



## Alimentación y plantas en la ruralidad de Sierra de Ancasti (Catamarca, Argentina)\*

### *Dietary Habits and Plants in the Rurality of Sierra de Ancasti (Catamarca, Argentina)*

Gustavo J. Martínez<sup>1</sup>

#### Resumen

El trabajo propone caracterizar el rol de las plantas alimenticias en la dieta de los pobladores rurales campesinos de la sierra de Ancasti, situada al este de la provincia de Catamarca, Argentina. En lo metodológico se siguieron lineamientos de la investigación etnobotánica, combinando metodologías de las ciencias sociales y naturales y recurriendo a la complementariedad de los análisis cualitativos y cuantitativos. Se aplicaron encuestas semiestructuradas en unidades domésticas y entrevistas en profundidad. Se documentaron 77 especies y 133 aplicaciones nutricionales diferentes, así como diversidad de preparados alimenticios tradicionales y actuales. Una gran cantidad de prácticas culinarias, recetas y platos tradicionales compilados en este trabajo coinciden con la comida del pasado folklórico catamarqueño. La alimentación con base a maíz (*Zea mays*) y zapallo (*Cucurbita* spp.) y los preparados en formas de dulces y arropes son los más frecuentes de la culinaria local. Mientras se observan recetarios cada vez menos diversificados, pérdida de ingredientes y del uso de cultígenos tradicionales en la culinaria doméstica entre la población criolla campesina, un núcleo pequeño de población neorrural implementa innovaciones en los usos alimenticios y en las especies comestibles.

**Palabras clave:** campesinos, nutrición, neorruralidad, Ancasti.

#### Abstract

This work aims at characterizing the role of food plants in the dietary habits of rural farmers in the Sierra de Ancasti, the eastern part of the province of Catamarca, Argentina. Ethnobotanical research guidelines were followed, with methodologies from the social and natural sciences, in addition to qualitative and quantitative analyses. Semi-structured surveys and in-depth interviews were conducted in household units. Seventy-seven species and 133 different nutritional applications were registered, as well as a diversity of traditional and current food preparations. A large number of culinary practices, recipes and traditional dishes compiled in this work resemble the food of Catamarca's folkloric past. We found that the most common local cuisine includes food based on corn (*Zea mays*) and squash (*Cucurbita* spp.) and that prepared in the form of jams and arrope. On the one hand, increasingly less diversified recipes, loss of ingredients, and use of traditional cultures were seen in the domestic cuisine in the rural Criollo population; on the other, a small group from the neorural population were found to encourage innovations in food and edible species.

**Keywords:** peasants, nutrition, neo-rurality, Ancasti.

RECIBIDO: 23/11/2020 · ACEPTADO: 20/01/2021 · PUBLICADO: 24/02/2022

---

<sup>1</sup> Universidad Nacional de Córdoba e IDACOR (Conicet), Córdoba, Argentina, ORCID 0000-0001-9382-9587, [gustmart@yahoo.com](mailto:gustmart@yahoo.com)



## Introducción

La alimentación es concebida como un proceso atravesado por dimensiones políticas, sociales, culturales y económicas que, vinculadas entre sí, realizan cambios en la manera en que las poblaciones producen, distribuyen y consumen alimentos. En América del Sur los estudios etnobotánicos vinculados a la alimentación adquieren una particular relevancia, debido al alto porcentaje de especies endémicas que se hallan presionadas por los procesos de degradación ambiental (Scarpa, 2009; Muiño, 2012a).

Con un enfoque cuantitativo, la región patagónica y el sur de Argentina ha concitado el estudio e interés en esta temática, dando cuenta de entre 39 a 47 especies comestibles según los informantes en las culturas locales criollas y mapuche (Ladio y Lozada, 2000). Asimismo, el Gran Chaco —macroregión que incluye parte del área de estudio de este trabajo—, constituye un reservorio importante de alimentos, a los que recurrieron y aún hoy recurren para abastecerse grupos recolectores. El detalle de las plantas comestibles y la culinaria de estos grupos pueden consultarse en compilaciones como las de Arenas (2003) y Scarpa (2009 y 2012). Asimismo, en la región de la Puna Jujeña, se documentaron 38 especies de condimentos y seis colorantes de origen vegetal (Scarpa y Arenas, 1996). Por su parte Hilgert (1999) analiza el uso de 91 especies vegetales en la dieta de comunidades campesinas de la Nuboselva (Yungas) de los Valles Orientales de la Quebrada de Humahuaca (provincia de Salta, Argentina). En el caso de poblaciones campesinas criollas del centro de Argentina, los trabajos de Muiño (2010, 2012a y 2012b) refieren el uso de 63 especies (que incluyen las hortalizas de cultivo) para un área muy árida, como el oeste de La Pampa. En la provincia de La Rioja se relevaron 38 especies que incluyen, además de los alimentos silvestres nativos, algunos complementos usados con la yerba mate como digestivos (Biurrun et al., 2007). En otras regiones de Argentina central, en la provincia de Córdoba, los trabajos de Arias Toledo et al. (2007a y 2007b) registraron entre 15 y 25 especies silvestres para dos áreas fitogeográficamente diferentes (Chaco Árido y Chaco Serrano respectivamente). Mientras que Toledo et al. (2015) compilaron 34 frutos comestibles para esta provincia, Saur Palmieri et al. (2018) refirieron específicamente veinte frutos para la región del Cerro Colorado también en la región del Chaco Serrano; finalmente, Fernández y Martínez (2019) citan 36 especies comestibles para esta misma ecorregión.

Desde épocas remotas, el Noroeste Argentino (NOA), región en la que se ubica Catamarca, ha sido una importantísima ruta de intercambios económicos y culturales. En tiempos de la colonia se dio un mestizaje culinario fruto del contacto de la población nativa con españoles, portugueses y africanos. A este mestizaje culinario se sumó en la cocina criolla una mixtura de tradiciones culinarias de Bolivia, Italia, Siria y El Líbano, abarcando comidas crudas, fritas, hervidas, horneadas y asadas. (VV.AA., s.f.). Por un lado, el maíz (*Zea mays*), varias especies de porotos (*Phaseolus*) y zapallos (*Cucurbita* spp.) han sido parte de los cultivos y dieta de las sociedades americanas por cientos de años (Martínez et al., 2018). Por el otro, encontramos cocinas donde el maíz, la papa y la quínoa se mixturán con el trigo, la zanahoria y la cebolla traídas del Viejo Mundo (Cardozo, 2016).

Entre los tópicos a los que frecuentemente se recurre para abordar el tema de la alimentación encontramos los colorantes y condimentos, los tipos de comidas y preparados, las formas de aprovisionamiento y recolección, formas de preparación, conservación de plantas

comestibles; los implementos y la cultura material culinaria, la cocina y comensalidad, entre otros (Scarpa, 2012; Fernández y Martínez, 2019).

El presente trabajo tiene como objetivo caracterizar desde la perspectiva de la etnobotánica el rol de las plantas alimenticias en pobladores rurales de la Sierra de Ancasti (Catamarca, Argentina). Asimismo, esperamos analizar el ámbito cultural de la alimentación en el que se emplaza el uso de estas plantas. Se propone para ello documentar los especímenes botánicos, los conocimientos y los usos alimenticios de las especies vegetales, describiendo características, propiedades y aplicaciones de cada una de ellas en el marco cultural de la población ancasteña.

## Metodología

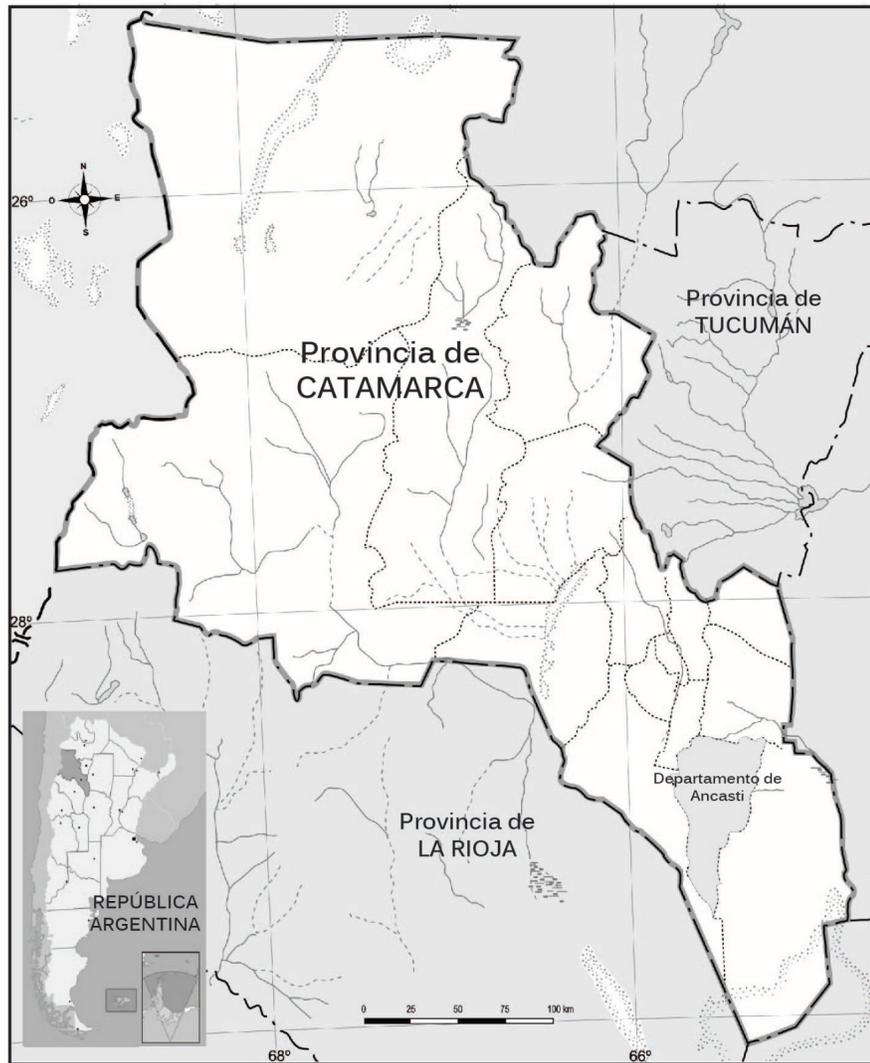
### *Área y población de estudio*

El área de estudio se encuentra en el Departamento de Ancasti, ubicado al este de la provincia de Catamarca (Figura 1), abarcando asimismo el cordón montañoso de Ancasti, el que supera los 1.200 m de altitud y se considera un área de gran biodiversidad por la confluencia de diferentes ecorregiones, las Yungas (Selva de Transición, Selva Montana), el Monte de Sierras y Bolsones, y el Chaco Seco (Chaco Serrano) (Morlans, 1995). En cuanto a la estructura vegetal la zona se caracteriza por combinar elementos arbóreos típicos del Chaco Semiárido, como *Celtis* spp., *Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn) Burkart, *Jodina rhombifolia* (Hook. & Arn.) Reissek y *Schinopsis lorentzii* (Griseb.) Engl, con elementos propios del Chaco Serrano, como *Parapiptadenia excelsa* (Griseb.) Burkart, *Prosopis nigra* (Griseb.) Hieron. y *Zanthoxylum coco* Gillies ex Hook. f. & Arn., y especies más relacionadas a la Selva de Transición, como *Anadenanthera colubrina* (Vell.) Brenan, *Erythroxylum argentinum* O.E. Schulz y *Xylosma pubescens* Griseb.

Según los datos más recientes del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC, 2010), el departamento de Ancasti está conformado por una población de 2.900 habitantes, que conforman un total de 786 hogares o unidades familiares. La comunidad se autodefine como “criollos-serranos” y su economía de subsistencia se asocia a sistemas de producción de ganadería tradicional (bovina, caprina y ovina) y agricultura a pequeña escala, principalmente de maíz (*Zea mays* L.) y zapallo (*Cucurbita maxima* Duch.) (Jiménez-Escobar y Martínez, 2019).

Como marco metodológico utilizamos las técnicas de uso habitual en etnobiología (Albuquerque *et al.*, 2010). Previo a las entrevistas con los pobladores y pobladoras, se informó acerca del proyecto de investigación y sus objetivos a los representantes municipales, a la vez que fue aprobado por la Secretaría de Ambiente del Gobierno de Catamarca. A su vez, fueron informados los miembros de la comunidad e individualmente en cada unidad doméstica en la que se solicitó un consentimiento verbal, de acuerdo con el código de ética de la International Society of Ethnobiology (ISE, 2006). En total 46 unidades domésticas decidieron participar de la investigación general (87 habitantes criollos campesinos serranos entre los 23 y los 80 años, de los cuales un 56% son hombres y un 44% mujeres, con predominio de la franja etaria de la adultez), las cuales fueron seleccionadas intencionalmente según la experticia de los informantes y por técnica de bola de nieve, o por el interés de las pobladoras y pobladores en participar del proyecto.

**Figura 1.** Localización del área de estudio. Departamento Ancasti, provincia de Catamarca, Argentina  
*Figure 1. Location of the study area. Ancasti Department, Catamarca province, Argentina*



Fuente: Jiménez-Escobar y Martínez (2019). Source: Jiménez-Escobar y Martínez (2019).

### ***Viajes de trabajo de recolección de datos etnobotánicos***

La información específica que atañe a la temática se obtuvo en diferentes instancias del proceso de investigación, a saber:

1. Registros y documentación de especies, nombres vernáculos y usos en general, en el marco de caminatas etnobotánicas con informantes calificados.
2. Entrevistas abiertas y encuestas semiestructuradas específicas sobre alimentación tradicional a actores locales: seguimos lineamientos de encuestas etnobotánicas para el Gran Chaco (Arenas, 1995), que permitieron obtener información acerca de las prácticas tradicionales de alimentación, focalizando las formas de preparación y consumo.
3. Observación participante.

El material de las entrevistas se registró en grabaciones digitales y en cuadernos de campo. Las plantas silvestres y adventicias fueron recolectadas principalmente en estado reproductivo para su posterior identificación, mientras que las cultivadas (verduras y frutales) se identificaron directamente a campo. La colección fue procesada según los estándares establecidos. Los ejemplares, por su parte, fueron determinados por el autor y posteriormente depositados en el Herbario del Museo Botánico (CORD), del Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV), Universidad Nacional de Córdoba, Argentina, bajo la serie de numeración GJ. Martínez y ND. Jiménez-Escobar.

Para identificar factores que influyen la provisión y aprovechamiento de los recursos comestibles locales en los ámbitos y población de estudio, fueron efectuadas interpretaciones mediante un abordaje con métodos cualitativos y análisis de narrativas.

## Resultados y discusión

### *Consideraciones generales*

Un total de 77 especies comestibles y 133 aplicaciones nutricionales se documentaron en el área de estudio (Tabla 1). De estas un 44% son nativas silvestres, mientras que un 35% son introducidas cultivadas, un 14% introducidas adventicias y 7% nativas cultivadas. Tales datos dan cuenta del valor que tienen los recursos autóctonos para estas comunidades y de la riqueza de biodiversidad que alberga el monte nativo en términos de aprovechamiento etnobotánico para la dieta local.

Las familias botánicas más frecuentes con aplicaciones comestibles son las Cactaceae (12 spp.), seguido de las Rosaceae (8 spp.), Asteraceae (7 spp.), las Apiaceae, Fabaceae y Solanaceae (4 spp.) y Amaranthaceae, Lamiaceae y Brassicaceae (3 spp.). Ello indica la importancia, en primer lugar, de las especies silvestres y cultivadas de cactáceas, las que brindan frutos comestibles de consumo directo o en arropes; asimismo del valor que tienen los frutales en la región, siendo importantes en los ámbitos domésticos y peridomésticos. El valor y la importancia de las Cactaceae en el ámbito de la alimentación ya ha sido señalado por otros autores para el centro de Argentina (Torrico y Trillo, 2015; Ahumada y Trillo, 2017). Mientras tanto, existe poca literatura en relación a los frutales, siendo los trabajos de Hilgert *et al.* (2014) y Stampella (2018) las referencias más cercanas, en particular para las especies de *Prunus* y *Citrus*; ambas especies exóticas se han incorporado en la visión local como propias y mediante procesos locales de selección cultural han resultado en poblaciones de especies útiles que definen un paisaje típico, como resultado de la domesticación del ambiente incluso en un plazo corto, como se da en estos frutales introducidos a partir de la colonización española.

### *Las plantas alimenticias*

A continuación presentamos Tabla 1, donde se detallan las especies y usos en alimentación rural de la sierra de Ancasti, Catamarca. Para mayores detalles anexamos fotografías de algunas de las especies mencionadas (Figura 2).

**Tabla 1.** Especies y usos en alimentación en la población rural de la sierra de Ancasti, Catamarca  
*Table 1. Species and uses in the dietary habits in the rural population of the Sierra de Ancasti, Catamarca*

Nombre vulgar	Especie y familia (Voucher)	Usos	Observaciones
Acacio/acacia blanca	<i>Robinia pseudoacacia</i> L. (Fabaceae) (NDJ 2361)	Se consumen las flores en torrejitas fritas	
Acelga	<i>B. vulgaris</i> var. <i>cicla</i> (L.) K. Koch (Amaranthaceae)	Verdura de huerta	
Achera	<i>Canna indica</i> L. (Cannaceae)	Envolvían los quesillos en sus hojas para mantenerlos frescos	
Achuma, cardón	<i>Trichocereus terscheckii</i> (Parm. ex Pfeiff.) Britton & (Cactaceae) (GJM 1102)	Fuente de agua para el humano	
Ají de Cayena, ají cacho de cabra, pimienta de Cayena, merkén	<i>Capsicum</i> spp. (Solanaceae)	Los artesanos preparan un polvo picante con semillas de cilantro tostado (15%), ají (80%) y sal (5%)	
Alaba, cola de zorro	<i>Cleistocactus smaragdiflorus</i> (F.A.C. Weber) Britton & Rose (Cactaceae)	Los frutos se consumen al paso	
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L. (Lamiaceae)		
Albarillo, pata	<i>Ximenia americana</i> L. (Ximeniaceae) (GJM 1030)	Su fruto es comestible	
Algarrobo (blanco, negro)	<i>Prosopis</i> spp. (Fabaceae)	Del fruto se saca la aloja (“una bebida de los indios”). Se hace harina y luego se preparan tortillas y patay. Tiempo atrás, se consumía el fruto al paso	Crecen más en la zona llana (Icaño, Recreo), maduran en diciembre y enero
Amaranto, kiwicha	<i>Amaranthus caudatus</i> L. var. <i>caudatus</i> (Amaranthaceae)	Los artesanos consumen semillas e inflorescencia en sopas; las hojas en sopas, hervidas o en guisos	
Amor seco	<i>Bidens</i> sp. (Asteraceae)	Se consumen sus hojas en ensaladas o tartas	Son los artesanos quienes le dan este uso; la población criolla, por el contrario, no lo utiliza
Anisillo, suiquillo	<i>Tagetes filifolia</i> Lag. (Asteraceae)	Hojas para condimentar y cocinar comidas	Son los artesanos quienes le dan este uso; la población criolla, por el contrario, no lo utiliza
Apio	<i>Apium graveolens</i> L. (Apiaceae)	Los artesanos preparan una sal de apio para sazonar comidas	
Berro	<i>Nasturtium officinale</i> W.T. Aiton (Brassicaceae)	Se consume en ensalada y se le atribuye a su ingesta propiedades beneficiosas para los pulmones	

Cardón mocho	<i>Echinopsis aurea</i> Britton & Rose var. <i>aurea</i> (Cactaceae) (GJM 1195)	Se emplea el interior del cactus para hacer cascos de arropes (al igual que el ucle), dado que es tierno	
Cardón moro	<i>Stetsonia coryne</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose (Cactaceae) (GJM 1099)	Se pela el cardón y “le sacan la mejor agua”, sorbiendo un trozo como refrescante	
Carne gorda, verdolaga, lechuga silvestre	<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq.) Gaertn. (Portulacaceae) (GJM 1178)	Se consumen sus hojas como lechuga	Son los artesanos quienes le dan este uso; la población criolla, por el contrario, no lo utiliza
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L. (Amaryllidaceae)	Verdura de huerta	
Cebolla de verdeo	<i>Allium fistulosum</i> L. (Amaryllidaceae)	Verdura de huerta	
Cerraja	<i>Sonchus oleraceus</i> L. (Asteraceae)	Los artesanos consumen en ensalada y molido para sopa deshidratada	
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L. (Apiaceae)	Los artesanos preparan un picante (ver composición en ají de cayena) o lo disecan como verduras para sopas	
Ciruelo	<i>Prunus domestica</i> L. (Rosaceae)	Árbol frutal de frutos comestibles	
Clavel del aire	<i>Tillandsia sp.</i> (Bromeliaceae) (GJM 1528)	Se mastican las bases de las hojas como fuente de agua	
Cola de zorro	<i>Cleistocactus spp.</i> (Cactaceae) (GJM 1186)	Sus frutos son comestibles	
Chal chal	<i>Allophylus edulis</i> (A. St.-Hil., A. Juss. & Cambess.) Hieron. ex Niederl. (Sapindaceae) (GJM 899)	Con sus frutos se prepara una bebida fermentada: la aloja. Se emplea para “componer” el sabor de la aloja del molle de beber. Los frutos se consumen al paso, aunque algunos señalan que es áspero; los artesanos refieren que en exceso “empachan”	Maduran en enero y febrero
Chañar	<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart (Fabaceae) (NDJ 2219)	Se prepara arropo, el cual se usa como alimento y expectorante	
Churqui, tusca	<i>Vachellia caven</i> (Molina) Seigler & Ebinger (Fabaceae) (GJM 1297)	Se emplean sus frutos para hacer café	Son los artesanos quienes le dan este uso; la población criolla, por el contrario, no lo utiliza
Damasco	<i>Prunus armeniaca</i> L. (Rosaceae)	Árbol frutal de frutos comestibles	
Diente de león	<i>Taraxacum officinale</i> (L.) Weber ex F.H.Wigg. (Asteraceae)	Los artesanos consumen en ensalada y molido para sopa deshidratada	

Doca	<i>Araujia brachystephana</i> (Griseb.) Fontella & Goyder (Apocynaceae)	El fruto se come crudo o al rescoldo. Entre más verde el fruto, más rico, aunque lo consumen los niños principalmente. En Recreo lo cocinan y hacen ensaladas. En Icaño se hacen dulces, se lo pela y hace verde, lo ponen en cal y lo hacen hervir, como si fueran cascos de zapallo; se lo corta en cuadritos y el sabor es similar al dulce de sandía	
Durazno	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i> (Rosaceae) (GJM 1488)	Árbol frutal de frutos comestibles; se hace mermelada	
Espinaca	<i>Spinacia oleracea</i> L. (Amaranthaceae)	Verdura de huerta	
Frutilla	<i>Fragaria</i> sp. (Rosaceae)	Fruta comestible de huerta	
Higuera	<i>Ficus carica</i> L. (Moraceae) (GJM 1100: Higuera; GJM 1430: Higuera breval; GJM 1431: Higuera tres en el plato; GJM 1432: higuera cuello)	Árbol frutal de frutos comestibles; se consume el fruto directamente o disecado, o bien se hacen arropes, jaleas y mermeladas	En apartado posterior se explica la conveniencia de cada variedad para arropes, jaleas y disecados
Higuerilla; higuera del zorro	<i>Carica quercifolia</i> (A. St.-Hil.) Hieron. (Caricaceae) (GJM 1248)	El fruto es de consumo humano pero puede lastimar la boca	
Horco tala, tala, tala macho	<i>Celtis iguanaea</i> (Jacq.) Sarg. (Cannabaceae) (GJM 1055)	Es un árbol silvestre cuyo fruto se consume al paso	
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L. (Asteraceae)	Verdura de huerta	
Lengua de vaca	<i>Rumex</i> sp. (Polygonaceae)	Hierba silvestre, los artesanos lo consumen como si fuera achicoria	
Machocorote, machocorota	<i>Echinopsis aurea</i> Britton & Rose var. <i>aurea</i> (Cactaceae) (NDJ 2280)	Frutos comestibles	
Maíz	<i>Zea mays</i> L. (Poaceae)	Hay diferentes variedades: blanco, amarillo, San Antonio, piscingallo	El detalle se da en los usos del maíz
Manzanita, perlita, huevito de la perdiz	<i>Margyricarpus pinnatus</i> (Lam.) Kuntze (Rosaceae) (GJM 866)	Las personas consumen el fruto al paso, con sabor similar a la sandía	
Manzano	<i>Malus domestica</i> Borkh. (Rosaceae)	Árbol frutal de frutos comestibles; se prepara mermeladas	

Mato, huil	<i>Myrcianthes pungens</i> (O. Berg) D. Legrand (Myrtaceae) (GJM 1049)	Consumido en forma abundante, especialmente en el mes de enero. Los artesanos fermentan los frutos en agua durante tres días para hacer un vino. El fruto es comestible, se preparan jaleas y arropes; para ello extraen la cáscara al fruto, lo amasan y pasan por un lienzo, para luego hervir. Los artesanos de la zona preparan también vinagre	Madura en enero y febrero
Membrillo	<i>Cydonia oblonga</i> Miller (Rosaceae) (GJM 1101)	Árbol frutal de frutos comestibles; se prepara mermeladas, jaleas y dulce en trozo	
Mistol	<i>Ziziphus mistol</i> Griseb. (Rhamnaceae) (GJM 944)	Los frutos se consumen con leche o en forma de harina en un turrón seco (bolanchao)	Maduran en enero y febrero
Molle, molle cordobés, molle Córdoba, molle de beber	<i>Lithraea molleoides</i> (Vell. Engl. (Anacardiaceae) (GJM 883)	Se prepara una bebida fermentada: la aloja. Para ello se coloca media porción de frutos de molle y media cantidad de agua en una tinaja de barro; se deja tres meses y se lo mezcla. Se considera que la aloja de molle es muy embriagante. Otra receta señala el uso de tinajas de barro, donde se ponía medio litro de agua y medio de molle, dejándolo 40 a 45 días al sol para que fermente; si no está a punto, es purgante	Madura en enero y febrero
Mora, mora turca	<i>Broussonetia papyrifera</i> (L.) L'Hér. ex Vent. (Moraceae) (GJM 1243)	Se consumen los pelos jugosos de los frutos	
Naranja, naranjo	<i>Citrus × aurantium</i> L. (Rutaceae) (GJM 1536)		
Nogal	<i>Juglans regia</i> L. (Juglandaceae) (GJM 1509)	Árbol frutal de frutos secos comestibles	
Nogal cimarrón	<i>Juglans australis</i> Griseb. (Juglandaceae) (GJM 1515)	Árbol frutal de frutos secos comestibles	
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L. (Lamiaceae)		
Papa de chancho	<i>Solanum</i> sp. (Solanaceae)	Tubérculo comestible	
Papa del aire, chuchú, yuyú, mérliton, chayote	<i>Sicyos edulis</i> Jacq. (Cucurbitaceae)	Los artesanos lo cultivan y consumen hervido, en guiso, en pickles, frita, o bien dulce en almíbar	
Penca belenista	<i>Opuntia megapota mica</i> Arechav. var. <i>megapota mica</i> (Cactaceae) (GJM 1083)	Sus frutos son dulces y se utilizan en arropes	

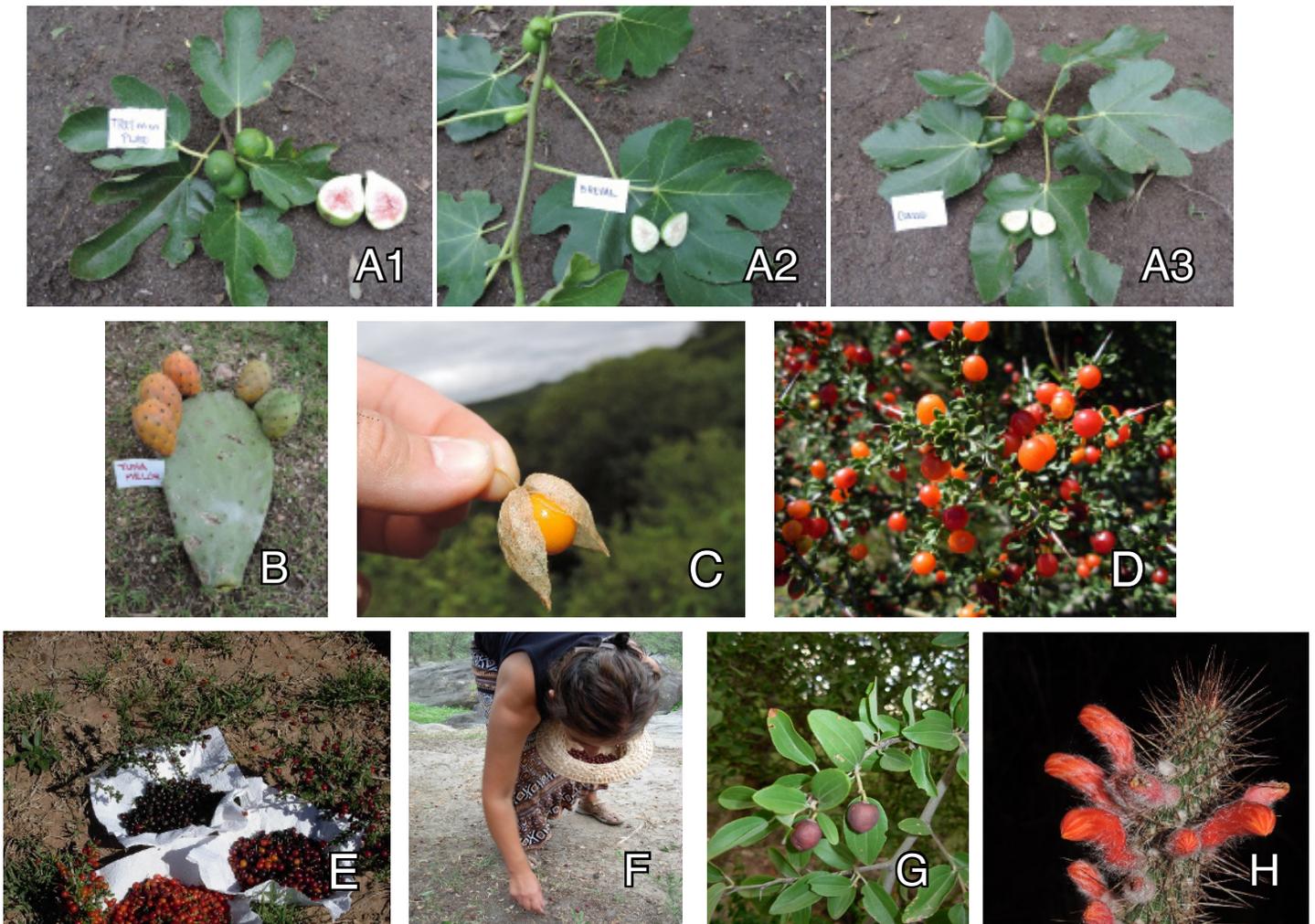
Peral	<i>Pyrus pyrifolia</i> (Burm.F.) Nakai (Rosaceae)	Árbol frutal de frutos comestibles	
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss (Apiaceae)	Verdura de huerta	
Piquillín, piquillín llanito	<i>Condalia</i> spp. (Rhamnaceae) (GJM 940, 1290)	Comestible y para arropes	Maduran en diciembre y enero
Pocote, bocote, bocotillo	<i>Physalis viscosa</i> L. (Solanaceae) (GJM 1394)	Los niños solían comerlo, al igual que las aves; tiene un saber similar al melón un poco relajante. Hoy no se consume	
Quina	<i>Chenopodium</i> cfr. <i>album</i> (Chenopodiaceae)	Consumen sus hojas hervidas en tartas, como si fuera espinaca	Son los artesanos quienes le dan este uso; la población criolla, por el contrario, no lo utiliza
Quishcaloro, quiscaludo	<i>Opuntia sulphurea</i> Gillies ex Salm-Dyck var. <i>sulphurea</i> (Cactaceae) (GJM 927)	Se consume al paso, o en arrope; es muy “semilludo” y señalan que solo lo comen los niños y niñas de Santiago del Estero. También los artesanos consumen sus frutos, quienes señalan que produce constipación	
Repollo	<i>Brassica oleracea</i> L. (Brassicaceae)	Verdura de huerta	
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L. (Lamiaceae) (GJM 1519)	Condimento	
Rúcula	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav. (Brassicaceae)	Verdura de huerta. Los artesanos la desecan para hacer sopas	
Rupachico, ortiga	<i>Urtica circularis</i> (Hicken) Sorarú / <i>Urtica urens</i> L: (Urticaceae) (GJM 1314) (GJM 1315)	Los artesanos lo consumen en ensalada; algunos le atribuyen propiedades contra la anemia. Lo cocinan en sopas, pastas, ñoquis y fideos. Es muy sabroso	
Saladillo, vinagrillo	<i>Oxalis conorrhiza</i> Jacq. (Oxalidaceae) (GJM 1258)	Se mastican las hojas para saciar la sed	
Sangre de Cristo	<i>Glandularia peruwiana</i> (L.) Small (Verbenaceae) (GJM 857A)	Los niños y niñas beben el néctar de la base floral, junto a la de otras especies de <i>Glandularia</i> spp.	
Tala	<i>Celtis tala</i> Gillies ex Planch. (Cannabaceae) (GJM 905)	Los frutos se consumen al paso por el monte	
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i> L. (Solanaceae)	Verdura de huerta	
Trigo	<i>Triticum</i> spp. (Poaceae)	Los artesanos preparan trigo tostado molido con leche (ñaco), y con un tostado más intenso, una especie de malta	

Tuna	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill. (Cactaceae) (GJM 1168)	Se emplea para hacer arrope; hay distintas variedades (melón, blanca, colorada, de Castilla, lisa, tunilla, espinuda). También se utilizan la “paleta” (cladodios) de la tuna para dar consistencia a los arropes de tuna con cascós	Ver detalles en las recetas de arropes
Tupinambur	<i>Helianthus tuberosus</i> L. (Asteraceae)	Los artesanos consumen este tubérculo como papa, hervido, frito, en guiso o puré	Son los artesanos quienes le dan este uso; la población criolla, por el contrario, no lo utiliza
Ucle, Cactus de San Juan	<i>Cereus forbesii</i> Otto ex C.F. Först. (Cactaceae) (NDJ 2300)	Su fruto es comestible y su sabor recuerda al del kiwi; se hace arrope. El tallo del ucle partido se emplea para que salga clarito el arrope y para hacer arrope de tuna “con cascós”. Sus tallos tiernos, pelado de piel y sin espinas se lo ralla y se pone con “lejía” (cenizas) y agua hirviendo, luego se filtra y agregan en el arrope para que se siga haciendo	
Ulva	<i>Harrisia pomanensis</i> (F.A.C. Weber ex K. Schum.) Britton & Rose ssp. <i>pomanensis</i> (Cactaceae)	El fruto es comestible	
Ulva, ulvilla	<i>Pfeiffera ianthothele</i> (Monv.) F.A.C. Weber (Cactaceae) (GJM 1320)	El fruto es comestible y se preparan dulces	
Zanahoria	<i>Daucus carota</i> L. (Apiaceae)	Verdura de huerta	
Zapallos	<i>Cucurbita</i> spp. (Cucurbitaceae)	Se distinguen diferentes variedades y usos. En locro, guisos, sopas (disecados)	

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

**Figura 2.** Algunas especies comestibles: (A) Variedades de higo (*Ficus carica*): 1. Higo tres en el plato, 2. Higo breval y 3. Higo cuello; (B) Tuna melón (*Opuntia ficus indica* f. *ficus indica*); (C) Pocote (*Physalis viscosa*), especie silvestre comestible en desuso al presente; (D) Piquillín (*Condalia microphylla*); (E) Recolección de diferentes variedades de frutos de piquillín (*Condalia* spp.); (F) Recolección de mistol (*Ziziphus mistol*); (G) Fruto de mistol (*Ziziphus mistol*); (H) Cola de zorro (*Cleistocactus* sp.) cactácea de fruto comestible; (I) Achuma, cardón (*Trichocereus terscheckii*), fuente de agua; (J) Higuera del zorro (*Carica quercifolia*); (K) Mato, huil (*Myrcianthes pungens*); (L) Sangre de Cristo (*Glandularia peruviana*), fuente de néctar; (M) Chal chal (*Allophylus edulis*); (N) Chañar (*Geoffroea decorticans*)

Figure 2. Some edible species: (A) Fig varieties (*Ficus carica*): 1. Fig “three on the plate”, 2. Breval fig, 3. Neck fig; (B) Prickly pear melon (*Opuntia ficus indica* f. *ficus indica*); (C) Pocote (*Physalis viscosa*), wild edible species in disuse at present; (D) Piquillín (*Condalia microphylla*); (E) Collection of different varieties of piquillín fruits (*Condalia* spp.); (F) Mistol harvesting (*Ziziphus mistol*); (G) Mistol fruit (*Ziziphus mistol*); (H) Cola de zorro (*Cleistocactus* sp.) cactus with edible fruit; (I) Achuma, cardón (*Trichocereus terscheckii*), water source; (J) Higuera del zorro (*Carica quercifolia*); (K) Mato, huil (*Myrcianthes pungens*); (L) Sangre de Cristo (*Glandularia peruviana*) nectar fountain; (M) Chal chal (*Allophylus edulis*); (N) Chañar (*Geoffroea decorticans*)





Fuente: registro personal. Source: personal record.

### ***Los alimentos silvestres***

En general es notable la cantidad de especies silvestres consumidas en la región (44%) (Tabla 1) en diferentes formas, ya sea por recolección directa, en formas de tortas secas (por ejemplo bolanchao de mistol) o en arropes (como el chañar y algarrobo). Tales tradiciones culturales se repiten en varias áreas del país del Gran Chaco, macroregión a la que pertenece parte del área de estudio, tanto en comunidades indígenas del pasado (López *et al.*, 2020) como en el presente (Arenas, 2003; Scarpa, 2009); asimismo, en poblaciones campesinas del norte y centro de Argentina (Scarpa 2012; Arias Toledo *et al.*, 2007a y 2007b; Saur Palmieri *et al.*, 2018).

### ***Los alimentos de la neorruralidad***

Un aspecto notable es que en la composición de plantas comestibles existen un conjunto de vegetales consumidos exclusivamente por la población de artesanos, reconocidos popularmente en la zona como “hippies”. De hecho, uno de los fenómenos observados en la zona es el influjo de la “neorruralidad”, fenómeno asociado con las migraciones internas. En este sentido, resultan de utilidad explicativa las observaciones de Trimano (2014), quien visualiza y caracteriza los cambios culturales en la ruralidad de áreas serranas de Córdoba, y percibe estas zonas como escenarios de un amplio movimiento de emigración de la ciudad al campo, y como sociedades en las que conviven grupos culturales diversos y de disímiles identidades, situación que se da también en Ancasti, particularmente desde la década de los 90. De tradición foránea, estos pobladores y pobladoras experimentan nuevos sabores, introducen y hacen circular en la región otras especies, especialmente en sus huertas o de la recolección de malezas del campo, y traen una dinámica nueva a la alimentación regional. Esto se da por ejemplo con especies como ají de cayena, amaranto o kiwicha, amor seco, anisillo, carne

gorda o lechuga silvestre, cerraja, cilantro, diente de león, lengua de vaca, mato huil, papa del aire o chuchú, quina, rúcula, rupachico, tupinambur, entre otras innovaciones de la dieta tradicional. Estos pobladores son aficionados a literatura sobre malezas o plantas silvestres comestibles, toda vez que realizan pruebas y ensayos con algunas especies para incorporarlas a su dieta, tal como proponen Rapoport *et al.* (2009) en su *Malezas comestibles del Cono Sur y otras partes del planeta*, un ejemplo del tipo de bibliografía a la que ellos recurren.

## **La huerta y los alimentos de hortalizas**

En general en la región la costumbre de cultivar en huertas no es tan frecuente, aun cuando existe provisión de simientes por parte del Estado, mediante el sistema local de salud y por intermedio de los agentes sanitarios que reparten semillas provenientes del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Algunas de las especies que más comúnmente nos refirieron fueron lechuga, acelga, perejil, cebolla, tomate, cebolla de verdeo, zapallito verde, tomates, frutillas, zanahorias, orégano, repollo.

### ***La chacra y los alimentos a base de maíz y zapallo***

En la región es común la presencia de chacras extensas, donde se cultivan zapallos y maíces en diferentes variedades.

#### ***Maíz (Zea mays)***

La siembra del maíz se puede realizar en septiembre en años lluviosos. Si llovió más tarde, se puede sembrar en noviembre y hasta diciembre. Algunos informantes refieren la existencia de un manejo artificial del clima mediante explosiones producidas por bombas que deshacen tormentas, con el fin de lograr una buena cosecha del olivo en el valle de Catamarca, lo que influye sobre los demás cultivos que necesitan agua. La cosecha de marzo a abril del “choclo” es para humitas, locro, empanadas, rallado o *frezado* para invierno, para hacer locro. La cosecha de junio a agosto, en tanto, es para maíz forrajero para gallinas, caballos, vacas y otros, y para moler y hacer harina de maíz.

Entre los preparados más frecuentes con maíz encontramos:

- Locro de maíz: se emplea el maíz molido blanco o amarillo;
- Locro de choclo: se hace cuando está la chala verde todavía, está tierno;
- Mazamorra: se emplea maíz blanco pelado;
- Humita: se ralla el choclo;
- Mote: se utiliza el maíz sin moler puesto a remojar;
- Ancua: se usa maíz piscingallo o coyito;
- Tamales;
- Sanco de maíz;
- Polenta;
- Empanadas de choclo.

El maíz es el principal cultivo de las regiones andinas. En las Yungas meridionales de Salta se produce para autoconsumo y para vender o cambiar, con una serie de rituales propiciatorios para asegurar buenas cosechas (Hilgert, 1999), aspecto este último que no fue observado en el área de estudio.

### ***Zapallos (Cucurbita spp.)***

Existen una variedad de zapallos en ocasiones con un destino diferenciado, a saber:

- Zapallo cabuto: es redondo y negro; apto para puchero y locro;
- Zapallo verde;
- Zapallo plomo: gris, apto para locro y el preparado conocido como zapallo api;
- Zapallo calabaza: se prepara al horno con salsa un pan de calabaza o con harina y grasa, quedando un pan amarguito;
- Zapallo anco: para tamales, locro y puchero;
- Zapallo de angola: algunos son negros y negros con amarillo, utilizado para pucheros y tamales.

### ***Alimentos a base de papas y porotos***

- Papa común: tortilla de papas, papas fritas;
- Papa del aire: lo preparaban como milanesa, en puchero, picado y en puré;
- Guiso de porotos;
- Sopa picada o carbonada;
- Torreja de verduras.

### ***Alimentos a base de trigo***

- Trigo: los artesanos siembran trigo después de levantar el maíz y de su molienda hacen harina para fabricar panificados;
- Locro de trigo: comida tradicional de la fiesta de San Cayetano. Se puede acompañar con charqui de carne de cabra.

### ***Los panificados, postres y dulces***

Panificados y tortas

- Pan casero;
- Tortillas;
- Empanadillas con polenta o harina de maíz;
- Rosquete;
- Pastelitos con dos masas de hojaldre y dulce de membrillo, batata o de leche;
- Nueces confitadas rellenas con dulce de leche y cobertura de fondant;
- Maicenitas;
- Bolanchao a base de maíz tostado con mistol.

## Mieles, dulces, mermeladas y arropes

- Arrope de miel de avispa lechiguana (*Brachygastra lecheguana*);
- Arrope de miel de enjambre de abeja (*Apis mellifera*): se prepara con casco de ucle o de cardón mocho (machocorote);
- Miel de abeja de palo (*Plebeia molesta*);
- Arrope de piquillín (*Condalia* spp.);
- Arrope de chañar (*Geoffroea decorticans*);
- Arrope de algarroba (*Prosopis* spp.);
- Jalea de algarroba.

Los preparados con algarroba y chañar resultan muy similares a los descritos por Capparelli (2007) para el oeste de Catamarca y por Saur Palmieri (2018) para el norte de Córdoba, por lo que no nos explayaremos en las recetas recogidas en esta región.

## Tunas (*Opuntia ficus indica*)

Hay distintas variedades de tunas, las cuales por lo general se cosechan en febrero. Las identificamos a partir de las descripciones de Ahumada y Trillo (2017):

- Tuna blanca o lisa (*Opuntia ficus indica* f. *amyclaea*): es la mejor y la más sabrosa para consumo directo, da un arrope más clarito y es el más rendidor, más sólida por dentro. La jalea que da es más verdosa.
- Tuna amarilla (*Opuntia ficus indica* f. *ficus indica*): es especial y la mejor para arrope. Algunos la asocian con la tuna melón (amarilla-melón).
- Tuna melón (medio anaranjado) (*Opuntia ficus indica* f. *ficus indica*) (Figura 3): es forrajera también. Es mejor para arrope y jalea. La jalea que da es más rubia. No hay acuerdos sobre su poder rendidor. Para algunos es la más rendidora a la hora de hacer jaleas. Para otros, se hace más agua que la blanca, pero rinde menos, pues se va evaporando y queda poca cantidad para el arrope. Según algunos informantes hay que hervirlo mucho para lograr un arrope.
- Tuna espinuda (amarilla) (*Opuntia ficus indica* f. *ficus indica*): muy sabrosa para comer antes que para arrope. Otros la denominan tuna de Castilla, la consideran una variedad de la tuna blanca y sostienen que es la que da el mejor arrope, el más sabroso y rendidor.
- Tuna morada del campo (*Opuntia robusta*): es más apropiado para forraje, se pone por dentro rojo; poco común para arropes. Hay dos variedades, espinuda y sin espinas. Es desabrida como alimento. Jugaban al carnaval refregando la cara con el fruto partido; es medio “babosa”, no tan rica.
- Tuna de flor amarilla (*Opuntia sulphurea*): es una tuna silvestre, de la cual también se hacen arropes.

Preparados con tunas:

- Arrope de tunas (Figura 3A);
- Jalea de tuna.

En relación a las especies denominadas “tunas”, Ahumada y Trillo (2017) refieren para Córdoba la identificación de siete etnovariedades actualmente cultivadas y en proceso de

domesticación, de las cuales seis corresponden a la especie botánica *Opuntia ficus indica* (cuatro a la forma *ficus indica*: “Amarilla”, “Cordobesa”, “Italiana” y “Salteña”; y dos a la forma *amyclaea*: “Colorada” y “Blanca”), y una a la especie *Opuntia robusta* (“Cuaresma”). En este sentido, Kiesling (1998) señala además que *O. ficus indica* es la especie de cactus de mayor importancia económica en el mundo. Dichas especies presentan diversidad de aplicaciones, siendo el arrope el más común.

Respecto al arrope, un alimento de origen árabe, fue introducido en América por los españoles y su consumo coincide con el área de difusión de cultivos de vides, de cuyos frutos se elaboraban los arropes más apreciados en tiempos de la conquista y colonización española, siendo hoy muy amplia la variedad de frutos, de los que se hacen arropes en el NOA (Scarpa, 1999 en Muiño, 2012).

**Figura 3.** Algunos preparados comestibles: (A) Arrope de tuna (*Opuntia ficus indica*) con pan casero; (B) Envasado de dulce de membrillo (*Cydonia oblonga*); (C) Elaboración de pasas de higo (*Ficus carica*) disecadas al sol sobre chapa; (D) Guiso ancasteño de carne y verduras; (E) Elaboración de pan casero en horno de metal y adobe; (F) Fogón y cocina criolla

*Figure 3. Some edible preparations: (A) Prickly pear syrup (Opuntia ficus indica) with homemade bread; (B) Quince jam packaging (Cydonia oblonga); (C) Preparation of fig raisins (Ficus carica) sun dried on sheet metal; (D) Ancasteño stew of meat and vegetables; (E) Homemade bread elaboration in a metal and adobe oven; (F) Stove and Creole cuisine*





Fuente: registro personal. Source: personal record.

### Los frutales

En la zona el cultivo de árboles frutales es frecuente, dispuestos por lo general en medio de los patios o de los predios de las quintas proveyendo tanto de fruta como de sombra. La producción se destina al consumo de fruta fresca y la elaboración de mermeladas y dulces para consumo familiar, como veremos a continuación, donde además indicamos la fecha de cosecha de algunos de ellos:

- Durazno (*Prunus persica*): se cosecha entre diciembre y febrero;
- Manzana (*Malus domestica*): cosecha en enero y febrero;
- Peras (*Pyrus pyrifolia*): cosecha en enero y febrero;
- Ciruelas (*Prunus domestica*): cosecha en enero y febrero;
- Mora negra (*Morus nigra*);
- Membrillo (*Cydonia oblonga*): se prepara dulce de membrillo en trozo y mermelada de membrillo (Figura 3B);
- Higos (*Ficus carica*): la higuera, con sus brevas e higos, son de interés en la alimentación humana por sus propiedades nutraceuticas, consumidos en fresco o elaborados en pasas (Figura 3C), dulces, jugos y jaleas; además de su notable capacidad de desarrollo en ecosistemas marginales con fuertes limitantes del recurso agua. En Argentina, la región del noroeste concentra el 50% de la producción nacional de higos, constituyéndose en una verdadera alternativa de producción.

Existen variedades las que por lo general se cosechan en febrero (Figura 2A):

- Higo cuello: madura en febrero y da un arrope clarito amarillito más rico y suave que el negro. Adentro es bien rosado blanco, más amarillito. Cuando está maduro pareciera ser el más sabroso y dulce. Es menos común y abundante que el higo negro. Es bueno para pasas de higo, y con él se hacen mermeladas.
- Higo negro: de color negro, da un arrope negro. Es mejor para arrope y jalea. Es más común que se haga con este, y para algunos es el que otorga el arrope más sabroso y rendidor.

- Higo uñigal: este higo es negro y madura más tarde por febrero. Es morado por afuera y bien rojo adentro. Algunos lo consideran el más rendidor y rico para arrope, y especial para pasas. La planta es más pequeña y los higos más redondos.
- Higo blanco: es más desabrido y se usa para mermeladas;
- Higo rosado;
- Higo breval;
- Higo tres en el plato.

Preparados con higos:

- Arrope de higo cuello o uñigal;
- Jalea de higo;
- Higos en almíbar;
- Pasas de higos.

Bebidas y licores

- Alojía de molle (*Lithrea molleoides*);
- Alojía de piquillín (*Condalia* spp.);
- Alojía de chal chal (*Allophylus edulis*).

Comidas festivas

- Comidas de Semana Santa: en Semana Santa se tenían preparados, con anticipación, quesos, arropes y maíz preparado; no se comía carne y no se trabajaba mucho.
  - Milanésa de Pejerrey;
  - Humita de choclo en chala y en olla;
  - Locro de choclo, huascha locro;
  - Empanadas de arroz con atún;
  - Empanadas de sardina y queso;
  - Empanadas de choclo;
  - Sopa de huevo;
  - Pizza de caballa.
- Fiesta de San Cayetano: se hace locro de trigo y siete pancitos que se distribuyen a vecinos y familia.
- Comidas del 31 de diciembre: cabrito, asado de vaca, empanadas.
- Fiestas patronales: locro y empanadas.

El detalle y recetas de algunos de estos preparados festivos pueden consultarse en Canil (2014).

## **Cambio cultural en materia de alimentación**

A continuación presentamos un análisis de fragmentos de narrativas, expresiones codificadas conforme a categorías emergentes, es decir, por núcleos temáticos que permitían su categorización o agrupamiento, tal como lo propusimos en Fernández y Martínez (2019). Seguidamente exponemos algunas de estas narrativas que ilustran las siguientes categorías definidas en el análisis del contenido.

- Cambios en el patrón de consumo (nuevos gustos, aficiones y desplazamientos) y en la calidad de alimentos:

“Antes era el locro, el puchero, la mazamorra de todos los días y cuando no teníamos la tortilla o el pan para el mate cocido, era la ancuá que era alimento. Se criaba sana la gente”. “Los artesanos lo mismo, comen el maíz, lo natural y sano”; “[Los jóvenes consumen] comida sandwich, pancho y una coca y ya está para pasar el día”.

“La juventud no come locro, ya están acostumbrados al bifecito y milanesa... antes nosotros con locro y mazamarra; solíamos tomar una taza de café o de té (con maíz)”.

- Cambios en el estilo de vida (costumbres y economía doméstica) y en valores éticos y de sociabilidad:

“[...] antes tomaban leche de cabra, comían bife, leche de zapallo asado. Los críos de hoy... le tiran por la cabeza ahora... antes tomaban sopa sin fideos, con mazamorra, hoy se ha perdido... ¡antes en qué casa no había charqui! Carneaban vacas, charqueaban todo y los pucheros asados”.

“Para Semana Santa no [lleva carne], aquí se respeta muy mucho el asunto de no comer carne, entre los ancianos; en la juventud no. Ninguno come, aquí muy respetuosos hemos sido así y así nomás es uno” (conversación informal con gente del bar de Ancasti).

- Cambios en la economía doméstica

“Las generaciones de hoy... antes la gente era tan pobre, la gente se iba a Frías (localidad a unos 80 km de Ancasti) a caballo para vender alguna cosa, no había caminos... se defendían con la cultura, sembraban cosechaban porotos, maíz para hacer choclo humita, con angola para el puchero... los más jóvenes no saben hacer nada...”.

- Transformación cultural, desconocimiento y pérdida de transmisión de saberes

“Los artesanos dicen que tienen que volver los años de antes pero ya es difícil eso”.

“La juventud no sabe que el piquillín se come, no comen tunas por no pelarlas”.

“Ya la gente de antes mayor no existe, nadie tiene hortalizas”.

## Conclusiones

En la ruralidad ancasteña han existido y aún existen relictos de saberes locales (77 especies y 133 aplicaciones comestibles) que pueden considerarse patrimonio etnobotánico local, lo que da cuenta de la vigencia de algunos rasgos de la seguridad alimentaria con soberanía, aunque esta se hallaría también empobrecida por los cambios culturales en materia de alimentación y del uso decreciente de plantas comestibles en ambientes cada vez más disturbados. Entre las especies más nutritivas y frecuentemente mencionadas encontramos los algarrobos, mistol, chañar, huil, chal chal y molle de beber, junto a frutales como higueras y tunas.

Evidenciamos transformaciones culturales alimentarias, siendo las principales razones los cambios en el patrón de consumo (nuevas aficiones y gustos, así como desplazamientos) y en la calidad de los alimentos; asimismo, las transformaciones en el estilo de vida y en los valores éticos y de sociabilidad, la transformación cultural y la pérdida de transmisión de saberes, entre otros factores.

Observamos, por un lado, en las nuevas generaciones del campesinado, una alimentación que recurre cada vez menos al uso de plantas silvestres comestibles, y una culinaria más dependiente de productos elaborados y de insumos externos. De allí que la búsqueda y recolección de especies comestibles constituye una práctica cada vez más escasa, demostrando una mayor desapropiación y desvinculación de los pobladores locales con el ambiente natural que los alberga.

Por otra parte, un reducido grupo neorrural manifiesta una afición creciente hacia el consumo de plantas comestibles silvestres, implementando innovaciones en los usos culinarios y protagonizando una nueva comensalidad, así como la búsqueda de nuevas recetas. Tales contrastes hacen de la localidad de Ancasti un crisol cultural que suma a las ya tradicionales culturas locales, las devenidas en las últimas décadas.

\*Proyecto Pict 1633 (2015-2018), Agencia Nacional de Promoción de Ciencia y Tecnología: “Transformaciones en el medioambiente y su impacto en la vida local según la visión de los actores. Estudios de casos en regiones áridas y semiáridas del Cono Sur de Sudamérica”.

### **Agradecimientos**

A los pobladores de la Sierra de Ancasti que gentilmente aportaron con su sapiencia a esta investigación, ellos son portadores de este conocimiento y a ello se reconoce el patrimonio de estos saberes. A la Secretaría de Ambiente de Catamarca. A las entidades financiadoras ANPCYT proyectos PICT 1633 y PICT 2469.

### **Bibliografía**

- Ahumada, ML. y Trillo, C. (2017). “Diversidad de especies naturalizadas del género *Opuntia* (Cactaceae) utilizadas por los pobladores del norte de Córdoba (Argentina)”. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 52: 191-206.
- Albuquerque, U.; Lucena, RFP. y Alencar, N.L. (2010). “Métodos e técnicas para a coleta de dados etnobiológicos”. En Albuquerque, U.; Lucena, RFP. y Cunha, LVF. *Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica*. Recife, NUPEEA: 39-63.
- Arenas, P. (2003). *Etnografía y alimentación entre los toba-ñachilamoleek y wichí-lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*. Buenos Aires, edición del autor.
- \_\_\_\_\_. (1995). “Encuesta etnobotánica aplicada a los indígenas del Gran Chaco”. *Hacia una nueva carta étnica del Gran Chaco* 6: 161-168.
- Arias Toledo, B.; Colantonio, S. y Galetto, L. (2007a). “Knowledge and Use of Edible and Medicinal Plants in Two Populations from the Chaco Forest, Cordoba Province, Argentina”. *Journal of Ethnobiology* 27: 218-232.
- Arias Toledo, B.; Galetto, L. y Colantonio, S. (2007b). “Uso de plantas medicinales y alimenticias según características socioculturales en Villa Los Aromos (Córdoba, Argentina)”. *Kurtziana* 33: 79-88.

- Biurrun, E.; Galetto, L.; Anton, A. y Biurrun, F. (2007). “Plantas silvestres comestibles utilizadas en poblaciones rurales de la Provincia de La Rioja (Argentina)”. *Kurtziana* 33: 121-140.
- Canil, E. (2014). *La cocina catamarqueña. Más de 200 recetas útiles*. Catamarca, Secretaría de Estado de Cultura de Catamarca.
- Capparelli, A. (2007). “Los productos alimenticios derivados de *Prosopis chilensis* (Mol.) Stuntz y *P. flexuosa* DC, Fabaceae, en la vida cotidiana de los habitantes del NOA y su paralelismo con el algarrobo europeo”. *Kurtziana* 33(1): 103-109.
- Cardozo, S. (2016). “Algo habrán hecho por la gastronomía. Historia y cultura gastronómica argentina desde los pueblos originarios precolombinos hasta el inicio del periodo de organización nacional. Historia y cultura gastronómica. Argentina prehispánica y virreinato”. En <https://es.slideshare.net/exulans/gastronoma-pre-hispnica-y-virreinal-argentina> (consultado 10/01/2022).
- Fernández, A. y Martínez, G. (2019). “Las plantas en la alimentación de pobladores rurales de los ambientes serranos de La Calera (Dpto. Colón, Córdoba, Argentina). Una perspectiva etnobotánica diacrónica”. *Bonplandia* 28(1): 43-69.
- Hilgert, NI. (1999). “Las plantas comestibles en una zona de las Yungas meridionales (Argentina)”. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 57: 117-138.
- Hilgert, NI.; Lambaré, A.; Vignale, ND.; Stampella, P. y Pochettino, ML. (2014). “¿Especies naturalizadas o antropizadas? Apropiación local y la construcción de saberes sobre los frutales introducidos en época histórica en el norte de Argentina”. *Revista Biodiversidad Neotropical* 4: 69-87.
- INDEC (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. República de Argentina. En <http://www.indec.gov.ar/> (consultado 01/06/2020).
- ISE (2006). *International Society of Ethnobiology. Code of Ethics (with 2008 additions)*. En <http://ethnobiology.net/code-of-ethics/> (consultado 01/06/2020).
- Jiménez-Escobar, ND. y Martínez, GJ. (2019). “Firewood Knowledge, Use and Selection by Rural Populations in the Dry Chaco of Sierra de Ancasti, Catamarca, Argentina”. *Ethnobiology and Conservation* 8(3): 1-19.
- Kiesling, R. (1998). “Origen, domesticación y distribución de *Opuntia ficus-indica*”. *Journal of the Professional Association for Cactus Development* 3: 50-59.
- Ladio, AH. y Lozada, M. (2000). “Edible Wild Plant Use in a Mapuche Community of Northwestern Patagonia”. *Human Ecology* 28: 53-75.
- López, ML.; Berón, M.; Prates, L.; Medina, M.; Heider, G. y Pastor, S. (2020). “Las plantas en la alimentación de pueblos originarios de la diagonal árida argentina: Sierras Centrales, Pampa Seca y Norpatagonia”. *Revista RIVAR* 7(21): 81-102.

- Martínez, A.; Lema, V.; Capparelli, A.; Bartoli, C.; López Anido, F. y Pérez, SI. (2018). "Multidisciplinary Studies in *Cucurbita Máxima* (Squash) Domestication." *Vegetation History and Archeobotany* 27(1): 207-217. DOI <https://doi.org/10.1007/s00334-017-0637-8>
- Morlans, MC. (1995). "Regiones Naturales de Catamarca, Provincias Geológicas y Provincias Fitogeográficas". *Revista de Ciencia y Técnica* 2(2): 1-42.
- Muiño, WA. (2012a). "Estudio etnobotánico de plantas usadas en la alimentación de los campesinos del Noroeste de La Pampa, Argentina". *Chungara, Revista de Antropología Chilena* 44(3): 389-400. DOI <https://doi.org/10.4067/s0717-73562012000300003>
- \_\_\_\_\_. (2012b). "Los 'puestos' del oeste pampeano. La relación de los campesinos criollos con las plantas a través de los huertos y jardines". En Arenas, P. (ed.). *Etnobotánica en zonas áridas y semiáridas del cono Sur de Sudamérica*: 225-249. Buenos Aires, Cefybo y Conicet.
- \_\_\_\_\_. (2010). "Ethnobotanical Study of the Rural Population of the West of the Pampa Plain (Argentina)". *Ethnobotany Research & Application* 8: 219-231. DOI <https://doi.org/10.17348/era.8.0.219-231>
- Rapoport, EH.; Marzocca, A. y Drausal, B. (2009). *Malezas comestibles del Cono Sur y otras partes del planeta. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Comahue, Universidad Nacional del Comahue, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable y Fundación Normatil.*
- Saur Palmieri, V.; López, ML. y Trillo, C. (2018). "Aproximaciones etnobotánicas de las especies y prácticas de frutos nativos comestibles de la actualidad. Aportes para la interpretación del pasado prehispánico de Cerro Colorado (Córdoba, Argentina)". *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 53(1): 115-133.
- Scarpa, GF. (2012). *Las plantas en la vida de los criollos en el oeste formoseño: medicina, ganadería, alimentación y viviendas tradicionales*. Buenos Aires, Rumbos Sur.
- \_\_\_\_\_. (2009). "Wild Food Plants Used by the Indigenous Peoples of the South American Gran Chaco: A General Synopsis and Intercultural Comparison". *Journal of Applied Botany and Food Quality* 83: 90-101.
- Scarpa, GF. y Arenas, P. (1996). "Especias y colorantes en la cocina tradicional de la Puna jujeña". *Candollea* 51: 483-514.
- Stampella, PC. (2018). "Variabilidad local de cítricos (*Citrus*, *Rutaceae*) en enclaves pluriculturales del Sur de Misiones (Argentina): microambientes y prácticas de manejo". *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 53(1): 135-150.
- Toledo, JM.; Correa, A. y Beltramone, G. (2015). *Frutos comestibles nativos de Córdoba, Argentina*. Córdoba, Advocatus.
- Torrico Chalabe, J. y Trillo, C. (2015). "Prácticas de manejo, usos y valoración de taxones de Cactaceae en el Noroeste de Córdoba, Argentina". *Bonplandia* 24: 5-22.

- Trimano, L.G. (2014). “Las condiciones formales del cambio cultural en la ruralidad. El análisis de un caso en el Valle de Traslasierra, Córdoba, Argentina”. *Question 1*: 81-90.
- VV.AA. (s.f). *Saberes y sabores de nuestro país. Ingredientes de nuestra identidad*. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, INTA, Pro Huerta y otros. En <https://www.desarrollosocial.gob.ar/wp-content/uploads/2015/05/10-Saberes-y-Sabores.-Ingredientes-de-Nuestra-Identidad1.pdf> (consultado 10/01/2020).