



## EL EMPLEO DE ETNOESPECIES LOCALES EN LAS COMIDAS TÍPICAS DE LAS FAMILIAS BOLIVIANAS DEL CINTURÓN HORTÍCOLA PLATENSE (BUENOS AIRES, ARGENTINA)

The use of local ethnospecies in the typical meals of Bolivian families in the horticultural belt of La Plata (Buenos Aires, Argentina)

Jeremías P. Puentes<sup>1\*</sup>  & Analía B. Martínez<sup>2</sup> 

**Resumen:** Esta contribución se enmarca dentro de la línea de investigación de la etnobotánica urbana que tiene como principal objetivo estudiar el conocimiento botánico en el ámbito urbano y periurbano. Este trabajo está orientado a conocer las etnoespecies (que incluyen especies vegetales y variedades botánicas locales) utilizadas por las familias bolivianas del cinturón hortícola de La Plata para la elaboración de sus platos típicos/cotidianos. El relevamiento se realizó en 6 ferias y 22 puestos de venta de hortalizas y frutas en el ámbito urbano, a partir de estos se realizaron 10 entrevistas abiertas y semiestructuradas a los vendedores/productores bolivianos en sus sitios de venta. Como resultado se identificaron 61 etnoespecies pertenecientes a 16 familias botánicas, tres de las cuales concentran la mayor cantidad de etnoespecies registradas: Solanaceae (13), Cucurbitaceae (8) y Brassicaceae (6); junto a la parte de la planta que se comercializa, siendo los frutos frescos a granel la forma predominante (59%). Esta contribución amplía el conocimiento de la dieta de los migrantes, los usos y la adaptación de su gastronomía. En conclusión, los vendedores informaron que emplean todas las etnoespecies que comercializan en su cocina diaria cumpliendo un rol importante dentro de su hogar, como así también sus cultivos que aumentan la agrobiodiversidad local.

**Palabras clave:** Cinturón hortícola platense, etnobotánica, ferias urbanas, variedad local.

**Summary:** This contribution is part of the urban ethnobotany research line whose main objective is to study botanical knowledge in the urban and peri-urban environment. This work is oriented to know the ethnospecies (which include plant species and local botanical varieties) used by the Bolivian families of the La Plata horticultural belt for the elaboration of their typical/daily dishes. Six fairs and 22 vegetable and fruit sales stalls in the urban area were surveyed, three of which concentrate the largest number of registered ethnospecies: Solanaceae (13), Cucurbitaceae (8) and Brassicaceae (6); along with the part of the plant that is commercialized, being the fresh fruits in bulk the predominant form (59%). This contribution expands knowledge of the diet of migrants, the uses and adaptation of their gastronomy. In conclusion, the sellers reported that they use all the ethnospecies that they sell in their daily cooking, fulfilling an important role within their home, as well as their crops that increase the local agrobiodiversity.

**Key words:** Ethnobotany, local variety, platense hortícola belt, urban fairs.

<sup>1</sup> Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo. Universidad Nacional de La Plata. Calle 64 nro. 3, 1900-La Plata, Buenos Aires. \*E-mail: [jeremiasppuentes@gmail.com](mailto:jeremiasppuentes@gmail.com)

<sup>2</sup> Instituto de Fisiología Vegetal (INFIVE), Facultad de Ciencias Naturales y Museo. Universidad Nacional de La Plata. Calle Diag. 113 nro. 495, 1900-La Plata, Buenos Aires. E-mail: [anas\\_martinez@hotmail.com](mailto:anas_martinez@hotmail.com)

## Introducción

La presente contribución se enmarca en un estudio de etnobotánica en el ámbito urbano de la ciudad de La Plata, centrándose en el relevamiento de los cultivos producidos y comercializados por migrantes bolivianos, en el cinturón hortícola platense (CHLP), y el empleo particular de esta agrodiversidad en sus preparaciones gastronómicas. Diversos antecedentes se han centrado en el registro de las especies y las variedades botánicas locales junto a su dinámica a través del tiempo, dilucidando saberes asociados a los cultivos del CHLP (Hurrell *et al.*, 2011; Pochettino *et al.*, 2014). Entiéndase como variedad local a aquellas que representan la historia y la cultura del lugar que tienen un tiempo de permanencia en la zona y que son reconocidas por productores y consumidores, por las características que las diferencian de otras variedades de la misma especie (Garat *et al.*, 2009). Ciertos estudios enfocados en los huertos tanto comerciales como familiares han evidenciado la importancia que cumplen en la conservación de la diversidad biocultural, es decir, el estudio de la diversidad junto a su dimensión biológica como cultural (Pochettino, 2010; Pochettino *et al.*, 2014, 2017; Urra & Ibarra, 2018).

### *Acerca de los inmigrantes*

Durante la década de los 90' la ciudad de La Plata, al igual que muchas otras regiones de Buenos Aires, se vio colmada de inmigrantes bolivianos que llegaban al país en búsqueda de mejores oportunidades laborales, quienes se ubicaban en los predios de la ciudad como jornaleros, trabajando tiempo completo en las quintas, trabajos zafrales y estacionarios (Magliano, 2008). Un gran número de los productores con los que se ha trabajado en los últimos años son migrantes bolivianos de larga permanencia en el área de estudio, los cuales traen desde su país de origen un conjunto de prácticas y saberes ligados a sus tradiciones y que se incorporan a un nuevo escenario (Pochettino *et al.*, 2012; Puentes & Hurrell, 2015; Puentes, 2017). Este cambio de contexto genera nuevas adaptaciones producto de la interacción entre el conocimiento previo a la llegada al país y lo aprendido en el nuevo

entorno (Martínez, 2022). En Bartoli (2021) se aporta a la caracterización del consumo de alimentos de las familias horticultoras de origen boliviano del sector hortícola platense, en ese trabajo también se evidencian los cambios y las continuidades de los alimentos en el espacio-tiempo y los factores del nuevo contexto. Otros antecedentes dan cuenta de la importancia del registro de las especies y las variedades locales que se comercializan a través de las ferias y mercados urbanos (Pochettino *et al.*, 2012; Puentes & Hurrell, 2015; Longo Blasón *et al.*, 2022; Martínez, 2022). Relacionado a ello, se destaca la influencia que tiene actualmente la agroecología en el modo de producción de cultivos y variedades locales en el cinturón hortícola platense. De esta manera, distintas organizaciones nuclean productores que se han inclinado hacia este tipo de prácticas para lograr una producción de alimento más saludable, sostenible económica y ambientalmente en el tiempo. Los jóvenes productores de familias bolivianas de la región platense son un ejemplo de esta tendencia (Baker & García, 2021). Según Cieza *et al.* (2022), en los últimos diez años, la agroecología como sistema de producción ha tomado fuerza en Argentina constituyendo un nuevo paradigma de la actividad agropecuaria, con relevancia en las agendas de la organización social y de políticas públicas. Asimismo, Fernández (2021) caracteriza la comercialización de los bolsones de verdura agroecológicas en la ciudad de La Plata, y resalta su importancia durante los primeros meses del aislamiento preventivo y obligatorio durante la pandemia de Covid-19, siendo una alternativa para que los usuarios tengan acceso a los alimentos. De esta manera, se presenta el surgimiento de un nuevo mercado alternativo a partir de la construcción social en la ciudad. Relacionado a este punto, otros trabajos han evidenciado la relevancia que tiene la incorporación de variedades locales por parte de los mismos productores promoviendo el aumento de la diversidad hortícola en la región, así como también su uso alimentario dentro de las familias (Del Río *et al.*, 2007; Martínez, 2022). Este último punto y los antecedentes previos han motivado a indagar el rol que tienen para los productores bolivianos las plantas comercializadas en las ferias platenses y de qué manera son empleadas en la cocina del

ámbito doméstico, generando un aporte a la caracterización del conocimiento botánico de este grupo inmigrante en un contexto actual y urbano. Para comprender la estructura y los objetivos del trabajo se plantean las siguientes preguntas: ¿Qué plantas comercializan los inmigrantes bolivianos en las ferias urbanas de La Plata? ¿Cuáles son las que incorporan en su gastronomía? ¿Influye la producción agroecológica en el aumento de la diversidad de plantas comercializadas?

## Materiales y Métodos

### Área de estudio

El CHLP es un área que se encuentra ubicada al sudeste de la provincia de Buenos Aires

(Fig. 1). Como franja productiva comprende los municipios de Berazategui, Berisso, Ensenada, Florencio Varela, La Plata y otros partidos vecinos. Se caracteriza por ser un sector transicional entre espacios urbanos y rurales (Barsky, 2010), es uno de los mayores centros productivos del país, según los últimos datos analizados el CHLP cuenta con unas 8612 ha en producción y unos 3800 establecimientos hortícolas (García, 2022). Su producción abarca a más de 72 hortalizas y abastece a unos 14 millones de personas de Buenos Aires y de otras regiones del país (Merchán, 2016).

Las entrevistas fueron realizadas en las ferias “El Paseo, economía social y solidaria UNLP”, que se ubica en el Rectorado de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), en el Parque Saavedra de calle 68, Feria Franca

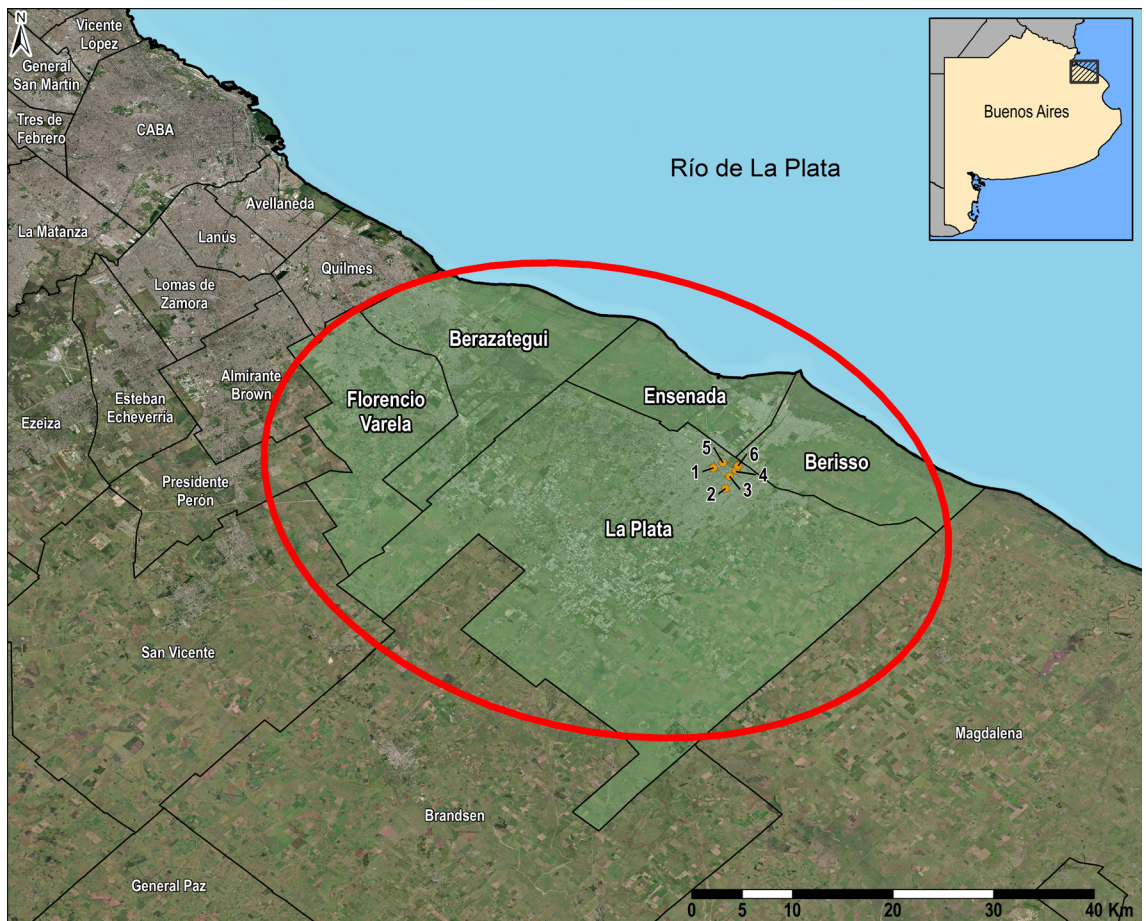


Fig. 1. Ubicación de ferias urbanas dentro del área de estudio.

de Diagonal 73, Feria de Diagonal 79, en el patio de la Facultad de Ingeniería UNLP y en el patio de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (FCAYF) UNLP, todas ellas incluidas en el casco urbano de la ciudad de La Plata (Fig. 1).

### Metodología

Durante los relevamientos de campo se emplearon metodologías etnobotánicas cualitativas habituales: listados libres, entrevistas abiertas y semiestructuradas, realizadas previo consentimiento informado (Quinlan, 2005; Etkin & Ticktin, 2010; Albuquerque *et al.*, 2014). Las entrevistas fueron realizadas a vendedores de ferias ubicadas en el casco urbano de la ciudad de La Plata, a los cuales se les detalló los objetivos y los alcances de la investigación en curso. La mayoría de los vendedores (80%) poseen huertos y comercializan las plantas que cultivan. En general, los sitios de expendio son atendidos por mujeres que se ocupan de la venta, solo en dos puestos había varones que acompañaban a la venta y que también fueron entrevistados. El rango de edad de las personas entrevistadas era de 25-60 años y cuya residencia correspondía a distintas localidades del periurbano platense como El Pato, Poblet, Melchor Romero, Olmos y Arana. Estas ferias tienen una ubicación permanente en calles y plazas de la ciudad durante toda la semana (excepto los lunes), y están compuestas por sitios de expendio callejeros de diversa índole. En las ferias se vende ropa, plantas ornamentales, productos de dietética y herboristería, alimentos frescos (pollo y pescado), quesos, embutidos, frutas y hortalizas frescas. En el área de estudio se realizan relevamientos desde hace más de 10 años en aproximadamente 200 sitios de expendio donde se venden plantas alimenticias y medicinales (Hurrell & Puentes, 2013; Puentes & Hurrell, 2015; Martínez, 2022). El periodo en que se realizó el trabajo de campo estuvo comprendido entre los meses de febrero y mayo del año 2023. Para los objetivos de este trabajo, se relevaron 22 sitios de expendio que se dedican exclusivamente a la venta de frutas y hortalizas en las ferias, realizando 10 entrevistas en profundidad en aquellos puestos

que fuesen atendidos por vendedores de familia boliviana. Se registraron las etnoespecies siguiendo el criterio de Longo Blason *et al.* (2022), con énfasis en la selección y manejo que realizan los vendedores al nombrar cada planta comercializada en ferias urbanas. En esta categoría, se incluyen especies vegetales y las variedades botánicas locales mencionadas por los feriantes pertenecientes a familias bolivianas residentes en el periurbano platense.

Las preguntas estuvieron orientadas principalmente a indagar sobre el tiempo que llevan dedicándose a la comercialización de plantas cultivadas en la región, si producen lo que venden, y si emplean los cultivos locales en sus comidas diarias. Las frutas y hortalizas se relevaron a través de la confección de listados en forma escrita y un registro fotográfico para su posterior identificación, la que se realizó a partir de la descripción de especies y variedades propuestas en Hurrell *et al.* (2009, 2010). Para la actualización de los nombres específicos se consultaron las bases de datos de IBODA (Instituto de Botánica Darwinion, 2023) y The World Flora Online (WFO, 2023). Por otro lado, las entrevistas en algunos casos fueron registradas por escrito y en otros casos fueron grabadas por medio de un teléfono móvil, de acuerdo a la preferencia de la persona entrevistada. Las entrevistas se desgrabaron y organizaron en tablas donde la información se organizó en diferentes ítems: datos personales del entrevistado, plantas que comercializa, usos principales, plantas incorporadas en las preparaciones culinarias, origen de las plantas que comercializa, platos tradicionales realizados en la cocina diaria.

### Resultados

Las características de cada feria y la cantidad de puestos son detalladas en la Figura 2, como así también se pueden ver imágenes generales de los mismos junto a las etnoespecies que se comercializan (Fig. 3). Además, se presentan las etnoespecies, registradas en las ferias y relevadas junto a la parte de la planta comercializada, su nombre científico y familia botánica (Tabla 1). Los principales resultados de las entrevistas se presentan en la Tabla 2.

**Tabla 1.** Etnoespecies locales relevadas en las ferias platenses. Con asterisco(\*) se señalan las etnoespecies que no son producidas en el CHLP.

Etnoespecie	Nombre científico	Familia botánica	Parte comercializada
“Acelga”	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i> L.	Amaranthaceae	Hojas frescas en atados
“Ají picante” “Ají vinagre”	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Frutos frescos a granel
“Ajo”	<i>Allium sativum</i> L.	Amaryllidaceae	Bulbos frescos a granel
“Albahaca”	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Parte aérea fresca en atados
“Apio”	<i>Apium graveolens</i> L.	Apiaceae	Hojas frescas a granel
“Banana”*	<i>Musa × paradisiaca</i> L.	Musaceae	Frutos frescos a granel
“Batata”	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Raíces frescas a granel
“Berenjena negra” “Berenjena blanca”	<i>Solanum melongena</i> L.	Solanaceae	Frutos frescos a granel
“Brócoli”	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck	Brassicaceae	Inflorescencias frescas a granel
“Cebolla común” “Cebolla morada” “Cebolla de verdeo”	<i>Allium cepa</i> L.	Amaryllidaceae	Bulbos frescos a granel Bulbos frescos a granel Plantas frescas a granel
“Coliflor”	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> L.	Brassicaceae	Inflorescencias frescas a granel
“Chaucha común”	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fabaceae	Frutos frescos a granel
“Chaucha metro”	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. subsp. <i>sesquipedalis</i> (L.) Verdc.	Fabaceae	Frutos frescos a granel
“Chaucha turca”	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	Fabaceae	Frutos frescos a granel
“Choclo”	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	Espigas frescas a granel
“Durazno blanco”*	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Rosaceae	Frutos frescos a granel
“Espinaca”	<i>Spinacia oleracea</i> L.	Amaranthaceae	Hojas frescas en atados
“Kale”	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>acephala</i> DC.	Brassicaceae	Hojas frescas
“Lechuga criolla” “Lechuga mantecosa” “Lechuga morada”	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Plantas frescas a granel
“Lechuga capuccina” “Lechuga francesa”			
“Lima”*	<i>Citrus × aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Rutaceae	Frutos frescos a granel
“Limón”*	<i>Citrus × limon</i> (L.) Osbeck	Rutaceae	Frutos frescos a granel
“Mandarina”*	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Rutaceae	Frutos frescos a granel
“Manzana roja” *	<i>Malus pumila</i> Mill.	Rosaceae	Frutos frescos a granel
“Manzana verde”*	<i>Malus pumila</i> Mill.	Rosaceae	Frutos frescos a granel

<b>Etnoespecie</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Familia botánica</b>	<b>Parte comercializada</b>
“Melón”	<i>Cucumis melo</i> L.	Cucurbitaceae	Frutos frescos a granel
“Morrón amarillo”	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Frutos frescos a granel
“Morrón rojo”			
“Morrón verde”			
“Naranja”*	<i>Citrus × aurantium</i> L.	Rutaceae	Frutos frescos a granel
“Palta”*	<i>Persea americana</i> Mill.	Lauraceae	Frutos frescos a granel
“Papa blanca”	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Solanaceae	Tubérculos frescos a granel
“Papines”	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Solanaceae	Tubérculos frescos a granel
“Pepino”	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	Frutos frescos a granel
“Pera”*	<i>Pyrus communis</i> L.	Rosaceae	Frutos frescos a granel
“Puerro”	<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Amaryllidaceae	Plantas tiernas frescas a granel
“Remolacha”	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i>	Amaranthaceae	Raíces frescas a granel
“Repollo blanco”	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.	Brassicaceae	Hojas en cabeza compacta a granel
“Repollo colorado”			Hojas en cabeza compacta a granel
“Rúcula”	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	Brassicaceae	Planta frescas a granel
“Sandía”	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	Cucurbitaceae	Frutos frescos a granel
“Tomate redondo”	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Frutos frescos a granel
“Tomate cherry rojo”			Frutos frescos a granel
“Tomate cherry amarillo”			Frutos frescos a granel
“Tomate perita”			Frutos frescos a granel
“Zanahoria”	<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Schübl & G. Martens	Apiaceae	Raíces frescas a granel
“Zapallo anco”	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Frutos frescos a granel
“Zapallo cabutia”	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae	Frutos frescos a granel
“Zapallo princesa”	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Frutos frescos a granel
“Zapallito de tronco”			Frutos frescos a granel
“Zucchini”	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae	Frutos frescos a granel
“Uva negra”*	<i>Vitis vinifera</i> L.	Vitaceae	Frutos frescos a granel
“Uva rosada”*			Frutos frescos a granel
“Uva blanca”*			Frutos frescos a granel

**Tabla 2.** Datos etnobotánicos obtenidos de las entrevistas realizadas a vendedores bolivianos.

Entrevistado/a	Feria	Etnoespecies locales empleadas para la cocina doméstica	Preparaciones mencionadas	Productor hortícola
1	Paseo de la Economía Social y Solidaria (UNLP)	"Acelga"	Ensaladas con lentejas, garbanzos y huevo. Saice, arroz y fideos al que le agregan zapallito de tronco. Jugo de durazno y licuados.	Sí
		"Ají morrón rojo"		
		"Brocoli romanesco"		
		"Chaucha metro"		
		"Espinaca"		
		"Kale"		
		"Tomate Cherry"		
2	Paseo de la Economía Social y Solidaria (UNLP)	"Tomate platense"	Chicharrón, sopa de maní y charqui. A todo lo combinan con lo que producen. Con el zapallito realizan sopas y tartas. Dulce de cayote.	Sí
		"Zapallito de tronco"		
		"Amaranto"		
		"Cayote"		
		"Cilantro"		
		"Kale"		
		"Rúcula"		
3	Paseo de la Economía Social y Solidaria (UNLP)	"Sandía"	Picante de pollo (para algún evento) y reemplazan el ají picante por morrón colorado; para el chicharrón usa cebolla de verdeo y para la sopa de maní utiliza perejil, zanahoria, cebolla y maní, todo se licua. Como bebida el refresco de linaza y limón.	Sí
		"Tomate Cherry"		
		"Tomate platense"		
		"Zapallito de tronco"		
		"Acelga"		
		"Achicoria"		
		"Apio"		
		"Chaucha"		
		"Choclo"		
		"Diente de León"		
"Lechuga"				
"Nabo"				
"Pepino"				
"Radicheta"				
"Repollo"				
"Verdologa"				
"Zapallito de tronco"				
Frutas				

Entrevistado/a	Feria	Etnoespecies locales empleadas para la cocina doméstica	Preparaciones mencionadas	Productor hortícola
4*	Parque Saavedra	"Acelga"	Timpu ( para ocasiones especiales) es un bife de cerdo con arroz, y una salsa con cebolla y morrón que le da el color naranja. Chorrillana. El repollo lo utilizan de manera medicinal para la cura del empacho en niños.	No
		"Cilantro"		
		"Chaucha"		
		"Chaucha turca"		
		"Espinaca"		
		"Lechuga"		
		"Papa"		
		"Pepino"		
		"Rúcula"		
"Tomate"				
		"Tomate Cherry"		
5	Parque Saavedra	"Batata"	Sopas y guisos realizadas con lo que producen.	Sí
		"Cilantro"		
		"Incienso"		
		"Menta"		
		"Papa collareja"		
		"Ruda"		
		"Zapallo cabutia"		
		"Zapallo kabutia"		
		"Zapallo princesa"		
"Zapallos anco"				
6	Facultad de Ciencias Agrarias (UNLP)	"Batata"	Chicha Sopa de maní Sopa de charqui Picante de pollo	Sí
		"Cilantro"		
		"Incienso"		
		"Menta"		
		"Ruda"		
		"Zapallo cabutia"		
7	Facultad de Ciencias Agrarias (UNLP)	"Acelga"	Sopa de maní. Chancho a la olla (al disco con verdeo y le agrega agua). Saice. Guisos.	Sí
		"Ají morrón"		
		"Batata"		
		"Berenjena"		
		"Cebolla"		
		"Cebolla de verdeo"		
		"Kale"		
		"Pepino"		
		"Puerro"		
		"Remolacha"		
		"Rúcula"		
		"Tomate"		
		"Tomate Cherry"		
"Zucchini"				



Entrevistado/a	Feria	Etnoespecies locales empleadas para la cocina doméstica	Preparaciones mencionadas	Productor hortícola
8	Facultad de Ciencias Agrarias (UNLP)	"Ajenjo"	Sopa de maní	Sí
		"Albahaca"		
		"Batata"		
		"Brócoli"		
		"Menta"		
		"Romero"		
		"Rúcula"		
9	Facultad de Ciencias Agrarias (UNLP)	"Zapallo anco"	Sopa de maní. Picante de pollo. Silpancho (cebolla, tomate, huevo, arroz apio, verdeo, morrón).	Sí
		"Zapallo cabutia"		
		"Ají morrón"		
		"Apio"		
		"Batata"		
		"Berenjena"		
		"Brócoli"		
		"Chaucha"		
		"Choclo"		
		"Remolacha"		
"Tomate"				
10	Feria Diagonal 79	"Zucchini"	Sopa de maní. Estofados. Guisos. Picante de pollo.	No
		"Acelga"		
		"Ajíes"		
		"Choclo"		
		"Papa"		
		"Tomate"		
"Zapallo kabutia"				

Nota: \* La entrevistada era nacida y criada en Argentina, por sus padres bolivianos.

Aclaración: En esta tabla se pueden encontrar diferentes plantas que no aparecen en la tabla anterior debido a que no son comercializadas en las ferias hasta el momento en que se hizo el relevamiento, pero forman parte de la cocina doméstica de algunas de los vendedores/as entrevistado/as (por ej. "diente de león", "verdolaga", "papa collajera", entre otras).

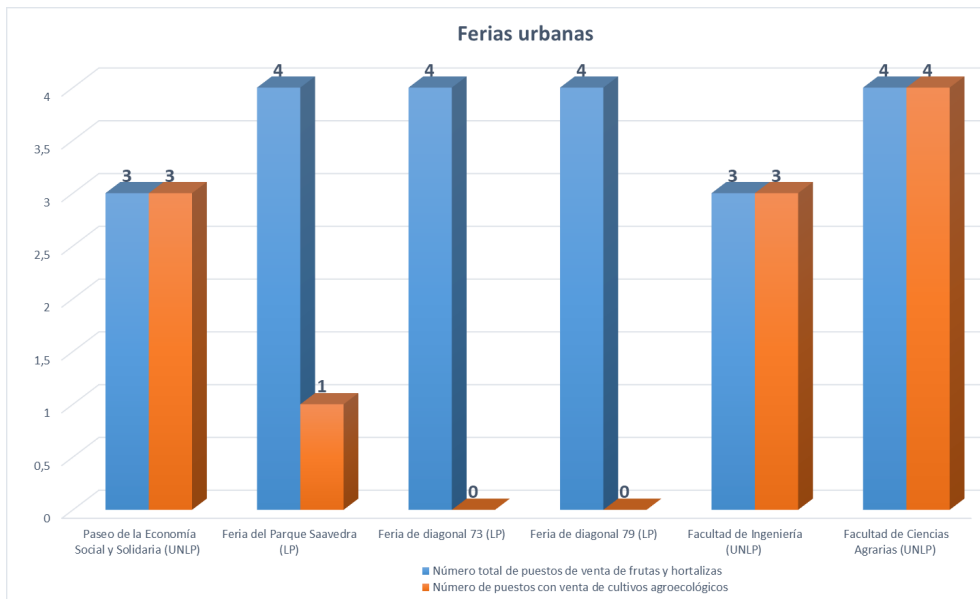


Fig. 2. Características de los puestos relevados en las ferias platenses.



Fig. 3. Imágenes de feria y hortalizas comercializadas. A, C: Vista general de ferias urbanas y sus puestos callejeros. B, D: Hortalizas comercializadas en ferias urbanas.

## Discusión

Durante los relevamientos realizados en las ferias urbanas se registraron 61 etnoespecies pertenecientes a 16 familias botánicas, tres de las cuales concentran la mayor cantidad de etnoespecies registradas: Solanaceae (13), Cucurbitaceae (8) y Brassicaceae (6), que se comercializan en forma fresca y a granel en la ciudad de La Plata, siendo los frutos frescos a granel la forma predominante (59%). El 80% de los vendedores entrevistados cultivan en su quinta las especies que comercializan en las ferias, en su mayoría hortalizas, mientras que las frutas son importadas de distintos lugares de Argentina. Por otro lado, los vendedores que se dedican exclusivamente a la venta, y no al cultivo, acceden a todo lo que comercializan del mercado regional de La Plata o de quintas en particular. En algunas ferias existe un precio único para las hortalizas y frutas de manera que la elección del puesto en donde se realiza la compra se relaciona con la empatía que se tiene con el vendedor -por ser consumidor frecuente- o con la “selección a ojo” según la preferencia. Con cierta frecuencia se obtienen nuevos registros de especies vegetales que son visibilizadas a través de las ferias urbanas como fue el caso de la “chaucha turca” (*Abelmoschus esculentus*), la cual se cultiva en la zona platense y tiene un uso similar a la “chaucha común” (*Phaseolus vulgaris*). Esto es importante para el registro de los productos vegetales que se comercializan en las áreas urbanas y la evaluación de la diversidad hortícola local, siguiendo los cambios y la permanencia de los mismos como se ha realizado en trabajos anteriores (Puentes & Hurrell, 2015). Asimismo, las partes de las plantas como los frutos y sus semillas que se cultivan y comercializan en las áreas urbanas constituyen un reservorio de germoplasma para la región. Es importante destacar la presencia de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP y sus trabajos de extensión, continuamente desde esta área se colabora con el aporte de semillas locales y se brindan talleres a las familias productoras. Esta contribución es fundamental para el desarrollo y el crecimiento de los productores locales, los cuales cumplen el rol de adoptantes en este intercambio

promovido desde el ámbito académico local. Del total de las ferias relevadas, sólo en dos no se registraron feriantes que comercializan hortalizas y frutas agroecológicas, lo cual evidencia el crecimiento de la producción agroecológica en la región platense (Maidana *et al.*, 2005; Cieza *et al.*, 2022; Martínez, 2022). Este cambio paulatino pero eficaz tiene un efecto en la agrobiodiversidad local, ya que ingresan nuevos cultivos, como es el ejemplo del “kale” (*Brassica oleracea* var. *acephala*) de reciente incorporación al circuito comercial urbano. Por lo general, las huertas platenses no suelen producir frutas a gran escala, las que fueron relevadas son importadas desde distintas partes del país. Sin embargo, cabe destacar que existen excepciones como el caso de la “sandía” (*Citrullus lanatus*) que se cultiva en forma agroecológica y se comercializa en la feria del Paseo de la Economía Social y Solidaria. La “sandía” así también como el “melón” pertenecen a la familia Cucurbitaceae como otras tantas hortalizas (pepino, zapallito de tronco, zapallo kabutia, etc.), y tienen la característica de dar numerosos frutos (siendo la parte que se comercializa) durante su ciclo vital, lo cual resulta muy provechoso para el productor agroecológico.

En cuanto a las variedades locales incorporadas en la cocina doméstica se pueden analizar diversos aspectos. La “acelga” fue de las verduras con mayor cantidad de menciones a través de las entrevistas (ver Tabla 2), y quizás esto se correlacione con que es una planta que se cultiva durante todo el año y que es muy versátil al momento de emplearla en la cocina. Esto último se contrapone a lo estudiado en Bartoli (2021) donde los productores no mencionan a la “acelga” o la “espinaca” entre las verduras que consumen habitualmente. El “tomate” también es muy utilizado tanto en forma fresca (para ensaladas) como cocida para diversas preparaciones (salsas, guisos), siendo el “tomate platense” una variedad local que los migrantes bolivianos han incorporado a sus comidas al llegar al país y establecerse en La Plata. Otra variedad local que se mencionó es el “zapallito de tronco” al cual los inmigrantes no conocían dado que en Bolivia ellos suelen consumir otro tipo de zapallo que se come en estado maduro. Según comenta Martínez

(2022) los productores familiares por distintas razones han incorporado esta hortaliza a sus cultivos favoreciendo así a la demanda social y la conservación de la variedad. Según los entrevistados al “zapallito de tronco” (*Cucurbita maxima* var. *zapallito*) lo utilizan principalmente para sopas y guisos, aunque algunos también mencionaron que suelen consumirlo relleno. Es importante destacar que los productores no sólo mantienen la diversidad local, sino que para poder hacerlo han tenido que incorporar conocimientos acerca de las prácticas hortícolas o las características biológicas de las plantas, este conocimiento se complementa con los saberes que han traído desde su lugar de origen (Martínez, 2022). El “ají morrón” es otra variedad típica de la zona que se cultiva hace más de 70 años en la región (Ahumada *et al.*, 2011), que ellos producen y utilizan mucho para darle sabor a sus comidas típicas dado a que lo relacionan con el “ají picante”. Durante las entrevistas realizadas, fueron mencionadas distintas preparaciones ligadas a la gastronomía boliviana, uno de los platos que los migrantes continúan realizando fue el “saice”, plato típico de la gastronomía boliviana al cual se incorporó en su preparación el “zapallito de tronco”, según lo narrado por una de las entrevistadas. El “picante de pollo” es otro plato que fue mencionado, que tiene como ingrediente principal el pollo y diversos vegetales cocidos. La entrevistada núm. 4 nos habló de dos preparaciones que en su familia se realizan eventualmente: el “timpu” el cual nos explicaba que: *“preparamos un arroz con bife de cerdo, salsa de cebolla, morrón que le da el color naranja y también la “chorrillana”, el cual es un guiso a base de papas fritas, huevo y vegetales.* También es importante destacar que la misma entrevistada, hija de padres bolivianos, nos contó que el “repollo” en su familia lo comían cocido, pero en Argentina lo empezaron a comer también en estado fresco en ensaladas. Esto es un ejemplo de cómo en ciertas ocasiones, al migrar de un país a otro y cambiar de contexto algunos usos de las plantas son modificados y otros incorporados; lo que evidencia el carácter adaptativo, dinámico que posee el conocimiento botánico asociado a los migrantes (Hurrell, 2014; Pochettino *et al.*, 2014; Puentes, 2017). La

elaboración de los platos tradicionales (otro ejemplo sería la sopa de maní) sigue teniendo su impronta característica, sin embargo, los entrevistados (en su mayoría mujeres) comentan que los fueron adaptando y utilizan las variedades que crecen en la región para cocinar. En caso de necesitar algún producto como por ejemplo “maíz blanco” (típico para el mote) saben dónde conseguirlo, dado que en el último tiempo ha crecido la cantidad de locales que venden productos de nacionalidad boliviana, lo cual es promovido por la cercanía y la vinculación a los centros urbanos (García, 2014; Bartoli, 2021). También se destaca una preponderancia de la figura femenina en la elaboración de los alimentos que es comentada por las entrevistadas y que, en el caso de las mujeres mayores, recuerdan con nostalgia lo que les han enseñado sus madres y/o abuelas. Para ellas cocinar comidas típicas es acercarse a la relación con sus pueblos, es reencontrarse con sus orígenes, y en este punto coincidimos con el trabajo de Morales (2009) quien plantea que la elaboración de los alimentos genera en las inmigrantes una conexión innegable con sus historias, con su identidad y con la organización desde lo colectivo.

## Conclusiones

Las ferias relevadas constituyen sitios de expendios importantes para la elección de distintas frutas y hortalizas consumidas por la población en el ámbito urbano. Las etnoespecies que se cultivan en el cinturón hortícola platense son parte de la agrobiodiversidad local y es fundamental que se sigan realizando relevamientos futuros para analizar su dinámica a través del tiempo (por ej. producción, incorporación de nuevos cultivos). En líneas generales, los vendedores bolivianos nos informaron que emplean todas las etnoespecies que comercializan, en su cocina diaria. Es así que se destaca la incorporación de variedades locales como el “tomate platense”, “chaucha metro”, “zapallito de tronco”, entre otros. Asimismo, en las familias de los vendedores se siguen realizando preparaciones de platos tradicionales bolivianos como “picante de pollo”, “timpu”, y principalmente la “sopa de maní” en donde se

incorporan hortalizas y frutas ya sean cultivadas en el periurbano platense como también en otras partes del país. Este trabajo aporta a la caracterización del conocimiento botánico ligado a feriantes bolivianos en un contexto pluricultural como es la ciudad de La Plata, y contribuye a los conceptos que consideran que la gastronomía es un elemento fundamental de la cultura de los pueblos, que permite la vigencia de tradiciones y vínculos y que además denota la importancia de los estudios etnobotánicos urbanos en el área de estudio.

### Agradecimientos

Los autores agradecen a todos los informantes entrevistados que forman parte de las familias productoras del CHLP, por colaborar en la realización de las entrevistas de manera desinteresada. Este trabajo fue llevado a cabo con los siguientes subsidios: N° 858 (UNLP), PIP 0760 (CONICET), C46 (Ciencia y Tecnología contra el Hambre), PICT 02545 y PICT 02096, y el proyecto acreditado por la UNLP “Conservación, valorización y difusión de semillas locales” de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales.

### Bibliografía

- ALBUQUERQUE, U. P., CRUZ DA CUNHA, L. V. F., LUCENA, R. F. P. & ALVES, R. R. N. (Eds.) (2014). *Methods and techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*. 480 pp. Springer-Humana Press, New York. <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-8636-7>.
- AHUMADA, A., OTERO, J. & GARAT, J. (Eds.) (2011). *Las hortalizas típicas del Cinturón Hortícola de La Plata*. ISBN 978-987-33-0047-9.
- BAKER, S. S. & GARCÍA, M. (2021). Jóvenes de familias migrantes y transición agroecológica en el Cinturón Hortícola de La Plata, Argentina. *Eutopía, Revista de Desarrollo Económico Territorial*. <https://doi.org/10.17141/eutopia.19.2021.4966>
- BARSKY, A. (2010). La agricultura de “cercanías” a la ciudad y los ciclos del Territorio periurbano. Reflexiones sobre el caso de la Región Metropolitana de Buenos Aires. En SVETLITZA DE NEMIROVSKY, A. (coord.), *Globalización y agricultura Periurbana en la Argentina*. Escenarios, recorridos y problemas, pp. 15-29. Buenos Aires. Flacso.
- BARTOLI, B. (2021). Cambios y continuidades en el consumo de alimentos de horticultores familiares de origen boliviano en La Plata, provincia de Buenos Aires (Argentina). Trabajo final para la obtención del título de Ingeniera Agrónoma (UNLP).
- CIEZA, R. I., SEIBANE, C., MAY, M. P., FERRARIS, G., MENDICINO, L. & LARRAÑAGA, G. (2022). Incorporación del enfoque agroecológico en sistemas productivos de La Plata y territorios de cercanía. *Revista De La Facultad De Agronomía* 121: 1-22. <https://doi.org/10.24215/16699513e087>.
- DEL RÍO, J. P., MAIDANA, J. A., MOLteni, A., Pérez, M., POCHETTINO, M. L., SOUILLA, L., TITO G. & TURCO, E. (2007). El rol de las “quintas” familiares del Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina) en la conservación de la agrobiodiversidad. *Kurtziana* 33: 217-226.
- ETKIN, N. L. & TICKTIN, T. (2010). Advancing an ethnoecological perspective that integrates theory and method in ethnobotany. En ALBUQUERQUE, U. P. & N. HANAZAKI (eds.), *Recent developments and case studies in Ethnobotany*, pp. 33-57. SBEE/NUPEEA, Recife, Brasil.
- FERNÁNDEZ, L. F. (2021). Caracterización de la comercialización de bolsones agroecológicos. Estudio de caso en La Plata, 2019-2020. *Revista Huellas* 25: 1. Instituto de Geografía, EdUNLPam: Santa Rosa. Recuperado a partir de <http://cerac.unlpam.edu.ar/index.php/huellas>.
- GARAT, J., AHUMADA, A., OTERO, J., TERMINIELLO, L., BELLO, G. & CIAMPAGNA, M. L. (2009). Las hortalizas típicas locales en el cinturón verde de La Plata: su localización, preservación y valorización. *Horticultura Argentina* 28: 32-39.
- GARCÍA, M. (2014). Fuerza de trabajo en la horticultura de La Plata (Buenos Aires, Argentina). Razones y consecuencias de su competitividad. *Núcleo Básico de Revistas Científicas Argentinas (CAICYT-CONICET)* 22: 67-85. Disponible en [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1514-68712014000100004&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1514-68712014000100004&lng=es&nrm=iso) (Consulta 08/2023).
- GARCÍA, M. & QUARANTA, G. (2022). Análisis de las estadísticas hortícolas de Buenos Aires. Un aporte para la cuantificación de los establecimientos hortícolas de La Plata. *Geograficando* 18: e108. <https://doi.org/10.24215/2346898Xe108>.
- HURRELL, J. A. (2014). Urban Ethnobotany in Argentina: Theoretical advances and methodological strategies. *Ethnobiology and Conservation* 3: 2. <https://doi.org/10.15451/ec2014-6-3.3-1-11>.

- HURRELL, J. A. & PUENTES, J. P. (2013). Medicinal and aromatic species of Asteraceae commercialized in the conurbation Buenos Aires-La Plata (Argentina). *Ethnobiology and Conservation* 2: 7.
- HURRELL, J. A., ULIBARRI, E. A., DELUCCHI, G. & POCHETTINO, M. L. (2010). Biota rioplatense XV. Frutas frescas, secas y preservadas. Ed. Lola, Buenos Aires, Argentina.
- HURRELL, J. A., ULIBARRI E. A., DELUCCHI, G. & POCHETTINO, M. L. (2009). Biota rioplatense XIV. Hortalizas. Verduras y legumbres. Ed. Lola, Buenos Aires, Argentina.
- HURRELL, J. A., BUET COSTANTINO, F., PUENTES, J. P., ULIBARRI E. A. & POCHETTINO, M. L. (2011). Huertos familiares periurbanos de las costas de Ensenada-Berisso y de la Isla Martín García (Buenos Aires, Argentina). *Bonplandia* 20: 213-229.
- IBODA. (2023). Instituto de Botánica Darwinion. Flora del Conosur Catálogo de Plantas Vasculares. <http://www2.darwin.edu.ar/Proyectos/FloraArgentina> (Consulta 04/2023).
- LONGO BLASÓN, M. S., MOLARES, S. & LADIO, A. H. (2022). Las etnoespecies comercializadas en la feria de agricultores de Bariloche (Río Negro, Argentina) y su versatilidad en alimentos locales: contribuciones hacia la soberanía alimentaria local. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 57: 335-356. <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n3.373>
- MAGLIANO, M. (2008). Migración de mujeres bolivianas hacia Argentina: cambios y continuidades en las relaciones de género. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*. <https://doi.org/10.4000/alhim.2102>.
- MAIDANA, J. A., PÉREZ, M., TITO, G. & TURCO, E. (2005). Ecohorticultura en el Parque Pereyra, La Plata- Berazategui, Buenos Aires, Argentina. *LEISA Revista de agroecología* 20: 42-44.
- MARTÍNEZ, A. (2022). El zapallito de tronco: un cultivo precolombino presente en el Cinturón Hortícola de La Plata (Argentina). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 57: 481-491. <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n3.37590>
- MERCHÁN, A. (2016). Valorización de la tierra en el Cinturón Hortícola Platense: disparidad en el valor de los arrendamientos. Tesis de maestría. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Universidad Nacional de La Plata, Argentina. *Methods* 17: 1-16. <https://doi.org/10.1177/1525822X05277460>.
- MORALES, S. (2019). La comida, la identidad y la migración: un caso de estudio de inmigrantes femeninas y su relación con la comida. Independent Study Project (ISP) Collection. 3088. [https://digitalcollections.sit.edu/isp\\_collection/3088](https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection/3088).
- POCCHETTINO, M. L. (2010). Huertos periurbanos como aporte a la diversidad agrícola, Provincia de Buenos Aires, Argentina. En POCCHETTINO, M. L., A. H. LADIO & P. M. ARENAS (eds.), *Tradiciones y Transformaciones en Etnobotánica*, pp. 186-192. CYTED-RISAPRET, San Salvador de Jujuy.
- POCCHETTINO, M. L., HURRELL, J. A. & BONICATTO, M. M. (2014). Horticultura periurbana: estudios etnobotánicos en huertos familiares y comerciales de la Argentina. *Ambienta (España)* 107: 86-99.
- POCCHETTINO, M. L., PUENTES, J. P., BUET COSTANTINO F., ARENAS, P. M., ULIBARRI, E. A. & HURRELL, J. A. (2012). Functional foods and nutraceuticals in a market of Bolivian immigrants in Buenos Aires (Argentina). *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine* 2012: 320193. <https://doi.org/10.1155/2012/320193>.
- POCCHETTINO, M. L., BONICATTO, M. M. & HURRELL, J. A. (2017). Huertos comerciales del periurbano de La Plata (Buenos Aires, Argentina): reservorio de diversidad biocultural. En CASAS, A., J. TORRES GUEVARA & F. PARRA RONDINEL (eds.), *Domesticación en el continente americano, volumen 2. Investigación para el manejo sustentable de recursos genéticos en el nuevo mundo*, pp. 413-429. UNAM, México.
- PUENTES, J. P. & HURRELL, J. A. (2015). Plantas andinas y sus productos comercializados con fines medicinales y alimentarios en el Área Metropolitana Buenos Aires- La Plata, Argentina. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas* 14: 206-236.
- PUENTES, J. P. (2017). Etnobotánica urbana: El conocimiento botánico local sobre las plantas alimenticias y medicinales, y sus usos, en la conurbación Buenos Aires-La Plata (Argentina). Tesis doctoral, Universidad Nacional de La Plata, Argentina. 300 pp.
- QUINLAN, M. (2005). Considerations for collecting free lists in the field: examples from Ethnobotany. *Field the conurbation Buenos Aires-La Plata (Argentina). Ethnobiology and Conservation* 2: 1-40. <https://doi.org/10.15451/ec2013-8-2.7-1-40>.
- URRA, R. & IBARRA J. T. (2018). Estado del conocimiento sobre huertas familiares en Chile: agrobiodiversidad y cultura en un mismo espacio. *Revista Etnobiología* 6: 31-46.
- WFO. (2023). The Word Online Flora. Disponible: <http://www.worldfloraonline.org/> (Consulta 04/2023).