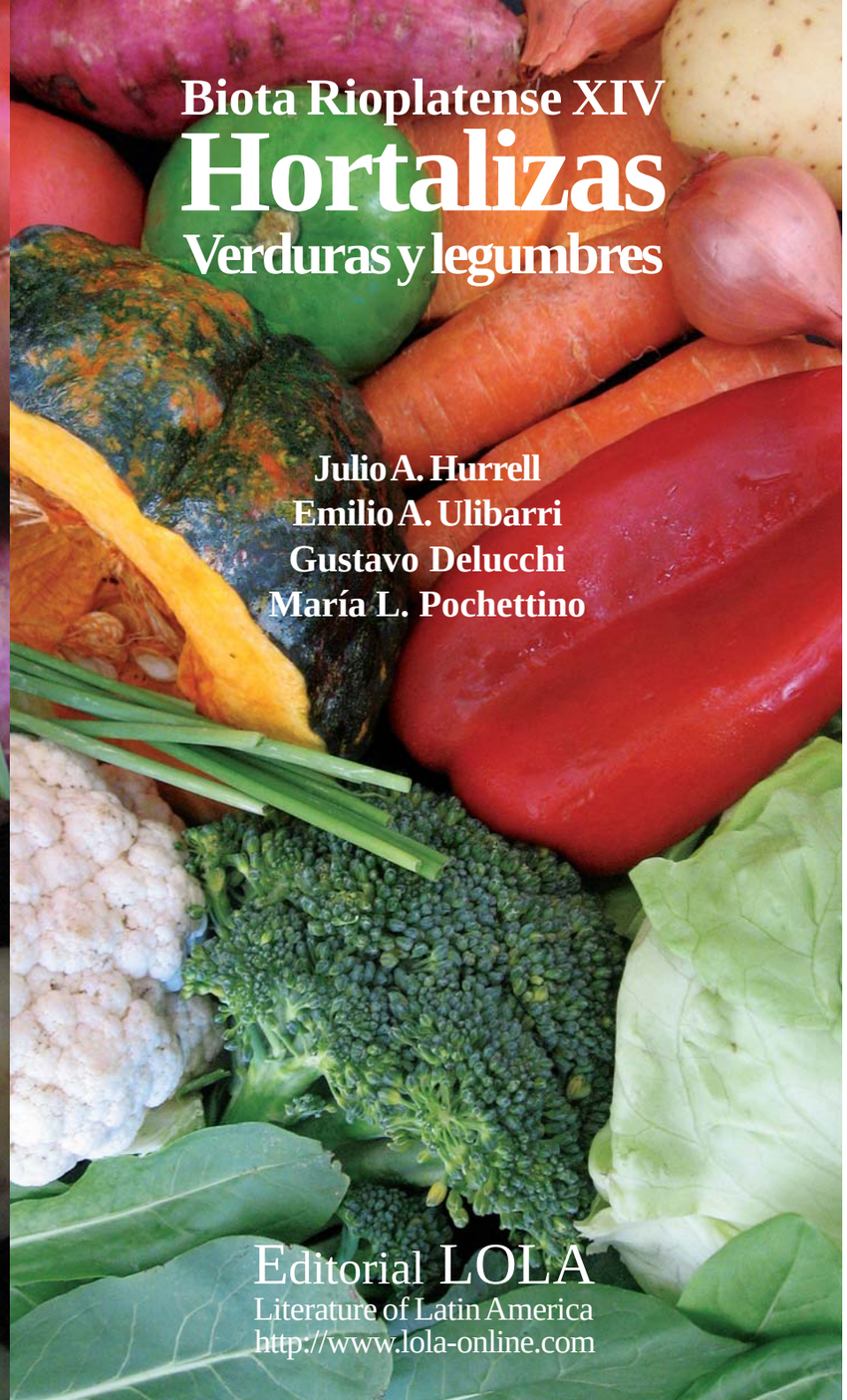
I. Plantas de la Costa
II. Plantas Medicinales Rioplatenses
III. Árboles Rioplatenses / Trees of the Río de la Plata
IV. Árboles Urbanos
V. Plantas trepadoras
VI. Árboles Urbanos 2
VII. Leguminosas
VIII. Arbustos 1
IX. Arbustos 2
X. Monocotiledóneas Herbáceas
XI. Dicotiledóneas Herbáceas 1
XII. Dicotiledóneas Herbáceas 2
XIII. Plantas aromáticas condimenticias

L.O.L.A.
Literature of Latin America

Consultas y ventas:
Viamonte 976, Piso 2, Dto. D
C1053ABT - Ciudad de Buenos Aires,
República Argentina,
de 12 a 18 hs.
Tel.: (+5411) 4322-3920
Fax: (+5411) 4322-4577
e-mail: lola@ar.inter.net
http://www.lola-online.com



Hurrell - Ulibarri - Delucchi - Pochettino Biota Rioplatense XIV. Hortalizas. Verduras y legumbres LOLA



Biota Rioplatense XIV

Hortalizas

Verduras y legumbres

Julio A. Hurrell
Emilio A. Ulibarri
Gustavo Delucchi
María L. Pochettino

Editorial LOLA
Literature of Latin America
http://www.lola-online.com

Este volumen incluye descripciones de 75 especies de *hortalizas* (*verduras* y *legumbres*), que se cultivan y/o comercializan en la región rioplatense, y que se consumen en el ámbito de la vida cotidiana de los habitantes de las zonas urbanas, periurbanas y rurales de la región. Además, se tratan otras 18 especies comestibles, dentro de esos contenidos, y se han incluido apéndices con 62 especies más (en total, 155 especies comestibles). El primer apéndice contiene 5 especies de uso más restringido o esporádico; el segundo, 14 especies citadas en el *Código Alimentario Argentino*, pero de uso no documentado en el área de estudio; el último apéndice, 43 especies nativas o adventicias que no se consumen usualmente en la región rioplatense, pero sí en otras zonas. Este dato es relevante, porque se trata de recursos alimentarios que no son aprovechados, muchas veces por falta de conocimiento. Esperamos que este libro constituya un aporte para estudiantes y profesionales, y para que los habitantes de la región conozcan nuevas especies que pueden servir de alimento y, asimismo, más información sobre las que ya forman parte de su dieta.

Colección

Biota Rioplatense

Inventario temático de la biota de la región del delta del Paraná, la Isla Martín García y la ribera platense

Volumen XIV

Hortalizas

Verduras y legumbres



Editorial LOLA
Literature of Latin America
http://www.lola-online.com

Hurrell, Julio A.
Hortalizas: verduras y legumbres/Julio A. Hurrell; Emilio A. Ulibarri; Gustavo Delucchi; dirigido por Julio Hurrell.- 1a ed.- Buenos Aires: L.O.L.A. - Literature of Latin America, 2009.
v. XIV, 240 p. : il. ; 20x12 cm. - (Biota Rioplatense / Julio Hurrell)

ISBN 978-987-1533-09-1

1. Hortalizas. I. Ulibarri, Emilio A. II. Delucchi, Gustavo III. Hurrell, Julio , dir. IV. Título
CDD 635

Fecha de catalogación: 14/12/2009

Copyright © Editorial L.O.L.A. (Literature of Latin América)
Viamonte 976, 2do. Piso, Dto. D. C1053ABT - Buenos Aires,
República Argentina.
Tel.: (+54 11) 4322-3920
Fax: (+54 11) 4322-4577
e-mail: lola@ar.inter.net
http://www.lola-online.com

Quedan reservados los derechos para todos los países. Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño gráfico de la tapa y de las páginas interiores pueden ser reproducidas, almacenadas o transmitidas de ninguna forma, ni por ningún medio, sea éste electrónico, mecánico, grabación, fotocopia o cualquier otro sin la previa autorización escrita de la Editorial.

Queda hecho el depósito que previene la ley 11.723
Printed in Argentina

ISBN 978-987-1533-09-1

Esta edición se imprimió en Talleres Gráficos LUX S.A. H. Yrigoyen 2463, S3000BLE - Santa Fe.
Se utilizó para su interior papel ilustración de 115 grs. y para sus tapas ilustración de 300 grs.

Foto de tapa: *A. C. Pizzoni*

Buenos Aires - República Argentina - Diciembre de 2009

Colección

Biota Rioplatense

Inventario temático de la biota de la región del delta del Paraná, la Isla Martín García y la ribera platense

Julio Alberto Hurrell
Director
Dr. en Ciencias Naturales - Investigador CONICET
Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada
Facultad de Ciencias Naturales y Museo - UNLP



Editorial LOLA
Literature of Latin America
http://www.lola-online.com

Oda a la cebolla
(Fragmento)

Cebolla
luminosa redoma,
pétalo a pétalo
se formó tu hermosura,
escamas de cristal te acrecentaron
y en el secreto de la tierra oscura
se redondeó tu vientre de rocío.
Bajo la tierra
fue el milagro
y cuando apareció
tu torpe tallo verde,
y nacieron
tus hojas como espadas en el huerto,
la tierra acumuló su poderío
mostrando tu desnuda transparencia
(...)

Pablo Neruda (1904-1973),
Odas elementales, 1954.



Cebollas (*Allium cepa*).

Colección

Biota Rioplatense

Inventario temático de la biota de la región del delta del Paraná, la Isla Martín García y la ribera platense

Volumen XIV

Hortalizas

Verduras y legumbres

Dr. Julio A. Hurrell

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA)
Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, Investigador CONICET

Prof. Emilio A. Ulibarri

Instituto de Botánica Darwinion (Academia Nacional de Ciencias Exactas Físicas y Naturales-CONICET), Investigador CONICET

Lic. Gustavo Delucchi

División Plantas Vasculares. Cátedra de Botánica Sistemática II.
Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP

Dra. María L. Pochettino

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA)
Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, Investigadora CONICET

Editorial LOLA
Literature of Latin America
http://www.lola-online.com

Colaboradores

Zúlma Rúgolo de Agrasar
Instituto de Botánica Darwinion, Conicet. *Gramíneas.*

Fernando Buet Costantino
Jeremías Pedro Puentes
Facultad de Ciencias Naturales y Museo (Fcnym), Unlp. *Revisión de textos, glosario, revisión de herbarios, viajes de estudio y colección de muestras etnobotánicas.*

Daniel H. Bazzano
Comisión de Investigaciones Científicas (Cic), Provincia de Buenos Aires. *Relevamientos fotográficos, revisión de herbarios, viajes de estudio.*

Alejandro Carlos Pizzoni
Editorial Lola. *Relevamientos fotográficos, soporte técnico e informático.*



Hortalizas en venta en puestos del barrio de Liniers, Ciudad de Buenos Aires: tomate (*Solanum lycopersicum*), ajo (*Allium sativum*), papa (*Solanum tuberosum*), ajipa (*Pachyrhizus ahipa*), papa lisa (*Ullucus tuberosus*), oca (*Oxalis tuberosa*).

Índice de contenidos

Presentación, 8
Homenaje, 11
Introducción, 13
Terminología, 14
Origen y clasificación, 16
Aspectos nutricionales, 18

Descripciones, 21
Acelga, 22
Achicoria/Endivia/Radicha, 24
Ají/Morrón, 26
Ajipa, 28
Ajo, 30
Alcaucil/Cardo de Castilla, 32
Alfalfa, 34
Apio, 36
Arveja, 38
Bambú (brotes), 40
Bamia/Gombo, 42
Bardana, 44
Batata, 46
Berenjena, 48
Berro, 50
Borraja, 52
Brócoli, 54
Caléndula, 56
Cebolla, 58
Cebolla de verdeo, 60
Cebollín/Ciboulette, 62
Chalote/Shallot, 64
Choclo, 66
Col/Kale, 68
Col china/Pak choi, 70
Coliflor, 72
Diente de león, 74
Escarola, 76
Espárrago, 78
Espinaca, 80
Fenogreco, 82
Garbanzo, 84
Haba, 86
Hinojo, 88
Lechuga, 90
Lenteja, 92
Locoto, 94
Loto, 96
Lupín, 98
Mandioca, 100
Maní, 102
Nabo, 104
Oca, 106
Palmito, 108
Palta, 110
Papa, 112
Papa del aire, 114
Papa lisa, 116
Pepino, 118
Perejil, 120
Poroto/Chaucha, 122
Poroto adzuki, 124
Poroto de Egipto, 126
Poroto mung, 128
Poroto pallar, 130
Poroto tape/Caupí, 132
Puerro, 134
Puerro chino, 136
Rabanito/Daikon, 138
Remolacha, 140
Repollito de Bruselas, 142
Repollo, 144
Rúcula, 146
Shiso, 148
Soja, 150
Taco de reina, 152
Taro, 154
Tauri/Tarwi, 156
Tomate, 158
Trébol blanco, 160
Trébol de olor, 162
Yacón, 164
Zanahoria, 166
Zapallo criollo/Zapallito, 168
Zucchini/Zapallo, 170

Apéndice 1. Especies de utilización más restringida o esporádica en la región rioplatense, 172
Apéndice 2. Especies que se mencionan en el *Código Alimentario Argentino*, de uso no documentado en la región rioplatense, 174
Apéndice 3. Especies nativas o adventicias en la región rioplatense, de uso no documentado, utilizadas en otras regiones, 176
Champiñones, 184

Los nombres científicos y su significado, 187
Nombres genéricos, 188
Epítetos específicos, 190
Autores de especies, 192
Glosario, 193
Bibliografía, 200
Índice sistemático, 213
Índice de nombres científicos y vulgares, 216
Agradecimientos, 235

Presentación

La *Colección Biota Rioplatense* incluye una serie de volúmenes dedicados a la actualización del inventario biótico de la zona de influencia del río de la Plata*. Los títulos que integran la colección se organizan sobre la base de criterios temáticos (utilidades, tipos biológicos, ecología, taxonomía), respondiendo a diversas áreas de interés.

La región rioplatense conforma una unidad geográfica peculiar y su patrimonio biótico representa una buena parte del acervo natural de nuestro país. Así mismo, la actividad humana y la presencia de grandes sectores urbanizados en el área obliga a considerar al hombre una *parte* más de la biota de la región. Las acciones humanas se hallan reflejadas en el entorno, directa o indirectamente, conformando un sistema *ecológico biocultural*. Por ello, los contenidos de los títulos de esta colección se refieren a la biota nativa, pero también a los elementos exóticos que, de un modo u otro, se han incorporado al paisaje regional. Este hecho es particularmente evidente en los *ecosistemas urbanos*, donde se destacan árboles, arbustos y plantas herbáceas diversas, cultivados en calles, paseos, parques y jardines.

La presentación de los contenidos de los distintos volúmenes de esta colección es posible gracias a diversos trabajos previos de investigación científica, que involucran campos diversos: ecología y biogeografía (distribución de especies y comunidades), botánica (monografías de diferentes taxones, inventario florístico), ecología biocultural (relaciones entre el hombre y su entorno) y etnocencias (modos de conocimiento y percepción del entorno). Dichos trabajos se desarrollan dentro del ámbito del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) de la Argentina, y de diversas instituciones a las cuales pertenecen los distintos especialistas que colaboran en cada uno de los temas tratados; su participación, ciertamente, prestigia el trabajo realizado.

Desde el punto de vista de la ecología biocultural, conocer *nuestra* biota implica saber algo más sobre la naturaleza de *nuestro propio entorno*. Esperamos que los libros de esta colección constituyan un aporte efectivo en ese sentido, tanto para los profesionales como para los estudiantes y los aficionados; y, asimismo, que permita despertar el interés del público en general.

---

* Para datos sobre la extensión y características del área de estudio ver *Biota Rioplatense I. Plantas de la Costa*, primer volumen de esta colección.



Área de estudio.

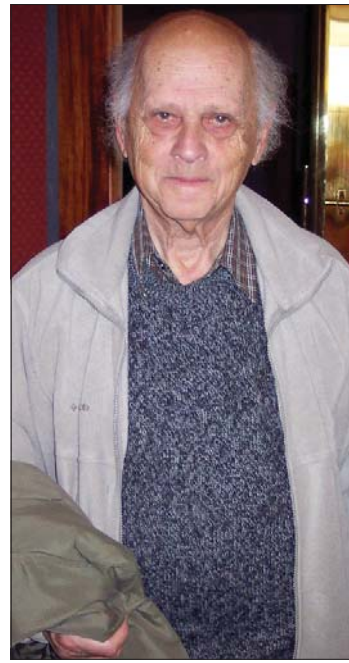
Este libro está dedicado a un grupo de plantas alimenticias, las *hortalizas*, que incluye las *verduras* y las *legumbres*. Se tratan 75 especies que se cultivan y/o comercializan en el área de estudio, en supermercados, verdulerías, ferias y puestos. Las especies se ordenan alfabéticamente por su nombre vulgar más difundido; se indican otros nombres vulgares en diferentes idiomas, familia botánica, nombre científico y sus sinónimos, rasgos morfológicos, distribución, utilidades, observaciones diversas y material de herbario de referencia. Además, se consideran otras 18 especies comestibles dentro de esos contenidos y se han incluido apéndices con 62 especies más (en total, 155 especies comestibles), algunas de uso más restringido o esporádico; otras citadas en el *Código Alimentario Argentino*, pero de uso no documentado en el área de estudio; y especies nativas o adventicias de la región, sin registros de su consumo en el área, pero sí en otras zonas. Este dato es relevante, porque se trata de recursos alimentarios que no son aprovechados, muchas veces por falta de conocimiento. Asimismo, el libro incluye el significado de los nombres científicos, glosario, bibliografía, e índices sistemático y de nombres científicos y vulgares.



A. Hortalizas en una verdulería de Villa Crespo, Capital Federal. B. Distintas hortalizas que se comercializan en un supermercado de Almagro, Capital Federal.

Homenaje
Eduardo H. Rapoport

Eduardo H. Rapoport ("Eddy", como él requiere que lo llamen) es Doctor en Ciencias Naturales, egresado de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, Investigador superior del CONICET, profesor emérito de la Universidad Nacional del Comahue, ex director del Laboratorio *Ecotono*, Bariloche, ciudad en la que actualmente vive. Es autor de más de 100 trabajos de investigación y otros tantos de divulgación, y 5 libros, en temas de biología teórica, hidrobiología, edafología, entomología, biogeografía, ecología de invasiones, ecología urbana y plantas silvestres comestibles. Es uno de los investigadores y maestros argentinos del área de ecología de reconocido prestigio internacional; sin embargo, prefiere definirse sólo como "ecólogo y escultor". (www.eduardorapoport.com.ar).



Eddy en el V Congreso Internacional de Entobotánica. Bariloche, 2009.

Eddy nació en 1927 y tiene el entusiasmo de quien recién se inicia en la actividad científica. Dedica su tiempo al estudio de una problemática ecológica (y etnobotánica) elemental: las relaciones entre los seres humanos y las plantas. Nos enseña que estamos rodeados por plantas silvestres y exóticas, que devienen adventicias y malezas, de las cuales es posible obtener alimento. Con registros de más de 13.000 especies comestibles en el mundo, con la sospecha de que hay más, ¿cuántas especies consumimos cotidianamente? ¿Cuántas se venden en los supermercados? Muy pocas. ¿Cuánto influye el desconocimiento en la problemática del hambre? ¿Qué hacemos al respecto? La respuesta a nuestro alcance: rescatar el conocimiento etnobotánico y difundirlo, con el anhelo de ampliar nuestras posibilidades. El humilde aporte que representa este libro, en ese sentido, prentende también homenajear a Eddy, cuyo ejemplo nos motiva.





Las hortalizas en el arte. A. *Mujeres en una fábrica de conservas*. Max Liebermann (1847-1935). Óleo sobre una tabla de caoba, 49 x 65,3 cm; Museum der Bildenden Künste, Leipzig, Alemania. B. *Los comedores de papas*. Vincent van Gogh (1853-1890). Óleo sobre lienzo, 82 x 114 cm; Van Gogh Museum, Amsterdam, Holanda.

Introducción

El presente volumen continúa el encuadre etnobotánico iniciado en el volumen anterior: *Plantas Aromáticas Condimenticias*, orientado a la alimentación. Del conjunto de plantas alimenticias, se tratan aquí las hortalizas (verduras y legumbres), que consituyen una parte esencial de la dieta, por su aporte de agua, fibras, vitaminas, minerales y otros nutrientes, relacionados con el cuidado de la salud. El encuadre *etnobotánico* incluye el estudio del *conocimiento botánico* que poseen los miembros de una sociedad sobre las plantas que forman parte de su entorno. Este conocimiento comprende saberes, creencias y prácticas cotidianas, en este caso, relacionadas con la obtención, producción y consumo de alimentos. En los conglomerados urbanos, a diferencia de las sociedades tradicionales, donde el nexo entre la producción y el consumo es directo (de la huerta a la mesa), muchas personas conocen sólo de modo ocasional los componentes y el valor alimentario de las plantas que consumen y, rara vez, su origen botánico y geográfico. Sin embargo, este conocimiento botánico, aunque parcial y fragmentario, orienta decisiones sobre qué alimentos consumir y, por ende, reviste la misma importancia que el que poseen los miembros de las sociedades tradicionales.

El conocimiento botánico en los conglomerados urbanos resulta una *combinación* de saberes propios, con otros incorporados de fuentes externas. Se compone de un *saber popular* sobre las plantas, modos de preparación y empleo (recetas caseras); conocimientos provenientes de las gastronomías de otros países, como resultado del proceso de globalización; y el ingreso de imigrantes que traen sus prácticas culinarias y comercializan productos desde sus zonas de origen, como los puestos de la comunidad boliviana de Liniers, y los comercios del "Barrio Chino" de Belgrano, en la Capital Federal. Asimismo, en las zonas rurales de la región, existe una intensa actividad hortícola (incluso, con obtención de nuevas variedades de cultivo), no siempre conocida: el cordón hortícola bonaerense provee buena parte de los alimentos vegetales de nuestras ciudades.

Este libro pretende difundir el conocimiento sobre las hortalizas que se comercializan y consumen en la región rioplatense, incluyendo las clásicas y otras novedosas, propias de algunas comunidades. También, a través de los apéndices, brinda información sobre plantas que crecen en el área y que no se consumen aquí, pero sí en otras regiones, lo que constituye una contribución a la ampliación de nuestro restringido espectro alimentario. En tiempos en los que el hambre es un flagelo para tantas personas, el estudio del conocimiento botánico puede aportar soluciones.

Terminología

Se llaman *hortalizas* a las plantas alimenticias que se cultivan en huertas o huertos. Estas dos palabras suelen utilizarse como sinónimos; sin embargo, el *Diccionario de la Real Academia Española*, hace una distinción: un *huerto* (u *hortal*) es un terreno de poca extensión donde se plantan hortalizas y, a veces, árboles frutales; una *huerta*, en cambio, es un terreno más extenso que un huerto. En ambos predios se realizan prácticas *hortícolas*, esto es, las relacionadas con la *horticultura*: el cultivo de los huertos y huertas. Estos términos derivan del latín *hortus*: 'jardín', 'huerto', 'quinta'. Una *quinta* es una huerta de extensión variable, dedicada al cultivo de hortalizas para consumo familiar o con fines comerciales (RAE, 2001).

Según el *Código Alimentario Argentino*, las *hortalizas* son plantas producidas en las huertas, de las que una o más partes pueden utilizarse como alimento en su forma natural; en general, se refiere a las plantas herbáceas (CAA, 2007). Las hortalizas incluyen a las verduras y a las legumbres. Las *verduras* son hortalizas, principalmente, de hojas verdes (RAE, 2001) o cuyas partes comestibles son de color verde (CAA, 2007). En gastronomía, el concepto se extiende a otras partes no verdes, como raíces (zanahoria), bulbos (cebolla) o tubérculos (papa). El término *legumbre* se aplica a los frutos y semillas de las Leguminosas (CAA, 2007; Font Quer, 1993; RAE, 2001). En el idioma inglés se utiliza el término *vegetable* para designar a las plantas (herbáceas) o partes de ellas que son comestibles (EB, 2009), y cubre lo que en español denominamos *verduras* y *legumbres*.

No son hortalizas ni los cereales ni las frutas, aunque a veces se planten frutales en algunos huertos o quintas. Los *cereales* son plantas con frutos farináceos, como el trigo o el centeno (Gramíneas). *Frutas*, son los frutos comestibles de ciertas plantas, herbáceas o leñosas, como las frutillas, los arándanos, las peras o las manzanas (Font Quer, 1993; RAE, 2001), en general, consumidos por su alto contenido en azúcares.

Estos términos utilitarios (alimentarios) carecen de significado botánico. Por ejemplo, *hortaliza* se define según el sitio de cultivo; *verdura*, en sentido estricto, por sus caracteres organolépticos (color verde). El término botánico *legumbre* se aplica a un tipo de fruto, el de las leguminosas, pero su sentido alimentario incluye el fruto y las semillas (chaucha, porotos). Asimismo, el término *fruta* es utilitario, distinto al concepto botánico de *fruto*. Los ajíes y los tomates se consideran hortalizas y no frutas, aunque la parte comestible es el fruto de esas plantas. El pepino y el melón son los frutos de dos especies del mismo género (*Cucumis*); al primero se lo considera una hortaliza; al segundo, una fruta.



A. *Huerto* familiar en la Isla Paulino, Berisso. B. *Verduras* (lechuga, escarola, cebolla de verdeo) en una verdulería, Liniers, Capital Federal. C. *Legumbres* en un comercio del mismo barrio. D. *Hortalizas* (ajo, papa, tomate) y *frutas* (papaya, chirimoya, banana) en un supermercado del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal.

Origen y clasificación

Desde el punto de vista botánico, las hortalizas corresponden a diversas familias de Angiospermas, tanto Monocotiledóneas (cebolla, puerro, espárrago, choclo) como Dicotiledóneas (papa, tomate, zapallo, lechuga, porotos). Se trata de distintas especies, muchas *cultígenas* (es decir, desconocidas al estado silvestre), en general con variedades de cultivo (cultivares) obtenidas a través de los procesos de selección hortícola. *Brassica oleracea* L., por ejemplo, incluye el repollo (cultivares en los que se han seleccionado las hojas), el repollito de Bruselas (brotes axilares), el brócoli (inflorescencia hipertrofiada ramificada) y la coliflor (inflorescencia hipertrofiada compacta), entre otras. *Cichorium intybus* L., asimismo, comprende distintos cultivares: achicoria, endivia, radicha y radicchio.

El origen geográfico de las hortalizas también es diverso, y se relaciona con los distintos centros de origen y domesticación de plantas cultivadas, por ejemplo, México y los Andes sudamericanos, en América; la región del Mediterráneo, en Europa; el Cercano Oriente y China, en Asia (Damania *et al*., 1998; Dawson, 1960; Harlan, 1971; Hill, 1965; Simpson *et* Conner-Ogorzaly, 2001; Vavilov, 1992).

Para clasificar las hortalizas, de modo sencillo, se recurre a los órganos o partes de las plantas utilizados en la alimentación:

Raíces: ajipa, bardana, batata, mandioca, nabo, rabanito, remolacha, yacón, zanahoria.

Rizomas y tubérculos: loto, oca, papa, papa lisa, taro.

Bulbos: ajo, cebolla, cebolla de verdeo, chalote, puerro.

Tallos aéreos, brotes, cogollos: apio, bambú, espárrago, hinojo, palmito, repollito de Bruselas.

Hojas: acelga, achicoria, apio, berro, borraja, cebolla de verdeo, cebollín, col, col china, escarola, espinaca, fenogreco, lechuga, puerro chino, repollo, perejil, rúcula, shiso, trébol, trébol de olor.

Flores e inflorescencias: alcaucil, caléndula, coliflor, brócoli, diente de león, taco de reina.

Frutos: ají, bamia, berejena, chaucha, locoto, palta, papa del aire, pepino, tomate, zapallito, zapallo, zucchini.

Semillas (y semillas brotadas): alfalfa, arveja, choclo, garbanzo, haba, lenteja, loto, lupín, maní, poroto, poroto adzuki, poroto japonés, poroto mung, poroto pallar, poroto tape, soja, tauri, trébol.



Hortalizas de raíz. A. Zanahoria (*Daucus carota* subsp. *sativus*). B. Ajipa (*Pachyrhizus ahipa*). *Tubérculos y rizomas*. D. Taro (*Colocasia esculenta*). C. Papa (*Solanum tuberosum*). *Bulbos*. E. Ajo (*Allium sativum*). F. Cebolla (*Allium cepa*). *Tallos*. G. Espárrago (*Asparagus officinalis*). H. Hinojo (*Foeniculum vulgare*).

Aspectos nutricionales

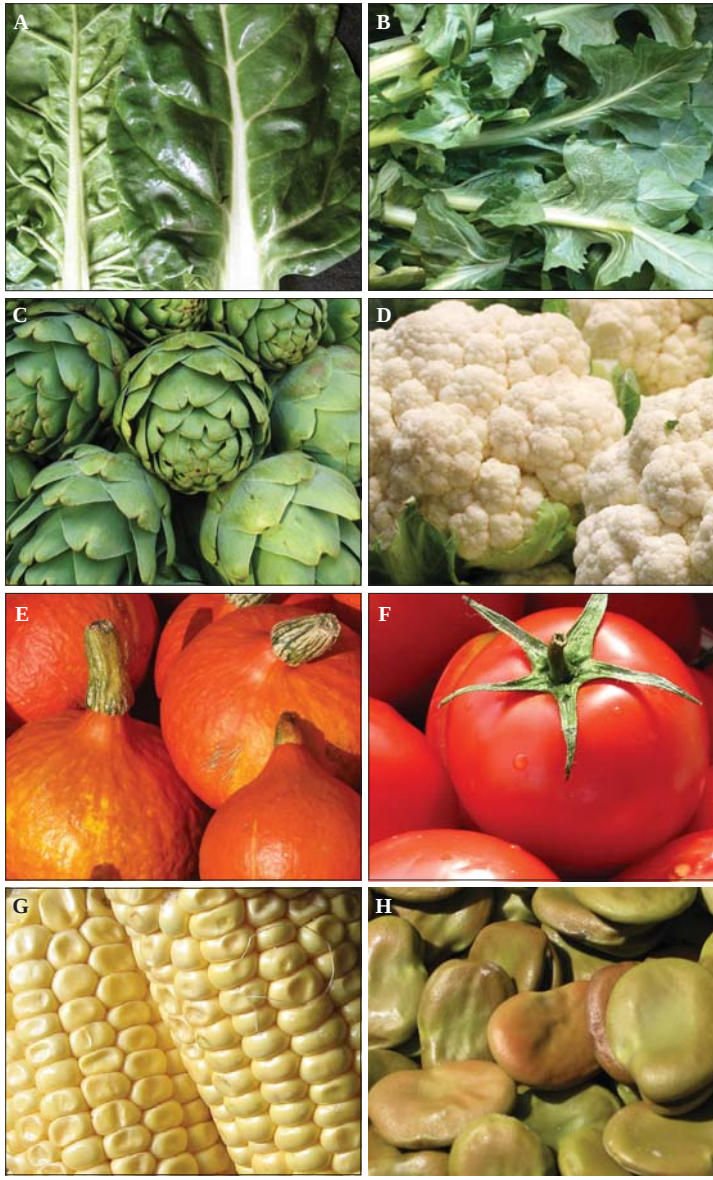
Las hortalizas contienen una gran cantidad de agua, sobre todo las verduras, con más del 80 % de su peso fresco. En general, son alimentos poco energéticos (la mayoría de las hortalizas son *hipocalóricas*, excepto el ajo, la batata y la papa), aunque son ricos en fibras y nutrientes reguladores, como las vitaminas y los minerales.

En general, las hortalizas tienen bajos contenidos en lípidos y proteínas, con la excepción de algunas legumbres, como el tauri o tarwi (41-51 % de proteínas, 12-24 % de aceites) y la soja (*ca*. 40 % de proteínas, *ca*. 20 % de aceites). La proporción de hidratos de carbono varía según el tipo de hortaliza. Acelga, apio, berenjena, espinaca, pepino, rabanito, repollo y tomate, por ejemplo, contienen menos de 5 % de hidratos de carbono. Arveja, cebolla, hinojo, puerro, remolacha, zanahoria y zapallo, contienen 5-10 %. Bardana, batata, papa, papa del aire y varias legumbres, contienene más de 10 % de hidratos de carbono. Algunas hortalizas, como el diente de león y el yacón, contienen *inulina*, un hidrato de carbono complejo (polisacárido) con fructosa en vez de glucosa, importante para la alimentación de las personas diabéticas.

Las *fibras dietéticas* son distintas sustancias (celulosa, pectina y otras) que no son nutrientes, no participan directamente de los procesos metabólicos porque nuestro organismo no las procesa, pero facilitan el tránsito intestinal y ayudan a regular los niveles glucémicos y el colesterol.

Las *vitaminas* son compuestos imprescindibles para el correcto funcionamiento fisiológico. La *vitamina A* está presente en la mayoría de las hortalizas en forma de provitamina, como los *beta carotenos* de la zanahoria. Las vitaminas del *grupo B* se encuentran principalmente en las verduras. La *vitamina C* es abundante en ajíes, brócoli, espinaca y repollo; la *vitamina E*, en el brócoli y la espinaca). La *vitamina K* se encuentra en verduras de hojas verde oscuras. Las vitaminas A, C y E tienen efectos antioxidantes, permiten prevenir diversas enfermedades.

El *potasio* es necesario para la transmisión del impulso nervioso y la actividad muscular; lo mismo que el *sodio*, en general en baja proporción, excepto en el apio y en la espinaca. El *magnesio* se relaciona con el funcionamiento del intestino, músculos y nervios. El *fósforo* forma parte de huesos y dientes, y colabora en los procesos de obtención de energía. El *yodo* interviene en el funcionamiento de la glándula tiroides. El *zinc* interviene en el metabolismo proteico. El *calcio* y el *hierro* están presentes en baja cantidad en las hortalizas y se absorben con dificultad.



Hortalizas de hoja. A. Acelga (*Beta vulgaris* var. *cicla*). B. Achicoria (*Cichorium intybus*). *Inflorescencias/flores*. C. Alcaucil (*Cynara cardunculus*). D. Coliflor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*). *Frutos*. E. Zapallo (*Cucurbita maxima*). F. Tomate (*Solanum lycopersicum*). *Semillas*. G. Choclo (*Zea mays*). H. Haba (*Vicia faba*).



Imágenes de algunas hortalizas en el Tacuinum Sanitatis, libro de finales del siglo XIV, basado en el *Taqwin al sihha* ('Tablas de Salud'), del médico árabe Ibn Butlan († 1038); contiene temas médicos, sobre la agricultura y la alimentación saludable. A. Repollo. B. Puerro. C. Hinojo. D. Lechuga. E. Remolacha. F. Espinaca.

Descripciones

A continuación se presentan las descripciones de las 75 especies de hortalizas incluidas en este texto. Se ubican en orden alfabético, según el nombre vulgar más comúnmente empleado en la región rioplatense. Para cada especie se indica:

* Otros nombres vulgares en distintos idiomas: español (*Es*), portugués (*Po*), guaraní (*Gu*), francés (*Fr*), italiano (*It*), inglés (*In*), alemán (*Al*), árabe (*Ar*), chino (*Ch*) y japonés (*Ja*).

* Familia botánica a la cual pertenece.

* Nombre científico actualizado.

* Sinónimos (nombres empleados con anterioridad para la especie).

* Descripción de la planta: aspecto general, órganos subterráneos, tallos, hojas, inflorescencias, flores, frutos y semillas.

* Distribución geográfica, situación en la Argentina y en la región rioplatense; épocas de floración y de fructificación.

* Datos etnobotánicos y botánico-económicos, referidos a sus modos de empleo en la alimentición, y otras aplicaciones de interés.

* Observaciones diversas, datos sobre el género y sobre especies afines o de usos similares.

* Material de referencia, donde se incluyen ejemplares de herbario, o muestras en herbarios, que documentan el trabajo realizado. Se indica el país, provincia o estado, partido o departamento, localidad, fecha de colección, coleccionistas, número de colección y la sigla del herbario donde se halla depositado: BAA (Buenos Aires, Facultad de Agronomía); BAB (INTA-Castelar); LP (Plantas Vasculares, Museo de La Plata); MO (Missouri Botanical Garden, Estados Unidos); SI (Instituto de Botánica Darwinion, San Isidro).

* Material fotográfico sobre las plantas y detalles de sus partes comestibles. Se señala entre corchetes el número de muestra obtenida para documentar el presente estudio, que corresponde a las colecciones realizadas por F. Buet Costantino, entre junio y septiembre de 2009, en dietéticas de la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires, en puestos de la comunidad boliviana del barrio de Liniers y en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal, depositadas en el Laboratorio de Botánica Aplicada y Etnobotánica (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata.

Acelga

Es: acelga común. *Po:* acelga. *Fr:* bette à couper, poirée à couper. *In:* foliage beet, leaf beet, spinach beet, Swiss chard. *Al:* Mangold, Schnittmangold. *Ch:* jun da cai.

CHENOPODIÁCEAS

Beta vulgaris L. var. *cicla* L.

Hierbas anuales o bienales, glabras; raíz ramificada, no tuberiforme. *Hojas* alternas, las basales con pecíolos largos, gruesos, estriados, láminas de 10-40 cm de largo por 5-20 cm de ancho, nervio medio muy grueso; hojas caulinares subsésiles, menores. *Inflorescencia* espiciforme, formada por glomérulos axilares. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5-meras. *Fruto* utrículo, protegido por las bractéolas persistentes.

Variedad originaria de la región Mediterránea, ampliamente cultivada y a menudo naturalizada (GCW, 2007; Zhu *et al*., 2003). En la Argentina se cultiva y crece adventicia (Dimitri, 1987; Zuloaga *et al*., 2008).

Usos. Se cultivaba en Grecia, en el siglo V a.C., por sus hojas comestibles. En el Medioevo, fue difundida por los árabes por sus propiedades medicinales. Contienen 92 % de agua, 4,5 % de hidratos de carbono, 0,8 % de fibras, potasio, yodo, magnesio, vitaminas A y C, carotenos, saponinas, aminoácidos y *betaína*, que transforma los triglicéridos en lipoproteínas. Su valor energético es de 28,5 Kcal cada 100 gramos. Se comercializan frescas o conservadas. De las hojas se consumen las láminas, como la espinaca (a la cual reemplaza, por ser más barata), y también los pecíolos y el nervio medio, conocidos como *pencas*; éstas se consumen hervidas, condimentadas con aceite y limón, salteadas, revueltas con huevos y gratinadas; o bien fritas, a veces preparadas como milanesa. Presenta distintos cultivares, de pecíolos más o menos gruesos, blancos o rojizos; en el cordón hortícola bonaerense se ha obtenido una *acelga de penca verde*, con pecíolos poco fibrosos, de mayor rendimiento. Se utiliza como remedio digestivo, laxante, diurético, emoliente, antihemorroidal, vulnerario, para la vista, y es una buena fuente de yodo (CAA, 2007; Del Río *et al*., 2007; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hilgert, 1999; Pérez *et al*., 2009).

Obs. *Beta* comprende unas 10 especies de Europa, norte de África y sudoeste de Asia (Zhu *et al*., 2003). Algunos autores consideran esta variedad como sinónimo de *B. vulgaris* var. *vulgaris* (ver Remolacha), cuyas variaciones se deberían al cultivo (Gutiérrez Bustillo, 1991a).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Vicente López:* Vicente López, XI-1927, C. Hicken (SI 28538)



Beta vulgaris var. *cicla*. A. Plantas cultivadas en la Isla Paulino, Berisso. B. Acelga que se vende en supermercados. C. Pencas de diferentes cultivares. D. Hojas. E. Tortilla de acelga. F. Tarta *pascualina*, rellena de acelga (o espinaca) y huevo duro.

Achicoria/Endivia/Radicha

Es: achicoria amarga, achicoria común, achicoria de raíz, endibia, endivia belga, radicchio, radicheta. *Po:* chicória. *Fr:* chicorée. *It:* cicoria, radicchio. *In:* Belgian endive, chicory, French endive, Italian chicory, red endive, red Italian chicory. *Al:* Gemeine Cichorie, Gemeine Wegwarte. *Ar:* shikôryah. *Ch:* ju ju. *Ja:* kiku nigana.

COMPUESTAS (= ASTERÁCEAS)

Cichorium intybus L.

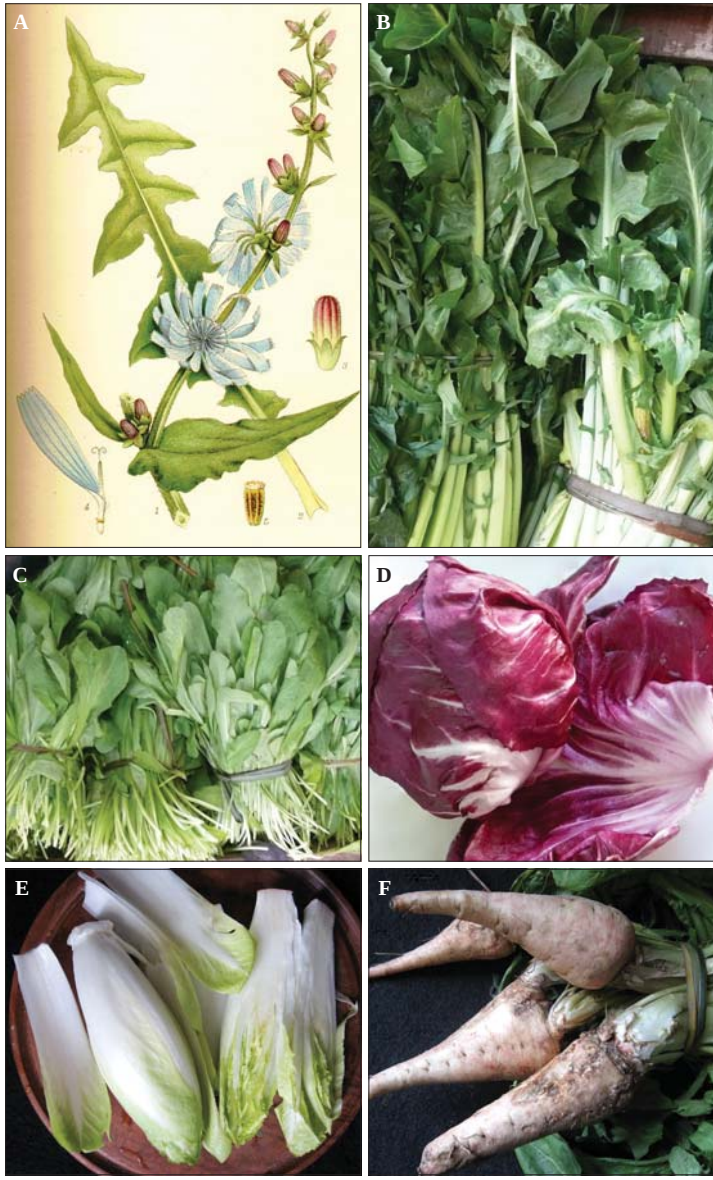
Hierbas anuales a perennes, de 0,2-1,3 m de altura, pubescentes, con látex. *Hojas* basales arrosetadas, pecioladas, lanceoladas, dentadas o runcinado-pinnatipartidas; las caulinares alternas, sésiles, lanceoladas a lineares. *Inflorescencias* terminales, laxas; capítulos de 4-5 cm de diámetro; involucro de 0,8-1,2 cm de alto, filarias en dos series. *Flores* isomorfas, liguladas, azuladas. *Fruto* aquenio; papus escamoso.

Especie de Eurasia y norte de África, naturalizada en diversos países (Shih Chu, 2006; Strother, 2006b). En la región rioplatense crece adventicia (Cabrera *et al*., 2000). Florece en primavera y en verano.

Usos. Ornamental, comestible y medicinal, se conoce desde la antigüedad, ha sido mencionada por Teofrasto, Dioscórides, Plinio y Galeno, y en la Biblia (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Presenta diversos usos medicinales (Hurrell *et al*., 2006; Poletti, 1979). Las hojas son amargas, se consumen crudas, en ensaladas, hervidas o salteadas, en sopas y estofados. Las flores se consumen en ensaladas, frescas o encurtidas. Lo que conocemos como *radicheta* corresponde a las hojas de plantas cosechadas directamente del almácigo, antes de que se desarrollen. Los cultivares llamados *endivia* o *endivia belga* o *francesa*, tienen hojas blancuzcas, apretadas, formando una cabezuela. No deben confundirse con *Cichorium endivia*, la "escarola", también llamada "endivia". Otro grupo de cultivares, de hojas arrepolladas, se denominan *radicchios*, por lo general, tienen hojas rojas con nervios blancos bien marcados; son muy populares en Italia, donde se comen crudos en ensaladas, o salteados en aceite de oliva y se agregan a platos con arroz (*risotto*). La *achicoria de raíz* o *radicha* es un cultivar con raíces gruesas que se consumen como verdura (CAA, 2007; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Harsh *et* Ravishankar, 2001; Hill, 1965; Rapoport *et al*., 2003a, 2009; Wilson, 2004).

Obs. *Cichorium* comprende 6 especies del Viejo Mundo (Strother, 2006b).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García*: área urbana, 22-I-1997, J. Hurrell *et* M. Belgrano 3377 (BAB).



Cichorium intybus. A. Ilustración de la planta con hojas y capítulos, y detalles de capítulo, flor y fruto (Lindman, 1926). B. Hojas de achicoria. C. Paquetes de radicheta. D. Cultivar denominado *radicchio* (B-D, en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal). E. Cultivar conocido como *endivia*. F. Radicha o achicoria de raíz.

Ají/Morrón

Es: ají morrón, pimiento. *Po:* pimentão, pimentão doce. *Gu:* kumbarí, ky'yi. *Fr:* piment doux. *It:* peperone. *In:* pepper, pepperone. *Ch:* la jiao. *Ja:* bansho.

SOLANÁCEAS

Capsicum annuum L.

Hierbas anuales, erectas, de 20-80 cm de altura, glabras. *Hojas* alternas, usualmente ovadas, de 4-13 cm de largo, agudas o acuminadas. *Flores* solitarias, axilares, actinomorfas, bisexuales, 5-meras; corola rotácea, de 0,8-1,2 cm de largo, blanquecina. *Fruto* baya, erecta o péndula, variable en forma y tamaño, hasta de 15 cm de largo, verde, amarilla, anaranjada, roja, purpúrea o violácea. *Semillas* discoides, amarillas.

Especie de México, Centro y Sudamérica, ampliamente cultivada en todo el mundo, a menudo naturalizada (Hernández Verdugo *et al*., 1999; Zhang *et al*., 1994). En la región rioplatense se cultiva en huertos (Ahumada *et al*., 2009). Florece y fructifica en verano y en otoño.

Usos. Sus frutos son comestibles y condimenticios, picantes o no, a veces dulces; presentan diversas formas, tamaños y colores, según sus numerosos cultivares. En la región rioplatense, el nombre *ají* se aplica, a veces, a las formas picantes; las suaves se denominan *morrón*. Su domesticación tuvo lugar en Mesoamérica, y se expadió por América en los tiempos precolombinos. Se introdujo en Europa en 1493, y se difundió tempranamente en el norte de África, India, China, Indonesia; a menudo se pensó que era originaria de esas zonas. Los frutos contienen *capsicina*, responsable de su sabor picante; aceites esenciales, carotenoides, calcio y vitamina C. Se consumen frescos, en ensaladas, fritos, asados, rellenos o encurtidos; se utilizan para sopas, salsas, guisos, empanadas, tamales, humitas, locro y distintos platos en muy diversas gastronomías. Los ajíes secos, triturados o molidos, se emplean como condimento: guindillas, pimentón, páprika, pimienta de Cayena. En medicina popular se utiliza como rubefaciente, antiictérico, hepático, emenagogo y antirreumático (Andrews, 1984; Brücher, 1989; CAA, 2007; Cárdenas, 1969; Dawson, 1960; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Hilgert, 1999; Hill, 1965; Hieronymus, 1930; Hurrell *et al*., 2008; León, 1987; Nuez Viñals *et al*., 2003).

Obs. *Capsicum* comprende unas 20 especies, americanas, 4 de ellas crecen en la Argentina (Hunziker, 2001; Zuloaga *et al*., 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, V-1944, J. Valentini (BAB 65683).



Capsicum annuum. A. Morrones verdes y amarillos en un supermercado. B. Morrones rojos, en una verdulería, Villa Crespo, Capital Federal. C. Ajíes picantes de puestos del barrio de Liniers, Capital Federal. D-E. Morrones enteros y cortados, mostrando las semillas. E. *Calzone* italiano servido con morrones rojos.

Ajipa

Es: achipa, ahipa, asipa, frijol chuncho, jicama, jiquima, judía batata, poroto batata. *Po:* ahipa. *Fr:* ahipa, dolique tubéreuse, pois patate des Andes. *In:* Andean yam bean, manioc bean, yam bean. *Al*: Andine Jamsbohne, Andine Knollenbohne.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Pachyrhizus ahipa (WEDD.) PARODI

Dolichos ahipa WEDD.

Hierbas anuales, enanas o subvolubles, con raíz pivotante carnosa, gruesa, napiforme o fusiforme. *Hojas* alternas, largamente pecioladas, pubescentes, folíolos 3, de margen generalmente entero, los laterales ovados, asimétricos, de 2-5,5 cm de largo por 1,5-5 cm de ancho, el apical distanciado, anchamente ovado-subromboide a subcordado, de 2,2-8 cm de largo por 2,5-9 cm de ancho. *Inflorescencias* en racimos axilares breves. *Flores* bisexuales, papilionadas, de 1,5-3 cm de largo, violáceas o blancas. *Fruto* legumbre linear, comprimida, multiseminada. *Semillas* globoso-comprimidas, de 6-10 mm de diámetro, hilo oblicuo.

Especie cultígena de la zona andina templado-cálida de Perú, Bolivia y la Argentina, en Jujuy y Salta (Burkart, 1952, 1987; Hermann *et* Heller, 1997; Orting *et al*., 1996; Parodi, 1935). En la región rioplatense se comercializan raíces procedentes de Bolivia.

Usos. Según evidencias arqueológicas se ha cultivado en tiempos precolombinos. Su pariente silvestre más próximo es *P. tuberosus* (LAM.) SPRENG. (=*Dolichos tuberosus* LAM.), de la Amazonia, también cultivado por sus raíces tuberosas. Las raíces de ajipa llegan a pesar hasta 800 g (Burkart, 1952), se consumen crudas, hervidas, asadas o fritas, en sopas y guisos, y como fruta; además, se elaboran jugos. Contienen 38 % de hidratos de carbono (almidón, sacarosa, fructosa, glucosa), 15,5 % de proteínas, 2,4 % de fibra, 0,9 % de lípidos, calcio, fósforo, hierro, sodio, potasio, vitaminas A, B y C. Su valor energético es de 3,6 Kcal cada 100 gramos. Se utiliza como remedio pectoral, expectorante, antitusivo y antigotoso. Se reproduce por semillas; éstas no se consumen porque contienen sustancias tóxicas, como la *rotenona* (Albrecht *et al*., 2009; Cárdenas, 1969; Grau, 1997; Hedrick, 1972; Hermann *et* Heller, 1997; Hilgert, 1999; Rachie *et al*., 1979; Seminario, 2004).

Obs. El género *Pachyrhizus* comprende 5 especies de América cálida (Seminario, 2004; Sorensen, 1988, 1996).

Material de referencia. ARGENTINA. JUJUY. *El Carmen*: Perico del Carmen, cult., II-1944, A. Burkart 13314 (SI).



Pachyrhizus ahipa. A-B. Raíces frescas que se venden en distintos puestos del barrio de Liniers, Capital Federal. C-D. Detalle de las raíces, enteras y cortadas. E-F. Detalles de hojas y frutos del ejemplar de herbario A. Burkart 13314 (SI).

Ajo

Po: alho. *Fr*: ail. *It*: aglio. *In*: garlic. *Al*: Knoblauch. *Ch:* suan. *Ja:* gaarikku, ninniku.

ALIÁCEAS

Allium sativum L.

Hierbas perennes de 50-80 cm de altura. *Bulbos* o "dientes" radiales ovoides, con dos caras planas y una convexa, envueltos por túnicas individuales y, además, por una túnica común, formando la "cabeza" del ajo, subglobosa. *Hojas* planas, más cortas que los escapos. *Inflorescencias* en cimas umbeliformes, con flores y bulbillos; escapos erectos, hasta de 70 cm de largo, cilíndricos. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 3-meras, blancas o rosadas. *Fruto* cápsula.

Especie cultígena, probablemente originaria de Asia central. Actualmente se encuentra difundida en cultivo en todo el mundo (Rabinowitch *et* Currah, 2002). En la región rioplatense se cultiva en huertas.

Usos. Se ha cultivado desde la antigüedad, en Egipto y la Mesopotamia asiática se conoce desde el 3000 a.C., y fue se hallaba muy difundida en Grecia y en Roma en los tiempos clásicos. Ha sido mencionada por Aristófanes, Hipócrates, Teofrasto, Dioscórides, Horacio, Plinio, y en la Biblia, por sus usos como hortaliza, condimenticia y medicinal. Se utilizaba en la India y en China antes de la llegada de los europeos (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Los bulbos contienen 64 % de agua, 24 % de hidratos de carbono, 5,3 % de proteínas, 1,2 % de fibras, potasio, magnesio, yodo, vitaminas B, C y E, y compuestos azufrados responsables de su aroma y sabor. Su valor energético es de 114 Kcal cada 100 gramos. Presenta distintos cultivares, con túnicas blancas, moradas o rosadas. Se comercializa fresco y, como condimento, seco, triturado y en polvo. Crudo o cocido, es un ingrediente habitual de platos con carnes, pescados, verduras, sopas y salsas muy diversas (CAA, 2007; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hill, 1965; Hurrell *et al*., 2008; Katzer, 2008; Millán, 1952). Se comercializa como suplemento dietético hipotensor, y tiene efectos diurético, depurativo, pectoral, vermífugo, antiséptico, antioxidante y antitumoral (Duke *et al*., 2007; Font Quer, 1983; González Torres, 2005; Hieronymus, 1930; López Luengo, 2007).

Obs. *Allium* presenta unas 700 especies de las zonas templadas del hemisferio norte (Hanelt *et al*., 1992; McNeal *et* Jacobsen, 2002).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, cult., 21-XI-1944, H. Fuentes (BAB 66119).



Allium sativum. A. Ristras de ajos, Liniers, Capital Federal. B-C. Cultivares de diferentes colores. D. Ilustración de la planta, bulbo e inflorescencia con bulbillos aéreos (Woodville, 1793). E. Ajo entero y abierto mostrando los dientes, con túnicas y pelado.

Alcaucil/Cardo de Castilla

Es: alcachofa, cardo, cardo de comer. *Po:* alcachofra, cardo hortense. *Fr:* artichaut. *It:* cardo, carciofo. *In:* artichoke, cardoon, globe artichoke. *Al:* Artichocke. *Ar:* al-kharshûf, al-qabsíl. *Ch:* chao xian ji. *Ja:* chousen azami.

COMPUESTAS (= ASTERÁCEAS)

Cynara cardunculus L.

Cynara scolymus L., *C. cardunculus* var. *scolymus* (L.) FIORI

Hierbas perennes, de 1-2 m de altura, erectas. *Hojas* basales de 0,3-2 m de largo, pecioladas, pinnatisectas; lóbulos linear-lanceolados. *Inflorescencias* en capítulos apicales formando pseudo-corimbos; involucro globoso, de 5-6 (o más) cm de alto, filarias en varias series. *Flores* bisexuales, isomorfas, tubulosas, azuladas, violáceas o purpúreas. *Fruto* aquenio con papus de pelos blancos, plumosos.

Especie del Mediterráneo y de las Canarias; las plantas silvestres son invasoras en diversos países, como la Argentina (Keil, 2006a; Rapoport *et al*. 2009). En la región rioplatense se cultiva y halla naturalizada (Ahumada *et al*., 2009, Ariza Espinar *et* Delucchi, 1998; Cabrera *et al*., 2000; Del Río *et al*., 2007). Florece en primavera y en verano.

Usos. Se cultiva desde la antigüedad, en Grecia y Roma (Dalby, 2003), por sus capítulos inmaduros comestibles, con filarias carnosas, sin espinas, y también por sus pecíolos. El alcaucil es una variedad hortícola del cardo de Castilla, que tiene filarias espinosas. De la forma silvestre también se consumen los pecíolos como verdura; sus frutos sirven como alimento para las palomas; las partes frescas se emplean para coagular la leche (Hurrell *et al*., 2007). Los alcauciles contienen 82,5 % de agua, 10,8 % de fibras, 3 % de hidratos de carbono, 2,4 % de proteínas, potasio, magnesio, calcio, fósforo, vitaminas B y E; inulina y *cinarina*, sustancia amarga con efectos hipocolesterolemiante, hipoglucemiante, colerético y diurético. Su valor energético es de 21,6 Kcal cada 100 gramos. Se comen cocidos, hervidos, al vapor, fritos, salteados, al horno o asados, solos o con verduras, con huevo, para rellenos y tortillas; se utilizan asimismo para elaborar bebidas amargas. Los "corazones" se venden y consumen encurtidos (CAA, 2007; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Font Quer, 1983; Grieve, 1971).

Obs. El género *Cynara*, con 8-9 especies, es nativo de la región Mediterránea, Macaronesia y del este de Asia (Keil, 2006a).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Magdalena:* ruta 36, camino a Punta Indio, 8-XII-2006, J. Hurrell *et al*., 5989 (LP).



Cynara cardunculus. A. Alcauciles que se comercializan en verdulerías y supermercados. B. "Corazones" de alcauciles encurtidos. C. Alcauciles cocinados hervidos, con ajo. D. Pastel con "corazones" de alcaucil, huevo y morrones. D-E. Aspecto del cardo de Castilla, planta e inflorescencia con filarias espinosas.

Alfalfa

Es: alfa, alface, alfaz. *Po:* alfalfa, feno de Borgonha, luzerna, melga dos prados. *Fr:* luzerne, luzerne cultivée. *It:* erba medica, medica. *In:* lucerne, sickle medick. *Al:* Echte Luzerne, Luzerne. *Ch:* lan mu xu. *Ja:* arufarufa.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Medicago sativa L.

Hierbas perennes, de 20-120 cm de altura, o más, rizomatosas, con raíz pivotante muy larga. *Hojas* alternas, con 3 folíolos obovados, de 0,8-3,5 cm de largo por 0,5-1,5 cm de ancho, el apical distanciado y mayor. *Inflorescencias* en racimos axilares, multifloros. *Flores* bisexuales, papilionadas, de 1-1,5 cm de largo, azules o violáceas, rara vez blancas. *Fruto* legumbre, espiralada. *Semillas* 1-10, reniformes o angulosas, de 2-3,2 mm de largo, rojizas a la madurez.

Especie originaria del Cáucaso, Armenia y Asia central; ampliamente difundida en cultivo en las zonas templado cálidas y subtropicales del mundo. A veces crece adventicia, como ocurre en la región rioplatense (Burkart, 1929, 1952; Sales *et* Hedge, 2001; Ulibarri *et al*., 2002). Florece y fructifica en primavera, verano y otoño.

Usos. Si bien su principal utilidad es como forrajera, en la alimentación humana se consumen las semillas brotadas, principalmente en ensaladas. Las hojas tiernas se agregan también en sopas; en China, se emplean para acompañar platos con carne. Se cultiva desde la antigüedad, en Persia probablemente fue adoptada en la Edad del Bronce, para alimentar a los caballos. De Persia pasó a Grecia, según comenta Plinio el Viejo en su *Historia natural*, durante la primera guerra médica. Fue introducida en América durante la colonización española. Se utiliza para pastoreo, corte y producción de semilla; se cultiva en rotación con cereales, porque mejora el suelo. Presenta distintas variedades de cultivo. Su forraje es abundante, tierno y rico en proteínas. El heno es el de mejor calidad. Se fabrican harinas forrajeras y pastillas de forraje concentrado. La planta se utiliza como fuente de clorofila (Burkart, 1952; 1987; Facciola, 2001). La decocción de hojas y brotes se bebe como remedio adelgazante (Martínez Crovetto, 1981).

Obs. El género *Medicago* presenta unas 83 especies de Eurasia y África, 7 de ellas crecen adventicias en la Argentina (Lesins *et* Lesins, 1979; Lock, 2005; Ulibarri *et al*., 2002; Zuloaga *et al*., 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Agronomía, campo de genética, I-1932, Burkart 2213 (SI).



Medicago sativa. A. Brotes de alfalfa envasados que se expenden en la región rioplatense. B. Detalle de los brotes. C. Semillas. D. Brotes de alfalfa en un sándwich. E. Aspecto de la planta; Jardín Botánico, Facultad de Agronomía, Capital Federal. F. Ilustración de la planta y detalles de flores, frutos y semillas (Thomé, 1885).

Apio

Es: apio de agua. *Po:* apio, salsão. *Fr:* ache odorant, céleri odorant. *It:* sedano. *In:* celery, marsh parsley. *Al:* Sellerie. *Ar:* kafris. *Ch:* han qin. *Ja:* oranda mitsuba.

UMBELÍFERAS (= APIÁCEAS)

Apium graveolens L. var. *graveolens*

Hierbas bienales o perennes, de 0,4-1,5 m de altura, glabras. *Tallos* erectos, costillados. *Raíces* gruesas, fusiformes o globosas. *Hojas* largamente pecioladas, pinnatilobadas a pinnatipartidas, segmentos inciso-lobulados o crenados. *Inflorescencias* en umbelas compuestas, terminales o axilares. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5-meras. *Fruto* formado por dos mericarpos comprimidos, 5-costillados.

Especie de Europa, Asia templada y norte de África, introducida y naturalizada en diversos países (Knees, 2003). En la Argentina se cultiva y crece adventicia (Ahumada *et al*., 2009; Dimitri, 1988; Zuloaga *et al*., 2008). Florece y fructifica en primavera y en verano.

Usos. Su cultivo se conoce desde la antigüedad, en Egipto y en Grecia (en el siglo V a.C., Hipócrates la indica como un diurético poderoso); en Roma se la vinculaba con los malos augurios (Dalby, 2003; Fragiska, 2005; Zohary *et* Hopf, 2000). Los tallos y pecíolos se consumen como verdura, crudos o cocidos, en ensaladas (por ejemplo, la ensalada *Waldorf*), sopas y sándwiches, con roquefort y nueces. Contienen 95 % de agua, 2,5-3 % de hidratos de carbono, 1,4 % de fibras, 0,7 % de proteínas, potasio, sodio, calcio, magnesio, hierro, azufre, fósforo, zinc, vitaminas A, B, C y E, y aceites esenciales. Su valor energético es de 14 Kcal cada 100 gramos. Las hojas se emplean como las del perejil y los frutos son condimenticios. La *sal de apio*, elaborada con el extracto de la raíz, se emplea en perfumería y en farmacia (CAA, 2007; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hill, 1965; Hurrell *et al*., 2008; Willemoës *et al*., 1988). La planta se emplea como remedio depurativo, carminativo, digestivo, diurético, antiinflamatorio y afrodisíaco; las raíces son diuréticas (Font Quer, 1983; Hieronymus, 1930; Martínez Crovetto, 1981).

Obs. *Apium* comprende 20-30 especies de Europa, Asia templada, norte de África, Sudamérica y Australia. *A. graveolens* var. *rapaceum* (MILL.) POIR. (= *A. rapaceum* MILL.), "apionabo", se caracteriza por sus raíces axonomorfas muy gruesas; se consume en los países del Mediterráneo (Knees, 2003; She *et al*., 2005).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata*: La Plata, Jardín Zoológico, 7-IX-1998, G. Delucchi 1809 (LP).



Apium graveolens. A-B. Apio en venta en verdulerías. C. Apio cultivado en la Isla Paulino, Berisso. D. Ilustración de la planta (Thomé, 1885). E. Apio rehogado. F. Apio, cebolla y ají, ingredientes llamados la "santa trinidad" de la gastronomía *cajún* (comunidad y dialecto proveniente de inmigrantes franceses), de Luisiana, Estados Unidos.

Arveja

Es: alverja, guisante. *Po:* ervilha. *Fr:* pois. *It:* pisello. *In:* green pea, pea. *Al:* Erbse. *Ch:* wan dou. *Ja:* endou, piisu.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Pisum sativum L.

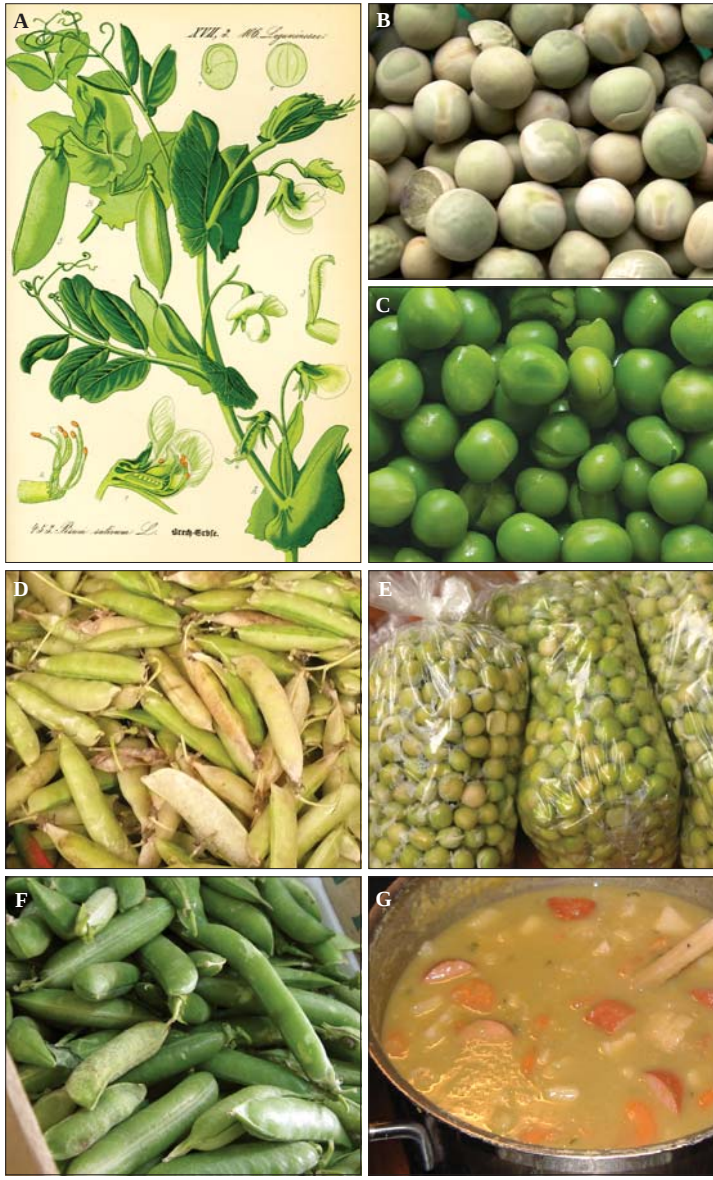
Hierbas anuales, trepadoras, con zarcillos foliares. *Hojas* alternas; estípulas foliáceas, abrazadoras, semejado folíolos, hasta de 7 cm de largo x 4 cm de ancho; folíolos 1-3 pares, distanciados, ovados, menores. *Inflorescencias* en racimos axilares 2-4-floros. *Flores* papilionadas, bisexuales, de 1,5-2 cm de largo, blancas o violáceas. *Fruto* legumbre péndula, oblonga, cilíndrico-comprimida, de 5-6 cm de largo por 1,5 cm de ancho. *Semillas* globosas u oscuramente anguladas, verdes.

Especie cultígena, originaria del Mediterráneo oriental; difundida en cultivo en zonas templadas y frías, a veces se naturaliza (Romero Zarco, 2001). En Buenos Aires se cultiva, en la época fría y húmeda, por lo menos desde principios del siglo XVII (Burkart, 1929, 1952, 1987).

Usos. Se cultiva desde el Neolítico, en el Cercano Oriente se hallaron restos en sitios arqueológicos de 10.000 años de antigüedad. Se extendió tempranamente hacia el este, hasta la India en 2000 a.C., hacia el sur hasta Egipto en 4800 a.C., y hacia el oeste hasta Francia, antes de 4000 a.C.; era habitual en la cocina griega y romana clásicas, y se consumían solamente secas. En Europa, durante el Medioevo, fue un elemento importante de la dieta. En el siglo XVII se hizo popular el consumo de las semillas verdes, sobre todo en Inglaterra; desde allí, se difundió a Norteamérica (Bianchini *et* Corbetta, 1976; Dalby, 2003; Kafka *et al*., 2005; Zohary *et* Hopf, 2000). Se venden maduras, secas, enteras o partidas; o bien inmaduras, frescas, envasadas o congeladas. Las semillas verdes contienen 78 % de agua, 10 % de hidratos de carbono, 6,3 % de proteínas, 0,5 % de lípidos, fibras, sodio, potasio, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C. Se comen en ensaladas, puré, sopas, guisos, o para acompañar platos con otros vegetales, huevos, pescados, carnes (CAA, 2007; Cubero, 1992; Facciola, 2001; Hilgert, 1999; Hill, 1965; Mateo Box, 1961). Presenta distintos cultivares. En China, el aceite de las semillas se emplea como contraceptivo (Duke *et* Ayensu, 1985).

Obs. El género *Pisum* comprende 2-3 especies nativas de Europa y Asia occidental (Lock *et* Maxted, 2005b).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Baradero:* Baradero, al pie de la barranca, 21-XI-1937, A. Burkart 8499 (SI).



Pisum sativum. A. Ilustración de la planta (Thomé, 1885). B. Arvejas secas, La Plata [H01]. C. Arvejas congeladas. D. Legumbres en puestos de Liniers, Capital Federal. E. Arvejas en bolsas, en los mismos puestos. F. Legumbres en una verdulería, Villa Crespo, Capital Federal. G. *Snerf*, sopa holandesa de arvejas, con verduras y embutidos.

Bambú (brotes)

Es: bambú gigante, caña de Indias. *In:* giant timber bamboo, hardy timber bamboo, Japanese timber bamboo, timber bamboo. *Ch:* gui zhu. *Ja:* hotei chiku, madake.

GRAMÍNEAS (= POÁCEAS)

Phyllostachys bambusoides SIEBOLD *et* ZUCC.

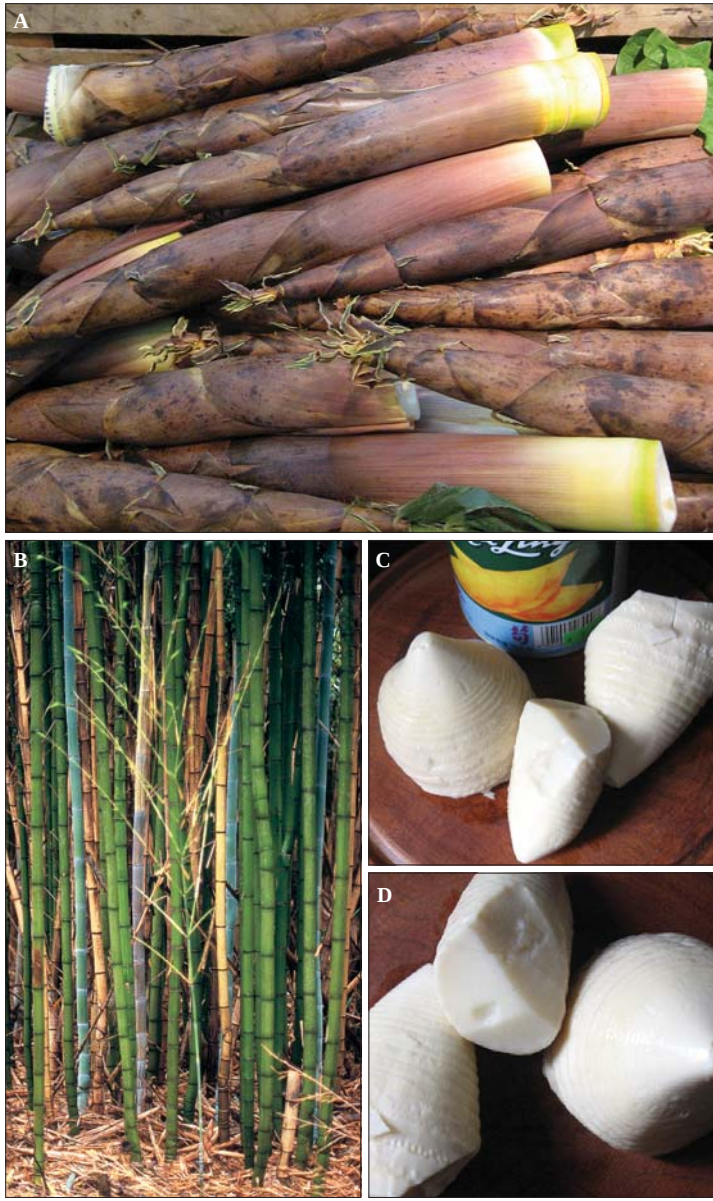
Plantas perennes, rizomatosas, de 5-12 (-25) m de altura; cañas huecas, leñosas, inermes, de 6 cm o más de ancho en la base, verdosas a amarillentas. *Hojas* de la caña con vainas hasta de 30 cm de largo o mayores, con manchas oscuras, aurículas pequeñas o ausentes, lámina plana, refleja, estrecha, verdosa con bordes purpúreos o castaños; hojas de las ramificaciones con láminas de 5,5-15 cm de largo por 1,5-2,5 cm de ancho, verde oscuras. *Inflorescencias* compuestas con espiguillas de 2,5-3 cm de largo. *Fruto* cariopsis.

Especie nativa de China y Japón, de bosques abiertos o degradados, muy cultivada en países de zonas cálidas. En la Argentina se ha cultivado fundamentalmente en el noroeste y noreste, hasta Buenos Aires (Ohrnberger, 1999; Rúgolo *et* Puglia, 2004).

Usos. Los brotes tiernos (*zhu sun jian*, en chino; *takenoto*, en japonés), se comen hervidos, como verdura, en las cocinas asiáticas (en especial, la china y la japonesa), para ensaladas, sopas y platos diversos, a menudo con verduras, pescado o cerdo. Son ricos en proteínas, fibras, minerales y vitaminas, y tienen bajo valor energético. Se comercializan frescos o en conservas, enteros, en mitades o rodajas, o feteados. Las hojas se emplean como remedio febrífugo (Bhatt *et al*., 2004; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hu, 2005; Rúgolo *et* Puglia, 2004).

Obs. *Phyllostachys* comprende unas 50 especies de la India, China, Myanmar y Japón. Muchas de ellas tienen importancia económica como ornamentales y por sus cañas utilizadas para construcciones, mueblería y para pasta de papel. *P. edulis* (CARRIÈRE) HOUZ. (= *Bambusa edulis* CARRIÈRE, = *P. pubescens* MAZEL *ex* J. HOUZ.), "mao zhu", "moso chiku", se halla muy difundida por sus brotes comestibles. También se consumen los brotes de las ornamentales: *P. aurea* A. *et* C. RIVIÈRE, "bambú amarillo", *P. nigra* (LODD. *ex* LINDL.) MUNRO (= *Bambusa nigra* LODD. *ex* LINDL.), "bambú negro" y *P. dulcis* MCCLURE. También son comestibles los brotes de especies de otros géneros, como *Bambusa* y *Dendrocalamus* (Facciola, 2001; Hu, 2005; Rúgolo *et* Puglia, 2004).

Material de referencia. ARGENTINA. CÓRDOBA. *Capital:* Córdoba, en cercos, cult., 6-IV-1943, A. Burkart 13394 (SI).



Phyllostachys bambusoides. A. Brotes frescos, en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. B. Cañaveral, Isla Martín García. *Phyllostachys edulis*. C-D. Brotes en conserva, en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano.

Bamia/Gombo

Es: ají turco, chaucha turca, ocra, quiabo, quimbombo. *Po:* gambô, quiabo, quibombô. *Fr:* gombo, bamie okra. *It:* bammia d'Egitto, corna di Greci, ocra. *In:* gombo, lady's finger, okra. *Al:* Ocker. *Ar:* bâmyah. *Ch:* ka fei huang kui.

MALVÁCEAS

Abelmoschus esculentus (L.) MOENCH

Hibiscus esculentus L.

Hierbas anuales, de 0,5-2 m de altura. *Hojas* alternas, pecíolos largos, hirsutos, láminas 3-7-palmatilobadas, de (5-)10-30 cm de diámetro, segmentos anchos o angostos, dentados, esparcidamente hirsutos. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, axilares, de 5-8 cm de diámetro, blancas o amarillentas con centro purpúreo; estambres monadelfos. *Fruto* cápsula angosta, angulosa, de 10-25 cm de largo por 1,5-3 cm de ancho, esparcidamente estrigosa, pluriseminada.

Especie originaria de la India, ampliamente cultivada y naturalizada en las zonas cálidas del mundo (Tang *et al*., 2007; GCW, 2007). Florece en verano, fructifica en verano y otoño.

Usos. Los frutos inmaduros, enteros o trozados, se consumen crudos, hervidos, al vapor, salteados, fritos o encurtidos. Contienen 4 % de hidratos de carbono, 3 % de fibras, 2 % de proteínas, 0,1 % de lípidos, hierro, calcio, magnesio, vitaminas A y C, pectinas y mucílagos que sirven para espesar sopas, guisos y salsas; reducidos a polvo se utilizan con igual fin. Su valor energético es de 30 Kcal cada 100 gramos. Se comercializan frescos, secos o conservados. Son apreciados en las cocinas del Mediterráneo oriental, África, el Cercano Oriente, India, China y el Sudeste asiático, para guisos y salsas; en Japón, para platos con verduras y mariscos salteados. En las Antillas se consumen en sopas y salsas. En el sur de los Estados Unidos son un ingrediente común de diversos platos creoles. Las semillas son fuente de aceite comestible; tostadas, se usan como sucedáneo del café. Las hojas, flores y botones florales se comen como verdura. Los frutos y raíces se emplean como remedio emoliente, pectoral, diurético y antiespasmódico (Dimitri, 1987; Duke *et al*., 2002; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Hill, 1965; Hu, 2005; Kunkel, 1984; León, 1987).

Obs. El género *Abelmoschus* comprende unas 15 especies de zonas subtropicales y tropicales del Viejo Mundo (Tang *et al*., 2007).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Isidro:* San Isidro, cult., 1-III-1981, E. Ulibarri 1281 (SI).



Abelmoschus esculentus. A. Frutos frescos. B. Frutos trozados, mostrando las semillas. C. Detalle de la planta. D. *Gumbo*, sopa con arroz, gombo, mariscos y otros ingredientes, de origen africano, típica de la cocina creol de Luisiana, Estados Unidos. E-F. Frutos conservados de origen libanés, en venta en supermercados de la región rioplatense.

Bardana

Es: lampazo, lapa. *Fr:* bardane comestible, grande bardane. *It:* bardana maiore. *In:* edible burdock, great burdock, harlock, gobo. *Al:* Große Klette. *Ch:* niu pang.

COMPUESTAS (= ASTERÁCEAS)

Arctium lappa L.

Hierbas perennes, de 1-2 (-3) m de altura. *Hojas* basales ovado-cordadas, de 25-80 cm de largo por 20-70 cm de ancho, obtusas, dentadas, envés tomentoso. *Inflorescencias* corimbiformes, con capítulos largamente pedunculados; involucro de 2,5-4 cm de diámetro, filarias ganchudas. *Flores* isomorfas, tubulosas, violáceas. *Fruto* aquenio, de 5-7 mm de largo; papus formado por cerdas numerosas.

Especie euroasiática, naturalizada en los Estados Unidos y otros países, en ocasiones deviene maleza (GCW, 2007; Keil, 2006b). Florece en verano y a principios del otoño.

Usos. Las raíces axonomorfas comestibles tienen hasta 60 cm de largo, las de mayor tamaño se desechan; se consumen hervidas, como verdura; contienen 14,5 % de hidratos de carbono, 2,5 % de proteínas y 1,2 % de fibras, y son ricas en *inulina* (ver Yacón); pueden secarse y almacenarse para su uso posterior. Las raíces tostadas sirven para hacer un sucedáneo del café, y las muy tiernas pueden comerse crudas. Las hojas y los pedúnculos tiernos se comen hervidos; contienen 19,4 % de hidratos de carbono, 3,5 % de proteínas, 1,8 % de lípidos, fibras y minerales. Las semillas brotadas se comen en ensaladas. La decocción de hojas y raíces es depurativa, diurética, colagoga, hipoglucemiante, antidermatósica y vulneraria (Chiej, 1984; Dimitri, 1988; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005).

Obs. *Arctium* comprende unas 10 especies de Eurasia y del norte de África (Keil, 2006b). En la Argentina crece adventicia *A. minus* (HILL) BERNH. (= *Lappa minor* HILL.), "bardana", "lampazo menor", que se diferencia de *A. lappa* por sus capítulos sésiles o brevemente pedunculados, en inflorescencias racemiformes (Ariza Espinar *et* Delucchi, 1998; Cabrera *et al*., 2000). Las hojas y tallos tiernos se comen en sopas y potajes; los pedúnculos, crudos en ensaladas, o hervidos, como verdura. Las hojas tienen aplicaciones medicinales similares a las de *A. lappa* (Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2007; Rapoport *et al*., 2009).

Material de referencia. *A. lappa*. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Belgrano, comercio, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6880 (LP).- *A. minus*. BUENOS AIRES. *Campana:* Arroyo de la Cruz, 8-XII-2003, J. Hurrell *et al*. 5402 (SI).



Arctium lappa. A. Aspecto de los capítulos con frutos. B. Detalle de las raíces comestibles que se comercializan en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. C. Aspecto de las hojas, también comestibles. *Arctium minus*. D. Detalle de los capítulos de una planta adventicia en Campana, Buenos Aires.

Batata

Es: boniato, camote, cumara, tuctuca. *Po:* batata doce. *Fr:* patate douce. *It:* patata dolce. *In:* sweet potato. *Al:* Batate, Süßkartoffel. *Ch:* fan shu. *Ja:* satsuma imo.

CONVOLVULÁCEAS

Ipomoea batatas (L.) LAM.

Convolvulus batatas L., *C. edulis* THUNB., *C. tuberosus* VELL.

Hierbas anuales con tallos postrados o ascendentes, verdes o purpúreos, radicantes; raíces tuberosas, elipsoides o fusiformes. *Hojas* alternas, pecioladas, ovadas a orbiculares, de 4-15 cm de diámetro, enteras o 3-5-lobuladas. *Inflorescencias* 1-paucifloras axilares. *Flores* actinomorfas, bisexuales, campanuladas, de 2-5 cm de largo, blancas o rosadas con centro purpúreo. *Fruto* cápsula 4-valva, pauciseminada.

Especie de zonas cálidas del mundo, de origen seguramente americano (existen evidencias de, al menos, 5000 años). Es uno de los pocos casos de una especie cultivada tanto en el Viejo Mundo como en América antes de la llegada de Colón (Austin, 1988; Buck, 1979; Dawson, 1960; Fang *et* Staples, 1995; Woolfe, 1992). Florece en verano.

Usos. Las raíces son fuente de alimento, almidón y alcohol. Contienen 20 % de hidratos de carbono, 1,6 % de proteínas, calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, zinc y vitaminas A, B y C. Su valor energético es de 90 Kcal cada 100 gramos. Se comen crudas, hervidas, al vapor, fritas, al horno o las brasas para platos diversos, tanto sopas, guisos, purés, como budines, tortas y dulces; para elaborar mermeladas y bebidas fermentadas. En Perú se emplea para acompañar *chicharrones* (frituras crocantes de pescado, mariscos, pollo, cerdo) y la *pachamanca* (cocción, sobre piedras precalentadas, de carne de carne o pollo macerados con especias). En México se come como fruta cristalizada o en compota. En Japón, se utiliza en frituras, fideos y en repostería. En nuestro país, se agrega al *puchero*; y el dulce, solo o con chocolate, se come con queso (postre *vigilante* o *fresco y batata*); en Santiago del Estero se hacen empanadillas rellenas con dulce de batata. Hojas, brotes y pecíolos son comestibles. Presenta diversos cultivares (CAA, 2007; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Hill, 1965; León, 1987; Seminario, 2004).

Obs. *Ipomoea*, de amplia distribución en las zonas cálidas del mundo, en especial en Norte y Sudamérica, incluye unas 500 especies; *ca*. 50 crecen en la Argentina (Fang *et* Staples, 1995; Zuloaga *et al*., 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. SANTA FE. *Capital:* Rincón Norte, al noroeste de la capital, cult., 3-VII-1938, A. Burkart 9088 (SI).



Ipomoea batatas. A. Raíces tuberosas en venta en puestos de Liniers, Capital Federal. B. Batatas que se comercializan en supermercados. C. Frascos de mermelada de batata y de batatas en almíbar, en dietéticas de la Capital Federal. D. Detalle de batatas trozadas en almíbar. E. Batatas en Lima, Perú. F. Dulce de batata con chocolate.

Berenjena

Po: beringela. *Fr:* aubergine, bringelle, mélongène. *It:* melanzana, mulignana, petonciano, petrociana. *In:* aubergine, eggplant, brinjal, melongen. *Al:* Eierfrucht, Eierpflanz. *Ar:* badinjan. *Ch:* qie. *Ja:* daimaru nasu, nasu.

SOLANÁCEAS

Solanum melongena L.

Hierbas perennes o subarbustos hasta de 60 cm de altura, pubescentes, con aguijones. *Hojas* alternas, pecioladas, ovadas u ovado-oblongas, sinuado-lobuladas, de 6-20 cm de largo por 5-11 cm de ancho. *Flores* solitarias o en fascículos, actinomorfas, bisexuales, 5-meras; corola rotácea, de 2-5 cm de largo, purpúrea a violácea. *Fruto* baya, pendiente, variable, ovoide a oblonga, hasta de 30 cm de largo, negras, purpúreas, blancas, o jaspeadas según los cultivares.

Especie del noreste de la India, China y Birmania. Se cultiva en diversos países del mundo, a veces deviene adventicia (GCW, 2007; Dimitri, 1988; Zhang *et al*., 1994). Florece y fructifica en verano y en otoño.

Usos. Se cultiva desde la antigüedad, *ca*. 2000 a.C., los árabes la introdujeron en el norte de África y Europa. Sin embargo, se cultivó primero como ornamental, porque se pensaba que provocaba enfermedades (fiebre, epilepsia, locura). Presenta diversos cultivares. Los frutos contienen 92 % de agua, 2,7 % de hidratos de carbono, 1,4 % de fibras, 1,2 % de proteínas, fósoforo, potasio, calcio, magnesio, hierro, vitaminas A, B y C. Se consumen hervidos, al vapor, fritos, rebozados, asados, marinados, gratinados o encurtidos, en salsas, sopas, guisos, purés y platos muy diversos. En Oriente es común cocinarla con otras verduras en estofados de carne y arroz. En Grecia forma parte del plato típico *musaca*: cordero, tomate, berenjena y salsa blanca. En Francia, forma parte del estofado de verduras, llamado *ratatouille*. En Cataluña, se asa con pimientos rojos y cebolla para elaborar el plato llamado *escalivada*. Tiene propiedades medicinales: digestivo, antirreumático, antioxidante, ayuda a reducir la glucemia y el colesterol, y a prevenir la arteriosclerosis (CAA, 2007; Divincenzo, 1989; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005; León, 1987; Paris *et al*., 2009).

Obs. Solanum tiene amplia distribución y comprende 1000-1200 especies; unas 150 crecen en la Argentina. A él pertenecen especies económicas muy importantes, como la papa y el tomate (Hunziker, 2001).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, cult., 25-V-2008, G. Delucchi 3229 (LP).



Solanum melongena. A. Planta con flores. B. Fruto en la planta. C-E. Cultivares con frutos de distintos colores. F. Berenjenas deshidratadas, en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal [H21]. G. *Baba ganoush*, pasta árabe de puré de berenjenas con semillas de sésamo molidas, ajo, limón y comino.

Berro

Es: berro de agua, mastuerzo de agua. *Po:* agrio, agrio da agua, agrio do rio. *Fr:* cresson d'eau, cresson de fontaine. *It:* crescione, nasturzio aquatico. *In:* watercress. *Al:* Brunnenkresse. *Ar:* jarjir. *Ch:* dou ban cai. *Ja:* mizu garashi, oranda garashi.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

Nasturtium officinale R. Br.

Sisymbrium nasturtium-aquaticum L., *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek

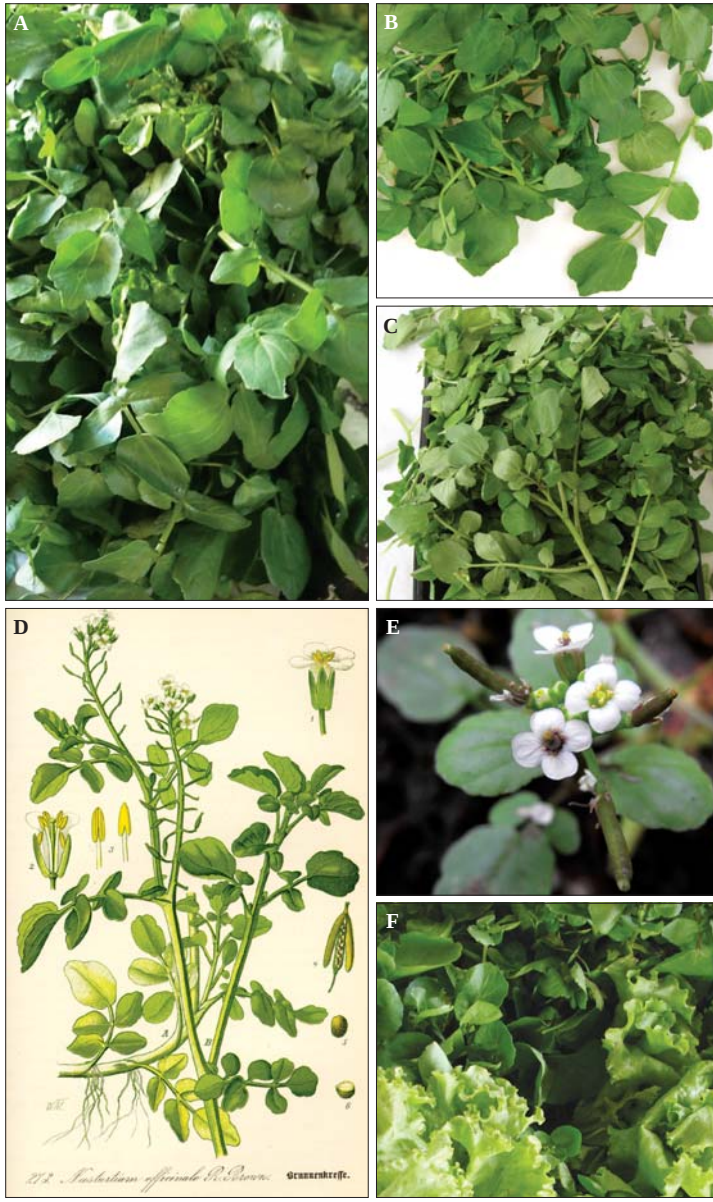
Hierbas perennes, palustres o acuáticas, glabras o con pelos simples esparcidos, con tallos erectos o flotantes, de 20-80 cm de largo. *Hojas* pecioladas, pinnadas, folíolos de margen ondulado, el terminal de 1-4 cm de largo, los laterales menores. *Inflorescencias* racemosas, pedicelos ascendentes. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 3-6 mm de largo, blancas. *Fruto* silícula cilíndrica, de 1-2 cm de largo. *Semillas* ovoides, de 1-1,3 mm de largo, castaño rojizas, reticuladas.

Especie euroasiática, naturalizada en muchas partes del mundo, a veces maleza (Martínez Laborde, 2003; Tai-yien *et al*., 2001). En la Argentina, crece adventicia, asociada a cuerpos de agua, desde el norte del país hasta Chubut (Zuloaga *et al*., 2008). Florece en primavera.

Usos. Se ha empleado desde la antigüedad como planta alimenticia y medicinal (Dalby, 2003). Es rica en hierro, manganeso, calcio, yodo, vitaminas A y C. Tiene propiedades antioxidantes, se emplea como remedio estimulante, digestivo, depurativo, diurético, antiescorbútico, expectorante, antiodontálgico (Hieronymus, 1930; Grieve, 1971; Martínez Crovetto, 1981; Martínez Laborde, 2003; Poletti, 1979). Las hojas, y tallos, de sabor picante, se consumen crudas, en ensaladas y sándwiches, o cocidas, en sopas, budines y *omelettes*. Su valor energético es de 19 Kcal cada 100 gramos. Las semillas se emplean como sucedáneo de la mostaza, y se dejan brotar y se consumen como los brotes de alfalfa. Presenta distintas variedades de cultivo (Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Rapoport *et al*., 2003a; 2009).

Obs. *Nasturtium* es un género con 5 especies, 2 de Eurasia, 1 de Marruecos y 2 de Norteamérica (Al-Shehbaz *et* Price, 1998; Tai-yien *et al*., 2001). En la región rioplatense crece *Cardamine bonariensis* Pers., "berro silvestre", plantas pequeñas cuyas hojas se consumen de igual modo y se utilizan, asimismo, en medicina popular (Hurrell *et al*., 2007).

Material de referencia. C. bonariensis. ARGENTINA. Buenos Aires. *Isla Martín García:* Punta Cañón, 28-IX-1997, J. Hurrell *et al*. 3664 (BAB).- *N. officinale*. Córdoba. *Pocho:* Sierra de Pocho, 14-X-1978. A. Cabrera *et al*. 29640 (SI).



Nasturtium officinale. A. Plantas frescas en puestos de Liniers, Capital Federal. B-C. Detalle de las hojas, que se venden envasadas en supermercados. D. Ilustración de la planta (Thomé, 1885). E. Detalle de las flores. F. Ensalada de berro y lechuga.

Borraja

Es: borraina, borrega, rabo de alacrán. *Po:* borragem, burracha. *Fr:* bourrache. *It:* borragine. *In:* beebread, borage, star flower, talewort. *Al:* Boretsch, Gurkenkraut.

BORAGINÁCEAS

Borago officinalis L.

Hierbas anuales, hasta de 60 cm de altura, híspidas. *Hojas* alternas, las inferiores ovadas o elípticas, de 10-20 cm de largo, pseudopecioladas; las superiores de 2,5-10 cm de largo, sin pseudopecíolos, bordes irregularmente denticulado o crenulado. *Inflorescencias* en cincinos laxos. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5-meras; corola rotácea, azul, rara vez blanca, de 1,8-2,5 cm de diámetro. *Fruto* compuesto por 4 clusas subovoides, de 3-5 mm de largo, granulosas.

Especie nativa del Mediterráneo; difundida en diversos países, a menudo se escapa de cultivo. En nuestro país crece adventicia en Jujuy, Salta, Catamarca, Misiones, Corrientes, Entre Ríos, Mendoza, La Pampa y Buenos Aires (Zuloaga *et al*., 2008). En la región rioplatense se cultiva y crece adventicia. Florece desde la primavera hasta el otoño.

Usos. Las hojas contienen 93 % de agua, 3,1 % de hidratos de carbono, 1 % de fibras, potasio, hierro, calcio, magnesio, vitaminas A, B y C, aceites esenciales y un alcaloide que puede ser tóxico en grandes dosis. Se comen como verdura y para saborizar comidas y bebidas (Hurrell *et al*., 2008). Las hojas y, a veces, los tallos tiernos y las flores, son considerados una verdura "de lujo" en Francia e Italia, y recientemente en nuestro país, aunque su uso culinario ya era conocido. En España, las hojas se emplean en la cocina aragonesa y en Mallorca, para preparar buñuelos. Se consumen crudas, en ensaladas, y hervidas o salteadas, en sopas, guisos, estofados, combinadas con papa y zanahoria; también, para rellenos de empanadas y ravioles (Arcidiacono *et al*., 2007; Hernández Bermejo *et* León, 1992; Facciola, 2001; Rapoport *et al*., 2009). La infusión de las flores (*agua de borrajas*) se bebe como remedio cordial. El cocimiento de flores y hojas es diurético, sudorífico, emenagogo, pectoral, antiasmático y antiereumátivo. Las hojas machacadas, en cataplasmas, son antidermatósicas. El cocimiento de las semillas es cardiotónico y galactógeno (Font Quer, 1983; Hieronymus, 1930; Martínez Crovetto, 1981). Se cultiva como ornamental (Dimitri, 1988).

Obs. El género *Borago* comprende 3 especies de la región Mediterránea.

Material de referencia. ARGENTINA. Buenos Aires. *Isla Martín García:* cerca de la hostería, 22-X-1992, J. Hurrell *et al.* 1255 (LP).



Borago officinalis. A. Ilustración de la planta, hojas e inflorescencia, y detalles de las piezas florales (Thomé, 1885). B-C. Detalles de las flores. D. Aspecto de una planta con inflorescencias. E. Ilustración de la planta, bordada para un taburete, siglo XVII, Inglaterra (Vallance *et* Holme, 1908).

Brócoli

Es: albenga, brécol, bróculi. *Po:* brócolis, brócolos. *Fr:* chou brocoli. *It:* cavolo broccolo. *In:* broccoli, winter cauliflower. *Al:* Brokkoli. *Ch:* lu hua cai. *Ja:* burokkori.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

Brassica oleracea L. var. *italica* PLENCK

B. oleracea var. *botrytis* L. subvar. *cymosa* LAMK.

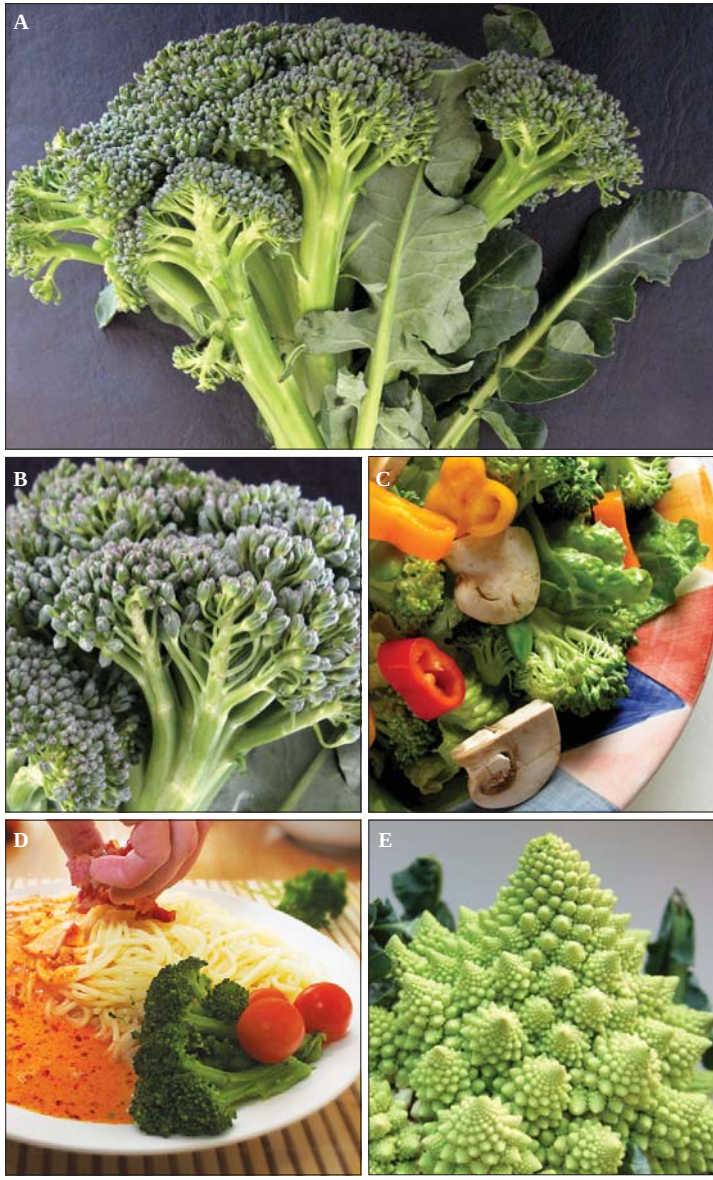
Hierbas bienales o perennes, glabras. Tallos breves de base cilíndrica, no carnosa. *Hojas* basales y caulinares pocas a varias, espaciadas, liradopinnatífidas, grandes, verde intenso. *Inflorescencia* hipertrofiada, muy ramificada, pluriflora, formando una cabeza (*pella*) obcónica, laxa, verde; pedúnculo, raquis, pedicelos y botones carnosos. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 4-meras, amarillas. *Fruto* silicua.

Variedad cultígena de la región Mediterránea, conocida en los tiempos clásicos de Grecia y Roma (Gómez Campo, 2003a; Gray, 1982, 1989; Zohary *et* Hopf, 2000). En la región rioplatense se cultiva en huertas (Ahumada *et al*., 2009).

Usos. Las inflorescencias inmaduras contienen 90 % de agua, 4,4 % de proteínas, 2,6 % de fibras, 1,8 % de hidratos de carbono, potasio, zinc, yodo, vitaminas A, B, C y E; tienen propiedades antioxidantes, antitumorales, antibacterianas y diuréticas. Su valor energético es de 32,5 Kcal cada 100 gramos. Se consumen crudas, hervidas, al vapor, salteadas, marinadas, gratinadas o con salsa bechamel, para platos con vegetales, carnes o pastas, sopas y purés. Es conveniente cocinarlas al vapor o hervidas en poca agua, 3-4 minutos, para que no pierdan sus nutrientes. Las hojas y semillas brotadas son comestibles (CAA, 2007; Facciola, 2001; McGuffin *et al*., 2000; Simpson *et* Conner-Ogorzaly, 2001).

Obs. *Brassica* es un género con 35-40 especies del Mediterráneo. *B. oleracea* es una especie polimorfa, con formas hortícolas diversas, entre otras., el repollo (hojas), repollito de Bruselas (brote axilar), col rábano (base del tallo engrosada, globosa), coliflor (inflorescencias); en esta última, a diferencia del brócoli, la *pella* es densa y muy compacta, los botones florales, raquis y pedicelos son blancos, y las hojas son glaucas (Dimitri, 1987; Gómez Campo, 2003b; Gray, 1989). Un híbrido entre ambos, originado en Italia en el siglo XVI, llamado *romanesco*, tiene *pellas* verdes, como el brócoli, pero compactas. Se consume de igual modo y es rico en vitamina C, fibras y carotenoides.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, cult., 7-IX-2008, G. Delucchi 3307 (LP).



Brassica oleracea var. *italica*. A. Brócoli que se comercializa en verdulerías. B. Detalle de las inflorescencias. C. Ensalada con brócoli, ajíes y champiñones. D. Plato de fideos con salsa de tomate, panceta, tomates cherry y brócoli. E. *Romanesco*, híbrido entre brócoli y coliflor.

Caléndula

Es: botón de oro, caldo, chinas, corona de rey, flamenquilla, flor de difunto, flor de todos los meses, gauchas, maravilla, rosa de muertos, reinita, virreina. *Po:* malmequer, maravilha do jardim, maravilhas. *Fr:* couci des jardins. *It:* calendola, capuccina dei campi, fiorrancio de tutti i tempi. *In:* goldbloom, marigold. *Al:* Ringelblume.

COMPUESTAS (= ASTERÁCEAS)

Calendula officinalis L.

Hierbas anuales o bienales, de 25-55 cm de altura. *Hojas* alternas, las inferiores obovadas, de 6-20 cm de largo, borde entero o ligeramente dentado, las superiores más angostas y pequeñas. *Inflorescencias* en capítulos solitarios apicales; involucro hemisférico, de 1-1,5 cm de alto; filarias en dos series, lineares. *Flores* dimorfas, anaranjadas o amarillas, las marginales pistiladas, liguladas, ápice 2-3-denticulado, las centrales bisexuales, tubulosas, ápice 5-dentado. *Fruto:* aquenio, sin papus.

Especie del sur de Europa; cultivada en diferentes países, en muchos sitios es adventicia (Strother, 2006a). En la Argentina crece escapada de cultivo en Buenos Aires y Neuquén (Cabrera *et al*., 2000; Delucchi *et* Ariza Espinar, 1997). En la región rioplatense se cultiva y crece adventicia. Florece en primavera y principios del verano.

Usos. Ampliamente difundida como ornamental y medicinal, las flores liguladas y las hojas son comestibles, de sabor amargo y ligeramente picante; son ricas en minerales y vitaminas A y C. Las flores se comen crudas, en ensaladas, y cocidas, en sopas; también en flanes y budines. Las flores secas se emplean como colorante (substituto del azafrán) para platos con arroz, pescado, tortillas, queso y yogur; y para preparar té y saborizar bebidas. Las hojas frescas también se utilizan para elaborar ensaladas. No se tienen registros del consumo de los aquenios, aunque contienen hasta 37 % de proteínas y 46 % de aceite. Presenta diferentes cultivares. En medicina popular, las flores se utilizan como remedio antidermatósico, antibiótico, antiséptico, antiinflamatorio, hipotensor, sudorífico, emenagogo, digestivo y vulnerario. Asimismo, tienen aplicaciones en cosmetología (Facciola, 2001; Duke *et al*., 2002; Duke *et* Ayensu, 1985; Grieve, 1971; Hedrick, 1972; Holtom *et* Hylton, 1979; Hurrell *et al*., 2006; Lust, 2001).

Obs. El género *Calendula* comprende unas 15 especies de las Islas Canarias, el Mediterráneo y el Cercano Oriente (Strother, 2006a).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, vías del tren, 23-X-1986, G. Delucchi 111 (LP).



Calendula officinalis. A-C. Capítulos de caléndula envasados, que se comercializan en supermercados. D. Ilustración de la planta, hojas, capítulos y detalles de las flores (Thomé, 1885). E. Capítulos de un cultivar ornamental.

Cebolla

Es: cebolla macho. *Po*: cebola. *Fr*: ognon. *It*: cipolla. *In*: common onion, cultivated onion, onion, spring onion. *Al*: Gartenzwiebel, Küchenzwiebel, Speisezwiebel, Zwiebel, Zwiebellauch. *Ar:* bassal. *Ch:* yang cong. *Ja:* tama negi.

ALIÁCEAS

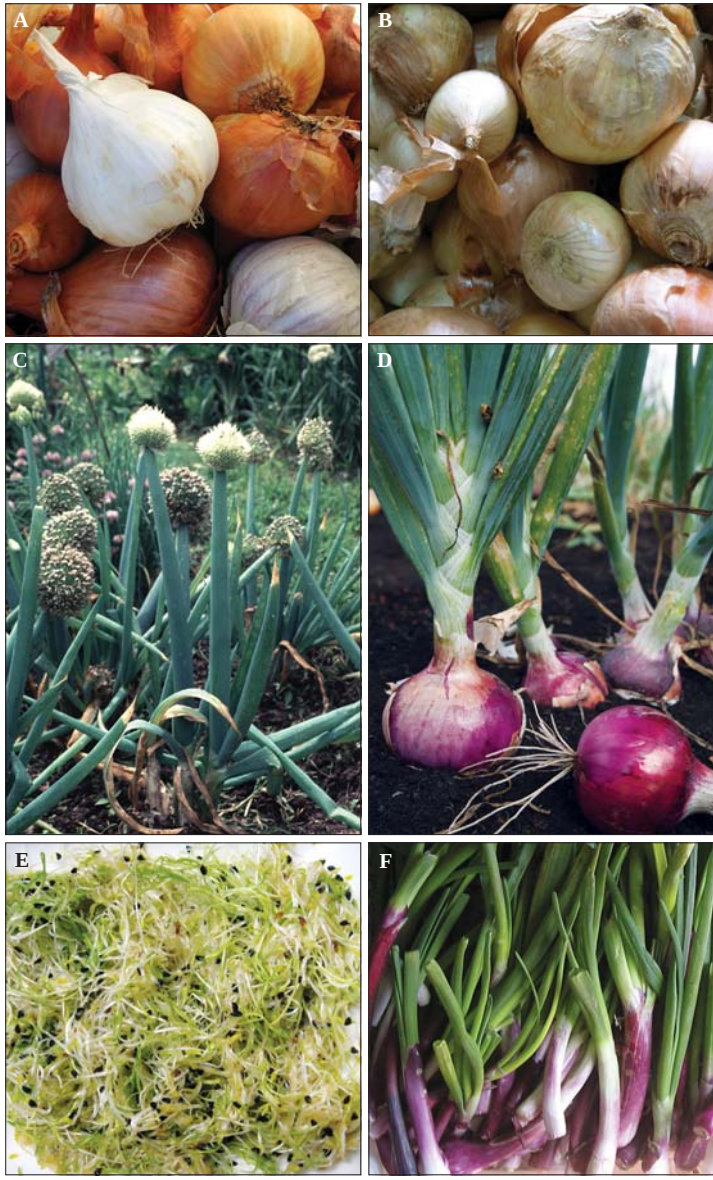
Allium cepa L. var. *cepa*

Hierbas bienales hasta de 1 m de altura. *Bulbos* solitarios, subglobosos, túnicas blancuzcas, amarillentas, cobrizas, rojizas, purpúreas o violáceas. *Hojas* cilíndricas, fistulosas, de 10-50 cm de largo por 0,4-2 cm de diámetro, glaucas. *Inflorescencias* en cimas umbeliformes plurifloras; escapos erectos, hasta de 1 m de largo, cilíndricos, fistulosos, abruptamente dilatados en su mitad inferior. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 3-meras, blancas o lilacinas. *Fruto* cápsula.

Especie cultígena del Cercano Oriente; quizás su antecesor sea *A. oschaninii* B. FEDTSCH (Brewster, 1994; Hanelt *et al*., 1992; Rabinowitch *et* Currah, 2002; Xu *et* Kamelin, 2000). En la actualidad, es una de las hortalizas más cultivadas en el mundo. En la Argentina se cultiva y crece escapada de cultivo en Salta y en Buenos Aires (Delucchi, 2003; Dimitri, 1987; Millán, 1952). Florece en primavera y en verano.

Usos. Se cultiva desde el antiguo Egipto, Babilonia, Grecia y Roma, ha sido mencionada por Aristófanes, Hipócrates, Teofrasto, Plinio y en la Biblia, por sus usos alimenticios y medicinales (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Los bulbos contienen 88 % de agua, 5,3 % de hidratos de carbono, 1,8 % de fibras, 1,4 % de proteínas, potasio, magnesio, vitaminas B y C, compuestos azufrados, trazas de aceites esenciales y flavonoles con efectos antioxidantes. Se emplean como verdura y condimento, es un ingrediente básico en las gastronomías de casi todo el mundo. Se consumen crudas, hervidas, rehogadas, salteadas, fritas o encurtidas, en las más diversas preparaciones. Presenta diversos cultivares, con túnicas de diferentes colores. Las plantas tiernas se venden como *cebolla de verdeo* o *cebolla verde* (Ahumada *et al*., 2009; Boy, 1984; Breu, 1996; Brewster, 1994; CAA, 2007; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hill, 1965; Hurrell *et al*., 2008; Katzer, 2008; Paunero, 2003; Pérez *et al*., 2009). Se emplean como remedio diurético, carminativo, depurativo, antitusivo, pectoral y vulnerario (Duke *et al*., 2002; Grieve, 1971; Hieronymus, 1930; Stainer *et al*., 2006).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Fernando:* San Fernando, zanja *ca*. vías, 8-XI-1970, R. Guaglianone *et* A. M. Ragonese (SI 28250).



Allium cepa. A-B. Detalles de los bulbos, de cultivares *amarillos* y *blancos*. C. Aspecto de las plantas con inflorescencias, Jardín Botánico, Facultad de Agronomía, Capital Federal. D. Plantas de cebollas *rojas*. E. Brotes de semillas de cebolla, en venta en verdulerías. F. Cebollas que se venden en verdulerías como *cebollas de verdeo*.

Cebolla de verdeo

Es: cebolla de invierno, cebolla inglesa, cebolleta francesa, cebollino inglés. *Po*: cebolinha commun. *Fr*: ciboule, cive. *It*: cipolla d'inverno, cipoletta. *In*: Japanese leek, Spanish onion, Welsh onion. *Al*: Schnittzwiebel, Winterzwiebel. *Ch:* cong. *Ja:* negi.

ALIÁCEAS

Allium fistulosum L.

Hierbas perennes de 50-90 cm de altura. *Bulbos* solitarios o agregados, cilíndricos; túnicas blancas. *Hojas* cilíndricas, fistulosas, casi del largo que el escapo, de 0,5-1,5 cm de diámetro, glaucas. *Inflorescencias* en cimas umbeliformes, en escapos erectos, hasta de 1 m de largo, cilíndricos, fistulosos, no abruptamente dilatados en su mitad inferior. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 3-meras, blancos o blanco-verdosas. *Fruto* cápsula.

Especie cultígena, probablemente originaria de la China, a partir de *A. altaicum* PALL. (Li, 1970; Rabinowitch *et* Currah, 2002; Xu *et* Kamelin, 2000). Florece en primavera y en verano.

Usos. Su cultivo es muy antiguo, más de 2000 años en China, y se introdujo en Europa en el Medioevo. En la actualidad es un ingrediente habitual de las cocinas de Asia, en especial, la del Sudeste asiático, la china y la japonesa. Se consume como verdura y como condimento; se aprovecha el bulbo y las hojas, la parte basal blanca y 3-4 cm de la parte verde; el resto se desecha. Contienen 92 % de agua, 5% de hidratos de carbono, 1,4 % de proteínas, 1,3 % de fibras, 0,2 % de lípidos, potasio, sodio, fósforo, hierro, vitamina C y compuestos azufrados similares a los de la cebolla, pero de sabor más dulce y aroma más suave. Se consumen crudos, cortados en tiras o en rodajas para ensaladas, o cocidos, en sopas, platos a base de huevos, guarniciones para carnes, pescados y mariscos. En medicina popular, se emplea como remedio diurético, depurativo, vermífugo, antifúngico, antiséptico y vulnerario. Se han seleccionado distintos cultivares (Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2008; Millán, 1952; Stainer *et al*., 2006).

Obs. En la Argentina, como en España y en otros países, se comercializa como "cebolla de verdeo", a los brotes inmaduros de *A. cepa* var. *cepa*, la cebolla, también llamados *cebolla verde* o *tierna*, distinguible por sus bulbos redondeados (Boy, 1979, 1984; Paunero, 2003). En la región rioplatense es más común esta última que *A. fistulosum*.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Balcarce:* Estación Experimental, cult., 6-XI-1944, R. Millán (SI 16076).



Allium fistulosum. A. Ilustración de la planta (Ypey, 1813). B. *Tonkotsu*, sopa japonesa de fideos, cerdo y cebolla de verdeo. C. *Misoshiru*, sopa japonesa de *miso* (pasta fermentada a base de soja, cereales y sal marina), caldo de pescado, algas, cebolla de verdeo y *tofu* (leche de soja coagulada y prensada; ver Soja). D. Bases foliares y bulbos.

Cebollín/Ciboulette

Es: ajo de España, ajo morisco, cebolleta, cebollino, cebollino francés. *Po:* alho de Espanha, ceboleta de França, cebolinha. *Fr*: ail civette, brûlotte, ciboulette, cives, petite ciboule. *It:* aglio d'India, aglio ungherese, erba cipollina. *In*: chive, chives, cive, drumstick chives, garden chives, round-headed garlic, wild chives. *Al:* Blühender Schnittlauch, Schnittlauch. *Ch:* bei cong. *Ja:* chaibusu.

ALIÁCEAS

Allium schoenoprasum L.

Hierbas perennes hasta de 60 cm de altura. *Bulbos* pequeños, agregados en un rizoma breve; túnicas castaño amarillentas a grisáceas. *Hojas* cilíndricas, fistulosas, de 10-60 cm de largo por 0,1-0,7 cm de diámetro. *Inflorescencias* en cimas umbeliformes densas, sin bulbillos; escapos erectos, hasta de 50 cm de largo, cilíndricos, fistulosos. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 3-meras, lilacinas o purpúreo pálidas, en ocasiones blancas. *Fruto* cápsula.

Especie polimórfica, nativa de las regiones septentrionales de Eurasia y de Norteamérica (McNeal *et* Jacobsen, 2002; Rabinowitch *et* Currah, 2002; Xu *et* Kamelin, 2000). En la Argentina crece adventicia en Chubut y Tierra del Fuego (Delucchi, 2003). En la región rioplatense se cultiva en huertas y en jardines. Florece en primavera y en verano.

Usos. Las hojas se consumen como verdura y como condimento; contienen compuestos azufrados similares a los del ajo y de la cebolla, y son ricos en vitaminas A, B y C; su valor energético es de 27 Kcal cada 100 gramos. Las bulbos, aunque más pequeños que los de la cebolla, se consumen del mismo modo. Se utilizan con frecuencia en la cocina centroeuropea, especialmente en los Alpes; también, en Europa occidental. Las hojas, en general, se consumen frescas, en ensaladas, dado que si se las cocina pierden su aroma; si se agregan a platos calientes deben agregarse poco antes de ser servidos, por ejemplo, platos con papas y huevo. No se recomienda su empleo mezcladas con ajo, porque éste neutraliza su sabor más delicado. Tiene aplicaciones medicinales como agente antibacteriano, desinfectante y fungicida, aunque es menos efectivo que el ajo (Brewster, 1994; Duke *et al*., 2002; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hurrell *et al*., 2008; Millán, 1952; Page *et* Stearn, 1992; Stainer *et al*., 2006; Willemoës *et al*., 1988). Se cultiva como ornamental y aromática en jardines (Dimitri, 1987).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, cult., 21-XI-1944, H. Fuentes (BAB 66121).



Allium schoenoprasum. A. Ilustración de la planta (Lindman, 1926). B. Hojas frescas. C. Paquete de cebollín en venta en los puestos callejeros del barrio de Liniers, Capital Federal. D. Inflorescencias en venta en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. E. Fideos con pollo, morrones y cebollín.

Chalote/Shallot

Es: ascalonia, cebolla escaloeña, cebolla macho, echalote, escalma, escalonia, escaluña. *Po*: cebola miúda, cebolinha branca, chalota. *Fr*: échalote. *It*: cipollina, scalogno. *In*: echalot, French shallot. *Al*: Aschlauch, Eschlauch, Klöben, Schalotte. *Ch:* huo cong. *Ja:* esharotto, shorotto.

ALIÁCEAS

Allium cepa L. var. *aggregatum* G. DON

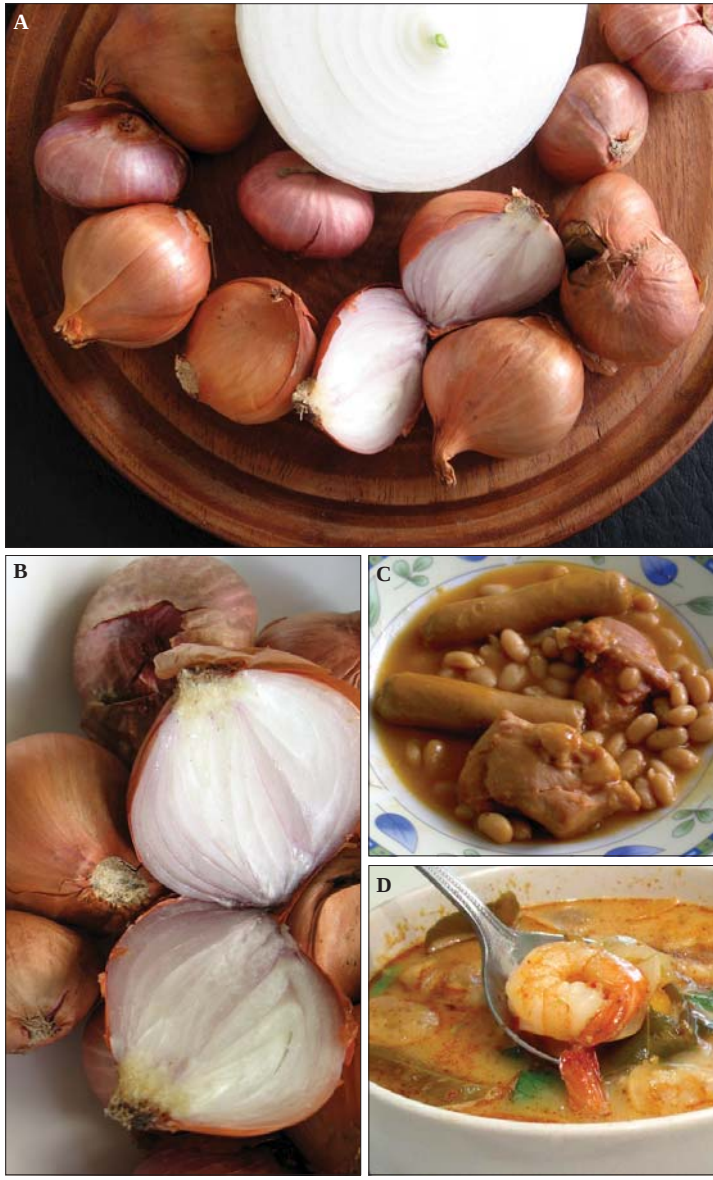
A. ascalonicum auct. non L., *A. cepa* var. *ascalonicum* BAKER

Hierbas anuales o bienales. *Bulbos* agregados, numerosos, subglobosos, ovoides o fusiformes, túnicas amarillentas, rojizas, anaranjadas, cobrizas o grisáceas. *Hojas* cilíndricas, fistulosas. *Inflorescencias* en cimas umbeliformes; escapos erectos, cilíndricos, fistulosos (a veces no se desarrollan). *Flores* actinomorfas, bisexuales, 3-meras, blanquecinas. *Fruto* cápsula (a menudo no produce semillas).

Variedad cultígena, originaria de Asia, difundida en la antigüedad desde la India hasta el Mediterráneo oriental. En la actualidad se cultiva en diversos países, y reemplaza a la cebolla en las zonas donde ésta es difícil de obtener, como en algunos países de Asia y África (Rabinowitch *et* Currah, 2002; Xu *et* Kamelin, 2000).

Usos. Los griegos clásicos pensaban que los chalotes provenían de la ciudad de Ascalon o Ashkelon, Israel, considerada una tierra "fértil en cebollas" (Dalby, 2003), aunque algunas leyendas decían que fueron los cruzados quienes introdujeron su cultivo en Europa (Katzer, 2008). Los bulbos contienen compuestos azufrados, fibras, minerales y vitaminas, el sabor es similar al de la cebolla, pero más dulce y suave, por lo cual la reemplaza en las gastronomías de ciertos países, como Francia y los Estados Unidos. Se comen crudos, en ensaladas, o cocidos. En China, se fríen en aceite y luego se hierven, con otros ingredientes, para platos diversos; esta técnica, que combina la cocción frita y hervida se denomina *cong shao*. En Irán se preparan a menudo con yogur. En la India, Tailandia, Malasia e Indonesia, donde se hallan muy difundidos, se consumen como verdura y como condimento, se comercializan frescos, secos o encurtidos (Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hurrell *et al*., 2008). Presentan similares usos medicinales que la cebolla, y contienen fenoles con efectos antioxidante y antiproliferativo (Yang *et al*., 2004).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, comercio, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6881 (LP).



Allium cepa var *aggregatum*. A. Bulbos, y una cebolla cortada para comparar sus tamaños. B. Detalle de los bulbos. C. *Tom yum*, sopa tailandesa, con gambas, verduras y caldo de chalote, jugo de lima, salsa de pescado, tamarindo y especias. D. *Cassoulet*, guiso francés con porotos, cerdo, salchichas, chalotes, ajo, perejil y otras verduras.

Choclo

Es: elote, maíz, sara. *Po:* milho. *Gu:* avati. *Fr:* maïs. *It:* grano turco, mais. *In:* corn, maize, sweet corn. *Al:* Mais. *Ar:* dhurah. *Ch:* yu shu shu. *Ja:* toumorokoshi.

GRAMÍNEAS (= POÁCEAS)

Zea mays L.

Hierbas anuales de 1-4 m de altura, monoicas; cañas macizas, erectas, plurinodes. *Hojas* glabras o pubescentes, láminas lanceoladas de 40-100 cm de largo por 3-12 cm de ancho. *Inflorescencias* estaminadas en panículas apicales; las pistiladas en espigas axilares cilíndricas, cubiertas por brácteas foliáceas (*chalas*). *Fruto* cariopsis, obovoide, cuneiforme, comprimido o prismático, acuminado, de 5-25 mm de largo.

Especie cultígena americana, ampliamente difundida en cultivo, a veces crece adventicia (Chen *et* Phillips, 2006; Dimitri, 1987; Filgueiras, 2003; GCW, 2007). Florece y fructifica en verano y en otoño.

Usos. En América, a la llegada de los españoles, se cultivaba desde los Estados Unidos hasta la Argentina, con centros en México y Perú. En el Noroeste argentino se han seleccionado diversos cultivares, con granos de distintos tamaños y colores. Se obtiene harina de maíz de distintos tipos según la molienda y usada con fines diferentes, como la elaboración de gachas (*polenta*) o *tortillas*, plato típico mexicano. En este caso se utiliza la harina *nixtamalizada*: obtenida de granos sumergidos en agua alcalina, que le aporta a la harina las vitaminas que se pierden en procesamientos modernos. Como hortaliza, se comen las espigas inmaduras llamadas *choclos* (del quechua *chujllu*), en Sudamérica, o *elotes* (del náhuatl *elotl*), en México. Se consumen cocidas, enteras o desgranadas, frescas o conservadas, en ensaladas, sopas, guisos, locro, *humita* (pasta de granos cocidos, a menudo envuelta con las chalas), *tamales* (masa de harina de maíz, sola o con relleno, envuelta con las chalas, o con hojas de otras plantas). Los granos contienen 75 % de hidratos de carbono, 9,4 % de proteínas, 4,3 % de lípidos, fibras, minerales y vitaminas (CAA, 2007; Cámara Hernández *et* Arancibia, 2007; Dawson, 1960; Facciola, 2001; Duke *et* Ayensu, 1985; Hilgert, 1999; León, 1987; Nicora *et* Rúgolo, 1987; Parodi, 1947, 1966).

Obs. *Zea* comprende 5 especies americanas, el maíz cultivado y 4 especies silvestres centroamericanas (Chen *et* Phillips, 2006; Filgueiras, 2003).

Material de referencia. ARGENTINA. SALTA. *Santa Victoria:* Cañaní, 25-I-1983, E. Zardini, M. L. Pochettino *et* J. Hurrell 1815 (LP, MO).- BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, diagonal 74 y calle 5, 5-III-2004, G. Delucchi 2809 (LP).



Zea mays. A. Choclos en venta en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal. B. Detalle de los choclos. C. Choclos en una verdulería, Villa Crespo, Capital Federal. D. Choclitos agridulces conservados, en un supermercado del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. E. Granos congelados, en supermercados. F. Humita en chala.

Col/Kale

Es: berza gallega, col cavalier, col crespa, col escocesa, col forrajera, repollo de flor. *Po:* couve. *Fr:* chou commun. *It:* cavolo da foglia. *In:* cow cabbage, flowering cabbage, kale. *Al:* Blätterkohl, Blattkohl, Futterkohl. *Ch:* yu yi gan lan. *Ja:* keeru.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

Brassica oleracea L. var. *acephala* DC.

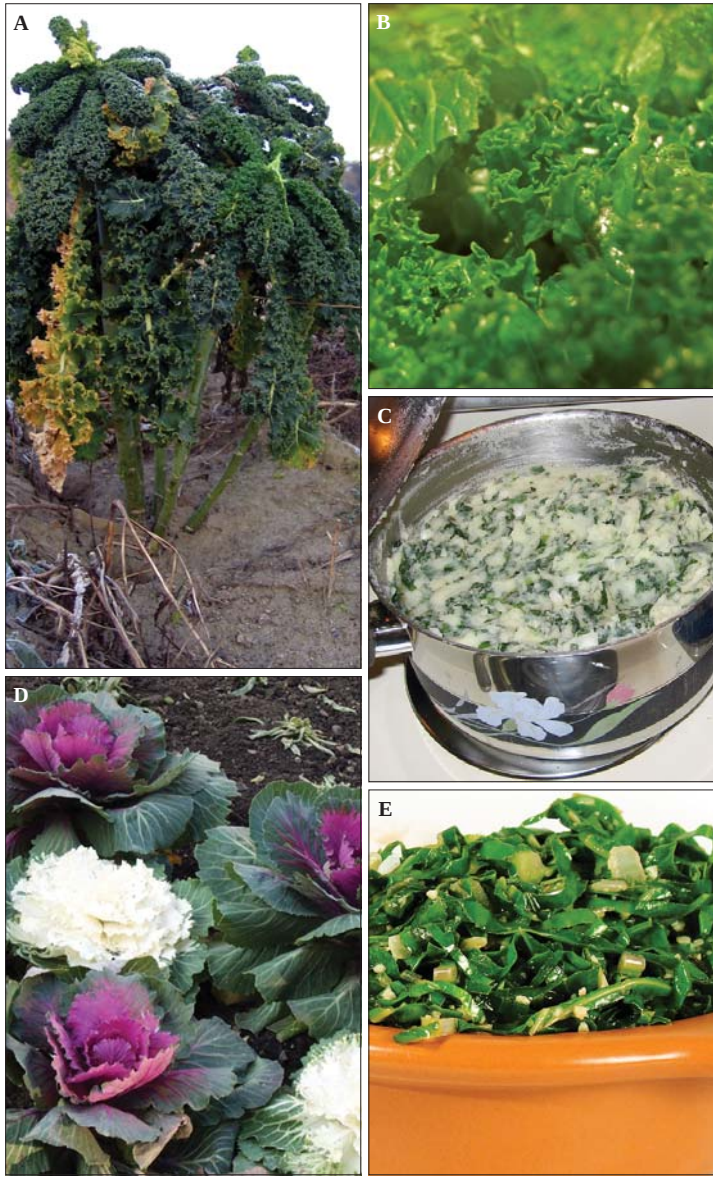
B. oleracea var. *viridis* L., *B. oleracea* var. *laciniata* L., *B. oleracea* var. *acephala* subvar. *palmifolia* DC.

Hierbas 2-3-enales, glabras. Tallos cilíndricos, gruesos, no carnosos; breves o hasta 3 m de altura, con follaje en penacho apical. *Hojas* basales y caulinares numerosas, formando una cabeza laxa (a diferencia del repollo), enteras, lobuladas o muy divididas, crespas, verdes, amarillas, rosadas o purpúreas, según los cultivares. *Inflorescencia* no hipertrofiada ni carnosa, abierta, pluriflora. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 4-meras, amarillas o blancuzcas. *Fruto* silicua.

Variedad cultígena de la región Mediterránea, difundida en diversos países (Tai-yien *et al*., 2001). En la Argentina se cultivan distintas variedades (Dimitri, 1987).

Usos. Esta variedad presenta distintos grupos de cultivares entre los que se hallan algunos ornamentales con hojas de diferentes colores ("repollo de flor", "flowering cabbage"); con hábito palmiforme ("berza gallega", de hojas verdes, y la "col cavalier", de hojas verdes o rojas, ambas comestibles); forrajeros ("col forrajera") y para la alimentación humana ("col crespa", "col escosesa", "kale"). Las hojas de kale contienen 4 % de hidratos de carbono, 2 % de fibras, 1,9 % de proteínas, calcio, magnesio, hierro, fósforo, potasio, zinc, provitamina A, vitaminas B, C y K. En el siglo IV, en Grecia, se cultivaban las formas de hojas crespas, que los romanos llamaban *sabellia*, consideradas los ancestros de los kales actuales. Hasta la Edad Media, fueron una de las verduras más comunes en Europa. Las hojas se comen hervidas, cocidas al vapor, como guarnición o agregadas a sopas y guisos. En Irlanda y Escocia, es tradicional una comida a base de kale, puré de papa, puerro, leche o crema, llamada *colcannon*. En Holanda, se prepara con papa, kale y otras verduras un plato tradicional, el *stamppot*. En Portugal y Brasil se elabora *caldo verde*, una sopa con papa, kale, ajo y aceite de oliva. En Japón, es popular el jugo de kale, llamado *aojiru* (CAA, 2007; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Tai-yien *et al*., 2001).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Jardín Botánico, Facultad de Agronomía, cult., 23-X-1966, P. Weis 5453 (BAA).



Brassica oleracea var. *acephala*. A. Aspecto de un cultivar con hábito palmiforme y hojas crespas. B. Kale de hojas crespas. C. *Colcannon*, plato tradicional irlandés. D. Cultivar ornamental llamado *repollo de flor*. E. Guarnición de kale para acompañar una *feijoada* (ver Poroto/Chaucha).

Col china/Pak choi

Es: col de la China, repollito de la China. *Po:* couve chinesa, couve da China. *Fr:* chou chinois, chou de Chine, chou pak choi. *It:* cavolo cinese, cavolo della Cina. *In:* baak choy, bok choy, Chinese cabbage, pak choy. *Al:* Chinesischer Kohl. *Ch:* qing cai. *Ja:* pakuchoi, shakushina.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

Brassica rapa L. var. *chinensis* (L.) KITAM.

Brassica chinensis L.

Hierbas anuales, erectas, hasta de 1,2 m de altura; raíz cilíndrica, no carnosa. *Hojas* basales rosuladas, no compactas; pecíolos carnosos, láminas espatuladas, *ca*. 40 cm de largo por 25-30 cm de ancho, dentadas. *Inflorescencias* racemosas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 4-meras, *ca*. 1,5 cm de diámetro, amarillas. *Fruto* silicua, de 5-6 cm de largo.

Variedad originaria de la China, donde tiene gran importancia en la alimentación. Se ha difundido en cultivo en diveros países, entre ellos, el nuestro (Dimitri, 1987; Tai-yien *et al*., 2001).

Usos. Las láminas y los pecíolos se consumen crudos, en ensaladas, o cocidos, hervidos o al vapor, salteados o conservados en salmuera. En China, a veces se dejan secar y se almacenan antes de ser cocinadas. Su valor energético es de 35 Kcal cada 100 gramos. Tienen más nutrientes que el repollo (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.) y su ciclo vegetativo es menor (Dimitri, 1987). Presenta distintos cultivares, con pecíolos blancos, carnosos, y láminas verde oscuras (conocidos como *bok choy*); o bien, con pecíolos y láminas del mismo color, verde claro (*baby bok choy*); de otro cultivar se obtiene aceite de las semillas (Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hu, 2005; Tai-yien *et al*., 2001).

Obs. *B. rapa* L. ha sido domesticada en el este de Asia y ha alcanzado una diversificación comparable a la de *B. oleracea* (repollo, coliflor y otras), en el mundo mediterráneo (Gómez Campo, 2003a). *B. rapa* var. *rapa* es el "nabo" o "turnip", de raíces gruesas comestibles. *B. rapa* var. *glabra* REGEL [= *B. pekinensis* (LOUR.) RUPR., = *Sinapis pekinensis* LOUR.] es el "hakusai", "col blanca china", "napa cabbage", plantas anuales o bienales con raíces cilíndricas, no carnosas y hojas rosuladas que forman una cabeza oblonga u elipsoide compacta; se comen crudas, cocidas o encurtidas (Facciola, 2001; Hu, 2005; Tai-yien *et al*., 2001).

Material de referencia. *B. rapa* var. *chinensis*. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, comercio, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6882 (LP).- *B. rapa var. glabra*. *Idem*, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6883 (LP).



Brassica rapa var. *chinensis*. A. Aspecto de la planta. B-C. Cultivar de pak choi llamado *baby bok choy*, en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal. D. Cultivar conocido como *bok choy*. *Brassica rapa* var. *glabra*. E. Hakusai, Liniers, Capital Federal. F. *Kimchi*, plato típico de Corea, a base de hakusai y otras verduras.

Coliflor

Po: couve flor. *Fr:* chou fleur. *It:* cavolfiore, cavolo fiore. *In:* cauliflower, common cauliflower. *Al:* Blumenkohl, Traubenkohl. *Ch:* hua ye cai. *Ja:* karifurawaa.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

Brassica oleracea L. var. *botrytis* L.

B. cauliflora GARS., *B. oleracea* var. *botrytis* subvar. *cauliflora* (GARS.) DC.

Hierbas anuales, glabras. Tallos gruesos, breves. *Hojas* basales y caulinares pocas a varias, espaciadas, lirado-pinnatífidas, hasta de 50 cm de largo por 20 cm de ancho, glaucas, nervios gruesos. *Inflorescencia* hipertrofiada, muy ramificada, pluriflora, formando una cabeza (*pella*) globosa, muy compacta, hasta de 20 cm de diámetro, blanca, a veces verde o morada, según los cultivares; pedúnculo, raquis, pedicelos y botones florales carnosos. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 4-meras, amarillas. *Fruto* silicua.

Variedad cultígena del Mediterráneo, probablemente originaria del Cercano Oriente; difundida en todo el mundo (Tai-yien *et al*., 2001; Zohary *et* Hopf, 2000). En la Argentina es muy cultivada (Dimitri, 1987).

Usos. Si bien era conocida en la antigüedad, se utilizaba con fines medicinales (antidiarreico, anticefalálgico). Su empleo en la alimentación es posterior; los romanos la extendieron en el Mediterráneo. En el siglo XVII ya se cultivaba en la mayor parte de Europa. En la actualidad, su principal productor es China. Las pellas tienen sabor suave, a veces levemente dulzón; contienen 92 % de agua, 3,1 % de hidratos de carbono, 2,2 % de proteínas, 2,1 % de fibras, potasio, calcio, fósforo, magnesio, vitaminas B y C. Su valor energético es de 20-30 Kcal cada 100 gramos. Se han obtenido diversos cultivares, de primavera, de verano y de otoño, de zonas más cálidas o más frías, con pellas *blancas* (los horticultores las cubren con las hojas para que no desarrolle la clorofila), *verdes* (las más aromáticas y ricas en vitamina C), *moradas* (ricas en antocianinas). Se consumen crudas, en ensaladas, hervidas, al vapor, salteadas, asadas, fritas, gratinada, en sopas y estofados, en platos con legumbres, arroz, huevos y pescado. Las hojas se comen como verdura. Si se hierven con una papa o una manzana se evita que desprendan mucho olor durante la cocción. Presenta efectos depurativos, diuréticos, antioxidantes, antifúngicos y antitumorales (CAA, 2007; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Gray, 1989; Simpson *et* Conner-Ogorzaly, 2001; Sisti *et al*., 2003).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Jardín Botánico, Facultad de Agronomía, cult., s. fecha, P. Weis 5762 (BAA).



Brassica oleracea var. *botrytis*. A. Aspecto de los coliflores blancos que se comercializan en verdulerías. B. Variedad de cultivo de coliflor morada. C. Ensalada con coliflor, brócoli, apio, rabanito y zanahoria. D. Aspecto de la planta. E. Brócoli y coliflor envasados, en venta en supermercados.

Diente de león

Es: achicoria amarga, amargón, corona de fraile, taraxacón. *Po:* diente de leão. *Fr:* dient de lion. *It:* capo de frate, tarassaco. *In:* dandelion, yellow gowan. *Al:* Löwenzahn, Plaffenröhrlein. *Ch:* yao yong pu gong ying. *Ja:* seiyou tanpopo.

COMPUESTAS (= ASTERÁCEAS)

Taraxacum officinale WEBER *ex* F. H. WIGG.

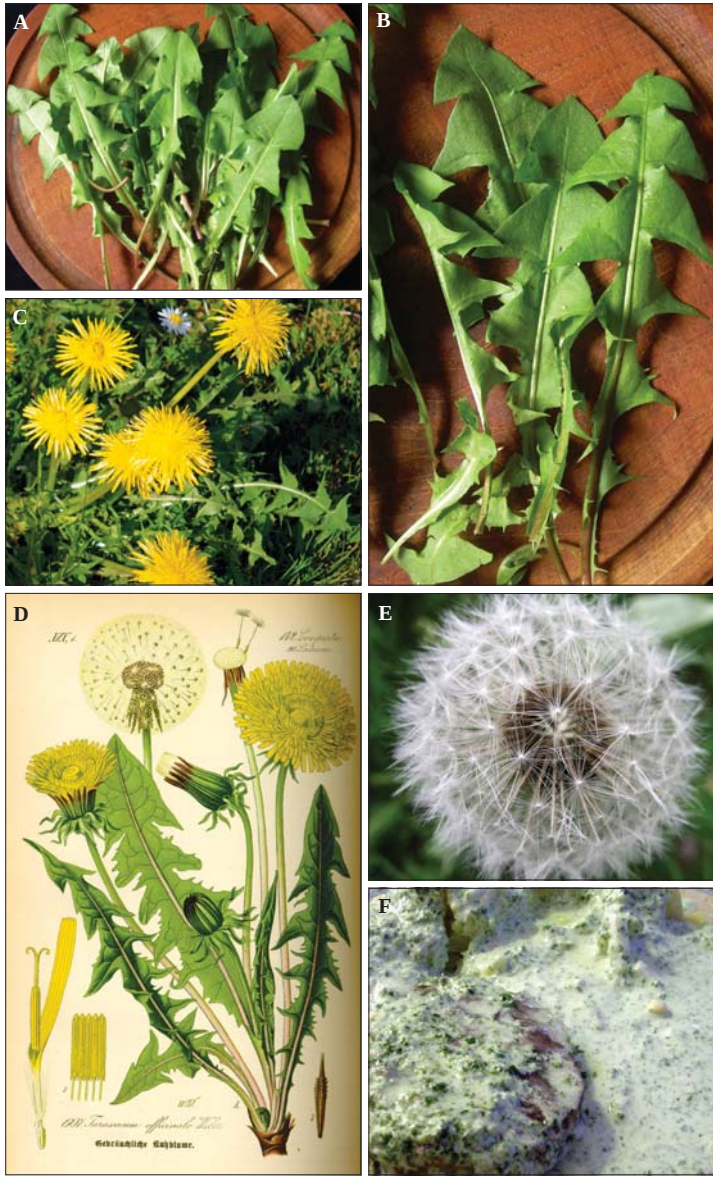
Hierbas perennes, acaules, hasta de 60 cm de altura, con látex; raíz axonomorfa. *Hojas* basales, arrosetadas, obovado-oblongas, profundamente runcinadas. *Inflorescencias* en capítulos solitarios, de 3-5 cm de diámetro; involucro acampanado, de 1,2-1,4 cm de alto; filarias en dos series, las externas revolutas. *Flores* isomorfas, liguladas, bisexuales, amarillo-doradas. *Fruto:* aquenio cilíndrico, 10-costillado, castaño claro, rostrado; papus formado por numerosos pelos simples.

Especie nativa de Europa, crece adventicia en casi todo el mundo, en muchos sitios es maleza. En la Argentina, se encuentra en casi todo el país (Cabrera *et al*., 2000; Zuloaga *et al*., 2008). En la región rioplatense crece adventicia. Florece desde fines del invierno hasta el verano.

Usos. Las hojas tiernas, de sabor amargo, se consumen, aparentemente, desde la antigüedad (Dalby, 2003). Se consumen crudas, en ensaladas, o cocidas, hervidas o fritas, en bocadillos, sopas y salsas, en las cocinas alemana y mediterránea. También se emplean para saborizar comidas y bebidas. Contienen proteínas, calcio, sodio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, vitaminas B, y C, inulina, taninos, triterpenos y mucílagos. Es conveniente consumir las hojas antes de la floración; después, se ponen duras y amargas. Los brotes tiernos se comen crudos, con aceite de oliva o salteados con ajo. Las inflorescencias inmaduras se consumen crudas, cocidas o encurtidas. Las flores se consumen en ensaladas y se utilizan para elaborar vino (*vino del estío*). Las raíces tostadas se usan como sucedáneo del café. El látex contiene caucho y taraxacina; se emplea como colirio, hepático y antidermatósico. La decocción de hojas y raíces se ingiere como remedio tónico, diurético, laxante, depurativo, astringente, antidiabético e hipotensor (CAA, 2007; Facciola, 2001; Font Quer, 1983; Grieve, 1971; Hieronymus, 1930; Hurrell *et al*., 2006, 2008; Rapoport *et al*., 2003a, 2009).

Obs. *Taraxacum* comprende 60 especies de las zonas templadas de América y de Eurasia (Brouillet, 2006); 5 de ellas crecen en la Argentina.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Escobar:* camino a Paraná de las Palmas puente sobre río Luján, 31-X-2004, J. Hurrell *et al.* 5811 (LP).



Taraxacum officinale. A-B. Detalles de las hojas comestibles. C. Aspecto de la planta. D. Ilustración de la planta, con capítulos, flores y frutos (Thomé, 1885). E. Detalle de los frutos. F. *Grüne Soße* ('salsa verde') alemana, preparada con hojas de diente de león, borraja, berro, perejil, cebollín, y otras especies, según los lugares.

Escarola

Es: endibia, endivia, escarola crespa, escarola lisa, escarola rizada. *Po:* chicória frisada, escarola. *Fr:* chicorée endive, chicorée frisée, scarole. *It:* endivia, endivia riccia, scarola. *In:* common endive, curled endive, curly leaved endive, endive, escarole. *Al:* Endivie, Escariol, Krause Endivie. *Ar:* hindibâ. *Ch:* ku ju. *Ja:* kiku jisha.

COMPUESTAS (= ASTERÁCEAS)

Cichorium endivia L.

C. endivia var. *crispum* LAM., *C. endivia* var. *latifolia* LAM., *C. endivia* var. *sativa* DC.

Hierbas anuales o bienales, de 0,5-1 m de altura, glabras, con látex. *Hojas* basales arrosetadas, pecioladas, oblongo-lanceoladas, dentadas, lobuladas o partidas, crespas o anchas, según los cultivares. *Inflorescencias* en capítulos solitarios o fasciculados; involucro *ca.* 1 cm de alto, filarias en dos series. *Flores* isomorfas, liguladas, purpúreas o azuladas, a veces blancas. *Fruto* aquenio; papus escamoso.

Especie del Europa, norte de África y Cercano Oriente, hasta el Cáucaso e Irán; según algunos autores proviene de la India (Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989). Se ha difundido en diversos países, a veces crece adventicia (GCW, 2007). Florece en primavera y en verano.

Usos. Se conoce desde la antigüedad por sus hojas amargas comestibles, tanto en Egipto como en Grecia yen Roma; fue mencionada por Teofrasto, Dioscórides, Plinio y Galeno (Dalby, 2003). Las hojas se consumen crudas en ensaladas, a modo de lechuga, combinadas con ajo, cebolla, apio, frutos secos, tomate; asimismo, con frutas como la granada y algunos cítricos. También se consumen hervidas, cocidas al vapor o salteadas, en sopas y guisos. En Java, se conservan en salmuera. Presenta dos grupos de cultivares, las escarolas *crespas* o *rizadas*, de hojas crespas, muy divididas, y las escarolas *lisas*, de hojas enteras, un poco menos amargas. Las hojas contienen 94,3 % de agua, 3 % de hidratos de carbono, 1,6 % de fibras, potasio, magnesio, clacio, hierro, vitaminas A, B y C (CAA, 2007; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Hill, 1965).

Obs. En nuestro país es más común el nombre "escarola" para referirse a *C. endivia*, mientras que el nombre "endivia" se emplea en otros países. En la Argentina, "endivia" se utiliza para una variedad de *C. intybus* (ver Achicoria), llamada "endivia francesa" o "belga", en otros países.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Morón:* campo experimental, cult., 16-XI-1927, A. R. Millán (SI 8533).



Cichorium endivia. A. Escarolas *crespas* y *lisas* en venta en una verdulería de Liniers, Capital Federal. B. Detalle de las hojas de la escarola *crespa*. C. Ensalada de escarola *crespa* y tomate. D. Detalle de las hojas de la escarola *lisa*.

Espárrago

Es: esparraguera. *Po:* aspargo, corruda, melindre. *Fr:* asparge. *It:* asparagio. *In:* asparagus. *Al:* Spargel. *Ch:* shi diao bai. *Ja:* oranda kiji kakushi.

ASPARAGÁCEAS

Asparagus officinalis L.

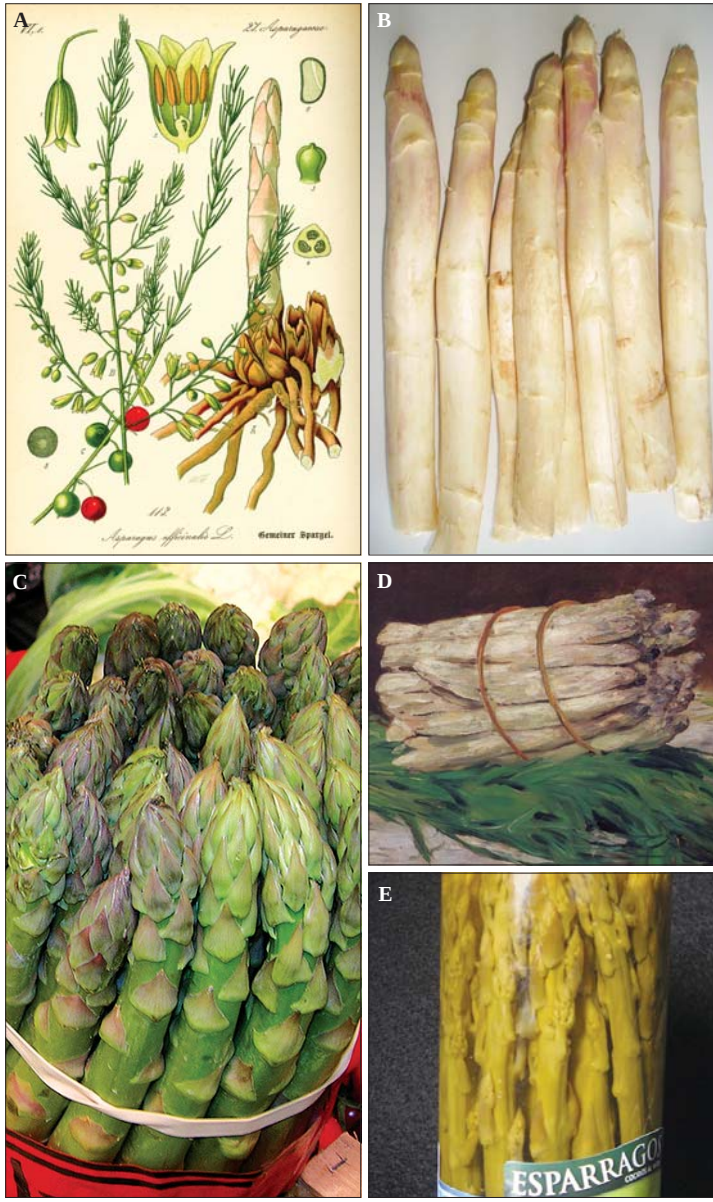
Hierbas perennes, de 0,5-2,5 m de altura, dioicas, rizomatosas. *Cladodios* filiformes, solitarios o en fascículos, de 0,5-3 cm de largo. *Hojas* escuamiformes, de 1-5 mm de largo, prolongadas en la base en una espina. *Flores* solitarias o en fascículos axilares 2-4-floros, actinomorfas, unisexuales, 3-meras; perianto tubuloso, de 3-8 mm de largo, blancuzco. *Fruto* baya globosa, de 0,6-1 cm de diámetro, roja.

Especie de Europa templada, noroeste de África, centro y sudoeste de Asia (Chen *et* Tamanian, 2000). Se ha difundido en diversos países, a veces se naturaliza y deviene invasora (GCW, 2007). En la Argentina se cultiva y crece adventicia en el norte y centro del país (Hurrell, 2009; Zuloaga *et al*., 2008). Florece en primavera y en verano.

Usos. Se cultiva, desde la antigüedad, como medicinal y por sus brotes comestibles. No tienen elevado valor alimenticio, pero constituyen un alimento de fácil digestión. Contienen 93 % de agua, 2,7 % de proteínas, 1,5 % de hidratos de carbono, 0,3 % de lípidos, 1,5 % de fibras, potasio, sodio, hierro, calcio, fósforo y vitaminas A, B y C. Su valor energético es de 18 Kcal cada 100 gramos. Existen dos tipos de brotes: los *blancos*, que se extraen al emerger (no reciben luz); y los *verdes*, que se cortan al alcanzar unos 20 cm de longitud (CAA, 2007; Cantaluppi *et* Precheur, 1993; Dalby, 2003; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Zohary *et* Hopf, 2000). Se consumen cocidos, fritos o asados. En cocinas refinadas, se atan y se cocinan "de pie", de modo que la parte inferior (más dura) se hierve, mientras la superior se cuece al vapor. Se utilizan en ensaladas, sopas, platos con carnes, pescados, mariscos, huevos, arroz y otros vegetales. Se comercializan frescos o conservados. Contienen un principio amargo, la *asparagina*, y se emplean como remedio aperitivo, digestivo, diurético, depurativo, cardiotónico, antirreumático y antihidrópico; asimismo, contienen compuestos con potencial efecto antioxidante y citotóxico (Hieronymus, 1930; Hurrell, 2009).

Obs. El género *Asparagus* incluye 160-290 especies del Viejo Mundo. En la Argentina, crecen 5 especies adventicias (Zuloaga *et al*., 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Fernando:* Delta del Paraná, 26-XII-1931, A. Burkart 4519 (SI).



Asparagus officinalis. A. Ilustración de la planta (Thomé, 1885). B. Espárragos *blancos*. C. Espárragos *verdes*. D. Fragmento de un óleo de Édouard Manet (1880), WallrafRichartz Museum, Colonia, Alemania. E. Espárragos cocidos al vapor, encurtidos.

Espinaca

Es: espinaca común, espinaca holandesa. *Po:* espinafre. *Fr:* épinard. *It:* spinacio. *In:* spinach. *Al:* Spinat. *Ar:* isfanahk, ispanahk. *Ch:* bo cai. *Ja:* hourensou.

CHENOPODIÁCEAS

Spinacia oleracea L.

Hierbas anuales, de 30-80 cm de altura, glabras, dioicas; raíz fusiforme. *Tallos* simples o ramificados. *Hojas* alternas, basales y caulinares, pecioladas, las inferiores de 15-30 cm de largo, sagitadas, con dientes laterales, las superiores lanceoladas, menores. *Flores* actinomorfas, las estaminadas en inflorescencias espiciformes terminales, perianto 4-5-mero; las pistiladas en glomérulos axilares, sin perianto. *Fruto* utrículo, rodeado por las bractéolas persistentes.

Especie cultígena, probablemente originaria del sudoeste de Asia (Gutiérrez Bustillo, 1991b). Se ha difundido en zonas templadas y subtropicales, a veces crece adventicia (GCW, 2007). Se cultiva todo el año; existen variedades de invierno y de verano.

Usos. Los árabes introdujeron su cultivo por primera vez en España, en el siglo XI; en el siglo XV se extendió por Europa, y alcanzó popularidad en América en la década de 1920. En la actualidad, sus principales productores son Estados Unidos, Italia, Francia y Alemania. Es una de las verduras que más comúnmente se comercializa congelada. Se han seleccionado distintos cultivares, entre ellos, uno de hojas rizadas. Las hojas contienen 91,6 % de agua, 2,5 % de proteínas, 2 % de hidratos de carbono, 1,8 % de fibras, potasio, sodio, yodo, magnesio, calcio, vitaminas A, E y C; contrariamente a lo que se cree, no contiene mucho hierro. Su valor energético es de 22 Kcal cada 100 gramos. Se consumen frescas, en ensaladas, o cocidas, preferentemente al vapor, para que conserven mejor sus propiedades; también, fritas o salteadas. Se comen solas, gratinadas, a la crema o con salsa bechamel, para acompañar arroz, legumbres, carnes y pescados, para elaborar pastas, tortillas y purés. La espinaca es buena para la vista y para casos de anemia; asimismo, tiene efecto diurético, hipotensor y antioxidante (CAA, 2007; Duke *et al*., 2002; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hilgert, 1999; McGuffin *et al*., 2000; Simpson *et* Conner-Ogorzaly, 2001).

Obs. *Spinacia* incluye 3 especies del sudoeste de Asia (Zhu *et al*., 2003).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Morón:* campo experimental, cult., 2-XII-1927, R. Millán sin nro. (SI).- *La Plata:* Gonnet, cult., 19-X-2008, G. Delucchi 3322 (LP).



Spinacia oleracea. A. Ilustración de la planta (Thomé, 1885). B. Espinacas frescas que se comercializan en verdulerías. C. Bollos fritos de espinaca, de la cocina austríaca. D. Espinaca a la crema, envasada. E. Salsa de espinacas con puerro y salsa bechamel. F. Fideos con salsa de espinacas, hongos y tomates.

Fenogreco

Es: alholva, heno griego. *Po:* alforva, fenacho, feno grego. *Fr:* fenugrec, foin grec. *It:* fieno greco. *In:* fenugreek. *Al:* Bockshornklee. *Ar:* hulbah. *Ch:* hu lu ba.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Trigonella foenum-graecum L.

Hierbas anuales de 15-40 cm de altura, erectas. *Hojas* alternas, pecioladas, 3-folioladas, folíolos angostamente obovados, de 1,5-4 cm de largo. *Flores* 1-2 por axila, sésiles, papilionadas, bisexuales,de 1-1,5 cm de largo, blanco cremosas a amarillentas, azuladas en la base. *Fruto* legumbre linear, recta o ligeramente curvada, rostrada, de 4-17 cm de largo. *Semillas* anguladas, 3-5 mm de largo, castañas.

Especie euroasiática, distribuida desde el Mediterráneo hasta el Himalaya, difundida en cultivo y naturalizada en algunos países. En Buenos Aires, se siembra en otoño o en invierno (Burkart, 1929, 1952, 1987; Wei *et* Vincent, 2009). Florece en primavera, fructifica en verano.

Usos. Especie aromática, cultivada en el Cercano Oriente y Egipto desde el cuarto milenio antes de Cristo, difundida en Grecia y Roma clásicas. Las semillas condimenticias y medicinales se emplearon para embalsamar en Egipto: se hallaron en la tumba de Tutankamón y figuran en el *Papiro Ebers* (*ca.* 1500 a.C). Fueron mencionadas por Teofrasto, Galeno y Apicius; y en la Biblia (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). En Europa, su cultivo perduró en el Medioevo, como medicinal: estomáquica, pectoral, antiséptica, antidiabética, galactogoga y afrodisíaca (Basch *et al*., 2003; Duke *et al*., 2002; Grieve, 1971); se han estudiado sus propiedades antitumorales y hepatoprotectoras (Amin *et al*., 2005; Thirunavukkarasu *et al*., 2003). Las hojas y tallos tiernos contienen calcio, hierro, aceites esenciales, mucílagos, saponinas y ácido ascórbico, se consumen frescos, en ensaladas, y cocidos, en platos diversos; las semillas brotadas también son comestibles. En las cocinas asiáticas, las semillas se emplean más frecuentemente secas o en polvo, como especia, o harina para panes. La planta es textil, forrajera, y se utiliza en perfumería y en veterinaria (Facciola, 2001; Hill, 1965; Hurrell *et al*., 2008; Katzer, 2008; Pickersgill, 2005; Willemoës *et al*., 1988).

Obs. El género *Trigonella* comprende unas 70 especies del Viejo Mundo (Wei *et* Vincent, 2009).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: cult. experimental, 3-XI-1927, A. Burkart 1709 (SI).- CAPITAL FEDERAL: Belgrano, "Barrio Chino", brotes en comercio, 15-X-2008, J. Hurrell 6766 (SI).



Trigonella foenum-graecum. A. Plantas frescas que se comercializan en verdulerías. B. Ilustración de la planta y detalles de las piezas florales, frutos y semillas (Thomé, 1885). C. Detalle de las semillas. D. Detalle de brotes de fenogreco que se venden envasados en la Ciudad de Buenos Aires.

Garbanzo

Po: grão de bico. *Fr:* pois chiche. *It:* cece, pisello cornuto. *In:* Bengal gram, chick pea, gram. *Al:* Kichererbse. *Ar:* hummus. *Ch:* ying zui dou. *Ja:* hiyoko mame.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Cicer arietinum L.

Hierbas anuales de 30-60 cm de altura, erectas, glanduloso-pilosas. *Hojas* alternas, imparipinnadas, folíolos 3-8 pares, ovados o elípticos, dentados. *Flores* solitarias, axilares, papilionadas, bisexuales, *ca*. 1 cm de largo, blancas o azuladas. *Fruto* legumbre ovoide, inflada, de 2,5-3 cm de largo por 1-1,5 cm de ancho, pubescente, pauciseminada. *Semillas* ovoides, *ca*. 1 cm de largo, rostradas, rugosas, amarillentas.

Especie del Mediterráneo; difundida en diversos países, a veces se naturaliza (Bao *et* Turland, 2009). En la Argentina, se cultiva en el norte y centro del país; se siembra en primavera (Burkart, 1929, 1952, 1987).

Usos. Se cultiva desde hace 10.000 años en el Cercano Oriente, y se tienen indicios de su uso comestible antes de su cultivo, en el sur de Francia, *ca*. 7000 a.C. Se introdujo en la India *ca*. 2000 a.C. En Grecia y Roma clásicas, los garbanzos crudos y cocidos eran muy populares; fueron mencionados por Homero, Hipócrates, Aristófanes, Platón, Teofrasto, Dioscórides, Galeno y Apicio, en su obra *De re coquinaria*; también, en la Biblia (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Es un ingrediente tradicional de la cocinas española y árabe. Las semillas contienen 15 % de agua, 55 % de hidratos de carbono, 20 % de proteínas, 5 % de lípidos, fibras, sodio, potasio, magnesio, fósforo, vitaminas A, B y C. Se comercializan cocidos, en remojo, envasados y secos, se conservan mucho tiempo. Se comen cocidos, tostados o fritos, en ensaladas, sopas, guisos, estofados o guarniciones para platos diversos. En la India se comen los brotes, como los de soja. La harina de garbanzo sirve para preparar un pastel llamado *fainá*, de origen genovés; en Buenos Aires se emplea para acompañar la pizza. Una pasta de garbanzos, con especias y aceite de oliva, llamada *hummus* es frecuente en las cocinas árabes. Los garbanzos tienen propiedades diuréticas, astringentes e hipotensivas (Burkart, 1952; CAA, 2007; Cubero, 1992; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hill, 1965; Mateo Box, 1961).

Obs. *Cicer* comprende 43 especies, principalmente del Mediterráneo y Asia central (Bao *et* Turland, 2009; Lock *et* Maxted, 2005a).

Material de referencia. ARGENTINA.BUENOS AIRES. *Gral. Pueyrredón:* Mar del Plata, playa grande, 3-XI-1944, A. L. Cabrera 9986 (SI).



Cicer arietinum. A-B. Garbanzos enlatados y secos [H02]. C. Legumbres. D. *Hummus*. E. *Basan* o harina de garbanzos de la India. F. *Cuscús*, plato marroquí a base de sémola de trigo, con garbanzos, carne y verduras. G-H. Postre chino con garbanzos, azúcar y "fungus blanco" (*Tremella fuciformis* Berk.), hongo comestible de textura gelatinosa.

Haba

Es: habichuela. *Po:* fava. *Fr:* fève. *It:* fava. *In:* bell bean, broad bean, fava bean, faba bean. *Al:* Ackerbohne, Faberbohne, Favabohne. *Ch:* can dou. *Ja:* sora name.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Vicia faba L.

Hierbas anuales de 0,8-1,8 m de altura, suberectas; con tallos angulosos. *Hojas* alternas, paripinnadas, folíolos 2-6, subalternos, elípticos u ovados, de 2-9 cm de largo por 1-4 cm de ancho; estípulas anchas. *Inflorescencias* en racimos axilares 1-6-floros. *Flores* papilionadas, bisexuales, de 2-3 cm de largo, blancuzcas. *Fruto* legumbre esponjosa. *Semillas* 1-9, comprimidas, de 1-3 cm de largo, verdes a castañas.

Especie cultígena de Europa y Asia occidental; ampliamente difundida, sobre todo en zonas templadas; a veces se naturaliza (GCW, 2007). En Buenos Aires, es un cultivo invernal (Burkart, 1929, 1952, 1987).

Usos. Se cultiva desde la antigüedad en el Cercano Oriente, Grecia y Roma (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Las semillas comestibles contienen 77 % de agua, 10 % de hidratos de carbono, 9 % de proteínas, 3 % de fibras, 0,7 % de lípidos, potasio, hierro, calcio, fósforo y vitaminas A, B y C. Se comen frescas, en ensaladas, o secas, cocidas, en sopas y guisos, como la *menestra* española, que contiene, además, verduras y cordero. En China, se combinan con porotos de soja y pimientos para elaborar una pasta condimenticia, el *doubanjiang*. En el Cercano Oriente se emplean para elaborar *faláfel*, croquetas de habas y garbanzos. Fue rápidamente adoptada en la zona andina, pues crece por encima del límite del cultivo del poroto; hoy en día se considera un elemento típico de la cocina de Bolivia, en guisos o tostadas. Presenta diversos cultivares (Burkart, 1952; CAA, 2007; Cubero, 1992; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Mateo Box, 1961). En medicina popular se utiliza como diurético (Hieronymus, 1930). Las plantas contienen *levodopa*, sustancia con aplicaciones en el mal de Parkinson y la hipertensión (Vered *et al*., 1997). En algunas zonas, el consumo excesivo de ciertos cultivares puede provocar *fabismo*, una anemia hemolítica, en personas genéticamente propensas a dicha enfermedad.

Obs. *Vicia* comprende unas 160 especies de zonas templadas, con mayor diversidad en el Mediterráneo. Desde Norteamérica, se extiende a través de las cordilleras hasta la Patagonia (Lock *et* Maxted, 2005b).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Tigre:* Tigre, cult., 21-IX-1948, A. Lanfranchi 737 (SI).



Vicia faba. A. Habas secas, La Plata [H03]. B. Habas frescas. C-D. Legumbres que se venden en puestos de Liniers, Capital Federal. E. Ilustración de la planta, y detalles de flores, frutos y semillas (Thomé, 1885). F. flor. G. *Faláfel* de habas difundido en el Cercano Oriente, a modo de aperitivo, acompañado con verduras.

Hinojo

Es: anís bravo, finojo, hierba santa. *Po:* funcho. *Fr:* fenouil commun. *It:* finocchio. *In:* fennel, sweet fennel. *Al:* Fenchel. *Ar:* bisbas. *Ch:* hui xiang. *Ja:* uikyou.

UMBELÍFERAS (= APIÁCEAS)

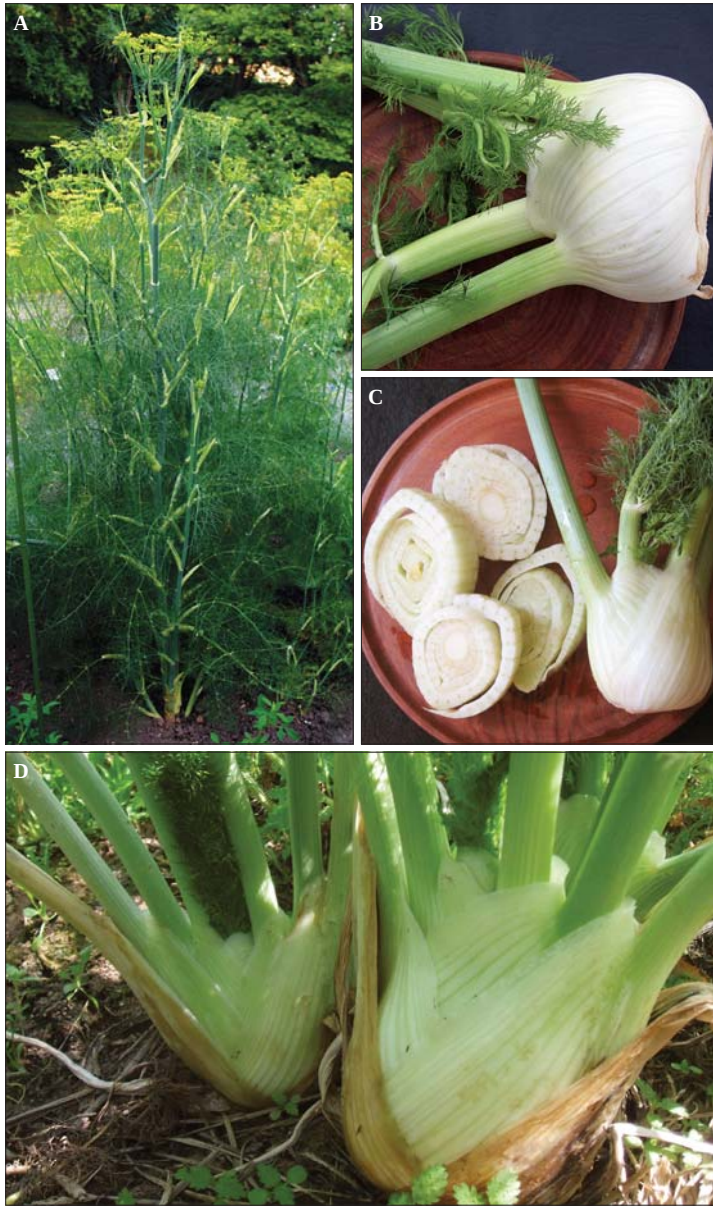
Foeniculum vulgare MILL.

Hierbas anuales o perennes de 0,4-3 m de altura, glabras. *Tallos* erectos, fistulosos o no. *Hojas* envainadoras en la base, varias veces pinnadas, segmentos filiformes. *Inflorescencias* en umbelas compuestas terminales y laterales. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5-meras, amarillas. *Fruto* formado por dos mericarpos alargados, de 4-10 mm de largo, 5-costillados, verdosos.

Única especie del género, originaria del Mediterráneo, introducida y naturalizada en diversos países (Aedo, 2003a; She *et al*., 2005). En la región rioplatense se cultiva en huertos (Ahumada *et al*., 2009) y crece adventicia. Florece en primavera, fructifica en verano.

Usos. Se cultiva desde la antigüedad; en Egipto y Grecia se empleaba como medicinal; aparentemente, los romanos comenzaron a emplearla en la alimentación: los mericarpos, llamados "semillas", dulces y anisados, como condimento; los cogollos tiernos, también anisados, como verdura, y las hojas y los tallos, en ensaladas. Su aroma y sabor se debe a que contiene aceites esenciales en toda la planta, pero en mayor cantidad en los frutos. El aceite de hinojo es apreciado en perfumería. Los cogollos contienen 88 % de agua, 7,3 % de hidratos de carbono, 1,2 % de proteínas, 3,1 % de fibras, potasio, calcio, fósforo, magnesio, vitaminas A y B. Su valor energético es de 31 Kcal cada 100 gramos. Se comen crudos, en ensalada, o cocidos, hervidos o al vapor, para estofados de carne o pescado, con legumbres, arroces, pastas, salsas y encurtidos. En Italia, se ha obtenido un cultivar de sabor suave, el *hinojo dulce* o *de Florencia*, más adecuado para su consumo como verdura. En el cordón hortícola bonaerense se ha obtenido el cultivar *hinojo de cabeza gigante*, de gran tamaño y alto rendimiento (Arcidiacono *et al*., 2007; CAA, 2007; Dalby, 2003; Del Río *et al*., 2007; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Hill, 1965; Hurrell *et al*., 2008; Pérez *et al*., 2009; Rapoport *et al*., 2009). La raíz se utiliza como diurético y digestivo; las hojas, como vulnerario y antiasmático; los frutos, como carminativo (Aedo, 2003a; Font Quer, 1983; Martínez Crovetto, 1981).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* cerca de la usina, 16-II-1995, J. Hurrell *et al*. 2432 (LP).



Foeniculum vulgare. A. Aspecto de la planta. B-C. Hinojo que se comercializa en verdulerías y supermercados. D. Variedad de cultivo llamada *hinojo de cabeza gigante*, en quintas del Parque Pereyra Iraola, Buenos Aires.

Lechuga

Po: alface. *Fr:* laitue, laitue commune, laitue cultivée. *It:* insalata, lattuga. *In:* garden lettuce, lettuce. *Al:* Gartenlattich, Gartensalat, Salat. *Ch:* wo ju. *Ja:* chisha.

COMPUESTAS (= ASTERÁCEAS)

Lactuca sativa L.

Hierbas anuales o bienales, de 0,3-1 m de altura, glabras, con látex. *Hojas* basales arrosetadas, obovadas, borde entero, dentado o crenado; las caulinares sésiles, ovadas u orbiculares. *Inflorescencias* corimbiformes o a veces paniculadas; capítulos pequeños; involucro de 8-13 mm de alto; filarias en varias series, erectas en el fruto. *Flores* isomorfas, liguladas, amarillas, a veces con marcas violáceas. *Fruto* aquenio, de 3-4 mm de largo; papus de pelos blancos, simples, caducos.

Especie eurasiática, cultivada desde la antigüedad pero de origen incierto. Se ha difundido en diversas zonas templadas y a menudo crece adventicia (Strother, 2006c). Florece en primavera y en verano.

Usos. La lechuga era conocida por los antiguos egipcios, que la consideraban afrodisíaca; por los griegos y romanos, que la consumían para cociliar el sueño, y se ha mencionado en la Biblia (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). En la Edad Media su consumo declinó, pero readquirió importancia en el Renacimiento. En América, fue introducida por Cristóbal Colón. Las hojas contienen 95 % de agua, 2 % de hidratos de carbono, 1,5 % de fibras, 1,5 % de proteínas, potasio, magnesio, calcio, fósforo, hierro, sodio, vitaminas A, B, C, E y K, por lo tanto, es rica en elementos antioxidantes. Su valor energético es de 16,7 Kcal cada 100 gramos. Se consumen crudas, en ensaladas y sándwiches; también cocidas al vapor, hervidas, salteadas, fritas, en sopas, purés y otras preparaciones, sobre todo, los cultivares con hojas de textura más gruesa. Además, las semillas brotadas se comen en ensaladas y sándwiches. Se han seleccionado diversos cultivares, entre otros, los denominados *lechuga capuchina*, *romana* o *criolla*, *francesa*, *morada* y *mantecosa*. Tiene aplicaciones medicinales como ansiolítico, depurativo, diurético y digestivo (CAA, 2007; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hilgert, 1999; Hill, 1965; Duke *et* Ayensu, 1985).

Obs. El género *Lactuca* comprende *ca*. 75 especies, de Norteamérica, Centroamérica, Eurasia y África (Strother, 2006c).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Tigre:* Tigre, 22-XII-1956, A. Lanfranchi 1348 (SI).- *La Plata:* Gonnet, 16-X-2008, G. Delucchi 2943 (LP).



Lactuca sativa. A. Planta cultivada con hojas arrepolladas. B. Lechuga *capuchina*, con hojas redondeadas. C. Lechuga *romana* o *criolla*, muy difundida, con hojas alargadas. D. Lechuga *francesa*, con hojas alargadas y rizadas. E. Cultivar conocido como *lechuga morada*, de hojas purpúreas. F. Cultivar llamado lechuga *mantecosa*.

Lenteja

Po: lentilha. *Fr:* lentille. *It:* lenticchia. *In:* lentil. *Al:* Linse. *Ar:* adas. *Ch:* bing dou. *Ja:* aoi mame.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Lens culinaris MEDIK.

L. esculenta MOENCH

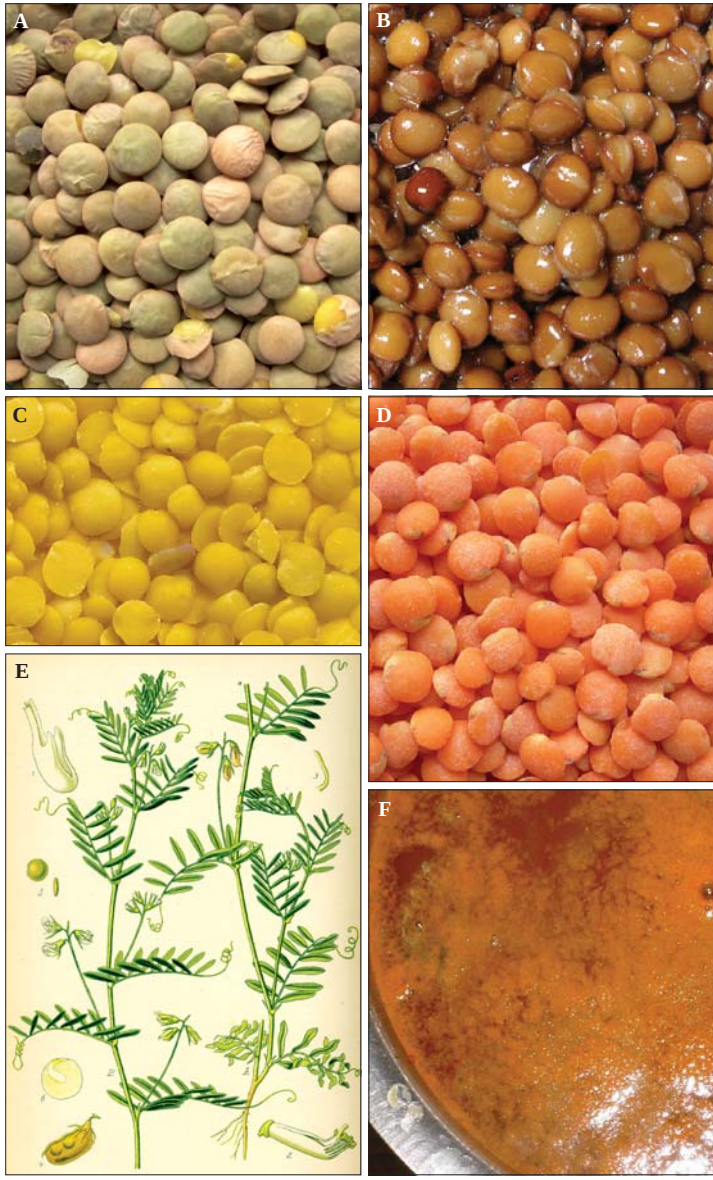
Hierbas anuales, de 15-40 cm de altura, semitrepadoras, con zarcillos foliares 1-3-ramosos. *Hojas* alternas, paripinnadas; folíolos 3-8 pares, subalternos, oblongo-elípticos, de 1-2 cm de largo por 0,8 cm de ancho. *Inflorescencias* en racimos axilares paucifloros. *Flores* papilionadas, bisexuales, blancas, hasta de 1 cm de largo. *Fruto* legumbre oblonga, comprimida, ancha, de 1-2 cm de largo, pajiza. *Semillas* lenticulares.

Especie de la región Mediterránea; difundida en diversos países, a veces se naturaliza. En la Argentina, se cultiva mayormente en Santa Fe (Burkart, 1929, 1952, 1987; Castroviejo *et* Pascual, 2001b).

Usos. Se tienen registros de su uso previo a su domesticación, de 11.000 a.C. en Grecia, 8500 a.C. en Siria, y 7000 a.C. en el sur de Francia. En Grecia, se cultivó antes de 6000 a.C. Fue mencionada por Hipócrates, Teofrasto, Dioscórides, Plinio, Galeno y Apicio, en su *De re cuquinaria*, y en la Biblia. Los griegos clásicos las comían en sopas con vinagre y especias (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Las semillas son de fácil digestión y cocción. Contienen 12 % de agua, 42 % de hidratos de carbono, 26 % de proteínas, 4 % de fibras, vitaminas A y B, hierro, fósforo, calcio, zinc y selenio, un mineral antioxidante. Se venden secas, enteras o partidas, o envasadas, para ensaladas, sopas y guisos, con vegetales, pollo y carne. Son centrales en la cocina india, preparadas como puré o *dhal* (nombre genérico para las lentejas y otras legumbres sin piel y las preparaciones a base de ellas), al que se agrega jengibre, cebolla y varias especias. Los brotes también son comestibles. Hay cultivares con semillas de distintos tamaños y colores: verdes, amarillas, castañas, rojizas. Se emplea como remedio laxante y vulnerario, y se creía que era antiafrodisíaca, por lo que formó parte de la dieta de los monasterios (Burkart, 1952; CAA, 2007; Cubero, 1992; Facciola, 2001; Hill, 1965; Mateo Box, 1961; Yadav *et al*., 2007).

Obs. *Lens* incluye 6 especies del Mediterráneo y sudoeste de Asia (Burkart, 1952; Ladizinky *et* Shahal, 1996; Yadav *et al*., 2007).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Tigre:* Tigre, cult., 20-XII-1952, A. Lanfranchi 1050 (SI).



Lens culinaris. A. Lentejas secas [H04]. B. Lentejas en lata. C. Lentejas amarillas partidas. D. Lentejas rojizas, que se comercializan como "lentejas turcas", La Plata [H05]. E. Ilustración de la planta (Thomé, 1885). F. *Rasam*, sopa de la India, con jugo de tomate, tamarindo, pimienta, otras especias y lentejas; se sirve sola o con arroz.

Locoto

Es: ají locoto, chile manzana, chile perón, levanta muertos, llata, peteñero, rocoto. *Po:* pimentão rocoto. *Fr:* piment rocoto, piment d'Arequipa, piment poire, piment pomme. *It:* rocoto peperoncino. *In:* apple chile, black-seeded pepper, large-flowered pepper, rocoto pepper. *Al:* Rocoto. *Ch:* da hua ye la jiao.

SOLANÁCEAS

Capsicum pubescens RUIZ *et* PAV.

Arbustos hasta de 3 m de altura, erectos, compactos, pubescentes. *Hojas* alternas, persistentes, ovadas, de 5-10 cm de largo, agudas. *Flores* axilares, solitarias, a veces 2-3 por nudo, actinomorfas, bisexuales, 5-meras; corola rotácea, *ca*. 2 cm de largo, purpúrea. *Fruto* baya, péndula, subglobosa, hasta de 8 cm de largo, verde, amarilla, anaranjada o roja. *Semillas* discoides, castaño negruzcas.

Especie cultígena probablentente originaria de Bolivia, cultivada en la región andina desde Colombia hasta Bolivia; introducida en México y en Centroamérica y, recientemente, en Indonesia (Andrews, 1984; Hernández Verdugo *et al*., 1999). A la Argentina llegan sus frutos y productos desde Bolivia. Florece y fructifica en verano.

Usos. Sus frutos contienen *capsicina* y se consideran los más picantes del género. Se consumen frescos o secos y molidos. Presenta variedades de cultivo, como el *chile canario*, de frutos amarillos brillantes. Se domesticó en el área de influencia incaica, donde la denominaron *rócot-ichu*, y se utilizó ampliamente como condimento (hay evidencias de más de 2000 años de antigüedad). En la actualidad, se la llama "rocoto" en el Perú, y "locoto" en Bolivia y la Argentina. En México, donde se introdujo posteriormente, se la denomina "chile manzana". Se utiliza para sopas, salsas, quesos, guisos y rellenos para empanadas. Un plato típico de Perú son los rocotos rellenos: se retiran las semillas y la pulpa se mezcla con carne, papa, queso, comino y perejil (Andrews, 1984; Brücher, 1989; Cárdenas, 1969; Chiej, 1984; Facciola, 2001; Horkheimer, 1973; Katzer, 2008; Nuez Viñals *et al*., 2003).

Obs. *C. pubescens* es una de las cinco especies del género cultivadas desde los tiempos prehispánicos, junto con *C. annuum* L., *C. baccatum* L., *C. frutescens* L. y *C. chinense* JACQ. Se diferencia fácilmente por sus hojas pubescentes, sus flores purpúreas y sus semillas castaño negruzcas; este último rasgo es único en el género (Hurrell *et al*., 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, comercio, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6884 (LP).



Capsicum pubescens. A-B. Locotos de distintos colores que se comercializan en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal. C. Locotos y ajíes (*Capsicum annuum*) cortados, para comparar las semillas. D. Detalle de las semillas. E. Crema de locoto (rocoto), una salsa peruana. F. Locotos en los puestos del barrio porteño de Liniers.

Loto

Es: haba de Egipto, loto de Egipto, loto de la India, loto sagrado, nelumbo, rosa del Nilo. *Po:* lótus da India, lótus sagrado. *Fr:* fève d'Egypte, lotus des Indes, lotus sacré, nelumbo d'Orient. *It:* loto. *In:* bean of India, Chinese lotus, Egyptian lotus, Indian lotus, sacred lotus. *Al:* Indische Lotus. *Ar:* nilufer. *Ch:* lian. *Ja:* hasu.

NELUMBONÁCEAS

Nelumbo nucifera GAERTN.

Hierbas perennes, acuáticas o palustres, con látex; rizomas engrosados con canales aeríferos. *Hojas* flotantes o emergentes, peltadas, orbiculares, de 25-90 cm de diámetro. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, fragantes, de 10-25 cm de diámetro, tépalos blancos o rosados; estambres y ovarios numerosos, éstos inmersos en la parte superior, plana, del receptáculo. *Fruto* seco, indehiscente, 1-seminado, de 1-2 cm de largo.

Especie del sur y el este de Asia y norte de Australia; difundida en diferentes países, en muchos sitios se ha naturalizado (Fu *et* Wiersema, 2001; GCW, 2007; Wiersema, 2006). Florece en primavera y en verano.

Usos. Se emplea como ornamental y con fines medicinales: astringente, cordial, febrífugo, hipotensivo, estomáquico, vasodilator. Los rizomas y los frutos son comestibles. Se cultiva desde la antigüedad, en Egipto, Grecia y Cercano Oriente, ha sido mencionada en la Biblia. Es la flor nacional de la India, donde se la considera sagrada, símbolo de pureza, belleza, riqueza, sabiduría y serenidad (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Dimitri, 1987; Hurrell *et al*., 2006). Los rizomas, llamados "raíces", se consumen hervidos, encurtidos, fritos o salteados, y son fuente de almidón. Contienen 10 % de hidratos de carbono, 1,7 % de proteínas y 0,1 % de lípidos. Las semillas se comen crudas, hervidas, tostadas, encurtidas, se utilizan en diversos platos, en repostería, reducidas a polvo sirven para hacer pan; además, se emplean como sucedáneo del café. Contienen 70 % de hidratos de carbono, 16 % de proteínas y 3 % de lípidos. Las hojas tiernas se comen en ensaladas. Los estambres y el polen sirven para perfumar té (Duke *et* Ayensu, 1985; Duke *et al*., 2002; Facciola, 2001; Hu, 2005; Kunkel, 1984; Tanaka, 1976).

Obs. *Nelumbo*, el único género de la familia *Nelumbonaceae* (antes ubicado en *Nymphaeaceae*), incluye 2 especies. *N. lutea* WILLD., "loto americano", de los Estados Unidos, México, Honduras y las Antillas, tiene tépalos persistentes amarillos (Fu *et* Wiersema, 2001; Wiersema, 2006).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Belgrano, comercio, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6885 (LP).



Nelumbo nucifera. A. Plantas en el Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía, Capital Federal. B. Flor: tépalos, estambres numerosos y ovarios en el receptáculo. C-D. Rizomas y detalle de corte transversal, en venta en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano. E-F. Semillas secas, en los mismos supermercados [H20].

Lupín

Es: altramuz, chocho, lupino, lupino blanco. *Po:* tremoço branco. *Fr:* lupin blanc, lupin d'Egypte. *It:* lupino. *In:* Egyptian lupin, lupin, white lupin. *Al:* Witte lupine, Bittere lupine. *Ar:* turmus. *Ch:* bai yu shan dou. *Ja:* shiro bana ruupin.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Lupinus albus L.

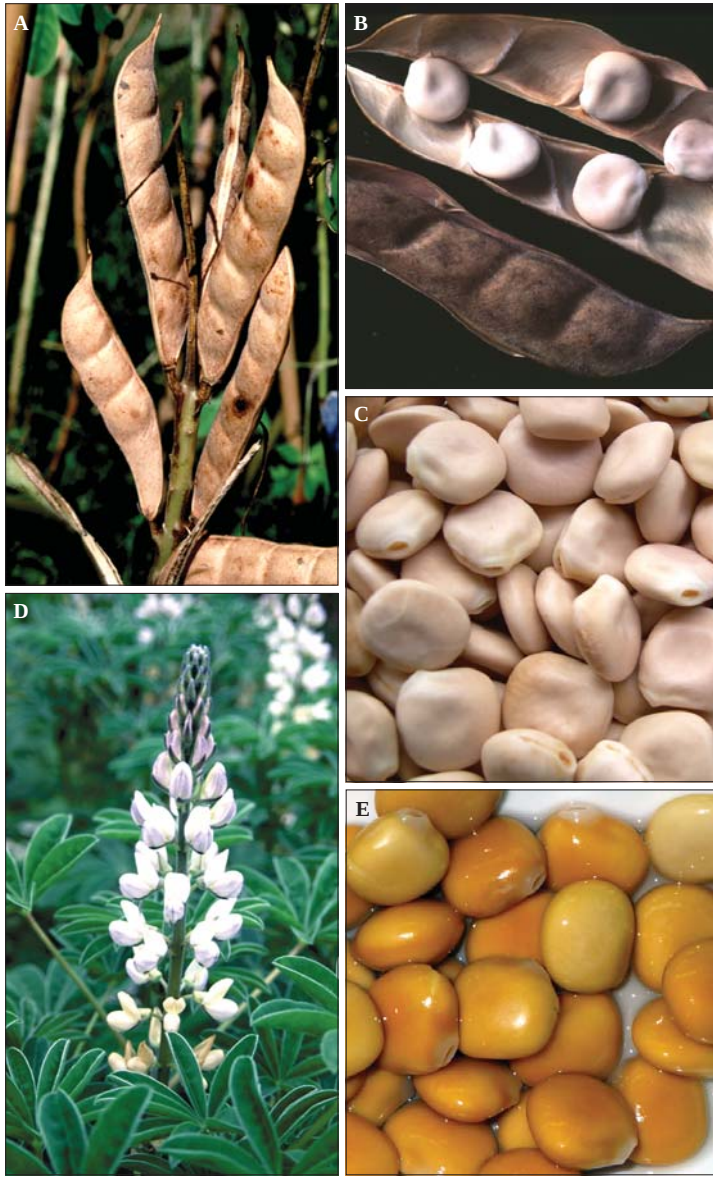
Hierbas anuales, de 0,6-1,8 m de altura, erectas, pubescentes. *Hojas* alternas, digitadas, folíolos 5-9, oblanceolados, de unos 10 cm de largo por 2 cm de ancho, haz glabro, envés albo-pubescente. *Inflorescencias* en racimos terminales plurifloros. *Flores* bisexuales, papilionadas, *ca*. 1,5 cm de largo, blanco-azuladas. *Fruto* legumbre linear, de 6-11 cm de largo, ápice punzante. *Semillas* 3-6, subcuadradas, comprimidas, de 1-1,8 cm de largo, blanco-rosado-amarillentas.

Especie de la región del Mediterráneo, probablemente originaria de la zona de los Balcanes (Castroviejo *et* Pascual, 2001a). En la región rioplatense se cultiva en huertas y jardines. Florece en primavera, fructifica en verano (Ulibarri *et al*., 2002).

Usos. Se cultiva por sus semillas comestibles, desde la antigüedad, en Grecia, Egipto y Roma. Son ricas en proteínas y aceites, y contienen alcaloides tóxicos, amargos, debiendo remojarse en agua antes de su consumo. Los alcaloides sólo dañan al organismo si se consumiese el grano seco, en elevadas cantidades, durante largos periodos. Los lupines se comen cocidos, en sopas, o conservados en salmuera, a modo de aperitivo; triturados y mezclados con harina de cereales se utilizan para elaborar pan. También se emplean como sucedáneo del café y para hacer jabón (Burkart, 1929, 1952, 1987; CAA, 2007; Dalby, 2003; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Gladstones *et al*., 1998; Mateo Box, 1961; Rachie *et al*. 1979; Zohary *et* Hopf, 2000). Presenta distintos cultivares. La planta es ornamental, forrajera y abono verde. De los tallos se obtienen fibras para tejidos. La infusión de las semillas se bebe como remedio diurético, emenagogo, vermífugo e hipoglucemiante y, en aplicación externa, vulnerario (Chiej, 1984; Grieve, 1971).

Obs. El género *Lupinus* incluye 220-230 especies, de la región del Mediterráneo, África tropical, y de las zonas cordilleranas desde Alaska hasta la Argentina, donde crecen 34 especies (Planchuelo, 1978, 1996; Planchuelo *et* Ravelo, 2009; Polhill *et* van Wyk, 2005).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, Jardín Botánico, 27-XI-2001, E. Ulibarri *et al.* 1817 (SI).



Lupinus albus. A. Planta con frutos. B. Frutos con semillas. C. Lupines secos, que se comercializan en la región rioplatense [H06]. D. Planta con inflorescencia. Jardín Botánico, Facultad de Agronomía, Capital Federal. E. Lupines cocidos en salmuera, populares para aperitivos en España, Portugal y Brasil.

Mandioca

Es: casabe, casava, guacamote, rumu, yuca. *Po:* aipim, macaxeira, mandioca, maniba. *Fr:* manioc. *It:* manioca. *In:* cassava, cassava root, manioc, tapioca plant, yuca. *Al:* Cassava, Maniok. *Ch:* mu shu. *Ja:* maniokku.

EUFORBIÁCEAS

Manihot esculenta Crantz

Arbustos erectos de 1,5-3 (-5) m de altura, monoicos, con látex; raíces tuberosas, cilíndricas. *Hojas* palmadas; lóbulos 5-7 (-9), elípticos, de ápice acuminado. *Inflorescencias* racemosas terminales o axilares. *Flores* acampanadas, apétalas, purpúreas, las pistiladas mayores, hasta de 1 cm de largo. *Fruto* cápsula elipsoide, *ca*. 1,5 cm de largo.

Especie cultígena, originaria de Brasil, *ca*. 5000-7000 a.C., y difundida en América en tiempos prehispánicos. Se cultiva en las zonas cálidas del mundo, se ha naturalizado en varios países (Allem, 1994; Gcw, 2007; Hillocks *et al*., 2002; Li *et* Gilbert, 2008). Florece en otoño.

Usos. Las raíces, que pueden alcanzar 1 m de largo por 10 cm de diámetro, tienen cáscara leñosa, no comestible, y pulpa fibrosa, blanca o amarillenta, rica en hidratos de carbono, en especial, almidón, con alto valor nutricional, es un alimento básico en distintas zonas cálidas. Presenta numerosas variedades, algunas dulces, otras amargas (contienen sustancias cianogenéticas tóxicas que se eliminan con la cocción. Las raíces se comen hervidas, horneadas o fritas, como sustituto de las papas; hechas puré, se emplean para preparar postres. Con el almidón de las raíces se elabora *tapioca*, una harina usada para espesar sopas, salsas, guisos, postres, y para elaborar bebidas. En Brasil, la harina se denomina *farofa*; ésta, tostada sobre una plancha, sirve para acompañar la *feijoada* (ver Poroto/Chaucha). En Perú, las raíces acompañan platos como el ceviche o el *majado de yuca* (raíces machacadas). En las Antillas y norte de Sudamérica se prepara *sancocho*, sopa espesa de papa o mandioca, con carne, pollo o pescado. En Paraguay y la Argentina, con tapioca (o harina de maíz) y queso, a veces con carne, se preparan bollos horneados, llamados *chipá*. Las hojas tiernas se comen como espinaca (Caa, 2007; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Hill, 1965; Hu, 2005; Hillocks *et al*., 2002; Ospina *et* Ceballos, 2002; Seminario, 2004).

Obs. *Manihot* comprende unas 60-90 especies de los trópicos de América, mayormente de Brasil (Li *et* Gilbert, 2008; Rogers *et* Appan, 1973).

Material de referencia. ARGENTINA. Misiones. *Iguazú:* 20 km al este de Colonia Wanda, cult., 24-I-1973, A. Schinini *et* A. Fernández 6021 (SI).



Manihot esculenta. A. Ilustración de la planta (Koehler,1887). B. Raíces en puestos de Liniers, Capital Federal. C. Detalle de las raíces, en venta en verdulerías. D. *Chipá* de tapioca y queso. E. *Chipá* con carne. F. *Ceviche* peruano mixto, de pescado y mariscos, con mandioca, lechuga y choclo. G. *Farofa* tostada para acompañar la feijoada.

Maní

Es: alfónsigo, cacahuate, cacahuete. *Po:* amendoim. *Gu:* mandubí. *Fr:* arachide, cacahuète, pistache de terre. *It:* arachide, nocciolina. *In:* earthnut, groundnut, peanut. *Al:* Erdnuss. *Ar:* fûl sûdânî. *Ch:* luo hua sheng. *Ja:* piinatsu.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Arachis hypogaea L.

Hierbas anuales, erectas, postradas o ascendentes, hasta de 50 cm de altura, pilosas. *Hojas* alternas, paripinnadas, folíolos 4, elíptico-obovados, de 2,5-6 cm de largo por 1,5-3,5 cm de ancho, haz glabro, envés albopubescente. *Inflorescencias* en espigas axilares breves. *Flores* bisexuales, papilionadas, amarillas, fugaces. *Fruto* legumbre subterránea, de 2-5 cm de largo, contraída entre las semillas, reticulada, pajiza. *Semillas* 1-5, ovoides o elipsoides, rojizas o purpúreas.

Especie cultígena, probablemente originaria del este de Bolivia. La especie silvestre más próxima, *A. monticola* KRAPOV. *et* RIGONI, crece en Salta y Jujuy. Difundida en zonas cálidas y templadas del mundo, en la Argentina se cultiva en el norte y centro del país (Burkart, 1929, 1952, 1987; Krapovickas *et* Gregory, 1994; Zuloaga *et al*., 2008).

Usos. Su cultivo parece extenderse a 8000-7000 años atrás. Los incas la difundieron en América y los españoles la llevaron a Europa. En Asia fue introducida por los portugueses en el siglo XVII. Presenta diversos cultivares. Las semillas contienen 48 % de lípidos, 25 % de proteínas, 20 % de hidratos de carbono, calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio y zinc. Se comen tostadas, peladas o con cáscara, saladas como aperitivo, y con ellas se elabora *maní japonés*: maní pelado cubierto por una masa crocante; también se comen hervidas, cocidas al vapor, fritas o salteadas, en sopas o guisos, sobre todo, en las gastronomías andinas, de África tropical y este de Asia. De las semillas se obtiene aceite, utilizado en ensaladas, y harinas para preparar pan. La *manteca de maní*, popular en otros países, se utiliza en la Argentina para elaborar un turrón semi blando conocido por su marca comercial: *Mantecol*. En China, se emplea como remedio digestivo, pectoral, antigonorreico y antirreumático (Burkart, 1952, 1987; CAA, 2007; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Mateo Box, 1961; Williams, 1996).

Obs. *Arachis* comprende unas 69 especies sudamericanas, 5 de ellas crecen en la Argentina (Klitgaard *et* Lavin, 2005; Zuloaga *et al*., 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. MISIONES. *Eldorado:* Eldorado, Alto Paraná, cult., XI-1933, F. Schnander s. nro., Herb. A. Burkart 5700 (SI).



Arachis hypogaea. A. Frutos. B. Semillas con cáscara. C. Semillas peladas y partidas, para consumir como aperitivo. D. Maní japonés. E. Ilustración de la planta con hojas, flores y frutos subterráneos (Koehler, 1887). F. *Udon*, fideos gruesos de harina, populares en la comida japonesa, servidos con salsa de soja, cebolla y maníes cocidos.

Nabo

Es: nabo silvestre, nabón, rábano. *Po:* nabo. *Fr:* navet. *It:* napo, rapa. *In:* turnip, wild turnip. *Al:* Wasserrübe, Weiße Rübe. *Ch:* man jing. *Ja:* kabu.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

Brassica rapa L. var. *rapa*

Hierbas bienales, erectas, hasta de 1,5 m de altura, con raíz carnosa, napiforme, blanca y violácea (plantas cultivadas) o delgada (plantas silvestres). *Hojas* basales y caulinares inferiores pecioladas, no rosuladas, lirado-pinnatipartidas, hirsutas, las superiores enteras. *Inflorescencias* racemosas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 4-meras, hasta de 2 cm de diámetro, amarillas. *Fruto* silicua, de 4-7 cm de largo.

Variedad eurasiática; crece naturalizada en muchas partes del mundo, a veces es maleza (Gómez Campo, 2003a; Tai-yien *et al*., 2001). En la Argentina se cultiva y crece en casi todo el país (Ahumada *et al*., 2009; Hurrell *et al*., 2007). Florece y fructifica en primavera y en verano.

Usos. Las raíces se consumen desde la antigüedad (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000); las adultas cocidas y las tiernas crudas, en ensaladas, como los rabanitos, de sabor similar. Las raíces secas contienen 15,4 % de proteínas, 73 % de hidratos de carbono, 14 % de fibras, calcio, fósforo, hierro, magnesio, sodio, potasio y zinc; su valor energético es de 32 Kcal cada 100 gramos. Las hojas tiernas se comen crudas en ensaladas, y las más adultas se cocinan; se denominan *grelos* o *rapini*. Las botones florales también se comen cocidos. Las semillas son oleíferas. La hojas tienen aplicaciones medicinales (CAA, 2007; Dimitri, 1987; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hieronymus, 1930; Hu, 2005; Rapoport *et al*., 2009; Simpson *et* Conner-Ogorzaly, 2001).

Obs. También se llama "nabo" a *B. napus* L. var. *napobrassica* (L.) RCHB. [= *B. oleracea* L. var. *napobrassica* L., *B. napus* var. *rapifera* METZG.], conocida asimismo como "nabicol", "rutabaga", "swede". Sus raíces napiformes castañas por fuera, amarillentas por dentro, son comestibles, al igual que sus hojas. De *B. napus* var. *napus* [= *B. napus* var. *oleifera* DC.], "colza", se obtiene aceite de sus semillas y las hojas se consumen crudas o cocidas. Ambas variedades se emplean con fines medicinales. *B. napus*, a diferencia de *B. rapa*, son plantas glaucas con flores cremosas o amarillo pálidas (Facciola, 2001; Gómez Campo, 2003a; Grieve, 1971; Hill, 1965; Tai-yien *et al*., 2001).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Zárate:* Lima, camino al club de pesca, en la barranca, 13-IX-2003, J. Hurrell *et al.* 5213 (SI).



Brassica rapa var. *rapa*. A. Aspecto de una planta silvestre (raíces delgadas), Zárate, Buenos Aires. B y D. Nabos en venta en verdulerías. C. Detalle de las flores. E-F. *Grelo*, comercializados en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal.

Oca

Es: apilla, cubio, huisisai, ibia, kawi, lamaki, miquichi, papa oca, quiba. *Po:* azedinha, oca. *Fr:* oca du Pérou, oca d'Amérique, truffette acide. *It:* oca, trifoglio tuberoso. *In:* oka, New Zealand yam. *Al:* Knollen-Sauerklee, Peruanischer Sauerklee.

OXALIDÁCEAS

Oxalis tuberosa MOLINA

Hierbas perennes, acaulescentes, rizomatosas; tubérculos elipsoide cilíndricos, azulado negruzcos, rosados, rojizos, amarillos, cremosos o blancuzcos según los cultivares, con yemas ("ojos") en todo el tubérculo. *Hojas* alternas, largamente pecioladas, con 3 folíolos obcordados de 2-3 cm de largo, hirsutos. *Inflorescencias* en pseudoumbelas largamente pedunculadas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5-meras, amarillas, de 1,5-2,5 cm de largo. *Fruto* cápsula.

Especie de la región andina desde Venezuela hasta Chile y la Argentina (Jujuy, Salta, Tucumán); con probable centro de domesticación desde Perú hasta el Noroeste argentino. Se cultiva entre los 2500 y 4000 m s.m. Fue introducida con éxito en Nueva Zelanda hacia 1860, donde se cultiva al nivel del mar, a menudo crece adventicia (Emshwiller, 2002; Emshwiller *et* Doyle, 1998, 2002; Emshwiller *et al*., 2009; GCW, 2007; Lourteig, 2000; Zuloaga *et al*., 2008). Florece en verano.

Usos. Los tubérculos se utilizan en la región andina desde tiempos prehispánicos. Antes de consumirse se exponen al sol 3-4 días, para eliminar su sabor ácido (contienen ácido oxálico) y para que adquieran consistencia amilácea y sabor dulce. Contienen 84 % de agua, 13 % de hidratos de carbono, 1 % de proteínas, 0,8 % de lípidos, 0,8 % de fibras, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C. Su valor energético es de 61 Kcal cada 100 gramos.Se comen hervidos, en sopas, guisos, tortas y postres; a veces, crudos u horneados. Además, se congelan y se deshidratan (*chuño de oca*), para luego agregarse a las comidas. Si se muelen, se obtiene una fécula que se come con miel o con azúcar, a modo de postre. Las hojas tiernas se consumen crudas o cocidas. Presenta diversos cultivares (Albrecht *et al*. 2009; Cárdenas, 1969; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Fernández, 1973; Hilgert, 1999; King *et* Gershoff, 1987; León, 1987; Popenoe *et al*., 1990; Tapia, 2000).

Obs. *Oxalis* comprende unas 490 especies de África y Sudamérica; *ca*. 70 especies crecen en la Argentina (Lourteig, 2000; Zuloaga *et al*., 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. TUCUMÁN. *Chicligasta:* Cuesta del Clavillo, 2000 m s.m., 13-XII-1976, R. Kiesling 1240 (SI).



Oxalis tuberosa. A-B. Oca, junto a papas y papas lisas, en venta en puestos del barrio Liniers, Ciudad de Buenos Aires, provenientes de Bolivia y del Noroeste argentino. C-D. Tubérculos alargados, feria boliviana, La Plata. E. Oca (elipsoides, color uniforme) y papa lisa, *Ullucus tuberosus* (redondeadas, manchadas), Perú.

Palmito

Es: jucará, verdura de palma. *Po:* ensarova, içara, juçara, palmito branco, palmito doce. *Fr:* coeur de palmier. *In:* heart of palm, palm heart. *Al:* Kohlpalme.

PALMERAS (= ARECÁCEAS)

Euterpe edulis MART.

Palmeras de 8-30 m de altura, diclinomonoicas, inermes; estípites delgados. *Hojas* pinnadas de 2-3 m de largo; pecíolos largamente envainadores, folíolos colgantes. *Inflorescencias* axilares, paniculadas, de 80-90 cm de largo; brácteas coriáceas. *Flores* actinomorfas, unisexuales, pequeñas. *Fruto* drupa globosa, de 1-2 cm de diámetro, 1-seminada, negra.

Especie de Brasil, Paraguay y la Argentina, en Misiones (Henderson *et* Galeano, 1996; Lorenzi *et al*., 1996; Zuloaga *et al*., 2008).

Usos. Los cogollos apicales, eliminadas sus cubiertas, son de color blanco, textura suave y flexible, ricos en fibras y minerales. Se comen crudos en ensaladas, salteados o encurtidos. Es una delicadeza culinaria muy apreciada y de difícil obtención, ya que se extrae de plantas de 10-15 años de edad, que mueren en la extracción. Esto genera, muchas veces, la sobreexplotación de las poblaciones silvestres, disminuyendo el número de individuos. Los frutos de esta especie se emplean para elaborar bebidas (Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Kunkel, 1984).

Obs. *Euterpe* comprende unas 7 especies de América tropical. *E. oleracea* MART., "palmera de asaí", "açaí", de Sudamérica tropical, también es fuente de palmitos, y sus frutos, de pulpa purpúrea a violeta, se emplean ampliamente en Brasil para elaborar bebidas, dulces y helados. También se obtienen palmitos de diversas palmeras, entre ellas, *Cocos nucifera* L., "cocotero", de amplia distribución, y *Bactris gasipaes* KUNTH, "chontaduro", "peach palm", de Centro y Sudamérica tropical, hasta la Argentina, donde crece adventicia en Salta. *B. gasipaes* son palmeras multicaules (por lo cual son muy valoradas para la obtención de los cogollos), de 7-20 m de altura, espinosas, hojas pinnadas de 3-4,5 m de largo, inflorescencias de 40-80 cm de largo, frutos hasta de 6 cm de diámetro, rojos, ocráceos o amarillos; los frutos, ricos en proteínas, son comestibles, en diversas preparaciones (Facciola, 2001; Henderson, 2000; Hurrell *et al*., 2008; Tanaka, 1976; Uhl *et* Dransfield, 1987). En nuestro país, se comercializan palmitos enlatados que corresponden tanto a *B. gasipaes* como a *Euterpe edulis*, según las marcas.

Material de referencia. ARGENTINA. MISIONES. *Iguazú:* Iguazú, 12-I-1972, L. Mroginski 359 (LP).



Euterpe edulis. A. Aspecto de la planta, Misiones. B. Palmitos enlatados que se comercializan en supermercados. *Bactris gasipaes*. C. Palmitos en latas, en venta en supermercados. D. Aspecto de la planta, con frutos. E. Ensalada de palmitos con camarones, tomates *cherry*, rúcula y albahaca.

Palta

Es: aguacate, avocado. *Po:* abacate. *Fr:* avocat. *It:* avocato. *In:* avocado, avocado pear, butter pear. *Al:* Avocado, Avocadobirne. *Ch:* you li. *Ja:* abokado.

LAURÁCEAS

Persea americana MILL.

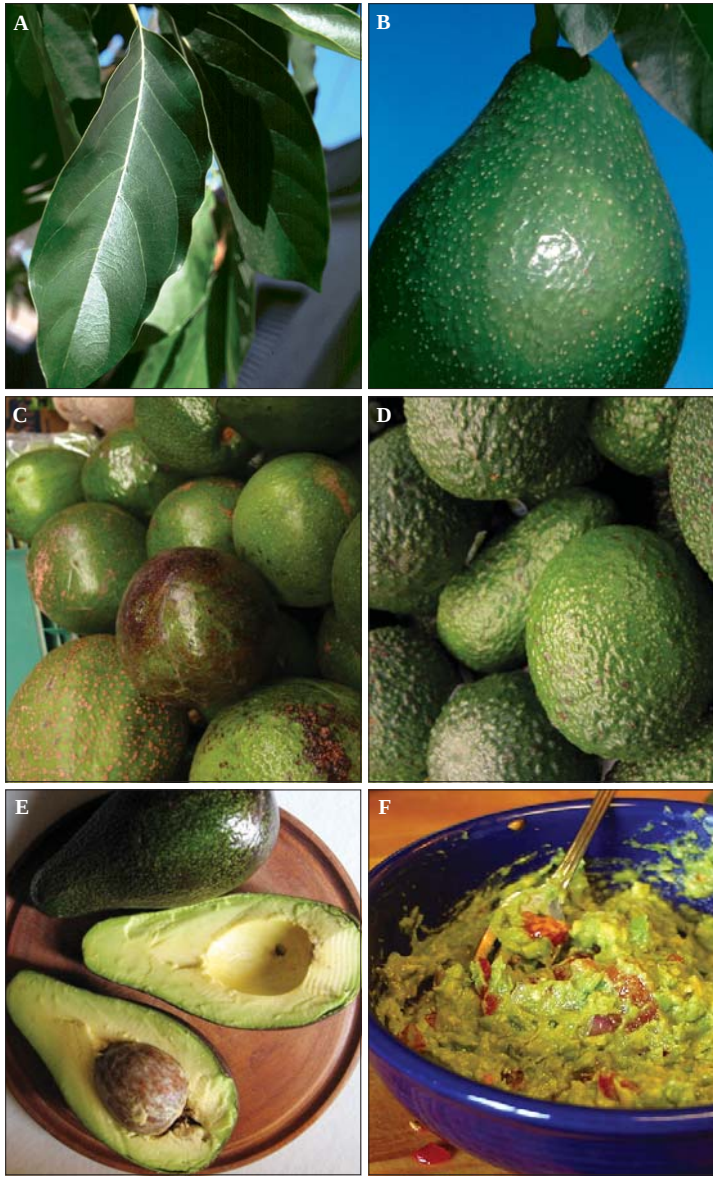
Árboles hasta de 20 m de altura, perennifolios, copa globosa, dilatada. *Hojas* alternas, simples, elípticas, de 10-30 cm de largo, coriáceas. *Inflorescencias* en panículas axilares. *Flores* actinomorfas, bisexuales, verdoso amarillentas, pequeñas. *Fruto* baya piriforme, hasta de 15 cm de largo por 10 cm de diámetro, negruzco a la madurez, pulpa verde amarillenta, mantecosa. *Semilla* única, grande.

Especie de México y Centroamérica, ampliamente cultivada en zonas tropicales a templado cálidas del mundo. En la Argentina crece adventicia en la provincia de Salta. En la región rioplatense se cultiva en parques y jardines. Florece de agosto a octubre. Fructifica de octubre a enero (Valla *et al*., 2001; Zuloaga *et al*., 2008).

Usos. Se ha cultivado en América prehispana, se tienen registros arqueológicos tanto de México como de Perú. Su cultivo se extendió rápidamente en el Viejo Mundo, y se pensó que era originaria de Persia. Su nombre común en México, "aguacate" proviene del nahuatl *ahuaquatl*. El nombre *palta* fue dado en Perú y derivaría, según el Inca Garcilazo, de los indios *paltas* de Ecuador. La pulpa de los frutos contiene 15 % de lípidos, 8,5 % de hidratos de carbono, 6,7 % de fibras, 2 % de proteínas, vitaminas B y C, calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, zinc. Su valor energético es de 160 Kcal cada 100 gramos. Se come cruda, con sal y aderezos, en ensaladas y guarniciones, o encurtida. Es fuente de aceite, utilizado en cosmetología. En México, se emplea para la elaboración de salsas, como el *guacamole*, y para postres y helados. En Bali se prepara con ella una bebida con agua y azúcar (*es apokat*) y un postre (*es campur*). Las semillas tostadas se agregan a platos con legumbres. Presenta diversos cultivares. Es una planta ornamental, las flores son melíferas y las hojas tienen diversas aplicaciones medicinales (Dimitri, 1987; Facciola, 2001; León, 1987; McGuffin *et al*., 2000; Morton, 1987; Valla *et al*., 2001; Whiley *et al*., 2002).

Obs. El género *Persea* comprende unas 50 especies, principalmente americanas, unas pocas del Sudeste asiático (Li *et al*., 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Belgrano, cerca de la barranca, cult., 18-X-1938. A. Burkart (SI 4144).



Persea americana. A. Detalle de las hojas. B. Fruto en el árbol. C. Paltas en venta en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal. D. Paltas en venta en un supermercado. E. Detalle de los frutos, donde se aprecia el tamaño de la semilla. F. *Guacamole* mexicano, elaborado con palta, ají, tomate, jugo de limón, ajo, sal y especias.

Papa

Es: papa común, patata. *Po:* batata, batata da terra, semilha. *Fr:* ardoffel, mailinterra, patata, pomme de terre, tartuffel, truffel. *It:* patata, pom da terra, tartufolo. *In:* Irish potato, potato. *Al:* Kartoffel. *Ar:* batates. *Ch:* yang yu. *Ja:* jaga imo.

SOLANÁCEAS

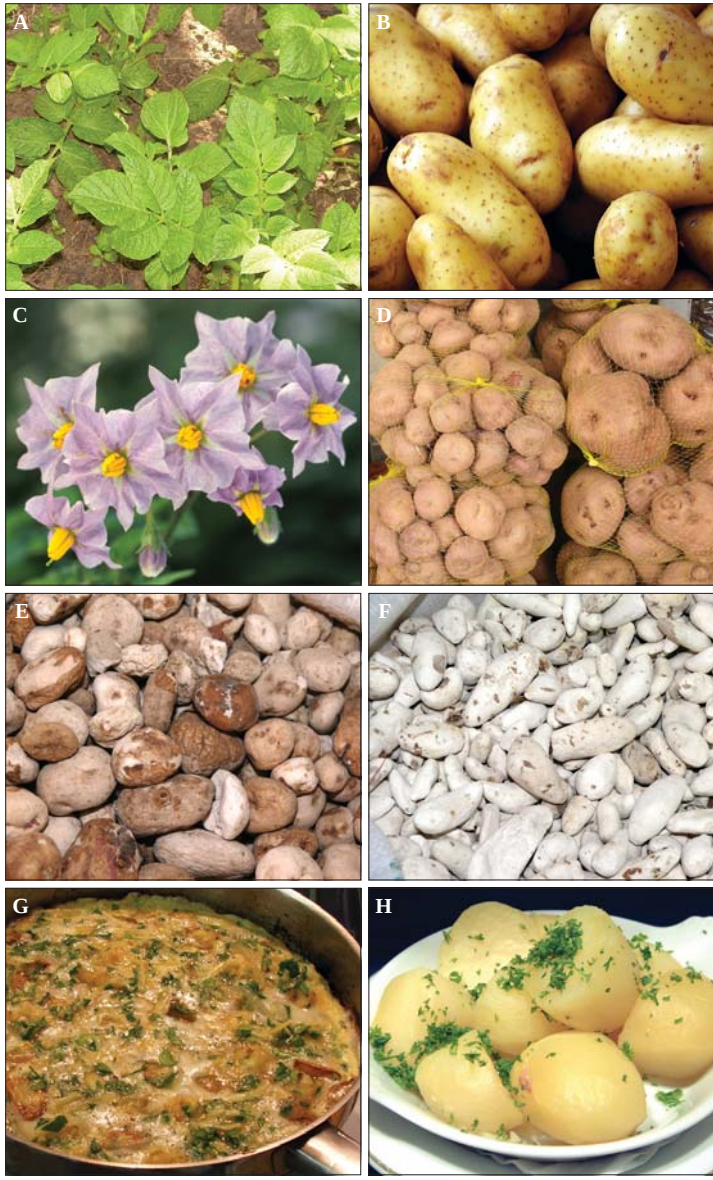
Solanum tuberosum L. subsp. *tuberosum*

Hierbas perennes de 30-80 cm de altura, glabras o con pubescencia esparcida; estolones con tubérculos globosos o elípticos de 3-10 cm de diámetro. *Hojas* alternas, imparipinnadas, folíolos ovados u oblongos. *Inflorescencias* paniculadas plurifloras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5meras; corola rotácea, de 2,5-3 cm de diámetro, blanca o violácea. *Fruto* baya globosa, *ca*. 1 cm de diámetro, verdosa o amarillenta.

Especie de Chile y la Argentina, difundida en diversos países, es uno de los cultivos más importantes del mundo; a veces deviene adventicia (GCW, 2007; Dimitri, 1988; Hawkes, 1990; Hawkes *et* Hjerting, 1969; Matesevach *et* Barboza, 2005; Zhang *et al*., 1994; Zuloaga *et al*., 2008). Florece y fructifica en verano y en otoño.

Usos. *S. tuberosum* subsp. *tuberosum* se cultiva hace unos 7000 años. Se habría originado a partir de *S. tuberosum* subsp. *andigenum* (JUZ. *et* BUKASOV) HAWKES (= *S. andigenum* JUZ. *et* BUKASOV), de México, Guatemala, y desde Venezuela y Colombia hasta el noroeste de la Argentina (Hawkes, 1990; Matesevach *et* Barboza, 2005). Los tubérculos contienen 75 % de agua, 15 % de almidón, 2 % de proteínas, calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio y vitaminas B y C. Su valor energético es de 80 Kcal cada 100 gramos. Se consumen hervidos, al horno, asados, fritos o triturados, en ensaladas, purés, sopas, suflés, tortillas y diversos platos de diversas gastronomías en todo el mundo. Se obtiene almidón y alcohol de aplicaciones industriales, y para la elaboración de bebidas alcohólicas, como el *vodka* ruso o el *aquavit* escandinavo. En Sudamérica son frecuentes las papas deshidratadas, secadas al sol, llamadas *chuño* o *papa seca*. Presenta diversos cultivares. En los últimos años se incorporaron al mercado las denominadas *papas andinas* que corresponden a otras especies cultivadas del género, así como otros tubérculos andinos (oca, papa lisa). La papa tiene interés como remedio antibacterial, antifúngico, antiflogístico, antiespasmódico, cardiotónico e hipotensor (CAA, 2007; Dawson, 1960; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hilgert, 1999; Hill, 1965; Tanaka, 1976).

Material de referencia. ARGENTINA. SALTA. *Santa Victoria:* Acoite, puesto sanitario, 2500 m s.m., cult., 18-III-1987, J. Hurrell 568 (Muestra 61, LEBA).



Solanum tuberosum. A. Plantas cultivadas en la Isla Paulino, Berisso. B. Papas que se venden en verdulerías. C. Flores. D. Papas de distintos tamaños, en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal. E-F. *Chuños* de distintos tipos de papas, en los mismos puestos. G. Tortilla de papas y otros vegetales. H. Papas hervidas, con perejil.

Papa del aire

Es: calabacilla, cayote, chayote, chocho, chuchú, cidra, guatilla, papa de pobre, pataste, perulero. *Po:* alcaiota, chuchu, machucho, xuxu. *Fr:* chayotte, chouchoute, christophine. *It:* saiotta, xuccheta africana. *In:* chayote, choco, chow chow, christophene, mirliton, vegetable pear. *Al:* Chayote. *Ch:* fo shou gua. *Ja:* hayato uri.

CUCURBITÁCEAS

Sechium edule (JACQ.) SW.

Sicyos edule JACQ., *Chayota edulis* (JACQ.) JACQ.

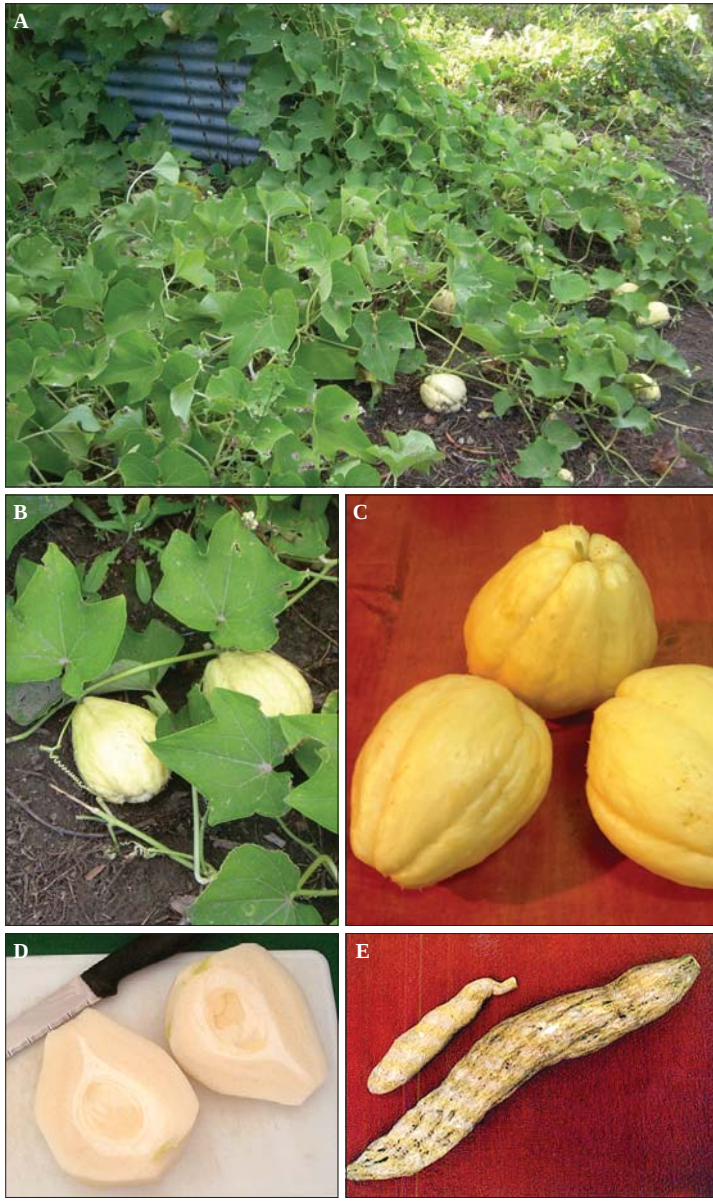
Hierbas perennes, trepadoras, diclinomonoicas, tallos anuales, raíces tuberosas. *Hojas* alternas, pecioladas, ovadas, enteras o brevemente 3-lobadas, de 10-20 cm de largo; zarcillos 3-5-fidos. *Flores* actinomorfas, blancas, las estaminadas paniculadas, las pistiladas solitarias o de a pares. *Fruto* carnoso, obovoide, de 7-15 (-20) cm de largo, con o sin espinas, ápice 5-sulcado, 1-seminado, verdoso, blancuzco o amarillento.

Especie originaria de México, difundida en las zonas cálidas, a veces crece adventicia. En la Argentina se cultiva principalmente en el noroeste del país; en Buenos Aires, su cultivo es esporádico (Buet Costantino *et al*., 2009; GCW, 2007; Pozner, 1998). Fructifica en otoño.

Usos. Los frutos contienen 75 % de hidratos carbono, 0,7 % de proteínas, 0,15 % de lípidos, 0,65 % de fibras, sodio, potasio, hierro, calcio, fósforo, vitaminas A, B y C. Su valor energético es de 28 Kcal cada 100 gramos (Albrecht *et al*., 2009). Se comen crudos, hervidos, al vapor, horneados, salteados o encurtidos, en guisos, sopas, frituras, salsas, tartas, budines y dulces. En zonas tropicales se mezcla con jugo de lima y se emplea como sustituto de manzanas en tartas y pasteles. Las semillas salteadas en manteca tienen sabor a nuez. Los brotes tiernos ylas hojas se comen como verdura. La raíces de chayote, llamadas *chinta*, *ichintal* o *chinchayote* en México y Centroamérica, se comen hervidas, horneadas, fritas o azucaradas, y de ellas se obtiene almidón; se consumen a modo de papas y también sirven para alimentar el ganado. Presenta distintos cultivares. La planta se cultiva como ornamental y se emplea en medicina popular como remedio cordial, antihipertensivo, antiinfamatorio, antioxidante, diurético y para disolver cálculos renales (Dimitri, 1988; Duke *et al*., 2002; Facciola, 2001; Kunkel, 1984; León, 1987; Lira Saade, 1997, 2004; Ordoñez *et al*. 2006; Tanaka, 1976).

Obs. *Sechium* comprende unas 5 especies de México y Centroamérica.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Berisso:* Isla Paulino, cult. en huertos familiares, 25-IV-2009, F. Buet Costantino *et al*. 297 (LP).



Sechium edule. A. Plantas con frutos en una huerta familiar en la Isla Paulino, Berisso. B. Detalle de las hojas, zarcillos y frutos. C. Frutos maduros, enteros. D. Fruto pelado y partido. E. Detalle de las raíces, también comestibles.

Papa lisa

Es: chigua, chugua, papa verde, papalisa, melloco, mucuchi, oca quina, olluco, olluma, ruba, ulluco, ullucu, ulluma. *Po:* ulluco. *Fr:* ulluco, ulluque. *It:* ulluco. *In:* tuberous basella, ulluco. *Al:* Ulluco, Knollenbaselle.

BASELÁCEAS

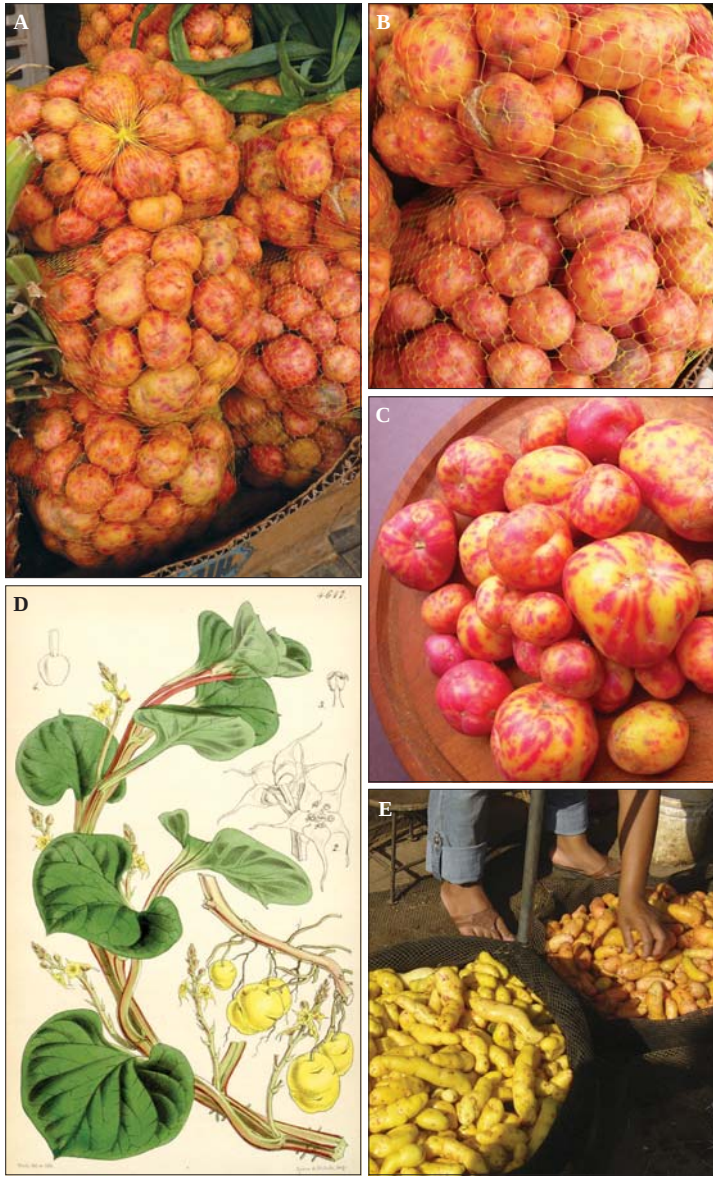
Ullucus tuberosus CALDAS subsp. *tuberosus*

Hierbas perennes, decumbentes o trepadoras, carnosas; tubérculos redondeados o cilíndricos, de tamaño variable, verdes, amarillos, rosados o rojizos, de color uniforme o manchado, según los cultivares, con yemas ("ojos") comúnmente apicales. *Hojas* alternas, pecioladas, cordado-reniformes, de 2,5-5 cm de largo, acuminadas. *Inflorescencias* en racimos axilares. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5-meras, rotáceas, amarillas, tépalos largamente caudados en el ápice. *Fruto* carnoso.

Única especie del género, cultivada en la región andina, desde Venezuela hasta la Argentina desde tiempos prehispánicos. Se cultiva hasta los 1000 m s.m. en los Andes septentrionales, hasta los 4000 m s.m. desde Perú hasta la Argentina. En el sur de Bolivia y norte de nuestro país (Jujuy) crece silvestre *U. tuberosus* subsp. *aborigineus* (BRÜCHER) SPERLING (= *U. aborigineus* BRÜCHER), de tubérculos menores y tépalos brevemente caudados (Dimitri, 1987; Eriksson, 1996, 2007; Tapia, 2000; Zuloaga *et al*., 2008). Florece en verano.

Usos. Los tubérculos frescos contienen 83 % de agua, 14,3 % de hidratos de carbono, 1,1 % de proteínas, 0,8 % de fibras, 0,1 % de lípidos, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C, y mucílagos, que pueden eliminarse con un hervor previo a la preparación. Su valor energético es de 62 Kcal cada 100 gramos. Los tubérculos secos tienen hasta 78 % de hidratos de carbono, 11 % de proteínas y 4 % de fibras. Se comen hervidos, a veces previamente machacados, en sopas, locro, purés, guisos con verduras y carne o *charqui* (carne seca, salada); molidos, se usan para espesar las preparaciones. Además, se congelan y se deshidratan (*chuño*), para luego agregarse a las comidas. El chuño de papa lisa se denomina *llingli* en Perú. En Ecuador, la "sopa de melloco" es un plato tradicional. Las hojas se comen en ensaladas, sopas y guisos. Presenta distintos cultivares (Albrecht *et al*. 2009; Facciola, 2001; Fernández, 1973; Hernández Bermejo *et* León, 1992; Hilgert, 1999; Hill, 1965; King *et* Gershoff, 1987; Popenoe *et al*., 1990; Tapia, 2000).

Material de referencia. ARGENTINA. SALTA. *Santa Victoria:* Cañaní, *ca*. Chorro, 24-I-1983, E. Zardini, M. L. Pochettino *et* J. Hurrell 1797 (LP, MO).



Ullucus tuberosus. A-B. Tubérculos que se comercializan en puestos del barrio Liniers, Capital Federal, provenientes de Bolivia y del Noroeste argentino. C. Tubérculos de una feria boliviana, La Plata. D. Ilustración de la planta (Hooker, 1851). E. Cultivar de tubérculos cilíndricos, alargados, en Lima, Perú.

Pepino

Es: cogombro, cohombro, pepinillo. *Po:* cogombro, pepino. *Fr:* concombre. *It:* cetriolo. *In:* cucumber. *Al:* Gurke. *Ch:* huang kwa, qing hua. *Ja:* kyu uri.

CUCURBITÁCEAS

Cucumis sativus L.

Hierbas anuales, monoicas. *Tallos* postrados, hirsutos, con zarcillos. *Hojas* alternas, 3-5-palmatilobadas, 12-18 cm de largo por 11-12 cm de ancho, viloso-hispídulas. *Flores* actinomorfas, 5-meras, amarillentas; las estaminadas fasciculadas, las pistiladas solitarias o fasciculadas. *Fruto* carnoso, indehiscente, pluriseminado, oblongo, hasta de 30 cm de largo; primero verde, tuberculado, amarillo verdoso y liso a la madurez.

Especie originaria del noroeste de la India, donde se cultiva, al menos, hace 3000 años. Muy difundida en cultivo en zonas templadas, a veces se naturaliza (Fernandes, 1995; GCW, 2007). Fructifica en verano.

Usos. Se ha extendido en cultivo desde la antigüedad, por sus frutos comestibles; formaba parte de la gastronomía de Grecia clásica y de Roma; según Plinio, era uno de los alimentos favoritos del emperador Tiberio. Fue mencionada en la Biblia y en el *Tacuinum Sanitatis* del Medioevo tardío (Dalby, 2003; Duke *et al*., 2007; Paris *et al*., 2009). Hoy se halla entre los primeros lugares de la producción mundial de hortalizas, junto con la cebolla y el tomate. Se han seleccionado unos 400 cultivares. Los frutos se comen inmaduros, ya que al madurar pierden su tersura y se altera su sabor. Se consumen crudos, en ensaladas, hervidos o cocidos al vapor o al horno; y, los cultivares pequeños, en encurtidos (*pepinillos*). El pepino, asimismo, es un ingrediente básico del *gazpacho* español. Es un fruto de fácil digestión, contiene 97 % de agua, 0,8 % de proteínas, 2 % de hidratos de carbono, 0,2 % de lípidos, fibras, mucílagos, potasio, magnesio, fósforo, vitaminas C, B y E; su valor energético es de 12 Kcal cada 100 gramos. Se emplea como remedio diurético, depurativo, digestivo, vermífugo, contribuye a reducir el colesterol en sangre, y contiene sustancias hipoglucemiantes y antiinflamatorias. En cosmetología, se utiliza como hidratante cutáneo (CAA, 2007; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Grieve, 1971; McGuffin *et al*., 2000).

Obs. *Cucumis* incluye unas 30-52 especies paleotropicales, según los autores. Las más difundidas en cultivo son *C. sativus* y *C. melo* L., el "melón" (Pozner, 1998; Schaefer, 2007).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Morón*: campo Estación Experimental, 2-I-1928, R. Millán 1189 (SI).



Cucumis sativus. A. Aspecto de la planta con tallos, hojas, flores y frutos. B-C. Pepinos en venta en verdulerías. D. Ilustración de la planta y detalles de las flores (Thomé, 1885). E. Sopa de pepinos, muy difundida en la cocina eslava de Europa. F. Pepinillos.

Perejil

Po: salsa, salsa hortense, salsinha. *Fr:* persil commun. *It:* prezzemolo. *In:* common parsley, parsley. *Al:* Blattpetersilie, Petersilie. *Ar:* baqdunis. *Ch:* ou qin. *Ja:* paseri.

UMBELÍFERAS (= APIÁCEAS)

Petroselinum crispum (MILL.) FUSS

P. sativum HOFFM., *Apium petroselinum* L., *A. crispum* MILL.

Hierbas bienales o perennes, de 0,3-1 m de altura, erectas, ramificadas, glabras. *Raíces* axonomorfas. *Hojas* 2-3-pinnatisectas, segmentos lobulados o dentados, anchos (hojas basales) a lineares (hojas superiores). *Inflorescencias* en umbelas compuestas, terminales y axilares. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5-meras. *Fruto* formado por dos mericarpos ovoide-comprimidos, 5-costillados.

Especie probablemente nativa del sur de Europa, difundida en zonas templadas, a menudo crece adventicia (Aedo, 2003b; She *et al*., 2005). En la Argentina, crece adventicia en Corrientes, La Pampa y Santa Cruz (Zuloaga *et al*., 2008). En la región rioplatense se cultiva en huertas y jardines. Florece en primavera y en verano.

Usos. En Europa, se conoce desde la antigüedad greco-romana; y, en la Edad Media, su cultivo se extendió en los monasterios, como planta medicinal y aromática: contiene distintos aceites esenciales y es muy fragante; en especial, la raíz. Presenta distintos cultivares, algunos con hojas rizadas (perejil *crespo*), otros con raíz muy engrosada, que se consume cruda o cocida como verdura, para sopas. Las hojas frescas se consumen en ensaladas en distintas cocinas del Próximo Oriente (como la ensalada *tabulé*). En nuestro país, se hallan más difundidas como condimenticias, para preparar salsas y aderezos (como el *chimichurri*), sopas, vegetales, aves o pescados, guisos, para rellenos de empanadas y en el locro. Las hojas frescas son ricas en vitaminas A, B, C y D (Dalby, 2003; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hilgert, 1999; Hill, 1965; Hurrell *et al*., 2008; McGuffin *et al*., 2000). Se utiliza como remedio diurético, depurativo, emenagogo, hipotensivo, antinefrítico y, externamente, antidermatósico (Aedo, 2003b; Font Quer, 1983; Grieve, 1971). En Paraguay y en el norte de Corrientes se emplea como abortivo (González Torres, 2005; Martínez Crovetto, 1981).

Obs. *Petroselinum* es un género con 2 especies, del sur y oeste de Europa (Aedo, 2003b; She *et al*., 2005).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, cult., 13-XI-2005, G. Delucchi 2983 (LP); 10-XII-2006, G. Delucchi 3090 (LP).



Petroselinum crispum. A. Plantas con hojas e inflorescencias. B. Hojas frescas que se venden en verdulerías. C. *Pasta* italiana, con cebolla de verdeo y perejil *crespo*. D. Ilustración de la planta y detalles de flores y frutos (Koehler, 1887). E. *Tabulé*, ensalada libanesa con perejil, tomate, lechuga, trigo, hierbas aromáticas y jugo de limón.

Poroto/Chaucha

Es: alubia, frejol, frijol, habichuela, judía, poroto común. *Po:* feijão. *Fr:* haricot, haricot commun. *It:* fagiolo. *In:* bean, common bean, French bean, kidney bean. *Al:* Gartenbohne, Grüne Bohne. *Ch:* cai dou, hong dou, qing dou. *Ja:* ingen mame.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

Hierbas anuales, trepadoras, uncinado-pubescentes. *Hojas* alternas, folíolos 3, ovado-acuminados, el terminal distante, de 7-12 cm de largo. *Inflorescencias* en racimos axilares, paucifloros. *Flores* bisexuales, papilionadas, violáceas, liláceas o blancas. *Fruto* legumbre péndula, recta o falcada, rostrada, de 6-20 cm de largo por 1,4-2,5 cm de ancho. *Semillas* numerosas, reniformes, elipsoides o subglobosas, de 1-2 cm de largo, de color variable según los cultivares.

Especie originaria de la zona andina desde Perú hasta el noroeste de la Argentina, donde se encuentra la forma silvestre, *P. vulgaris* var. *aborigineus* (BURKART) BAUDET. (= *P. aborigineus* BURKART). Se cultiva en el norte y centro de nuestro país (Baudet, 1977; Burkart, 1929, 1952, 1987; Maréchal *et al*., 1978; Zuloaga *et al*., 2008).

Usos. Su cultivo se extendió en América precolombina desde tiempos remotos; los españoles la conocieron en México y la introdujeron en el Viejo Mundo; hoy forma parte de las gastronomías de casi todo el planeta. Se consumen los frutos inmaduros (*chauchas*) y las semillas (*porotos*), ricas en proteínas, almidón, fibras, minerales y vitaminas. Las inmaduras se preparan hervidas o cocidas al vapor, y las secas, hervidas, para ensaladas, estofados y guisos; contienen algunas sustancias tóxicas, pero éstas se destruyen con la cocción. Las chauchas se comen hervidas, al vapor, salteadas, marinadas o encurtidas. A veces las flores y los brotes se comen en ensaladas. Presenta numerosos cultivares, con semillas de diversos tamaños, blancas, amarillas, rojas, castañas, verdosas o negras, lisas o moteadas. Tiene aplicaciones medicinales como diurético, hipotesivo y antitumoral (Burkart, 1952, 1987; CAA, 2007: Cubero, 1992; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001: Grieve, 1971; Hilgert, 1999; Mateo Box, 1961; Rachie *et al*. 1979).

Obs. El género *Phaseolus* comprende unas 60-65 especies americanas. En la Argentina crecen 3 especies (Debouk, 1992; Freytag *et* Debouck, 2002; Gepts, 1996; Palacios *et* Hoc, 2001; Schrire, 2005).

Material de referencia. ARGENTINA. MISIONES. *Eldorado:* Eldorado, cult., 1943, A. Burkart 14519 (SI).



Phaseolus vulgaris. A-H. Distintos tipos de porotos que se venden en la región rioplatense: A. Alubia. B. Regina [H08]. C. Negro [H07]. D. Colorado [H09]. E. San Francisco [H11]. F. Canario [H10]. G. Pitai [H12]. H-I. Chauchas frescas. J. *Feijoda*, plato típico de Brasil y Portugal, con porotos negros o rojos y carne de cerdo, servido con arroz.

Poroto adzuki

Es: frijol adzuki, frijol azuki, judía adzuki, poroto azuki. *Po:* feijão azuqui. *Fr:* haricot adzuki, haricot du Japon. *It:* fagiolo adzuki. *In:* aduki bean, adzuki bean, azuki bean, red bean. *Al*: Adzukibohne. *Ch:* chi dou, hong dou, xiao dou. *Ja:* azuki.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Vigna angularis (WILLD.) OHWI *et* H. OHASHI

Dolichos angularis WILLD., *Phaseolus angularis* (WILLD.) W.WIGHT

Hierbas anuales trepadoras, glabras, ramosas. *Hojas* alternas, pinnado-3-folioladas, folíolos ovados, borde entero a levemente lobado. *Inflorescencias* en racimos axilares, 6-12-floros. *Flores* bisexuales, papilionadas, *ca*. 2 cm de largo, amarillas. *Fruto* legumbre contraída entre las semillas, glabra. *Semillas* elipsoide-cilíndricas, *ca*. 1,5 cm de largo, rojas; hilo alargado, blanco, con dos pequeñas crestas longitudinales.

Especie cultígena del Himalaya y del este de Asia, difundida en diversos países, a veces se naturaliza. En la Argentina se ha cultivado en zonas cálidas del noreste del país (Burkart, 1952, 1987; Hardman, 1997; Maréchal *et al*., 1978). Florece en primavera. Fructifica en verano.

Usos. Se consideraba originaria de la China, pero probablemente Japón sería su lugar de domesticación, independientemente de otro posible en el Himalaya (Tomooka *et al*., 2002). Hoy ocupa el segundo lugar en ese país entre las legumbres más populares, luego de la soja. Presenta distintos cultivares. Las semillas tienen más fibras y menos lípidos que otros porotos y son más fáciles de digerir; su sabor es dulce, en Asia se emplea en repostería. Hervidas con azúcar, se prepara una pasta roja, *an* o *anko*, usada en postres y pasteles. El anko líquido, con cáscara de naranja, se denomina *tang shui*. En Japón, el anko se mezcla con arroz y constituye un plato, *sekihan*, servido en casamientos y cumpleaños. Los porotos hervidos se comen con arroz y otros cereales. Los frutos tiernos también son comestibles (Cubero, 1992; Duke, 1981; Facciola, 2001; Hu, 2005; Mateo Box, 1961). Se han estudiado sus efectos antioxidantes, hipotensores y para problemas renales (Sato *et al*., 2009).

Obs. *Vigna* comprende 85-90 especies, en su mayoría africanas, pobremente representado en América; 8 especies en nuestro país (Pasquet, 1996 a,b; Schrire, 2005). En Buenos Aires crece *V. luteola* (JACQ.) BENTH. (= *Dolichos luteolus* JACQ.), "porotillo", enredadera de flores amarillas, sus semillas tiernas cocidas son comestibles (Ulibarri *et al*., 2002).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Isidro:* San Isidro, Darwinion. Muestra de Semillas de *Phaseoleae*, A. Burkart 1820 (SI).



Vigna angularis. A. Semillas secas, La Plata [H15]. B-C. Semillas secas que se venden en Liniers, Capital Federal. D. *Anko* (pasta roja de porotos adzuki). E. Torta cantonesa elaboraba con porotos adzuki, cubierta de sésamo. F. *Tangyuán*, bollos chinos hechos con una pasta a base de harina de arroz glutinoso, rellenos con *anko*.

Poroto de Egipto

Es: dólico, frijol flamenco, mojarrita, poroto japonés. *Po:* dólico do Egipto, feijão japonés. *Fr:* dolique d'Egypte. *It:* dolico egiziano, fagiolo d'Egitto. *In:* Egyptian bean, hyacinth bean, Indian bean, lablab bean. *Al*: Gemeine Lablab, Lablabbohne. *Ar:* lablâb. *Ch:* bian dou. *Ja:* fuji mame.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Lablab purpureus (L.) SWEET

Dolichos lablab L., *Lablab niger* MEDIK., *L. vulgaris* SAVI

Hierbas anuales o perennes (en zonas tropicales), trepadoras, subglabras. *Hojas* alternas, largamente pecioladas, folíolos 3, ovado-triangulares, de 6-10 (-18) cm de largo por 4-9 (-14) cm de ancho. *Inflorescencias* en racimos axilares. *Flores* bisexuales, papilionadas, de 1,5-2 cm de largo, violáceas o blancas. *Fruto* legumbre comprimida, lisa, de 3-10 cm de largo por 1,5-4 cm de ancho, ápice mucronado, pajiza y seca (dehiscente) o violácea, verdosa a amarillenta y carnosa (indehiscente). *Semillas* ovoides de 8-16 mm de largo; hilo blanco.

Única especie del género, de África, Madagascar y Asia, difundida en cultivo en diversos países. En la Argentina se ha cultivado en zonas cálidas hasta Buenos Aires, se cultiva en huertos y jardines. Florece en primavera, fructifica en verano (Ulibarri *et al*., 2002).

Usos. Se cultiva dede la antigüedad, ha sido seguramente domesticada en el Cercano Oriente, difundiéndose hacia el este hasta la India, *ca*. 2000 a.C., y hacia Occidente, en Grecia y Roma clásicas, donde las semillas se consumían cocidas, en sopas (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). Las semillas frescas contienen 21 % de agua, 21,5 % de proteínas, 1,2 % de lípidos, 7 % de fibras, vitaminas A y B, calcio, hierro, magnesio, potasio y fósforo. Se comen hervidas, como los porotos comunes, aunque son más duros. Son populares en las cocinas india, china y japonesa. Las semillas secas deben hervirse varias veces porque contienen glucósidos cianogenéticos, que pueden producir vómitos y convulsiones. Los brotes se comen como los de la soja. Las legumbres inmaduras (*chauchas japonesas*), se consumen cocidas. Las hojas se comen crudas, en ensaladas, o cocidas como espinacas. También es ornamental forrajera, y tiene usos medicinales. Presenta distintos cultivares (Burkart, 1929, 1952, 1987; CAA, 2007; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hill, 1965; Laguna-Lumbreras, 2001; Mateo Box, 1961; Rachie *et al*. 1979; Ulibarri *et al*., 2002).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, Jardín Botánico, 27-XI-2001, E. Ulibarri *et al.* 1819 (SI).



Lablab purpureus. A. Ilustración de la planta con flores y frutos (Blanco, 1880). B. Detalle de los frutos. Jardín Botánico, Facultad de Agronomía, Capital Federal. C. Hojas trifolioladas. D. Detalle de las flores. E-F. Detalles de legumbres y semillas negruzcas, con hilo característico; Muestra de Semillas de *Phaseoleae*, A. Burkart 8463 (SI).

Poroto mung

Es: frijol chino, mung, poroto verde. *Po:* feijão da china. *It:* fagiolo mungo. *In:* golden gram, green bean, mung bean, mung. *Al*: Mungbohne. *Ch:* lu dou. *Ja:* bundou.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Vigna radiata (L.) R. WILCZEK

Phaseolus radiatus L., *P. aureus* ROXB., *P. mungo* auct. non L.

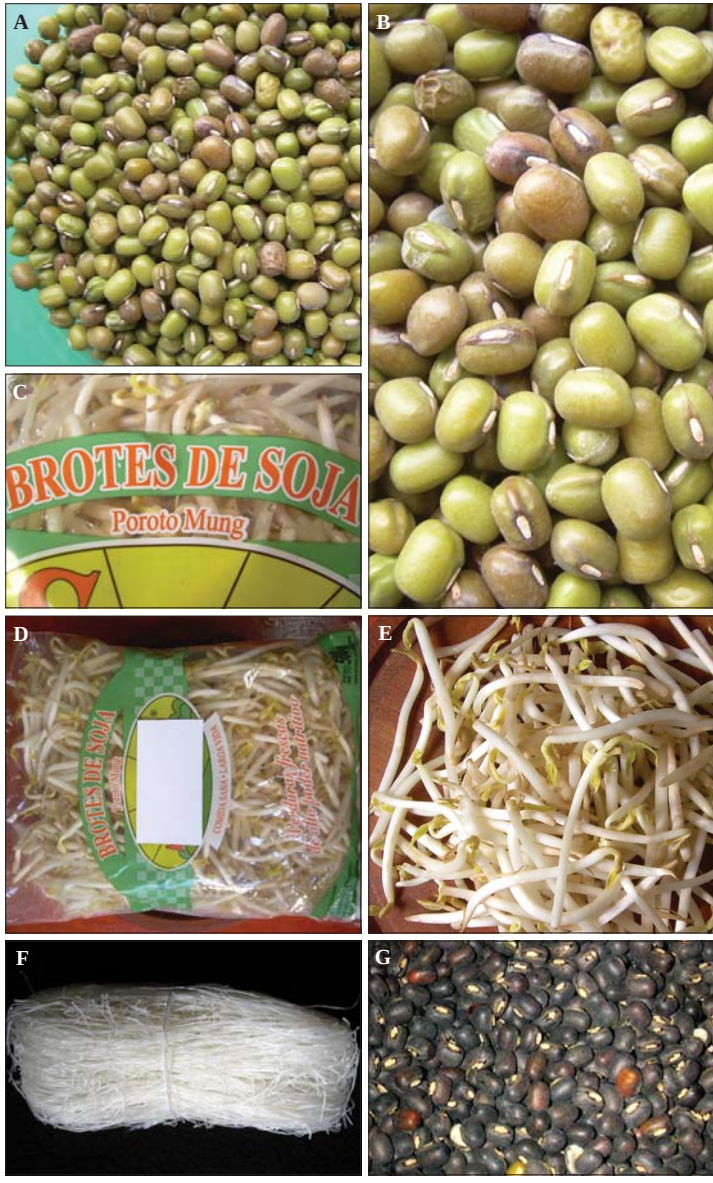
Hierbas anuales, erectas, decumbentes o poco volubles, ralamente hirsutas. *Hojas* alternas, folíolos 3, anchamente ovados, borde entero, el terminal a veces lobado; estípulas espolonadas. *Inflorescencias* en racimos axilares. *Flores* bisexuales, papilionadas, *ca*. 1 cm de largo, amarillo verdosas. *Fruto* legumbre cilíndrica, subtorulosa, patente o péndula, ralamente pilosas, glabrescentes, de 6-9 cm de largo. *Semillas* subgloboso-cuboides, de 3-5 mm de diámetro, verdes; hilo oblongo, blanco.

Especie de la India y Pakistán, muy difundida en cultivo desde Bangladesh hasta la China y el Sudeste asiático, y en diversos países de zonas cálidas, en ocasiones se naturaliza. En la Argentina se ha cultivado poco (Burkart, 1952, 1987). Florece en primavera. Fructifica en verano.

Usos. Las semillas se hallan muy difundidas en las gastronomías de la India, Pakistán, China, el Sudeste asiático, Corea y Japón. Se comen enteras o peladas, hervidas, en sopas y guisos. Como ocurre con el poroto azuki, se elabora una pasta con el poroto mung y azúcar (*pasta verde*), que se emplea en repostería. En Indonesia y Malasia se prepara un postre, denominado *bubur kacang hijau*, con estos porotos, azúcar y leche de coco. En Corea, se preparan con los porotos mung unos panqueques llamados *pindaettok*. *Kichadi* es el nombre de una comida básica Ayurveda a base de porotos mung, arroz y especias diversas, que es muy apreciada por su fácil digestión. El almidón obtenido de las semillas se utiliza para elaborar los *fideos celofán*, que no deben confundirse con otros fideos chinos elaborados a base de arroz. Los conocidos *brotes de soja* son los brotes de estos porotos y no de los porotos de soja, ampliamente difundidos en la gastronomía china y, a partir de ella, en todo el mercado mundial (Brown, 1992; Facciola, 2001; Hu, 2005; Mateo Box, 1961).

Obs. V. mungo (L.) HEPPER (= *Phaseolus mungo* L.), "urd", "mungo", "lenteja negra", de la India, es una hierba anual, trepadora, pilosa, con frutos hasta de 6 cm de largo y semillas negras comestibles (Facciola, 2001).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Isidro:* San Isidro, Darwinion. Muestra de Semillas de *Phaseoleae,* A. Burkart 10505 (SI).



Vigna radiata. A-B. Porotos mung secos que se comercializan en la región rioplatense [H17]. C-D. Paquete de "brotes de soja" que se vende en verdulerías; se aclara que corresponden al poroto mung. E. Detalle de los "brotes de soja". F. *Fideos celofán* elaborados con estos porotos. *Vigna mungo*. G. Detalle de las semillas.

Poroto pallar

Es: alubia de Lima, frijol lima, garrofón, haba de Lima, judía de Lima, pallar, poroto de Lima, poroto de manteca, poroto grande. *Po:* fava terra, feijão de Lima, feijão favona. *Fr:* haricot de Lima. *It:* fagiolo di Lima. *In:* butter bean, Lima bean, sieva bean. *Al*: Limabohne. *Ch:* cai dou, ling dou, mian dou. *Ja:* rai mame.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Phaseolus lunatus L.

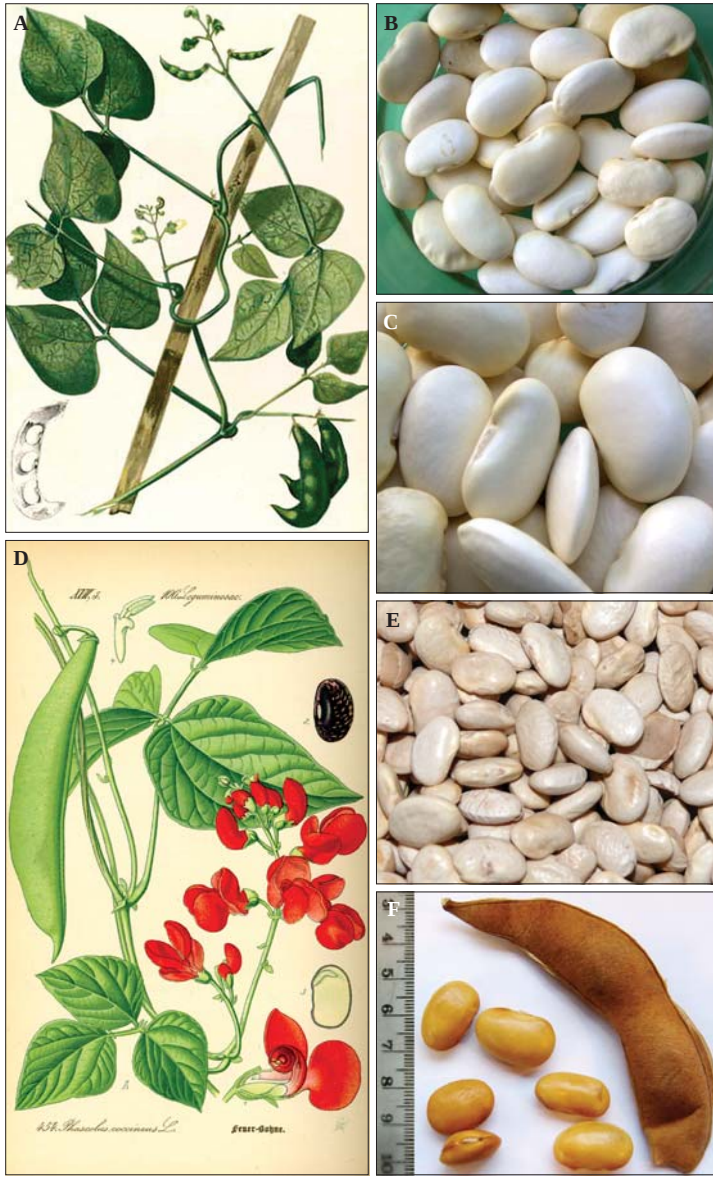
Hierbas anuales, trepadoras hasta 8 m de altura, subglabra. *Hojas* alternas, folíolos 3, ovado-lanceolados, uncinado-pilosos, de 4-10 cm de largo por 3-8 cm de ancho. *Inflorescencias* en racimos axilares que no sobrepasan las hojas. *Flores* bisexuales, papilionadas, blanco cremosas, pequeñas. *Fruto* legumbre navicular, ancha, comprimida, acuminada, de 5-12 cm de largo por 1,5-3,5 cm de ancho. *Semillas* reniformes, comprimidas, de 1-2,5 cm de largo, con estrías radiales, blancas, rojizas, castañas, violáceas, negras o bicolores según los cultivares.

Especie originaria de Sudamérica cálida, difundida en diversos países, a veces se naturaliza. En la Argentina se cultiva en el norte y centro de nuestro país (Burkart, 1929, 1952, 1987; Maréchal *et al*., 1978).

Usos. En la zona andina se habría originado, *ca*. 2000 a. C., la variedad de semillas grandes (llamadas *pallares*); los cultivares de semillas más pequeñas habrían sido domesticadas posteriormente (*ca*. 800), en Mesoamérica. Se introdujo en el Viejo Mundo en el siglo XVI. Presenta diversos cultivares. Las semillas inmaduras o secas, se comen hervidas en ensaladas, sopas, guisos y estofados. Tienen alto valor nutritivo y buen sabor, en especial las variedades de porotos blancos. En China se comen los brotes y frutos tiernos; a veces las hojas, pero son amargas (Burkart, 1952, 1987; CAA, 2007; Camacho-Pérez *et al*., 2009; Duke, 1981; Dzul Tejero *et al*., 2009; Facciola, 2001; Mateo Box, 1961).

Obs. *P. coccineus* L., también llamado "pallar", o "poroto de España", de México, tiene semillas comestibles de 1,5-2,6 cm de largo, castañas, salpicadas de negro, blancas o negras según los cultivares. Se consumen de igual modo que *P. lunatus*. Se diferencia por sus plantas volubles con raíces tuberosas, racimos largos, que sobrepasan las hojas, flores grandes, rojas o blancas, y frutos falcados, también comestibles cuando tiernos (Burkart, 1952, 1987; Duke, 1981; Facciola, 2001).

Material de referencia. *P. lunatus.* ARGENTINA. CORRIENTES. *Mburucuyá:* Estación Santa Teresa, cult., 8-V-1957, T. M. Pedersen 4555 (SI).- *P. coccineus*. JUJUY. *Tumbaya:* 3 km al oeste de Purmamarca, cult., 2-V-1992, R. Fortunato *et al*. 3617 (BAB).



Phaseolus lunatus. A. Ilustración de una planta con flores y frutos (Blanco, 1880). B-C. Porotos *pallares* secos, La Plata [H18]. E. Porotos *de manteca*, Liniers, Capital Federal [H13]. *Phaseolus coccineus*. D. Ilustración de ramas con hojas, flores y fruto (Thomé, 1885). F. Fruto y semillas, en Muestra de Semillas de *Phaseoleae* (SI 2060).

Poroto tape/Caupí

Es: porotito del ojo, poroto cejito. *Po:* feijão frade. *Fr:* pois oeil noir. *It:* fagiolo dall'occhio nero. *In:* black eyed cowpea. *Al*: Augenbohne. *Ch:* jiang dou. *Ja:* sasage.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Vigna unguiculata (L.) WALP subsp. *unguiculata*

Dolichos sinensis L., *D. unguiculatus* L., *Vigna sinensis* (L.) SAVI *ex* HASSK.

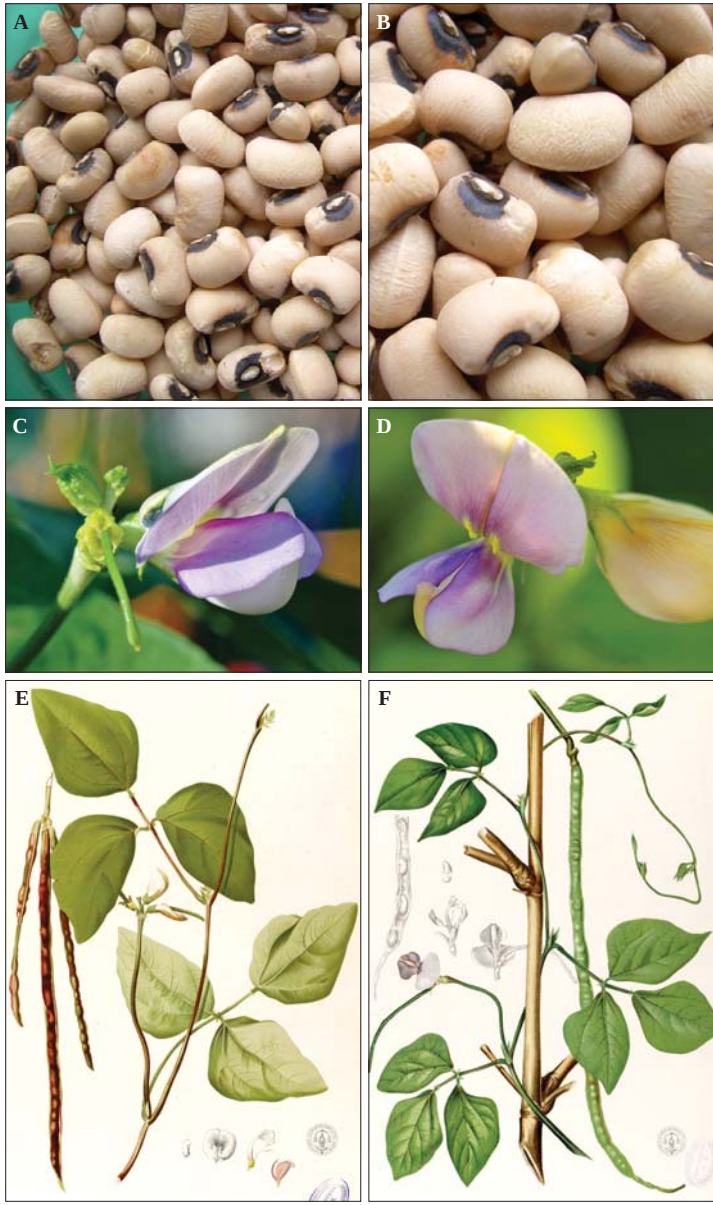
Hierbas anuales, rastreras, glabras. *Hojas* alternas, folíolos 3, anchamente ovados, los laterales asimétricos hacia la base, *ca*. 10 cm de largo, agudos, borde entero; estípulas espolonadas. *Inflorescencias* en racimos axilares paucifloros. *Flores* bisexuales, papilionadas, *ca*. 2 cm de largo, violáceas. *Fruto* legumbre cilíndrica, de 16-30 cm de largo. *Semillas* reniformes, de 6-9 mm de largo, castañas; hilo cuneiforme, oscuro.

Especie de África y Asia tropical, difundida en diversos países, a veces se naturaliza. En la Argentina se cultiva en el norte y centro del país (Burkart, 1929, 1952, 1987). Florece en primavera, fructifica en verano.

Usos. Especie domesticada en el Cercano Oriente o en África subsahariana, según los autores, las semillas se consumían en el Mediterráneo en los tiempos clásicos: era el *phasiolos* griego o *fasiolus* romano, mencionado por Teofrastro, Plinio y Galeno, entre otros (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). Las semillas se comen hervidas, al vapor o fritas, en sopas, purés o guisos. Reducidas a harina o fermentadas se utilizan en la cocina india. Los buñuelos de caupí (*akara*), son populares en África occidental y el Caribe. También forma parte de la cocina del sur de los Estados Unidos, gracias al aporte de los esclavos: el plato típico de año nuevo es el *Hoppin' John*, mezcla de arroz, caupí y cerdo, que se come justo antes de media noche para tener buena suerte. Los brotes se comen en ensaladas. Las semillas tostadas son un sucedáneo del café. Las hojas se comen como verdura. La planta es forrajera (Burkart, 1952, 1987; Cubero, 1992; Facciola, 2001; Hu, 2005; Mateo Box, 1961).

Obs. *V. unguiculata* subsp. *cylindrica* (L.) VERDC. (= *Phaseolus cylindricus* L.), "poroto catjang", de Asia y África tropical, tiene frutos de 7-13 cm de largo y semillas hasta de 7 mm de largo. *V. unguiculata* subsp. *sesquipedalis* (L.) VERDC. (= *Dolichos sesquipedalis* L.), "poroto metro", cultígena, probablemente asiática, tiene frutos de 25-90 cm de largo y semillas distanciadas, de 9-12 mm de largo; se consumen sus vainas tiernas (Burkart, 1952, 1987; Duke, 1981; Facciola, 2001; Hedrick, 1972).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Luján:* Olivera, 7-V-1927, Horovitz s. nro., Herb. A. Burkart 1666 (SI).



Vigna unguiculata subsp. *unguiculata*. A-B. Porotos tape secos, La Plata [H17]. C-D. Detalles de las flores. E. Ilustración ramas con hojas, flores y frutos (Blanco, 1880). *Vigna unguiculata* subsp. *sesquipedalis*. F. Ilustración (Blanco, 1880).

Puerro

Es: ajo bravo, ajo elefante, ajo puerro. *Po:* alho porro, porro bravo. *Fr*: ail d'Orient, poireau. *It:* porraccio, porrandelo. *In*: English leek, leek. *Al:* Ackerknoblauch, Fleischlauch, Winterlauch. *Ch:* jiu cong. *Ja:* nira negi, seiyou negi.

ALIÁCEAS

Allium ampeloprasum L.

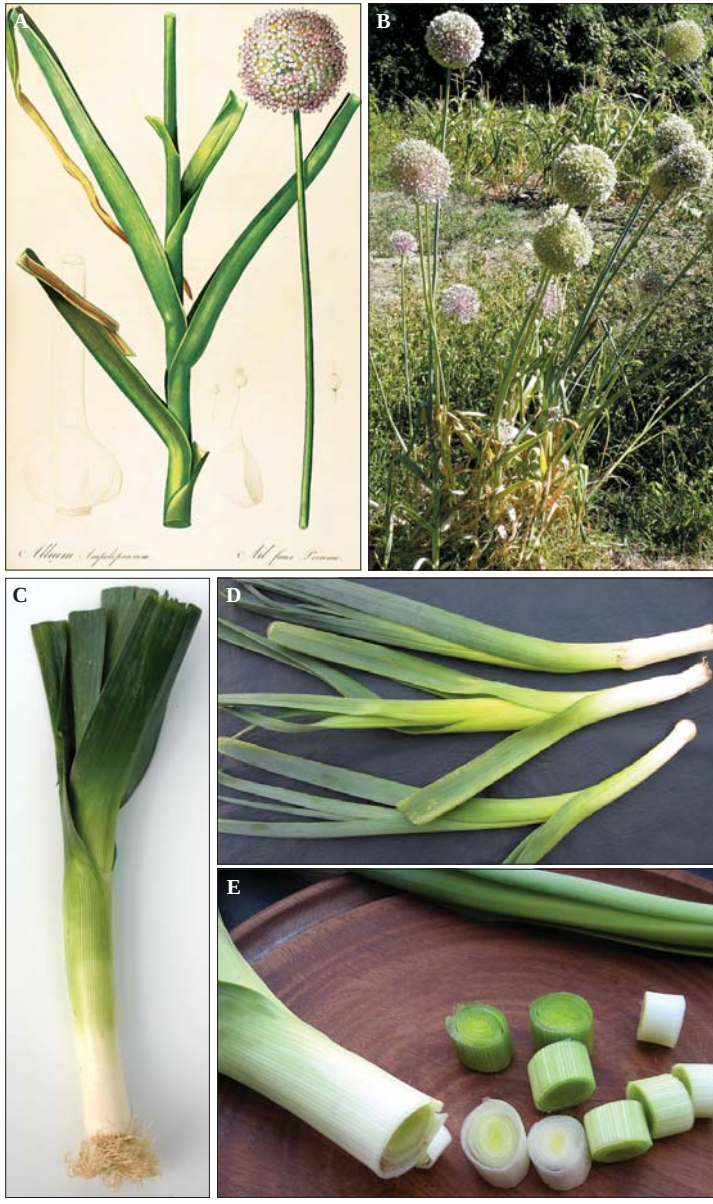
A. porrum L., *A. ampeloprasum* var. *porrum* (L.) J. GAY

Hierbas bienales o perennes hasta de 1,8 m de altura. *Bulbos* solitarios o agregados, pequeños, depreso-globosos u ovoides; túnicas blancuzcas. *Hojas* macizas, aquilladas, de 10-50 cm de largo por 0,2-2,3 cm de ancho. *Inflorescencias* en cimas umbeliformes; escapos erectos, hasta de 1,5 m de largo. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 3-meras, blancas, rosadas o purpúreas. *Fruto* cápsula.

Especie variable, del Mediterráneo; introducida en diferentes países, a menudo se naturaliza (GCW, 2007). En la Argentina crece adventicia en Catamarca y La Rioja, donde es maleza en viñedos y plantaciones de nogales, en Entre Ríos, y en el noreste bonaerense. Aparentemente, su cultivo se conoce en el Río de la Plata desde principios del siglo XIX (Delucchi, 2003). Florece en primavera y en verano.

Usos. Se cultiva como verdura, condimenticia y medicinal, desde los tiempos del antiguo Egipto, la Grecia clásica y Roma; fue mencionada por Homero, Hipócrates, Galeno (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000), y en la Biblia (Duke *et al*., 2007). Los bulbos contienen 89 % de agua, 7,5 % de hidratos de carbono, 3 % de fibras, 2 % de proteínas, potasio, calcio, fósforo, magnesio, vitaminas B y C, compuestos azufrados, como los del ajo y de la cebolla, aunque de sabor más suave; también, saponinas y flavonoides de interés médico (Fattorusso *et al*., 2001; Morita *et al*., 1988). Su valor energético es de 40 Kcal cada 100 gramos. Hojas y bulbos frescos se comen crudos, en ensaladas y, cocidos, en sopas, estofados y platos diversos, en especial, de las cocinas francesa y vasca (Bonnet, 1976; Brewster, 1994; CAA, 2007; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2008; Millán, 1952). Presenta variedades de cultivo. En medicina popular, se emplea como remedio diurético, digestivo, carminativo, laxante, pectoral, antialérgico, antiséptico y vulnerario. En Corrientes, los bulbos se utilizan para acelerar los partos lentos: las comadronas friccionan la cintura de la parturienta con la parte basal de la planta (Martínez Crovetto, 1981).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Campana:* Campana, I-1948, A. Burkart 17538 (SI).



Allium ampeloprasum. A. Ilustración de la planta, con hojas e inflorescencia (Redouté, 1813). B. Plantas cultivadas en la Isla Martín García. C-D. Puerros que se comercializan en verdulerías y supermercados. E. Corte de tallos y hojas.

Puerro chino

Es: cive chino. *Po*: cebolinho chinés. *Fr*: ciboule de Chine, ciboulette ail, ciboulette chinoise, civette de Chine. *In*: Chinese chives, Chinese leek, Chinese onion, garlic chives, Oriental garlic. *Al*: Chinesische Chives, Chinesischer Schnittlauch, Orientalischer Knoblauch, Schnittknoblauch. *Ch:* jiu. *Ja:* nira.

ALIÁCEAS

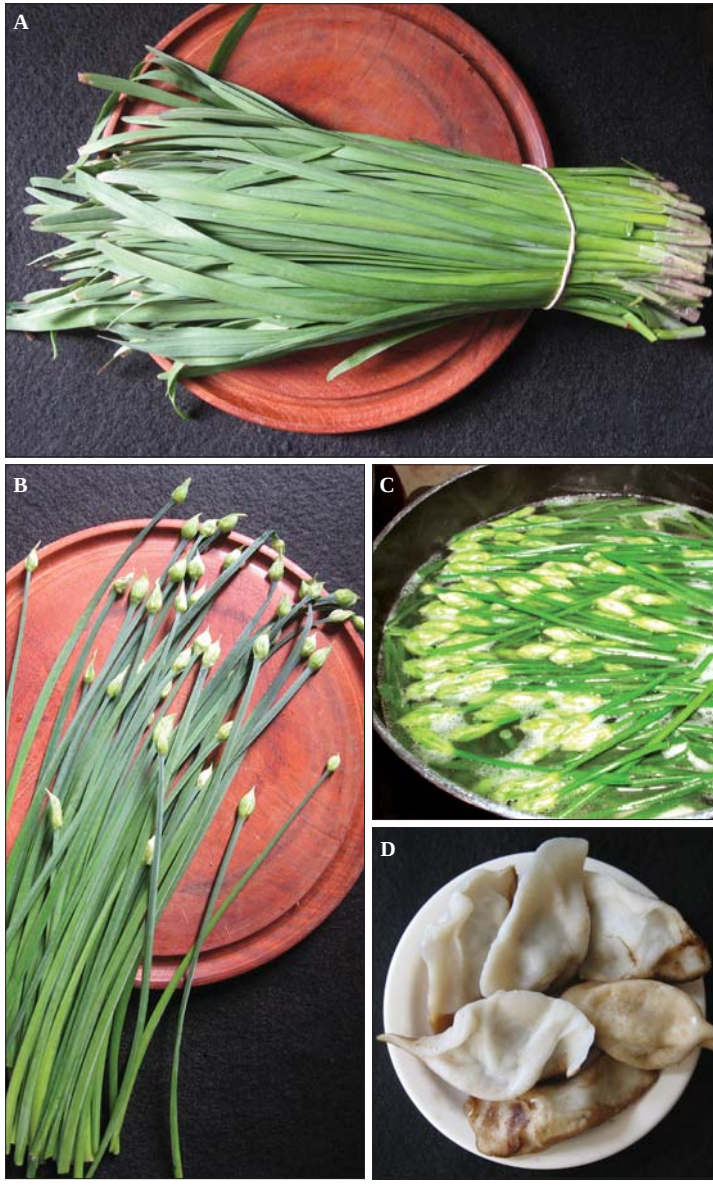
Allium tuberosum ROTTLER *ex* SPRENG.

Hierbas perennes hasta de 70 cm de altura. *Bulbos* agrupados, cilíndricos, túnicas castaño amarillentas, reticuladas. *Hojas* planas, lineares, más cortas que los escapos por 0,2-1 cm de ancho, verdes. *Inflorescencias* en cimas umbeliformes plurifloras, brácteas persistentes; escapos erectos, de 25-60 cm de largo, cilíndricos, 2-angulados. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 3-meras, blancas. *Fruto* cápsula.

Especie de Asia cálida; se consideraba cultivada, pero recientemente se hallaron poblaciones silvestres en China. Difundida en distintos países, a veces crece adventicia (Brewster, 1994; GCW, 2007; Hanelt *et al*., 1992; Xu *et* Kamelin, 2000). Florece y fructifica en verano.

Usos. Las hojas, con sabor similar al del ajo pero más suave, intermedio entre el ajo y el cebollín, se consumen como verdura o condimento, sobre todo, en las gastronomías asiáticas. Contienen 2,6 % de proteínas, 2,4 % de hidratos de carbono y 0,6 % de lípidos. En Japón, es un ingrediente de la sopa *miso* (Ver Cebolla de verdeo). En China, se utilizan, con carne de cerdo, camarones y huevo, para elaborar el relleno del *jiaozi* (ravioles o empanaditas, hervidas, fritas o a la plancha), y se emplean en platos con *yi mein* (fideos planos de huevo y harina de trigo). En Corea, se preparan en platos con vegetales (*buchukimchi*), panqueques (*buchujeon*), y sopa de almejas (*jaecheopguk*). En Vietnam, las hojas cortadas en trozos muy pequeños y se agregan a una sopa de riñones de cerdo trozados. Los escapos e inflorescencias inmaduras se utilizan de modo similar a las hojas. Las flores se emplean como condimento. Las semillas brotadas son comestibles. De las semillas se obtiene un aceite comestible. Presenta diversos cultivares. En medicina popular se emplean como remedio antibacterial, cordial, depurativo, digestivo y tonico. También se cultivan como ornamentales (Brewster, 1994; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hu, 2005; Mc Guffin *et al*., 2000; Rabinowitch *et* Currah, 2002).

Material de referencia. ARGENTINA. MISIONES. *Apóstoles:* San José, Escuela Agrotécnica, cult., 16-VIII-1980, A. Martínez 52 (SI).- CAPITAL FEDERAL: Belgrano, comercio, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6886 (LP).



Allium tuberosum. A. Hojas que se comercializan en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. B. Escapos e inflorescencias inmaduras (llamadas "flores") que se venden en los mismos supermercados. C. "Flores" cocinadas con *tofu* (ver Cebolla de verdeo). D. *Jiaozi* cocidos al vapor, con salsa de soja.

Rabanito/Daikon

Es: nabo, nabón, rabanillo, rábano. *Po:* rabanete. *Fr:* radis. *It:* rafano, ravanello. *In:* radish. *Al:* Radieschen, Rettich. *Ch:* luo bo. *Ja:* radeisshu.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

Raphanus sativus L. var. *sativus*

Hierbas anuales o bienales, de 0,4-1,5 m de altura. *Raíces* carnosas, globosas, fusiformes u oblongas, rojas, rosadas, negras o blancas. *Hojas* inferiores lirado-pinnatisectas; las superiores enteras. *Inflorescencias* racemosas, terminales y axilares. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 4-meras, blancas, rosadas o liláceas. *Fruto* silicua.

Especie euroasiática, ampliamente difundida por su forma cultivada de raíces comestibles. La forma asilvestrada tiene raíces delgadas y es maleza en zonas templadas y húmedas de la Argentina (Hurrell *et al*., 2007). Florece en primavera. Fructifica en verano.

Usos. Cultivada por egipcios y babilonios, fue introducida en China hacia el año 400 a.C. Los griegos y los romanos apreciaban sus raíces, de sabor picante, y estos últimos la difundieron en Europa. Se han obtenido numerosos cultivares. Contienen 94,4 % de agua, 1 % de proteínas, 3 % de hidratos de carbono, 1 % de fibras, potasio, fósforo, magnesio, yodo, sodio, vitaminas B y C, y compuestos azufrados. Su valor energético es de 16 Kcal cada 100 gramos. Se comen crudas, en ensaladas, con salsas o aceite, sal y pimienta. Si se desea suavizar su sabor, deben pelarse. También se preparan rehogadas o en salsas para acompañar carnes. Se emplean como remedio digestivo, depurativo, diurético y anticatarral. El jarabe de la planta es aperitivo, hepático y antiartrítico. Las hojas tiernas se comen en ensaladas o sopas; las flores y las semillas brotadas, en ensaladas (CAA, 2007; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hilgert, 1999; Hurrell *et al*., 2007; Rapoport *et al*., 2009).

Obs. El género *Raphanus* comprende 3 especies originarias del Mediterráneo (Tai-yien *et al*., 2001). *R. sativus* var. *longipinnatus* L.H.BAILEY, "daikon", "rábano japonés", "rábano chino" o "rábano blanco", se caracteriza por sus raíces blancas, oblongas, que pueden alcanzar 1 m de largo. En la cocina japonesa se consumen cocidas, como verdura, en sushi, sopas (*miso*) y hamburguesas con salsa de soja; también, picadas y secas (*kiriboshi daikon*), en diversos platos.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García*: cerca de la usina, 14-XI-1994, J. Hurrell *et al.* 2151 (LP).- CAPITAL FEDERAL: Belgrano, comercio, brotes, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6887 (LP).



Raphanus sativus. A-B Detalles de las raíces. C. Planta adventicia. D. Brotes de rabanito. *R. sativus* var. *longipinnatus*. E. Daikon, planta cultivada. F. Raíces de gran tamaño en un supermercado del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. G. Detalle de las raíces.

Remolacha

Es: betabel, betarraga, remolacha azucarera, remolacha de mesa. *Po:* beterraba. *Fr:* betterave. *In:* beet, beetroot, red beet. *Al:* Rote Bete, Rote Rübe. *Ch:* tian cai.

CHENOPODIÁCEAS

Beta vulgaris L. var. *vulgaris*

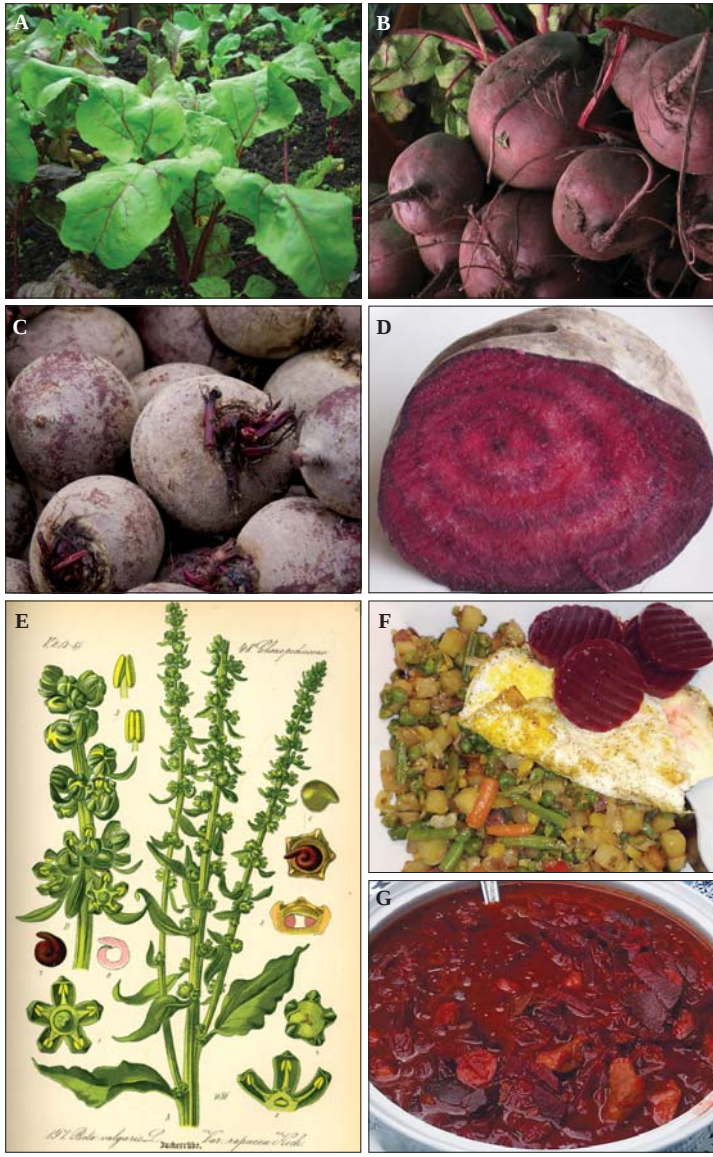
B. esculenta SALISB., *B. rapa* DUMORT., *B. vulgaris* var. *rapacea* WILLK.

Hierbas anuales o bienales, glabras; raíz gruesa, carnosa, globosa, napiforme o fusiforme, rojo purpúrea. *Hojas* alternas, las basales con pecíolos largos, rojizos, láminas de 10-20 cm de largo por 5-10 cm de ancho, nervio medio delgado, rojizo; hojas caulinares subsésiles, menores. *Inflorescencia* espiciforme, formada por glomérulos axilares. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5-meras. *Fruto* utrículo, protegido por las bractéolas persistentes.

Variedad del Mediterráneo, ampliamente cultivada y naturalizada en diversos países (Gutiérrez Bustillo, 1991a; Pange *et al*., 1999; Zhu *et al*., 2003). En la Argentina, crece adventicia en Salta, Tucumán, Santa Fe, Buenos Aires, Río Negro y Neuquén (Zuloaga *et al*., 2008).

Usos. Se cultiva desde la antigüedad, en Egipto, Mesopotamia, Grecia y Roma, donde se consumían principalmente las hojas, mientras que las raíces se utilizaban como remedio para combatir dolores de muelas y de cabeza, y como afrodisíaco. Se han seleccionado distintos cultivares con raíces de distintas formas y coloraciones; también las llamadas "remolacha forrajera" y "azucarera". Las hojas se comen como las de la acelga. Las raíces contienen 89 % de agua, 6,4 % de hidratos de carbono, 1,3 % de proteínas, 3 % de fibras, potasio, yodo, sodio, vitaminas B y C y antocianinas. Su valor energético es de 30 Kcal cada 100 gramos. Se comen crudas, ralladas, en ensaladas (aunque es menos digerible), hervidas, cocidas al vapor o al horno, en ensaladas y para acompañar diversas comidas, también en conservas. Con las remolachas se preparan jugos y en la industria alimentaria se obtiene un colorante, llamado "rojo de remolacha", para teñir sopas, licores y helados. Las raíces se comercializan frescas, cocidas, cerradas al vacío o en vinagre. Las antocianinas que contienen son antioxidantes. Se utiliza como remedio digestivo, laxante, diurético, hipotensor, anticatarral, galactógeno y antitumoral (CAA, 2007; Dalby, 2003; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Martínez Crovetto, 1981; Zohary *et* Hopf, 2000).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Morón:* campo experimental, 28-XI-1927, R. Millán sin nro. (SI).



Beta vulgaris var. *vulgaris*. A. Plantas cutivadas. B-C. Remolachas, en verdulerías. D. Corte de la raíz. E. Ilustración de la planta (Thomé, 1885). F. *Pyttipanna*, plato sueco con carne, huevo, cebolla, papas fritas, legumbres, remolacha y otras verduras. G. *Borscht*, sopa de remolacha típica del centro y este de Europa, con ingredientes opcionales: cerdo, ternera, pollo, legumbres y verduras (col, zanahoria, pepino, cebolla, papa).

Repollito de Bruselas

Es: col de Bruselas. *Po:* couve de Bruxelas. *Fr:* chou à mille pommes, chou de Bruxelles. *It:* cavolo a germoglio, cavolo di Bruxelles. *In:* Brussels sprouts. *Al:* Kohlsprossen, Rosenkohl. *Ch:* bao zi gan lan. *Ja:* me kyabetsu.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

Brassica oleracea L. var. *gemmifera* (DC.) ZENKER

B. oleracea var. *bullata* DC. subvar. *gemmifera* DC.

Hierbas bienales, glabras. Tallos erectos, cilíndricos de 60-70 cm de altura; brotes axilares formando cabezas subglobosas u ovoides, de 2,5-5 cm de largo por 1,5-4 cm de diámetro, que parecen repollos en miniatura. *Hojas* pocas o varias, hasta de 40 cm de largo por 25 cm de ancho, espaciadas, verde oscuras. *Inflorescencia* racemosa no comprimida, con pedicelos ascendentes, pluriflora. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 4-meras, amarillas. *Fruto* silicua.

Variedad cultígena relativamente reciente, originada a principios del siglo XIX, en Bélgica y el norte de Francia; aunque algunos autores sostienen que es originaria de Italia. En la actualidad se ha introducido en diversos países. En la Argentina se encuentra bastante difundida (Dimitri, 1987; Gómez Campo, 2003a; Tai-yien *et al*., 2001).

Usos. Los repollitos (brotes), contienen 85 % de agua, 4 % de hidratos de carbono, 3 % de proteínas, 3 % de fibra, potasio, magnesio, yodo, zinc, calcio, vitaminas A, B, C y E, nutrientes con propiedades antioxidantes, antitumorales, antianémicas; también, diuréticas y depurativas. Se consumen normalmente cocidos, por su alto contenido en celulosa, hervidos, pero preferentemente al vapor, para que conserven mejor sus nutrientes, también rehogadas, con manteca, ajo, cebolla o hierbas aromáticas, o trozos de jamón. Se comen en ensaladas frías, con castañas y manzana; en platos calientes como sopas y como guarnición, solos, con salsa bechamel o con queso y gratinados al horno, para platos con carnes, pescados, mariscos, otras verduras y legumbres. Si se hierven demasiado tiempo, se concentran los compuestos responsables de su aroma (glucosinolatos), el cual se realza, y puede resultar desagradable. Las hojas tiernas que se sacan de la planta para favorecer la recolección de los brotes, se consumen cocidas, servidas con manteca y jugo de limón. Presenta cultivares precoces, intermedios y tardíos (CAA, 2007; Divincenzo, 1989; Duke *et al*., 2002; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Simpson *et* Conner-Ogorzaly, 2001).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, comercio, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6888 (LP).



Brassica oleracea var. *gemmifera*. A. Repollitos de Bruselas en su tallo. B. Aspecto de la planta con hojas y tallo con los brotes comestibles. C. Brotes que se comercializan en verdulerías. D. Ensalada de repollitos de Bruselas y brócoli, hervidos. E. Aspecto de un brote ya maduro.

Repollo

Es: berza, col, col repollo, repollo blanco, repollo colorado. *Po:* couve repolho, repolho. *Fr:* chou cabus. *It:* cavolo cappuccio. *In:* cabbage, head cabbage, red cabbage, white cabbage. *Al:* Ropfkohl, Weißkohl. *Ch:* gan lan. *Ja:* kanran.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

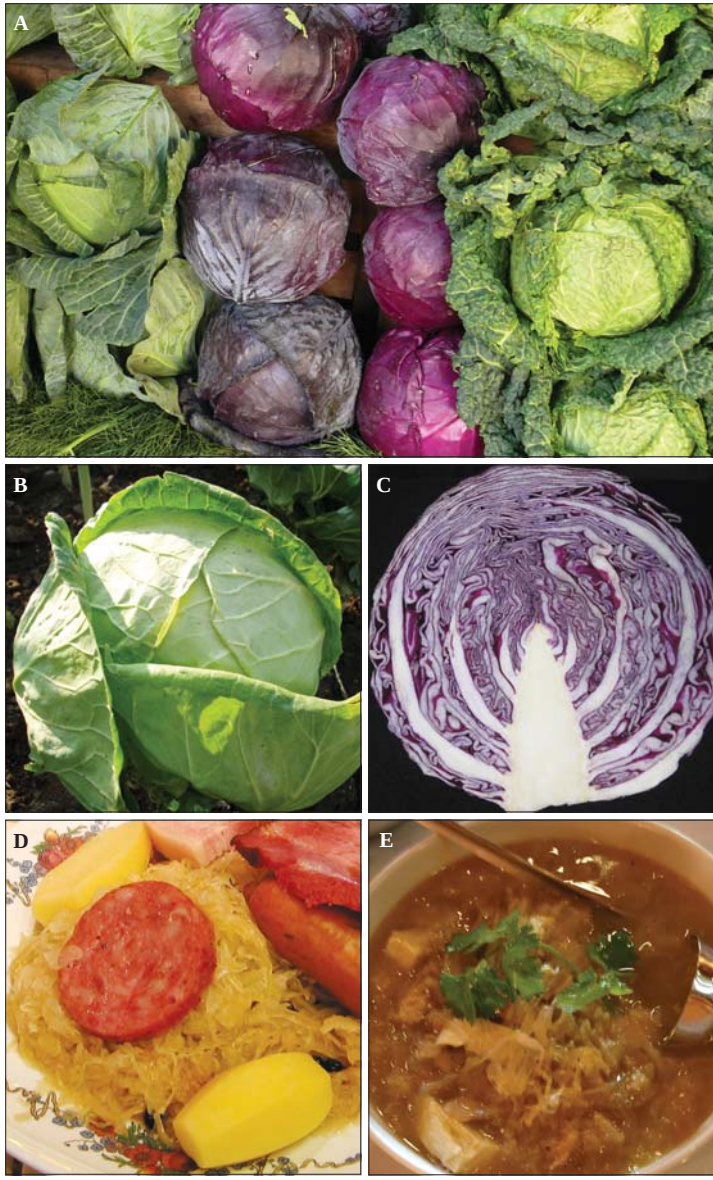
Brassica oleracea L. var. *capitata* L.

Hierbas bienales, glabras. Tallos gruesos, cónicos, breves. *Hojas* basales y caulinares inferiores grandes, abiertas, hasta de 45 cm de largo; las superiores numerosas, verdes o moradas, imbricadas en una cabeza compacta, cerrada (mantienen la posición propia de los primordios en la yema), globosa, ovoide u oblonga, hasta de 50 cm de diámetro. *Inflorescencia* no hipertrofiada, abierta, pluriflora. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 4-meras, amarillas. *Fruto* silicua.

Variedad cultígena del Mediterráneo, difundida en todo el mundo (Gómez Campo, 2003a; Tai-yien *et al*., 2001). Es la variedad de *B. oleracea* más cultivada en la Argentina (Dimitri, 1987).

Usos. Cultivada desde los tiempos clásicos en Egipto (*ca*. 2500 a.C.), Grecia y Roma (*ca*. 1000 a.C.), por sus hojas comestibles y sus propiedades medicinales, fue mencionada por Teofrasto, Plinio y Catón el Viejo, entre otros (Dalby, 2003; Gómez Campo, 2003a; Zohary *et* Hopf, 2000). En el siglo XVII su cultivo se generalizó por toda Europa, y luego en todo el mundo; en el siglo XIX se consideraba un alimento propio de campesinos, y no eran consumidos por las clases sociales altas. En la actualidad, son una de las hortalizas más importantes de las zonas templadas. Presenta diversos cultivares, entre ellos, el repollo *blanco*, de hojas blanco verdosas, lisas; el *de Milán* o *crespo*, de hojas verdosas, crespas o arrugadas, y el *colorado* o *morado*, de hojas moradas, lisas. Los repollos contienen 92 % de agua, 4,3 % de hidratos de carbono, 2 % de fibras, 1,4 % de proteínas, potasio, magnesio, calcio, hierro, vitaminas A y C; tienen efectos antoxidante, antiinflamatorio, diurético, depurativo, antibacteriano, balsámico y expectorante. Su valor energético es de 23,5 Kcal cada 100 gramos. Se consumen crudas, en ensaladas; hervidas, salteadas, encurtidas o fermentadas: *repollo ácido* o *chucrut* (*choucroute*, en Francia; *Sauerkraut*, en Alemania; *suan cai*, en China), que significa 'col agria'. Los tallos se consumen hervidos o encurtidos. Las semillas brotadas son comestibles (CAA, 2007; Divincenzo, 1989; Duke *et al*., 2002; Facciola, 2001; Hilgert, 1999; Poletti, 1979).

Material de referencia. ARGENTINA. CATAMARCA. *Andalgalá:* Andalgalá, en viñas y potreros,16-IX-1915, P. Jörgensen 1033 (SI).



Brassica oleracea var. *capitata*. A. Repollos *blanco*, *colorado* y *crespo*, Liniers, Capital Federal. B. Repollo *blanco*. C. Repollo *colorado*. D. *Chucrut* con papas y embutidos, plato popular en Alemania, Polonia y en el este de Francia. E. *Suan cai* o chucrut chino, con carne de cerdo, plato común en el noreste de China.

Rúcula

Es: arrúgula, oruga, rabanillo, roqueta, ruca. *Po:* eruca, rúgula. *Fr:* roquette. *It:* ruchetta, rucola, rugula. *In:* arugula, garden rocket, Italian cress, rocket, salad rocket. *Al:* Ölrauke, Rauke, Rucola. *Ar:* jarjir. *Ch:* zhi ma cai. *Ja:* kinabasuzushiro.

CRUCÍFERAS (= BRASICÁCEAS)

Eruca vesicaria (L). CAV.

Brassica vesicaria L., *Eruca sativa* MILL.

Hierbas anuales hasta de 1 m de altura, ramificadas, pubescentes. *Hojas* inferiores pecioladas, dentadas, liradas a pinnatisectas, las superiores subsésiles, menores, lobuladas a subenteras. *Inflorescencias* en racimos terminales. *Flores* actinomorfas, bisexuales. Pétalos blancos a amarillos con nervios violáceos o castaño oscuros, de 1,5-2,5 cm de largo. *Fruto* silícula elipsoide, de 1,5-3 cm de largo, ascendente, rostrada. *Semillas* globosas, de 1,5-2 mm de largo, castaño rojizas.

Única especie del género, polimórfica, de la región Mediterránea, se ha naturalizado en diversas partes del mundo, y a veces deviene maleza (Gómez Campo, 2003b; Tai-yien *et al*., 2001). En la Argentina, crece adventicia desde el norte del país hasta Chubut (Hurrell *et al*., 2008; Zuloaga *et al*., 2008). Florece en primavera.

Usos. Las hojas se han utilizado como verdura y condimento desde los tiempos del Imperio Romano; y eran consideradas, también, afrodisíacas. Hasta el siglo XVIII su uso estuvo limitado su área de origen; luego se extendió a todo el mundo. Las hojas tiernas tienen aroma fuerte y sabor picante (contienen *isotiocianato* y otros compuestos), y son ricas en vitamina C, hierro y potasio. Se consumen crudas en ensaladas, o salteadas con ajo y aceite de oliva. En pizzas, pastas, arroz y otros platos calientes, se agregan a último momento, para que no pierdan su sabor. Las hojas viejas son demasiado picantes para comerlas crudas y se agregan a sopas y salsas. En Italia, se prepara un licor aperitivo llamado *rucolino*. En Turquía, se utilizan para condimentar platos con carne asada. Las semillas, se emplean localmente como substituto de las de la mostaza blanca; de ellas se obtiene un aceite comestible e industrial. Las semillas brotadas también son comestibles (Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Hurrell *et al*., 2008; Rapoport *et al*., 2009; Willemoës *et al*., 1988). La planta se emplea en medicina popular como remedio estimulante, antiescorbútico, estomáquico, rubefaciente, emético y diurético (Barboza *et al*., 2006; Grieve, 1971).

Material de referencia. ARGENTINA. ENTRE RÍOS. *Diamante:* Diamante, XI-1970, A. Burkart *et al.* 27947 (SI).



Eruca vesicaria. A. Aspecto general de las plantas. B. Apecto de las hojas que se venden en verdulerías de la región rioplatense. C. Sándwich de miga con rúcula, queso y aceite de oliva. D. Semillas brotadas. E, Ensalada de rúcula con aceitunas rellenas.

Shiso

Es: perilla. *Po:* périlla. *Fr:* perilla du Japon. *In:* beefsteak plant, beefsteak mint, perilla, Japanese basil. *Al:* Schwarznessel. *Ch:* zi su. *Ja:* shiso-zoku.

LABIADAS (= LAMIÁCEAS)

Perilla frutescens (L.) BRITTON

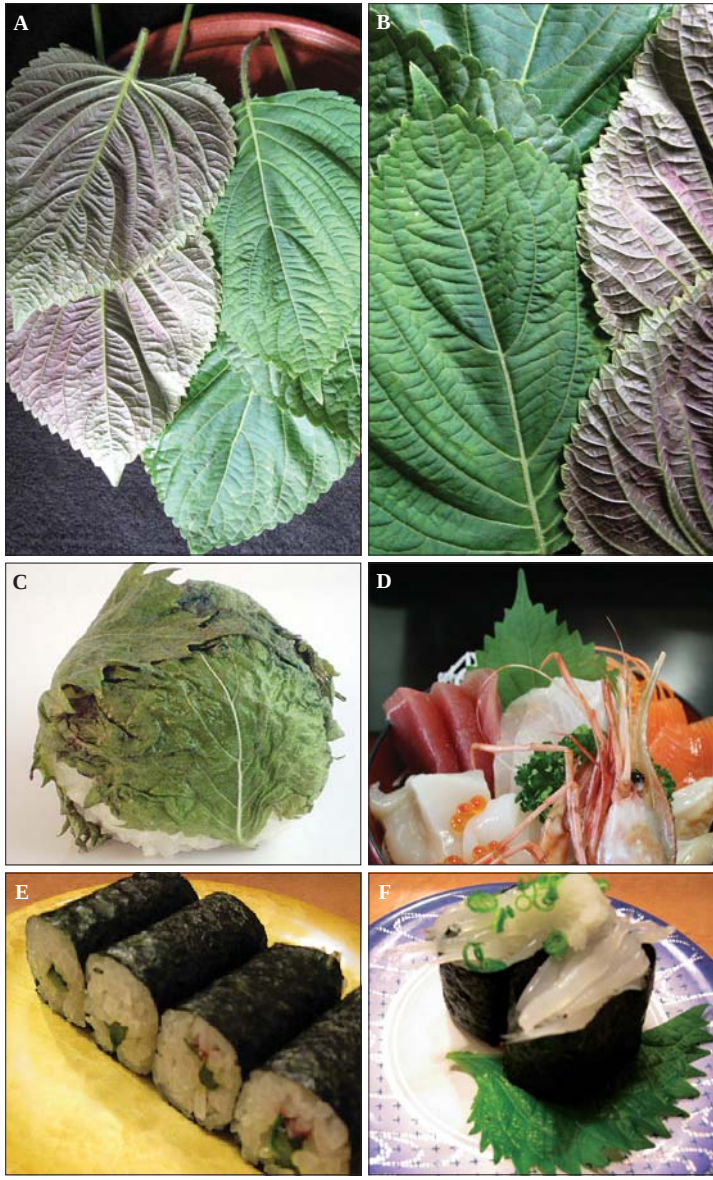
Ocimum frutescens L.

Hierbas anuales, de 0,3-2 m de altura, aromáticas, pubescentes. *Hojas* anchamente ovadas, de 3,5-15 cm de largo por 2,8-12 cm de ancho, acuminadas, borde dentado, envés villoso, verdes o purpúreas según las variedades. *Inflorescencias* en tirsos axilares y terminales. *Flores* zigomorfas, bisexuales, hasta de 5 mm de largo, blancas o purpúreas. *Fruto* seco, con cáliz acrescente, hasta de 1 cm de largo.

Única especie del género, nativa de la India, Bután, China, el Sudeste asiático, Indonesia (Java), Corea y Japón. Difundida en cultivo, se ha naturalizado en diversos países; a veces deviene maleza (GCW, 2007; Li *et* Hedge, 1994). Florece y fructifica en verano y en otoño.

Usos. Las hojas contienen minerales, vitaminas y aceites esenciales. En Japón, se comen en ensaladas o en pizzas (a modo de albahaca); con fideos o con *sashimi* (pescados o mariscos crudos); para envolver pescado, cerdo o bolas de arroz, llamadas *onigiri*; para saborizar *tofu* (leche de soja coagulada y prensada) o *tempura* (fritura rápida de vegetales y mariscos, característica de la cocina japonesa); y para elaborar una bebida refrescante. También se emplea en el *sushi:* distintas preparaciones con arroz cocido sazonado con vinagre de arroz, azúcar, sal, e ingredientes diversos: pescados, mariscos o verduras. Se combina con la Rosácea, "ume" o "ciruela china", *Armeniaca mume* SIEBOLD [= *Prumus mume* (SIEBOLD) SIEBOLD *et* ZUCC.], para envolver un tipo de *maki-zushi* (sushi en rollos), que se denomina *umeshiso maki*. Asimismo, las hojas de shiso se usan para acompañar diversos tipos de *sushi*: se ingieren entre bocados, para limpiar el sabor que queda en la boca. Las inflorescencias se comen en sopas. Las semillas se utilizan como especia, y de ellas se obtiene un aceite comestible, rico en yodo y ácidos grasos omega 3 (insaturados), benéficos para la salud. Hojas, tallos y semillas se emplean como medicinales en Asia oriental. Presenta diversos cultivares, algunos de ellos ornamentales (Dimitri, 1987; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hill, 1965; Hu, 2005; Katzer, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Vicente López:* Olivos, cult. en jardín, 28-III-1947, B. de Steinstra (SI 16303).- CAPITAL FEDERAL: Belgrano, comercio, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6889 (LP).



Perilla frutescens. A-B. Hojas que se venden en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. C. *Onigiri* envuelto con hojas de shiso. D. *Sashimi* con hojas de shiso. E. *Umeshiso maki*. F. *Gunkanzushi*, sushi de arroz aplastado con mariscos, enrollados con láminas de algas (*nori*) y acompañado de una hoja de shiso.

Soja

Es: frijol de soja, poroto de soja, soya. *Po:* soja. *Fr:* haricot soja, soya. *It:* fava soja, soia. *In:* soya bean, soybean. *Al:* Sojabohne. *Ar:* fûl sûyah. *Ch:* da dou. *Ja:* daizu.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Glycine max (L.) MERR.

Phaseolus max L.

Hierbas anuales, de 50-90 cm de altura, erectas, hirsutas. *Hojas* alternas, folíolos 3, oval-lanceolados, los laterales de 4,5-9 cm de largo por 2,5-6,5 cm de ancho, el terminal distante, de 5,5-10 cm de largo por 3,5-5,5 cm de ancho. *Inflorescencias* en racimos axilares breves, paucifloros. *Flores* bisexuales, papilionadas, *ca*. 8 mm de largo, blancas o violáceas. *Fruto* legumbre péndula, oblonga, de 3-5 cm de largo, recta o algo curva, hirsuta. *Semillas* en general 2-4, eliposides o globosas, de 5-12 mm de largo, lisas, amarillas, castañas, oliváceas o negruzcas.

Especie originaria del este de Asia, cultivada desde la antigüedad en China, Corea, Japón, India; difundida en diversos países del mundo, a veces se naturaliza. En la Argentina prospera en el norte y centro del país; es un cultivo estival (Burkart, 1929, 1952, 1987).

Usos. Sus semillas, ricas en lípidos y proteínas, son comestibles, y de ellas se obtiene aceite y harina de soja, utilizados en la alimentación. Contienen *ca*. 40 % de proteínas, 30 % de hidratos de carbono, incluido *ca*. 9 % de fibras, 20 % de aceite, 8,5 % de agua, vitaminas, calcio, hierro, magnesio, potasio y zinc. Hasta principios del siglo XX, su cultivo se limitaba a Asia, hoy su impacto en el mercado mundial es enorme; se han obtenido diversos cultivares y plantas transgénicas. Las semillas inmaduras se cocinan y utilizan en ensaladas, sopas y guisos; tostadas, se comen como el maní (*soynuts*). La *leche de soja* es un importante suplemento dietario de proteínas. La *harina de soja* para elaborar pastas y sustitutos de la carne, como las *milanesas de soja*. La *salsa de soja* se prepara por fermentación de las semillas con trigo tostado partido. Los brotes son comestibles. En Indonesia, las hojas tiernas se comen en ensalada. La planta es forrajera y abono verde, y tiene aplicaciones medicinales (Burkart, 1952, 1987; CAA, 2007; Divincenzo, 1989; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Hill, 1965; Hu, 2005).

Obs. *Glycine* comprende unas 19 especies de Asia y, principalmente, Australia (Burkart, 1952, 1987; Schrire, 2005).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, cult. experimental, IV-1952, A. Burkart 18519 (SI).



Glycine max. A-B. Porotos de soja en venta en dietéticas de La Plata [H16]. C. Aspecto de las plantas. D. Fruto abierto. E. Porotos de soja fritos, salados, para consumir como maní; según el envase, con 40 % menos de contenido graso. F. Milanesas de soja.

Taco de reina

Es: berro del Perú, capuchina, espuela de caballero, llagas de Cristo, mastuerzo de Indias. *Po:* chagas, flôr de sangue. *Fr:* cresson d'Inde. *It:* nasturzio d'India. *In:* garden nasturtium, Indian cress. *Al:* Kapuzinerkresse. *Ch:* han jin lian. *Ja:* kinrenka.

TROPEOLÁCEAS

Tropaeolum majus L

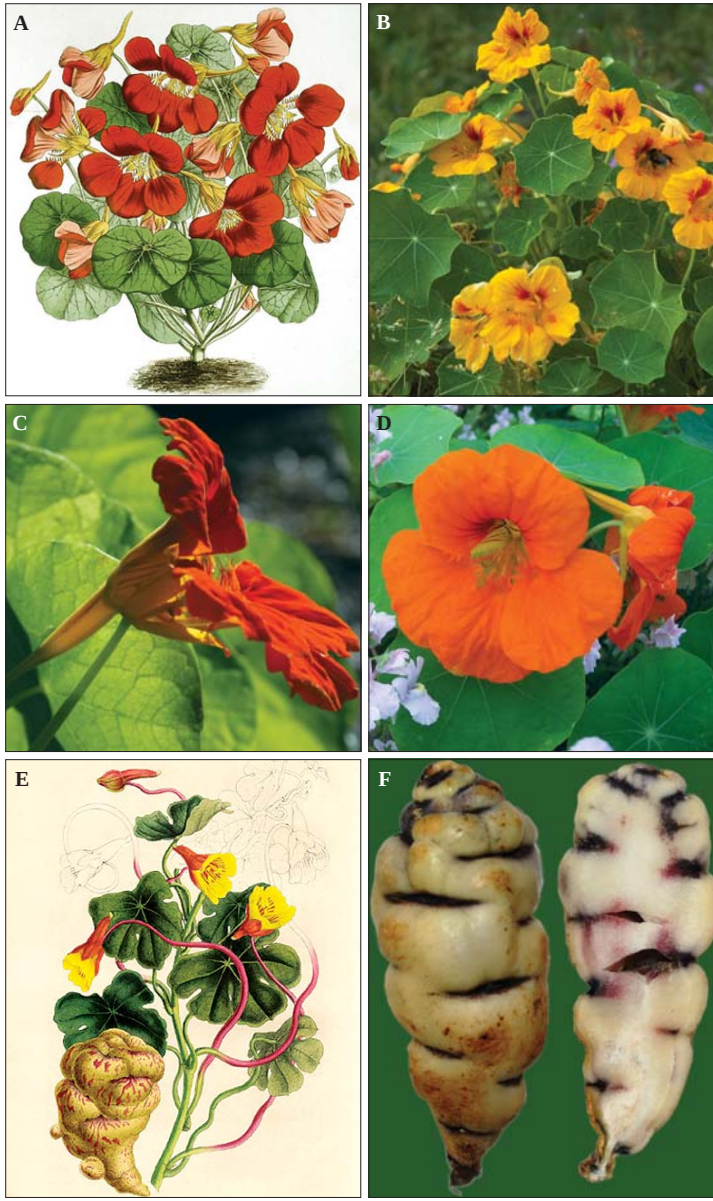
Hierbas anuales, trepadoras o decumbentes. *Hojas* alternas, pecíolos largos, volubles; láminas peltadas, orbiculares, de 4-10 cm de diámetro. *Flores* zigomorfas, bisexuales, solitarias, axilares, de 3-4 cm de diámetro; cáliz espolado; corola amarilla, anaranjada o roja. *Fruto* subcarnoso, con 3 ángulos redondeados, *ca*. 1,5 cm de diámetro.

Especie de la zona andina, desde Colombia hasta Perú; introducida en diversos países, muchas veces se naturaliza. En la región rioplatense se cultiva en jardines y crece adventicia (Bacigalupo, 2006; GCW, 2007; Zuloaga *et al*., 2008). Florece en primavera y en verano.

Usos. Ornamental y medicinal. Las flores y las hojas, de sabor similar al del berro, se comen en ensaladas. Los botones florales y frutos inmaduros se consumen encurtidos, como sustituto de las alcaparras. Las semillas tostadas se usan como sucedáneo de la pimienta (Duke *et al*., 2002; Facciola, 2001; Hieronymus, 1930; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Obs. *Tropaeolum* incluye unas 90 especies americanas (Liu *et* Lihua, 2008; Sparre *et* Andersson, 1991). *T. tuberosum* RUIZ *et* PAV., "añu", isañu", "mashua", se cultiva desde tiempos prehispánicos en los Andes, desde Colombia hasta el norte de Chile y la Argentina, por sus tubérculos amiláceos comestibles. En Bolivia y la Argentina (Jujuy, Catamarca) crece *T. tuberosum* subsp. *silvestre* SPARRE. Los tubérculos, elipsoidecónicos con yemas profundas, se cultivan entre los 2000-4000 m s.m. y son ricos en vitamina C; secos, contienen hasta 16 % de proteínas. Se comen hervidos, en sopas, guisos y dulces, y se prepara *chuño*. Su valor energético es de 50 Kcal cada 100 gramos. En la región rioplatense se comercializan esporádicamente, provenientes de Bolivia. Se han utilizado como remedio anafrodisíaco, por lo cual muchas personas se niegan a consumirlos. Las hojas tiernas se comen en ensaladas (Cárdenas, 1969; Facciola, 2001; Fernández, 1973; Hedrick, 1972; King *et* Gershoff, 1987; León, 1987; Popenoe *et al*., 1990; Tapia, 2000).

Material de referencia. T. majus. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* cerca del camping, 10-XI-1994, J. Hurrell *et al*. 2005 (SI).- *T. tuberosum*. SALTA. *Santa Victoria:* Cañaní, *ca*. Chorro, 24-I-1983, E. Zardini, M. L. Pochettino *et* J. Hurrell 1799 (LP, MO).



Tropaeolum majus. A. Ilustración de la planta (Lemaire *et al*., 1857). B. Cultivar de flores amarillas. C-D. Detalles de flores rojas, de perfil y de frente. *Tropaeolum tuberosum*. E. Ilustración de la planta (Lemaire *et al*., 1849). F. Detalle del tubérculo.

Taro

Es: belembe, kalo, malanga, ñame, oreja de elefante, papa china, papa ñame. *Po:* cará, inhame branco, orelha de elefante. *Fr:* colocase, madère, songe, taro. *It:* taro. *In:* coco-yam, dasheen, elephant's ear, madumbe, poi, taro, taro potatoe. *Al:* Kolokasie, Yamswurzel. *Ch:* yu. *Ja:* satoimo.

ARÁCEAS

Colocasia esculenta (L.) SCHOTT

Arum esculentum L., *Colocasia antiquorum* SCHOTT

Hierbas perennes hasta de 2,5 m de altura, monoicas; rizomas subglobosos, de 3-6 cm de diámetro. *Hojas* pecioladas, peltadas, elípticas u ovadas, de 15-85 cm de largo por 10-40 cm de ancho. *Inflorescencias* en espádices, espatas de 15-40 cm de largo, amarillentas. *Flores* unisexuales, desnudas. *Fruto* baya pluriseminada, verdosa o anaranjada.

Especie de Asia tropical, probablemente domesticada el norte de la India. Se encuentra muy difundida en cultivo en las zonas cálidas del mundo, muchas veces se naturaliza (GCW, 2007; Mayo *et al*., 1997). En la Argentina, crece adventicia en Jujuy, Tucumán, Misiones, Corrientes y Buenos Aires (Hurrell *et* Delucchi, 2008a).

Usos. Los rizomas son ricos en almidón, aminoácidos, fibras, hierro, manganeso y vitamina B. Pueden contener cristales de oxalato de calcio, por lo que deben cocinarse antes de consumirse. Se comen hervidos, fritos, asados o salteados, en sopas y guisos, y se elabora una pasta fermentada, llamada *poi* en Hawai. En China, se utiliza, junto con harina de arroz, en la preparación de un dulce, *niangao*, que se come para año nuevo. La harina de taro se utiliza en panificación. Las hojas también son comestibles, contienen hidratos de carbono, fibras, vitaminas B y C, carotenos, fósforo, potasio, manganeso, zinc, hierro y calcio. Presenta diversos cultivares, algunos ornamentales (CAA, 2007; Facciola, 2001; Greenwell, 1947; Hill, 1965; Hu, 2005; Hurrell *et al*., 2005; León, 1987; Purseglove, 1972; Safo Kantaka, 2004; Xu *et al*., 2001). La planta se emplea como remedio febrífugo, antidisentérico, antirreumático, antiasmático y antidermatósico; se han estudiado sus propiedades antibacterianas y anticancerígenas (Brown *et al*., 2005; Nair *et al*., 2005).

Obs. El género *Colocasia* comprende 15 especies de Asia tropical y subtropical (Hurrell *et* Delucchi, 2008a; Mayo *et al*., 1997).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín Garcia:* alrededores de la cantera, 24-VII-2007, J. Hurrell *et al*. 6541 (LP).- CAPITAL FEDERAL: Belgrano, comercio, 15-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6890 (LP).



Colocasia esculenta. A. Rizomas que se comercializan en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. B-C. Detalles de los rizomas, enteros y cortados. D. Planta adventicia en la Isla Martín García.

Tauri/Tarwi

Es: altramuz, chochito, chuchus, lupino, tarhui. *Po:* lupino mutável, tremoço. *Fr:* lupin des Andes. *In:* Andean lupin, changeable lupine, pearl lupin. *Al:* Andenlupine.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

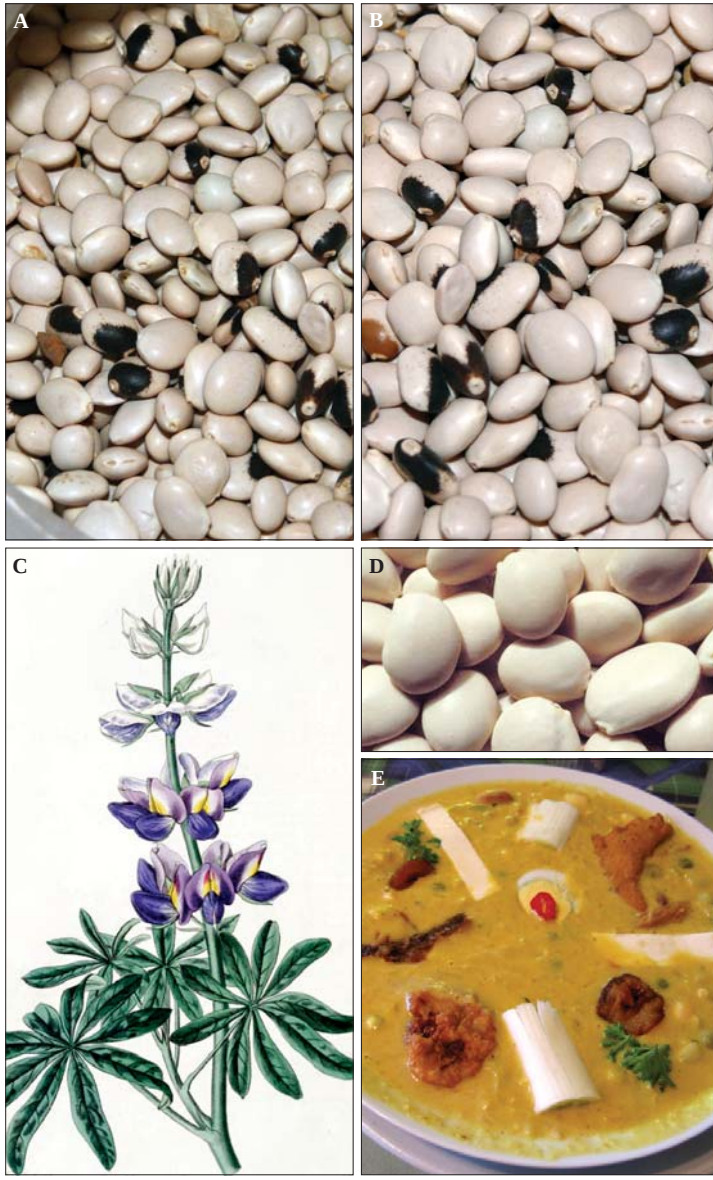
Lupinus mutabilis SWEET

Hierbas anuales, de 0,5-1 m de altura, erectas, glabras (exepto los frutos), tallos fistulosos a la madurez. *Hojas* alternas, digitadas, folíolos 6-8, angostamente obovados a elípticos. *Inflorescencias* en racimos terminales plurifloros. *Flores* bisexuales, papilionadas, blancas o azuladas, con mancha amarilla. *Fruto* legumbre linear, de 5-9 cm de largo por 1,2-1,8 cm de ancho, pilosa. *Semillas* varias, comprimidas, de 0,5-1 cm de largo, blanco nacaradas, lisas o con manchas negruzcas o castañas.

Especie cultígena de la zona andina de Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile y noroeste de la Argentina, con centro de origen desde Ecuador hasta Bolivia; se cultiva entre los 1500-3800 m s.m. (Jacobsen *et* Mujica, 2006; Mujica, 1992; Planchuelo, 1978, 1996).

Usos. Se cultiva desde tiempos prehispánicos como alimento proteico, y es exitosa en la fijación de nitrógeno. Se han hallado en tumbas de la cultura Nazca y en representaciones en la cerámica de Tiahuanaco. En la región rioplatense se comercializan semillas provenientes de Bolivia, conocidas por su nombre aymara *tauri*, en lugar del quechua *tarhui* o *tarwi*, más común en Perú. Son ricas en proteínas (41-51 %, más que la soja) y aceites (14-24 %) y de menor tamaño que el lupín mediterráneo (*Lupinus albus)*; como éste, contiene alcaloides tóxicos y debe remojarse antes de prepararse. Contienen, además, carbohidratos, fibras, calcio, potasio, hierro y vitamina B. Su valor energético es de 390 Kcal cada 100 gramos. En Perú se utilizan en sopas, guisos, purés, tamales, humitas, tortillas, ceviche, postres (mazamorras con naranja) y refrescos (jugo de papaya con harina de tarwi). La harina se emplea para panificación. La planta es ornamental, forrajera en zonas de montaña y abono verde. Los tallos secos se emplean como combustible, por su alto contenido en celulosa. Los alcaloides tienen aplicaciones antiparasitarias. Presenta distintos cultivares (Albrecht *et al*., 2009; Burkart, 1952, 1987; Facciola, 2001; Gladstones *et al*., 1998; Gross *et al*., 1988; Hill, 1965; Horkheimer, 1973; Jacobsen *et* Mujica, 2006; Mateo Box, 1961; Planchuelo *et* Ravelo, 2009; Rachie *et al*. 1979).

Material de referencia. ARGENTINA. TUCUMÁN. *Capital:* cult. en quintas, VII-1928, A. Burkart 2283 bis (SI).



Lupinus mutabilis. A-B. Semillas que se comercializan en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal [H14]. C. Ilustración de la planta (Lindley, 1832). D. Detalles de semillas lisas. E. *Fanesca*, sopa típica de la cocina ecuatoriana, a base de tarwi, quinua, choclo, haba, poroto y maní, a la que se agrega queso, ají, perejil y otros ingredientes.

Tomate

Es: jitomate (México). *Po:* tomate. *Fr:* tomate. *It:* pomo d'oro, pomodoro. *In:* tomato. *Al:* Liebesäpfel, Paradiesäpfel, Tomate. *Ar:* tamatin. *Ch:* fan qie.

SOLANÁCEAS

Solanum lycopersicum L.

Lycopersicon esculentum MILL.

Hierbas anuales, bienales o perennes, de 0,5-1,5 m de altura, erectas a procumbentes, pubescentes. *Hojas* alternas, imparipinnadas, de 15-45 cm de largo, segmentos ovados o elípticos de 3-7 cm de largo, agudos, dentados. *Inflorescencias* en cimas axilares, 5-15-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, péndulas, 5-meras; corola rotácea, amarilla. *Fruto* baya, pluriseminada, variable según los cultivares.

Especie cultígena americana, difundida en todo el mundo, a veces crece adventicia (Peralta *et al*., 2008). En la región rioplatense se cultiva en huertas. Fructifica casi todo el año, en especial en verano y otoño.

Usos. Para algunos autores, es originaria del oeste de Sudamérica, desde Ecuador hasta el Perú, donde también crecen las especies silvestres relacionadas; para otros, es originaria de México, o tuvo un origen paralelo en ambas zonas. Se introdujo en Europa, desde México, a mediados del siglo XVI (Brücher, 1989; Dawson, 1960; Peralta *et* Spooner, 2000, 2001, 2007; Peralta *et al*., 2008; Smith, 1994). Los frutos maduros se consumen frescos, en ensaladas y sándwiches, o bien procesados, como saborizantes, en purés, salsas, aderezos (*salsa criolla*, *ketchup*, *salsa golf*) y jugos; también se comen deshidratados (Hurrell *et al*., 2008). Contienen 94 % de agua, 3,5 % de hidratos de carbono, 1,4 % de fibras, potasio, fósforo, vitaminas A, C y E, y el pigmento *licopeno*, con efectos antioxidantes. Su valor energético es de 18 Kcal cada 100 gramos. Se emplea como digestivo, diurético, depurativo emoliente, anticefalálgico y afrodisíaco. Los frutos inmaduros se utilizan encurtidos, fritos, salteados, o para elaborar mermeladas. El aceite de las semillas se emplea con fines culinarios. Presenta cultivares diversos, con frutos de distintas formas y tamaños, como el tomate *cherry*, pequeño y redondeado, o *perita*, piriforme y carnoso, apto para conservas y purés. En el cordón hortícola platense se ha obtenido un cultivar llamado *platense* (Ahumada *et al*., 2009; CAA, 2007; Facciola, 2001; Dimitri, 1988; Duke *et* Ayensu, 1985; Hieronymus, 1930; Hilgert, 1999; Hill, 1965; León, 1987; Pérez *et al*., 2009; Martínez Crovetto, 1981; Turco *et al*., 2006).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, calles 14 y 63, baldío, 26-XII-1988, G. Delucchi 275 (BAA).



Solanum lycopersicum. A-C. Tomates enteros y partidos, con distintas formas y tamaños, que se comercializan en las verdulerías y en supermercados. D. Aspecto de la planta con hojas, flores y frutos inmaduros. E. Tomates *perita*. F. Tomates *cherry*.

Trébol blanco

Es: trébol, trébol amargo, trébol rastrero. *Po:* trêvo branco. *Fr:* trèfle blanc, trèfle rampant. *It:* trifoglio bianco, trifoglio ladino. *In:* clover, Dutch clover, shamrock, white clover. *Al*: Weiß-Klee. *Ch:* bai san ye cao. *Ja:* shiro kurooba.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Trifolium repens L.

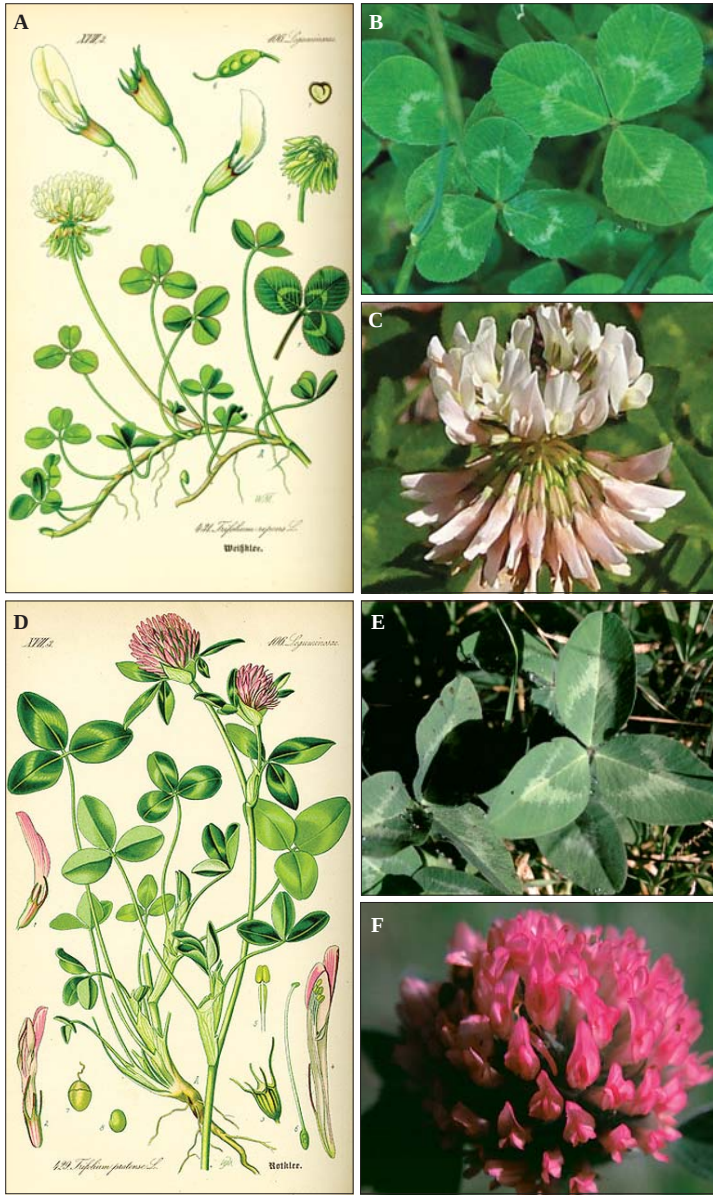
Hierbas perennes, rastreras, glabras, con tallos estoloniformes radicantes en los nudos. *Hojas* alternas, erectas; folíolos 3, obcordados a obovados, hasta de 3 cm de largo, emarginados, haz con mancha blanquecina en forma de V. *Inflorescencias* en cabezuelas de 1,8-3 cm de diámetro. *Flores* bisexuales, papilionadas, de 8-12 mm de largo, blancas o blanco rosadas. *Fruto* legumbre linear, oculta en la corola marchita. *Semillas* acorazonadas de 0,9-1,3 mm de largo, amarillas.

Especie eurasiática, naturalizada en las zonas templadas del mundo. Introducida desde hace más de un siglo en la Argentina, crece en todo el país. En la región rioplatense es común en praderas húmedas, céspedes ribereños, campos cultivados y jardines. Florece en primavera y otoño; en verano comúmente se seca (Ulibarri *et al*., 2002).

Usos. Las raíces tiernas cocidas al vapor, las flores y las hojas crudas se comen en ensaladas. Las semillas brotadas se comen como las de la alfalfa, a los que suele reemplazar por su mejor sabor. Con las flores secas se prepara té; flores y semillas reducidas a polvo se agregan a diferentes preparaciones. Presenta variedades de cultivo. En medicina popular, tiene propiedades tónicas, depurativas, antirreumáticas, antisifilíticas y vulnerarias. Es una planta melífera y forrajera, rica en proteínas (Burkart, 1929, 1952, 1987; Facciola, 2001; Rapaport *et al*., 2003b).

Obs. *Trifolium* comprende unas 250 especies de zonas templadas, mayormente de Europa, 15 de ellas crecen en nuestro país (Lock, 2005; Zohari *et* Heller, 1984; Zuloaga *et al*., 2008). En la región rioplatense también crece *T. pratense* L., "trébol morado", originaria de Europa, norte de África y Asia templada, naturalizada en América. A diferencia del trébol blanco, presenta folíolos elípticos a obovados y flores rojo purpúreas o moradas. Es una planta forrajera y melífera; las hojas, flores y semillas brotadas se consumen de igual modo que las de *T. repens* (Facciola, 2001; Rapaport *et al*., 2003a, 2009).

Material de referencia. T. pratense. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Morón:* INTA-Castelar, 31-V-2002, J. Hurrell *et al*., 4700 (SI).- *T. repens.* BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* área urbana, 25-IX-1999, J. Hurrell *et al.* 4090 (SI).



Trifolium repens. A. Ilustración de la planta y detalles de flores y frutos (Thomé, 1885). B. Hojas. C. Inflorescencia. *Trifolium pratense*. D. Ilustración de la planta y detalles de las flores (Thomé, 1885). E. Hojas. F. Inflorescencia.

Trébol de olor

Es: alfa rusa, meliloto, trebillo, trébol de Bokhara, trébol Hubam, trébol oloroso. *Po:* meliloto branco, trevo doce, trevo doce branco. *Fr:* mèlilot blanc. *It:* meliloto bianco. *In:* Bokhara clover, honey clover, white melilot, white sweetclover. *Al*: Weißer Steinklee. *Ch:* bai hua cao mu xi. *Ja:* shirobana shinagawa hagi.

LEGUMINOSAS (= FABÁCEAS)

Melilotus albus DESR.

Hierbas anuales o bienales, de 1-2,5 m de altura, erectas, glabras, con olor a heno al secarse. *Hojas* alternas, folíolos 3, oblanceolados, de 1,5-3 cm de largo, borde dentado, folíolo apical mayor y distanciado de los laterales. *Inflorescencias* en racimos axilares. *Flores* bisexuales de 4-5 mm de largo, blancas. *Fruto* legumbre péndula, ovoide, de 2,5-5 mm de largo, mucronulada, 1-seminada, indehiscente. *Semilla* ovoide de 2-2,3 mm de largo, castaña oscura, finamente rugosa.

Especie de Europa y Asia occidental, naturalizada en diversos países, a veces deviene maleza. En la Argentina crece en casi todo el país. En Buenos Aires se introdujo hacia 1830. Florece desde octubre hasta enero. Fructifica desde enero hasta marzo (Burkart, 1929, 1952; 1987).

Usos. Plantas aromáticas, ricas en cumarina y melilotol. Las hojas tiernas crudas se comen en ensaladas o se cocinan en sopas o guisos. Las flores se emplean como saborizante, su sabor recuerda el de la canela o la vainilla. Las semillas, mezcladas con porotos o arvejas se comen en guisos. Las flores son melíferas. La planta es forrajera y mejoradora del suelo en condiciones donde la alfalfa y los tréboles no prosperan (suelos arenosos o campos salinos o alcalinos). Se utiliza como remedio expectorante, en casos de espasmos y antidermatósico. Las fibras se emplean para pasta de papel (Burkart, 1952, 1987; Facciola, 2001; Rapoport *et al*., 2003b, 2009; Ulibarri *et al*., 2002).

Obs. *Melilotus* comprende unas 20 especies euroasiáticas, principalmente del Mediteráneo. En Buenos Aires también crece adventicia *M. officinalis* (L.) PALL. (= *Trifolium officinalis* L.), de flores amarillas, que se utiliza para saborizar quesos; las hojas se comen al vapor o en sopas, también se usan, a modo de vainilla, en repostería; los brotes tiernos pueden prepararse como espárragos (Facciola, 2001; Lock, 2005; Rapoport *et al*., 2009; Ulibarri *et al*., 2002; Zuloaga *et al*., 2008).

Material de referencia. *M. albus*. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Reserva Costanera Sur, 5-I-2002 (fl), J. Hurrell *et al*., 4581 (SI).- *M. officinalis*. RÍO NEGRO. *Pilcaniyeu:* Pilcaniyeu, est. ferrocarril, 28-I-1934, A. Burkart 6023 (SI).



Melilotus albus. A. Aspecto general de las plantas. B-C. Detalles de los frutos. D. Aspecto de las inflorescencias. *Melilotus officinalis*. E. Ilustración de la planta con hojas e inflorescencias, y detalles de flores y frutos (Koehler, 1887).

Yacón

Es: aricoma, chicama, jiquimilla, llacón. *Po:* batata do diabetico, yacon. *Fr:* poire de terre. *In:* Bolivian sunroot, earth apple, yacon. *Al:* Yacón. *Ja:* yaakon.

COMPUESTAS (= ASTERÁCEAS)

Smallanthus sonchifolius (POEPP. *et* ENDL.) H. ROB.

Polymnia sonchifolia POEPP. *et* ENDL., *P. edulis* WEDD.

Hierbas perennes, subleñosas, de 1-2 m de altura, pubescentes; raíces tuberosas, de 10-20 cm de largo por (3-) 8-10 cm de ancho. *Hojas* opuestas, ovado-deltoides, dentadas, 3-nervias; pecíolos alados. *Inflorescencias* terminales corimbiformes, con capítulos medianos. *Flores* heteromorfas, amarillas, las marginales liguladas, pistiladas, las centrales tubulosas, estaminadas, limbo 5-dentado. *Fruto* aquenio, sin papus.

Especie de la zona andina, desde Venezuela y Colombia hasta el norte de la Argentina; en especial el sur de Perú y norte de Bolivia (Hermann *et* Heller, 1997). En nuestro país se cultiva en Salta y Jujuy (Dimitri, 1988).

Usos. Sus raíces comestibles contienen *inulina*, en lugar de almidón, un oligosacárico que el organismo humano no digiere directamente, y es importante para la alimentación de las personas diabéticas. Se han registrado restos arqueológicos en Perú y en Salta, Argentina. Las raíces se comen crudas, como fruta, y en ensaladas, junto con otras raíces, como zanahoria y batata; antes de consumirse se dejan reposar al sol. Contienen 90 % de hidratos de carbono, 2,8 % de proteínas, 4,2 % de fibra, 0,3 % de lípidos, calcio, potasio, fósforo, hierro, sodio, vitaminas A, B y C. Su valor energético es de 54 Kcal cada 100 gramos. Con ellas también se prepara té, jarabe, jugo y dulces; el jugo, como el de la caña de azúcar, sirve para elaborar terrones dulces llamados *chancaca* o *panela*. En medicina popular, se utiliza como hipoglucemiante y antioxidante (Albrecht *et al*., 2009; Cárdenas, 1969; Facciola, 2001; Grau *et al*., 2001; Hermann *et* Heller, 1997; Hilgert, 1999; Horkheimer, 1973; León, 1987; Maldonado *et al*., 2008; Seminario, 2004; Zardini, 1991).

Obs. *Smallanthus* (= *Polymnia*) comprende 21-22 especies americanas, 2 de ellas crecen en nuestro país: *S. macroscyphus* (BAKER) A. GRAU (= *Polymnia macroscyphus* BAKER), del Noroeste argentino y *S. connatus* (Spreng.) H. ROB. (= *Polymnia connata* SPRENG.), del Noreste de la Argentina hasta la región rioplatense (Hurrell *et al*., 2007).

Material de referencia. ARGENTINA. JUJUY. *Capital*: camino a Tiraxi, Quebrada de Jaire, 20-V-1962, A. Cabrera *et al*. 14710 (LP).- CAPITAL FEDERAL: Liniers, puestos (raíces), 10-IX-2009, J. Hurrell *et* F. Buet Costantino 6891 (LP).



Smallanthus sonchifolius. A-B. Raíces que se comercializan en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal. C. Raíces tuberosas, enteras y cortadas, la pulpa se come cruda, a modo de fruta o en ensaladas. D. Aspecto de la planta. E. Detalle del capítulo.

Zanahoria

Es: acedoria, carrota, zanoria. *Po:* cenoira, cenoura. *Fr:* carotte. *It:* carota, carote. *In:* carrot. *Al:* Karotten. *Ch:* hu luo bo. *Ja:* ninjin.

UMBELÍFERAS (= APIÁCEAS)

Daucus carota L. subsp. *sativus* (HOFFM.) SCHÜBL. *et* G. MARTENS

D. carota var. *sativus* HOFFM.

Hierbas bienales, de 0,5-1,2 m de altura, erectas, híspidas. *Raíces* napiformes, carnosas, blanquecinas, amarillas, anaranjadas, rojizas o purpúreas. *Hojas* 2-3-pinnatisectas, segmentos lineares, pubescentes, al menos en nervios y raquis. *Inflorescencias* en umbelas compuestas, terminales y axilares, de 5-10 cm de diámetro. *Flores* actinomorfas, bisexuales, 5-meras, blancuzcas. *Fruto* con 2 mericarpos, de 3-4 mm de largo, con 5 costillas principales setulosas y 4 secundarias espinosas.

Subespecie de Europa, Macaronesia, norte de África y sudoeste de Asia, cultivada y adventicia en las zonas templadas del mundo, incluido nuestro país (Dimitri, 1988; Pujadas Salvá, 2003; She *et al*., 2005; Zuloaga *et al*., 2008). Florece en primavera.

Usos. Se cultiva desde la antigüedad, en el Mediterráneo, aunque sus raíces eran delgadas y de color variable; su origen probablemente se remonta a otro grupo de formas domesticadas en Afganistán, Irán y Turquía, con raíces purpúreo oscuro, ricas en antocianinas. Las primeras zanahorias, más carnosas y anaranjadas, ricas en carotenos, aparecieron en Holanda en el siglo XVII. Contienen 88 % de agua, 7 % de hidratos de carbono, 3 % de fibras, potasio, yodo, magnesio, fósforo, mucílagos, pectinas, beta carotenos (provitamina A), vitaminas B y E. Su valor energético es de 33 Kcal cada 100 gramos. Se consumen crudas, enteras, troceadas, ralladas, o cocidas, en ensaladas, sopas, en puré o cremas, para acompañar platos con otras verduras, carnes o pescados, en guisos y estofados, postres y jugos. Es conveniente rasparlas en vez de pelarlas, porque las vitaminas se concentran cerca de la piel. Tienen propiedades remineralizantes, oftálmicas, astringentes, diuréticas, hipoglucemiantes y antidiareicas (CAA, 2007; Dalby, 2003; Facciola, 2001; Hill, 1965; Pujadas Salvá, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000).

Obs. El género *Daucus* comprende unas 20 especies, de Europa y norte de África hasta Asia central (She *et al*., 2005).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Jard. Bot. Fac. Agronomía, cult., 27-XI-1927, R. Millán 979 (SI).



Daucus carota subsp. *sativus*. A. Ilustración de la planta, con raíz, hojas, inflorescencias y fruto (Lindman, 1926). B. Plantas de zanahoria de un cultivar de raíces delgadas. C. Ensalada de zanahoria y pepino. D. Zanahorias en venta en verdulerías.

Zapallo criollo/Zapallito

Es: calabaza, zapallito de tronco, zapallo. *Po:* abóbora moganga. *Fr:* giraumon, potiron. *It:* zucca, zucca gigante. *In:* pumpkin, squash. *Al:* Riesenkürbis, Zentnerkürbis. *Ar:* qara'sudani. *Ch:* sun gua. *Ja:* seiyou kabocha.

CUCURBITÁCEAS

Cucurbita maxima DUCHESNE subsp. *maxima*

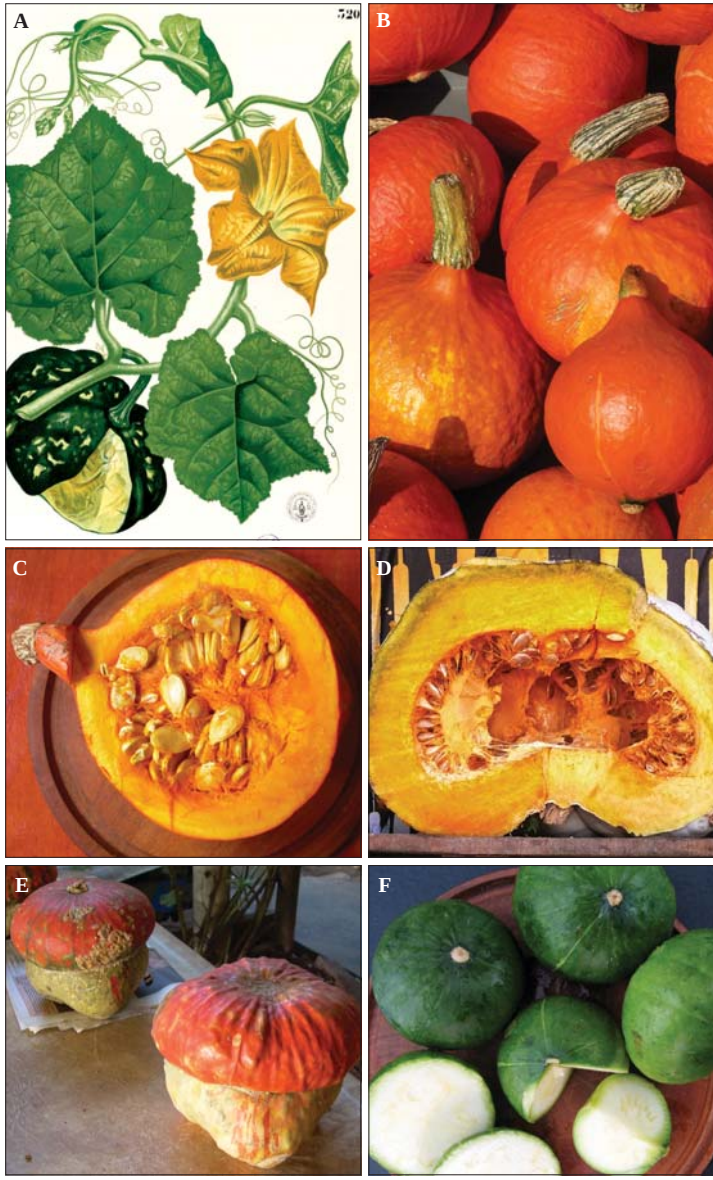
Hierbas anuales, trepadoras o rastreras, diclinomonoicas. *Hojas* alternas, pecioladas, orbiculares o reniformes, enteras o levemente 3-lobadas, de 6-24 cm de diámetro; zarcillos 3-fidos. *Flores* actinomorfas, amarillas, las estaminadas solitarias o en monocasios paucifloros, las pistiladas solitarias. *Fruto* pepónide, variable, pedúnculo cilíndrico, no ensanchado en la inserción con el fruto. *Semillas* ovoide-comprimidas.

Especie sudamericana, con diversos cultivares, intoducida y asilvestrada en diversos países. En la Argentina se ha cultivado extensamente y crece adventicia en Jujuy, Córdoba, Entre Ríos y Mendoza (Dimitri, 1988; Nee, 1990; Pozner, 1998).

Usos. Los frutos comestibles, de colores diversos, amarillos, anaranjados, rojizos, castaños, verdes, según los distintos cultivares, pueden alcanzar tamaños gigantescos, de más de 1 m de diámetro y 300 kg (Nee, 1990). Contienen *ca*. 90 % de agua, 5,4 % de hidratos carbono, fibras, potasio, magnesio, calcio, vitaminas A y C. Su valor energético es de unas 27 Kcal cada 100 gramos. La pulpa es amarillo anaranjada, densa, dulce, se come hervida, al vapor, en sopas, guisos, purés y dulces. Las semillas se comen crudas o cocidas y son medicinales (diuréticas, tónicas, vermífugas). Las hojas, que contienen proteínas, se comen cocidas (CAA, 2007; Dawson, 1960; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001).

Obs. *Cucurbita* incluye unas 20 especies americanas. En Uruguay y en el norte y centro de la Argentina crece silvestre *C. maxima* subsp. *andreana* (NAUDIN) FILOV (= *C. andreana* NAUDIN), de frutos amargos que contienen un glucósido que puede producir diarreas sanguinolentas y deshidratación. *C. maxima* var. *zapallito* (CARRIÈRE) MILLAN (= *C. zapallito* CARRIÈRE), "zapallito", "zapallito de tronco", de frutos verdes, pequeños, deprimidos, comestibles cuando tiernos, se cultiva en el cordón hortícola bonaerense (Del Río *et al*., 2007; Dimitri, 1988; Pérez *et al*., 2009; Pozner, 1998; Turco *et al*., 2006).

Material de referencia. ARGENTINA. ENTRE RÍOS. *Paraná:* Paraná, borde de camino en el embarcadero, 12-XII-1967, A. Burkart 26759 (SI).- BUENOS AIRES. *Morón:* Estación Experimental, cult., 2-I-1928, R. Millán 1191 (SI).



Cucurbita maxima. A. Ilustración de la planta (Blanco, 1880). B-C. Cultivar de corteza anaranjada, y corte mostrando las semillas. D. Cultivar de gran tamaño, en puestos de Liniers, Capital Federal. E. Zapallo "hongo", Isla Paulino, Berisso. *C. maxima* var. *zapallito*. F. Detalle de los frutos que se comercializan en verdulerías.

Zucchini/Zapallo

Es: ayote, calabaza, escariote, zapallo de Angola. *Po:* aboborinha. *Fr:* courge pépon. *It:* zucchini. *In:* summer squash, zucchini. *Al:* Gartenkürbis. *Ch:* xi hu luo.

CUCURBITÁCEAS

Cucurbita pepo L.

Hierbas anuales, trepadoras o rastreras, diclinomonoicas, vástagos aculeados. *Hojas* alternas, pecioladas, 3-7-pedatipartidas, de 9-33 cm de diámetro. *Flores* actinomorfas, solitarias, amarillo anaranjadas, las estaminadas en monocasios, las pistiladas solitarias. *Fruto* pepónide, de forma, tamaño y color variables, pedúnculo 5-angulado, ensanchado en la unión con el fruto. *Semillas* ovoide-comprimidas.

Especie originaria de Norte y Centroamérica, con diversas variedades; difundida en cultivo, a veces se naturaliza. En la Argentina crece adventicia en Córdoba, Santa Fe y Entre Ríos (Decker, 1988; Decker *et al*., 2002; Pozner, 1998; Zuloaga *et al*., 2008).

Usos. Es la especie domesticada del género con registros arqueológicos más antiguos: *ca*. 9000 años, Oaxaca, México (Decker, 1988). Sus frutos presentan distintos tamaños y formas, redondeados (*zapallos*), piriformes (*calabacines*, *calabazas*), achatados (*zapallitos*) o alargados (*zucchini*); de color amarillo, anaranjado o verde, uniforme o manchado. Contienen 93 % de agua, 6 % de hidratos carbono, fibras, potasio, magnesio, vitaminas A y C. Su valor energético es de 29 Kcal cada 100 gramos. Los frutos tiernos se comen hervidos, al vapor, fritos o salteados; los maduros, hervidos o al horno, para sopas, guisos, purés y dulces. Las semillas son comestibles y medicinales (diuréticas, vermífugas, para la próstata). Las flores se comen cocidas; las semillas brotadas, en ensaladas (CAA, 2007; Dawson, 1960; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Duke *et* Ayensu, 1985; León, 1987; Tanaka, 1976).

Obs. *C. moschata* (LAM.) POIR. (= *C. pepo* L. var. *moschata* LAM.), "anco", "anko", "ayote", "calabaza", "zapallo", de Centroamérica, adventicia en la Argentina (Formosa, Córdoba, Buenos Aires), tiene frutos comestibles. A diferencia de *C. pepo*, presenta vástagos inermes, hojas enteras o levemente 3-5-lobadas y pedúnculos expandidos en su unión con el fruto. Ambas difieren de *C. maxima* (ver Zapallo criollo) por sus pedúnculos 5-angulados (Pozner, 1998; Zuloaga *et al*., 2008).

Material de referencia. *Cucurbita pepo*. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Palermo, 6-I-1931, C.M.Hicken s. nro. (SI 25342).- *C. moschata*. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, calles 1 y 39, 1-V-1997, G. Delucchi 1516 (LP).



Cucurbita pepo. A. Zucchini, en la planta. B-C. Detalles de zucchini de distintos colores. D. Cultivar conocido como *zapallito ovni*. E-F. Variedad que se vende como *zapallo* u *okaio* en supermercados y verdulerías. *Cucurbita moschata*. G-H. Cultivar llamado *calabaza*, *calabacín*, *ankito* o *coreanito*, enteros y en corte transversal.

Apéndice 1

Especies de utilización más restringida o esporádica en la región rioplatense

Cilantro. *Coriandrum sativum* L. (UMBELÍFERAS)
Hierbas anuales, aromáticas. Las hojas condimenticias también se consumen en sopas, guisos, salsas y ensaladas; a veces, como sustituto del perejil. Los frutos son condimenticios (*coriandro*). Mediterráneo oriental, adventicia en la Argentina. Se cultiva en el cordón hortícola bonaerense; se comercializa en ferias y puestos callejeros (Facciola, 2001; Hill, 1965; Hurrell *et al*., 2008; Willemoës *et al*., 1988).

Jengibre. *Zingiber officinale* ROSCOE (ZINGIBERÁCEAS)
Hierbas perennes, aromáticas. Los rizomas secos o reducidos a polvo son condimenticios; los frescos pueden consumirse a modo de verdura, en sopas y guisos. Sur de China, Indonesia. En la región rioplatense, los rizomas frescos se venden en verdulerías; los secos o en polvo, en comercios que expenden especias (Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2008; Katzer, 2008; WU *et* LARSEN, 2000).

Parra (hojas). *Vitis vinifera* L. (VITÁCEAS)
Arbustos trepadores. Además de las uvas, consumidas como fruta y empleadas en la elaboración de vino y dulces, las hojas son comestibles; se emplean en las gastronomías árabes, otomana y griega, para elaborar *dolmas* (mezcla de arroz, cebolla, carne vacuna picada, piñones, especias, a veces con legumbres y jugo de limón, envueltos en hojas de parra). La *sarma* es una preparación similar, difundida en los Balcanes, elaborada con hojas de parra o de repollo. Mediterráneo; cultivada en la región; las hojas conservadas se venden en comercios de la Capital Feferal y Gran Buenos Aires (Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Kunkel, 1984).

Tomatillo. *Physalis ixocarpa* BROT. *ex* HORNEM. (SOLANÁCEAS)
Hierbas anuales. Los frutos inmaduros, crudos o cocidos, se utilizan en salsas, purés, sopas y diversos platos de la cocina mexicana. Los frutos maduros, dulces, se comen en ensaladas, pasteles y conservas. México; en la región rioplatense a veces se comercializa en supermercados como *kit mexicano,* junto con pimientos (*Capsicum annuum*), cilantro y cebolla. *Physalis viscosa* L., "camambú", nativa de la región rioplatense, tiene frutos comestibles (Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2006; Rapoport *et al*., 2009; Waterfall, 1958, 1967).

Verdolaga. *Portulaca oleracea* L. (PORTULACÁCEAS)
Hierbas anuales, carnosas. Las hojas y las partes tiernas se cosumen en ensaladas, o cocidas, como verdura, en sopas y guisos, o encurtidas. Es rica en ácidos grasos omega 3 y antioxidantes; también, contienen hidratos de carbono, proteínas, fibras, calcio, potasio, hierro, cobre, zinc, manganeso. Es, además, ornamental y medicinal Amplia distribución en zonas cálidas, en la Argentina se encuentra desde Jujuy hasta Río Negro. En la región rioplatense crece adventicia (Facciola, 2001; Hieronymus, 1930; Hurrell *et al*., 2007; Rapoport *et al*., 2009).



A. *Coriandrum sativum*, cilantro, en los puestos callejeros de Liniers, Capital Federal. B. *Zingiber officinale*, jengibre, en supermercados. C-D. *Vitis vinifera*, hojas de parra, en comercios de Liniers, Capital Federal. E. *Physalis ixocarpa*, tomatillo, frutos verdes con cáliz acrescente característico. F. *Portulaca oleracea*, verdolaga.

Apéndice 2

Especies que se mencionan en el *Código Alimentario Argentino*, de uso no documentado en la región rioplatense

Acedera. *Rumex acetosa* L. (POLIGONÁCEAS)
Hierbas perennes. Hojas de base sagitada que se consumen crudas, en ensaladas; y cocidas, en sopas, tortillas y otras preparaciones. Eurasia, adventicia en la Patagonia. En la región rioplatense, crece adventicia *R. acetocella* L., "acederilla", con usos similares, que se diferencia de la anterior por sus hojas de base hastada (CAA, 2007; Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009; Zuloaga *et al*., 2008).

Amaranto (hojas). *Amaranthus hybridus* L. [= *A. quitensis* KUNTH, *A. hybridus* var. *quitensis* (KUNTH) COVAS, *A. hypocondriacus* L.] (AMARANTÁCEAS)
Hierbas anuales. Hojas y partes tiernas, crudas o cocidas, se comen como la espinaca, en sopas, guisos, pucheros, canelones, tartas y otras preparaciones. En igual sentido se emplean *A. hybridus* subp. *cruentus* (L.) THELL. [= *A. cruentus* L.], *A. viridis* L. y otras especies. América cálida, adventicias en la Argentina (CAA, 2007; Rapoport *et al*., 2009; Zuloaga *et al*., 2008).

Canónigo. *Valerianella locusta* (L.) LATERRALDE [= *Valeriana locusta* L., *V. locusta* L. var. *olitoria* L., *Valerianella olitoria* (L.) POLLICH] (VALERIANÁCEAS)
Hierbas anuales. Hojas crudas se comen en ensaladas; y cocidas, en platos diversos. Las flores y pedúnculos son comestibles. Mediterráneo, adventicia en Chile y en la Argentina (CAA, 2007; Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Chirivía. *Pastinaca sativa* L. (UMBELÍFERAS)
Hierbas anuales o bienales. Las raíces se comen crudas, hervidas, al vapor, salteadas, al horno, para sopas, purés, guisos, tortas, budines y mermelada. Las hojas tiernas y brotes se comen como verdura. Las semillas son condimenticias. Eurasia, adventicia en la Argentina (CAA, 2007; Facciola, 2001; Rapoport *et al*., 2009).

Chufa. *Cyperus esculentus* L. (CIPERÁCEAS)
Hierbas perennes. Los tubérculos se comen crudos o cocidos y se prepara con ellos una bebida refrescante, la *horchata*. Las semillas tostadas constituyen un sucedáneo del café. Viejo Mundo, adventicia en la Argentina. *C. rotundus* L., "chufa roja", adventicia en la región rioplatense, también tiene tubérculos comestibles, aunque de gusto fuerte (CAA, 2007; Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Col rábano. *Brassica oleracea* L. var. *gongylodes* L. (CRUCÍFERAS)
Hierbas bienales. Las bases carnosas de los tallos se comen crudas, en ensaladas, hervidas, al vapor, salteadas o marinadas, para sopas y salsas. Las hojas tiernas se comen como verdura. Mediterráneo; se ha difundido poco en la Argentina (CAA, 2007; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Tai-yien *et al*., 2001).

Mastuerzo. *Lepidium sativum* L. (CRUCÍFERAS)
Hierbas anuales. Las hojas y pecíolos se consumen crudas, en ensaladas, o coci-

das, en sopas, guisos y como guarnición para platos con carne y pescados asados. Las semillas secas o frescas son condimenticias. Mediterráneo, crece adventicia en la Argentina (CAA, 2007; Facciola, 2001; Zuloaga *et al*., 2008).

Mastuerzo/**Quimpe**. *Coronopus didymus* (L.) J. E. SM. [= *Lepidium didymun* L., *L. pseudodidymum* THELL.] (CRUCÍFERAS)
Hierbas anuales o bienales. Las partes tiernas se consumen crudas, en ensaladas o cocidas, como verdura. De sabor picante, similar al berro, se emplea también como condimenticia. Mediterráneo, en la Argentina crece adventicia en casi todo el país (CAA, 2007; Hurrell *et al*., 2007; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Mostaza china. *Brassica juncea* (L.) CZERN. [= *Sinapis juncea* L.] (CRUCÍFERAS)
Hierbas anuales. Las hojas y tallos tiernos se comen crudas o cocidas, como verdura. De las semillas se extrae aceite y se emplean para elaborar mostaza. Eurasia; adventicia en la Argentina (CAA, 2008; Facciola, 2001; Hill, 1965; Hurrell *et al*., 2008; Kazter, 2008; Rapoport *et al*., 2009; Tai-yien *et al*., 2001).

Mostaza negra. *Brassica nigra* (L.) KOCH [= *Sinapis nigra* L.] (CRUCÍFERAS)
Hierbas anuales. Las hojas tiernas se comen crudas, en ensaladas, o cocidas, como verdura. Las flores se consumen a modo de brócoli. Las semillas se emplean para elaborar mostaza. Eurasia; adventicia en la Argentina (CAA, 2008; Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2008; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Ñame. *Dioscorea polystachya* TURCZ. [= *D. batatas* DECNE.] (DIOSCOREÁCEAS)
Enredaderas perennes. Los tubérculos, ricos en almidón, son la base alimentaria de distintos pueblos de las zonas cálidas del mundo; se comen hervidos, asados, fritos, en platos diversos. Centro de China hasta las Islas Kuril y zonas templadas del este de Asia (CAA, 2007; Facciola, 2001; Ting *et* Gilbert, 2000).

Salsifí. *Scorzonera hispanica* L. (COMPUESTAS)
Hierbas perennes. Las raíces se comen hervidas, al vapor, al horno o fritas, en sopas, guisos y guarniciones para platos con carne. La raíces asadas, son un buen sucedáneo del café. Los brotes tiernos y los botones florales se comen en ensaladas. En Francia, se prepara un *omelette* con las flores. Mediterráneo (CAA, 2007; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Rapoport *et al*., 2009; Strother, 2006d).

Salsifí silvestre. *Tragopogon dubius* SCOP. (COMPUESTAS)
Hierbas bienales. Las raíces, hojas y brotes tiernos se comen crudas, en ensaladas, o cocidas. Las raíces pueden hervirse o freirse, en puré o a la vinagreta. Se comen de igual modo *T. porrifolius* L. y *T. pratensis* L. Europa, adventicias en la Argentina (CAA, 2007; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Topinambur. *Helianthus tuberosus* L. (COMPUESTAS)
Hierbas perennes. Los tubérculos se consumen crudos, en ensaladas, hervidos, al vapor, al horno o fritos, en sopas, guisos y pasteles. Contienen inulina, por lo que son importantes para la dieta de personas diabéticas. Norteamérica, crece adventicia en la región rioplatense (CAA, 2007; Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2006).

Apéndice 3

Especies nativas o adventicias en la región rioplatense, de uso no documentado, utilizadas en otras regiones

Achira. *Canna indica* L. [= *C. edulis* KER GAWL.] (CANNÁCEAS)
Hierbas perennes. Rizomas almiláceos comestibles, hervidos, fritos o a las brasas. Desde México hasta la Argentina; nativa, cultivada como ornamental y adventicia en la región rioplatense (Hurrell *et* Delucchi, 2008b; Rapoport *et al*., 2009).

Achira amarilla. *Canna glauca* L. (CANNÁCEAS)
Hierbas perennes. Rizomas almiláceos comestibles y fuente de almidón. Desde el sur de los Estados Unidos hasta la Argentina; nativa en la región rioplatense; se cultiva como ornamental (Hedrick, 1972; Hurrell *et* Delucchi, 2008b).

Albahaca silvestre. *Galinsoga parviflora* CAV. (COMPUESTAS)
Hierbas anuales. Hojas, tallos tiernos y brotes florales comestibles, como verdura. Perú u oeste de América, adventicia en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Amor seco. *Bidens pilosa* L. (COMPUESTAS)
Hierbas anuales. Hojas y tallos tiernos comestibles, como verdura. También se emplean para elaborar té y vino de arroz. Amplia distribución en las zonas cálidas, nativa en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2006; Rapoport *et al*., 2009).

Arverjilla común. *Vicia sativa* L. (LEGUMINOSAS)
Hierbas anuales o bienales, trepadoras. Semillas frescas o secas se comen en guisos o sopas. Los brotes tiernos, como verdura. Europa, adventicia en la región rioplatense (Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009; Ulibarri *et al*., 2002).

Bolsa del pastor. *Capsella bursa-pastoris* (L.) MEDIK. [= *Thlaspi bursa-pastoris* L.] (CRUCÍFERAS)
Hierbas anuales. Hojas comestibles, como verdura. Las semillas son condimenticias. Las raíces se emplean como sustituto del jengibre. Europa; adventicia en la región rioplatense (Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2007; Rapoport *et al*., 2009).

Capiquí. *Stellaria media* (L.) CIRILLO [= *Alsine media* L.] (CARIOFILÁCEAS)
Hierbas anuales. Hojas, tallos tiernos y flores comestibles, como verdura. Europa, adventicia en la región rioplatense (Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2007; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Cardo blanco. *Onopordum acanthium* L. (COMPUESTAS)
Hierbas bienales. Raíces, tallos tiernos, hojas y capítulos inmaduros, comestibles como verdura. Eurasia, adventicia en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Cardo de caballo. *Carduus thoermeri* WEINM. (COMPUESTAS)
Hierbas anuales. Tallos tiernos, pelados, se comen como verdura. *C. tenuiflorus* CURTIS se emplea de modo similar. Europa, adventicias en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Cardo negro. *Cirsium vulgare* (SAVI) TEN. [= *Carduus vulgaris* SAVI] (COMPUESTAS)
Hierbas anuales o bienales. Raíces, tallos tiernos, hojas y botones florales pelados, se comen como verdura. Eurasia, adventicia en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2007; Rapoport *et al*., 2009).

Cardo ruso. *Salsola kali* L. (CHENOPODIÁCEAS)
Hierbas anuales. Planta tierna comestible, a modo de espinaca; la planta adulta es incomestible. Asia central, maleza en la Argentina; crece adventicia en la región rioplatense (Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Carne gorda. *Talinum paniculatum* (JACQ.) GAERTN. [= *Portulaca paniculata* JACQ., *Claytonia paniculata* (JACQ.) KUNTZE] (PORTULACÁCEAS)
Hierbas perennes. Hojas y tallos tiernos comestibles, a modo de verdura, en rehogados, pasteles, pizzas y otras preparaciones. Desde los Estados Unidos hasta la Argentina, nativa en la región rioplatense y cultivada como ornamental (Hurrell *et al*., 2007; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Carrizo. *Phragmites australis* (CAV.) TRIN. [= *Arundo australis* CAV., *A. occidentalis* SIEBER, *Phragmites communis* L.] (GRAMÍNEAS)
Hierbas perennes. Rizomas tiernos y brotes comestibles. Cosmopolita de zonas templadas y cálidas, nativa en la región rioplatense (Rapoport *et al*., 2009).

Cerraja. *Sonchus oleraceus* L. (COMPUESTAS)
Hierbas anuales. Toda la planta es comestible, a modo de verdura; rica en minerales. Eurasia y norte de África, adventicia en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Cerraja brava. *Sonchus asper* (L.) HILL [= *S. oleraceus* L. var. *asper* L., *S. spinosus* LAM.] (COMPUESTAS)
Hierbas anuales. Hojas y brotes tiernos comestibles, crudos en ensaladas o cocidos a modo de espinaca. Europa, adventicia en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Chinchilla. *Tagetes minuta* L. (COMPUESTAS)
Hierbas anuales. Hojas comestibles, a modo de verdura, y condimenticias. América cálida, nativa en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Cina cina. *Parkinsonia aculeata* L. (LEGUMINOSAS)
Árboles o arbustos. Legumbres y semillas comestibles. Ornamental. México hasta la Argentina, indigenato dudoso en la región rioplatense, se cultiva y crece adventicia (Rapoport *et al*., 2009; Ulibarri *et al*., 2002).

Cuernos del diablo. *Ibicella lutea* (LINDL.) VAN ESELT. [= *Martynia lutea* LINDL., *M. montevidensis* CHAM., *Proboscidia lutea* (LINDL.) STAPF] (MARTINIÁCEAS)
Hierbas anuales. Frutos inmaduros se comen encurtidos. Brasil, Paraguay, Uruguay y norte y centro de la Argentina (Hurrell *et al*., 2007; Rapoport *et al*., 2009).

Espinaca de Nueva Zelanda. *Tetragonia tetragonoides* (PALL.) KUNTZE [= *Demidovia tetragonioides* PALL., *T. expansa* MURRAY] (AIZOÁCEAS)
Hierbas anuales. Hojas tiernas suculentas y ápices de los tallos comestibles, como verdura. Australia y Nueva Zelanda, adventicia en la Argentina (Facciola, 2001; Hu, 2005; Lu *et* Hartmann, 2003; Prescott *et* Venning, 1984).

Helechito de agua. *Myriophyllum aquaticum* (VELL.) VERDC. [= *Enydra aquatica* VELL., *Myriophyllum brasiliense* CAMBESS.] (HALORAGÁCEAS)
Hidrófitas sumergidas. Hojas y brotes tiernos se comen como verdura. Sudamérica, nativa en Buenos Aires (Hurrell *et al*., 2006; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Lechuga salvaje. *Lactuca serriola* L. [= *L. scariola* L.] (COMPUESTAS)
Hierbas anuales o bienales. Hojas tiernas y brotes comestibles, para ensaladas o cocidas. Los capítulos inmaduros se agregan a las ensaladas para darle sabor amargo. De las semillas se obtiene aceite. Europa, adventicia en la Argentina y en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Rapoport *et al*., 2009).

Lirio amarillo. *Iris pseudacorus* L. (IRIDÁCEAS)
Hierbas perennes, palustres. Rizomas tiernos son comestibles, aunque de sabor astringente. Semillas tostadas son un sucedáneo del café. Ornamental. Europa, invasora en la región rioplatense (Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Llantén. *Plantago major* L. (PLANTAGINÁCEAS)
Hierbas perennes. Hojas comestibles, como verdura. *P. lanceolata* L. se utiliza de igual modo. Eurasia, adventicias en la región rioplatense (Rapoport *et al*., 2009).

Lengua de vaca. *Rumex obtusifolius* L. (POLIGONÁCEAS)
Hierbas perennes. Hojas tiernas comestibles, como verdura. Europa, adventicia en la región rioplatense. *R. crispus* L., "lengua de vaca crespa", Norte de África y sudoeste de Asia; *R. conglomeratus* MURRAY, "romaza", de Europa; y *R. pulcher* L., "oreja de liebre", de Eurasia y África, se consumen de igual modo; crecen adventicias en la región rioplatense (Rapoport *et al*., 2009).

Lupulina. *Medicago lupulina* L. (LEGUMINOSAS)
Hierbas anuales, bienales o perennes. Las hojas tiernas son comestibles, como verdura. Las semillas brotadas se consumen como los brotes de alfalfa. Europa, naturalizada en América tamplada, crece en la región rioplatense (Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009; Ulibarri *et al*., 2002).

Margarita. *Leucanthemum vulgare* LAM. (COMPUESTAS)
Hierbas perennes. Hojas comestibles, como verdura. Capítulos inmaduros se comen en encurtidos; los maduros se emplean para elaborar vino. Ornamental. Eurasia, adventicia en la región rioplatense (Hurrell *et al*., 2006; Rapoport *et al*., 2009).



Algunas especies comestibles nativas y adventicias de la región rioplatense. A. Capiquí (*Stellaria media*). B. Cardo negro (*Cirsium vulgare*). C. Carne gorda (*Talinum paniculatum*). D. Carrizo (*Phragmites australis*). E. Cerraja (*Sonchus oleraceus*). Cuernos del diablo (*Ibicella lutea*).

Mastuerzo cimarrón. *Cardamine hirsuta* L. (CRUCÍFERAS)
Hierbas anuales. Hojas y partes tiernas comestibles, crudas en ensaladas o cocidas, como verdura. Eurasia, adventicia en la región rioplatense (Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Rapoport *et al*., 2009).

Milenrama. *Achillea millefolium* L. (COMPUESTAS)
Hierbas perennes. Las hojas y los capítulos son comestibles, a modo de verdura, y sirven para saborizar bebidas. Medicinal y ornamental. Europa y oeste de Asia, adventicia en la región rioplatense (Cabrera *et al*., 2000; Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2006, 2008; Rapoport *et al*., 2009).

Mostacilla. *Sisymbrium irio* L. (CRUCÍFERAS)
Hierbas anuales. Hojas, tallos y frutos tiernos comestibles, crudos en ensaladas o cocidos, como verdura. Las semillas son condimenticias. Eurasia y norte de África. *S. officinale* (L.) SCOP. [= *Erysimum officinale* L.], de la misma zona de origen, y *S. altissimum* L., de Europa y Norteamérica, se emplean de igual modo; todas crecen adventicias en la región rioplatense (Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Ortiga. *Urtica urens* L. (URTICÁCEAS)
Hierbas anuales. Hojas cocidas comestibles, como verdura, en sopas; se recomienda para convalecientes o personas con problemas gástricos, porque se digiere fácilmente. Europa, adventicia en la región rioplatense (Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Ortiga mansa. *Lamium amplexicaule* L. (LABIADAS)
Hierbas anuales. Hojas, tallos tiernos y raíces comestibles, como verdura. Europa, adventicia en la región rioplatense (Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2006; Kunkel, 1984; Li *et* Hedge, 1994; Rapoport *et al*., 2009).

Parietaria. *Parietaria judaica* L. [= *P. officinalis* auct. non L.] (URTICÁCEAS)
Hierbas perennes. Plantas tiernas, antes de florecer, comestibles como verdura. Europa, adventicia en la región rioplatense, frecuente en muros, escombros, baldíos (Facciola, 2001; Rapoport *et al*., 2009).

Peguajó. *Thalia geniculata* L. (MARANTÁCEAS)
Hierbas perennes, palustres. Los rizomas amiláceos cocidos o asados son comestibles; también, las hojas tiernas. Ornamental. Desde el sur de los Estados Unidos hasta la Argentina, nativa en la región rioplatense (Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2005; Hurrell *et* Delucchi, 2008c; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Rucoleta. *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. [= *Sisymbrium tenuifolium* L.] (CRUCÍFERAS)
Hierbas perennes. Hojas se comen crudas, en ensaladas, tienen sabor similar al de la rúcula, pero sus hojas no son tan tiernas. De igual modo se consumen las hojas de *D. muralis* (L.) DC. [= *Sisymbrium murale* L.]. Mediterráneo, adventicia en Buenos Aires (Facciola, 2001; Rapoport *et al*., 2009).

Tasi. *Morrenia odorata* (HOOK. *et* ARN.) LINDL. [= *Cynanchum odoratum* LINDL.] (ASCLEPIADÁCEAS)
Subarbustos trepadores. Frutos comestibles, hervidos, con textura similar al zu-



Algunas especies comestibles nativas y adventicias de la región rioplatense. A. Helechito de agua (*Myriophyllum aquaticum*). B. Lirio amarillo (*Iris pseudacorus*). C. Lupulina (*Medicago lupulina*). D. Margarita (*Leucanthemum vulgare*). E. Ortiga mansa (*Lamium amplexicaule*). F. Parietaria (*Parietaria judaica*).

cchini; o al horno, rellenos, como zapallitos. Bolivia, Brasil, Paraguay, Uruguay y la Argentina, nativa en la región rioplatense (Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Tomaco. *Momordica charantia* L. (CUCURBITÁCEAS)
Hierbas anuales. Los frutos inmaduros se comen hervidos, fritos o encurtidos; hay variedades amargos y dulces; contienen vitamina A y C, calcio, hierro y fósforo. El arilo de las semillas se consume crudo o cocido, como sustituto del tomate, para salsas, mermeladas y como condimento. Hojas y brotes se comen como verdura. Las raíces y flores también son comestibles. Ornamental. Sudeste asiático, adventicia en el noreste bonaerense (Facciola, 2001; Pozner, 1998; Rapoport *et al*., 2009).

Totora. *Typha latifolia* L. (TIFÁCEAS)
Hierbas perennes, palustres. Rizomas, inflorescencias inmaduras y polen comestibles. Amplia distribución mundial, nativa en la región rioplatense. En ella también crece *T. domingensis* PERS., que presenta los mismos usos alimenticios (Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2005; Rapoport *et al*., 2009; Tanaka, 1976).

Tojo. *Ulex europaeus* L. (LEGUMINOSAS)
Arbustos. Los botones florales se conservan en vinagre y se comen en ensaladas; también se elabora vino y mermeladas. Europa, adventicia en la región rioplatense (Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009; Ulibarri *et al*., 2002).

Trébol de carretilla. *Medicago polymorpha* L. (LEGUMINOSAS)
Hierbas anuales. Partes tiernas comestibles, como verdura; semillas comestibles. Europa, adventicia en la región rioplatense (Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009; Ulibarri *et al*., 2002).

Verónica acuática. *Veronica anagallis-aquatica* L. (ESCROFULARIÁCEAS)
Hierbas anuales o perennes. Hojas comestibles; crudas, en ensaladas; o cocidas, como acelga o espinaca. Eurasia, adventicia en la región rioplatense (Hurrell *et al*., 2006; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Violeta. *Viola odorata* L. (VIOLÁCEAS)
Hierbas perennes. Hojas tiernas y pétalos comestibles, en ensadadas. Las flores se utilizan para elaborar dulces y mermeladas, o se agregan a gelatinas, helados, vinagres, vinos; también, para hacer té. Ornamental. Eurasia, África y Macaronesia, cultivada y adventicia en la región rioplatense (Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2007; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).

Wancy. *Lepidium draba* L. [= *Cardaria draba* (L.) DESV.] (CRUCÍFERAS)
Hierbas perennes. Hojas tiernas comestibles, como verdura. Las semillas picantes son condimenticias. Eurasia, adventicia en la región rioplatense (Facciola, 2001; Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009; Zuloaga *et al*., 2008).

Yerba tostada. *Boerhavia diffusa* L. [= *B. paniculata* RICH.] (NICTAGINÁCEAS)
Hierbas perennes. Hojas y raíces comestibles, como verdura, en guisos. Las semillas son condimenticias. India y Sudeste asiático, adventicia en la región rioplatense (Kunkel, 1984; Rapoport *et al*., 2009).



Algunas especies comestibles nativas y adventicias de la región rioplatense. A. Rucoleta (*Diplotaxis tenuifolia*). B. Totora (*Typha latifolia*). C. Tojo (*Ulex europaeus*). D. Verónica acuática (*Veronica anagallis-aquatica*). E. Violeta (*Viola odorata*). F. Wancy (*Lepidium draba*).

Champiñones

Los champiñones son hongos comestibles, utilizados con frecuencia en diversas cocinas de todo el mundo. Pertenecen al grupo de los llamados "hongos de sombrero" (*Basidiomicetes*), debido a su forma característica, con una cabezuela sostenida por un pie cilíndrico; la parte inferior de la cabezuela tiene laminillas en las que se forman las esporas, de modo que el "sombrero" es un *cuerpo fructífero*, una estructura reproductiva. Éste es, además, la parte comestible. Los champiñones frescos se venden en verdulerías y muchas veces se consumen a modo de *verdura*; sin embargo, no se ajustan estrictamente a este concepto, dado que pertenecen al Reino de los Hongos (*Fungi*) y no al Reino Vegetal.

La especie de champiñón más difundida es *Agaricus bisporus* (J. E. LANGE) PILÁT (= *Psalliota hortensis* var. *bispora* J. E. LANGE), "champiñón común", "champiñón de París". Se venden frescos o conservados; se comen crudos, en ensaladas, o cocidos, como guarnición o para condimentar distintas salsas, pastas, pizzas, purés, arroz, pescados y carnes. Tienen sabor delicado y se cocinan hervidos, asados, guisados o salteados en aceite o en manteca. Es preferible consumirlos frescos; cocidos o conservados, pierden su aroma. Su rendimiento calórico es bajo (resulta adecuado para dietas bajas en calorías) y su valor nutritivo es limitado, aunque son relativamente ricos en fibras, vitaminas y algunos minerales (potasio, fósforo, sodio). Presenta distintas variedades de cultivo, la más difundida tiene cuerpos fructíferos blancos en toda su superficie y algunos matices rosados en su interior, son pequeños y redondeados en la parte superior del "sombrero"; asimismo, se comercializa otra variedad llamada *portobello* o *crimini*, de mayor tamaño, con "sombrero" castaño por fuera, más ancho y aplanado, que se consume fresco.

Otros Basidiomicetes comestibles son las "gírgolas", *Pleurotus ostreatus* (JACQ.) P. KUMM (= *Agaricus ostratus* Jacq.), que se consumen frescos, crudos o cocidos, como los champìñones; y los llamados genéricamente *hongos secos*, como los "hongos del pino", "shitakes" o "boletos"; éstos tienen, por lo general, más aroma que los champiñones y se emplean como condimento; en especial, para salsas. Se venden frescos, enteros o trozados, conservados o desecados. También se concumen como condimenticios otro tipo de hongos, los *Ascomicetes*, entre los que se encuentran las "trufas" y las "morillas", que se comen cocidas, en diversas preparaciones (Alexopoulos *et* Mims, 1985; CAA, 2008; Facciola, 2001; Hurrell *et al*., 2008; Pacioni, 1980; Willemoës *et al*., 1988).



A-B. Champiñones blancos frescos, enteros y partidos, que se venden en verdulerías y supermercados. C. Champignones que se comercializan conservados. D. Champiñones *portobello*, en venta en supermercados. E. Champiñones cocidos, para salsas. F. Salsa bechamel con champiñones, espinaca y tomates *cherry*.



A. Hortalizas en un supermercado (ají amarillo, espinaca, repollo colorado). B-C. Hortalizas en una verdulería (remolacha, zapallito, hinojo, berenjena, ají colorado, lechuga criolla, batata, cebolla); Almagro, Capital Federal.

Los nombres científicos y su significado

Los nombres vulgares con los que se designan las especies vegetales varían de una región a otra, incluso el mismo nombre puede ser aplicado a diferentes especies, tanto en la misma zona como en regiones distintas. Con el fin de establecer una forma universal de denominación, Carl von Linnaeus, a partir de 1753, fecha de publicación de su obra *Species Plantarum*, sentó las bases de un sistema de nomenclatura binaria mediante el cual el nombre de una especie es una combinación de dos palabras: un *nombre genérico*, seguido de un *epíteto específico*. Ambas palabras se expresan en latín. El nombre genérico se escribe con mayúscula y es un *sustantivo*, mientras el epíteto específico es un *adjetivo* que debe concordar, en género y número, con el primero.

Los nombres científicos se refieren muchas veces a las características de las plantas que designan. Así, en *Capsicum pubescens* Ruiz *et* Pav., el nombre genérico alude al fruto, y el epíteto específico a la pubescencia de la planta. Otras veces, los nombres están dedicados a botánicos (*Smallanthus, Vigna*) o personajes mitológicos (*Euterpe*); otros provienen de sus nombres vulgares (*Apium, Brassica, Cucumis, Cucurbita, Lens, Pisum, Ullucus*); o se refieren a sus semejanzas con otros taxones (*Phyllostachys bambusoides*), o a su área de origen (*Persea americana*).

Para indicar el nombre con precisión y permitir su verificación, se cita su autor, el cual se escribe a continuación del epíteto específico, en forma completa o abreviada (sigla). Si el nombre de una especie se cambia por algún motivo, se coloca entre paréntesis el autor original y a continuación la sigla del autor del nuevo nombre. Así, por ejemplo, el nombre científico de la "ajipa" es *Pachyrhizus ahipa* (Wedd.) Parodi, donde *Pachyrhizus* es el nombre genérico y *ahipa* el epíteto específico, que debe conservarse por prioridad; Wedd. es la sigla de Hugh A. Weddell, que figura entre paréntesis por ser el primer autor que denominó a esta especie (con el nombre *Dolichos ahipa* Wedd.), y Parodi, fuera del paréntesis, es la sigla de Lorenzo R. Parodi, autor del último nombre asignado. Para establecer las reglas y los criterios para la denominación de las especies, y para la resolución de diversos problemas que puedan surgir en el trabajo botánico sistemático, existe un *Código Internacional de Nomenclatura Botánica*, que se edita cada cuatro años.

A continuación se presentan, en orden alfabético, los nombres genéricos y los epítetos específicos correspondientes a las especies descritas en este libro, indicando sus significados. También se incluye una lista con las siglas de los autores de esos nombres.

Abelmoschus: del árabe *halb*, 'semilla', 'fuente' y *el mosk*, 'almizcle', aludiendo al olor almizclado de las semillas de algunas especies.

Allium: antiguo nombre latino del ajo (*Allium sativum*), quizás derivado del celta *all*, 'picante'.

Apium: antiguo nombre latino del apio (*Apium gravoelens*) y, a veces, del perejil (*Petroselinum crispum*).

Arachis: de *arakis* (αρακις), nombre griego antiguo para una legumbre subterránea (*Lathyrus tuberosus* o *Trifolium subterraneum*).

Arctium: del griego *arktó* (αρκτό), 'oso', aludiendo, probablemente, al involucro áspero.

Asparagus: antiguo nombre latino del espárrago comestible (*Asparagus officinalis*).

Beta: antiguo nombre latino, quizás derivado del celta *bett*, 'rojo', aludiendo a las raíces.

Borago: del latín medieval *borrago*, derivado del árabe *abu buraq*, 'padre del sudor', aludiendo a su uso como sudorífico.

Brassica: antiguo nombre latino del repollo (*Brassica oleracea* var. *capitata*).

Calendula: del latín *calendae*, primer día del mes, y el sufijo *-ula*, diminutivo, aludiendo a la prologada floración de estas plantas.

Capsicum: posiblemente del griego *kapto* (καπτο), 'picar', o bien *kapsa* (καψα), 'caja', 'cápsula', y el sufijo *-icus*, 'que pertenece', aludiendo a los frutos.

Cicer: nombre latino del garbanzo (*Cicer arietinum*); derivado posiblemente del hebreo *kikar*, 'redondeado', aludiendo a la forma de la semilla.

Cichorium: del griego *kío* (κίο), 'caminar', y *choríon* (χορίον), 'campo', aludiendo a que muchas de estas plantas crecen en los bordes de los caminos.

Colocasia: del griego *kolokasía* (κολοκασία), nombre clásico para la raíz comestible del loto egipcio (*Nymphaea lotus*).

Cucumis: en latín, 'pepino'.

Cucurbita: en latín, 'calabaza'.

Cynara: de *kynara* (κυναρα), nombre griego del alcaucil (*Cynara cardunculus*).

Daucus: de *daukos* (δαυκος), el nombre griego de la zanahoria (*Daucus carota*).

Eruca: antiguo nombre latino de la rúcula (*Eruca vesicaria*).

Euterpe: en homenaje a *Euterpe* (Ευτερπη), 'la de buen ánimo', musa de la música en la mitología griega.

Foeniculum: del latín *foenum*, 'heno', y el diminutivo *-culum*, aludiendo a su aroma.

Glycine: del griego *glykys* (γυκυς), 'dulce', 'amable'.

Ipomoea: del griego *yps* (υπς), antiguo nombre de una enredadera y *omoios* (ομοιος), 'semejante'.

Lablab: nombre vernáculo árabe del poroto de Egipto (*Lablab purpureus*).

Lactuca: nombre latino de la lechuga (*Lactuca sativa*), derivado de *lac*, 'leche', aludiendo al látex de estas plantas.

Lens: antiguo nombre romano de la lenteja (*Lens culinaris*), según Plinio, derivado de *lenis*, 'suave', porque comerlas "suaviza el espíritu" (Burkart, 1987).

Lupinus: antiguo nombre latino, supuestamente derivado de *lupus*, 'lobo', debido a la superstición que atribuía a estas plantas la destrucción de la fertilidad del suelo, lo cual es falso.

Manihot: nombre indígena de las especies del género en Brasil.

Medicago: del latín *medica*, nombre dado por Plinio a la alfalfa (*Medicago sativa*), del griego *mediké* (μηδικη), 'medo', 'de Media' (Μηδια), país asiático al sur y sudoeste del Mar Caspio, al norte de Irán, desde donde se introdujo la alfalfa a Europa.

Melilotus: del griego *meli* (μελι), 'miel', y *lotós* (λωτός), nombre griego para designar diversos tréboles, aludiendo a sus propiedades melíferas.

Nasturtium: del latín *nasus*, 'nariz' y *tortus*, 'torcido', aludiendo quizás a su sabor picante, "que hace torcer la nariz" (Dimitri, 1987).

Nelumbo: de *nelumbu*, nombre vernáculo del loto (*Nelumbo nucifera*), en Sri Lanka.

Oxalis: del griego *oxus* (οξυς), 'ácido', y *alis* (αλις), 'abundante', aludiendo a su sabor ácido.

Pachyrhizus: del griego *pachys* (παχυς), 'grueso', 'opulento', y riza (ριζα), 'raíz', aludiendo a las raíces engrosadas.

Perilla: probablemente derivado del nombre vernáculo indio.

Persea: de etimología dudosa, griega o latina, quizás dedicado al semidiós griego Perseo.

Petroselinum: del griego *petras* (πετρας), 'roca', 'piedra' y *selinon* (σελινον), 'apio'; nombre empleado por Dioscórides.

Phaseolus: del griego *phaseolos* (φασεολος), 'bote alargado', luego aplicado a las legumbres de *Vigna unguiculata*; en latín, *faseolus*. Desde el siglo XVI se refiere a *Phaseolus vulgaris*.

Phyllostachys: del griego *phyllon* (φυλλον), 'hoja de planta' y *stachys* (σταχυς), 'espiga'.

Pisum: antiguo nombre latino de la arveja (*Pisum sativum*).

Raphanus: nombre latino del rábano (*Raphanus sativus*).

Sechium: de origen dudoso, quizás del griego *sekós* (σεκός), 'establo', 'aprisco', 'cercado de olivos', 'viña', aludiendo a los sitios donde se cultiva.

Smallanthus: en homenaje a John Kunkel Small (1869-1938), botánico estadounidense, y *anthos* (ανθος), 'flor'.

Solanum: del latín *solacium*, alivio, por los efectos medicinales de muchas de sus especies.

Spinacia: del latín *spina*, 'espina' y el sufijo *-acea*, que indica similitud, aludiendo a los apéndices de los frutos de algunas especies del género.

Taraxacum: del árabe *talkh chakok*, 'hierba amarga'.

Trifolium: del latín *tri*, 'tres', y *folium*, 'hoja', aludiendo a las hojas trifolioladas.

Trigonella: del griego *trigonon* (τριγωνον), 'triángulo', de *treis* (τρεις) 'tres' y *gónу* (γόνυ), 'ángulo', y el sufijo *-ella*, diminutivo, aludiendo a las flores.

Tropaeolum: del latín *tropaeum*, 'trofeo', y *-ulum*, diminutivo aludiendo al cáliz espolonado.

Ullucus: nombre indígena americano.

Vicia: del latín *vincire*, 'atar', y *vincium*, 'atadura', aludiendo probablemente a los zarcillos.

Vigna: en homenaje a Doménico Vigna († 1647), célebre médico y botánico florentino.

Zea: del griego *zeia* (ζεια), 'escanda', 'espelta', una especie de gramínea.

Epítetos específicos

acephala: del griego *-a*, negación, y *kefale* (κεφαλε), 'cabeza'.

aggregatum: del latín *aggrego*, 'agregar', 'unir', y el sufijo *-atum*, 'que posee' o 'semejante'.

ahipa: nombre vulgar americano.

albus: en latín, 'de color blanco'.

americana: de América.

ampeloprasum: del griego *ampelón* (αμπελων), 'viña', 'viñedo', y *prason* (πρασοϖ), 'puerro'.

angularis: en latín, 'con ángulos'.

anuum: en latín, 'anual', 'que dura un año'; de *annus*, 'año'.

arietinum: del latín *aries*, 'carnero', y el sufijo *-inum*, 'semejanza'.

bambusoides: de *Bambusa*, género de Gramíneas, y el sufijo griego *-oides* (οιδες), 'similar'.

batatas: nombre vernáculo taíno.

botrytis: derivado del griego *botrys* (βοτρυς), 'racimo de uvas'.

capitata: del latín *capitis*, 'cabeza', y el sufijo *-ata*, 'semejante'.

cardunculus: en latín, 'cardo pequeño', de *carduus*, 'cardo', y el diminutivo *-ulus*.

carota: en latín, 'zanahoria'.

cepa: del griego *kepos* (χηπος), 'jardín', 'huerto'.

chinensis: de la China.

cicla: del griego *kykla* (κυκλα), 'circular', 'redondo'.

crispum: en latín, 'crespo', 'erizado'.

culinaris: del latín *culina*, 'cocina', y el sufijo *-aris*, 'relativo a'.

edule/edulis: en latín, 'comestible'.

endivia: del árabe *hindaba*, y éste del griego *intybus*, 'achicoria'.

esculenta/esculentus: en latín, 'co-

mestible', 'nutritivo', 'suculento'.

faba: en latín, 'haba'.

fistulosum: en latín, 'hueco', de *fistula*, 'canal', 'conducto', y el sufijo *-osus*, 'abundancia'.

foenum-graecum: del latín *foenum*, 'heno', y *graecum*, de Grecia.

frutescens: del latín *frutex*, 'arbusto', y el sufijo *-escens*, 'que deviene'.

gemmifera: de latín, 'con yemas', de *gemma*, 'yema', y *fero*, 'llevar'.

graveolens: en latín, 'fétido', 'de olor fuerte', de *gravis*, 'grave', 'fuerte' y *olens*, 'oloroso'.

hypogaea: en griego, 'subterráneo', de *ypo* (υπο), 'debajo', y *ges* (γης), 'tierra'.

intybus: nombre griego (*ίντυβυς*), de la achicoria.

italica: de Italia.

lappa: en latín, 'lapa', 'lampazo'.

lunatus: del latín *luna*, 'la luna', y el sufijo *-atus*, que indica 'semejanza'.

lycopersicum: derivado del griego *lycos* (λυχος), 'lobo' y *persicón* (περσιχόν), 'duraznero' (*Amygdalus persica*), en referencia a que se creía, inicialmente, que el tomate era venenoso.

majus: en latín, 'major', 'más grande'.

max: derivado del latín *maximum*, 'de grandes dimensiones'.

maxima: en latín, 'grande', 'de grandes dimensiones'.

mays: del taíno *mahis*, nombre del maíz en el Caribe.

melongena: derivado del latín *mala insana*, 'manzana (fruto) demente' , *melanzana* en italiano, nombre de la berenjena, que, según las creencias producía locura y otros males.

mutabilis: en latín, 'variable'.

nucifera: del latín *nux*, 'nuez', y el sufijo *-fero*, 'llevar'.

officinale/officinalis: en latín, 'de las oficinas de farmacia o herbolarios', 'medicinal'.

oleracea: en latín, 'oloroso', de *oleo*, 'tener olor', y el sufijo *-acea*, que indica 'pertenencia'.

pepo: del griego *pepon* (πεπων), 'melón', 'fruto grande'.

pubescens: del latín *pubens*, 'con vello' y *-escens*, 'que deviene'.

purpureus: en latín, 'purpúreo'.

radiata: en latín, 'radiante'.

rapa: del latín *rapum*, 'nabo'.

repens: en latín, 'rastrero', de *repo*, 'arrastrarse'.

sativa/sativum/sativus: del latín *satio*, 'siembra', y el sufijo *-ivus*, que indica 'pertenencia'.

schoenoprasum: del griego *schoinos* (σχοινος), 'junco' y *prason* (πρασοω), 'puerro'.

sonchifolius: de *Sonchus*, género de Compuestas, y *folium*, 'hoja'.

tuberosa/tuberosum/tuberosus: del latín *tuber*, 'hinchazón', y el sufijo *-osum*, que indica 'abundancia', 'desarrollo'.

unguiculata: del latín *unguiculus*, 'uña', y el sufijo *-atum*, 'que posee' o 'semejante'.

vesicaria: en latín, 'inflado', de *vesica*, 'vejiga'.

vulgare/vulgaris: del latín *vulgus*, 'vulgo', 'gente', y el sufijo *-aris*, que indica 'pertenencia'.

Autores de especies[*]

BRITTON: Nathaniel Lord Britton (1859-1934).
CALDAS: Francisco J. de Caldas (1741-1816).
CAV.: Antonio José Cavanilles y Palop (1745-1804).
CRANTZ: Heinrich Johann N. von Crantz (1722-1799).
DC.: Augustin Pyranus de Candolle (1778-1841).
DESR.: Louis Auguste Desrousseaux (1753-1838).
DUCHESNE: Antoine N. Duchesne (1747-1827).
ENDL.: Stephan Friedrich L. Endlicher (1804-1849).
F.H.WIGG.: Friedrich Heinrich Wiggers (1746-1811).
FUSS: Johann Mihaly Fuss (1814-1883).
G.DON: George Don (1798-1856).
G.MARTENS: George M. von Martens (1788-1872).
GAERTN.: Joseph Gaertner (1732-1791).
H.OHASHI: Hiroyoshi Ohashi (1936-).
H.ROB.: Harold E. Robinson (1932-).
HOFFM.: George Franz Hoffmann (1760-1826).
JACQ.: Nicolaas J. von Jacquim (1727-1817).
KITAM.: Siro Kitamura (1906-2002).
L.: Carl von Linnaeus (1707-1778).
LAM.: Jean Baptiste de Lamarck (1744-1829).
MART.: Karl Friedrich P. von Martius (1794-1868).
MEDIK.: Friedrich K. Medikus (1736-1808).
MERR.: Elmer DrewMerrill (1876-1956).
MILL.: Phillip Miller (1691-1771).
MOENCH: Conrad Moench (1744-1805).
MOLINA: Juan Ignacio Molina (1740-1829).
OHWI: Jisaburo Ohwi (1905-1977).
PARODI: Lorenzo Raimundo Parodi (1895-1966)
PAV.: José Antonio Pavón y Jiménez (1754-1844).
PLENCK: Joseph J. von Plenck (1738-1807).
POEPP.: Eduard F. Poeppig (1798-1868).
R.BR.: Robert Brown (1773-1858).
R.WILCZEK: Rudolf Wilczek (1903-1984).
ROTTLER: Johan P. Röttler (1749-1836).
RUIZ: Hipólito Ruiz López (1754-1815).
SCHOTT: Heinrich W. Schott (1794-1865).
SCHUBL.: Gustav Schübler (1787-1834).
SIEBOLD: Philipp Franz von Siebold (1796-1866).
SPRENG.: Kurt (Curt) Polycarp Sprengel (1766-1833).
SW.: Olof Peter Swartz (1760-1818).
SWEET: Robert Sweet (1783-1835).
WALP.: Wilhelm Gerhard Walpers (1816-1853).
WEBER: Georg Heinrich Weber (1752-1828).
WEDD.: Hugh Algernon Weddell (1819-1877).
WILLD.: Carl Ludwig von Willdenow (1765-1812).
ZENKER: Jonathan Carl Zenker (1799-1837).
ZUCC.: Joseph Gerhard Zuccarini (1797-1848).

---

* Las siglas y los datos de los autores de las especies tratadas, y de otras mencionadas en los textos, pueden consultarse en HUH (2009).

Glosario

A

a-: prefijo que indica privación o negación.

acampanado: con forma de campana, campanulado.

acaule: sin tallo o de tallo tan pequeño que parece inexistente.

acicular: en forma de aguja.

acrescente: órgano que sigue creciendo una vez formado.

actinomorfa: flor con más de un plano de simetría.

aculeado: con aguijones.

acuminado: terminado en punta.

adpreso: órgano apretado contra otro órgano.

adventicia: planta que crece en un lugar sin ser originaria del mismo/Órgano que nace fuera de su sitio.

aguda: hoja cuyos bordes forman en el ápice un ángulo agudo.

ala: dilatación laminar, en la superficie de distintos órganos.

alado: provisto de ala o alas.

alternas: hojas que nacen de a una en cada nudo, no opuestas.

androceo: conjunto de estambres.

antera: parte del estambre que lleva los sacos polínicos.

anual: planta cuyo ciclo vegetativo dura menos de un año.

apical: relativo al ápice.

ápice: extremo de un órgano.

apiculado: provisto de apículo.

apículo: puntita.

aquenio: fruto indehiscente, seco, uniseminado, con el pericarpo no soldado a la semilla.

aquillado: órgano con el dorso semejante a la quilla de un bote.

árbol: planta leñosa, con un tronco ramificado a cierta altura.

arbusto: planta leñosa, ramificada desde su base.

arilado: con arilo.

arilo: excrescencia que cubre las semillas de algunos frutos.

arrosetado: en roseta.

aserrado: borde con dientes agudos e inclinados hacia el ápice.

atenuado: adelgazado.

axila: fondo del ángulo superior que forma un órgano, con el eje donde se inserta.

axilar: que nace de una axila.

axonomorfa: raíz en la que predomina el eje vertical, con ramificaciones menores.

B

basal: relativo a la base, lo opuesto a apical.

base: parte de la planta o de un órgano, opuesta al ápice.

baya: fruto con meso- y endocarpo carnosos, uni- o pluriseminado.

bi-: prefijo que indica dos.

bienal: planta que vive más de un año y menos de dos; en el primero crece y se desarrolla; en el segundo florece y fructifica.

bisexual: flor con estambres y pistilo.

botón floral: capullo.

bráctea: órgano foliáceo próximo a las inflorescencias, distinto de una hoja normal.

bracteada: con bráctea.

bractéola: bráctea de una flor.
bulbillo: bulbo pequeño que se forma en la base de un bulbo; o, en ciertas plantas, en la axila foliar.
bulbo: tallo subterráneo modificado, con eje reducido y yema cubierta por hojas reservantes.

C

cabezuela: inflorescencia globosa, con flores sésiles o subsésiles.
caduco: no persistente.
cáliz: conjunto de sépalos.
campanulado: acampanado.
capituliforme: con forma de capítulo.
capítulo: inflorescencia racemosa, con flores sésiles sobre un receptáculo común, rodeado por un involucro.
cápsula: fruto seco, dehiscente, gamocarpelar.
cariopsis: fruto seco, indehiscente, uniseminado, con el pericarpo soldado a la samilla.
carpelo: cada una de las hojas modificadas que forman el gineceo.
caulinar: relativo al tallo.
cerda: pelo rígido.
cima: inflorescencia de crecimiento definido, cuyo eje principal remata en una flor.
cincino: cima unilateral, con ramas en distintos planos.
cladodio: rama laminar, con clorofila, que parece una hoja.
clusa: fruto indehiscente producto de la división de un gineceo sincárpico en dos o más partes.
cogollo: yema apical, desarrollada, de ciertas plantas.
compuesta: inflorecencia donde, en el lugar de cada flor, hay otras inflorescencias/hoja formada por partes o folíolos.
cordado: con forma de corazón.
coriáceo: que tiene la consistencia del cuero.
corimbo: inflorescencia racemosa con pedicelos que nacen en diferentes puntos de un eje, con distinto largo, de modo que las flores quedan a la misma altura.
corimbiforme: con forma de corimbo.
corola: conjunto de pétalos.
costilla: filete superficial que forma un resalto, pronunciado o no.
crenado: con hendiduras leves.
crenulado: con hendiduras menos profundas que el anterior.
crespo: borde desigual, rizado.
cultivar: variedad de cultivo, obtenida por selección de aspectos que se desean preservar.
cuneiforme: con forma de cuña.

D

decurrente: lámina prolongada por debajo del punto de incersión.
decusadas: hojas opuestas, en cruz con las de nudos vecinos.
dehiscente: que se abre espontáneamente.
deltoide: con forma triangular.
dentado: borde con pequeños dientes perpendiculares al mismo.
denticulado: borde con dientes más pequeños.
depreso: comprimido de arriba hacia abajo.
deprimido: comprimido en la dirección del eje del órgano.

desnudo: sin piezas de protección.
di-: prefijo que indica dos.
diali-: prefijo que indica separación.
dialipétala: con pétalos separados.
digitado: dispuesto como los dedos de una mano abierta.
dimorfo: con dos formas.
dioica: planta con flores estaminadas y pistiladas en individuos distintos.
discolor: hojas con distinto tono o color en cada una de sus caras.
drupa: fruto carnoso con endocarpo duro, leñoso (carozo).
drupáceo: similar a una drupa.

E

elipsoide: cuerpo cuyo corte longitudinal es una elipse.
elíptico: figura con forma de elipse.
emarginado: órgano laminar con una escisión apical.
endo-: prefijo que indica 'dentro'.
endocarpo: capa interna del fruto.
endosperma: tejido nutricio de las semillas de las angiospermas.
entero: borde íntegro, sin divisiones/lámina ni lobada ni partida.
envés: cara inferior de la lámina.
epicarpo: capa externa del pericarpo.
escama: pequeña lámina más o menos redondeada.
escapo: tallo florífero, sin ramas ni hojas.
escuamiforme: con forma de escama.
espádice: inflorescencia racemosa, raquis mas o menos carnoso y flores sésiles, protegida por una bráctea llamada 'espata'.
espiciforme: con forma de espiga.
espiga: inflorescencia racemosa simple, de flores sésiles.
espiguilla: inflorescencia con eje articulado protegido por brácteas y una flor por articulación (gramíneas).
espina: órgano duro y puntiagudo, con tejido vascular.
espolonado: con espolón.
espontáneo: que crece naturalmente en área, propio de ella.
esquizocarpo: fruto indehiscente que, al madurar, se separa en segmentos unicarpelares.
estambres: órganos formados por anteras y filamentos.
estaminada: flor unisexual con estambres (androceo).
estigma: porción apical del estilo.
estilo: parte superior del gineceo.
estípite: tallo de las palmeras/pie que sostiene una estructura.
estípulas: apéndices, en general laminares, en las bases foliares.
estolón: tallo tendido, superficial o subsuperficial, viajero.
estriado: con estrías.
estrías: surcos o rayas en la superficie de algunos órganos.
estrigoso: cubierto de pelos rígidos o de asperezas notables.

F

falcado: con forma de hoz.
fasciculado: en fascículos.
fascículo: haz o manojo/inflorescencia cimosa muy contraída.
filamento: parte del estambre que sostiene la antera.
filaria: bráctea del involucro del capítulo de las Compuestas.

filiforme: semejante a un hilo.
fistuloso: hueco.
foliáceo: con forma de hoja.
folículo: fruto unicarpelar, seco, dehiscente, pluriseminado.
folíolo: cada segmento de una hoja compuesta.
funículo: filamento que une la semilla a su placenta.
fusiforme: con forma de huso.

G

gamo-: prefijo que indica unión.
gamopétala: con pétalos soldados.
gemífero: que tiene yemas.
gineceo: conjunto de los carpelos de la flor.
glabrescente: que deviene glabro.
glabro: sin pelos, lampiño.
glauco: verde azulado.
glomérulo: inflorescencia cimosa muy contraída, globosa.

H

haz: cara superior de la lámina.
herbácea: de la consistencia de la hierba.
hierba: planta sin crecimiento secundario, no leñosa.
hilo: cicatriz de la semilla, en el punto de unión con el funículo.
hirsuto: con pelos rígidos.
híspido: con pelos muy tiesos, casi punzantes.
hispídulo: con pelos breves muy tiesos.

I

imparipinnada: hoja pinnada con número de folíolos impar.
inciso: dividido.
indehiscente: fruto que no se abre espontáneamente a la madurez.
inerme: sin espinas ni aguijones.
ínfero: ovario ubicado por debajo de la inserción de las otras piezas florales.
inflorescencia: sistema de ramificación que remata en flores.
infrutescencia: conjunto de frutos sobre un receptáculo común.
involucro: conjunto de las brácteas que rodean una inflorescencia.
isomorfo: con la misma forma.

L

lámina: porción laminar de la hoja.
lanceolado: en forma de punta de lanza.
látex: líquido, usualmente lechoso, que poseen algunas plantas.
laxo: poco denso, flojo.
legumbre: fruto unicarpelar, seco, dehiscente, generalmente alargado, comprimido lateralmente.
lenticular: con forma de lenteja.
leñoso: con la consistencia de la madera.
lígula: apéndice de algunas hojas, entre la vaina y la lámina.
ligulada: con forma de lengua/flor, generalmente marginal, en los capítulos de las compuestas.
limbo: lámina.
linear: prolongado y angosto.
lirado: con pares de segmentos pequeños en la parte inferior y uno grande en la superior.
lobado: dividido en lobos.
lobo: porción poco profunda en que puede dividirse un órgano.
lóbulo: lobo pequeño.

M

mericarpo: cada una de las partes de un esquizocarpo.
-mero: sufijo que significa 'parte'.
mesocarpo: parte media del pericarpo, entre el epi- y el endocarpo.
monadelfos: estambres unidos por sus filamentos en un tubo.
mono-: prefijo que significa uno.
monocasio: inflorescencia cimosa en que por debajo del eje principal, que termina en una flor, crece una sola ramita lateral.
monoica: planta con flores estaminadas y pistiladas en el mismo individuo.
mucrón: punta corta, apical.
mucronado: con mucrón.
mucronulado: con mucrón pequeño.

N

napiforme: raíz axonomorfa gruesa, similar a un nabo.
nativa: autóctona, indígena.
naturalizada: planta adventicia que se comporta como una nativa.
navicular: similar a una nave.
nervio: cada uno de los hacecillos vasculares de una hoja.
nudo: sección del tallo, engrosada, donde se insertan las hojas.

O

ob-: prefijo que significa opuesto o invertido.
oblongo: más largo que ancho.
obovado: figura de forma opuesta a la ovada.
obovoide: cuerpo de contorno obovado.
obtusa: hoja cuyos bordes forman en el ápice un ángulo obtuso.
opuestos: órganos que nacen de a dos por nudo, enfrentados.
orbicular: circular, redondo.
ovado: figura con forma de huevo, con la parte inferior más ancha.
ovario: órgano femenino formado por uno o varios carpelos.
ovoide: cuerpo con forma de huevo.
óvulo: estructura que contiene la gameta femenina; se convierte en semilla luego de la fecundación.

P

palmado: con la forma de una mano abierta.
palmatilobada: palmado, con los segmentos bien marcados.
panícula: inflorescencia compuesta, racemosa; racimo de racimos.
paniculada: como una panícula.
papilionada: corola con cinco pétalos, uno mayor (estandarte), posterior, dos laterales (alas), que quedan por debajo de aquél y dos inferiores internos (quilla).
papus: conjunto de pelos, cerdas o escamas de los aquenios de las Compuestas.
paripinnada: hoja pinnada con folíolos en número par.
pauci-: prefijo que significa 'poco'.
pecíolo: parte de la hoja que une la lámina con la base foliar.
pedatipartida: lámina dividida con nervios de ramificación cimosa.
pedicelo: eje que sostiene cada flor de una inflorescencia.
pedúnculo: pie de una flor solitaria, una inflorescencia o un fruto.

pelo: formación epidérmica alargada, uni o pluricelular.
peltado: órgano con el pie inserto en su centro.
péndulo: colgante.
pepónide: fruto sincárpico, proveniente de un ovario ínfero, carnoso, epicarpo a menudo duro, propio de las Cucurbitáceas.
perenne: planta que vive más de dos años.
perianto: envoltura floral, formada por cáliz (sépalos) y corola (pétalos), o por tépalos.
pericarpo: parte del fruto que rodea a las semillas.
persistente: órgano que se conserva en su sitio luego de maduro.
pétalo: cada pieza de la corola.
pinna: cada uno de los segmentos de una hoja pinnada.
pinnada: con pinnas dispuestas a cada lado del eje, como las barbas de una pluma de ave.
pinnatífida: lámina dividida hasta su mitad en segmentos pinnados.
pinnatilobada: lámina pinnatífida con segmentos que no llegan hasta su mitad.
pinnatinervia: hoja con nervios dispuestos en forma pinnada.
pinnatipartida: lámina pinnatífida, con segmentos que llegan más allá de su mitad.
pinnatisecta: lámina pinnatífida, con segmentos que llegan hasta el nervio medio.
pistilada: flor unisexual con pistilo.
pistilo: conjunto de ovario, estilo y estigma.
pivotante: axonomorfa.
pluri-: prefijo que significa 'muchos'.
pluriflora: inflorescencia con muchas flores.
poli-: prefijo que significa mucho.
poricida: deshiscencia por poros.
procumbente: que crece tendido sobre el suelo.
pubescente: con pelo fino y suave.

R

racemiforme: con forma de racimo.
racemosa: inflorescencia con crecimiento indefinido.
racimo: inflorescencia con crecimiento indefinido, con flores pediceladas.
raquis: eje del que nacen las flores de una inflorescencia, o los folíolos de una hoja compuesta.
receptáculo: dilatación del pedúnculo donde se insertan las piezas florales o las flores.
reflejo: dirigido hacia la base.
reniforme: con forma de riñón.
revoluto: borde encorvado hacia la cara inferior.
rizoma: tallo modificado, en general subterráneo, a veces grueso.
rizomatoso: con rizomas.
rostrado: que remata en un rostro.
rostro: punta a modo de pico.
rosulado: arrosetado, en roseta.
rotáceo: con forma de rueda.
runcinado: partido en lóbulos arqueados hacia la base.

S

sagitada: con forma de saeta.
semi-: prefijo que significa 'la mitad' o 'a medias'.

semilla: óvulo transformado luego de la fecundación.
seminado: con semillas.
sépalo: cada pieza del cáliz.
sésil: sin pie o soporte.
setoso: con pelos tiesos.
setuloso: con pelos tiesos finos.
silicua: cápsula bicarpelar, más larga que ancha, pluriseminada, dehiscente.
silícula: como una silicua, pero tan ancha como larga.
simple: hoja no dividida en folíolos.
sin-: prefijo que significa 'unión'.
sincárpico: con carpelos unidos.
sinuado: margen con senos poco profundos.
sub-: prefijo que significa 'casi' o 'debajo'.
subsésil: casi sésil.
súpero: ovario ubicado por encima de la inserción de las otras piezas florales.

T

tépalos: piezas de un perianto no diferenciado en cáliz y corola.
terminal: en el ápice de un órgano.
tetra-: prefijo que indica 'cuatro'.
tirso: racimos de cimas.
tomento: conjunto de pelos densos.
tomentoso: con tomento.
toruloso: alargado pero conceñiduras.
trepadora: planta que no se mantiene erguida por sí misma, por lo cual requieren de un soporte para su crecimiento en altura.
tri-: prefijo que significa 'tres'.
tubérculo: tallo subterráneo, modificado, engrosado, reservante.
tuberoso: con tubérculos/ engrosado como un tubérculo.
tubuloso: con forma de tubo.
túnica: envoltura.

U

uncinado: con forma de gancho.
umbela: inflorescencia racemosa, con pedicelos iguales, que nacen todos del ápice del raquis.
umbeliforme: con forma de umbela.
uni-: prefijo que significa 'uno'.
unisexual: flor sólo con estambres (estaminada) o sólo con pistilos (pistilada).
utrículo: fruto monocárpico, seco, de dehiscencia irregular.

V

vaina: legumbre/parte basal de algunas hojas, que abraza total o parcialmente el tallo.
valva: cada una de las divisiones profundas de algunos frutos.
vástago: brote o rama nueva/conjunto de tallo y hojas.
verticilados: en verticilo.
verticilastros: cimas contraídas, enfrentadas, que parecen un verticilo.
verticilo: órganos que nacen a un mismo nivel, respecto de un eje.
viloso/villoso: con pelos largos.
voluble: órgano que se enrosca alrededor de otro cuerpo.

Z

zarcillo: órgano que se enrosca y permite que la planta trepe, de origen foliar o caulinar.
zigomorfa: flor que tiene un solo plano de simetría.

Bibliografía

AEDO, C. 2003a. *Foeniculum*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 10: 231-234. Madrid, Real Jard. Bot.

AEDO, C. 2003b. *Petroselinum*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 10: 279-282. Madrid, Real Jard. Bot.

AHUMADA, A. *et al*. 2009. Prácticas culturales en la selección y conservación de hortalizas locales en el cinturón hortícola platense. *V Congr. Internac. Etnobot. Resúmenes*. Bariloche, ICEB.

AL-SHEHBAZ, I. A. *et* R. A. PRICE. 1998. Delimitation of the genus *Nasturtium* (*Bra-ssicaceae*). *Novon* 8 (2): 124-126.

ALBRECHT, R. *et al*. 2009. Análisis de las composiciones nutricionales de cultivos andinos. *V Congr. Internac. Etnobot. Resúmenes*. Bariloche, ICEB.

ALEXOPOULOS, C. J. *et* C. W. MIMS. 1985. *Introducción a la micología*. 638 pp. Barcelona, Omega.

ALLEM, A. C. 1994. The origin of *Manihot esculenta* Crantz (*Euphorbiaceae*). *Gen. Res. Crop. Evol.* 41 (3): 133-150.

AMIN, A. *et al*. 2005. Chemopreventive activities of *Trigonella foenum-graecum* (fenugreek) against breast cancer. *Cell. Biol. Int*. 29: 687-694.

ANDREWS, J. 1984. *Peppers. The domesticated Capsicums*. 170 pp. Austin, Univ. of Texas Press.

ARCIDIACONO, S. *et al*. 2007. Piante selvatiche d'uso popolare nei territori di Alcara Li Fusi e Militello Rosmarino (Messina, N-E Sicilia). *Quad. Bot. Amb. Appl.* 18: 103-144.

ARIZA ESPINAR, L. *et* G. DELUCCHI. 1998. *Asteraceae*. Tribu *Cardueae*. En: A. T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 60: 1-26.

AUSTIN, D. F. 1988. The taxonomy, evolution and genetic diversity of sweetpotatoes and related wild species. En P. GREGORY (ed.), *Exploration, maintenance, and utilization of sweetpotato genetic resources*, pp. 27-60. Lima, CIP.

BACIGALUPO, N. M. 2006. Tropeoláceas. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* V. *Plantas trepadoras*. 1ra. reimpr., 264 pp., Buenos Aires, LOLA.

BAO, B. *et* N. TURLAND. 2009. *Cicer*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China.* 10 (borrador). Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard. Disponible: <http://flora.huh.harvard.edu/china> [Consulta: 5-VII-2009].

BARBOZA, G. *et al*. 2006. *Flora medicinal de la provincia de Córdoba (Argentina).* 1252 pp. Córdoba, Univ. Nac. Córdoba, Museo Botánico.

BASCH, E. *et al*. 2003. Therapeutic applications of fenugreek. *Altern. Med. Rev.* 8 (1): 20-27.

BHATT, B. *et al*. 2004. Commercial edible bamboo species of the North-Eastern Himalayan Region, India. I: young shoot. *J. Bamboo & Rattan* 3 (4): 337-364.

BAUDET, J. 1977. Origine et classification des espèces cultivées du genre *Phaseolus*. *Bull. Soc. Roy. Bot. Belg*. 110: 65-76.

BIANCHINI, F. *et* F. CORBETTA. 1976. *The complete book of fruits and vegetables*. 303 pp. New York, Crown Publ.

BLANCO, F. M. 1880. *Fl. de Filipinas. Atlas* 1, ed. 3, 234 pp. Manila, de Plana.

Bonnet, B. 1976. Le poireau (*Allium porrum*): aspects botaniques et agronomiques. Revue bibliographique. *Saussurea* 7: 121-155.

Boy, A. 1979. Comportamiento de cultivares de cebolleta (*Allium fistulosum*). *Cartilla Divulg. Técn.* 16, EEA San Pedro, Inta.

Boy, A. 1984. Producción de cebolla de verdeo (*Allium cepa*) utilizando bulbillos. *VII Reunión Nac. I Int. Horticult.:* 76. San Pedro, Soc. Argent. Olericult.

Breu, W. 1996. *Allium cepa*. 1. Chemistry and analysis *Phytomed.* 3: 293-306.

Brewster, J. (ed.). 1994. *Onions and other vegetable Alliums*. 236 pp. Wellesbourne, Hort. Res. Internat.

Brouillet, L. 2006. *Taraxacum*. En Fl. of North America Edit. Committee (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 19-21: 239-252. New York, Oxford University Press.

Brown, A., J. Reitzenstein, J. Liu *et* M. Jadus. 2005. The anticancer effects of poi (*Colocasia esculenta*) on colonic adenocarcinoma cells *in vitro*. *Phytother. Res*. 19: 767-771.

Brown, S. 1992. *La cocina vegetariana*. Ed. 2, 176 pp. Barcelona, Ediciones Ceac.

Brücher, H. 1989. *Useful plants of neotropical origin and their wild relatives*. 296 pp. Berlin, Springer.

Buck, H. T. 1979. *Convolvulaceae*. En A. Burkart (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 6 (5): 148-194.

Buet Costantino, F., E. A. Ulibarri *et* J. A. Hurrell. 2009. Las huertas familiares en la Isla Paulino (Buenos Aires, Argentina). *V Congr. Internac. Etnobot. Resúmenes*. Bariloche, Iceb.

Burkart, A. 1929. Leguminosas Papilinoideas cultivadas y adventicias en la República Argentina y su importancia económica. *Revista Fac. Agron. Veter. (Buenos Aires)* 6 (3): 241-335.

Burkart, A. 1952. *Las leguminosas argentinas, silvestres y cultivadas*. 2da. edic. 579 pp. Buenos Aires, Acme.

Burkart, A. 1987. Leguminosas. En M. J. Dimitri (ed.), *Encicl. Argent. Agric. Jard.* I (1): 467-538. 3ra. edic. Buenos Aires, Acme.

Caa. 2007. *Código Alimentario Argentino*. Cap. xi. Alimentos vegetales. Disponible: <www.anmat.gov.ar> [Consulta: 25-VII-2009].

Caa. 2008. *Código Alimentario Argentino*. Cap. xvi. Correctivos y coadyuvantes. Disponible: <www.anmat.gov.ar> [Consulta: 25-VII-2009].

Cabrera, A. L. *et al*. 2000. *Catálogo ilustrado de las Compuestas (Asteraceae) de la Provincia de Buenos Aires: sistemática, ecología y usos*. 136 pp. Prov. de Buenos Aires, Secret. Polít. Ambient.

Camacho-Pérez, L., J. Coello-Coello *et* J. Martínez-Castillo. 2009. Análisis temporal de la erosión genética de las variedads locales del frijol lima (*Phaseolus lunnatus* L.) en Campeche, México. *V Congr. Internac. Etnobot. Resúmenes*. Bariloche, Iceb.

Cámara Hernández J. *et* D. Arancibia. 2007. *Maíces andinos y sus usos en la Quebrada de Humahuaca y regiones vecinas*. 60 pp. Buenos Aires, Edic. Fauba.

Cantaluppi, C. J. *et* R. J. Precheur. 1993. Asparagus production management and marketing. *Ohio State Univ. Bull*. 826. Disponible: <http://ohioline.osu.edu/b826/index.html> [Consulta: 20-V-2009].

CÁRDENAS, M. 1969. *Manual de plantas económicas de Bolivia*. 420 pp. Cochabamba, Ichtus.
CASTROVIEJO, S. *et* H. PASCUAL. 2001a. *Lupinus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 7: 251-260. Madrid, Real Jard. Bot.
CASTROVIEJO, S. *et* H. PASCUAL. 2001b. *Lens*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 7: 418-423. Madrid, Real Jard. Bot.
CHEN, S. *et* K. TAMANIAN. 2000. *Asparagus*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 24: 208-212. Beijín, Sci. Press. St. Louis, Missouri Bot. Gard. Press.
CHEN, S. *et* S. PHILLIPS. 2006. *Zea*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 22: 650. Beijín, Sci. Press. St. Louis, Missouri Bot. Gard. Press.
CHIEJ, R. 1984. *Encyclopaedia of medicinal plants.* 274 pp. New York, MacDonald.
CUBERO, J. I. 1992. Variedades tradicionales de Leguminosas de grano para la alimentación. En J. E. HERNÁNDEZ BERMEJO *et* J. LEÓN (eds.), *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*. Produc. Protec. Veget. 26: 289-301. Roma, FAO.
DALBY, A. 2003. *Food in the Ancient World*. 408 pp. London, Routledge.
DAMANIA, A. B. *et al*. (eds.). 1998. *The origins of agriculture and crop domestication*. 345 pp. Aleppo, ICARDA.
DAWSON, G. 1960. Los alimentos vegetales que América dió al mundo. *Serie Técn. Didáct.* 8: 1-68. La Plata, UNLP, FCNYM.
DEBOUK, D. G. 1992. Frijoles (*Phaseolus* spp). En J. E. HERNÁNDEZ BERMEJO *et* J. LEÓN (eds.), *Cultivos Marginados, otra perspectiva de 1492*. Colec. FAO, Produc. Protec. Veget. 26: 45-60. Roma.
DECKER, D. S. 1988. Origin(s), evolution, and systematics of *Cucurbita pepo* (*Cucurbitaceae*). *Econ. Bot.* 42: 4-15.
DECKER, D. S. *et al.* 2002. Diversity in free-living populations of *Cucurbita pepo* (*Cucurbitaceae*) as assessed by random amplified polymorphic DNA. *Syst. Bot.* 27: 19-28.
DEL RÍO, J. P. *et al*. 2007. El rol de las "quintas" familiares del Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina) en el mantenimiento de la agrobiodiversidad. *Kurtziana* 33 (1): 217-226.
DELUCCHI, G. 2003. Las especies adventicias del género *Allium* (*Alliaceae*) en la República Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 38 (3-4): 309-312.
DELUCCHI, G. *et* L. ARIZA ESPINAR. 1997. *Asteraceae*. Tribu *Calenduleae*. En A. T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 48: 1-4.
DIMITRI, M. J. 1987. *Encicl. Argent. Agric. Jard.* I (1): 1-656. 3ra. edic. Buenos Aires, Acme.
DIMITRI, M. J. 1988. *Encicl. Argent. Agric. Jard.* I (2): 657-1161. 3ra. edic. Buenos Aires, Acme.
DIVINCENZO, M. V. 1989. *Guía de frutos de la tierra*. pp. s/num. Barcelona, Grijalbo.
DUKE, J. A. 1981. *Handbook of Legume of world economic importance*. 345 pp. New York-London, Plenum Press.
DUKE, J. A. *et al*. 2002. *Handbook of medicinal herbs*. 936 pp. Florida, CRC Press.
DUKE, J. A. *et al*. 2007. *Handbook of medicinal plants of the Bible*. 552 pp. Boca Ratón, CRC Press.

Duke, J. A. *et* E. S. Ayensu. 1985. *Medicinal Plants of China*. 2 vols., Algonac Reference Publ.

Dzul Tejero, F., J. Coello-Coello *et* J. Martínez-Castillo. 2009. Introgresión natural silvestre-domesticado: el caso del frijol lima (*Phaseolus lunnatus* L.) en la agricultura maya de la Península de Yucatán, México. *V Congr. Internac. Etnobot. Resúmenes*. Bariloche, Iceb.

Eb. 2009. Encyclopaedia Britannica. Disponible: <www.britannica.com> [Consulta: 28-IX-2009].

Emshwiller, E. 2002. Biogeography of the "*Oxalis tuberosa* alliance". *Bot. Rev.* 68: 128-152.

Emshwiller, E. *et* J. J. Doyle. 1998. Origins of domestication and polyploidy in oca (*Oxalis tuberosa*: *Oxalidaceae*). 1. *Amer. J. Bot.* 85: 975-985.E

Emshwiller, E. *et* J. J. Doyle. 2002. Origins of domestication and polyploidy in oca (*Oxalis tuberosa, Oxalidaceae*). 2. *Amer. J. Bot.* 89: 1042-1056.

Emshwiller, E. *et al*. 2009. Origins of domestication and polyploidy in oca (*Oxalis tuberosa, Oxalidaceae*). 3. *Amer. J. Bot.* 96: 1839-1848.

Eriksson, R. 1996. *Basellaceae*. En G. Harling *et* L. Andersson (eds.), *Fl. de Ecuador* 55: 57-83. Göteborg. University of Göteborg.

Eriksson, R. 2007. A synopsis of *Basellaceae*. *Kew Bull*. 62: 297-320.

Facciola, S. 2001. *Cornucopia II. A source book of edible plants*. 2da. impr., 714 pp. Vista, Kampong Publ.

Fang, R. *et* G. Staples. 1995. *Convolvulaceae*. En Wu, Z. Y. *et* P. H. Raven (eds.), *Fl. of China* 16: 271-325. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.

Fattorusso, E. *et al*. 2001. The flavonoids of leek, *Allium porrum*. *Phytochemistry* 57(4): 565-569.

Fernandes, R. 1995. *Cucumis*. En S. Castroviejo (ed.), *Fl. Iberica* 3: 462-466. Madrid, Real Jard. Bot.

Fernández, J. 1973. Sobre la dispersión meridional de *Tropaeolum tuberosum* Ruiz *et* Pav. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 15 (1): 106-112.

Filgueiras, T. S. 2003. *Zea*. En Catalogue of New World Grasses (Poaceae). III. *Contr. U.S. Natl. Herb*. 46: 635-639.

Font Quer, P. 1993. *Diccionario de Botánica*. 2 vols. 1244 pp. Barcelona, Labor.

Fragiska, M. 2005. Wild and cultivated vegetables, herbs and spices in Greek Antiquity. *Environm. Archaeol.* 10 (1): 73-82.

Freytag, G. F. *et* D. G. Debouck. 2002. Taxonomy, distribution and ecology of the genus *Phaseolus* (*Leguminosae-Papilionoideae*) in North America, México and Central America. *Sida, Bot. Misc*. 23: 1-295.

Fu, D. *et* J. Wiersema. 2001. *Nelumbonaceae*. En Wu, Z. Y., P. H. Raven *et* D. Y. Hong (eds.), *Fl. of China* 6: 114. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.

Gcw. 2007. *Global compendium of weeds*. Disponible: <www.hear.org/gcw> [Consulta: 18-VI-2009].

Gepts, P. 1996. Origin and evolution of cultivated *Phaseolus* species. En B. Pickersgill, B. *et* J. M. Lock (eds.), *Advances in Legume Systematics* 8. *Legumes of Economic Importance*, pp. 65-74. Kew, Royal Bot. Gard.

Gladstones, J., C. Atkins *et* J. Hamblin (eds.). 1998. *Lupins as crop plants: biology, production and utilization*. 544 pp. London, Cabi Internat.

Gómez Campo, C. 2003a. *Brassica*. En S. Castroviejo (ed.), *Fl. Iberica* 4: 362-384. Madrid, Real Jard. Bot.
Gómez Campo, C. 2003b. *Eruca*. En S. Castroviejo (ed.), *Fl. Iberica* 4: 390-392. Madrid, Real Jard. Bot.
González Torres, D. M. 2005. *Catálogo de plantas medicinales (y alimenticias y útiles) usadas en Paraguay*. 456 pp. Asunción, Servilibro.
Grau, A., 1997. Ahipa, la legumbre tuberosa de los Andes, *Ciencia Hoy* 7 (42): 31-38.
Grau, A. *et al*. 2001. El retorno del yacón. *Ciencia Hoy* 11 (63): 24-32.
Gray, A. R. 1982. Taxonomy and evolution of broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*). *Econ. Bot*. 36: 397-410.
Gray, A. R. 1989. Taxonomy and evolution of broccolis and cauliflowers. *Baileya* 23: 28-46.
Greenwell, A. 1947. Taro: with special reference to its culture and use in Hawaii. *Econ. Bot.* 1: 276-289.
Grieve, M. 1971. *A modern herbal*. 2 vols. New York, Dover.
Gross, R. *et al*. 1988. Chemical composition of a new variety of the Andean lupin (*Lupinus mutabilis* cv. Inti) with low alkaloid content. *J. Food Comp. Anal.* 1: 353-361.
Gutiérrez Bustillo, A. 1991a. *Beta*. En S. Castroviejo (ed.), *Fl. Iberica* 2: 479-482. Madrid, Real Jard. Bot.
Gutiérrez Bustillo, A. 1991b. *Spinacia*. En S. Castroviejo (ed.), *Fl. Iberica* 2: 501-503. Madrid, Real Jard. Bot.
Hanelt, P. *et al*. 1992. *The genus Allium. Taxonomic problems and genetic resources*. Proceed. Internat. Symp. Gatersleben, Inst. Pflanzen. Kulture.
Hardman, L. *et al.* 1997. Adzuki bean. En *Alternative Field Crops Manual*. Disponible: <www.hort.purdue.edu/newcrop/afcm> [Consulta: 20-VIII-2009].
Harlan, J. R. 1971. Agricultural origins: centers and noncenters. *Science* 29 (174): 468-474.
Harsh, P. *et* G. Ravishankar. 2001. *Cichorium intybus* L. Cultivation, processing, utility, value addition and biotechnology, with an emphasis on current status and future prospects. *J. Sci. Food & Agricul.* 81: 467-484.
Hawkes, J. G. 1990. *The potato. Evolution, biodiversity and genetic resources*. 260 pp. Washington, Smithsonian Inst. Press.
Hawkes, J. G. *et* J. Hjerting. 1969. The potatoes of Argentina, Brazil, Paraguay and Uruguay. A biosystematic study. *Ann. Bot. Mem*. 3: 1-525
Hedrick, U.P. (ed.). 1972. *Sturtevant's edible plants of the world*. 686 pp. New York, Dover Publ.
Henderson, A. 2000. *Bactris* (*Palmae*). *Fl. Neotrop. Monogr*. 79: 1-181.
Henderson, A. *et* G. Galeano. 1996. *Euterpe, Prestoea*, and *Neonicholsonia* (*Palmae: Euterpeinae*). *Fl. Neotrop. Monogr*. 72: 1-89.
Hermann, M. *et* J. Heller (eds.). 1997. *Andean roots and tubers: ahipa, arracacha, maca and yacon*. 256 pp. Roma, Ipgri.
Hernández Bermejo, J. *et* J. León. 1992. *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*. 340 pp. Roma, Fao.

HERNÁNDEZ VERDUGO, S., P. DÁVILA ARANDA et K. OYAMA. 1999. Síntesis del conocimiento taxonómico, origen y domesticación del género *Capsicum*. *Bol. Soc. Bot. México* 64: 65-84.

HIERONYMUS, J. 1930. *Plantas diafóricas. Flora Argentina*. 422 pp. Buenos Aires, Atlántida.

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

HILL, A. F. 1965. *Botánica económica*. 616 pp. Barcelona, Omega.

HILLOCKS, R. J., J. M. THRESH *et* A. C. BELLOTTI (EDS.). 2002. *Cassava. Biology, production and utilization*. 332 pp. New York, CABI.

HOLTOM, J. *et* W. HYLTON. 1979. *Complete Guide to Herbs*. 588 pp. Aylesbury, Rodale Press.

HOOKER, W. J. 1851. *Ullucus tuberosus*. En *Curtis's Bot. Mag*. 77: tab. 4617. London, Reeve & Benham.

HORKHEIMER, H. 1973. Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico. 190 pp. Lima, Univ. Nac. Mayor de San Marcos.

HU, S. 2005. *Food plants of China*. 844 pp. Hong Kong, Chinese University.

HUH. 2009. Harbard University Herbaria: Databases. Disponible: <www.huh.harvard.edu/databases> [Consulta: 10-IX-2009].

HUNZIKER, A. T. 2001. *Genera Solanacearum*. 516 pp. Ruggell, Gantner Verlag.

HURRELL, J. A. 2009. *Asparagaceae*. En J. A. HURRELL (ed.), *Flora Rioplatense*. III. *Monocotiledóneas*. Vol. 4: 161-176. Buenos Aires, LOLA.

HURRELL, J. A. *et* D. BAZZANO. 2003. *Arbustos 1. Nativos y exóticos*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* X. 262 pp., Buenos Aires, LOLA.

HURRELL, J. A. *et* G. DELUCCHI. 2008a. *Araceae*. En J. A. HURRELL (ed.), *Flora Rioplatense*. III. *Monocotiledóneas*. Vol. 1: 39-90. Buenos Aires, LOLA.

HURRELL, J. A. *et* G. DELUCCHI. 2008b. *Cannaceae*. En J. A. HURRELL (ed.), *Flora Rioplatense*. III. *Monocotiledóneas*. Vol. 1: 133-146. Buenos Aires, LOLA.

HURRELL, J. A. *et* G. DELUCCHI. 2008c. *Marantaceae*. En J. A. HURRELL (ed.), *Flora Rioplatense*. III. *Monocotiledóneas*. Vol. 1: 241-252. Buenos Aires, LOLA.

HURRELL, J. A., D. BAZZANO *et* G. DELUCCHI. 2005. *Monocotiledóneas Herbáceas*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* X. 320 pp., Buenos Aires, LOLA.

HURRELL, J. A., D. BAZZANO *et* G. DELUCCHI. 2006. *Dicotiledóneas Herbáceas* 1. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* XI. 284 pp., Buenos Aires, LOLA.

HURRELL, J. A., D. BAZZANO *et* G. DELUCCHI. 2007. *Dicotiledóneas Herbáceas* 2. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* XII. 288 pp., Buenos Aires, LOLA.

HURRELL, J. A., E. ULIBARRI, G. DELUCCHI *et* M. L. POCHETTINO. 2008. *Plantas aromáticas condimenticias*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* XIII. 268 pp., Buenos Aires, LOLA.

JACOBSEN, S. *et* A. MUJICA. 2006. El tarwi (*Lupinus mutabilis* Sweet.) y sus parientes silvestres. En M. MORAES *et al*. (eds.), *Botánica Económica de los Andes Centrales*, pp. 458-482. La Paz, Univ. Mayor de San Andrés.

KAFKA, B. *et al*. 2005. *Vegetable Love*. *A book for cooks*. 708 pp. New York, Artisan Publ.

KATZER, G. 2008. *Gewürzseiten*. Disponible: <http://www.uni-graz.at/~katzer/engl/index.html> [Consulta: 18-VI-2009].

KRAPOVICKAS, A. *et* W. GREGORY. 1994. Taxonomía del género *Arachis* (*Leguminosae*). *Bonplandia (Corrientes)* 8: 1-186.
KEIL, D. J. 2006a. *Cynara*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 19-21: 89-90. New York, Oxford Univ. Press.
KEIL, D. J. 2006b. *Arctium*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 19-21: 168-171. New York, Oxford Univ. Prees.
KING, S. R. *et* S. N. GERSHOFF. 1987. Nutritional evaluation of three underexploited Andean tubers: *Oxalis tuberosa* (*Oxalidaceae*), *Ullucus tuberosus* (*Basellaceae*), and *Tropaeolum tuberosum* (*Tropaeolaceae*). *Econ. Bot.* 41: 503-511.
KLITGAARD, B. B. *et* M. LAVIN. 2005. Tribe *Dalbergieae*. En G. LEWIS, B. SCHRIRE, B. MACKINDER *et* M. LOCK (eds.), *Legumes of the world*, pp. 307-335. Kew, Royal Bot. Gard.
KNEES, S. 2003. *Apium*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 10: 269-275. Madrid, Real Jard. Bot.
KOEHLER, F. E. 1887. *Medizinal-Pflanzen. Atlas zur Pharmacopoea germanica*. 4 vols. Gera-Untermhaus Köhler.
LADIZINKY, G. *et* A. SHAHAL. 1996. Genetic diversity in the genus *Lens*. En B. PICKERSGILL *et* J. M. LOCK (eds.), *Advances in Legume Systematics* 8. *Legumes of Economic Importance*, pp. 53-64. Kew, Royal Bot. Gard.
KUNKEL, G. 1984. *Plants for human consumption. An annotated checklist of the edible Phanerogams and Ferns*. 393 pp. Koenigstein, Koeltz Sci. Books.
LAGUNA-LUMBRERAS, E. 2001. Sobre el frijol flamenco o careto, *Lablab purpureus* (L.) Sweet, en tierras valencianas. *Fl. Montiberica* 17: 12-20.
LEMAIRE, C. *et al*. 1849. *Tropaeolum tuberosum. Fl. des serres et des jardins de l'Europe* 5: tab. 452. Gent, Houtte.
LEMAIRE, C. *et al*. 1857. *Tropaeolum majus. Fl. des serres et des jardins de l'Europe* 12: tab. 1286. Gent, Houtte.
LEÓN, J. 1987. *Botánica de los cultivos tropicales*. 2da. ed., 445 pp. San José, IICA.
LESINS, K. *et* I. LESINS. 1979. *Genus Medicago (Leguminosae). A taxogenetic study*. 228 pp. W. Junk Publ. The Hague.
LI, B. *et* M. GILBERT. 2008. *Manihot*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 11: 275-276. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
LI, H. 1970. The origin of cultivated plants in Southeast Asia. *Econ. Bot.* 24: 3-19.
LI, X., J. LI *et* H. VAN DER WERFF. 2008. *Persea*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 7: 226-227. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
LI, X. *et* I. HEDGE. 1994. *Lamiaceae*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 17: 50-299. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
LINDLEY, J. 1832. *Lupinus mutabilis*. *Edwards's Bot. Reg*. 18: tab. 1539. London, Ridgway.
LINDMAN, C. A. 1926. *Bilder ur Nordens flora*. Stockholm, Wahlström & Widstrand.
LIRA SAADE, R. 1997. Chayote. *Sechium edule* (Jacq.) Sw. En *Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops* 8: 1-58. Roma, IPGRI.
LIRA SAADE, R. 2004. *Cucurbitaceae* de la Peninsula de Yucatán. *Etnofl. Yucatanense* 22: 1-315.

Liu, Q. *et* Z. Lihua. 2008. *Tropaeolaceae*. En Wu, Z. Y., P. H. Raven *et* D. Y. Hong (eds.), *Fl. of China* 11: 33. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
Lock, J.M. 2005. Tribe *Trifolieae*. En G. Lewis, B. Schrire, B. Mackinder *et* M. Lock (eds.), *Legumes of the world*, pp. 499-503. Kew, Royal Bot. Gard.
Lock, J.M. *et* N. Maxted. 2005a. Tribe *Cicereae*. En G. Lewis, B. Schrire, B. Mackinder *et* M. Lock (eds.), *Legumes of the world*, pp. 496-497. Kew, Royal Bot. Gard.
Lock, J.M. *et* N. Maxted. 2005b. Tribe *Fabeae*. En G. Lewis, B. Schrire, B. Mackinder *et* M. Lock (eds.), *Legumes of the world*, pp. 505-509. Kew, Royal Bot. Gard.
López Luengo, M. T. 2007. El ajo, propiedades farmacológicas e indicaciones terapéuticas. *Ámb. Farm. Fitoterapia* 26 (1): 78-81.
Lorenzi, H. *et al*. 1996. *Palmeiras no Brasil, nativas e exóticas*. 320 pp. Nova Odessa, Inst. Plantarum.
Lourteig, A. 2000. *Oxalis* L. subgénero *Monoxalis* (Small) Lourt., *Oxalis* y *Trifidus* Lourt. *Bradea* 7: 201-629.
Lu, D. *et* H. Hartmann. 2003. *Aizoaceae*. En Wu, Z. Y., P. H. Raven *et* D. Y. Hong (eds.), *Fl. of China* 5: 440-441. Beijín, Sci. Press. St. Louis, Missouri Bot. Gard. Press.
Lust, J. B. 2001. *The Herb Book*. 675 pp. New York, B. Lust Publ.
Maldonado, S. *et al*. 2008. Producción y comercialización de yacón (*Smallanthus sonchifolius*) en comunidades rurales del Noroeste argentino. *Agroalim*.13 (26): 119-125.
Maréchal, R., J. M. Mascherpa *et* F. Stainier. 1978. Etude taxonomique d'un groupe complexe d'especes des genres *Phaseolus* et *Vigna* (*Papilionaceae*) sur la base de donneés morphologiques et polliniques, traiteés para l'analyse informatique. *Boissiera* 28: 1-273.
Martínez Crovetto, R. 1981. Las plantas utilizadas en medicina popular en el NO de Corrientes (Argentina). *Miscelánea* 69: 27-28. Tucumán, Inst. M. Lillo.
Martínez Laborde, J. B. 2003. *Rorippa*. En S. Castroviejo (ed.), *Fl. Iberica* 4: 106-117. Madrid, Real Jard. Bot.
Mateo Box, J. M. 1961. *Leguminosas de grano*. 550 pp. Barcelona, Salvat.
Matesevach, M. *et* G. E. Barboza. 2005. *Solanaceae*, parte 13. Tribu I. *Solaneae*, parte 2. *Solanum* subgén. *Potatoe*, sect. *Petota*. En A.M. Anton *et* F. O. Zuloaga (eds.), *Fl. Fanerog. Argent*. 87: 3-37.
Mayo, S. J., J. Bogner *et* P. C. Boyce. 1997. *The genera of Araceae*. 370 pp. Kew, Royal Bot. Gard.
McGuffin, M. *et al*. 2000. *Herbs of commerce*. Ed. 2. 442 pp. Silver Spring, Ahpa.
McNeal, D. W. *et* T. D. Jacobsen. 2002. *Allium*. En Fl. of North America Edit. Committee (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 26: 224-276. New York, Oxford Univ. Press.
Millán, R. 1952. Las hortalizas del género *Allium*. *Darwiniana* 10: 90-111.
Morita, T. *et al*. 1988. Steroidal saponins from elephant garlic, bulbs of *Allium ampeloprasum* L. *Chem. Pharm. Bull. (Tokyo)* 36 (9): 3480-3486.
Morton, J. 1987. *Fruits of warm climates*. 500 pp. Miami, J. Morton.
Mujica, A. 1992. Granos y Leguminosas andinas. En J. E. Hernández Bermejo *et*

J. León (eds.), *Cultivos Marginados, otra perspectiva de 1492*. Colec. FAO, Produc. Protec. Veget. 26: 129-146. Roma.
Nair, R., T. Kalariya *et* S. Chanda. 2005. Antibacterial activity of some selected Indian medicinal flora. *Turk. J. Biol*. 29: 41-47.
Nee, M. 1990. The domestication of *Cucurbita*. *Econ. Bot*. 44: 56-68.
Nicora, E. G. *et* Z. E. Rúgolo de Agrasar. 1987. *Los géneros de Gramíneas de América Austral*. 612 pp. Buenos Aires, Hemisferio Sur.
Nuez Viñals,F., R. Gil Ortega *et* J. Costa García. 2003.*El cultivo de pimientos, chiles y ajíes*. 608 pp. Madrid, Ed. Mundi-Prensa.
Ohrnberger, E. 1999. *The bamboos of the world*. 585 pp. Amsterdam, Elsevier.
Ordoñez, A. *et al*. 2006. Antioxidant activities of *Sechium edule* (Jacq.) Sw. extracts. *Food Chem*. 97 (3): 452-458.
Orting, B., W. Grüneberg *et* M. Sørensen. 1996. Ahipa. *Pachyrizus ahipa* in Bolivia. *Genet. Resour. Crop. Evol*. 43: 435-446.
Ospina, B. *et* H. Ceballos (eds). 2002. *La yuca en el tercer milenio. Sistemas modernos de producción, procesamiento utilización y comercialización*. 586 pp. Cali, Centro Int. Agricult. Tropical.
Pacioni, G. 1980. *Guía de Hongos*. 523 pp. Barcelona, Grijalbo.
Page, M. *et* W. T. Stearn. 1992. *Hierbas para cocinar*. 62 pp. Barcelona, Blume.
Palacios, R. *et* P. Hoc. 2001. *Fabaceae*. Tribu *Phaseoleae*. En A. T. Hunziker (ed.), *Fl. Fanerog. Argent*. 75: 4-12.
Pange, W. *et al*. 1999. Taxonomy and cultonomy of beet (*Beta vulgaris* L.). *Bot. J. Linnean Soc*. 130 (1): 81-96.
Paris, H., M. Daunay *et* J. Janick. 2009. The *Cucurbitaceae* and *Solanaceae* illustrated in medieval manuscripts known as the *Tacuinum Sanitatis*. *Ann. Bot. (London)* 103 (8): 1187-1205.
Parodi, L. R. 1935. Relaciones de la agricultura prehispánica con la agricultura argentina actual. *Anales Acad. Nac. Agron. Buenos Aires* 1: 115-167.
Parodi, L. R. 1947. Los maíces indígenas de la República Argentina. *Anales Acad. Nac. Ci. Exact. Buenos Aires* 12: 9-14.
Parodi, L. R. 1966. *La agricultura aborigen argentina*. 48 pp. Buenos Aires, Editorial Universitaria.
Pasquet, R. S. 1996a. Wild cowpea (*Vigna unguiculata*) evolution. En B. Pickersgill *et* J. M. Lock (eds.), *Advances in Legume Systematics* 8. *Legumes of Economic Importance*, pp. 95-100. Kew, Royal Bot. Gard.
Pasquet, R. S. 1996b. Cultivated cowpea (*Vigna unguiculata*): genetic organization and domestication. En B. Pickersgill *et* J. M. Lock (eds.), *Advances in Legume Systematics* 8. *Legumes of Economic Importance*, pp. 101-108. Kew, Royal Bot. Gard.
Paunero, I. 2003. Producción de cebolla de verdeo en Buenos Aires. Disponible: <www.inta.gov.ar/sanpedro/info/doc/hor/ip_017.htm> [Consulta: 8-VII-2009].
Peralta, I. *et* D. Spooner. 2000. Classification of wild tomatoes: a review. *Kurtziana* 28: 45-54.
Peralta, I. *et* D. Spooner. 2001. Granule-bound starch synthase (gbssi) gene phylogeny of wild tomatoes (*Solanum* l. section *Lycopersicon* [Mill.] Wettst. subsect. *Lycopersicon*). *Amer. J. Bot*. 88: 1888-1902.

Peralta, I. *et* D. Spooner. 2007. History, origin and early cultivation of tomato (*Solanaceae*). En M. Razdan *et* A. Mattoo (eds.), *Genetic Improvement of Solanaceous Crops* 2: 1-27. Enfield, Sci. Publ.

Peralta, I., D. Spooner *et* S. Knapp. 2008. Taxonomy of wild tomatoes and their relatives (*Solanum* sect. *Lycopersicoides*, sect. *Juglandiflora*, sect. *Lycopersicum*, *Solanaceae*). *Syst. Bot. Monogr*. 84: 1-186.

Pérez, M. *et al*. 2009. Manejo agroecológico en la horticultura familiar bonaerense: la relación entre cultivares propios, practicas y conocimientos. *V Congr. Internac. Etnobot. Resúmenes*. Bariloche, Iceb.

Pickersgill, B. 2005. *Spices*. En G. Prance *et* M. Nesbitt (eds.), *The cultural history of plants*, pp. 153-172. New York, Routledge.

Planchuelo, A. M. 1978. *A monograph of Lupinus for Argentina*. Ph.D. Dissert., Columbia, Univ. Missouri.

Planchuelo, A. M. 1996. Relationship between South America and European species of *Lupinus*. En B. Pickersgill *et* J. M. Lock (eds.), *Advances in Legume Systematics* 8. *Legumes of Economic Importance*, pp. 109-116. Kew, Royal Bot. Gard.

Planchuelo, A. M. *et* A. Ravelo. 2009. Evaluación de usos medicinales, alimenticios y ornamentales de especies de *Lupinus*. *V Congr. Internac. Etnobot. Resúmenes*. Bariloche, Iceb.

Poletti, A. 1979. *Plantas y flores medicinales*. 208 pp. Barcelona, Parramón.

Polhill, R. M. *et* B. E. van Wyk. 2005. Tribe *Genisteae*. En G. Lewis, B. Schrire, B. Mackinder *et* M. Lock (eds.), *Legumes of the world*, pp. 283-297. Kew, Royal Bot. Gard.

Popenoe, H. *et al*. 1990. *Lost crops of the Incas*. 415 pp. Washington, Acad. Press.

Pozner, R. 1998. *Cucurbitaceae*. En A.T. Hunziker (ed.), *Fl. Fanerog. Argent*. 275: 1-58.

Prescott, A. *et* J. Venning. 1984. *Tetragonia*. En A. S. George (ed.), *Fl. of Australia* 4: 37-42. Canberra, Australian Gov. Publ. Serv.

Pujadas Salvá, A. 2003. *Daucus*. En S. Castroviejo (ed.), *Fl. Iberica* 10: 97-125. Madrid, Real Jard. Bot.

Purseglove, J. 1972. *Tropical crops. 1. Monocotyledons*. 334 pp. London, Longman.

Rabinowitch, H. *et* L. Currah (eds.). 2002. *Allium crop science: recent advances*. 515 pp. New York, Cabi Publ.

Rachie, K. O. *et al*. 1979. *Tropical Legumes; resources for the future*. 331 pp. Washington, Nat. Acad. Sci.-National Research Council.

Rae. 2001. Real Academia Española. Diccionario de la lengua española, 22da. ed. Disponible: <www.rae.es> [Consulta: 28-IX-2009].

Rapoport, E. H., L. S. Margutti *et* E. H. Sanz. 2003a. *Plantas silvestres comestibles de la Patagonia andina. Exóticas*. I. 50 pp. Bariloche, Imaginaria.

Rapoport, E. H., E. H. Sanz *et* A. H. Ladio. 2003b. *Plantas silvestres comestibles de la Patagonia andina. Exóticas*. II. 78 pp. Bariloche, Imaginaria.

Rapoport, E. H., A. Marzocca *et* B. S. Drausal. 2009. *Malezas comestibles del Cono Sur y otras partes del planeta*. 216 pp. Buenos Aires, Ediciones Inta.

Redouté, P. J. 1813. *Allium ampeloprasum. Les liliacées* 7: tab. 385. París, Jeune.

ROGERS, D. J. *et* S. G. APPAN. 1973. *Manihot* and *Manihotoides* (*Euphorbiaceae*). *Fl. Neotrop. Monogr*. 13: 1-272.

ROMERO ZARCO, C. 2001. *Pisum*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 7: 482-486. Madrid, Real Jard. Bot.

RÚGOLO DE AGRASAR, Z. E. *et* M. L. PUGLIA. 2008. *Gramíneas ornamentales*. En J. A. HURRELL (ed.), *Plantas de la Argentina, silvestres y cultivadas.* Vol. I. 336 pp., Buenos Aires, LOLA.

SAFO KANTAKA, O. 2004. *Colocasia esculenta*. En G. J. H. GRUBBEN *et* O. A. DENTON (eds.), *Plant Resources of Tropical Africa* (PROTA). Netherlands. Disponible: <http://database.prota.org/search.htm> [Consulta: 9-IX-2009].

SALES, F. *et* I. C. HEDGE. 2001. *Medicago*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 7: 741-775. Madrid, Real Jard. Bot.

SATO, S. *et al*. 2009. Beneficial effects of azuki bean (*Vigna angularis*) extract: antioxidant, anti-hypertension, and treatment for renal damage. *Current Nutrit. & Food Sci*. 5 (3): 217-222.

SCHAEFER, H. 2007. *Cucumis* (*Cucurbitaceae*) must include *Cucumella*, *Dicoelospermum*, *Mukia*, *Myrmecosicyos*, and *Oreosyce:* a recircumscription based on nuclear and plastid DNA data. *Blumea* 52: 165-177.

SCHRIRE, B. D. 2005. Tribe *Phaseoleae*. En G. LEWIS, B. SCHRIRE, B. MACKINDER *et* M. LOCK (eds.), *Legumes of the world*, pp. 393-431. Kew, Royal Bot. Gard.

SEMINARIO, J. (ed.). 2004. *Raíces andinas. Contribuciones al conocimiento y a la capacitación*. 376 pp. Lima, CIP.

SHE, M. *et al*. 2005. *Apiaceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 14: 1-205. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.

SHIH CHU, C. 2006. *Asteraceae-Lactuceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China.* 21 (borrador). Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard. Disponible: <http://flora.huh.harvard.edu/china> [Consulta: 5-VII-2009].

SIMPSON, B. *et* M. CONNER-OGORZALY. 2001. *Economic Botany: plants in our world*. Ed. 3, 529 pp. New York, McGraw-Hill Co.

SISTI, M., G. AMAGLIANI *et* G. BRANDI. 2003. Antifungal activity of *Brassica oleracea* var. *botrytis* fresh aqueous juice. *Fitoterapia* 74 (5): 453-458.

SMITH, A. F. 1994. *The tomato in America: early history, culture and cookery*. 234 pp. Columbia, Univ. of South Carolina Press.

SOLTIS, P. 2006. *Tragopogon*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 19-21: 303-304. New York, Oxford University Press.

SORENSEN, M. 1988. A taxonomy revision of the genus *Pachyrhizus* (*Fabaceae-Phaseoleae*). *Nord. J. Bot.* 8 (2): 167-191.

SORENSEN, M. 1996. *Yam bean. Pachyrhizus DC*. 141 pp. Roma, IPGRI.

SPARRE, B. B. *et* B. L. ANDERSSON. 1991. A taxonomic revision of the *Tropaeolaceae*. *Opera Bot.* 108: 1-139.

STAINER, D. *et al*. 2006. Exploring *Allium* species as a source of potential medicinal agents. *Phytother. Res*. 20: 581-584.

STROTHER, J. L. 2006a. *Calendula*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 19-21: 381-382. New York, Oxford University Press.

STROTHER, J. L. 2006b. *Cichorium*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 19-21: 221-222. New York, Oxford University Press.

STROTHER, J. L. 2006c. *Lactuca*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 19-21: 259-263. New York, Oxford University Press.

STROTHER, J. L. 2006d. *Scorzonera*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 19-21: 306-397. New York, Oxford University Press.

TAI-YIEN, C. *et al*. 2001. *Brassicaceae*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 8: 1-193. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.

TANAKA, T. 1976. *Tanaka's cyclopedia of edible plants of the world*. 924 pp. Tokyo, Keigaku Publ.

TANG, Y., M. G. GILBERT *et* L. J. DORR. 2007. *Malvaceae*. WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 12: 264-297. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.

TAPIA, M. E. (ed.). 2000. *Cultivos andinos subexplotados*. Santiago de Chile, FAO. Disponible: <www.rlc.fao.org/es/agricultura> [Consulta: 8-IX-2009].

THOMÉ, O. W. 1885. *Fl. von Deutschland, Österreich und der Schweiz*. 4 vols. Gera-Untermhaus, Köhler.

THIRUNAVUKKARASU, V. *et al.* 2003. Protective effect of fenugreek (*Trigonella foenum-graecum*) seeds in experimental ethanol toxicity. *Phytother. Res.* 17: 737-743.

TING, C. *et* M. G. GILBERT. 2000. *Dioscoreaceae*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 24: 276-290. Beijing, Sci. Press; St. Louis, Missouri Bot. Gard.

TOMOOKA, N., D. VAUGHAN, H. MOSS *et* N. MAXTED. 2002. *The Asian Vigna. Genus Vigna, subgenus Ceratotropis, genetic resources*. 265 pp. Dordrecht, Kluwer Acad. Publ.

TURCO, E., L. SOUILLA *et* M. L. POCHETTINO. 2007. Relación entre saberes y prácticas culinarios con la conservación de la agrodiversidad. Estudio etnobotánico en el Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina). *Actas VII Congr. Latinoam. Sociol. Rural*, pp.1-14. Quito.

ULIBARRI, E. A. *et al*. 2002. *Leguminosas, nativas y exóticas*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* VII. 320 pp., Buenos Aires, LOLA.

UHL, N. *et* J. DRANSFIELD. 1987. *Genera Palmarum*. 610 pp. Kansas, Allen Press.

VALLA, J. J.. *et al*. 2001. *Árboles urbanos 2*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* VI. 288 pp., Buenos Aires, LOLA.

VALLANCE, A. *et* C. HOLME (eds.). 1908. *Art in England during the Elizabethan and Stuart periods*. 120 pp. London, The Studio.

VAVILOV, N. I. 1992. *Origin and feography of cultivated plants*. 498 pp. Cambridge, Cambridge University Press.

VERED, Y. *et al*. 1997. The influence of *Vicia faba* (broad bean) seedlings on urinary sodium excretion. *Planta Med.* 63: 237-240.

WATERFALL, U. T. 1958. A taxonomic study of the genus *Physalis* in North America north of Mexico. *Rhodora* 60: 107-173.

WATERFALL, U. T. 1967. *Physalis* in Mexico, Central America, and the West Indies. *Rhodora* 69: 203-239.

WEI, Z. *et* M. VINCENT. 2009. *Trigonella*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China.* 10 (borrador). Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard. Disponible: <http://flora.huh.harvard.edu/china> [Consulta: 5-VII-2009].

WHILEY, A., B. SCHAFFER *et* B. WOLSTENHOLME (eds.). 2002. *The avocado: botany, production, and uses*. 416 pp. Wallingford, CABI Publ.

WIERSEMA, J. H. 2006. *Nelumbonaceae*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 3. Disponible: <www.efloras.org/index.aspx> [Consulta: 8-VIII-2009].

WILLEMOËS, J. M. *et al*. 1988. *Condimentos vegetales*. 114 pp. La Plata, Entorno.

WILLIAMS D. E. 1996. Aboriginal farming system provides clues to peanut evolution. En B. PICKERSGILL *et* J. M. LOCK (eds.), *Advances in Legume Systematics* 8. *Legumes of Economic Importance*, pp. 11-17. Kew, Royal Bot. Gard.

WILSON, R. 2004. Chicory root yield and carbohydrate composition is influenced by cultivar selection, planting, and harvest date. *Crop Sci.* 44 (3): 748-752.

WOOLFE, J. 1992. *Sweetpotato: an untapped food resource*. 642 pp. Cambridge, Cambridge University Press.

WOODVILLE, W. 1793. *Allium sativum*. *Medical Bot.* 3: tab. 168. London, Phillips.

WU, D. *et* K. LARSEN. 2000. *Zingiberaceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 24: 322-377. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.

XU, J. *et* R. KAMELIN. 2000. *Allium*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 24: 165-202. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.

XU, J. *et al*. 2001. Genetic diversity in taro (*Colocasia esculenta*) in China: an ethnobotanical and genetic approach. *Econ. Bot.* 55: 14-31.

YADAV, S., D. MCNEIL *et* P. STEVENSON (eds.). 2007. *Lentil: an ancient crop for modern times*. 462 pp. Berlin, Springer.

YANG, J. *et al*. 2004. Varietal differences in phenolic content, and antioxidant and antiproliferative activities of onions. *J. Agric. Food Chem* 52: 6787-6793.

YPEY, A. 1813. *Vervolg op de Afbeeldingen der artseny-gewassen met dervelver Nederduitsche en Latynsche beschryvingen.* 320 pp. Amsterdam, Sepp en Zoon.

ZARDINI, E. 1991. Ethnobotanical notes on "yacón" *Polymnia sonchifolia* (*Asteraceae*). *Econ. Bot*. 45 (1): 72-85.

ZHANG, X., L. ANMIN *et* W. G. D'ARCY. 1994. *Solanaceae*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 17: 300-332. Beijing, Sci. Press; St. Louis, Missouri Bot. Gard. Press.

ZHU, G., S. MOSYAKIN *et* S. E. CLEMANTS. 2003. *Chenopodiaceae*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 5: 352-414. Beijing, Sci. Press; St. Louis, Missouri Bot. Gard. Press.

ZOHARI, M. *et* D. HELLER. 1984. The genus *Trifolium. Publ. Israel Acad. Sci. and Humanities:* 1-606.

ZOHARY, D. *et* M. HOPF. 2000. *Domestication of plants in the Old World*. Ed. 3, 316 pp. Oxford, Oxford University Press.

ZULOAGA, F. O., O. MORRONE *et* M. J. BELGRANO (eds.). 2008. Catálogo de las plantas vasculares del Cono Sur (Argentina, sur de Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay). *Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard*. 107, 3 vols.

Índice sistemático*

AIZOÁCEAS
Tetragonia tetragonoides, 178

ALIÁCEAS
Allium ampeloprasum, **134**
Allium cepa var. *cepa*, **58**
Allium cepa var. *aggregatum*, 64
Allium fistulosum, **60**
Allium sativum, **30**
Allium schoenoprasum, **62**
Allium tuberosum, **136**

AMARANTÁCEAS
Amaranthus hybridus, 174
Amaranthus viridis, 174

ARÁCEAS
Colocasia esculenta, **154**

ARECÁCEAS (= PALMERAS)

ASCLEPIADÁCEAS
Morrenia odorata, 180

ASPARAGÁCEAS
Asparagus officinalis, **78**

ASTERÁCEAS (= COMPUESTAS)

BASELÁCEAS
Ullucus tuberosus, **116**

BORAGINÁCEAS
Borago officinalis, **52**

BRASICÁCEAS (= CRUCÍFERAS)

CANNÁCEAS
Canna glauca, 176
Canna indica, 176

CARIOFILÁCEAS
Stellaria media, 176

CHENOPODIÁCEAS
Beta vulgaris var. *cicla*, **22**
Beta vulgaris var. *vulgaris*, **140**
Salsola kali, 177
Spinacia oleracea, **80**

CIPERÁCEAS
Cyperus esculentus, 174
Cyperus rotundus, 174

COMPUESTAS
Achillea millefolium, 180
Arctium lappa, **44**
Arctium minus, 44
Bidens pilosa, 176
Calendula officinalis, **56**
Carduus tenuiflorus, 177
Carduus thoermeri, 177
Cichorium endivia, **76**
Cichorium intybus, **24**
Cirsium vulgare, 177
Cynara cardunculus, **32**
Galinsoga parviflora, 176
Helianthus tuberosus, 175
Lactuca sativa, **90**
Lactuca serriola, 178
Leucanthemum vulgare, 178
Onopordum acanthium, 176
Scorzonera hispanica, 175
Smallanthus sonchifolius, **164**
Sonchus asper, 177
Sonchus oleraceus, 177
Tagetes minuta, 177
Taraxacum officinale, **74**
Tragopogon dubius, 175
Tragopogon porrifolius, 175
Tragopogon pratensis, 175

CONVOLVULÁCEAS
Ipomoea batatas, **46**

* Incluye todas los taxones mencionados en el volumen, los que se han desarrallado en los textos (números de páginas en negrita), los incluidos dentro de aquellos, en las observaciones, y los tratados en los apéndices.

CRUCÍFERAS
Brassica juncea, 175
Brassica nigra, 175
Brassica oleracea var. *acephala*, **68**
Brassica oleracea var. *botrytis*, **72**
Brassica oleracea var. *capitata*, **144**
Brassica oleracea var. *gemmifera*, **142**
Brassica oleracea var. *gongylodes*, 174
Brassica oleracea var. *italica*, **54**
Brassica napus var. *napus*, 104
Brassica napus var. *rapifera*, 104
Brassica rapa var. *chinensis*, **70**
Brassica rapa var. *glabra*, 70
Brassica rapa var. *rapa*, **104**
Capsella bursa-pastoris, 176
Cardamine bonariensis, 50
Cardamine hirsuta, 180
Coronopus didymus, 175
Diplotaxis muralis, 180
Diplotaxis tenuifolia, 180
Eruca vesicaria, **146**
Lepidium draba, 182
Lepidium sativum, 174
Nasturtium officinale, **50**
Raphanus sativus var. *longipinnatus*, 138
Raphanus sativus var. *sativus*, **138**
Sisymbrium altissimum, 180
Sisymbrium irio, 180
Sisymbrium officinale, 180

CUCURBITÁCEAS
Cucumis sativus, **118**
Cucurbita maxima subsp. *maxima*, **168**
Cucurbita maxima var. *zapallito*, 168
Cucurbita moschata, 170
Cucurbita pepo, **170**
Momordica charantia, 182
Sechium edule, **114**

DIOSCOREÁCEAS
Dioscorea polystachya, 175

ESCROFULARIÁCEAS
Veronica anagallis-aquatica, 182

EUPORBIÁCEAS
Manihot esculenta, **100**

FABÁCEAS (= LEGUMINOSAS)

GRAMÍNEAS (= POÁCEAS)
Phragmites australis, 177
Phyllostachys aurea, 40
Phyllostachys bambusoides, **40**
Phyllostachys dulcis, 40
Phyllostachys edulis, 40
Phyllostachys nigra, 40
Zea mays, **66**

HALORAGÁCEAS
Myriophyllum aquaticum, 178

IRIDÁCEAS
Iris pseudacorus, 178

LABIADAS
Lamium amplexicaule, 180
Perilla frutescens, **148**

LAMIÁCEAS (= LABIADAS)

LAURÁCEAS
Persea americana, **110**

LEGUMINOSAS
Arachis hypogaea, **102**
Cicer arietinum, **84**
Glycine max, **150**
Lablab purpureus, **126**
Lens culinaris, **92**
Lupinus albus, **98**
Lupinus mutabilis, **156**
Medicago lupulina, 178
Medicago polymorpha, 182
Medicago sativa, **34**
Melilotus albus, **162**
Melilotus officinalis, 162
Pachyrhizus ahipa, **28**
Parkinsonia aculeata, 177
Phaseolus coccineus, 130
Phaseolus lunatus, **130**
Phaseolus vulgaris, **122**
Pisum sativum, **38**

Trifolium pratense, 160
Trifolium repens, **160**
Trigonella foenum-graecum, **82**
Ulex europaeus, 182
Vicia faba, **86**
Vicia sativa, 176
Vigna angularis, **124**
Vigna luteola, 124
Vigna mungo, 128
Vigna radiata, **128**
Vigna unguiculata subsp. *cylindrica*, 132
Vigna unguiculata subsp. *sesquipedalis*, 132
Vigna unguiculata subsp. *unguiculata*, **132**

MALVÁCEAS
Abelmoschus esculentus, **42**

MARANTÁCEAS
Thalia geniculata, 180

MARTINIÁCEAS
Ibicella lutea, 178

NELUMBONÁCEAS
Nelumbo nucifera, **96**

NICTAGINÁCEAS
Boerhavia diffusa, 182

OXALIDÁCEAS
Oxalis tuberosa, **106**

PALMERAS
Bactris gasipaes, 108
Euterpe edulis, **108**

PLANTAGINÁCEAS
Plantago lanceolata, 178
Plantago major, 178

POLIGONÁCEAS
Rumex acetocella, 174
Rumex acetosa, 174
Rumex conglomeratus, 178
Rumex crispus, 178
Rumex obtusifolius, 178
Rumex pulcher, 178

PORTULACÁCEAS
Portulaca oleracea, 172
Talinum paniculatum, 177

SOLANÁCEAS
Capsicum annuum, **26**
Capsicum pubescens, **94**
Physalis ixocarpa, 172
Physalis viscosa, 172
Solanum lycopersicum, **158**
Solanum melongena, **48**
Solanum tuberosum subsp. *tuberosum*, **112**

TIFÁCEAS
Typha domingensis, 182
Typha latifolia, 182

TROPEOLÁCEAS
Tropaeolum majus, **152**
Tropaeolum tuberosum, 152

UMBELIFERAS (= APIÁCEAS)
Apium graveolens var. *graveolens*, **36**
Coriandrum sativum, 172
Daucus carota subsp. *sativus*, **166**
Foeniculum vulgare, **88**
Pastinaca sativa, 174
Petroselinum crispum, **120**

URTICÁCEAS
Parietaria judaica, 180
Urtica urens, 180

VALERIANÁCEAS
Valerianella locusta, 174

VIOLÁCEAS
Viola odorata, 182

VITÁCEAS
Vitis vinifera, 172

ZINGIBERÁCEAS
Zingiber officinale, 172

Índice de nombres científicos y vulgares

A
abacate, 110
Abelmoschus esculentus, *42*
abóbora moganga, 168
aboborinha, 170
abokado, 110
açaí, 108
Acedera, 174
acederilla, 174
acedoria, 166
Acelga, 21
acelga común, 22
acelga de penca verde, 22
ache odorant, 36
Achicoria, **24**, 76
achicoria amarga, 24, 74
achicoria común, 24
achicoria de raíz, 24
Achillea millefolium, 180
achipa, 28
Achira, 176
Achira amarilla, 176
Ackerbohne, 86
Ackerknoblauch, 134
adas, 92
aduki bean, 124
adzuki bean, 124
Adzukibohne, 124
Agaricus bisporus, 182
Agaricus ostratus, 182
aglio, 30
aglio d'India, 62
aglio ungherese, 62
agrio, 50
agrio da agua, 50
agrio do rio, 50
aguacate, 110
ahipa, 28
ail, 30
ail civette, 62
ail d'Orient, 134
aipim, 100
AIZOÁCEAS, 178
Ají, 26
ají locoto, 94
ají morrón, 26
ají turco, 42
Ajipa, 28
Ajo, 30
ajo bravo, 134
ajo de España, 62
ajo elefante, 134
ajo morisco, 62
ajo puerro, 134
Albahaca silvestre, 176
albenga, 54
alcachofa, 32
alcachofra, 32
alcaiota, 114
Alcaucil, 32
alfa, 34
alfa rusa, 162
alface, 34, 90
Alfalfa, 34
alfaz, 34
alfónsigo, 102
alforva, 82
alho, 30
alho de Espanha, 62
alho porro, 134
alholva, 82
ALIÁCEAS, 30, 58, 60, 62, 64, 134, 136
al-kharshûf, 32
Allium altaicum, 60
Allium ampeloprasum, *134*
Allium ampeloprasum var. porrum, 134
Allium ascalonicum, 64
Allium cepa var. *aggregatum*, *64*
Allium cepa var. ascalonicum, 64
Allium cepa var. *cepa*, *58*, 60
Allium fistulosum, *60*
Allium porrum, 134
Allium sativum, *30*
Allium schoenoprasum, *62*
Allium tuberosum, *136*
al-qabsíl, 32

Alsine media, 176
altramuz, 98, 156
alubia, 122
alubia de Lima, 130
alverja, 38
AMARANTÁCEAS, 174
Amaranthus cruentus, 174
Amaranthus hybridus subp. *cruentus*, 174
Amaranthus hybridus var. quitensis, 174
Amaranthus hypocondriacus, 174
Amaranthus quitensis, 174
Amaranthus viridis, 174
Amaranto (hojas), 174
amargón, 74
amendoim, 102
Amor seco, 176
anco, 170
Andean lupin, 156
Andean yam bean, 28
Andenlupine, 156
Andine Jamsbohne, 28
Andine Knollenbohne, 28
anís bravo, 88
anko, 170
añu, 152
aoi mame, 92
APIÁCEAS, 36, 88, 120, 166
apilla, 106
Apio, 36
apio de agua, 36
apionabo, 36
Apium crispum, 120
Apium graveolens var. *graveolens*, *36*
Apium graveolens var. *rapaceum*, 36
Apium petroselinum, 120
Apium rapaceum, 36
apple chile, 94
ARÁCEAS, 154
arachide, 102
Arachis hypogaea, *102*
Arachis monticola, 102
Arctium lappa, *44*
Arctium minus, 44
ardoffel, 112
ARECÁCEAS, 108
aricoma, 164
arrúgula, 146
artichaut, 32
Artichocke, 32
arufarufa, 34
arugula, 146
Arum esculentum, 154
Arundo australis, 177
Arundo occidentalis, 177
Arveja, 38
Arverjilla común, 176
ascalonia, 64
Aschlauch, 64
ASCLEPIADÁCEAS, 180
asipa, 28
ASPARAGÁCEAS, 78
asparagio, 78
asparagus, 78
Asparagus officinalis, *78*
asparge, 78
aspargo, 78
ASTERÁCEAS, 24, 32, 44, 56, 74, 76, 90, 164
aubergine, 48
Augenbohne, 132
avati, 66
Avocado, 110
avocado pear, 110
Avocadobirne, 110
avocat, 110
avocato, 110
ayote, 170
azedinha, 106
azuki, 124
azuki bean, 124

B
baak choy, 70
baby bok choy, 70
Bactris gasipaes, 108
badinjan, 48
bai hua cao mu xi, 162
bai san ye cao, 160
bai yu shan dou, 98
Bambú (brotes), **40**
bambú amarillo, 40

bambú gigante, 40
bambú negro, 40
Bambusa edulis, 40
Bambusa nigra, 40
Bamia, **42**
bamie okra, 42
bammia d'Egitto, 42
bâmyah, 42
bansho, 26
bao zi gan lan, 142
baqdunis, 120
Bardana, **44**
bardana maiore, 44
bardane comestible, 44
BASELÁCEAS, 116
Batata, **46**, 112
batata da terra, 112
batata do diabetico, 164
batata doce, 46
Batate, 46
batates, 112
bean, 122
bean of India, 96
beebread, 52
beefsteak mint, 148
beefsteak plant, 148
beet, 140
beetroot, 140
bei cong, 62
belembe, 154
Belgian endive, 24
bell bean, 86
Bengal gram, 84
Berenjena, **48**
Beringela, 48
Berro, **50**
berro de agua, 50
berro del Perú, 152
berro silvestre, 50
berza, 144
berza gallega, 68
Beta esculenta, 140
Beta rapa, 140
Beta vulgaris var. *cicla*, *22*
Beta vulgaris var. rapacea, 140
Beta vulgaris var. *vulgaris*, 22, *140*
betabel, 140
betarraga, 140
beterraba, 140
bette à couper, 22
betterave, 140
bian dou, 126
Bidens pilosa, 176
bing dou, 92
bisbas, 88
Bittere lupine, 98
black eyed cowpea, 132
black-seeded pepper, 94
Blätterkohl, 68
Blattkohl, 68
Blattpetersilie, 120
Blühender Schnittlauch, 62
Blumenkohl, 72
bo cai, 80
Bockshornklee, 82
Boerhavia diffusa, 182
Boerhavia paniculata, 182
bok choy, 70
Bokhara clover, 162
boletos, 182
Bolivian sunroot, 164
Bolsa del pastor, 176
boniato, 46
borage, 52
BORAGINÁCEAS, 52
Borago officinalis, *52*
Boretsch, 52
borragem, 52
borragine, 52
borraina, 52
Borraja, **52**
borrega, 52
botón de oro, 56
bourrache, 52
BRASICÁCEAS, 50, 54, 68, 70, 72, 104, 138, 142, 144, 146
Brassica cauliflora, 72
Brassica chinensis, 70
Brassica juncea, 175
Brassica napus var. *napobrassica*, *Brassica napus* var. *napus*, 104
Brassica napus var. oleifera, 104

Brassica napus var. rapifera, 104
Brassica nigra, 175
Brassica oleracea var. *acephala*, *68*
Brassica oleracea var. acephala subvar. palmifolia, 68
Brassica oleracea var. *botrytis*, *72*
Brassica oleracea var. botrytis subvar. cauliflora, 72
Brassica oleracea var. botrytis subvar. cymosa, 54
Brassica oleracea var. bullata subvar. gemmifera, 142
Brassica oleracea var. *capitata*, 70, *144*
Brassica oleracea var. *gemmifera*, *142*
Brassica oleracea var. *gongylodes*, 174
Brassica oleracea var. *italica*, *54*
Brassica oleracea var. laciniata, 68
Brassica oleracea var. napobrassica, 104
Brassica oleracea var. viridis, 68
Brassica pekinensis, 70
Brassica rapa var. *chinensis*, *70*
Brassica rapa var. *glabra*, 70
Brassica rapa var. *rapa*, 70, *104*
Brassica vesicaria, 146
brécol, 54
bringelle, 48
brinjal, 48
broad bean, 86
Brócoli, **54**
brócolis, 54
brócolos, 54
bróculi, 54
Brokkoli, 54
brûlotte, 62
Brunnenkresse, 50
Brussels sprouts, 142
bundou, 128
burokkori, 54
burracha, 52
butter bean, 130
butter pear, 110

C
cabbage, 144
cacahuate, 102
cai dou, 122, 130
calabacilla, 114
calabaza, 168, 170
caldo, 56
calendola, 56
Caléndula, **56**
Calendula officinalis, *56*
camambú, 172
camote, 46
can dou, 86
Canna edulis, 176
Canna glauca, 176
Canna indica, 176
CANNÁCEAS, 176
Canónigo, 174
caña de Indias, 40
Capiquí, 176
capo de frate, 74
Capsella bursa-pastoris, 176
Capsicum annuum, *26*, 94, 172
Capsicum baccatum, 94
Capsicum chinense, 94
Capsicum frutescens, 94
Capsicum pubescens, *94*
capuccina dei campi, 56
capuchina, 152
cará, 154
carciofo, 32
Cardamine bonariensis, 50
Cardamine hirsuta, 180
Cardaria draba, 182
cardo, 32
Cardo blanco, 176
Cardo de caballo, 177
Cardo de Castilla, 32
cardo de comer, 32
cardo hortense, 32
Cardo negro, 177
Cardo ruso, 177
cardoon, 32
Carduus tenuiflorus, 177
Carduus thoermeri, 177
Carduus vulgaris, 177
CARIOFILÁCEAS, 176
Carne gorda, 177
carota, 166
carote, 166

carotte, 166
Carrizo, 177
carrot, 166
carrota, 166
casabe, 100
casava, 100
cassava root, 100
Cassava, 100
cauliflower, 72
Caupí, **132**
cavolfiore, 72
cavolo a germoglio, 142
cavolo broccolo, 54
cavolo cappuccio, 144
cavolo cinese, 70
cavolo da foglia, 68
cavolo della Cina, 70
cavolo di Bruxelles, 142
cavolo fiore, 72
cayote, 114
cebola, 58
cebola miúda, 64
ceboleta de França, 62
cebolinha, 62
cebolinha branca, 64
cebolinha commun, 60
cebolinho chinés, 136
Cebolla, **58**, 60
cebolla de invierno, 60
Cebolla de verdeo, 58, **60**
cebolla escaloeña, 64
cebolla inglesa, 60
cebolla macho, 58, 64
cebolla tierna, 60
cebolla verde, 58, 60
cebolleta, 62
cebolleta francesa, 60
Cebollín, **62**
cebollino, 62
cebollino francés, 62
cebollino inglés, 60
cece, 84
céleri odorant, 36
celery, 36
cenoira, 166
cenoura, 166
Cerraja, 177
Cerraja brava, 177
cetriolo, 118
chagas, 152
chaibusu, 62
chalota, 64
Chalote, **64**
champiñón, 182
champiñón común, 182
champiñón de París, 182
changeable lupine, 156
chao xian ji, 32
Chaucha, **122**
chaucha turca, 42
Chayota edulis, 114
Chayote, 114
chayotte, 114
CHENOPODIÁCEAS, 22, 80, 140, 177
chi dou, 124
chicama, 164
chick pea, 84
chicorée, 24
chicorée endive, 76
chicorée frisée, 76
chicória, 24
chicória frisada, 76
chicory, 24
chigua, 116
chile manzana, 94
chile perón, 94
chinas, 56
Chinchilla, 177
Chinese cabbage, 70
Chinese chives, 136
Chinese leek, 136
Chinese lotus, 96
Chinese onion, 136
Chinesische Chives, 136
Chinesischer Kohl, 70
Chinesischer Schnittlauch, 136
Chirivía, 174
chisha, 90
chive, 62
chives, 62
chochito, 156
chocho, 98, 114

Choclo, **66**
choco, 114
chontaduro, 108
chou à mille pommes, 142
chou brocoli, 54
chou cabus, 144
chou chinois, 70
chou commun, 68
chou de Bruxelles, 142
chou de Chine, 70
chou fleur, 72
chou pak choi, 70
chouchoute, 114
chousen azami, 32
chow chow, 114
christophene, 114
chuchu, 114
chuchus, 156
Chufa, 174
chufa roja, 174
chugua, 116
ciboule, 60
ciboule de Chine, 136
Ciboulette, **62**
ciboulette ail, 136
ciboulette chinoise, 136
Cicer arietinum, 84
Cichorium endivia, 24, *76*
Cichorium endivia var. crispum, 76
Cichorium endivia var. latifolia, 76
Cichorium endivia var. sativa, 76
Cichorium intybus, *24*, 76
cicoria, 24
cidra, 114
Cilantro, 172
Cina cina, 177
CIPERÁCEAS, 174
cipoletta, 60
cipolla, 58
cipolla d'inverno, 60
cipollina, 64
Cirsium vulgare, 177
cive, 60, 62
cive chino, 136
cives, 62
civette de Chine, 136
Claytonia paniculata, 177
clover, 160
Cocos nucifera, 108
cocotero, 108
coco-yam, 154
coeur de palmier, 108
cogombro, 118
cohombro, 118
Col, **68**, 144
col blanca china, 70
col cavalier, 68
Col china, **70**
col crespa, 68
col de Bruselas, 142
col de la China, 70
col escocesa, 68
col forrajera, 68
Col rábano, 54, 174
col repollo, 144
Coliflor, 54, 70, **72**
colocase, 154
Colocasia antiquorum, 154
Colocasia esculenta, 154
colza, 104
common bean, 122
common cauliflower, 72
common endive, 76
common onion, 58
common parsley, 120
COMPUESTAS, 24, 32, 44, 56, 74, 76, 90, 164, 175, 176, 177, 178, 180
concombre, 118
cong, 60
CONVOLVULÁCEAS, 46
Convolvulus batatas, 46
Convolvulus edulis, 46
Convolvulus tuberosus, 46
coriandro, 172
Coriandrum sativum, 172
corn, 66
corna di Greci, 42
corona de fraile, 74
corona de rey, 56
Coronopus didymus, 175
corruda, 78
couci des jardins, 56

courge pépon, 170
couve, 68
couve chinesa, 70
couve da China, 70
couve de Bruxelas, 142
couve flor, 72
couve repolho, 144
cow cabbage, 68
crescione, 50
cresson d'eau, 50
cresson d'Inde, 152
cresson de fontaine, 50
crimini, 182
CRUCÍFERAS, 50, 54, 68, 70, 72, 104, 138, 142, 144, 146, 174, 175, 176, 180, 182
cubio, 106
cucumber, 118
Cucumis melo, 118
Cucumis sativus, *118*
Cucurbita andreana, 168
Cucurbita maxima subsp. *andreana*, 168
Cucurbita maxima subsp. *maxima*, *168*, 170
Cucurbita maxima var. *zapallito*, 168
Cucurbita moschata, 170
Cucurbita pepo, *170*
Cucurbita pepo var. moschata, 170
Cucurbita zapallito, 168
CUCURBITÁCEAS, 114, 118, 168, 170, 182
Cuernos del diablo, 178
cultivated onion, 58
cumara, 46
curled endive, 76
curly leaved endive, 76
Cynanchum odoratum, 180
Cynara cardunculus var. scolymus, 32
Cynara cardunculus, *32*
Cynara scolymus, 32
Cyperus esculentus, 174
Cyperus rotundus, 174

D
da dou, 150
da hua ye la jiao, 94
Daikon, **138**
daimaru nasu, 48
daizu, 150
dandelion, 74
dasheen, 154
Daucus carota subsp. *sativus*, *166*
Daucus carota var. sativus, 166
Demidovia tetragonioides, 178
dhurah, 66
dient de lion, 74
diente de leão, 74
Diente de león, **74**
Dioscorea batatas, 175
Dioscorea polystachya, 175
DIOSCOREÁCEAS, 175
Diplotaxis muralis, 180
Diplotaxis tenuifolia, 180
Dolichos ahipa, 28
Dolichos angularis, 124
Dolichos lablab, 126
Dolichos luteolus, 124
Dolichos sesquipedalis, 132
Dolichos sinensis, 132
Dolichos tuberosus, 28
Dolichos unguiculatus, 132
dólico, 126
dólico do Egipto, 126
dolico egiziano, 126
dolique d'Egypte, 126
dolique tubéreuse, 28
dou ban cai, 50
drumstick chives, 62
Dutch clover, 160

E
earth apple, 164
earthnut, 102
echalot, 64
echalote, 64
Echte Luzerne, 34
edible burdock, 44
eggplant, 48
Egyptian bean, 126
Egyptian lotus, 96
Egyptian lupin, 98
Eierfrucht, 48
Eierpflanz, 48

elephant's ear, 154
elote, 66
endibia, 24
endibia, 76
endive, 76
Endivia, **24**, 76
endivia belga, 24, 76
endivia francesa, 24, 76
endivia riccia, 76
Endivie, 76
endou, 38
English leek, 134
ensarova, 108
Enydra aquatica, 178
épinard, 80
erba cipollina, 62
erba medica, 34
Erbse, 38
Erdnuss, 102
eruca, 146
Eruca sativa, 146
Eruca vesicaria, *146*
ervilha, 38
Erysimum officinale, 180
escalma, 64
escalonia, 64
escaluña, 64
Escariol, 76
escariote, 170
Escarola, 24, **76**
escarola crespa, 76
escarola lisa, 76
escarola rizada, 76
escarole, 76
Eschlauch, 64
ESCROFULARIÁCEAS, 182
esharotto, 64
Espárrago, **78**
esparraguera, 78
Espinaca, **80**
espinaca común, 80
Espinaca de Nueva Zelanda, 178
espinaca holandesa, 80
espinafre, 80
espuela de caballero, 152
EUFORBIÁCEAS, 100
Euterpe edulis, 108
Euterpe oleracea, 108

F
faba bean, 86
FABÁCEAS, 28, 34, 38, 82, 84, 86, 92, 98, 102, 122, 124, 126, 128, 130, 132, 150, 156, 160, 162
Faberbohne, 86
fagiolo, 122
fagiolo adzuki, 124
fagiolo d'Egitto, 126
fagiolo dall'occhio nero, 132
fagiolo di Lima, 130
fagiolo mungo, 128
fan qie, 158
fan shu, 46
fava, 86
fava bean, 86
fava soja, 150
fava terra, 130
Favabohne, 86
feijão, 122
feijão azuqui, 124
feijão da china, 128
feijão de Lima, 130
feijão favona, 130
feijão frade, 132
feijão japonés, 126
fenacho, 82
Fenchel, 88
fennel, 88
feno de Borgonha, 34
feno grego, 82
Fenogreco, **82**
fenouil commun, 88
fenugrec, 82
fenugreek, 82
fève, 86
fève d'Egypte, 96
fieno greco, 82
finocchio, 88
finojo, 88
fiorrancio de tutti i tempi, 56
flamenquilla, 56
Fleischlauch, 134

flor de difunto, 56
flôr de sangue, 152
flor de todos los meses, 56
flowering cabbage, 68
fo shou gua, 114
Foeniculum vulgare, *88*
foin grec, 82
foliage beet, 22
frejol, 122
French bean, 122
French endive, 24
French shallot, 64
frijol, 122
frijol adzuki, 124
frijol azuki, 124
frijol chino, 128
frijol chuncho, 28
frijol de soja, 150
frijol flamenco, 126
frijol lima, 130
fuji mame, 126
fûl sûdânî, 102
fûl sûyah, 150
funcho, 88
Futterkohl, 68

G
gaarikku, 30
Galinsoga parviflora, 176
gambô, 42
gan lan, 144
Garbanzo, **84**
garden chives, 62
garden lettuce, 90
garden nasturtium, 152
garden rocket, 146
garlic, 30
garlic chives, 136
garrofón, 130
Gartenbohne, 122
Gartenkürbis, 170
Gartenlattich, 90
Gartensalat, 90
Gartenzwiebel, 58
gauchas, 56
Gemeine Cichorie, 24
Gemeine Lablab, 126
Gemeine Wegwarte, 24
giant timber bamboo, 40
giraumon, 168
gírgolas, 182
globe artichoke, 32
Glycine max, *150*
gobo, 44
goldbloom, 56
golden gram, 128
Gombo, **42**
gram, 84
GRAMÍNEAS, 40, 66, 177
grande bardane, 44
grano turco, 66
grão de bico, 84
great burdock, 44
green bean, 128
green pea, 38
grelo, 104
Große Klette, 44
groundnut, 102
Grüne Bohne, 122
guacamote, 100
guatilla, 114
gui zhu, 40
guisante, 38
Gurke, 118
Gurkenkraut, 52

H
Haba, **86**
haba de Egipto, 96
haba de Lima, 130
habichuela, 86, 122
hakusai, 70
HALORAGÁCEAS, 178
han jin lian, 152
han qin, 36
hardy timber bamboo, 40
haricot, 122
haricot adzuki, 124
haricot commun, 122
haricot de Lima, 130
haricot du Japon, 124
haricot soja, 150

harlock, 44
hasu, 96
hayato uri, 114
head cabbage, 144
heart of palm, 108
Helechito de agua, 178
Helianthus tuberosus, 175
heno griego, 82
Hibiscus esculentus, 42
hierba santa, 88
hindibâ, 76
Hinojo, **88**
hinojo de cabeza gigante, 88
hinojo de Florencia, 88
hinojo dulce, 88
hiyoko mame, 84
honey clover, 162
hong dou, 122, 124
hongos del pino, 182
hongos secos, 182
hotei chiku, 40
hourensou, 80
hu lu ba, 82
hu luo bo, 166
hua ye cai, 72
huang kwa, 118
hui xiang, 88
huisisai, 106
hulbah, 82
hummus, 84
huo cong, 64
hyacinth bean, 126

I
ibia, 106
Ibicella lutea, 178
içara, 108
Indian bean, 126
Indian cress, 152
Indian lotus, 96
Indische Lotus, 96
ingen mame, 122
inhame branco, 154
insalata, 90
Ipomoea batatas, *46*
IRIDÁCEAS, 178
Iris pseudacorus, 178
Irish potato, 112
isañu, 152
isfanahk, 80
ispanahk, 80
Italian chicory, 24
Italian cress, 146

J
jaga imo, 112
Japanese basil, 148
Japanese leek, 60
Japanese timber bamboo, 40
jarjir, 50, 146
Jengibre, 172
jiang dou, 132
jicama, 28
jiquima, 28
jiquimilla, 164
Jitomate, 158
jiu, 136
jiu cong, 134
ju ju, 24
jucará, 108
juçara, 108
judía, 122
judía adzuki, 124
judía batata, 28
judía de Lima, 130
jun da cai, 22

K
ka fei huang kui, 42
kabu, 104
kafris, 36
Kale, **68**
kalo, 154
kanran, 144
Kapuzinerkresse, 152
karifurawaa, 72
Karotten, 166
Kartoffel, 112
kawi, 106
keeru, 68
Kichererbse, 84
kidney bean, 122

kiku jisha, 76
kiku nigana, 24
kinabasuzushiro, 146
kinrenka, 152
Klöben, 64
Knoblauch, 30
Knollenbaselle, 116
Knollen-Sauerklee, 106
Kohlpalme, 108
Kohlsprossen, 142
Kolokasie, 154
Krause Endivie, 76
ku ju, 76
Küchenzwiebel, 58
kumbarí, ky'yi, 26
kyu uri, 118

L
la jiao, 26
LABIADAS, 148, 180
lablâb, 126
lablab bean, 126
Lablab niger, 126
Lablab purpureus, *126*
Lablab vulgaris, 126
Lablabbohne, 126
Lactuca sativa, *90*
Lactuca scariola, 178
Lactuca serriola, 178
lady's finger, 42
laitue, 90
laitue commune, 90
laitue cultivée, 90
lamaki, 106
LAMIÁCEAS, 148
Lamium amplexicaule, 180
lampazo, 44
lampazo menor, 44
lan mu xu, 34
lapa, 44
Lappa minor, 44
large-flowered pepper, 94
lattuga, 90
LAURÁCEAS, 110
leaf beet, 22
Lechuga, **90**
lechuga capuchina, 90
lechuga criolla, 90
lechuga francesa, 90
lechuga mantecosa, 90
lechuga morada, 90
lechuga romana, 90
Lechuga salvaje, 178
leek, 134
LEGUMINOSAS, 28, 34, 38, 82, 84, 86, 92, 98, 102, 122, 124, 126, 128, 130, 132, 150, 156, 160, 162, 176, 177, 178, 182
Lengua de vaca, 178
lengua de vaca crespa, 178
Lens culinaris, *92*
Lens esculenta, 92
Lenteja, **92**
lenteja negra, 128
lenticchia, 92
lentil, 92
Lentilla, 92
lentille, 92
Lepidium didymun, 175
Lepidium draba, 182
Lepidium pseudodidymum, 175
Lepidium sativum, 174
lettuce, 90
Leucanthemum vulgare, 178
levanta muertos, 94
lian, 96
Liebesäpfel, 158
Lima bean, 130
Limabohne, 130
ling dou, 130
Linse, 92
Lirio amarillo, 178
llacón, 164
llagas de Cristo, 152
Llantén, 178
llata, 94
Locoto, **94**
Loto, **96**
loto americano, 96
loto de Egipto, 96
loto de la India, 96
loto sagrado, 96
lótus da India, 96

lotus des Indes, 96
lotus sacré, 96
lótus sagrado, 96
Löwenzahn, 74
lu dou, 128
lu hua cai, 54
lucerne, 34
luo bo, 138
luo hua sheng, 102
Lupín, **98**
lupin blanc, 98
lupin d'Egypte, 98
lupin des Andes, 156
lupino, 98, 156
lupino blanco, 98
lupino mutável, 156
Lupinus albus, *98*
Lupinus mutabilis, 156
Lupulina, 178
luzerna, 34
luzerne, 34
luzerne cultivée, 34
Lycopersicon esculentum, 158

M
macaxeira, 100
machucho, 114
madake, 40
madère, 154
madumbe, 154
mailinterra, 112
Mais, 66
maíz, 66
maize, 66
malanga, 154
malmequer, 56
MALVÁCEAS, 42
man jing, 104
Mandioca, **100**
mandubí, 102
Mangold, 22
Maní, **102**
maniba, 100
Manihot esculenta, 100
manioc, 100
manioc bean, 28
Maniok, 100
maniokku, 100
mao zhu, 40
MARANTÁCEAS, 180
maravilha do jardim, 56
maravilhas, 56
maravilla, 56
Margarita, 178
marigold, 56
marsh parsley, 36
MARTINIÁCEAS, 178
Martynia lutea, 178
Martynia montevidensis, 178
mashua, 152
Mastuerzo, 174, 175
Mastuerzo cimarrón, 180
mastuerzo de agua, 50
mastuerzo de Indias, 152
me kyabetsu, 142
medica, 34
Medicago lupulina, 178
Medicago polymorpha, 182
Medicago sativa, *34*
melanzana, 48
melga dos prados, 34
mèlilot blanc, 162
meliloto, 162
meliloto bianco, 162
meliloto branco, 162
Melilotus albus, *162*
Melilotus officinalis, 162
melindre, 78
melloco, 116
melongen, 48
mélongène, 48
mian dou, 130
Milenrama, 180
milho, 66
miquichi, 106
mirliton, 114
mizu garashi, 50
mojarrita, 126
Momordica charantia, 182
morillas, 182
Morrenia odorata, 180
Morrón, 26

moso chiku, 40
Mostacilla, 180
Mostaza china, 175
Mostaza negra, 175
mu shu, 100
mucuchi, 116
mulignana, 48
mung, 128
mung bean, 128
Mungbohne, 128
mungo, 128
Myriophyllum aquaticum, 178
Myriophyllum brasiliense, 178

N-Ñ
nabicol, 104, 138
Nabo, 70, **104**
nabo silvestre, 104
nabón, 104, 138
napa cabbage, 70
napo, 104
Nasturtium officinale, 50
nasturzio aquatico, 50
nasturzio d'India, 152
nasu, 48
navet, 104
negi, 60
nelumbo, 96
nelumbo d'Orient, 96
Nelumbo lutea, 96
Nelumbo nucifera, 96
NELUMBONÁCEAS, 96
New Zealand yam, 106
NICTAGINÁCEAS, 182
nilufer, 96
ninjin, 166
ninniku, 30
nira, 136
nira negi, 134
niu pang, 44
nocciolina, 102
ñame, 154, 175

O
Oca, **106**
oca d'Amérique, 106
oca du Pérou, 106
oca quina, 116
Ocimum frutescens, 148
Ocker, 42
ocra, 42
ognon, 58
oka, 106
okra, 42
olluco, 116
olluma, 116
Ölrauke, 146
onion, 58
Onopordum acanthium, 176
oranda garashi, 50
oranda kiji kakushi, 78
oranda mitsuba, 36
oreja de elefante, 154
oreja de liebre, 178
orelha de elefante, 154
Oriental garlic, 136
Orientalischer Knoblauch, 136
Ortiga, 180
Ortiga mansa, 180
oruga, 146
ou qin, 120
OXALIDÁCEAS, 106
Oxalis tuberosa, 106

P
Pachyrhizus ahipa, 28
Pachyrhizus tuberosus, 28
Pak choi, **70**
pakuchoi, 70
pallar, 130
palm heart, 108
palmera de asaí, 108
PALMERAS, 108
Palmito, **108**
palmito branco, 108
palmito doce, 108
Palta, **110**
Papa, **112**
papa china, 154
papa común, 112
papa de pobre, 114
Papa del aire, **114**

Papa lisa, **116**
papa ñame, 154
papa oca, 106
papa verde, 116
papalisa, 116
Paradiesäpfel, 158
Parietaria, 180
Parietaria judaica, 180
Parietaria officinalis, 180
Parkinsonia aculeata, 177
Parra (hojas), 172
parsley, 120
paseri, 120
Pastinaca sativa, 174
pataste, 114
patata, 112
patata dolce, 46
patate douce, 46
pea, 38
peach palm, 108
peanut, 102
pearl lupin, 156
Peguajó, 180
peperone, 26
pepinillo, 118
Pepino, **118**
pepper, 26
pepperone, 26
Perejil, **120**
perejil crespo, 120
perilla, 148
perilla du Japon, 148
Perilla frutescens, *148*
Persea americana, *110*
persil commun, 120
Peruanischer Sauerklee, 106
perulero, 114
peteñero, 94
Petersilie, 120
petite ciboule, 62
petonciano, 48
petrociana, 48
Petroselinum crispum, *120*
Petroselinum sativum, 120
Phaseolus aborigineus, 122
Phaseolus angularis, 124
Phaseolus aureus, 128
Phaseolus coccineus, 130
Phaseolus cylindricus, 132
Phaseolus lunatus, *130*
Phaseolus max, 150
Phaseolus mungo, 128
Phaseolus radiatus, 128
Phaseolus vulgaris var. *aborigineus*, 122
Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*, *122*
Phragmites australis, 177
Phragmites communis, 177
Phyllostachys aurea, 40
Phyllostachys bambusoides, *40*
Phyllostachys dulcis, 40
Phyllostachys edulis, 40
Phyllostachys nigra, 40
Phyllostachys pubescens, 40
Physalis ixocarpa, 172
Physalis viscosa, 172
piinatsu, 102
piisu, 38
piment d'Arequipa, 94
piment doux, 26
piment poire, 94
piment pomme, 94
piment rocoto, 94
pimentão doce, 26
pimentão rocoto, 94
pimiento, 26
pisello, 38
pisello cornuto, 84
pistache de terre, 102
Pisum sativum, *38*
Plaffenröhrlein, 74
PLANTAGINÁCEAS, 178
Plantago lanceolata, 178
Plantago major, 178
Pleurotus ostreatus, 182
POÁCEAS, 40, 66
poi, 154
poire de terre, 164
poireau, 134
poirée à couper, 22
pois, 38
pois chiche, 84
pois oeil noir, 132

pois patate des Andes, 28
POLIGONÁCEAS, 174, 178
Polymnia connata, 164
Polymnia edulis, 164
Polymnia macroscyphus, 164
Polymnia sonchifolia, 164
pom da terra, 112
pomme de terre, 112
pomo d'oro, 158
pomodoro, 158
Porotillo, 124
porotito del ojo, 132
Poroto, **122**
Poroto adzuki, **124**
poroto azuki, 124
poroto batata, 28
poroto catjang, 132
poroto cejito, 132
poroto común, 122
Poroto de Egipto, **126**
poroto de España, 130
poroto de Lima, 130
poroto de manteca, 130
poroto de soja, 150
poroto grande, 130
poroto japonés, 126
poroto metro, 132
Poroto mung, **128**
Poroto pallar, **130**
Poroto tape, **132**
poroto verde, 128
porraccio, 134
porrandelo, 134
porro bravo, 134
portobello, 182
Portulaca oleracea, 172
Portulaca paniculata, 177
PORTULACÁCEAS, 172, 177
potato, 112
potiron, 168
prezzemolo, 120
Proboscidia lutea, 178
Psalliota hortensis var. bispora, 182
Puerro, **134**
Puerro chino, **136**
pumpkin, 168

Q
qara'sudani, 168
qie, 48
qing cai, 70
qing dou, 122
qing hua, 118
quiabo, 42
quiba, 106
quibombô, 42
quimbombo, 42
Quimpe, 175

R
rabanete, 138
rabanillo, 138, 146
Rabanito, **138**
rábano, 104, 138
rábano blanco, 138
rábano chino, 138
rábano japonés, 138
rabo de alacrán, 52
radeisshu, 138
radicchio, 24
Radicha, **24**
radicheta, 24
Radieschen, 138
radis, 138
radish, 138
rafano, 138
rai mame, 130
rapa, 104
Raphanus sativus var. *longipinnatus*, 138
Raphanus sativus var. *sativus*, *138*
rapini, 104
Rauke, 146
ravanello, 138
red bean, 124
red beet, 140
red cabbage, 144
red endive, 24
red Italian chicory, 24
reinita, 56
Remolacha, 22, **140**
remolacha azucarera, 140
remolacha de mesa, 140
repolho, 144

Repollito de Bruselas, **142**
repollito de Bruselas, 54
repollito de la China, 70
Repollo, 54, 70, **144**
repollo blanco, 144
repollo colorado, 144
repollo de flor, 68
Rettich, 138
Riesenkürbis, 168
Ringelblume, 56
rocket, 146
Rocoto, 94
rocoto peperoncino, 94
rocoto pepper, 94
romanesco, 54
romaza, 178
Ropfkohl, 144
roqueta, 146
roquette, 146
Rorippa nasturtium-aquaticum, 50
rosa de muertos, 56
rosa del Nilo, 96
Rosenkohl, 142
Rote Bete, 140
Rote Rübe, 140
round-headed garlic, 62
ruba, 116
ruchetta, 146
Rucola, 146
Rucoleta, 180
Rúcula, **146**
rúgula, 146
Rumex acetocella, 174
Rumex acetosa, 174
Rumex conglomeratus, 178
Rumex crispus, 178
Rumex obtusifolius, 178
Rumex pulcher, 178
rumu, 100
rutabaga, 104

S
sacred lotus, 96
saiotta, 114
salad rocket, 146
Salat, 90
salsa, 120
salsa hortense, 120
salsão, 36
Salsifí, 175
Salsifí silvestre, 175
salsinha, 120
Salsola kali, 177
sara, 66
sasage, 132
satoimo, 154
satsuma imo, 46
scalogno, 64
scarola, 76
scarole, 76
Schalotte, 64
Schnittknoblauch, 136
Schnittlauch, 62
Schnittmangold, 22
Schnittzwiebel, 60
Schwarznessel, 148
Scorzonera hispanica, 175
Sechium edule, *114*
sedano, 36
seiyou kabocha, 168
seiyou negi, 134
seiyou tanpopo, 74
Sellerie, 36
semilha, 112
shakushina, 70
Shallot, **64**
shamrock, 160
shi diao bai, 78
shikôryah, 24
shiro bana ruupin, 98
shiro kurooba, 160
shirobana shinagawa hagi, 162
Shiso, **148**
shiso-zoku, 148
shitakes, 182
shorotto, 64
sickle medick, 34
Sicyos edule, 114
sieva bean, 130
Sinapis juncea, 175
Sinapis nigra, 175
Sinapis pekinensis, 70

Sisymbrium altissimum, 180
Sisymbrium irio, 180
Sisymbrium murale, 180
Sisymbrium nasturtium-aquaticum, 50
Sisymbrium officinale, 180
Sisymbrium tenuifolium, 180
Smallanthus connatus, 164
Smallanthus macroscyphus, 164
Smallanthus sonchifolius, *164*
soia, 150
Soja, **150**
Sojabohne, 150
SOLANÁCEAS, 26, 48, 94, 112, 158, 172
Solanum andigenum, 112
Solanum lycopersicum, *158*
Solanum melongena, *48*
Solanum tuberosum subsp. *andigenum*, 112
Solanum tuberosum subsp. *tuberosum*, *112*
Sonchus asper, 177
Sonchus oleraceus, 177
Sonchus oleraceus var. asper, 177
Sonchus spinosus, 177
songe, 154
sora name, 86
soya, 150
soya bean, 150
soybean, 150
Spanish onion, 60
Spargel, 78
Speisezwiebel, 58
spinach, 80
spinach beet, 22
Spinacia oleracea, *80*
spinacio, 80
Spinat, 80
spring onion, 58
squash, 168
star flower, 52
Stellaria media, 176
suan, 30
summer squash, 170
sun gua, 168
Süßkartoffel, 46
swede, 104
sweet corn, 66
sweet fennel, 88
sweet potato, 46
Swiss chard, 22

T
Taco de reina, **152**
Tagetes minuta, 177
takenoto, 40
talewort, 52
Talinum paniculatum, 177
tama negi, 58
tamatin, 158
tapioca plant, 100
tarassaco, 74
taraxacón, 74
Taraxacum officinale, *74*
tarhui, 156
Taro, **154**
taro potatoe, 154
tartuffel, 112
tartufolo, 112
Tarwi, **156**
Tasi, 180
Tauri, **156**
Tetragonia expansa, 178
Tetragonia tetragonoides, 178
Thalia geniculata, 180
Thlaspi bursa-pastoris, 176
tian cai, 140
TIFÁCEAS, 182
timber bamboo, 40
Tojo, 182
Tomaco, 182
Tomate, **158**
Tomatillo, 172
tomato, 158
Topinambur, 175
Totora, 182
toumorokoshi, 66
Tragopogon dubius, 175
Tragopogon porrifolius, 175
Tragopogon pratensis, 175
Traubenkohl, 72
trebillo, 162
trébol, 160

trébol amargo, 160
Trébol blanco, **160**
trébol de Bokhara, 162
Trébol de carretilla, 182
Trébol de olor, **162**
trébol Hubam, 162
trébol morado, 160
trébol oloroso, 162
trébol rastrero, 160
trèfle blanc, 160
trèfle rampant, 160
tremoço, 156
tremoço branco, 98
trêvo branco, 160
trevo doce, 162
trevo doce branco, 162
trifoglio bianco, 160
trifoglio ladino, 160
trifoglio tuberoso, 106
Trifolium officinalis, 162
Trifolium pratense, 160
Trifolium repens, *160*
Trigonella foenum-graecum, *82*
Tropaeolum majus, *152*
Tropaeolum tuberosum, 152
TROPEOLÁCEAS, 152
trufas, 182
truffel, 112
truffette acide, 106
tuberous basella, 116
tuctuca, 46
turmus, 98
turnip, 70, 194
Typha domingensis, 182
Typha latifolia, 182

U
uikyou, 88
Ulex europaeus, 182
ulluco, 116
ullucu, 116
Ullucus aborigineus, 116
Ullucus tuberosus subsp. *aborigineus*, 116
Ullucus tuberosus subsp. *tuberosus*, *116*
ulluma, 116
ulluque, 116
UMBELÍFERAS, 36, 88, 120, 166, 172, 174
urd, 128
Urtica urens, 180
URTICÁCEAS, 180

V
Valeriana locusta, 174
Valeriana locusta var. olitoria, 174
VALERIANÁCEAS, 174
Valerianella locusta, 174
Valerianella olitoria, 174
vegetable pear, 114
Verdolaga, 172
verdura de palma, 108
Verónica acuática, 182
Veronica anagallis-aquatica, 182
Vicia faba, *86*
Vicia sativa, 176
Vigna angularis, *124*
Vigna luteola, 124
Vigna mungo, 128
Vigna radiata, *128*
Vigna sinensis, 132
Vigna unguiculata subsp. *cylindrica*, 132
Vigna unguiculata subsp. *sesquipedalis*, 132
Vigna unguiculata subsp. *unguiculata*, *132*
Viola odorata, 182
VIOLÁCEAS, 182
Violeta, 182
virreina, 56
VITÁCEAS, 172
Vitis vinifera, 172

W
wan dou, 38
Wancy, 182
Wasserrübe, 104
watercress, 50
Weiß-Klee, 160
Weiße Rübe, 104
Weißer Steinklee, 162
Weißkohl, 144
Welsh onion, 60

white cabbage, 144
white clover, 160
white lupin, 98
white melilot, 162
white sweetclover, 162
wild chives, 62
wild turnip, 104
winter cauliflower, 54
Winterlauch, 134
Winterzwiebel, 60
Witte lupine, 98
wo ju, 90

X
xi hu luo, 170
xiao dou, 124
xuccheta africana, 114
xuxu, 114

Y
yaakon, 164
Yacón, **164**
yam bean, 28
Yamswurzel, 154
yang cong, 58
yang yu, 112
yao yong pu gong ying, 74
yellow gowan, 74
Yerba tostada, 182
ying zui dou, 84
you li, 110
yu, 154
yu shu shu, 66
yu yi gan lan, 68
yuca, 100

Z
Zanahoria, **166**
zanoria, 166
Zapallito, **168**
zapallito de tronco, 168
Zapallo, 168, **170**
Zapallo criollo, **168**, 170
zapallo de Angola, 170
Zea mays, *66*
Zentnerkürbis, 168
zhi ma cai, 146
zhu sun jian, 40
zi su, 148
Zingiber officinale, 172
ZINGIBERÁCEAS, 172
zucca, 168
zucca gigante, 168
Zucchini, **170**
Zwiebel, 58
Zwiebellauch, 58

Agradecimientos

Deseamos expresar nuestra gratitud al Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), a la Dirección Provincial de Islas, Secretaría de Gobierno, Provincia de Buenos Aires, a los Guardaparques de la Reserva Natural de Martín García, y a la Subprefectura Isla Martín García, Prefectura Naval Argentina, por su invalorable apoyo en los trabajos de campo, al Sr. Alcides Galarza y, por su intermedio, a muchos de los pobladores de la isla cuyo conocimiento acerca de su entorno vegetal ha sido muy útil en el registro de datos etnobotánicos; a los "quinteros" de la Isla Paulino y del Parque Pereyra Iraola, por su hospitalidad y generosidad al compartir sus conocimientos hortícolas.

Asimismo, agradecemos a las diversas instituciones y personas que directa o indirectamente han brindado su apoyo en la realización de los trabajos científicos de base para la elaboración de este volumen: los Herbarios BA (Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia"), BAA (Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires), BAB (INTA-Castelar), LP (Plantas Vasculares, Museo de La Plata), LPAG (Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad de La Plata) y SI (Instituto de Botánica Darwinion, San Isidro); a la Sociedad Argentina de Botánica; a Patricia Arenas y colaboradores del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata; Mirta Arriaga, del Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia"; a Mariano Bello, del Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires; Renée Fortunato y Matías Morales, del INTA-Castelar. Al Dr. Fernando Zuloaga y, a través suyo, al personal técnico, científico y de biblioteca del Instituto Darwinion. A Matías M. Pizzoni, Maximiliano Pérez y Valentina Fernández, por el material fotográfico gentilmente aportado. A Dora Vignale, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy, Alberto Gurni, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires, Laura Iharlegui, Nuncia Tur, Carola Volponi, Alcides Sáenz y Elías de la Sota, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad de La Plata; Nélida M. Bacigalupo, Rosa Guaglianone y Edith Gómez Sosa, del Instituto de Botánica Darwinion, Susana Crespo y Román L. Pérez Moreau, por sus constantes palabras de aliento. A Raúl Pozner por sus generosos y oportunos comentarios sobre las Cucurbitáceas. Al Ing. Agr. Juan J. Valla, por sus enseñanzas, consejos y permanente colaboración en el ámbito del Jardín Botánico "Lucien Hauman", de la Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires.



Hortalizas diversas: batata y zanahoria (raíces), papa (tubérculo), cebollín, lechuga y radicheta (hojas), zapallito y morrrón (frutos), coliflor (inflorescencia).

Material Fotográfico:

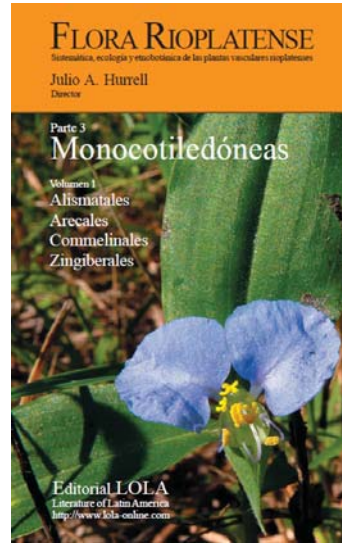
Los créditos fotográficos se indican con el número de la página y, entre paréntesis, las letras que identifican cada fotografía. Las fotos que quedan sin crédito, corresponden a imágenes del dominio público presentes en Internet (www.wikimedia.org, www.sxc.hu). *A. C. Pizzoni:* 15 (D); 17 (D, H), 19 (A, G); 23 (B, D-F); 25 (E-F); 27 (C-D); 29 (C-D); 31 (E); 33 (B); 35 (A-B); 37 (A-B); 41 (A, C-D); 43 (E-F); 45 (B); 47 (B-D, F); 49 (C-D, F); 51 (B-C); 55 (A-B); 59 (E); 63 (B, D); 65 (A-B); 67 (B, D); 71 (C); 77 (B-C); 79 (E); 81 (B); 83 (C-D); 85 (A, G-H); 87 (D); 89 (B-C); 91 (B-F); 93 (B); 95 (A-D); 97 (C-F); 101 (C); 103 (D); 105 (D, F); 109 (B, C, E); 111 (E); 119 (B-C); 129 (F); 135 (D-E); 137 (A-D); 139 (A-B, D, F-G); 143 (C); 145 (C); 147 (B-D); 149 (A-B); 151 (F); 155 (A-C); 165 (C); 169 (F); 171 (B-C, F); 173 (A, C-D), 236. *D. H. Bazzano:* 6; 15 (B-C); 17 (A); 19 (B); 25 (B-D); 29 (A-B); 31 (A, C); 33 (E-F); 35 (C, E); 39 (D-E); 41 (B); 45 (D); 47 (A); 51 (A); 53 (D); 57 (E); 59 (C); 63 (C); 67 (A); 71 (B, E); 77 (A, D); 87 (C); 95 (F); 97 (A-B); 99 (A-B, D); 101 (B); 105 (A, C, E); 107 (A-B); 111 (A-C); 113 (D-F); 117 (A-B); 121 (A); 123 (B, D-G); 125 (B-C); 127 (D-E); 131 (E); 135 (B); 139 (C); 145 (A); 155 (D); 157 (A-B); 161 (C, E-F); 163 (B-C); 165 (A-B); 169 (D); 171 (E); 173 (B, F); 179 (A-C); 181 (A-C, E-F); 183 (D). *F. Buet Costantino:* 15 (A); 23 (A); 27 (C); 39 (B); 49 (E); 57 (A-C); 67 (F); 75 (A-B); 85 (B); 87 (A); 93 (A, D); 99 (C); 107 (C-D); 113 (A); 115 (A-C); 117 (C); 123 (C); 125 (A); 129 (A-E); 131 (B-C); 133 (A-B); 141 (A-B, D-E); 169 (C, E). *M. M. Pizzoni:* 10 (A-B); 17 (A, D), 27 (B, E); 39 (F); 59 (B, F); 67 (C); 111 (D); 141 (B); 159 (A, C, E); 171 (G-H); 185 (C-D); 186 (A-C). *Klaus Post:* 55 (D), 63 (E), 81 (E-F), 185 (E). *J. A. Hurrell:* 29 (E-F); 127 (E-F); 131 (F). *M. L. Pochettino:* 47 (E); 117 (E). *F. Cesio:* 179 (F). *M. J. Belgrano:* 183 (B). *M. Pérez-V. Fernández*: 89 (D). *G. Delucchi:* 11.

Flora Rioplatense

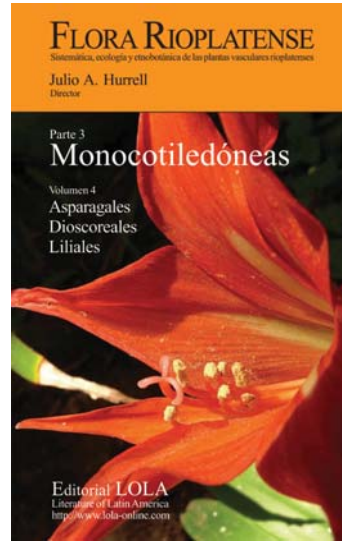
Sistemática, ecología y etnobotánica de las plantas vasculares rioplatenses

Esta *Flora* comprende las zonas de influencia del río de la Plata superior y medio, y de los cursos inferiores de los ríos Paraná y Uruguay: el delta entrerriano y bonaerense, su frente de avance, la isla Martín García y las riberas platenses argentina (hasta Punta Indio) y uruguaya (hasta Canelones). Como todas las floras, presenta las descripciones de las plantas indígenas y adventicias que crecen en la región; pero, además, incluye datos adicionales: ecológicos, biogeográficos, fenológicos y etnobotánicos, sobre su importancia económica, utilidades, diversas aplicaciones y modos de empleo. Con respecto a sus antecedentes inmediatos, la *Flora de la Provincia de Buenos Aires*, la *Flora Ilustrada de Entre Ríos* y la *Flora Montevidensis*, esta obra representa, para el área de estudio, una actualización de su inventario florístico de 25 a 35 años, aproximadamente.

La obra ha sido organizada en tres partes, según criterios sistemáticos y por razones de orden estrictamente editorial. La Parte 1 presenta una introducción sobre la región rioplatense, las Pteridofitas y Gimnospermas. La Parte 2, las Angiospermas Dicotiledóneas. La Parte 3, las Angiospermas Monocotiledóneas. Hasta el momento, se han publicado dos de los cuatro volúmenes previstos para la Parte 3: el Volumen 1 (Alismatales, Arecales, Commelinales, Zingiberales), con 15 familias, 39 géneros y 67 especies; y el Volumen 4 (Asparagales, Dioscoreales, Liliales), con 17 familias, 54 géneros y 127 especies. En ambos volúmenes se incluyen especies no citadas con anterioridad para el área de estudio, algunas de ellas nuevas para la Flora Argentina.



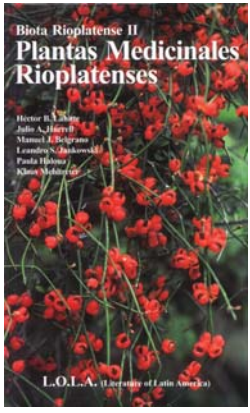
Parte III. Volumen 1. 2008



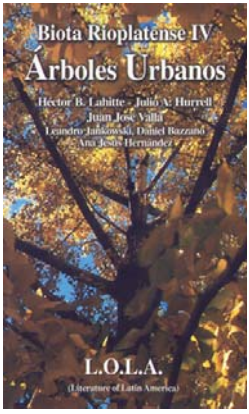
Parte III. Volumen 4. 2009

Colección Biota Rioplatense

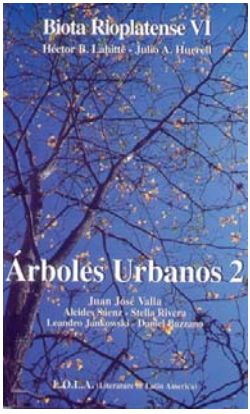


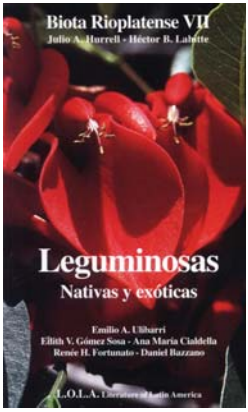


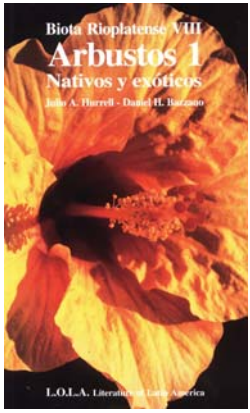


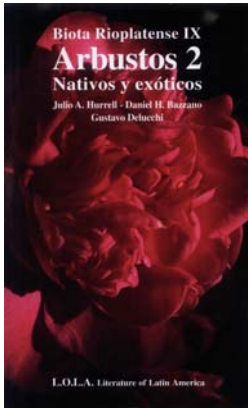




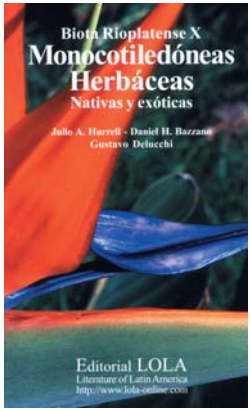






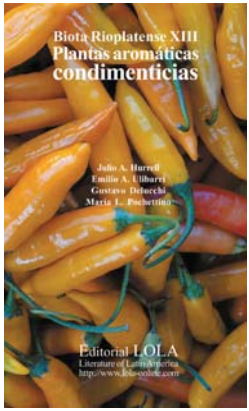


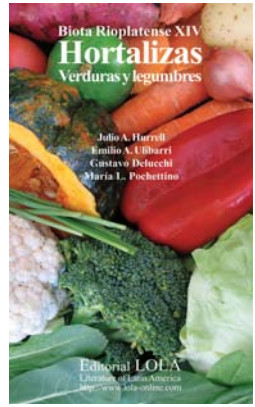
Inventario temático de la biota de la región del delta
del Paraná, la isla Martín García y la ribera platense











Volúmenes

I. *Plantas de la Costa*. 1ra. edic. 1997, 1ra. reimpr. 2004
II. *Plantas Medicinales Rioplatenses*. 1ra. edic. 1998, 1ra. reimpr. 2004
III. *Árboles Rioplatenses*. 1ra. edic. 1999, 1ra. reimpr. 2004
IV. *Árboles Urbanos*. 1ra. edic. 1999, 1ra. reimpr. 2005
V. *Plantas trepadoras. Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2000, 1ra. reimpr. 2006
VI. *Árboles Urbanos 2*. 1ra. edic. 2001, 1ra. reimpr. 2006
VII. *Leguminosas. Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2002, 1ra. reimpr. 2006
VIII. *Arbustos 1. Nativos y exóticos*. 1ra. edic. 2003, 1ra. reimpr. 2007
IX. *Arbustos 2. Nativos y exóticos*. 1ra. edic. 2004
X. *Monocotiledóneas Herbáceas. Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2005
XI. *Dicotiledóneas Herbáceas* 1. *Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2006
XII. *Dicotiledóneas Herbáceas 2. Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2007
XIII. *Plantas aromáticas condimenticias*. 1ra. edic. 2008
XIV. *Hortalizas. Verduras y legumbres*.1ra. edic. 2009

View publication stats