

NOTAS SOBRE PLANTAS HORTICOLAS POCO CULTIVADAS

EN LA REPUBLICA ARGENTINA¹

Por ANTONIO ENRIQUE SARLI²

Dado el carácter étnico de la población de nuestro país, su preferencia por los alimentos es muy variada. Por esta causa se cultivan gran cantidad de especies y variedades hortícolas, no obstante, lo cual, muchas que son importantes en otros países, no se multiplican en el nuestro o se las conoce muy poco. Considero que la mayoría de ellas son valiosas por tener características sobresalientes y algunas se adaptan a las zonas ecológicas marginales; por este motivo es que me he decidido a publicar estas notas que he preparado en base a las observaciones efectuadas en mis visitas a las huertas y al estudio de las colecciones de plantas vivas de la Cátedra de Horticultura y Floricultura de la Facultad.

Me es grato dejar constancia de mi agradecimiento al ingeniero agrónomo Enrique C. Clos, quien por intermedio de la División de Exploraciones e Introducción de Plantas del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación, ha enviado a la Cátedra semillas y órganos diversos de propagación de especies raras que han servido para enriquecer las colecciones de plantas mencionadas.

ARÁCEAS

Colocasia esculenta Schott. Taro.

Especie perenne cultivada como anual. Hauman (1928, p. 24) la halló naturalizada en Misiones. Se consumen los rizomas tuberosos

¹ Trabajo recibido para su publicación el 25 de octubre de 1954.

² Ingeniero agrónomo. Profesor titular de Horticultura y Floricultura.

cocidos y a veces las hojas jóvenes. Los rizomas de algunas variedades tienen un sabor acre, desagradable, que si no es muy pronunciado desaparece con la cocción. Desarrolla bien en el noroeste del país donde se lo suele propagar en pequeñas parcelas.

LILLÁCEAS

Allium Scorodoprasum L. Ajo de Rocambole, Ajo Murciano, Ajo de España, Cebolla de Egipto.

He visto cultivada esta especie en Mendoza. La planta alcanza una altura de 1 m. Las flores púrpura desarrollan en grandes umbelas y con frecuencia están reemplazadas por bulbillos rojizos. Se consumen los bulbos subterráneos y a veces los aéreos, por lo común en pickles. El sabor es más fuerte que el del ajo común (*A. sativum* L.).

Allium Schoenoprasum L. Cebollino.

Planta cespitosa con bulbos ovoidales, pequeños, arracimados, casi siempre blancos. Las hojas se emplean para sazonar las comidas. Años atrás se cultivó con éxito en la Facultad.

Existen dos variedades botánicas: var. *sibiricum* Hartm. de tépalos pálidos y var. *laurentianum* Fern. de tépalos intensamente coloreados.

Allium fistulosum L. Cebollino.

Planta robusta de raíces fibrosas y bulbos ovoidales, pequeños, que a veces no llegan a ensancharse. En la Provincia de Buenos Aires florece y fructifica bien. Las hojas tienen un sabor parecido al de la cebolla y se emplean para sazonar las comidas.

Allium Cepa L. var. **aggregatum** G. Don. Cebolla Papa.

Se cultiva únicamente como curiosidad. El bulbo es compuesto y está formado por la proliferación del primero que desarrolla.

Var. *viviparum* Metz. Algunos autores la describen como *A. fistulosum* L. var. *viviparum* Makino. El bulbo subterráneo es pequeño y suele no ensancharse. La viviparidad está muy desarrollada.

Esta cebolla y la anterior se destinan a la producción de hojas que en las comidas se emplean como las del puerro.

Allium ascalonicum L. form. **rotteranum** A. Voss. Cebolla Portuguesa (de Saint Jacques en Francia).

En una oportunidad la vi cultivada por portugueses en las inmediaciones de la Capital Federal. Es una planta vivaz, de bulbos pequeños, alargados, castaño-rojizos. Se comen las hojas. Millán (1952) determinó tres variedades botánicas de este *Allium*.

CANNÁCEAS

Canna edulis Ker. Achira, Achera.

Produce un rizoma tuberiforme, muy rico en almidón que se come cocido. En algunos países se extrae de ellos una fécula parecida al « arrow-root ». En los valles de Salta y Jujuy la he visto cultivada en pequeña escala.

POLIGONÁCEAS

Rumex acetosa L. Acedera.

Muy poco difundida en el país, inclusive en las huertas comerciales. Cuando las plantas están muy expuestas al sol las hojas son excesivamente ácidas, por este motivo es conveniente dar a la plantación una media sombra. Las hojas se comen en ensalada.

En algunos países se cultivan otras dos especies de *Rumex*: *R. scutellatus* L. Acedera francesa y *R. patricius* L. Espinaca perpetua, ninguna de las cuales he visto en las huertas argentinas.

QUENOPODIÁCEAS

Chenopodium Bonus Henricus L. Espinaca salvaje.

Esta hortaliza puede substituir a la espinaca, pero no tiene mucho valor porque las hojas tienen un sabor poco agradable. Los brotes jóvenes, pelados, suelen comerse como los espárragos.

Atriplex hortensis L. Armuelle.

Planta herbácea, monoica, muy ramificada, de 1,20 a 2,50 m de altura. Una de las hortalizas más antiguas. Desde hace muchos años se cultiva en la huerta de la Facultad y he podido observar que es

rústica y resistente al calor y la sequía. Produce gran cantidad de hojas de sabor agradable que se comen como la espinaca. Florece rápidamente; por este motivo, para obtener una producción continua es necesario hacer siembras sucesivas.

AMARANTÁCEAS

Varias especies de *Amaranthus* son hortícolas, entre otras:

A. tricolor L., *A. hybridus* L. y *A. caudatus* L. Por lo común se destinan a la producción de hojas que se comen cocidas como la espinaca, pero en el norte de la Argentina los indígenas aprovechan los granos. Según L. R. Parodi (1932, p. 22) en Jujuy los indios cultivan *A. caudatus* L. var. *leucospermus* Thell., que llaman Ataco.

En nuestro país los negocios del ramo venden semillas de algunas especies de *Amaranthus* a las que se da el nombre de Tampala. La más común es *A. tricolor* L., especie polimorfa con gran cantidad de variedades.

AIZOÁCEAS

Tetragonia expansa Murr. Espinaca de Nueva Zelanda.

No puede decirse que esta planta sea rara en las huertas argentinas, pero sí que está poco difundida no obstante tener cualidades sobresalientes, tales como: rusticidad, productividad y sabor agradable. Puede cultivarse en los meses estivales cuando la espinaca (*Spinacia oleracea* L.) por lo común se comporta mal, substituyéndola pues no florece con tanta facilidad.

Se la cultiva en la región Paranense y en el centro y norte del país donde está más difundida. Hauman (1928, p. 85) la señaló como adventicia desde Tucumán hasta Buenos Aires, pero en la actualidad es rarísima en esas condiciones.

PORTULACÁCEAS

Portulaca oleracea L. var. **sativa** D. C. Verdolaga.

Especie cosmopolita, crece adventicia en nuestras chacras, huertas y jardines; en muchos países está naturalizada y en algunos se cultiva, pero no en el nuestro. He observado que en las huertas y chacras de la Provincia de Buenos Aires, donde esta planta desarrolla muy

bien, con cierta frecuencia los pobladores consumen las hojas de las que crecen adventicias, crudas, en ensalada o cocidas.

BASELÁCEAS

Ullucus tuberosus Lozano. Ulluco, Papa lisa.

Esta hortaliza tiene importancia en el noroeste del país donde es bastante cultivada, principalmente por los indígenas, que consumen los tubérculos como la papa. Es originaria de esa región y de Perú y Bolivia. En Salta, Tucumán y Jujuy se cultivan dos variedades que se diferencian por el color de la corteza de los tubérculos, que en una es rosado y en otra verdosa.

CRUCÍFERAS

Brassica oleracea (L.) D. C. var. **acephala** D. C. subvar. **millecapitata** (Leveille) Thellung. Repollo Cien Cabezas.

Planta perenne de tallo ramificado. En el segundo año cada rama forma varias rosetas de hojas, las que pueden arrancarse periódicamente. Produce durante largo tiempo. Las hojas se comen cocidas. Se suele multiplicar en algunas huertas familiares.

subvar. **palmifolia** D. C. Berza Gallega.

Esta hortaliza se caracteriza por sus hojas de más de 50 cm de longitud y borde sinuado-ondulado que desarrollan en penachos en el ápice del tallo. Muy conocida en España pero poco en nuestro país. Se comen las hojas como las del repollo. En la Provincia de Buenos Aires se suelen destinar a la alimentación de conejos.

subvar. **plana** Peterm. Col Cavalier.

En la Argentina se cultiva como forrajera y muy poco como hortaliza. Las hojas tienen una lámina ancha, de borde recortado; se consumen cocidas.

subvar. **laciniata** L. Col Escocesa.

Especie bienal de hojas laciniadas y crespas, azul verdosas a veces con un ligero tinte castaño-rojizo. Existen razas altas y enanas que se las llama de pie alto y pie corto respectivamente. Muy poco difun-

dida en el país, no la he visto en las huertas comerciales. Fué multiplicada varios años en la huerta de la Facultad con buen resultado, forma **crassa** Lamk. Las hojas tienen gruesas nervaduras.

Raphanus sativus L. Rábano.

Está muy difundida en el país la var. *typica* dentro de la cual hay numerosas razas que se destinan a la producción de raíces que se llaman rábanos o rabanitos según sean grandes o pequeñas, pero sólo en algunas huertas de japoneses de los alrededores de la Ciudad de Buenos Aires, he visto pequeñas plantaciones de la variedad *caudatus* Alef. (Rábano Serpiente) y la variedad *longipinatus* Bailey (Rábano Chino o Japonés). El primero se caracteriza por su raíz fusiforme poco engrosada y los frutos grandes (20 a 30 cm), curvados, rojizos en la madurez, que se comen en pickles. La segunda variedad tiene hojas radicales largas, con gran número de segmentos y raíces que alcanzan hasta 1 m de largo. Éstas que son algo duras, se comen como los rábanos comunes.

Crambe maritima L. Col Marino.

Planta perenne de hojas carnosas, glaucas o violáceas, de 20 a 40 cm de largo, bastante difundida en Inglaterra. Se consumen los brotes abilados como los espárragos y las hojas jóvenes cocidas o sólo los peciolo como el cardo.

Es rara en las huertas argentinas, nunca la he visto en las comerciales. He comprobado que en los alrededores de Buenos Aires la planta florece con mucha dificultad.

Mostazas.

Con el nombre de mostaza se agrupan diversas brásicas de especies distintas. En las huertas se cultivan por las hojas que se comen después de cocidas y a veces crudas en ensalada. Las principales especies son: *Brassica Nigra* (L.) Koch. (Mostaza Negra), *Brassica alba* (L.) Boiss. (Mostaza Blanca) y *Brassica juncea* (L.) Czernfaew et Cosson. (Mostaza de la China o de Hojas). Como hortalizas son muy poco cultivadas en la Argentina.

Brassica pekinensis Rupr. Col de China, Pe-Tsai, Pak Choi.

Durante varios años se multiplicó esta especie en la Facultad y siempre desarrolló muy bien. Presenta el inconveniente de que

cuando es sembrada en primavera o verano, florece rápidamente.

Se cultiva bastante en Estados Unidos, en nuestro país rara vez en huertas familiares, nunca comercialmente.

Las hojas radicales de limbo delgado, verde claro, algo ondulado, forman una cabeza cilíndrica poco compacta. Se consumen como las del repollo.

ROSÁCEAS

Sanguisorba minor Scop.

Se cultiva en las huertas de algunos países pero no en el nuestro. Ha sido multiplicada en la huerta de la Facultad; las plantas produjeron una abundante cantidad de hojas durante un largo período. Los brotes jóvenes se comen crudos, mezclándolos a veces con las hojas de otras hortalizas.

LEGUMINOSAS

Phaseolus acutifolius Gray. var. **latifolius** Freem. Poroto Tepari.

Se cultiva algo en Méjico y el Sur de Estados Unidos, de donde es originaria. Se adapta muy bien a regiones cálidas y áridas.

Según Aabye (1921), hace unos 36 años se introdujo en Córdoba y San Luis una raza de semillas blancas, cuya difusión aparentemente no tuvo éxito, pues en la actualidad en el país se cultiva por excepción.

Se sembró en la huerta de la Facultad en 1953, las plantas vegetaron bien y produjeron medianamente.

Phaseolus angularis (Willd.) Wight. Poroto Adsuki.

Lo he visto cultivado por algunos horticultores japoneses de los alrededores de Buenos Aires, quienes con los granos preparaban dulces. También he tenido oportunidad de ver esta planta en algunas huertas de Misiones.

En la Facultad se sembró una muestra recibida de esta Gobernación y otra que nos enviara la División de Exploraciones e Introducción de Plantas del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación; con la primera se obtuvieron algunas plantas que dieron semillas verdes y otras rojizas. Todas produjeron muy bien.

Phaseolus aureus Roxb. Poroto Mung.

Se cultivó en la Facultad. Las plantas produjeron medianamente. Las semillas por ser pequeñas no son adecuadas para el consumo, no así las chauchas que son de tamaño mediano.

Phaseolus calcaratus Roxb. Poroto arroz.

Varias plantas obtenidas en la Facultad desarrollaron bien pero produjeron pocas legumbres. Se comen las chauchas y las semillas secas como los porotos.

Lupinos

En nuestras huertas el único lupino que se multiplica es *Lupinus albus* L. pero en otros países de América, Asia y principalmente en Europa se cultivan otras especies tales como: *L. mutabilis* Sweet, y *L. angustifolius* L., algunas de las cuales en varias oportunidades se introdujeron al país.

Dolichos Lablab L. Poroto de Egipto, Dolichos de Egipto, Poroto Japonés.

Especie muy variable que comprende muchas formas cultivadas. En la Argentina se la emplea principalmente como planta ornamental, prefiriéndose para este objeto las razas de flores coloreadas. Está muy poco difundida la que tiene valor en la alimentación humana, *D. Lablab* var. *albiflorus* (DC), que se caracteriza por sus vainas poco fibrosas, verde claras, más bien gruesas, flores blancas y semillas parduscas. Principalmente se comen las vainas tiernas porque las semillas son algo duras.

La var. *Giganteus* citada por Bailey (1941, p. 257) no la he visto en nuestro país.

Según Burkart (1943, p. 475) en Salta se cultiva una variedad de flores blancas y semillas bicolors que se comen.

Vigna cylindrica (L.) Skeels. Poroto arroz.

Según Burkart (1951, p. 420) en Formosa, Corrientes y probablemente Misiones, se cultiva una raza llamada poroto arroz, cuyas semillas son blanco amarillentas, cerosas, más pequeñas que las del Tape (*Vigna sinensis* [L.] Savi forma *melanophthalma* [DC.] Fiori).

Pachyrhizus.

Las especies comprendidas dentro de este género, todas hortícolas son: *P. palmatilobus* (Moe. et Sesse) Benth. et Hook., *P. tuberosus* (Lam.) Spreng., *P. erosus* (L.) Urban y *P. ahipa* Parodi. Esta última es originaria de Bolivia y probablemente de la Argentina. Se la cultiva en el noroeste del país, principalmente en Salta y Jujuy, donde se la conoce con el nombre de Ajipa.

Parodi (1935, ps. 137-141), determinó dos variedades que se diferencian por el color de las flores: var. *violacea* Par. y var. *albiflora* Par.

Las raíces de Ajipa pueden comerse crudas o cocidas, después de haber sido expuestas varios días al sol para que se deshidraten. En la Provincia de Buenos Aires, a causa de ser el período estival relativamente breve, las plantas no alcanzan a desarrollar las raíces tuberosas.

P. erosus, originaria de América Central, se cultiva poco en países tropicales. De esta planta se destinan a la alimentación humana las chauchas y principalmente las raíces.

De *P. tuberosus* se comen las raíces que producen una fécula de alta calidad.

P. palmatilobus se cultiva muy poco en Centro América, por sus raíces. No he visto cultivada a ninguna de las tres últimas especies en el país.

Stizolobium Deeringianum Bort. Poroto aterciopelado, Poroto Velvet.

Ha sido multiplicado con éxito en la huerta de la Facultad. La planta produce gran cantidad de legumbres, que tardan mucho tiempo en madurar. Para obtener semilla seca es necesario sembrar muy temprano, pues de lo contrario las primeras heladas matan a la planta antes que haya completado su ciclo. Se consumen las chauchas cuando son muy pequeñas o las semillas secas como los porotos. No he visto a esta especie en las huertas del país.

OXALIDÁCEAS

Oxalis tuberosa Mol. Oca.

Hortaliza sudamericana de largo período vegetativo cultivada en el noroeste del país, principalmente por agricultores indígenas. Su

área de difusión se extiende desde el norte de Chile y Argentina hasta Colombia, a lo largo de la cordillera Andina.

Se propaga por los tubérculos, que pueden ser esféricos u oblongos, rosados, amarillentos o blanquecinos y se caracterizan por tener gran número de protuberancias. En Salta y Jujuy se consumen los tubérculos cocidos o crudos; en este último caso se preparan dos productos: el Cani, de sabor dulce muy pronunciado, que se obtiene deshidratándolos al sol y el Chuño o Caya exponiéndolos a las intemperie para que sufran los efectos de las bajas temperaturas antes de deshidratarlos. En algunos lugares también se consumen los brotes y hojas jóvenes en ensalada.

Se cultivó esta especie en la Facultad: las plantas vegetaron mal y no alcanzaron a tuberizar ni a florecer, probablemente, a causa del fotoperíodo. Doroshenco y otros (1929-1930), estudiaron la influencia de la longitud del día sobre la tuberización de esta hortaliza.

TROPEOLÁCEAS

De esta familia se cultivan algunas especies de *Tropaeolum*, que se conocen con el nombre genérico de capuchinas o berros a causa del sabor picante que tienen las hojas y los tallos.

T. majus L. (Taco de la Reina) y *T. minus* L., se destinan a la producción de hojas y tallos jóvenes que se comen crudos. Los botones florales son un sucedáneo de la alcaparra y se preparan en pickles.

T. tuberosum Ruiz et Pavón, Añú. Se caracteriza por sus tubérculos semiesféricos o claviformes, amarillentos o blanco amarillentos, a veces con manchas rojizas, de sabor característico muy fuerte, por lo que a la mayoría de las personas sólo les resultan agradables en pickles.

En la huerta de la Facultad se cultivó esta planta pero sin éxito, porque la parte aérea se secó antes que los tubérculos hubieran engrosado.

MALVÁCEAS

Hibiscus esculentus L. Gombo, Okra, Gobbo, Quimbombo. Aji Turco. Chaucha Turca.

En los últimos años se ha difundido algo esta especie. La he visto en algunas huertas familiares. En Misiones es bastante cultivada por los sirio-libaneses quienes son afectos a los frutos tiernos, que por

ser algo mucilaginosos, resultan desagradables para algunas personas. Por lo común se comen tiernos, frescos, cocidos; a veces antes de la cocción se deshidratan exponiéndolos al sol; rara vez se consumen crudos en ensalada.

UMBELÍFERAS

Anethum graveolens L. Eneldo.

Algunos industriales han hecho multiplicar esta especie, para obtener las hojas e inflorescencias jóvenes que emplean en los pickles y embutidos. En los hogares de familias inglesas, alemanas y estadounidenses, también se usan para sazonar ciertas comidas. En general se cultiva muy poco. He comprobado que en la Provincia de Buenos Aires florece y fructifica muy bien.

Petroselinum crispum (Mill.) Nym. Perejil.

Está muy difundida la var. *vulgare* (Nois) M. Crovetto (perejil liso) y poco la var. *crispum* (Mill.) Air Shaw. (perejil crespo). Según Air Shaw (1939), ésta sería la forma típica de la especie. La var. *filicinum* Bailey (perejil hojas de helecho) no la he visto cultivada y muy poco la var. *tuberosum* (Bernh.) M. Crovetto de raíz tuberosa comestible. Se introdujo al país una raza de esta última, llamada Hamburgo, de raíz napiforme de unos 15 cm de longitud y sabor característico del perejil. La var. *latifolium* (Mill.) Air Shaw. rara vez se cultiva y únicamente en huertas familiares. Años atrás tuve oportunidad de ver una pequeña plantación hecha con semilla proveniente de Italia, donde según tengo entendido está algo difundida. La variedad más conocida es Grande de Nápoles. Las plantas son robustas, de tallos y hojas grandes con segmentos planos.

Anthriscus Cerefolium Hoffm. Perifollo.

Especie anual de hojas pinatisectas con segmentos filiformes y aroma similar al del perejil, que se emplean como las de éste. Muy poco cultivada. En los alrededores de Buenos Aires se comporta bien, florece rápidamente y fructifica en abundancia. Es bastante resistente al frío pero poco al calor, por este motivo no prospera bien en verano. Hay razas de hojas lisas y de hojas crespas.

Levisticum officinale Koch.

Muy rara en nuestras huertas. Apreciada principalmente por los sirios-libaneses. Se consumen los pecioloos que suelen blanquearse. Los frutos aromáticos tienen aplicación en confitería. Se multiplica por «semilla» y por división de matas. La planta vive varios años.

Sium Sisarum L.

Especie perenne cultivada como anual, que produce numerosas raíces tuberosas, blanco-grisáceas, dulces. Se consumen las raíces cocidas y los brotes tiernos que pueden blanquearse aporcando la planta. Tengo referencia de que se cultiva en algunas huertas de familias extranjeras, pero es rarísima en nuestro país.

Chaerophyllum bulbosum L. Perifollo Tuberoso.

De esta planta se consume la raíz napiforme de piel grisácea y carne blanco-amarillenta, algo dulce. Se cultiva muy poco, nunca comercialmente.

LABIADAS

Stachys Sieboldii Miq. Crosne.

Planta perenne: produce gran cantidad de tubérculos oblongos, blanquecinos, acuosos, con un alto porcentaje de hidratos de carbono, que se consumen cocidos. Es necesario cosecharlos a medida que se usan, porque el aire los ennegrece con rapidez. A causa de que se forman a poca profundidad, deben hacerse varios aporques para que estén bien cubiertos por la tierra. En muchos lugares no florece. El crosne suelen producirlo algunos horticultores japoneses para su propio consumo.

SOLANÁCEAS

Solanum Melongena L. Berengena.

De las tres variedades botánicas comprendidas en esta especie: var. *esculentum* Nees, var. *depressum* Bailey y var. *serpentinum* Bailey, sólo está difundida la primera. Las plantas pertenecientes a la segunda son pequeñas, crecen postradas y tienen hojas, flores y frutos pequeños (7 a 10 cm de largo); su período vegetativo es muy

breve por lo que puede adaptarse a regiones de estío corto. La última variedad mencionada tiene poco valor hortícola porque los frutos son muy delgados y tienen muchas semillas y poca carne. Las he visto cultivadas pero como una curiosidad.

Lycopersicon esculentum Mill. Tomate.

Esta especie, una de las importantes por su amplia difusión y las múltiples aplicaciones que tiene en la alimentación humana, se caracteriza por comprender gran número de variedades y formas cultivadas. Las variedades botánicas descritas son cinco: var. *commune* Bailey (tomate común); var. *pyriforme* Alef. (tomate pera), ambas muy difundidas en el país; var. *cerasiforme* Alef. (tomate cereza), se cultiva muy poco, los frutos pequeños se preparan en pickles; var. *calidum* Bailey (tomate enano) y var. *grandifolium* Bailey. Las dos últimas fueron citadas por Scasso y Millán (1930) quienes las cultivaron en la Agronomía Regional de Morón. Nunca las he visto en las huertas del país.

Lycopersicon pimpinellifolium Dunal.

Planta glabra de tallos delgados sin el olor característico de *L. esculentum*. Frutos rojos, biloculares de 1-2 cm de diámetro. En la huerta de la Facultad se multiplicó durante varios años; las plantas vegetaron bien, florecieron y frutificaron en abundancia. La producción, comparativamente con el tomate común, es mucho menor. Los frutos son algo insípidos y por esta causa se destinan casi exclusivamente a la elaboración de pickles. La planta no se explota comercialmente en el país.

Capsicum. Aji, Pimiento.

Se han descrito cuatro especies dentro del género: *C. annuum* L., *C. frutescens* L., *C. pendulum* Willd. y *C. pubescens* R.

Casi toda las variedades culturales pertenecen a la primera, no obstante muchos autores las incluyen en la segunda, porque es difícil distinguirlas morfológicamente, lo cual crea confusiones.

En nuestro país únicamente se cultiva *C. annuum*. Hace varios años un frigorífico introdujo semilla de la variedad Tabasco, una de las pocas que pertenecen a *C. frutescens*, con el propósito de industrializar los frutos, pero no se ha difundido.

Physalis.

Tres especies de este género son hortícolas: *P. pruinosa* L., llamado tomate frutilla, está algo difundido en Centro América y Estados Unidos. Los frutos pequeños, amarillos, dulces, se comen crudos o se preparan en conserva. No lo he visto en el país.

P. leocarpa Brot. Tomatillo. Es una planta anual que en los alrededores de Buenos Aires se comporta bien: produce gran cantidad de frutos rojizos, algo insípidos, con los cuales pueden hacerse dulces o conservas. Fue cultivado en la Facultad.

P. peruviana L. Planta robusta de frutos amarillentos, insípidos, que se consumen como los de la especie anterior. En una plantación realizada en la Facultad las plantas demostraron ser rústicas y muy rendidoras.

Nunca he visto a las especies citadas en las huertas del país.

Cyphomandra betacea Sendt. Tomate del Monte. Tomate Árbol, Tomate de La Paz.

Se supone originaria de América del Sud esta planta arborescente que puede alcanzar hasta 4 m de altura, de frutos biloculares, oviformes, de 6 a 12 cm de largo, lisos, rojizos, violáceos, amarillentos o estriados, de sabor ligeramente ácido que recuerda al del tomate común. Despojados de la piel y las semillas, se comen crudos o en dulce.

Crece silvestre en lugares húmedos y reparados de las quebradas de Salta, Jujuy y Tucumán. La parte aérea muere con las primeras heladas, retoña en primavera y florece en estío durante dos meses.

En Australia y Nueva Zelandia (ver Hamilton, 1949) existen plantaciones importantes y se obtienen altos rendimientos (término medio 25 kg de frutos por planta). No se cultiva comercialmente en nuestro país, tan solo como una curiosidad. En el norte argentino podrían hacerse plantaciones con buenos resultados, porque las plantas se comportan muy bien y los frutos no se deterioran en el transporte a causa de su piel resistente.

He tenido oportunidad de ver plantas aisladas en algunas huertas y jardines de la Provincia de Buenos Aires, las cuales, lo mismo que las cultivadas en la Facultad, adquirieron buen desarrollo y produjeron medianamente, mucho menos que las que crecen en el norte del país.

MARTINIÁCEAS

Proboscidea Jussieu Keller. Martinia.

Especie originaria de América del Norte, donde se cultiva algo. El fruto es una cápsula drupácea, péndula, de unos 10 cm de longitud, verdosa, con dos cuernos largos, curvos, que son una prolongación del endocarpio: se consume al llegar a la mitad de su desarrollo máximo. Una sola vez tuve oportunidad de ver unas pocas plantas cultivadas en una huerta de Rivadavia (Mendoza).

VALERIANÁCEAS

Esta familia está representada en las huertas por dos especies: *Valerianella eriocarpa* Desv., Canónigo de Italia y *Valerianella olitoria* Poll., Canónigo común. De ambas se consumen las hojas radicales, crudas o cocidas. La primera es menos resistente al frío que la segunda, pero ésta ofrece la ventaja de no florecer tan rápidamente como aquélla.

Muy poco cultivadas, algo en las huertas comerciales, principalmente el Canónigo de Italia, pero siempre en pequeña escala.

CUCURBITÁCEAS

Cucurbita ficifolia Bouche. Cidra, Cayota, Cayote.

Algo difundida en el centro y noroeste del país. Parodi (1934), la vió cultivada en las Cumbres Calchaquies (Tucumán). Originaria de Méjico, donde la cultivaron los Aztecas y la llamaban tzilicayotli, nombre que los conquistadores alteraron, llamando a la planta chilacayote, denominación que dió origen a las palabras cayota o cayote que se usa en la actualidad.

El aspecto exterior del fruto es semejante al de la sandía, pero el mesocarpio es blanco, seco, duro y algo fibroso, con sabor entre el de la sandía inmadura y el pepino. Por este motivo y porque la pulpa se desagrega con la cocción, no se come crudo. Por lo común se prepara en dulce; después de cocida, la pulpa se oscurece y se desagrega en filamentos tiernos, que por su aspecto suelen llamarse «cabellos de ángel».

La maduración es tardía y los frutos pueden conservarse varios meses. Algunos obtenidos en la Facultad y guardados en lugar seco y ventilado pudieron mantenerse un año en perfectas condiciones.

Cucurbita Pepo L. var. **Melopepo** Alef.

Bailey (1949, p. 952) divide a la variedad *Melopepo* en dos subrazas: *Clypeiformis*, frutos en forma de disco; no se cultiva en el país y *torticolis*, frutos alargados, curvos, engrosados en la extremidad distal, que por su semejanza con los frutos de *C. ficifolia* se los suele llamar también calabazas. Se cultiva muy poco, a veces en las huertas comerciales.

Cucurbita maxima Duch. Zapallo.

Dos variedades botánicas se multiplican en gran escala en el país: var. *typica* y var. *zapallito* (Carrière) Millán. La var. *turbaniformis* Alef., llamado zapallo turbante, se cultiva muy poco; principalmente tiene valor como ornamental. El nombre alude a la forma del fruto que tiene aspecto de turbante, debido al desarrollo de la parte central del ovario y la pared exterior del pericarpio, lo cual hace que parezcan dos zapallos, uno dentro de otro.

La var. *zipinka* Millán (Zapallo de Tronco Zipinka) produce frutos pequeños, esféricos o deprimidos, de corteza dura, que pueden conservarse largo tiempo. Es algo cultivado por los indígenas del noroeste del país. Lo he visto en algunas huertas de La Rioja, Catamarca y Tucumán.

La var. *triloba* Millán (Zapallo Hoyo u Hoyito) se cultiva algo en Chile y muy poco en la Argentina.

Melothria Cucumis Voll. Pepinillo.

Crece silvestre en Misiones, Corrientes, Presidente Perón y norte de Santa Fe. Los frutos son comestibles y se emplean en la preparación de encurtidos. No la he visto cultivada, pero tengo referencias de que en Corrientes se suele sembrar en algunas huertas familiares.

Cucumis Anguria L. Pepinillo de la India.

Especie polimorfa como la mayoría de las correspondientes al género. Fruto de unos 5 cm de longitud, ovalado u oblongo, espinoso, amarillento, con gran cantidad de semillas pequeñas y sabor parecido al del pepino. Se come como éste, por lo común en pickles.

Solo lo he visto en huertas familiares.

Sechium edule Sw. Chayote, Chu-Chu, Merlitón.

Planta perenne, de raíz tuberosa y fruto piriforme, surcado, arrugado, a veces liso, con una sola semilla que por lo común germina dentro de él, por cuyo motivo es necesario plantar el fruto.

La maduración es tardía y los frutos pueden conservarse largo tiempo: por esta causa puede considerarse al chayote una buena hortaliza de invierno. Se consumen los frutos cocidos, preparados de diversas maneras. Los de algunas razas no son comestibles a causa de ser muy fibrosos. En Centro América también se emplean las raíces tuberosas, tiernas. En algunos países se comen los pequeños brotes que aparecen en primavera, como si fueran espárragos. En el nuestro se cultiva con frecuencia como planta ornamental en galerías y glorietas y a veces los frutos se destinan a la cocina, pero no existen plantaciones comerciales.

Se han descrito muchas variedades que se diferencian por el tamaño, forma y color de los frutos. En los alrededores de la Ciudad de Buenos Aires, la planta produce en abundancia.

Cyclanthera pedata Schrad. var. **edulis** Cogn. Ahojcha, Ahojchó.

Se cultiva en Salta y Jujuy como planta trepadora ornamental, para cubrir las galerías. A veces, se comen fritos los frutos elíptico-oblongos, blanco amarillentos, de unos 5 cm de longitud de sabor y olor parecido al del pepino.

Es una planta anual, vigorosa, perfumada, originaria del Perú y Bolivia y quizá del noroeste argentino. En los alrededores de Buenos Aires desarrolla y fructifica bien, aunque menos que en las provincias norteañas.

Benincasa hispida (Thunb.) Cogn. Sandía China.

Fue cultivada con éxito durante varios años en la huerta de la Facultad. Produce frutos cilíndricos, de 20 a 40 cm de longitud y 10 a 15 cm de diámetro, que en estado inmaduro están cubiertos de pelos hispídos y a la madurez desaparecen, desarrollando sobre la corteza una sustancia blanca, cerosa. La carne es blanca, compacta, insípida y sin perfume, por cuyo motivo sólo se presta para ser encurtida.

Esta planta es rarísima en las huertas argentinas; puede ser de interés en lugares templados y cálidos porque es muy prolífica y los frutos pueden conservarse durante varios meses.

CAMPANULÁCEAS

Campanula Rapunculus L.

De esta especie se destinan a la alimentación humana las hojas y raíces del primer año, crudas, que se prefieren cuando tienen una longitud de 50 cm y están poco ramificadas.

Perenne, a veces bienal, crece espontánea en muchas partes del mundo. En Francia se cultiva en pequeña escala; en la Argentina sólo dos veces la he visto en huertas familiares de la Provincia de Buenos Aires.

COMPUESTAS

Scolymus hispanicus L. Salsifi Español.

Especie adventicia en muchos lugares de nuestro país. La planta produce una raíz napiforme, blanquecina, carnosa, de sabor agradable que se consume cocida. Se cultiva muy poco y nunca en las huertas comerciales.

Scorzonera hispanica L. Salsifi Negro.

Esta hortaliza es más conocida que la anterior en el país. En las huertas comerciales he visto en algunas oportunidades pequeñas parcelas cultivadas como el salsifi común (*Tragopogon porrifolius L.*) a quien aventaja en precocidad. Se come la raíz pivotante, gruesa, carnosa, de piel oscura y a veces las hojas.

Taraxacum officinale Weber. Amargón, Achicoria de Cortar.

Se cultiva como la achicoria de cortar (*Cichorium Intybus L.*) con la que se confunde. A veces se emplea para la obtención de «barba de capuchino» (plantas ahiladas). En nuestro país se cultiva muy poco y no se produce semilla, pero sí en Francia, de donde se importa. En este país está bastante difundida y se conoce con el nombre de «pisenlit». Crece espontánea en casi todo el mundo.

Arctium Lappa L. Gobó (nombre japonés).

Planta perenne de corta duración, cultivada como anual, de raíz pivotante con sabor parecido al del cardo. Está naturalizada como maleza en muchos países, inclusive en el nuestro. Se cultiva bastante

en Japón, donde se comen las raíces jóvenes, derechas, de unos 2 cm de diámetro.

Según Cabrera (1939, p. 24), en los alrededores de Buenos Aires es cultivada por horticultores japoneses.

En la Facultad fueron sembradas diversas muestras procedentes de Japón, Francia y España, remitidas por la División de Exploraciones e Introducción de Plantas del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación. En general las plantas vegetaron bien, desarrollaron rápidamente y demostraron ser bastante resistentes al frío y a la sequía.

Helianthus tuberosus L. Topinambur.

Como hortaliza es prácticamente desconocida en nuestro país, no obstante ser rústica y de fácil cultivo. Las principales causas por las que no se difunde son la dificultad en extirparla y su largo período vegetativo.

Es una especie perenne cultivada como anual de la que se consumen los tubérculos cocidos.

Lactuca sativa L. var. **asparagina** Bailey. Lechuga espárrago, Apichuga.

Se cultiva muy poco en las huertas familiares, casi como una curiosidad. La semilla se importa de Estados Unidos y actualmente no se consigue en los comercios del ramo. Se consume el tallo carnoso que suele alcanzar una longitud de 50 cm y las hojas hasta la aparición de las flores. En los alrededores de Buenos Aires florece rápidamente.

Polymnia edulis Weddell. Yacón, Llacón, Aricoma.

Especie perenne, sufruticosa, cultivada en pequeña escala en el noroeste del país, por las raíces tuberosas de tamaño y forma como las de la dalia y sabor parecido al de la manzana.

En Salta y Jujuy se cosechan cuando tienen unos 20 a 40 cm de largo y 5 cm de diámetro y se dejan varios días al sol para que se deshidraten; se comen crudas.

Sumario. — Este trabajo comprende una recopilación de observaciones efectuadas por el autor, sobre el comportamiento de especies hortícolas muy poco cultivadas en la República Argentina, algunas de las cuales son valiosas por tener características sobresalientes y, por lo tanto, merecen ser cultivadas en gran escala.

Summary ¹. -- This work includes an abridgment of observations realized by the author about the behaviour of horticultural species scarcely cultivated in the Argentine Republic.

Some of these species are very valuable by their excellent characteristics and for this reason these species deserve to be cultivated in great scale.

BIBLIOGRAFIA

- AABYE, L. 1921. *El poroto tepari, un cultivo de grandes promesas para las tierras secas del interior*. Publicación Fomento Rural del Ferrocarril Central Argentino, Buenos Aires.
- AIR-SHAW, H. K. 1939. *The correct name of Common Parsley* — *Kew Bull. Misc. Inf.* 1938 ; págs. 256-258.
- BAILEY, L. H. 1949. *Manual of cultivated plants*, N. York.
- BAILEY, L. H. and ETHEL ZOE BAILEY. 1941. *Hortus Secund*, N. York.
- BURKART, A. 1943. *Las Leguminosas argentinas silvestres y cultivadas*. Buenos Aires.
- 1952. Ídem.
- CABRERA, ÁNGEL L. 1939. *Las Compuestas útiles cultivadas en la República Argentina*. Ministerio de Obras Públicas de la Provincia de Buenos Aires. Dirección de Agricultura, Ganadería e Industrias, La Plata.
- DOROSHENCO, A. V., E. D. KARPECHENCO y E. V. NESTEROVA. 1929-30. *Influencia de la longitud del día en la formación de los tubérculos de papas y algunas otras plantas*. — *Bull. of Applied of Genetics and Plant. Breed. Leningrado Acad. of Agric. Sciences USSR* 23 (2) : 31-58. Traducción del texto ruso por E. Chorny. — *Revista Argentina de Agronomía* 2 (6) : 108-132, Buenos Aires, 1953.
- HAMILTON, R. G. 1949. *Tree tomato culture*. — *N. Z. Depart. of Agric. Bull.* n° 306, Wellington.
- HAUMAN, L. 1928. *Les modifications de la flora argentina sous l'action de la civilisation*. — *Mem. Acad. Roy. Belgique*, 2º Ser., 9 : págs. 1-100.
- MILLÁN, R. 1952. *Las hortalizas del género « Allium »*. — *Darwiniana*, 10 (1) : 90-109. San Isidro (Prov. Buenos Aires).
- PARODI, L. R. 1932. *Notas preliminares sobre plantas sudamericanas cultivadas en la Prov. de Jujuy*. — *Gaea*, 4 (1) : 19-28, Buenos Aires.
- 1934. *La alcayota en la Argentina*. — *Revista Arg. de Agronomía*, 1 : 85-86, Buenos Aires.
- 1935. *Relaciones de la agricultura prehispánica con la agricultura de la Argentina actual. Observaciones generales sobre la domesticación de plantas*. — *Anales Acad. Nac. Agronomía y Veter.*, 1 : 115-167, Buenos Aires.
- SCASSO, M. y A. R. MILLÁN. 1930. *Ensayo de clasificación de variedades de tomate experimentados por la Agronomía Regional de Morón*. — *Boletín del Min. de Agr. de la Nación*, XXIX (3) : 267-294, Buenos Aires.

¹ Resumen vertido al inglés por el profesor Ricardo D. Rodríguez.