

PLANTAS CONDIMENTICIAS UTILIZADAS EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES Y EN EL NORESTE DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (ARGENTINA)

**Julio A. Hurrell^{1,4}, Emilio A. Ulibarri^{2,4}, Gustavo Delucchi^{1,3},
María L. Pérez¹ & Noemí Anglese¹**

¹Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo (FCNyM), Universidad Nacional de La Plata (UNLP). ²Instituto de Botánica Darwinion (Academia Nacional de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales-Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, CONICET). ³Plantas Vasculares, FCNyM, UNLP. ⁴Investigador CONICET; juliohurrell@hotmail.com

ABSTRACT

J. A. HURRELL, E. A. ULIBARRI, G. DELUCCHI, M. L. PÉREZ & N. ANGLESE. 2010. Plants used as condiment in Buenos Aires City and the Northeast of Buenos Aires Province (Argentina).

This contribution presents the results of a study about the botanical knowledge of vegetable species and the products obtained from them, utilized to flavor foods and beverages, in the urban contexts of the Buenos Aires City and neighboring zones of the Northeast of the Buenos Aires Province (Argentina). The majority of the species also are employed with medicinal purposes. Products of common sale were evaluated at the studied area, interviews were carried out, and fragmented and pulverized material of 85 species, belonging to 32 families, was identified.

Keywords: Argentina, Botanical knowledge, Condiments, Pluricultural contexts. Urban Ethnobotany.

INTRODUCCIÓN

Este trabajo se enmarca en un concepto amplio de *Etnobotánica*, como ciencia de las relaciones entre los seres humanos y las plantas (Albuquerque & Hanazaki, 2009; Hurrell, 1987, 1990; Pochettino *et al.*, 2008). En ella, ocupan un lugar relevante los estudios sobre el *conocimiento botánico*, un *corpus* dinámico expresado en saberes, creencias y prácticas, referidos a las relaciones entre los seres humanos y los elementos vegetales de su entorno (Pochettino & Lema, 2008), sean plantas, partes de las mismas y/o productos obtenidos a partir de ellas.

RESUMEN

J. A. HURRELL, E. A. ULIBARRI, G. DELUCCHI, M. L. PÉREZ & N. ANGLESE. 2010. Plantas condimenticias utilizadas en la Ciudad de Buenos Aires y en el noreste de la Provincia de Buenos Aires (Argentina). Esta contribución presenta los resultados preliminares de un estudio sobre el conocimiento botánico de especies vegetales y productos obtenidos a partir de ellas, utilizados para condimentar y saborizar comidas y bebidas, en los contextos urbanos de la Ciudad de Buenos Aires y zonas vecinas del noreste de la Provincia de Buenos Aires (Argentina). La mayoría de las especies se emplean, así mismo, con fines medicinales. Se evaluaron productos de venta común en el área de estudio, se realizaron entrevistas y se identificó material fragmentado y pulverizado de 85 especies, pertenecientes a 32 familias.

Palabras clave: Condimentos. Conocimiento botánico. Contextos pluriculturales. Etnobotánica urbana. Argentina.

En la actualidad, numerosas investigaciones se orientan al denominado *conocimiento botánico tradicional (CBT)*, concepto emparentado con el de *traditional ecological knowledge (TEK)*, referido —más allá de las distintas connotaciones del término *tradicional* (McClatchey, 2005)— al conocimiento adaptativo propio de cada grupo humano en relación directa con su entorno, transmitido de generación en generación, en general por vía oral, y en la acción compartida (Berkes, 1993; Petch, 2000; Luna Morales, 2002). En los contextos urbanos, los nexos entre producción y consumo no son directos,

y las personas que adquieren productos vegetales poseen, a menudo, un conocimiento parcial o restringido sobre las propiedades y componentes de los productos, su origen, modos de obtención y de procesamiento (Balick & Cox, 1996). Por estos motivos, si bien no es posible hablar de un CBT en los conglomerados urbanos, en diversos estudios de *Etnobotánica urbana* (Balick *et al.*, 2000; Balick & Lee, 2001; Sandhu & Heinrich, 2005; Pieroni & Vandebroek, 2007; Ceuterick *et al.*, 2008; Leitao *et al.*, 2009) se hace evidente que el conocimiento botánico en los contextos pluriculturales es un *corpus* complejo, que incluye elementos *tradicionales* de ciertos segmentos culturales y de grupos inmigrantes de diversa procedencia, así como conocimientos científicos difundidos a través de los medios de comunicación. Este conocimiento botánico “urbano”, es también *adaptativo*, ya que orienta diversos criterios de selección de determinados productos, en tanto otros se desechan.

Los estudios etnobotánicos en áreas urbanas permiten conocer, no sólo el estado del conocimiento botánico de la población, sino también las condiciones de calidad y de seguridad de los productos circulantes, rescatar conocimientos tradicionales, e indagar sus interacciones con otros tipos de conocimientos que coexisten dentro del conjunto. En la Argentina, se han realizado diversos aportes en este sentido (Beeskow & Richeri, 2003; Pochettino, 2003; Sánchez, 2003; Arenas, 2006, 2007; Pochettino *et al.*, 1997, 2008), y este trabajo pretende brindar una nueva contribución, centrada en el estudio de las plantas y sus productos, empleados para saborizar comidas y bebidas, en la ciudad de Buenos Aires y zonas urbanas vecinas del noreste de la Provincia de Buenos Aires (Gran Buenos Aires, Gran La Plata). Esta área presenta la máxima densidad poblacional de nuestro país y constituye un mosaico pluricultural, producto de diversas corrientes migratorias, algunas de larga data, otras más recientes.

Las especies vegetales tratadas son *aromáticas*. Los distintos compuestos volátiles que contienen, aún en pequeñas cantidades, generan diversos efectos sobre el organismo: percepción de sabores pungentes y fragancias, y efectos farmacológicos (digestivo, colagogo, relajante muscular, antiespasmódico, antiséptico, bactericida). Por estas razones, las plantas aromáticas se insertan en variados

contextos de uso a lo largo de la historia de diversas culturas, y han sido sumamente apreciadas, incluso desde el punto de vista económico (Bois, 1934; Der Marderosian & Liberti, 1988; Fernández *et al.*, 1988; Simpson & Conner-Ogorzaly, 1995; Küster, 2000; Lewington, 2003). El objetivo de este trabajo es presentar las especies condimenticias relevadas, las que, en general, también se utilizan en medicina popular.

MATERIALES Y MÉTODOS

A fin de relevar la información referida al conocimiento botánico de los productos de origen vegetal en venta en distintos tipos de comercios, se emplearon métodos usuales en Etnobotánica: técnicas cualitativas de observación, observación participante, entrevistas abiertas y semiestructuradas a responsables y expendedores de algunos negocios, considerados informantes *calificados*, en el sentido de que brindan información a la población.

Se relevaron un total de 50 comercios, comprendiendo distintos supermercados, verdulerías, ferias, restaurantes, dietéticas, herboristerías y locales especializados en la venta de productos vegetales. Como principales referentes se consideraron, en la ciudad de Buenos Aires: un negocio del barrio del Centro, especializado en condimentos, con 80 años de antigüedad; puestos de inmigrantes bolivianos y peruanos ubicados en el barrio de Liniers, que comercializan productos provenientes de sus países de origen y del Noroeste argentino; supermercados de inmigrantes de origen asiático del llamado “Barrio Chino”, del barrio de Belgrano, que importan productos de variada procedencia y abastecen a comercios de diversos segmentos culturales (chino, japonés, coreano, árabe).

Durante las entrevistas se obtuvo el material de referencia, constituido por 160 muestras depositadas en el Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. Se procedió a su identificación mediante observación de morfología externa y en el caso de los materiales fragmentados y pulverizados se realizó la identificación microscópica. Además, las muestras fueron comparadas con una colección preexistente del LEBA, correspondiente a un relevamiento similar realizado 30 años atrás, con el fin de registrar modificaciones

temporales en la cantidad de especies utilizadas, y evaluar otros posibles contextos de significación para los usos registrados.

RESULTADOS

Se relevaron 85 especies pertenecientes a 32 familias, cuyos nombres vulgares, científicos, familia, origen geográfico, parte utilizada y usos figuran en la Tabla 1.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Las 85 especies relevadas pertenecen a 32 familias botánicas; entre ellas, *Lamiaceae*, *Asteraceae* y *Apiaceae* fueron las mejor representadas. La riqueza de especies condimenticias es destacable, así como lo es la generalización de su comercialización; datos que surgen de la comparación de las muestras actuales con las obtenidas en el pasado. El incremento de especies condimenticias se observa principalmente en las exóticas, ajenas a nuestra cocina tradicional; las que, a la vez, sólo se hallaban con anterioridad en comercios altamente especializados.

La diversificación actual responde a nuevas corrientes migratorias, en especial de origen asiático, que se traducen en un elevado número de nuevos comercios (sobre todo, restaurantes chinos, japoneses, coreanos, árabes); también, a la influencia de los medios masivos de difusión, que permiten el establecimiento de nuevas tendencias culinarias en relación con el desarrollo local de aquellas comunidades. Frente a este contexto de transformación, corrientes de inmigrantes de larga data de países latinoamericanos, en especial, procedentes de Bolivia y de Perú, mantienen sus propias tradiciones gastronómicas, a través de comercios, ferias y restaurantes típicos. En muchos casos, los medios contribuyen a la difusión conjunta de ambas tendencias, tradicionales y novedosas, a menudo agrupadas en la categoría de *comidas étnicas*.

Con respecto a los usos, en líneas generales, las especies procedentes del Nuevo Mundo se han utilizado más con fines medicinales que condimenticias. Las del Viejo Mundo se utilizan más como condimento, a pesar de que la mayoría de ellas presenta propiedades medicinales conocidas. En este caso, también se observa la influencia de los medios masivos: las especies más comercializadas son las exóticas empleadas en contextos gastronómicos.

Las especies nativas se reconocen como aromáticas, pero su uso culinario ha sido relegado y persisten en el ámbito de la medicina tradicional. Los medios de comunicación refuerzan, además, los vínculos entre alimentación y salud, lo que se expresa en la proliferación de los comercios llamados *dietéticas* (Pochettino, 2003), donde coexisten productos condimenticios y medicinales.

Esperamos que el inventario aquí presentado constituya un punto de partida para nuevos trabajos, que fomenten el desarrollo de la Etnobotánica urbana en nuestro país, como marco teórico e instrumento metodológico para profundizar los estudios sobre el conocimiento botánico en contextos pluriculturales. Este conocimiento botánico combina elementos tradicionales con otros no tradicionales, lo que remarca su condición de *corpus* dinámico y complejo.

AGRADECIMIENTOS

Deseamos expresar nuestra gratitud a todos los informantes que participaron en la realización de los trabajos de campo. A Fernando Buet, por su colaboración en distintas etapas de la investigación. Y a la Dra. María L. Pochettino, por su apoyo constante y sus oportunos consejos.

BIBLIOGRAFÍA

- Albuquerque, U. P. & N. Hanazaki. 2009. Five problems in current ethnobotanical research —and some suggestions for strengthening them. *Hum. Ecol.* 37 (5): 653-661.
- Arenas, P. M. 2006. Editorial. La columna de: Patricia Arenas. Etnobotánica en áreas urbanas. *Bol. Latinoam. Caribe Plant. Med. Aromáticas* 5 (5): 95.
- Arenas, P. M. 2007. Suplementos dietéticos: estudio etnobotánico en zonas urbanas. *Kurtziana* 33 (1): 193-202.
- Balick, M. & P. Cox. 1996. *Plants, people and culture. The science of ethnobotany*. New York, Sci. Amer. Library.
- Balick, M. J. & R. Lee. 2001. Looking within: urban ethnomedicine and ethnobotany. *Alternative Therapies* 7 (4): 114-115.
- Balick, M. J., F. Kronenberg, A. L. Ososki, M. Reiff, A. Fugh-Berman, B. O'Connor, M. Roble, P. Lohr & D. Atha. 2000. Medicinal plants used by Latino healers for women's health conditions in New York City. *Econ. Bot.* 54 (3): 344-357.
- Beeskow, A. & M. Richeri. 2003. Patrones urbanos de uso de las plantas. Estudio de caso: Puerto Madryn, Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 38 (Supl.): 137.
- Berkes, F. 1993. Traditional ecological knowledge in perspective, en J. T. Inglis (ed.), *Traditional ecological knowledge. Concepts and cases*, pp. 1-9. Ottawa, IDRC.
- Bois, D. 1934. *Les plantes alimentaires ches tous les*

Tabla 1. Plantas condimenticias relevadas en la Ciudad de Buenos Aires y zonas vecinas del noreste de la Provincia de Buenos Aires, Argentina. En los usos, “C” indica las empleadas como condimento y “M” las utilizadas con fines medicinales; se ubica en primer lugar el uso predominante.

Nombre vulgar	Nombre científico	Familia	Origen geográfico	Parte utilizada	Usos
Ajedrea	<i>Satureja hortensis</i> L.	Lamiaceae	Eurasia	Hojas	M/C
Ajenjo	<i>Artemisia absinthium</i> L.	Asteraceae	Eurasia	Hojas, flores	M/C
Ají pimiento	<i>Capsicum annum</i> L.	Solanaceae	América	Frutos	C
Ajo	<i>Allium sativum</i> L.	Alliaceae	Asia	Bulbos	C
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Asia, África	Hojas	C/M
Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.	Capparaceae	Eurasia, África	Botones florales, frutos	C/M
Alcaravea	<i>Carum carvi</i> L.	Apiaceae	Eurasia	Frutos	C/M
Amapola	<i>Papaver somniferum</i> L.	Papaveraceae	Eurasia	Semillas	C
Angélica	<i>Angelica archangelica</i> L.	Apiaceae	Eurasia	Raíces, tallos, hojas, frutos	C/M
Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.	Apiaceae	Eurasia, África	Frutos	C/M
Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook.	Illiciaceae	Asia	Frutos	C/M
Apio	<i>Apium graveolens</i> L.	Apiaceae	Europa	Raíces, tallos, hojas, frutos	C
Artemisa	<i>Artemisia vulgaris</i> L.	Asteraceae	Eurasia	Hojas, flores	C/M
Azafrán	<i>Crocus sativus</i> L.	Iridaceae	Eurasia	Flores (estigmas)	C
Boldo	<i>Peumus boldus</i> Molina.	Monimiaceae	Sudamérica	Hojas	M/C
Borraja	<i>Borago officinalis</i> L.	Borraginaceae	Eurasia	Raíces, hojas, flores, semillas	M/C
Cacao	<i>Theobroma cacao</i> L.	Sterculiaceae	América	Semillas	C/M
Cálamo aromático	<i>Acorus calamus</i> L.	Acoraceae	Eurasia, Norteamérica	Rizomas	C/M
Canela	<i>Cinnamomum verum</i> J. Presl.	Lauraceae	Asia	Cortezas	C/M
Cardamomo	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton	Zingiberaceae	Asia	Semillas	C/M
Carqueja	<i>Baccharis articulata</i> (Lam) Pers.	Asteraceae	Sudamérica	Tallos	M/C
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L.	Alliaceae	Eurasia	Bulbos	C/M
Cebolla de verdeo	<i>Allium fistulosum</i> L.	Alliaceae	Asia	Bulbos, hojas	C/M
Cebollín	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Alliaceae	Eurasia, Norteamérica	Hojas	C/M
Cedrón	<i>Aloysia citriodora</i> Palau.	Verbenaceae	América	Hojas, tallos	M/C
Clavo de olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & L.M. Perry	Mirtaceae	Asia	Botones florales	C/M
Coco	<i>Cocos nucifera</i> L.	Arecaceae	América	Frutos	C
Comino	<i>Cominum cyminum</i> L.	Apiaceae	Eurasia	Semillas	C/M
Coriandro/Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Apiaceae	Eurasia	Semillas/Hojas	C/M
Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	Asia	Rizomas	C/M
Diente de león	<i>Taraxacum officinale</i> Weber	Asteraceae	Europa	Hojas, raíces, botones florales	C/M
Enebro	<i>Juniperus communis</i> L.	Cupressaceae	Eurasia, Norteamérica	Conos megasporangios	M/C
Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> L.	Apiaceae	Eurasia	Frutos, hojas	C/M
Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Asteraceae	Eurasia, Norteamérica	Hojas	C/M
Fenogreco	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	Leguminosae	Eurasia	Hojas, semillas	C/M
Galanga	<i>Alpinia officinarum</i> Hance.	Zingiberaceae	Asia	Rizomas	C/M
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Apiaceae	Eurasia, África	Hojas, tallos, frutos	C/M
Hisopo	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Lamiaceae	Eurasia, África	Hojas, tallos, flores	C/M
Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe.	Zingiberaceae	Asia	Rizomas	C/M
Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.	Lauraceae	Asia	Hojas	C/M
Lavanda	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	Lamiaceae	Europa	Hojas, flores	M/C
Levístico	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch.	Apiaceae	Eurasia	Hojas, frutos	C/M
Lima	<i>Citrus x aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	Rutaceae	Asia	Frutos	C
Limón	<i>Citrus x limon</i> (L.) Osbeck.	Rutaceae	Asia	Frutos	C
Locoto	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz. & Pav.	Solanaceae	Sudamérica	Frutos	C/M
Lucera	<i>Pluchea sagittalis</i> (Lam.) Cabrera	Asteraceae	Sudamérica	Hojas, tallos, inflorescencias	M/C
Lúpulo	<i>Humulus lupulus</i> L.	Cannabaceae	Eurasia, África, Norteamérica	Inflorescencias	C/M
Mandarina	<i>Citrus reticulata</i> Blanco.	Rutaceae	Asia	Frutos	C
Manzanilla	<i>Matricaria recutita</i> L.	Asteraceae	Eurasia	Inflorescencias	M/C

Nombre vulgar	Nombre científico	Familia	Origen geográfico	Parte utilizada	Usos
Marcela	<i>Achyrocline satureioides</i> (Lam) DC.	Asteraceae	Sudamérica	Toda la planta	M/C
Marrubio	<i>Marrubium vulgare</i> L.	Lamiaceae	Eurasia, África	Toda la planta	M/C
Mejorana	<i>Origanum majorana</i> L.	Lamiaceae	Eurasia	Hojas	C/M
Melisa	<i>Melisa officinalis</i> L.	Lamiaceae	Asia	Hojas	M/C
Menta	<i>Mentha spicata</i> L.	Lamiaceae	Eurasia, Africa	Hojas	M/C
Menta piperita	<i>Mentha X piperita</i>	Lamiaceae	Europa	Hojas	M/C
Milenrama	<i>Achillea millefolium</i> L.	Asteraceae	Eurasia	Inflorescencias	M/C
Mostaza blanca	<i>Sinapis alba</i> L.	Brassicaceae	Eurasia, Africa	Semillas	C/M
Mostaza negra	<i>Brassica nigra</i> (L.). W.D.J.Koch	Brassicaceae	Eurasia	Semillas	C/M
Naranja/ Pomelo	<i>Citrus x aurantium</i> L.	Rutaceae	Eurasia, América	Frutos, flores	C
Nuez moscada/ Macís	<i>Myristica fragans</i> Houtt.	Myristicaceae	Asia	Semillas/Arilos	C/M
Olivo	<i>Olea europea</i> L.	Oleaceae	Eurasia, África	Frutos	C
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	Lamiaceae	Eurasia, África	Hojas	C/M
Paico	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	Chenopodiaceae	Norteamérica	Toda la planta	M/C
Pasto limón	<i>Cymbopogon citratus</i> (D.C.) Staff.	Poaceae	Asia	Hojas	C/M
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss.	Apiaceae	Europa	Raíces, tallos, hojas	C/M
Pimienta	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperaceae	Asia	Frutos	C/M
Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	Mirtaceae	América	Frutos, hojas	C/M
Pimienta rosa	<i>Schinus areira</i> L.	Anacardiaceae	Sudamérica	Frutos, hojas, cortezas,	C/M
Planta del curry	<i>Helichrysum italicum</i> (Roth) G. Don.	Asteraceae	Eurasia, África	Hojas, inflorescencias	C/M
Poleo	<i>Lippia turbinata</i> Griseb.	Verbenaceae	Sudamérica	Hojas, flores	M/C
Puerro	<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Alliaceae	Eurasia	Bulbos, hojas	C/M
Quinoto	<i>Citrus japonica</i> Thunb.	Rutaceae	Asia	Frutos	C/M
Rábano picante	<i>Armoracia rusticana</i> Gaertn., Mey. & Scherb.	Brassicaceae	Europa	Raíces, hojas	C/M
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Lamiaceae	Eurasia, África	Hojas, flores	C/M
Rúcula	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	Brassicaceae	Eurasia, África	Hojas, semillas	C/M
Ruda	<i>Ruta chalepensis</i> L.	Rutaceae	Eurasia, África	Hojas	M/C
Salvia	<i>Salvia officinalis</i> L.	Lamiaceae	Eurasia	Hojas	C/M
Sasafrás	<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees.	Lauraceae	Norteamérica	Hojas, raíces	C/M
Sésamo	<i>Sesamum indicum</i> L.	Pedaliaceae	Asia, África	Semillas	C/M
Sumac	<i>Rhus coriaria</i> L.	Anacardiaceae	Eurasia, África	Frutos	C
Tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.	Leguminosae	África	Frutos	C/M
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	América	Frutos	C/M
Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.	Lamiaceae	Europa	Hojas	C/M
Urucú	<i>Bixa orellana</i> L.	Bixaceae	América	Semillas	C/M
Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks. ex Andrews	Orchidaceae	América	Frutos	C/M

peuples et à travers les âges. Histoire, utilisation, culture. 3: 1-289. Paris, Lechevalier.

- Ceuterick, M., I. Vandebroek, B. Torrya & A. Pieroni. 2008. Cross-cultural adaptation in urban ethnobotany. The Colombian folk pharmacopoeia in London. *J. Ethnopharmacol.* 120: 342-359.
- Der Marderosian, A. & L. Liberti. 1988. *Natural product medicine. A scientific guide to foods, drugs, cosmetics.* Philadelphia, Stickley.
- Fernández, G., G. Triveri & C. Sabsay. 1988. *Especies, hierbas aromáticas, aceites esenciales y oleorresinas.* Buenos Aires, Promex-SAGPyA.
- Hurrell, J. A. 1987. Las posibilidades de la etnobotánica y un nuevo enfoque a partir de la ecología y su propuesta cibernetica. *Revista Española de Antropología Americana* 17: 235-257.
- Hurrell, J. A. 1990. *Interpretación de relaciones en ecología a partir de la noción de sistema.* Tesis Doctoral 548.
- Facultad de Ciencias Naturales y Museo. Universidad Nacional de La Plata, Argentina.
- Küster, H. 2000. Spices and flavorings, en: K. Kiple & K. Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Foods.* 1: 434-437. Cambridge, Cambridge Univ. Press.
- Leitao, F., V. Fonseca, I. M. Silva & F. Reinert, 2009. Urban ethnobotany in Petrópolis and Nova Friburgo (Rio de Janeiro, Brazil). *Rev. Bras. Farmacogn.* 19 (1b): 333-342.
- Lewington, A. 2003. *Plants for people.* 2da. ed. London, Transworld Publ.
- Luna-Morales, C. 2002. Ciencia, conocimiento tradicional y etnobotánica. *Etnobiología* 2: 120-135.
- McClatchey, W.C. 2005. Exorcising misleading terms from ethnobotany. *Ethnobot. Res. Appl.* 3: 1-4.
- Petch, V. 2000. Traditional ecological knowledge: an anthropological perspective, en J. Oakes, R. Riewe, W.W. Koolage, L. Simpsony & N. Schuster (eds.),

- Aboriginal health, identity and resources*, pp. 150-164. Winnipeg, Native Studies Press.
- Pieroni, A. & I. Vandebroek (eds.). 2007. *Traveling cultures and plants. The Ethnobiology and Ethnopharmacy of migrations*. Oxford, Berghahn Books.
- Pochettino, M. L. 2003. Comer o curarse. ¿Qué son las dietéticas de centros urbanos de la Argentina? *Proceed. II Int. Symp. Ethnobot. Discipl.* La Paz, Bolivia (en CD).
- Pochettino, M. L. & V. Lema. 2008. La variable tiempo en la caracterización del conocimiento botánico tradicional. *Darwiniana* 46 (2): 227-239.
- Pochettino, M. L., P. Arenas, D. Sánchez & R. Correa. 2008. Conocimiento botánico tradicional, circulación comercial y consumo de plantas medicinales en un área urbana de la Argentina. *Bol. Latinoam. Caribe Plant. Med. Aromáticas* 7 (3): 141-148.
- Pochettino, M. L., M. R. Martínez, B. Itten & M. Zucaro. 1997. Las plantas medicinales como recurso terapéutico en una población urbana: estudio etnobotánico en Hernández (La Plata, Buenos Aires, Argentina). *Parodiana* 10: 141-152.
- Rosengarten, F. 1973. *The book of spices*. New York, Pyramid.
- Sánchez, D. H. 2003. El uso de plantas medicinales por mujeres mapuches en la ciudad de Bahía Blanca, provincia de Buenos Aires, Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 38 (Supl.): 141.
- Sandhu, D. S. & M. Heinrich. 2005. The use of health foods, spices and other botanicals in the Sikh community in London. *Phytoterapy Res.* 19 (7): 633-642.
- Simpson, B. & M. Conner-Ogorzaly. 1995. *Economic botany. Plants in our world*. New York, McGraw-Hill.