

Zeitschrift: Candollea : journal international de botanique systématique = international journal of systematic botany

Herausgeber: Conservatoire et Jardin botaniques de la Ville de Genève

Band: 51 (1996)

Heft: 2

Artikel: Especies y colorantes en la cocina tradicional de la Puna jujeña (Argentina)

Autor: Scarpa, Gustavo F. / Arenas, Pastor

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-879423>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Especias y colorantes en la cocina tradicional de la Puna jujeña (Argentina)

GUSTAVO F. SCARPA
&
PASTOR ARENAS

RESUMEN

SCARPA, G. F. & P. ARENAS (1996). Especies y colorantes en la cocina tradicional de la Puna jujeña (Argentina). *Candollea* 51: 483-514. En español, resúmenes en español y en inglés.

En la cocina tradicional del altiplano jujeño se estudia el uso de treinta y ocho especies y seis colorantes de origen vegetal. Los productos comprenden tanto especies autóctonas como exóticas. Se proporcionan sus nombres científicos, los nombres vulgares, las formas de aplicación, partes utilizadas, su distribución geográfica o región de origen, alimentos en que intervienen y, por fin, otros aspectos de interés etnobotánico. Se adjunta un apéndice que incluye la sucinta descripción de las comidas regionales citadas en el texto.

ABSTRACT

SCARPA, G. F. & P. ARENAS (1996). The spices and dyes in the traditional cooking from the Puna region (Jujuy, Argentina). *Candollea* 51: 483-514. In Spanish, Spanish and English abstracts.

The uses of spices and dyes of vegetal origin in the traditional cooking in the altiplano of Jujuy (Argentina) is studied. The use of thirty eight spices and six dyes was recorded. These products comprise native, as well as exotic species. Their scientific names, vernacular names, parts of the plants employed, ways of application, geographical distribution or their area of origin, dishes in which they are employed and other ethnobotanical aspects are given. An appendix with a brief description of the regional dishes mentioned in the text is included.

KEY-WORDS: Argentina – Puna – Ethnobotany – Edible Plants – Spices – Dyes – Traditional cooking.

Introducción

El uso de aderezos en las comidas es característico en la alimentación de los puneños. Este trabajo se circunscribe a la Puna jujeña y rescata todos los materiales que constituyen los ingredientes empleados como condimentos, aromatizantes y colorantes en la culinaria tradicional.

La temática que se presenta es una fracción del conjunto de materiales reunidos a lo largo de numerosas campañas llevadas a cabo en dicha región. Estas se realizaron entre 1976 y 1980 en el marco de un proyecto de estudio de la flora utilitaria del noroeste argentino.

Los aderezos constituyen elementos de estudio muy interesantes ya que nos permiten indagar sobre varios aspectos de la vida de una sociedad en donde aquellos cumplen diversos roles. Estos aspectos abarcan su aplicación alimentaria, la ocasión de su empleo, su doble cualidad

como condimento/medicina, la utilización de la flora nativa, su inclusión en el comercio, entre otros.

Desde las épocas más remotas las especias han sido tan apreciadas y codiciadas como los metales preciosos y las gemas. Su valoración fue tal, que ya desde el Antiguo Egipto se auspició la exploración de nuevas rutas comerciales. La búsqueda de especias que sirvieran para condimentar una comida tradicionalmente aburrida, constituyó, en el Viejo Mundo, una de las causas que promovieron el descubrimiento de América.

Además de brindarles a los alimentos un aroma y sabor agradables, las especias han sido utilizadas desde la antigüedad con fines medicinales como digestivos, carminativos y antisépticos. Esta última propiedad determinó que las especias fueran, por muchos años, el único método conocido para preservar alimentos de la descomposición.

En este trabajo se presta mayor atención a las especies nativas con respecto a las de uso difundido en el ámbito internacional. Consideramos de interés todo aquello referido a la flora autóctona, ya que sus aplicaciones como aditamentos alimenticios arraigan en la tradición cultural, así como por los escasos datos existentes sobre las cualidades enunciadas en la literatura botánica.

La mayor parte de la población de la Puna Argentina vive en condiciones sumamente precarias, signadas muchas veces por la pobreza. Esta situación provoca un creciente abandono de la tierra del altiplano hacia centros mineros y urbanos. Por otro lado, la influencia de la cultura dominante produce la pérdida de las tradiciones, lo que, junto con el despoblamiento de la región, amenaza hoy día la reproducción de estas prácticas culturales.

Materiales y metodología

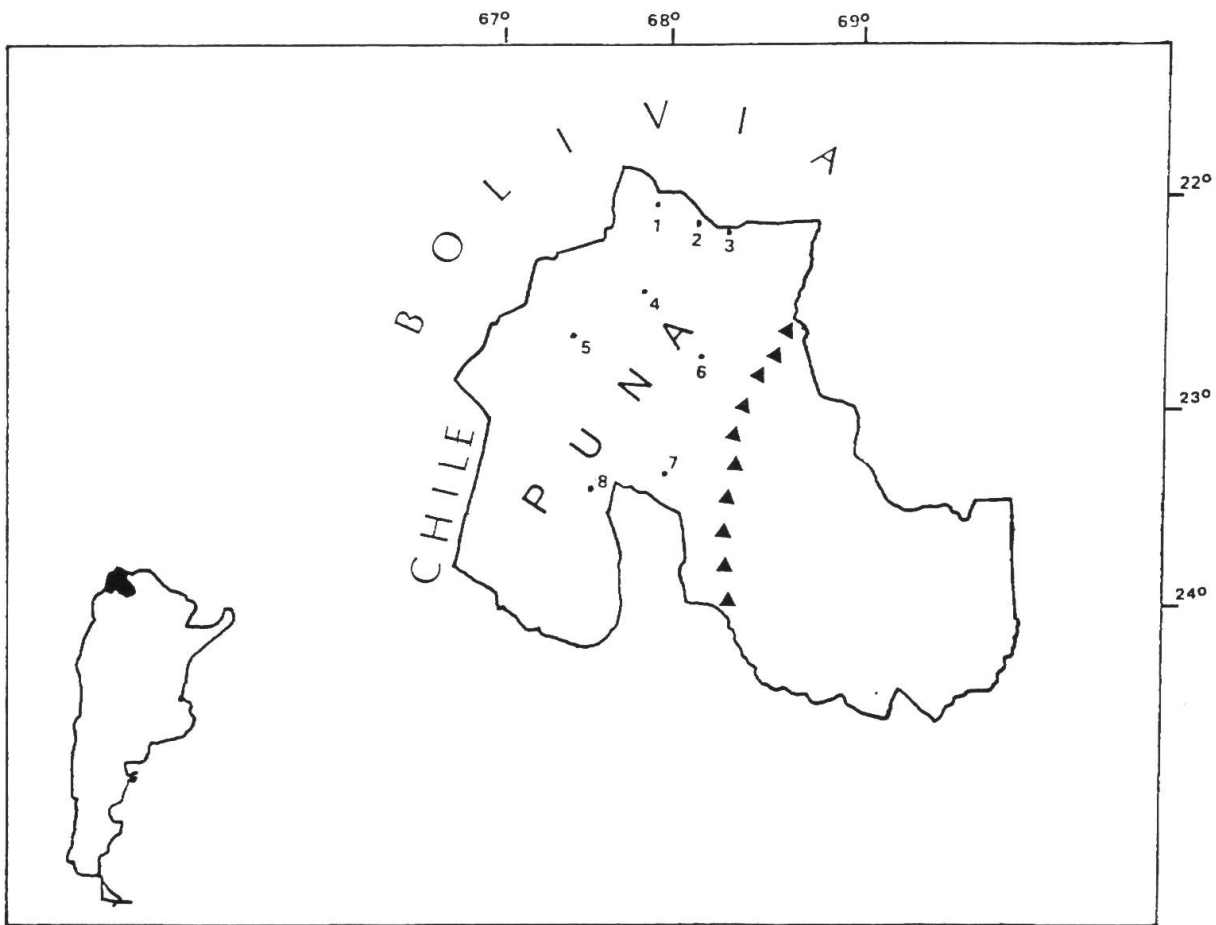
Las informaciones y materiales fueron reunidos durante trabajos de campo. Los mismos fueron proporcionados por informantes nativos y/o vendedores en comercios de la zona. Estos proveyeron datos que se grabaron en cintas magnetofónicas o se anotaron en cuadernos de campo. Los informantes acompañaron las excursiones de recolección a campo u obsequiaron muestras de su propia despensa. Otros artículos se adquirieron en ferias, puestos de venta o almacenes de localidades puneñas o de sus periferias.

Se realizó una minuciosa encuesta adicional sobre las comidas en las que intervienen estos productos. Una síntesis de las mismas se presenta como apéndice de este trabajo. Siempre que fue posible se observó la preparación de los platos y se los degustó cuando estaban disponibles.

Los trabajos de campo se centraron en las siguientes localidades de la Puna: Santa Catalina, Cieneguillas y Tafna en el Depto. de Santa Catalina; Rinconada y Minas Pirquitas en el Depto. de Rinconada; Cochino y Abdón Castro Tolay en el Depto. de Cochino y Susques en el Depto. homónimo (véase Mapa 1). Se efectuaron recolecciones en otras localidades jujeñas y se obtuvieron muestras en los mercados donde se abastece la población: Abra Pampa y La Quiaca en Argentina y Villazón en la República de Bolivia.

El material vegetal reunido se conserva en el Herbario de Plantas Usuales del Centro de Estudios Farmacológicos y Botánicos (CEFYBO) (BACP). Los pliegos de herbario están catalogados bajo la signatura "BACP", en tanto las muestras lo están bajo la signatura "M-BACP". Partes de estas colecciones son fragmentos o material pulverizado; éstos suelen ser productos que provienen de zonas apartadas. Para el caso de los "ajies" (*Capsicum* spp.) se separó parte de la colección de frutos para su cultivo en el invernáculo del CEFYBO. Con el material fértil cosechado se confeccionaron pliegos para su inclusión en el herbario y su posterior identificación.

Los registros magnetofónicos y los cuadernos de notas también se conservan en el archivo del CEFYBO.



Mapa 1. – ARGENTINA, Puna de Jujuy. Localidades de investigación de campo: 1. Santa Catalina; 2. Cieneguillas; 3. Tafna; 4. Rinconada; 5. Minas Pirquitas; 6. Cochinoca; 7. Abdón Castro Tolay y 8. Susques.

Para la caracterización del ámbito geográfico donde habitan las plantas, como los grupos humanos, seguimos el esquema de CABRERA (1957) y CABRERA & WILLINK (1980).

Descripción del área de estudio

La región de la Puna en la provincia de Jujuy corresponde al altiplano comprendido entre la Cordillera de los Andes y las Sierras de Santa Victoria y Aguilar. Su relieve está conformado por extensos bolsones aparentemente llanos, separados por cadenas montañosas. El clima de la Puna es seco y frío. Su temperatura media anual oscila entre los 8.5 y 9.5°C (con temperaturas absolutas que llegan a los 20°C bajo cero); la precipitación media anual se halla entre los 100 y los 340 mm., las cuales se concentran en el estío (CABRERA, 1957: 323-324).

La Puna argentina comprende, desde el punto de vista fitogeográfico, dos Provincias del Dominio Andino-Patagónico: Puneña (3300-4300 m) y Altoandina (por encima de los 4300 ms.m.) (CABRERA, 1957: 338). Las zonas pobladas donde desarrollamos nuestros trabajos se sitúan en la primera región mencionada, razón por la cual ceñimos a ella nuestra somera descripción.

La Provincia puneña ocupa el altiplano del sur del Perú, Bolivia, norte de Chile y noroeste de Argentina; entre los 3000 y los 4300 m. La vegetación dominante es la estepa arbustiva, for-

mada por matas de arbustos y gramíneas de hojas punzantes. Estas se hallan esparcidas y no superan los 1.50 m de altura. Entre ellas desarrollan, en verano, hierbas anuales y perennes de poca altura. Todas las especies presentan xerofitismo en mayor o menor grado, siendo frecuentes las formas espinosas, áfilas, pulvinadas y en cojines. Más detalles sobre sus características geográficas y ecológicas, así como de su flora y su fauna se encuentran descritas en numerosas obras (CABRERA, 1957; RUTHSATZ & MOVIA, 1975; CABRERA & WILLINK, 1980).

La altura y los cordones montañosos que la envuelven determinaron que esta región haya sido siempre aislada, de difícil acceso y marginal con respecto al resto del país. No ocurre lo mismo en relación a otras áreas del altiplano, con las que siempre tuvo contacto y relación directa (MERLINO & RABEY, 1978: 47).

Características socioculturales

En épocas precolombinas la zona estudiada fue sometida al dominio incaico, por lo que pasó a formar parte del Collasuyo. Evidencias de esta influencia se encuentran en la persistencia del quichua en la región, en detalles de las construcciones actuales, vestigios arqueológicos, etc. Con la conquista española, la mayor parte de la región fue sometida al sistema de encomiendas, cuyos objetivos eran abastecer de alimentos y mano de obra para la extracción de plata del Potosí. Este sistema, junto con diversos movimientos de población, alteraron profundamente el patrón de vida indígena (CIPOLLETTI, 1987: 11). Por todo esto, se puede decir que no existe un origen étnico común de los pobladores actuales de la Puna jujeña; sino que, más bien, como expresan SANGUINETTI & MARISCOTTI (1958-1959: 205) la cultura de la Puna es el producto complejo de la superposición e integración de varias capas culturales.

Sin embargo, por compartir rasgos y características geográficas, históricas, raciales y culturales con el resto del altiplano, se puede considerar a la Puna de Jujuy como integrante de la denominada Area Andina Meridional. La pervivencia de este acervo queda evidenciada en numerosas pautas de la cultura que perduran actualmente, como ser: su economía, tipos raciales, características idiomáticas, movilidad de la población y su conducta alimentaria, entre otras (TORRES & al., 1985: 7).

La instalación actual de la población es predominantemente dispersa, dándose en lugares con acceso al agua. Su economía rural es de subsistencia, basada en la cría de llamas y animales de origen europeo. La agricultura está limitada al autoconsumo doméstico y se practica sólo por debajo de los 3700 m de altura.

Sus habitantes realizan frecuentes viajes con el fin de efectuar intercambios comerciales, sobre todo hacia pueblos de la Puna jujeña y Quebrada de Humahuaca. Estos tienen lugar en "ferias" – a las que llegan gentes de zonas extrapuneñas e incluso de Bolivia – donde por compra o trueque se adquieren diversos tipos de mercaderías. Las ferias más importantes son las de Abra Pampa, Yavi, Iruya, Santa Catalina y Cieneguillas (KARASIK, 1984: 57). Es de destacar el importantísimo papel que tienen los alimentos, especias y condimentos en dichos intercambios lo que habla a las claras de la diversidad de procedencias de los mismos.

Actualmente, la mayoría de los puneños hablan un español regional, en el cual persisten algunas palabras y estructuras gramaticales propias de la lengua quichua (CIPOLLETTI, 1987: 25). Rastros del mismo se observan en algunos topónimos, fitónimos, nombres de comidas y procesos culinarios.

Sus vestimentas hechas con lana de llama y de oveja son muy coloridas y de igual tipo que las utilizadas hoy en día en las zonas Andinas de Bolivia y Perú. Son muy frecuentes las fiestas religiosas, destacándose las celebradas en honor a la "Madre Tierra" o "Pachamama" (deidad ctónica del mundo andino), así como otras de carácter más bien profano. Todas ellas se caracterizan por su colorido, por la alegría de su música y sus bailes y por los banquetes de comidas y bebidas alcohólicas que se sirven en abundancia (MARISCOTTI, 1959).

Las especias y colorantes en la alimentación

La terminología que habitualmente se aplica a los productos que tratamos en este trabajo, presenta inconvenientes por la ambigüedad de sus significados. La bibliografía ya ha insistido en la imprecisión de diversas voces que aluden parcialmente a los artículos aquí considerados (HILL, 1965; SIMPSON & OGORZALY, 1986; SALINAS, 1988). Tales son los términos “condimentos”, “hierbas aromáticas”, “aditamentos”, “saborizantes”, “picantes”, etc.

En general, las especias reúnen a dos grandes grupos de productos: “condimentos” (que dan sabor) y “aromatizantes” (que proveen aroma). Estas dos sensaciones, también son de difícil discriminación puesto que su percepción es simultánea. El español cuenta con numerosas expresiones que se adecuarían para reunir todos estos conceptos. Tales son los términos “sazonador”, “sainete” y “aderezo”. Aunque sus significados son muy amplios y rebalsan lo meramente culinario, emplearemos el término “aderezo” para referirnos conjuntamente a las especias y a los colorantes. Las expresiones “sazonador” y “sainete” las omitimos.

La voz “aditivo” está también en uso; su significado involucra tanto a especias como a colorantes, lo mismo que a conservantes, productos sintéticos, etc. Su aplicación es frecuente en dietética, bromatología, legislación alimentaria, etc., motivo por el cual la hemos descartado.

Finalmente, nos hemos inclinado por el empleo de la voz “especias” para definir a todos aquellos productos vegetales aromáticos que se usen para aderezar alimentos y bebidas (BOIS, 1934: 1; HILL, 1965: 493). Aplicamos también las voces “condimento” y “aromatizantes” en los sentidos antes enunciados. Las especias, no obstante, no abarcan a las sustancias que colorean comidas, por lo cual recurrimos a la expresión “colorantes” para los que cumplen dicha finalidad.

La alimentación en la Puna jujeña

Los rasgos característicos de la cocina puneña son: el uso del maíz y la carne como ingredientes principales en sus platos. Se da una marcadísima predilección por las especias en general y por los condimentos en particular y el empleo de colorantes en comidas y bebidas. Según TORRES & al. (1985: 27) las comidas típicas de esta zona incluyen una gran variedad de platos. Pese a ello, en la práctica, su alimentación es habitualmente escasa, lo que suele conducir a situaciones de malnutrición. En general, se destaca que la dieta es rica en hidratos de carbono y pobre en proteínas.

En cuanto a las bebidas, se halla muy difundido el uso del alcohol industrial, con el que se preparan diversos licores caseros. Asimismo, se consumen bebidas fermentadas como la “chicha” (de maíz y de maní), refrescos elaborados con restos de la preparación de esta última (“chuyas”), así como preparados en base a leche de cabra u oveja (ver Apéndice).

Resultados

La modalidad de la presentación de los datos es la siguiente: las especias utilizadas como condimentos, aromatizantes y/o colorantes se agrupan por familia botánica. Sobre cada una de ellas se especifica su nombre científico, nombres vernáculos, parte utilizada y sus aplicaciones en los platos regionales. Estos últimos se agrupan en el Cuadro 1; sus características se señalan en el Apéndice. Se incorpora el ítem “preparación” sólo cuando el artículo requiera de algún tratamiento en especial. Se mencionan las formas y sitios de adquisición, así como detalles acerca de su distribución y, eventualmente, de su área de origen. Ocasionalmente se reseñan ciertos usos que exceden los de aderezo, lo mismo que una discusión acerca de su identidad botánica.

Cuadro 1. – Comidas tradicionales de la cocina puneña (la secuencia que se presenta no forma parte de la etiqueta del consumo de alimentos).

Entrada	almóndiga, arroz con palillo, calape, chanfaina, chilcán, empanadas, ensaladas, huminta, mote, mote pela, oca hervida, pastel de choclo, piri, sopas, sopa de chalona, sopa de frangollo, sopa de sémola, tamales y tostado.
Platos principales	asado, calapurca, estofado, guiso de achacana, guiso de habas, guiso de quinoa, locro, majadillo, machorra, picantes, tijtíncha y tulpo.
Adobos	aji freído y llajwa.
Panificados	pan casero, pan de ofrenda, pan dulce y rosquete.
Postres	anchi, api, buñuelo, dulce de achacana, dulce de cayote, empanadillas, frangollo, mazamorra, oca hervida y pastel.
Bebidas	chicha de maíz, chicha de maní, chuyas, leche piri, leche hervida, limonada, mistelas, ponche, refrescos, ulpada y vino canelado.

AMARANTHACEAE

Amaranthus sp.

Nombre vulgar: Aroma.

Parte utilizada: Pigmentos de sus brácteas y bractéolas.

Preparado: Se hierven o remojan en agua tibia y luego se filtra para separar las partes sólidas no utilizadas.

Aplicación: Colorante (rojo) en panes de ofrenda, refrescos, chuyas, mistelas y chicha de maíz.

No se trataría de un pseudocereal como los demás *Amaranthus* que se utilizan en la región puesto que no son sus granos los que se emplean. En efecto, son sus brácteas y bractéolas las que confieren un color rosado cuando se disuelven en agua. La identidad de esta especie constituye una incógnita. Con respecto a ella, HUNZIKER (1943: 297) planteaba esta situación, indicando la necesidad de un estudio especial para clasificarla. Esta incertidumbre, aparentemente, persiste aún ya que, pese a las consultas realizadas con especialistas, no hemos logrado conocer su identidad botánica.

HUNZIKER (1943: 297) refiere que esta planta, llamada “aroma” o “ataco”, se cultiva en Bolivia y en el noroeste argentino. Nosotros colectamos tanto ejemplares cultivados como espontáneos. Sin embargo, se debe destacar que crece con preferencia en la Prepuna y también en algunos sitios protegidos de la Puna.

Los puneños la consideran un sucedáneo del “airampo” (*Opuntia soehrensii*).

Material estudiado: ARGENTINA: Prov.: Jujuy, Dpto.: Tumbaya, Huachichocana, IV.1980, O. Sturzenegger s.n. (BACP 2113); Purmamarca, 21.III.1978, P. Arenas & al. (BACP 414); Dpto.: Tilcara, Huichaira, 25.III.1978, P. Arenas & al. s.n. (BACP 446); 25.III.1978, G. Giberti s.n. (M-BACP 634); Dpto.: Cochínoca, Abdón Castro Tolay, Huerto de B. Morales, 12.IV.1995, G. Scarpa s.n. (BACP 3409).

APIACEAE

Cuminum cyminum L.

Nombre vulgar: Comino.

Parte utilizada: Fruto.

Aplicaciones: Condimento en almóndigas, asados, chanfaina, empanadas, estofados, guiso de quinoa, guiso de achacana, huminta, locro, machorra, majadillo, picantes, sopa de frangollo y sopa de maíz.

Obtención: Se expende en dos formas comerciales: molido y en grano. Se adquiere en almacenes y mercados.

Este importante condimento ha sido muy bien aceptado en la comida regional a juzgar por los numerosos platos en que forma parte. Su uso como condimento (y como medicamento en otras regiones del globo) data de la antigüedad clásica, figurando en los documentos escritos más antiguos. Su cultivo desde tiempos remotos hacen imposible determinar su origen (HILL, 1965: 513; FONT QUER, 1976: 486-487). A la Puna, sin dudas, habría llegado con la cocina colonial hispánica.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Rinconada, Rinconada, 29.II.1980, P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 812); Dpto.: Yavi, La Quiaca, II.80, P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 735). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, 10.XII.1980, A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 848).

Petroselinum crispum (Mill.) A.W. Hill

Nombre vulgar: Perejil.

Parte utilizada: Hojas y tallos.

Aplicaciones: Condimento en almóndigas, calapurca, relleno de empanadas, ensaladas, guisos, picantes y sopas.

Obtención: Se adquiere en mercados o almacenes. También se lo cultiva en huertos domésticos.

Su origen es incierto, probablemente del sur de Europa y oeste de Asia; es subespontáneo en regiones templadas. En la Puna es cultivado en pequeña escala para consumo doméstico y para su venta. Es condimento de numerosas comidas elaboradas. Crudo – en ensaladas – es poco consumido. Se lo menciona también como medicamento.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto. Yavi, La Quiaca, 6.II.1980, P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n. (BACP 1686, CTES, SI); Dpto.: Santa Catalina, Santa Catalina, II.1980, P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 788); Dpto.: Cochino, Abdón Castro Tolay, Huerto de B. Morales, 12.IV.1995, G. Scarpa s.n. (BACP 3412). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, II.1980, P. Arenas & A. Dell'Arciprete (M-BACP 747).

Pimpinella anisum L.

Nombre vulgar: Anís.

Parte utilizada: Fruto.

Preparación: Remojado en agua.

Aplicación: Condimento y aromatizante de panificados y bebidas. Se incluye en la masa del pan casero, pan dulce, pan de ofrenda y rosquetes. También adereza algunas bebidas, como la mistela y la leche hervida.

Obtención: Se adquiere en mercados y almacenes.

Esta hierba es originaria del Oriente asiático, aunque se desconoce su procedencia exacta. Los frutos del “anís” llegan de otras regiones a la Puna. Es posible hallarlas en mercados o almacenes. Además de su característico sabor, el “anís” goza de gran fama por su valor medicinal como digestivo y como antifatulento o carminativo. Esta sería la razón por la cual forma parte de panificados. Los usos que se le dan en la Puna coinciden en gran medida con los que se le asignan a nivel mundial (FRENCH, 1971: 407).

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Santa Catalina, 12.II.1980, *P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n.* (M-BACP 801); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 29.II.1980, *A. Dell'Arciprete s.n.* (M-BACP 811). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, II.1980, *P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n.* (M-BACP 761).

ASTERACEAE

Aphyllocladus spartioides Weddell

Nombre vulgar: Pular, pulare.

Parte utilizada: Ramas y hojas.

Aplicaciones: Participa en el "maíz puimado", por lo cual es condimento del chilcán, el tostado y la ulpada.

Obtención: Se recolecta directamente.

Arbusto del sur de Bolivia y noroeste de la Argentina; frecuente en la Prepuna jujeña. Los habitantes de la Puna lo conseguirían en ocasión de sus frecuentes viajes a la Quebrada de Humahuaca. Es importante su utilización como medicinal en forma de sahumeros.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Tumbaya, Huachichocana, 19.XII.1977, *Fernández Distel s.n.* (BACP 581); IV.1980, *O. Sturzenegger s.n.* (BACP 2090); Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 928); Dpto.: Humahuaca, Hornaditas, 8.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (BACP 998).

Baccharis grisebachii Hieron.

Nombre vulgar: Quinchamal.

Parte utilizada: Tallos y hojas.

Aplicación: En maíz puimado (véase *Aphyllocladus spartioides*, ASTERACEAE).

Obtención: Se recolecta directamente.

Arbusto que vegeta en quebradas y arenales de los ríos por encima de los 3000 mts. de altura. Habita desde el sur de Bolivia y oeste de Argentina hasta Mendoza. Su uso más difundido es el medicinal.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov. Jujuy, Dpto.: Yavi, Yavi Chico, 12.XII.1978, *M. Rabey s.n.* (BACP 1079); Dpto.: Santa Catalina, San Francisco, 9.II.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1711); Santa Catalina, 29.I.1979, *G. Giberti & al. s.n.* (BACP 864); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 26.II.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1876); Dpto.: Cochino, Abdón Castro Tolay, 13.IV.1995, *G. Scarpa s.n.* (BACP 3413).

Mutisia friesiana Cabrera

Nombres vulgares: Chinchircoma; chinchircoma amarilla.

Parte utilizada: Tallos y hojas.

Aplicación: En maíz puimado (véase *Aphyllocladus spartioides*, ASTERACEAE).

Este sufrútice voluble es una especie endémica de la provincia puneña. Habita en el sur de Bolivia y noroeste de la Argentina. Su aplicación más difundida es la medicinal.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochino, Cerro Bayo, 22.I.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 815); Abdón Castro Tolay, 2 km. al norte del pueblo, 12.IV.1995, *G. Scarpa s.n.* (BACP 3406); Dpto.: Rinconada, 20 km. al SE de Minas Pirquitas,

12.XII.1978, *M. Rabey s.n.* (BACP 1065); Minas Pirquitas, 19.II.1980, *A. Dell’Arciprete s.n.* (BACP 1816); Dpto.: Susques, Susques, 14.IV.1995, *G. Scarpa s.n.* (M-BACP 1217).

Parastrephia lepidophylla (Wedd.) Cabrera

Parastrephia quadrangularis (Meyen) Cabrera

Nombres vulgares: Qóa, qóba, tola.

Parte utilizada: Tallos y hojas.

Aplicación: En maíz puimado (véase *Aphyllocladus spartioides*, ASTERACEAE).

Obtención: Se recolecta directamente.

Arbustos característicos de la Puna: Perú, Bolivia, norte de Chile y noroeste de Argentina (desde Jujuy hasta San Juan). En Jujuy se encuentran sobre suelos arenosos con napa freática poco profunda; es importante destacar que el género *Parastrephia* es endémico de la Provincia puneña (CABRERA, 1957: 336).

P. quadrangularis es el arbusto que habitualmente recibe el nombre “qóa”; *P. lepidophylla* suele también recibir dicho nombre, aunque lo más frecuente es que se la designe como “tola”, “tola vaca” u “horno-tola”.

En la zona constituyen los sahumeros por excelencia utilizados como elemento ritual en las señaladas de ganado y en las fiestas a la Pachamama.

Material estudiado: *P. lepidophylla:* ARGENTINA: Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochinoca, Abdón Castro Tolay, 13.V.1995, *G. Scarpa s.n.* (BACP 3418); Dpto.: Susques, Susques, 14.IV.1995, *G. Scarpa* (M-BACP 1216); Dpto.: Humahuaca, Hornaditas, Cerros de Guacho, 9.II.1979, *D. Tacacho Sola s.n.* (BACP 1002). *P. quadrangularis:* ARGENTINA: Prov.: Jujuy, Dpto.: Rinconada, Minas Pirquitas, 20 km. al sudeste del pueblo, 1979, *M. Rabey s.n.* (BACP 1067); Dpto.: Cochinoca, Cerro Azul, X.1983, *M. Pelegrin s.n.* (BACP 2769).

Porophyllum obscurum (Spreng.) DC.

Porophyllum lanceolatum DC.

Nombre vulgar: Kilkina.

Aplicaciones: Aromatizantes de sopas.

Ambas especies están difundidas en América cálida; se encuentran en la provincia de Jujuy en ambientes aledaños a la Puna, hasta los 3000 metros, desde donde podrían llegar ocasionalmente a la cocina puneña.

Este artículo es prácticamente desconocido en la región relevada por nosotros. Contamos sólo con un dato de su uso como aromatizante, pero aún así, lo tomamos en consideración. Con los nombres “quilquina” o “quilquiña” han sido citadas dos especies para una región cercana a la nuestra (HURRELL, 1989: 106 y 182; HURRELL, 1991: 117; IHARLEGUI & HURRELL, 1992: 10). Estas menciones sólo las indican como plantas medicinales. Sin embargo, CARDENAS (1969: 128-129) le adjudica el nombre “quilquiña” a una o más especies de *Porophyllum* que otorgan un sabor agradable a preparados culinarios. Los *Porophyllum* son hierbas aromáticas con glándulas oleíferas en las hojas y en el involucre. Otras especies del género son también consumidas como condimento en México (KUNKEL, 1984: 287; LINARES & AGUIRRE, 1992: 21). Por tratarse de una planta ajena a la zona y – además – de muy raro uso, no tuvimos ocasión de coleccionarla.

Senecio graveolens Wedd.

Nombre vulgar: Chachacoma.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Condimento en calapurca, guiso de achacana, majadillo, sopas en general, mote y asado de carne de llama. También se utiliza en el maíz puimado (véase *Aphyllocladus spartioides*, ASTERACEAE).

Obtención: Se recolecta en el campo.

Este arbusto nativo se encuentra muy difundido en los matorrales de la Puna. Hierba muy utilizada en la medicina lugareña; su presencia también la detectamos en algunos preparados culinarios. Su función en las comidas es ambigua según los relatos de nuestros informantes, ya que se superponen tanto sus cualidades condimenticias como curativas. Los habitantes los recolectan para el uso inmediato o los guardan desecados en sus viviendas. En ocasiones, la colecta es un poco mayor, en cuyo caso la destinan para su comercio.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochinoca, Cochinoca, 20.I.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 783, CTES); Dpto.: Rinconada, Cerro Coyaguaima, M. Rabey s.n. (BACP 1038); Minas Pirquitas, M. M. Rabey s.n. (BACP 1039); Rinconada, 26.II.1980, P. Arenas s.n. (BACP 1839).

Tagetes L.

El género *Tagetes*, nativo de América, comprende numerosas especies utilizadas desde la época precolombina. Varios de sus representantes han sido mencionados como especias en comidas regionales de Latinoamérica (NEHER, 1968: 317). En el norte argentino se citaron algunas especies que se aplican con estos fines (IHARLEGUI & HURRELL, 1992: 12; ZARDINI & POCHETTINO, 1983: 116).

Tagetes filifolia Lag.

Nombre vulgar: Anís del campo.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Da sabor a la leche hervida.

Obtención: Se recolecta.

Hierba nativa de zonas montañosas del Neotrópico; desde México hasta el centro de Argentina. En Jujuy es frecuente en pastizales de altura.

Se relevaron sólo algunos datos de su empleo como aromatizante de la leche hervida, aunque su uso primordial en la zona es el medicinal. Contrastan con nuestras informaciones, las registradas en una zona aledaña. En efecto, esta especie es citada como condimenticia (en sopas, guisos, maíz puimado) y como aromatizante de bebidas (mistelas) en los límites nororientales de la Puna (IHARLEGUI & HURRELL, 1992: 12).

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Yavi, La Quiaca, 25.I.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 858, NY, SI, CTES, H); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 26.II.1980, P. Arenas & al. s.n. (BACP 1870, NY).

Tagetes multiflora H. B. K.**Tagetes laxa** Cabrera

Nombre vulgar: Suico.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Aromatizante en sopas de cualquier tipo y en picantes.

Bajo este mismo nombre vulgar se conocen dos especies muy difundidas en la Puna jujeña: *T. multiflora* y *T. laxa*. La primera entidad tiene una distribución muy extendida en la región andina de Perú, Bolivia, Chile y Argentina. La segunda especie está restringida al noroeste argentino. Ambas son hierbas anuales, que llevan en sus partes vegetativas bolsas oleíferas que les confieren su carácter de aromáticas. Ambas habitan en la Puna y en la Prepuna; se recolectan en el campo o se adquieren en ferias de la zona. También son utilizadas como medicinales.

Material estudiado: *T. multiflora:* ARGENTINA: Prov.: Jujuy, Dpto.: Rinconada, Minas Pirquitas, *M. Rabey s.n.* (BACP 1058); Rinconada; 26.II.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1884, MO); Pucará, 1.III.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1933, MO); Dpto.: Santa Catalina, Minas Azules, 9.II.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 1729, MO, CTES). *T. laxa:* ARGENTINA: Prov.: Jujuy, Dpto.: Humahuaca, Hornaditas, 9.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (BACP 1008, SI, CTES); Dpto.: Santa Catalina, Casira, 15.II.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1774, CTES); Dpto.: Cochinoca, Cochinoca, 17.XII.1980, *A. Dell'Arciprete s.n.* (BACP 2235, CTES, SI).

Werneria poposa Phil.

Werneria incisa Phil.

Nombres vulgares: Pupusa; poposa; pupusa de río.

Parte utilizada: Ramas y hojas.

Aplicaciones: Condimento y aromatizante en asados de carne de llama, majadillo, sopas y tulpo. Además, participa en el maíz puimado (véase *Aphyllocladus spartioides*, ASTERACEAE).

Obtención: Se recolecta directamente. Se trata de una planta cotizada en la botica hogareña, por lo que suele reunirse para conservarla desecada. También es muy buscada en los puestos de venta habituales de la zona.

Son pequeños subarbustos que forman cojines en las zonas más altas de la Puna (por encima de los 4600 m). Son muy aromáticas, lo que las hace codiciadas como medicina casera o como especias. Al igual que con *Senecio graveolens* (“chachacoma”) se superponen ambos tipos de aplicaciones, por lo cual nos resulta imposible discernirlas. Asimismo, la “pupusa” suele mezclarse con “chachacoma” o también puede actuar como sucedáneo de ésta (“...compañera de la chachacoma, es pues...”).

La afinidad de las dos especies consideradas ha sido destacada por CABRERA (1978: 474). Las sutiles diferencias no serían fácilmente observables por los informantes. Es una de las plantas de altura que el puneño comercializa en mercados de otras zonas.

Material estudiado: *W. poposa:* ARGENTINA: Prov.: Jujuy, Dpto.: Rinconada, Cerro Calvario, 20.XII.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 1840); Rinconada, 28.II.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 1919). BOLIVIA: Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, 16.III.1978, *P. Arenas & al.* (M-BACP 618). *W. incisa:* ARGENTINA: Prov.: Jujuy, Dpto.: Rinconada, Minas Pirquitas, *M. M. Rabey s.n.* (BACP 1075).

BIXACEAE

Bixa orellana L.

Nombres vulgares: Achiwete, achioté, achuete, vandor, t'ako vandor.

Parte utilizada: Arilo rojizo que cubre las semillas.

Preparación: Frito en aceite.

Aplicaciones: Brinda color a empanadas, sopas, guisos, picantes y estofados. Obtención: Se compra en mercados y ferias de la zona.

Planta muy difundida en América, de donde es originaria. Arbusto cultivado en las regiones subtropicales y tropicales del globo (PILGER, 1925: 313-315; RAGONESE & MARTINEZ CROVETTO, 1947; USHER, 1974). Aparentemente, no existe en estado silvestre. Asiduamente sembrado por indígenas cultivadores, quienes lo usaron como colorante corporal, de comidas y para pintar objetos. Es uno de los conocidos artículos de intercambio entre etnias que carecen de él, como son los pueblos cazadores-recolectores o los que viven – como los puneños – en zonas no aptas para su cultivo. El “achiote” otorga mejor color que el “pimentón” aunque éste, actualmente, lo sustituye en la Puna jujeña. También se le reconocen propiedades medicinales. Llega a la Puna argentina desde Bolivia.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Rinconada, Rinconada, 29.II.1980, P. Arenas & A. Dell’Arciprete s.n. (M-BACP 814). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, 10.XII.1980, A. Dell’Arciprete s.n. (M-BACP 844).

CACTACEAE

Opuntia soehrensii Britton & Rose

Nombre vulgar: Airampo, airampu.

Parte utilizada: Arilo de la semilla.

Preparación: Remojado en agua.

Aplicación: Colorante de bebidas en general. Se utiliza en las mistelas, chuyas y refrescos. También participa en el coloreado de los panes de ofrenda.

O. soehrensii es nativa de los altiplanos del Perú, Chile, Bolivia y Argentina (NAVARRO & GALAN DE MERA, 1991: 114).

Dicha especie reúne las cualidades de conferir el color rosado a los alimentos. Existe documentación sobre su uso en el Altiplano peruano, boliviano y argentino (BRITTON & ROSE, 1919: 135; CABRERA, 1957: 369; SOUKUP, 1970: 238-239; GADE, 1975: 192). Una especie afín, *O. tilcarensis* Backeb., habita en la región y podría suplantarla en los mismos fines. CARDENAS (1969: 228, 292-293) relata que en Bolivia las semillas de *O. soehrensii* y *O. cochabambensis* Card. reciben el nombre de “airampu”. Según este autor, son usadas para dar color a la chicha de maíz y otros refrescos. A *O. soehrensii* se le asignan propiedades medicinales en todo el altiplano.

La gran similitud entre un grupo de especies altiplánicas, que se distribuyen desde Perú hasta Chile y Argentina, ha inducido a NAVARRO & GALAN DE MERA (1991: 112-114) a reunir las – sinonimizándolas – en el concepto de *O. soehrensii*. El nombre vulgar “airampo” o “airampu” se asigna a estas especies conflictivas como también a *Maihueniopsis nigrispina* (K. Schum.) Kiesling. Los frutos de esta última, sin embargo, no proveen el deseado color rojizo.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: de Jujuy, Dpto.: Rinconada, Rinconada, 26.II.1980, P. Arenas s.n. (BACP 1887); Dpto.: Cochino, Cochino, 12.XII.1980, A. Dell’Arciprete s.n. (BACP 2181); 20.I.1979, Arenas & al. s.n. (BACP 1080); Cerro Chutanay, 22.XII.1980, A. Dell’Arciprete s.n. (BACP 2275); Casabindo, 22.XII.1980, A. Dell’Arciprete s.n. (BACP 2301); Cerro Azul, X.1983, Pelegrín s.n. (BACP 2788); Abdón Castro Tolay, 11.IV.1995, G. Scarpa s.n. (BACP 3399).

*CHENOPODIACEAE***Chenopodium ambrosioides L.**

Nombre vulgar: Paico.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Obtuvimos sólo algunos datos de su empleo como condimento y aromatizante de sopas y de la leche hervida.

Planta aromática originaria de América y naturalizada en las regiones templadas de casi todo el mundo. En cuanto a su presencia en preparaciones culinarias, también encontramos datos de su aplicación en la cocina peruana (WEBERBAUER, 1945: 621) y mexicana (BERLIN & al., 1974: 485-486; GISPERT, 1981: 178; CASAS & al., 1987: 333; LINARES & AGUIRRE, 1992: 20,35,41). Sin embargo, no hallamos referencias bibliográficas acerca de su empleo como especia en Argentina.

El paico es muy conocido por sus aplicaciones en la medicina folk en toda Latinoamérica, incluyendo nuestra Puna. Integra el elenco de plantas condimenticias cuya cualidad se solapa con lo medicinal, siendo ésta última la de mayor predicamento en la Puna.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochinoca, Cochinoca, 21.I.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 798); Abdón Castro Tolay, 13.IV.1995, G. Scarpa s.n. (M-BACP 1222); Dpto.: Santa Catalina, Santa Catalina, 30.I.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 903); San Francisco, 9.II.1980, P. Arenas & al. s.n. (BACP 1715); Dpto.: Yavi, Tafna, 4.II.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 941); Dpto.: Humahuaca, Hornaditas, 8.II.1979, P. Arenas & G. Giberti s.n. (BACP 991); Dpto.: Rinconada, Pucará, 1.III.1980, P. Arenas & al. s.n. (BACP 1930).

*KRAMERIACEAE***Krameria lappacea (Dombey) Burdet & Simpson**

Nombres vulgares: Chipi-chape, monte negro.

Parte utilizada: Hojas, o toda la planta.

Preparación: Se hierve con azúcar y se cuele.

Aplicaciones: Colorante y condimento de mistelas y refrescos.

Obtención: Se recolecta en los campos.

Este arbusto nativo de la región andina es frecuente en la Puna jujeña. Su aplicación es tanto medicinal como para dar color (rojizo) y sabor (amargo) a las bebidas. No obstante, su uso como remedio es el que está más difundido en la zona. Todas estas cualidades coinciden perfectamente con el atribuido a la mayoría de las especies del género *Krameria* en América y Europa (SIMPSON, 1991: 407). Informaciones botánicas y etnobotánicas adicionales pueden hallarse en SIMPSON (1989 y 1991).

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochinoca, Abdón Castro Tolay, 2 km. al norte del pueblo, 12.IV.1995, G. Scarpa s.n. (BACP 3408); Cochinoca, 18.XII.1980, A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 912). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, 15.III.1978, P. Arenas s.n. (M-BACP 584).

LAMIACEAE

Mentha spicata L.

Nombre vulgar: Menta.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Es aromatizante de mistelas y sopas.

El material que se obtiene habitualmente es estéril y siempre proviene de ejemplares en cultivo en huertos domésticos o bien es adquirido en mercados. El ejemplar identificado corresponde a la especie citada. Sin embargo, no pueden descartarse otras especies cultivadas congéneres que también se conocen en Argentina, tales como: *M. × piperita* L., *M. pulegium* L., *M. × rotundifolia* (L.) Hudson y *M. aquatica* L. (RUIZ LEAL, 1972: 164; DIMITRI, 1972: 810-811; CRESPO, 1979: 317-320; MARTÍNEZ CROVETTO, 1981: 94). Todas ellas son especies originarias de las regiones templadas del Viejo Mundo. Actualmente, éstas son aceptadas y completamente incorporadas, sobre todo, en la medicina popular y en menor medida como aromatizantes.

Material estudiado: ARGENTINA: Dpto.: Cochinoca, Cochinoca, 21.I.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 789); Dpto.: Yavi, La Quiaca, 25.I.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 849); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 2.III.1980, P. Arenas & al. s.n. (BACP 1936); Dpto.: Santa Catalina, Casira, 15.II.1980, P. Arenas & al. s.n. (BACP 1775).

Mentha sp.

Nombre vulgar: Yerba buena.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Aromatizante de sopas en general y también de guisos. Pocos informantes destacaron su uso en bebidas alcohólicas.

Obtención: Se cultivan en huertos domésticos o bien se adquieren en mercados.

Al igual que la "menta", el material que se obtiene frecuentemente es estéril. El único ejemplar fértil coleccionado pudo ser identificado como una *Mentha*. Se conoce en la literatura local como "yerba buena" a *M. × rotundifolia* (L.) Hudson (RUIZ LEAL 1972: 269; DIMITRI 1972: 811; MARTÍNEZ CROVETTO 1981: 94). Sin embargo, la "yerba buena" podría pertenecer a otra especie afín de *Mentha*; el escaso material disponible no nos permite una precisión mayor.

La "hierba buena" o "yerba buena" corresponde en España a *M. spicata* L. y *M. × piperita* L., entre otras (FONT QUER 1976: 706; OBÓN DE CASTRO & RIVERA NÚÑEZ 1991: 63; MORALES VALVERDE 1992: 44; CHICA-PULIDO & FERNÁNDEZ LÓPEZ 1993: 104). Estas plantas llegaron desde aquel país y se difundieron como medicinales y aromáticas en todo el Río de la Plata.

Material estudiado: ARGENTINA: Prov.: Jujuy; Dpto.: Cochinoca, Cochinoca, 21.I.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 790); Abdón Castro Tolay, Huerto de B. Morales, 12.IV.1995, G. Scarpa s.n. (BACP 3410); Dpto.: Santa Catalina, Santa Catalina, 10.II.1980, P. Arenas & al. s.n. (BACP 1750).

Ocimum basilicum L.

Nombre vulgar: Albahaca.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicación: Condimento y aromatizante principalmente en la huminta y el pastel de choclo. Aunque algunos informantes también consignan su uso en sopas y picantes.

Hierba originaria de Asia y África. Fue utilizada en España desde tiempos antiguos, tanto como medicamento o como especia. Su incorporación a la comida puneña probablemente se deba a esta influencia. Ampliamente usada en la cocina internacional.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Yavi, La Quiaca, 25.I.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 848); Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 910, CTES); Santa Catalina, II.1980, *P. Arenas & A. Dell' Arciprete* (M-BACP 786); Dpto.: Cochinoca, Abra Pampa, 17.II.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1801).

Origanum × applii (Domin) Boros

Nombres vulgares: Orégano; uérgano.

Parte utilizada: Hojas y sumidades floríferas.

Aplicación: Condimento muy utilizado en la machorra, calapurca, huminta, guisos, majadillo, pastel de choclo, picantes y sopas.

Híbrido originario del Mediterráneo, donde ya era conocido hacia principios de siglo. Además de la entidad que mencionamos, existen otros *Origanum* cultivados en Argentina. Éstos podrían hallarse entre los condimentos puneños: *O. vulgare* L. ssp. *viride* (Boissier) Hayek, *O. majorana* L. y *O. dictamnus* L. (XIFREDA, 1983). Constituye una especia muy aceptada en la Puna, como lo evidencia su amplia inclusión en comidas tradicionales. Su aplicación sería exclusivamente culinaria.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, *P. Arenas & J. Martínez s.n.* (BACP 933, SI); Dpto.: Yavi, La Quiaca, 6.II.1980, *P. Arenas & A. Dell' Arciprete s.n.* (BACP 1684, CTES); II.1980, *P. Arenas & A. Dell' Arciprete s.n.* (M-BACP 731); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 29.II.1980, *P. Arenas & A. Dell' Arciprete s.n.* (M-BACP 836).

Salvia gilliesii Benth.

Lepechinia meyenii (Walp.) Epl.

Nombres vulgares: Salvia, salvia gateadora.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Aromatizante en sopas de frangollo, de maíz y de sémola. También se destaca su uso en la leche hervida

El nombre colectivo “salvia” involucra disímiles taxones que comprenden a varias familias (GIBERTI, 1981: 64-65). Las “salvias” vinculadas con lo culinario comprenden las especies indicadas en este acápite. Ambas y otras están muy comprometidas con el uso medicinal. La de empleo más difundido es *S. gilliesii* Benth., nativa de Bolivia, noroeste y centro de Argentina. Su presencia es muy común en la Puna y en la Prepuna. *L. meyenii* (Walp.) Epl. es una planta no tan difundida como la anterior. Su aplicación estaría más circunscripta como aromatizante de lácteos.

Ambas plantas son recolectadas directamente por los interesados, quienes las conservan en sus viviendas para consumo propio o para expenderlas en ferias y mercados.

Material estudiado: *S. gilliesii:* **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochinoca, Cochinoca, Cerros al sudeste del pueblo, 20.I.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 781, SI, CTES); Abdón Castro Tolay, 12.IV.1995, *G. Scarpa s.n.* (BACP 3407); Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 921, SI, CTES); Dpto.: Humahuaca, Esquinas Blancas, 7.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (BACP 967, SI, CTES); *L. meyenii:* **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Humahuaca, Hornaditas, 8.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti*, (BACP 995); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 26.II.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1879, BAB, SI).

Satureja parvifolia (Phil.) Epl.

Nombres vulgares: Muña-muña; muña; muña negra.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Condimento y aromatizante en sopas; en bebidas donde participe la leche: leche piri y leche hervida. Además interviene en el maíz puimado (véase *Aphyllocladus spartioides*, ASTERACEAE).

Arbusto muy difundido en el norte argentino, desde Jujuy hasta Córdoba y Mendoza. Por su cualidad aromática es aplicado en medicina y como ingrediente de los preparados culinarios mencionados en los que prevalecen la leche y los sabores dulces.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochinoca, Cochinoca, Cerros al NE del pueblo, 19.I.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 771, SI, CTES); Abdón Castro Tolay, 13.IV.1995, *G. Scarpa s.n.* (M-BACP 1220); Dpto.: Santa Catalina, Santa Catalina, 29.I.1979, *G. Giberti & al. s.n.* (BACP 892, NY, CTES); Dpto.: Yavi, Tafna, *P. Arenas & al. s.n.* 4.II.1979, (BACP 942, MO, SI, CTES, H); Dpto.: Humahuaca, Esquinas Blancas, 7.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti* (BACP 980, SI, CTES); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 26.II.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1874, SI).

LAURACEAE

Cinnamomum zeylanicum Blume

Nombre vulgar: Canela.

Parte utilizada: Corteza interna de los vástagos.

Preparación: Para algunos panificados se remoja previamente en agua.

Aplicaciones: Aromatizante de postres y de algunas bebidas. Participa en el anchi, dulce de cayote, postre de frangollo, mazamorra, pan dulce y empanadillas. La excepción – como plato salado – constituye la huminta. También se incluye en la chicha de maní y en el vino hervido o canelado.

Obtención: Se compra en polvo o en ramas. Se trae de Bolivia.

Árbol originario de Ceilán, es utilizado como aromatizante desde la antigüedad (HILL, 1965: 499; USHER, 1974: 152). Cultivado en zonas tropicales del Viejo y Nuevo Mundo. No sabemos cuándo se incorporó este ingrediente en las comidas puneñas, pero su popularidad es evidente. También es utilizado como medicinal en la zona.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (M-BACP 703); Dpto.: Humahuaca, Humahuaca, 6.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (M-BACP 723); Dpto.: Cochinoca, Abra Pampa, 17.II.1980, *P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n.* (M-BACP 807); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 29.II.1980, *A. Dell'Arciprete s.n.* (M-BACP 819).

Laurus nobilis L.

Nombre vulgar: Laurel.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Condimento en picantes, estofados, guisos y sopas.

Obtención: Se adquiere en mercados y comercios en forma de hojas desecadas.

Planta originaria del Mediterráneo. Llegan a la Puna desde otras regiones. Su uso es común en la cocina internacional. A nuestra región habría llegado a través de la influencia española.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Yavi, La Quiaca, II.1980, *P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n.* (M-BACP 733).

LILIACEAE

Allium cepa L.

Nombres vulgares: Cebolla, cebolla blanca, cebolla verde.

Obtención: Se adquiere en mercados y comercios, aunque también se cultivan en algunos bolsones protegidos de la zona.

Especie originaria probablemente del sudoeste asiático; su cultivo en el Viejo Mundo se encuentra difundido desde la antigüedad. Su llegada a América se habría producido con la conquista hispana. Tanto la “cebolla blanca” como la “verde” son utilizadas asiduamente como condimento por los puneños.

A pesar de tratarse de la misma especie, ambos productos difieren en su aplicación como condimenticias debido a que cada una de ellas provee un sabor claramente distintivo a las comidas. Esto se debe a que la denominada “cebolla verde” se cosecha al promediar su ciclo vegetativo – a los tres meses de sembrada – (SARLI, 1964: 946-947), consumiéndose la parte basal de sus hojas y la lámina verde. La llamada “cebolla blanca”, en cambio, es cosechada cuando su bulbo se halla completamente desarrollado, siendo éste la porción consumida.

“Cebolla – Cebolla blanca”

Parte utilizada: Bulbos.

Aplicación: Condimento típico de numerosos platos calientes como: calapurca, chanfaina, empanadas, huminta, guiso de achacana, guiso de habas, guiso de quinoa, llajwa, picantes, sopas, tamales, tijtincha y tulpo.

“Cebolla verde”

Parte utilizada: Lámina y parte basal.

Aplicaciones: Condimento en chanfaina, calapurca, machorra, empanadas, guisos, picantes y sopas.

Material estudiado: “Cebolla blanca”: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochinoca, Abdón Castro Tolay, 11.IV.1995, *G. Scarpa s.n.* (BACP 3395). “Cebolla verde”: **ARGENTINA:** Prov. Jujuy, Dpto.: Yavi, La Quiaca, 6.II.1980, *P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n.* (BACP 1697); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 2.III.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1943).

Allium sativum L.

Nombre vulgar: Ajo.

Parte utilizada: Bulbillos.

Aplicaciones: Condimento en almóndigas, asados, chanfaina, empanadas, guiso de achacana, machorra, majadillo, picantes y sopas.

Planta originaria de la zona comprendida entre el sur de Europa y el centro asiático. El “ajo” se obtiene en forma de cabezas en mercados y almacenes. Su cultivo en la Puna no pudo ser observado pese a que se nos informó sobre su existencia. Su aplicación como condimenticia y medicinal se remonta a las más antiguas noticias del devenir humano. Unos y otros atributos echaron raíces en la Puna jujeña.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Yavi, La Quiaca, II.1980, P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 734). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, II. 1980, P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 742).

MYRTACEAE

Syzygium aromaticum (L.) Merr. & Perry

Nombre vulgar: Clavo de olor.

Parte utilizada: Botón floral.

Aplicaciones: Condimento y aromatizante de bebidas y postres. Participa en mistelas, chicha de maní, vino hervido o canelado y ponche. También es ingrediente del anchi, del dulce de cayote y de empanadillas.

Obtención: Se adquiere en ferias y almacenes en forma de "clavos" (botón floral con su pedúnculo desecado).

Planta originaria de las Islas Molucas. Es un árbol cultivado en países tropicales del Nuevo y el Viejo Mundo. Empleado desde tiempos remotos, se conoció en Europa en la Edad Media (HILL, 1965: 501-502). Su aplicación en la Puna se halla claramente restringida a bebidas y postres.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, P. Arenas & al. s.n. (M-BACP 704). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, 2.II.1979, P. Arenas & al. s.n., (M-BACP 850).

MYRISTICACEAE

Myristica fragans Houtt.

Nombres vulgares: Mas moscara, maíz moscara, nuez noscara.

Parte utilizada: Semillas

Preparación: Raspado o picado.

Aplicaciones: Condimento y aromatizante de sopas.

Árbol originario de las Islas Molucas, siendo cultivado en regiones tropicales. Su presencia en la Puna deriva del comercio en almacenes y mercados. Su vía de acceso a la región sería a través de Bolivia.

Nos encontramos con un producto en donde las cualidades condimenticias y aromáticas se confunden con las medicinales, ya que suele agregarse a la sopa para tratar alguna dolencia. Como con otras especias, las informaciones con que contamos no nos permiten deslindar sus atributos. No dejaremos de señalar que la "nuez moscada" puede causar alucinaciones y síntomas de intoxicación en altas dosis, ya que contiene sustancias muy tóxicas; la ingestión de 5 gramos es fatal (HILL, 1965: 519; LEWIS & ELVIN-LEWIS, 1977: 410; ARRILLAGA DE MAFFEI & MOYNA, 1977: 17).

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Sta. Catalina, 12.II.1980, P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 800).

PIPERACEAE

Piper nigrum L.

Nombre vulgar: Pimienta

Parte utilizada: Frutos

Aplicación: Condimento en guisos, picantes y sopas. Ocasionalmente en la calapurca y en la machorra.

Obtención: Se adquiere en mercados o almacenes en forma molida.

Especie indígena de la India y de la región Indo-Malaya. Su explotación data de tiempos antiguos, siendo su uso muy difundido en la cocina mundial. El habitante de la Puna lo incorporó en la preparación de diversos platos y no efectúa ninguna distinción entre pimienta negra y blanca. Sin embargo, el producto comercializado es una mezcla de ambos tipos (HILL, 1965: 508).

RUTACEAE

Citrus limon (L.) Burman f.

Nombre vulgar: Limón

Parte utilizada: Zumo del fruto.

Aplicaciones: Condimento del anchi, ensaladas (y a veces el asado) y es la base de la clásica "limonada".

Obtención: Se adquiere en almacenes y mercados.

Especie oriunda del sudeste asiático. Su cultivo data desde la antigüedad en los países del Mediterráneo; su uso está ampliamente difundido en la cocina internacional. En la Puna su aplicación es limitada; participa como condimento en comidas foráneas (ensaladas y asado). También es ingrediente en el anchi, postre de raigambre hispana.

Material estudiado: ARGENTINA: Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochinoca, Cochinoca, 11.XII.1980, A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 895).

Ruta chalepensis L.

Nombre vulgar: Ruda.

Parte utilizada: Hojas.

Aplicaciones: Sólo como aromatizante de sopas. Se la emplea en la de chalona, de frangollo y de sémola.

Planta originaria de la región del Mediterráneo. Fue introducida en América durante la Colonia. De reconocido uso medicinal y mágico en todos los países de Latinoamérica. Sus aplicaciones se asemejan en mucho a los de su tierra de origen. Su empleo como especia se confunde con su uso medicinal. ARENAS & GALAFASSI (1994) dedican un estudio etnobotánico detallado sobre esta planta en el norte argentino.

Material estudiado: ARGENTINA: Prov.: Jujuy, Dpto.: Yavi, La Quiaca, 16.III.1978, P. Arenas & al. s.n. (BACP 405, BAB); 25.I.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 855); Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, P. Arenas & al. s.n. (BACP 911, H, SI, CTES); Dpto.: Cochinoca, Abra Pampa, 18.XII.1980, A. Dell'Arciprete s.n. (BACP 2250).

SOLANACEAE

Las especies del género *Capsicum*, constituyen las principales fuentes de especias nativas del Nuevo Mundo. Utilizadas desde muy antiguo, fueron enormemente apreciadas por las culturas precolombinas como condimento. Los indígenas del altiplano lo empleaban asiduamente por su cualidad de aumentar la circulación sanguínea en ambientes de altura (BRÜCHER, 1977: 433-444). Los habitantes de la Puna jujeña son muy afectos al consumo de ajíes como se puede observar a continuación.

***Capsicum annuum* L.**

Nombres vulgares: Pimentón, pimiento.

Parte utilizada: Frutos.

Preparación: Desecado y molido.

Aplicación: Condimento y colorante de la calapurca, guiso de habas, guiso de quinoa, locro, machorra, picantes, empanadas y sopas.

Obtención: Se adquiere en mercados y comercios; la forma comercial es molida.

Especie originaria de Mesoamérica; es cultivado en zonas templadas y cálidas del Nuevo y Viejo Mundo. El material que se expende en comercios es el fruto pulverizado, por lo cual, su identificación es aproximada. Sin embargo, la bibliografía especializada invariablemente cita a *C. annuum* como la especie que rinde el pimiento para "pimentón" (PARODI, 1933: 27; OLAH, 1953: 289; SARLI, 1964: 973; ANDREWS, 1984: 108).

Este artículo goza de gran aceptación en la actualidad; en algunas localidades cumple las funciones del "achiwete" (*Bixa orellana* L.), ya que su carácter más apreciado es el de colorear comidas.

Material estudiado: ARGENTINA: Prov.: de Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Sta. Catalina, 12.II.1980, A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 803).

***Capsicum baccatum* L.**

Nombre vulgar: Ají kitucho.

Parte utilizada: Fruto.

Aplicación: Es condimento en la llajwa, asados, guisos, picantes y sopas.

Obtención: Se adquieren en ferias y mercados de la Quebrada de Humahuaca y de la República de Bolivia.

Se conocen dos variedades; una cultivada (*C. baccatum* var. *pendulum* Willd.) y una silvestre (*C. baccatum* var. *baccatum*) (IBPGR, 1983: 4-5; ESHBAUGH, 1980: 156; ANDREWS, 1984: 46). Esta última se halla distribuida en el centro de Perú, Bolivia, norte de Argentina, Paraguay y sur de Brasil. La forma cultivada ocupa un área de dispersión mayor ya que se halla en Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y sur de Brasil.

El material que poseemos no nos permite discernir a cual de estos taxones corresponde. Sin embargo, tenemos la presunción que el popular "ají kitucho" se trataría de *C. baccatum* var. *pendulum*. Un argumento que lo avala es que esta variedad incluye las fomas seleccionadas de dicha especie desde tiempos preincaicos (ANDREWS, 1984: 46; IBPGR, 1983: 5). Se suma a esto la documentación reunida respecto a su cultivo en el norte argentino (HUNZIKER 1961: 303; NRC, 1989: 198).

Material estudiado: **ARGENTINA:** Capital Federal, Buenos Aires, cultivado, originario de la Prov. de Jujuy, 24.XI.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3440); 24.X.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3429); Prov.: Jujuy, Dpto.: Humahuaca, Humahuaca, 6.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (M-BACP 720).

Capsicum eximium Hunziker

Nombres vulgares: Ají ulupika, ají olopika, ají ulopiko.

Parte utilizada: Fruto.

Aplicación: Condimento en picantes, empanadas y sopas.

Obtención: Se adquiere en mercados y ferias.

Se trata de un arbusto que crece en zonas subtropicales y templado-cálidas del centro y sur de Bolivia y noroeste de Argentina (ESHBAUGH, 1982: 193; CABRERA, 1983: 464).

Se consigna que este “ají” es recolectado en la zona de las Yungas de Argentina (selva tucumano-oranense), donde se hallarían en forma espontánea. Situación semejante se da también en Bolivia, donde los frutos de esta especie son recolectados silvestres para autoconsumo o venta en mercados (IBPGR, 1983: 5; NRC, 1989: 199). También se informa sobre su cultivo en los departamentos de Santa Victoria e Iruya (provincia de Salta, Argentina) (ZARDINI & POCHETTINO, 1983: 113). Desconocemos la procedencia de los frutos que se venden en las ferias de la Puna jujeña.

Se lo puede usar en cualquier plato que requiera un “ají” picante, aunque es un artículo de difícil obtención en la Puna. Se lo menciona como aún más pungente que el “ají lokoto” (*C. pubescens* – vide infra) (NRC, 1989: 199).

Material consultado: **ARGENTINA:** Capital Federal, Buenos Aires, cultivado, originario de la Prov. de Jujuy, 28.XII.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3435); Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 1.II.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (M-BACP 681).

Capsicum frutescens L.

Nombres vulgares: Ají, ají amarillo, ají colorado, ají vainilla y ají verde.

Parte utilizada: Fruto.

Especie originaria de la Amazonia peruana y colombiana; ampliamente distribuida desde Argentina hasta el sudeste de los Estados Unidos. En Sudamérica, *C. frutescens* se cultiva en bajas proporciones para venta en mercados y para autoconsumo (IBPGR, 1983: 5). Desconocemos las variedades a las que pertenecen las formas de *C. frutescens* que se tratan en este trabajo. Esta especie presenta una extremada variabilidad en cuanto a la morfología y colores del fruto. Sobre esta base se fundamentan los nombres vernáculos, que son una descripción de su apariencia. Dado que la encuesta reveló diferencialmente los platos que integran cada una de las denominaciones vulgares, a continuación los mencionamos según ese orden:

“Ají”

Aplicaciones: Condimento en el ají freído, almóndigas, asados, calapurca, chanfaina, guiso de achacana, guiso de quinoa, machorra, picantes, sopas, tamales y tijtincha.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Yavi, La Quiaca, 5.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (M-BACP 719).

“Aji Amarillo”

Muy poco utilizado. Los informantes no mencionaron su aplicación en platos específicos aunque reconocen su utilización como condimento.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Capital Federal, Buenos Aires, cultivado, originario de la Prov. de Jujuy, 22.IX.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3424); 11.VIII.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3420); Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 15.XII.1980, *P. Arenas & A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 804); Cieneguillas, 2.II.1979, *P. Arenas & al. s.n.* (M-BACP 724); Dpto.: Yavi, La Quiaca, 5.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (M-BACP 717). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, 10.XII.1980, *A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 892).

“Aji colorado”

Aplicaciones: Condimento de empanadas, huminta y picantes.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Capital Federal, Buenos Aires, cultivado, originario de la Prov. de Jujuy, 22.IX.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3425); 27.VIII.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3423); 14.VIII.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3421); Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (M-BACP 728); 15.II.1980, *P. Arenas & A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 805). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, 10.XII.1980, *A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 893).

“Aji vainilla”

Aplicaciones: Condimento en guisos y sopas.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Capital Federal, Buenos Aires, cultivado, originario de la Prov. de Jujuy, 24.IX.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3431); 22.IX.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3427); Prov.: Jujuy, Dpto.: Rinconada, Minas Piriquitas, 21.II.1980, *P. Arenas & A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 810). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omiste, Villazón, 10.XII.1980, *A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 892 y M-BACP 893).

“Aji verde”

Aplicaciones: Condimento en la llajwa.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Capital Federal, Buenos Aires, cultivado, originario de la Prov. de Jujuy, 12.XII.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3434); 2.XII.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3433); 17.X.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3428); 22.IX.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3426); Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (M-BACP 726); Santa Catalina, 12.II.1980, *P. Arenas & A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 798); Dpto.: Cochinoaca, Abra Pampa, 17.II.1980, *P. Arenas & A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 806).

Capsicum pubescens Ruiz & Pavon

Nombre vulgar: Ají lokoto.

Parte utilizada: Fruto.

Aplicaciones: Condimento utilizado en la elaboración de chanfaina, guiso de habas, guiso de frangollo, llajwa, machorra, empanadas y en sopas.

Obtención: Se adquiere en mercados y ferias.

Probablemente originaria de Bolivia; es cultivada en gran escala en toda la zona andina, desde Colombia hasta Bolivia, entre los 1500 y los 2800 metros de altura (IBPGR, 1983: 5;

ANDREWS, 1984: 47; NRC, 1989: 198). Llegan a la Argentina desde Bolivia. Los frutos tienen formas y colores variados y son muy picantes.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Capital Federal, Buenos Aires, cultivado, originario de la Prov. de Jujuy, 2.XII.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3432); 27.VIII.1980, *P. Arenas s.n.* (BACP 3422); Prov.: Jujuy, Dpto.: Yavi, La Quiaca, 5.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (M-BACP 718); Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, *P. Arenas & G. Giberti s.n.* (M-BACP 725); Santa Catalina, 12.II.1980, *P. Arenas & A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 797). Dpto.: Capital, San Salvador de Jujuy, Mercado Municipal, 15.IV.1995, *G. Scarpa s.n.* (M-BACP 1219). **BOLIVIA:** Dpto.: Potosí, Prov.: Modesto Omisto, Villazón, 10.XII.1980, *A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 894).

VERBENACEAE

Acantholippia salsoloides Griseb.

Nombre vulgar: Rica-rica.

Parte utilizada: Tallos con hojas.

Aplicaciones: Aderezo de mistelas y en el maíz puimado (véase *Aphyllocladus spartioides*, ASTERACEAE).

Arbusto aromático característico de la Puna boliviana y argentina. Es de notar que el género *Acantholippia* es endémico de la Provincia Puneña (CABRERA, 1957: 336). Los habitantes de la región la recolectan o, eventualmente, la adquieren en puestos de venta. Su uso preponderante es el medicinal, siendo menos frecuente su rol de aderezo.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Cochinoca, Abdón Castro Tolay, 13.V.1995, *G. Scarpa s.n.* (BACP 3416); 1982, *E. Nicora s.n.* (BACP 994); Cochinoca, 2 km. al oeste del pueblo, 22.VII.1979, *P. Arenas & J. B. Martínez s.n.* (BACP 825); Dpto.: Santa Catalina, Casira, 15.XI.1980, *P. Arenas & al. s.n.* (BACP 1793); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 29.II.1980, *P. Arenas & A. Dell’Arciprete s.n.* (M-BACP 831).

ZINGIBERACEAE

Curcuma longa L.

Nombre vulgar: Palillo.

Parte utilizada: Raíces.

Preparación: Molido.

Aplicaciones: Colorante típico del arroz con palillo. También colorea y condimenta guisos, picantes y la masa del pan dulce.

Obtención: Se adquiere en mercados y comercios en fragmentos secos o molidos. Procede de Bolivia.

La literatura que trata las plantas útiles de Bolivia y Perú ha consignado que el popular “palillo” de la cocina tradicional andina que se vende en mercados, corresponde a *Escobedia scabrifolia* Ruiz & Pavon (SCROPHULARIACEAE) (CARDENAS, 1969: 290; SOUKUP, 1970: 129; GADE, 1975: 213; OBLITAS POBLETE, 1969: 274; VON REIS ALTSCHUL, 1975: 273). Por otra parte, se considera a *E. scabrifolia* un sinónimo de *E. grandiflora* (L.fil.) Kuntze (D’ARCY, 1979: 218; ROSSOW, 1983: 120). Esta especie tiene una amplia dispersión por toda América cálida, desde México o Costa Rica hasta el nordeste argentino. PENNELL (1931: 411, 421) también consignó su uso como colorante de comidas en base a datos provenientes de

Centroamérica, Colombia, Venezuela y Perú. Se trata de una hierba de hasta 1 metro de altura, con raíces de hasta 30 cm de longitud y 5 mm de diámetro.

Todo el material reunido por nosotros está constituido por fragmentos desecados que denotan un órgano subterráneo mucho más ancho que el descrito. Entre las "rodajas" de este órgano hallamos algunas de hasta 2 cm de diámetro. Obviamente, nos percatamos que el material en nuestras manos no correspondía a *Escobedia*. A nuestro pedido, la bióloga Graciela Esenarro Abarca, de la ciudad del Cuzco, Perú, nos proveyó de la planta de "palillo" (lamentablemente estéril). Dicho ejemplar se cultiva en Quillabamba (Dpto. de Cuzco); es una típica monocotiledónea de amplias láminas foliares con órganos subterráneos suculentos, con el aroma y color característicos del "palillo" que llega a la Puna jujeña. Este material fresco era muy aromático y apenas se lo tocaba coloreaba de amarillo brillante.

Consideramos, tentativamente, que este material se trata de *C. longa* L. Seguramente, reemplaza al "palillo" nativo. La historia de esta zingiberácea como sucedánea o adulterante no es nueva en otras partes del mundo, pues se la utiliza para reemplazar al jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) o a la mostaza (*Brassica nigra* L.) (USHER, 1974: 190). GADE (1975: 150) y SIMPSON & OGORZALY (1986: 265) consignan también el cultivo y uso de *C. longa* en el Perú. El primero de ellos lo sitúa en el Valle de Vilcanota (Dpto. Cuzco) y lo identifica con el nombre de "palillo chuncho" en oposición al "palillo de raíz" (*S. grandiflora* (L.fil.) Kuntze). A la Puna jujeña, la especia llega con su denominación de "palillo", desconociéndose los nombres compuestos.

C. longa L. es originaria del sur asiático, donde se la cultiva desde antiguo. Su introducción en el Perú amazónico data de tiempos de la Colonia, desde donde se habría difundido a los valles cálidos andinos (GADE 1975: 150). *Escobedia grandiflora*, el "palillo de raíz", sería hoy muy escaso debido a su sobreexplotación.

Material estudiado: **ARGENTINA:** Prov.: Jujuy, Dpto.: Santa Catalina, Cieneguillas, 2.II.1979, P. Arenas & al. s.n. (M-BACP 700); Dpto.: Humahuaca, Humahuaca, 6.II.1979, P. Arenas & G. Giberti s.n. (M-BACP 722); Dpto.: Yavi, La Quiaca, II.1980, P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 730); Dpto.: Rinconada, Rinconada, 29.II.1980, P. Arenas & A. Dell'Arciprete s.n. (M-BACP 825); Dpto.: Capital, San Salvador de Jujuy, Mercado Municipal, 15.IV.1995, G. Scarpa s.n. (M-BACP 1218). **PERU:** Dpto.: Cuzco, Prov.: Quillabamba, II.1995, G. Esenarro Abarca s.n. (M-BACP 1223).

Discusión

Prácticamente todos los platos y bebidas de la cocina puneña son aderezados con especias y colorantes. Las excepciones se discuten a continuación.

Al calape y al mote pela no se les agrega especia alguna. Sin embargo, en su preparación interviene la cal, la cual podría considerarse como un condimento mineral. El mote y el piri serían los únicos platos que no incluyen ningún tipo de aderezo, aunque suelen ser, a menudo, acompañantes de otros platos.

Las especias por sí mismas no desempeñan un rol de exclusividad en la vida espiritual de las comunidades puneñas. Ciertamente, algunos platos preparados para determinadas ocasiones comprometen ciertos aderezos. Tal es el caso del "airampo" (*Opuntia soehrensii*) y la "aroma" (*Amaranthus* sp.), con los que se pintan los panes de ofrendas para las almas de los Fieles Difuntos en el día de su festividad (2 de noviembre). En otras ocasiones festivas también se ingieren platos específicos como la calapurca, la machorra o la tijtinchá. En estos preparados culinarios intervienen numerosas especias que, no obstante, también forman parte de la comida cotidiana (véase Apéndice).

Sin embargo, algunas especias mencionadas en este trabajo se utilizan con fines no alimentarios durante celebraciones rituales. Tal es el caso de la "qóá" (*Parastrephia lepidophylla* y *P.*

quadrangularis) y el “pular” (*Aphyllocladus spartioides*, ASTERACEAE), que son empleados como sahumeros en las “señaladas” y en fiestas en honor a la Pachamama. Esto no resulta extraño, ya que desde la antigüedad y en casi todo el mundo, algunas especias son empleadas de esta forma en contextos rituales con el objeto de producir humos fragantes durante el desarrollo de ceremonias religiosas (SIMPSON & OGORZALY, 1986: 261).

El hecho que la mayoría de los productos descriptos en este trabajo tengan un uso medicinal, revela una estrechísima relación entre alimentación-medicina en este grupo humano. Las funciones de condimento-aromatizante-colorante se confunden con su cualidad de “remedio”.

La preparación del maíz puimado compromete una serie de condimentos; algunos de ellos, como el “pular” (*Aphyllocladus spartioides*), “qóa” (*Parastrephia lepidophylla* y *P. quadrangularis*), “chinchircoma” (*Mutisia friesiana*), y “quinchamal” (*Baccharis grisebachii*) – todas ASTERACEAE – se revelan como aderezos sólo en esta ocasión. Si bien el uso más difundido de estas especies es el medicinal, se decidió incorporarlas ya que indudablemente otorgan a los granos de maíz una fragancia especial. Esto último es referido claramente tanto por nuestros informantes como por la literatura etnobotánica relevada (ZARDINI & POCHETTINO, 1983: 116; IHARLEGUI & HURRELL, 1992: 12).

Entre los treinta platos salados citados, las preferencias se vuelcan tanto por las especias nativas como por las exóticas. Entre estas últimas, el “comino” (*Cuminum cyminum*), la “cebolla” (*Allium cepa*) y el “orégano” (*Origanum × applii*) se revelan como muy preciadas, y compiten con los popularísimos “ajíes” (*Capsicum* spp.) y “chachacoma” (*Senecio graveolens*) de la flora nativa del área andina.

Las especies empleadas como colorantes son seis, cuatro de las cuales corresponden a la flora nativa del área andina meridional y dos son exóticas a dicha área. Entre las primeras, tres tiñen bebidas con exclusividad (“aroma”, “airampo” y “chipi-chape”, *Krameria lappacea*), mientras que el “achiote” (*Bixa orellana*) hace lo propio con comidas saladas. El “palillo” (*Curcuma longa*) y el “pimentón” (*Capsicum annuum*) son los únicos colorantes de origen extrapuneño.

Del total de especies identificadas como aderezos, sólo tres participan, en forma exclusiva, en las diez preparaciones dulces. Son ellas la “canela”, el “clavo de olor” y el “limón”; todos de origen extrapuneño.

Luego de lo expuesto, resulta legítimo preguntarse porqué los habitantes de la Puna aderezan con tanta intensidad sus comidas y bebidas. Algunas posibles respuestas se presentan a continuación. Las características ecológicas y la vida en ese ámbito nos proporcionan un punto de debate: la elevada presencia de plantas aromáticas en la zona considerada; el alto poder calórico de algunos de estos condimentos; su efecto vasodilatador/excitante. Otro punto de discusión nos proporciona la vertiente cultural: la estrecha relación entre su concepto de salud y su sistema alimentario, que se evidencia en el reconocimiento de cualidades medicinales a la casi totalidad de sus aderezos. Súmase a esto último, la presencia de una verdadera filosofía de la cocina del altiplano americano, donde los sabores, aromas y colores fuertes son su característica esencial. Esta “intensidad” se halla estrechamente ligada a otros sectores de su vida, como son: el colorido de sus tejidos, de su vestimenta, de las marcas o adornos de los animales, el consumo de bebidas embriagantes y el sentimiento de gozo con que celebran sus festividades.

Deseamos retomar uno de los tópicos resaltados en el párrafo precedente. El consumo de condimentos picantes, como son los “ajíes”, “ajo” (*Allium sativum*), “chachacoma”, “pupusa” (*Werneria poposa* y *W. incisa*), etc., permitiría resistir con menor inconveniente las bajas temperaturas que el puneño debe soportar a lo largo de todo el año. Asimismo, estas especias poseen la cualidad de aumentar la circulación sanguínea, lo cual facilita la capacidad respiratoria en una atmósfera con bajas concentraciones de oxígeno (IBPGR, 1983: 2; BRÜCHER, 1977: 433-444).

Se excluye del repertorio de plantas presentado a un conjunto de especies. Entre ellas se cuentan el “cedrón” (*Aloysia triphylla* (L’Hér.) Britton, VERBENACEAE), el “eneldo” (*Anethum graveolens* L., APIACEAE) y el “hinojo” (*Foeniculum vulgare* Mill., APIACEAE).

La abstención se debe a la parquedad de los datos y a que su uso es decididamente medicinal. Sin embargo, ocasionalmente, algunos informantes las han mencionado como integrando algún que otro plato (el “cedrón” en la mistela; el “eneldo” en el pan casero y el “hinojo” en la leche hervida). Más raro aún sería el uso de la “vainilla” (*Vanilla planifolia* Andreani, ORCHIDA-CEAE), producto de muy difícil obtención en la zona. Sin embargo, hemos observado las esencias de vainilla comerciales integrando preparaciones extrapuneñas (torta frita, buñuelos, bizcochuelos y tortas; hace excepción el dulce de cayote).

Tampoco se consigna en este trabajo el empleo de un sinnúmero de plantas aromáticas cuyo objetivo es la preparación de una infusión. Se toma esta decisión debido a que este tipo de bebidas constituye una de las formas más comunes de ingestión de remedios de origen vegetal. Tales son: el “té”, “mate cocido”, “mate de bombilla” y el “yerbio”. Este último, se compone básicamente de una decocción de yerba mate (“mate cocido”) con la adición de alcohol, azúcar (optativo) y una o más hierbas aromáticas. No está claro qué función cumple el “yerbio”; las informaciones obtenidas refieren una indefinida ubicación entre uso medicinal, aperitivo o como trago.

Conclusiones

Podemos concluir, sin temor a equivocarnos, que en la cocina tradicional de la Puna jujeña – salvo pocas excepciones – no existen comidas ni bebidas que no incluyan algún tipo de especia o colorante. Al igual que la culinaria de México, India, Hunan y Szechuan (China), Tahilandia, Indonesia, Etiopía y oeste de Africa, la cocina del altiplano jujeño es sinónimo de comidas generosamente condimentadas.

En suma, se identificaron cuarenta y cuatro especies vegetales utilizadas como aderezos por los habitantes del altiplano jujeño. Entre las especies autóctonas del área andina meridional, veintidós son empleadas como especias y cuatro como colorantes de comidas. Entre las especies exóticas se hallaron dieciséis aplicadas como especias y sólo dos como colorantes de alimentos.

Los resultados de este trabajo revelan los rasgos culturales propios de las sociedades campesinas en cuanto a la confluencia de distintas tradiciones. Por un lado, se reconocen características culturales propias de la región que incluyen tanto el uso de plantas autóctonas como platos de reconocida raigambre altiplánica. Por otra parte, también se observa la presencia de numerosos productos foráneos (especies exóticas), así como platos de evidente origen alóctono.

La incorporación de especias y colorantes foráneos en la cocina puneña evidencia una marcada flexibilidad en la preparación de sus platos tradicionales. Esto último permite concluir, parafraseando un escrito de CARPENTIER (1976: 30) para un contexto latinoamericano, que “la cocina [puneña] respondería a una filosofía, a un sistema, a un discurso del método del tratamiento de los manjares, que no se reduce a una repetición inamovible de [cincuenta y cinco] platos regionales, tradicionales, siempre semejantes a sí mismos..., sino que cambia permaneciendo fiel a sus raíces primeras”.

Apéndice

Comidas de la cocina puneña

- AjÍ freído: AjÍ colorado o ajÍ vainilla frito en grasa, condimentado optativamente con cebolla, pimentón, orégano, comino y pimienta. Se lo almacena solidificado en grasa. Sirve de adobo para asados y otras comidas.
- Almóndigas: Bolillas preparadas en base a una mezcla de carne de cordero o vacuna molida, huevos batidos, perejil, ajÍ y comino. Ocasionalmente se agrega a la mezcla pan o arroz hervido, ajo, pimienta y orégano. Se preparan hervidas o fritas.

- Anchi: Se prepara echando harina de maíz sobre agua hirviendo en forma de fina lluvia. Se le agrega canela, zumo de limón y azúcar. Se cuece revolviendo. Una vez que toma consistencia espesa, se lo vuelca en un recipiente y se lo deja enfriar.
- Api: Harina de maíz morado hervida en agua junto con canela, limón y azúcar hasta adquirir consistencia compacta.
- Arroz con palillo: Arroz frito en aceite condimentado con sal y palillo. Luego se le agrega agua y se hierve.
- Arroz graneado: Otro de los nombres que recibe el arroz con palillo.
- Asado: Carne de llama o de cordero cocida a las brasas. Se condimenta con llajwa o ají freído, ajo, comino y sal. Cuando se prepara con carne de llama siempre se condimenta, además, con hojas de chachacoma.
- Buñuelos: Se prepara con harina de trigo, huevos batidos, sal o azúcar y agua. La mezcla se bate y se fríe en grasa. Ocasionalmente se le agrega vainilla.
- Calapari: Otro de los nombres que recibe la calapurca.
- Calape o calapi: Especie de sopa elaborada con harina de maíz, cocido con grasa de vaca o de llama. Al hervir la mezcla se condimenta con cal. Puede prepararse con o sin sal.
- Calapurca: Se hierve carne de vaca o de cordero en una olla y por separado se hierve maíz mote. La mezcla de ambos preparados se muele y se vuelve a hervir. Se condimenta con orégano, cebollas y ají al natural o previamente fritos en aceite; también puede condimentarse con cebolla verde y perejil. Se sirve con piedras calientes en el plato.
- Chanfaina: Sangre de cordero o de vaca coagulada, la cual se exprime y se corta en pequeños pedazos. Se hierve en agua salada junto con achuras y papas picadas. Se condimenta con ajo, comino, ají lokoto y cebollas.
- Chicha de maíz: Bebida fermentada hecha con harina de maíz disuelta en agua con azúcar.
- Chicha de maní: Bebida elaborada con maní molido, tostado y cocido en agua, al cual se agrega harina de maíz previamente cocida. La mezcla se hierve en agua con el agregado de azúcar, canela y clavo de olor; luego se deja fermentar.
- Chilcán: Especie de sopa espesa preparada en base a harina de maíz cocida. Se cocina en agua, revolviendo de vez en cuando, hasta que tome consistencia espesa. Se suele comer con queso de cabra y ocasionalmente con un poco de azúcar.
- Chuyas: Resto sólido que queda luego de la preparación de la chicha de maíz. Con él se preparan refrescos, agregándole agua y un colorante vegetal (airampo o aroma).
- Dulce de achacana: La raíz tuberosa de la “achacana” (*Neowerdermannia vorwerkii* Frič, CACTACEAE) se asa, se pela y se muele. La pasta se mezcla con almíbar espeso, agua y clara de huevo; se le agrega canela y se cocina revolviendo intermitentemente hasta que espese.
- Dulce de cayote: Fruto del cayote (*Cucurbita ficifolia* Bouché, CUCURBITACEAE) hervido con azúcar, canela y clavo de olor. Constituye el relleno de las empanadillas.
- Empanadas: Masa de harina, grasa, sal y agua rellenas con carne picada, cebolla y ají colorado. Este relleno se colorea con achiwete o pimentón. Se fríen en aceite.
- Empanadillas: Se elaboran con la misma masa de las empanadas pero rellenas con dulce de cayote y pintadas en su exterior con merengue y limón.
- Estofado: Guisado de carne, papas, zanahorias y cebollas; se condimenta con ají y orégano. Existen otras variantes que incluyen ingredientes y condimentos distintos a los mencionados (fideos, laurel, comino, pimienta).

- Guiso de achacana: Raíz de achacana pelada y hervida junto con tasajo de llama u oveja. Se condimenta con cebolla, ajo, ají, comino y opcionalmente con chachacoma, perejil y pimentón. Puede agregársele también papa o zanahoria.
- Guiso de habas: Guisado de carne de cordero, habas (semillas de *Vicia faba* L., FABACEAE), cebolla, tomates y ají lokoto. Se condimenta y colorea con pimentón y achivete. También se le suele agregar fideos o arroz y ocasionalmente se condimenta con ajo y pimienta.
- Guiso de quinoa: Guisado similar al de habas; en este plato se las reemplaza con frutos de “quinoa” (*Chenopodium quinoa* Willdenow, CHENOPODIACEAE). La “quinoa” debe lavarse con varios cambios de agua hasta que deje de hacer espuma (se elimina la saponina). Cumplido este proceso se realiza la cocción.
- Harina cocida: Maíz puimado y tostado, molido en mortero.
- Huminta: Pasta hecha a base de maíz molido, grasa y queso. Se condimenta con ají colorado, albahaca, cebolla (blanca o verde), comino, sal o azúcar. Esta pasta se envuelve en chala (brácteas del maíz) y se ata a modo de paquetes. Estos se hierven y una vez cocidos se sirven con su envoltorio.
- Kola-purca: Otro de los nombres con que se alude a la calapurca.
- Leche hervida: Leche de cabra hervida en una olla, la cual se aromatiza, principalmente, con granos de anís, muña-muña o salvia. También se suele emplear anís del campo o paico para ese fin.
- Leche piri: Bebida hecha a base de leche y harina de maíz (o de trigo) hervidas con sal y aromatizada con hojas de muña-muña.
- Limonada: Bebida preparada con agua, zumo de limón y azúcar.
- Llajwa: Salsa preparada con tomate crudo o hervido, cebolla, uno o más tipos de ajíes (ají kitucho, lokoto, ají verde) fritos en aceite, sal y vinagre. Sirve de adobo para asados, mote, oca hervida (tubérculos de *Oxalis tuberosa* Mol., OXALIDACEAE) y tijtíncha.
- Locro: Potaje elaborado con maíz capia “florecido” (o reventón), zapallo, porotos y carne hervidos. El preparado se condimenta con ají lokoto, cebolla y comino. Se lo colorea con pimentón.
- Machorra: Especie de sopa hecha a base de maíz tostado, carne de cordero o de vaca, cebolla y ajo. Se le agrega arroz tostado en grasa o aceite. Se hierve este preparado hasta que tome consistencia. Luego se lo condimenta con ají lokoto y cebolla verde fritos, comino, pimienta, pimentón y chachacoma. Ocasionalmente se agrega orégano.
- Maíz puimado: Consiste en hervir o remojar las mazorcas de maíz en agua junto con hierbas aromáticas nativas. Este proceso le confiere un sabor especial al maíz (ya que queda impregnado de las esencias de esas plantas). Además lo acondiciona (ablandándolo) para tostarlo y preparar con él la harina cocida (base del chilcán y la ulpada).
- Majadillo: Dícese de las sopas preparadas con papas y carne majada o molida en mortero. Se agrega, como fina lluvia, harina de trigo y se condimenta con orégano. También, ocasionalmente, se la suele comer muy condimentada, en tal caso se agrega ají, ajo, comino, chachacoma y pupusa. “Majadillo” es el nombre más utilizado, sus sinónimos son: “caldo apurreado” y “t’akadillo”.
- Mazamorra: Maíz partido hervido con azúcar y canela. Se revuelve durante su cocción hasta que el preparado tome consistencia espesa.
- Mistelas: Dícese de los licores que se preparan en la zona. Éstos siempre constan de alcohol, azúcar y un colorante (airampo, chipi-chape, aroma). Frecuentemente se le

- agrega una o más hierbas aromáticas. Se lo suele aromatizar, además, con canela y clavo de olor.
- Mote:** Maíz blanco desgranado y hervido. Se come sólo, con llajwa o forma parte de guisos o picantes. A veces se prepara con habas en lugar del maíz (“mote de habas”).
- Mote pela:** Su preparación es similar al mote. La diferencia consiste en que se echa cal antes de hervir los granos de maíz con el fin de descascararlos. Concluída la cocción, se lavan los granos para eliminar los restos de cal.
- Oca hervida:** Se trata de la raíz tuberosa de la “oca”. Se la adoba con llajwa. Cocinada con azúcar se la consume como postre.
- Pan casero:** Pan hecho con harina de trigo, levadura y sal. Se aromatiza con anís.
- Pan dulce:** Se prepara como el pan casero, con la diferencia que además de agregarle anís, la masa lleva azúcar, canela remojada en agua y palillo o huevos batidos. Ocasionalmente se le agrega leche y pasas de uva.
- Pan de ofrenda:** A la masa de pan se le dan formas diversas, relacionadas de alguna manera con la vida del difunto. Así, se les da formas de animales, números, letras, etc. Se pintan con airampo o aroma y, ocasionalmente, con carbón vegetal.
- Pastel de choclo:** Preparado idéntico que el de la huminta, que se asa al horno en una bandeja.
- Pastel:** Especie de torta preparada con harina de maíz, grasa vacuna, leche, canela y azúcar.
- Picantes:** Llámase así al guisado de carne, verduras, papa, cebolla, ají lokoto, ajo, perejil, laurel, orégano, pimienta y comino. Acompaña al arroz con palillo y al mote.
- Piri:** Harina de maíz tostado cocinada en una olla con agua, grasa y sal hasta que se consume el agua. Hace las veces de pan en el desayuno.
- Ponche:** Leche mezclada con alcohol, azúcar y clavo de olor. Se sirve durante las celebraciones de vísperas de festividades religiosas.
- Rosquete:** Bizcocho hecho a base de harina de trigo, azúcar, grasa vacuna, huevos y anís. Luego de amasado se hacen roscas o coronas que se ponen a hervir en agua. Se pintan con clara de huevo y finalmente se hornean.
- Sopa de frangollo:** Maíz pelado y molido grueso que es previamente lavado. Se hierve con canela, cáscara de naranja y bicarbonato. El maíz procesado del modo descrito se denomina “frangollo” y se compra en mercados y comercios.
- Sopa de sémola:** Caldo de harina de trigo.
- Sopas:** Muy comunes en la comida puneña. Se preparan a base de carne (fresca o desecada) o de verduras. Cuando se elaboran con carne desecada reciben el nombre de “sopa de chalona” o “sopa de charqui” indistintamente. Existe una multitud de variantes en su preparación; pueden agregársele papa, cebolla, ajo, perejil, comino, mas moscara, pimienta y ruda. También es común que se la sazone con hojas de chachacoma, pupusa, salvia, suico, menta, paico y kilkina.
- Tamales:** Hecho a base de harina de maíz, acelga, papas y carne al que se le agrega cebolla y ají fritos. Se prepara y se sirve del mismo modo que la “huminta”.
- Tijtincha o tistincha:** Especie de guiso preparado con trozos de mazorcas de maíz, menudos (patas, cabezas y cogotes) o carne (de vaca, llama u oveja), habas, papas, tomates, cebolla y ají. Se elabora para festividades religiosas. Existe mucha variación en la composición de sus ingredientes. Lo caracteriza los trozos de mazorca o “tijtinchas”.

- Tostado:** El proceso del tostado del maíz consiste en lo siguiente: se exprimen las mazorcas del maíz puimado, luego se lo desgrana y se lo deja secar al sol. Luego se vierten los granos en una batea o "tiesto" previamente espolvoreado con arena suelta. Colócase el tiesto sobre las brasas revolviendo los granos hasta que queden tostados. Se come sólo o con queso
- Tulpo:** Sopa espesa hecha a base de carne majada (molida), harina de maíz, acelga, repollo y cebollas. Ocasionalmente se añade pupusa y chachacoma. Este plato también se conoce como "espesao".
- Ulpada:** Bebida que se prepara con harina cocida de maíz y azúcar disueltos en agua fría. Se toma como refresco.
- Vino hevido o canelado:** Bebida preparada en base a un cocimiento de leche, vino, canela, clavo de olor y azúcar. Se toma en los festejos durante las vísperas de fiestas religiosas.

AGRADECIMIENTOS

Expresamos nuestra gratitud a los numerosos habitantes de la región que colaboraron generosamente con este estudio. No mencionamos sus nombres en salvaguarda de su anonimato. A nuestros colegas que participaron de las campañas: G. C. Giberti, J. B. Martínez-Laborde, A. C. Dell'Arciprete y E. Boelcke. Durante sus campañas de 1980, Ana Dell'Arciprete reunió datos y recetas culinarias que puso gentilmente en nuestras manos. Nelson Politzki sembró los ajíes en el invernáculo y los cuidó con diligencia. Liliana Mallo prestó su valiosa ayuda en las labores de gabinete. Por fin, al Ing. Agr. Víctor Cabezas y familia (de Cochino), Fortunato Farfán y familia (de Santa Catalina) y al Sr. Rubén Alancai y familia (de Abdón Castro Tolay) por acogernos cordialmente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDREWS, J. (1984). *Peppers. The domesticated Capsicum*. Univ. of Texas Press, Austin. 170 pp.+ 32 láminas.
- ARENAS, P. & G. P. GALAFASSI (1994). La ruda (*Ruta chalepensis* L. Rutaceae) en la medicina folclórica del norte argentino. *Dominguezia* 11: 7-31.
- ARRILLAGA DE MAFFEI, B. & P. MOYNA (1977). *Guía de plantas tóxicas del Uruguay*. Univ. de la República, División Publicaciones y Ediciones, Montevideo. 21 pp.
- BERLIN, B., D. E. BREEDLOVE & P. H. RAVEN (1974). *Principles of Tzeltal plant classification. An Introduction to the Botanical Ethnography of a Mayan-Speaking people of Highland Chiapas*. Academic Press, New York. 660 pp.
- BOIS, D. (1934). *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. Histoire, utilisation, culture. Volume III, Plantes à épices, à aromates, à condiments*. P. Lechevalier, Paris. 289 pp.
- BRITTON, N. L. & J. N. ROSE (1919). *The Cactaceae. Descriptions and illustrations of plants of the cactus family*. The Carnegie Institution of Washington (ed.). Vol. I: 236 pp.+ XXXVI lam.
- BRÜCHER, H. (1977). *Tropische Nutzpflanzen. Ursprung, Evolution und Domestikation*. Springer-Verlag Berlin-Heidelberg. 529 pp.
- CABRERA, A. L. (1957). La vegetación de la Puna argentina. *Revista Invest. Agríc.* 11: 317-412.
- CABRERA, A. L. (1978). Compositae. In: A. L. CABRERA (ed.), *Flora de la Provincia de Jujuy (República Argentina)*. Colección Científica del INTA, Tomo XIII, Parte X. Buenos Aires. 726 pp.
- CABRERA, A. (1983). Solanaceae. In: A. L. CABRERA (ed.), *Flora de la Provincia de Jujuy (República Argentina)*. Colección Científica del INTA, Tomo XIII, Parte VIII: 292-493. Buenos Aires.
- CABRERA, A. L. & A. WILLINK (1980). *Biogeografía de América Latina*. Serie Biológica 13, OEA. Washington. 122 pp.+ 1 mapa.
- CARDENAS, M. (1969). *Manual de plantas económicas de Bolivia*. Ed. Ichus, Cochabamba. 411 pp.
- CARPENTIER, A. (1976). *Tientos y diferencias*. Ed. Calicanto, Buenos Aires. 131 pp.
- CASAS, A., J. L. VIVEROS, E. KATZ & J. CABALLERO (1987). Las plantas en la alimentación mixteca: Una aproximación etnobotánica. *América Indígena* 47: 319-343.
- CIPOLLETTI, M. S. (1987). *Calixto Llampa: Una vida en la Puna*. Ed. Culturales argentinas. Buenos Aires. 136 pp.

- CRESPO, S. (1979). Labiatae. In: A. BURKART (ed.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colección Científica del INTA, Tomo VI, V: 294-346. Buenos Aires.
- CHICA-PULIDO, M. & C. FERNÁNDEZ-LÓPEZ (1993). *Nombres castellanos de plantas vasculares en el Colmeiro (1885-1889)*. Facultad de Ciencias Experimentales, Jaen. 109 pp.
- D'ARCY, W. G. (1979). Scrophulariaceae. In: R. E. Jr. WOODSON, R. W. SCHERY & Col. (Eds.), *Flora of Panama*, Part IX. *Ann. Missouri Bot. Gard.* 66: 173-270.
- DIMITRI, M. J. (1972). *Enciclopedia Argentina de agricultura y jardinería*. Ed. ACME, Buenos Aires, Vol. I, 2a. Edic. 1028 pp.
- ESHBAUGH, W. H. (1980). The taxonomy of the genus *Capsicum* (Solanaceae). *Phytologia* 47: 153-166.
- ESHBAUGH, W. H. (1982). Variation and Evolution in *Capsicum eximium* (Solanaceae). *Baileya* 21: 193-197.
- FONT QUER, P. (1976). *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Ed. Labor, Madrid, 1033 pp.+ XXXIII lám.
- FRENCH, D. H. (1971). Ethnobotany of the Umbelliferae. In: V. H. HEYWOOD (ed.), *The Biology and Chemistry of the Umbelliferae*. Suppl. 1. *J. Linn. Soc., Bot.* 64: 385-412.
- GADE, D. W. (1975). *Plants, man and the land in the Vilcanota Valley of Perú*. *Biogeographica VI*. Dr. W. Junk, B.V. Publish., The Hague. 240 pp.
- GIBERTI, G. C. (1981). Las malvas y las salvias de la medicina popular del noroeste argentino. *Parodiana* 1: 31-96.
- GISPERT, M. (1981). Les jardins familiaux au Mexique: leur étude dans une communauté rurale nouvelle située en région tropicale humide. *J. Agric. Trop. Bot. Appl.* 28: 159-182.
- HILL, A. F. (1965). *Botánica económica*. Ed. Omega. Barcelona. 616 pp.
- HUNZIKER, A. T. (1943). Las especies alimenticias de *Amaranthus* y *Chenopodium* cultivadas por los indios de América. *Revista Argent. Agron.* 10: 297-354.
- HUNZIKER, A. T. (1961). Noticia sobre el cultivo de *Capsicum baccatum* L. (Solanaceae) en Argentina. *Kurtziana* 1: 303.
- HURRELL, J. A. (1989). *Interpretación de relaciones en ecología a partir de la noción de sistema. Para el referente empírico Santa Victoria e Iruya (Salta, Argentina)*. Tesis doctoral, tomo III, anexo.
- HURRELL, J. A. (1991). Etnomedicina: Enfermedad y adaptación en Iruya y Santa Victoria (Salta, Argentina). *Revista Mus. La Plata, Secc. Antropol.* 9(69): 109-124.
- IBPGR (INTERNATIONAL BOARD FOR PLANT GENETIC RESOURCES) (1983). *Genetic Resources of Capsicum*. IBPGR Secretariat (ed.), Roma. 49 pp.
- IHARLEGUI, L. & J. HURRELL (1992). Asteraceae de interés etnobotánico de los Departamentos de Santa Victoria e Iruya. (Salta, Argentina). *Ecognición* 3: 3-18.
- KARASIK, G. (1984). Intercambio tradicional en la Puna jujeña. *Runa* 14: 51-92.
- KUNKEL, G. (1984). *Plants for human consumption*. Koeltz Scientific Books, Königstein. 393 pp.
- LEWIS, W. H. & M. P. F. ELVIN-LEWIS (1977). *Medical botany. Plants affecting man's health*. J. Wiley & Sons, New York. 515 pp.
- LINARES, E. & J. AGUIRRE (1992). *Los quelites, un tesoro culinario*. Univ. Nac. Autónoma de México-Instituto Nac. de la Nutrición, México. 143 pp.
- MARISCOTTI, A. M. (1959). La alimentación típica en la Quebrada de Humahuaca y la Puna y algunas interesantes costumbres con ella relacionadas. *Revista Educ. (La Plata)* 4: 387-396.
- MARTÍNEZ CROVETTO, R. (1981). Las plantas utilizadas en medicina popular en el noroeste de Corrientes (República Argentina). Fundación Lillo, Tucumán. *Miscelánea* 69: 139 pp.
- MERLINO, R. J. & M. A. RABEY (1978). El ciclo agrario ritual en la Puna Argentina. *Relac. Soc. Argent. Antropol.* 12: 47-70.
- MORALES VALVERDE, R. (1992). *Nombres vulgares, I*. Archivos de Flora Ibérica. Madrid. 64 pp.
- NAVARRO, G. & A. GALÁN DE MERA (1991). Notas sobre *Opuntia Miller* (Cactaceae) de Bolivia. *Rivasgodaya* 6: 111-114.
- NEHER, R. T. (1968). The ethnobotany of *Tagetes*. *Econ. Bot.* 22: 317-325.
- OBÓN DE CASTRO, C. & D. RIVERA NÚÑEZ (1991). *Plantas medicinales de nuestra región. Consejería de Cultura, Educación y Turismo*. Murcia. 156 pp.
- NRC (NATIONAL RESEARCH COUNCIL) (1989). *Lost crops of the Incas: Little-known plant of the Andes with promise for worldwide cultivation*. National Academic Press, Washington, D.C. 415 pp. + 13 lam.
- OBLITAS POBLETE, E. (1969). *Plantas medicinales de Bolivia*. Ed. Los amigos del libro. Cochabamba. 529 pp.
- OLAH, L. (1953). Significado y cultivo de *Capsicum annum* v. *longum* en la Argentina. *Arch. Fitotéc. Uruguay* 5: 287-295.

- PARODI, L. R. (1933). Notas Preliminares sobre plantas sudamericanas cultivadas en la Provincia de Jujuy. *Gaea* 4: 19-28.
- PENNELL, F. W. (1931). Escobedia – A neotropical genus of the Scrophulariaceae. *Proc. Acad. Nat. Sci. Philadelphia* 83: 411-426.
- PILGER, R. (1925). Bixaceae. In: A. ENGLER & K. PRANTL (eds.), *Die Natürl. Pflanzenf.*, (2da. ed.) 21: 313-315.
- RAGONESE, A. E. & R. MARTÍNEZ CROVETTO (1947). Plantas indígenas de la Argentina, con frutos o semillas comestibles. *Revista Invest. Agríc.* 1: 147-216.
- ROSSOW, R. A. (1983). Notas sobre Scrophulariaceae. *Parodiana* 2: 117-130.
- RUIZ LEAL, A. (1972). Flora popular mendocina. *Deserta* 3: 9-296.
- RUTHSATZ, B. & C. P. MOVIA (1975). *Relevamiento de las estepas andinas del noreste de la Provincia de Jujuy*. Ed. Fundación para la Educación, la Ciencia y la Cultura, Buenos Aires. 127 pp. + 30 lám.+ 3 mapas.
- SALINAS, R. (1988). *Alimentos y nutrición. Bromatología aplicada a la salud*. Ed. El Ateneo, Buenos Aires. 227 pp.
- SANGUINETTI, A. C. & A. M. MARISCOTTI (1958-1959). Notas para el estudio de la cultura en la Puna. *Runa* 9: 195-206.
- SARLI, A. E. (1964). Hortalizas. In: L. R. PARODI (ed.), *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*. Vol. II, 2a. parte. Ed. ACME, Buenos Aires. pp. 939-998.
- SIMPSON, B. B. (1989). *Kramericeae. Flora Neotrópica*. Monograph 49. The New York Botanical Garden (ed.). 108 pp.
- SIMPSON, B. B. (1991). The past and present uses of Rhatany (Krameria, Krameriaceae). *Econ. Bot.* 45: 397-409.
- SIMPSON, B. B. & M. C. OGORZALY (1986). *Economic Botany: Plants in our world*. McGraw-Hill Book Company Press. 640 pp.
- SOUKUP, J. (1970). *Vocabulario de los nombres vulgares de la flora peruana*. Ed. Colegio Salesiano. Lima. 383 pp.
- THIEREL, J. W. 1960. The Scrophulariaceae-Buchnereae of Central America. *Ceiba* 8: 92-101.
- TORRES, G. F., M. C. BIANCHETTI & M. E. SANTONI (1985). *La dieta de los campesinos del Valle Calchaquí y de la Puna y sus determinantes culturales*. Kallawaya. Serie Monográfica N° 1. Salta-La Plata. 46 pp.
- USHER, G. (1974). *A dictionary of plants used by man*. Ed. Constable & Cia. Ltd., London. 619 pp.
- VON REIS ALTSCHUL, S. (1975). *Drugs and Foods from little-known plants*. Harvard Univ. Press. London. 366 pp.
- WEBERBAUER, A. (1945). *El mundo vegetal de los Andes peruanos*. Estudio Fitogeográfico. Ministerio de Agric., Estac. Experi. Agric. de La Molina, Lima. XIX + 776 pp.+ 43 láminas + 1 mapa.
- XIFREDA, C. C. (1983). Sobre oréganos cultivados en Argentina. *Kurtziana* 16: 133-148.
- ZARDINI, E. M. & M. L. POCHETTINO (1983). Resultados de un viaje etnobotánico al norte de Salta (Argentina). *Informativo de Investigaciones Agrícolas* (IDIA, Buenos Aires) 3: 108-121.

Dirección de los autores: G. F. S.: Departamento de Biología, Ecología, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, Intendente Cantilo s/n°, 1428, Buenos Aires, Argentina.

P. A.: Centro de Estudios Farmacológicos y Botánicos (CEFYO), Serrano 669, 1414, Buenos Aires, Argentina.