

MALEZAS COMESTIBLES DEL CONO SUR

Y OTRAS PARTES DEL PLANETA

EDUARDO H. RAPOPORT – ANGEL MARZOCCA – BÁRBARA S. DRAUSAL

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Universidad Nacional del Comahue
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable
Fundación Normatil
2009

Copyright © Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina
Copyright © Eduardo H. Rapoport⁽¹⁾ , Angel Marzocca⁽²⁾ y Bárbara S. Drausal⁽³⁾

Direcciones

⁽¹⁾ Universidad Nacional del Comahue, CRUB, Quintral 1250, Bariloche 8400, R.N.
rapoporteduardo@speedy.com.ar

⁽²⁾ Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria, Av. Alvear 1711, Buenos Aires 1014,
amarzocca@correo.inta.gov.ar

⁽³⁾ Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas en ⁽¹⁾,
barbaradrausal@yahoo.com.ar

Ninguna parte de la presente publicación puede ser reproducida sin la previa autorización escrita de los autores

Queda hecho el depósito que previene la ley 11.723

ISBN...

Esta edición se imprimió en...

PREFACIO

¿Qué es una maleza?

Según el poeta estadounidense Ralph Waldo Emerson una maleza es una planta cuyas virtudes aun no han sido descubiertas. La definición es atractiva, pero no totalmente cierta: basta mencionar que uno de los autores de la presente obra (Marzocca 1997) ha publicado un libro intitulado "**Vademécum de Malezas Medicinales de la Argentina**". Asimismo está la obra de Duke (1992) "**Handbook of Edible Weeds**", o sea un manual de malezas comestibles. Hay también malezas tintóreas, malezas forrajeras, las que poseen fibras industriales o maderas para carpintería o ebanistería. Incluso las hay ornamentales. Pero algunos agricultores siguen llamándolas malezas.

En un libro sobre este tema, Edwin R. Spencer (1957) considera que "cualquier planta es una maleza si insiste en crecer donde el agricultor quiere que crezca otra planta. Se trata de una planta que está fuera de lugar, según el criterio de una persona, pero según el buen criterio de la naturaleza está perfectamente en su lugar". Por su parte, el Diccionario de la Real Academia informa que el término viene del latín *malitia*, de *malus*, malo: abundancia de hierbas malas que perjudican a los sembrados. O, como aparece en Marzocca (1976) "plantas que llegan a ser perjudiciales o indeseables en determinado lugar y en cierto tiempo". Los términos despectivos abundan: *mauvaises herbes* en francés, *infestanti* o *erbacce* (hierbajos) en italiano, *ervas daninhas* en portugués. Incluso hay gente que llama maleza a la espesura de arbustos, zarzas y hasta el bosque mismo, si no deja caminar o cuando resulta en un impedimento para que las vacas pastoreen libremente. En otras palabras, las malezas son plantas colonizadoras, "cicatrizadoras" de la vegetación cuando sobreviene algún disturbio. Si estas especies no son autóctonas, si provienen de otra región, entonces se denominan invasoras.

Se sabe que la avena fue originalmente una maleza de los trigales. Se hizo tan abundante que, finalmente, el hombre se dio cuenta que en lugar de eliminarla era mejor cultivarla. Son muchas las especies cultivadas que, en algún momento y lugar, fueron malezas. O, a la inversa, plantas cultivadas que se escaparon y devinieron malezas, como la zanahoria. Entre los ejemplos están el centeno, achicoria, rábano, nabo, acelga (o remolacha), puerro, lechuga y otras hortalizas. Incluso árboles como el álamo plateado, arce, paraíso, ligustro, guindo, manzano y muchas más se han listado como malezas. A pesar de que en México

también se combate a las malezas, algunas de ellas son comestibles y se llaman quelites. Molina-Martínez (2000) concluye que "la presencia de estas malezas útiles en un cultivo puede ser una ventaja para el agricultor gracias a que su aprovechamiento no requiere inversión económica y puede, al contrario, generar un ingreso monetario. Los agricultores necesitan conocer el comportamiento de esas malezas para saber en qué momento pueden representar una competencia para sus cultivos y entonces comenzar a eliminarlas". Lo mismo ocurre en África, en donde la diferencia entre maleza y no maleza es muy difusa. Pueblos enteros dependen de esas plantas para su subsistencia y para el comercio. Entre los pueblos nahua y mixteco que habitan en la cuenca del Río Balsas, México, hacen uso de 48 especies de malezas comestibles. Cultivan y recolectan en total 180 especies (Casas et al. 1996). En lugar de malezas tendrían que llamarse "buenezas".

En el presente libro se describen e ilustran 237 especies. Las descripciones provienen, en su gran mayoría, de la Guía Descriptiva de Malezas del Cono Sur (Marzocca 1994). De estas 237 especies el 60% son introducidas (exóticas o foráneas) y han llegado principalmente de Eurasia. De las restantes, nativas (92 especies), 53 se han exportado y son invasoras en otros continentes. En resumidas cuentas, el 83% de las especies que se ilustran en este manual se encuentran en nuestra región y en el Viejo Mundo. De ahí el subtítulo de la tapa. Ellas representan menos de la mitad de la lista que tenemos y esperamos completar para una futura segunda entrega. Son todas invasoras pero, aparte, están también las comestibles no invasoras, las que nunca recibieron el epíteto de "malezas". Entre ambas comprenden alrededor del 25% de muchas floras. Es interesante que si consideramos sólo las malezas, la proporción de comestibles va incrementándose del 34% (malezas poco agresivas) hasta el 94% (las peores malezas del mundo). A medida que se hacen más agresivas no sólo incrementan la probabilidad de que sean comestibles sino, también, de que tengan más amplia distribución geográfica. Las malezas no comestibles ocupan en promedio 10,5 países mientras que las malezas comestibles 29,5 países. El hombre ha sido el principal dispersor de malezas pero prefirió las que lo nutrían, hecho que no se da en el presente ni en la historia cercana (salvo casos aislados como el de los puritanos ingleses que llevaron adrede a América semillas de diente de león). Todo apunta a que las primeras malezas las generó el hombre en una relación

en apariencia coevolutiva desde antes de la invención de la agricultura (Rapoport & Gowda 2007).

Antes que se inventara la agricultura en la Mesopotamia (Cercano Oriente), hace unos 10.000 años, el ser humano era cazador y recolector. Tenía buen conocimiento de los recursos que le ofrecía la naturaleza, y los aprovechaba. Hoy, en los países “civilizados”, ese conocimiento se perdió en buena medida y son los botánicos (etnobotánicos) los que se esfuerzan por recuperarlos.

Dos momias muy bien conservadas en turberas de Dinamarca dieron buena pauta de lo que el hombre de la Edad del Hierro ingería: en sus estómagos se hallaron restos de 66 especies de plantas, entre las cuales había semillas de 11 especies. Estas últimas se encuentran, todas, también en el Cono Sur aunque... nadie hace uso de ese recurso. O sea que nuestros antepasados tenían una dieta mucho más variada que la que hoy en día usamos. Consideremos simplemente lo que se nos ofrece en las verdulerías y fruterías: unas 20-25 especies -desde lechugas hasta naranjas- en los negocios de barrio hasta unas 40-50 en los mercados más grandes y surtidos. El comercio mundial, según la FAO, Roma, se realiza sobre la base de unas 110 especies, siendo las más importantes, el trigo, maíz, papa, etcétera y las frutas más comunes. Sin embargo, los etnobotánicos tienen registradas más de 17.000 especies comestibles, a nivel mundial. Y se sospecha que deben ser más de 60.000 las que realmente existen. Usamos unas 150 especies, o sea, menos del 1 % de lo que nos ofrece la naturaleza.

Es todo un enorme y variadísimo recurso del cual muy poca gente, en nuestros países, hace uso. Se trata de toda una tradición que, prácticamente, se perdió. Esto se debe, primeramente, a que somos “reaccionarios”: nos resistimos a incorporar nuevos alimentos, a probar nuevos sabores o nuevas recetas. Es como que, de niños, nos acostumbramos a los hábitos familiares y de ahí no salimos. Para muchos lo “bueno” es desayunar con mate, café, o té y, a lo sumo, pan con manteca y mermelada. No aceptaríamos desayunar con frutas, o pescados, como lo hacen muchos pueblos en el mundo.

Después del Descubrimiento de América, a los europeos les costó siglos aceptar la papa como alimento cotidiano (creían que era venenosa), como a muchos de nosotros nos cuesta salir de los fideos y la carne. De vez en cuando, en las verdulerías argentinas, aparecen el salsifí, o la mandioca, con raíces o tubérculos comestibles, así como frutas “raras” que vienen del

norte como el mango, papaya o la chirimoya. La gente las mira pero, por temor o vergüenza no preguntan qué son, ni como se preparan o comen. Pocos las compran; frecuentemente se pudren en los cajones y los verduleros, decepcionados, no las vuelven a ofrecer al público.

En el Cono Sur de Sudamérica tenemos registradas más de 500 “malezas” comestibles, varias de las cuales no sólo son tanto o más apetitosas que las plantas cultivadas sino, además, más nutritivas. La gente poco informada las considera malas hierbas y no les presta atención. México, en el Nuevo Mundo, e India en el Viejo Mundo, son quizás los países que más conservan las viejas tradiciones: dichas “malezas” se venden en los mercados, y son muy apreciadas. Algunas, incluso, son cultivadas, como la verdolaga. En Italia la gente sale los fines de semana a juntar achicoria y hongos. Para ellos eso constituye todo un deporte y diversión. En los buenos supermercados de España se venden, muy elegantemente empaquetados, troncos pelados de cardo silvestre, así como espárragos silvestres. En los Estados Unidos se comercializa el Diente de león, que nosotros despreciamos. Hay empresas que venden sus semillas, para cultivar en los hogares, así como las del Cardo mariano y docenas de otras deliciosas “malezas”. En Garfagnana (Toscana, Italia) desde antes del Imperio Romano, se conserva la tradición de reunir una vez por año a los vecinos para preparar una gran *minestrella*. Recolectan entre 40 y 60 plantas silvestres y festejan con ese guiso la llegada del verano. Más aún, en EE.UU. abundan los libros intitulados “Edible Weeds” (Malezas Comestibles), que faltan en Latinoamérica. Este hecho nos mueve a subsanar, aunque más no sea parcialmente, nuestro déficit. Un equipo de la Universidad de Minnesota entrevistó a 567 pacientes de un hospital en 1997. El 13 % de los mismos informó que durante el año transcurrido, en varias ocasiones no comió durante un día entero, por falta de dinero. Otro censo sobre 170 diabéticos reveló que el 19 % sufrió complicaciones debido a que no pudieron conseguir alimentos. Si los diabéticos no se alimentan, dejan de recibir insulina y eso puede acarrearles serias complicaciones. Si esto ocurre en los EE.UU., no es difícil imaginar lo que está ocurriendo en Latinoamérica.

INTRODUCCION

Las plantas comestibles que aquí describimos abundan en lotes suburbanos, rutas, jardines, huertos, caminos, campos, áreas cultivadas y/o bosques. En su mayoría son “exóticas”, esto es, plantas provenientes

de otras regiones e introducidas por el hombre. Son todas invasoras, o sea que no hay peligro de afectar a la naturaleza autóctona al cosecharlas. Hace unos diez años, el caminar por un campo en la estepa, al este de Bariloche, comprobamos que de cada diez pasos que dábamos, dos correspondían a alguna planta comestible, nativa o exótica. En total, hallamos ocho especies comestibles. En áreas urbanas (con 24 especies), como la de un jardín abandonado por un año, en el 15 % de los pasos, la punta del zapato tocaba una planta comestible. En un bosque urbano ese valor subía al 35 %, y en un terreno baldío al 66 % de los pasos. Ese primer muestreo tentativo nos reveló la sorprendente abundancia que existe de plantas alimentarias silvestres. Muestreos intensivos posteriores más adecuados, tanto en Bariloche (Argentina) como en Coatepec (Veracruz, México), confirmaron y hasta sobrepasaron nuestras expectativas. Los rendimientos, en Bariloche, variaron desde 250 hasta 7000 kg/hectárea (Díaz-Betancourt et al. 1999). Obviamente, no todas las plantas aquí citadas están siempre disponibles. En primavera y verano son más abundantes y tiernas. Algunas cuestan más trabajo, son menos rendidoras que otras. Se deben elegir las más abundantes, las más accesibles, las más sanas, limpias (sin manchas) y lozanas.

Cada especie es descripta brevemente e ilustrada, indicándose cuales son sus partes comestibles y cómo prepararlas, crudas o cocidas. Las recetas aparecen al final de este capítulo.

Recomendaciones

1. No recolectar las plantas en sitios contaminados o donde haya signos de la presencia de animales domésticos. Si sospecha que puede haber cerdos, perros, etc. en el lugar, como prevención, cómalas cocidas. Evitar las áreas con basuras o desechos, especialmente de lubricantes, pinturas, solventes, etc. Si se trata de acequias con plantas acuáticas, como el berro o la verónica acuática, averiguar de donde provienen sus aguas. Si pasan por zonas pobladas, donde puede haber cloacas vertidas al canal, o si atraviesan grandes plantaciones frutícolas en donde se hacen pulverizaciones o fumigaciones con herbicidas, fungicidas o insecticidas, recomendamos no utilizarlas. Igualmente, deberán evitarse las bermas o banquetas en rutas muy transitadas. Los automotores dispersan metales pesados, combustibles y lubricantes, y muchos de esos tóxicos pueden ser absorbidos y concentrados por las plantas. Otra alternativa es alejarse más de 30 m del pavimento

2. Si no está seguro de la identificación de la planta, consulte antes con algún conocedor, o con algún

botánico o agrónomo, de la Universidad más cercana, o con técnicos del INTA.

3. Si se encuentra alejado de la "civilización", la solución es probar la planta. No se debe ingerir grandes cantidades sino porciones muy pequeñas. Dejar pasar unas 2-3 horas y, si no hay retortijones intestinales, dolor o pesadez de estómago, diarrea, mareo, náusea u otros síntomas, proceder a ingerir dosis cada vez mayores, respetando los intervalos de 2-3 horas después de cada ingestión. Hacerlo, por supuesto, con una sola especie de planta por día ya que si se trata de una mezcla de especies será muy difícil determinar cuáles son las comestibles y cuáles las indigestas. Ese era el método que utilizaban los aborígenes, y es el método que utilizan los animales cuando se ven frente a nuevos alimentos.

4. Aunque se tenga hambre, no comer porciones excesivamente voluminosas. Si las indigestiones ocurren cuando se ingieren grandes cantidades de una verdura o fruta cultivada, con más razón pueden ocurrir con plantas silvestres que, en algunos casos, son más difíciles de digerir. Tratar de variar la dieta, como hacen los pájaros. Aunque dispongan de abundante alimento, levantan vuelo antes de llenar sus buches, para diversificar sus dietas.

5. Algunos suelos pueden contener elementos químicos tóxicos como, por ejemplo, el selenio, cobre, cadmio o nitratos provenientes del uso excesivo de fertilizantes. Las plantas (tanto silvestres como cultivadas) pueden concentrar dichos elementos o sustancias y hacerse tóxicas o, por lo menos, indigestas. Por tal razón, ante síntomas digestivos inusuales debe suspenderse la ingestión de plantas silvestres.

6. Como medida preventiva, recomendamos no recoger ni comer plantas silvestres frente a niños muy pequeños. Estos no tienen la capacidad de reconocer con precisión las especies comestibles y pueden, por tanto, intoxicarse.

7. Y no creer que porque la vaca, oveja o cabra comen con fruición una especie dada, nosotros también podemos comerla. No es una buena indicación como, también a la inversa: no todas las plantas que nosotros comemos son buenas para los animales domésticos. Si un caballo ingiere perejil o acelga, puede morir.

En el presente libro el lector encontrará descripciones botánicas de cada especie. No asustarse con la terminología: los botánicos usan algunas palabras "difíciles" para no alargar el texto. La solución es utilizar el **Glosario** y comparar con atención la anatomía

de la planta recolectada con la descripción del libro. Si hay detalles que claramente no concuerdan, mejor es consultar con algún experto y no arriesgarse a comer la planta. Por supuesto, no podemos responsabilizarnos por el uso inadecuado o errores cometidos en el reconocimiento de las plantas.

Un consejo: cuando tenga correctamente identificada la planta, es bueno conservarla en un herbario de comestibles. Siempre conviene revisar la colección pues uno va memorizando las especies y sus diferentes variedades y formas. En el campo, finalmente, no se pierde tiempo: se va directamente “al grano” para recolectar las comestibles. Para herborizarlas póngalas a secar entre papeles de diario, eligiendo los ejemplares más completos, con alguna flor y fruto, o partes relevantes. Póngales un peso encima, como por ejemplo libros, para que queden prensadas. Una vez secas, sujételas luego sobre una hoja de papel o cartulina mediante cinta autoadhesiva (“tape” o “scotch”, o mejor aun con una tirita engomada) indicando su nombre vulgar, botánico, lugar y fecha de colecta, y cuáles son sus partes comestibles. Se pueden guardar en carpetas, con las láminas protegidas en bolsas de plástico transparentes.

Equivalencias

A medida que se aclaran las relaciones de parentesco, la taxonomía se va perfeccionando, reclasificando, pasando especies de un género a otro, creando nuevos sinónimos, fusionando familias, cosa que puede causar confusión en el lego. Por tal razón hemos optado por conservar la nomenclatura clásica –y castellanizada– de las familias. Respetamos la sistemática que considera, por ejemplo, las quenopodiáceas como una familia aparte de las amarantáceas. El lector debe saber que han habido algunos cambios de nomenclatura: a continuación, a la izquierda aparece el nombre antiguo (que es el que usamos en el presente libro) y a la derecha el actual.

Compuestas = Asteráceas (Asteraceae)

Crucíferas = Brasicáceas (Brassicaceae)

Gramíneas = Poáceas (Poaceae)

Labiadas = Lamiáceas (Lamiaceae)

Leguminosas = Fabáceas (Fabaceae), en parte

Umbelíferas = Apiáceas (Apiaceae)

Abreviaturas

Al describir la distribución geográfica de las especies hemos usado las siguientes formas abreviadas para las provincias argentinas

BA: Buenos Aires, incl. Cap. Fed., **CA:** Catamarca,

CH: Chaco, **CO:** Córdoba, **CS:** Corrientes, **CU:** Chubut, **ER:** Entre Ríos, **FA:** Formosa, **JU:** Jujuy, **LP:** La Pampa, **LR:** La Rioja, **MA:** Mendoza, **MI:** Misiones, **NE:** Neuquén, **RN:** Río Negro, **SA:** Salta, **SC:** Santa Cruz, **SE:** Santiago del Estero, **SF:** Santa Fe, **SJ:** San Juan, **SL:** San Luis, **TF:** Tierra del Fuego, **TU:** Tucumán.

Para los estados brasileños (sólo sur y centro): **ES:** Espírito Santo, **GO:** Goiás, **MG:** Minas Gerais, **MT:** Mato Grosso, **PR:** Paraná, **RJ:** Rio de Janeiro, **RS:** Rio Grande do Sul, **SC:** Santa Catarina, **SP:** São Paulo.

AGRADECIMIENTOS

La presente obra ha sido posible de realizar gracias a la cooperación de la Fundación Antorchas, Fundación Normatil, Fundación YPF y National Geographic Society. El programa ProHuerta (INTA) ha tenido muy destacada participación al cubrir parte de los costos de impresión y a la organización de talleres de difusión del conocimiento sobre la oferta alimentaria de las plantas silvestres que abundan en las huertas. El cuidadoso trabajo de edición estuvo a cargo del D.G. José A. Della Puppa y Enrique J. Caramelli.

Nuestro especial reconocimiento a quienes colaboraron otorgándonos permiso para reproducir ilustraciones de especies: en la mayoría de los casos por colaboración del INTA, así como Oscar Matthei (Universidad de Concepción, Chile), María M. Arbo y Sara G. Tressens (Universidad Nacional del Nordeste), César A. Bianco y Juan J. Cantero (Universidad Nacional de Río Cuarto), así como G.E. Barboza y coeditores de la Flora Medicinal de la Provincia de Córdoba, Roberto Kiesling (CRICYT, Mendoza) y Vázquez Mazzini Editores (Flora de San Juan), Acme Agency SAClyF (Buenos Aires) y a Eduardo H. Sanz, Laura Margutti y Ana H. Ladio, coautores de la colección de manuales que hemos editado gracias al Programa de Extensión Universitaria del CRUB (Universidad Nacional del Comahue). En no pocas ocasiones el asesoramiento y colaboración de Cecilia Brion, Cecilia Ezcurra y Javier Puntieri, del Departamento de Botánica, nos han sacado de atolladeros. El diseño y confección del CD-adjunto al texto con ilustraciones a color lo debemos al eficiente trabajo de Cristian Estrella (Bariloche). Buena parte del catálogo mundial de especies comestibles se lo debemos a Guillermo Rapoport. A todos los nombrados nuestro más profundo agradecimiento.

Recetas

Prácticamente todas las recetas que se emplean para la acelga o la espinaca sirven para las verduras de hoja que aquí se describen.

Ensaladas

Usar las partes tiernas de las plantas. Lavarlas y escurrirlas. Si se trata de hojas algo grandes recomendamos cortarlas en tiras muy finas ya que así se hacen más fáciles de masticar (ej. diente de león, siete venas, etc.). El berro o la lechuga del minero, cuando empiezan a crecer, no hace falta cortarlos pero al hacerse muy largos es mejor trozarlos en 2-4 partes, pues se hacen difíciles de manejar.

Aderezos

La receta más sencilla es agregarle sal, aceite y vinagre o limón. En lugar de aceite puede usarse crema, yogurt o mayonesa. Se le puede agregar mostaza, crostones de pan o galletitas saladas desmenuzadas, ajo picado, apio cimarrón, centella, cebolla, cebollín, tomate, manzana, huevo duro, salsa de soja, perejil, mostacilla, apio, nueces, pimienta, azúcar y docenas de otros agregados. Si no tiene vinagre o limón, el sabor agrio se lo puede dar el vinagrillo o la acederilla (ver) machacados o finamente picados.

Sopas (se pueden hacer con **acederilla, capiquí, cerraja, lengua de vaca, milenrama, ortiga** y otras especies)

Después de lavar las hojas y partes tiernas (desprovistas de partes duras o manchadas), póngalas a cocinar en una cacerola con 1-2 tazas de agua, tapada, unos 5-10 minutos. Al final de la cocción las hojas quedan blandas y aplastadas contra el fondo. Si las cocinó con demasiada agua, cuele las hojas. Sin embargo, si desea darle más gusto y valor alimenticio a la sopa conserve el agua. Ponga 1-2 cucharadas de manteca ("**mantequilla**" en algunos países) o aceite o grasa para freír ("**manteca**" en algunos países) o panceta (tocino) y fría una cebolla (o cebollín, o puerro) picada hasta que se ablande, espolvoree una cucharada de harina y mézclela bien con la cebolla. Si desea, puede agregarle 1-2 hojas de apio picadas o cualquier verdura condimento. Agregue ésto a las hojas silvestres cocidas. Licúe en la licuadora o pique a mano. Añada caldo o agua, páselo por un colador para quitarle las fibritas y ponga a hervir 10 minutos. Agregue sal y pimienta a gusto. Si gusta, antes de servir agregue un chorrito de crema o leche.

Verduras cocidas

Una vez lavadas y escurridas las hojas, brotes o partes tiernas (quitarles las partes manchadas o duras), ponerlas en una cacerola, agregar 1-2 tazas de

agua, un poco de sal, tapar y cocinar durante 5-10 minutos. Escurrir el agua sobrante. Picar las verduras después de hervidas.

Opciones. Se las puede aderezar con aceite o mayonesa. También con ajo o cebolla picados y fritos, pimienta, ají molido o alguna otra especia. Pueden comerse directamente o servir de acompañamiento a cualquier otro plato que se prepare como carne, papas, o fideos. También pueden agregarse a los guisos y estofados.

Croquetas (de **capiquí, diente de león, lengua de vaca** y otras especies)

Proceda igual que en la receta para hacer verduras cocidas. Píquelas y agregue pan remojado en leche, 1-2 huevos para que liguen bien. Sal y pimienta. Mezcle la preparación.

Con una cuchara vaya volcando la mezcla en aceite caliente en una sartén o cacerola. Fría de los dos lados.

Opciones: Antes de freírlas puede pasar las croquetas por pan rallado o harina. También puede insertarle en el interior un trozo de queso a cada una.

Salsa blanca

Ponga a calentar 2 cucharadas (25 gr) de manteca en una cacerola. Agregue dos cucharadas al ras de harina (espolvoreándola) y luego 1/4 taza de leche caliente. Revuelva bien hasta que no queden grumos. Agregue más leche si gusta una salsa más liviana, sal, pimienta y nuez moscada. Por último, eche las hojas o verduras cocidas y picadas dentro de la salsa. También puede verter la salsa blanca sobre las verduras sin mezclar. Se puede aderezar con trocitos de queso, queso rallado o especias. Sirva caliente.

Vino de diente de león (vino del estío)

En un día seco y soleado, colecte unos 3 litros de flores bien abiertas, sin pedúnculos. Póngalas en un recipiente grande y agregue 1 ½ litros de agua hirviendo. Cubra con un repasador limpio y deje en remojo dos días, mezclando 1-2 veces al día. Al tercer día, escurra el agua del remojo y póngala en un recipiente. Agregue cáscaras de dos naranjas y de un limón finamente cortadas, sin hollejos, 1 ½ kg de azúcar. Ponga a hervir a fuego lento durante media hora. Revuelva para que se disuelva el azúcar. Puede agregar 1-2 clavos de olor, a gusto.

En otro recipiente ponga 1 ½ tazas de pasas de uva picadas, el jugo de las naranjas y el limón. Agregue todo el líquido del hervor más otros 2 ½ litros de agua fría. Cubra el recipiente con un repasador limpio y deje que el líquido se enfríe. Agregue 2 cucharadas de té frío y una cucharada de levadura, preferentemente fresca. Cubra de nuevo con el repasador. A los tres días, pase el líquido a botellas pero sin llenarlas hasta el tope. Cierre las botellas con tapones de trapos apretados o algodón para que fermenten. Coloque las botellas en la oscuridad. El vino se puede beber a las 3-4 semanas.

"Pickles" o brotes a la vinagreta

Tomar un manojo de brotes tiernos, pelados y sin hojas. Cortarlos y ponerlos en un recipiente con agua fría y bastante sal. Déjelos en remojo toda la noche. Al día siguiente escurra y lave los brotes con agua fría.

Aparte, prepare medio litro de vinagre de manzana o vino, o una mezcla de ambos, 1 cucharadita de pimienta, otra de azúcar y un poco de nuez moscada. También puede agregar algunos pedacitos de cáscara de limón. Ponga a hervir los brotes durante 10-15 minutos.

Si desea conservarlos, vierta los pickles en frascos y cúbralos con el líquido de cocción. En una cacerola grande ponga un papel de diario en el fondo, coloque los frascos con sus tapas semienroscadas, agregue agua fría o tibia hasta un dedo por debajo de las tapas y hiérvalos lentamente por hasta 1 hora. Cierre bien las tapas de los frascos y déjelos enfriar. Si saca los frascos calientes, póngalos sobre una madera, repasador o papel de diario para que no se quiebren al enfriarse.

GLOSARIO

- abrazadora:** Se dice de la hoja que rodea parcial o totalmente al tallo por su base. Amplexicaule.
- acaule:** Que posee tallo tan corto que parece ausente.
- acicular.** Con forma larga y delgada, puntiaguda, semejante a la de una aguja.
- acrescente:** Con referencia al cáliz, el que sigue creciendo luego de la fecundación.
- actinomorfa:** Se dice de la flor regular o simétrica, que tiene como mínimo dos planos de simetría.
- acuminado:** Terminado en punta, aguzado.
- adnatos:** Se dice de dos o más órganos o partes diferentes que crecen juntos o se hallan orgánicamente unidos de nacimiento.
- adpreso.:** Muy apretado o aplicado contra algo.
- áfilo, la:** Carente de hojas.
- aguijón:** Tricoma rígido y punzante de origen epidérmico. Acúleo.
- ala:** Expansión o apéndice plano, por lo común seco o membranáceo de un órgano: también se llaman así los pétalos laterales de una flor leguminosa papilionácea.
- alado:** Con una o más alas.
- albumen:** Tejido nutritivo, por lo general amiláceo, que acompaña al embrión.
- alterna:** Disposición de las hojas u otros órganos solitarios no opuesta ni verticilada; colocadas o esparcidas a diferentes alturas sobre el tallo o eje.
- amplexicaule:** Que abraza al tallo.
- antecio:** En las Gramíneas, "casilla" formada por las glumelas (lemma y pálea) que encierra los órganos sexuales.
- antela:** Inflorescencia en donde los pedúnculos periféricos sobrepasan la altura de los centrales.
- antesis:** Acto de la floración o período de expansión de la flor, desde la apertura del capullo hasta su madurez.
- anual:** Que vive un sólo año o menos, desde que germina hasta que fructifica y muere.
- aovado:** Ovado; con contorno similar al de un huevo con la parte más ancha hacia abajo. Ovoide.
- apétalo:** Carente de pétalos.
- apical:** Relativo al ápice.
- ápice:** Vértice; región terminal opuesta a la base.
- aquenio:** Fruto de pericarpio seco, indehiscente, que encierra una sola semilla no soldada a aquél.
- aquillado:** Carenado, como con una quilla o borde prominente más o menos agudo.
- árbol:** Planta leñosa de 5 ó más metros, con un tronco principal o ramificado terminado en una copa.
- arbusto:** Planta leñosa, menor de 5 m de alt. y que produce vástagos o ramificaciones desde la base, sin formar un tronco principal.
- arilo:** Engrosamiento del funículo que protege parte de la semilla.
- arista:** Apéndice alargado semejante a una cerda rígida prolongada.
- aristado:** Provisto de una arista o seta larga o que remata apicalmente en una arista.
- articulado:** Con partes gruesas o artículos y nudos o puntos delgados de articulación real o aparente.
- ascendente:** Que se dirige oblicua o verticalmente hacia arriba pero que es horizontal o casi en su parte inferior.
- aserrado:** Margen con dientes agudos, próximos e inclinados hacia una sola dirección, como los de la hoja de una sierra. Serrado.
- aurícula:** Apéndice en forma de pequeña oreja como en la base de algunas hojas o láminas foliares.
- barbados:** Se dice de los pelos y aristas provistos de apéndices o pelitos delgados, laterales o terminales, dirigidos hacia atrás o adelante, rectos o ganchudos, a modo de las barbas de una pluma.
- baya:** Fruto carnoso, indehiscente, con una o varias semillas.
- bejuco:** Planta trepadora.
- bienal:** Que vive más de un año pero menos de dos, desde que germina hasta la madurez y muerte.
- bífido:** Se dice del ápice de las hojas, pétalos u otros órganos hendido en dos partes, de modo que la división no pase la mitad de su longitud total.
- bifurcado:** Dividido en dos, como ahorquillado.
- bilabiado:** Corola o cáliz tubuloso, dividido superiormente en forma de dos labios.
- bráctea:** Hoja muy reducida, por lo común escamosa, próxima a la flor.
- bractéola:** Bráctea de un eje secundario, de cualquier inflorescencia, sobre el pedúnculo o el pedicelo.
- bulbillo:** Bulbo pequeño que nace alrededor de un bulbo original, en las axilas de las catáfilas de éste.
- bulbilo:** Bulbo pequeño, no subterráneo, que nace en una inflorescencia o base foliar.
- bulbo:** Yema subterránea, tierna y carnosa, por lo común globosa, formada por la base de hojas crasas superpuestas (catáfilas), alrededor de un tallo diminuto, en forma de disco.
- callculo:** Conjunto de brácteas semejante a un cáliz, que por lo común rodea interiormente a éste.
- caliculado:** Que posee calículo.
- cáliz:** Ciclo exterior de las envolturas florales, en las flores con cáliz y corola, formado por sépalos libres o segmentos más o menos unidos.
- callo:** Prominencia o protuberancia dura.
- campanulado:** En forma de campana. Acampanado.
- canescente:** Con pubescencia densa y corta, gris blanquecina, o tornándose así.
- caña:** El tallo de las gramíneas, por lo común hueco con excepción de los nudos.
- capilar:** Delgado como un cabello.
- capítulo:** Inflorescencia umbeloidea con flores sésiles o muy

- cortamente pedunculadas sobre un eje comúnmente corto y dilatado, característica de las Compuestas.
- cápsula:** Fruto seco, compuesto, por lo común dehiscente a la madurez, con una o más líneas de dehiscencia.
- carenado:** Con una prominencia semejante a una quilla.
- carioipse:** En las Gramíneas, fruto indehiscente, seco, 1-seminado, con los tegumentos de la semilla soldados al pericarpio.
- carpelo:** Cada una de las unidades foliares de un pistilo compuesto; el pistilo simple tiene un solo carpelo.
- carpidio:** Carpelo convertido en fruto.
- carúncula:** Arilo o excrescencia cercana a la micrópila de algunas semillas.
- caulinar.** Se dice de los órganos pertenecientes o relacionados con el tallo.
- cerda:** Pelo engrosado.
- cespitoso:** Que crece formando matas o dando macollos; formado como césped.
- ciatio:** Inflorescencia formada por un receptáculo cóncavo con flor femenina de ovario 3-coco y varias flores masculinas, todas desnudas.
- cigomorfa:** Corola irregular, con un sólo plano de simetría, que la divide en partes iguales.
- ciliado:** Con pelos suaves, finos y paralelos (o casi), sobre el margen.
- cilíndrico:** de sección transversal circular aún cuando no es un verdadero cilindro geométrico pues puede angostarse o hacerse puntiagudo en ambos extremos.
- cima:** Inflorescencia amplia de crecimiento definido en que las flores centrales son las primeras en abrirse, es decir que el eje central termina en una flor, pero que da ejes secundarios terminados a su vez en una flor, y así sucesivamente.
- cimoso:** Parecido a una cima.
- cleistógama:** Flor autógena, que se autofecunda sin abrirse.
- coca:** De coco. Se llama así cada una de las divisiones o lóbulos uniseminados de un fruto seco plurilocular.
- compuesto:** Formado por varias piezas.
- conduplicado:** Dos partes plegadas longitudinalmente, dobladas a lo largo de su parte media.
- connato:** Estructuras u órganos similares concrecentes, unidos o soldados congénitamente; hojas connatas son las opuestas soldadas por sus bases.
- convoluta.** Se dice de la hoja que se arrolla en espiral según el eje mediano, formando como un tubo.
- cordado:** En forma de corazón, con un lóbulo redondeado a cada lado de una escotadura basal y ápice agudo. Cordiforme.
- coriáceo:** De consistencia semejante al cuero.
- corimbo:** Inflorescencia corta y amplia, más o menos indefinida, de flores sostenidas por pedicelos secundarios que, saliendo de puntos diferentes del eje principal, llegan más o menos a la misma altura, comenzando la antesis por las flores externas.
- corola:** En las flores heteroclamíneas, ciclo interno de las envolturas florales; si sus partes son libres éstas se denominan pétalos y la corola, **dialipétala:** en caso contrario, la corola es **gamopétala**, de base soldada.
- corona:** Apéndice o excrescencia circular, petaloide o sepaloides.
- cosmopolita:** Especie que vive en los cinco continentes, poco o muy extendida geográficamente.
- costada/do:** Ribete o reborde, parecido a una costilla.
- cotiledón:** La hoja o el par de hojas primarias del embrión; por lo general, la primera o primeras en emerger al germinar la semilla.
- crenado:** Recortado como con festones o dientes poco profundos, obtusos o redondeados. Festoneado.
- criptófita:** Planta con órganos de renuevo subterráneos o sumergidos bajo agua y cuyos órganos aéreos mueren cada año.
- cuculado:** Semejando un capuchón.
- culmo:** El tallo de las gramíneas. Caña.
- cundidor:** Que se extiende o propaga; tallo o rizoma estolonífero.
- cuneado:** En forma de cuña; hoja cuneada, la angostada gradualmente en punta hacia la base.
- decumbente:** Reclinado, tendido. Que se reclina o es prostrado o que tiene tendencia a echarse sobre el suelo.
- decurrente:** Se dice de las hojas o brácteas sésiles y cuyos bordes corren o se prolongan interiormente a lo largo del tallo por debajo de su punto de inserción.
- decusadas:** Hojas o brácteas opuestas, dispuestas en cuatro series, a lo largo del tallo, alternando en pares y en ángulo recto, de modo que forman cruz las de dos nudos vecinos.
- dehiscencia:** Acto de apertura de un fruto o una antera. Según la forma puede ser: **loculicida**, cuando se produce a lo largo de la nervadura mediana en cada hoja carpelar; **septicida**, por la línea de soldadura de los bordes carpelares; **poricida**, por poros; **valvaria** por pequeñas tapas; **septifraga**, por dos zonas de dehiscencia para cada carpelo.
- deltoide:** Se dice de los órganos planos de contorno semejante a un triángulo alargado.
- dentado:** Con incisiones o dientes más bien cortos, agudos y casi perpendiculares al margen en el caso de órganos planos.
- denticulada.** Leve o finamente dentado, con dientitos muy menudos.
- deprimido:** Más o menos aplanado perpendicularmente o aplastado desde arriba hacia abajo.
- dialipétala:** Corola con los pétalos libres.
- diclinas:** Se dice de las flores unisexuales; si se hallan en la misma planta, ésta es **monoica:** si en plantas distintas, éstas se denominan **dioicas**.
- dicotómico:** Bifurcado en pares; dividido en forma de horquilla de dos ramas.

- difusa:** Se dice de la forma de ramificación abierta, esparcida, desparramada.
- digitado:** Órgano compuesto cuyas partes se originan en un punto, de donde divergen, semejando los dedos de una mano abierta.
- dimorfos:** De dos formas.
- dioica.** Se dice de las plantas con sexos separados, flores maculinas y femeninas en individuos distintos.
- disco:** Parte central del capítulo o cabezuela floral de las Compuestas.
- discolor:** De varios colores.
- dísticos.** Se dice de los órganos dispuestos en dos rangos, series o filas opuestas, a lo largo de un eje, pero más o menos en el mismo plano.
- divaricado.** Abierto o extendido ampliamente con respecto al eje.
- drupa:** Fruto carnoso, indehiscente, uniseminado, cuya semilla se halla incluida en un endocarpio leñoso (carozo).
- ebracteado:** Sin brácteas.
- elíptico:** De figura semejante a una elipse, es decir, más o menos de forma oval y estrechada en ambas puntas.
- emarginado:** Se dice del órgano plano, escotado, poco profundamente, en su extremo.
- ensiforme.** En forma de espada; lámina puntiaguda, de márgenes paralelos y agudos.
- entero:** Borde continuo o íntegro, nunca dentado ni hendido.
- epíginas:** Se dice de las partes florales cuando el ovario es inferior, es decir, cuando se insertan por encima de éste.
- equinado:** Armado de espinas o agujijones. Erizado.
- equinulado:** Como erizado por púas débiles y pequeñas.
- erecto:** En el sentido de erguido; por lo común se refiere al tallo que nace vertical o casi.
- erguido:** Dirigido en forma recta de abajo hacia arriba.
- escabroso:** De superficie áspera al tacto.
- escamiforme:** En forma de escama.
- escapo:** Tallo que remata en una o varias flores y que emerge del suelo, desprovisto de hojas, aunque puede llevar escamas o brácteas.
- escariosa, so:** Con la consistencia de una lámina fina y seca.
- escutelar:** Relativo al cotiledón de las gramíneas/ en forma de escudito.
- espádice:** La inflorescencia en espiga de ciertas plantas, rodeada inferiormente por una bráctea grande (espata).
- espata:** Bráctea o par de brácteas que rodean o se hallan inmediatamente por debajo de un racimo floral o de un espádice; algunas veces, como en la cala, es amplia o coloreada y semejante a una flor, otras como en las palmeras, es leñosa y navicular.
- espatulado:** En forma de espátula o cuchara ancha truncada o redondeada en el ápice y angostada gradualmente hacia la base.
- espícorfome:** Se dice de la inflorescencia con aspecto de espiga, sin serlo realmente.
- espiga:** Racimo más o menos simple, generalmente alargado, con flores sésiles.
- espiguilla:** En las Gramíneas y Ciperáceas espiga secundaria formada por unas pocas flores protegidas por glumas y glumelas.
- espina:** Apéndice con tejido vascular leñoso, fuerte y aguzado, formado en el leño del tallo; por extensión, todo apéndice aleznado semejante, en hojas, etc.
- espinescente:** Levemente espinoso.
- esquizocarpio:** Fruto seco, dehiscente, originado en un ovario dímero o polímero, que se separa en partes; cada una de éstas se denomina **mericarpo**; en las umbelíferas son sólo dos y se hallan sostenidas por un pedicelo denominado **carpóforo**.
- estambre:** La unidad sexual masculina de la flor, portadora de polen, compuesta típicamente por antera y filamento.
- estaminada:** Que tiene estambres y carece de órganos femeninos.
- estigma:** Parte del pistilo que recibe los granos de polen.
- estilo:** Región del pistilo, más o menos columnar, que se halla entre el ovario y el estigma.
- estípula:** Cada apéndice basal de un pecíolo o lámina foliar.
- estolón:** Brote lateral que nace en la base del tallo, que corre horizontal sobre la superficie del suelo o algo por debajo de él, capaz de dar origen a una nueva planta en su extremo, y cuyos nudos son radicales.
- estriado:** Con líneas, canales o surcos finos y longitudinales.
- estrigoso:** Provisto de pelos duros y rígidos o notables asperezas.
- falcado:** En forma de hoz.
- fascículo:** Haz, manojo o hacesillo.
- filiforme:** En forma de hebra, de hilo; largo, muy delgado.
- fimbriado:** Con flecos, orlado de lacinias o segmentos muy finos.
- fistuloso:** hueco, tubular.
- flexuoso:** De modo más o menos ondulado o zigzagante.
- flósculo:** Cada una de las florecillas de una inflorescencia pluriflora que semeja una sola flor; se aplica expresamente a las tubulosas de las Compuestas.
- foliáceo:** Similar a una hoja, con su aspecto y consistencia.
- folículo:** Fruto de pericarpio seco, dehiscente por la sutura ventral, generalmente pluriseminado.
- folíolo:** Cada una de las hojuelas de una hoja compuesta.

funículo: Cordoncito que une la semilla con la placenta (ejemplo: la arveja).

fusiforme: Con la figura de un huso, es decir, angostada en ambos extremos y ancha hacia el medio.

gamopétala: Corola de pétalos unidos, concrecentes; constituida por una sola pieza.

gemífero: Con yemas.

geminados: Son los órganos que nacen de a dos, uno junto al otro; acoplados, dispuestos de a pares.

geniculado: Acodado, en ángulo formado primero por una dirección más o menos oblicua y luego por otra levantada en vertical. Semejando una rodilla.

gineceo: Conjunto de los órganos sexuales femeninos de la flor, compuesto de uno o más carpelos.

glabrescente: Casi glabro o tornándose lampiño a medida que avanzan hacia la madurez.

glabro: Desprovisto de pelos o vello.

glauco: De color verde claro y levemente azulado.

glomerulado: Dispuesto en cimas densas o compactas.

glomérulo: Cima densa o compacta (más que el fascículo), generalmente corta y globulosa.

gloquidio: Aguijón pequeño, ganchudo.

gluma: Cada una de las brácteas papiráceas, estériles, que se hallan en la base de la espiquilla de una gramínea; a veces hay sólo una. Se denominan según su posición, **inferior** o primera y **superior** o segunda; la glumela inferior a veces se designa **gluma fértil**.

glumela: Cada una de las dos piezas escamiformes enfrentadas, protegidas por las glumas que rodean la flor en las Gramíneas; se llaman **inferior** (la que nace más abajo o lemma) y **superior** o pálea.

hastado: Semejante a la cabeza de una alabarda, con ápice agudo y dos orejas basales muy divergentes.

haustorio: Pequeño órgano chupador de las plantas parásitas y semiparásitas.

haz: Manojó/ parte superior de la hoja.

hemicriptófita: Planta con yemas de renuevo, próximas al nivel del suelo, y cuya parte aérea muere cada año.

herbáceo: Lo contrario de leñoso; que muere cada año; igualmente se llaman así los órganos con la consistencia o el aspecto y color de hierba.

hermafrodita: Bisexual; con los dos sexos, al referirse a una flor.

heteroclamídea: Flor con los verticilos del perianto que difieren en su forma, tamaño o color.

hialino: Transparente o, por lo menos, translúcido, diáfano.

hidrófita: Planta que vive total o parcialmente en el agua, cuyos órganos asimiladores se hallan sumergidos o son flotantes.

hierba: Planta de tallo tierno, o apenas leñoso; las hierbas perecen comúnmente antes del año, pero pueden ser vivaces y muy raramente perennes.

hilo: Cicatriz o marca de la semilla que queda en el punto

de unión entre la semilla y el funículo o, cuando éste falta, con la placenta.

hirsuto: Provisto de pelos tiesos y ásperos al tacto.

hirta: Con pelos derechos y rígidos, aunque menos largos y tiesos que en la palabra anterior.

hispidó: Con pelos muy tiesos y ásperos; más que hirsuto.

imbricado: Superpuesto por los bordes en forma semejante a las tejas de un tejado.

imparipinnada: Hoja compuesta por número impar de folíolos, es decir, con un solo folíolo terminal.

incluso: No exserto, que no sobresale; por ej., se aplica a los estambres y estigmas cuando no sobresalen del tubo de la corola.

indefinida: Se llama así la inflorescencia racemosa o de floración centripeta, es decir, aquella en que las flores terminales o las del centro son las últimas en abrirse.

indehiscente: Se dice del fruto que normalmente no se abre luego de madurar.

indumento: Cobertura de pelos, glándulas o escamas.

inflorescencia: Se llama así todo sistema de ramificación que se resuelve en flores; de aquí que la flor solitaria que nace en el ápice del tallo o en la axila de una hoja no constituya una inflorescencia.

infundibuliforme: Se refiere a la corola con tubo que se ensancha gradualmente hacia arriba y pasa insensiblemente al limbo a manera de un embudo.

internodio: Zona de un eje o tallo situada entre dos nudos consecutivos. Entrenudo.

involucelo: Involucro secundario, pequeño; en las Umbelíferas los pequeños involucros de cada umbélula.

involucro: Conjunto de brácteas que se hallan inmediatamente por debajo de una flor o de una inflorescencia, dispuestas en forma de verticilo y rodeando o envolviendo a aquéllas en mayor o menor grado.

lacinia: Incisión profunda o lóbulo estrecho en una hoja o pétalo.

laciniado: Recortado en lacinias.

lámina: La parte expandida de una hoja o pétalo; limbo.

lampiño: Glabro o casi.

lanceolado: Semejante al hierro de una lanza; es decir, con figura más larga que ancha; pero por lo común más ancha hacia la base y estrechándose hacia el ápice, pero de base también aguda.

laxo: Suelto, flojo, también en el sentido de poco denso.

legumbre: Fruto que proviene de un ovario simple, unicarpelar, seco, dehiscente por la sutura ventral y el nervio medio del carpelo.

lemma: En las gramíneas, la bráctea o glumela inferior florífera de las dos que forman el antecio.

lenticular: Como la semilla de lenteja, en forma de pequeño lente, biconvexo.

liana: Planta trepadora, de tallo sarmentoso, voluble o no. Bejuco.

- libre:** No adherido a otros órganos.
- lignificado:** deposición de lignina en una membrana u órgano; leñoso, duro.
- lígula:** Cuerpo u órgano en forma de lengüeta; por ejemplo, en las flores marginales de las Compuestas; también proyección o apéndice generalmente membranoso situado entre la vaina y la lámina de la hoja en las Gramíneas.
- limbo:** Lámina de una hoja; en especial la parte dilatada y libre de los pétalos de una corola gamopétala al extremo del tubo.
- lineal:** Órgano con figura larga y estrecha, de lados más o menos paralelos. Linear.
- lirada:** Hoja pinnatifida en que el lóbulo terminal es más grande que los lóbulos laterales, de modo que el contorno de todo el conjunto recuerda la figura de una lira o laúd.
- lobado:** Dividido en lóbulos o gajos.
- lóbulo:** Parte o segmento de un órgano plano limitado entre dos escotaduras o divisiones más o menos profundas; también se aplica, por similitud, en órganos macizos.
- loculicida:** Dehiscencia que ocurre en un fruto a lo largo del nervio central de cada carpelo.
- lóculo:** Cada una de las cavidades de una antera, ovario o fruto.
- lodícula:** Escama protectora de la flor en las gramíneas.
- marcescente:** Se llaman así los cálices y corolas que una vez marchitos persisten alrededor del ovario hasta mucho después de abrirse. También las hojas secas que quedan en la planta hasta que aparecen las nuevas.
- masculina:** Referente a una flor, la estaminada, o sea, con los órganos sexuales masculinos.
- mera:** Sufijo que significa parte y que se usa para dar idea del número de partes que constituyen un órgano compuesto.
- mericarpo:** Cada una de las mitades o fragmentos de un esquizocarpo. Mericarpio.
- micrópila:** poro o pequeña abertura en el extremo de la semilla al nacer.
- moniliforme:** Con la figura de conjunto de las cuentas de un rosario o de un collar.
- monoica:** Planta que posee flores estaminadas y pistiladas, separadas, pero no en distintos pies, sino sobre un mismo individuo.
- mucrón:** Punta o arista corta, aguda, que termina apicalmente un órgano en forma abrupta.
- mucronado:** Con mucrón en el ápice; con una punta tiesa, recta, punzante. Mucronato.
- mucronulado:** Provisto de un mucrón muy pequeño.
- multinodos:** Con muchos nodos.
- mútica:** Sin arista, punta, ni aguijón terminal.
- navicular:** Con la figura semejante a un bote o navecilla.
- nervado, da:** Que posee nervios o venas.
- núcula:** Nuez muy pequeña o diminuta.
- nudo:** Lugar de articulación o de unión entre dos artículos, artejos o partes, donde nace una hoja o rama.
- nuez:** Fruto simple, indehiscente, 1-locular y 1-seminado, duro y seco, en que el pericarpio no está unido a la semilla.
- nutante:** Pendiente, inclinado hacia abajo.
- ob:** Prefijo latino que da idea de inversión u oposición, como oblanceolado, inversamente lanceolado, con la parte más ancha del cuerpo lanceolado opuesto al punto de unión. Ejs.:obcónico, obcordado, obovoide, obpiramidal, obpiriforme.
- obcordado:** acorazonado, pero en posición inversa.
- oblicuo:** Inclinado, al sesgo.
- oblongo:** Se dice del órgano que es más largo que ancho y de bordes más o menos paralelos.
- obtus:** De ápice romo, redondeado.
- ócrea:** Órgano constituido por dos estípulas soldadas y concrecentes, situado por encima del nudo, como una especie de vaina corta.
- ondeado:** Se dice del borde o margen de hojas o pétalos ondulados hacia arriba y abajo (no hacia adentro y afuera).
- opuestos:** Dos órganos dispuestos a igual altura con respecto a un eje o de frente, eje por medio. Frente a frente.
- orbicular:** Redondo, circular.
- ovado:** Como una elipse poco excéntrica o con forma de óvalo; se aplica a órganos laminares.
- ovoide:** Forma sólida oval en proyección plana. Aovado.
- pálea:** Bráctea o glumela superior de las dos que forman el antecio de la flor de las Gramíneas.
- palmatisecta:** Dividida en lóbulos profundamente partidos, como una mano abierta.
- palustre:** Que vive en pantanos.
- panduriforme:** Con figura semejante a un violín o guitarra.
- panícula:** Racimo compuesto indefinido.
- panoja:** Panícula.
- papilada:** Se dice de la superficie que muestra pequeños granos o protuberancias formadas por células epidérmicas, más o menos translúcidas.
- papilionácea, papilionada:** En las leguminosas, corola con forma de mariposa, formada por 5 pétalos: estandarte, alas (2) y quilla (formada por los 2 pétalos inferiores).
- papiráceo:** Con la consistencia del papel.
- papo:** Conjunto de piezas del cáliz, características de las Compuestas, situadas sobre el ovario, que persisten en el fruto, pudiendo ser plumosas. Vilano. Este concepto se ha hecho extensivo al penacho de pelos que llevan las semillas de otras plantas (por ej., las Asclepiadáceas),
- papus:** Vilano, papo. En Arg.: "panadero", fam.
- parásito:** Vegetal que se nutre a expensas de otro organismo vivo.

paripinada: Hoja compuesta por un número par de folíolos u hojuelas. Paripinnada.

paucicéfala: Con pocas cabezas florales.

peciolo: Pedúnculo basal de la hoja.

peciólulo: El pedicelo de cada uno de los folíolos de una hoja compuesta.

pectinado: Pinnatífido; semejando a un peine por sus divisiones o partes muy finas y juntas.

pedicelo: El talluelo de una flor en una inflorescencia.

pedúnculo: El talluelo común de un grupo de flores o de una flor solitaria. También el talluelo de un fruto.

peltada: Se dice de la hoja orbicular o casi, cuyo peciolo queda inserto en el centro de la lámina.

penninervada: Nervadura en forma de pluma.

perenne: Que vive tres o más años.

perianto: El conjunto constituido por las envolturas florales, cáliz y corola.

pericarpio: La pared de un ovario maduro; la hoja carpelar más o menos modificada.

perigonio: Conjunto de envolturas florales en que no hay diferencias entre sépalos y pétalos; perianto homoclamídeo.

pétalo: Cada una de las partes u hojas modificadas que constituyen una corola (son libres en las dialipétalas; soldadas entre sí, en mayor o menor grado, en las gamopétalas).

pico: Apéndice o prolongación en punta. Rostro.

piloso: Provisto de pelo, en general. Velloso.

pinnado: Órgano formado por partes dispuestas en igual forma que las barbas de una pluma; hoja compuesta cuyos folíolos se hallan colocados a ambos lados del raquis o eje común.

pinnatífido: Hendido o partido en forma pinnada, pero sin pasar la mitad del limbo.

pinnatipartido: Hendido más profundamente que pinnatífido, es decir, pasando la mitad del limbo pero sin llegar a la nervadura media.

pinnatisecto: Dividido hasta la nervadura media.

pirena: Hueso o núcleo de una drupa.

pififorme: Con la forma o figura de una pera.

pistilada: Femenina. Flor que sólo posee pistilos.

pistilo: La unidad sexual femenina, compuesta por ovario, estilo y estigma.

pivotante: Raíz con un eje principal; como la zanahoria.

polígama: Planta con flores unisexuales y hermafroditas sobre el mismo pie.

postrado: Se dice así del tallo que se extiende sobre el suelo, totalmente tendido o que tiene erguidas sólo sus extremidades.

procumbente: Tallo rastrero que no produce raíces adventicias.

profilo: La primera hojita diminuta o cada una de las dos primeras de un brote lateral.

pruína: Eflorescencia o revestimiento céreo superficial.

pruinoso: Que tiene una eflorescencia o pruína. Farinoso.

pubérulo: Algo pubescente o con escasos pelitos muy finos y cortos.

pubescente: Cubierto con pelos finos, suaves y cortos.

quilla: Carena o carina. Nervadura saliente o borde en resalto. En la flor papilionada, el conjunto formado por los dos pétalos inferiores o delanteros.

racemoso: En forma de racimo.

racimo: Inflorescencia indefinida, alargada, simple y con flores pediceladas.

racimosa: Racemosa. Con flores dispuestas en racimo. Racemiforme.

radiado: Capítulo de las Compuestas, con flores liguladas en la periferia, a modo de rayos, y tubulosas en el centro.

radicante: Que puede echar raíces.

radicular: Relativo a las radículas o raíces secundarias.

raquis: Eje principal de una inflorescencia; nervadura media de las hojas compuestas sobre la que se insertan los folíolos.

receptáculo: Extremidad del eje floral, alargado o ensanchado, en la cual se insertan las partes florales.

reflejo: Reflexo. Dirigido abruptamente hacia abajo o hacia atrás.

reniforme: De forma y contorno semejante a un riñón.

retrosos: Los pelos que están dirigidos (curva o rectamente) hacia la parte basal del órgano en que se insertan.

reticulado: Con nervadura o costillas dispuestas como una red o retículo.

retuso: Con el ápice truncado y ligeramente escotado.

rizoma: Tallo subterráneo; se diferencia de una raíz por la presencia de nudos, yemas y hojas escamiformes.

roseta: Conjunto de hojas dispuestas radialmente a modo de una rosa, partiendo desde un centro o corona, a causa de la brevedad de los entrenudos y por lo común apoyada sobre el suelo.

rostrado: Con pico o proyección semejante a un rostro.

rotada: Corola gamopétala, actinomorfa, en forma de disco, es decir, con tubo muy corto o rudimentario y limbo patente, plano y circular.

ruderal: Se dice de la planta que crece cerca de las viviendas humanas. Cuando prospera en rutas o caminos se la llama viaria y si se trata de cultivos se la llama arvense.

runcinado: Órgano laminar oblongo y partido en lóbulos profundos y arqueados hacia la base, o por lo menos con el borde superior de los mismos convexo y el inferior recto.

sagitado: Con figura similar a la cabeza de una flecha; es decir, más o menos triangular, pero con lóbulos basales dirigidos hacia abajo, más o menos divergentes.

segmento: Cada una de las partes de una hoja, pétalo, cáliz o perianto dividido, pero no verdaderamente compuesto; estrictamente cada parte de una hoja pinnatisecta o palmatisecta.

semilla: Óvulo fecundado y maduro que encierra el embrión

- de una nueva planta.
- seminada:** Provista de semilla. Seminífera.
- seno:** Entrada entre dos lóbulos, divisiones o partes salientes de una hoja u otro órgano laminar.
- sépalo:** Cada una de las hojas, más o menos modificadas, que constituyen el cáliz ya sea éste dialisépalo o gamosépalo.
- serrado:** Provisto de dientes como los de una sierra.
- serrulado:** Diminutamente serrado; con dientes pequeños.
- sésil:** Sin soporte (pedicelo, pecíolo, etc.); sentado.
- seta:** Pelo algo rígido y no muy corto.
- silicua:** Fruto seco, dehiscente, bicarpelar, alargado, lineal, de placentación marginal y parietal con un falso tabique.
- silícula:** Silicua corta, apenas más larga que ancha.
- simple:** Órgano no dividido ni ramificado; no compuesto.
- sinuado:** Margen con partes salientes y entrantes, obtusas y poco profundas; que tiene senos.
- subarbusto:** Arbusto bajo y compacto, sin tronco, bien definido, sólo lignificado en la base. Sufrútice.
- subfruticoso:** Semejando un arbusto bajo, leñoso en la base o de la naturaleza de un subarbusto. Sufrútice.
- subulado:** Angostándose hacia el ápice en forma de lezna o punta fina.
- tallo:** Eje principal de una planta, provisto de yemas de flores y hojas.
- tendido:** Procumbente, tallo o rama extendida sobre el suelo.
- tépalo:** Cada uno de los segmentos de un perigonio.
- tomento:** Conjunto de pelos simples o ramificados, muy juntos, cortos y dispuestos densamente a modo de borra.
- torulado:** Alargado y con estrechaduras, como el fruto del maní.
- tricoma:** Pelo o formación epidérmica parecida a un pelo.
- triquetro:** Se dice del tallo macizo con tres ángulos salientes limitados por tres caras más o menos planas, de modo que la sección es triangular.
- truncado:** Se dice del órgano cuyo ápice parece cortado abruptamente.
- tubérculo:** Tallo subterráneo generalmente corto, muy engrosado y provisto de yemas; por extensión, toda protuberancia con aspecto de verruga en la superficie de un órgano.
- tunicado:** Provisto de cubiertas o capas concéntricas, envolturas o tegumentos.
- turbinado:** En forma de cono invertido. Obcónico.
- umbela:** Inflorescencia racimosa con ejes o pedicelos secundarios (rayos o radios) de igual largo, originados en el ápice del eje principal, de modo que el conjunto semeja un paraguas; las umbelas compuestas poseen umbelas secundarias que se llaman umbélulas.
- umbelado:** Provisto de umbelas.
- umbélula:** En una umbela compuesta, cada una de las umbelas secundarias.
- unguiculado:** Provisto de unguículo o uña corta.
- urceolado:** En forma de urna o de olla.
- utrículo:** Fruto gamocarpelar, uniseminado, indehiscente, encerrado en una vesícula y formado por dos perfiles concrecentes.
- vaina:** Base más o menos tubular y alargada de la hoja que rodea parcial o totalmente al tallo.
- valva:** Cada una de las partes separables de un fruto seco..
- ventricos:** cáliz abultado como un vientre.
- verticilado:** Dispuesto en verticilos o como éstos.
- verticilo:** Conjunto de más de dos ramas, hojas o flores que nacen a la misma altura alrededor de un eje.
- vilano:** Ver papo.
- vivaz:** Planta perenne cuyos órganos aéreos son anuales, pero subsiste de un año a otro mediante sus rizomas, bulbos, etc.
- voluble:** Que se envuelve o enrosca.
- xilopodio:** Tuberosidad radical de algunas plantas herbáceas o sufruticasas, con agua de reserva.
- yugas:** Se dice de la disposición en parejas, yuntas, o yugadas.
- zarcillo:** Proceso o extensión filamentosas, rotatoria o retorcida, por el cual una planta se agarra a un objeto, que le sirve de soporte; morfológicamente puede ser un tallo u hoja.

•

***Achillea millefolium* L**
(Fam. *Compuestas*)

MILENRAMA

Otros nombres vulgares: FALSA ALTAMISA, MILHOJAS; en Chile: AJENQUILLO, ALTAMISA, ESPUMA DE LECHE, PLUMILLA; en Bolivia: YERBA DEL CARPINTERO; en México: PLUMBAGILLO; en Brasil: MIL-FOLHAS; en Francia: ACHILLÉE MILLEFEUILLE; en Alemania: SCHAFFGARBE; en Inglés: MILFOIL, THOUSANDLEAF, YARROW.

Hierba perenne, estolonífera y con rizomas horizontales, lampiña o laxamente lanuginosa, de 20-90 cm de alt., tallos erguidos simples o a veces ramificados superiormente; hojas alternas, 2-3-pinnatisectas, las inferiores lanceoladas, hasta de 25 cm de largo, cortamente pecioladas; las restantes sésiles, oblongo-ovadas, o lanceoladas con segmentos lineales y mucronulados, de hasta 10 cm de largo por 4 cm de ancho; inflorescencia cimoso-corimbosa, densa; capítulos numerosos de flores dimorfas (las marginales blancas, femeninas, cortamente liguladas; las del disco amarillentas, hermafroditas, tubulosas); involucros campanulados, de unos 3-5 mm de largo por 3 mm de ancho; aquenios oblongos o elipsoidales, de 2-3 mm de largo, glabros, estriados.

Florece y fructifica en verano hasta comienzos del otoño. Se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia; adventicia en regiones templadas desde México hasta Alaska y Groenlandia, Australia, N.Zelanda, Venez., S. de Brasil, Chile (Regs. IX y X), Bolivia, Uruguay y Argentina (BA, CO, CU, ER, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SC, SF, TF, TU).

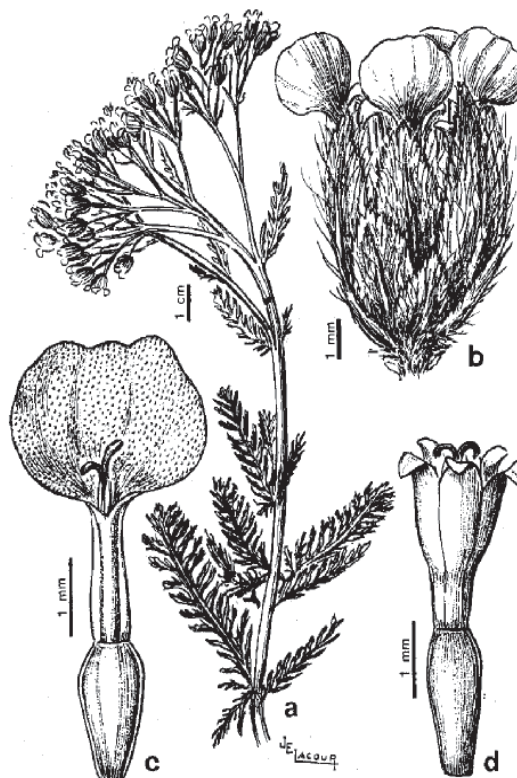
Hábitat: Aunque no frecuente puede encontrarse en baldíos, al costado de caminos, parques, jardines; más raro en campos de pastoreo y cultivos. Prefiere los suelos pobres, sueltos y secos, de clima templado o templado frío.

Es planta medicinal, pero su ingestión por parte de animales lecheros ocasiona en la leche que producen y en sus subproductos sabor y olor desagradables.

Comest.: Hojas y flores tiernas pueden comerse crudas en ensaladas mixtas (Garland 1989), en sopas o para preparar té (Peterson 1977, Moerman 1998, Er-tug 2000). En Suecia se usan en reemplazo del lúpulo para la fabricación de cerveza (Facciola 1990, Kershaw 2000) o para licores, "vermouths" y "cognacs" (EFSN 2003). Pamela Michael (1980) recomienda una receta de hojas de milenrama con salsa blanca para quienes prefieren disminuir su leve sabor anisado: llenar un

colador de hojas superiores y dejarlas un rato en remojo. Lavarlas, cocinarlas 5-7 minutos en cacerola y picarlas. Derretir dos cucharadas de mantequilla, espolvorear una cucharada de harina al ras, mezclar, agregar las hojas y servir caliente.

Comentarios: Hay variedades ornamentales de milenrama para jardinería. Los tallos secos son los "palitos chinos" usados desde la antigüedad para predecir el futuro (*I Ching*). Se cree que es la primera maleza europea introducida en América por los vikingos en el año 1000 dC.



Achillea millefolium a: rama, b: capítulo, c: flor marginal, d: flor del disco (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat., INTA).

•

***Ageratum conyzoides* L.**

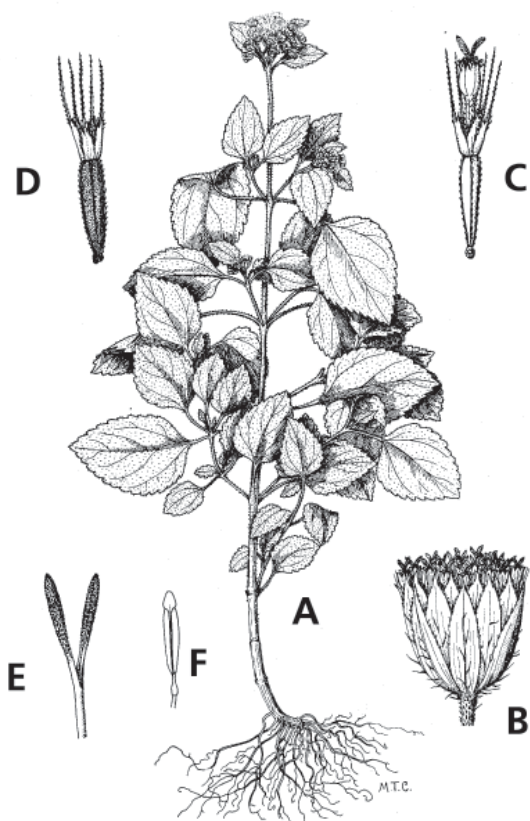
MENTRASTO

= *A. hirsutum* Lam., *A. mexicanum* Sims., *A. latifolium* Cav., *Alomia microcarpa* (Benth. ex Oerst.) B.L. Rob., *Carelia conyzoides* (L.) Kuntze, *Coelestina microcarpa* Benth. ex Oerst., *Eupatorium conyzoides* (L.) E.H.L. Krause, *Cacalia mentrasto* Vell., *Ageratum obtusifolium* Lam., *Ageratum maritimum* H.B.K.
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: En Bolivia: BARBA DE CHIVO, HIERBA DE CHIVO; en Centroamér. SANTA LUCÍA, SESUMPATE; en Colombia: ARCHUCHA, COPO DE NIEVE; en Brasil: CAMARÁ-OPELA, CATINGA-DE BARÃO, CATINGA-DE-BODE, ERVA-DE-SÃO-JOÃO, ERVA-DE-SANTA-LÚCIA, MARIA-PRETA, MENTRASTO, PICÃO-ROXO, SÃO-JOÃO; en inglés: GOAT WEED, BASTARD AGRIMONY

Hierba anual, de tallos erectos y poco ramosos de hasta 1m de altura, pubescentes; hojas opuestas, con pecíolos hirsutos, de 1-3 cm de largo y láminas ovadas, trinervadas, hirsutas, agudas o subagudas en el ápice, margen crenado y base redondeada o cordada; capítulos numerosos en cimas terminales corimbosas; flores violáceas, lilacinas o aun blancas; involucre de unos 4 mm de largo por 5-6 mm de diám., hemisférico; aquenios negros, algo pubescentes, de 1,5 mm de largo, provistos de un papus de 5 pajitas lanceoladas, aristadas.

Vegeta y florece en los meses de otoño e invierno; se propaga por semillas.



Ageratum conyzoides A: planta en flor, B: capítulo, C: flor, D: aquenio, E: parte superior del estilo, F: antera (de A.L. Cabrera 1978, Fl. Jujuy).

Origen y distrib. geogr.: S. América: Bolivia, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Paraguay, Chile, Uruguay,

Argentina (BA, CH, CS, ER, JU, MI, SA, SF, TU). Invasora en África, N. América, India, Nepal, SE de Asia, Melanesia, Australia.

Hábitat: En baldíos y potreros, al costado de campos cultivados, creciendo en distintos tipos de suelos y también en cultivos (algodón, caña de azúcar, arroz, poroto, chaucha, zanahoria, etc.) y en montes frutales (p. ej. manzanos).

Comest.: Hojas tiernas cocidas (Peters & O'Brien 1992, Ogle et al. 2003). Flores y hojas se usan para perfumar el aceite de coco (Facciola 1990). Contiene metabolitos secundarios como flavonoides, alcaloides (pirrolizidinas), cumarinas, aceites esenciales y taninos, lo que le otorga variadas propiedades medicinales (Ming 1999). Por esta razón, se recomienda comer con prudencia.

•
***Alternanthera philoxeroides* (Mart.) Griseb.**
LAGUNILLA

=*Achyranthes philoxeroides* (Mart.) Standl.,
Bucholzia philoxeroides Mart.; *Telanthera philoxeroides* (Mart.) Moq.

(Fam. *Amarantáceas*)

Otros nombres vulgares: CAMALOTE, CAMALOTILLO, GAMBA RUSA, RAÍZ COLORADA; en Paraguay: HIERBA ALLIGATOR; en Brasil: ERVA-DE-JACARÉ, PÉ-DE-POMBA, TRIPA-DE-SAPO, PERPÉTUA, BREDO-D'AGUA; en inglés: ALLIGATOR WEED, KHAKI WEED.

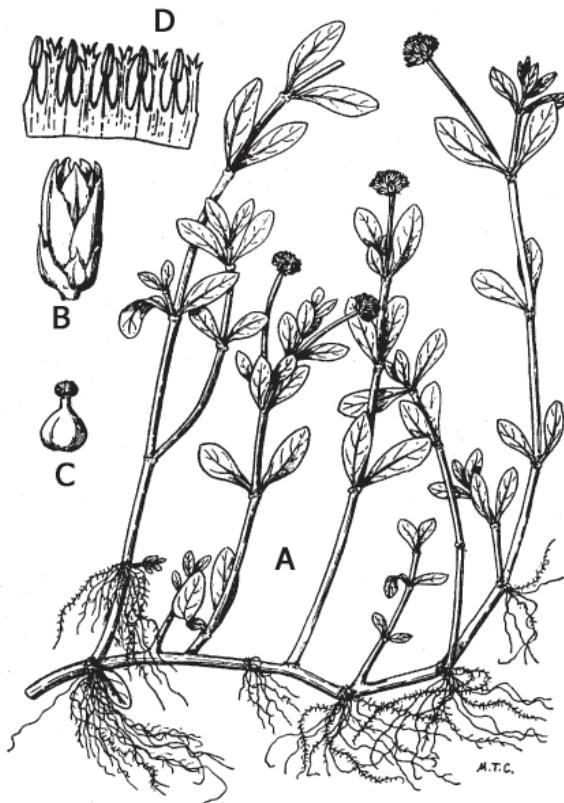
Hierba perenne, palustre, con rizomas rojizos y provistos de engrosamientos carnosos en los entrenudos de hasta 1,5 cm de diám., y con tallos radicales, decumbentes o erectos, de hasta 30 cm de alt., cilíndricos, con pelos dispuestos en dos hileras longitudinales; hojas opuestas, obovado a elíptico-lanceoladas, glabras, con ápice obtuso o subobtusos, margen entero y base atenuada, de 2,5-7,5 cm de largo por hasta 2,5 cm de ancho; pecíolo de 2-6 mm de largo; flores hermafroditas, de aprox. 6 mm de largo, dispuestas en espigas capituliformes hemisféricas, largamente pedunculadas, de 1,5 cm de largo por 1-1,2 cm de diám.; bráctea rómbico-lanceolada, acuminada; tépalos 5, mucho más largos que la bráctea y las dos bractéolas; fruto indehisciente, incluido en el perigonio que es persistente; semilla lenticular, colgante.

Florece desde la primavera hasta el otoño; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: América cálida y templada. Paraguay, Brasil (RS, SC, BR), Uruguay, Argentina (BA, CH, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SE, SF, SJ, TU). Exportada a 30 países templados y tropicales en 5 continentes: N. América, E. Europa, S y SE Asia, África trop., Australia y N. Zelandia.

Hábitat: Es planta propia de suelos húmedos y terrenos bajos, maleza de diversos cultivos de huerta, viveros, montes frutales, etc; sus larguísimos rizomas llegan a dificultar las labores del suelo.

Comest.: Hojas y puntas tiernas de los tallos, al vapor (Kunkel 1984). También crudos. Análisis realizado por Kinupp (2007) señala que las hojas (materia seca) contienen 19,6% de proteínas, 1,3% Ca; 0,72% Mg; 0,0115% Mn; 0,33% P; 0,014 Fe; 4,4% K; 0,0008 Cu y 0,011 Zn.



Alternanthera philoxeroides A: planta, B: flor, C: gineceo, D: androceo (de H.A. Fabris en A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA).

•

***Alternanthera pungens* H.B.K.**

YERBA DEL POLLO

= *A. repens* (L) Link., *A. achyrantha* R.Br., *A.*

echinata Willd., *Celosia echinata* Willd., *Illecebrum achyrantha* L., *Achyrantha repens* L.), *Guilleminea procumbens* Rojas, *Paronychia achyrantha* (L.) Desf.

(Fam. *Amarantáceas*)

Otros nombres vulgares: ASHPA-QUISHCA, POAYA, QUISCUA YUYU, QUISHCA YUYO, YERBA DEL PAJARITO; en Paraguay. AGUAPÉ MIRY; en Bolivia: LLUTA LLUTA; en Brasil: PERIQUITO-DE-ESPINHO, CARRAPICHINHO; en inglés: CREEPING CHAFFWEED, KHAKI WEED.

Hierba perenne, con raíz pivotante y tallos cun-didores, ramificados, pubescentes, especialmente en los nudos; hojas opuestas, suborbiculares, de 2,5 cm de largo por 2-3,5 cm de ancho, obtusas, mucronadas, enteras (se diferencian de las de *A. repens* con la que suele confundirse pues las de esta última son más largas que anchas); pecíolos de 2,7 mm de largo; flores capituliformes, axilares, sésiles, de 1-2 cm de largo y de hasta 8 mm de diámetro. Inflorescencias con brácteas rígidas, punzantes, que causan heridas si se camina descalzo.

Florece y fructifica en verano-otoño; se propaga por semillas y tallos radicantes.

Origen y distrib. geogr: Probablemente sudame-ricana (regiones cálidas y templadas); Brasil, Paraguay, Bolivia, Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LR, MI, SA, SE, SF, SJ, SL, TU). Invasora en E. y S. África, N. América, S. Europa, Australia, India, Indonesia, Bhutan, China, Myanmar.



Alternanthera pungens a: planta, b: flor, c: tépalo interno, d: semilla (de T.M. Pedersen en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA).

Hábitat: En calles, orillas de caminos, terrenos baldíos, etc.; también en cultivos de soja, maíz, porotos, etc.

Comest.: Hojas y brotes tiernos cocidos (Kunkel 1984).

•
***Amaranthus albus* L**

YUYO BOLA

Otros nombr.vulg.: BLEDO BLANCO, TARAMAGO;
en inglés: TUMBLE PIGWEED.

(Fam. *Amarantáceas*)

Hierba anual, glabra, amarillenta, de 20-65 cm de alt., con tallos erguidos, muy ramificados desde la base, en forma de mata globosa; hojas alternas, obovadas, espatuladas u obovado-oblongas, de 1-3 cm de largo, obtusas y con un pequeño mucrón apical, enteras, y más bien largamente atenuadas en la base; pecíolos de 3-10 mm de largo; flores de aprox. 1 mm de largo, verdosas, 3-meras, diclino-monoicas, de tépalos lineal u oblongo-lanceolados, dispuestos en pequeños glomérulos axilares, por lo común mucho menores que las hojas y más cortos que los pecíolos; fruto ovado, más largo que el perigonio, de pericarpio papiráceo, levemente rugoso, transversalmente dehiscente; semilla lenticular-ovada, negra, brillante, algo puntulada, de aprox. 1 mm de diám.

Florece en verano y otoño; se propaga por semillas.

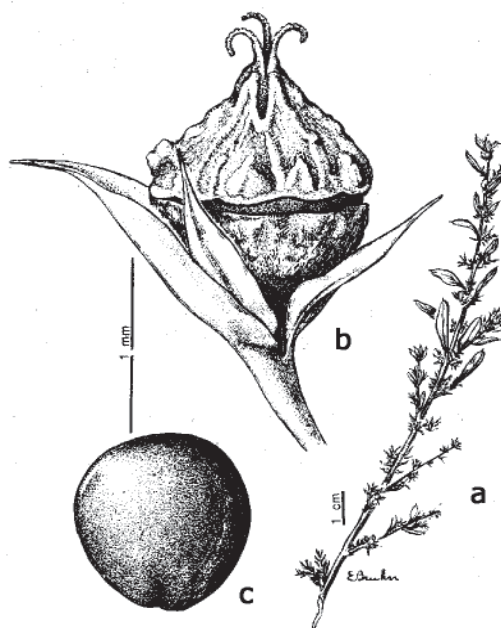
Origen y distrib. geogr.: N. América; naturalizada en Europa, Israel, N. África, Australia, N.Zelanda y Sud América. Uruguay, Argentina (BA, CO, LP, MA, RN), Chile (Reg.IV y Metropol.)

Hábitat: Común en rastrojos de maíz y campos cultivados y a orilla de los caminos; es maleza de cultivos de papa, girasol, maíz y sorgo, particularmente en suelos arenosos. Sus tallos al secarse se rompen en la parte cercana al cuello de la raíz, de modo que la parte aérea, por la acción del viento rueda formando verdaderas "bolas" que llegan de ese modo a cubrir grandes distancias, diseminando sus semillas hasta que se acumulan al pie de los alambrados.

Comest.: Hojas cocidas (Ito 1969, Kunkel 1984); semillas para harina (Moerman 1998).

Comentario: Existen unas 40 especies de *Amaranthus* citadas como comestibles en todo el mundo. En Bolivia y NO argentino hay un amaranto de flores

rojizas llamado "aroma" que se usan como colorante para panes, refrescos, chicha de maíz, etc. Se hierven (o remojan en agua tibia) y se filtran. Son las brácteas y bractéolas las que dan el color (Scarpa & Arenas 1996). Según la Secretaría de Agricultura de los EE.UU. las especies de amaranto, en promedio, cada 100 g de hojas poseen 2,5 g de proteínas, 0,3 g de grasas, 4,0 g de carbohidratos, 215 mg de calcio, 2,3 mg de hierro, 55 mg de magnesio, 50 mg de fósforo, 611 mg de potasio, 0,9 mg de zinc, 0,16 mg de cobre, 0,89 mg de manganeso y 0,9 mg de selenio.



Amaranthus albus a: rama, b: fruto, c: semilla (de T.M. Pedersen en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

•
***Amaranthus lividus* L**

ATACO

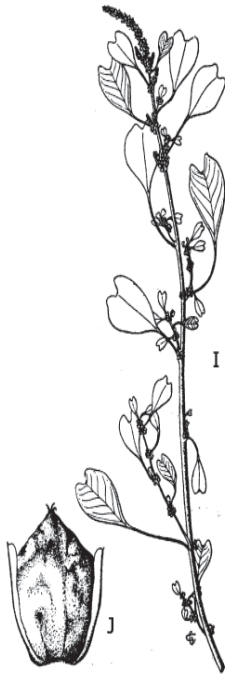
= *A. blitum* L., *A. ascendens* Loisel, *Blitum lividum* Moench

(Fam. *Amarantáceas*)

Otros nombres vulgares: CARURÚ; en Brasil: CARURU-FOLHA-DE-CUIA, CARURU-RASTEIRO; en inglés: PURPLE AMARANTH; en alemán: GRÜNLICHER FUCHSSCHWANTZ.

Hierba anual, glabra, de tallos postrados o decumbentes, hojas obovadas u oblanceoladas, con una profunda escotadura apical, de 3-5 cm de largo por hasta 2 cm de ancho, con borde entero y agudamente atenuadas en la base; pecíolo de 1,2 cm de largo; flores 2-3-meras, monoicas, en espiga corta, terminal

tan largos como el fruto; fruto subgloboso, comprimido, indehiscente, casi liso, con 3-4 nervaduras longitudinales, de 2-2,5 mm de largo; semilla lenticular, aprox. de 1 mm de diámetro.



Amaranthus lividus I: rama florífera, J: fruto (según G. Covas en A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA)

Florece y fructifica en verano y otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: América; adventicia en Eurasia, África, N.Zelanda, Polinesia; Brasil (RS, SC, PR), Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CH, CS, ER, FA, MA, RN, SA, SF, TU).

Hábitat: ruderal, puede encontrarse preferentemente en suelos húmedos, a orilla de ríos y esteros, en algunos terrenos removidos y cultivos como los de papa.

Comest.: Hojas crudas en ensaladas o en potajes; semillas molidas para tartas y gachas (Kunkel 1984, Goode 1989, Facciola 1990, Peters et al. 1992, Marshall 2001).

Comentario: Análisis hechos por Rajyalakshmi et al. (2001) indican que 100g de hojas contienen 24,7 mg de carotenoides totales ó 6,0 mg de betacaroteno.

•

Amaranthus quitensis H.B.K.
YUYO COLORADO

= *A. hybridus* L. var. *quitensis* (H.B.K.) Cov.; *A. chlorostachys* auct. div.
(Fam. *Amarantáceas*)

Otros nombres vulgares: ATACO, BLEDO, CAÁ RURÚ; en Paraguay: CAÁ RÉ GUAZÚ, CAÁ RU-RÚ PYTÁ, KA'A RURÚ, KA'A RE GUAZÚ, KA'A RURÚ PYTÁ; en Chile: MOCO DE PAVO, PENACHO; en Bolivia: CHIORI, JATACO; en Brasil: CARURU-DE-FOLHA-LARGA.

Hierba anual, erguida, de hasta 2 m de alt, rojiza, de tallo glabro o piloso, ramificado, hojas pecioladas, ovadas a ovado-romboideas o lanceoladas, agudas, subobtusas o emarginadas, de base atenuada y borde entero; flores diclinas, monoicas, rojizas o verdosas, en espigas o panículas estrechas, terminales o axilares, más bien largas, densas, erectas o péndulas; fruto subgloboso, igual o menor que los tépalos, algo comprimido, transversalmente dehiscente, algo rugoso; semilla lenticular, de 1,5 mm de diám., negra, puntulada, brillante.

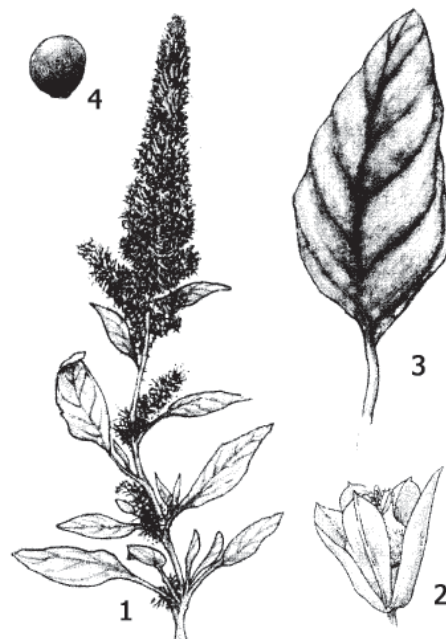
Comienza a vegetar en primavera; florece y fructifica desde principios de verano hasta otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: América cálida y templada. Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, SP, MG), Chile (Regs. Centro Sur, VII-X), Uruguay, Argentina (desde Jujuy, Formosa y Misiones hasta Chubut).

Hábitat: Maleza muy importante y frecuente en cultivos y baldíos.

Comest.: Hojas y partes tiernas, crudas o cocidas como espinacas, agregadas a guisos, sopas, pucheros, tartas, canelones, etc.

Nota: El status de la presente especie no es aun claro. Algunos autores la consideran sinónimo de *A.*



Amaranthus quitensis 1: rama, 2: flor, 3: hoja, 4: semilla (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

hybridus var. *patulus* (Betol.) Thell., *A. hypochondriacum* L. y *A. incurvatus* Tim. Sea como fuere, *A. hybridus* es una especie protegida y hasta cultivada en México por los pueblos nahua y mixteco, quienes lo comercian en ferias populares (Casas et al. 1996).

• ***Amaranthus spinosus* L. ATACO ESPINUDO**

=*Amaranthus diacanthus* Raf., *A. caracasanus* Kunth
(Fam. *Amarantáceas*)

Otros nombres vulgares: OJO DE PESCADO, en Bolivia: CHIORI ESPINOSO, JATACO; en México: QUINTONIL DE BURRO, QUINTONIL ESPINOSO; en Brasil: BREDO-BRANCO, BREDO-DE-ESPINHO, BREDO-DE-SANTO-ANTÓNIO, BREDO-VERMELHO, CARURU, CARURU-BRAVO, CARURU-DE-ESPINHO, CARURU-DE-PORCO; en inglés: SPINY AMARANTH.

Planta herbácea anual; tallos erguidos y ramificados en el ápice, de 0,50-1 m de altura, de color verde o verde-amarillento, algo pilosos; hojas triangulares, agudas u ovado-rómbicas, con dos espinas largas, axilares, punzantes, largamente pecioladas; flores amarillento verdosas; las masculinas arriba, en espigas largas y débiles y las femeninas dispuestas en glomérulos o racimos globosos, axilares, de menor tamaño que los pecíolos; fruto aprox. de igual largo que los tépalos; semillas de 0,8 mm de largo, lenticulares, lisas, moreno-oscuras, brillosas.



Amaranthus spinosus: rama y fruto (de Marzocca, 1976)

Florece en verano y fructifica hasta mediados de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: América trop.; Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Paraguay, Bolivia, Uruguay, Argentina (desde Jujuy, Chaco y Misiones hasta La Pampa). Invasora en Eurasia (desde Rusia a India y Japón), Camboya, Melanesia, África, Australia

Hábitat: En montes frutales, huertas, jardines y en algunos cultivos anuales. También crece en potreros, cerca de los corrales y habitaciones. Es planta propia de suelos fértiles.

Comest.: Hojas, tallos tiernos e inflorescencias crudas o cocidas al vapor, fritas, en guisos o capeadas con huevo (Kunzel 1984, Facciola 1990, Mapes et al. 1997, Basurto-Peña et al 1998). Las hojas contienen 32,9 mg de carotenoides ó 9,3 mg de beta-caroteno por cada 100 g (Rajyalakshmi et al. 2001). En cuanto a minerales, Ogle & Grivetti (1985) reportan que en mg/100 g de hojas frescas hay un promedio de 200 mg de calcio, 306 mg de potasio, 28 mg de hierro, 0,3 mg de cobre, 1,6 mg de zinc, 5,5 mg de manganeso y 1,7 mg de molibdeno. Más datos bromatológicos en Kinupp (2007).

• ***Amaranthus viridis* L. CITACO**

=*Euxolus viridis* Moq., *E. caudatus* (Jacq.) Moq., *A. gracilis* Desf., *Chenopodium caudatum* Jacq.
(Fam. *Amarantáceas*)

Otros nombres vulgares: BLEDO, BLEDO VERDE; en Bolivia: CHIORI PEQUEÑO; en Paraguay: CAÁ RURÚ MOROTÍ, KAA RURU; en Centroamérica: BLEDO CHINO, CHICHIMECA, CALABÚ; en Brasil: AMARANTO-VERDE, BREDO, BREDO-VERDADEIRO, CARURÚ, CARURU-BRANCO, CARURU-DE-PORCO, CARURU-DE-SOLDADO, CARURU-MANSO, CARURU-MIÚDO, CARURU-VERDADEIRO, CARURU-VERDE, CARURU-VERDE-COMUN; en inglés: SLENDER AMARANTH.

Planta anual, glabra, de 30-60 cm de alt., con tallos ramificados, erguidos o decumbentes, cespitosa; hojas ovadas a ovado-rómbicas, de 3-11 cm por 2-4,5 cm, enteras, de base truncada o atenuada en ángulo obtuso, y ápice obtuso o muy diminutamente emarginado, mucronado, pecioladas; flores monoicas en espigas o panículas terminales estrechas, o en gloménulos axilares más bien espiciformes, de coloración verdosa o a veces hasta rojiza; tépalos oblongo espatulados, mucronados; fruto subesférico, conspicuamente rugoso, levemente más largo que los tépalos; semilla lenticular, de aprox. 1,5 mm de diám., negra, puntulada.

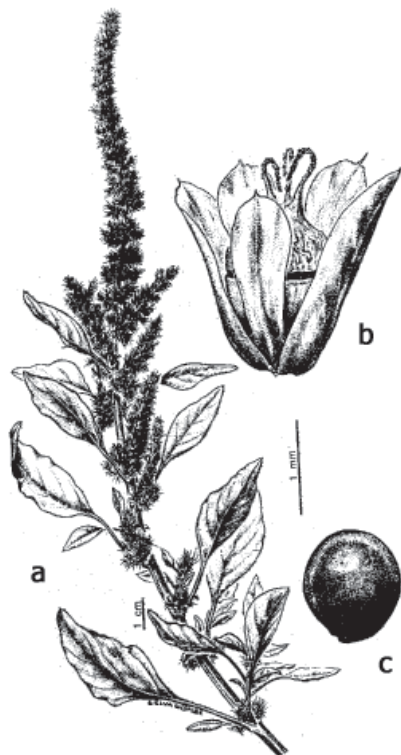
Florece de primavera a otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Sud y Centroamérica: Paraguay, Bolivia, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Uruguay, Chile (Región IX), Argentina (BA, CH, CO, CS, FA, JU, LR, MA, SA, SE, SJ, SL, TU). Invasora en Norteamérica, Eurasia, África y Australasia. También se cultiva.

Hábitat: En cultivos anuales y perennes, parques, jardines, campos abandonados, baldíos, etc.

Comest. Partes tiernas en potajes (Kunkel 1984).

Comentarios: Altos contenidos de nutrientes en hojas (peso seco): calcio (27.400 µg/g), hierro (687 µg/g), potasio (65.000 µg/g), magnesio (14.700 µg/g) y fósforo (3910 µg/g) según Freiburger (1998) en Níger. Ácidos ascórbico y dehidroascórbico promedian unos 140 mg/100 g, según análisis hechos en España (Guild et al. 1997), o sea que con unos 50 g de hojas se cubrirían las necesidades diarias de vitamina C. Único problema es que las hojas frescas de esta planta tienen alto contenido de ácido oxálico (960±220 mg/100g), razón por la que no es conveniente pasar de los 500 g de hojas frescas consumidas por día. En cuanto a provitamina A, 100 g de hojas contienen 26,5 mg de carotenoides totales ó 7,2 mg de beta-caroteno (Rajyalakshmi et al. 2001).



Amaranthus viridis a: rama, b: flor, c: semilla (de T.M. Pedersen en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

• ***Ammi majus* L.** **FALSA BIZNAGA**

= *Ammi glaucifolium* L.
(Fam. Umbelíferas)

Otros nombres vulgares: APIO CIMARRÓN, BERRRO CIMARRÓN, CICUTA NEGRA, ENCAJE, AMEO MAYOR, en portugués: BSNAGUINHA-DO-CAMPO.; en inglés: AMMEY, GREATER AMMI, BISHOP'S WEED; en alemán: BISCHOFSKRAUT.

Planta anual, con raíces profundas y tallos glabros, erguidos, ramificados, de 0,50-1 m de alt.; hojas alternas, las inferiores pinnati o 2-pinnaticompuestas, de 6-25 cm de largo, largamente pecioladas, con folíolos ovado-lanceolados o lineal-lanceolados, de 1,2-5 cm de largo por hasta 1,2 cm de ancho, obtusos o subagudos, de bordes aserrados; hojas superiores mucho más cortas, con folíolos lineales o casi, también aserrados hasta enteros; flores muy pequeñas, de pétalos blancos, agrupados en umbelas compuestas, de 5-10 cm de diámetro, con radios extendidos o abiertos a la madurez de los frutos (a diferencia de *A. visnaga* que se muestran en esta etapa como encorvados hacia adentro); frutos oval-alargados, de 2 mericarpios de 1,5-2 mm de largo, de costillas delgadas y sección casi circular.



Ammi majus. Parte superior de la planta (de A. Pontiroli en A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs.As., INTA)

Comienza a vegetar a mediados de primavera o principios del verano; florece desde el inicio de esta estación hasta el otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa Sur y NE de África; adventicia en N. y S. América, Brasil, Chile (Reg. X), Uruguay, Argentina (BA, CH, CS, CU, ER, FA, LP, NE, RN, SA, SE, SF, SJ).

Hábitat: Común en terrenos modificados, sumamente invasora dada la gran cantidad de semillas que produce; crece en cultivos diversos, montes frutales y rastrojos.

Comest.: Las semillas son condimentos (Kunkel 1984, Facciola 1990).

Comentario: En Argentina fue declarada "plaga de la agricultura", siendo obligatorio su control por decreto-ley del gobierno nacional del año 1963.

•

Anoda cristata (L.) Schlecht

MALVA CIMARRONA

= *Sida cristata* L., *Sida mexicana* Scop., *Anoda hastata* L., *A. populifolia* Phil., *A. arizonica* A. Gray, *A. fernandeziana* Steud., *A. brachyantha* Rchb.

(Fam. Malváceas)

Otros nombres vulgares: MALVA, MALVISCO, BOTÓN MALVA; en Chile: MALVILLA; en México: ALACHE; en Brasil: MALVA-DE-CRISTA; en inglés: SPURRED ANODA.

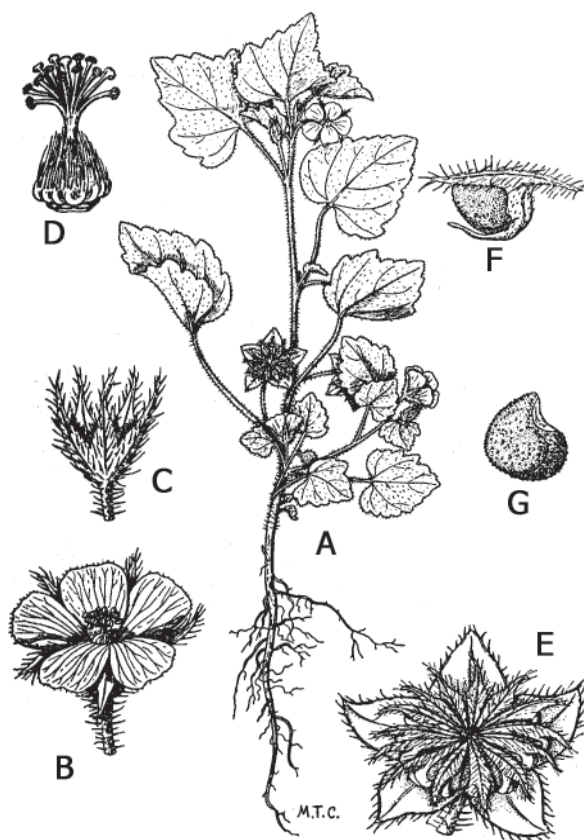
Planta anual, más o menos hirsuta o pubescente, de tallos erectos, ascendentes o algo decumbentes, de 0,30-0,50(1) m de alt., hojas ovado-trianguulares, 3-5-lobuladas, dentadas, pecioladas, de 5-7 cm de largo; flores solitarias en las axilas de las hojas, pequeñas, de pétalos rosado-violáceos, pedunculadas; fruto esquizocarpo; carpelos de paredes laterales incompletas al madurar y prolongados en un largo apéndice dorsal; semillas reniformes, glabras, ásperas.

Comienza a vegetar al mediar la primavera; florece y fructifica desde el verano hasta fines de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Desde Arizona, Texas, Caribe y México hasta Chile (Regs. II a IX), S. de Brasil, Bolivia, Uruguay y Argentina (BA, CA, CO, ER, JU, LP, MA, SA, SE, SF, SL, TU).

Hábitat: Especie ruderal y maleza de huertas, quintas y chacras.

Comest. Las hojas se comen cocidas (Kunkel 1984). En México se conocen dos variedades: *dulce* ("hembra") y *amarga* ("macho"), según Casas et al. 1987.



Anoda cristata A: planta, B: flor, C: cáliz, D: gineceo, E: fruto, F: pericarpio, G: semilla (de A. Krapovickas en A.L. Cabrera 1965, Fl. B.A., INTA).

•

Anthemis cotula L.

MANZANILLA CIMARRONA

= *Chamaemelum cotula* (L.) All., *Maruta cotula* (L.) DC.

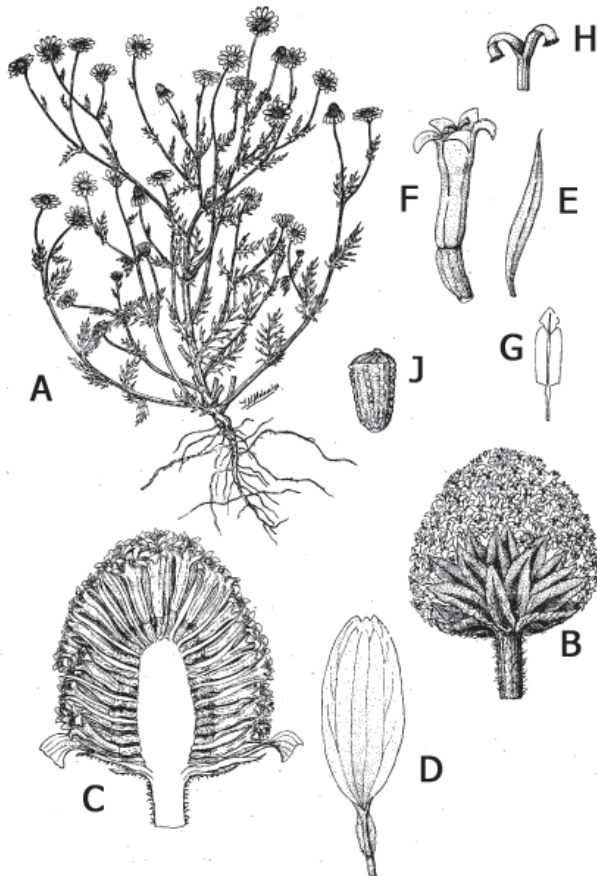
(Fam. Compuestas)

Otros nombres vulgares: AMARGAZA, HIERBA HEDIONDA, MAGARZA, MANZANILLA BASTARDA, MANZANILLA DEL CAMPO, MANZANILLA DEL ZORRO, MANZANILLA HEDIONDA, MANZANILLA MACHO, MANZANILLA SILVESTRE, MANZANILLÓN; en Brasil: CAMOMILA-CATINGA, en inglés: STINKING CHAMOMILE, DOG FENNEL.

Hierba anual, de tallos erguidos, muy ramificados, subglabros o pubescentes, de 20-60 cm de alt. y hojas fétidas, casi glabras, sésiles, alternas, bipinnatisectas, con raquis relativamente ancho y lacinias lineales, agudas; capítulos plurifloros, solitarios, numerosos y terminales, de 1,2-3 cm de diám.; involucre hemisférico, de 2 mm de alto por 7 mm de ancho, de brácteas oblongo-lanceoladas; receptáculo macizo (lo que la diferencia del receptáculo hueco de la "manzanilla verdadera"), cónico, con páleas; flores marginales asexuadas, en número de 15-20, liguladas, blancas, aprox. de 1 cm de largo, con ápice 3-dentado; flores del disco hermafroditas, tubulosas, amarillas; aquenios ovoides u obcónicos, sin pappus, morenos, notablemente granulados, de menos de 2 mm de largo.

Comienza a vegetar en otoño; florece y fructifica en primavera-verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib.geogr: Europa; adventicia en EE.UU., Australia, África, Rusia, S. de Asia, Bolivia, Paraguay, Chile (Regs. III a X), Brasil (RS), Uruguay, Argentina (todo el país).



Anthemis cotula A: planta en flor, B: capítulo (sin las ligulas), C: sección longitudinal del capítulo, D: flor marginal, E: pálea, F: flor del disco, G: antera, H: estilo, J: aquenio (de A.L. Cabrera 1978, Fl. Jujuy, INTA).

Hábitat: Es planta ruderal, común en terrenos modificados, baldíos, etc.; también aparece en cultivos, praderas nuevas y en montes frutales. Esta especie es capaz de ocasionar dermatitis (picazón, ampollas, etc.) en personas susceptibles, principalmente cuando éstas realizan tareas manuales en el cultivo (siega, trilla, etc.) y aun mecánicas, pues al quebrarse las plantas se desprende un aceite esencial volátil que es el agente productor de tales molestias.

Posee algunas propiedades medicinales, diversas de las de la verdadera "manzanilla" medicinal (*Matricaria recutita* L.).

Comest. Hojas y flores como saborizante o aromatizante. También se usan, aunque poco, para infusiones (Kunkel 1984, Facciola 1990).

• ***Arctium minus* (Hill.) Bernh. BARDANA**

= *Lappa minor* J.Hill, *L. glabra* Lam., *Arctium pubens* Bab.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: LAMPAZO, LAMPAGO, GLOBO; en España: LAMPAZGO, HIERBA DE LOS PEGOTES, PEGOTERAS, VERDOLOBO; en Brasil: CARRAPICHO-GRANDE, CARRAPICHO-DO-CARNEIRO, ERVA-DOS-TINHOSOS, LABAÇA, HORTELÃO-GIGANTE, PEGAMASSO, en inglés: LESSER BURDOCK, en alemán: KLETTE, en italiano: BARDANA MINORE.

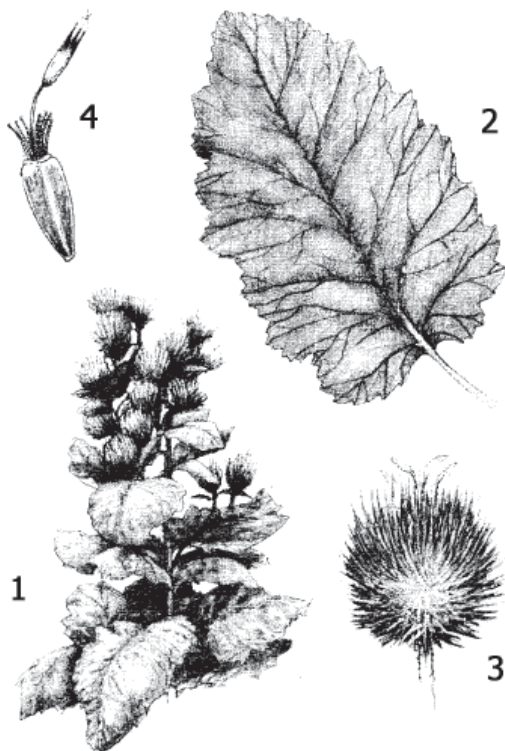
Planta bienal, lanuginosa, de tallos erguidos, ramificados, de 0,90-1,50 m de alt., y hojas alternas, grandes, en especial las basales, anchamente ovado-oblongas, obtusas, con márgenes ondulados, dentados, cara inferior verde clara y lanuginosa, cara superior más oscura y glabra; base cordada en las hojas radicales, atenuada en las caulinares; pecíolo de las hojas inferiores comúnmente fistuloso; flores isomorfas, tubulosas, purpúreas, hermafroditas, reunidas en numerosos capítulos axilares y terminales agrupados en cimas racemiformes hojosas, densas, en la parte superior; involucre subgloboso, sésil o subsésil, de 1,2-1,5 cm de alt. por 1,5-2,5 cm de diám, de brácteas coriáceas, imbricadas, curvadas, con ápices ganchudos (las externas sucesivamente más cortas que las internas); aquenios glabros, rectos o curvos, oblongos, de 4-6 mm de largo, algo comprimidos, truncados en el ápice, 3-5-nervados, levemente costados, algo lustrosos, negruzcos moteados de moreno; pappus de setas anchas y cortas, numerosas, barbeladas con dientes diminutos.

Florece en verano y principios de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa y Asia; adventicia en N. y S. América, S. de Brasil, Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CU, ER, LP, LR, MA, NE, RN, SJ, SL), Chile (Regs.V y VIII a X).

Hábitat: Aunque más bien rara en Argentina, en otros países es frecuente en pasturas, chacras, baldíos, orillas de acequias, calles y caminos; prefiere los suelos fértiles, bajos, sombreados.

Comest.: Las hojas y tallos tiernos se comen en potajes y sopas. Los pedúnculos florales, pelados, pueden comerse crudos en ensaladas o hervirse como espárragos; también las raíces, desprovistas de sus cortezas y partes fibrosas (Harrington 1967, Kirk 1975, Peterson 1977, Duke 1992, Tardío et al. 2002). Las raíces tostadas y molidas como sucedáneo del café (Facciola 1990).



Arctium minus 1: planta, 2: hoja, 3: capítulo, 4: flor (de E.H. Rapoport, E.H. Sanz & A.H. Ladio 2001)

• ***Arjona tuberosa* Cav. MACACHÍN DEL TRIGO**

= *Quinchamalium patagonica* Spreng., *Arjona apressa* Phil., *A. pungens* Phil., *A. tandilensis* Kuntze

(Fam. *Santaláceas*)

Otros nombres vulgares: MACACHÍN, MATA TRIGO, SAQUEL, CHAQUIL.

Hierba de 7-20 cm de alt, hemiparásita, con estolones, rizomas o tubérculos y raíces con haustorios o chupadores; tallos erectos o ascendentes, ramificados desde cerca de la base, poco a muy pubescentes, y densamente cubiertos de hojas alternas, enteras, angostamente lanceoladas a lineales, a veces aciculares o por lo menos conspicuamente acuminadas o aleznadas, reflejas, densamente pubescentes en ambas caras; inflorescencia formada por unas 20 flores blancas o violáceas, dispuestas en pseudoglomerulos o espigas terminales comprimidas, protegidas por brácteas y bractéolas; perigonio pubescente, tubuloso, de 15-20 mm de largo con 5 lóbulos oval-lanceolados, glabros en el haz; fruto cápsula oval, con tres semillas.

Comienza a vegetar en invierno y florece en primavera; se propaga por semillas y tubérculos.

Origen y distrib. geogr.: Chile, Uruguay, Argentina (BA, CO, CU, LP, MA, NE, RN, SC, SJ, SL, TF).



Arjona tuberosa 1: flor, 2: ápice del tallo, 3: planta (de E.H. Rapoport, A. Ladio & E.H. Sanz 1999)

Hábitat: Maleza de los cultivos de trigo, particularmente en terrenos arenosos. Parasita las raíces de esta planta y llega a desalojarla del terreno dejando verdaderos manchones o huecos y, cuando menos, impide la formación normal de los granos.

Comest.: Los pequeños tubérculos blancos son dulzones y jugosos y pueden comerse crudos o cocidos, enteros o pisados en puré (de Mösbach 1992). En comunidades mapuches es común que los niños salgan a recolectar las papitas en primavera y principios del verano. Se comen hervidas, a la plancha, al rescoldo o fritas (Rapoport, Ladio & Sanz 1999).

• ***Artemisia absinthium* L** **AJENJO**
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: ABSINTIO, AJENJO, ALOSNA; en inglés: WORMWOOD, ABSINTHE; en francés: ARMOISE; en italiano: ASSENZIO; en alemán: ECHTER WERMUT.

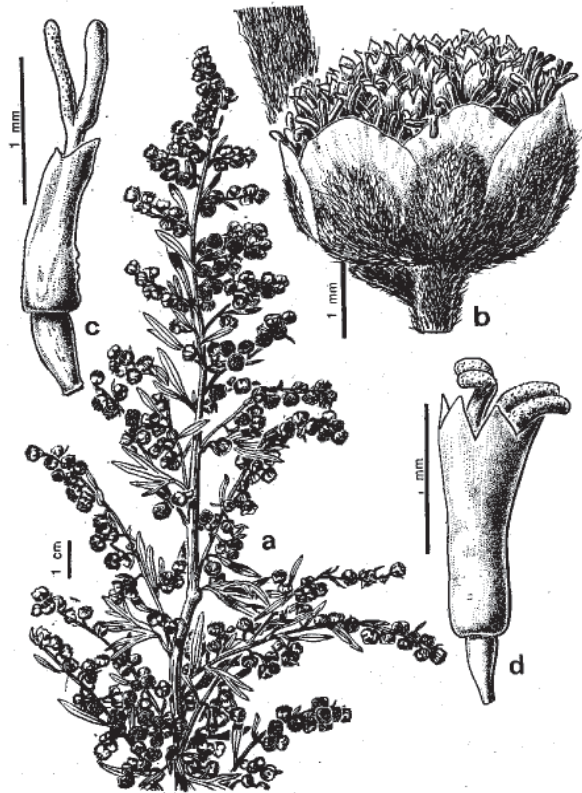
Hierba perenne, pierde sus partes aéreas en invierno pero conserva sus raíces que rebrotan en primavera. Erecta, ramificada, lignificada en la base, de hasta 120 cm de altura. Tallos y hojas cubiertas por un denso vello plateado. Hojas pinnatisectas o 2-pinnatisectas, con segmentos lanceolados u oblongos. Capítulos péndulos, numerosos, pequeños, dispuestos en panoja. Involucro hemisférico de 2 mm de altura por 4-5 mm de diámetro, con brácteas ovadas, obtusas, con su borde hialino. Flores dimorfas, amarillentas, las centrales hermafroditas, con corola tubulosa y 5 dientes; flores marginales femeninas con corola filiforme. Aquenios glabros, sin papus.

Origen y distrib. geogr; Centro y sur de Europa, N. de África y C. de Asia, adventicia en N. América, Nueva Zelanda, Jamaica, Venezuela, Brasil, Chile (Regs. VII-X), Argentina. (BA, CH, NE, RN, SC, TF).

Hábitat: Planta cultivada como medicinal; suele escapar de sus cultivos y colonizar huertas, baldíos, calles, potreros.

Comest.: Hojas y cabezuelas florales aromáticas pero muy amargas, se han usado para fabricar aperitivos (vermut), vinos, licores, como condimento para estofados o como tónico estomacal y vermífugo. Su uso debe ser ocasional ya que lleva principios activos que pueden ocasionar hábito y problemas para la salud (absintismo). Contiene 0,2-0,5 % de esencias

como tuyonas, alcohol tuyílico, absintina, limoneno, mirceno, nerol y otros (Kunkel 1984, Genders 1988, Giacometti 1989, Font Quer 1993, EFSN 2003). En Turquía las hojas se utilizan tostadas (Dogan et al. 2004). Las puntas tiernas de los tallos se han usado en los guisos para contrarrestar la grasitud del ganso o pato (Facciola 1990).



Artemisia absinthium a: rama, b: capítulo, c: flor marginal, d: flor del disco (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat. INTA)

• ***Arundo donax* L.** **CAÑA DE CASTILLA**
(Fam. *Gramíneas*)

Otros nombres vulgares: CAÑA COMÚN, CAÑABRAVA; en Chile: CAÑAVERAL; en Bolivia: CAÑA HUECA, SOQOS (quichua), PITOSOCOS (aymara); en inglés: GIANT REED.

Gramínea perenne, robusta, de cañas fuertes, pseudoleñosas, lisas, muy altas (comúnmente de 2-5 m y aun mayores) y hasta de 2 cm de grosor; hojas regularmente dísticas, con vainas que revisten las cañas y lígulas muy breves y cilioladas; láminas planas,

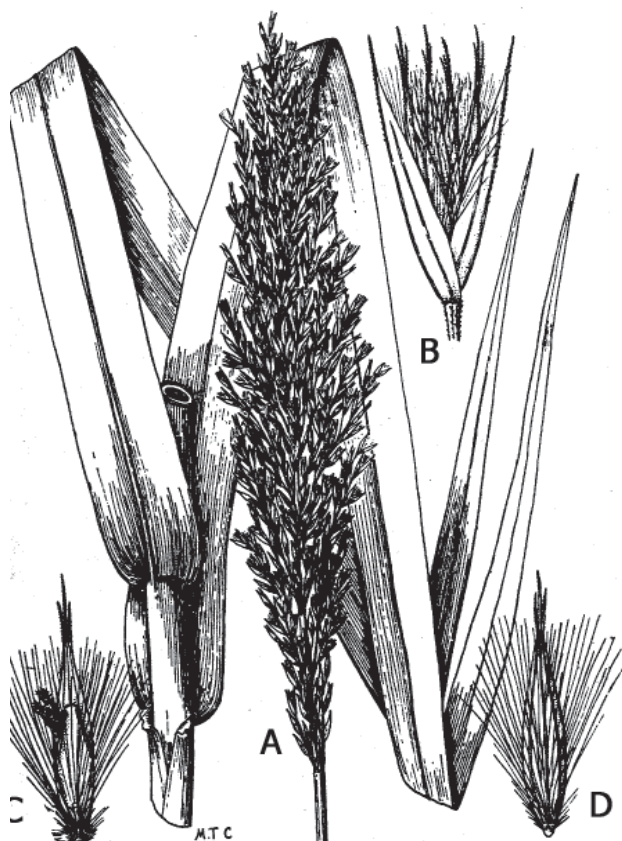
glaucas, de hasta 35-48 (70) cm de largo; inflorescencias en grandes panojas terminales, pedunculadas, de hasta 40-70 cm de largo; flores con glumas angostas y agudas, lemmas pilosas y raquilla desnuda.

Se propaga por semillas y rizomas; florece en otoño y comienzos de invierno.

Origen y distrib. geogr.: Europa; cultivada y adventicia en N., C. y S. América: Chile, Bolivia, Brasil, Uruguay, Paraguay, Argentina (desde Formosa y Misiones hasta Neuquén).

Hábitat: Aunque cultivada como planta útil, doméstica e industrial, suele crecer espontáneamente en la cercanía de habitaciones, orillas de chacras o cultivos, particularmente en suelos bajos, sueltos, húmedos y hasta anegadizos.

Comest.: Los retoños recién brotados de los rizomas son dulzones. Contienen 3 a 5% de sucrosa (Duke 1992). Después se tornan muy amargos (Kunkel 1984).



Arundo donax A: caña y panoja, B: espiguilla, C: antecio, D: antecio en vista dorsal (de E.G. Nicora en A.L. Cabrera 1970, Fl. B.A.)

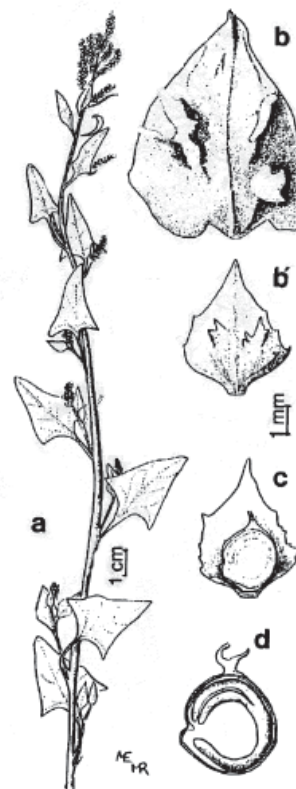
• ***Atriplex prostrata* Boucher ex DC.**
ARMUELLE SILVESTRE

= *Atriplex platensis* Speg., *Atriplex hastata* auct. non L., *A. triangularis* Willd.
(Fam. *Quenopodiáceas*)

Otros nombres vulgares: en italiano: ATRIPLICE COMUNE; en francés: ARROCHE HASTÉE; en inglés: HASTATE ORACH; en alemán: SPIESS MELDE.

Planta anual, erecta o postrada; tallos delgados, ligeramente reclinados en el ápice, de hasta 1 m de altura; hojas hastadas o a veces ligeramente cordadas en la base, obtusas hasta subagudas en el ápice, de margen dentado y 5-7 cm de largo, alternas o subopuestas, de color verde o verde-grisáceo; flores en glomérulos dispuestos a su vez en espigas interrumpidas o densas y por lo común áfilas; flores femeninas aperturadas, protegidas por brácteas soldadas en la base que rodean al fruto a la madurez y de ovario súpero; flores masculinas con perianto de 2-3 tépalos (hay individuos con flores de los dos sexos y unisexuados).

Se propaga por semillas.



Atriplex prostrata a: rama, b-b': bractéolas cara dorsal, c: bractéola cara ventral, c: corte longitudinal del fruto (de R. Kiesling editor 1994, Flora de San Juan)

Origen y distrib. geogr.: De Europa; adventicia en Asia, N. América, Australia, Uruguay (¿), Chile (Regs. IV y VII-X) y Argentina (BA, CU, MA, NE, RN, SC, SF, SJ).

Hábitat: Maleza de secundaria importancia; particularmente en terrenos salinos y alcalinos.

Comest: Las hojas y partes tiernas en ensaladas o cocinadas como espinacas. En Europa Oriental se ha usado para preparar chucrut. Las semillas pueden molerse para harina (Kunkel 1984, Genders 1988, Facciola 1990). Una especie hortícola y ornamental, el armuelle cultivado (*Atriplex hortensis* L.) muy apreciado en la antigua gastronomía europea como verdura de hoja, tiene dos variedades: el armuelle colorado y el blanco. Ambos se encuentran asilvestrados en Mendoza, La Pampa y Chubut.

• ***Atriplex rosea* L.**

CACHIYUYO

= *Atriplex arenicola* Hauman

Otros nombres vulgares: en inglés: TUMBLING SALTWEED; en alemán: ROSENMELDE (Fam. *Quenopodiáceas*)

Hierba anual, de aspecto amarillento-blancuecino o plateado, de 30-90 cm de altura, muy ramificada; hojas sésiles o subsésiles, alternas, numerosas, ovado-rómbicas u ovals, irregularmente sinuado-dentadas especialmente en la parte inferior, anchamente cuneadas o subredondeadas en la base; flores en pequeños glomérulos axilares dispuestas apicalmente en forma de espiga interrumpida con hojas al menos en el tercio inferior, blanquecinas o rosadas; brácteas fructíferas sésiles, rómbicas o cuneado-orbiculares, de 4-12 mm de largo, unidas sólo en la base, conspicuamente dentadas, con caras por lo común levemente tuberculadas; semillas moreno-oscuros, de aprox. 1,5-2 mm de ancho.

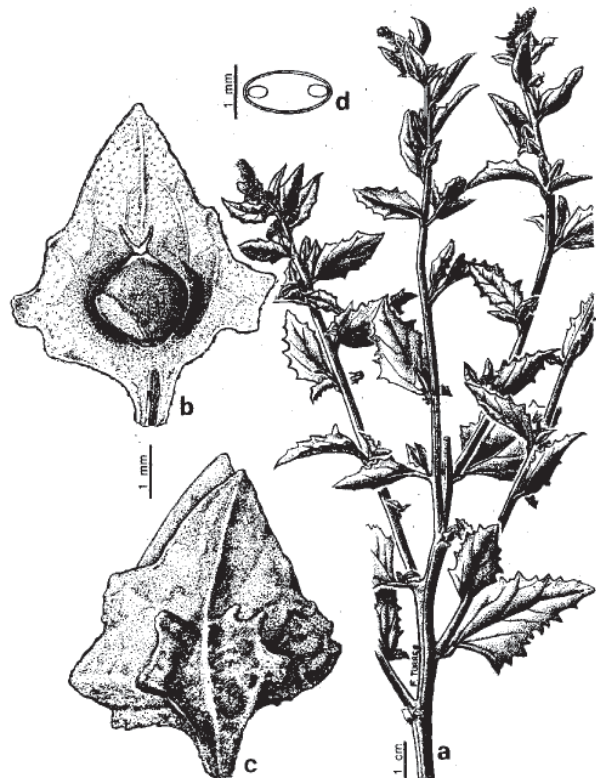
Florece en verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia y N. de África; adventicia en N. y S. América, Chile y Argentina (BA, CO, CU, LP, MA, NE, RN, SC, SJ, SL).

Hábitat: Se la encuentra a veces como maleza; suele verse más bien en suelos arenosos y algo salados.

Comest.: Las hojas tiernas se usan como espina-

cas (Kunkel 1984). Las semillas molidas, en gachas o porridge, han sido empleadas por los indios navajos (Moerman 1998).



Atriplex rosea a: rama, b: flor pistilada, c: brácteas del fruto (de L. Giusti en M.N. Correa 1984, Fl. Pat.)

• ***Atriplex semibaccata* R. Br.**

MORENITA RASTRERA

= *Atriplex stuckertii* Gand. (Fam. *Quenopodiáceas*)

Otros nombres vulgares: CACHIYUYO; en inglés: AUSTRALIAN SALT BUSH.

Hierba perenne, de tallos hojosos, procumbentes, de 30-90 cm de altura, muy ramificados inferiormente; hojas alternas, membranáceas, oblongas u oblongo-ovadas, de 1,2-5 cm de largo, cuneadas o atenuadas en la base, sinuado-dentadas o enteras, agudas u obtusas y cortamente pecioladas o subsésiles; flores masculinas comúnmente en pequeñas cimas terminales; las femeninas generalmente solitarias en las axilas inferiores; brácteas fructíferas romboides u oval-triangu-lares, sésiles, agudas, unidas aproximadamente hasta la mitad, denticuladas o enteras, con caras 3-nervadas,

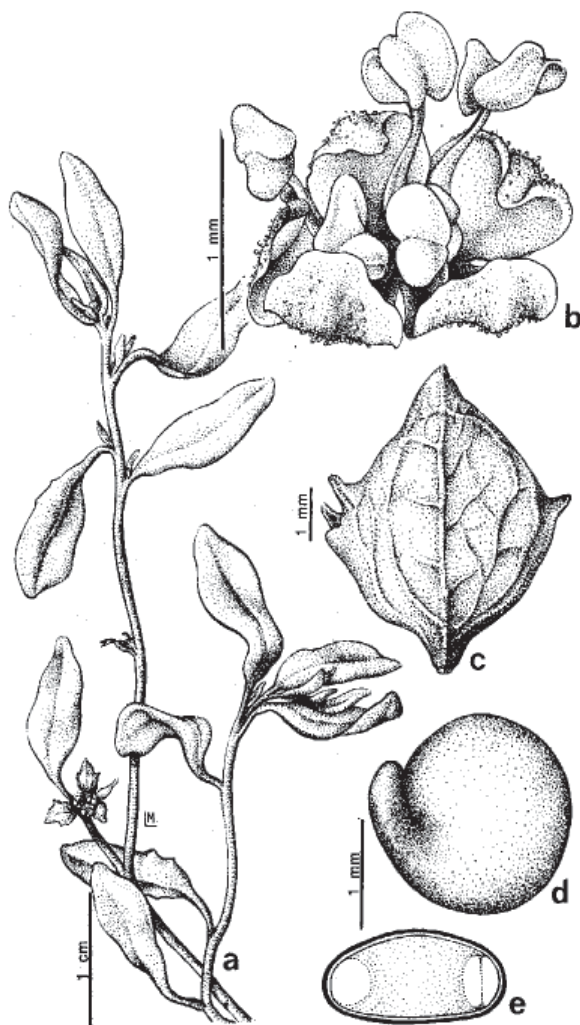
lisas, de 4-5 mm de largo, tornándose rojas.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Australia; cultivada como forrajera y naturalizada en N. América (S. de EE.UU. y México), también en Marruecos; adventicia en Chile (Regs. II a V) y Argentina (BA, CA, CH, CO, CU, ER, FA, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SE, SF, SJ, TU).

Hábitat: Común en terrenos modificados, principalmente en suelos arenosos, salados. Maleza de diversos cultivos.

Comest.: Hojas, frutos y semillas cocidas (Bringle Clarke 1977). Cuando adquieren color rojo, los frutos se comen crudos o agregados a las ensaladas (Facciola 1990).



Atriplex semibaccata a: rama, b: flor estaminada, c: bráctea del fruto, d: semilla, e: corte de semilla (de L. Giusti en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

•
***Avena fatua* L.**

AVENA GUACHA

= *Avena intermedia* T.Lestib., *Avena vilis* Wallr.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: AVENA NEGRA, AVENA MORA, BALANGO, CEBADILLA; en Chile. ARROZ NEGRO, AVENILLA; en Brasil: AVEIA-BRAVA; en España: BALLUECA, en inglés: WILD OAT; en francés: FOLLE-AVOINE.

Hierba anual, erecta, de 0,50-1 m de altura; hojas con lámina glabra, de 5-8 mm de ancho; panoja multiflora abierta, espiguillas por lo común 3-floras, con el tercer antecio generalmente rudimentario, segundo



Avena fatua a: inflorescencia, b: espiguilla, c: antecio inferior, d: antecio superior (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat.)

antecio glabro o hirsuto, articulado sobre la raquilla por lo que se desprende fácilmente de ésta que queda adherida al antecio inferior al que está soldada; lemma hirsuta, con ápice entero apenas 2-dentado, con arista dorsal geniculada y apenas retorcida, de 3-3,5 mm de largo; glumas de 2-2,5 mm de largo.

Florece en primavera; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia, adventicia en N. América, E. y S. África, N. Zelanda, S. Brasil, Chile (Regs. Metropol., V, VIII a X), Bolivia, Uruguay, Argentina (todo el país).

Hábitat: Común en rastrojos diversos, vías férreas, etc. y maleza de áreas agrícolas. Sus semillas pueden encontrarse entre las "impurezas" de los granos de trigo y los de diversas forrajeras.

Comest.: Los granos para hacer harina (Kirk 1975, Kunkel 1984). Los indios en EE.UU. quiebran las semillas y las pasan brevemente por el fuego para quitarles las cubiertas y pelos; luego las muelen y las usan de igual forma que la avena cultivada (Saunders 1920, Harrington 1967). Pueden tostarse y molerse para hacer café o servir de base para fabricar cerveza (Duke 1992).

Comentario: Otra especie silvestre del género *Avena* es *A. barbata* Pott ex Link, eurasiática, maleza citada para S. de Brasil, Bolivia, Uruguay, Chile (Regs. V-X) y Argentina (desde Tucumán hasta Neuquén). Sus semillas son comestibles.

• ***Avena sativa* L.**

AVENA BLANCA

Otros nombres comunes: AVENA COMÚN; en inglés: OAT; en francés: AVOINE; en alemán: SAAT-HAFER.

(Fam. Gramíneas)

Planta anual, erecta, de 0,50-1,50 m de altura, con hojas de 5-10 mm de ancho, glabras, panoja multiflora laxa, de 15-40 cm de largo, con espiguillas castañas, comúnmente 2-floras; lemma glabra, con arista débil, casi recta, apenas retorcida, sólo presente en el antecio inferior y a menudo ausente; antecios soldados a la raquilla (sólo se separan por ruptura de la misma); glumas de unos 3 cm de largo.

Origen y distrib. geogr.: Europa y Medio Oriente; cultivada para forraje y grano, pero comúnmente es-

pontánea en Argentina (BA, CO, CU, ER, LP, NE, RN, SC, SF, TF); también se encuentra adventicia en Colombia, Venezuela, Chile e islas periantárticas. Escapada de cultivo en N. América, Groenlandia y S. Africa.

Hábitat: Suele encontrarse en los cultivos de trigo, en sus rastrojos y en bordes de caminos y rutas, al caerse de los camiones de transporte.

Comest.: Las semillas para harina, muy usadas para tortas, panes, galletas y repostería general. La avena arrollada, sin sus cubiertas, para preparar gachas o "porridge". Tostadas y molidas en reemplazo del café. Se pueden hacer germinar para ensaladas o cocidas y secas para fabricar la "granola sol". Se han citado al menos diez especies comestibles del género *Avena*. (Kunkel 1984, Bringle Clarke 1977).



Avena sativa a: inflorescencia, b: espiguilla, c: antecios, d: ligula (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat.)

• ***Bassia scoparia* (L.) J.L.Scott** **MORENITA**

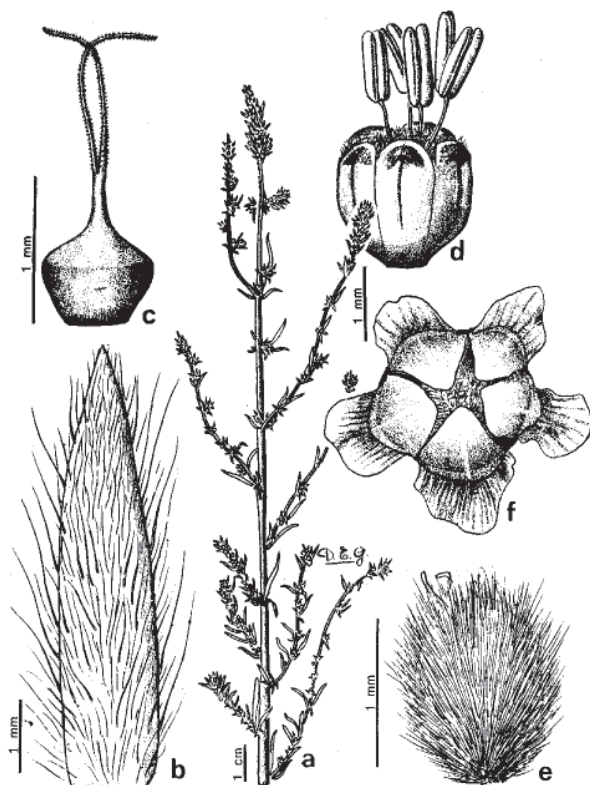
= *Chenopodium scoparium* L., *Kochia parodii* Aellen, *Kochia scoparia* (L.) Roth. ex Schrader

(Fam. *Quenopodiáceas*)

Otros nombres vulgares: ALFALFA CRIOLLA, ALFALFA DE LOS POBRES, YUYO VOLADOR; en España: BARRIOLA; en inglés: BELVEDERE, SUMMER CYPRESS.

Planta anual, con tallos de 30-100 cm de altura y aun más, erectos y ramificados; hojas alternas, muy numerosas, primero de color verde-pálido pero en otoño rojizas y finalmente morenas, de 1,5-6,6 cm de largo, sésiles, elíptico-lanceoladas a lineales, angostas, agudas, pubescentes, ciliadas, las superiores casi filiformes, conspicuamente trinervadas; flores pequeñas, sésiles, en las axilas de las hojas superiores; formando espigas densas, cortas, bracteadas; perigonio urceolado, con 5 piezas que a la madurez llevan alas membranáceas o coriáceas, morenas; semillas ovoide-achatadas, granulares, de aprox. 1,8 mm de largo. Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia; adventicia en N. América (donde se la introdujo como ornamental), Chile y Argentina (BA, CA, CO, CU, JU, LP, MA, MI, NE, RN, SA, SC, SF, SJ, SL).



Bassia scoparia a: planta, b: hoja (en parte), c: gineceo, d: flor, e: botón floral, f: fruto (de L. Giusti en M.N. Correa 1984, Fl. Pat.)

Hábitat: Planta ruderal, común a orillas de carreteras y caminos, en potreros y rastrojos y aun maleza invasora de varios cultivos. Prefiere los suelos arenosos, salobres entre 0 y 1500 m de altitud. En Argentina fue declarada en 1946 "plaga de la agricultura" por decreto gubernamental.

Si bien es forrajera recomendable durante su período vegetativo, por su alto valor proteico, es tóxica para el ganado y el ser humano, en época de floración y fructificación (por su elevado contenido en saponinas). Al secarse, las plantas de esta especie se cortan a la altura de su cuello y, arrastradas por el viento, se adhieren formando matas globosas que ruedan diseminando los frutos, hasta que se detienen en los alambrados de los campos.

Comest.: Las hojas tiernas, antes de florecer, se cocinan como espinacas. Las semillas para preparar porridge o gachas, o molidas para hacer harina, razón por la que llegó a cultivarse en China y Japón (Kirk 1970, Kunkel 1984, Duke 1992, Ertuğ 2000, You-kai et al. 2004). Existen dos especies comestibles adicionales del género *Bassia*.

• ***Berberis ruscifolia* Lam. QUEBRACHILLO**

(Fam. *Berberidáceas*)

Otros nombres vulgares: CALAFATE, ESPINA COLORADA, PALO AMARILLO, QUEBRACHILLA, SACHA UVA, TALILLA, UVILLA.

Arbusto de hasta 1,50 m de alt., con espinas trífidas; hojas oblanceoladas, de borde entero pero mostrando un diente espinuloso a cada lado del margen en la parte superior; flores de corola amarilla, dispuestas en racimos axilares paucifloros o aun solitarias; fruto baya subglobosa, de color azulado oscuro.

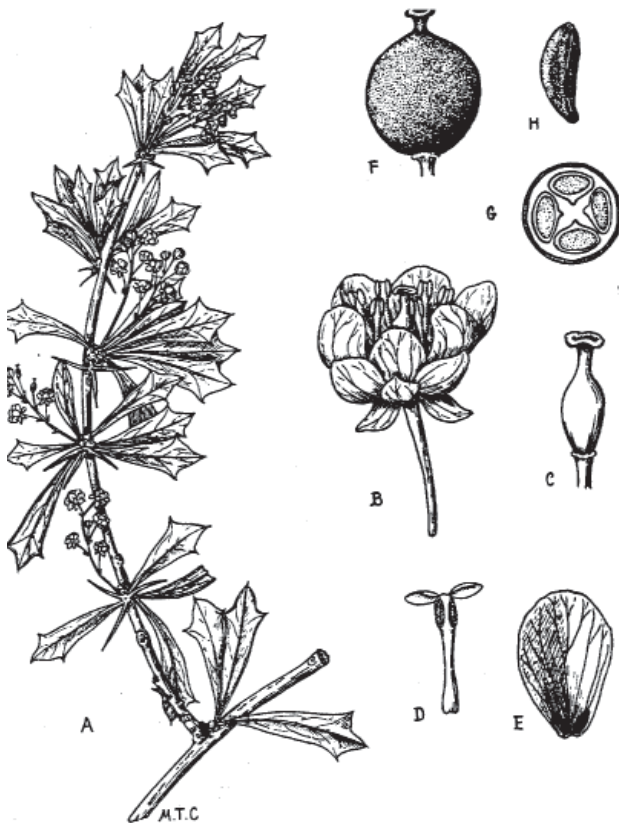
Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Sudamérica. Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, CU, ER, FA, LP, LR, NE, RN, SE, SF, SL).

Hábitat: Prospera en campos dedicados a la ganadería.

Comest. Los frutos son algo amargos, pero comestibles (Kunkel 1984). El género *Berberis* cuenta

con más de 450 especies, de las cuales por lo menos unas 45 tienen frutos comestibles.



Berberis ruscifolia A: rama en flor, B: flor, C: gineceo, D: estambre, E: pétalo, F: fruto, G: sección transversal del fruto, H: semilla (de A. Pontiroli en A.L. Cabrera 1967 Fl. B.A.)

•

***Bidens laevis* (L) B.S.P.**

AMOR SECO

= *Helianthus laevis* L., *Bidens chrysanthemoides* Michaux, *B. helianthoides* Kunth

Otros nombres vulgares: En Chile: FALSO TÉ; en México: TÉ DE MILPA; en inglés: BURMARIGOLD, SMOOTH BEGGARTICK; en francés: BIDENT.

(Fam. *Compuestas*)

Planta herbácea, de 0,30-1,20 m de altura, con tallos erguidos, glabros, poco ramificados o simples, hojosos; hojas opuestas, sésiles, lanceoladas, de 5-15 cm de largo por 1,5-3 cm de ancho, glabras, de márgenes aserrados, base atenuada y ápice agudo; capítulos sobre largos pedúnculos, escasos y grandes y agrupados en cimas corimbiformes terminales; involucros de aprox. 1 cm de alt. y 2 cm de diám., de brácteas foliáceas, lineal-lanceoladas hasta ovadas;

flores amarillas, las marginales con lígulas de 2-3 cm de largo y 8 mm de ancho, asexuadas; las del disco hermafroditas y tubulosas; aquenios angulosos (ángulos con cerdas retrorsas), cuneiformes, de 6-9 mm de largo, con papus de 2-4 aristas espinuloso-retrorsas.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: América tropical y subtropical, desde EE.UU. hasta Chile (Regs. V a X), Bolivia, Brasil, Uruguay y Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SF, SJ).

Hábitat : Maleza de secundaria importancia en Argentina pero muy seria en Chile, que suele crecer más bien en terrenos pantanosos, cercanía de cursos de agua, en zanjas, orillas de acequias, etc.

Comest.: Flores y hojas para infusiones (Moerman 1998). Hay unas 22 especies de *Bidens* anotadas mundialmente como con hojas comestibles (la mayoría) o como aromáticas, para infusiones.



Bidens laevis a: planta, b: hoja, c: bráctea involucral externa, d: bráctea involucral interna, e: pálea, f: flor ligulada, lígula cortada, g: flor hermafrodita, h: dos anteras, i: ápice del estilo, j: aquenio marginal, k: aquenio central (de A.L. Cabrera en A. Burkart 1974, Fl. E. Ríos)

•

***Bidens pilosa* L.**

SAETILLA

= *Bidens alausensis* Kunth, *B. chilensis* DC., *B. scandicina* Kunth, *B. sundaica* var. *minor* Blume *B. leucantha* (L.) Willd., *B. subalternans* DC., *B. quadrangularis* DC., *B. californica* DC., *B. hirsuta* Nutt., *B. reflexa*, *Coreopsis leucantha* L., *Kerneria dubia* Cass., *K. tetragona* Moench.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: AMOR SECO, ESPINA DE ERIZO, PICÓN, SEITILLA; en Paraguay: CA-PIONÁ, CAÁ PII UNÁ, KAPI'I UNÁ, ÑUATI UNÁ, ÑUATI RÁ; en Chile: ASTA DE CABRA, CACHO DE CABRA; en Bolivia: SANANA; en Perú: HIRCA; en Puerto Rico: PIQUE BLANCO; en Colombia: MASIQUIA, CHIPACA; en Brasil: CARRAPICHO-DE-AGULHA, CARRAPICHO-DE-DUAS-PONTAS, COAMBÍ, CUAMBRÍ, CUAMBÚ, ERVA-PICÃO, FURA-CAPA, GOAMBU, MARCELADO-CAMPO, PACIONCA, PICÃO, PICÃO-DO-CAMPO, PICÃO-PRETO, PICO-PICO, PIOLHO-DE-PADRE; en México: TÉ DE MILPA, ACAHUAL BLANCO; en inglés: SPANISH NEEDLE.

Planta anual, ramificada desde la base, glabra o sub-piloso pubescente de 0,30-1,20 m de alt., de tallos tetragonales; hojas opuestas, pecioladas, pinnatisectas, con 1-2 pares de segmentos laterales de 2-8 cm de largo y uno terminal impar, aserradas, ovadas a ovado-lanceoladas; capítulos discoideos en cimas paucifloras, con algunas lígulas blanquecinas pequeñas en las flores marginales; aquenios lineales o fusiformes con papus de 2-4 mm de largo formado por 2-3 aristas amarillas con pelos retrorsos muy breves.

Vegeta todo el año; florece en primavera-verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De N. y S. América tropical. Chile (Regs.1-10), Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MA, MI, NE, RN, SA, SE, SF, SL, TU). Adventicia en el S. de Europa y Asia, China, Indonesia, Filipinas, Japón y África.

Hábitat: Maleza muy seria: puede producir hasta tres generaciones anuales en cultivos, plantaciones frutales, baldíos, borde de caminos y acequias.

Comest. Hojas y tallos tiernos se comen crudos o cocidos en sopas y guisos (Ogle & Grivetti 1984 & 1985, Hurtado & Balbín 1986, Shackleton et al 1998, Chweia & Eyzaguirre 1999, Molina 2000, Asfaw & Tadesse

2001, You-Kai et al. 2004). Pueden conservarse secas y rehidratarse antes de comer. Poseen alto contenido en aceites (hasta un 22,5%). Se usan también para té y en Filipinas en la preparación de vino de arroz (Facciola 1990). Según Ogle & Grivetti (1985), cien gramos de hojas frescas contienen en promedio 110 mg de calcio, 302 mg de potasio, 14 mg de hierro, 0,4 mg de cobre, 1,2 mg de zinc, 1,8 mg de manganeso, 0,25 mg de níquel, 0,35 mg de molibdeno y 0,58 mg de vanadio. Las proteínas a razón del 4,6%. Kinupp (2007) recomienda la saetilla en ensaladas, tés fríos (hervidas con limón y azúcar) y en chichas (hojas fermentadas).



Bidens pilosa 1: planta, 2: flor madura y fruto, 3: hoja, 4: flor de "pétalos" largos de una variedad tropical, 5: flor de "pétalos" cortos, 6: aquenio (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

•

***Boerhavia diffusa* L.**

YERBA TOSTADA

(*B. paniculata* Rich., *B. viscosa* Lag. et Rod., *B. caribea* Jacq., *B. hirsuta* Willd., *B. erecta* L., *B. decumbens* Vahl., *B. coccinea* Mill.)

(Fam. *Nictagináceas*)

Otros nombres vulgares: SACHA VERDOLAGA, MORADILLA, MOZOTE MORADO, PEGAJOCILLA; en Paraguay: ANLEEWA, CAÁ RURÚ Í, CAÁ RURÚ PE; en Brasil: AGARRA-PINTO, AMARRA-PINTO, BATA-TA-DE-PORCO, BELDROEGA-GRANDE, BREDO-DE-PORCO, CELIDONIA, CAÁ-RURÚ-MI, ERVA-TOSTÃO, KA'A RURU PE, PEGA-PINTO, SOLIDÔNIA, TANGARÁ, TANGARACA, TANGUARÁ-MANSA, en inglés: RED HOGWEED.

Hierba perenne con tallos decumbentes, pubescentes, de 1-1,50 m de altura; hojas opuestas, pecioladas, ovadas a romboideas, discolores, de márgenes ondulados; flores en cimas 3-5-floras, muy pequeñas, de color rojo-sangre, agrupadas en pseudo-panículas laxas; fruto obpiramidal, 5-costado; semillas ovoides, de color castaño claro.

Florece y fructifica en verano-otoño; se propaga por semillas.

CH, CO,CS, ER, FA, JU, LP, LR, MA, MI, SA, SE, SF, SJ, TU). Desde el SE de EE.UU. hasta Argentina.

Hábitat: Maleza en cultivos diversos, huertas, parques, pasturas, montes frutales, potreros, baldíos, vías férreas y al costado de caminos.

Comest. Raíces y hojas en guisos y las semillas como cereal; condimento en Burkina Faso (Kunkel 1984, Low 1991, Peters et al. 1992, Chweia & Eyzaguirre 1999). Son unas cinco las especies comestibles de este género pantropical.

• ***Borago officinalis* L.**

BORRAJA

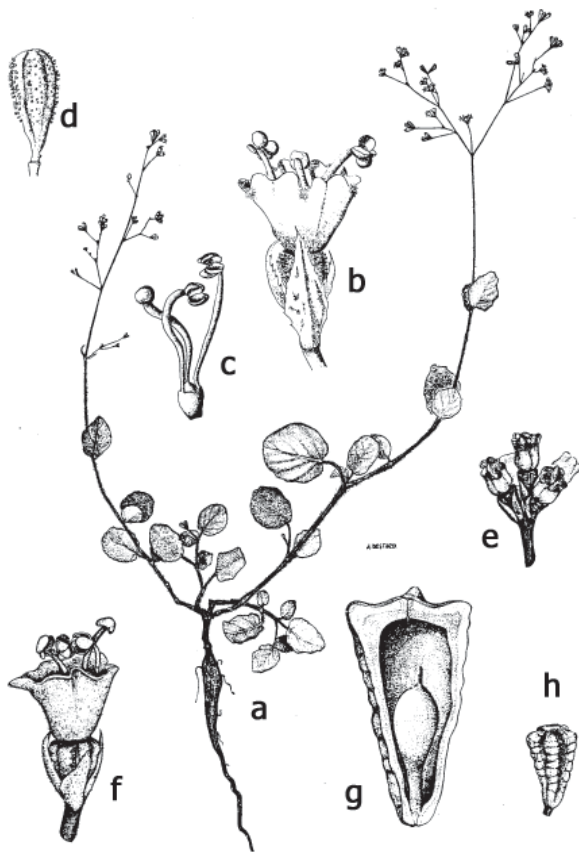
(Fam. Boragináceas)

Otros nombres vulgares: en inglés: BORAGE; en alemán: GURKENKRAUT; en francés: BOURRACHE; en portugués: BORRAGEM.

Hierba anual, erecta, de 30 a 70 cm de alto, ramificada desde la base. Hojas hirsutas alternas, nervaduras bien marcadas. Hojas inferiores obovadas de 10 a 20 cm de largo, oblongas, pecíolo largo y alado. Hojas superiores sésiles o con corto pecíolo. Flores péndulas sobre pedicelos de 2 a 4 cm de largo. Cáliz piloso, de 1 a 2 cm de largo, con lóbulos lanceolados y erectos. Corola azul, de 2 a 3 cm de ancho, lóbulos ovados y agudos. Estambres 5, oscuros. Fruto con 4 nuecesillas.

Origen y distrib. geogr.: Originaria del Mediterráneo y S. Asia. Cultivada y escapada, adventicia en C. Europa, N. América, N. Zelanda, C. y S. América: S. de Brasil, Chile (Regs.IV-X y Metropol.), Argentina (BA, CA, CS, ER, JU, LP, MA, MI, NE, RN, SA, SF).

Comest.: Hojas y tallos tiernos como verdura, de sabor parecido al pepino, flores en ensaladas, para condimentos o azucaradas como golosinas (Kunkel 1984). Las flores secas pueden usarse para té. Para confituras se sumergen las flores en solución azucarada a la que se agrega tragacanto o goma arábiga y agua de rosas (Genders 1988). Por cada 2 cucharadas soperas de agua de rosas se agrega 1/4 cucharita de tragacanto y se dejan en remojo 24 horas. Revolver de vez en cuando. Recolectar las flores y pintarlas mediante un pincel suave. No exagerar el grosor de la película. Poner las flores sobre un papel manteca (graso) y espolvorearles azúcar. Guardarlas en frascos,



Boerhavia diffusa a: planta, b: flor, c: androceo y gineceo, d: antocarpo, e: inflorescencia, f: flor, g: corte long. del antocarpo, h: antocarpo (de M.E.Múlgura en A.Burkart 1987, Fl. E.Ríos).

Origen y distrib. geogr.: De India y SE de Asia. Adventicia en casi toda África, Australia, Polinesia, Amér. trop. y subtrop., Perú, Bolivia, Paraguay, Brasil (todo el país), Chile (Regs. I-VIII), Argentina (BA, CA,

en capas separadas por papel graso. Otro método sencillo es pintando las flores con clara de huevo y espolvoreándoles con azúcar. Ponerlas luego a secar sobre una malla mosquitero. Se usan para decorar tortas. También pueden ponerse las flores a congelar en cubeteras de hielo; los pétalos pueden agregarse al vinagre para darle una coloración azulada. Hojas y tallos tiernos, finamente picados, pueden mezclarse con la ricota, sal y pimienta, para untar sobre el pan o galletitas (Michael 1980, Giacometti 1989, Facciola 1990, Page & Stearn 1991).



Borago officinalis (de M. Grieve 1931 en www.botanical.com)

• ***Brassica juncea* (L.) Czern. et Cosson**
MOSTAZA CHINA

= *Brassica rugosa* Hort., *Sinapis juncea* L.

(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: ACELGA CHINA, ACELGA ROJA o JAPONESA; en chino: GAI CHOI; en inglés: CHINESE MUSTARD

Planta anual, glabra o laxamente pubescente, más o menos glauca, con tallos de 0,30-1,20m de altura, erguidos, poco ramificados; hojas inferiores largamente pecioladas, de 10-17 cm de largo, lirado-pinnatífidas, irregularmente dentadas, con lóbulo terminal ovado y muy grande y lóbulos laterales menores y escasos; hojas caulinares pecioladas, alternas, oblongo-elípticas, lanceoladas o lineales, mucho más pequeñas, con 1-2 lóbulos laterales y las superiores con pocos dientes o casi enteras y de base atenuada; flores amarillas, de más de 1,2 cm de diám., en racimos de hasta 30 cm de largo; silicuas glabras, erectas o casi, de 3-6,5 cm de largo, con valvas 1-nervadas y cuya parte superior

es un rostro delgado y sin semillas no mayor que la tercera parte de la longitud de las valvas (que son de unos 6-16 mm de largo); semillas globulares, de 1,5-2 mm de diám., moreno oscuras, con dibujo reticulado-puntiforme.

Florece en primavera y principios de verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Asia Central hasta Etiopía; adventicia en el resto de Eurasia, centro de África, Australia, N.Zelanda, N. y S. América: S. de Brasil, Paraguay, Argentina (BA, CO, ER, LP, MI, SA, SJ).

Hábitat: Maleza de algunos cultivos de trigo y campos de pastoreo (indeseable en los casos que pueda ser consumida por vacas lecheras, pues puede transmitir a su leche y productos derivados sabor y olor desagradables). Es una de las malezas de las chacras de la región puneña.

Comest.: Hojas y tallos tiernos crudos o cocidos de todas las maneras. Las hojas a la vinagreta muy apreciadas en China e India. De las semillas se extrae aceite y se fabrica la mostaza india. Pueden usarse enteras para condimentar carne o molidas para hacer mostaza marrón, muy picante. Hay variedades cultiva-



Brassica juncea 1: planta, 2: flores, 3: hoja, 4: silicua, 5: semilla (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

das, incluso una con raíces engrosadas. Los antiguos romanos preparaban la mostaza machacando las semillas con jugo de uvas. La proteína extraída de las hojas combina bien con la pulpa de banana para usar como relleno para tartas. (Facciola 1990, Chweia & Eyzaguirre 1999, EFSN 2003, Corlett et al. 2003, Rapoport et al. 2003).

Comentario: Las hojas contienen 31 µg/g de beta-caroteno (Rodríguez-Amaya 1997). De las 40 o más especies de *Brassica*, en su mayoría eurasiáticas, al menos 23 son comestibles por sus hojas y/o semillas. Más datos de su composición química pueden obtenerse en www.hort.purdue.edu

- ***Brassica nigra* (L) Koch MOSTAZA NEGRA**
= *Sinapis nigra* L.
(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: MOSTACILLA, MOSTAZA, RAMA NEGRA; en inglés: BLACK MUSTARD.

Planta anual, bianual o perenne, de 0,60-2,30 m de alt, de tallo erguido, rígido, ramificado ampliamente en la parte superior; follaje glabro aunque a veces piloso en la base, por lo común verde-oscuro; hojas inferiores mas bien largamente pecioladas, lobuladas, dentadas, con un lóbulo terminal muy grande y ancho y 2-4 lóbulos inferiores laterales más pequeños; hojas superiores paucidentadas hasta casi enteras, subrómbricas, lanceoladas u oblongas, pecioladas y hasta casi sésiles en el ápice de la planta; flores numerosas, en racimos densos, con pétalos amarillos, de 7,5-10 mm de diám.; silicuas de menos de 2,5 cm de largo por 1,2-2,5 mm de diám., adpresas contra los tallos, generalmente glabras, de valvas con nervadura media notable y con rostro mucho más corto que las valvas (2,5-5 mm); semillas subelípticas, de hasta 1,5 mm de largo, moreno-oscuros, con superficie reticulada-puntiforme.

Vegeta desde el invierno; florece a fines de primavera hasta finalizar el verano, continuando su fructificación hasta mediados del otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia. Adventicia en N. y S. América: Bolivia, Brasil (RS), Chile (Regs. V-X), Uruguay y Argentina (BA, CA, CH, CO, CU, NE, RN, SA, SF).

Hábitat: Crece en suelos ricos, arenosos; es común a orillas de vías de ferrocarril, en rastrojos, baldíos y otros terrenos modificados. Es maleza de cultivos de papa, lino, trigo y otros cereales. En el norte patagónico es una de las pocas malezas comestibles que persiste en el invierno.

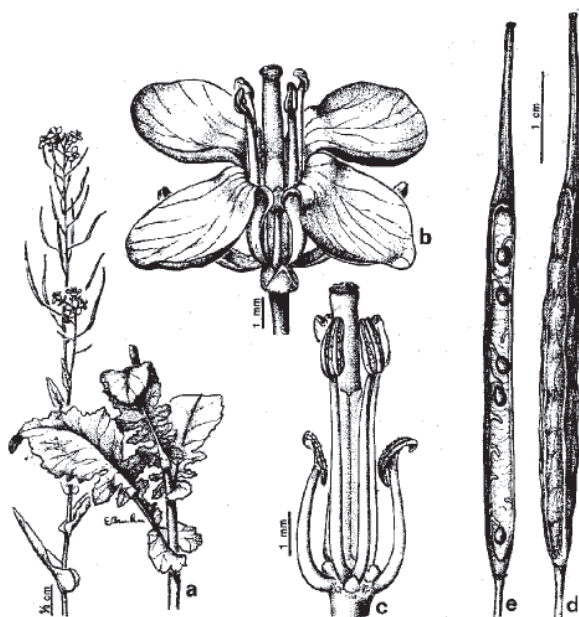
Comest. Las hojas tiernas, finamente picadas, pueden agregarse a las ensaladas. También se usan en reemplazo de la espinaca en toda clase de recetas. Las flores como brócoli y las semillas para fabricar mostaza. Si se muelen y mezclan con vinagre pueden conservarse por largo tiempo. También con salsa de soja (Harrington 1967, Bringle Clarke 1977, Peterson 1977, Kunkel 1984, Facciola 1990, Duke 1992).



Brassica nigra (de Rapoport, Margutti y Sanz 1997)

- ***Brassica rapa* L NABO SILVESTRE**
= *B. campestris* L., *B. arvensis* Hahl., *B. napus* auct. non L, *B. oleifera* Moench.
(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: COLZA, MOSTACILLA, NABO BLANCO, NABO SALVAJE, NAVINA, NAVIZA, REPOLLO SILVESTRE; en Chile: YUYO; en Perú: SHITA, en México: PATA DE CUERVO; en francés: RAVE, CHOUT NAVET, en inglés: WILD TURNIP, TURNIP RAPE; en Brasil: COLZA, COUVE-NAVEIRA, MOSTARDA, NABIÇA, NABO-BRANCO.



Brassica rapa a: tallo, b: flor, c: flor desprovista de perianto, d: silicua, e: silicua abierta (de Boelke y Romanczuk, en M.N. Correa). Abajo, aspecto general (de Rapoport, Margutti y Sanz 1997)

Hierba anual o bienal, glabra o casi, con tallos erguidos, simples o ramificados, de 0,30-1,50 m de alt.;

hojas ásperas al tacto, las inferiores lirado-pinnatífidas, dentadas, con un lóbulo terminal obtuso, por lo común mucho más grande que los lóbulos laterales que son bastante anchos, comúnmente ciliadas en los bordes y con pelitos cortos y suaves especialmente sobre la cara superior; hojas superiores enteras, lanceoladas o lanceolado-oblongas, glaucas, agudas en el ápice y de base auriculado-abrazadora; flores amarillas, de 1,5-2 cm de diám., dispuestas en racimos terminales largos, en los que las flores abiertas, por alargamiento de los pedicelos, quedan por sobre los pimpollos (en el "nabo", "colza" o "rutabaga" cultivados -*B.napus* y vars.- con el que a menudo se confunde y que han sido citadas ocasionalmente como malezas de algunos cultivos, los pimpollos por el contrario superan a las flores abiertas y sus hojas son todas glabras); silicuas lineales, cilíndricas, divaricadas, glabras, de 5-6 cm de largo, pluriseminadas, dehiscentes por 2 valvas y terminadas en un rostro indehisciente, sin semillas, de casi la mitad de la longitud de las valvas; semillas negras o castaño-negruzcas, globosas, de aprox. 2 mm de diám.

Florece todo el año; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr: Eurasia; adventicia en regiones subtropicales y templadas de África, Australia, N. Zelanda, India, Malasia, N., C. y S. América, desde Groenlandia hasta Tierra del Fuego, cubriendo parte de Paraguay, Chile (Regs. II a XII), Bolivia, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Argentina (en todo el país).

Hábitat: Crece en baldíos, potreros, rastrojos, a orillas de caminos, zanjas, terraplenes de vías férreas, etc. y en casi todo tipo de terreno trabajado y cultivos de corta rotación, siendo maleza particularmente invasora y esquilmanante; también se encuentra en jardines y praderas cultivadas. En Brasil es maleza de invierno.

Comest.: Hojas y tallos tiernos para ensaladas (finamente picadas) o cocidas como espinaca o acelga en variadas recetas culinarias. Las flores se preparan como brócoli y las semillas, molidas, son condimentos.

Comentarios: El nabo silvestre, a diferencia del cultivado, no tiene raíces engrosadas ni tampoco pecíolos engrosados como el *pak choi* o *bok choi*. Existen numerosas variedades cultivadas, pero la silvestre se dice que es la más gustosa.

•
***Bromus catharticus* Vahl.**

CEBADILLA CRIOLLA

=*B. unioides* H.B.K., *B. willdenowii* Kunth, *B. brognartii* Kunth, *B. haenkeanus* (J.Presl) Kunth, *Ceratochloa cathartica* (Vahl.) Herter, *C. haenkeana* K. Presl., *Festuca unioides* Willd.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: BROMO CRIOLLO, CEBADILLA AUSTRALIANA, LANCÚ, LANZÚ; en Chile: LANCO, PASTO DE PERRO, PASTO LLANCO, CAFLE; en Brasil: CEVADILHA, FALSA-CEVADA; en inglés: RESCUE GRASS.

Hierba anual, aunque al cultivarse como forrajera puede comportarse como bianual o perenne. De 0,30-1 m de alt., y aún algo más; hojas con vaina cerrada, pilosa y lámina plana, escabrosa y ancha; inflorescencia en panoja laxa, de 15-20 cm de largo, amplia; espiguillas 7-11-floras, muy comprimidas, elíptico lanceoladas, de aprox. 2,5-3 cm de largo y unos 6-7 mm de ancho; lemmas subcoriáceas, carenadas, glabras, escabrosas, de 13-16 mm de largo, con arista no mayor de 2 mm de largo; glumas de unos 10 mm de largo, glabras, la primera 5-nervada, la segunda 7-nervada.

Vegeta desde mediados o fines de otoño hasta fines de primavera y es de floración primaveral pero la producción de semillas puede durar varias estaciones; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Sud América. Chile (Regs. I a V y VIII a XII), Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP), Argentina (desde Jujuy, Formosa y Misiones hasta Chubut), Uruguay. Cultivada en los EE.UU. y allí asilvestrada. También en India, Japón, Australia y N. Zelanda

Hábitat: Muy común en las cercanías de las casas, baldíos, caminos, vías férreas y en terrenos cultivados.

Comest.: Los granos se usan como cereal (Kunkel 1984). Contienen casi tanta proteína como el trigo: 14% de proteína cruda y 79% de carbohidratos por cada 100g peso seco (Schmeda et al. 1999). En este artículo los autores presentan información sobre la composición de aminoácidos.

El género *Bromus* contiene unas cien especies, de las cuales al menos 15 son comestibles por sus granos.



Bromus catharticus a: planta bien desarrollada, b: planta en suelo empobrecido y bajo pastoreo, c: antecio, d: pálea, e: cariospe en vista dorsal y ventral (de A. Burkart 1969, Fl. Entre Ríos)

•
***Bromus rigidus* Roth**

BROMO RIGIDO

= *Bromus diandrus* Roth, *B. maximus* Desf., *Anisantha rigida* (Roth) Hill.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: FLECHILLA; en Chile: BROMO.; en inglés: RIPGUT BROME.

Hierba anual, de cañas erectas o subgeniculadas, de 40-100 cm de alt., con láminas y vainas pubescente-pilosas; panoja laxa, pubescente; espiguillas comúnmente 5-7-floras, de 3-4 cm de largo (excluidas las aristas), largamente aristada, abiertas en la extremidad en forma de abanico, dejando ver la raquilla; glumas subuladas, casi lisas, la primera de 1,5-2 cm de largo, la segunda de 2,5-3 cm de largo, a veces

escabrosas o pubérrulas; arista recta, de 3-5 cm de largo, cortamente barbelada; antecio inferior a 2-3 cm de largo; cariopse lineal, comprimido, canaliculado, de 1,4-1,6 cm de largo.

Florece en primavera y verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Del S.de Europa y N. de África; adventicia en toda África, Australia, N.Zelanda, Hawai, Jamaica, EE.UU., Chile (Regs. III a X) y Argentina (BA, CH, CU, LP, MA, NE, RN, SC).

Hábitat: Maleza en cultivos de vid y campos de pastoreo, que también crece a orilla de caminos y, por lo común, en suelos húmedos. En las pasturas su presencia resulta indeseable -como en Patagonia-, porque sus antecios se clavan en la piel de los animales, penetrando incluso a través de la lana de los ovinos.

Comest.: Las semillas se comen como cereal (Kunkel 1984), aborígenes de los EE.UU. las secan, muelen y hacen una pasta con agua que comen como gachas o *porridge* (Moerman 1998).

Comentario: Otra especie próxima, presente en el Cono Sur y con iguales propiedades gastronómicas es el *Bromus commutatus* Schrader, también considerado maleza y registrado en BA, CS, LP, MA, NE y RN.



Bromus rigidus a: planta, b: espiguilla, c: glumas, d: antecio, e: lígula (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat.)

• ***Bromus tectorum* L. BROMO TECTORUM**

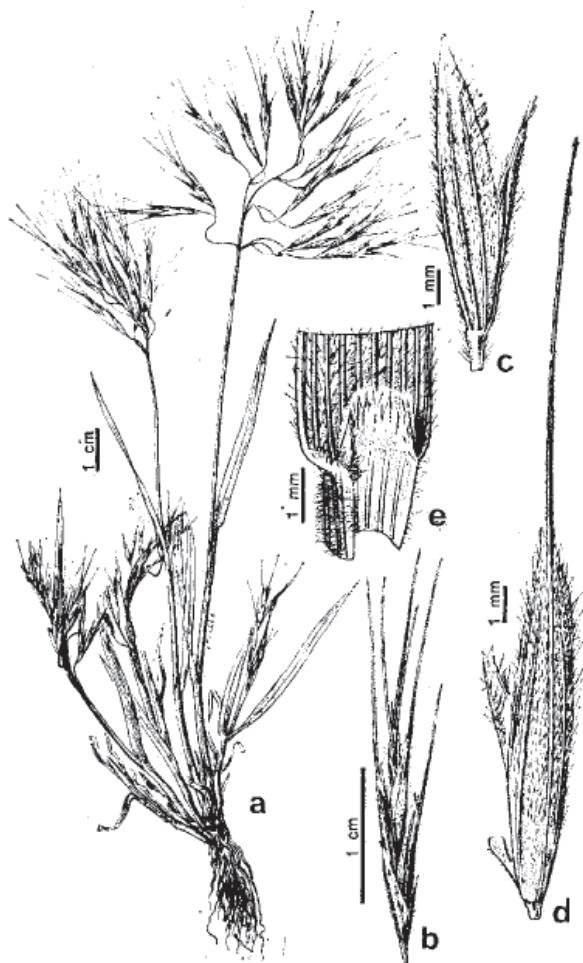
= *Anisantha tectorum* (L.) Nevski

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: BROMO PÉNDULO, BROMO VELLOSO; en inglés: DOWNY BROME, CHEAT GRASS.

Planta anual o bienal, de 30-80 cm de alt., con tallos erectos o ascendentes, pilosos cerca de la inflorescencia; hojas no auriculadas, de lámina con pelos cortos, envés opaco y lígula de unos 5 mm, blanca, áspera, hendida o dentada; panoja densa pero laxamente péndula hacia un lado; espiguillas numerosas, espatuladas, aplanadas, con glumas y glumelas algo pubescentes, la inferior comúnmente 1 -nervada, la superior 3-nervada, lanceolada, angosta.

Vegeta desde la primavera hasta el otoño; florece en primavera. Se propaga por semillas.



Bromus tectorum a: planta, b: espiguilla, c: glumas, d: antecio, e: lígula (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978 Fl. Pat.)

Origen y distrib. geogr: De Eurasia y del Mediterráneo; adventicia en N. y S. América: Chile (Reg. IX), Argentina (CU, LP, NE, RN, SC), Australia, N.Zelanda. y Groenlandia.

Hábitat: Crece en baldíos, sobre escombros y terraplenes y al borde de cultivos; también en praderas, parques y jardines; a veces en cultivos anuales.

Comest.: Semillas tostadas y molidas para café (Kunkel 1984). Los indios cahuilla, de América del Norte, muelen y cuecen los granos para hacer una papilla (Moerman 1998).

SL, TU); espontánea o subespontánea en Brasil, Chile y Uruguay y cultivada en diversos países.

Hábitat: Crece naturalmente en las regiones árida y semiárida, pero también suele aparecer como subespontánea fuera de ellas, siendo particularmente y en potencia indeseable en campos de pastoreo.

Comest.: Los estambres se han usado como sustituto o adulterante del azafrán (Kunkel 1984).

Comentario: Existen otras ocho especies de *Caesalpinia* citadas como con hojas, flores, frutos, semillas o tubérculos comestibles en América, África y Asia.

•
***Caesalpinia gilliesii* (Wall ex Hook.) Benth.**

LAGAÑA DE PERRO

= *Poinciana gilliesii* Hook., *Erythrostemon gilliesii* Link

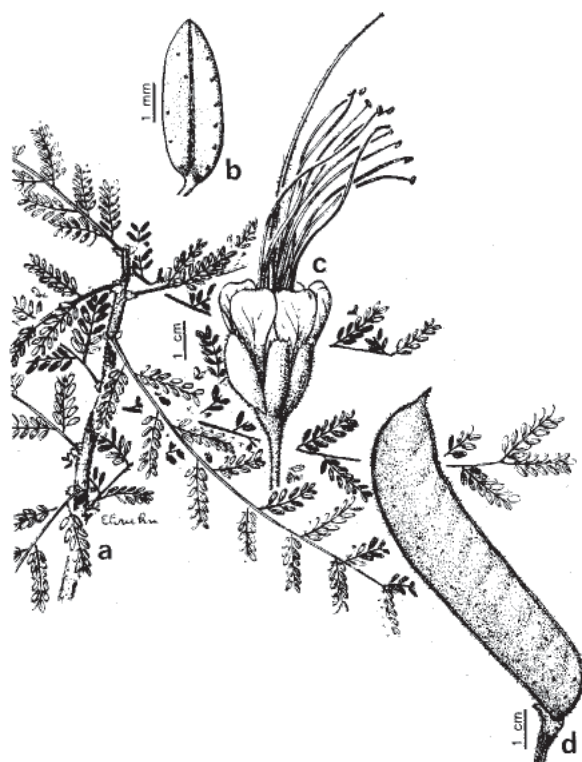
(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: ALGARROBILLO, BARBA DE CHIVO, DISCIPLINA DE MONJA, ESPIGA DE AMOR, FLOR DE INDIO, HEDIONDA, MAL DE OJO, MAL DE PERRO, MALDIOJO, PICHANA, PISCABA, PÍSCALA, PISHCALA; en Chile: BARBÓN; en inglés: BIRD OF PARADISE TREE.

Arbusto de hasta unos 3 m de alt., de ramificación ascendente o amplia; ramitas provistas de pelos glandulosos, desprovistas de espinas; hojas impari-bipinnadas, 10-15-yugas, raramente más, con raquis de hasta 18 cm de largo y pinnas opuestas hasta algo alternas, con 8-12 pares de folíolos elípticos cortamente pedicelados, sub-agudos o levemente retusos, de 5-10 mm de largo, de márgenes enteros, glabros; estípulas foliares más bien grandes, fimbriadas; flores vistosas, en racimos terminales, glandulosas, de sépalos pubescentes y pétalos amarillos de 2-3 cm de largo y estambres más largos que los pétalos y con característicos filamentos rojos al igual que el estilo; fruto vaina de más o menos 10 cm de largo, más bien plana, pubescente-glandulosa, dehiscente por valvas que luego quedan como retorcidas: semillas ovoides o subovoides, de color castaño-veteado o punteado de negro.

Florece a mediados de primavera y principios del verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: S. América. Argentina (BA, CA, CH, CS, ER, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SE, SF, SJ,



Caesalpinia gilliesii a: rama, b: folíolo, c: flor, d: legumbre (de A. Burkart en M.N. Correa 1984 Fl. Pat.)

•
***Camelina sativa* (L) Crantz**

NABO FRANCÉS

= *Myagrum sativum* L.
(Fam. Cruciferas)

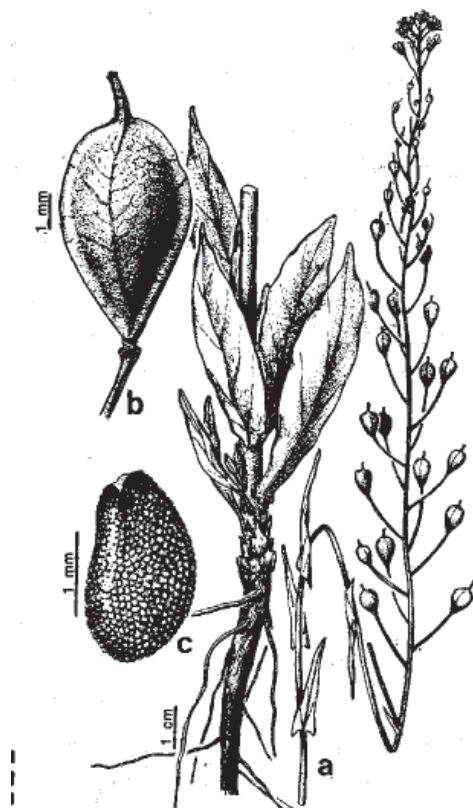
Otros nombres vulgares: En Brasil: CAMELINA; en inglés GOLD-OF-PLEASURE, FALSE FLAX.

Planta anual, de hasta 90 cm de altura; tallo más bien erecto, piloso, simple o ramificado en la parte superior; se diferencia de *C. alyssum* (*C. parodii*) por sus hojas de márgenes enteros o muy levemente paucidentados, ciliados, las inferiores más o menos oblanceoladas y atenuadas en la base, tornándose más arriba en lanceoladas u oblongo-sagitadas y siendo las superiores lineales, de base auriculada y algo abrazadora al tallo; flores numerosas, de pétalos espatulados, amarillos, pequeños, dispuestas en racimos, con pedicelos pubescentes; silículas piriformes u obovoide-turbinadas, sin escotadura en la parte superior, de 8-11 mm de largo por 6,5 mm de ancho, amarillo claras, pedicelos cuando menos del doble del largo de las silículas; semillas obovadas, de 2,5 mm de largo por 1,4 mm de ancho, pardo-rojizas, papilosas, aprox. en número de 10 por fruto.

Florece en verano y fructifica hasta principios del otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia; adventicia en N. de África, Japón, Australia, N.Zelanda, EE.UU., Brasil (RS), Argentina (BA, CO, ER, LP, SF).

Hábitat: Crece en terrenos removidos y ocasionalmente en cultivos (trigo, alfalfares).



Camelina sativa a: planta, b: silícula, c: semilla (de O. Boelcke y M.C. Romanczuk en M.N. Correa 1984, Fl. Pat.)

Comest.: Las semillas son fuente de aceite de cocina (Kunkel 1984, Facciola 1990). Las semillas poseen 33-42% de aceite. Se ha cultivado en Europa unos 3000 años A. de C. El aceite contiene muy altos niveles (hasta 45%) de ácidos grasos omega 3 y es rico en antioxidantes (tocoferoles) que retardan su enranciamiento. Contiene unos 110 mg/100g de vitamina E. Tiene sabor y perfume almendrado (Wikipedia). Se conocen otras dos especies comestibles de *Camelina* en el hemisferio norte.

• ***Canna indica* L.**

ACHIRA ROJA

= *Canna coccinea* Miller (se registran unos 60 sinónimos)

(Fam. *Cannáceas*)

Otros nombres vulgares: ACHIRA, ACHERAS, CUCURÚS, JUQUIÁN; en México: PLATANILLO, PAPANILLO; en Paraguay: MBARÍ, MBARÍ PARIRÍ, MBERY, PARIRÍ, AMBARY; en Brasil: KAITE, KOITE; en inglés: INDIAN SHOT.

Planta herbácea, vivaz o perenne., rizomatosa, de hasta 1,50 m de alt., con hojas verdes, grandes, elípticas, pinnatinervadas con nervadura central notable y gruesa, de hasta 50 cm de largo y 20 cm de ancho, erectas.; flores de pétalos lanceolados, de 4-5 cm de largo, rojos, agrupados en racimos espiciformes, comúnmente simples, geminadas en la parte inferior y solitarias apicalmente, envuelto en una espata de hasta 15 cm de largo; fruto cápsula 3-locular, loculicida.

Florece desde principios del verano; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: América tropical desde Antillas y México hasta Paraguay, Brasil, Uruguay y Argentina (BA, CA, CH, CS,ER, FA, JU, MI, SA, TU). Invasora en Indonesia.

Hábitat: Común al borde de caminos, cunetas, etc., en suelos flojos, sueltos, más bien húmedos. Prospera desde 0 hasta 2700 msnm.

Comest.: Los rizomas, ricos en almidón, pueden comerse hervidos, a las brasas o fritos (Hedrick 1919, INCUPO 1988). La harina obtenida de los cormos o rizomas sirve para fabricar panes, galletas, tallarines, fideos y bizcochos. De las 55 especies conocidas del género *Canna* son más de 15 las que poseen rizomas comestibles.

Receta: Bizcochos de achira

Ingredientes:

1 kg de cuajada fresca, bien exprimida
500g. de almidón de achira
2 huevos
250 g. de manteca (mantequilla)

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes y molerlos juntos
Amasar y dejar descansar un rato
Hacer los bizcochos con la mano, de unos 5 cm
Ponerlos en una asadera enmantecada
Cocerlos en horno precalentado a 300 °C por
unos 10 minutos



Canna indica A: rama con flores, B: corte transversal del fruto, C: fruto, vista lateral, D: semilla, E: Flor, vista lateral (de Barboza, Cantero, Núñez y Espinar 2006)

• *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.
BOLSA DE PASTOR

= *Thlaspi bursa-pastoris* L.
(Fam. Crucíferas)

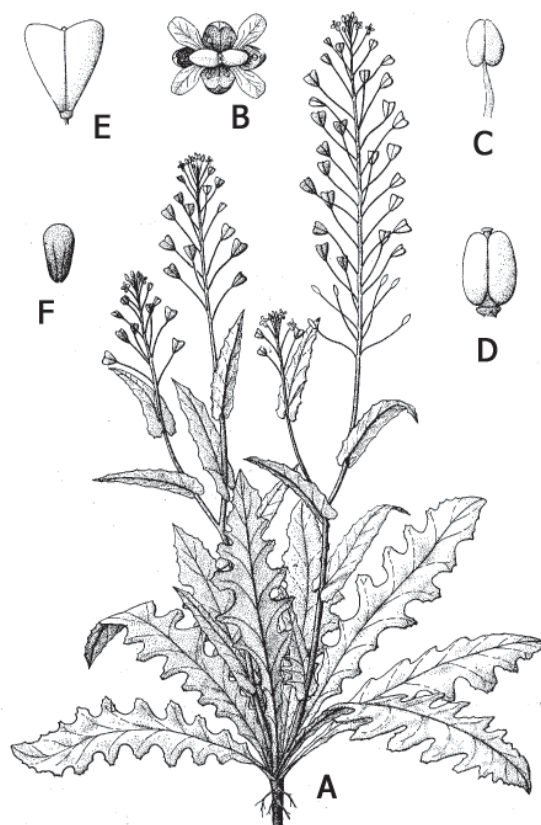
Otros nombres vulgares: BOLSA, BOLSITA, CHINGOLITO, FLOR DE CORAZÓN, MASTUERZO MACHO; en España: PAN Y QUESILLO, JARAMAGO, DEVANAERAS, YERBA DEL PAJARITO, YERBA DEL POLLO,

YERBA DE LOS CHINGOLOS, ZURRÓN, ZURRÓN DE PASTOR; en Chile: BOLSITA DE PASTOR, MASTUERZO; en Brasil: PANACEIA; en francés: BOURSE À PASTEUR, en inglés: SHEPHERD'S BAG, en alemán: HIRTENTÄSCHEL

Planta anual, de raíz pivotante con numerosas y más bien cortas raicillas delgadas y tallo igualmente delgado, erguido y poco ramificado, de 10-45 cm de alt.; hojas basales arrosadas, polimorfas, comúnmente pinnatífidas; hojas caulinares sésiles, lanceoladas, hastadas y abrazadoras, dentadas o lobadas; flores blancas, de aprox. 2 mm de diám., dispuestas en racimo terminal alargado, con sépalos a menos de la mitad del largo de los pétalos; silículas triangulares, de 5 - 8 mm de largo.

Vegeta principalmente en invierno; florece y fructifica casi durante todo el año, comenzando en general a fines de invierno; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en todo el mundo. Chile (Regs. I a XII), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (prácticamente en todo el territorio).



Capsella bursa-pastoris A: planta, B: flor vista desde arriba, C: estambre, D: ovario, E: silícula, F: semilla (de Martínez Crovetto 1950)

Hábitat: Es planta ruderal que crece en todo tipo de suelos y terrenos modificados.

Comest.: Hojas en ensaladas, sopas guisos, etc. También fritas, con salsa de soya, para acompañar carnes. Frutos inmaduros en *pickles*. Semillas para condimentos o, molidas, para harina o para el pinole (Peterson 1977, Kunkel 1984, Moerman 1998). Ocasionalmente cultivado en los EE.UU. Las raíces frescas o secas se han usado como sustituto del jengibre. En Japón se han usado, acompañando el arroz, en ceremonias religiosas para los 7 de enero. En Corea y Taiwán es recolectada silvestre e, incluso, cultivada y exportada para la culinaria oriental, principalmente para restaurantes de California (Harrington 1967, Kirk 1975, Bringle Clarke 1977, Goode 1989, Facciola 1990, Duke 1992).

Comentario: Las semillas pueden remojarse para que germinen. Los brotes son excelentes para ensaladas o para sándwiches. La planta entera, quemada, deja una ceniza con mucho sodio y potasio que puede usarse en reemplazo de la sal (Kershaw 2000). Las partes tiernas se pueden deshidratar y conservar para el invierno (Harris 1969).

•

***Cardamine hirsuta* L.**

MASTUERZO CIMARRÓN.

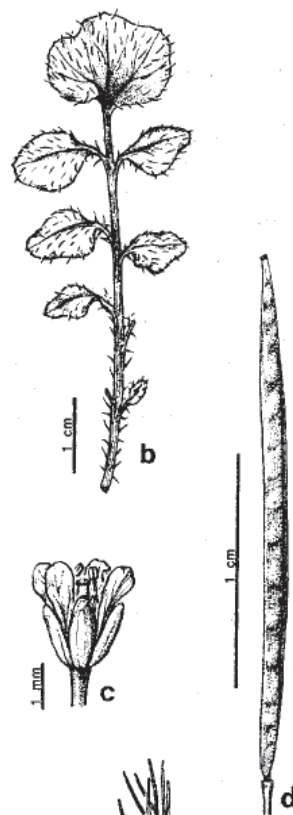
(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: en inglés: HAIRY BITTER CRESS, LAMB'S CRESS.

Hierba anual de hasta 35 cm de altura. Tallo simple o ramificado desde la base. Hojas basales en roseta, de 5-10 cm de largo, 1, 3 ó 5 pinnadas, con el folíolo terminal más grande, a veces en forma de riñón, los laterales ovados. Hojas del tallo más pequeñas que las basales, con pínulas más angostas, fuertemente pilosas. Flores en racimos terminales, de hasta 3 mm de largo, sépalos de hasta 1,8 mm, oblongos. Pétalos, cuando existen, blancos, algo más largos que los sépalos. Cuatro estambres de igual largo que los pétalos. Silicuas de 15-25 mm de largo, adelgazadas hacia las puntas, rectas, algo más largas que las flores, con 2-40 semillas, deprimidas, fuertemente reticuladas, de hasta 1 mm de largo.

Origen y distrib.geogr.: desde Europa hasta Israel y China. Adventicia en Nueva Zelanda, Canadá,

EE.UU., Brasil, Chile (Regs, V-VIII), Uruguay, Argentina (BA, CU, ER, LP, NE, RN, SA, SJ, TU).



Cardamine hirsuta a: planta, b: hoja, c: flor, d: silicua (de Boelcke y Romanczuk en M.N. Correa 1984, Fl. Pat.)

Hábitat: Crece en terrenos modificados, al costado de caminos, en viveros, parques y jardines; rara en cultivos extensivos, p. ej. trigo; prefiere los suelos húmedos y ricos. En el oeste del Chubut se dan densidades de 200 plantas por metro cuadrado. Vive entre 0 y 2000 m de altitud.

Comest.: Las hojas y partes tiernas crudas, en ensaladas, o cocidas como espinacas (Hedrick 1919, Facciola 1990).

•
***Cardaria draba* (L) Desvaux** **WANCY**
 =*Lepidium draba* L.
 (Fam. *Cruciferas*)

Otros nombres vulgares: OWEN CI, WANCI, WENCY, BLANQUILLA; en Chile: CARDARIA; en España: CAPELLÁN; en inglés: CRANSON RAMPANT, HOARY CRESS; en alemán: PFEILKRESSE; en francés: PAIN BLANC

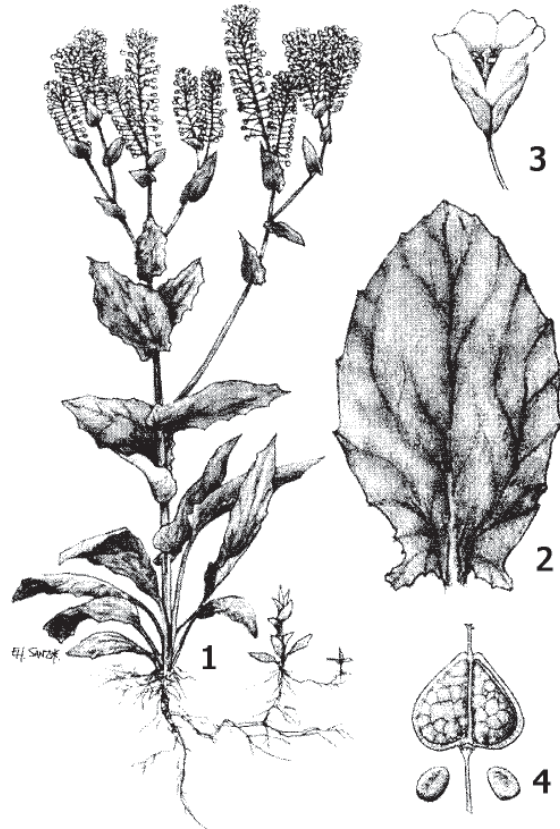
Planta perenne, de raíces gemíferas y varios tallos extendidos o erguidos, de unos 25-50 cm de alt., ramificada especialmente hacia lo alto, más o menos pubescente y de color gris-ceniciento; hojas alternas, simples, oblongas, oblongo-lanceoladas u oval-lanceoladas, anchas, obtusas, las inferiores atenuadas y anchamente pecioladas, de hasta 6 cm de largo por 1,5 cm de ancho, las superiores sésiles y con base semiabrazadora y sagitada, borde sinuado-dentado o casi entero; flores numerosas, de 2,5-5 mm de diám., con pétalos blancos, dispuestas en racimos corimbosos más bien cortos, ebracteados; silículas obcordadas, 2-lobuladas, glabras, de 2-3 mm de largo por 3-5 mm de ancho, a menudo oblicuas e hinchadas, dehiscentes, con valvas carenadas, reticuladas y estilo persistente y lineal, de 1-2 mm de largo y rematado por el estigma; semillas péndulas, 1 por valva, de aprox. 2-2,5 mm de largo, ovoide-alargadas, granulares, moreno-pajizas, con una depresión longitudinal.

Vegeta desde comienzos de primavera y florece en verano; se propaga por semillas y por medio de sus raíces gemíferas.

Origen y distrib. geogr.: De Asia Central, adventicia en Europa y resto de Asia, África, Australia, N.Zelanda, N. y S. América: Chile (Regs. III a XI), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, LP, MA, NE, RN, SC, SF, SL, TF). El género *Cardaria* es monotípico: sólo tiene una especie.

Hábitat: Crece en suelos de preferencia arenosos, como maleza invasora de huertas, jardines y cultivos.

Comest.: Hojas para potajes, semillas picantes condimentos (Kunkel 1984). Las hojas jóvenes en ensaladas (Facciola 1990). En Turquía las hojas son muy apreciadas y se comen crudas (Ertuğ 2000, Simsek et al. 2004, Dogan et al. 2004).



Cardaria draba 1: planta, 2: hoja, 3: flor, 4: silícula y semillas (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

•
***Cardiospermum halicacabum* L** **GLOBOS**
 = *Cardiospermum corindum* L., *C. inflatum* Salisb., *C. microcarpum* Kunth, *C. glabratum* Schum., *C. villosum* Mill.
 (Fam. *Sapindáceas*)

Otros nombres vulgares: GLOBITOS; en Paraguay: BOMBILLA, FAROLITOS; en México: CHILMECATE; en

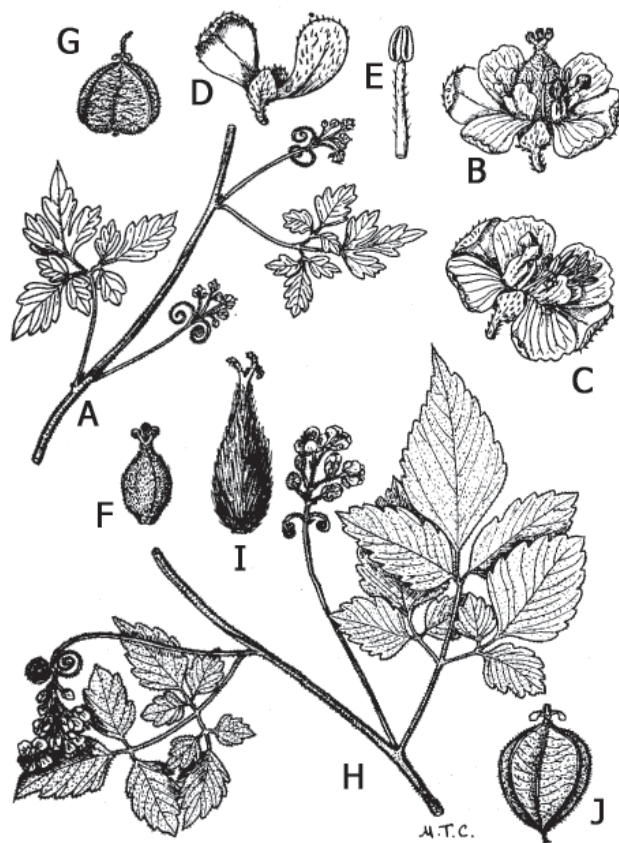
Brasil: BALAOZINHO, BAGOS-DE-CHUMBO, BATUQUINHHA, CAMAPURU, CHEQUE-CHEQUE, CIPÓ-TIMBÓ-FALSO, CORAÇÃO-DE-INDIA, PAUNA, PARATUDO, SACO-DE-PADRE, en inglés; BALLOON VINE, LOVE IN A PUFF.

Hierba anual, voluble o trepadora, con tallos estriados, pilosos hasta casi glabros, provistos de zarcillos axilares; hojas alternas, ternadas con folíolos conspicuamente lobulados o biternadas, membranosas, glabras o glabrescentes, de hasta 10 cm de largo; inflorescencias corimbiformes, axilares, con 2 zarcillos por debajo del conjunto de las flores; pedicelos largos; sépalos 4 (2 largos alternando con los restantes más cortos), pilosos; pétalos blanquecinos, de unos 5 mm de largo; cápsula globosa, de 2,5-3 cm de largo, membranosa, con nerviación angostamente alada.

Se propaga por semillas.

Comienza a florecer a fines de primavera y fructifica hasta el otoño.

Origen y distrib. geogr.: Probablemente pantropical y en subtropicos de África, Asia, Australia y América. Paraguay, Bolivia, Brasil (RS, SC, PR, SP),



Cardiospermum halicacabum A: rama en flor, B: flor femenina, C: flor masculina, D: cáliz, E: estambre, F: gineceo, G: fruto (de H.A. Fabris en A.L. Cabrera 1965, Fl. B.A.)

Chile, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LR, MI, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Planta ruderal, viaria; maleza de cultivos perennes y montes frutales que suele crecer también en baldíos, sobre cercos y alambrados, pajonales ribereños etc.; prefiere los suelos arenosos y ácidos. También se la cultiva como ornamental.

Comest.: Se usa como verdura de hoja (Kunkel 1984). Hay referencias de que los frutos son también comestibles. Hasta el presente se conocen otras dos especies de *Cardiospermum*, también con hojas comestibles, ambas de América del Norte.

• ***Cardius tenuiflorus* Curtis** **CARDITO**

= *Cardius pycnocephalus* var. *tenuiflorus* (Curtis) Ball
(Fam. *Compuestas*)

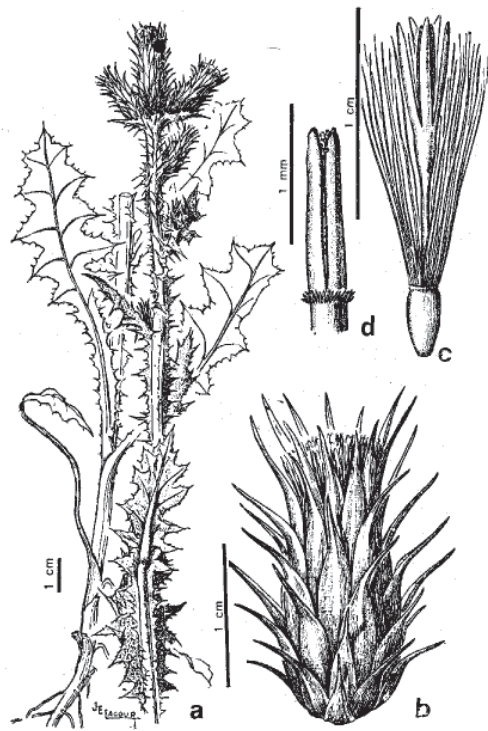
Otros nombres vulgares: CARDO; en inglés: SLENDER-FLOWERED THISTLE.

Planta anual o bienal, de 0,50-1,20 m de alt., con tallos erectos, ramificados, hojosos y alados hasta el ápice; alas longitudinales recortadas y espinosas; hojas lanceoladas de base dilatada y decurrentes, lobado-espinosas en los bordes, agudas en el ápice, y lanosas; capítulos terminales que la diferencian de *C. pycnocephalus* por disponerse en número de 3-20 a semejanza de pequeños corimbos densos, sésiles; de involucreo cilíndrico-acampanado, de 1,7-2 cm de alt. por 1-1,5 cm de diám., de brácteas glabras, subglabras o aracnoides, comúnmente oval-lanceoladas, acuminadas, de ápice espinoso y borde membranoso, las internas frecuentemente superando las flores; aquenios oblongos, algo comprimidos, de 3-5 mm de largo, con caras estriadas, glabros; papus blanco de pelos barbelados y unos 10-13 mm de largo.

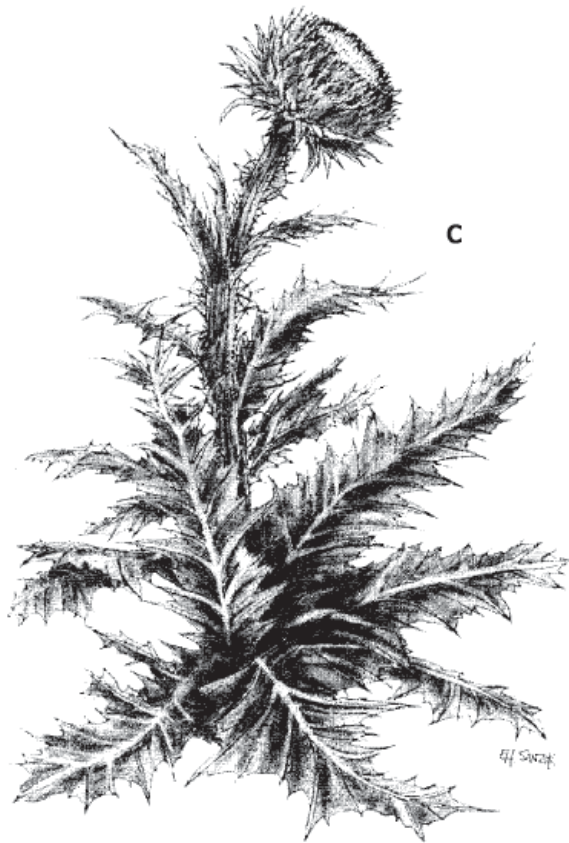
Vegeta desde fines de verano hasta invierno, floreciendo en primavera; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en Australia, Nueva Zelanda, EE.UU., Uruguay y Argentina (BA, CA, CO, ER, LP, MA, NE, RN, SA, SC).

Hábitat: Planta ruderal, común al costado de los caminos y en campos.



Carduus tenuiflorus a: planta, b: capítulo, c: flor con pappus, d: estigma (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat.)



Comest.: Hojas basales y tallos tiernos, pelados, se comen crudos o cocidos de variadas formas (Tardío et al. 2002). De las 80 especies conocidas de *Carduus* hay al menos 6 comestibles.

•

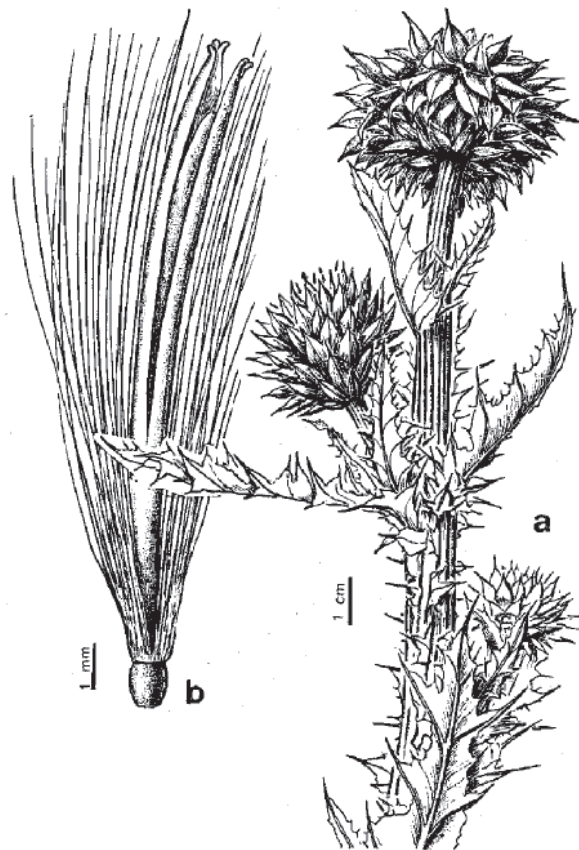
***Carduus thoenii* Weinm.**

CARDO DE CABALLO

=*C. nutans* L. ssp. *macrolepis* auct. non (Peterm.) Kazmi, *C. nutans* var. *macrocephalus* Fiori, *C. leiophyllus* Petrovic (Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: CARDO DE BAÑADO, CARDO PENDIENTE, FLOR AZUL; en Gran Bretaña: NODDING THISTLE; en EE.UU.: MUSK THISTLE, en alemán; NICAENDE DISTEL; en francés CHARDON PENCHÉ.

Planta anual, herbácea, glabra, de 1-2 m de alt., con tallos erguidos más o menos ramificados, interrump-to-alados, casi sin hojas hacia las sumidades; a veces se la confunde con *C. acanthoides* de la que se distingue por sus hojas verde-oscuras, lanceoladas, decurrentes,



Carduus thoenii a: ápice con capítulos, b: flor (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat.), c: aspecto general (de Rapoport, Margutti y Sanz 1997)

con borde sinuado o crespo provisto de largos dientes espinosos y por sus capítulos muy grandes, apicales, solitarios, globosos, más o menos pendientes, compuestos por numerosas flores purpúreas, tubulosas, 2-labiadas (un labio 4-secto y el otro lineal); involucre de aprox. 3 cm de alt. por 6 cm de diám., de brácteas lanceoladas, de ápice espinoso, recurvadas y glabras; aquenios obovoides, algo comprimidos, de unos 3 mm de largo, estriados y punteados, glabros, con papus de pelos simples, de aprox. 2 cm de largo, connados basalmente.

Comienza a vegetar a principios de otoño; es de floración primavera-estival, fructificando hasta fines del verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en Chile, S. de Brasil, Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CU, ER, JU, LP, MA, NE, RN, SA, SC, SE, SF, SJ, SL, TF, TU).

Hábitat: Planta ruderal, común en campos de pastoreo y cultivados donde en pocos años puede invadir y hacerse dominante. Sus aquenios pueden aparecer entre los cuerpos extraños de los granos de trigo, lino y alfalfa. En la Argentina fue declarada oficialmente "plaga de la agricultura".

Comest.: Los tallos tiernos, pelados y hervidos o al vapor, pueden comerse como espárragos (Kunkel 1984).

• ***Carthamus lanatus* L. CARDO LANUDO**

= *Kentrophyllum lanatus* (L.) DC.
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: CARDO CRUZ, CARDO DEL DIABLO, CARDO DE LA CRUZ, MANCA POTRILLO; en Chile: CARDILLA; en España: CARDO ESTRELLADO, CARDO CABRERO, ASSOTA-CRISTOS; en inglés: DISTAFF THISTLE.

Planta anual, laxamente pubescente, con tallos erguidos, divaricado-ramificados en la parte superior, de unos 30-50(80) cm de alt.; hojas alternas, primero blandas pero finalmente coriáceas, rígidas, sésiles, semiamplexicaules, lanceoladas, pinnatífidas, con lóbulos y ápice largamente espinosos, glabras o pubescentes; capítulos grandes, ovoides, cimosos, terminales y en las bifurcaciones del tallo; involucre de 3-4 cm

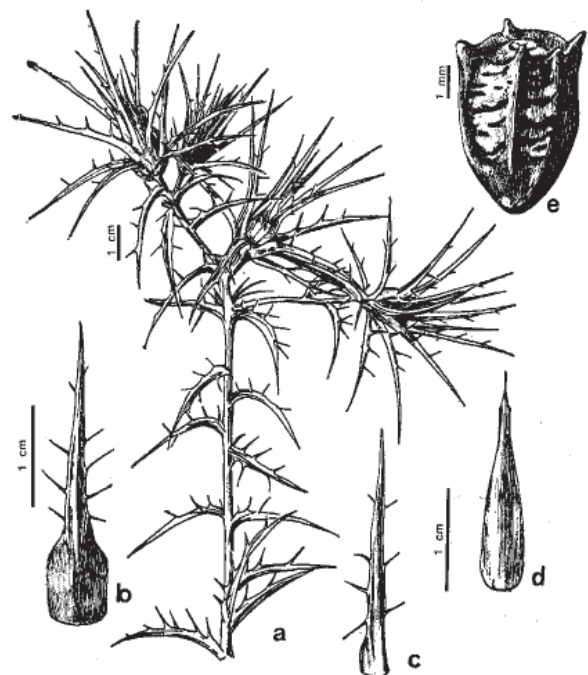
de alt. por 2 cm de diám.; flores amarillas, tubulosas, rodeadas de brácteas coriáceas lanceoladas, espinosas, extendidas, terminadas en una espina mayor que las laterales; aquenios obovoides, tetragonales, de 5 mm de largo por 4 mm de ancho, grisáceos o amarillentos, casi lisos, con papus de 7-9 mm de largo, formado por muchas setas blancas y desiguales.

Vegeta desde mediados de otoño hasta fines de dicha estación; florece en primavera; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia y N. de África; adventicia en Australia, N.Zelanda, N. y S. América: Chile (Regs. V, IX), Brasil, Uruguay, Argentina (BA, CO, CS, ER, LP, MA, RN, SE, SF, SL).

Hábitat: En praderas naturales, potreros descuidados y baldíos.

Comest.: Según Tanaka, contiene semillas oleaginosas (Kunkel 1984). No tenemos otras referencias sobre sus aplicaciones gastronómicas. El género *Carthamus* comprende unas 20 especies del Viejo Mundo, tres de las cuales poseen semillas oleaginosas.



Carthamus lanatus a: parte superior de la planta, b, c, d: brácteas del involucre, e: aquenio (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat.)

•

***Celtis ehrenbergiana* (Klotzsch) Liebm. TALA**

= *Celtis tala* Gill. ex Planch., *C. sellowiana* Miq., *C. spinosa* Spr., *C. integrifolia* Lam., *C. weddelliana* (Planch.) Romanczuk, *C. bonplandiana* Planch.

(Fam. *Celtidáceas*, antes: *Ulmáceas*)

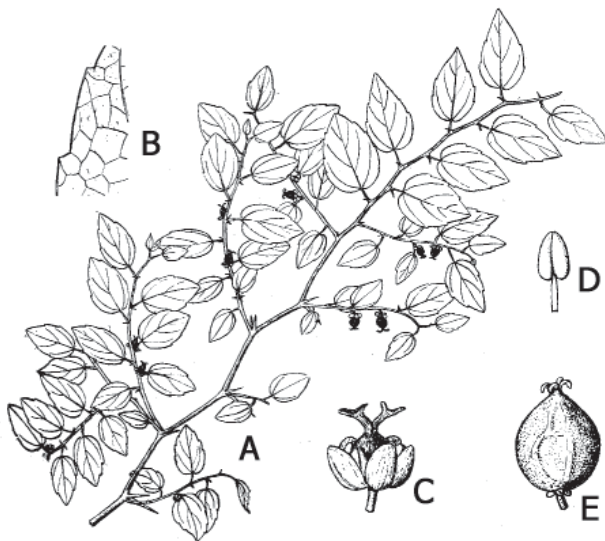
Otros nombres vulgares: TALA ARBUSTO, TALA CHURQUI, TALA GATEADOR, TALA TREPADORA, YOASÍ GUAZÚ; en Paraguay: YASY-Í; en Brasil: TALEIRA.

Arbolito o árbol espinoso de 4-12 m de alt., de hojas simples, alternas, ovado-lanceoladas, de 2,5-5,5 cm de largo y 1-3 cm de ancho, glabras cuando adultas; inflorescencias en cimas breves, paucifloras, de hasta 1 cm de largo, de flores verdoso-amarillentas; fruto drupa algo carnosa, lisa, amarillo-anaranjada en la madurez, con resto de estigma en el ápice, elipsoide, de 6-9 mm de largo por 4-5 mm de ancho; carozo duro, 1-seminado.

Florece en primavera y fructifica desde principios de verano hasta principios de otoño.

Origen y distrib. geogr.: Bolivia, Paraguay, Brasil, Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MA, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Abunda en zonas ribereñas, sobre terrenos preferiblemente calcáreos, de conchillas, médanos muertos, suelos con conglomerados de tosca, etc.,



Celtis ehrenbergiana A: rama, B: detalle del borde de la hoja, C: flor, D: estambre, E: fruto (de G. Dawson en A.L. Cabrera ed., 1967 Fl. Bs. As. III)

comúnmente formando "talares"; igualmente en otras zonas al costado de caminos, etc.

Comest.: Los frutos se comen frescos (Kunkel 1984). El género *Celtis* comprende unas 60 especies del Viejo y Nuevo Mundo, 28 de ellas tienen frutos comestibles, incluyendo 6 consideradas malezas.

•

***Cenchrus echinatus* L CADILLO**

= *Cenchrus crinitus* Mez., *C. viridis* Spreng, *C. pungens* Kunth, *C. brevisetus* Fourn.

(Fam. *Gramíneas*)

Otros nombres vulgares: CADILLO CORRENTINO, CADILLO CHICO, FLECHILLA, PASTO CAMELO, ROSETA, MOZOTE; en Paraguay: CAÁ PÍ ATÍ, KAPI'Í ATÍ; en México: ZACATE MOZOTE; en Brasil: AMOR-AGARRADO, ARROZ-AGARRADO, ARROZ-DO-DIABO, BENZINHO, BOSTA-DE-BAHIANO, CAPIM-AMOROSO, CAPIM-CARRAPICHO, CAPIM-DAS-PRAIAS, CAPIM-ROSETA, CARRAPICHO, CARRAPICHO-DE-PRAIA, CARRAPICHO-DE-ROSETA, TIMBETE, TRIGO-BRAVO; en inglés: SOUTHERN SANDBUR.

Hierba anual, de 25-60 cm de alt., con tallos tendidos, ramificados y hojas de láminas planas, más o menos cortas, de 5-8 mm de ancho; inflorescencias en racimos densos, espiciformes, de 3-10 cm de largo, con espiguillas unifloras, agrupadas de a 4, protegidas por un involucre piloso de unos 6-8 mm de diámetro.

Vegeta en primavera y florece en verano, propagándose por las semillas encerradas en el involucre a modo de un pseudo-fruto que se adhiere a la ropa de las personas y el pelo o vellón de los animales, su mecanismo de dispersión.

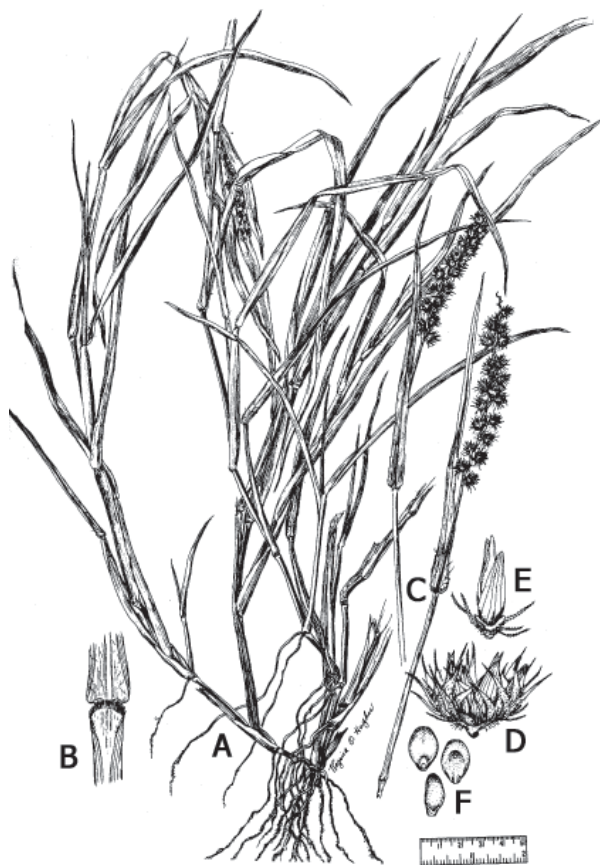
Origen y distrib. geogr.: América cálida: desde el S. de EE.UU. hasta Chile (Reg. I), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, MI, SA, SE, SF, TU). Adventicia en Europa, Israel, SE de Asia, África central y Australia.

Hábitat: En diversos cultivos y terrenos, con frecuencia en suelos arenosos, cerca de las playas.

Comest.: Semillas para harina. Hay que chamuscar o quemar las espigas antes de molerlas (Kirk 1975).

Duke (1992) sospecha que una vez tostados y molidos deben servir para hacer café. Se conocen unas 10 especies de *Cenchrus* con semillas comestibles en el Viejo y Nuevo Mundos.

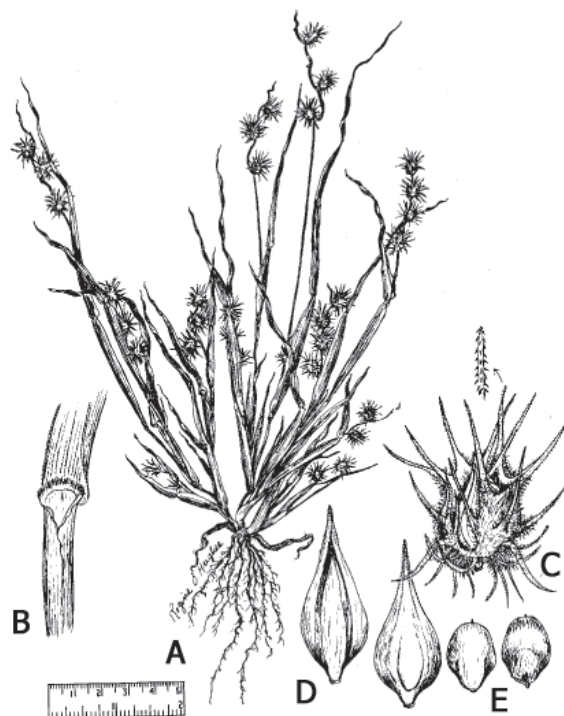
Comentario: Se recomienda observar si las semillas están contaminadas por hongos pues pueden hacerse tóxicas.



Cenchrus echinatus A: planta, B: lígula, C: inflorescencia, D: espiguillas con involucro (abrojo), E: espiguilla, F: semillas (de USDA 1971)

Hierba anual, de tallos decumbentes, ramificados en la base, de 0,20-0,40 m de alt., estriados, con nudos oscuros; hojas de láminas planas o plegadas, conspicuamente nervadas; racimos exsertos, de 3-8 cm de largo por aprox. 1 cm de diám., con espiguillas unifloras, agrupadas de a 2 y rodeadas de un involucro espinoso; involucros 6-15 por racimo, subglobosos, de unos 7-8 mm de largo, provistos de espinas muy anchas, abiertas, gruesas y desprovistas de pelos retrorsos.

Vegeta en primavera, floreciendo en esta misma estación y en verano; fructifica hasta fines de otoño y se propaga por sus semillas que permanecen encerradas en el involucro espinoso, el cual se adhiere con facilidad a la ropa de las personas y al pelo de los animales, quienes así los diseminan.



Cenchrus incertus A: planta, B: lígula, C: espiguillas con involucro (abrojo), D: espiguillas, E: semillas (de USDA 1971).

•

***Cenchrus incertus* M.A.Curtis ROSETA**

= *Cenchrus pauciflorus* Benth., *C. albertsonii* Runyon, *C. carolinianus* Walt., *C. tribuliodes* L.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: CADILLO CHICO; en Brasil: CAPIM-AMOROSO; en inglés: FIELD SANDBUR.

Origen y distrib. geogr.: América tropical. Bolivia, Paraguay, Brasil (RS), Uruguay, Chile (Reg. X), Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, JU, LP, MA, NE, RN, SA, SE, SL, TU), hasta el S. de EE.UU.

Hábitat: Es planta de suelos preferentemente arenosos, donde crece como maleza (aunque antes de fructificar se le reconoce buen valor forrajero) en pasturas cultivadas (p. ej. alfalfa).

Comest.: Los frutos se pueden chamuscar para sacarles las espinas, se los muele y se hace harina (Kirk 1975). Uso semejante al de la especie anterior (ver *C. echinatus*).

•
***Centaurea calcitrapa* L.**

ABREPUÑO COLORADO

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: ABREPUÑO, CARDO ABREPUÑO, CARDO BRAVO, CARDO ESTRELLADO, CARDO ORIENTAL; en Chile: CIZAÑA, PIMPINELA; en francés: CHAUSSE-TRAPE; en inglés: PURPLE STAR-THISTLE.

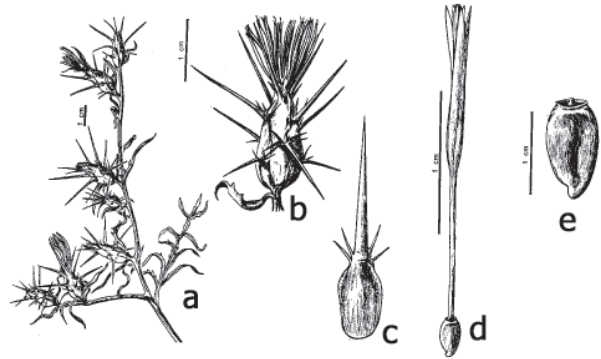
Hierba anual o bienal, difusamente ramificada desde la base, de color verde intenso, hojosa, de 30-70 cm de alt.; hojas de 3-12 cm de largo por 2-5 cm de ancho, laxamente pubescentes, profundamente pinnatipartidas o pinnatisectas en lóbulos oblongos, lanceolados, irregular y brevemente dentados, mucronados; pecíolos a menudo angostamente alados, ausentes en las hojas superiores que son algo abrazadoras; capítulos numerosos, ovoides, de aprox. 2,5 cm de diám., sésiles o muy brevemente pedunculados, terminales y en las bifurcaciones o el ápice de las ramificaciones; involucre de 10-12 mm de alt., por unos 6 mm de diám., con brácteas ovales, coriáceas, y provistas de 3 espinas apicales de las cuales la central es amarilla, gruesa y de 12-25 mm de largo, mientras las dos restantes son muy cortas; flores tubulosas, de corola violácea o rosada; aquenios obovales u ovoide-oblongos, levemente tetragonales, glabros, sin papus.

Comienza a vegetar a principios de invierno; florece en primavera-verano y aún hasta principios de otoño; fructifica desde mediados de verano hasta fines de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia; adventicia en N. de África, Australia, N.Zelanda, N. y S. América, Chile (Regs.V a X), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, LA, LR, MA, MI NE, RN, SA, SF, SJ, SL).

Hábitat: Común en terrenos modificados; al borde de caminos y carreteras, en potreros y rastrojos y en cultivos. En Uruguay fue oficialmente declarada "plaga de la agricultura" por decreto del gobierno nacional del año 1924. Idem en Argentina en 1963, por lo cual su control es obligatorio.

Comest.: Hojas y tallos tiernos como verdura para cocinar (Kunkel 1984). El género *Centaurea* comprende unas 600 especies, diez de ellas con hojas o raíces comestibles. *C. cyanus* posee flores que se comen como verdura, para guarniciones o para colorear de azul el azúcar o gelatina (Facciola 1990).



Centaurea calcitrapa. a: parte superior de la planta, b: capítulo, c: bráctea del involucre floral, d: flor desprovista del papus, e: aquenio (de A.L.Cabrera 1971, en M.N.Correa Fl. Pat.)

•
***Centella asiatica* (L.) Urb.**

CENTELLA ASIÁTICA

= *Hydrocotyle triflora* Ruiz & Pav., *Centella triflora* (Ruiz & Pav.) Nannf., *Hydrocotyle asiatica* L., *Centella biflora* Nannf., *C. erecta* (L.f.) Fernald, *C. hirtella* Nannf., *C. coriacea* Nannf., *Hydrocotyle brasiliensis* Scheidw., *H. erecta* L.f.

(Fam. *Umbelíferas*)

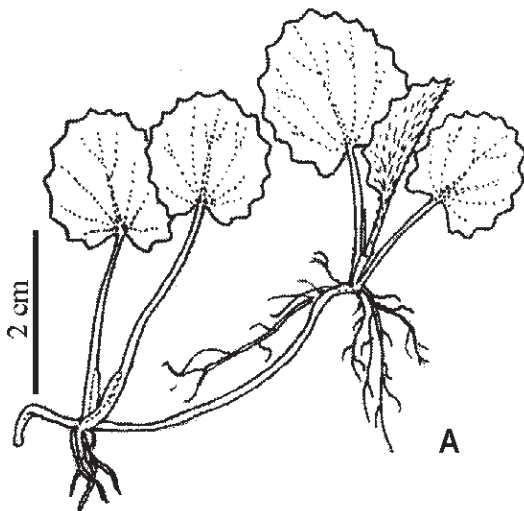
Otros nombres vulgares: en Brasil: DINHEIRO-EMPENCA, PÉ-DE-CAVALO, PATA DE BURRO, CAIRUÇU-ASIATICO; en Thailandia: PHAK NORK; en Sudáfrica: SEKEKETSANE; en inglés: INDIAN PENNYWORT.

Hierba perenne, acaule, rizomatosa y estolonífera. Hojas suborbiculares, bordes denticulados, largos pecíolos. Flores hermafroditas, polinizadas por insectos.

Origen y distrib. geogr.: del Sur y SE de Asia, incluyendo Corea y Japón, adventicia en EE.UU., Antillas, Centro y Sud África, Australia, Bolivia, Paraguay, Uruguay, Sur de Brasil, Chile, Arg. (BA, CA, CH, CS, ER,

MI, SA, SF, TU). Hay autores que la consideran nativa sudamericana.

Comest.: Hojas tiernas como verdura, crudas o cocidas para preparar *curries*. Como son algo aromáticas, conviene usarlas para complementar ensaladas mixtas (Rodríguez-Amaya 1997, Shackleton et al. 1998, Chweya & Eyzaguirre, 1999, Somnasang & Moreno-Black, 2000, Ogle et al. 2003, You-Kai et al. 2004). Se cultiva como medicinal en varios países (www.pfaf.org). En Tailandia las hojas se usan para preparar una bebida refrescante (Facciola 1990). Se prepara hirviendo las hojas; en Camboya se expende en comercios (Ito 1969). Análisis hechos por Kinupp (2007) indican que las hojas (peso seco) contienen 16,1% de proteínas; 1,3% Ca; 0,4% Mg; 0,13% Mn; 0,18% P; 0,0138% Fe; 0,52% Na; 2,9% K; 0,0009% Cu y 0,0219% Zn. Agrega datos de Gupta et al. (2005) sobre contenido de vitamina C (11 mh/100g) y beta carotenos (3,9 mg/100g).



Centella asiatica A: rama (de Arbo & Tressens eds. 2002)

• ***Ceratophyllum demersum* L.**
COLA DE MONO

= *Ceratophyllum apiculatum* Cam., *C. asperum* Lam., *C. cornutum* Rich. ex S.F.Gray, *C. oxyacanthum* Cham., *C. tricuspidatum* Dumont, *C. tuberculatum* Cham., *C. unicorne* Dumont, *C. indicum* Willd. ex Cham., *Dichotophyllum demersum* (L.) Moench (Fam. Ceratofiláceas)

Otros nombres vulgares: En Brasil: CANDELABRO-AQUÁTICO; en inglés: COONTAIL.

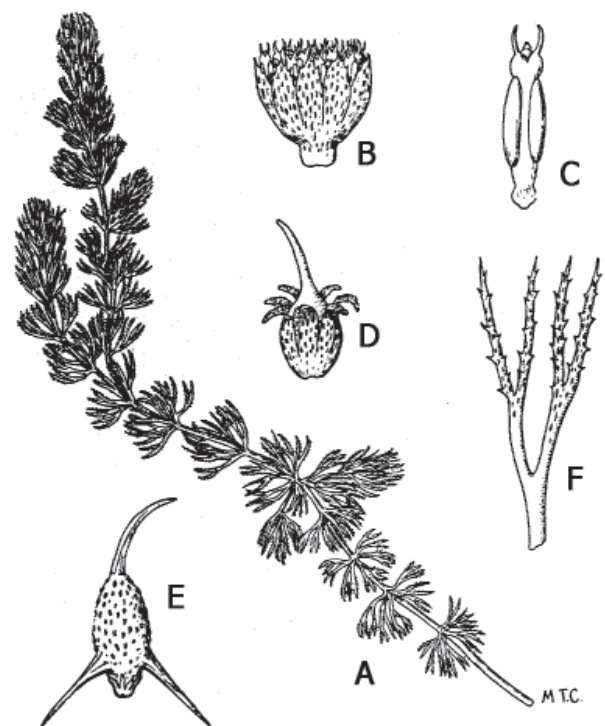
Hierba acuática, perenne, sumergida, carente de raíces, con tallos ramificados y hojas verticiladas, 1 -2-dicotómicamente divididas en segmentos lineales de margen unilateralmente aserrado; flores muy pequeñas, diclinas, situadas en diferentes nudos del tallo pero no axilares y como en sustitución de la hoja correspondiente, desnudas pero protegidas por brácteas; fruto aquenio con estilo persistente.

Se propaga fácilmente por fraccionamiento de las extremidades del tallo o sus ramificaciones.

Origen y distrib. geogr.: De América: desde Canadá y Antillas hasta el Sur de Brasil, Paraguay, Chile, Uruguay y Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, LR, RN, SA, SF). Adventicia en Rusia, China, Japón, Europa, C. y S. de África.

Hábitat: Frecuente en arroyos y otros pequeños cursos de agua de corriente lenta y en aguas más tranquilas, como lagunas, etc.

Comest.: Según Tanaka las hojas son comestibles (Kunkel 1984).

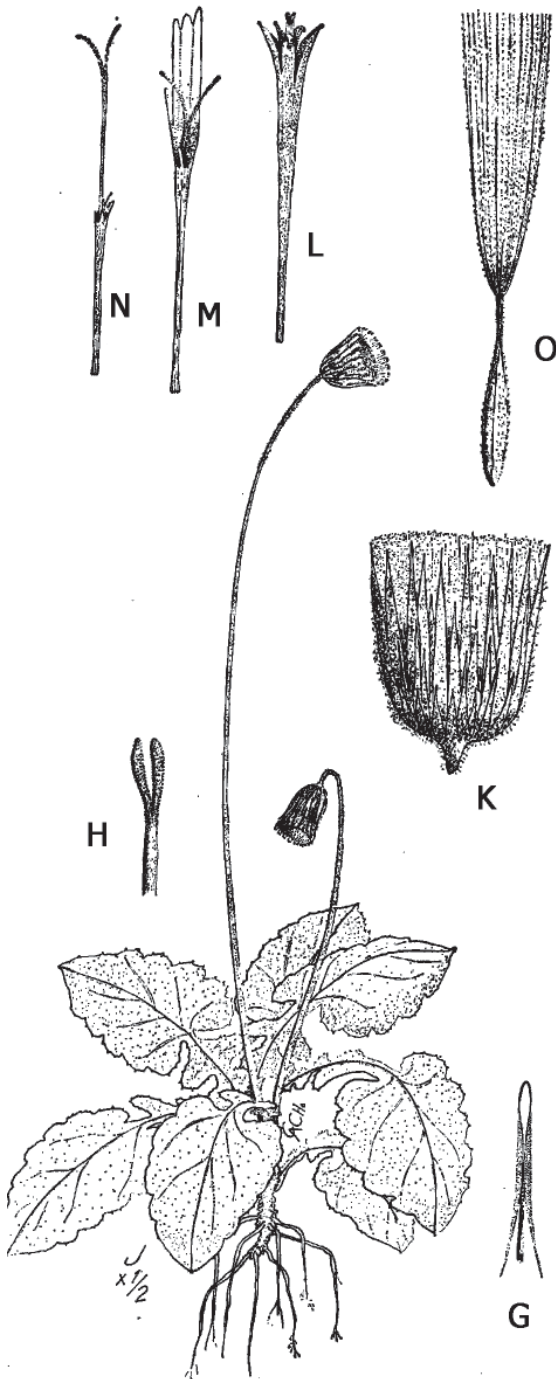


Ceratophyllum demersum A: tallo, B: flor masculina, C: estambre, D: flor femenina, E: fruto, F: hoja (de A. Pontiroli en A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA)

Comentario: Es la única referencia que tenemos sobre su comestibilidad. **Tener precaución.**

•
Chaptalia nutans (L.) Polar

CHAPTALIA



Chaptalia nutans J: planta, K: involucre, L: flor del disco, M: flor marginal, N: flor intermedia, O: aquenio (de A.L. Cabrera 1978, Fl. Jujuy, INTA)

= *Tussilago nutans* L., *Tussilago lyrata* Pers., *T. vaccina* Vell., *Leria nutans* (L.) DC., *L. lyrata* Cass., *Gerbera nutans* (L.) Schul.-Bip., *Thyrsanthema nutans* (L.) Kuntze, *Thyrsanthema ebracteata* Kuntze, *Chaptalia subcordata* Greene, *Chaptalia majuscula* Greene

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: BURRO CAÁ, CERRAJA, PELUDILLA, PELUSA, ACHICORIA; en Paraguay: TAPIRÁ PEVO; en Brasil: BUGLOSA, COSTA-BRANCA, CHAMAMA, ERVA-DE-SANGUE, FUMO-DO-MATO, LINGUA-DE-VACA-MIÚDA, SANGUINEIRA, TAPIRA.

Hierba perenne; hojas en roseta, oblanceolado-espátuladas, lirado-pinnatífidas, de lóbulo terminal grande, glabras en la cara superior y algo tomentosas en la inferior, de 5-20 cm de largo y hasta 6 cm de ancho, sinuado-dentadas; flores en capítulos solitarios, de involucre cilíndrico-acampanado; flores numerosas, rosadas; aquenios fusiformes, de unos 4 mm de largo; 5-6-costados.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: América trop. y subtrop., desde México hasta Brasil (RS, SC, PR, SP), Bolivia, Paraguay, Uruguay y Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LR, MI, SA, SE, SF, SJ, SL, TU). Adventicia en Rusia, China, Japón, Europa, C. y S. de África.

Hábitat: Ha sido observada en huertas, chacras, parques y pasturas; también en baldíos, al costado de los caminos, etc.; prefiere los suelos mas bien húmedos y los sitios umbríos.

Comest.: Hojas preparadas como las de achicoria (Hilgert 1998).

•
Chenopodium album L. **QUÍNOA BLANCA**

= *Chenopodium brownianum* Roem. & Schult., *Ch. centrорubrum* (Makino) Nakai, *Atriplex alba* Cr.

(Fam. *Quenopodiáceas*)

Otros nombres vulgares: CENIZO, CEÑIGLO BLANCO, GRAÑASCHE, HUAÑASCHI MORADO, AJARA, QUILMA, QUÍNOA COLORADA, QUINO BLANCO, QUÍNUA, YUYO BLANCO; en Chile: QUINGUA DEL

CAMPO, QUINGUILLA, QUINHUILLA; en México: QUELITE CENIZO; en Brasil: ANÇARINHA-BRANCA, ERVA-DE-SANTA-MARIA, ERVA-DE-SÃO-JOÃO, ERVA-FORMIGUEIRA-BRANCA, FALSA-ERVA-DE-SANTA-MARIA, FEDEGOSA; en inglés: LAMB'S QUARTERS, FAT HEN, PIGWEED; en alemán: GÄNSEFUSSGEWÄCHSE

Planta anual, erguida, de 0,40-1,60 (2) m de alt., con raíz principal pivotante, provista de numerosas raicillas laterales; tallo grueso, angular, acanalado, muy ramificado desde la base, a menudo rosado o púrpúreo; hojas alternas, rómbico-ovadas, ovadas u oval-lanceoladas e irregularmente sinuado lobadas o dentadas hasta casi enteras, a menudo notablemente 3-lobadas, de 2,5-8 cm de largo por 3 cm de ancho, tornándose más angostas y lanceoladas hasta casi lineales hacia el ápice de la planta, levemente pruinosas; peciolo a menudo tan largos como las láminas, flores pequeñas, 5-meras, verdosas, con tintes rojizos al madurar, sésiles, agrupadas en panículas espiciformes, axilares y terminales. Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en casi todo el globo. América: desde Canadá hasta Paraguay, Chile (Regs.I-XII), Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (desde Jujuy y Misiones hasta Santa Cruz), islas periantárticas.

Hábitat: En cultivos diversos, montes frutales, viveros, jardines, potreros, baldíos y al costado de los caminos y vías férreas.

En Argentina ha sido declarada, en 1963, "plaga de la agricultura" por decreto del gobierno nacional y, por lo tanto, es obligatorio su control. El mejor: comiéndola.

Es planta sospechada de toxicidad para el ganado cuando se halla en fruto; además su polen causa alergias en personas susceptibles. En la lista de Holm et al. (1977) de las 18 peores malezas del mundo, figura en décimo lugar.

Comest.: En nuestra experiencia, las hojas, tallos tiernos e inflorescencias de *C. album* son excelentes para preparar canelones con salsa blanca, gratinados al horno. Dan mejor color a los tallarines verdes que la espinaca ya que es menos acuosa y liga mejor con la harina. Pueden comerse crudas; también en todas las recetas que se aplican a la espinaca y acelga, pero son las semillas las que con frecuencia se usan como pseudocereal para el "porridge" o usadas como harina. Si se entierran los brotes en primavera, éstos se decoloran y se pueden comer como espárragos. Las hojas, flores y partes tiernas pueden secarse y conservarse para el invierno (Harris 1969, Bringle Clarke



Chenopodium album a: planta, b: flor, c: semilla, d: corte de semilla (de L. Giusti en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IVa, INTA), e: aspecto general (de Rapoport, Margutti y Sanz 1997)

1977, Peterson 1977, Ogle & Grivetti 1985, Peters et al. 1992, Maheshwari 1995, Rapoport et al. 1997, Shackleton et al. 1998, Kershaw 2000, Simsek et al. 2004, Sundriyal et al. 2004, You-Kai et al. 2004).

Comentarios: Guil et al. (1997) reportan que 100 g de hojas frescas contienen 117 ± 9 mg de ácido ascórbico (vitam. C), y $12,5 \pm 2,6$ mg de carotenoides. Sin embargo, también contiene antinutrientes como el ácido oxálico en cantidades de 1100 ± 610 mg y nitratos 350 ± 47 mg, razón por la que recomiendan no ingerir más de 400 g / día. En cuanto a minerales, Ogle & Grivetti (1985) reportan que 100 g de hojas frescas contienen en promedio 126 mg de calcio, 636 mg de potasio, 11,1 mg de hierro, 0,21 mg de cobre, 0,67 mg de zinc, 2,3 mg de manganeso, 0,12 mg de níquel, 0,38 mg de molibdeno y 0,46 mg de vanadio.

•
***Chenopodium ambrosioides* L. PAICO**

= *Ambrina ambrosioides* (L.) Spach, *A. parvula* Phil., *Blitum ambrosioides* (L.) Beck, *Chenopodium anthelminticum* L., *Teloxys ambrosioides* (L.) W.A.Weber

(Fam. *Quenopodiáceas*)

Otros nombres vulgares: PAICO MACHO; en Chile: PAICU; en Bolivia: CARE; en Paraguay: AMUSH, APAZOTE, CAÁ RÉ, KA'A RE, HIERBA DE SANTA MARÍA, PAZOTE, TÉ DE ESPAÑA, WAVKE AKTOM, WAYKETOM, YERBA DE SANTA MARÍA, YERBA HE-DIONDA; en México: EPAZOTE; en Brasil: AMBROSIA, CAACICA, CRAVINHO-DO-CAM-PO, CHA-DO-MEXICO, ERVA-DAS-COBRAS, ERVA-DAS-LOMBRIZAS, ERVA-DE-BICHO, ERVA-DE-POMBA-ROLA, ERVA-DE-SANTA-MARIA, ERVA-FORMIGUEIRA, ERVA-SANTA, ERVA-MATA-PULGAS, ERVA-VOMIQUEIRA, MASTRUÇO, MATA-COBRAS, UZAIDELA; en inglés: MEXICAN TEA.

Planta anual o bienal, de 0,50-1,40 m de longitud., con tallos erguidos, a veces decumbentes, robustos, muy ramificados desde la base, hojosos, glanduloso-pubescentes, y hojas alternas, oblongas a oblongo-lanceoladas u ovado-lanceoladas, fuerte y característicamente aromáticas al estrujarlas entre los dedos, glandular-pilosas, de 2,5-12 cm de largo, de bordes irregularmente sinuado-dentados o subenteros

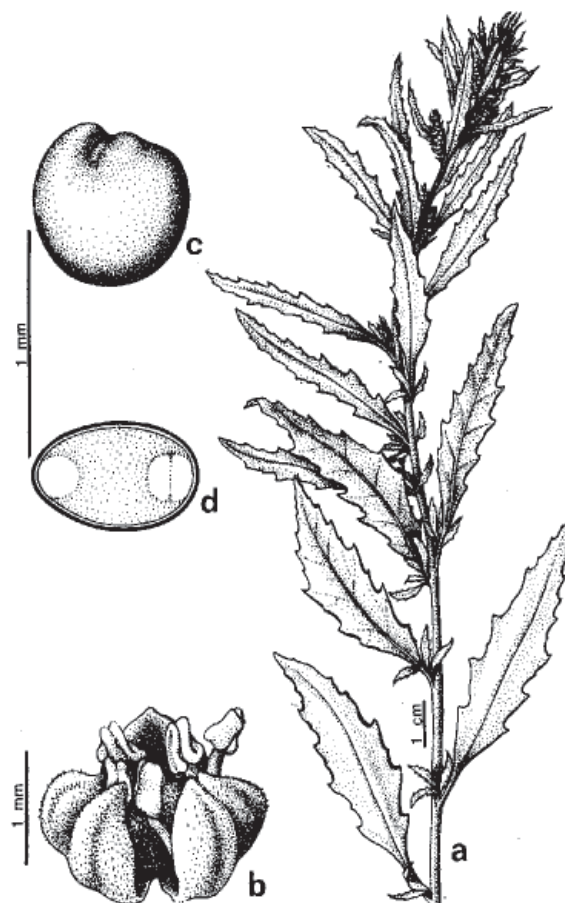
y sésiles o muy cortamente peciolados; flores 3-meras, verdosas, de 0,5-1 mm de largo, dispuestas en densas panojas de espigas axilares y terminales, interrumpidas por hojas pequeñas.

Florece en verano y fructifica desde la mitad del estío hasta mediados de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: América; adventicia en regiones tropicales y templadas, cosmopolita: Chile (Regs. I a X), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (desde Misiones y Tucumán hasta Chubut).

Hábitat: En diversos cultivos anuales o sus rastrojos, cafetales, alfalfares viejos, almácigos, chacras, montes frutales y jardines, baldíos y al costado de los caminos. Debido a su fuerte olor, los animales la rechazan (aun las cabras).

Comest.: Las hojas son condimentos, en especial para acompañar frijoles (porotos). También como té



Chenopodium ambrosioides a: rama, b: flor, c: semilla, d: corte de semilla (de L. Giusti en M.N. Correa 1984, Fl. Pat IVa, INTA)

digestivo. Es medicinal, razón por la que se aconseja no consumir con exageración (Peterson 1977, Casas et al. 1987, Molina Martínez 2000). En Puebla se usa al vapor, para aderezar empanadas o guisos (Basurto Peña et al. 1998). Almeida et al. (2002), citados por Kinupp (2007), hallaron que contienen (en mg/100g materia seca) 124 Na; 396 K; 541 Ca; 205 Mg; 1,2 Fe; 7,8 Al; 0,889 Mn y 1,16 Zn.

•
***Chenopodium murale* L. QUINOA NEGRA**

(Fam. *Quenopodiáceas*)

Otros nombres comunes: YUYO NEGRO; en Chile: QUINGUILLA, LAMPATO; en España: CENIZO DE MURO; en Bolivia: KACHIYUYO; en México: HEDIONDILLA, QUELITE DE PUERCO; en inglés: NETTLELEAF GOOSEFOOT, RED FAT-HEN; en alemán: MAUER GÄNSEFUSS.

Hierba anual, poco ramificada, de 25-80 cm de alt., tallos hojosos hacia arriba, decumbentes o erectos; hojas pecioladas, verdes, rómbico-ovadas u ovadas, de 2-10 cm de largo y agudas o acuminadas, de márgenes dentados hasta cerca de la base; las adultas glabras o algo pruinosas; flores en glomérulos axilares y terminales pequeños, dispuestos en panículas mas bien contraídas y hojosas, pentámeras, diminutas.

Florece desde mediados de verano a mediados de otoño, fructificando desde principios de este último; se propaga por semillas.

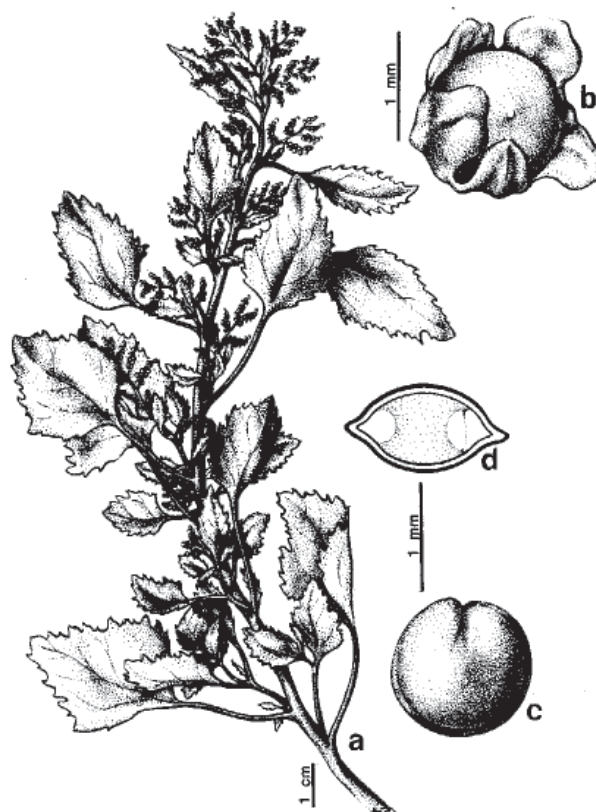
Origen y distrib. geogr.: De Asia Menor y Europa. Actualmente cosmopolita. Bolivia, Uruguay, Chile (Regs. I a X), Argentina (BA, CA, CO, CS, CU, ER, LP, MA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Es plaga común en terrenos transformados diversos: cercanía de viviendas, sobre muros y escombros, a orillas de caminos, etc. y en cultivos como trigo y papa, huertas, parques y jardines; crece en suelos fértiles, aún en los salitrosos.

En Argentina fue declarada oficialmente "plaga de la agricultura" por decreto-ley del año 1963, por lo cual su control es obligatorio.

Comest.: Hojas y tallos tiernos cocidos (Kunkel 1984, Peters et al. 1992). También las semillas molidas para hacer pinole (Moerman 1998).

Comentario: Dos malezas más, *Chenopodium hircinum* Schrad. (quinoa criolla, ajara o sacha quinoa) y *Chenopodium multifidum* L. (paico macho, paico hembra, paiquillo o té de los jesuitas) han sido mencionados por Hurtado-Fuertes & Balbín-Ordway (1986) como hortalizas (yuyus o yuyos) del Antiguo Perú. El género *Chenopodium* comprende unas 80 especies. De éstas, unas 50 son comestibles.



Chenopodium murale a: rama, b: flor, c: semilla, d: corte de semilla (de L. Giusti en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IVa, INTA)

•
***Chenopodium quinoa* Willd. QUINOA**

= *Chenopodium nuttalliae* Saff., *Ch. canihua* O.F.Cook

(Fam. *Quenopodiáceas*)

Otros nombres vulgares: YUYO BLANCO; en Chile: CHULA, QUINGUA; en Bolivia: HUPHA, JUPA LUKHI (aymara), LLIRCHA (quichua), MIJO DEL PERÚ, QUINUA, RAJUPA JARU, SUPHA, PARCA.

Hierba de 1-2 m. de altura, poco ramificada, de follaje verde-rosado o grisáceo, y raíz cónica de hasta 15 cm de largo, pivotante y con numerosas raíces laterales; hojas papilosas, polimorfos, pecioladas (pecíolos largos, finos, acanalados, coloreados), las inferiores rómbicas o deltoides, de hasta 15 cm de largo por 12 cm de ancho, con lóbulos numerosos y aspecto asimétrico; a medida que se asciende en el tallo las hojas son menores, los lóbulos pasan a simples dientes hasta que las apicales, juntas a las inflorescencias, son apenas de unos 10 mm de largo por 2 mm de ancho, lineales; inflorescencias amarantiformes, glomeruladas o intermedias, a veces hasta de 30 cm de largo, con eje central y ramas laterales elipsoides; las flores agrupadas en glomérulos muestran a las hermafroditas superiores y las femeninas irregularmente a los lados; fruto de perigonio persistente rodeando una semilla lenticular o elipsoidal, de 1-1,5 mm de diámetro, blanca hasta negra, con perforaciones y puntos finos.

Florece y fructifica en verano. Se propaga por semillas (en cultivo se siembran en junio o noviembre).

Origen y distrib. geogr.: Perú, Chile, Bolivia, Argentina (CA, CO, JU, LR, MA, SA, TU).

Hábitat: Es planta típica de la puna, donde se la cultiva como pseudocereal; también ha escapado del



Chenopodium quinoa (de NRC 1989)

cultivo y se ha espontaneizado o es sub-espontánea en diferentes ambientes; más bien crece en suelos soleados, de mediana o pobre fertilidad y de drenaje escaso.

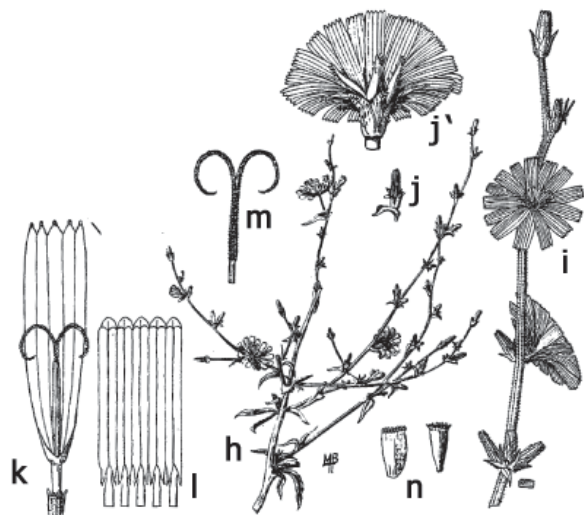
Comest.: Las hojas y tallos tiernos se comen crudos o cocidos de forma igual a la espinaca o acelga. Sin embargo se aprecia aun más por sus semillas que se cuecen y preparan como el arroz. Muy nutritivas, contienen hasta 23% de proteínas con buena proporción de aminoácidos esenciales. Como la cubierta exterior contiene saponinas, las semillas deben lavarse antes de cocinarlas. Pueden tostarse y molerse para hacer harina para panificación, para agregarse a las sopas, tortillas, panqueques o infladas como pochoclo. También para preparar chicha (NRC 1989, Hilgert 1998).

• ***Cichorium intybus* L. ACHICORIA SILVESTRE**

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: ACHICORIA, RADICHETA; en Bolivia: ACHICORIA AMARGA, PHILLIYUYU (quechua), CHANCOROMA (aimara); en inglés: CHICORY, en portugués: CHICÓRIA, RADICHI; en francés: CHICORÉE; en alemán: ZICHORIE, GEMEINE WEGWARTE.

Planta anual, bienal o perenne, glabra o laxamente piloso-escabrosa, con raíz pivotante, profunda, y tallo de 0,30-1,80 m de alt., erecto, cilíndrico, fistuloso, con látex amargo, de ramas extendidas, tornándose duro o leñoso con el tiempo; hojas radicales amontonadas, extendidas sobre el suelo, de 10-20 cm de largo, espatuladas pero crenadas o runcinado-pinnatifidas, con lóbulos desiguales y dentados, angulosos, angostadas en pecíolos marginados, ásperos y provistos de pelos rígidos y esparcidos en el envés; hojas caulinares alternas, pequeñas, lanceoladas, comúnmente enteras, abrazadoras y auriculadas en la base; capítulos sésiles, solitarios o dispuestos a lo largo de las ramas como espigas laxamente paucifloras, de 2,5-3 cm de diám.; flores marginales hermafroditas con lígulas azul celestes, oblongo truncadas, 5-dentadas en el ápice; involucro obcónico, de brácteas ovales o lanceoladas, fimbriadas; aquenios obovados, de unos 2,5 mm de largo, morenos, 5-costados, coronados apicalmente por una serie de escamas diminutas puntiagudas, breves.



Cichorium intybus: h: rama, i: inflorescencia, j: capítulo cerrado, j': capítulo abierto, k: flor, l: anteras, m: estilo, n: aquenios (de A.L. Cabrera en Bukart 1979, Fl. Entre Ríos, INTA). Abajo: aspecto general (de Rapoport et al. 1997).

Vegeta en primavera, floreciendo desde mediados de esa estación hasta mediados de otoño y fructificando hasta finales de éste; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; cultivada y escapada en Asia, Australia, S. África, N.Zelanda, N.

y S. América: Brasil, Chile (Regs. III a X), Uruguay, Argentina (BA, CO, CU, ER, JU, LP, MA, NE, RN, SA, SF, TU).

Hábitat : En terrenos baldíos, a orillas de canales, calles, caminos y vías férreas, en cultivos diversos.

Comest.: Las hojas son comestibles crudas, en ensaladas. Las raíces se pueden secar, tostar y moler para preparar un reemplazante del café. Cuando tiernas pueden comerse hervidas, al vapor o fritas. Las hojas (y raíces, con valores entre paréntesis) frescas proveen 23 (23) kcal/100g; 1,7 (1,4) g de proteínas; 0,3 (0,2) g de grasas; 4,7 (4,6) g de carbohidratos; 4000 (0,0) UI de vitamina A; 0,06 (0,04) mg B1; 0,1 (0,03) mg B2; 0,5 (0,4)mg niacina; 100 (41) mg calcio; 0,9 (0,8) mg hierro; 30 (22) mg magnesio y 47 (61) mg fósforo. Valores de las hojas de USDA 2001 y de las raíces de EFSN 2003. Los capullos florales pueden prepararse como *pickles*.

• ***Cirsium arvense* (L.) Scop. CARDO CUNDIDOR**

= *Serratula arvensis* L.
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: CARDO BLANCO, CARDO DE CANADÁ; en inglés: CANADA THISTLE, CREEPING THISTLE; en francés: CIRSE DES CHAMPS; en alemán: ACKERKRATZDISTEL.

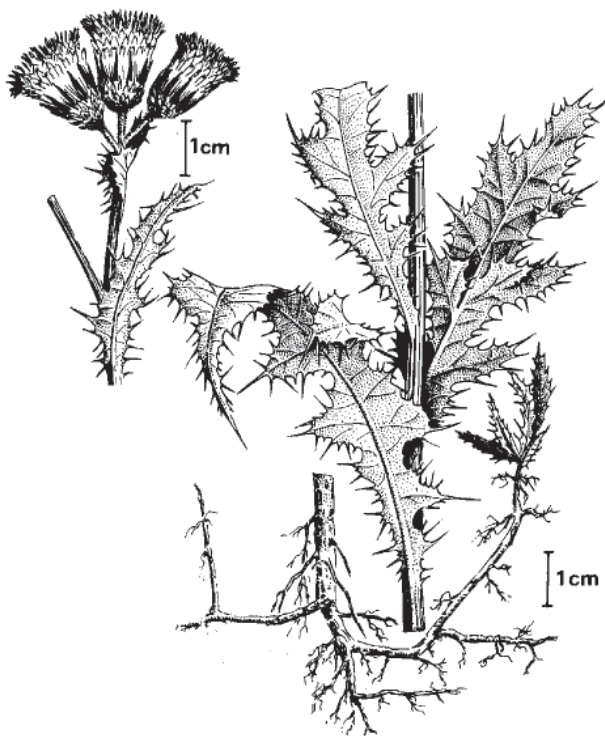
Hierba perenne, con estolones radiculares subterráneos, de 0,40-1,30 m de alt. y de tallo ramificado en la parte superior; hojas alternas glabras en el haz, glabras o pilosas en el envés, pinnatipartidas, dentado-espinosas; capítulos solitarios, en inflorescencias 2-3-capitadas, de 1,2-1,4 cm de ancho, con brácteas dispuestas sobre varias filas, las exteriores provistas de un agujón corto; flores del disco y marginales todas tubulosas, de color rojo-lila y profunda y regularmente 5-lobuladas; fruto oblongo-elíptico, con un papus blanco de setas barbeladas, de 3 cm de largo, turgentes, lisos.

Germina en otoño; florece desde verano a otoño; se propaga por semillas y por sus estolones rizomatosos.

Origen y distrib. geogr.: De Europa. Adventicia en Asia, África, N., C. y S. América: Chile (Regs. IX, XII) y Argentina (SC y TF?) e Islas Malvinas.

Hábitat: En cultivos de cereales, sobre escombros, en desmontes, etc. Prefiere los suelos fértiles y los sitios iluminados y moderadamente cálidos. Las finas espinas de su follaje causan irritaciones de la piel en las personas susceptibles, al igual que los pelos del papus en los ojos.

Comest.: Tallos tiernos, botones florales y hojas, crudos o cocidos. Las raíces, al fin de la primera estación de crecimiento, son excelentes crudas o al rescoldo (Kunkel 1984, Facciola 1990, Duke 1992, Kershaw 2000, Dogan et al. 2004). Obviamente, hay que pelar la planta: cortarla, colgarla hacia abajo y con un cuchillo filoso se van sacando las espinas y partes fibrosas de la corteza. Los tallos pueden hervirse unos 20 minutos, se sazonan con sal y manteca o mayonesa. Hasta el presente se tienen registradas 56 especies comestibles de *Cirsium*, todas del hemisferio norte.



Cirsium arvense (de O. Matthei 1995)

• ***Cirsium vulgare* (Savi) Ten. CARDO NEGRO**

= *Carduus lanceolatus* L., *Carduus vulgaris* L., *Cirsium abyssinicum* Sch.-Bip. ex A.Rich., *Cirsium lanceolatum* (L.) Scop., *Ascalea lanceolata* (L.) Hill

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: CARDO DE TORO, PAREIRA BRAVA, BEJUCO DE RATÓN; en portugués: CARDO-DE-COSTELA, C.-NEGRO; en inglés: BULL THISTLE, SPEARTHISTLE; en francés: CHARDON; en alemán KRATZDISTEL.

Hierba anual o bienal, erecta, espinosa, de 80-150 cm de alt., densamente pubescente; tallos con alas angostas, dentado-espinosos; hojas lanceoladas, lobadas o pinnatífidas, verde-oscuras, notablemente espiníferas en especial en el ápice de cada lóbulo, escabrosas, muy pubescentes, decurrentes; las superiores de unos 4-6 cm de largo; flores violáceas, tubulosas, en capítulos de 2-3 cm de diám., subsésiles, solitarios, terminales; aquenios de unos 4 mm de largo, elíptico ovados, glabros, con disco epígino, notable y papus de unos 2 cm de largo de pelos plumosos.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia; adventicia y naturalizada en regiones templadas. Australia, Melanesia, N. Zelanda, N. C. y S. América: Chile (Regs. V a XII), Bolivia, Brasil, Uruguay y Argentina (todo el país).



Cirsium vulgare. a: inflorescencia; b: flor; c: aquenio (de A.L.Cabrera en M.N.Correa 1971, Fl. Pat.).

Hábitat: En praderas y campos de ganadería, potreros y cultivos. Prefiere los suelos fértiles y húmedos. En Argentina fue declarada oficialmente "plaga de la agricultura" por decreto-ley del gobierno nacional del año 1963, por lo cual es obligatorio su control.

Comest.: Igual que la especie anterior, el cardo cundidor.

•
***Cissampelos pareira* L. MIL HOMBRES**

= *Cissampelos auriculata* Miers, *C. hederacea* Miers

(Fam. Menispermáceas)

Otros nombres vulgares: CAÁ PEBÁ, CIPÓ, CHARRÚA, ZARZA; en Paraguay: ABUTUÁ, ABUTÚA, BEJUCO DE MONA, CAA-PEVÁ, MACAGUA CAÁ YSYPO, PALO DE CULEBRA, PEREIRA BRAVA, YSYPO MOROTÍ; en Brasil: CIPÓ-DE-COBRA, PARREIRA-BRANCA, en francés LIANE PATTE CHEVAL.

Planta trepadora, de tallos volubles y hojas al principio pilosas (más en el envés), alternas, de base más o menos cordiforme, márgenes enteros, ovales; flores unisexuales, en inflorescencias axilares, divaricado-cimosas; fruto drupa, obovada hasta suborbicular, pilosa.

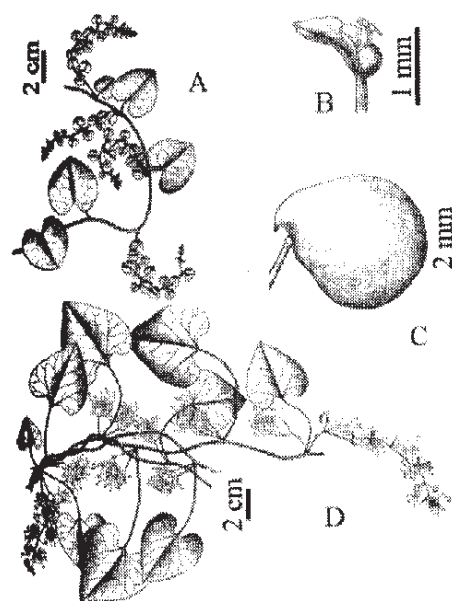
Desde fines de invierno al verano aparece esta planta trepadora pero prácticamente se establece durante periodos largos pues se ven ejemplares en brotación hasta fructificación; se propaga por semillas, y rebrota fácilmente una vez cortada o arrancada.

Origen y distrib. geogr.: Hay disenso de si es Asia, África o América tropical, desde México y Florida al sur. Probablemente sea pantropical: Bolivia, Brasil, Paraguay, Uruguay, Argentina (CA, CH, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SE, SF, TU).

Hábitat: Maleza de los cañaverales, potreros, orillas de los caminos, cercos, etc. Es planta tóxica para el ganado.

Comest. En Venezuela ha sido citada (Milliken & Albert) por ser consumidas sus raíces por los indios yanomami. Se trata de la única referencia que tenemos, razón por la que se recomienda prudencia. De todos modos, Kunkel (1984) menciona tres especies de *Cissampelos* comestibles: *C. fasciculata* de Brasil,

con frutos comestibles; *C. hirta* del SE de Africa con hojas y frutos comestibles y *C. mucronata* de Zambia, por sus frutos.



Cissampelos pareira A: rama con flores pistiladas, B: flor pistilada, C: fruto, D: rama con flores estaminadas (de M.S. Ferrucci et al. en M.M. Arbo & S.G. Tressens, editores, 2002)

•
***Cnicus benedictus* L. CARDO BENDITO**

= *Carbenia benedicta* (L.) Adams, *Centaurea benedicta* (L.) L., *Cirsium pugnax* Somm. & Lev.

(Fam. Compuestas)

Otros nombres vulgares: CARDO SANTO, CRISTO POBRE; En Bolivia: QARWINCHO, CHICA LOTE, KKONTA (quichua); MAIRAMAIGUA, AGUARQOLLO, QARWA JINCHU (aymara); en inglés: BLESSED THISTLE; en alemán: BENEDIKTENKRAUT; en francés: CHARDON BÉNIT.

Hierba anual, de 40-80 cm de alt., con tallo erecto, grueso, muy ramificado y pubescente o hirsuto; hojas alternas, oblongas a oblongo-lanceoladas, pero profundamente recortadas y lobadas, verde-pálidas, pilosas, con nervaduras bien marcadas, de 5-15 cm de largo, márgenes dentados y muy espinosos; las inferiores angostadas en peciolo marginado, las superiores sésiles y abrazadoras; capítulos grandes, solitarios, terminales, rodeados densamente por las

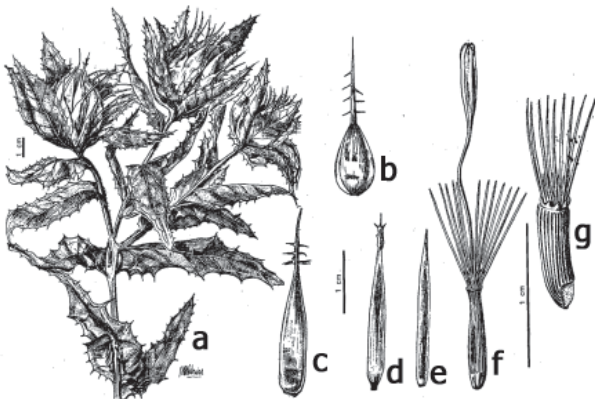
hojas superiores, aprox. de 2,5 cm de alt. por 5 cm de ancho; flores amarillas, tubulosas; involucre ovoide, de 1,5-2 cm de diám., con brácteas externas anchas y ovadas e internas lanceoladas y con espinas terminales largas, pectinadas y amarillo-rojizas; aquenios oblongos, acanalados, con papus de pelos blancos y setas amarillas.

Florece en primavera y fructifica en verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Del Mediterráneo y Cáucaso; adventicia en S. África, N. y S. América: Chile (Regs. V a VII), Uruguay, Argentina (CS, CO, CU, NE).

Hábitat: En praderas naturales y, más raramente, en algunos cultivos; prefiere suelos fértiles.

Comest.: Considerada como una especia saborizante (Kunkel 1984, Facciola 1990). Puede comerse en ensaladas o usarse como aditivo para bebidas alcohólicas (EFSN 2003). Se trata de un género monoespecífico.



Cnicus benedictus a: parte superior de la planta, b, c, d, e: brácteas involucrales, f: flor, g: aquenio (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat.)

•

***Commelina erecta* L FLOR DE SANTA LUCÍA**

= *Commelina bracteosa* Hassk., *C. undulata* R.Br., *C. elegans* Kunth, *C. gerrardii* C.B. Clarke, *C. virginica* auct. non L., *C. sulcata* Willd.

(Fam. *Commelináceas*)

Otros nombres vulgares: HIERBA DE POLLO, CAMBILLO, COSITA; en Paraguay: ANDÁ CAÁ, BA-

GUERO MINÍ, LÁGRIMA DE SANTA LUCÍA, SANTA LUCÍA AZUL, SANTA LUCÍA ROVY, YERBA DE SANTA LUCÍA; en México: ESPUELITAS, MATALISTE; en Brasil: ANDACA, ERVA-DE-SANTA -LUZIA, MARÍA, RABO-DO-CACHORRO, TRAPOERABA; en inglés: ERECT DAYFLOWER.

Hierba perenne, de tallos decumbentes, hasta de 50 cm de alt., carnosos, algo ramificados en los nudos inferiores, hojas alternas con vainas pilosas, láminas ovadas a lanceoladas, agudas hasta de 6 cm de largo por unos 2 cm de ancho, algo pilosas en el envés, de márgenes ásperos y ondulados; flores azules muy vistosas, en espigas cerradas de unos 2,3 cm de largo; cápsula 3-seminada.

Florece en primavera hasta el verano.

Origen y distrib. geogr.: de América tropical, desde el SO de N. América hasta Paraguay, Brasil (casi todo el país)*, Uruguay y Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LR, MI, SA, SE, SJ, SL, TU).

Hábitat: Frecuente en cultivos anuales y perennes, huertas, bananales, algodinales, maizales, etc., y al costado de los caminos, baldíos, parques y jardines; en lugares sombreados, mas bien húmedos.

Comest.: Las raíces tiernas son alimentarias



Commelina erecta (de A.L. Cabrera 1953)

(Kunkel 1984). También las hojas y tallos jóvenes, cocidos o hechos paté junto con queso crema (Kinupp 2007). Por los trópicos y subtrópicos de todo el mundo abundan otras 20 especies de *Commelina* con hojas o raíces comestibles.

* Según K. G. Kissman, en Paraná y São Paulo la maleza más abundante identificada como *C. virginica* sería en realidad *C. erecta* o *C. benghalensis*. En Bolivia, abunda más bien la *C. diffusa*, que se diferencia por sus hojas más grandes y anchas y por contener mucílago dentro de la espata.

De todos modos, las cuatro especies se pueden comer.

• ***Condalia microphylla* Cav. PIQUILLÍN**

= *C. lineata* A.Gray, *Ziziphus mirtoide*s Ortega

(Fam. *Ramnáceas*)

Otros nombres vulgares: PIQUILLÍN RUBIO, CALAGUALA, PIQUILLÍ; en mapuche: CHRULCAHUE.

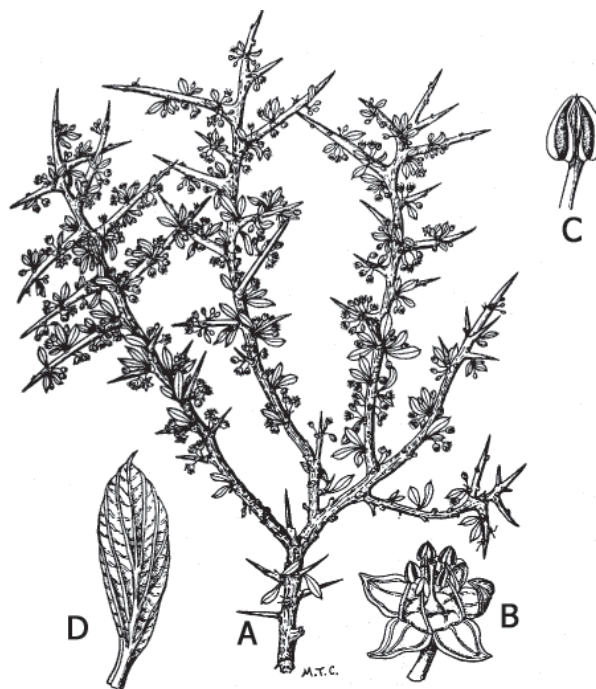
Arbusto glabro, muy ramoso, comúnmente de unos 0,60 m de alt., pero llegando a veces hasta 2,50 m de ramas rígidas, morenas o cenicientas, ramificaciones alternas, más o menos horizontales, terminadas en punta; hojas verde-oscuras, caducas, subsésiles, alternas, en fascículos pequeños, hasta de 10 mm de largo por 4 mm de ancho, obovadas a ovado-oblongas; fascículos florales sobre cortos pedicelos axilares; flores pequeñas, verde-amarillentas; fruto drupa, algo carnosa, roja a la madurez a casi negra, de casi 1 cm, elipsoide, con un carozo de dos semillas.

Origen y distrib. geogr.: Nativa de Chile y Argentina (BA, CA, CO, CU, JU, LP, LR, MA, RN, SA, SE, SJ, SL, TU).

Hábitat: Es planta característica de los campos ganaderos de la región fitogeográfica del monte; invasora de los pastizales naturales del "caldenal" semiárido.

Comest.: Los frutos son dulces y pueden comerse crudos o fermentados en chicha. También pueden cocinarse para hacer arrope o melaza. Son difíciles de cosechar debido a las espinas, razón por la que se extiende un cuero o tela bajo el arbusto y se lo sacude

con energía (Covas 1999). Son ocho las especies de *Condalia* en C. y S. América, con frutos comestibles.



Condalia microphylla A: rama, B: flor, C: estambre, D: hoja (de H.A. Fabris en A.L. Cabrera ed. 1965, Fl. Bs. As. IV)

• ***Conyza bonariensis* (L) Cronquist RAMA NEGRA**

= *Erigeron bonariensis* L.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: CARNICERA, CONIZA, VIRA VIRA, YERBA CARNICERA, YERBA DE LA VIDA; en Bolivia: HIERBA DE CABALLO; en Paraguay: MBUY, PASCUETA; en Brasil: BUVA, CAPIÇOBA, ERVA-LANCE- TA, MARGARIDINHA-DO-CAMPO, RABO-DE-RAPOSA, RABO-DE-FOGUETE, VOADEIRA; en inglés: HAIRY FLEABANE; en francés: VERGERETTE DU CAP.

Planta anual, hispido pubescente, verde-gris, de 0,30-0,60(1) m de alt.; tallos densamente hojosos, erguidos, escasamente ramificados hacia el ápice; hojas alternas o amontonadas, pubescentes; las inferiores oblanceoladas, tendidas, de 6-9 cm de largo, agudas, crenado-dentadas o enteras, angostadas en la base; las caulinares lanceoladas, de unos 8 cm por 3-7 mm de ancho, dentadas; las superiores lineales, agudas,

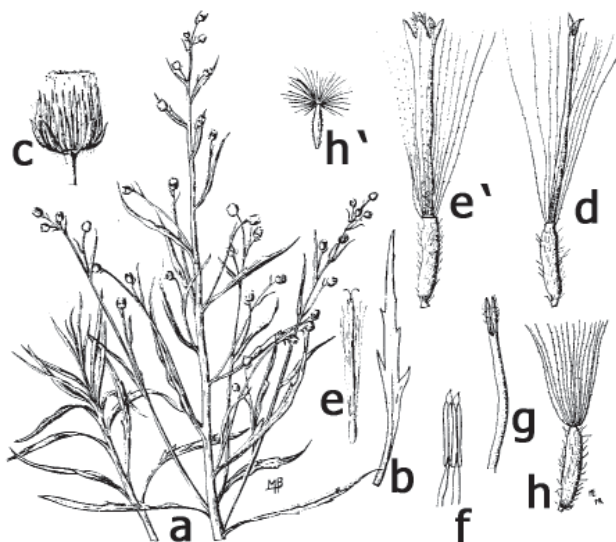
enteras, de 3-6 mm de largo; capítulos agrupados en amplias y alargadas panojas o en corimbos paucicéfalos muy laxos, terminales; involucre hemisférico o acampanado (o cuando aun verde obpiriforme), de 4-6 mm de alto por 5-6 mm de diám.; brácteas lineales, densamente pubescentes, verdosas, pero claras en los márgenes, dirigidas hacia abajo a la madurez; flores blancas, las marginales, muy numerosas, filiformes, cortísimamente liguladas en el ápice, flores del disco escasas, tubulosas, brevemente 5-lobuladas; aquenios comprimidos, engrosados en el margen, pilosos, de más o menos 1,5-2 mm de largo, oblongos; papus de pelos flexuosos, sencillos, suaves, diminutamente barbelados, de aprox. 3-4 mm de largo, blancos o tenuemente rosados.

Comienza a vegetar a principios o mediados de primavera; florece desde mediados de verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Nativa de Sud América: desde Venezuela hasta Chile (Regs. I a IX), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, MG, SP), Uruguay, Argentina (desde Jujuy y Misiones hasta Chubut.). Invasora en N. América, S. Europa, Israel, C. y S. África, Polinesia.

Hábitat: En diversos campos trabajados: a orillas de los caminos, en baldíos, sobre muros viejos; en alfalfares y pasturas, céspedes de parques y jardines, cultivos perennes como montes frutales y anuales (lino, trigo, hortalizas), tabacales, etc.

Comest.: En Sudáfrica y Kenya se comen las hojas



Conyza bonariensis var. *bonariensis* a: tallo florífero, b: hoja, c: capítulo, d: flor marginal, e y e': flores del disco f: dos anteras, g: ápice del estilo, h y h': aquenios (de A.L. Cabrera en A. Burkart 1974 Fl. Entre Ríos VI, INTA)

cocidas (Kunkel 1984, Peters et al. 1992). Las hojas jóvenes son muy aromáticas y se usan para condimentar carnes y otros platos, o se agregan crudas a las ensaladas (Kinupp 2007). Otras especies con hojas comestibles son *Conyza albida* en África, *C. canadensis* muy difundida como maleza y *C. sumatrensis* en el sudeste asiático.

• ***Coronopus didymus* (L.) J.E.Sm. MASTUERZO**

= *Lepidium didymum* L., *L. pseudodidymum* Thell., *Senebiera pinnatifida* DC, *S. incisa* Willd., *S. pectinata* DC, *S. australis* J.H.Hook, *Carara didyma* (L.) Britt.

(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: CALACHÍN, MASTUERZO HEMBRA, QUIMPE, QUIMPE DEL ZORRINO, QUIMPI, YERBA DEL CIERVO; en Brasil: MENTRUZ, MASTRUÇO; en España: CERVELLINA; en inglés: SWINECRESS.

Hierba anual, cespitosa, con tallos rastreros, de 10-30 cm de largo, difusamente ramificados y extendidos radialmente; hojas bipinnatisectas, con olor característico; las superiores sésiles o muy cortamente pecioladas, pero las basales con peciolo largo y delgados; segmentos lobulados; flores blanco-verdosas, diminutas, en racimos axilares y terminales, sobre pedicelos filiformes y cortos; fruto indehisciente con forma de pequeña silícula, de 1-1,5 mm de largo, por 2-2,5 mm de ancho, de valvas rugosas, obtusas, separándose a la madurez en dos cocos monospermos, subglobosos, amarillos; semilla oblongo subreniforme, puntulada, surcada, moreno-claro.

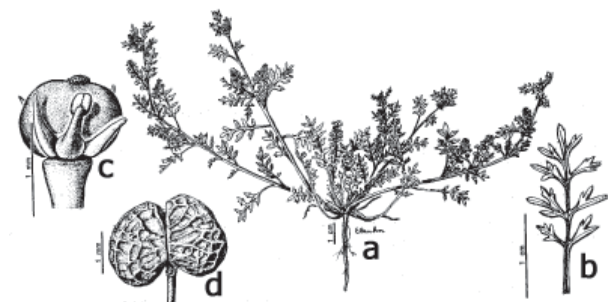
Vegeta, desde mediados de otoño; florece al terminar el invierno o a principios de primavera y fructifica desde mediados de esta estación hasta mediados de verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Sudamérica y Antillas; Chile (Regs. II a XII), Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (desde Salta, Chaco y Misiones hasta Tierra del Fuego). Adventicia en Europa, Asia, N. América, África, Australia, N. Zelandia.

Hábitat: En tierras disturbadas, pasturas y rastrojos; en cultivos, almácigos, montes frutales, etc.

Comest.: Partes tiernas en ensaladas mixtas o co-

cinadas como verdura (Kunkel 1984, Zurlo & Brandão 1990), aunque hay gente que la considera de olor desagradable. Excelente como condimento para agregar a la mayonesa o directamente a las papas hervidas. Sabor picante, parecido al berro. Restos arqueológicos en el sur de Chile (11.000 aC) señalan su probable uso alimentario por los indígenas. Las partes aéreas (peso seco) contienen 28,2% de proteínas, 1,2% Ca; 0,41% Mg; 0,0029% Mn; 0,72% P; 0,01% Fe; 0,14% Na; 4% K; 0,0008 Cu y 0,0061% Zn (Kinupp 2007).



Coronopus didymus a: planta, b: hoja, c: flor desprovista de cáliz, d: fruto (de O. Boelcke y M.C. Romanczuk en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

•

***Cyclospium leptophyllum* (Pers.) Sprague**
APIO CIMARRÓN

= *Apium ammi* (Jacq.) Urb.; *Ammi tenuifolium* (Moench) Thell., *Heliosciadium leptophyllum* (Pers.) DC., *Pimpinella leptophylla* Pers., *Sison ammi* L., *Apium leptophyllum* F.Muell. ex Benth.

(Fam. Umbelíferas)

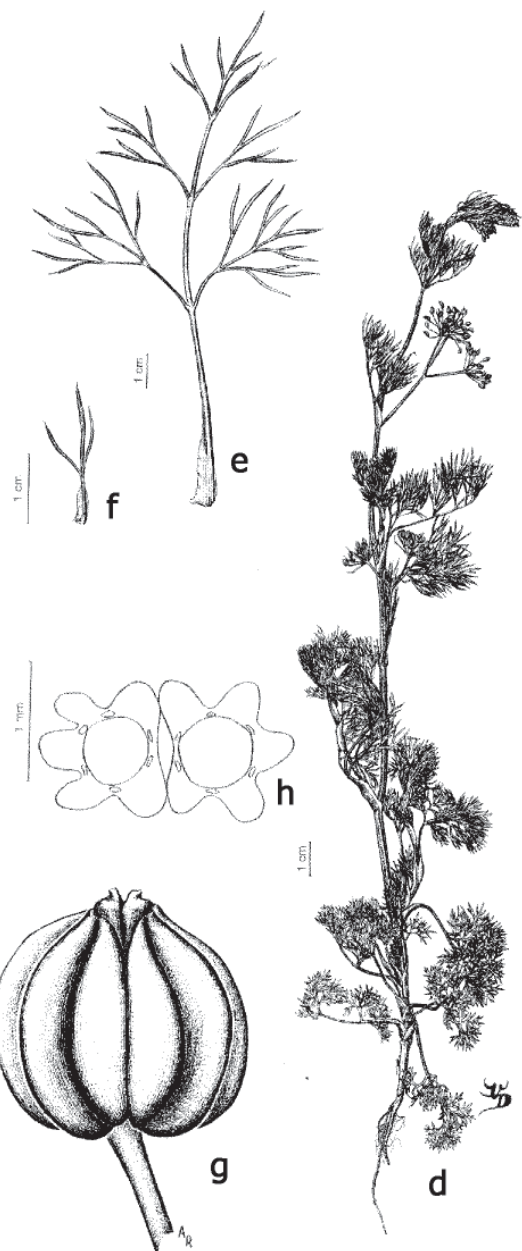
Otros nombres vulgares: ANÍS DEL CAMPO, APIE-CILLO, APIO SILVESTRE, CULANDRILLO, CULANTRILLO, ENELDO, ENELDO CULANTRILLO; en Paraguay: KURATÚ RÁ, YAWANÉ CA-Á; en Brasil: AIPO-BRAVO, AIPO-DO-MATO, AIPO-SELVAGEM, GERTRUDES, MASTRURÇO; en inglés: SLENDER CELERY.

Planta anual, grácil, glabra, de 10-80 cm de alt., con tallos poco ramificados, estriados, delgados, erectos o ascendentes; hojas inferiores con pecíolos envainadores de igual largo, ó 2-3 veces más largos que las láminas 2-3-pinnatisectas con segmentos lineales o estrechamente lineales, de 4-35 mm de largo; las

superiores brevísimamente pecioladas o sésiles (hay una var. *filamentosum* O.K. que se diferencia por poseer todos sus segmentos filiformes); umbelas opositifolias o axilares, comúnmente sésiles, sin involucros, de pocos radios divaricados, tan largos o más que las hojas; umbelulas de unos 2 cm de alt., 5-15-floras, de pétalos blancos, muy pequeños; fruto de 2 mericarpos, notablemente costados, de sección pentagonal.

Florece desde principios de primavera a comienzos del otoño; se propaga por semillas.

Origen y distnb. geogr.: Sudamérica: Colombia, Perú, Chile (Regs. III a X), Brasil (RS, SC, PR, SP), Para-

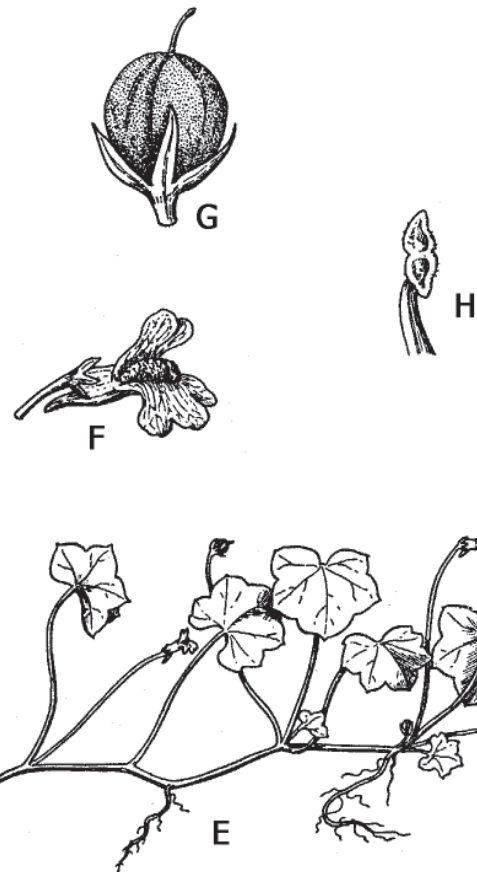


Cyclospium leptophyllum. d: planta, e: hoja, f: hoja apical, h: corte transversal del fruto, esquema, g: fruto (de O.Boelcke en A.Burkart 1987, Fl. Entre Ríos).

guay, Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, CU, ER, FA, JU, LP, MI, RN, SA, SE, SF, SJ, SL, TU). Invasor en Europa, Sudáfrica, EE.UU., Taiwán, Australia, Egipto y Líbano.

Hábitat : En diversos cultivos anuales (trigo, tabaco), montes frutales, alfalfares, pasturas, huertas, jardines, baldíos.

Comest.: Partes tiernas para preparar bebidas frescas y alcohólicas (Martínez Crovetto 1968). Las hojas pueden usarse como sustituto del perejil, pero a veces tienen sabor acre (*Plants for a Future*, www.pfaf.org). Condimento para sopas, para acompañar el arroz, para bollitos fritos (*tempurah*) o para agregar a ensaladas (Kinupp 2007).



Cymbalaria muralis E: rama, F: flor, G: fruto, H: estambre (de G. Dawson en A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs. As., INTA)

• ***Cymbalaria muralis* Gaertn., Meyer et Schreb.**
BESITO PORTEÑO

= *Linaria cymbalaria* (L.) Millar, *Antirrhinum cymbalaria* L.

(Fam. *Escrofulariáceas*).

Otros nombres vulgares: CIMBALARIA; en inglés: KENILWORTH IVY, IVY-LEAVED TOADFLAX.

Planta perenne, de 10-80 cm de alt, glabras; tallos rastreros o ascendentes, radicales en los nudos; hojas largamente pecioladas, orbicular-reniformes, palmatinervadas, 3-5-lobadas, hasta de 1,5 cm por 2,2 cm con lóbulos anchos y obtusos; flores axilares, solitarias, azules o lilas con dos manchas amarillas en el fondo (paladar), de unos 8 mm de largo y con un espolón de 2 mm, sobre pedicelos tan delgados como los peciolo pero más cortos; cápsula globosa, con varias semillas.

Vegeta desde el otoño, florece en primavera y principios del verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: S. de Europa; adventicia en EE.UU., Antillas, N. Zelanda, Chile (Regs. V y VIII), Uruguay y Argentina (BA, CO, ER, MA, SA, SF, TU).

Hábitat : Común sobre paredes o muros viejos y escombros; a veces se la cultiva como ornamental.

Comest.: Hojas en ensaladas (Kunkel 1984).

• ***Cynara cardunculus* L.** **CARDO DE CASTILLA**

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: CARDO, CARDO DE COMER, CARDÓN, ALCACHOFERA; en Chile: CARDO PENQUERO; en inglés: CARDOON, WILD ARTICHOKE

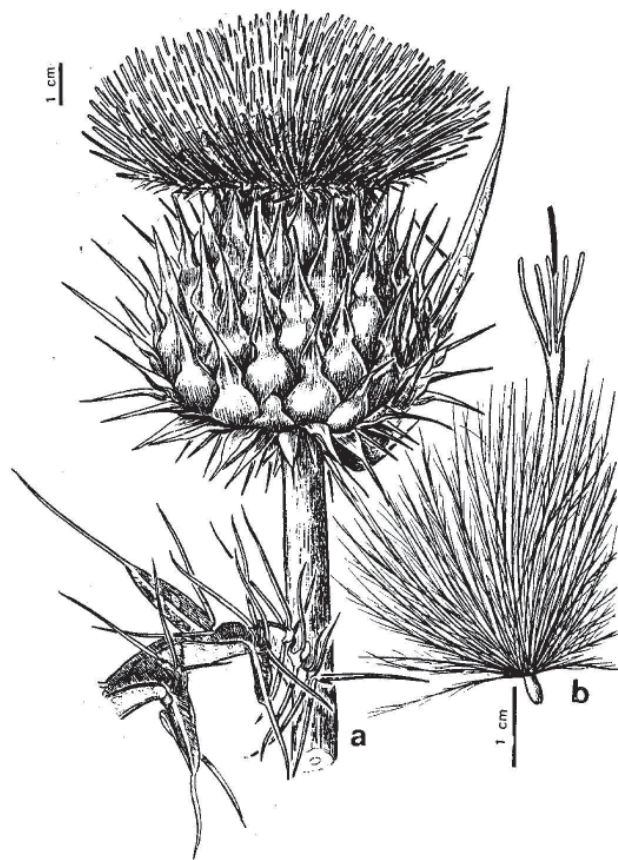
Planta perenne, erecta, de 1-1,70 (2) m de alt., con raíz vigorosa, gruesa y muy profunda y tallo robusto, erecto, ramoso; hojas inferiores o radicales de unos 85 cm de largo por 30 cm de ancho, con peciolo grueso y profundamente acanalado; de base abrazadora, pinnatisectas, con segmentos lanceolados, pinnatífidos o pinnatipartidos, de borde espinoso, verde-glaucas y glabras en el haz, y lanosas, de color blanco-ceniciento o ceniciento-verdoso en el envés; espinas amarillen-

tas, más o menos de 1-2 cm o algo más de largo; capítulos muy grandes, erectos, solitarios, terminales; flores azules o violáceas, involucro semigloboso, de 5 cm de alt., por 5-6 cm de diám., brácteas rígidas, lanceoladas, pero más o menos adelgazadas hacia el tercio superior, agudas, terminadas en una espina; flores tubulosas 5-lobuladas, hermafroditas; aquenios obovales, tetragonos, cuneiformes, de 8 mm de largo por hasta 3 mm de diám., grisáceos, con puntos blancos y negruzcos y cuatro estrías longitudinales negras; papus blanco, de pelos plumosos, de 2 cm o algo más largo.

Comienza a vegetar a fines de verano y principios de otoño; florece a fines de primavera y principios de verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Del Mediterráneo pasó a Europa, SE de Asia, Australia, N. Zelanda, África, N. América, Brasil, Chile (Regs. V a VIII), Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CS, ER, LP, MA, RN, SF)

Hábitat: En pasturas naturales, campos cultivados



Cynara cardunculus a: inflorescencia, b: flor (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat., INTA)

por primera vez o poco laborados (p.ej. para trigo, papa, etc.), en alfalfares viejos, y al borde de los caminos, vías férreas, cañadones y campos abandonados. Es especie alergógena. En la Argentina fue declarada "plaga de la agricultura" por decreto-ley del gobierno nacional del año 1963, por lo cual es obligatorio su control.

Comest.: Hojas, flores y pedúnculos jóvenes cocidos. También pueden comerse las raíces (Kunkel 1984). Según ensayos realizados en la Universidad del Comahue, Viedma, la planta entera (incluidas sus espinas), deshidratada, puede molerse y mezclarse con harina de trigo para confección de pastas y galletas integrales. Existen otras tres especies comestibles de *Cynara*.

• ***Cynodon dactylon* (L) Pers. GRAMÓN**

= *Panicum dactylon* L., *Cynodon erectus* J.Presl., *Cynodon linearis* Willd., *Capriola dactylon* Kuntze.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: CHEPICA, CHEPICA BRAVA, CHIPICE, GRAMA, G. COLORADA, G. DE ESPAÑA, G. DULCE, GRAMILLA BLANCA, G. BRAVA, G. DEL TIEMPO, G. FORESTAL, G. GRUESA, G. ITALIANA, G. PELUDA, G. PERRERA, GRAMILLÓN, PASTO BERMUDA, P. DE PERRO, PATA DE PERDIZ, PIE DE GALLINA, TEJEDORA, UÑA DE GATO; en Chile: CHEPICA, PATA DE GALLINA; en Bolivia: BERMUDA, BREMURA; en Brasil: CAPIM-DA-BERMUDA, CAPIM-DA-CIDADE, C.-DO-BURRO, GRAMA-DA-CIDADE, G.-DE-GANSO, G.-DE-SÃO-PAULO, G.-FINA, G.-PAULISTA, G.-RASTEIRA, G.-SÉDA, GRAMINHA; en Paraguay: CAÁ PÍ PE POÍ, CAÁ PÍ PÉ SAÍ, KAPI'I PEÍ, KAPI'I PE POÍ, KAPI'I PE SAI; en México: ZACATE CHINO, Z. DE GALLINA, en inglés: BERMUDA GRASS; en francés: CHIENDENT PIED DE POULE.

Hierba perenne, rastrera, con estolones superficiales y rizomas profundos y vigorosos; tallos de 10-50 cm de altura, delgados, más bien erectos, levemente aplanados muy ramificados, más o menos rígidos a la madurez; hojas inferiores apareadas y superiores solitarias; vainas comprimidas, estriadas, glabras o algo pilosas en la zona ligular; ligula brevísima, fimbriada;

láminas glabras, planas o plegadas, lineales, verde claras, de 2-10 cm de largo por 2-4 mm de ancho, extendidas casi hasta en ángulo recto; espigas de 2-5 cm de largo, digitadas, en número de 4-8 (ocasionalmente 2-3) en la extremidad de las cañas floríferas; espiguillas unifloras, de 2-3 mm de largo.

Comienza a vegetar comúnmente a principios de primavera y florece al promediar el verano, aunque pueden observarse plantas en flor aún en otoño, fructificando normalmente hasta mediados de esta estación. Se propaga por semillas, rizomas y estolones.

Origen y distrib. geogr.: Especie cosmopolita de regiones templadas y cálidas; Chile, Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, MG), Uruguay, Argentina (desde Chaco y Misiones hasta Río Negro y Neuquén).

Hábitat: Muy común, agresiva e invasora de diferentes terrenos y cultivos, montes frutales y forestales, praderas, parques, jardines, baldíos y a orillas de calles y caminos. Crece tanto en zonas secas como lluviosas. En Argentina se la considera "plaga de la agricultura".

Comest.: Hojas y tallos tiernos en casos de emergencia. Con las raíces pueden prepararse bebidas refrescantes (Kunkel 1984, Peters et al. 1992). Los rizomas tiernos pueden comerse crudos. Con las raíces y estolones, secadas al sol y molidas, se fabricaba harina en España (Tardío et al. 2002). De ellos puede extraerse la fécula (Ducerf 2005).



Cynodon dactylon, planta entera, a: ápice de estolón (de A. Burkart 1969, Fl. Entre Ríos, INTA)

• ***Cyperus esculentus* L** **CHUFA SALVAJE**

= *Cyperus phymatodes* Muhl., *C. aureus* Tem., *C. fulvescens* Liebm., *C. strigosus* L., *Chlorocyperus aureus* Palla, *Ch. phymatodes* (Muhl.) Palla y otros 20 sinónimos.

(Fam. *Ciperáceas*)

Otros nombres vulgares: COTUFA, CHUFA, JÚNCEA, JUNQUILLO, TAMASCAL, COYOLITO; en Bolivia: JANK' ACHU, JUNCIA; en Paraguay: CURÍ PIRÍ, PIRÍ; en Brasil: JUNÇA, JUNQUINHO, MANIMBÚ, TIRIRICA, TIRIRICA-AMARELA; en inglés: EARTH ALMOND, YELLOW NUTGRASS, CHUFA; en alemán: ERDMANDEL

Hierba perenne, de 15-50 cm de alt., con rizomas más bien cortos y estrechos, provistos de tubérculos ovoides y terminales de 6-12 mm de largo; tallos de sección triangular, verde-amarillentos, débiles; hojas 3-seriadas, aprox. de la misma longitud que el tallo por 6-12 mm de ancho, verde-brillantes, con nervadura media prominente y márgenes levemente ásperos; inflorescencia en antelo de 5-7 radios subrectos rodeados interiormente por un involucro de 3-6 brácteas foliáceas, la más largas mucho más que los radios; espiguillas dísticas, lineal-lanceoladas, 10-30-floras, de color amarillo pajizo o moreno-amarillento pálido.

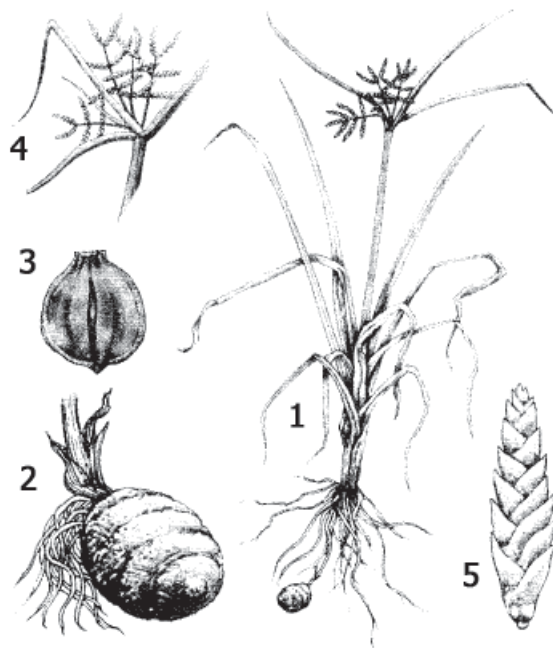
Comienza a vegetar a mediados de primavera, floreciendo desde mediados de verano hasta principio de otoño y fructifica hasta mediados de esta estación; se propaga por semillas, rizomas y tubérculos.

Origen y distrib. geogr.: Viejo Mundo, hoy cosmopolita. En América: desde Canadá hasta Brasil, Bolivia, Paraguay, Uruguay, Chile y Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SE, SF, SJ, TU).

Hábitat: En huertas, montes frutales, céspedes de parques y jardines, cultivos diversos y a orillas de caminos y canales; prefiere los suelos ricos, arenosos, bajos y húmedos.

Comest.: Los tubérculos pueden comerse crudos, tostados o cocidos. Hay que cavar 25-30 cm de profundidad y pasar el suelo por una zaranda, ya que los tubérculos se desprenden con facilidad (Harris 1969). Pueden conservarse secos, pero antes de consumir hay que remojarlos un par de días antes, sacándoles las partes fibrosas. Con 250 g en un litro de agua y miel puede prepararse una bebida refrescante (400 g si son torrados) (Zurlo & Brandão 1990). Esta bebida, la horchata, muy difundida en España, puede prepararse

sólo con las chufas o tubérculos, pero también suele agregárseles almendras y semillas de cucurbitáceas (zapallos, etc.). Se dejan en remojo 24 hs., cambiándoles el agua, se machacan (o muelen con licuadora eléctrica) y filtran con un colador o paño. Se les agrega azúcar a gusto y agua, y se enfría. La bebida tiene el aspecto de la leche (Font Quer 1993) y se expende en las horchaterías, con un bizcocho tradicional. Con las semillas, tostadas puede prepararse un sustituto del café. Los meristemas basales tiernos pueden agregarse a las ensaladas (Facciola 1990). Son casi 30 las especies de *Cyperus* con órganos subterráneos comestibles.



Cyperus esculentus 1: planta, 2: tubérculo, 3: fruto, 4: inflorescencia, 5: espiguilla (de E.H. Rapoport, E.H. Sanz y A.H. Ladio, 2001)

•

***Cyperus odoratus* L.**

TOTORILLA

= *C. ferax* Rich., *C. flexuosus* Vahl., *C. densiflorus* Ham., *Torulinum odoratum* (L.) Hooper y otros 20 sinónimos

(Fam. *Ciperáceas*)

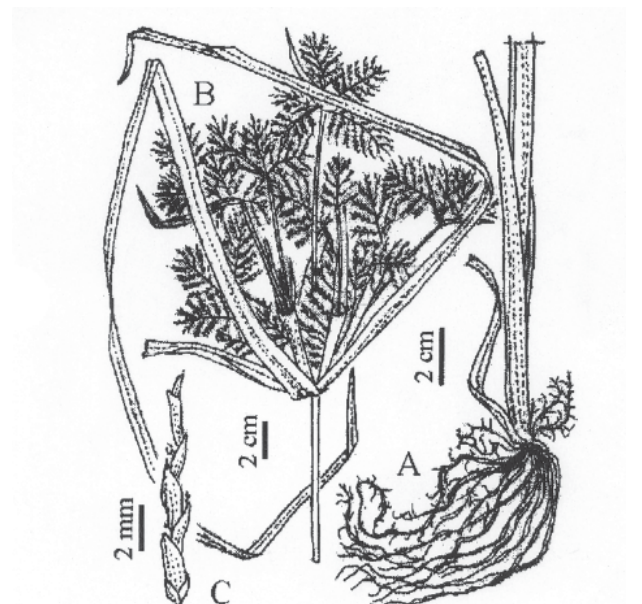
Otros nombres vulgares: En Bolivia: CORTADORITA; en Brasil: CAPIM-DE-CHEIRO, CHUFA, PELO-DE-SAPO, JUNQUINHO; en México: COQUILLO; en inglés: FRAGRANT FLATSEEDGE.

Planta anual o perenne, rizomatosa, robusta, de tallos lisos (sección triangular), de 20-80 cm de alt., gruesos hacia la base; hojas lineales, a veces superando a los tallos y de 8-15 mm de ancho, planas o en "V", con márgenes y nervaduras escabrosas, verde-amarillentas, de vainas largas; inflorescencias en antela compuesta, provista de 5-7 brácteas foliáceas, las inferiores muy largas, con 9-1 radios de hasta 12-14 cm de largo, lisos y terminados cada uno en 4-7 radios secundarios de 2-3,5 cm de largo; espigas compuestas, laxas, de 1-3 cm de largo, de varias espiguillas cilíndricas, lineal-acuminadas, de 5-10(20) mm de largo; aquenio trígono, obovoide, apiculado, de aprox. 1,7 mm de largo, de superficie reticulada o punteada y color gris pardusco. Se propaga por semillas o mediante cortos rizomas odoríferos.

Origen y distrib. geogr.: Cosmopolita de regiones cálidas; Sud América: Bolivia, Brasil (RS, SC, PR, SP), Paraguay, Chile, Uruguay, Argentina (desde el norte hasta BA, LP y MA).

Hábitat: Crece más bien en lugares bajos, anegadizos, al borde de pequeños cursos de agua y lagunas; en cultivos de arroz irrigado o inundado, en pasturas y algunos cultivos.

Comest.: Moerman (1998) señala que los indios cocopa y mohave comían las semillas, mientras que los pime aprovechaban los tubérculos.



Cyperus odoratus A: base de la planta, B: inflorescencia, C: espiguilla (de M.M. Arbo & S.G Tressens 2002, Fl. Iberá)

•

Cyperus rotundus L.

CHUFA ROJA

= *C. hexastachyos* Rottb., *C. purpureo-variegatus* Boeckeler, *C. tuberosus* Roxb., *C. bicolor* Vahl, *C. maritimus* Bojer, *Chlorocyperus rotundus* (L.) Palla

(Fam. *Ciperáceas*)

Otros nombres vulgares: TAMASCAL, BARBA DE CHIVO, CASTAÑUELAS, CEBOLLETA, CÍPERO, CONTRA CEBRA, CONTRAYERBA, CHUFA REDONDA, CHUFILLA, GUNZA, JÚNCEA, JUNQUILLO, LENGUA DE GALLINA, NEGRILLO, PASTO ALEMÁN, PASTO BOLITA, PASTO INGLÉS, TAMASCÁN, TOTORILLA, TUPE; en Chile: ALMENDRA DE TIERRA. CUQUILLO, CHUFA; en Paraguay: PIRIÍ; en Bolivia: COQUITO, CORTADERITA, JUNCIA; en Brasil: CAPIM-DANDÁ, JUNÇA-AROMÁTICA, TIRIRICA, TIRIRICA-COMUM; en inglés: PURPLE NUTSEDGE; en fr: SOUCHET.

Hierba perenne, de 10-60 cm de alt., provista de rizomas delgados pero fuertes, con tubérculos pequeños (hasta de 18 mm de diámetro), redondeados u ovoides, que engendran nuevas plantas; tallos delgados, glabros, de sección triangular, lisos, áfilos, excepto 3-4 brácteas involucrales en el ápice, de 2,5-10 cm de largo; hojas más bien gruesas, glabras, verde-brillantes, largas pero más cortas que los tallos de 1,2-7,5 mm de ancho, con nervadura media prominente en la cara inferior y levemente acanalada en la superior; inflorescencia terminal en umbela simple o poco ramificada, radios de 5-7,5 cm de largo, extendidos, por lo común con 4-5 espiguillas en espigas apicales, lineal-lanceoladas, 15-30-floras, de 12-30 mm de largo, por 1,5-3mm de ancho, castaño-rojizas a rojizo-violáceas.

Se propaga por semillas y los tubérculos de sus rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Cosmopolita de regiones cálidas. Chile, Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Uruguay, Argentina (desde Jujuy y Misiones hasta Bs.Aires).

Hábitat: Temible invasora que crece en todo tipo de terrenos y cultivos, montes frutales, viveros, céspedes de parques y jardines, baldíos, al costado de los caminos, etc. En la Argentina fue declarada oficialmente "plaga de la agricultura" por decreto nacional del año 1946, siendo por lo tanto obligatorio su control. Holm et al. (1977) consideran a la chufa roja como la peor maleza del mundo.

Comest.: Los bulbillos se consumen crudos, cocidos o tostados (Harrington 1967, Kirk 1975, Kunkel 1984, Peters et al. 1992). Cuando crudos pueden tener un gusto fuerte, razón por la que se recomienda cocinarlos. Pueden rendir hasta 5 ton/ ha (Duke 1992). Los indios paiute preparaban "porridge" (gachas) con las semillas (Moerman 1998). Según Facciola (1990) los tubérculos frescos pueden tener un olor parecido al ungüento medicinal "Vick VapoRub" y prefiere dejarlos que se sequen antes de consumir. Sin embargo, en Egipto y Grecia se usaban para preparar perfumes. En Egipto se comían hace 16.000 años (Negbi 1992).



Cyperus rotundus A: planta entera, B: espiguilla, C: aquenio (de Martínez Crovetto 1950)

•

Daucus pusillus Michx.

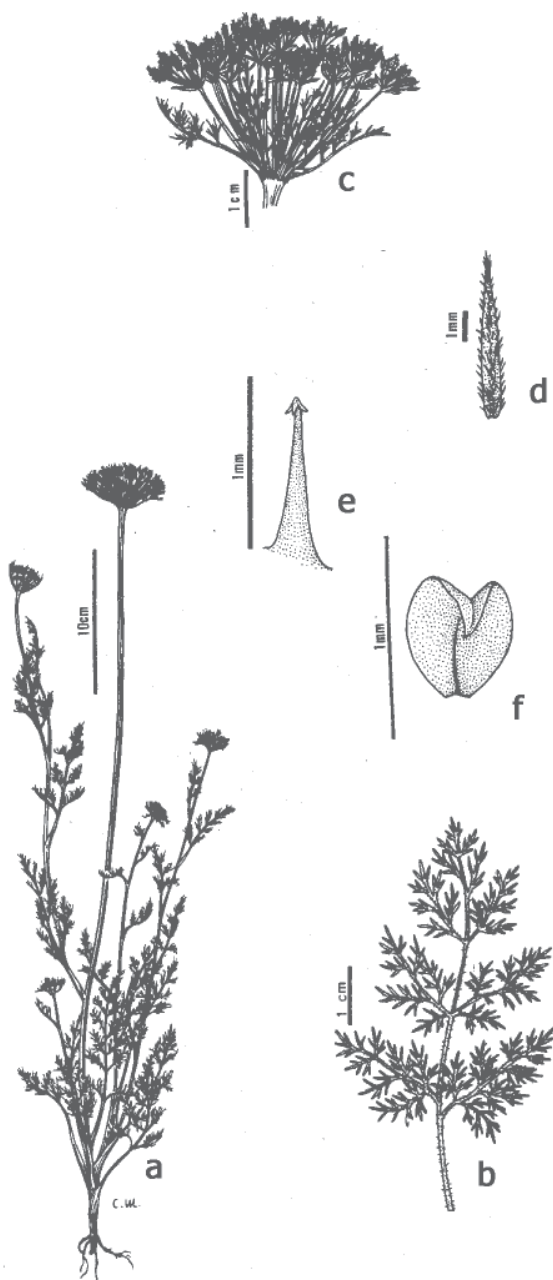
ZANAHORIA SILVESTRE

= *D. montevidensis* Link, *D. hispidifolius* Clos, *D. scaber* Larrañaga

(Fam. *Umbelíferas*)

Otros nombres vulgares: En Brasil: CENOURA-SELVAGEM; en inglés: AMERICAN WILD CARROT.

Planta anual, erecta, de 30-50 cm de alt., pubescente; tallos simples, 1-2-ramificados, estriados, medulosos; hojas pecioladas, de 3-4 cm de largo, por 5-6 cm de ancho, bipinnatisectas, con segmentos de unos 3 mm de largo por 1 mm de ancho; flores pequeñas, blancas, dispuestas en umbelas densas, erectas y compuestas; pétalos orbiculares, ovados o subcordados, de 0,5-0,7 mm de largo; frutos ovados



Daucus pusillus a: planta, B: hoja, c: umbela con frutos, d: bractéola del involucelo, e: gloquidio del fruto, f: pétalo (de L. Constante en M.N. Correa 1988, Fl. Pat. V, INTA)

u oblongos, mericarpos de sección más o menos pentagonal, de unos 3,5 mm de largo, hispídos y con espinas ganchosas sobre las costillas.

Origen y distrib. geogr.: De Norte y Sud América. Chile, Paraguay, Brasil (RS), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, LP, MI, NE, RN, SE, SL). Adventicia en Europa.

Hábitat: Crece en suelos arenosos, llegando a ser maleza en montes frutales, cultivos de lino, alfalfares, rastrojos diversos, al costado de caminos, etc.

En las huertas, principalmente en Uruguay, suelen aparecer formas asilvestradas de la ZANAHORIA COMÚN (*Daucus carota* L.), que no llegan a adquirir importancia como maleza, pero en cambio en Chile ésta suele tornarse invasora.

Comest.: Las raíces pueden comerse crudas o cocidas (Kirk 1975, Kunkel 1984, Facciola 1990). Indios navajos en N. América suelen secar las raíces para cocinarlas en invierno (Moerman 1998). También se pueden secar, tostar y moler para hacer café (Harrington 1967). Según Kinupp (2007) las inflorescencias (peso seco) contienen 13,8% de proteínas; 1,84% Ca; 0,46% Mg; 0,0078% Mn; 0,39% P; 0,0058% Fe; 3,4% K; 0,0009 Cu y 0,0052 Zn.

• ***Digitaria sanguinalis* (L) Scop.**

PASTO DE CUARESMA

= *Panicum sanguinale* L., *Digitaria plebeia* Phil., *D. fimbriata* Link

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: GRAMILLA, GRAMILLA DE CUARESMA, GARRANCHUDO, PASTO BLANCO, PASTO COLCHÓN, PASTO CHATO, PASTO MILÁN, PATA DE GALLINA, PATA DE GALLO, GUARDAROCÍO; en Brasil: CAPIM-COLCHÃO, CAPIM-DE-COLCHÃO, CAPIM-PÉ-DE-GALINHA; en inglés: LARGE CRABGRASS.

Hierba anual, generalmente con tintes rojizos o purpúreos, que por lo común forma matas de hasta 1,20 m de diám. y unos 15-50 cm de alt, con tallos cundidores, decumbentes y radicantes en los nudos inferiores, ramificados, multinodos, de unos 30-60 (120) cm de largo; vainas y parte inferior de las láminas ásperas y más o menos ralmente hirsutas o pilosas;

láminas planas, de 7,5-15 cm de largo por 6-12 mm de ancho, verdes o algo rojizo-purpúreas; racimos espiciformes generalmente digitados, en cantidad de 3-6(10), de 3-15 cm de largo; espiguillas lanceoladas, levemente pilosas, de unos 3 mm de largo por 1 mm de ancho, generalmente moreno-rojizas a purpúreas, dispuestas de a pares sobre uno de los lados del raquis triangular, una sésil y la otra con un diminuto pedicelo; segunda gluma mucho más corta que las glumelas.

Se propaga por semillas y cunde por medio de las raíces que emiten sus nudos basales.

Origen y distrib. geogr.: Europea; adventicia en Asia, Polinesia, N.,C. y S. América, Antillas, Brasil, Chile (Regs. IV a X), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Uruguay, Argentina (desde Jujuy, Formosa y Misiones hasta Río Negro y Neuquén).

Hábitat: Es maleza a veces muy invasora y molesta en cultivos, huertas y jardines.

Las semillas, que son muy resistentes a las inundaciones (razón por la cual suele ser persistente en los

arrozales), se usan como alimenticias en algunos países europeos; en nuestros países suelen aparecer entre las "impurezas" de las semillas de alfalfa.

Comest.: Se usa como cereal (Kirk 1975, Kunkel 1984) Aunque pequeñas, las semillas se pueden recolectar y preparar como gachas o *porridge*; pueden fermentarse para fabricar cerveza o tostarse y molerse para harina (Duke 1992). Una sola planta puede tener hasta 150.000 semillas y dar dos o tres cosechas en la estación. En África y S. de Asia hay más de 10 especies de *Digitaria* con granos comestibles, algunas sumamente productivas. *D. exilis* o "fonio" se cultiva desde el siglo XVI en 15 países de Africa.

• ***Diplotaxis muralis* (L) DC. FLOR AMARILLA**

= *Sisymbrium murale* L.

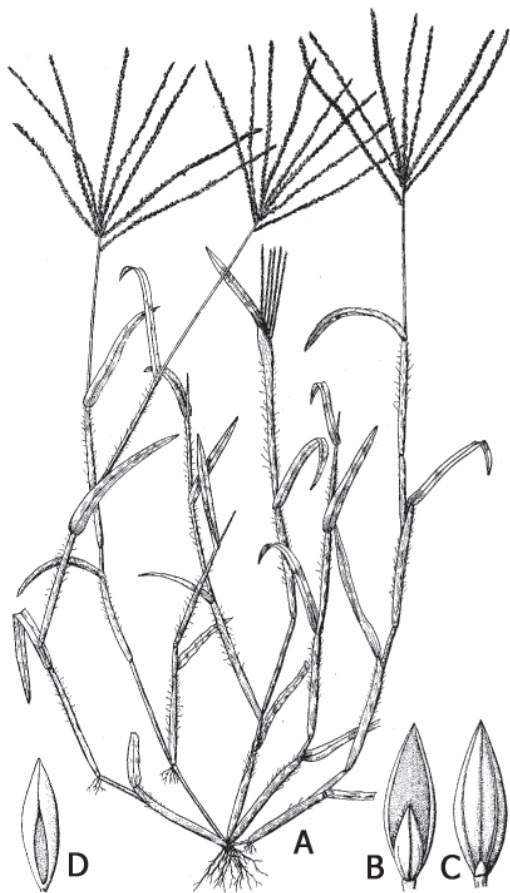
Fam. *Crucíferas*

Otros nombres vulgares: DIPLLOTAXIS DEL MURO; en Chile: MOSTACILLA; en España: JARAMAGO AMARILLO; en inglés: WALLROCKET, WALLCRESS.

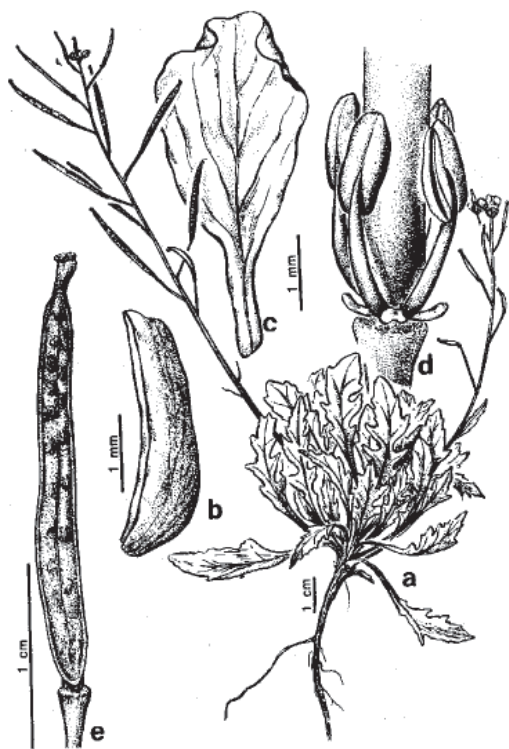
Planta anual o bienal, con larga raíz en forma de nabo, tallos de 20-60 cm de alt., simples o poco ramificados, erguidos o algo postrados, glabros o casi así, con hojas amontonadas o arrosetadas en la base y pocas hacia arriba, simples, oblanceoladas, de 2-16 cm de largo por 0,5-5 cm de ancho, con márgenes sinuado-dentados o lobulados profundamente hasta pinnatífidos, angostadas más o menos gradualmente en la base; pecíolo delgado; flores amarillas o amarillo-ocráceas, agrupadas en racimos largos, laxos y paucifloros; pétalos claviformes; silicuas divaricadas, lineales de 2,5-3,5 cm de largo por 2-3 mm de ancho, más largas que los pedicelos (éstos de sólo 1-2 cm); semillas ovoide-oblongas, achatadas, de 1 mm de largo, con tegumento estriado, de color castaño rojizo. Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa, Asia Menor; adventicia en S. África, Australia, N. Zelanda, N. América, Chile (Reg. III y Metropol.) y Argentina (BA, CA, CU, CO, LP, MA, NE, RN, SJ).

Hábitat : Planta ruderal que crece en suelos arenosos, calcáreos; maleza secundaria (p.ej. en céspedes de parques y jardines).



Digitaria sanguinalis A: planta entera, B y C: espiguilla, D: antecio (de Martínez Crovetto 1950)



Diplotaxis muralis a: planta, b: sépalo, c: pétalo, d: base del ovario con estambres y nectarios, e: silicua (de O. Boelcke y M.C. Romanczuk en M.N. Correa 1984, Fl. Pat, INTA)

Comest.: Hojas de sabor picante, para ensaladas (Facciola 1990). Existen otras ocho especies de *Diplotaxis* con hojas y flores comestibles en el Viejo Mundo.

• ***Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. RUCOLETA**

= *Sisymbrium tenuifolium* L.

Otros nombres vulgares: RUQUETA, FLOR AMARILLA, NAPOR; en inglés: WALL ROCKET; en italiano: RUCOLETTA, RUCETTA SELVATICA.

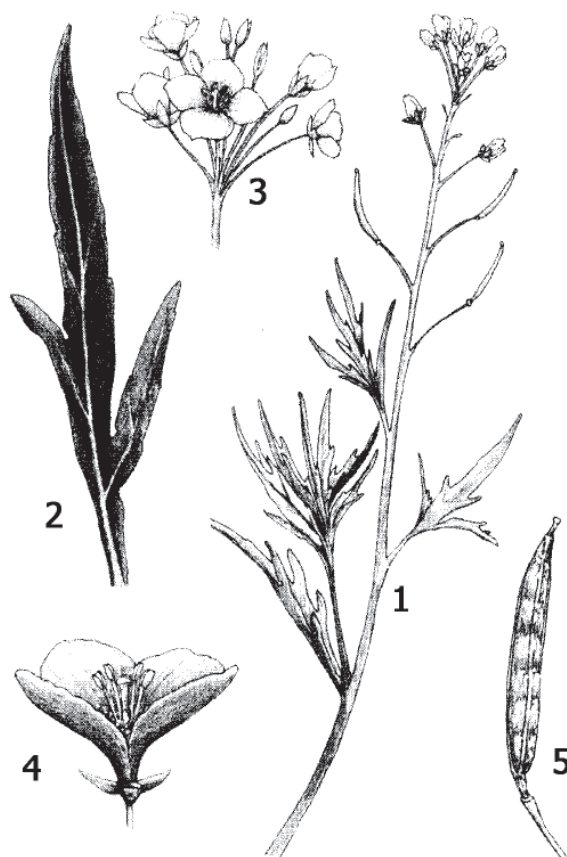
Hierba perenne, de 0,30 a 1 m de altura, erecta, tallos ramificados, leñosos en la base. Hojas basales en roseta, pecioladas, pinnatífidas a pinnatisectas, con 3-4 segmentos laterales enteros o irregularmente dentados, el terminal lanceolado. Hojas superiores con pecíolo corto y con 1-2 segmentos laterales. Inflorescencias con 10-60 flores amarillas que sobrepasan el follaje. Sépalos de 4-6,5 mm, ovados u oblongos, en forma de capucho en el ápice. Pétalos de 8-12 mm,

obovados y con varios nervios. Silicuas de 2-6 cm, pedunculadas, ascendentes, dehiscentes, comprimidas, 2-loculadas, más largas que los pedicelos. Semillas numerosas, dispuestas alternadamente en dos hileras, ovoidales, de 1-1,5 mm, reticuladas en la superficie.

Origen y distrib. Geogr.: De Europa, Asia Menor y N. de África, ha sido introducida en Australia, Nueva Zelanda, N. América, Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CU, LP, MA, NE, RN, SC, SE, SF, SJ, SL).

Hábitat: Suelos removidos, vías ferroviarias, rutas. Muy abundante en la Patagonia.

Comest.: Puede comerse cruda, en ensaladas mixtas, con sabor parecido al de la rúcula, aunque sus hojas no son tan tiernas como ésta; por tal razón se recomienda picarlas finamente. Machacadas con aceite constituyen un condimento para las pastas y carnes. Una tradición que viene de tiempos prerromanos, en la Toscana, es la preparación de la "minestrilla". En primavera los pobladores colectan entre 20 y más de 40 plantas, todas silvestres excepto los porotos, entre las cuales se destaca la "rucoletta" (Pieroni 1999).

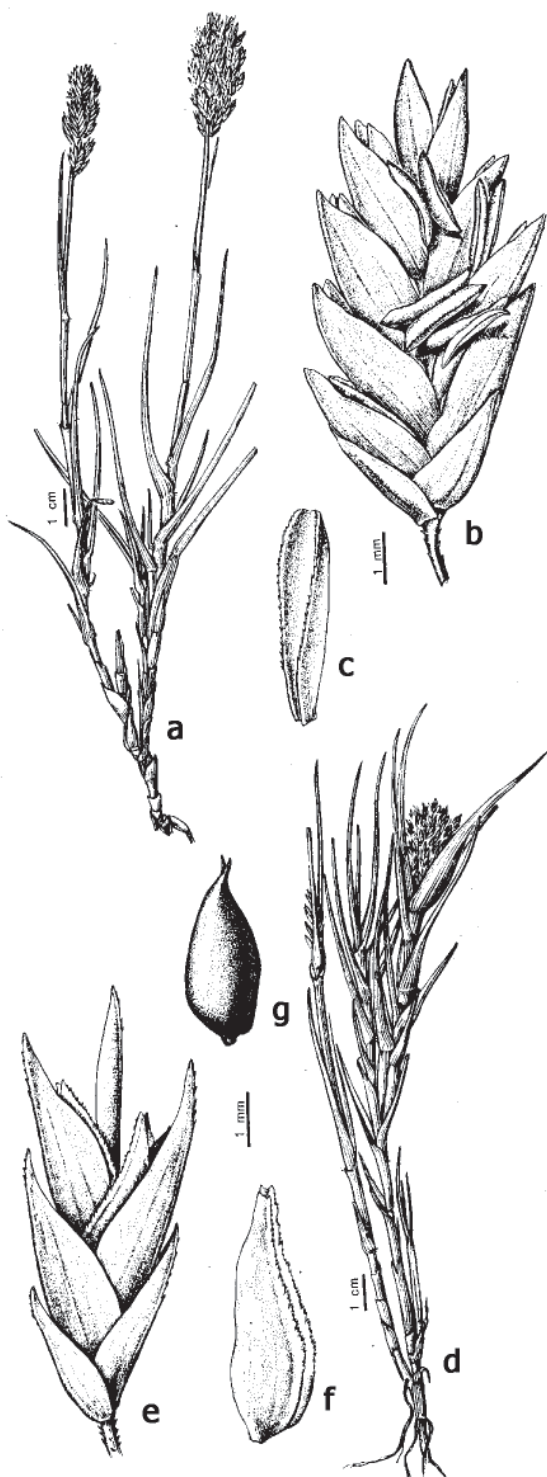


Diplotaxis tenuifolia 1: rama, 2: hoja, 3: inflorescencia, 4: flor, 5: fruto (de Rapoport, Ganz & Ladio 2001).

• ***Distichlis spicata* (L.) Greene PASTO SALADO**

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: GRAMA SALADA, GRAMILLA DEL SALITRAL, PASTO DEL SALADO, PAS-



Distichlis spicata a: planta masculina, b: espiguilla masc., c: pálea masc., d: planta femenina, e: espiguilla fem., f: pálea fem., g: fruto (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat., INTA)

TO PUNA, PELO DE CHANCHO; en Chile: CHÉPICA, GRAMA BRAVA.; en inglés: SEASHORE SALTGRASS, INLAND SALTGRASS.

Hierba perenne, dioica, con rizomas estoloniformes, vigorosos y culmos erectos, generalmente de 40 cm de alt.; hojas conspicuamente dísticas, numerosas, con vainas estrechamente superpuestas, glabras, y láminas angostas, convolutas o planas, de menos de 10 cm de largo, agudas en el ápice, rígidas; inflorescencia en panoja compacta, de espiguillas comúnmente 5-9-floras, oblongas, de 6-10 mm de largo por 4,5-5 mm de ancho aprox., glabras, comprimidas; lemma de 3-6 mm de largo; pálea angosta.

Vegeta durante casi todo el año; se propaga por semillas y por sus rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Nativa de América y Australia. Bolivia, Chile (Regs. I a X), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, CU, ER, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SC, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Crece en suelos arenosos, bajos o húmedos, salobres o alcalinos; aparece a orillas de canales de drenaje, acequias y caminos y como maleza de algunos cultivos como los de papa.

Comest.: Los indios cahuilla del sur de California quemaban las hojas y sus cenizas las usaban en reemplazo de la sal. Hacían tortas de pasto salado que dejaban secar para hacer una bebida refrescante, remojándolas en agua. Eso mismo puede hacerse con las plantas verdes (Moerman 1998).

• ***Duchesnea indica* (Andr.) Focke**

FRUTILLA INSULSA

= *Fragaria indica* Andr., *Duchesnea chrysantha* Miq.

(Fam. Rosáceas)

Otros nombres vulgares: FALSA FRUTILLA, FRUTILLA SILVESTRE; en inglés: INDIAN MOCK-STRAWBERRY.

Hierba perenne, rastrera, de tallos postrados, radicantes en los nudos, pubescentes, de hasta 50 cm de largo; hojas 3-folioladas, largamente pecioladas; folíolos peciolulados, ovados, de bordes crenados, ápice obtuso y base cuneada, de 2-3 cm de largo por 1-1,5 cm de ancho, laxamente pubescentes; estípulas lanceoladas; flores amarillas, solitarias sobre largos pedúnculos velludos; pétalos de aprox. 7 mm de largo;

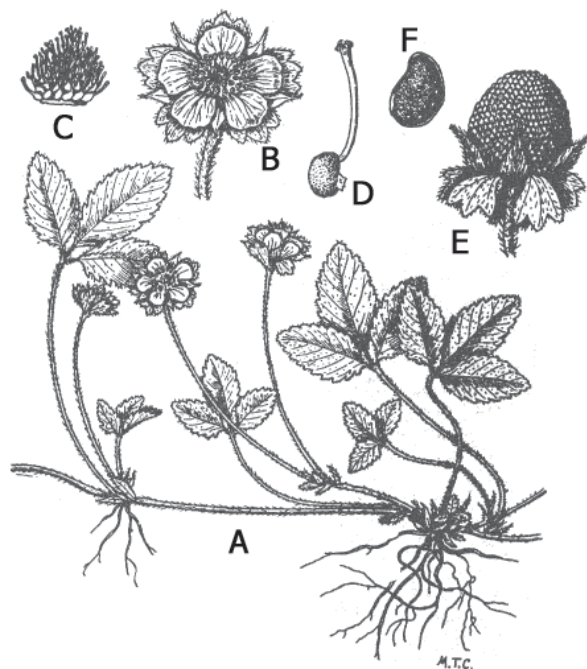
fruto ovoide, rojo, formado por numerosos aquenios uniseminados dispuestos sobre un receptáculo carnoso (comestible), de 1-1,2 cm de largo.

Se propaga por semillas y estolones.

Origen y distrib. geogr.: Originaria del Himalaya y SE de Asia; adventicia en América. EE.UU., Venezuela, Brasil, Chile, Uruguay, Argentina (BA, CO, ER, JU, SA, TU).

Hábitat: Frecuente en parques y bosques de la ribera platense.

Comest.: Los frutos son insípidos pero comestibles. Hay una segunda especie de *Duchesnea* en China, con frutos más sabrosos.



Duchesnea indica A: planta, B: flor, C: gineceo, D: carpelo, E: fruto, F: aquenio (de A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA)

•

Echinochloa colona (L.) Link

PASTO COLORADO

= *Panicum colonum* L., *P. zonale* Guss., *P. incertum* (Bosc.) Steud., *P. prorepens* Steud., *Oplismenus colonus* (L.) Kunth, *O. muticus* Phil., *Milium colonum* Moench.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: ARROCILLO, GRAMA PINTADA, GRAMILLA DE RASTROJO, PASTO OVERITO; en Bolivia: PAJA DE PUERCO; en Chile: HUALCACHO; en Colombia: LIENDRE DE PUERCO; en Brasil: CANEVÃO, CAPIM-ARROZ, CAPIM-CARRAPICHO, CAPIM-COLONINHO, CAPIM-DA-COLÔNIA, CAPIM-JAÚ, CAPITUVA, COLONUM, INÇO-DO-ARROZ, GERVÃO, JERVÃO; en Paraguay: ARROZ DEL MONTE; en inglés: JUNGLERICE.

Hierba anual, de 10-50 cm de alt.; culmos decumbentes o erectos por lo menos en su mitad superior; hojas desprovistas de lígula, con vaina glabra y lámina lineal, de unos 20 cm de largo por 3-6 mm de ancho, planas, glabras, ocasionalmente rojizas; panoja erecta, lineal-oblonga a piramidal, con 5-15 ramas adpresas al raquis, de 1-2 (3) cm de largo por 4-5 mm de ancho, no ramificadas; espiguillas 2-4-seriadas, densas; rojizas o verdosas, de 2-3 mm de largo, ovoides, obtusas, míticas, con 3 glumas pilosas; glumela estéril de igual longitud que el antecio fértil; primera gluma alcanzando sólo a la mitad de la espiguilla; cariopse blanquecino, casi hialino, de 1-3 mm de largo.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Asia y África tropical; adventicia en todo el mundo. Chile (Regs. IV a IX, considerada maleza principal), Bolivia, Paraguay,



Echinochloa colona a: planta, b: espiguilla, c: antecio fértil, d y e: cariopse (de A. Burkart 1969, Fl. E. Ríos, INTA)

Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (desde Jujuy y Misiones hasta Río Negro).

Hábitat: Planta de suelos húmedos y desde medianos hasta pesados, fértiles, anegadizos. Una de las principales malezas del arroz irrigado o inundado; es invasora frecuente en diversos terrenos modificados o laborados, en rastrojos de lino, trigo, etc. y de campos abandonados, esteros, bañados y cuencas inundables. Aparece también en cultivos de caña de azúcar, algodón, maíz, maní, mandioca, tabaco, etc.

Comest.: Granos como cereal (Kirk 1975, Kunkel 1984, Moerman 1998, Peters et al. 1992, Casas et al. 2001). Se pueden secar y moler para harina o usarse para gachas. Las partes tiernas de la planta pueden prepararse para acompañar el arroz (Facciola 1990). Son en total 9 las especies de *Echinochloa* con granos comestibles, principalmente en regiones cálidas de Asia.

flor fértil, casi sésiles, ovoides, ensanchadas, de 2,8-3,7 mm de largo por 1,7-2,2 mm de ancho, espinulosas, dispuestas en 3-4 hileras densamente agrupadas en uno de los lados del raquis, de color verde-pálido a púrpura intenso, a veces largamente aristadas (aristas de 4-30 mm de largo) pero a menudo míticas (hay una var. *mitis* que tiene aristas de hasta 3 mm); glumas 3, desiguales, agudas y setosas; primera gluma llegando hasta la mitad de la espiguilla; cariopse elíptico, aprox. de 2 mm de largo.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en casi todo el mundo. Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, MG), Chile (Regs. IV a X) Uruguay, Argentina (desde Jujuy y Misiones hasta Río Negro y Neuquén).

Hábitat: Frecuente en diversos terrenos trabajados, de suelos ricos ya sean secos o, preferentemente, húmedos, bajos, inundables o anegadizos; maleza invasora e importantísima del arroz irrigado pero también de otros muy diversos cultivos anuales y perennes.

•
***Echinochloa crus-galli* (L) Beauv.**

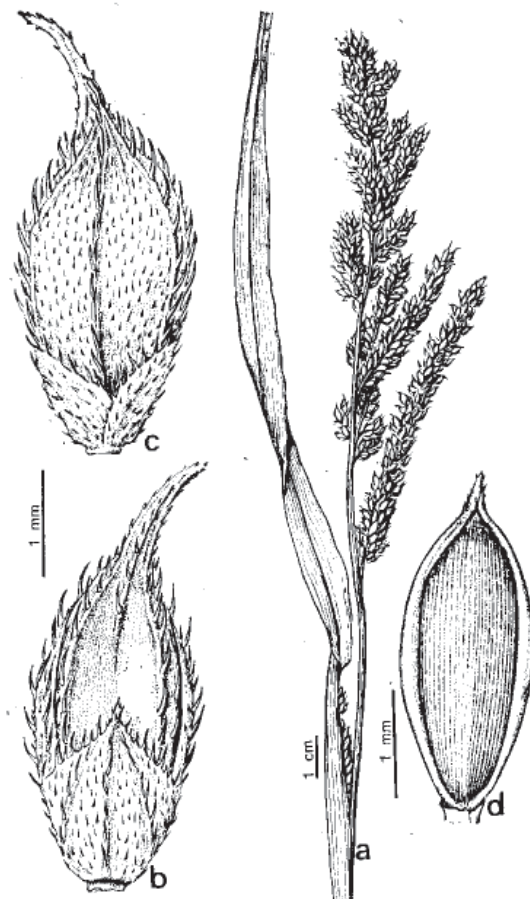
CAPÍN ARROZ

= *Panicum crusgalli* L., *Milium crusgalli* (L.) Moench., *Othopogon crusgalli* (L.) Spreng.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: ARROZ DE GALLO, CRESTA DE GALLO, GRAMILLA DE RASTROJO, MIJO JAPONÉS, PASTO CAÑADA, PASTO COLORADO, PASTO DE AGUA, PATA DE GALLINA, PATA DE GALLO; en Bolivia: ARROCILLO; en Chile: HUALCACHO; en Paraguay: ARRORÁ; en Brasil: BARBUDINHO, CAPIM-CAPIVARA, CAPIM-DA-COLÔNIA, CAPIM-JAÚ, CAPIM-PÉ-DE-GALINHA, CRISTA-DE-GALO, INÇO-DO-ARROZ, GERVÃO, JERVÃO; en inglés: COMMON BARNYARD GRASS; en francés: PIED-DE-COQ.

Pasto anual, con cañas ascendentes, de 0,30-1,20 m de alt., robustas y glabras; hojas sin lígulas, a veces con tintes rojizos, de vaina comprimida, glabra y lámina de 15-30 cm de largo por 12-25 mm de ancho, glabra, plana, con nervadura media y márgenes algo ásperos, ocasionalmente rojiza; panoja grande, de 10-30 cm de largo, erecta, piramidal, a veces ramificada, densa, con pelos hirsutos y notables en los nudos o ramas laterales, de ramas inferiores divergentes y por lo común de 4-7 cm de largo; espiguillas con una sola



Echinochloa crus-galli a: inflorescencia, b y c: espiguillas, d: antecio, vista ventral (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat., INTA)

Comest.: Los granos se usan como cereal que puede usarse también para gachas, budines y sopas (Kunkel 1984, Facciola 1990). Tostados y molidos como sustituto del café. Pueden hacerse brotar: excelentes para guisos. Harris (1969) recomienda cosechar las espigas maduras o verdes y secarlas en casa sobre cartones. Luego conservarlas en bolsas de papel.

•
***Eclipta prostrata* (L.) L.**

ECLIPTA

= *Eclipta alba* (L.) Hassk, *E. prostrata* L, *E. punctata* L, *E. erecta* L, *E. marginata* Boiss., *E. thermalis* Bunge, *Verbesina alba* L., *V. conyzoides* Trew, *V. oblonga* D.C., *Polygyne inconspicua* Phil., *Wedelia psammophila* Poep., *Wiborgia oblongifolia* Hook., *Galinsoga oblongifolia* (Hook.) DC.

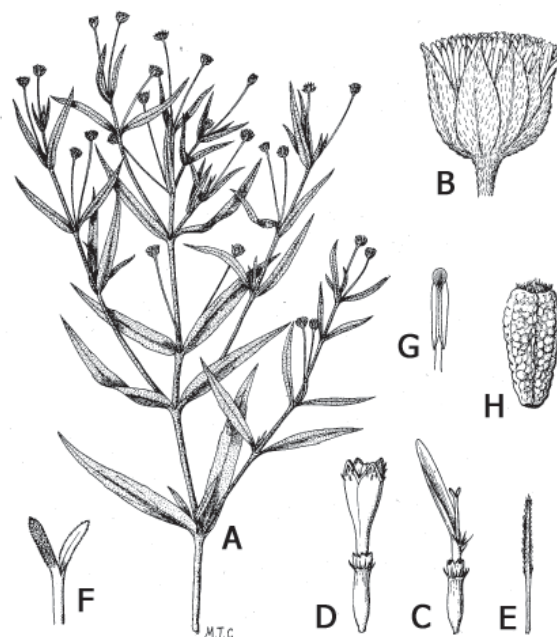
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: En Bolivia: BOTONCILLO, CURICHERA; en Paraguay: TANGARÁ CAÁ, YERBA DE TAGO, YSIPO YERETÉ; en Brasil: AGRIÃO-DO-BREJO, COACICA, COATIÁ, CRAVO-BRAVO, ERVA-BOTÃO, ERVA-LANCETA, LANCETA, QUEBRA-PEDRA, SU-CURIMA, SURUCUINA, TANGARACÁ; en México: LENGÜILLA.

Planta anual o bienal, de tallos delgados, ramificados; hojas opuestas, lanceoladas, de hasta de 10 cm de largo por 2 cm de ancho, base atenuada, casi sésil, ápice obtuso, margen íntegro o aserrado-dentado, superficie cubierta de abundantes pelos cortos dirigidos hacia el ápice; capítulos pedicelados, involucre de 3-4 mm de ancho, con brácteas aovadas; flores marginales blancas y liguladas, femeninas; las flores del disco hermafroditas y tubulosas; aquenios negruzcos, comprimidos, de sección aprox. romboidal o triangular, de casi 2 mm de longitud por 1 mm de ancho hacia el ápice; papus formado por una breve coronita de escamas pajizas. Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Especie probablemente pantropical; adventicia en Europa, Rusia, China, Japón, India, EE.UU., Sudáfrica. Chile (Regs. V y VII), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, MG, SP), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, ER, FA, JU, LR, MI, SA, SE, SF, SJ, TU).

Hábitat: En cultivos perennes, pasturas, al costado de los caminos y, más frecuentemente, en arrozales



Eclipta prostrata A: parte superior de la planta, B: capítulo, C: flor marginal, D: flor del disco, E: pálea, F: parte superior del estilo, G: antera, H: aquenio (de A.L. Cabrera 1978, Fl. Jujuy, INTA)

irrigados y en cultivos mecanizados de soja y arroz; prefiere suelos húmedos, limosos, anegadizos. Prospera en altitudes de 0 a 2000 m.

Comest.: Hojas y partes tiernas como verdura (Kirk 1970, Kunkel 1984, Peters et al. 1992).

•
***Eichhornia crassipes* (Mart.) Solms**

CAMALOTE

= *E. speciosa* Kunth., *Pontederia crassipes* Mart., *Pontederia alongata* Balf., *Heteranthera formosa* Miq., *Piaropus crassipes* (Mar.) Raf.

(Fam. *Pontederiaceas*)

Otros nombres vulgares: AGUAPEY, JACINTO DE AGUA; en Chile: LIRIO DE AGUA, VIOLETA DE AGUA; en Brasil: AGUAPÉ, AGUAPÉ-DE-FLOR-ROXA, BARONEZA, CAMALOTE, JACINTO-D'AGUA, MURERÉ, MURERÉ-DE-CANUDO, MURUMURU, PARECÍ, PAVOA, RAINHA-DOS-LAGOS; en Paraguay: AGUAPÉ PURUÁ; en inglés: WATER HYACINTH, DEVIL'S LILAC.

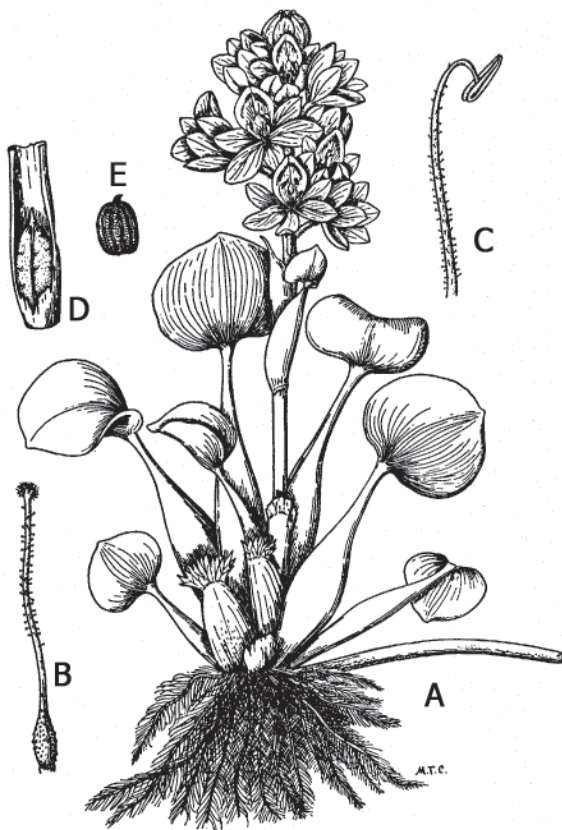
Hierba perenne, flotante o enraizante, estolonífera y con hojas arrosetadas; pecíolos hinchados, subglobosos; láminas de las hojas normales, elípticas o reniformes, de 3-8 cm de ancho, glabras; lámina de la hoja florífera muy reducida; flores pocas en espiga de 10-20 cm de altura, de perigonio azul o rosado-liláceo, infundibuliforme, bilabiado.

Florece en verano u otoño, siendo las flores muy efímeras; se propaga por semillas y estolones.

Origen y distrib. geogr.: América cálida: Paraguay, Bolivia, Brasil (AM, CE, PE, MS, PR, RS, SC), Uruguay, Chile (Regs. V y VIII), Argentina (BA, CH, CS, ER, FA, JU, LR, MI, SA, SF, TU). Adventicia en trópicos y subtropicos del Viejo Mundo y Australasia.

Hábitat: Maleza acuática que frecuentemente forma los llamados "camalotales" que puede cubrir la superficie de manera total. Aumenta su área a razón de hasta 15% por día: unos 800 kg/ ha/ día de materia seca (Lorenzi 2000).

Comest.: Hojas tiernas, pecíolos, inflorescencias (pimpollos) cocidos o al vapor (Kirk 1970, Kunkel 1984, Ogle et al. 2003).



Eichhornia crassipes A: planta, B: gineceo, C: estambre, d: fruto, e: semilla (de A.L. Cabrera 1968, Fl. Bs. As., INTA)

• ***Eleusine indica* (L) Gaertn. PIE DE GALLINA**

= *Cynosurus indicus* L., *Eleusine gracilis* Salisbury, *E. domingensis* Sieber, *E. glabra* Schum., *E. distans* Moench, *E. scabra* Tourn., *E. textilis* Welw.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: GRAMA CARRASPERA, GRAMA DE CABALLO, GRAMILLÓN; en Bolivia: PATA DE GALLO; en Paraguay: CAÁ PLÍ PÉ, CAPÍ I PUVÁ, COLA DE GALLO, HIERBA DULCE, PATA DE GALLINA, PATA DE GANSO; en Brasil: CAPIM-DA-CIDADE, CAPIM-DE-BURRO, CAPIM-DE-COROA-D'OURO, CAPIM-DE-POMAR, CAPIM-FUBÁ, CAPIM-PÉ-DE-GALINHA, FLOR-DE-GRAMA, GRAMA-DE-CORADOURO, GRAMA-SAPO, PÉ-DE-PAPAGAIÓ; en inglés: GOOSEGRASS.

Hierba anual, de raíces fibrosas, abundantes, y cañas decumbentes y radicantes en los nudos inferiores, comprimidos, de 20-50 cm de altura, comúnmente ramificadas; vainas abiertas superpuestas, comprimidas, glabras, con ciliat blancuecinas en la garganta; lígula breve y diminutamente dentada; láminas foliares planas o plegadas, de 7,5-30 cm de largo por hasta 8 mm de ancho; espigas 5-12, subverticiladas en los extremos de las cañas, angostas, de 5-7,5 (15) cm de largo; espiguillas ovales u ovado-oblongas, biseriadas, adpresas, sésiles, 6-10-floras, de 4-5 mm de largo.



Eleusine indica Planta y espiguilla (de A. Burkart 1969, Fl. E. Ríos, INTA)

Se propaga por semillas. Figura entre las diez peores malezas del mundo.

Origen y distrib. geogr.: De Asia; adventicia en todos los países de clima cálido y templado; Chile, Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MI, SA, SF, TU).

Hábitat: Crece en diversos cultivos, montes frutales y forestales, céspedes de parques y jardines, así como en potreros, baldíos y a la orilla de caminos.

Comest.: Las raíces y plántulas se comen crudas o cocidas. Los granos como cereal (Kunkel 1984, Facciola 1990, Misra et al. 1992, Peters et al. 1992). En total son 4 las especies de *Eleusine* comestibles en el mundo.

•
***Eleusine tristachya* (Lam.) Kunth.**

PASTO RUSO

= *Cynosurus tristachyos* Lam., *Triticum geminatum* Spreng., *Eleusine oligostachya* Link

(Fam. Gramíneas)

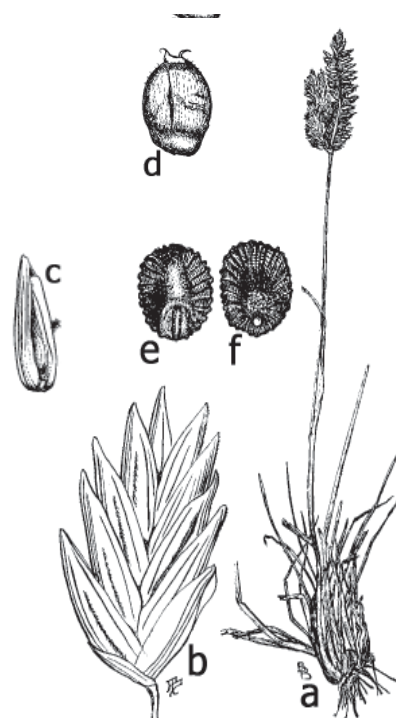
Otros nombres vulgares: En Chile: PASTO ALAMBRE; en Brasil: CAPIM-NAXENIM, CAPIM-PE-DE-GALINHA, PE-DE-GALINHA.

Hierba perenne, de 10-30 cm de alt. provista de rizomas breves y hojas lineales, parecida a *E. indica* pero diferenciándose por poseer espigas en cantidad de 2-4, más cortas (1-4 cm de largo) y más gruesas (1-1,2 cm); espiguillas ovado-lanceoladas, 5-10-floras, de 6-9 mm de largo por aprox. 3 mm de ancho, densamente imbricadas; glumas carenadas, desiguales, subagudas; quilla escabrosa; antecio de unos 3,5 mm de largo.

Origen y distrib. geogr.: De África, introducida en América cálida: EE.UU., Bolivia, Paraguay, Chile (Regs. V a X), Brasil (RS), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, MA, MI, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Crece principalmente en terrenos modificados, suelos húmedos; en céspedes de parques y jardines, cultivos de trigo, arroz irrigado, etc.

Comest.: Los granos como cereal y para la fabricación de cerveza (Kunkel 1984, Maranhão-Carneiro 2004).



Eleusine tristachya a: planta y detalles, b: espiguilla, c: antecio, d: fruto (utrículo), e: semilla, lado escutelar, f: semilla, lado del hilo (de Burkart 1969, Fl. E. Ríos, INTA)

•
***Elymus repens* (L.) Gould**

AGROPIRO INVASOR

= *Triticum repens* L.; *Agropyron repens* (L.) Beauv.; *Elytrigia repens* (L.) Nevski; *Agropyron subulatum* (Scherb.) Herter

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: AGROPIRO, GRAMA MENOR, GRAMA OFICIAL, GRAMILLA, GRAMÓN; en inglés: QUACK GRASS, WHEAT GRASS; en francés: CHIENDENT RAMPANT; en alemán: GEMEINE QUECKE.

Hierba perenne, con rizomas horizontales vigorosos y cundidores, cañas de 0,50-1,20 m de altura; hojas con vainas glabras, más cortas que los internodios y láminas casi planas, glabras pero ásperas en el haz, de 6-9 mm de ancho; inflorescencia terminal en espiga dística, más bien densa, articulada, con raquis más o menos

tieso, de 10-18 cm de largo; espiguillas 3-8-floras, de 12-15 mm de largo, adpresas al eje; glumas lanceolado-agudas o acuminadas, muy escabrosas sobre sus 5-7 nervaduras; glumelas lanceoladas, acuminadas o aristadas (cuando así, arista menor de 4 mm); grano de 4-5 mm de largo, angostamente oblongo, moreno-amarillento, incluso en la gluma floral.

Vegeta principalmente en invierno; florece a fines de primavera y en verano; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia; adventicia en Australasia, N.Zelanda, N. y S. América: Chile (Regs. IX a XII), Argentina (BA, CO, CS, ER, RN, SC, TF), Is.Malvinas y periantárticas.

Hábitat: Aunque tiene algún valor forrajero y es útil para fijar médanos, resulta una maleza, aunque secundaria, de céspedes de parques y jardines, y de relativa importancia en algunos cultivos de la región pampeana; es más abundante e invasora en la región austral.

Comest.: Las raíces tiernas se pueden secar y moler para hacer harina o, tostadas, como sustituto del café (Harrington 1967, Kirk 1970, Kunkel 1984, Duke 1992).



Elymus repens a: planta, b: espiguilla, c: antecio, d: lígula (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat., INTA)

• ***Emex spinosa* (L) Campd.**

EMEX

= *Rumex spinosus* L.

(Fam. *Poligonáceas*)

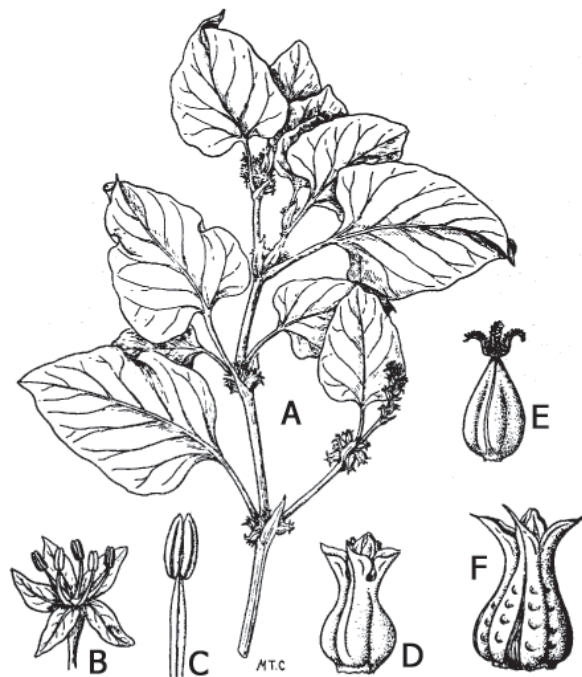
Otros nombres vulgares: en España: ABREPUÑO, CARGATRIPAS, LARGATRIPAS, LABASA.

Hierba anual, de aprox. 60-70 cm de alt., con tallos dicotómicos, de aprox. 1 cm de diám, hacia la base y frecuentemente coloreados de rojo o morado; hojas grandes, las basales más o menos arrosetadas, alternas, largamente pecioladas, ovadas o más o menos deltoides; flores unisexuales monoicas, dispuestas en glomérulos axilares; las masculinas con 4-6 estambres y las femeninas 3-carpelares envueltas por un perigonio de 6 tépalos que encierra al ovario al madurar, tornándose los tépalos externos espinosos; aquenio trígono, con semillas redondeadas.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en E. África, N. América, Australia, Chile, Uruguay y Argentina (BA, ER, FA, SF).

Hábitat: Maleza secundaria en quintas, terrenos modificados, etc. en altitudes de 0 a 500 m.



Emex spinosa A: rama, B: flor masculina, C: estambre, D: flor femenina, E: gineceo, F: fruto (de A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA)

Comest.: Las raíces se comen crudas o cocidas, las hojas como espinacas (Kunkel 1984, Maheshwari 1995 quien la cita como "khato palak").

•
Ephedra triandra Tul. emend. J.H.Hunz.

TRAMONTANA

(Fam. *Efedráceas*)

Otros nombres vulgares: FRUTA DE QUIRQUINCHO, PICO DE GALLO, PICO DE LORO, QOTE-TAQ LETAA (mocoví).

Sufrútice rizomatoso, apoyante, trepador, con ramas cilíndricas y retamoides, erecto; de hojas muy pequeñas, decusadas, soldadas entre si en la parte inferior a modo de una vaina; flores dioicas dispuestas en estróbilos unisexuales; frutos rojos, sésiles, con la porción seminífera excediendo las brácteas.

Origen y distrib. geogr.: Bolivia, Brasil, Argentina (regiones áridas y semiáridas de BA, CA, CH, CO, ER, LP, LR, MA, RN, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Es un recurso forrajero natural pero a veces crece como arbusto apoyante trepando sobre árboles y arbustos.



Ephedra triandra a: rama, b: estróbilo masculino, c: estróbilo femenino con bráctea, d: fruto con bráctea, parte apical del estróbilo (de J.H. Hunziker en M.N. Correa, Fl. Pat. 1998, INTA)

Comest.: Las infrutescencias pueden comerse frescas o en bebida refrescante (Ragonese & Martínez Crovetto 1947).

•
Erechtites hieracifolia (L.) Rafin.

ERECHTITES

= *Senecio hieracifolius* L., *S. cacalioides* (Fisch. ex Spreng.) Less., *S. carduifolius* (Cass.) Desf., *S. fischeri* Sch.Bip., *Gynura malasica* (Ridl.) Ridl., *Erechtites cacalioides* Fisch., *E. prenanthoides* (Kunth) Green, *Sonchus agrestis* Sw.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: LECHUGA DE CABRO, PLUMILLO HEDIONDO; En Paraguay: CAÁ PEU GUAY; en Brasil: CAPIÇOBA, CAPEÇOBA, CA-RAMURU, CARURÚ, CARURÚ-AMARGO, CARURÚ-AMARGOSO, CAPERIÇOBA-VERMELHA, ERVA-GORDA, SERRALHA-BRAVA; en inglés: AMERICAN BURNWEED, FIRE-WEED.

Hierba anual, de hasta 1 m de alt., tallos erectos, poco ramificados, estriados; hojas alternas, sésiles, lanceoladas, dentadas hasta lobuladas o pinnatilobadas, de margen dentado, pubescentes; hojas basales más anchas; flores en capítulos agrupados en corimbos; involucros de brácteas oblongas, de 1 cm o poco más de largo que lleva en su base un cálculo de brácteas lineales y dentadas; aquenios estriados, castaños, con pappus de pelos blancos, de 1 cm de largo, fácilmente caedizo.

Se propaga por semillas. Vegeta desde mediados de invierno y fructifica en verano.

Origen y distrib. geogr.: América, desde EE.UU. y Antillas hasta Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (BS, CH, CO, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SF, TU). Adventicia en Indonesia, Japón y Europa.

Hábitat: Es común en diversos terrenos agrícolas "de corte y quema", hallándose particularmente en suelos húmedos sobre todo en los de reciente desmonte, en baldíos y en cultivos tales como alfalfares, maizales, arrozales, cafetales y diversos montes frutales.

Comest.: Hojas e inflorescencias tiernas en ensaladas (Kunkel 1984) o cocidas (Peterson 1977, Zurlo & Brandão 1990). Duke (1992) previene que puede tener un olor desagradable que disminuye con la

cocción. En Indonesia se la sirve cruda o al vapor, acompañada por arroz (Facciola 1990). Hervidas con sal se usan en pasteles, panqueques y variadas recetas. Kinupp (2007), sin embargo, recomienda no exagerar su consumo hasta que no se hayan realizado estudios bromatológicos. Son tres las especies comestibles de *Erechtites* en el Nuevo Mundo. *E. valerianifolia* tiene iguales propiedades alimentarias y se registra en Brasil y NE de Argentina.



Erechtites hieracifolia var. *cacalioides* A: parte superior de la planta, B: capítulo, C: flor del disco, D: flor marginal, E: parte superior del estilo, F: antera, G: hoja inferior (de A.L. Cabrera 1978, F. Jujuy, INTA)

•
***Erodium cicutarium* (L.) L'Herit. ex Ait.**
ALFILERILLO

= *Geranium cicutarium* L., *G. chaerophyllum* Cav., *Erodium triviale* Jord.

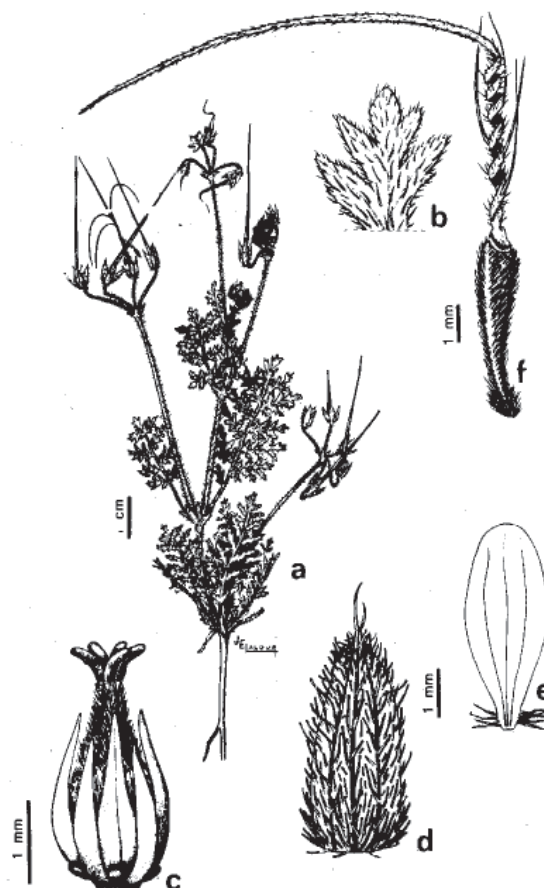
(Fam. *Geraniáceas*)

Otros nombres vulgares: ALFILERILLO COMÚN, ALFILERILLO HEMBRA, GERANIO SIVESTRE, PELUDILLA; en Chile: RELOJITO, TACHUELA; en Bolivia: ALI-

MISQUI; en España: PICO DE CIGÜEÑA, AGUJAS; en francés: BEC DE GRUE; en inglés: REDSTEM FILAREE, STORK'S BILL.

Planta anual o bienal, veloso-pubescente, con tallos rastreros o ascendentes, rojizos, comúnmente ramificados en la parte superior; hojas bipinnatisectas, con segmentos ovados u oblongos, profundamente dentados o con lóbulos lanceolados o lineales, enteros o dentados; hojas radicales en roseta, numerosas y pecioladas, de 7-15 cm de largo y hasta 3,5 cm de ancho; las superiores o caulinares escasas y alternas, cortamente pecioladas o sésiles; flores en umbelas axilares definidas, largamente pedunculadas, 2-12 (20)-floras; corola de pétalos rosados o purpúreos, de 0,8-2,2 cm de ancho; fruto esquizocarpio (5 mericarpios pilosos de 4-6 mm de largo, que se separan a la madurez por desenroscamiento espiralado de sus rostros de 2-4 cm de largo).

Vegeta desde otoño; florece y fructifica desde mediados de primavera a fines de verano y fructifica hasta mediados de otoño.



Erodium cicutarium a: planta, b: detalle de hoja, c: gineceo con filamentos estaminales, d: sépalo, e: pétalo, f: mericarpio (de G.E. Barboza y M.N. Correa 1988, Fl. Pat., INTA)

Origen y distrib. geogr.: Europa y N. de África; adventicia en el resto del Viejo Mundo, N. y S. América: Chile (Regs. I a XII), Uruguay, Argentina (todo el país salvo CH, CS, FA y MI).

Hábitat: En cultivos, praderas, huertas, baldíos y a orilla de caminos; prefiere los suelos arenosos, secos.

Comest.: Hojas para ensaladas o cocidas de diversas formas (Harrington 1967, Kirk 1975, Bringle Clarke 1977, Peterson 1977, Kunkel 1984, Tardío et al. 2002) En Turquía consumen las hojas tostadas o en tartas de verduras. Duke (1992) recomienda freír las hojas y aderezarlas con jugo de limón. También puede prepararse un refresco dejando las hojas en remojo un rato y agregándoles limón y azúcar. En total se tienen registradas 7 especies comestibles de *Erodium*.

- ***Erodium malacoides* (L.) L' Herit. ex Aiton**
ALFILERILLO HEMBRA

= *Geranium malacoides* L.

(Fam. Geraniáceas)

Otros nombres vulgares: ALFILERILLO COMÚN o MACHO, GERANIO SIVESTRE; en España: AGUJAS; en inglés: WHITESTEM FILAREE.

Hierba anual o a veces bienal, de tallos ascendentes, pubescentes, con nudos algo engrosados; hojas opuestas, largamente pecioladas, velludas, aovadas, agudas o subobtusas en el ápice, con márgenes lobado-crenados o aserrados y base cordada; flores agrupadas en umbelas axilares, en número de 5-10 por cada inflorescencia; corola rosado-violácea; esquizocarpos hirsutos formados por 5 mericarpos monospermos, de 4-6 mm de largo que se separan a la madurez (a causa de sus rostros espiraladamente enroscados); rostros de 2-4 cm de largo.

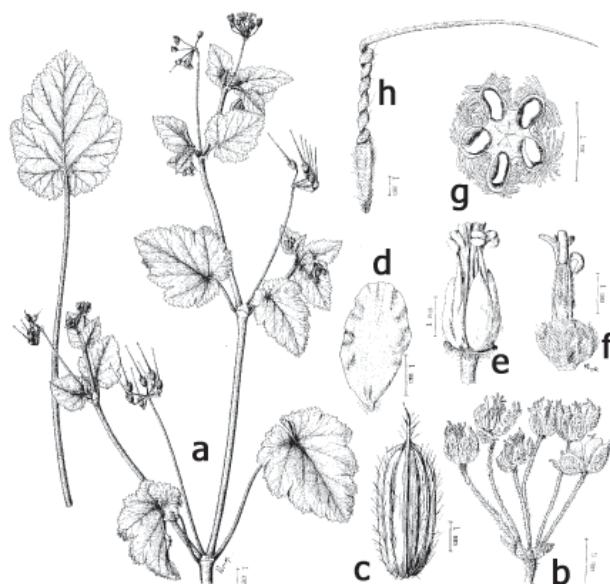
Vegeta desde fines del otoño; florece desde fines de invierno y fructifica desde la primavera hasta fines del verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en S. Asia, S. África, N. América, Chile (Regs. IV, V y Metropol.), Uruguay y Argentina (BA, CO, ER, LP, SE, SF).

Hábitat: Frecuente en terrenos fértiles, también en los arenosos y secos; es maleza de importancia

secundaria en campos y pasturas de la región templado-húmeda y también suele aparecer en baldíos, sobre muros, en cultivos de papa y hortalizas, etc.

Comest.: Hojas en ensaladas o cocidas (Kunkel 1984). Según Reichert, Trelles y Parodi (1923) las hojas secas contienen 2,8% de proteína digestible, 14,9% de carbohidratos y 5% de grasas.



Erodium malacoides a: rama con frutos y hoja, b: inflorescencia, c: sépalo, cara dorsal, d: pétalo, e: androceo y gineceo, f: gineceo, g: corte transversal del ovario, h: mericarpo (de A. Burkart 1979, Fl. Entre Ríos, INTA)

- ***Eruca vesicaria* (L.) Cav.** **RÚCULA**

= *Brassica vesicaria* L., *Eruca sativa* Miller

(Fam. Crucíferas)

Otros nombres vulgares: ROQUETA, ORUGA, RUCA; en México: CHIPIQUELITE; en italiano: RUCOLA; en inglés: GARDEN ROCKET; en francés: ROQUETTE.

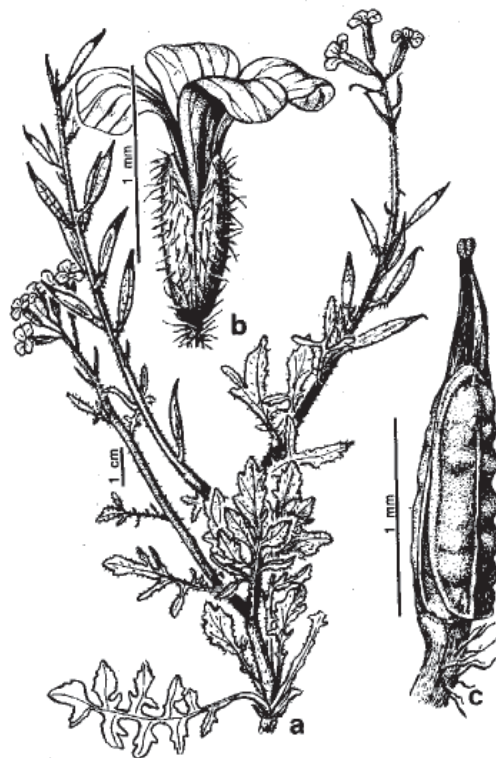
Hierba anual, erecta, ramificada, de 20-100 cm de altura, pelos simples, raíz pivotante gruesa. Hojas basales en roseta, caducas al florecer, lirado pinnatisectas, de 20-30 cm de largo por 15 cm de ancho, con lóbulos irregularmente dentados; las hojas superiores más cortas y sésiles. Flores con pedicelos ascendentes, de 2-4 cm de largo, corola blanca o amarillenta, con

venas violáceas. Silicua arrimada al eje, de unos 3-4 cm de largo por 4 mm de ancho, con 15-25 semillas por lóculo, estilo de 1 cm, comprimido; estigma persistente.

Origen y distrib. geogr.: Del Mediterráneo, cultivada y escapada en Rusia, Medio Oriente, Australia, Nueva Zelanda, N. de África, N. y S. América: Bolivia, Paraguay, Chile (Reg. V), Argentina (BA, CA, CO, CS, CU, ER, FA, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Terrenos baldíos, bordes de caminos, suelos disturbados, huertas.

Comest.: Las hojas en ensaladas o fritas con ajo; las semillas como sustituto de la mostaza o para obtener un aceite llamado *jamba* (Kunkel 1984, Genders 1988, Facciola 1990, Asfaw & Tadesse 2001, Rapoport et al. 2001).



Eruca vesicaria a: planta, b: flor, c: silicua (de O. Boelcke y M.C. Romanczuk en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

• ***Eryngium horridum* Malme**

CARAGUATÁ

= *Eryngium paniculatum* auct. non Cav. et Domb.

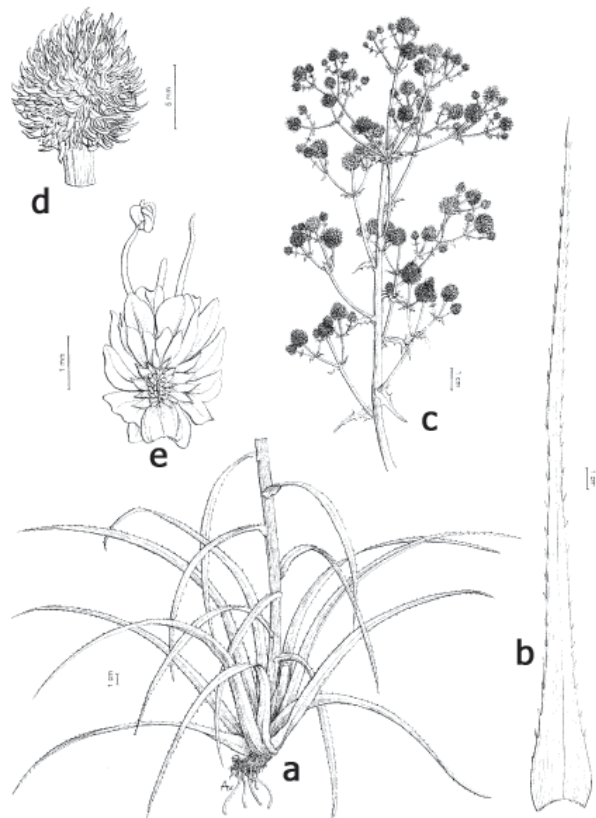
(Fam. Umbelíferas)

Otros nombres vulgares: CARDA. En Brasil: GRAVATÁ, CARAGUATÁ

Hierba perenne, glabra, rizomatosa, de 1 a 3 m de altura, tallos erectos, densamente foliosos, simples o poco ramificados. Hojas basales en roseta, lineales, de hasta 80 cm de largo y 2 a 3 cm de ancho con nervaduras paralelas, envainadoras en la base, ápice agudo, márgenes con fuertes espinas. Flores en capítulos globosos, de 10 a 13 mm de diámetro, con brácteas espinosas en sus bases. En el invierno se secan las partes aéreas quedando vivos los rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Nativa de Sudamérica. Desde el Sur de Brasil y Paraguay hasta Uruguay y Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, MI, SE, SF, SL).

Comest.: La médula y bases de las hojas, rizomas, así como las inflorescencias tiernas, se cocinan con porotos (Maranhão-Carneiro 2004, Kinupp 2007).



Eryngium horridum a: base del tallo, b: hoja, c: inflorescencia, d: capítulo, e: mericarpo con restos florales (de A. Burkart y N.M. Bacigalupo 2005, Fl. Entre Ríos, INTA)

Comentarios: En Sudamérica y el Viejo Mundo se registran unas diez especies de *Eryngium* comestibles. El género contiene unas 220 especies en total, razón por la que se sospecha deben de existir otras más para agregar, aun no exploradas culinariamente. Se usan las partes tiernas de los tallos, raíces y brotes, crudas (como en *E. foetidum*), en guisos o en sopas. Hay casos en que las raíces se comen caramelizadas, como golosinas

y comerse como alcauciles. Si se comen con cuidado no hace falta rebanarles las espinas (Rapoport et al. 2003).

• ***Eryngium paniculatum* Cav. et Domb.**

CARDONCILLO

(Fam. Umbelíferas)

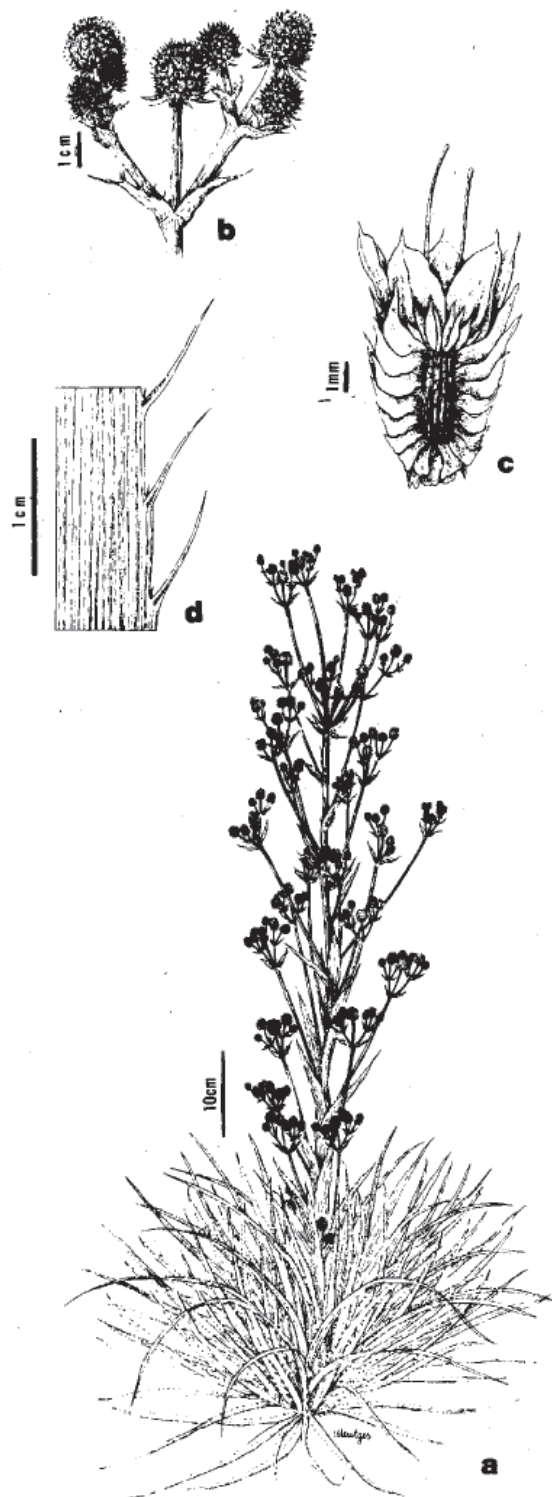
Otros nombres vulgares: QUISCO, CHUPALLA, CARDILLA, CARDO; en guaraní: CARAGUATÁ; en mapuche: AÑÜ-DÜCHO; en Chile: CARDONCILLO, QUISCO, PITILLO.

Hierba perenne, de 20-90 y aún más cm de alt., brevemente rizomatosa, de tallos erectos, ramosos, glabros, con escasas hojas envainadoras, pequeñas y alternas; hojas basales numerosas, arrosetadas, largas, lanceolado-ensiformes, algo curvas hacia abajo, de 10-60 cm de largo por hasta 3 cm de ancho, con márgenes dentados y espiníferos; flores blanco-verdosas, sésiles, diminutas, bracteoladas, abundantes, reunidas en cabezuelas globosas, sobre pedicelos divergentes, de unos 2,5-15 cm de largo, a su vez agrupados en forma de largas panículas.

Origen y distrib. geogr.: Centro-sur de Chile, Argentina (BA, CU, NE, RN).

Hábitat: Maleza en campos de pastoreo, donde suele ser muy abundante reduciendo sensiblemente la superficie útil cubierta por las pasturas. En campos buenos sólo es comida excepcionalmente por el ganado lo cual, unido a su carácter de planta perenne y a la facilidad con que rebrotan los rizomas, favorece su propagación; también aparece en campos roturados y de muy variado tipo de suelos, en baldíos, al costado de los caminos, etc. En la Patagonia se da en la estepa y bosque, entre los 100 y 1000 m. de altitud.

Comest.: Posee rizomas oscuros, gruesos y carnosos con pulpa blanca que se consumen crudos o cocidos. También al rescoldo o pueden fermentarse en leche. Las bases tiernas de las hojas, con unas gotas de salmuera, pueden ponerse sobre la parrilla



Eryngium paniculatum a: planta, b: racimo de cabezuelas, c: fruto, d: margen de la hoja (de L. Constance en M.N. Correa 1988, Fl. Pat., INTA)

•

***Foeniculum vulgare* Mill.**

HINOJO

= *F. capillaceum* Gilib., *F. officinale* All., *F. dulce* Mill., *Anethum foeniculum* L.

(Fam. *Umbelíferas*)

Otros nombres vulgares: HINOJO AMARGO, HINOJO SILVESTRE; en inglés: FENNEL; en francés: FENOUIL; en alemán: ECHTER FENCHEL; en italiano: FINOCCHIO.

Hierba bienal o perenne, glabra, con tallos medulosos, ramificados, cilíndricos o comprimidos, estriados, erguidos, de 0,60-2 (3) m de alt., robustos; hojas alternas, pecioladas, 2-3-pinnatisectas, con segmentos lineal-filiformes, tenues; pecíolos envainadores, anchos, gruesos, carnosos; flores pequeñas, de pétalos amarillos de 1,5-2 mm de largo, en umbelas compuestas, hasta de unos 20 cm de diám., con 15-40 (60) radios, sin involucrio ni involucelo; fruto subcilíndrico, de 2 mericarpos estriados, de costillas poco marcadas, sección pentagonal y de 4-7 mm de largo.

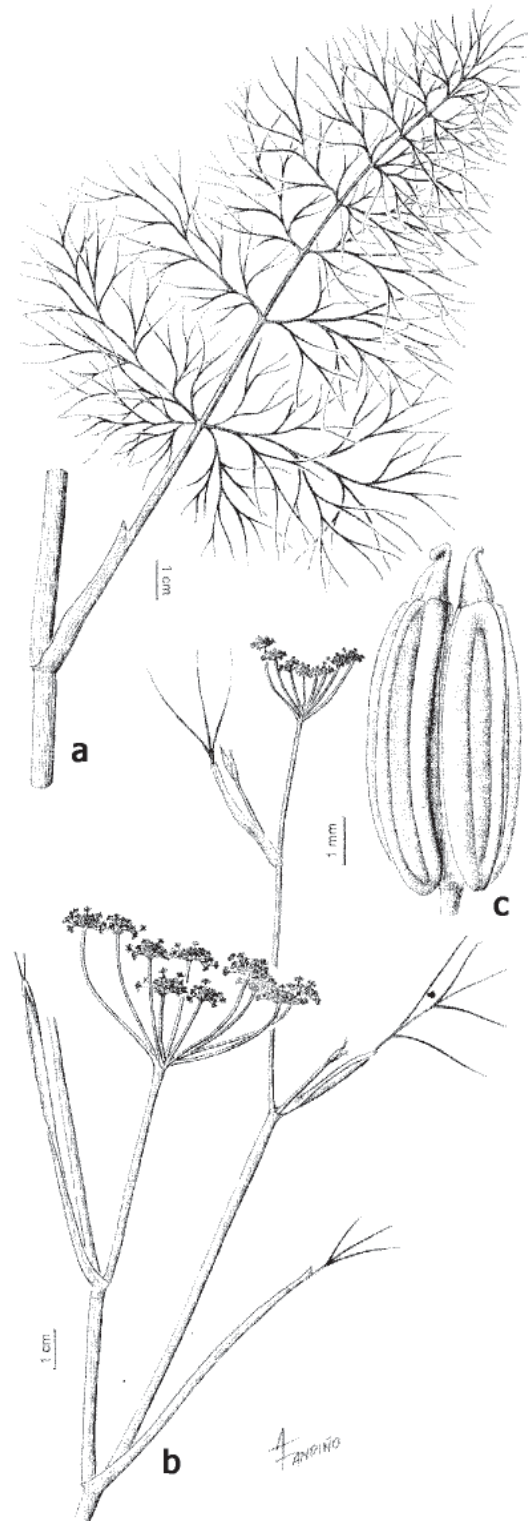
Comienza a vegetar en otoño; florece en primavera-verano y fructifica hasta fines de éste; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa y Cáucaso; adventicia en S. Asia, N. África, Australia, N.Zelanda, N. y S. América: Bolivia, Brasil, Paraguay, Chile (Regs. I a X), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, JU, LP, MA, MI, NE, RN, SA, SE, SF, SJ).

Hábitat : En quintas, montes frutales, praderas, baldíos, al borde de plantaciones, cercanía de habitaciones, a orillas de caminos, zanjas, vías del ferrocarril, alambrados, cercos, surcos o canales de riego, etc., prefiere terrenos fértiles, húmedos.

Comest.: Las bases de las ramas y las hojas jóvenes como verdura o finamente picadas para agregar a la ensalada. Semillas como saborizantes para el pan, queso, carne, chucrut o sopa. Los tallos secos y molidos se usan para fabricar una bebida alcohólica en Etiopía y Sudán llamada "areke" (FAO 1988, EFSN 2003). De las semillas se extrae un aceite que se usa para saborizar tortas o para cocinar. En Badajoz, España, hacen unos dulces o "borrachuelos", parecidos a los buñuelos, empapados con agua de cocer hinojo

e igual cantidad de vino. Semillas y frutos se usan para la elaboración de licores (Tardío et al. 2002). En el Viejo Mundo existen al menos dos especies más de *Foeniculum* comestibles.



Foeniculum vulgare a: hoja, b: rama, c: fruto (de A. Burkart 1987, Fl. Entre Ríos, INTA)

•

***Galega officinalis* L. ALFALFA GALLEGA**

(Fam. *Leguminosas*)

Otros nombres vulgares: RUDA CABRUNA, GALEGA, en inglés: GOATSRUE; en alemán: ECHE GEISSRAUTE.

Perenne, herbácea, pierde en invierno sus partes aéreas, de 0,30-1 m de alt.; hojas compuestas; imparipinnadas; folíolos en 6-12 pares, de forma oblongo-lineal; flores en racimos, papilionoides, azul-violáceas; fruto vaina cilíndrica algo torulada, pluriseminada; semillas linear-oblongas de 3-4 mm de largo, lisas.

Florece en verano y hasta el otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa, Asia occid. y N. de África; adventicia en N. América; Chile (Regs. V a X), Uruguay, Argentina (BA, CO, ER, MA, NE, RN) y delta del río Paraná.

Hábitat: A orillas de canales de riego, en cultivos de regadío, campos de pastoreo, chacras, montes frutales, viñedos, etc.; en Chile es frecuente, por ejemplo



Galega officinalis a: rama, b: flor, c: legumbre (de A. Burkart en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

en cultivos de papa, zapallo, melón, sandía, y en los arrozales; es importante en la región del Bío Bío.

En los campos de pastoreo su presencia reduce la capacidad de carga pues los animales rehúsan consumirla por su amargor.

Comest.: Las hojas se usan como espinaca (Hedrick 1919, Kunkel 1984, Dogan et al. 2004). Comer con precaución ya que algunos autores consideran que esta especie puede hacerse tóxica para el ganado cuando ha florecido.

•

***Galinsoga parviflora* Cav.**

ALBAHACA SILVESTRE

= *Wiborgia parviflora* (Cav.) Kunth, *W. acmella* Roth, *Galinsoga quinqueradiata* R. et P., *Stemmatella sodiroi* Hieron., *Adventina parviflora* Raf.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: SAETILLA; en Chile: PACOYUYO, PACOYUYU FINO, P. CIMARRÓN; en México: MERCURIAL, ESTRELLITA; en Colombia: GUASCA, en Sudáfrica: NWAKHOSA; en Brasil: BOTÃO-DE-OURO, FAZENDEIRO, PICÃO-BRANCO; en inglés: QUICKWEED; en alemán: KLEINBLÜTIGES KNOPFKRAUT.

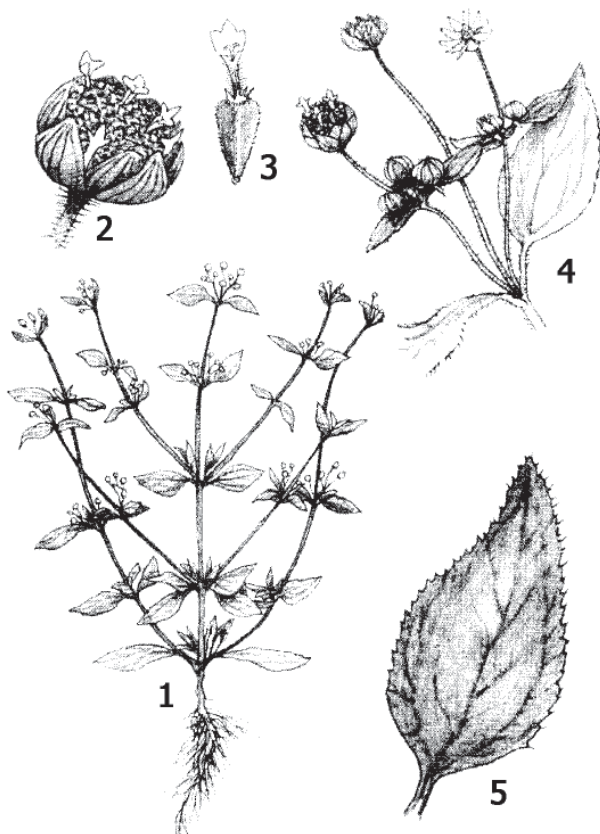
Planta herbácea, anual, de 20-70 cm de alt., con tallos más o menos erectos, verde pálidos, glabros o raramente pilosos, muy ramificados desde la base con ramificaciones extendidas o más menos ascendentes; hojas opuestas, de 2-6 cm de largo, ovadas o cortamente oval-lanceoladas, glabras o con pelos hialinos sobre las nervaduras y los márgenes, 3-nervadas desde la base (raramente 5-nervadas), agudas, enteras o muy leve e irregularmente sinuado-dentadas; las inferiores pecioladas (pecíolo de unos 5-7 mm); las superiores sésiles o casi; capítulos florales numerosos, aprox. de 6 mm de diám. largamente pedunculados, solitarios o en corimbos irregulares, terminales y en las axilas de las hojas superiores; involucre de unos 4 mm de diámetro, hemisférico o acampanado; flores femeninas 4-5, brevemente liguladas, marginales, blancas; flores centrales hermafroditas amarillas; aquenios obpiramidales, pequeños, negros, algo pubescentes; papus de 15-20 pajitas de bordes ciliados.

Florece desde fines de primavera hasta mediados de verano, pero puede vérsela en flor aún hasta el invierno; se propaga por semillas y por enraizamiento del tallo.

Origen y distrib. Geogr.: De Perú o del oeste de Sudamérica; adventicia en el resto del mundo. Chile (Regs. I a X), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (desde Jujuy, Formosa y Misiones hasta Chubut).

Hábitat: Es ruderal; frecuente en baldíos, al costado de caminos, rastros, etc., y en cultivos diversos, parques, jardines y huertos.

Comest.: Las hojas, tallos tiernos y brotes florales son usadas como verdura (Harrington 1967, Harris 1969, Kunkel 1984, Ogle & Grivetti 1985, Hurtado & Balbín 1986, Casas et al. 2001, Rapoport et al. 2003). Aunque es exótica en Sudáfrica, hay pueblos donde hasta la cuarta parte de las familias secan y conservan las hojas para cocinar y comerciar en momentos de escasez (Shackleton et al. 1998). Una vez molidas pueden agregarse a las sopas o guisos. Las hojas frescas pueden licuarse junto con tomates para una bebida fría (Facciola 1990). En total se conocen 4 especies de *Galinsoga* comestibles.



Galinsoga parviflora 1: planta, 2: capítulo, 3: flor, 4: rama terminal, 5: hoja (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

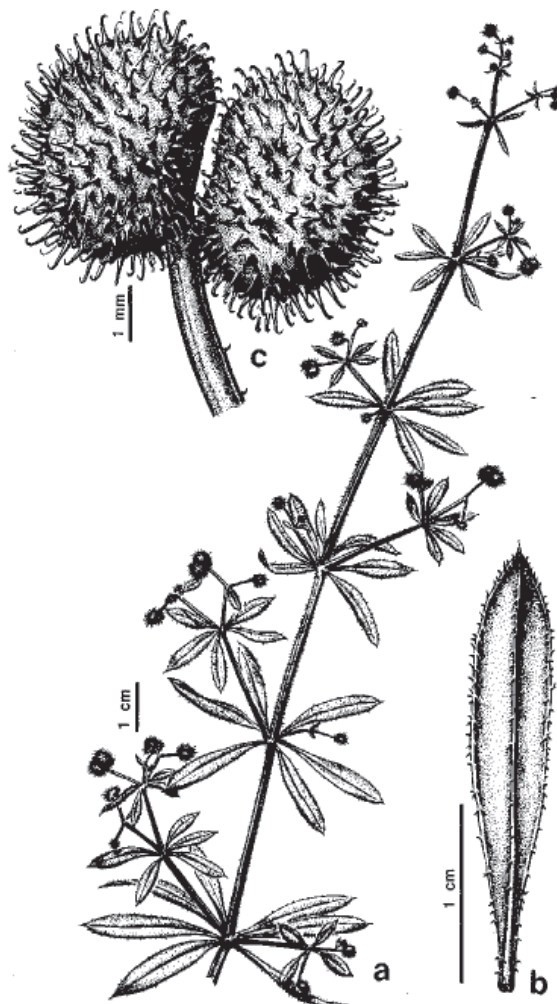
• ***Galium aparine* L. PEGA PEGA**

= *Galium chilense* Hook. f., *G. spurium* L., *G. pseudoaparine* Griseb., *G. australe* Reiche

(Fam. Rubiáceas)

Otros nombres vulgares: PEGAJERA, PEGADERA, AMOR DE HORTELANO; en Chile: LENGUA DE GATO; en inglés: CATCHWEED BEDSTRAW; en francés: GAILLET GRATTERON.

Hierba anual, de hasta 80 cm de alt., con tallos decumbentes o ascendentes, muy ramificados, costados y tetragonales, de 0,40-1,20 m de largo, muy delgados y débiles, a menudo apoyantes sobre otras plantas en las que se soportan por medio de setas retrorsas situadas en sus ángulos; hojas en pseudo verticilos de



Galium aparine a: rama, b: hoja, c: fruto (de N.M. Bacigalupo en M.N. Correa 1999, Fl. Pat., INTA)

6-8, simples, oblanceolado-lineales o angostamente espatuladas, de 2,5-5 cm de largo, agudas y con una seta apical, de márgenes enteros pero ásperos y con pelos rígidos esparcidos, lo mismo que la nervadura media; flores cimosas, muy pequeñas, comúnmente en grupos de 1-4 en las axilas superiores; corola blanca; fruto 2-carpelar, globoso; "semillas" (carpelos indehiscentes) pequeñas, verrucosas, con setas cortas y ganchudas.

Florece desde fines de primavera hasta principios de otoño; fructifica principalmente en verano y hasta mediados de otoño: se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en Asia, N. África, Australia, N.Zelandia, N. América: Bolivia, Chile (Regs. I a XI), Uruguay, Argentina (BA, CU, ER, JU, MA, NE, RN, SA, SC, SF, SJ, TF, TU).

Hábitat: En terraplenes de vías férreas, sobre cercos y alambrados, algunos cultivos y comunidades naturales; prefiere los suelos fértiles, húmedos, sombreados.

Comest.: Los brotes tiernos se comen como espinacas, las plantas secas para té y las semillas tostadas y molidas para hacer café (Harris 1969, Kirk 1975, Peterson 1977, Michael 1980, Kunkel 1984, Meuninck 1988, Duke 1992, Kershaw 2000). Para algunos autores el café de pega pega es casi tan bueno como el de *Coffea arabica*: ambas especies pertenecen a la misma familia. Son 7 las especies comestibles de *Galium* registradas.

•
Geoffroea decorticans (Gillies ex H. et A.)
Burk.

CHAÑAR

= *Gourliea decorticans* Gill. ex H. et A., *Gourliea chilensis* Clos, *Lucuma spinosa* Molina, *Geoffroea spinosa* (Molina) Skeels

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: En toba: TACAI, TAKAIK; en matakó: LECENUK; en Paraguay: MANDUVÍ GUAYKURÚ, en Chile: CHAÑAL.

Arbusto o arbolito de bajo porte (3-5 m de alt.), con raíces cundidoras, gemíferas y tronco irregular, de corteza rugosa que se desprende en fajas, ramas y ramitas grises, intrincadas y más bien ascendentes,

muy espinoso; hojas caedizas, de 1,5-6 cm de largo, compuestas, paripinnadas o imparipinnadas; folíolos comúnmente 5-9 (pudiendo variar aún entre 3 y 13), casi concolores, alternos o subopuestos, subcoriáceos, opacos, oblongo elípticos, obtusos, de 2,5-3,5 cm de largo el terminal y los restantes algo menores (aprox. 5-15 mm por 8 mm), enteros, glabros o glabrescentes; flores papilionadas, las mayores de 1 cm de largo, con sépalos pubescentes y corola amarillo-anaranjada con estrías rojizas, en racimos breves, subcorimbosos; drupa ovoide o globosa, rojiza, de mesocarpio succulento y comestible; semillas 1(2), fusiformes, surcadas transversalmente.

Florece desde mediados de primavera y en verano; se propaga por semillas y por sus raíces gemíferas.

Origen y distrib. geogr. S. América. Perú, Chile, Bolivia, Paraguay, Uruguay y Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MA, RN, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Es una especie xerófila y está entre las leñosas que resurgen a poco de realizados los des-



Geoffroea decorticans a: rama, b: flor (de A. Burkart en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

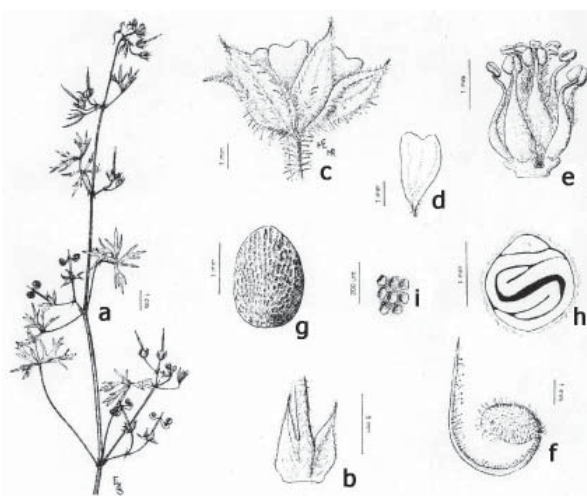
montes de terrenos donde crecía naturalmente. Es propia del monte y el bosque chaqueño.

Comest.: Los frutos se comen crudos o hervidos con agua o leche. En el Gran Chaco se prepara la "añapa": la fruta es machacada en mortero, se le agrega agua y se bebe el jugo (la acción de sorber el zumo se llama "añapear"; el operativo se repite hasta que pierden el sabor). También suelen prepararse bollitos de chañar con grasa de pescado, a la manera de los tobos y pilagás: se hierven los frutos, se los pisa y sacan las semillas, se los mezcla con grasa de pescado y se arman los bollitos. Se comen en el acto o pueden conservarse. Una jalea especial, el "arope de chañar", que se usa para bañar pasteles, tortas fritas, quesos o pan, se prepara con frutos maduros, cuando caen del árbol. Se los hierva y muele en mortero, se cuelan con la misma agua de hervor y concentran a fuego lento hasta que adquieran color marrón y textura de miel. Con unos 5 kg de frutos se obtienen unos 3 litros de arope (INCUPU 1, 1988). Los frutos pueden fermentarse en una bebida alcohólica o "aloja de chañar" (Covas 1999), o pueden secarse al sol: las semillas se tuestan y se comen como maní. En América tropical se conocen otras tres especies de *Geoffroea* con frutos comestibles.

Chile (Regs. V, VII y VIII), Uruguay y Argentina (BA, CO, CS, ER, SF, SL).

Hábitat: Puede observarse al costado de los caminos y es maleza de secundaria importancia en quintas, chacras, jardines y otros terrenos removidos.

Comest.: Hojas y raíces, crudas o cocidas (Kunkel 1982, Dogan et al. 2004). En el mundo son 10 las especies de *Geranium* comestibles. Un género cercano a éste es *Pelargonium*, que abarca más de 20 especies, también llamadas geranios o "malvones", con hojas y flores comestibles, algunas perfumadas con las que se preparan infusiones.



Geranium dissectum a: rama con frutos, b: detalle de una estípula de una hoja basal, c: flor, d: pétalo, e: androceo y gineceo, f: mericarpo, g: semilla, h: corte transversal de la semilla, i: detalle de la superficie de la semilla (de Burkart 1974, Fl. Entre Ríos, INTA).

• ***Geranium dissectum* L. ALFILERILLO**

(Fam. *Geraniáceas*)

Otros nombres vulgares: AGUJAS, ALFILERILLO COMÚN, ALFILERILLO HEMBRA, GERANIO SILVESTRE, PATAGALLO CORTADO; en inglés: CRANESBILL, CUT-LEAVED-GERANIUM.

Hierba anual, de tallos y hojas pubescentes, estas últimas largamente pecioladas y de contorno casi orbicular pero profundamente palmatisectas, dividiéndose la lámina en varios segmentos de 1-2 mm de ancho, a su vez frecuentemente pinnatisectos; flores violáceas, con los estambres fértiles y estilos que se curvan hacia arriba a la madurez, aunque sin retorcerse; carpelos esquizocárpicos dehiscentes, lisos e hirsutos; semillas alveoladas.

Vegeta desde fines de invierno y en primavera; se propaga por semillas

Origen y distrib. geogr.: Especie del Viejo Mundo; adventicia en Australia, N.Zelanda, EE.UU., Brasil,

• ***Geranium molle* L. ALFILERILLO**

(Fam. *Geraniáceas*)

Otros nombres vulgares: ALFILERILLO COMÚN, ALFILERILLO HEMBRA, GERANIO SILVESTRE; en inglés: DOVEFOOT GERANIUM; en francés: GÉRANIUM MOU.

Hierba anual, muy parecida a *G. dissectum* pero cuyas hojas son de contorno reniforme o suborbicular y lobuladas, de tal forma que las divisiones del limbo

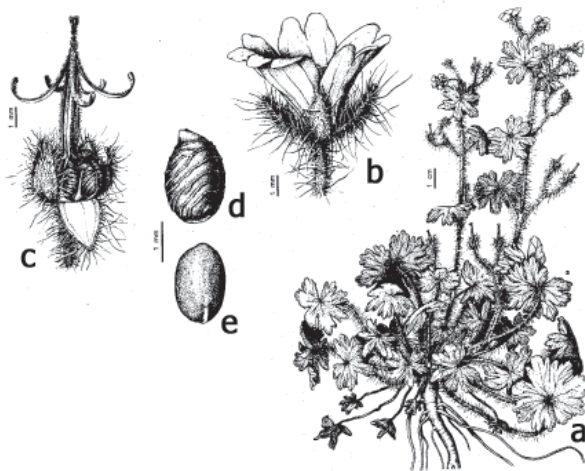
no sobrepasan la mitad del mismo y por sus esquizocarpos glabros.

Vegeta desde fines de invierno y en primavera; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa, adventicia en Rusia, S.Asia, Australia, N.Zelanda, EE.UU., Groenlandia, Chile (Regs. VII a IX), Uruguay, Argentina (BA, CU, ER, LP, NE, RN, SC, SF, TF).

Hábitat: Crece en terrenos removidos, jardines y chacras, como maleza de secundaria importancia.

Comest.: Las hojas en ensaladas o cocidas de variadas maneras (Pieroni 1999).



Geranium molle a: planta, b: flor, c: fruto con cáliz, d: mericarpo, e: semilla (de G. E. Barboza y M.N. Correa 1988, Fl. Pat., INTA)

• ***Glechoma hederacea* L. HIEDRA TERRESTRE**

= *Nepeta hederacea* (L.)

(Fam. Labiadas)

Otros nombres vulgares: en España: HIERBA TERRESTRE; en Portugal: ERVA DE SÃO JOÃO; en inglés: GROUND IVY; en alemán: GUNDERMANN; en francés: LIERRE TERRESTRE.

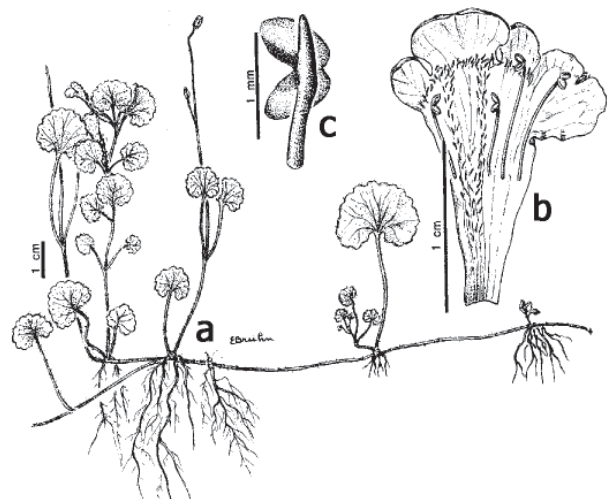
Hierba perenne de tallos rastreros, enraizantes, salvo las ramas floríferas que pueden elevarse hasta

los 40-60 cm. Hojas de 5-35 mm de largo, pecioladas, opuestas, casi circulares o en forma de riñón, con la base cordada y margen festoneado. Bractéolas de alrededor de 1 mm, en forma de cerda. Flores en verticilos, en las axilas de las hojas, de a 2-3 en cada nudo, cáliz tubular, acampanado, pubescente, con 15 nervios, terminado en 5 dientes. Corola azul-violácea, con manchitas rosadas o purpúreas, de 10-12 mm de largo, con 2 labios: el superior es entero y el inferior termina en 3 lóbulos. Estambres 4, dos de ellos más cortos.

Origen y distrib. geogr.: Especie europea, adventicia en Rusia, Japón, Nueva Zelanda, Canadá, EE.UU. (llevada como ornamental por los primeros colonos), Chile (Regs. IX-XII), Argentina (NE, RN, TF).

Hábitat: Común en sitios sombreados, céspedes, calles urbanas, cercos, bosques, baldíos, etc.

Comest.: Las hojas son aromáticas y pueden usarse para condimentos, licores o té. Para infusiones las hojas secas son las más usadas, pero también se emplean frescas (Kirk 1975, Peterson 1977, Kunkel 1984). Según Michael (1980) la hiedra terrestre se empleó en Inglaterra como aditivo para la fabricación de rapé y también de la cerveza, antes que comenzara a importarse el lúpulo.



Glechoma hederacea a: planta, b: corola desplegada con androceo, c: estambre en vista dorsal (de M.N. Correa y M.E. Cosaguta en M.N. Correa 1999, Fl. Pat., INTA)

•

***Helianthus annuus* L. GIRASOL GUACHO**

= *Helianthus multiflorus* Hook., *H. ovatus* Lehm., *H. erythrocarpus* Barth, *H. tubaeformis* Jacq., *H. macrocarpus* DC., *H. indicus* L., *H. aridus* Rydb., *H. lenticularis* Dougl., *H. platycephalus* Cass.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: GIRASOL, MIRASOL; en Chile: MARAVILLA; en Bolivia: FLOR DEL SOL; INTITICA (quichua); INTIPANGARA (aymara); en inglés: COMMON SUNFLOWER.

Planta anual, con tallos erectos, robustos, simples, pubescentes, de 0,90-3 m de alt.; hojas alternas, pecioladas, anchamente ovales, dentadas, agudas, de 7-30 cm de largo, ásperas; flores en capítulos muy grandes hasta de 30 cm de diám.; las marginales liguladas, amarillas y las del disco central tubulosas, morenas, numerosas; involucre hemisférico; aquenios oblongos, comprimidos, de caras grisáceo-parduscas con bandas longitudinales blancas o más claras, oleaginosas.

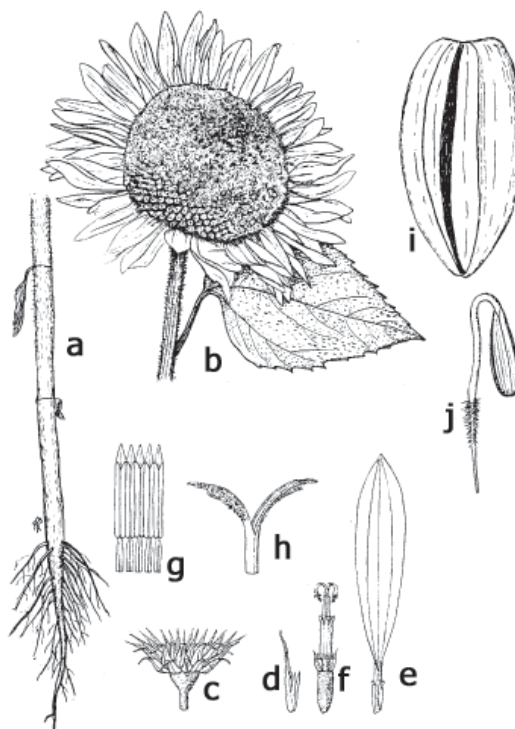
Florece en verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: América del Norte. Cultivada en muchos países y escapada en Europa, SE Asia, Uruguay, Chile, Argentina (BA, CO, ER, LP, SE, SL).

Hábitat: Persiste en los terrenos donde se la ha cultivado durante 3-4 años por su resiembra natural, aún cuando se hagan luego otros cultivos, pero principalmente en los de cereales.

Comest.: Las semillas para la extracción de aceite. Aborígenes de N. América quebraban las semillas y las sumergían en agua para separar las cáscaras flotantes. Las comían crudas o hervidas para preparar gachas o "atole". Secas, tostadas y molidas sirven para preparar "café". También las molían en una pasta que ponían a cocinar como tortillas sobre piedras calientes. Las cabezas florales jóvenes pueden hervirse y comerse como repollitos de Bruselas, así como las hojas tiernas y la médula de los tallos (Harris 1969). Las semillas de girasol guacho son más pequeñas que las cultivadas pero son igualmente comestibles. A falta de prensas, el aceite puede extraerse machacando las semillas, hirviéndolas y colectando el aceite sobrenadante (Saunders 1920, Harrington 1967, Bringle Clarke 1977, Peterson 1977, Moerman 1998, Kershaw 2000). También pueden comerse los pecíolos de las hojas jóvenes a la parrilla, previamente mojados con aceite. Las semillas pueden hacerse brotar, para ensaladas (Fac-

ciola 1990). En América del Norte son 11 las especies de *Helianthus* comestibles.



Helianthus annuus a: raíz anual y base del tallo, b: capítulo y hoja, e: involucre, d: pálea, e: flor ligulada, f: flor hermafrodita, g: anteras, h: ápice del estilo, i: aquenio, j: semilla en germinación (A.L. Cabrera en A. Burkart 1974, Fl. Entre Ríos, INTA)

•

***Hoffmanseggia glauca* (Ort.) Eifert
ALGARROBILLA FINA**

= *H. falcaria* Cav., *Larrea glauca* Ortega, *Caesalpinia falcaria* (Cav.) C.Fisch, *C. glauca* (Ort.) Kuntze (Fam. *Leguminosae*)

Otros nombres vulgares: POROTILLO, POROTILLO SILVESTRE, CAMINCHA, PAPACUCHI; en Chile: CULCHAO; en inglés: INDIAN RUSHPEA.

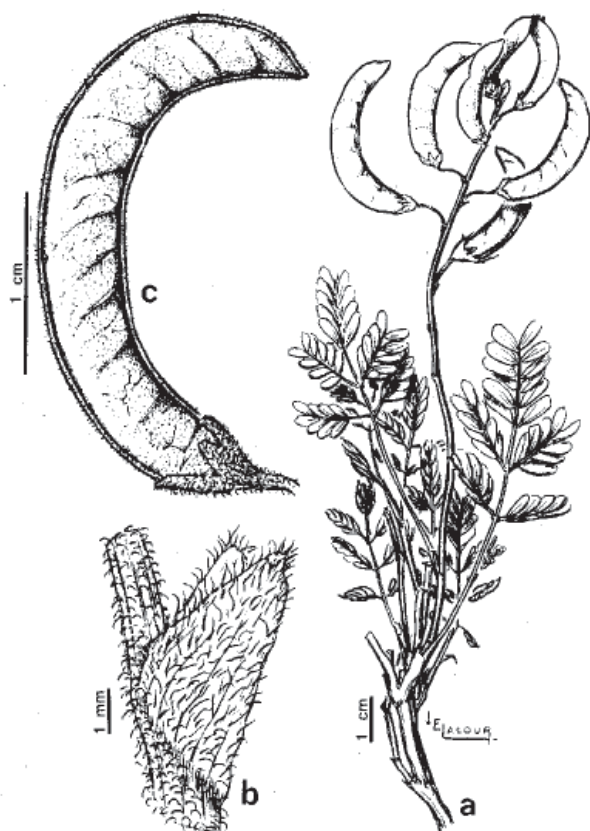
Planta perenne, hasta de 30 cm de alt., con raíces gemíferas cundidoras, tuberosas y rizomas; tallos muy cortos y más o menos decumbentes con hojas arrosietadas o alternas, o puede ser erecto y poco ramificado, con hojas amplias, imparipinnadas, 2-

6 yugas, largamente pecioladas; pinas 6-12 yugas; folíolos de 4-7,5 mm de largo, oblongos, obtusos; pecíolos glandulosos; flores 5-meras, cigomorfas, en racimos apicales, erguidos, laxos y simples; pétalos amarillos o rojizos, hasta de unos 2 cm de largo; vaina subcoriácea o papirácea, lineal oblonga, glabra, subrecta o falcada, comprimida, de 2,5-3,5 cm de largo por unos 7,5 mm de ancho. Florece desde mediados de primavera a mediados de verano; se propaga por semillas, raíces y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Nativa de EE.UU., México, Perú, Bolivia, Chile, Argentina (BA, CH, CA, CO, CU, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Frecuente en orillas de caminos, acequias, en comunidades naturales (monte y estepas), ocasionalmente en cultivos y jardines; prefiere suelos arenosos.

Comest.: Los tubérculos son algo dulzones y pueden comerse crudos o cocidos (Kunkel 1984, Moerman 1998, Rapoport et al. 1993). El género *Hoffmanseggia* contiene 7 especies comestibles en África y Sudamérica.



Hoffmanseggia glauca a: rama, b: estípulas, c: legumbre (de A. Burkart en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

• ***Hordeum murinum* L. COLA DE ZORRO**

(Fam. Gramíneas)

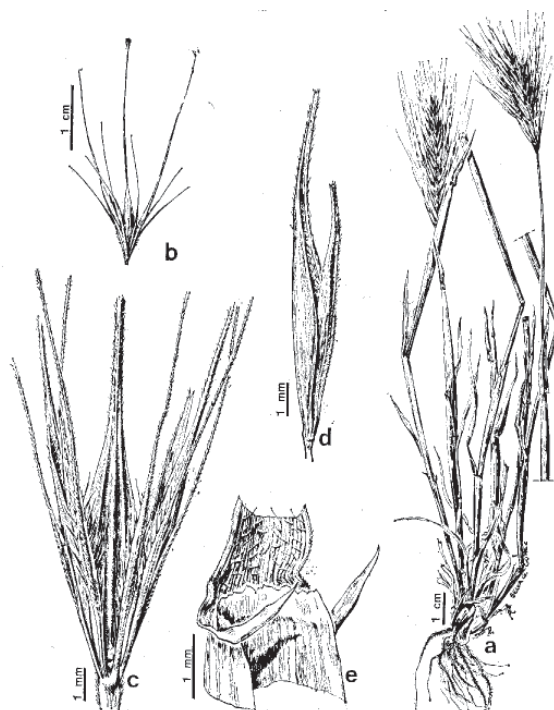
Otros nombres vulgares: FLECHILLA; en Chile: CEBADA DE RATÓN, CEBADILLA, COLA DE RATÓN; en inglés: SQUIRREL TAIL, MOUSE BARLEY; en alemán: MÄUSE-GERSTE; en francés: ORGE DES RATS

Hierba anual, con culmos de 15-60 cm de alt, erectos o decumbentes en la base; vainas abiertas, más cortas que los internodios, superpuestas en los más cortos, las superiores a menudo hinchadas y encerrando la base de la espiga; láminas planas, ásperas, de 5-15 cm de largo por 3-5 mm de ancho, vellosas; espiguillas de a 3, unifloras, con lemmas aristadas, la central aprox. de 2,5 cm de largo.

Florece desde la primavera y fructifica hasta mediados de verano; se propaga por semillas

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en África, C y S de Asia, Australia, N.Zelanda, EE.UU., México, Chile (Regs. III a X), Argentina (BA, CU, LP, MA, NE, RN, SC, SJ, TF).

Hábitat: En campos y calles, contra alambrados, en baldíos, suelos poco trabajados, campos ganaderos, parques, etc.



Hordeum murinum a: planta, b: esquema del tríade, c: tríade, d: antecio, e: lígula (de L.R. Parodi y E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat., INTA)

Comest.: Las semillas cocidas y molidas para gachas o pinole (Kunkel 1984, Ertuğ 2000). Son 10 las especies de *Hordeum* con granos comestibles, todas del hemisferio norte. Sólo una de ellas, *Hordeum bulbosum*, eurasiática, se conoce por sus bulbillos comestibles.

• ***Hordeum vulgare* L. CEBADA FORRAJERA**

= *Hordeum distichon* L.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: CEBADA; en Bolivia: CEBADA COMÚN, CALCHAWI, CIWARA (quichua), JIPPIYI (aymara); en inglés: BARLEY

Pasto anual, de tallos erectos, de 0,60-1,20 m de alt.; hojas de láminas planas, de unos 5-15 mm de ancho; aurículas notables, abrazadoras; espiga erecta o suberecta, de 2-10 cm de largo (excluidas las aristas); espiguillas 3, sésiles, en cada nudo del raquis; glumas divergentes en la base, gradualmente angostadas hacia la arista, lemma con arista recta, brevemente barbelada, erecta, generalmente de 10-15 cm de largo.

Especie invernal; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Asia occidental y África; adventicia en N. América, Groenlandia, Chile, Bolivia, Brasil, Uruguay y Argentina (BA, CA, CH, ER, JU, LP, MA, NE, RN, SC, SF, SL).

Hábitat: Esta especie de cebada "de seis hileras" (por sus tríades de espiguillas iguales en cada nudo del raquis tenaz), de muy variables formas silvestres y numerosos cultivares, es una conocida forrajera que suele crecer subespontánea (como la propia cebada cervecera o "de dos hileras", aunque ésta es menos frecuente) en cultivos de lino, trigo y otros cereales de grano fino que se efectúan en campos destinados anteriormente a su propio cultivo.

Sus granos pueden encontrarse entre las "impurezas" de los demás cereales desmejorando la calidad de estos últimos.

Comest.: Los granos molidos para harina o tostados y molidos como sucedáneo del café (malta). Pueden hacerse germinar, para ensaladas. También se usan para la fabricación de cerveza. Las plantas

jóvenes, aun tiernas, pueden exprimirse para obtener una bebida muy apreciada por los entusiastas de las comidas naturales. En Marruecos, los granos inmaduros suelen usarse para preparar un cuscús especial, llamado *azenbu* (Facciola 1990). Si se colectan las espigas aun verdes hay que dejarlas secar al aire o al horno. Para quitarles las cascarillas pueden colocarse en un colador de malla metálica y chamuscarse arriba del fuego.



Hordeum vulgare Planta, tríade de espiguillas, espiguilla y espiga sin barbas (a) (de A.S. Hitchcock 1971)

• ***Hypochoeris chillensis* (Kunth) Hieron. ACHICORIA DEL CAMPO**

Seriola brasiliensis Less., *Porcellites brasiliensis* Less., *Achyrophorus selloi* Sch.Bip. *Hypochoeris brasiliensis* (Less.) Benth.et Hook., *Apargia chillensis*

Kunth, *Achyrophorus chillensis* Sch. Bip., *Leontodon chilense* DC

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: CHIKÓRIA MIRÍ, CERAJA, RADICHETA; en Brasil: ALMEIRÃO, ALMEIRÃO-DO-CAFEZAL, ALMEIRÃO-DO-CAMPO, CHICÓRIA-DO-CAMPO, VENTO-ME-LEVA.

Hierba perenne, latescente, de 30-60 cm de alt., de raíz fusiforme y tallos erguidos, glabros o hispídos, ramificados, hojosos; hojas radicales arrosietadas, sésiles, oblanceoladas, cortamente pinnatifidas o dentadas, glabras o pilosas sobre la nervadura media y especialmente el margen, de 5-30 cm de largo; hojas caulinares lanceoladas o lineales, dentadas o algo lo-

badas, con base semiabrazadora; capítulos en cimas corimbiformes paucicéfalas y amplias; pedúnculos largos, con bractéolas lineales; involucros acampanados, de 12-15 mm de alt. por 8-10 m de diám. (después de la anthesis son más grandes), brácteas lineales, semiobtusas, lanuginosas o glabras; aquenios de unos 5 mm de largo, con rostro tan largo o más que la parte seminífera; papus de 6 mm de largo, de pelos blancos, plumosos.

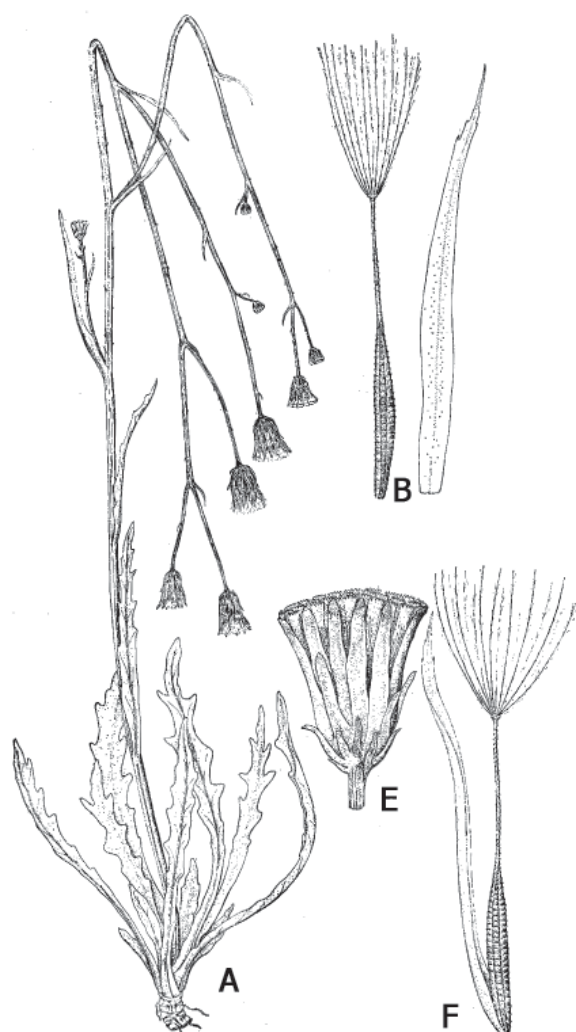
Se propaga por semillas; florece en primavera y verano.

Origen y distrib. geogr.: Sud América: Bolivia, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, JU, LP, MA, MI, RN, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Planta ruderal (en caminos, acequias, etc.) y maleza principalmente en cultivos perennes: pasturas, alfalfares, montes frutales (p.ej., de manzanos), y cafetales, etc., aunque también aparece en cultivos de trigo y arroz. Sus aquenios suelen encontrarse como "semillas extrañas" de las semillas de diversas forrajeras cultivadas. Prefiere ambientes templados y suelos fértiles, húmedos, arcillosos y umbríos.

Comest.: Hojas y raíces tiernas crudas o cocidas (Martínez-Crovetto 1968, Kunkel 1984). Las hojas secas contienen 16,1% de proteínas; 1% Ca; 0,33% Mg; 0,0093% Mn; 0,5% P; 0,0084% Fe; 0,62% Na; 3,1% K; 0,0029 Cu y 0,0077% Zn (Kinupp 2007). Hasta el presente se registran unas 14 especies de *Hypochoeris* comestibles, mayoritariamente sudamericanas.

Nota: Al presente se está usando la grafía *Hypochoeris* como la más correcta (no *Hypochoeris*).



Hypochoeris chillensis A: planta en flor, B: aquenio con pálea, E: capítulo, F: aquenio con pálea (de A.L. Cabrera 1978, Fl. Jujuy, INTA)

•
***Hypochoeris radicata* L.**
HIERBA DEL CHANCHO

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: ACHICORIA DE MONTE, RADICHETA, ROSETA; en Chile: PASTO DE CHANCHO; en Perú: PILLIYUYU; en España: ALMIRÓN, COLLEJA DE PRAO, PELUDO; en Brasil: ALMEIRÃO-DE-ROSETA, ALMEIRÃO-DO CAMPO; en inglés: COMMON CAT'S-YEAR; en francés: PORCELLE ENRACINÉE.

Hierba perenne, provista de raíz larga, gruesa y carnosa y hojas basales en roseta, de 5-25 cm de largo, extendidas o apoyadas sobre el suelo, anchamente oblanceoladas a obovado-oblongas, obtusas o subobtusas, profundamente lobadas, con segmento terminal ancho, hirsutas en ambas caras; tallos escapiformes, glabros, áfilos, delgados, de 10-60 cm de alt., comúnmente ramificados pero a veces simples, con algunas brácteas escamiformes alternas; capítulos terminales, solitarios, de 2-4 cm de diámetro y 1-3 cm de largo; flores liguladas, amarillas, mucho más largas que el involucre, que mide comúnmente 1-2 cm; brácteas involucreales imbricadas, pluriseriadas, glabras o pilosas sobre la nervadura media; aquenios fusiformes, de 4-5 mm de largo, 10-nervados, rugosos, pilosos, moreno-rojizos, contraídos en un rostro o pico más largo que el cuerpo; papus de unos 8-10 mm de largo, con pelos 2-seriados, los de la serie interna plumosos y los externos simples y más cortos.

Comienza a vegetar en invierno; florece desde mediados de primavera a mediados de otoño y fructifica casi hasta fines de esta estación; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en África, S.Asia, Australia, N.Zelanda, islas del Pacífico,



Hypochaeris radicata A: planta, B: aquenio, C: hojas, D: capitulo, E: capitulo maduro (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

Caribe, N.C.y S. América: Chile (Regs. V a XII), Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (BA, CU, CO, ER, JU, LP, NE, RN, SC, SF, SL, TF).

Hábitat: Común en diversos terrenos modificados: al costado de caminos, en baldíos y campos abandonados; también crece en cultivos anuales (por ej., de diversas leguminosas de grano), en montes frutales (como kiwis, frambuesos, manzanos), frutillares y parrales, céspedes de parques y jardines, praderas, rastrojos, etc.

Comest.: Hojas tiernas para ensalada. Por ser peludas se recomienda picarlas finamente y mezclarlas con otras hojas, o cocinarlas de variadas formas, como acelgas o espinacas. Las agallas de los pedúnculos florales, cuando tiernos, también pueden comerse crudos (Kunkel 1984, Facciola 1990, Pieroni 1999, Tardío et al. 2002, Rapoport et al. 2003).

• *Ibicella lutea* (Lindl.) Van Eselt
CUERNOS DEL DIABLO

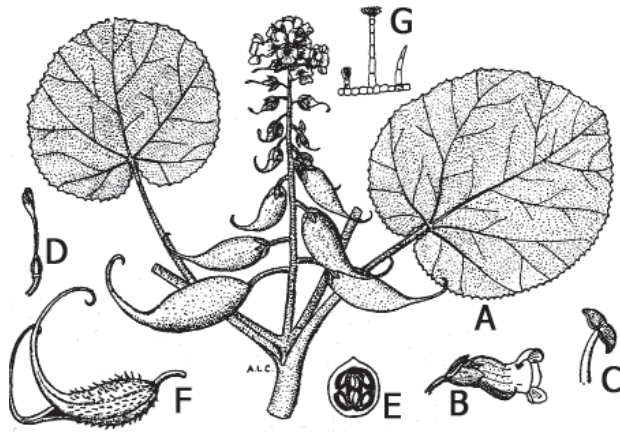
= *Martynia lutea* Lindl., *M. montevidensis* Cham., *Proboscidea lutea* (Lindl.) Stapf.

(Fam. *Martiniáceas*)

Otros nombres vulgares: ASTAS DEL DIABLO, CUARENTENA, UÑAS DEL DIABLO, ESPUELAS DEL DIABLO; en Paraguay: VACA RATÍ; en inglés: YELLOW UNICORN PLANT

Planta anual, glanduloso-pubescente, con raíz pivotante, rojiza, y tallos ascendentes, de 30-70 cm de alt.; hojas opuestas, simples, vellosas, suborbiculares o cordiformes, dentadas; pecíolo de unos 20 cm de largo; flores en racimos terminales, 8-12- floras, erectos, compactados, a menudo sobrepasados por las hojas; cáliz pubescente; corola amarilla, exteriormente pilosa, de 3-3,5 cm de largo, con tubo de 6 mm de garganta ventricosa y limbo 5-lobado; pedúnculos de aprox. 1,5 cm de largo; fruto carnoso o drupáceo y más o menos liso cuando verde y luego lignificado y transformado en una cápsula grande, oblongo-ovoide, de aprox. 7-7,5 cm de largo por 2,5-2,8 cm de ancho, erizado de espinas y provisto de dos largos "cuernos" curvos; semillas numerosas, negras, oblongas, ásperas.

Comienza a vegetar en primavera, floreciendo



Ipomoea lutea A: planta, B: flor, C: estambre, D: gineceo, E: corte transversal del ovario, F: fruto, G: pelos (de D. Añón Suárez en A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs. As., INTA)

y fructificando en verano y otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Sud América: Brasil, Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, LP, LR, MA, SA, SE, SF, SL, TU); adventicia en EE.UU., S.África, Australia.

Hábitat: En cultivos con maíz, girasol, papa, sorgo, mandioca, algodón, montes frutales y al costado de caminos, cercanía de taperas, baldíos, etc., prefiere suelos fértiles, secos o húmedos.

Comest.: Los frutos, cuando tiernos, se preparan como "pickles" (Kunkel 1984, Facciola 1990). Según Kinupp (2007) los frutos inmaduros contienen 6,9% de proteínas; 0,22 Ca; 0,17% Mg; 0,0016% Mn; 0,28% P; 0,0044% Fe; 2,5% K; 0,0009 Cu y 0,0025% Zn.

• ***Ipomoea cairica* (L) Sweet** **BEJUCO**

= *Convolvulus cairicus* L., *C. limphaticus* Vell., *Ipomoea palmata* Forsk, *I. pentaphylla* Cav., *I. stipulacea* Jacq., *I. tuberculata* (Desr.) Roem. & Schult., *Batatas cavanillesii* (Roem & Schult.) Don

(Fam. *Convolvuláceas*)

Otros nombres vulgares: CAMPANILLA, SUSPIROS; En Brasil: CAMPAINHA, CORDA-DE-VIOLA,

CORRIÓLA; en inglés: SWEET CAIRO, MORNING GLORY.

Planta trepadora, glabra, de tallos angulosos y volubles; hojas ovadas o sub-orbiculares, pecioladas, palmatisectas en lóbulos ovados o lanceolados, de 3-6 cm de largo y 1-2 cm de ancho, enteros y flores liláceas, de corola infundibuliforme, de 4-7 cm, solitarias y agrupadas en cimas paucifloras; fruto cápsula esférica, de 1-1,5 cm de diám., 2-locular, con 2-4 semillas, parduscas, tomentosas, de unos 5 mm de largo.

Florece en primavera y verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De África y Asia tropicales. Cultivada como ornamental y escapada en Australia, Antillas, S. de EE.UU., Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, MG), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MI, SA. SE, SF, SJ, SL, TU).



Ipomoea cairica (de H.A. Fabris en A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs. As., INTA)

Hábitat: En pasturas, sobre alambrados y cercas, al costado de caminos y en terrenos baldíos; prefiere los suelos húmedos.

Comest.: Tallos tiernos y hojas comestibles en tiempos de escasez (Kunkel 1984). Las raíces tuberosas también son comestibles (Low 1991). Se conocen unas 70 especies comestibles de *Ipomoea* en el Viejo y Nuevo Mundos. En la mayoría de los casos se comen las hojas tiernas cocinadas; en otras son los órganos subterráneos. En el Cono Sur hay al menos dos especies adicionales, consideradas malezas comestibles: *Ipomoea grandifolia* (Dammer) O'Donnell e *Ipomoea nil* (L.) Roth.

• ***Ipomoea purpurea* (L.) Roth. CAMPANILLA**

= *Convolvulus purpureus* L., *C. superbus* H.B.K., *C. sanguineus* Willd., *Ipomoea glandulifera* R.&P., *I. intermedia* Schult., *Pharbitis purpurea* (Roth.) Voigt & Bojer, *P. hispida* Choisy

(Fam. *Convolvuláceas*)

Otros nombres vulgares: BEJUCO, CAMPANILLA AZUL, SUSPIROS; en Brasil: CAMPAINHA, CORDA-DE-VIOLA, CORRIOLA, BOM-DIA; en inglés: TALL MORNINGGLORY.

Enredadera anual, pubescente, de tallos rastreros o volubles y trepadores, pilosos, hasta de 2-3 m de largo; hojas alternas, largamente pecioladas, agudo acuminadas, enteras, anchamente cordadas, de 4-8 cm de largo por hasta de 8 cm de ancho, pilosas especialmente en el haz y, por lo menos, en las nervaduras en el envés; flores sobre pedúnculos 1-5-floros, axilares, de corola infundibuliforme, de 4-8 cm de largo, rosa, purpúrea, azul o blanca; fruto cápsula aprox. de 1 cm de diámetro, más corta que los sépalos.

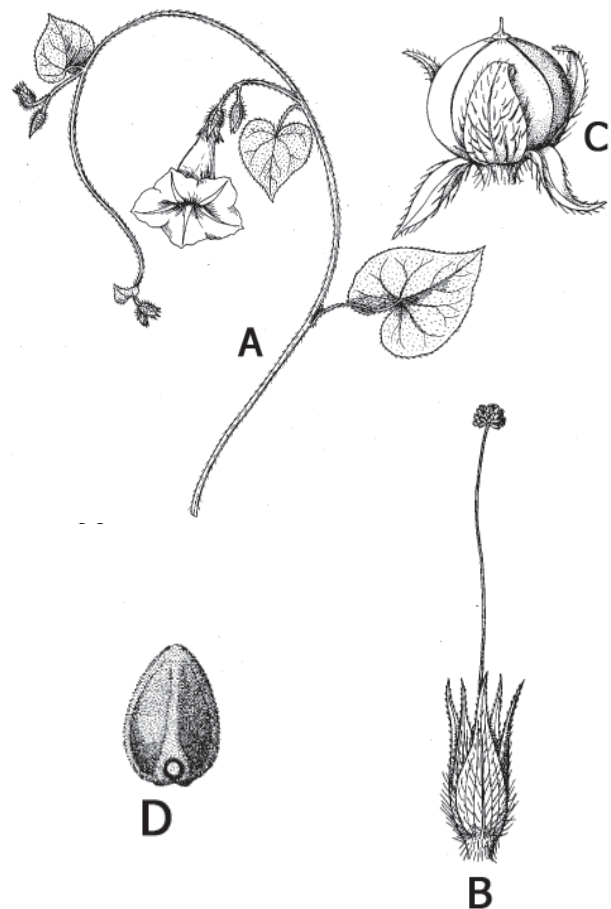
Florece en verano y otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De América trop. y subtrop. Chile (Reg.V y Metropol.), Brasil (todo el país), Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, JU, LR, MA, MI, SA, SF, SJ, TU). Cultivada como ornamental y escapada en África, Europa, Australia, N.Zelanda, EE.UU.

Hábitat: Invade cultivos anuales, como los de cereales, maíz, tabacales, y crece sobre cercos, escom-

bros, etc.; en Brasil se ha citado en montes frutales.

Comest.: Hojas tiernas y brotes se usan como verdura (Kunkel 1984).



Ipomoea purpurea A: rama florífera, B: cáliz y gineceo, C: fruto, D: semilla (de A.L. Cabrera 1993, Fl. Jujuy)

• ***Iris pseudacorus* L LIRIO SILVESTRE**

= *Iris aconiformis* Boreau, *I. lutea* Lam., *I. paludosa* Pers., *I. bastardii* Boreau, *I. curtropetala* Delar.

(Fam. *Iridáceas*)

Otros nombres vulgares: LIRIO ESPAÑOL, IRIS; en inglés: YELLOW FLAG.

Planta perenne, erguida, con rizomas gruesos y horizontales; tallos por lo común con varias flores, de 40-90 cm de alt.; hojas numerosas, verde-claras,

ensiformes, agudas, casi tan largas como el tallo y de 1-2 cm de ancho; flores vistosas, de 6 tépalos en dos ciclos, amarillos; cápsula oblonga de unos 5-7 cm de largo, trígona, de bordes obtusos.

Florece en verano; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa: adventicia en Irán, EE.UU., N.Zelanda, Chile, Uruguay y Argentina (BA, ER).

Hábitat: Es planta cultivada por sus flores pero también maleza en cultivos ribereños, invasora en el Delta del Paraná. Prefiere suelos húmedos, anegadizos.

Comest.: Las semillas para café, pero deben estar bien tostadas y molidas ya que crudas pueden ser tóxicas (Kunkel 1984). Los rizomas tiernos pueden comerse como aperitivo (Lahitte & Hurrell 1997), aunque de gusto astringente (Garland 1989). Se conocen unas doce especies de *Iris* con rizomas comestibles en Eurasia y N. América, algunos son condimentos, otros se usan para aprovechar su almidón e, incluso, como el *Iris missouriensis* e *Iris setosa*, pueden ofrecer semillas para sustituir el café. En el caso de la "flor de lis" o *Iris X germanica*, los rizomas secos poseen

un aceite que se usa para bebidas frescas, para perfumar ensaladas de fruta o para fabricar caramelos (Facciola 1990).

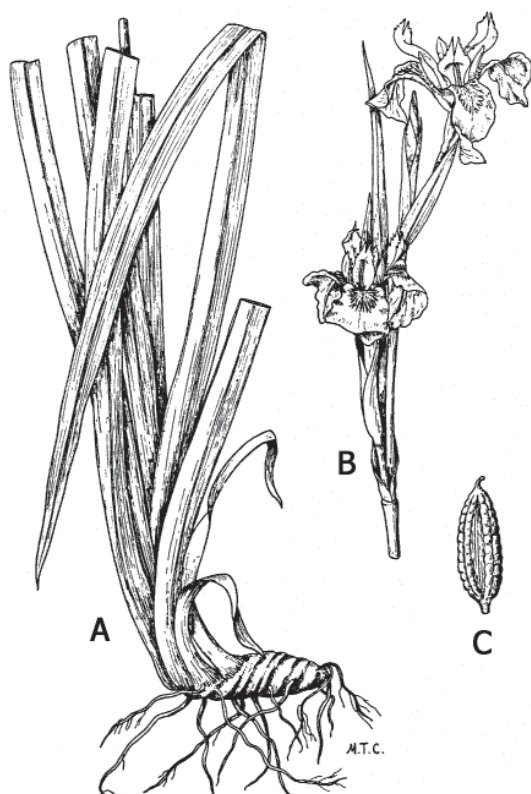
• ***Lactuca serriola* L. LECHUGA SALVAJE**

= *Lactuca scariola* L.

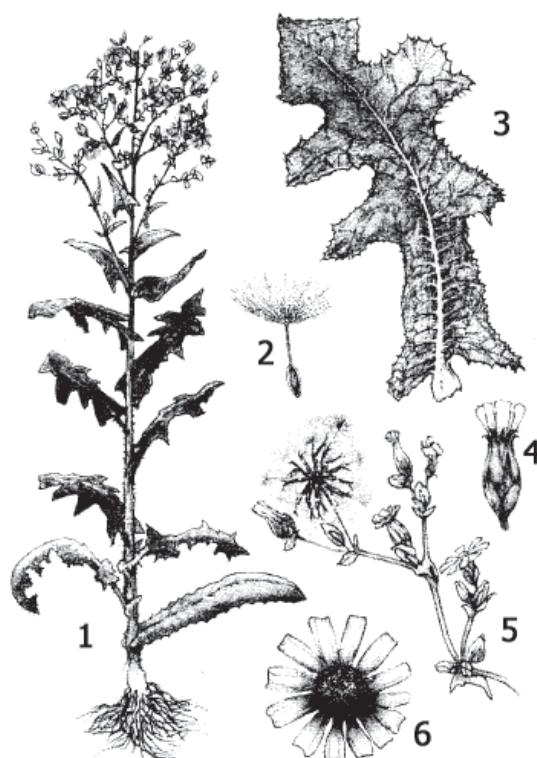
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: LECHUGA ESPINOSA, LECHUGUILLA; en Chile: ÑILHUE; en inglés: WILD LETTUCE, PRICKLY LETTUCE; en francés: LAITUE SCAROLE.

Hierba anual o bienal, latescente, ramificada, espinulosa en la base, con tallos erguidos, fistulosos, de 0,50-1,60 m de alt., foliosos; hojas radicales amontonadas, de unos 25 cm de largo por 7 cm de ancho, y caulinares alternas, sésiles, pinnatífidas o pinnatipartidas, auriculadas en la base, con márgenes sinuados y espinulosos al igual que en la nervadura central; flores



Iris pseudacorus (de P.F. Ravenna en A.L. Cabrera 1968, Fl. Bs. As., INTA)



Lactuca serriola 1: planta, 2: aquenio con papus, 3: hoja, 4: capítulo, vista lateral, 5: rama terminal, 6: capítulo (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

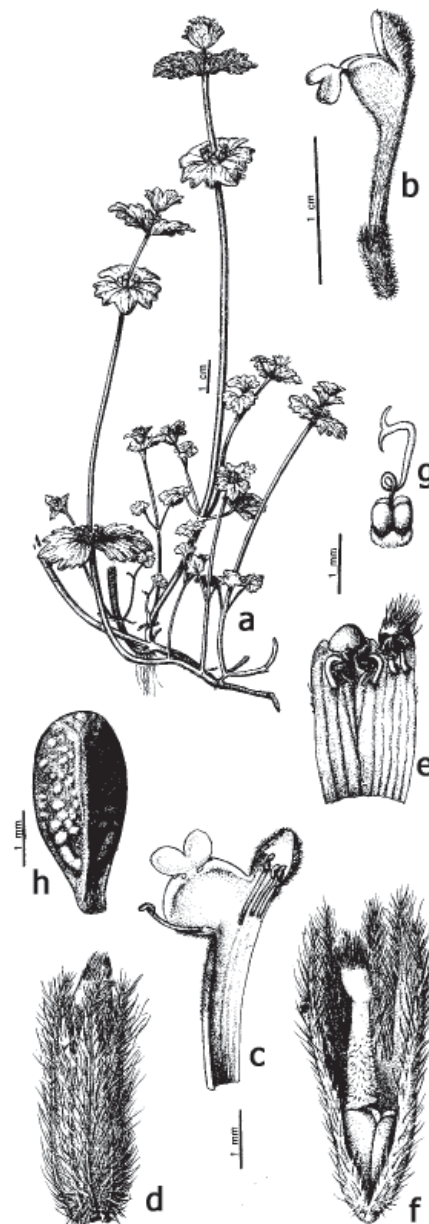
isomorfas, liguladas, en capítulos amarillos agrupados en panojas corimbiformes; aquenios provistos de un rostro filiforme y papus copioso de pelos blancos.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en África, Asia, Australia, N.Zelanda, N. América, Brasil, Chile (Regs. IV a IX), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CU, CS, ER, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SF, SJ, SL).

Hábitat: En terrenos modificados, orillas de caminos, terraplenes de ferrocarril, canales de riego y drenaje, baldíos, sobre muros y escombros, campos de pastoreo, alfalfares, rastrojos, huertas, montes frutales. Prospera entre los 0 y 1500 m de altitud.

Comest.: Hojas tiernas (antes que se endurezcan las espinitas que se alinean sobre la nervadura central) y brotes para ensaladas o cocidas (Harris 1969). De las semillas puede extraerse aceite (Kunkel 1984, Facciola 1990, Ertug 2000). Según Peterson (1977) también las cabezas florales inmaduras (yemas) pueden agregarse a las ensaladas para impartirles un suave sabor amargo.

Se supone es la especie progenitora de la lechuga cultivada (*Lactuca sativa*) ya en Egipto 4500 a.C., probablemente por sus semillas oleaginosas (Sauer 1993). Se han citado unas 20 especies de *Lactuca* con hojas comestibles en el hemisferio norte.



• ***Lamium amplexicaule* L. ORTIGA MANSA**

(Fam. *Labiadas*)

Otros nombres vulgares: FALSA ORTIGA, LAMIUM, ORTIGA MUERTA, VINAGRILLAS; en Chile: GALLITO; en España: GALLARETE; en Brasil: MENTASELVAGEM; en inglés: HENBIT; en francés: LAMIER POURPRE.

Planta anual, con tallos postrados y a veces enraizantes en los nudos inferiores, pero luego ascendentes, ramificados desde la base y aún en las axilas superiores, glabros o subglabros, 4-gonos, de 10-40 cm de alt.; hojas inferiores largamente pecioladas, orbiculares o anchamente ovado-orbiculares, lobuladas, comúnmente de 10-35 mm de ancho con ápice redondeado; hojas superiores suborbiculares, opuestas, sésiles y abrazadoras, crenado-lobuladas o partidas, de 1-3 cm de largo y ancho, con pelos dispersos; flores en verticilos más bien paucifloros y terminales; cáliz de 5-6 mm de largo, piloso; corola

Lamium amplexicaule a: planta, b: flor, c: corola desplegada con androceo, d: flor cleistógama, e: corola desplegada de flor cleistógama, f: vista interna de e, g: gineceo, h: fruto (de M.N. Correa 1999)

tubulosa, bilabiada, purpúreo-rojiza, de 10-16 mm de largo; núculas ovoides, 3-gonas, truncadas en el ápice, de aprox. 2 mm de largo, moreno-oscuras con puntuaciones grises.

Vegeta en invierno, floreciendo desde fines de esta estación y en primavera.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en N. África, Australia, N.Zelanda, N. América, Colombia, Chile (Regs. III a IX y XII), Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (BA, CO, ER, LP, NE, RN, SA, SF, SJ, TF, TU).

Hábitat: Crece en jardines, parques y terrenos modificados diversos; en cultivos de cereales de invierno, plantíos de escarda, montes frutales, jardines, entre 0 y 1500 m de altitud.

Comest.: Hojas y tallos tiernos cocidas (Kirk 1970, Kunkel 1984, Genders 1988, Ertuž 2000, Dogan 2004). También se usan las hojas para dar sabor a las ensaladas (Ducerf 2005) o preparadas en albón-digas (Facciola 1990). Entre el Mediterráneo y Asia Central se han registrado 5 especies de *Lamium* comestibles.

•

***Lantana camara* L. LANTANA**

= *L. aculeata* L., *L. armata* Schauer, *L. mista* L., *L. moritziana* Otto & Dieta., *L. nivea* Vent., *L. hirsuta* Martens & Galeotti, *L. flava* Medik.

(Fam. *Verbenáceas*)

Otros nombres vulgares: CAMARÁ; en Bolivia: JAPUMATO; en Paraguay: CAÁ MARÁ, CARIAQUILLO COLORADO, CINCO NEGRITOS, FILIGRANA; en Uruguay: CAMARÁ DE DOS COLORES; en Centroamérica: CORRONCHO, CINCO NEGRITOS, MORITA; en Brasil: CAMARÁ-BRANCO, CAMARÁ-DE-CHEIRO, CAMBARÁ-DE-CHUMBO, CAMBARÁ-DE-ESPINHO, CABURÁ-CAÁ, CHUMBINHO, ERVA-CHUMBINHO, MILHO-DE-GRILLO.

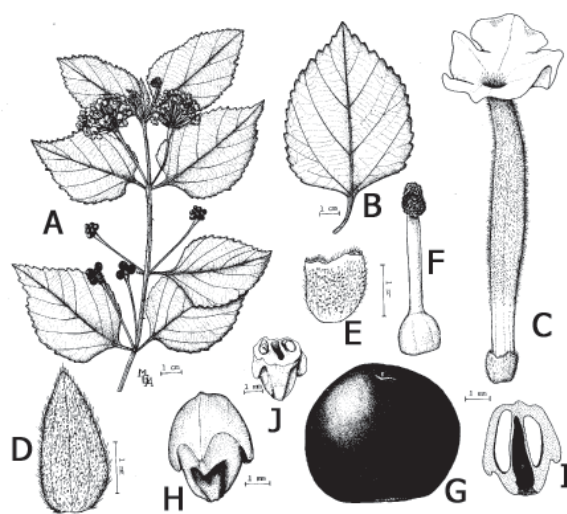
Arbusto de 1-2,5 m de alt., muy ramificado desde la base y de hojas opuestas, ovadas, de ápice acuminado, márgenes crenado-aserrados y cara superior escabrosa al tacto mientras que el envés es pubescente; flores muy vistosas, amarillas, rojas o anaranjadas y aún mezclas de estos colores en un mismo capítulo; capítulos solitarios y axilares; drupa negruzca, brillante, jugosa.

Florece desde la primavera hasta el otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De América trop. y subtrop. Desde México hasta Bolivia, Paraguay, Brasil (SP, MG), Uruguay, Argentina (BA, CS, ER, FA, MI, SA, SF, TU). Cultivada como ornamental en muchos países, pero escapada e invasora prácticamente cosmopolita. Para algunos autores figura entre las diez peores malezas del mundo.

Hábitat: Maleza ruderal y arvense; crece en algodonales, pasturas, baldíos y borde de caminos.

Comest.: Los frutos maduros son comestibles frescos (Kunkel 1884, Ogle & Grivetti 1984 y 1985, Goode 1989, Asfaw & Tadesse 2001, Casas et al. 2001, Addis et al. 2005). No obstante, Kendler & Pirone (1989) mencionan un caso de intoxicación fatal por el consumo de lantanas, aunque sospechamos debió haber algún error: quizás por sobreconsumo de frutas inmaduras, reacción alérgica o confusión con otra especie. En el género *Lantana* tenemos registradas unas 20 especies de frutos comestibles, en Sudamérica y África. Según reportan Ogle & Grivetti (1985), el 48% de los adultos y el 61% de los niños escolares de Swazilandia son consumidores de frutos de lantana, que ellos llaman "bukhwebeletaneca cá". Facciola (1990) menciona dos especies de *Lantana* con hojas de valor condimenticio.



Lantana camara A: rama florífera y fructífera, B: hoja, C: flor, D: bráctea, E: cáliz, F: gineceo, G: fruto, H: pirena, I: corte longitudinal de la pirena, J: corte transversal de la pirena (de N.S. Troncoso y A.D. Rotman en A.L. Cabrera 1993, Fl. Jujuy)

•

***Lapsana communis* L LAPSANA**

Otros nombres vulgares: LÁMPSANA; en italiano: LASSANA; en inglés: NIPPLEWORT.

(Fam. *Compuestas*)

Planta anual, bianual o perenne, latescente, de hasta 100 cm de alt.; hojas alternas, las inferiores arrosetadas, liradas, y las superiores lanceoladas, den-



Lapsana communis (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

tadas; capítulos dispuestos en cimas amplias, pequeños, con flores amarillas; aquenios longitudinalmente estriados, de unos 3 mm de largo, atenuados hacia su ápice, sin papus pero con una corona membranacea breve y una pálea lineal comúnmente ondulada y de hasta 4 mm de largo.

Vegeta en los meses estivales; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia y N. de África, adventicia en Australia, N.Zelanda, Groenlandia, N. América, Antillas, S. América: Venezuela, Brasil, Chile (Regs. V a XI), Argentina (BA, CO, CU, CS, ER, NE, RN).

Hábitat: Es una maleza por lo general de escasa importancia y no muy común. Prospera de 0 a 1000 m de altitud

Comest.: Como verdura de hoja es usada desde muy antiguo. En ensaladas, sándwiches, omelettes o cocida como la espinaca (Kirk 1970, Kunkel 1984, Facciola 1990, Pieroni 1999, EFSN 2003, Rapoport et al. 2003). Son tres las especies de *Lapsana* comestibles, eurasiáticas.

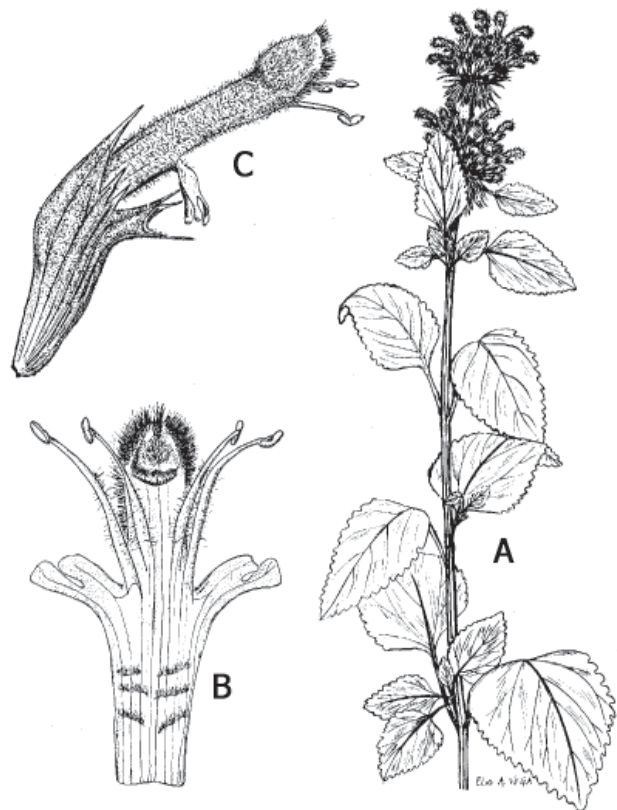
• ***Leonotis nepetaefolia* (L) R.Br. LEONOTIS**

= *Phlomis nepetifolia* L., *Leonotis kewensis* N.Br.

(Fam. Labiadas)

Otros nombres vulgares: En Paraguay: BASTÓN DE SAN FRANCISCO, CHANUÁ CAÁ, CORDÓN DE FRAILE, MOLINILLO, TORO RATÍ, TOTA, VERBENA GUAZÚ; en Brasil: CAUDA-DE-LEÃO, CORDÃO-DE-FRADE, CORDÃO-DE-SÃO-FRANCISCO, CORINDIBA, RUBIM, TOLANGA, TOTANGA; en inglés: LIONS' EAR.

Hierba anual, robusta o subarborescente, de 0,20-0,50 (2) m de alt., levemente pubescente; hojas aromáticas, pecioladas, con lámina oval u oval orbicular, verdeclaras, de 5-8 cm de largo, con base redondeada, márgenes crenado-incisos y ápice más bien obtuso; flores anaranjadas, sésiles, en verticilastros grandes, globosos y plurifloros (pueden contarse aprox. hasta un centenar de flores), de hasta 7 cm de diám.; corola bilabiada, labio superior pubescente al igual que el cáliz que es 8-dentado. Se propaga por semillas.



Leonotis nepetaefolia A: rama, B: corola desplegada, C: flor (de S.Crespo en A.Burkart 1979, Fl. Entre Ríos, INTA)

Origen y distrib. geogr.: África; naturalizada en S. América: Paraguay, Brasil (RS, SC, RJ, PR, MG), Uruguay, Argentina (BA, CH, CS, ER, LR, MA, MI).

Hábitat: Ruderal; en baldíos y en muy diversos tipos de terrenos, llegando a ser gregaria en suelos algo húmedos; es maleza en cultivos como los de algodón y arroz y en otros terrenos modificados, posiblemente escapada de sus cultivos como ornamental y medicinal.

Comest.: Las flores son comestibles (Facciola 1990) así como las hojas y el néctar (Peters et al. 1992). En Uganda, según Goode (1989) se comen los frutos (?). En el género *Leonotis* hay cuatro especies comestibles.

•
***Leonurus japonicus* Houtt.**

CUATRO CANTOS

= *Leonurus sibiricus* L., *Leonurus manshuricus* Yabe

(Fam. *Labiadas*)

Otros nombres vulgares: COLA DE LEÓN, LEONURUS; en Paraguay: AGRIPALMA, CEBADILLA; en Costa Rica: CHIQUIZÁ; en México: MARIJUANILLA; en Brasil: CORDÃO-DE-FRADE, CORDÃO-DE-SÃO-FRANCISCO, CHA-DE FRADE, ERVA-DAS-LAVADEIRAS, ERVA-DE-SANTO-FILHO, ERVA-DOS-ZANGÕES, ERVA-MACAÉ, LAVANDEIRA, LAVANTINA, MACAÉ, MARROIO, PAU-PRA-TUDO, QUININO-DOS-POBRES, RUBIM; en inglés: CHIVIRICO, SIBERIAN MOTHERWORT.

Planta bienal de tallos ramificados y ascendentes, glabra o pubérula, con pelos glandulosos sésiles; hojas opuestas, pecioladas, profundamente 3-partidas, con lóbulos laciniados o aserrados, agudos; flores axilares en verticilastros plurifloros y de corola lilácea, rosada o blanca, formando como pseudoespigas en la parte apical de las ramas.

Florece desde la primavera a fines de verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Del S. y E. de Asia, cultivada y escapada en Europa, N., C. y S. América: Para-

guay, Brasil (MG, PR, RS, SC, SP), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SE, SF, TU).

Hábitat: Ruderal; en terrenos con basura, descuidados, muy pastoreados, etc. y en cultivos anuales (algodonales, maizales), viveros de café y sus plantaciones y en montes frutales. Por lo común crece en suelos más bien arcillosos.

Comest.: Las hojas y raíces se comen cocidas (Kunkel 1984). En China para acompañar a la carne de cerdo (Facciola 1990).



Leonurus japonicus A: rama, B: flor (de D. Añón Suárez en A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs. As., INTA)

•
***Leucanthemum vulgare* Lam.**

MARGARITA

= *Chrysanthemum leucanthemum* L., *Tanacetum leucanthemum* (L.) Sch. Bip.

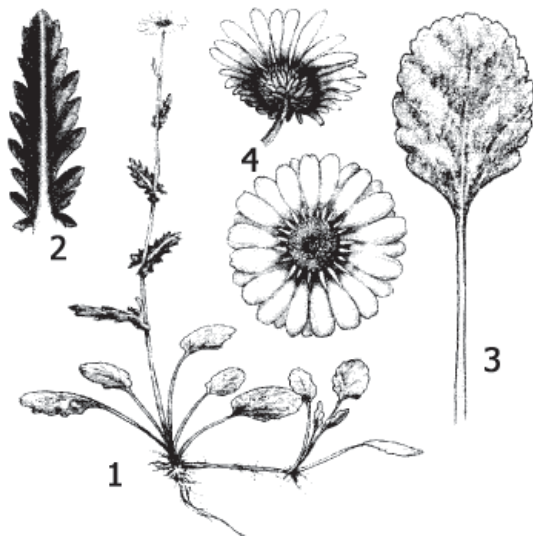
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: En Chile: CRISANTEMO CIMARRÓN, DIME QUE SÍ, MANZANILLÓN; en inglés: OXEYE DAISY; en alemán: MARGERITE.

Hierba perenne, con rizoma más bien corto, glabra o pubescente, de tallos erguidos o ascendentes, de 20-90 cm de alt., simples o algo ramificados; hojas alternas, obovadas o espatuladas, irregularmente crenado-dentadas, glabras o casi así; las inferiores amontonadas, largamente pecioladas; las superiores sentadas y más bien oblanceoladas o más o menos elíptico-lanceoladas, de 1,2-6 cm y aún más de largo; capítulos vistosos, radiados, de 3-5 cm de diám., solitarios, terminales; flores marginales femeninas en número de 20-30, con lígula subelíptica larga y blanca; flores del disco hermafroditas, amarillas, tubulosas, numerosas; involucre de 6-7 cm de alt. por 1,2-2 cm de diám., de brácteas oblongo-lanceoladas con una línea submarginal oscura y margen estriado; aquenios oblongo-obovados, de 1-1,5 mm de largo, negro, con 3-10 costillas blanco-grisáceas, sin papus o con una breve dilatación membranacea apical.

Florece en primavera y verano; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia, adventicia en N. América, Groenlandia, Australia, N.Zelanda, Brasil, Uruguay, Chile (Regs. VI hasta el sur) y Argentina (BA, CO, ER, NE, RN, SC, SF, TF).



Leucanthemum vulgare 1: planta con rizoma, 2: hoja del tallo, 3: hoja basal, 4: capítulo floral (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

Hábitat: Esta planta, de muy difundido y frecuente cultivo como ornamental por sus hermosos capítulos florales, es común en praderas, rastrojos y otros terrenos modificados, entre 0 y 1000 m de altitud; puede ser considerada una maleza del trigo y otros cereales de grano fino, remolacha azucarera y montes frutales

(p. ej., los de frambuesos, en Chile). En este último país, por la Ley de Semillas actualmente vigente, está prohibida la difusión de sus semillas.

Comest.: Las hojas pueden consumirse en ensaladas, solas o mixtas. También pueden usarse para sandwiches, omelettes, sopas, guisos o pucheros. Los capullos florales inmaduros pueden prepararse como pickles o en escabeche, pero también pueden agregarse a las ensaladas. Las flores maduras sirven para preparar vino, solas o combinadas con las del diente de león. Los pétalos pueden servir para adornar ensaladas o pueden agregarse a las sopas, enteras o picadas, en el momento de servir las (Peterson 1977, Duke 1992). Cien gramos de hojas frescas contienen 7000 a 12.000 unidades de vitamina A y 23 mg de vitam. C (Zennie & Ogzewalla 1977). Hojas y pétalos en un área invadida por margaritas pueden rendir unos 5000 kg/hectárea o más de alimento (Rapoport et al. 2001).

• *Linum usitatissimum* L. LINO

(Fam. Lináceas)

Otros nombres vulgares: En Chile: LINAZA, LINO SILVESTRE; en inglés: FLAX; en alemán: FLACHS; en francés: LIN.

Hierba anual, de 0,25-0,60 (1) m de alt., glabra, de tallos simples o con ramificaciones adpresas a éste; hojas alternas, sentadas, lineales o lineal-lanceoladas, de ápice agudo, margen entero, 3-nervadas, hasta de aprox. 5 mm de ancho; flores vistosas, de aprox. 1 cm de diám., de 5 pétalos azul-celeste o blancos, prontamente caedizos; fruto cápsula globosa o casi así, indehiscente, con sépalos persistentes; semillas comprimidas; lustrosas, de color castaño, oleaginosas.

Origen y distrib. geogr.: Asia y Europa; adventicia en Australia, N.Zelanda, EE.UU., Brasil, Chile (Regs.III a X), Uruguay, Argentina (BA, CO, CS, ER, JU, MA, NE, RN, SA, SF).

Hábitat: Es planta cultivada como oleaginosa o textil pero crece como subespontánea en rastrojos, praderas, viñedos, al costado de caminos, vías férreas, etc.

Comest.: Las semillas son comestibles y también se usan en panificación y tartas. De las semillas se extrae el aceite de linaza (Kunkel 1984). Los tallos tiernos también son comestibles (Ertuð 2000) y los frutos tiernos pueden agregarse a los chutneys (Facciola 1990). Cien gramos de semillas dan 492 kcal.; proteínas 19,5 g; lípidos 34,0 g; carbohidratos 34,3 g; fibras dietarias 27,9 g; calcio 199 mg; hierro 6,2 mg; magnesio 362 mg; fósforo 498 mg; potasio 681 mg; sodio 34,0 mg; zinc 4,2 mg; cobre 1,0 mg; manganeso 3,3 mg; selenio 5,5 mg; vitam. C (ác. ascórbico) 1,3 mg; tiamina 0,17 mg; riboflavina 0,16 mg; niacina 1,4 mg; ác. pantoténico 1,53 mg; vitam. B-6 0,927 mg (USDA Nutrient Database 1999). Hay otras cuatro especies de *Linum*, con semillas comestibles.



Linum usitatissimum (de Isely 1962)

• ***Lippia turbinata* Griseb. POLEO DEL PAÍS**

= *Lippia disepala* Phil., *L. aprica* Phil.

(Fam. Verbenáceas)

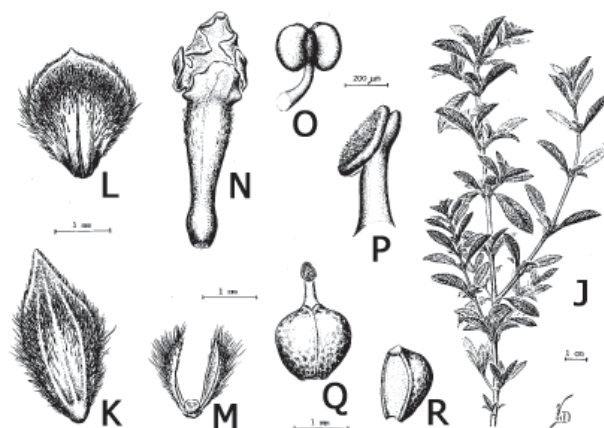
Otros nombres vulgares: TÉ DEL PAÍS, YERBA DEL CIERVO.

Arbusto aromático (posee glándulas punteadas), de más o menos 1 m de alt., de abundantes ramas ampliamente ramificadas e intrincadas y corteza que se "deshilacha" de forma característica; hojas opuestas o en grupos de a 3 y con otras mucho menores en sus axilas, en nudos no muy distantes entre sí, verde-grisáceas, ásperas e hirsutas en la cara superior y casi glabras en el envés, lanceoladas o lineal-lanceoladas, de hasta 3 cm de largo por 3-6 mm de ancho; flores en capítulos axilares solitarios, casi globosos; pedúnculo breve; cáliz de 2 escamas diminutas y corola cigomorfa, blanca, bilabiada, de tubo y lóbulos reducidos o brevísimos; fruto esquizocárpico, de 2 mericarpos.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Paraguay, Chile, Argentina (BA, CA, CH, CO, JU, LP, LR, MA, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Crece más bien en ambientes secos y es subespontánea en rastrojos, baldíos, calles, caminos, banquinas, cunetas, etc. Es de las especies leñosas que suelen reaparecer en terrenos de reciente desmonte para dedicar a la agricultura o la ganadería.



Lippia turbinata J: rama florífera, K: bráctea externa, L: bráctea interna, M: cáliz, N: corola, O: estambre, P: estilo, Q: fruto, R: mericarpo (de N.S. Troncoso en A.L. Cabrera 1993, Fl. Jujuy, INTA)

Comest.: Las hojas y flores en infusión para té. Existen otras 15 especies del género *Lippia* en África y América, muy apreciadas como condimentos. No debe confundirse esta especie con el poleo europeo (*Mentha pulegium*), también aromática y adventicia.

- ***Lobularia maritima* (L) A.N.Desv.**

CANASTILLO DE PLATA

= *Clypeola maritima* L., *Alyssum maritimum* Lam., *A. minimum* L.

(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: COPO DE NIEVE, NEVADA; en Uruguay: ALISO; en Bolivia: LÁGRIMA DE LA VIRGEN; en México: PANALITO; en inglés: SWEET ALYSSUM.

Hierba perenne, de bajo porte, adpresamente piloso-canesciente, de tallos ramificados desde la base, ascendentes y hojosos; hojas subsésiles, lineal-lanceoladas, muy estrechas y angostadas hacia la base, enteras y comúnmente agudas; flores blancas



Lobularia maritima (de Dimitri y Parodi 1972)

(a veces con tintes rojizos), numerosas, fragantes, de pétalos suborbiculares, de 2,5-3 mm de largo, enteros, cortamente unguiculados, y dispuestas en racimos terminales desnudos, al principio densos pero alargándose durante la maduración que comienza por las flores inferiores; silículas dehiscentes, de 2,5-3 mm de largo por 1,4-1,8 mm de ancho, elípticas u obovadas, comprimidas, glabras o con pocos pelos, 1-seminadas (semilla colgante) y con estilo persistente de aprox. 0,5 mm.

Florece en primavera y aún en otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Región Mediterránea; cultivada como ornamental y escapada en N. y S. América: Bolivia, Chile (desde la Puna hasta Reg. X), sur de Brasil, Uruguay y Argentina (BA, CA, CO, ER, LP, MA, SA, SJ, SL).

Hábitat: Ruderal, aparece creciendo sobre muros viejos, terraplenes de caminos y vías férreas, en cementerios, veredas, etc.

Comest.: Hojas, tallos tiernos y flores como saborizante en ensaladas y otros platos donde se busca un sabor algo picante (Facciola 1990).

- ***Luziola peruviana* Juss. ex Gmel. LUZIOLA**

= *L. leiocarpa* Lindm., *Luziola mexicana* Kunth, *Milium natans* Spreng.

(Fam. *Gramíneas*)

Otros nombres vulgares: PASTITO DE AGUA; en Brasil: BOIADEIRA, GRAMA-BOIADEIRA, PASTINHO-D'ÁGUA.

Gramínea pequeña, de 20-40 cm de altura, rizomatosa y estolonífera; hojas con lígula de 4-8 mm de largo; espiguillas místicas, lateralmente comprimidas, dispuestas en panojas imperfectas (la pistilada axilar, la estaminada apical); fruto aquenio.

Origen y distrib. geogr.: Desde el sur de EE.UU., México, Cuba, América austral: Brasil (RS), Bolivia, Paraguay, Uruguay, Argentina: hasta el delta del Paraná (BA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SF, TU).

Hábitat : Es una forrajera tierna, que suele crecer

en bañados y terrenos anegadizos y como maleza de arrozales irrigados.

Comest.: Los granos, aunque pequeños, se preparan como el arroz (Kunkel 1984).



Luziola peruviana A: planta y detalles, B: región ligular de la hoja, C: pedicelos y espiguilla femenina, D: flor masculina, E: espiguillas femeninas, una con un estigma persistente, F: dos aquenios, G: aquenio semimaduro con estigmas persistentes (de A. Burkart 1969, Fl. Entre Ríos, INTA)

• ***Madia sativa*** Molina

MELOSA

= *Madia viscosa* Cav.

(Fam. *Compuestas*)

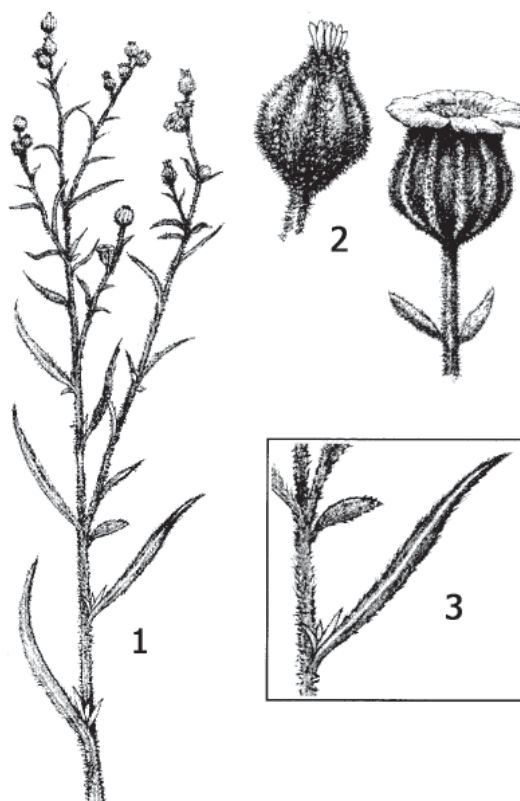
Otros nombres vulgares: PEGAJOSA, MELOSA, MADY, PASTO ACEITE, YUYO ACEITE; en Chile: MADI; en inglés: COAST TARWEED.

Hierba anual, pubescente-glandulosa o hirsuto-glandulosa, de 30-90 cm de alt., con tallo erecto, simple y robusto o con ramas erguidas; hojas inferiores en roseta, las siguientes opuestas y las superiores alternas, todas sésiles, desde anchamente-lanceoladas a lineales, obtusas o agudas, enteras de 3-10 cm de largo por 1,5-10 mm de ancho; flores amarillentas en numerosos capítulos radiados de 18-25 mm de diámetro sésiles o cortamente pedunculados, racimosos o paniculados, terminales o en las axilas superiores; las femeninas liguladas (8-12) y marginales, las del disco tubulosas y hermafroditas; brácteas involucrales glandular-pilosas; aquenios obovados, ligeramente curvos, negros, lisos, 5-costados, sin papus.

Florece en primavera; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Su distribución es discontinua: habita en el oeste de América del Norte, desde California hasta la Columbia Británica. En América del Sur desde Perú y Chile (Regs. III a XII) y desde Mendoza, por el oeste y la estepa patagónica, hasta Tierra del Fuego. Adventicia en Escocia, Australia y N.Zelanda.

Hábitat: En praderas naturales, senderos, caminos y en algunos campos cultivados y otros diversos terrenos modificados y en suelos preferentemente secos.



Madia sativa 1: detalle de planta, 2: capítulos, 3: hoja (de Rapoport, Ladio y Sanz 1999)

Fue cultivada como oleaginosa y forrajera en Buenos Aires, Francia, Bélgica, Austria y otros países, pero luego abandonada (Zardini 1992).

Comest.: Las semillas oleaginosas han sido utilizadas en tiempos precolombinos para la alimentación (Parodi 1935, Facciola 1990). Ha sido cultivada por araucanos y mapuches, así como por indígenas de Norteamérica quienes las comían tostadas o machacadas con agua para hacer pinole o gachas. El aceite obtenido es transparente, de agradable olor y sabor ligeramente dulce. No posee alcaloides ni glucósidos cianogénicos o saponinas (Zardini 1992).

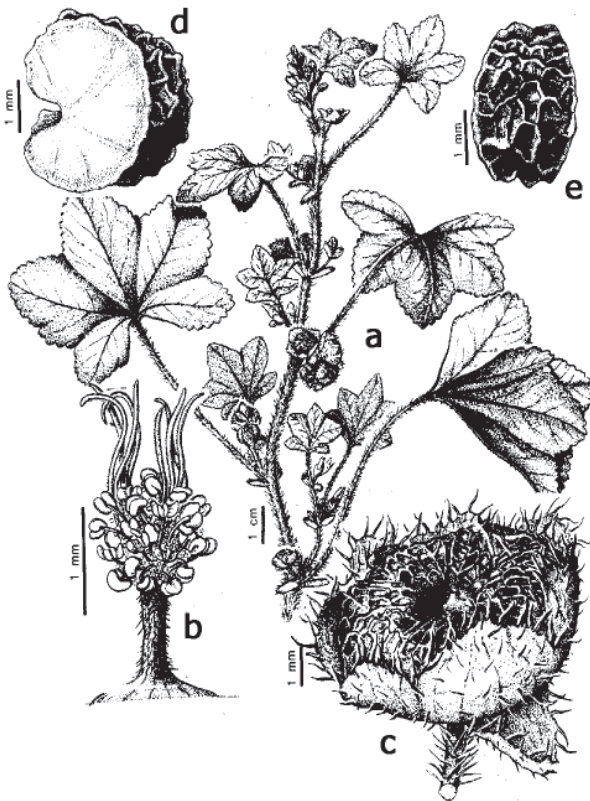
•

***Malva nicaensis* Allioni MALVA COMÚN**

= *Malva cordistipula* Steud., *M. arvensis* Presl.
(Fam. Malváceas)

Otros nombres vulgares: MALVA; en inglés: BULL MALLOW; en francés: MAUVE.

Hierba anual, de 20-50 cm, de alt., de tallos más o menos erectos pero con ramas laterales postradas,



Malva nicaensis a: rama, b: androceo y gineceo, c: fruto, d: mericarpo, e: semilla (de A. Krapovickas en M.N. Correa 1988, Fl. Pat., INTA)

algo pubescentes; hojas pecioladas, alternas, con pecíolos de hasta 14 cm de largo, pubescentes y limbo subreniforme 5-7-lobado, casi glabro, de hasta 6 cm de largo por 8 de ancho, con lóbulos anchamente obtusos y de márgenes crenados; flores blanco-azuladas en glomérulos axilares 3-6 floras; pétalos de unos 8 mm de largo, alternisépalos y obcordados o bilobados; fruto circular, deprimido, con 9-10 mericarpios envueltos por el cáliz que es acrescente y piloso; mericarpios reticulados y glabros, de unos 3 mm.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Del Mediterráneo; adventicia en casi todo el mundo. Chile (Regs. VI a X y metropol.), Uruguay, Argentina (BA, ER, CO, JU, LP, MA, NE, RN).

Hábitat : Frecuente en terrenos modificados, al costado de calles y caminos y vías férreas, y en chacras (cultivos de papa, zapallo, melón, sandía, etc.), así como en praderas y pasturas cultivadas.

Comest.: Las hojas tiernas cocidas (Kunkel 1984). Los indios pima, en Norteamérica, le daban un hervor a las hojas, las mezclaban con harina y las volvían a cocer (probablemente fritas) (Moerman 1998). Son ocho, en total, las especies de *Malva* con hojas comestibles registradas mundialmente.

•

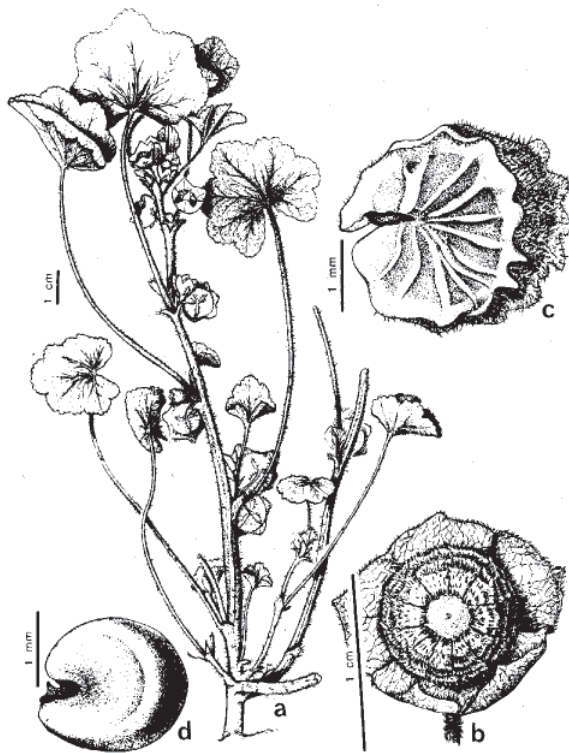
***Malva parviflora* L. MALVA**

(pro syn. *Malva nicaensis* Grius)

(Fam. Malváceas)

Otros nombres vulgares: , MALVA DE CASTILLA, MALVA DE HOJAS REDONDAS, MALVA MACHO, MALVÓN, POTRO HUATANA; en México: ALACHE; en España: PANAR; en Brasil: MALVA-DE-BOTICA, MALVA-DE-CHEIRO, MALVISCO; en inglés: CHEESEWEED MALLOW.

Planta anual, glabra o glabrescente, con tallos rastreros, ascendentes o suberectos, ampliamente ramificados, de hasta unos 40 cm de alt., hojas largamente pecioladas, suborbiculares o algo más anchas que largas, de hasta 10 cm de ancho, 5-7-lobadas, de borde crenado y base cordiforme; flores en racimos axilares cortos, pequeñas; pétalos violáceos, de 5-7 mm de largo.



Malva parviflora a: planta, b: fruto, c: mericarpo, d: semilla (de A. Krapovickas en M.N. Correa 1988, Fl. Pat., INTA)

Florece en primavera-verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr: Eurasia, adventicia en África, Australia, N.Zelanda, N., C. y S. América: Bolivia, Chile (Regs. II a V y metropol.), Brasil (RS), Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CU, CA, CS, ER, JU, LP, LR, MA, RN, SA, SF, SJ, TU).

Hábitat: Ruderal; frecuente en terrenos modificados, cultivos, céspedes, baldíos, cercanías de habitaciones, corrales, costado de los caminos, etc.; prefiere los suelos arenosos. Prospera entre los 0 y 3500 m de altitud.

Comest.: Hojas y brotes tiernos cocidos, los frutos inmaduros ("panecitos" en España) pueden comerse crudos (Kunkel 1984, Casas et al. 2001, Vieyra-Odilon & Vibrans 2001, Tardío et al. 2002). Bringle Clarke 1977 recomienda una pasta para untar usando las hojas de malva, crema, queso azul (Roquefort) y aderezos para ensalada, todos mezclados.

• ***Malva sylvestris* L. MALVA SILVESTRE**

= *Malva simpliuscula* Steud.

(Fam. *Malváceas*)

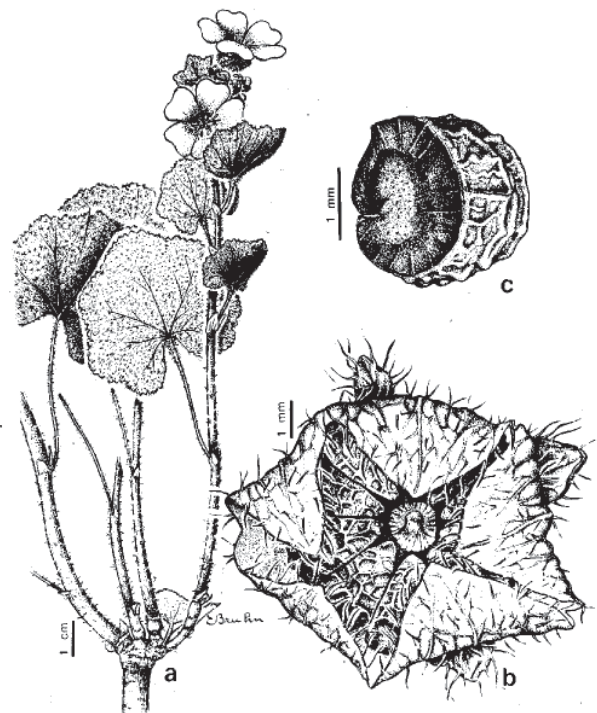
Otros nombres vulgares: MALVA; en Bolivia: MALVA COMÚN, RUPPU (quichua), RUPPU-RUPPU, AMQARAYA (aymara); en inglés: COMMON MALLOW; en francés: MAUVE SYLVESTRE; en alemán: WILDE MALVE.

Hierba anual, de 40-80- cm de alt., hojas numerosas pecioladas (peciolo piloso), de contorno más o menos circular pero 5-7 lobado, de lóbulos crenados, pilosas en el haz y sobre las nervaduras; flores dispuestas en fascículos en las axilas foliares, de pétalos violáceos, pequeños; fruto esquizocárpico formado por 10 mericarpios que se separan al madurar.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia; adventicia en Australia, N.Zelanda, N., C. y S. América: Bolivia, Brasil, Chile, Uruguay y Argentina (en casi todo el territorio, principalmente en BA, CH, CS, ER, JU, NE, RN).

Hábitat : Frecuente en terrenos modificados diversos, lo mismo que *M. parviflora*. Llega hasta los 3000 m de altitud.



Malva sylvestris a: planta, b: fruto, c: mericarpo (de A. Krapovickas en M.N. Correa 1988, Fl. Pat., INTA)

Comest.: Las hojas crudas o cocidas en potajes, o como condimento. También se consumen las semillas (Kunkel 1984). Los frutos inmaduros, llamados "panecillos" o "panecitos" en España, se comen crudos (Tardío et al. 2002). Las hojas más grandes se usan en reemplazo de las de la vid o el repollo para enrollar carne picada y arroz para hacer los "niños envueltos". Las hojas jóvenes pueden usarse para espesar sopas, ya que son algo mucilaginosas, o cocinarse al vapor (Peterson 1977). Al servirla, pueden espolvorearse las semillitas por arriba de la sopa (Michael 1980). Las flores en ensaladas o como guarnición (Facciola 1990).

El contenido en carotenoides o provitamina A varía de 1,5 a 6,8 mg por 100 g de hojas frescas (Guild et al. 1997).

• ***Marrubium vulgare* L. MALVARRUBIA**

= *Marrubium hamatum* Kunth

(Fam. Labiadas)

Otros nombres vulgares: MALVA DEL CONGO, MALVA DEL SAPO, MARRUBIO, YERBA CUYANA, YERBA DEL SAPO, YUYO DEL SAPO; en Chile: TORONJIL CUYANO, HIERBA CUYANA; en inglés: WHITE HOREHOUND, MARRUBE; en alemán: GEMEINE ANDORN; en francés: MARRUBE BLANC.

Hierba perenne, ramificada, densamente cubierta de tomento blanquecino, de 0,40-0,60 (1) m de alt., con tallos erectos o ascendentes, obtusamente 4-gonales; hojas opuestas, rugosas, ovales o anchamente ovadas, o suborbiculares, de ápice obtuso o redondeado, márgenes crenado-dentados y base atenuada o a veces subcordada, de 1,5-3 cm de largo, con pecíolo de 1-2 cm de largo; flores tubulosas agrupadas como en verticilos densos, cortos, axilares; corola blanca, bilabiada, de 7-9 mm de largo; núculas ovoides, angulosas, de unos 2 mm de largo, de color moreno-grisáceo con gránulos negros o moreno-oscuros.

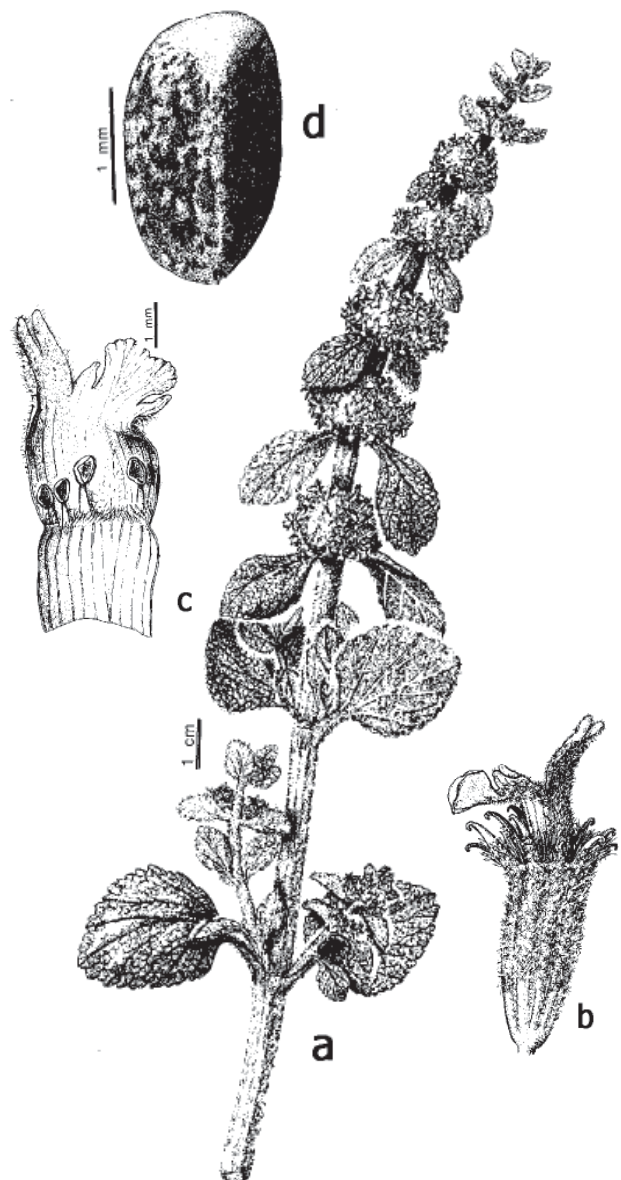
Florece desde mediados de primavera hasta mediados de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa y N. de África; adventicia en casi todo el mundo: desde EE.UU. hasta Brasil, Bolivia, Chile (Regs. III a XI), Uruguay, Argentina

(BA, CA, CO, CU, ER, FA, LP, MA, NE, RN, SA, SC, SE, SF, SL, TU).

Hábitat: En diversos cultivos, rastrojos, baldíos, cercanía de habitaciones, al costado de cercos, alambrados, a orilla de calles y caminos, sobre taperas y muros viejos, etc.; prefiere los suelos secos, fértiles. Habita entre 0 y 4000 m de altitud.

Comest.: Se usan las hojas como condimento (Kunkel 1984), en infusiones (Kirk 1970, Wickens 1993), como alimento en momentos de escasez (Bingle Clarke 1977, Ertuğ 2000) y para la fabricación del vermouth (EFSN 2003). Las hojas pueden caramelizarse (Facciola 1990).



Marrubium vulgare a: rama, b: flor, c: corola desplegada con androceo, d: fruto (de M.N. Correa 1999, Fl. Pat., INTA)

•

Matricaria recutita L.

MANZANILLA

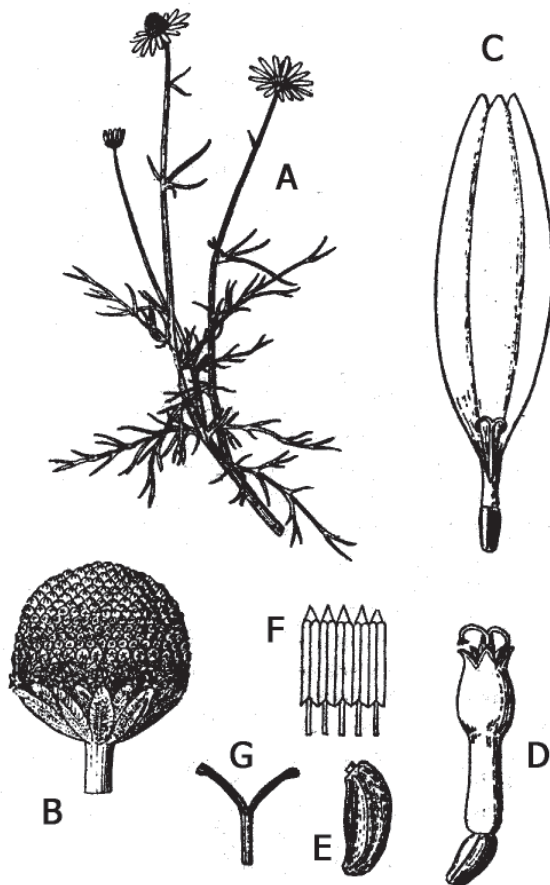
= *Matricaria chamomilla* L., *Chamomilla recutita* (L.) Rauschert

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: en portugués: CAMOMILA; en francés: PETITE CHAMOMILLE; en inglés: WILD CHAMOMILE; en alemán: ECHE KAMILLE.

Hierba anual, aromática, erguida, ramificada, de 30-60 cm de altura. Hojas de 4-7 cm de largo, alternas, 2-3 pinnatífidas. Capítulos solitarios, de 1-2 cm de diámetro, con pedúnculos de 3-10 cm, lígulas femeninas blancas, flores centrales hermafroditas, amarillas. Receptáculo hueco; brácteas del involucreo en dos series, lanceoladas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia y N. de África, cultivada y escapada en Australia, Nueva Zelanda, N.,



Matricaria recutita A: parte superior de la planta, B: capítulo, sin las flores marginales, C: flor marginal, D: flor del disco, E: aquenio, F: anteras, G: parte superior del estilo (de A.L. Cabrera 1963, Fl. Bs. As., INTA)

C. y S. América: Perú, Bolivia, Paraguay, Brasil, Chile (Regs. II, V, VIII y X), Uruguay, Argentina (BA, CO, CS, CU, ER, JU, LP, MI, NE, RN, SC, SF, TU).

Hábitat: en campos cultivados y en barbechos.

Comest.: las flores, frescas o secadas a la sombra, para infusiones (Font Quer 1993). También para preparar licores, como el "Benedictine" (EFNS 2003). En Jaén, España, entra como ingrediente en la preparación del *risol*, un licor que se consume en Navidad (Tardío et al. 2002). El aceite esencial que se obtiene de su destilación se emplea industrialmente para helados, tartas, caramelos y chicles (Facciola 1990).

•

Medicago lupulina L.

LUPULINA

(Fam. *Leguminosas*)

Otros nombres vulgares: GUALPUTRA, TREBOLILLO, WALPUTRA; en Chile: HUALPUTA, HUALPUTRA, RODAJILLA; en inglés: BLACK MEDIC, NONESUCH; en francés: MINETTE.

Planta anual o perenne, pubescente, con tallos decumbentes, ramificados desde la base, de 20-45 cm de largo; hojas 3-folioladas, con folíolos pubescentes, orbiculares, suborbiculares, deltoides o cuneado-ovados, dentados sólo en la parte superior, de 0,5-1,5 cm de largo, obtusos, truncados, mucronados o emarginados; estípulas grandes, ovadas o anchamente lanceoladas, con dientes cortos; flores amarillas, de 2-2,5 mm de largo, en racimos espiciformes y cortos, 10-30-floras, con pedúnculos mucho más largos que las hojas; frutos 1-seminados, reniformes, glabros o pilosos, de 1,5-3 mm de largo, inermes, espiralados en su extremidad, reticulados y negros u oscuros a la madurez, con semillas de 1,5-2 mm de largo, ovales o subreniformes, con una protuberancia en el hilio, de caras convexas, lisas, opacas, moreno-verdosas a anaranjado-morenas.

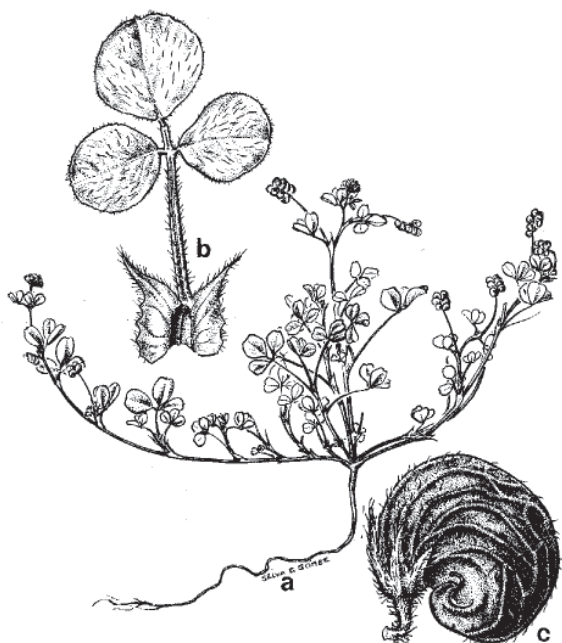
Florece desde la primavera hasta el otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa: adventicia en N. y S. América. Brasil, Bolivia, Chile (Regs. IV a X), Uruguay, Argentina (desde Salta y Misiones hasta Tierra del Fuego).

Hábitat: Puede observarse en chacras, cultivos

como la papa y cereales, rastrojos y en praderas modificadas.

Comest.: Aunque muy pequeñas, las semillas pueden tostarse y comerse directamente, o molerse para harina (Kirk 1970, Peterson 1977). También se pueden dejar en remojo para que germinen, al igual que los brotes de alfalfa (Duke 1992). Tanaka (en Kunkel 1984) sostiene que las hojas hervidas son comestibles. En total hay ocho especies de *Medicago* registradas mundialmente como comestibles por sus hojas y/o semillas. Entre ellas la misma alfalfa (*Medicago sativa*).



Medicago lupulina a: planta, b: hojas con estípulas, c: legumbre (de A. Burkart en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

•

***Medicago polymorpha* L.**
TRÉBOL DE CARRETILLA -

Medicago denticulata Willd., *M. hispida* Gaertn., *M. lappacea* Desr., *M. reticulata* Benth.

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: ALFILLA, ALFALFILLA, PEGA MONO, TRÉBOL DE CARACOL, TRÉBOL DE LAS



Medicago polymorpha a: estípulas, b: cáliz, c-d-e: tres variedades de legumbre (de A. Burkart en M.N. Correa 1984, Fl. Pat.). f: *M. polymorpha* var. *vulgaris*, g: estípulas, h: flor, i-j: frutos, k-l-m: var. *confinis* (de A. Bukart 1969-78 Fl. Entre Ríos).

PIEDRAS; en Chile: HUALPUTA, HUALPUTRA, RODAJILLA; en Brasil: ALFAFINHA, TREVINHO; en inglés: LITTLE BURCLOVER.

Planta anual, a veces perenne, por lo común glabra, ramificada desde la base, con ramas ascendentes o decumbentes, hojas 3-folioladas, que se diferencian de las de *M. arabica* principalmente por sus folíolos cuneados u ovals, dentados, pero sin manchas, de 5-15 mm de largo, y sus estípulas conspicuamente laciniadas; flores amarillas, pequeñas, axilares; pedúnculos a veces más largos que las hojas, 3-5-floros, con pelitos no articulados, cáliz piloso; corola papilionoidea; frutos pluriseminados, con 2-4 espigas levóginas, de 5-8 mm de ancho, con borde aquillado (nervaduras laterales más bajas que la mediana), provisto de una doble fila de gloquidios curvos y bien divergentes. Esta descripción pertenece más precisamente a la var. *vulgaris* (Benth.) Shinn. Comienza a florecer a fines de invierno, fructifica hasta el verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en India, Australia, N.Zelanda, N. y S. América: Chile (Regs. II a X), sur de Brasil, Bolivia, Uruguay, Argentina (BA, CS, CU, ER, LP, NE, RN, SC, SF, donde prosperan al menos 4 variedades).

Hábitat: Frecuente al costado de caminos, bordes de acequias, etc. e invasora en praderas naturales y cultivadas, en cultivos de trigo y sus rastrojos y los de otros cereales; también en chacras y cultivos de papa, lino, alfalfa, almácigos de tabaco, céspedes de parques y jardines. Crece de preferencia en suelos fértiles, arenosos.

Comest.: Partes tiernas en ensaladas o en guisos; también secas y molidas para mezclar con harina para amasar pan o en gachas (Kunkel 1984, Facciola 1990). Las semillas son comestibles (Moerman 1998, Vieyra-Odilon & Vibrans 2001).

- **Melilotus albus** Medik.
TRÉBOL DE OLOR BLANCO
= *M. leucanthus* Koch, *M. melanospermus* Ser.,
M. macrorhiza aut. non Hieron, *Sertula alba* (Desv.)
Kuntze,

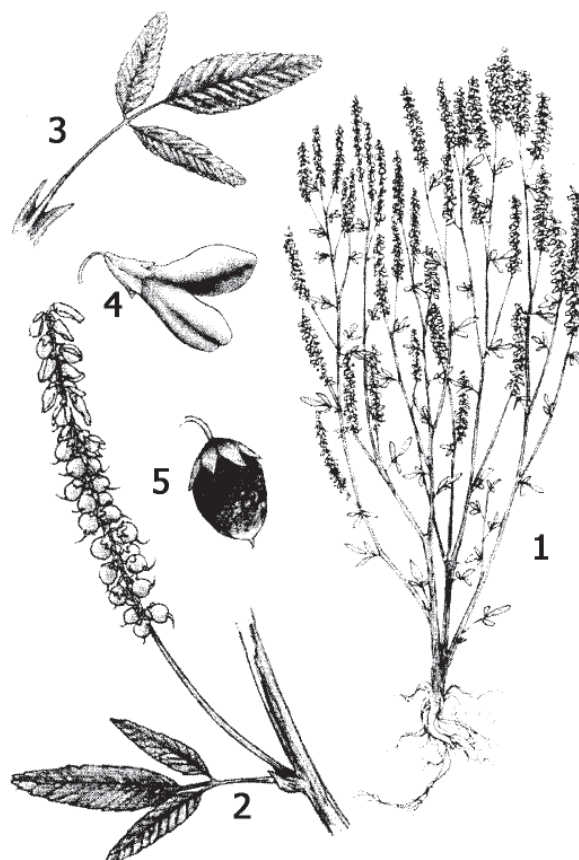
(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: ALFA RUSA, MELIOTO, TRÉBOL DE BOKHARA; en Chile: TREBILLO; en Bolivia: K'ITA ALFA; en Brasil: TREVO-DOCE, TREVO-DOCE-BRANCO, TREVO-GIGANTE-DA-SIBÉRIA; en inglés: WHITE SWEETCLOVER; en italiano: MELIOTO BIANCO; en francés: MÉLILOT BLANC; en alemán: WEISSER STEINKLEE.

Hierba anual o bienal, de brotes finamente pubescentes pero luego glabra, robusta, de 0,5-2 m de alt., muy ramificada, olorosa; hojas alternas, 3-folioladas; folíolos oblongo-elípticos, de 1-2cm de largo, finamente dentados, obtusos o con una pequeña escotadura, el mediano algo más largamente peciolulado; estípulas casi lineales o subuladas; flores muy pequeñas, papilionadas, blancas, de 4-6 mm de largo, dispuestas en racimos de 5-10 cm de largo, simples, erectos, pendunculados, axilares; frutos oblongos u ovoides, de 2,5-3,5 mm, negruzcos, reticulados o rugosos.

Comienza a vegetar a fines de invierno, floreciendo en primavera y verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia, adventicia en Sudáfrica, Australia, N.Zelanda, N.,C.y S. América:



Melilotus albus 1: planta, 2: inflorescencia, 3: hoja, 4: flor, 5: fruto (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

Chile (Regs. I, IV a VIII y XI), Bolivia, Brasil (RS, SC, PR), Paraguay, Uruguay, Argentina (desde Jujuy y Misiones hasta Santa Cruz).

Hábitat: se cultiva como forrajera (algunos animales pueden llegar a intoxicarse con ella cuando sólo se alimentan de esta planta), pero es maleza de alfalfares y otros cultivos, en jardines, rastrosos diversos, baldíos, al costado de vías férreas y caminos, sobre escombros, etc. Esta especie, al igual que el "trébol de olor amarillo" posee ciertas propiedades tóxicas, que se manifiestan particularmente en su heno mal ensilado o conservado (por presencia de *cumarina* transformable en *antiprotrombina*).

Comest.: Las hojas crudas en ensaladas mixtas o cocinadas en potajes o sopas. Las flores se usan como saborizantes del tipo vainilla y las semillas en sopas o en guisos mixtos, mezcladas con porotos (frijoles) o arvejas (Kunkel 1984, Peterson 1977, Rapoport et al. 2001). Los brotes y frutos tiernos se pueden deshidratar y conservar por largo tiempo (Harris 1969). Son en total seis las especies de *Melilotus* con hojas comestibles, todas eurasiáticas.

•

***Melilotus officinalis* (L.) Lamarck**
TRÉBOL DE OLOR AMARILLO

= *Sertula officinalis* (L.) Kuntze, *Melilotus pallidus* Ser., *Trifolium officinalis* L.

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: En España: MIELGA, CORONA REAL; en inglés YELLOW SWEETCLOVER; en alemán: ECHTER STEINKLEE.

Hierba anual, olorosa, de tallos erectos, con ramas extendidas o ascendentes, de 50-90 cm de alt., hojas alternas, 3-folioladas, folíolos oblanceolados o cuneado-oblongos, redondeados y denticulados, por lo menos en sus 2/3 superiores, de 15-25 mm de largo; estípulas deltoides, enteras en la base (las que en *M. indicus*, especie muy parecida, son dentadas); flores de más de 3 mm de largo (otra diferencia con *M. indicus*, es que miden de 2-3 mm), amarillas, papilionadas, dispuestas en racimos de 3-5 cm de largo; fruto ovalado, de 3-5 mm de largo, transversalmente nervado, 1(2)-seminado.

Vegeta desde fines de invierno; florece en pri-

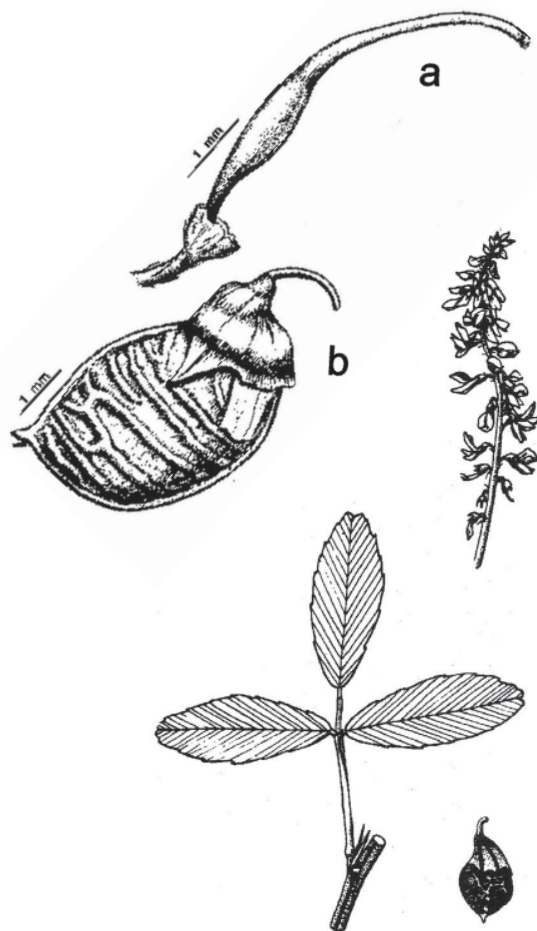
mavera y fructifica hasta mediados del verano. Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa y Asia occid.; naturalizada en Rusia, China, S.Asia, N.Zelanda, N. y S. América: Perú, Paraguay, Chile y Argentina (BA, CO, CU, ER, LP, MA, NE, RN, SC, SE, SF).

Hábitat: Crece en terrenos modificados, escapada de sus cultivos como especie forrajera y melífera.

Esta planta tiene ciertas propiedades tóxicas para los animales en determinadas condiciones (por *nitratos* y *cumarina*).

Comest.: Las hojas al vapor o para sopas y los brotes tiernos pueden prepararse como espárragos. También se han usado para saborizar quesos. Las hojas y flores, por su perfume, se utilizan para la fabricación de licores y "vermouths" (EFSN 2003) o para reemplazar a la vainilla en tortas y budines, tanto frescas como secas (Facciola 1990).



Melilotus officinalis a: gineceo, b: fruto (de A. Burkart en M.N. Correa 1984, Fl. Pat.) A la derecha: hoja, flores y semilla (de Isely 1962)

•

***Mentha X piperita* L. MENTA PIPERITA**

= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.
(Fam. *Labiadas*)

Otros nombres vulgares: MENTA, MENTA NEGRA, MENTA MITCHAM; en inglés: PEPPERMINT; en alemán: PFEFFERMINZE.

Hierba aromática, perenne, rizomatosa-estolonífera, glabra o casi así o con pilosidad lanosa muy rala; tallos cuadrangulares; hojas más bien verde-oscuras, muy nervadas, opuestas, con pecíolos cortos y lámina de 2-6 (7) cm de largo, oval-elíptica, de márgenes aserrados, base redondeada y ápice agudo; flores agrupadas en verticilos más bien aproximados y dispuestos en pseudoespiga terminal contraída y atenuada hacia el extremo superior; corola rosada; estambres 4, exertos.

Florece en verano; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa, híbrida, cultivada y escapada en Australia, N.Zelanda, N. y S. América: Chile (Regs. III a X), Argentina (BA, CO, CS, CU, MA, MI, NE, RN, SA, SC, SE, SL, TF).

Hábitat: En suelos fértiles, humíferos, sueltos. Se cultiva como planta condimento, saborizante y para licorería (por su aceite esencial; *mentol*).



Mentha x piperita a: rama, b: flor, c: corola desplegada (de M.N.Correra 1999, Fl. Pat., INTA)

Comest.: las hojas frescas o secas son excelentes para hacer té, saborizar jaleas, salsas, condimentos (para acompañar la carne), caramelos, pastillas, gomas de mascar, en bombonería y licorería (Harris 1969, Peterson 1977, Kunkel 1984, EFSN 2003). El género *Mentha* comprende unas 25 especies, en su mayoría eurasiáticas, y un número de híbridos, de los cuales 22 se citan como interesantes para la gastronomía.

Jalea: Preparar una jalea de manzanas o jalea comercial y, en caliente, agregarle un manojo de hojas de menta picadas. Dejar reposar 10-15 minutos, colar y agregarle unas gotas de colorante verde, si se desea.

Salsa de menta: Una taza de hojas frescas finamente picadas, o de hojas secas, molidas. Cubrir las con agua hirviendo, dejarlas que se enfríen, colarlas y agregarles alguna mermelada.

Vinagre de menta: Hervir el vinagre con azúcar y hojas. Dejarlas 10-15 minutos, colar y envasar.

•

***Mentha X rotundifolia* (L) Hudson
YERBA BUENA**

= *Mentha suaveolens* J.F.Ehch. X *M. longifolia* (L.) Huds.

(Fam. *Labiadas*)

Otros nombres vulgares: MENTA, HIERBA BUENA, en Chile: MENTA BLANCA; en Paraguay: CABARÁ CAÁ; en inglés: APPELMINT

Planta herbácea, perenne, aromática, estolonífera, de tallos cuadrangulares erguidos y algo ramificados, lanuginoso-pubescentes, de 30-80 (100) cm de alt.; hojas opuestas, simples, sentadas, ovales o suborbiculares, de 2-5 cm de largo, aserradas; flores agrupadas en verticilastros más o menos compactos y a su vez dispuestos en pseudo-espigas densas, terminales y cilíndricas; estambres 4, exertos; carpelios ovoides, lisos.

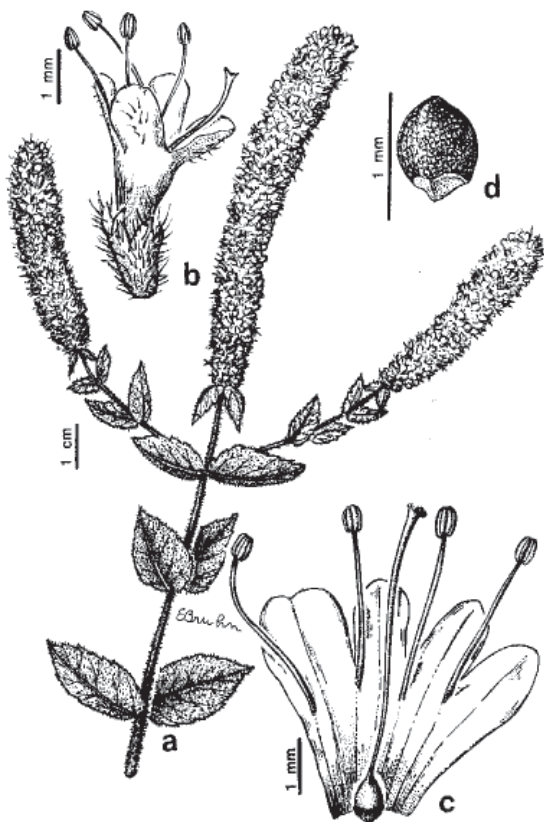
Florece en verano; se propaga por semillas y estolones.

Origen y distrib. geogr.: Europa y N. de África; adventicia en N. y S. América: Brasil, Chile (?), Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CO, CS, ER, MA, NE, RN, TU).

Hábitat: En áreas cultivadas, terrenos removidos,

etc., preferentemente de suelos húmedos.

Comest.: Las hojas se usan como saborizante (Kunkel 1984) y en infusiones (Facciola 1990).



Mentha rotundifolia a: rama, b: flor, c: flor desplegada, de semilla (de M.N. Correa 1999, Fl. Pat., INTA)

•

Modiola caroliniana (L.) G. Don **MERCURIO**
 = *Malva caroliniana* L., *Malva prostata* Cav.,
Modiola reptans St. Hil., *Modiola multifida* Moench,
Abutilodes caroliniana (L.) Kuntze, *Modanthos caroliniana* (L.) Alef.,
Modanthos decumbens (Willd.) Alef., *Modanthos eriocarpa* (DC.) Alef.,
Modanthos prostata (Cav.) Alef.
 (Fam. *Malváceas*).

Otros nombres vulgares: MALVA, MALVA DEL CAMPO, MALVA DEL POTRO, MERCURIAL, PALAPALA, SANA TODO, SÁNALO TODO; en Chile: PILA PILA; en inglés: BRISTLY MALLOW.

Hierba perenne, pubescente hasta casi glabra, de

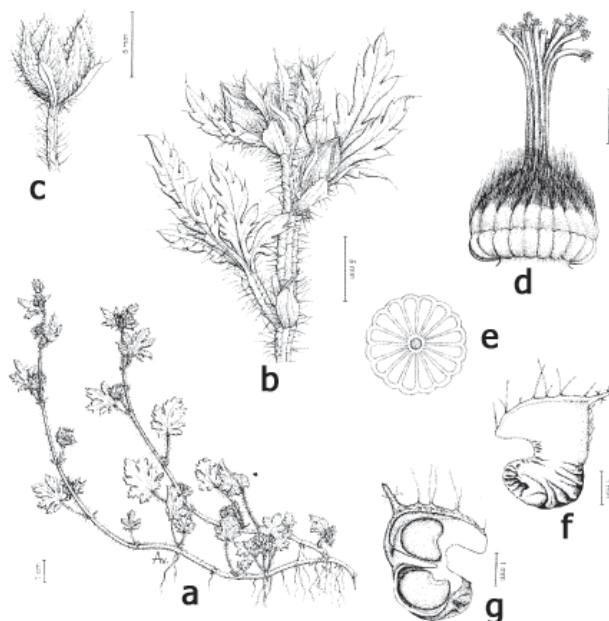
tallos tendidos o ascendentes, de 15-45 cm de largo, radicales en los nudos; hojas largamente pecioladas, ovales o casi orbiculares, desde casi enteras hasta profundamente 3-7-palmatilobadas y con lóbulos profundamente dentados, de 2-4 cm de ancho, pubescentes cuando jóvenes; flores pequeñas, axilares, solitarias; pedúnculos más cortos que los pecíolos; pétalos oblongo-ovados, rojizos, de unos 7-8 mm de largo; fruto de 18-20 mericarpios reniformes, rugosos.

Florece en primavera-verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De N. América; adventicia en Gran Bretaña, Australia, N.Zelandia, Antillas, Colombia, Bolivia, Paraguay, Chile (Regs. IV a X), S. Brasil, Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, MA, MI, SF, SL).

Hábitat: En diversos terrenos modificados y cultivos, etc.; prefiere suelos húmedos, bajos, fértiles.

Comest.: Con un puñado de hojas, remojadas en agua por unas horas, puede hacerse una bebida refrescante (Facciola 1990).



Modiola caroliniana a: planta, b: ápice de una rama con pimpollos, c: cálculo y cáliz, d: gineceo, e: corte transversal del ovario (esquemático), f: mericarpo, cara lateral, g: corte longitudinal de un mericarpo (de A. Krapovickas en Burkart y Bacigalupo 2005, Fl. Entre Ríos, INTA)

• ***Mollugo verticillata* L. PASTO ALFOMBRA**

= *Mollugo arenaria* Kunth

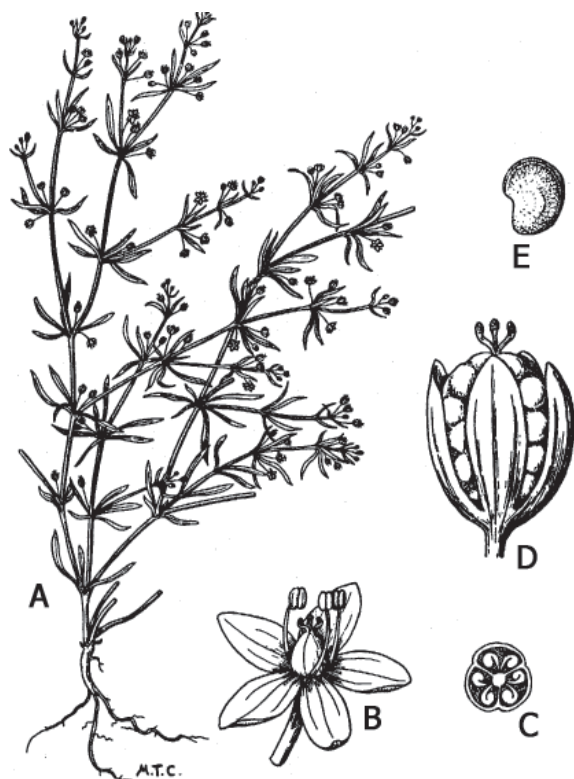
(Fam. *Mollugináceas*)

Otros nombres vulgares: CLAVELINA MONTÉS, COMINILLO, TOMILLO MONTÉS, en Paraguay: ALFOMBRA, ÑANDÚ PYSÁ, YNAMBÚ RUPÁ; en Brasil: CABELO-DE-ÁGUA, CAPIM-TAPETE, ERVA-DE-TAPETE, GORGA, GORJA, MOFUNGO, MOLUGO; en inglés: INDIAN CHICKWEED, GREEN CARPET WEED.

Hierba anual, de hojas lineales o lineal espatuladas, dispuestas en verticilos; flores muy pequeñas, agrupadas en fascículos en los nudos del tallo; fruto cápsula ovado-orbicular.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De América trop. y templado-cálida: Chile, Bolivia, Brasil, Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CH, CS, ER, FA, LP, LR, MI, RN, SA, SE, SF, SL, TU). Adventicia en S.Europa, Japón, Australia, Canadá.



Mollugo verticillata A: planta, B: flor, C: corte transversal del ovario, D: fruto, E: semilla (de H.A. Fabris en A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA)

Hábitat: Al costado de calles y caminos y en cultivos anuales (p.ej., arroz, algodón, maíz, sorgo), pasturas, huertas, jardines y montes frutales; prefiere suelos arenosos y húmedos.

Comest.: Partes tiernas cocidas (Harris 1969, Kirk 1970, Kunkel 1984). Se conocen otras tres especies de *Mollugo* comestibles, como verduras de hoja, en el Viejo Mundo.

• ***Momordica charantia* L. BALSAMINA**

= *Cucumis argüi* H.Lev., *Momordica chinensis* Spreng., *M. elegans* Salisb., *M. muricata* Willd., *M. thollonii* Cogn., *M. indica* L., *M. operculata* Vell., *Sicyos fauriei* H.Lév.

(Fam. *Cucurbitáceas*)

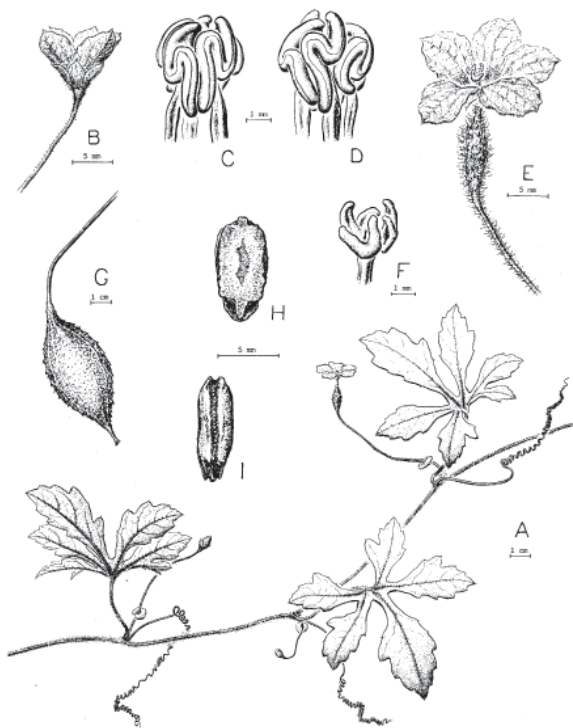
Otros nombres vulgares: TOMACÓ, PAROCA, ACHOCCHA CHINA, CALABACITA; en Paraguay: ANDAÍ ÑÚ, ANDAÍ MÍ, ANDAÍ MIRÍ, CUNDEAMOR; en México: GRANADILLA; en España: MELÓN AMARGO; en Brasil: MELÃO-DE-SÃO-CAETANO, ERVA-DE-LAVA-DEIRA, MELÃOZINHO, PEPINO-AMARGO; en Japón: TSURU-REISHI; en China: KA HA; en inglés: BITTER GOURD, BALSAM PEAR.

Enredadera anual, de tallos muy ramosos, hasta de 2 (3) m de largo, pubérulos o tomentosos; hojas 5-7-lobadas hasta cerca de su base, con pecíolo glabrescente o veloso, de 2-4 mm de largo y lámina de lóbulos ovado-rómbicos a ovado-oblongos, lobulados o dentados; zarcillos indivisos, pubescentes; flores solitarias, las masculinas largamente pedunculadas, de receptáculo casi en forma de copa; fruto ovado-acuminado, de unos 10 cm de largo, tuberculoso-muricado, anaranjado o rojizo al madurar y dehiscente elásticamente por 3 valvas; semillas lisas o casi así, rojas.

Florece en los meses del estío y hasta en el otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Del SE de Asia; cultivada y escapada en África central, N. de Australia, América trop. y subtrop.: Bolivia, Brasil, Paraguay, Argentina (BA, ER, CO, CS, JU, LR, MI, SA).

Hábitat: Ruderal; crece en baldíos, al borde de caminos, sobre cercos, etc; a veces se la cultiva como ornamental. Puede llegar a formar matas o un tapiz denso en terrenos de reciente desmonte.



Momordica charantia A: rama florífera, B: flor masculina, C-D: anteras, E: flor femenina, F: estilo, G: fruto, H-I: semilla (de A.L. Cabrera 1993, Fl. Jujuy, INTA)

Comest.: Hojas y brotes como verdura o para curry; frutos inmaduros hervidos o fritos (Kunkel 1984). Pueden dejarse fermentar y prepararse en encurtidos. Las semillas crudas son tóxicas si se exagera; pero pueden hervirse en agua o leche, enharinadas y fritas (Zurlo & Brandão 1990), tostadas y molidas se usan para cocinar en Tonga (FAO 1988). Los arilos o pulpa roja que rodea las semillas, al madurar, pueden comerse crudos o cocidos en reemplazo del tomate, para hacer salsas. También pueden comerse las raíces y flores (Ito 1969, INCUPO 1994, Corlett et al. 2003, Fu et al. 2003). Hay variedades con frutos amargos y no amargos, ambos con alto contenido en provitamina A o carotenoides, vitam. C, hierro, calcio y fósforo (Rodríguez-Amaya 1997). A los frutos amargos inmaduros se los pela y deja en remojo en agua con sal. Se les cambia el agua y se los hierve, fríe o cocina con la carne. Los frutos no amargos, inmaduros, se consumen directamente en ensaladas, como si fueran pepinos. Brotes tiernos y hojas se comen como espinaca en la India o como condimento en Java y Filipinas. Las hojas contienen 5-6% de proteínas, vitam. A, C y riboflavina (FAO 1988). En las regiones tropicales del Viejo Mundo se dan unas 20 especies de *Momordica* con hojas, frutos y hasta raíces comestibles.

• *Morrenia odorata* (H. et A.) Lindl.

TASI FRAGANTE

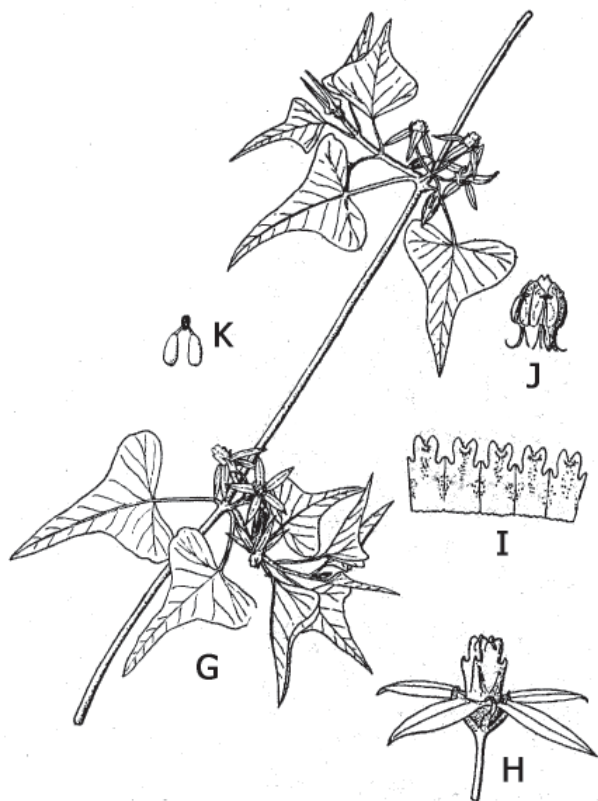
= *Cynanchum odoratum* Hooker et Arnott

(Fam. Asclepiadáceas)

Otros nombres vulgares: TASI, DOCA, ISIPÓ í, GUAICURÚ REMBIÚ; en Uruguay: DORA.

Planta trepadora y voluble, subarborescente, latexcente; hojas opuestas, pecioladas, enteras, las inferiores oval lanceoladas, pubescentes y las superiores deltoides y hastadas, con base cordada; flores de corola campanulado-rotácea, blanquecina, agrupadas en cimas axilares corimboideas; fruto folículo ovoide, liso, pluriseminado; semillas provistas de una especie de papus.

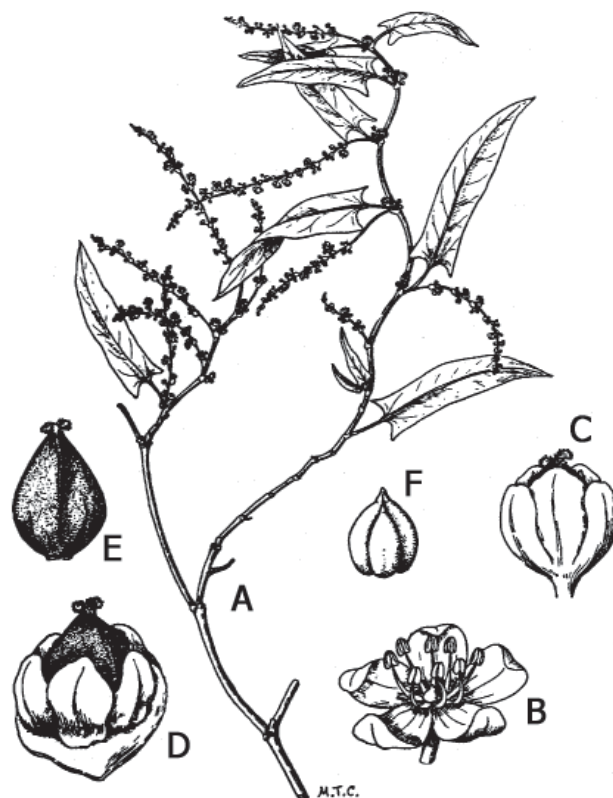
Origen y distrib. geogr.: De S. América: Bolivia, Brasil, Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MA, SA, SE, SF, SJ, TU).



Morrenia odorata G: rama, H: flor, I: detalle de la corona, J: órgano protector del gineceo (ginostegio), K: masas de polen (polinios) (de H.A. Fabris en A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs. As.)

Hábitat: Sobre cercos, alambrados y arbustos diversos.

Comest.: Los frutos *Morrenia* hervidos, con textura parecida a los zucchini, o rellenos al horno. Yemas florales cocidas (Kunkel 1984, Arenas 1999). Los frutos inmaduros pueden comerse crudos, incluso su corazón interior o "huevito" plateado, donde se alojan las semillas, y que pueden agregarse a las ensaladas. A los frutos maduros se les saca el "huevito" y reemplaza con algún relleno (p.ej. cebolla y carne picada fritas). Se cocinan hervidos o al horno como si fueran zapallitos rellenos. Con las docas tiernas puede prepararse arropo, hirviéndolas en almíbar y se sirven acompañadas con queso. Las docas partidas por la mitad, sin el huevito, se enhebran con hilo y se cuelgan en algún lugar seco. Se conservan así por un tiempo y se remojan al momento de cocinar (INCUPO 1991). También pueden usarse para mermeladas o conservarse en almíbar. En total son unas cinco las especies de *Morrenia* con frutos comestibles, todas sudamericanas.



Muehlenbeckia sagittifolia A: rama, B: flor masculina, C: flor femenina, D: fruto, con el perigonio carnoso, E: fruto, F: semilla (de A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA)

•
***Muehlenbeckia sagittifolia* (Ort.) Meissn.**
ZARZAPARRILLA COLORADA

= *Coccoloba sagittifolia* Ortega, *Polygonum sagittifolium* (Ort.) Kuntze, *Karkinetron hastatum* Raf.

(Fam. Poligonáceas)

Otros nombres vulgares: ZARZAPARRILLA; en Paraguay: ZARZAMORA, ZARZAMARILLA, YUÁ PÉ CÁ, YUAPÉ CARÁ, YUAPECÁ PYTÁ.

Liana glabra, con rizoma leñoso y tallos volubles, delgados, rojizos; hojas alternas pecioladas, glabras, oblongo-sagitadas, de ápice mucronado, enteras, de 5-7 cm de largo, por 1-1,8 cm de ancho, con ócreas muy cortas; inflorescencias racimosas, laxamente espiciformes, a veces interrumpidas, de 3-5 cm de largo, axilares, formadas por fascículos de flores pequeñas, verdosas tornándose rojizas y luego, al madurar, blanquecinas.

Vegeta y florece en verano, fructificando hasta mediados de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Bolivia, S. de Brasil, Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, MA, MI, RN, SA, SE, SF, TU).

Hábitat: En montes frutales, donde puede llegar a ser perjudicial por su hábito trepador; prefiere los suelos ácidos, húmedos hasta pantanosos.

Comest.: Los frutos se comen crudos, en mermelada o fermentados en chicha (Ragonese & Martínez-Crovetto 1947). Como ocurre con otras especies del género, es probable que las hojas tiernas puedan aprovecharse también como verdura. Las hojas (peso seco) contienen 27,025% de proteínas; 0,84% Ca; 0,69% Mg; 0,0016% Mn; 0,35% P; 0,012% Fe; 3,8% K; 0,0008 Cu y 0,0079 Zn (Kinupp 2007). El género comprende seis especies, todas del hemisferio sur y con frutos comestibles.

•
***Myriophyllum aquaticum* (Vell.) Verdc.**
HELECHITO DE AGUA

= *M. brasiliense* Cambess., *M. proserpinacoides* Gillies ex Hook. & Arn., *Enydria aquatica* Vell.

(Fam. Haloragáceas)

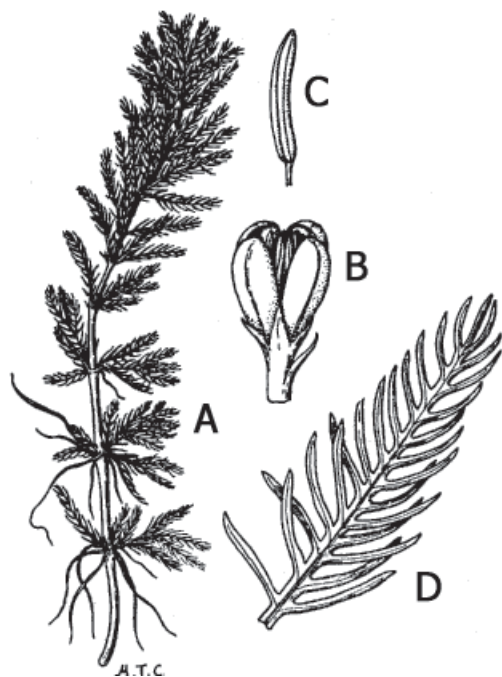
Otros nombres vulgares: BORLA DE PLATA, BOTÓN DE PLATA, ESPUMA DE MAR, PLUMA DE ORO, YERBA DE SAPO; en Brasil: BEM-CASADOS, PINHEIRINHO-DE-AGUA; en inglés PARROTFEATHER.

Hierba perenne, monoica, acuática, generalmente sumergida en la parte inferior, a veces totalmente emergida y sobre el barro, glabra, con hojas oblongo-elípticas pero profundamente pinnatisectas (con unas 15 divisiones lineal-filiformes), dispuestas en verticilos de 4-6; flores unisexuales, diminutas, solitarias en las axilas foliares, de modo que en conjunto se disponen también como en verticilos, 4-sépalas, 4-pétalos; pétalos blancos; ovario 4-locular.

Comienza a florecer desde fines de la primavera y continúa en el verano.

Origen y distrib. geogr.: De Sudamérica: Perú, Bolivia, Chile (todo el país), Brasil (RS, SC, PR), Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, JU, LP, MI, SA, SE, SF, SJ, TU). Cultivada como planta de acuario se ha hecho adventicia en Europa, S. y SE. de Asia, Japón, Australia, N.Zelanda, E. de Africa y EE.UU.

Hábitat: Maleza acuática, propia de aguas estancadas o de lento escurrimiento (bañados, pan-



Myriophyllum aquaticum A: rama, B: flor, C: antera, D: hojas (de H.A. Fabris en A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs. As., INTA)

tanos, lagunas, arroyos y pequeños cursos de agua), que también es dable observar en algunos arrozales irrigados.

Comest.: Los brotes tiernos y hojas se cocinan como verdura (Kunkel 1984, Lahitte & Hurrell 1997).

Como prospera en acequias de riego, se recomienda no recolectarla en lugares donde se utilicen agroquímicos o donde circulen aguas de desecho. Hay tres especies más de *Myriophyllum* que se comen como verdura.

• ***Nasturtium officinale* R.Br. BERRO**

= *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek, *Sisymbrium nasturtium-aquaticum* L., *Nasturtium fontanum* (Lam.) Asch.

(Fam. Crucíferas)

Otros nombres vulgares: en inglés: WATERCRESS; en alemán: BRUNNENKRESSE; en francés: CRESSON.

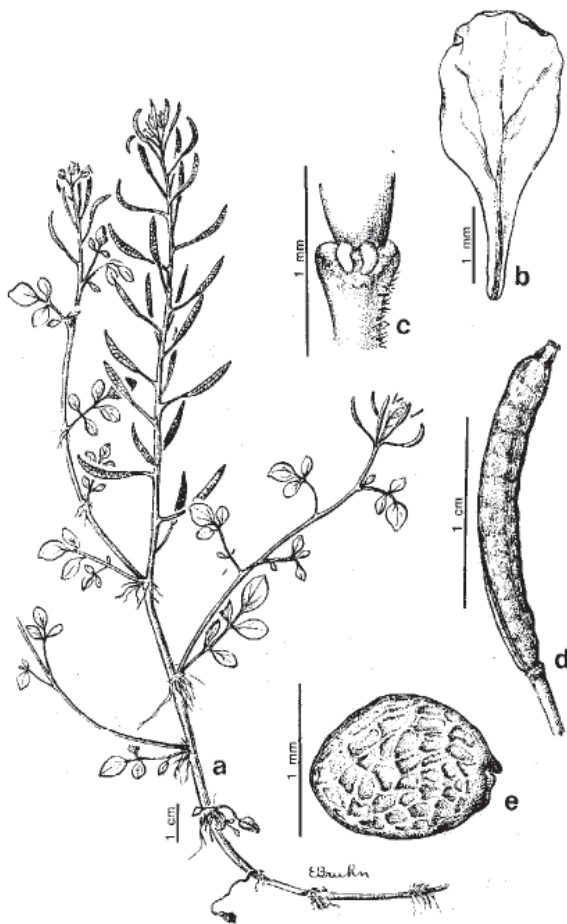
Hierba rizomatosa, con tallos de 10-60 cm de largo, ascendentes, radicantes en los primeros nudos, glabros; hojas pinnatisectas pecioladas, auriculadas, glabras, tenuamente carnosas; con 2 ó más pares de lóbulos ovados a ovado-elípticos o lanceolados, el terminal más grande, de borde entero, sinuado o irregularmente aserrado; flores pequeñas en racimos terminales de hasta 8 cm de largo; pétalos blancos.

Se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; cultivada y adventicia cosmopolita. América: Bolivia, Brasil, Chile (Regs. IV, VII, VIII), Uruguay, Argentina (desde Jujuy y Misiones hasta Chubut).

Hábitat: Crece comúnmente en cursos de agua menores, charcos, zanjas, al borde de canales, etc.

Comest.: Las hojas y tallos tiernos en ensaladas o cocidos en sopas, budines, soufflés etc. Las semillas pueden usarse como sustituto de la mostaza o hacerse germinar como brotes tiernos, levemente picantes. Tener precaución de no cosechar berro silvestre que



Nasturtium officinale a: aspecto general, b: pétalo, c: nectarios, d: fruto, e: semilla (de O. Boelcke y M.C. Romanczuk en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

crece en aguas de desecho o contaminadas por agroquímicos. Si se trata de áreas ganaderas y se sospecha que puedan existir saguaypés (el parásito *Fasciola hepatica*) lavar el berro cuidadosamente o, mejor aun, cocinarlo. Hasta el presente hay anotadas 12 especies de *Rorippa* y 4 de *Nasturtium* comestibles en el mundo. Cien gramos de hojas contienen 1,7 g de proteínas (más que el repollo), 195 mg de calcio, 46 mg de fósforo, 2 mg de hierro, 350 mg de vitam. C y 21.450 UI de vitam. A (USDA, transcripto por Harris 1969).

•
***Nothoscordum gracile* (Aiton) Stearn.**
LÁGRIMA DE LA VIRGEN

= *Nothoscordum inodorum* (Soland. ex Ait.) Nichols, *N. fragans* (Vent.) Kunth, *Allium inodorum* Aiton, *Allium fragans* Vent., *Allium gracile* Aiton,

Hesperocles fragrans (Vent.) Salisb., *Maligia gracilis* (Aiton) Raf.

(Fam. Liliáceas)

Otros nombres vulgares: AJO MACHO, CEBOLLETA DEL DIABLO, COIFÜN; en Chile: CEBOLLETA, LÁGRIMA; en Brasil: ALHO-BRAVO, ALHO-SILVESTRE, CEBOLINHA-SELVAGEM.

Hierba bulbífera, perenne; bulbo ovoideo, de 1,2-2 cm de diámetro, comúnmente con numerosos bulbillos circundantes; raíces carnosas, blanquecinas, más bien gruesas; hojas lineales a lineal lanceoladas, planas, más bien carnosas, plurinervadas, de 20-30 cm de largo por 0,5-1 cm de ancho y aun más cuan-



Nothoscordum gracile (de R. Martínez Crovetto 1950)

do crece en sitios húmedos y sombreados; escapo floral de 20-40 cm de altura, con una umbela de 8-12 flores pequeñas, provistas de pedicelos de aprox. 2 cm de largo; perigonio blanco, segmentos elípticos u ovado-elípticos, de 9-13 mm de largo con una línea longitudinal rosado-violácea; fruto cápsula obovoide, de 8-10 mm de largo, dehiscente por tres valvas; semillas negras, muy comprimidas.

Comienza a vegetar en invierno, floreciendo desde fines de esta estación y hasta comienzos del verano; se propaga por semillas y por medio de sus bulbillos.

Origen y distrib. geogr.: De C. y S. América, Antillas: Paraguay, Chile (Regs. VIII-IX), Brasil (SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CS, ER, FA, MI, RN, SF). Adventicia en Italia, S.África, Indonesia, Australia, N.Zelanda.

Hábitat: Es maleza de huertas, viveros, chacras, y céspedes de parques y jardines; aparece al costado de las vías férreas y tanto en cultivos anuales como en montes frutales; prefiere los suelos húmedos, fértiles, arenosos o arena humíferos.

Comest.: La planta entera (bulbillos y hojas) es condimento, según Kunkel (1984). Se ha usado para condimentar salchichas ahumadas (Hedrick 1919).

• ***Onopordon acanthium* L. CARDO BLANCO**

(Fam. Compuestas)

Otros nombres vulgares: CARDO, CARDO PAMPA, CARDO PELUDO, ALCACHOFA GIGANTE; en inglés: SCOTCH THISTLE, COTTON THISTLE, ARGENTINE THISTLE; en alemán: GEMEINE ESELSDISTEL; en italiano: ONOPORDO TOMENTOSO; en francés: CHARDON DE BOURRIQUE.

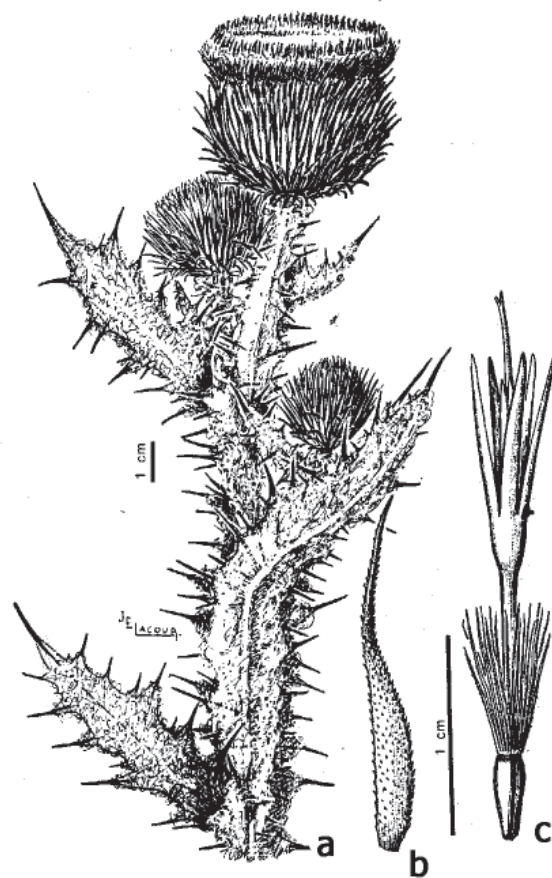
Hierba bienal, robusta, densamente tomentosa, de color blanco-ceniciento, con tallo erguido, de 0,50-1,50 (2) m de alt., generalmente ramificado, provisto de 2-3 alas de 5-10 mm de ancho y que suelen alcanzar hasta 1,5 cm en la parte superior, longitudinales, foliáceas, espinosas (espinas de puntas amarillentas); hojas basales muy grandes, oval-oblongas a lanceoladas, sinuado-dentadas y muy espinosas en los márgenes, atenuadas hacia la base; hojas caulinares decurrentes,

de hasta unos 6-7 cm de largo; capítulos solitarios, terminales, grandes; involucre globoso, de 1,5-2,5 cm de alt. por 2-3 (5) cm de diám.; brácteas involucrales lanceolado lineales, con una espina apical acerada, robusta, punzante, extendida o reflexa; flores hermafroditas tubulosas, purpúreas o violáceas; aquenios obovado-oblongos, poco comprimidos, angulosos, costados, glabros, con arrugas transversales oscuras alternando con surcos claros, de 5 mm de largo por 2-2,5 mm de grosor; papus de setas ocráceas, de desigual tamaño y hasta de 8 mm de largo.

Vegeta en invierno, florece a fines de primavera y en verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa: adventicia en Rusia, S. de Asia, Australia, N.Zelanda, EE.UU., Sudamérica, Brasil, Chile (Reg. IX y Metropol.), Uruguay (reg. litoral), Argentina (BA, CH, CA, CO, LP, LR, MA, NE, RN, SC, SL).

Hábitat : Crece en suelos secos, arenosos, calcáreos, a orilla de los caminos, en terraplenes, cercanía



Onopordon acanthium a: parte superior de la planta, b: bráctea del involucre, c: flor (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat., INTA)

de las casas, etc., y en potreros y campos cultivados . En Argentina fue declarada "plaga de la agricultura" en 1963.

Comest.: Los tallos tiernos y cabezas florales inmaduras se preparan como espárragos y alcauciles. Las semillas pueden proveer aceite (Kunkel 1984). Las hojas se cocinan como verdura y las raíces tiernas pueden hervirse y servirse con manteca (Tardío et al. 2002, Dogan 2002). El polen se ha usado en reemplazo (o como adulterante) del azafrán.

• ***Oryza sativa* L*** **ARROZ COLORADO**

(Fam. *Gramíneas*)

Otros nombres vulgares: ARROZ MACHO; en Chile: ARROZ ROJO; en Brasil: ARROZ-PRETO, ARROZ-VERMELHO; en inglés: RED RICE. Sólo en la India se registran unos 8000 nombres vulgares.

Planta anual, de 1-2 m o algo más de alt., erguida, de color verde-claro a verde-cobrizo; tallos con entrenudos de color levemente vinoso; hojas de láminas alargadas; panojas subpiramidales, no muy compactas; espiguillas aristadas o múticas, prontamente caedizas a la madurez; lemmas escabroso-setosas, de unos 8 mm de largo; cariopse rojizo o pardo-rojizo, levemente carenado.

Florece y fructifica en verano hasta mediados de otoño pero más precozmente por lo común que el arroz cultivado; se propaga por semillas (que suelen conservar hasta unos 8 años su poder germinativo en tierras no trabajadas).

Origen y distrib. geogr.: De Asia tropical; adventicia en África, Australia, América tropical y subtrop.: Chile (Regs VII-VIII), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (BA, CS, MI, TU).

Hábitat : Crece en los arrozales y constituye una de las malezas más molestas y difíciles de erradicar por sus híbridos naturales con el arroz cultivado, de diversa altura o porte. La presencia de sus semillas está prohibida o rechazada en la comercialización de las semillas de arroz cultivado o de otras especies en que pueden aparecer en carácter de "impurezas". Rebajan la calidad del arroz común, pues no obstante ser sus granos de tanto valor nutritivo como los de este



Oryza sativa (de A. Marzocca 1976)

último, cuando se los decortica y abrillanta conservan estrías de color rojo que rebajan su calidad.

* El "arroz colorado" se presenta bajo diversas variedades de esta especie (p. ej. *Oryza sativa* var. *savannae* Koern., var. *sundensis* Koem., var. *fatua* Prain, etc.). También prospera el arroz negro, otra variedad que se distingue del arroz colorado por su menor altura y por el color más oscuro de sus cariopses. Ambos florecen y fructifican en verano, más precozmente que el arroz cultivado, y sus semillas son caedizas. Actualmente el Instituto de Botánica Darwinion considera que ambas variedades (*savannae* y *sundensis*) constituyen una entidad específica propia: *Oryza rufipogon* Griff.

Comest.: Se trata de un cereal con granos de alto valor nutritivo. Se prepara igual que el arroz comercial.

• ***Oxalis corniculata* L.** **VINAGRILLO**

= *Oxalis repens* Thunb., *O. pubescens* Stokes, *Acetosella corniculata* (L.) Kuntze, *Xanthoxalis corniculata* (L.) Small
Fam. *Oxalidáceas*

Otros nombres vulgares: MACACHÍN DE CHANCHOS, PULGUITA, VINAGRILLO RASTRERO, CHICHA FUERTE; en Bolivia: K'UCHU K'UCHU; en Chile: CULLE; en Paraguay: MAQUI CHÍ; en México: AGRITOS, XOCOYOLE; en Brasil: AZEDINHA, PÉ-DE-POMBO, TRES-CORAÇÕES, TREVO, TREVO-AZEDO; en inglés: CREEPING WOODSORREL.

Hierba anual, a veces bienal o perenne, hasta de unos 20 cm de alt., pubescente en casi todas sus partes, con rizoma largo, delgado y notablemente cundidor y tallos rastreros o recostados, radicantes en los nudos, de 30-60 cm o más de largo; hojas trifolioladas con folíolos obcordados, sésiles, verdes y a menudo purpúreos o rojizos; flores amarillas en inflorescencias axilares cimosas, umbeloides, 2-5-fls; cápsula cilíndrica, pilosa, costada, de 12-15 mm de largo, pluriseminada; semillas ovadas o elípticas, de 1 mm aprox., morenas, costadas.

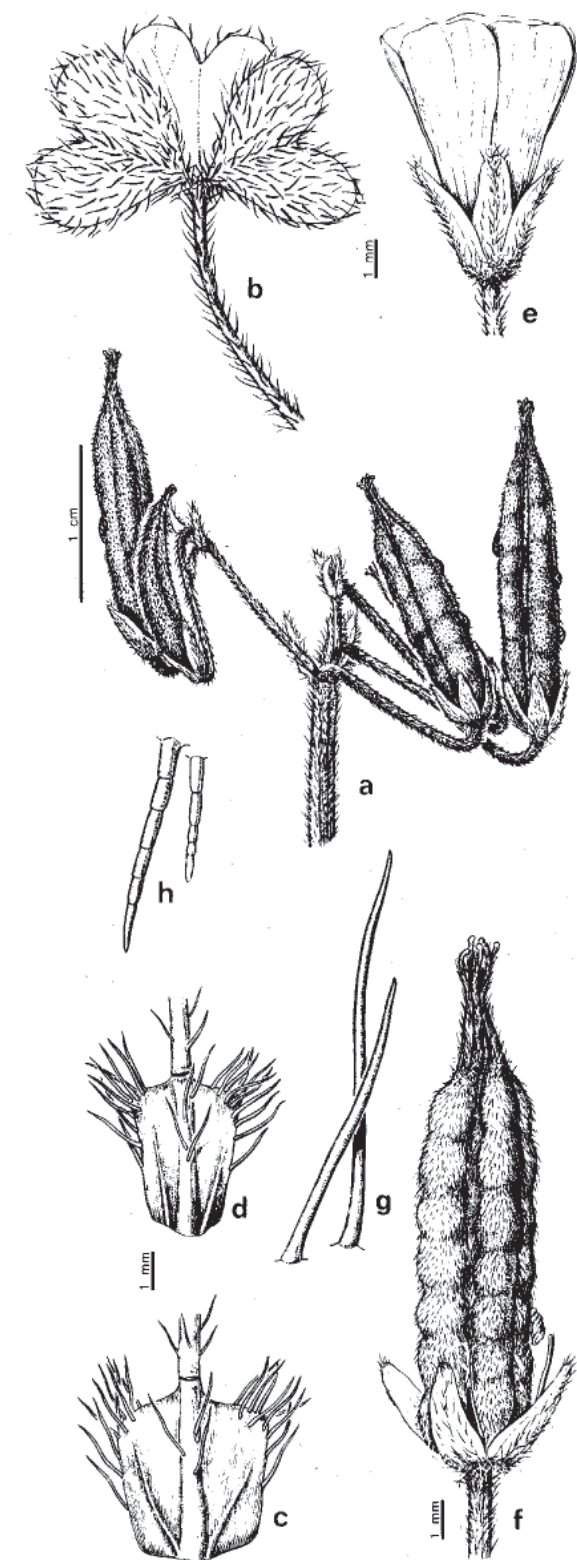
Comienza a vegetar a fines de verano y florece y fructifica desde fines de primavera hasta el otoño; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: De Origen europeo, se hizo cosmopolita; Chile (Regs. IV-XII), Paraguay, Brasil (casi todo, excepto Amazonia), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, MA, MI, SF, SJ, TF).

Hábitat : En céspedes, jardines, montes frutales, chacras y cultivos diversos, campos abandonados o baldíos, al borde de calles y caminos, etc.

Comest.: Las hojas pueden comerse como la espinaca, pero no se puede exagerar la ingesta pues el gusto agrio se debe a los oxalatos. Machacado en mortero puede reemplazar el limón o vinagre que se usa para aderezar ensaladas. Las hojas y pecíolos pueden desecarse para volver a usarlos, rehidratados en épocas de escasez. (Kunkel 1984, Ogle & Grivetti 1985, Asfaw & Tadesse 1991, Duke 1992, Peters et al. 1992, Moerman 1998, Ogle et al. 2003). Misioneros quáqueros en Australia usaban el vinagrillo para tartas (Low 1991). Zurlo & Brandão (1990) ofrecen recetas de mojo blanco, mojo verde y rehogado de vinagrillo. El contenido en beta caroteno de las hojas es de $60 \pm 22 \mu\text{g/g}$ (Rodríguez-Amaya 1997, Rajyalakshmi et al. 2001).

Hasta el presente existen unas 50 especies comestibles de *Oxalis*, género que contiene más de 750 especies. Sostiene Kunkel que entre ellas deben de existir otras más, de interés gastronómico, por sus hojas, bulbos o raíces.



Oxalis corniculata a: infrutescencia, b: hoja, c-d: base de la hoja, e: flor, f: fruto, g: pelos del pecíolo, folíolo y cáliz, muy aumentados, h: pelos de la cápsula (de A. Lourteig en M.N. Correa 1988, Fl. Pat.)

•
***Panicum capillare* L**

PANICUM

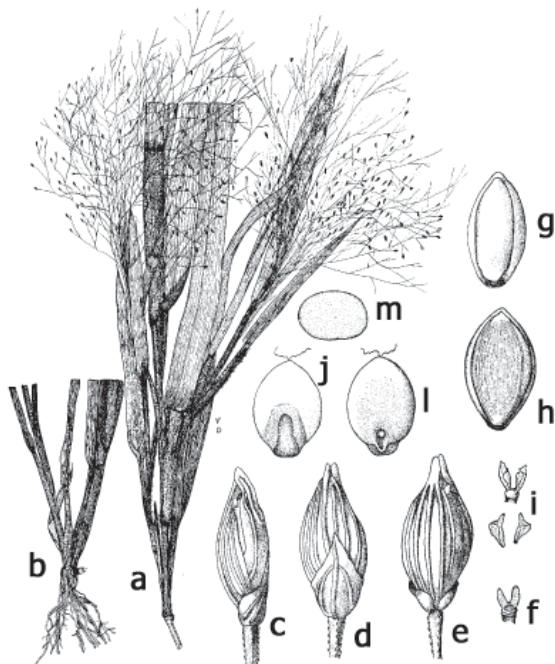
(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: PAJA VOLADORA, PAJILLA BLANCA; en Chile: PASTO DE LA PERDIZ, PASTO PERDIZ; en inglés: TUMBLE PANIC GRASS, WITCH GRASS.

Hierba anual, robusta, capaz de formar matas de tallos erectos, de 20-80 cm de alt., a veces ramificados, con cerdas ásperas y rígidas especialmente en los nudos; hojas sin aurículas, de vaina muy pilosa y lámina de 10-25 cm de largo por 5-15 mm de ancho, cubierta de pelos largos especialmente hacia la vaina y en cuya base existe, en lugar de lígula, una verdadera corona de pelos; inflorescencia en panoja amplia, generalmente muy grande, de raquis finísimos y muy abundantes; espiguillas caedizas a la madurez, sobre raquillas ásperamente pilosas.

Vegeta y florece durante casi todo el año; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Nativa de Norte América



Panicum capillare a: vástago florífero, b: base de planta, c-d-e: espiguillas, vistas lateral, dorsal y ventral, f: pálea estéril, g: antecio florífero, h: antecio fructífero, i: lodículas, dos pares, j: cariópse, cara escutelar, l: cariópse, cara hilar, m: cariópse, corte transversal (de A. Burkart 1969, Fl. Entre Ríos)

y, probablemente, también del Cono Sur: Chile (Regs. IV a X), Uruguay y Argentina (BA, ER, JU, LP, NE, RN, SF, SL); adventicia en Europa.

Hábitat: Crece en terrenos modificados por acción de la agricultura o la ganadería, en rastrojos, baldíos y cultivos.

Comest.: Los indios hopis y navajos aprovechan sus semillas como cereal (Moerman 1998). El género *Panicum* comprende unas 500 especies tropicales y subtropicales en el mundo. Son por lo menos 25 las que poseen granos comestibles. Falta mucho por explorar.

•
***Panicum maximum* Jacq.** **PASTO GUINEA**

= *Panicum polygamum* Sw., *P. laeve* Lam., *P. jumentorum* Pers., *P. scaberrimum* Lag., *P. trichondylum* Steud., *Urochloa maxima* (Jacq.) Webster, *Megathyrsus maximus* (Jacq.) Simon

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: GAMELOTE, PASTO COLONIAL, PASTO DE GUINEA; en Brasil: CAPIM-COLONIÃO, CAPIM-COLONINHO, CAPIM-DA-COLÔNIA, CAPIM-DE-CAVALO, CAPIM-DE-CORTE, CAPIM-DE-MULO, CAPIM-DE-PLANTA, CAPIM-ELEFANTE, CAPIM-GUINÉ, CAPIM-GUAÇÚ, CAPIM-MURUMBU, CAPIM-SEMPRE-VERDE, MILHÁ, MURUMBU; en inglés: GUINEAGRASS.

Hierba anual, cespitosa, con rizomas cortos y compactos, de aspecto gris-claro, con tallos erectos, comprimidos y nudos comúnmente pilosos, de 1-2 m de alto y de hasta 1 cm de diám. en la base; hojas con vaina glabra o pilosa y velluda en la escotadura; lígula corta o ausente; lámina de 30-75 cm de largo y de hasta 3,5 cm de ancho, de borde áspero y largamente ciliado en su base; aurículas ausentes; inflorescencia en panoja de 20-50 cm de largo, de ramas largas y erguidas; espiguillas de 3-3,5 mm de largo, más o menos racimosas, asimétricas, con raquilla corta y gluma inferior más corta que la propia espiguilla.

Germina durante todo el año.

Origen y distrib. geogr.: De África, adventicia en el Mediterráneo, S. y SE. de Asia, Japón, Australia y América, desde el S. de EE.UU. hasta Brasil (RS, SP, MG), Uruguay y Argentina (Chaco y partes cálidas del país).



Panicum maximum (de USDA 1935, en Hitchcock 1971)

Hábitat: Crece en terrenos cultivados y sin cultivar, invadiendo suelos fértiles y secos o medianamente secos; aparece en algodonales, montes forestales, en rastrojos diversos y al borde de los caminos. En algunas regiones suele ser muy abundante. Por otra parte es una especie que también se cultiva, como forrajera apta para clima tropical y subtropical.

Comest.: En Sudáfrica y SE de Asia se comen los granos hervidos (Ito 1969, Kunkel 1984, Peters et al. 1992).

• ***Panicum miliaceum* L. MIJO**

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: MILLO, en Brasil: PAINCO, PANIÇO; en francés: MILLET; en italiano: MIGLIO;

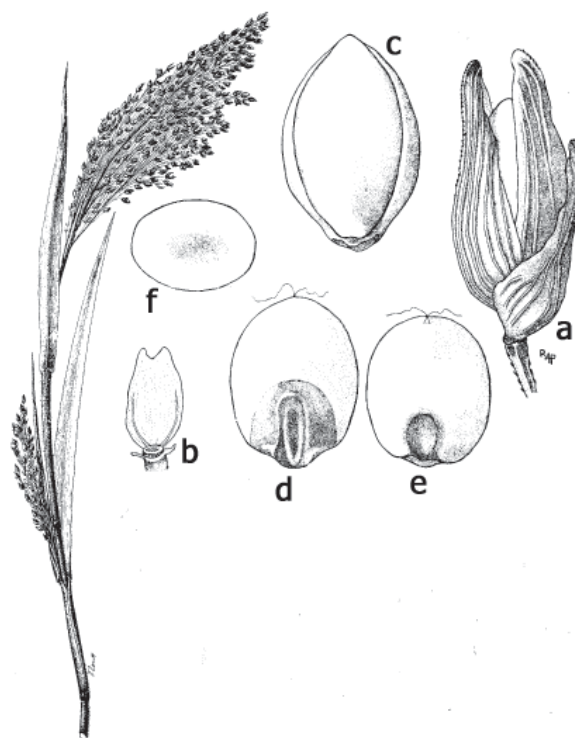
en inglés: BROOMCORN.

Hierba anual, erecta, de 20-80 cm de alt., glabra o algo pubescente en los nudos de sus cañas huecas; vainas estriadas, hirsutas, lígula de pelos blancos, de hasta 2 mm de largo; láminas glabras o pilosas, de hasta 30 cm de largo por 2 cm de ancho, lineales, acuminadas en el ápice; panícula de 17-23 cm de largo, erecta o algo péndula, subcompacta o floja, de raquis robusto y ramas adpresas o casi así y por lo común acompañada de panojas menores; espiguillas persistentes, glabras, de 4,5-5,5 mm de largo; cariopse elipsoide, de 2,4-3 mm de largo, amarillento a castaño-rojizo.

Especie invierno-estival; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Asia Central y O. de China, cultivada allí desde 4000 aC (Prendergast et al. 1998), cultivada y escapada en Europa desde 2000 aC (Dimitri & Parodi 1972), S.África, Australia, Nueva Zelanda, Norte y Sud América: Brasil (RS), Uruguay, Argentina (BA, CO, CS, ER, LP, LR, MA, RN, SF, TU).

Hábitat: Introducida como forrajera resistente a la sequía y para producción de granos (alimento de



Panicum miliaceum vástago florífero, a: espiguilla, b: pálea estéril y raquilla, c: antecio fértil maduro, lado de la pálea, d: cariopse, cara escutelar, e: cariopse, vista del lado hilar, f: cariopse, corte transversal (de A. Burkart 1969, Fl. Entre Ríos, INTA)

aves), ha escapado de los cultivos y se la encuentra frecuentemente espontánea en rastrojos, banquinas y otros suelos modificados.

Comest.: Los granos pueden hervirse enteros, como el arroz, o tostarse y molerse para harina. Esta puede usarse para gachas (*porridge*) o chapatis, o mezcladas con harina de trigo para panificación. En Etiopía se fermentan para fabricar un tipo de cerveza. Contienen 10 a 18% de proteínas (Kunkel 1984, FAO 1988, Tola e Infiesta 2000). Para darles un mejor sabor se suelen tostar un poco los granos antes de usarlos en estofados, soufflés o cocerlos al vapor. También se pueden remojar para obtener brotes para las ensaladas (Facciola 1990).

•

***Panicum urvilleanum* Kunth**

TUPE

= *Monachne urvilleana* (Kunth) Herter, *Panicum patagonicum* Hieron.

(Fam. Gramíneas)

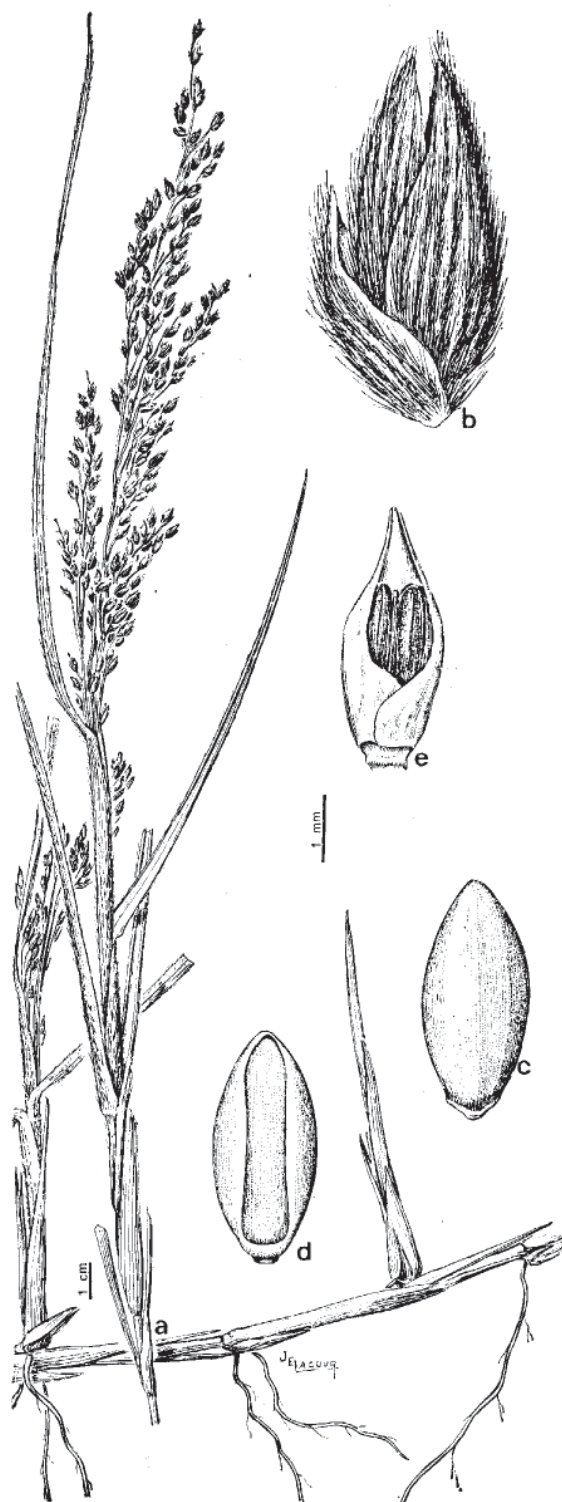
Otros nombres vulgares: JABONCILLO, JUNQUILLO, PAJA DEL SALITRAL; en inglés: DESERT PANICGRASS.

Planta perenne, rizomatosa, robusta, de tallos solitarios o escasos, de 50-100 cm de alt., erectos; nudos pilosos; vainas superpuestas, densamente retrorso-vellosas; láminas largas y de 4-7 mm de ancho, de base plana, involuta, estrigosa o glabra, angostada apicalmente en una larga punta setácea; panícula de 25-30 cm de largo, de ramificaciones delgadas y ascendentes; espiguillas de 6-7 mm de largo, densamente plateado o cobrizo-vellosas; glumas 3, la primera de 2/3 o casi de igual largo que la espiguilla.

Florece y fructifica a fines de primavera y en verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: nativa del SO de EE.UU., Chile (Regs. II - IX) y Argentina (BA, CA, CO, CU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Maleza en algunos campos cultivados donde crecía previamente en forma espontánea (sus poderosos rizomas, en cultivos de papa llegan a perforar los tubérculos de esta solanácea).



Panicum urvilleanum a: planta, b: espiguilla, c: antecio fértil, vista dorsal, d: ídem, vista ventral, e: flor masculina en su pálea (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat.)

Comest.: Las semillas son consumidas por aborígenes de los EE.UU. en forma de papilla (Moerman 1998) o molidas para tartas (Kirk 1970). Los indios coahuillas las consumen y llaman *song-wal* (Saunders 1920).

•
***Parietaria judaica* L.**

PARIETARIA

= *Parietaria officinalis* auct. non L.

(Fam. *Urticáceas*)

Otros nombres vulgares: HIERBA DE LOS MUROS, H. DE LOS GATOS, YERBA DE LAS MURALLAS; en Bolivia: WILA ITAPALLO; en Brasil: ERVA-DE-SANTANA, FURA-PAREDES, QUEBRA-PAREDES; en inglés: PELLITORY.



Parietaria judaica E: planta, F: flor hermafrodita, G: flor femenina, H: fruto (por G. Dawson en A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA)

Plante perenne, herbácea, de hasta unos 40 cm de alt., desprovista de pelos urticantes; hojas alternas, pecioladas, oval-lanceoladas, pilosas, más bien sobre el borde y sobre las nervaduras de la cara inferior; flores agrupadas en glomérulos, polígamas; fruto aquenio, 1-seminado.

Origen y distrib. geogr.: De Europa; adventicia en Nueva Zelanda, Chile, Bolivia, Paraguay, Brasil (SC, PR), Uruguay y Argentina (BA, ER, SF).

Hábitat: Es un típico habitante de los muros y paredes viejas, escombros, etc. en ambientes húmedos, umbrosos, de los baldíos y jardines o parques descuidados; también se ha registrado su presencia en cafetales y montes frutales brasileños.

Comest.: Las plantas jóvenes, antes de florecer, pueden prepararse como espinacas. El agua verde que sobra de su hervor es excelente para cocinar arroz (Facciola 1998). Existen por lo menos dos especies adicionales de *Parietaria*, una para infusiones y la otra como verdura de hoja, del Caribe y Mediterráneo, respectivamente.

•
***Parkinsonia aculeata* L.**

CINA CINA

(Fam. *Leguminosas*)

Otros nombres vulgares: GARABATO, RETAMO ROJO, SINA SINA; en Venezuela ESPINILLO, PALO DE RAYO; en Brasil: CINA-CINA, ESPINHO-DE-JERUSALEM; en Etiopía: YE'FERENJ-MIGIB; en inglés: MEXICAN PALO VERDE, JERUSALEM THORN.

Arbusto o árbol pequeño, de hasta 6 m de alt., armado de espinas y con hojas alternas, bipinnadas; pinnas alargadas y multifolioladas con folíolos pequeños, oblongo-lineales, caedizos y raquis comprimido; flores vistosas, amarillas, manchadas de color rojizo, agrupadas en racimos; fruto legumbre lineal, glabra, algo torulosa o levemente estrechada entre las semillas.

Origen y distrib. geogr.: De América, desde el sur de EE.UU. hasta Bolivia, Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MA, MI, SA, SE, SF, SJ). Cultivada como ornamental o para cercos vivos en varios países en el Viejo Mundo.



Parkinsonia aculeata A: rama, B: androceo y gineceo, C-D: pétalos, E: fruto (de A. Burkart en A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA)

Hábitat: Se cultiva como cerco vivo, de donde suele escapar a otros terrenos, pudiendo "secar" las plantas que crecen junto a ella.

Comest.: Indios papago en EE.UU. secan y tuestan las vainas para comerlas. También las semillas secas pueden cocinarse (Moerman 1998). En Etiopía se consumen los frutos (Asfaw & Tadesse 2001). Los niños son allí los principales consumidores de las semillas inmaduras (Addis et al. 2005).

• ***Passiflora caerulea* L. PASIONARIA**

(Fam. *Passifloráceas*)

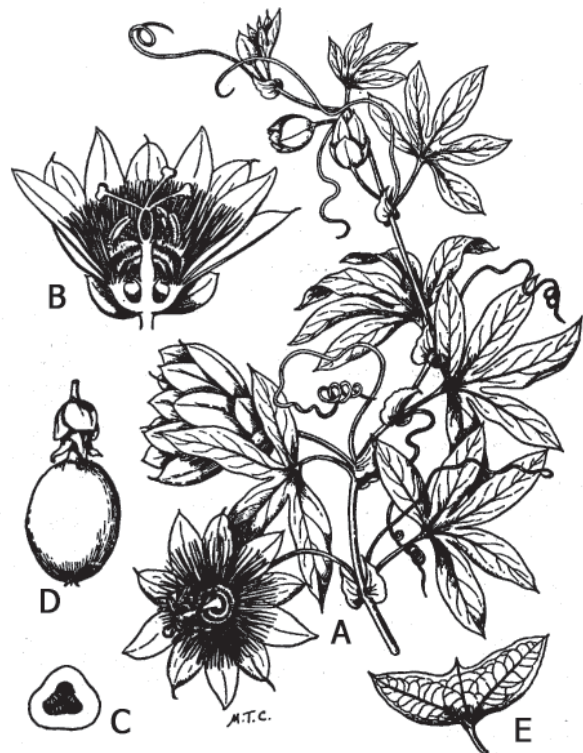
Otros nombres vulgares: MBURUCUYÁ, FLOR DE LA PASIÓN, GRANADILLA; en toba: PIOQOLA; en wichi: WANTHAJ; en Brasil: MARACUJÁ-AZUL; en inglés: PASSION-FLOWER.

Planta trepadora por medio de zarcillos, con hojas pecioladas, palmatilobadas, alternas, estipuladas; lóbulos comúnmente 5, enteros; flores muy llamativas blanco-azuladas, donde según la creencia popular están reproducidos los atributos de la Pasión; bayas elípticas hasta ovadas, anaranjadas, rojizas en la pulpa.

Origen y distrib. geogr.: De Sud América: Brasil, Bolivia, Paraguay, Chile, Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MA, MI, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Ruderal; a orillas de montes, en picadas, sobre alambrados, etc.; prefiere los sitios más bien húmedos.

Comest.: La pulpa de los frutos se consume fresca o se prepara como dulce; también para fabricar bebidas refrescantes. Es un tanto insípida, a diferencia de la más gustosa *Passiflora edulis* Sims., de pulpa amarilla, cultivada, conocida también como "parchita" en Venezuela y "granadilla morada" en México. Los



Passiflora caerulea A: rama, B: flor, sección longitudinal, C: ovario, sección transversal, D: fruto (de H. Fabris en A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs. As., INTA)

frutos inmaduros de nuestra pasionaria se agregan al guiso o locro como verdura, o pueden freirse (Ragonese & Martínez-Crovetto 1947, INCUPO 1988).

El género *Passiflora* comprende unas 400 especies, principalmente de América tropical y subtropical, y unas pocas de Asia y Australia, de las cuales se sabe que más de 70 tienen frutos comestibles.

• ***Pastinaca sativa* L. CHIRIVÍA SILVESTRE**

Anethum pastinaca Wibel

(Fam. Umbelíferas)

Otros nombres vulgares: PASTINACA, PASTINACA SILVESTRE; en Chile: APIO DEL CAMPO; en inglés: WILD PARSNIP; en alemán: PASTINAK.

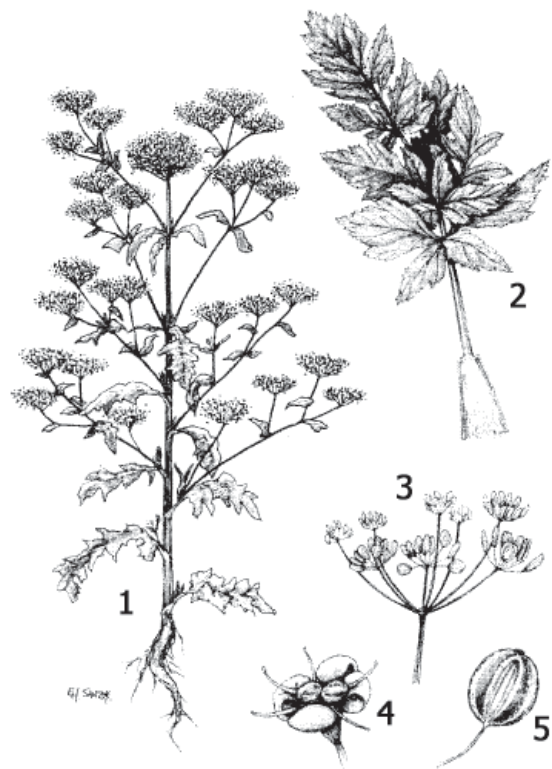
Hierba anual o más comúnmente bienal, glabra o levemente pubescente, con raíz pivotante y tallos erectos, ramificados, huecos y duros, de unos 40 cm a 1,50 m de alt.; hojas basales arrosetadas, pecioladas, pinnadas; hojas caulinares alternas, las inferiores pinnadas, con folíolos ovados o lanceolados, sésiles, lobados e incisos y agudamente dentados; las hojas superiores por lo común muy reducidas; flores en umbelas compuestas, numerosas, de 10 a 15 cm de diámetro, con 7-15 radios; corola amarilla; fruto anchamente oval u oboval, de 4-7 mm de largo, de 2 mericarpios aplastados, con dos costillas laterales aladas, amarillo-pajizos a morenos.

Florece y fructifica en verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia; adventicia en Australia, Nueva Zelanda, N. y S. América: Perú, Chile (Regs. VII-XI), Uruguay, Argentina (BA, CO, CS, CU, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SE, SF, SL).

Hábitat: En alfalfares, montes frutales, huertas, orillas de caminos y rutas.

Comest.: Las raíces pueden comerse crudas, hervidas o al vapor, saltadas, al horno o hechas puré, en tartas, panqueques o budines. También en sopas, junto con las hojas y brotes. Pueden usarse para preparar cerveza. Y hay quienes lograron fabricar mermeladas. Las semillas constituyen un fino condimento, con sabor parecido al eneldo (Kirk 1970, Peterson 1977,



Pastinaca sativa 1: planta, 2: hoja, 3: umbela, 4: flor, 5: fruto (de Rapoport, Sanz y Ladio 2000)

Genders 1988, Facciola 1990, Rapoport et al. 2001, EFSN 2003). La base de datos USDA 2001 indica que cien gramos de raíces contienen 1,2g proteínas, 0,3g lípidos, 18g carbohidratos, 4,9g fibra dietaria, 36 mg calcio, 0,6 mg hierro, 29 mg magnesio, 71 mg fósforo, 375 mg potasio, 10 mg sodio, 0,6 mg zinc, 0,12 mg cobre, 0,56 mg manganeso y 1,8 mg selenio; 17 mg vitamina C, 0,09 mg tiamina, 0,05 mg riboflavina, 0,7 mg niacina, 0,6 mg ác. pantoténico, 0,09 mg vitam. B-6. Con la llegada de la zanahoria en el siglo XV, proveniente de Medio Oriente, la chirivía en Europa fue perdiendo interés hortícola.

Hay una segunda especie, *Pastinaca glauca*, en India, con raíces también comestibles.

• ***Phalaris minor* Retz. ALFARÍN**

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: PASTO ROMANO, ALPISTILLO; en inglés: LITTLESEED CANARYGRASS; en alemán: KLEINES GLANZGRAS.

Gramínea anual, cespitosa, glabra, de cañas erectas, de 0,30-1 m de alt, con nudos estrechos y oscuros; innovaciones con vainas purpúreas; hojas de lámina plana, de aprox. 10-30 cm de largo, estrechas, agudas; panoja espiciforme, ovado-oblonga a cilíndrica, de 2-5 (7) cm de largo y 1,5-2 cm de ancho; espiguillas de 5-6 mm de largo; glumas oblongas, de 4-6 mm de largo, glumelas pilosas; cariopse oval-lanceolado (al germinar da una raicilla de color rojo sangre característico en su extremidad).

Vegeta en invierno; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa y N. de África; adventicia en casi toda Asia, Australia, Nueva Zelanda, S. África, toda América: Chile, Brasil (RS), Argentina (BA, ER, SF).



Phalaris minor (de A. Burkart 1969, Fl. Entre Ríos, INTA)

Hábitat: Se la cultiva como forrajera pero se ha espontaneizado siendo común en rastros diversos y cultivos de trigo y lino.

Comest.: Los granos para harina y gachas (Kunkel 1984, Moerman 1998). El género *Phalaris* comprende unas 20 especies del Viejo y Nuevo Mundos, de las cuales al menos 4 especies son comestibles; una de ellas el conocido alpiste: *P. canariensis*.

• ***Phragmites australis* (Cav.) Trin. CARRIZO**

= *P. communis* L., *P. maximus* (Forsk.) Chiov., *Arundo australis* L., *A. occidentalis* Sieber

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: CAÑA HUECA, CAÑA PAJA, CAÑIZO, PLUMACHO; en inglés: COMMON REED; en alemán: GEMEINES SCHILFROHR.

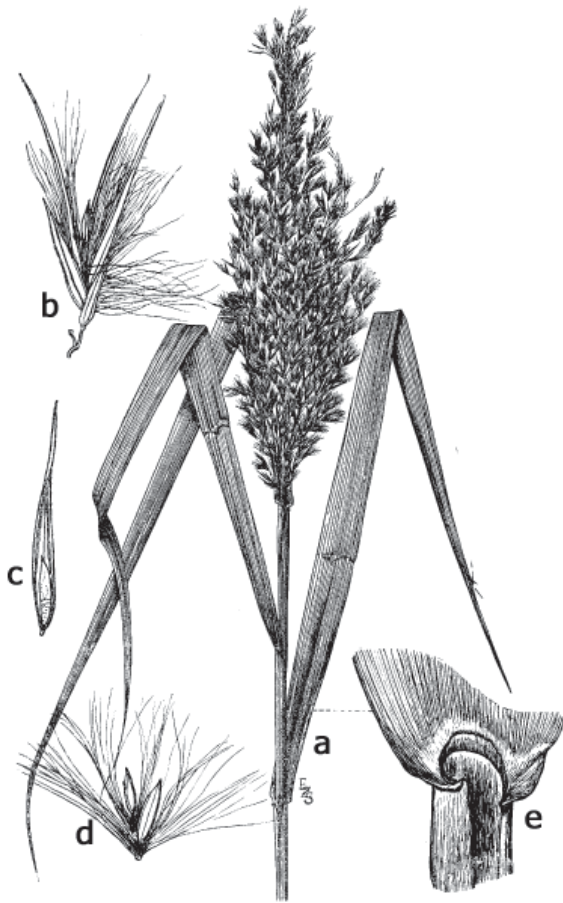
Hierba perenne, con rizoma horizontal vigoroso y cañas tendidas o erguidas, multinodos, de 1-2 (4) m de alt., robustas; hojas de vainas glabras y láminas planas, lineal-agudas, de 1-6 cm de ancho; panojas terminales, amplias, más bien fusiformes, erguidas, de 15-40 cm de largo; espiguillas 3-7-floras, de 12-15 mm de largo por unos 5 mm de ancho; raquilla velluda, articulada por encima de las glumas; glumas lanceoladas, desiguales, la inferior 3-nervada, la superior 5-nervada; antecio lanceolado, glabro pero rodeado de setas basales; lemma aristada.

Florece en verano; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Cosmopolita de regiones cálidas y templadas. Chile (Regs.II-X), Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CU, ER, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SE, SF, SJ, TU).

Hábitat: Maleza acuática, zonas ribereñas, acequias de riego.

Comest.: Los rizomas tiernos y brotes que salen de ellos pueden comerse crudos, en ensaladas, marinados, en sopas o puré. Pueden dorarse con manteca. Si son poco tiernos se pueden secar y moler para hacer harina. Tostados pueden reemplazar el café. En emergencias pueden masticarse las raíces, ingiriendo la



Phragmites australis a: caña florífera, b: espiguilla, c: antecio basal, d: antecios apicales, e: región ligular de la hoja (de A. Burkart 1969, Fl. Entre Ríos, INTA)

savia y escupiendo las fibras. Pero si se quieren aprovechar las raíces hay que machacarlas con agua, se dejan reposar un rato para que se deposite el almidón, se escurre el agua sobrenadante y se agrega el almidón al guiso o sopa (Kirk 1970, Gibbons 1973, Kunkel 1984, Elias & Dykeman 1990, Peters et al. 1992, Duke 1992, Moerman 1998, Ertuğ 2000, Kershaw 2000).

Se recomienda dejar en el suelo algunas raíces para que rebroten. Conviene recolectar a fines de otoño o a principios de primavera antes de la floración. Los brotes contienen hasta 15% de azúcar y 50% de almidón, en algunos casos. En el delta del Nilo se estimó que la biomasa subterránea es de 1100 g / m²; otra máxima se registró en la Rep. Checa con 21 ton / ha. En Suecia Stefan Kálman (1992) halló rendimientos de 6,5 a 10 kg / m² de rizomas, equivalentes a unos 5,5 MJ como mínimo. En sus ensayos sobre supervivencia concluye que los rizomas son más dulces y nutritivos en invierno. Apenas empiezan a brotar, las hojas pueden cocinarse como verdura o secarse y molerse para mezclarlas con harina y preparar bollitos. Los

tallos pueden exudar una goma azucarada que puede comerse como golosina (Facciola 1990).

• *Physalis angulata* L

TOMATILLO

= *Physalis capsicifolia* Dunal, *P. linkiana* Nees, *P. esquirolii* H.Lév., *P. lanceifolia* Nees, *P. ramosissima* Mill.

(Fam. Solanáceas)

Otros nombres vulgares: ALKEKENJE, GLOBITO, FAROLITO; en Bolivia: EMBOLSADO, MOTOJO BOBO; en Brasil: BALÃO, BALÃO-RAJADO, BATE-TESTA, BU-CHO-DE-RÃ, CAMA-PÚ, CAMAPUM, CAMARU, JOÁ, JOÁ-DE-CAPOTE, JUÁ, JUÁ-DE-CAPOTE, JUÁ-POCA, MATA-FOME; en inglés: CUTLEAF GROUNDCHERRY.

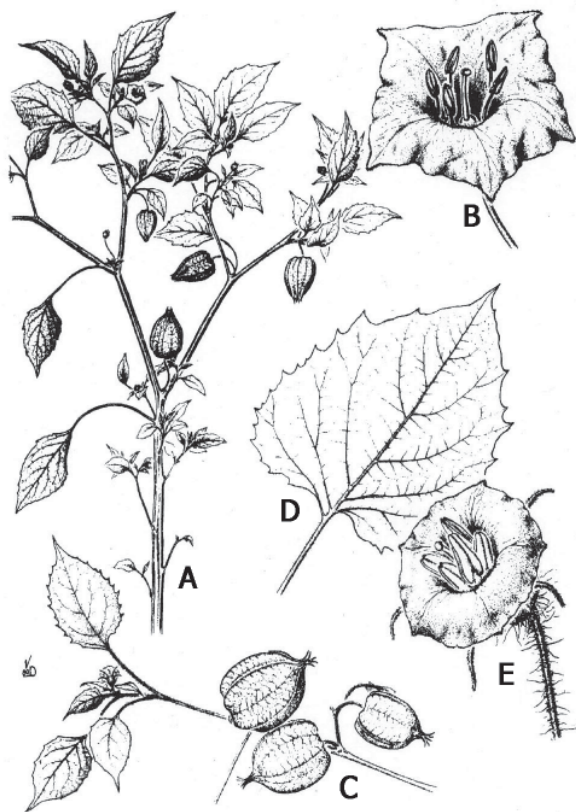
Hierba anual, glabra (brotes pubérulos), de tallos ramificados dicotómicamente, hasta de 90 (100) cm de alt.; hojas pecioladas, alternas o acopladas, de lámina oval u oval-lanceolada, márgenes irregularmente dentados, de 4-10 cm de largo por 2,5-6 cm de ancho, con base deltoide; flores axilares solitarias, de cáliz verde-purpúreo y corola amarillenta, de 4-10 mm de largo; fruto baya, embolsada en el cáliz fructífero, globoso-ovoide, glabro, de 2-3 cm de largo por 1-2 cm de diám.; semillas comprimidas, reniformes, numerosas.

Se propaga por semillas; florece en primavera-verano y fructifica hasta el otoño.

Origen y distrib. geogr.: De América cálida y subtropical; Caribe, Bolivia, Brasil (SC, PR, SP, MG), Paraguay, Uruguay, Argentina (CH, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SF, TU). Adventicia en S. de Asia, África y N. América.

Hábitat: Común en terrenos removidos o trabajados y en rastrojos de diversos cultivos; es importante maleza en cultivos de arroz y soja. En Brasil crece en pasturas, algodónales, montes frutales y jardines; se da también en territorio boliviano principalmente en cultivos de yuca, en zonas desmontadas "de corte y quema" y de mediana a buena precipitación.

Comest.: Los frutos pueden comerse crudos, al vapor o fritos; las hojas se aprovechan como verdura (Kunkel 1984). Ogle & Grivetti (1985) reportan su consumo como fruto, al que denominan "gcumgcu-



Physalis angulata A: rama con flores y frutos, B: flor, C,D,E: *Physalis pubescens*, otra especie con frutos comestibles (de A.L. Cabrera 1993, Fl. Jujuy, INTA)

mu" en Swazilandia, pero no como verdura de hoja; en cambio You-Kai et al. (2004) señalan su uso como verdura (cocida) en el SO de China. Los frutos maduros (peso seco) contienen 6,9% de proteínas; 0,03% Ca; 0,19% Mg; 0,0011% Mn; 0,37% P; 0,002% Fe; 2,3% K; 0,0006% Cu y 0,0015% Zn.

Se conocen casi 30 especies de *Physalis* con frutos comestibles, en su mayoría americanas. El género, sin embargo, abarca unas cien especies, o sea que es probable que existan otras más de interés frutícola.

• ***Physalis viscosa* L** CAMAMBÚ

= *Cacabus parviflorus* Rugby, *Physalis mendocina* Phil.

(Fam. Solanáceas)

Otros nombres vulgares: POCOTE DE VÍBORA, REVIENTA CABALLO, TOMATILLO, UVILLA DEL

CAMPO; en toba: CATANÍ; en Chile: CAPULÍ; en Paraguay: CAMAPÚ, COSTOMATE, FAROLILLO, HUEVO DE SAPO, TOPA TOPA, TOPO TOPO, UCHUVÁ, VEJIGA DE PERRO, YVÁ POKÁ, YATEEPÍ YAAMÍT, ALKEKENJE; en Brasil: CAMARU; en inglés STICKY GROUND-CHERRY.

Hierba perenne, con rizomas delgados y tallos rastreros o ascendentes, hasta de 50 cm de alt., ramificados, estrellado-pubescentes o glabrescentes; hojas ovadas u oval-lanceoladas, obtusas o acuminadas, de márgenes enteros o sinuados y base algo cuneada o redondeada, pecioladas; flores amarillas, aprox. de 15 mm de largo; fruto baya, esférico, de color anaranjado, recubierto por el cáliz acrescente que forma una especie de vejiga globoso-ovoide, de 2,5-3,5 cm de largo, verdosa y membranácea; semillas numerosas, subreniformes, comprimidas, con puntuaciones claras, aprox. de 2 mm de largo.

Florece y fructifica en primavera-verano; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Desde el S. de EE.UU. hasta Chile (Regs, III-IX), Paraguay, Brasil (RS), Uruguay, Argentina (desde Jujuy, Formosa y Misiones

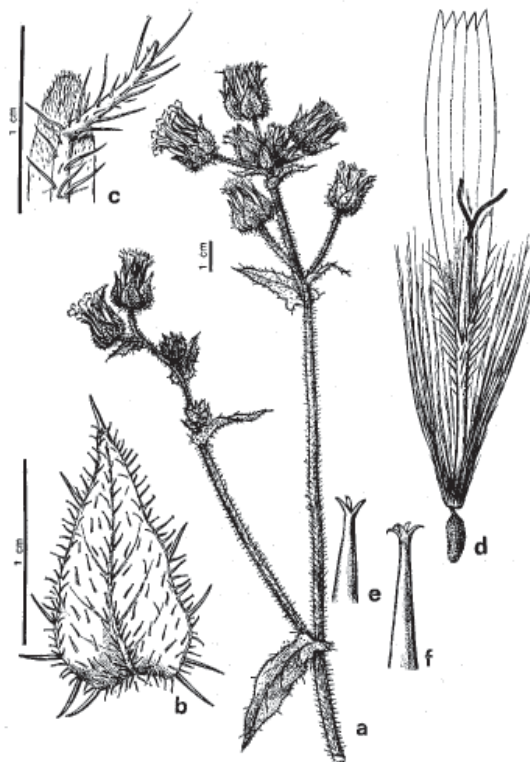


Physalis viscosa a: planta, b: flor, c: fruto, d: semilla (de R.A. Rossow en M.N. Correa 1999, Fl. Pat., INTA)

hasta Neuquén y Río Negro). Adventicia en S.África y Australia. Saunders (1920) la considera nativa desde Mississippi hasta Ontario.

Hábitat: En cultivos, montes frutales y praderas; al borde de caminos, acequias, zanjas y otros terrenos modificados.

Comest.: Los frutos se comen crudos, en mermelada, en almíbar o en crema pastelera. Para preparar crema pastelera INCUPO (1994) da la siguiente receta. Una yema de huevo, ½ litro de leche, 2 cucharadas al ras de almidón de maíz o de mandioca (o en su defecto 3 cucharadas al ras de harina de trigo), 3 cucharadas al ras de azúcar y un puñado de camambús. Con un poco de leche fría disolver el almidón o harina y el azúcar. Hervir el resto de la leche y agregarle la mezcla anterior, revolviendo para que no se hagan grumos. Agregar los frutitos y hervir 3-4 minutos. Al retirar del fuego añadir la yema.



• **Picris echinoides L. PICRIS**

= *Helminthia echinoides* (L.) Gaertn.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: CERRAJA, PEGA PEGA, REMIENDO; en Chile: BUGLOSA; en inglés: BRISTLY OX-TONGUE; en francés: HELMINTIE FAUSSE VIPÉRINE.

Hierba anual, ramosa cuando adulta y arrosetada cuando joven, de hasta 60 cm de alt.; hojas basales lanceolado-elípticas, dentadas o pinnati-lobadas hasta liradas, las superiores alternas, lanceoladas, de margen dentado o casi íntegro, sésiles y semi-abrazadoras en la base, cubiertas por un característico indumento constituido por pelos como garfios (lo que facilita se peguen a las ropas, pelo y lana de los animales); capítulos axilares agrupados hacia el extremo de las ramas, con brácteas exteriores foliáceas de 1 cm de ancho y las interiores lanceoladas; flores todas liguladas de color amarillo y lígula de 6-9 mm de largo; aquenios de 3-4 mm de largo, color castaño-caramelo, estriados transversalmente y prolongados en un rostro de 4 mm que lleva en el ápice un papus formado por cerdas blancas, plumosas.

De ciclo invernal, florece desde la primavera hasta mediados del otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Del Mediterráneo. Adventicia en G.Bretaña, Rusia, S.África, Australia, Nueva

Picris echinoides a: rama, b: bráctea externa del involucre, c: ápice de la bráctea interna del involucre, d: flor, e-f: pelos aumentados (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat., INTA)

Zelanda, México, EE.UU., Chile (Regs. V-X), Uruguay, Argentina (BA, ER, LP, MA, RN, SL).

Hábitat: Crece a lo largo de los caminos, a orillas de los canales de riego y en diversos terrenos modificados, chacras, montes frutales, rastrojos y diversos cultivos.

Comest.: Las plantas jóvenes en potajes (Kunkel 1984, Facciola 1998, Pieroni 1999, Ducerf 2005). Después se hacen demasiado ásperas y poco atractivas. De unas 40 especies de *Picris*, eurasiáticas, se conocen 4 con hojas comestibles.

• **Pistia stratiotes L REPOLLITO DE AGUA**

= *Apiospermum occidentale* Blume, *Limnonesis commutata* Klotzsch, *L. friedrichsthaliana* Klotzsch,

Pistia aegyptiaca Schleid., *P. aethiopica* Fenzl, *P. africana* C.Presl., *P. amazonica* C.Presl., *P. brasiliensis* Klotzsch., *P. commutata* Schleid., *P. crispata* Blume

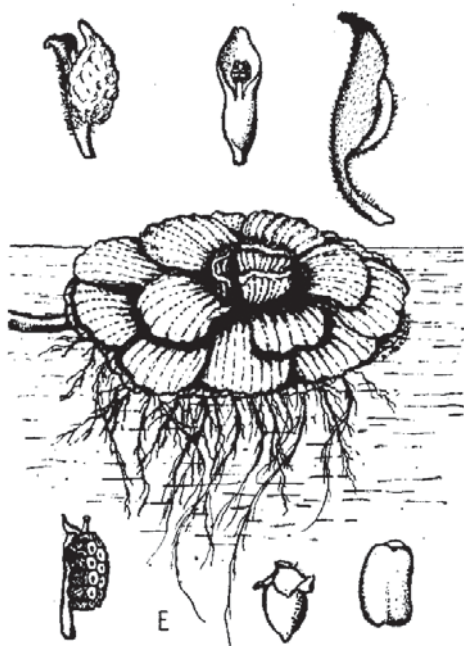
(Fam. Aráceas o Pistíáceas)

Otros nombres vulgares: LLANTÉN DE AGUA, LECHUGUILLA DEL RIO; en Paraguay: CAÁ PEY, LECHUGUILLA DEL RIO; en Brasil: ALFACE-D'AGUA, ERVA-DE-SANTA-LUZIA, FLOR-D'ÁGUA, GOLFO, LENTILHA-D'ÁGUA, MURERÉ, MURERÉ-PAGÉ, PASTA, PAGÉ; en inglés: WATER LETTUCE

Planta pequeña, flotante o más o menos fija, perenne, de estolones horizontales con renuevos terminales, y de raíces abundantes; hojas arrosetadas, sésiles, carnosas, de unos 5 cm por 3 cm, longitudinalmente acanaladas; flores unisexuales, aperiantadas, en un corto espádice, recubierto y unido a una espata pubescente.

Origen y distrib. geogr.: Cosmopolita de regiones cálidas. Bolivia, Chile, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (BA, CH, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SF, TU).

Hábitat: Maleza acuática; se la encuentra en charcas, lagunas, arroyos o cursos de agua de suave corriente.



Pistia stratiotes Planta y detalles florales (de A. Marzocca 1976)

Comest.: Ocasionalmente comida en emergencias o hambrunas. Se aconseja hervir las hojas y tirar el agua para quitarle los oxalatos. La ceniza de plantas incineradas se ha usado como sustituto de la sal (Ito 1969, Kunkel 1984, Peters et al. 1992, Freedman 2004). Por otro lado, Hammerly et al. (1982) hallaron que el % del peso seco contiene 1,1 de fosfatos, 0,56 de calcio, 0,26 de magnesio, 0,98 de sodio y 2,24 de potasio.

• ***Plantago lanceolata* L. SIETE VENAS**

(Fam. Plantagináceas)

Otros nombres vulgares: LLANTÉN, PLANTAGO, PLANTÉN; en Chile: HUINCA LLANTÉN, LECHUGUILLA, LENGUA DE VACA, LLANTAI; en Brasil: TANCHAGEM, TANSAGEM; en inglés: BUCKHORN PLANTAIN, RIBWORT; en alemán: SPITZ-WEGERICH.

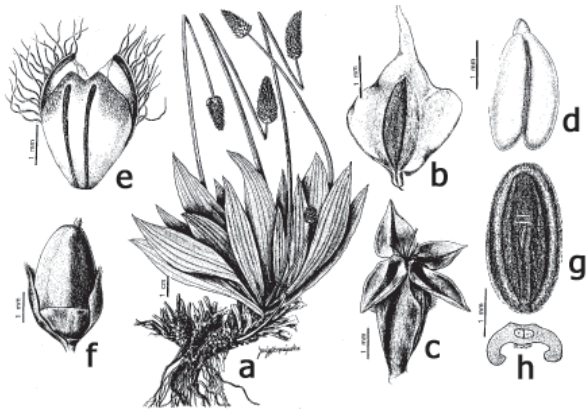
Hierba perenne, provista de raíz pivotante, gemífera, corta, gruesa y con numerosas raicillas laterales; hojas basales arrosetadas, lanceoladas, glabras o glabrescentes, por lo común con 3-5 nervaduras principales notables, de ápice agudo o acuminado, borde entero y base atenuada, de 15-30 cm de largo por 1-2,5 cm de ancho; escapos florales erectos, delgados, simples, áfilos, de 30-60 cm de alt.; flores en espigas terminales, cortas, densas, primero ovals luego sub-cilíndricas, por lo común de 2,5-10 cm de largo por 8-12 mm de diám., pétalos 4, muy pequeños, blanquecinos; cápsula oblonga, obtusa, 2-seminada.

Vegeta desde mediados o fines de verano; comienza a florecer al promediar la primavera y fructifica hasta mediados de otoño; en climas más fríos pierde sus partes aéreas durante el invierno; se propaga por semillas y, ocasionalmente, por trozos de sus raíces.

Origen y distrib. geogr.: De Europa se difundió por el mundo entero por acción humana: Chile (Regs. II-XII), Brasil (RS), Bolivia, Uruguay, Argentina (todo el país).

Hábitat: En cultivos, jardines, praderas de pastoreo, baldíos, al costado de caminos y senderos, terraplenes y cunetas, etc.

Comest.: Las hojas se comen crudas o cocidas como espinacas; si es para ensaladas es preferible picarlas



Plantago lanceolata a: planta, b: bráctea, c: flor, d: antera, e: sépalos anteriores unidos, f: fruto, g: semilla, h: corte transversal de la semilla (de K. Rahn en M.N. Correa 1999, Fl. Pat. VI, INTA)

finamente y mezclarlas con otras hojas. Las semillas son fáciles de recolectar y descascarar y sirven para hacer harina para bizcochos o para hornear como harina integral. Si se las ingiere enteras, tienen un suave efecto laxante como el *psilium*. Harrington (1967) empapa las hojas con una mezcla para panqueques y las fríe como si fueran papas fritas. Se conocen más de 20 especies de *Plantago* comestibles.

con 5-7 nervaduras prominentes, notables, claras, a veces purpúreas; sinuadas o irregularmente dentadas en los márgenes; lámina de 6-15 cm de largo y hasta 12 cm de ancho; pecíolo grueso, largo y acanalado, y escapo floral erecto, simple, áfido, piloso o glabro, de 15-40 cm de alt.; flores en espigas terminales densas, alargadas, delgadas, comúnmente de 7-30 cm; cápsula ovoide, 2-locular, dehiscente por una sutura transversal; semillas morenas, de 1-1,5 mm de largo.

Florece de mediados de primavera a mediados de verano, fructificando desde principios de esta estación hasta mediados de otoño.

Se propaga por semillas y raíces gemíferas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia; adventicia en casi todo el mundo. N, y S. América: Chile (casi todo el país), Brasil (RS), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, ER, JU, LP, MA, MI, NE, RN, SA, SC, SF, TF).

Hábitat: En cultivos de chacra, huertos frutales, praderas, jardines, y también como ruderal.

Comest.: Igual que la especie anterior. Bringle Clarke (1977) y Zurlo & Brandão (1990) han desa-

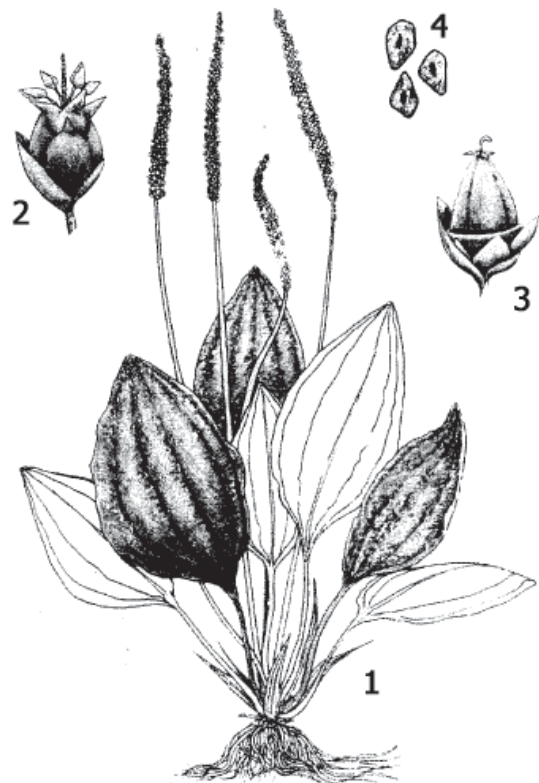
• ***Plantago major* L. LLANTÉN**

= *Plantago boristhenica* (Rogow.) Wissjul., *P. dregeana* Decae., *P. latifolia* Salisb., *P. officinarum* Crantz, *P. rocae* Lorentz

(Fam. *Plantagináceas*)

Otros nombres vulgares: PLANTÉN, TORRAJA CIMARRONA, TORREJA CIMARRONA; en Chile: HUINCA LLANTÉN, LLANTÉN DE HOJAS ANCHAS, SIETE VENAS ANCHO, SIETE VENAS MAYOR; en Brasil: PLANTAGEM, TANCHAGEM, TANQHAGEM-MAIOR, TRANCHAGEM; en inglés: BROADLEAF PLANTAIN; en alemán: BREIT-WEGERICH; en italiano: PIANTAGGINE MAGGIORE, CINQUENERVIA; en francés: GRAND PLANTAIN.

Perenne, con raíz pivotante, corta, gruesa y gemífera, hojas todas radicales arrosietadas, gruesas, semi-coriáceas, ovado-oblongas, ovadas o suborbiculares,



Plantago major 1: planta, 2: flor, 3: fruto, 4: semillas (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

rollado algunas recetas usando las hojas de llantén como si fueran de acelga: por ejemplo los “bolinhos de tanchagem”. Para ello usan un puñado de hojas picadas finamente, mezcladas con 2 huevos batidos previamente con 3 cucharadas de harina amasada con agua o cerveza y sal. Los bollitos se fríen en aceite bien caliente.

• ***Polygonum aviculare* L** **SANGUINARIA**

= *Polygonum striatum* K.Koch, *P. berteroi* Phil., *P. heterophyllum* Lindl., *P. arenastrum* Boreal, *P. uruguayense* H.Gross

(Fam. *Poligonáceas*)

Otros nombres vulgares: CIEN NUDOS, PASTO CHANCHERO, SANGRIANA, CORREDORA; en Chile: PATA DEL POLLO, PASTO POLLO, CENTINODIA, PIMIENTA DE AGUA; en Bolivia: SANJINÉS; en inglés: PROSTRATE KNOTWEED; en francés: RENOUEE DES OISEAUX; en alemán: VOGEL-KNOTERICH.

Hierba anual, con tallos delgados, estriados, simples hasta muy ramificados, que comúnmente forman matas postradas, de aprox. 1 m de diám. y de menos de 50 cm de alt.; raíz pivotante; hojas lanceoladas o elíptico-lanceoladas, de 0,5-4 cm de largo, alternas, sésiles o casi, agudas o raramente obtusas, verdeazuladas, con ócreas relativamente muy desarrolladas; flores axilares solitarias o agrupadas en glomérulos hasta de 5, pequeñas, de menos de 2 mm de largo, con perianto de 5-6 segmentos verdosos con márgenes blanquecinos, rosados o purpúreos.

Comienza a crecer a fines de otoño, pero puede decirse que vegeta en toda época del año, floreciendo principalmente en primavera y verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia: adventicia en todo el mundo. América: Bolivia, Chile (todo el país), Brasil (RS), Paraguay, Uruguay, Argentina (prácticamente en todo el territorio).

Hábitat: Se la considera una verdadera plaga agrícola, particularmente invasora del trigo, lino y alfalfa, montes frutales, praderas, jardines, rastros, baldíos y a orilla de calles y caminos.

Comest.: Las semillas molidas pueden emplearse para salsas, galletitas o panqueques; las plantas jóvenes como verdura de hoja (Kunkel 1984, Kershaw 2000, Vieyra-Odilón & Vibrans 2001, Ogle et al. 2003, You-Kai et al. 2004) o para preparar té (Facciola 1990).



Polygonum aviculare a: planta, b: ócrea, c: flor con corola extendida, d: fruto (de S. Crespo y R.L. Pérez-Moreau en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

Harris (1969) recomienda recolectar las flores cerradas en verano, cuando adquieren coloración rosada. Las semillas secas y molidas pueden agregarse a pastas para untar el pan.

• ***Polygonum lapathifolium* L.** **PIMIENTA DE AGUA**

= *Polygonum lanigerum* R.Br., *P. spectabile* var. *patagonica* Speg., *P. nodosum* Pers., *P. paniculatum* Andr., *P. utriculatum* Remy

(Fam. Polygonáceas)

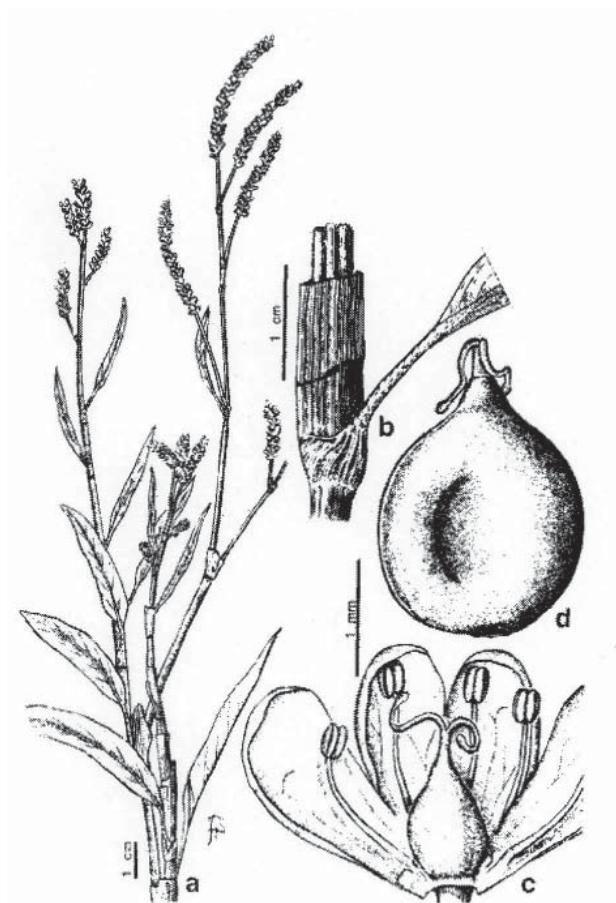
Otros nombres vulgares: En Chile: DURAZNILLO, en México: ANANASH, VENENILLO; en Brasil: CATAIA-GIGANTE; en inglés: PALE SMARTWEED; en francés: RENOUEÉ.

Hierba perenne, de hojas lanceoladas y ócreas desprovistas de ciliás; flores agrupadas en racimos espiciformes, terminales o axilares, péndulos, de perigonio blanco o rosado: aquenios lenticulares, biconvexos.

Origen y distrib. geogr.: De Europa; adventicia en todos los continentes. Paraguay, Chile (Regs. VII-X), Argentina (BA, CA, CO, CU, CS, ER, JU, LP, LR, MA, MI, NE, RN, SA, SC, SF, SJ, SL, TU), Brasil (casi todo el país), Uruguay.

Hábitat: En terrenos anegadizos, húmedos, riberas de los cursos de agua y en algunos cultivos.

Comest.: Las partes tiernas se comen como verdura (Duke 1992). En el mundo se registran unas 40



Polygonum lapathifolium a: rama, b: ócrea, c: flor de corola extendida, d: fruto (de S. Crespo y R.L. Pérez-Moreau en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

especies de *Polygonum* con hojas, tallos o semillas comestibles.

• ***Polygonum persicaria* L** **LAGUNILLA**

= *Persicaria maculata* (Raf.) A.Love, *Polygonum maculatum* Raf.

(Fam. Polygonáceas)

Otros nombres vulgares: en Chile: DURAZNILLO; en Brasil: ERVA-DE-BICHO, PERSICARIA-DE-PÉ-VERMELHO; en inglés: LADYSTHUMB, SMARTWEED; en francés: RENOUEÉ PERSICAIRE.

Planta herbácea, anual o perenne, con tallos de 12-60 cm de alt., comúnmente rojos o purpúreos en la base, casi glabros, erectos o algo postrados; hojas glabras, lanceoladas; ócreas cilíndricas o infundibuliformes, ciliadas; racimos florales numerosos, espiciformes, densos, erectos, de 1,2-3 cm de largo; perigonio



Polygonum persicaria a: rama, b: ócrea, c: flor con corola extendida, d: fruto (de S. Crespo y R.L. Pérez-Moreau en M.N. Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

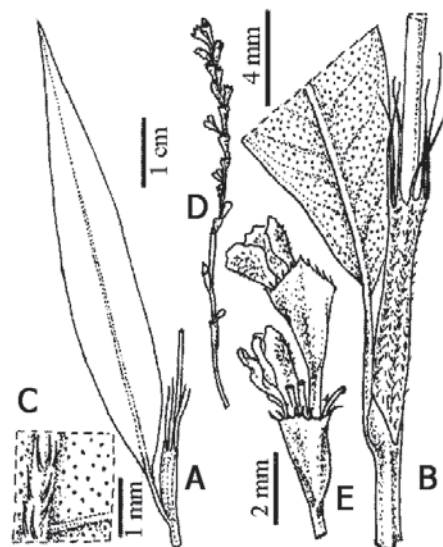
blanco-rosado o purpurino; aquenios lenticulares o trígonos.

Fructifica desde fines de primavera hasta mediados de otoño. Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa; adventicia en todos los continentes, Chile (Regs. V-XI), S. de Brasil, Uruguay, Argentina (todo el país).

Hábitat: A orilla de canales, en rastrojos, jardines, montes frutales y otros cultivos.

Comest.: Las hojas se comen crudas o cocidas como espinacas (Peterson 1977, Elias & Dykeman 1990, Duke 1992).



Polygonum punctatum A: hoja, B: ócrea, C: epidermis de la parte inferior de la hoja, D-E: inflorescencia (de M.M. Arbo & S.G. Tressens, eds. Fl. Iberá, 2002)

• ***Polygonum punctatum* Elliot DURAZNILLO**

= *Polygonum acre* H.B.K., *P. hydropiperoides* Pursh. non Michx., *P. epilobioides* Wedd., *Persicaria punctata* (Eli.) Small

(Fam. Poligonáceas)

Otros nombres vulgares: AJICILLO, PIMIENTA DE AGUA, SANGUINARIA, YERBA DEL BICHO; en Paraguay: CAÁ TAÍ, CORREGÜELA, PERSIANA; en Brasil: ACATORIA, CAPETIÇOBA, CATAIA, ERVA-DE-BICHO, PIMENTA-D'ÁGUA, PIMENTA-DO-BREJO; en inglés: DOTTED SMARTWEED.

Planta palustre o de terrenos bajos, perenne, provista de rizoma rastrero, leñoso, con raíces laterales y adventicias; tallos erguidos, de hasta 1 m de alt.; ócreas lisas, cilíndricas, de color pardo, ciliadas; hojas lanceoladas, cortamente pecioladas, alternas, agudas, enteras, glabras; flores en racimos espiciformes, laxos, solitarios, alargados, terminales, comúnmente de 3-10 cm de largo; perigonio cubierto de puntos glandulares negruzcos o rojizos.

Florece desde fines de primavera hasta principios de invierno; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: De América del N. y S. cálida. Bolivia, Paraguay, Brasil (PR, SP, MG), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LR, MI, NE, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: En cultivos anuales, en pasturas, bordes de canales, lagunas, esteros y baldíos.

Comest.: Brotes tiernos cocidos. Las hojas pueden usarse como condimento o, secadas y molidas, como cereal (Facciola 1998). Expresado como porcentaje del peso seco, el fósforo representa el 2,0 %, calcio el 0,34%, magnesio 0,32%, sodio 0,28% y potasio 1,17% (Hammerly et al. 1982).

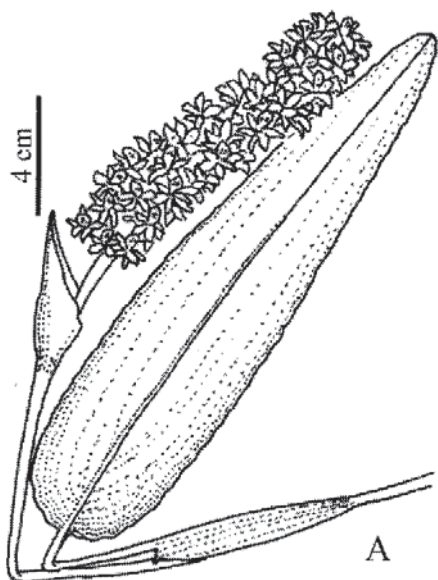
• ***Pontederia cordata* L. LIRIO DE AGUA**

= *P. lanceolata* Nutt., *P. lanciofolia* Muhl., *P. angustifolia* Pursh, *P. brasiliensis* (Solms-Laub.) Fernald, *Unisema cordata* (L.) Farw.

(Fam. Pontederiaceas)

Otros nombres vulgares : CAMALOTE, LIRIO DE LAGUNA; en Brasil: AGUAPÉ, MURURÉ, ORELHA-DE-VEADO, RAINHA-DO-LAGO; en inglés: PICKERLWEED.

Hierba palustre arraigada, con rizomas gruesos, emergente, erecta, de tallos robustos; hojas de base oblonga hasta más o menos cordada y peciolo de hasta 100 cm de largo; flores azules con perigonio



Pontederia cordata Hoja e inflorescencia (de M.M. Arbo & S.G. Tressens, eds., Fl. Iberá 2002)

de 1 cm de largo, formando espigas de 10-25 cm de largo. Frutos uniseminados.

Origen y distrib. geogr.: América trop. y subtrop. Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (BA, CH, CS, ER, FA, MA, MI, SF).

Hábitat: En márgenes de lagunas, canales de riego y drenaje, lagos y riachos, en terrenos pantanosos y cultivos de arroz irrigado.

Comest.: Las semillas (contienen almidón) se comen frescas o se usan deshidratadas como cereal para agregar a la *granola*. Pueden hervirse como si fueran arroz (Facciola 1990). Tostadas y molidas para harina. Las hojas tiernas en ensalada o cocidas (Harris 1969, Peterson 1977, Kunkel 1984, Meuninck 1988, Elias & Dykeman 1990).

•
***Porophyllum ruderale* (Jacq.) Cassini**
MBOÍ-MOROTÍ

= *Cacalia porophyllum* L., *Kleinia ruderalis* Jacquin, *Kleinia porophyllum* (L.) Willd., *Cacalia ruderalis* (Jacq.) Swartz, *C. glandulosa* Salisb., *Porophyllum porophyllum* (L.) O.Kuntze, *P. macrole-*

pidium Malme, *P. latifolium* Benth., *P. haenkei* DC. *Tagetes integrifolia* Muschl.

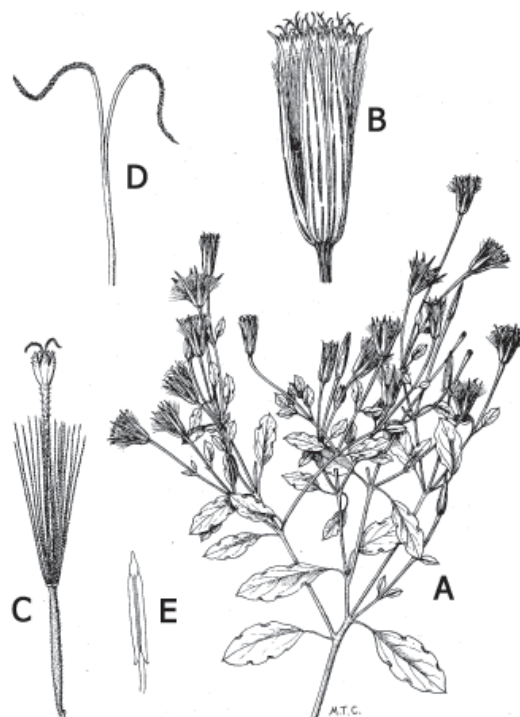
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: en México: PÁPALO, PÁPALOQUELITE; en Brasil: ARNICA, COUVINHA (CE), ERVA-FRESCA, CRAVO-DE-URUBU.

Hierba anual, erecta, glabra, ramificada en la parte superior, de 40-120 cm de altura; hojas opuestas, alternas, con pecíolo de 8-15 mm de long., lámina elíptico-lanceolada, crenada u ondulada, con bolsas oleíferas destacadas en los bordes, de 4-5 cm de long.; capítulos terminales, solitarios, amarillentos, con largos pedúnculos. Involucro cilíndrico, de 15-25 mm de long. y 5 mm de ancho, con bolsas oleíferas en las brácteas. Aquenios lineales, pubescentes, negros, de 7-8 mm de largo.

Origen y distrib. geogr.: De América cálida y Caribe: Perú, Bolivia, Paraguay, Brasil, Chile, Uruguay, Argentina (CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LR, MI, SA, SE, SF, SJ, TU). Prospera entre los 0 y 2000 m de altitud.

Comest.: Hojas y partes tiernas son verduras tradicionales en México. Algo perfumado, se expende



Porophyllum ruderale A: parte superior de la planta, B: capítulo, C: flor, D: parte superior del estilo, E: antera (de A.L. Cabrera 1978, Fl. Jujuy, INTA)

en mercados y se come crudo como ingrediente de los tacos populares (Kunkel 1984, Casas et al. 1987, 2001, Linares & Aguirre 1992, Ibarra-Manríquez et al. 1997, Molina 2000). La subespecie *macrocephalum* se cultiva en México (Casas et al. 1996).

•
***Portulaca oleracea* L**

VERDOLAGA

P. parviflora Hawk., *P. marginata* Kunth, *P. retusa* Engelm.

(Fam. *Portulacáceas*)

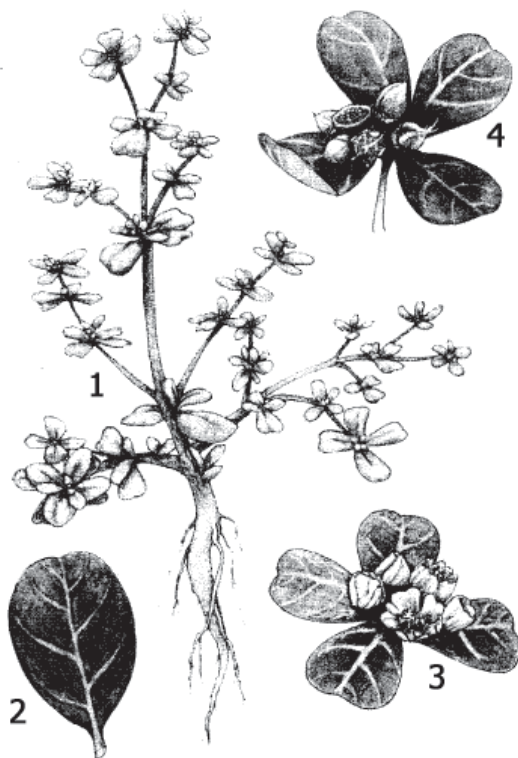
Otros nombres vulgares: FIQUE; en Bolivia: YUYO; en Paraguay: CAÁ PUNGÁ; en Brasil: BELDROEGA, BREDO-DE-PORCO, ORA-PRO-NOBIS, PORCELANA, SALADA-DE-NEGRO; en inglés: COMMON PURSLANE; en alemán: GEMEINER PORTULAK; en francés: POURPIER.

Planta anual, glabra, carnosa, de tallos postrados, muy ramificados radicalmente o desde la base, extendidos, comúnmente de hasta 25 cm de largo, rastreros o ascendentes, enraizantes, formando matas que llegan a tener hasta unos 30 cm de altura y aprox. 1 m de diám., comúnmente rojizos; hojas glaucas, alternas o agrupadas en el ápice de las ramificaciones, obovado-espátuladas u obovadas, enteras, gruesas y carnosas; flores pequeñas, axilares, sésiles, solitarias o fasciculadas, de aprox. 4-7 mm de ancho, con 5 pétalos amarillos prontamente caedizos; fruto cápsula globosa de ápice subcónico, de 5-12 mm, verdosa, pluriseminada; semillas de unos 0,6 mm de diámetro, aplanadas, anchamente ovales, negras, finamente tuberculadas.

Vegeta en primavera y florece desde mediados de esta estación o principios de verano, se propaga por semillas que mantienen su poder germinativo por más de 20 años.

Origen y distrib. geogr.: Cosmopolita, probablen. originaria de África. Chile (Regs. I-X), Bolivia, Paraguay, Brasil (todo el país), Uruguay, Argentina (desde Jujuy y Misiones hasta Chubut).

Hábitat: En todo tipo de terrenos; invasora de huertas y chacras, montes frutales y forestales. En su lista de las 18 peores malezas del mundo, Holm et al. (1977) ubican a la verdolaga en el noveno lugar.



Portulaca oleracea 1: planta, 2: hoja, 3: flores, 4: frutos (cápsulas) y semillas (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

Comest.: Todas las partes tiernas se comen en ensaladas o cocidas en sopas, guisos o en recetas más elaboradas (Harris 1969, Bringle Clarke 1977). También puede prepararse encurtida en vinagre o conservarse seca para el invierno.

Posee muy alto contenido en ácidos grasos omega-3 (ω -3). En base a materia seca contiene 21-27% de proteína cruda, 4-7% de lípidos totales y 44-55% de carbohidratos + fibras (Ezekwe et al. 1999). Cien gramos de hojas contienen 6.100 a 8.300 unidades (UI) de vitam. A y 26 mg de ácido ascórbico (Zennie & Ogezwalla 1977). También las cenizas pueden sustituir a la sal (Duke 1992).

Como planta silvestre no sólo sirve de sustento a multitud de pueblos en el mundo entero sino que también se cultiva y comercia. Para su cultivo conviene preparar el suelo con mucho abono orgánico. Se siembran las semillas mezcladas con arena, a razón de 2-3 kg/ha. Germinan a los 5 días, florecen al mes y el ciclo vital se cumple en 2-4 meses (FAO 1988).

En elementos minerales Ogle & Grivetti (1985) reportan que 100g de hojas frescas contienen un promedio de 55 mg de calcio, 295 mg de potasio, 6,4 mg de hierro, 0,15 mg de cobre, 0,44 mg de zinc,

0,37 mg de manganeso, 0,12 mg de níquel, 0,29 mg de molibdeno y 0,65 mg de vanadio.

•
***Portulaca umbraticola* H.B.K.**

FLOR DE UN DÍA

= *P. lanceolata* Engelm., *P. denudata* Poelln., *P. coronata* Small, *P. plano-operculata* Kuntze

(Fam. *Portulacáceas*)

Otros nombres vulgares: VERDOLAGA; en Brasil: MAJOR-GOMES; en inglés: WINGPOD PURSLANE.

Hierba anual, de hojas obovadas a lanceoladas y aun elípticas, de 1,5-3 cm de largo por hasta 1,6 cm de ancho, por lo común con ápice truncado o subobtusado; flores rodeadas por cuatro hojas y bractéolas deltoideas de 1,5-2 mm de largo; tépalos purpúreos; cápsula obcónica, de 4-4,5 mm de alt., con opérculo plano o subconvexo, puntiagudo; semillas de aprox. 1 mm, de color gris o gris-violáceo pálido, tuberculadas.

Florece en primavera y verano; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: América; desde el SO de los EE.UU. hasta Paraguay, Brasil y centro de Argentina (CA, CH, CO, FA, JU, LR, MI, SA, SE, SJ, TU).

Hábitat: Maleza de diversos cultivos, como en los tabacales de Jujuy y Salta de Argentina, donde



Portulaca umbraticola Hojas y frutos (de A. Marzocca 1976)

por lo común vegeta hasta el otoño y germina en primavera.

Comest.: Las hojas y brotes se consumen como verdura (Kunkel 1984). Son, en total, 19 las especies comestibles de *Portulaca* registradas en el mundo. En general como verduras de hoja pero las hay también con semillas o tubérculos.

•
***Potamogeton striatus* R. et P.**
POTAMOGETON ESTRIADO

= *Potamogeton pectinatus* L. var. *striatus* (R. et P.) Hangstrom

(Fam. *Potamogetonáceas*)

Otros nombres vulgares: en inglés: FENNEL PONDWEED; en guaraní: GUEMBE' Y MI

Planta acuática, sumergida, anual o perenne en climas benignos (sobreviven los tubérculos en invierno), provista de rizomas y tubérculos, tallos herbáceos, cilíndricos, ramificados dicotómicamente, de hasta 2 m de largo; hojas lineales, verde-oscuras, de 3-15 cm de largo por 2-4 (5) mm de ancho, de ápice agudo hasta mucronado, con 3 nervaduras longitudinales, de textura translúcida; estípulas amplexicaules, de 1-20 mm; inflorescencia con pedúnculo filiforme de 5-25 mm, en espiga moniliforme de 2-5 cm, de flores aperiántadas, hermafroditas, de a 2-6 por verticilastro y con apéndices tepaloides de lámina suborbicular; aquenios subovoides, de 3,5-4 mm, comprimidos, rugosos, de 2-3 mm.

Es planta de crecimiento primavera-estival; se propaga por semillas, rizomas y tubérculos.

Origen y distrib. geogr.: Bolivia, Paraguay, Chile y Argentina (BA, CA, CO, ER, FA, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SE, SJ, SL, TU), pero otras variedades se han registrado en Europa, desde Finlandia hasta Marruecos, Asia, N. América y África.

Hábitat: En canales de drenaje y otros cuerpos de agua.

Comest.: Las partes tiernas son comestibles (Tanaka / Kunkel 1984); en especial los tubérculos (Harrington 1967). Se registran otras cinco especies de *Potamogeton* alimentarias. En los EE.UU. se las conoce como "pondweeds".



Potamogeton striatus Rama (de A. L. Cabrera 1964)

• ***Prosopis alba* Griseb. ALGARROBO BLANCO**

= *Prosopis atacamensis* Phil.

(Fam, Leguminosas)

Otros nombres vulgares: IBOPÉ, IVOPÉ MOROTÍ, IVO-PÉ PARÁ, TACO, YANA-TACU (quechua), YURAKK TAKKO.

Árbol de porte mediano, por lo común armado de pocas espinas cortas y geminadas; hojas 1-2-bipinnadas con folíolos lineales, de 5-15 mm de largo, en número de 25-36 por pinna; flores amarillento-verdosas, agrupadas en racimos espiciformes, mas bien largos; fruto vaina amarillo-pajiza.

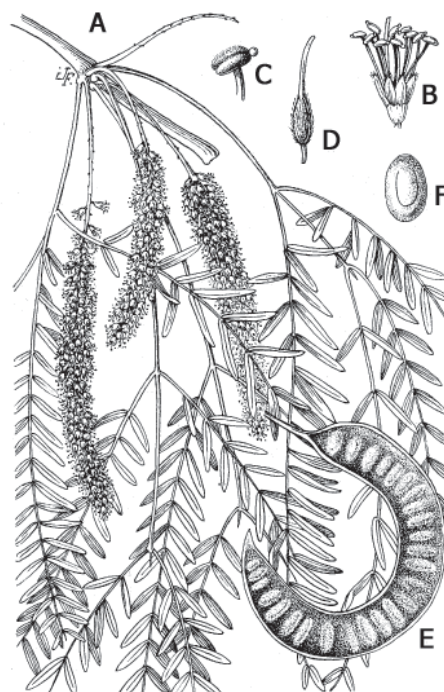
Florece en primavera-verano y fructifica desde fines de primavera.

Origen y distrib. geogr.: Perú, S. de Bolivia, Paraguay, Chile, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, SA, SE, SF, SL, TU).

Hábitat: Es un árbol apreciado por distintas razones, pero cuya presencia abundante en campos de ganadería puede resultar indeseable.

Comest.: Los frutos poseen una pulpa dulce. Se pueden moler para hacer harina. Las legumbres pueden fermentarse para hacer aloja de algarrobo (López et al. 2002). También pueden hacerse bebidas refrescantes o tostarse para preparar café (Kunkel 1984). Con la harina de algarroba y miel se fabrican caramelos o, mezclada con harina de trigo, se realizan variados tipos de panificación y repostería (bizcochuelos, tortas fritas, pasta frola, etc.). La harina de algarroba contiene 9-29% de proteínas, 0,8-4,0% de almidón, 7-19% de fibra bruta, 1,8-6,4% de grasas, 26-56% de azúcares totales, 26-184 mg% de fósforo, 85-297 mg% de calcio, 34-538 mg/kg de hierro (Charpentier 1998).

Valores algo parecidos son reportados por Schmeda et al. (1999). Se conocen unas 25 especies de *Prosopis* con frutos y/o semillas comestibles entre América, África y S. de Asia.



Prosopis alba A: rama florífera, B: flor, C: detalle del estambre, D: gineceo, E: fruto, F: semilla (de A.P.L. Digilio & P.R. Legname 1966)

• ***Prosopis affinis*** Spreng.

ÑANDUBAY

= *P. nandubey* Griseb., *P. ñandubay* Lor. ex Griseb., *Prosopis algarrobilla* Griseb.

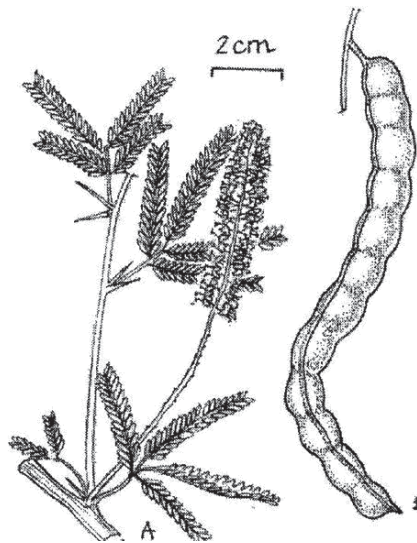
(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: ESPINILLO ÑANDUBAY, ALGARROBILLO, IBOPÉ MOROTÍ.

Arbusto o árbol de hasta 8 m de alt., espinoso, de ramas extendidas, flexuosas; espinas geminadas, divergentes, de hasta 2 cm de largo; hojas tardíamente caedizas, bipinnadas, 1-2 (3)-yugas; folíolos 10-25 pares, pequeños, coriáceos; flores en racimos espiciformes de 5-13 cm de largo; fruto arqueado en forma de hoz o anillo, lineal-comprimido y estrechado entre las semillas.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Paraguay (Chaco Húmedo y Deptos. Ñeembucú, Paraguari, Misiones y Central), oeste de Uruguay, sur de Brasil, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, LP, MA, SE, SF, SL,).



Prosopis affinis A: rama con flor, B: fruto (de M.M. Arbo & S.G. Tressens, eds. 2002)

Hábitat: En explotaciones ganaderas puede alcanzar densidades molestas.

Comest.: Las semillas son comestibles tostadas y molidas (Hedrick 1919, Kunkel 1984). Las vainas tienen cierto valor nutritivo (López, Little et al. 2002).

• ***Prosopis nigra*** (Griseb.) Hieron.

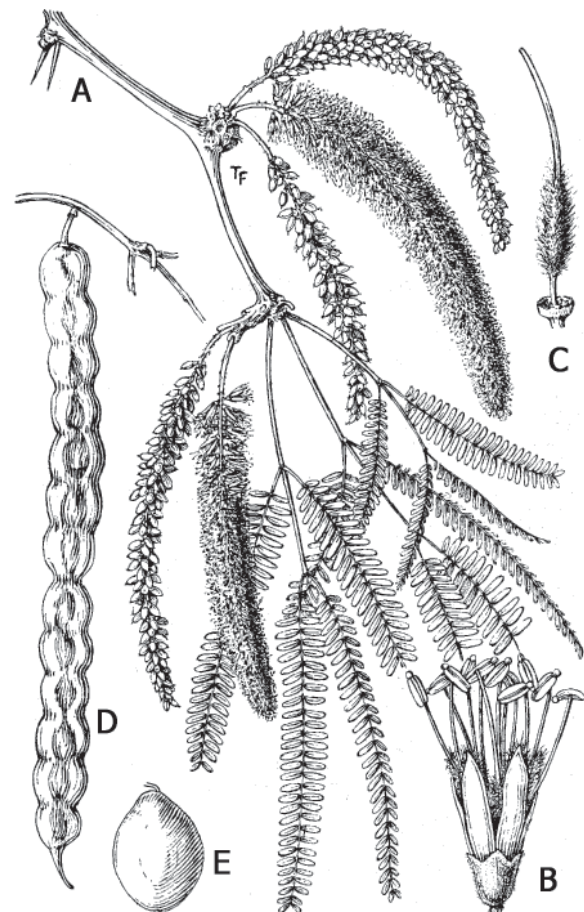
ALGARROBO NEGRO

= *Prosopis algarrobilla* Gris. var. *nigra* Gris.

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: ALGARROBO, ALGARROBO CHICO, ALGARROBO DULCE, ALGARROBO MORADO, ÁRBOL NEGRO, IVOPÉ-HÚ, YANATAKKO.

Árbol de mediano porte, provisto de pocas espinas, geminadas, cortas, y hojas 2-pinnadas, con 1 par de espinas y folíolos elíptico-oblongos a elíptico lineales, no distanciados entre sí más que la longitud de su propio ancho; flores amarillentas verdosas, en racimos espiciformes alargados; fruto legumbre algo moniliforme, de color amarillo-pajizo con manchas moradas.



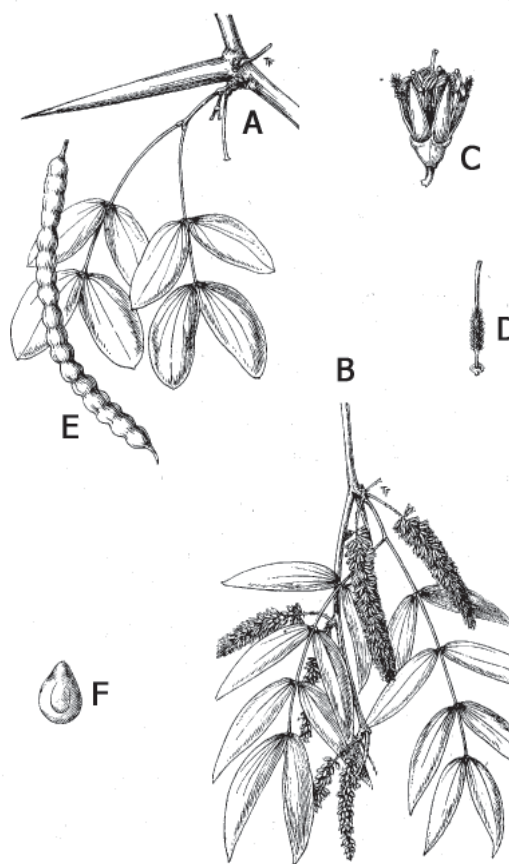
Prosopis nigra A: rama florífera, B: flor, C: gineceo y resto del cáliz, D: fruto, E: semilla (de A.P.L. Digilio & P.R. Legname 1966)

Comienza a florecer al inicio de la primavera y fructifica desde mediados de ésta hasta comienzos del otoño.

Origen y distrib. geogr.: Paraguay, Bolivia, Brasil, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MI, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Considerada molesta en explotaciones ganaderas.

Comest.: Las legumbres tienen usos similares a las de *Prosopis alba* (ver) (Kunkel 1984, Charpentier 1998).



• ***Prosopis ruscifolia* Griseb. VINAL**

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: IBOPÉ MOROTÍ, QUI-LÍN, QUILINO, VISNAL; en Paraguay: ALGARROBO COLORADO, MATA PASTO.

Arbusto o árbol de 2-3 m de alt. (máx. 15 m) armado de espinas solitarias, vigorosas, rectas, de 10-30 cm de largo y 1,4 cm de diám. (en general de 10 mm por 6 mm o menos); hojas grandes, cortamente pecioladas, uniyugas; pinnas con 1-5 pares de folíolos lanceolados, glabros, de 4-10 cm de largo por hasta 3,8 cm de ancho, mas o menos coriáceos, opuestos; flores numerosas, en racimos espiciformes, cilíndricos, de 5-8 cm de largo; fruto lineal, carnoso, achatado, moniliforme, algo arqueado, de hasta 18 cm de largo por 1 cm de ancho y hasta 4,5 mm de espesor.

Fructifica en primavera-verano; se propaga por semillas y brotes.

Origen y distrib. geogr.: Paraguay, Bolivia, Brasil, Argentina (CA, CH, CO, FA, SA, SE, SF, TU).

Hábitat: Se la considera una verdadera plaga de los campos ganaderos, pues sus semillas son fácilmente difundidas por los excrementos de los animales que consumen sus vainas cuando éstas caen al suelo. Es una especie que extingue toda vegetación bajo su ramaje, reduciendo de esta forma el valor y la utilidad de los campos de pastoreo, donde además dificulta las "juntadas" y, en general, el movimiento de los rodeos, etc. Por todas las razones citadas en la Argentina

Prosopis ruscifolia A: rama con espina, B: rama florífera, C: flor, D: gineceo y restos del cáliz, E: fruto, F: semilla (de A.P.L. Digilio & P.R. Legname 1966)

esta especie ha sido declarada en 1941, "plaga de la agricultura" por decreto del gobierno nacional y, por lo tanto, es obligatorio su control.

Comest.: Las legumbres tienen usos parecidos a los de *Prosopis alba* (ver) (Kunkel 1984). La harina de vinal contiene 1,7-13,2 g% de proteínas; 1,1-2,9 g% de grasas; 4,6-29,6 g% de azúcares totales; 8,9-27,9 g% de fibra bruta; 49,4-395,7 mg% de fósforo; 28,9-495 mg% de calcio; 123-516 mg/kg de hierro (Charpentier 1998).

• ***Prunella vulgaris* L. BRUNELA**

(Fam. Labiadas)

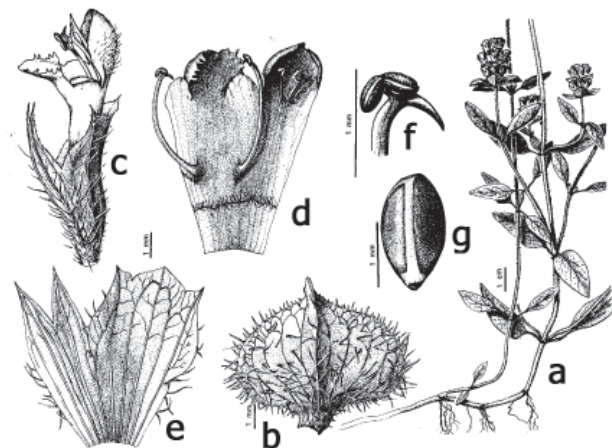
Otros nombres vulgares: CONSUELDA MENOR, PRUNELA; en Chile: BRIÑOLA, HIERBA MORA, HIER-

BA NEGRA; en inglés: HEAL-ALL; en alemán: KLEINE BRUNELLE.

Planta vivaz, raramente anual o bienal, con estolones superficiales y tallos simples, erectos, de 5-30 cm de alt.; hojas ovadas a ovado-lanceoladas, de aprox. 2,5-7 cm de largo por hasta 2-2,5 cm de ancho, pecioladas, de base cuneada, márgenes enteros hasta crenados y diminutamente paucidentados; flores 4-6 dispuestas en falsos verticilos agrupados a su vez en inflorescencias terminales densas; cáliz campanulado, de 6-8 mm de largo, bilabiado y tripartido arriba; corola azul-violácea, de tubo recto, de 8-16 mm de largo, caedizo luego de la floración y de labio superior derecho, en forma de casco; mericarpos ovoides, lisos y aristados, de 1,5-2 mm de largo.

Germina comúnmente en primavera floreciendo desde esta estación hasta el otoño; se propaga por semillas, gajos y estolones.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia, adventicia en Australia, Nueva Zelanda, N. América, Brasil, Chile (Regs.V-XII), Uruguay, Argentina (BA, CO, CU, ER, MI, NE, RN, SA, TF, TU, por el O. patagónico hasta TF).



Prunella vulgaris a: planta, b: bráctea, c: flor, d: corola desplegada con androceo, e: cáliz, cara inferior, f: estambre, g: fruto (de M.N. Correa 1999, Fl. Pat. VI, INTA)

Hábitat: Crece en pasturas cultivadas, praderas naturales, montes frutales; también en terrenos de desmonte. Prefiere suelos fértiles, moderadamente iluminados y templados.

Comest.: Las hojas y tallos tiernos para ensaladas o cocidas de diversas maneras. Las hojas frescas pueden picarse y dejar en remojo en agua para hacer una bebida refrescante. También se dejan secar

para hacer una infusión que se bebe caliente o fría (Kirk 1975, Kunkel 1984, Facciola 1990, Duke 1992, Rapoport et al. 2003). Hay una segunda especie dentro de este género: *Prunella grandiflora*, cultivada como ornamental en jardinería, cuyos brotes tiernos son comestibles.

• ***Raphanus raphanistrum* L. RABIZÓN**

(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: RABANITO, RABANITO SILVESTRE, RÁBANO; en Paraguay: RABANITO SALVAJE; en Brasil: NABIÇA, NABO, NABO-BRAVO, RABANETE-DE-CAVALO, RABANETE-SELVAGEN, SARAMAGO; en inglés: WILD RADISH; en francés: RAVENELLE; en alemán: ACKER-RETICH.

Hierba anual o bienal, pilosa o glabra, de 0,5-1,5 m de alt., con raíz alargada, pivotante; hojas inferiores lirado-pinnatifidas, de unos 15 cm de largo por 5,5 cm de ancho y lóbulo terminal largo y 4-6 pares de lóbulos laterales oblongos; las hojas caulinares alternas, oblongas, enteras, dentadas; flores en racimos largos, de pétalos amarillos o de color blanco-crema y tornándose rosados o violáceos al secarse, con nervios marcados más oscuros; fruto silicua lineal, moniliforme, caediza en artejos de 1-2 semillas; semillas ovoides, finamente reticuladas.

Origen y distrib. geogr.: Europa; adventicia en toda Asia, África, Australia, Nueva Zelanda, toda América. Chile (Regs.III-X), Paraguay, Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, ER, MA, MI, RN, SF).

Hábitat: Algo rara en Argentina, pero es frecuente en los otros países indicados, principalmente en cultivos de cereales de invierno (trigo, avena), maíz, lino, colza, leguminosas de grano (soja, lenteja, porotos, etc.), praderas y montes frutales, así como especie ruderal, de los caminos y baldíos.

Comest.: Las semillas inmaduras como condimento de gusto fuerte como la mostaza; hojas y brotes en ensaladas o cocidos (Kunkel 1984, Pieroni 1999, Vieyra-Odilon & Vibrans 2001). Las semillas pueden hacerse germinar y son excelentes para ensaladas. La subespecie *R. raphanistrum* ssp. *maritimus*, aparte,

tiene raíces suculentas que pueden ser sustituto del rábano picante (Facciola 1990). El género *Raphanus*, comprende cinco especies con raíces, hojas, flores y frutos (silicuas, cuando tiernas) comestibles. Todas originarias del sur de Asia y Europa.



Raphanus raphanistrum (de Szafer et al. 1976)

• ***Raphanus sativus* L.**

NABÓN

(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: RABANITO, RABANITO SALVAJE, RÁBANO SALVAJE, RÁBANO SILVESTRE, RABIZÓN; en Brasil: RABANETE, NABO, RÁBANO, NABIÇA-ROXA; en inglés: WILD RADISH

Planta anual o bienal, de 0,50-1,20 m de alt., con tallos ampliamente ramificados, lisos y glabros o algo hispídos y raíz carnosa, pivotante, profunda; hojas finamente pubescentes y de bordes regularmente

dentados, las basales de hasta 24 cm de largo por 12 cm de ancho, largamente espatuladas u obovadas, pinnatífidas hasta pinnatisectas, con lóbulo terminal ancho y laterales más pequeños, ovados u oblongos; las caulinares enteras, lanceoladas; flores de 2-2,2 cm de diám., dispuestas en racimos terminales, con corola de pétalos violáceos o rosados con nervaduras más oscuras, los que pierden color luego de la fecundación tornándose casi blancos, de 11 a 14 mm de largo; silicuas indehiscentes, gruesas, glabras, cilíndrico-lanceoladas u oblongo-cónicas, de 3-8 cm de largo por 5-10 mm de ancho, apenas contraídas entre las semillas, atenuadas insensiblemente hacia el ápice.

Es planta de ciclo invernal; florece desde la primavera hasta principios de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Asia oriental, cultivado con variados cultígenos y escapado en los cinco continentes. Bolivia, Chile (Regs. III-XII), Paraguay, Brasil (RS), Uruguay, Argentina (todo el país).

Hábitat: Crece en cultivos, montes frutales, parques, jardines, pasturas, rutas y baldíos.



Raphanus sativus a. rama, b: fruto (de O. Boelcke & M.C. Romanczuk en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IV-a, INTA)

Comest.: Las raíces tiernas y hojas en ensaladas o cocidas. También las flores y frutos tiernos (Ito 1969, Bingle Clarke 1977, Kunkel 1984, EFSN 2003). Las semillas pueden remojarse para obtener brotes; o de ellas puede obtenerse aceite para la cocina (Facciola 1990).

•
Rapistrum rugosum (L.) All. **MOSTACILLA**

= *Myagrum rugosum* L.

(Fam. *Cruciferas*)

Otros nombres vulgares: MOSTACILLA BLANCA; en Chile: FALSO YUYO; en España: TAMARILLA, JARAMAGO; en Brasil: MOSTARDA, RAPISTRO; en inglés: BASTARD CABBAGE; en francés: RAPISTRE RUGUEUX

Planta bienal, muy ramificada desde la base, con ramas extendidas, de 0,30-1,50 m de alt., más o menos hirsutas; hojas inferiores pecioladas, de unos

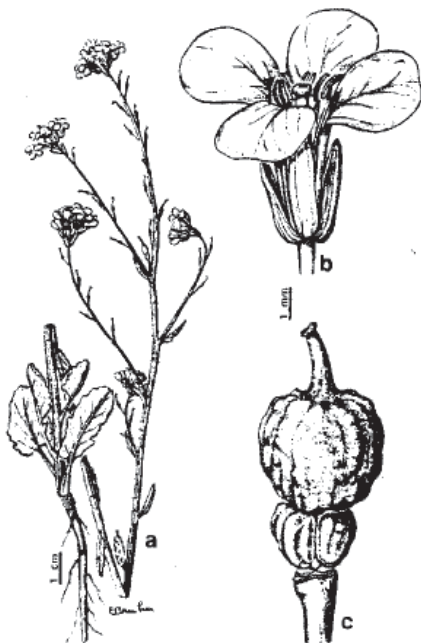
10 cm de largo por 4-5 cm de ancho, arrosadas o amontonadas, lirado-pinnatífidas o pinnatipartidas, las superiores alternas, lanceoladas hasta lineales, más o menos lobuladas, estrechas; flores amarillas, brevemente pedunculadas, dispuestas en racimos terminales; silículas formadas por dos artículos superpuestos, el superior globoso con rugosidades y estrias longitudinales, biseminado, indehisciente, caedizo; el inferior biseminado, dehiscente; pedicelos adpresos; semillas ovado-oblongas, de aprox. 1,8-2 mm de largo por 1,2-1,4 mm de ancho, amarillo-ocráceas, surcadas longitudinalmente.

Vegeta desde mediados de invierno y comienza a florecer en primavera, fructificando hasta mediados de otoño. Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Europa, Asia menor y África; adventicia en Australia, Nueva Zelanda, de Canadá a México, Sud América. Chile (Regs.III-X), Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (todo el país).

Hábitat: Planta ruderal que crece en baldíos, al costado de los caminos, terraplenes de ferrocarril, sobre escombros y otros terrenos abandonados o modificados; es maleza secundaria o no muy frecuente en diversos cultivos y jardines.

Comest.: Las hojas y flores en ensaladas o cocidas, son condimentos (Kunkel 1984, Ducerf 2005).



Rapistrum rugosum a: rama, b: flor, c: fruto (de O.Boelcke y M.C.Romanczuc en M.N.Correa 1984, Fl. Pat., INTA)

•
Rosa rubiginosa L. **ROSA MOSQUETA**

= *Rosa eglantheria* L.

Otros nombres vulgares: MOSQUETA, ROSA SILVESTRE; en inglés: SWEET BRIAR, EGLANTINE.

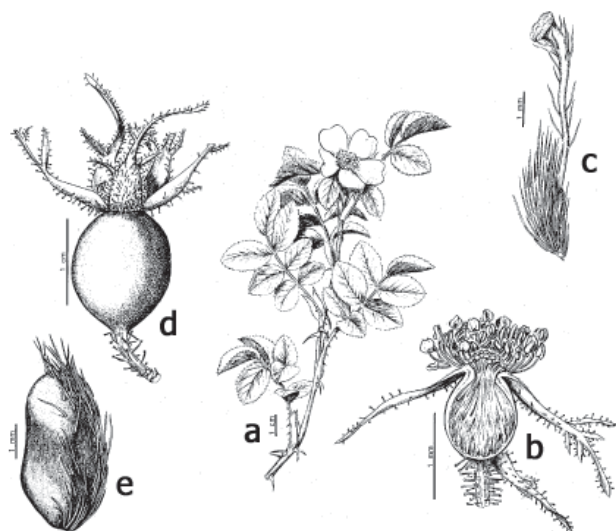
Arbusto de hasta 2m alt., tallos erectos, ramificados, con pelos glandulosos y aguijones retrorsos de 4-9 mm. Hojas glandulosas, dentadas (5)-7-9-folioladas, de 25-50 mm, estípulas de 9-14 mm. Flores solitarias o en corimbos. Sépalos 5, de 7-20 mm, persistentes; pétalos rosados, orbiculares, de 1-2 cm. Fruto de 12-15 mm, ovoide.

Origen y distr.geogr. De Europa, adventicia en

Canadá, EE.UU., Argentina (cordillera desde Mendoza hasta Chubut, BA, ER, LP), Chile (Regs.V y VIII-X).

Hábitat: Tanto en el delta del Paraná como en el oeste patagónico invade grandes áreas prácticamente impenetrables. Fue introducida en Chile por colonos alemanes y se registró por primera vez en Llao-Llao (Arg.) hacia 1911.

Comest.: Los brotes que emergen de los rizomas se comen crudos o cocidos. Los pétalos para adornar ensaladas u otros platos y los frutos maduros para mermeladas o en reemplazo del tomate para preparar sopas; también como condimento. Con ellos, fermentados, puede hacerse vino tipo Oporto o vinagre. Las semillas dan un excelente aceite para la industria cosmética. Los frutos secos, inclusive los que quedan colgando de las plantas en invierno, para preparar un buen sucedáneo del té (Peterson 1977, Kunkel 1984, Damascos 1992). Según Barros (1996), Chile exportó 6500 toneladas de frutos y 600 ton. de semillas en 1993, estas últimas por valor de US\$ 240.000. Un dato a tener en cuenta. Existen unas 50 especies de *Rosa* con frutos comestibles, todas del hemisferio norte. El género contiene unas 250 especies, o sea que es probable que existan otras alimentarias cultivadas en jardines.



Rosa rubiginosa a: rama, b: flor, corte longitudinal, c: gineceo, d: fruto complejo con aquenios, e: fruto (de E. Grondona en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IVb, INTA)

• ***Rottboellia cochinchinensis*** (Lour.) W.D. Clayton
CAMINADORA

= *R. exaltata* L.f., nom inval., *R. denudata* Steud., *R. arundinacea* Hochst.ex Rich., *R. setosa* Presl., *Ophiuros appendiculatus* Steud., *Stegosia cochinchinensis* Lour., *Manisurus exaltata* Kuntze.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: En Chile: PASTO QUEBRADIZO; en Bolivia: QUITA CHACO, ROGELIA; en Brasil: CAMINHADORA, CAPIM-CAMALOTE, RABO DE LAGARTO; en inglés: ITCHGRASS.

Hierba anual, cespitosa, de hasta 3 m de alt., de raíz fibrosa y cañas erectas, glabras, con notables raíces adventicias en sus nudos inferiores; hojas de lámina pubescente, lineal-lanceolada, verde-pálida y nervadura central blanca, de 20-60 cm de largo por 1-2,5 cm de ancho, de bordes escabrosos, lígula membranosa, corta o raramente ciliada y vaina con pelos duros e irritantes; espigas cilíndricas, terminales y en las axilas foliares superiores, de 8-15 cm de largo por unos 3 mm de diám., caediza al madurar en artejos en número de 2-8 por espiga, de unos 6-7 mm de largo, cilíndricos.

Florece en verano, completando su ciclo biológico a mediados de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Asia tropical, adven-



Rottboellia cochinchinensis (de Hitchcock 1971)

ticia en EE.UU., Caribe, Sud América: Chile, Bolivia, Brasil (centro-sur), Argentina (región norte, principalmente Jujuy).

Hábitat: Crece en baldíos y cultivos, donde es muy indeseable por su alta competitividad, y porque su sombra ocasiona reducción de los rendimientos; las cerdas rígidas de las vainas foliares causan irritación en los trabajadores rurales.

Comest.: Los granos se comen cocidos (Kunkel 1984, Peters et al. 1992).

•

***Rubus caesius* L.**

ZARZAMORA

(Fam. Rosáceas)

Otros nombres vulgares: en España: ZARZA TEREÑA, ROMEGUERO; en inglés: DEWBERRY.

Arbusto de tallos cilíndricos, ramosos, glabros pero pruinosos, con glándulas dispersas, y provisto de pocos a numerosos aguijones delgados, de hasta 3 mm de largo, rectos o curvos; hojas concolores, verde-claras, palmaticompuestas, folíolos 3, laxamente pubescentes en ambas caras aunque vellosos sobre las nervaduras en la cara inferior, por lo común irregularmente aserrados, el terminal ovado u obovado y los laterales raramente 2-lobados, acuminados en el ápice y de base cordada; estípulas lanceoladas o estrechamente elipsoides, de 0,5-1,5 cm de largo; flores de aprox. 2 cm de diám. en corimbos paucifloros (a veces solitarias), sobre pedicelos largos, provistos de finos aguijones, sépalos ovado-acuminados, tomentosos y blancos en los bordes; pétalos blancos, ovados o suborbiculares; fruto formado por numerosas drupitas negruzcas y pruinosas.

Planta de ciclo estival; florece en primavera y fructifica en verano; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia; asilvestrada en N.Zelanda, Uruguay y Argentina (ER, BA).

Hábitat: Maleza muy abundante y molesta en las plantaciones de las islas del delta del río Paraná y en algunos campos bajos del litoral, donde sustituye a la vegetación arbustiva autóctona; prefiere los suelos húmedos y umbrosos.



Rubus caesius. Rama florida y fruto

Comest.: Los frutos se comen crudos o en mermelada; las hojas para té (Kunkel 1984). En el mundo se registran unas 250 especies de *Rubus* con frutos comestibles, pero el género contiene unas 2500 a 3000 especies de las cuales es posible se vayan agregando a la lista otras alimentarias adicionales en el futuro.

•

***Rubus ulmifolius* Schott**

ZARZAMORA

= *Rubus discolor* auct. non Weihe & Nees

(Fam. Rosáceas)

Otros nombres vulgares: En Chile: MORA, MURRA, ROSITA; en inglés: BLACKBERRY.

Subarbusto vigoroso, pubescente, sarmentoso, dicotómicamente ramificado, armado de aguijones curvos, robustos y de más de 3 mm de largo; hojas alternas, palmaticompuestas, discolores, 3-5-folioladas (las superiores con cinco y las inferiores con tres folíolos respectivamente); pecíolos con aguijones; folíolos ovados a lanceolados u obovados, aserrados, de ápice agudo y obtusos o redondeados en la base, verde-oscuros y casi glabros en la cara superior y con tomento denso y blanco en la inferior, de 3-5(7) cm de largo por 1,5-3(4) cm de ancho; estípulas lineales; flores 5-meras, de sépalos lanceolado agudos, reflejos, tomentosos en su borde y dorso, y pétalos blancos o rosados, reunidas en racimos o panojas terminales y por lo común piramidales; fruto ovoide, negro, de 1-1,2 cm de largo, compuesto de muchas drupeolas.

Es planta de floración primavera-estival, fructificando en verano; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Del Mediterráneo; cultivada y escapada en Afganistán, Australia, Bolivia, Chile (Regs.IV-X), Argentina (BA, ER, LP, SJ y oeste patagónico en NE y RN).



Rubus ulmifolius a: rama, b: gineceo, c: infrutescencia (de E. Grondona en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IV b, INTA)

Hábitat: Maleza y verdadera plaga en plantaciones del delta del río Paraná, que prefiere los suelos húmedos y sombreados y que en el sur de Chile -donde fuera introducida como cerco vivo- es muy invasora en praderas naturales y cultivadas, montes frutales y forestales, viñedos y otros cultivos, pero principalmente al costado de los caminos. Considerada "la peor maleza, casi imposible de erradicar" tanto en Chile como en Victoria, Australia.

Comest.: Frutos comestibles, tanto frescos como en compota o mermelada (Kunkel 1984). Los brotes tiernos también, crudos o cocidos: "cuanto más gordos, mejor" según Tardío et al. (2002).

• ***Rumex acetosella* L. ACEDERILLA**

= *Acetosa acetosella* (L.) Mill., *A. angiocarpa* (Murb.) Holub., *Rumex angiocarpus* Murb., *R. tenuifolius* Wallr., *R. multifidus* L., *Acetosella vulgaris* (K. Koch) Fourr.

(Fam. *Poligonáceas*)

Otros nombres vulgares: VINAGRILLO, ACEDERA MENOR, RUBARBILLO; en Chile: ROMACILLA, ROMASILLA, ACETOSA, ACEDERA; en Brasil: AZEDA-PEQUENA, AZEDINHA; en inglés: SHEEP SORREL; en alemán: KLEINE SAUERAMPFER; en francés: PETITE OSEILLE.

Planta perenne, con rizomas estoloniformes, largos, rastreros u horizontales, delgados, duros y amarillentos y tallo erguido o casi, de aprox. 7-35 cm de altura, delgado, simple, o ramificado desde algo arriba de la base; hojas largamente pecioladas, angostamente hastadas, de 2,5-10 cm de largo; flores dioicas, muy pequeñas, en panículas terminales; perigonio verdoso que en las flores estaminales se vuelve amarillo al madurar, mientras en las fértiles adquiere tono rojizo.

Florece desde mediados de primavera a mediados del verano y aún hasta el final de éste, fructificando hasta mediar el otoño; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia; adventicia en todo el globo. Bolivia, Chile (Regs. II-XII), Brasil, Uruguay, Argentina (BA, CO, CH, CU, JU, LR, MA, NE, RN, SC, SF, SJ, TF, TU).



Rumex acetosella (de Rapoport, Margutti y Sanz 1997)

Hábitat: Maleza en diferentes cultivos, montes frutales, praderas, calles, caminos, etc.

Comest.: Las hojas tienen sabor agrio y se utilizan en ensaladas mixtas. Se las puede dejar macerar en agua con miel o azúcar para producir un refresco semejante a la limonada. También pueden cocinarse para sopas, soufflés, tortillas, etc. (Harrington 1967, Bringle Clarke 1977, Peterson 1977, Kunkel 1984, Duke 1992). Aborígenes de los EE.UU. usan las hojas como relleno de tartas y, también, en salmuera, junto con pepinos (Moerman 1998). Las semillas pueden mezclarse con la harina común para hacer pan integral o se tuestan para agregar a la "granola" o mezclarse con las gachas (*porridge*). Una sopa fácil de hacer es llenando una cacerola (se recomienda no sea de cobre) con hojas recién lavadas. Se tapa la olla y se cuece por unos 5 minutos (con el agua que les queda a las hojas al lavarlas) hasta que las hojas quedan aplastadas al fondo. Se las deshace con tenedor o pisapapas (o licuadora), se agrega caldo o un cubito concentrado y agua, y se hierva unos minutos más. Al terminar se le agrega sal y un chorro de crema de leche. En la mesa cada comensal puede espolvorear sobre el plato una cucharada de huevo duro bien picado.

• ***Rumex conglomeratus* Murr.**

ROMAZA

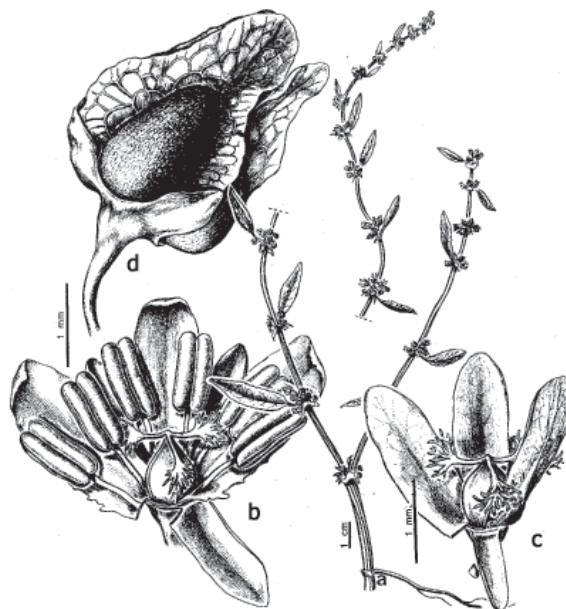
(Fam. *Poligonáceas*)

Otros nombres vulgares: LENGUA DE VACA; en inglés: CLUSTER DOCK; en alemán: KNÄUEL-AM-PFER.

Hierba perenne, de más o menos 50-60 cm de alt., con raíz pivotante y tallos flexuosos; hojas ova-do-oblongas, de bordes crenulados y algo crespos; flores dispuestas en glomérulos o verticilos distantes entre sí y provistos de una hoja basal, de modo que las inflorescencias se muestran hojosas casi hasta la cima; flores diminutas, amarillentas a rojizas al madurar; frutos con valvas enteras; aquenios trígono, acuminados, lisos.

Comienza a florecer a fines de primavera; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa; adventicia en Australia, Nueva Zelanda, S.de Asia, Japón, EE.UU., Perú, Chile (Regs.III-XI), S. Brasil, Bolivia (Puna y valles secos), Uruguay. Argentina (BA, CA, ER, JU, LR, MA, SC, SF, SJ, SL, TU).



Rumex conglomeratus a: rama, b: flor perfecta con corola extendida, c: flor pistilada con corola extendida, d: fruto (de S. Crespo y R.L. Pérez-Moreau en M.N. Correa 1984, Fl. Pat IVa, INTA)

Hábitat: En campos de pastoreo, alfalfares y más raramente, en trigales.

Comest.: Las hojas en potajes (Kunkel 1984, Fuentes & Ordaya 1986, Moerman 1998).

•
***Rumex crispus* L. LENGUA DE VACA CRESPA**

(Fam. *Poligonáceas*)

Otros nombres vulgares: ACEDERA CRESPA; en Chile: HUALTATA, ROMAZA; en Brasil. AZEDA-CRESPA, LABAÇA-CRESPA, LABAÇA-SELVAGEM, LINGUA-DE-VACA, PACIÊNCIA; en el Caribe: ARRACACHUECO; en inglés: CURLED DOCK; en francés: PATIENCE CRÉPUE.

Hierba perenne, glabra, con raíz pivotante, a veces con manchas amarillentas o anaranjadas, de hasta 30 cm de largo, provista de varias raíces laterales más bien gruesas; tallos erectos, relativamente delgados, de 0,60-1,20 m de alt., simples o ramosos, estriados; hojas crespas, de márgenes sinuosos; las basales oblongo-lanceoladas, de 15-30 cm de largo, atenuadas en un pecíolo largo y grueso; las superiores angostamente oblongas o lanceoladas, son 2-3 veces más pequeñas y tiene pecíolos más cortos o son sésiles; inflorescencia hojosa en la base, cilíndrico-fusiforme, formada por glomérulos aproximados en panojas más bien densas y largas, de color castaño a la madurez.

Comienza a vegetar a fines de invierno, florece en primavera hasta fines de verano y fructifica desde comienzos de esta estación hasta mediados de otoño; se propaga por sus semillas de fácil diseminación anemófila e hidrófila y por trozos de sus raíces.

Origen y distrib. geogr.: Del N. de África y SO. de Asia; adventicia en todo el globo. Chile (Regs. II-XII), Brasil, Uruguay, Argentina (prácticamente en todo el país).

Hábitat: En cultivos, al borde de canales de riego, a orillas de caminos y baldíos; prefiere los suelos fértiles y húmedos.

Comest.: Las hojas tiernas se comen en ensaladas



Rumex crispus a: planta, b: flor perfecta con corola extendida, c: flor pistilada con corola extendida, d: fruto (de S. Crespo y R.L. Pérez-Moreau en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IVa)

o cocidas en sopas, pucheros, guisos, albóndigas, pascualinas, pasteles, tortillas y empanadas. Para repostería puede reemplazar al ruibarbo. Saunders (1920) relata que en los EE.UU. lo denominan "wild rhubarb". Los indios de N. América molían las semillas maduras para hacer pan. Las hojas contienen oxalatos, que les dan el sabor agrio, razón por la que

no se debe exagerar su consumo, especialmente por quienes sufren de reumatismo o artritis (Harrington 1967, Peterson 1977, Basurto - Peña 1998, Moerman 1998, Molina 2000, Casas et al. 2001). Guild et al. (1997) estiman que 100g de hojas frescas contienen 620 mg de ácido oxálico y la dosis letal mínima (DLM) de este ácido es de unos 5 g/día, vale decir que para llegar a la DLM habría que consumir al menos unos 830g diarios de lengua de vaca.

Análisis bromatológicos hechos en el Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán, México, indican que cien gramos de hojas frescas contienen 0,17 mg de cobre; 0,32 mg zinc; 6,65 mg hierro; 63,40 calcio; 2,28 mg sodio; 420,55 mg potasio y 24,88 mg magnesio (Molina Martínez 2000).

• ***Rumex obtusifolius* L. LENGUA DE VACA**

(Fam. *Poligonáceas*)

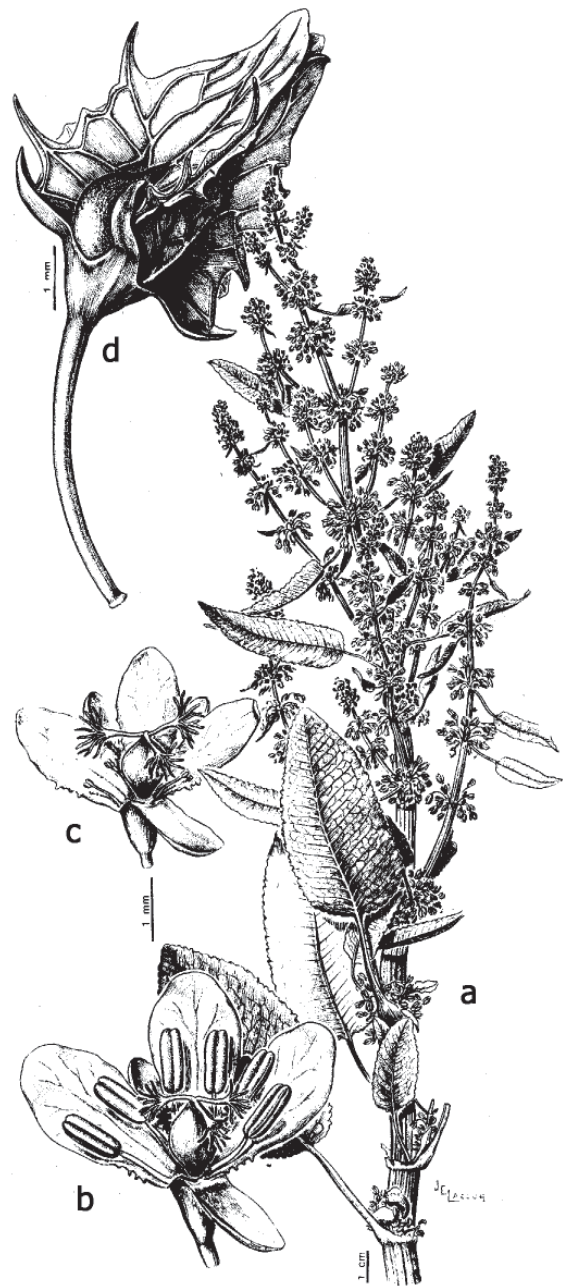
Otros nombres vulgares: ROMAZA; en el Caribe: BIJUACÁ; en Brasil: LABAÇA, LINGUA-DE-VACA; en inglés: BROADLEAF DOCK.

Planta perenne, de aprox. 0,60-1,10 m de alt., con tallos erectos, simples o ramosos y hojas grandes: las basales subarrossetadas, ovado lanceoladas u ovado-oblongas, de 15-35 cm de largo, largamente pecioladas, las superiores oblongas a lanceoladas, de 5-15 cm de largo, cortamente pecioladas, todas de base redondeada o subcordada, agudas o semiobtusas en el ápice, y de márgenes algo crespos o sinuados; flores dispuestas en glomérulos axilares, laxos, formando una panoja más bien amplia, continua o interrumpta.

Vegeta desde fines de invierno, florece en primavera y fructifica casi hasta fines de otoño, cuando se propaga por sus semillas (los frutos alados y con un callo corchoso facilitan, como en el caso de *R. crispus*, la diseminación anemófila e hidrófila); también se difunde por sus raíces capaces de producir retoños.

Origen y distrib. geogr.: De Europa; adventicia en Australia, Nueva Zelanda, Rusia, Japón, N. y S. América: Colombia, Venezuela, S. de Brasil, Bolivia, Uruguay, Chile (Regs. VI-XI), Argentina (BA, CA, CO, CS, CU, ER, JU, LR, MA, MI, NE, RN, SC, SF, SJ, SL, TF, TU).

Hábitat : En diversos cultivos, montes frutales, jardines, y al borde de los caminos; prefiere los suelos bajos.



Rumex obtusifolius a: rama, b: flor perfecta con corola extendida, c: flor pistilada con corola extendida, d: fruto (de S. Crespo y R.L. Pérez-Moreau en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IVa, INTA)

Comest.: Usos similares a los de la especie anterior (Harrington 1967, Kunkel 1984, Moerman 1998, Dogan et al. 2004).

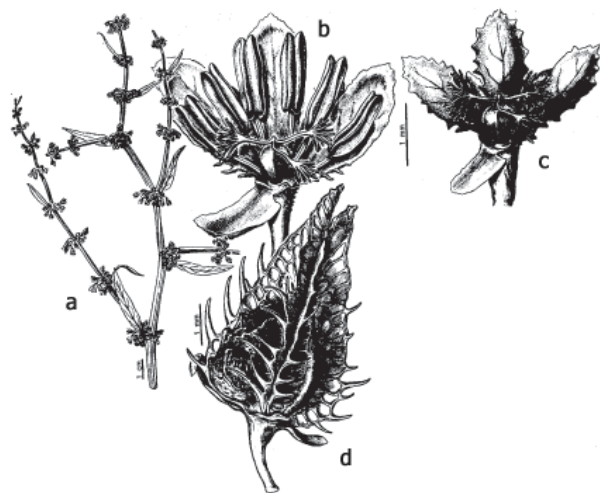
• ***Rumex pulcher* L. OREJA DE LIEBRE**

(Fam. *Poligonáceas*).

Otros nombres vulgares: LENGUA DE VACA, ROMAZA, ROMASA; en inglés: FIDDLELEAF DOCK.

Planta bienal, divaricado-ramosa, con tallos erguidos o postrados en su parte inferior, de 30-60 cm de alt.; hojas basales largamente pecioladas, angostas, oblongas o lanceoladas o aun las primeras o inferiores panduriformes, de 2,5-15 cm de largo, obtusas en el ápice y cordadas en la base; hojas superiores sésiles o subsésiles, oblongas u oblongo-lanceoladas, de 2,5-7,5 cm de largo; flores en glomérulos axilares de color pardo a la madurez; valvas de los frutos ovado u ovado-oblongo triangulares, de 4-5 mm de largo, dentadas o laciniadas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa, Asia y África; adventicia en casi todo el globo. México, Chile (Regs. V-X), Paraguay, Brasil (RS), Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CS, ER, LR, RN, SE, SF, SJ, TU).



Rumex pulcher a: rama, b: flor perfecta con corola extendida, c: flor pistilada con corola extendida, d: fruto (de S. Crespo y R.L. Pérez-Moreau en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IVa, INTA)

Hábitat: En cultivos, montes frutales, céspedes de parques y jardines, praderas, baldíos, potreros y rastrojos, a orillas de calles y caminos, etc. Prefiere suelos húmedos.

Comest.: Aunque es menos rendidora, se consu-

me de manera parecida al *Rumex crispus*. Se tienen registradas unas 65 especies de *Rumex* comestibles en todo el mundo.

• ***Ruta chalepensis* L. RUDA**

(Fam. *Rutáceas*)

Otros nombres vulgares: En inglés: EGYPTIAN RUE; en alemán: WEIN-RAUTE.

Planta subarborescente, de 0,50-1,50 m de alt., de olor fuerte más bien desagradable; hojas compuestas, subcrasas, 2-pinnatipartidas, alternas; flores regulares, pequeñas, agrupadas en cimas terminales corimbiformes; cáliz 4-(5)-dividido; corola con igual número de pétalos, cóncavos, amarillos, de bordes laciniados; fruto capsular, notablemente 4-lobulado, en lóbulos agudos.

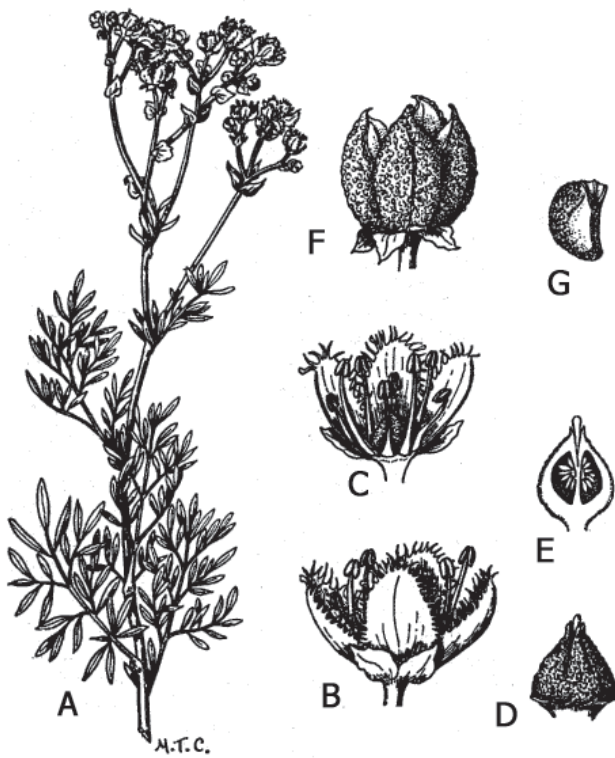
Se propaga por semillas; florece en primavera-verano.

Origen y distrib. geogr.: S. de Europa y Mediterráneo. Cultivada y adventicia en EE.UU., Chile, Uruguay, Argentina (BA, CO, LP, SA, SF, SJ, SL).

Hábitat: En terrenos modificados por acción de la agricultura o la ganadería; rastrojos, baldíos, etc.; prefiere los suelos francos, secos, bien soleados y el clima templado o templado cálido.

En Argentina es más común encontrar como subespontánea a *R. graveolens* L, planta de mayor tamaño y que se diferencia además por sus flores con pétalos amarillo-verdosos, enteros o apenas dentados (no laciniados) y sus cápsulas de lóbulos obtusos. La planta es considerada mágica, que atrae la buena suerte. Tiene que plantarse una "ruda macho" a la entrada de la casa. La ruda "hembra" no sirve, según la tradición, aunque nadie la ha podido ver hasta el presente. La planta, sin embargo, y haciendo caso omiso de las creencias, tiene flores hermafroditas.

Comest.: Ocasionalmente las hojas de ambas especies de ruda son usadas como condimento o para darle



Ruta chalepensis A: rama, B: flor, C: sección de la misma, D: gineceo, E: corte del ovario, F: fruto, G: semilla (de G. Dawson en A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs. As. IV, INTA)

cierto aroma a las bebidas alcohólicas (Kunkel 1984, Facciola 1990). El género *Ruta* comprende 4 especies de interés gastronómico, todas del hemisferio norte. Las hojas de *Ruta graveolens* pueden prepararse a la vinagreta o agregarse a la grappa.

•
***Sagittaria montevidensis* Cham. et Schlecht.**
SAGITARIA

= *Sagittaria multinervia* Larrañaga

(Fam. *Alismatáceas*)

Otros nombres vulgares: SAETA, FLECHA, PATA DE LORO, CALA DE AGUA; en Chile: LENGUA DE VACA, ROSA DE AGUA; en Brasil: AGUAPÉ, FLECHA; en inglés: ARROWHEAD.

Hierba palustre, perenne, rizomatosa, de 0,80-1,50 m de alt.; hojas basales con pecíolos largos y envainadores, y láminas sagitadas, de 25-30 cm de largo

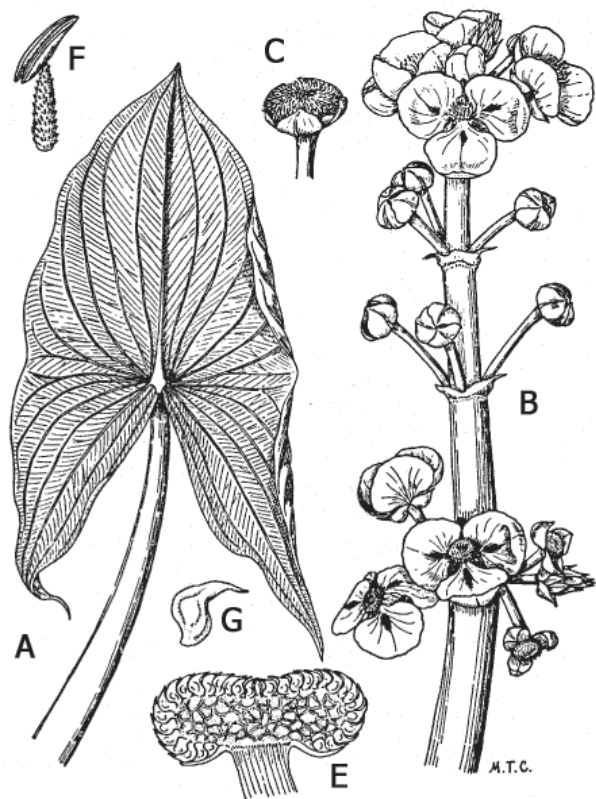
por hasta 20 cm de ancho, notablemente nervadas, de márgenes algo sinuosos; inflorescencia monoica, sostenida por un tallo floral de unos 60-80 cm de alt., ampliamente envainador en la base; flores dispuestas en verticilos trímeros; las flores femeninas arriba, las masculinas por debajo de aquéllas y prontamente marcescentes; corola de 3 pétalos blancos, rayados de un tinte pardo y amarillo en la base; aquenios globoso-comprimidos, de unos 2,5 mm de largo, numerosos.

Florece desde fines de primavera hasta mediados de otoño; se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Sudamérica: Bolivia, Paraguay, Chile (Regs.VII-X), Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SF,TU).

Hábitat: Crece en suelos húmedos, anegadizos, fértiles, al costado de arroyos, en canales de drenaje, etc.; es maleza de los arrozales.

Comest.: Se conocen unas 15 especies de *Sagittaria* comestibles en el Viejo y Nuevo Mundos. En algunas se come la planta entera, como verdura de hoja, en otras sólo las raíces tiernas, los cogollos basales, tubérculos o las yemas gemíferas que aparecen en



Sagittaria montevidensis A: hoja, B: rama en flor, C: gineceo, E: sección longitudinal del gineceo, F: estambre, G: carpelo (de A.L. Cabrera 1968, Fl. Bs. As., INTA)

las puntas de las raíces en otoño (Harrington 1967, Peterson 1977, Kunkel 1984, Duke 1992). No hay referencias respecto de nuestra especie, pero hemos probado las bases tiernas de los tallos, hervidas y sazoadas, y nos han resultado agradables. Habrá que seguir explorando.

•
***Salpichroa origanifolia* (Lam.) Baill.**
HUEVITO DE GALLO

= *S. rhomboidea* (Hook.) Miers, *Physalis origanifolia* Lam., *Atropa rhomboidea* Hooker

(Fam. *Solanáceas*)

Otros nombres vulgares: CAROTA DE GALLO, HUEVO DE GALLO, PISINGALLO, QOPI (mocoí), UVA DEL CAMPO, UVILLA; en Brasil: CONGONHA, GRÃO-DE-GALO, OVO-DE-GALO, SININHO, TIMBÓ.

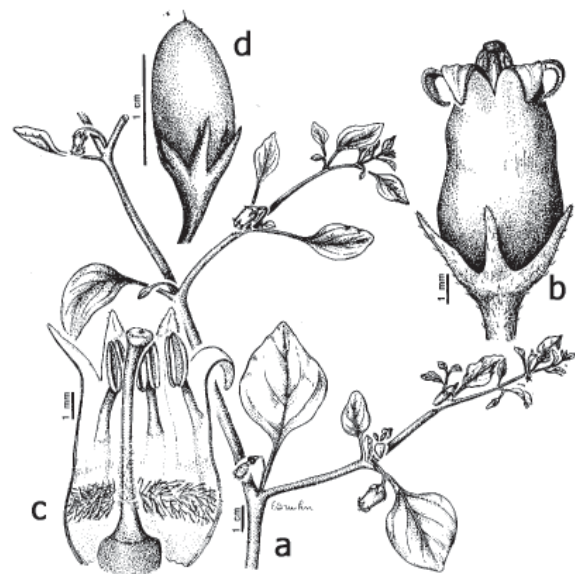
Hierba perenne, rizomatosa, glabra o levemente pubescente, de tallos decumbentes o ascendentes, a veces apoyantes, de 15-60 cm de alt., ramificados; hojas ovado-orbiculares a ovado-lanceoladas o romboidales, las inferiores opuestas, las superiores alternas, con márgenes enteros o algo sinuosos, de 1-5,5 cm de largo; flores axilares pedunculadas, solitarias, de corola gamopétala, urceolada, blanca; bayas blanco-opalescentes, de sabor azucarado a la madurez, de hasta 2,5 cm de largo, ovoides a ovoide-oblongas o elipsoides, glabras, pluriseminadas.

Florece y fructifica en primavera y verano (suele verse en fruto aún hasta mediados de otoño); se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: Sud América, Brasil (RS, SC), Bolivia, Paraguay, Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, JU, LR, RN, SA, SL, TU).

Hábitat : En cultivos, huertas, jardines y más comúnmente al costado de vías férreas, en terraplenes, bajo cercos y alambrados, terrenos baldíos y al costado de los caminos.

Comest.: Los frutos maduros se comen frescos (Kunkel 1984). Contienen 1,1-2,9 g% de proteínas; 0,4-1,1 g% de grasas; 0,8-4,5 g% de azúcares totales; 1,9-2,5 mg% de vitam. C; 0,5 mg% de provitam. A; 28-43 mg% de fósforo; 10-24 mg% de calcio; 5-22 mg/kg de hierro; 9 mg/kg de zinc; 3-6 mg/kg de co-



Salpichroa origanifolia a: rama, b: flor, c: flor desplegada, d: fruto (de R.A. Rossow en M.N. Correa 1999, Fl. Pat. VI, INTA)

bre (INCUPO-ITA 1998, sin indicaciones de referencia). Por su parte Kinupp (2007) informa que los frutos (peso seco) contienen 18,4% de proteínas; 0,05% Ca, 0,18% Mg; 0,0008% Mn; 0,53% P; 0,0147% Fe; 3,5% K; 0,0012% Cu y 0,0018% Zn.

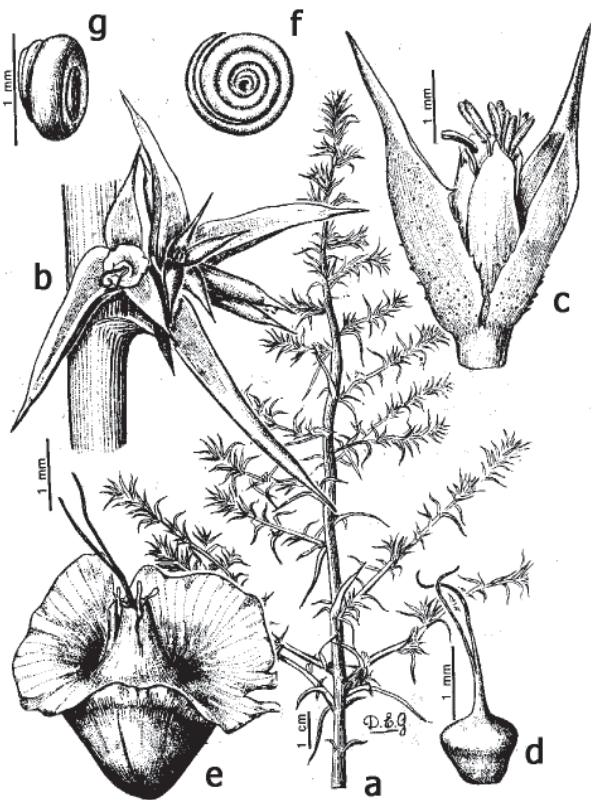
•
***Salsola kali* L** **CARDO RUSO**

(Fam. *Quenopodiáceas*)

Otros nombres vulgares: CARDO DEL DIABLO; en Chile: MONTE ESPINOSO; en España: BARRILLA PINCHOSA, CAPITANA; en inglés: RUSSIAN THISTLE, TUMBLEWEED; en francés: LA SOUDE; en alemán: KALI-SALZKRAUT.

Hierba anual, muy ramificada, glauca, glabra o casi, en matas semiglobosas de aprox. 50 cm de alt.; hojas carnosas, de 3-4 cm de largo, lineales hasta filiformes, con ápice agudo y punzante; flores solitarias o de a 2-3 en las axilas foliares, muy pequeñas, en espigas interrumpidas hacia los ápices de las ramas.

Germina a fines de invierno y en primavera; florece y fructifica en verano, secándose la planta en otoño, cuando los tallos suelen separarse cortándose a ras del suelo y, rodando, las matas empujadas por el viento propagan sus semillas.



Salsola kali a: rama, b: detalle de rama, c: flor, d: gineceo, e: fruto, f: semilla, vista de frente, g: semilla, vista de perfil (de L. Giusti en M.N. Correa 1984, Fl. Pat, IVa, INTA)

Origen y distrib. geogr.: De Asia Central; adventicia en casi todo el mundo. Chile (Regs. IV-X), Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CU, LP, MA, NE, RN, SC). Esta especie se presenta en Argentina con tres variedades.

Hábitat: Es maleza muy importante de los campos de pastoreo y de diversos cultivos; su carácter invasor se manifiesta sobre todo en terrenos secos, arenosos o salitrosos. En Argentina ha sido declarada en el año 1914, "plaga de la agricultura", siendo obligatorio su control.

Comest.: Cuando la planta comienza a crecer y sus tejidos son tiernos y turgentes, se trata de una excelente verdura que puede comerse cruda o cocida igual que la espinaca. Pasado ese momento la planta se hace incomible. Las semillas pueden molerse para hacer harina (Harrington 1967, Bringle Clarke 1977, Kunkel 1984, Facciola 1990). Entre Asia y Africa existen otras cinco especies con hojas comestibles de *Salsola*. Una de ellas produce un maná alimentario.

• **Salvia verbenaca L. SALVIA VERBENACA**

(Fam. Labiadas)

Otros nombres vulgares: En España: GALLOCRESTA, HORMINO SILVESTRE; en inglés: VERVAIN SAGE

Hierba perenne, de raíces relativamente gruesas que emiten vástagos aéreos cada primavera; tallos tetragonales, pubescentes, de hasta 60 cm de alt.; hojas de contorno ovoides, lobuladas e irregularmente dentadas, pubescentes en las nervaduras y el margen, las inferiores grandes y pecioladas y las superiores progresivamente menores y sésiles; flores azulado-violáceas en verticilastos dispuestos en espigas terminales de 10-20 cm de largo.

Especie de ciclo primaveral; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Del oeste de Asia y Europa; adventicia en Australia, Chile, Uruguay y Argentina (BA, CO, LP, MA)

Hábitat: Se encuentra en terrenos modificados, preferentemente húmedos y fértiles, en parques, caminos, etc. aunque es más bien rara.

Comest.: Hojas tiernas en omelettes, fritas o caramelizadas; las flores para acompañar y saborizar ensa-



Salvia verbenaca (de A. Marzocca 1976)

ladas (Kunkel 1984). Al presente se tienen registradas 48 especies de *Salvia* con hojas condimentos o para hacer té; también con semillas comestibles.

•
***Schoenoplectus californicus* (C.A.Meyer) Soják**
JUNCO

= *Elytrospermum californicum* C.A.Meyer, *Mala-cochaete riparia* Nees & Meyer, *Scirpus decipiens* A.St.Hil., *Scirpus riparius* J.& K.Presl, *Scirpus californicus* (Meyer) Steud., *S. chamissonis* Schrad.

(Fam. Ciperáceas)

Otros nombres vulgares: ESTOQUILLA, TULE; en Chile: ESTOQUILLO, TAGUA TAGUA, TROMÉN, TOTORA, ÑADI, PAJA DE BOTELLA; en inglés: SOUTHERN BULRUSH.

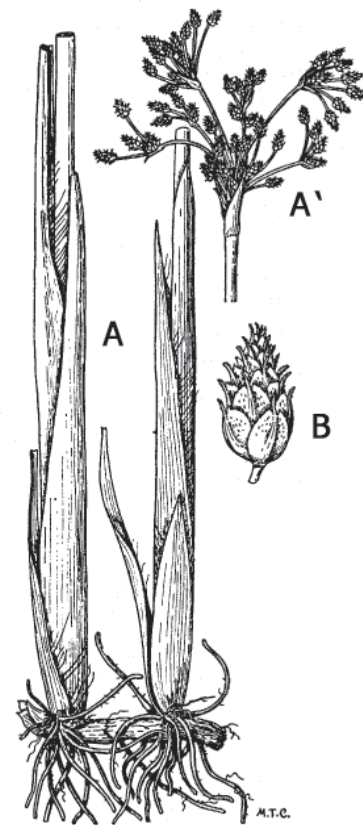
Planta perenne, con rizomas robustos, largos y hasta leñosos, escamosos, pudiendo tener 1 cm de diám.; tallos de 1-3 m de alt. y 10 mm de ancho (2 cm en la base), de sección triangular, erectos; hojas basales reducidas tan solo a vainas o la apical con una lámina más bien pequeña; inflorescencia laxa, de espigas solitarias o en fascículos de 2-5, ovoides o ahusadas, y agrupadas en un antelo compuesto y provisto de una bráctea punzante, terminal; radios primarios de 1-8 cm de largo; aquenio biconvexo (raramente subtrigono), obovoide, de unos 2 mm, pardusco grisáceo, punteado.

Se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: América, desde los EE.UU. hasta Bolivia, Chile (Reg.VIII), Brasil, Paraguay, Uruguay y Argentina (desde Jujuy, Formosa y Corrientes hasta Tierra del Fuego).

Hábitat: Suele crecer a orillas de arroyos, zanjas y cañadas, en suelos no salitrosos y en aguas hasta más de 1 m de profundidad llegando a ser un verdadero problema en canales de riego y desagües, por las obstrucciones que provocan en sus cauces sus tallos secos. Forma colonias casi puras a lo largo del río de la Plata y al borde de los cangrejales del litoral costero.

Comest.: Las bases de los tallos, rizomas jóvenes y brotes que apenas emergen del suelo inundado son



Schoenoplectus californicus A y A' parte inferior y superior de la planta, B: espiguilla (de T.M. Pedersen en A.L. Cabrera 1968, Fl. Bs. As. I, INTA)

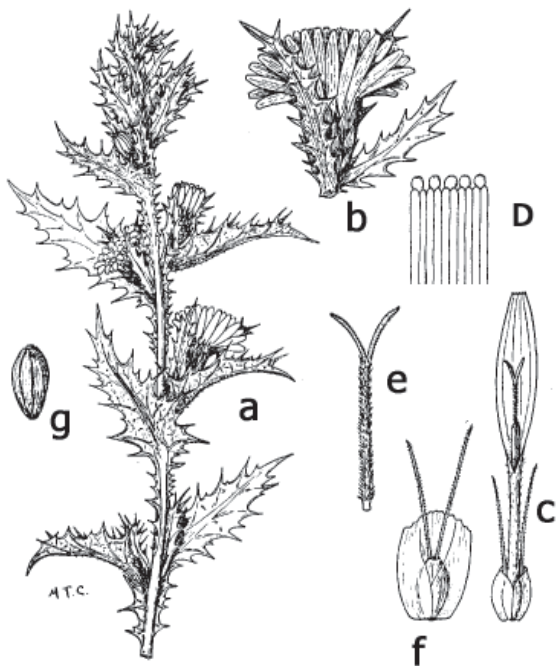
comestibles, crudos o cocidos. Como recurso alimentario en momentos de escasez, los rizomas duros pueden masticarse, se traga la savia y se escupen las fibras. También pueden machacarse en un recipiente con agua, se desechan las fibras y se bebe el contenido. Cien gramos de rizomas secos contienen unos 9 g de proteínas, 2 g de lípidos y 70 g de carbohidratos (Schmeda et al. 1999).

•
***Scolymus hispanicus* L.** **CARDO AMARILLO**

(Fam. Compuestas)

Otros nombres vulgares: En España: CARDILLO, CARDO DE MORO, TAGARNINA; en inglés: MARSH RAGWORT; en alemán: SPANISCHE-GOLDDISTEL.

Hierba perenne, laxamente pubescente, de aspecto semejante a un "cardo", de tallos erectos, ramifica-



Scolymus hispanicus a: parte superior de la planta, b: capítulo, c: flor, d: anteras, e: parte superior del estilo, f: aquenio con pálea y pappus, g: aquenio (de A.L. Cabrera en A. Burkart 1974, Fl. Entre Rios, INTA)

dos, espinescentes, de 0,20-1 m de alt., hojosos; hojas coriáceas, alternas, decurrentes, ovado-lanceoladas y profundamente lobadas o partidas, de ápice y margen espinescentes y envés notablemente reticulado-nervado; capítulos sésiles, axilares de las hojas superiores, de flores isomorfas, numerosas, liguladas, amarillas; involucre de más o menos 1,5 cm de alt. por 1,3-1,4 cm de diám., de brácteas lanceolado-agudas y glabras; aquenios obovados, glabros, con 2 aristas largas, apicales. Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Iberia, norte de África y Cercano Oriente; adventicia en Chile (Reg.V) y Argentina (BA, ER, SF).

Hábitat : Citada entre las malezas de Argentina de escasa importancia.

Comest.: Las hojas blanqueadas (protegidas del sol) en ensaladas y las raíces hervidas. Estas se pueden secar, tostar y moler para hacer café (Kunkel 1984, Genders 1988, Tardío et al. 2002, Dogan et al. 2004). El polen se ha usado para dar color a los alimentos o como adulterante del azafrán (Facciola 1990). Existen dos especies adicionales de *Scolymus* que son comestibles, todas del Mediterráneo.

• ***Secale cereale* L.**

CENTENO

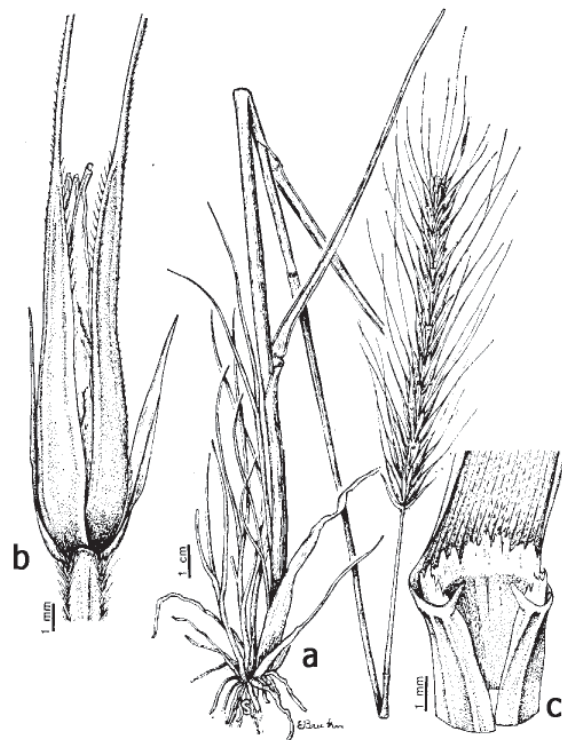
(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: CENTENO GUACHO; en inglés: RYE

Gramínea anual, cespitosa, de tallo erecto, de hasta 1,50 m de alt., con follaje verde-azulado; láminas foliares planas, de hasta 12 mm de ancho; espigas simples, densas, formadas por espiguillas 2-floras, solitarias en cada nudo del raquis; glumas angostas, rígidas, subuladas o acuminadas; glumelas anchas, carenadas, con bordes y quilla ciliados; lemma aristada; arista larga, barbelada.

Origen y distrib. geogr.: De Europa y SO asiático. Adventicia en Chile, Uruguay, Argentina.

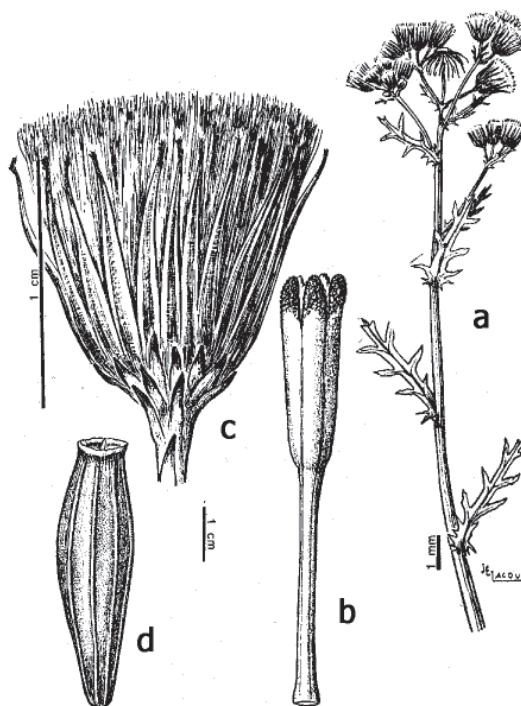
Hábitat: Se cultiva para forraje y grano y suele encontrársela escapada de sus cultivos o persistiendo por resiembra natural en los campos dedicados a otras especies y donde fuera sembrada en campañas anteriores. Florece en primavera; se propaga por semillas.



Secale cereale a: planta, b: espiguilla, c: lígula (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat VIII, INTA)

Comest.: Los granos se muelen para hacer harina o se tuestan para obtener un sucedáneo del café (Kunkel 1984). En Finlandia se fabrica una bebida especial llamada *sahti*, hecha a partir de maltas de centeno y cebada, lúpulo y bayas de enebro. Con la malta y las flores de centeno se prepara en Rusia una bebida alcohólica llamada *kwass*. Las semillas pueden hacerse germinar para agregar a las ensaladas (Faciola 1990).

Probablemente la especie se originó como maleza en campos sembrados con cebada o trigo, luego dispersada como contaminante por toda Europa durante el Neolítico. Lentamente, por selección involuntaria del hombre, fue pareciéndose a las especies cultivadas y finalmente aceptada por los agricultores, en especial durante cosechas malas. En Turquía aceptan el centeno salvador al que llaman "trigo de Alá" (Sauer 1993). En Eurasia y África existen otras cinco especies de *Secale* con granos comestibles. De cada 100 g de harina de centeno se obtienen 324 kcal, 14 g de proteínas, 2,7 g de lípidos, 69 g de carbohidratos, 23 g de fibras, 56 mg de calcio, 6,5 mg de hierro, 248 mg de magnesio, 632 mg de fósforo, 730 mg de potasio, 5,6 mg de zinc, 0,8 mg de cobre, 6,7 mg de manganeso y 36 mg de selenio (USDA 2002).



Senecio vulgaris a: rama, b: corola, c: capítulo, d: aquenio (de A.L.Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat VII, INTA)

• ***Senecio vulgaris* L** **HIERBA CANA**

(Fam. Compuestas)

Otros nombres vulgares: SENECEO ANUAL, NILHUE CHICO, HIERBA CANA; en inglés: COMMON GROUNDSEL; en francés: SÉNEÇON VULGAIRE.

Hierba anual, erecta o ascendente, muy ramificada desde la base, glabra o escasamente lanuginosa, de 10-50 cm, de alt.; hojas alternas, lirado-pinnatífidas o pinnatipartidas, con lóbulos mas bien oblongos, dentados; las superiores sésiles y semiabrazadoras; las inferiores angostadas en pecíolo alado; flores amarillas, todas hermafroditas y tubulosas, en capítulos brevemente pedunculados, de más o menos 1 cm de diám., agrupados en cimas corimbosas; involucreo calculado, cilíndrico, de 6 mm de alt. por 4-5 mm de diám., de unas 20-21 brácteas lineales, 1-seriadas; cálculo de 8-12 bractéolas lineales, agudas, cortas, negras en el ápice; aquenios de 3-4 mm de largo, rojizo o gris-morenos, pálidos, algo pubescentes; pappus de pelos blancos, tenues, caedizos.

Origen y distrib. geogr.: De Europa; naturalizada en toda Asia, Australia, Mozambique, Groenlandia, EE.UU., Jamaica, Bolivia, Chile (Regs.II y V-XII), Uruguay, Argentina (BA, ER, LP, NE, RN, SC, TF).

Hábitat: Crece en suelos fértiles, húmedos; frecuentemente en baldíos, sobre escombros, muros, calles, caminos, en rastrojos, cultivos, huertas y jardines.

Comest.: Plantas jóvenes cocidas (Kunkel 1984, Dogan et al. 2004). Se cuentan 26 especies adicionales de *Senecio* usadas como verdura de hoja en el Mundo.

• ***Senna occidentalis* (L.) Link** **CAFÉ DE BONPLAND**

= *Cassia occidentalis* L., *C. caroliniana* Walter, *C. foetida* Pers., *C. ciliata* Raf. *C. falcata* L., *C. macradenia* Coll., *C. obliquifolia* Schrank, *C. planisiliqua* L., *Ditremexa occidentalis* L.

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: CAMBA-Y, CAFECILLO, CAFÉ CIMARRÓN, CAFÉ SILVESTRE, TAPERIBÁ, TAPE-RINGUÁ, TEMBETARÍ; en Paraguay: PAGIMI RIOBA, PAYÉ MIRÍ OVA, TAPERY HÚ ARA; en Bolivia: CAR-NAVALITO, MAMURI; en Centroamérica: FRIJOLILLO NEGRO; en Brasil: MAMANGÁ, MANGERIOBA, MATA-PASTO, PAJAMARIOBA; en inglés: COFFEE SENNA.

Planta anual o perenne, herbácea o subfrutescente, de 0,40-1 m de alt., glabra, con raíces vigorosas y tallos erguidos, muy ramificados desde la base; hojas paripinnadas con pecíolo glanduloso cerca de la base, 4-6-yugas; folíolos oval-lanceolados, agudos o acuminados, de 2-5 cm de largo por 10-22 mm de ancho, de bordes enteros pero ciliados, redondeados en la base; flores grandes, amarillas, agrupadas en cortos racimos axilares, siendo el terminal de menor longitud que la hoja en cuya axila nace; legumbres lineal-comprimidas, estrechas, algo curvas, de 5-13 cm por unos 6 mm de ancho, con 20-40 semillas oval-piriformes, comprimidas, con una cara plana o subcóncava y otra convexa, de 3-7 mm de largo.



Senna occidentalis A: rama, B: semillas (de N.G. Abiusso 1957)

Se propaga por semillas; florece en verano.

Origen y distrib. geogr.: Especie pantropical: África, S. y SE. de Asia, Polinesia, Corea, Japón, Australasia y desde EE.UU. hasta Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Uruguay y Argentina (BA, CH, CS, ER, FA, JU, MI, SA, SE, SF, TU).

Hábitat: Maleza de diversas pasturas y cultivos anuales y perennes.

Comest.: Semillas tostadas y molidas para café (Goode 1989, Peters et al. 1992, Moerman 1998, Asfaw & Tadesse 2001, Addis et al. 2005). Kunkel (1984) señala que las hojas tiernas, flores y vainas son también comestibles, para acompañar el arroz.

Comentario: Rajyalakshmi et al. 2001 citan esta especie bajo el nombre de "chinnatantem", consumida en India por sus hojas; éstas son ricas en carotenoides (21,7% mg por 100 g). Las semillas frescas y sin tostar, sin embargo, son tóxicas (FAO 1988). Prácticamente todos los tejidos (hojas, flores, cortezas, etc.) contienen compuestos antracénicos usados en medicina popular como catárticos (Abiusso 1957).

•
***Senna pilifera* (Vog.-Zucker) Irwin & Barneby**
MAMURÍ

= *Cassia tora* L. f. *hirsuta* Chodat & Hassl.; *Senna tora* (L.) Roxb.

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: TAPERIVÁ; en Bolivia: COCA, COQUILLA; en Paraguay: TAPERIVÁ, TAPERIVÁ MOROTÍ, TAPERIVÁ SAYJÚ, DORMIDERA; en Brasil: FEDEGOSO, FEDEGOSO-BRANCO, MATA-PASTO, MATA-PASTO-LISO; en inglés: SICKLE POD; en japonés: EBISUGUSA.

Planta anual de tallos erectos, glabros, ramosos, de hasta 1,5 m de alt.; hojas alternas, de pecíolos pubescentes de 4-5 cm de largo, estipuladas, compuestas de 2-4 pares de folíolos obovados, de hasta unos 5 cm de largo por 3,5 cm de ancho, mucronados, enteros, con una glándula cilíndrica en las axilas del par inferior; flores amarillas, dispuestas de a 1-2 en cimas apicales; legumbre cilíndrica, falcada y de hasta 16 cm de largo por 3-4 mm de diámetro.

Origen y distrib. geogr.: Cosmopolita tropical y subtropical o, según algunos autores, del SE de Asia

(China, Japón, Corea hasta Filipinas), invasora en Centro y Sud América: Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP, MG), Argentina (CS, JU, MI, SA).

Hábitat: Especie ruderal; crece como maleza en cultivos de algodón, maíz, batata, mandioca, café, caña de azúcar, soja, etc., pasturas y baldíos; preferentemente en suelos arcillosos. Vive desde el nivel del mar hasta los 1400 m.

Comest.: Las hojas tiernas para preparar sopas y las semillas tostadas y molidas para reemplazar al café (Kunkel 1984, Facciola 1990). En Camboya las semillas se usan para preparar un té (Ito 1969). Los brotes se preparan como espárragos, se hierven 10-15 minutos y se sirven con manteca y vinagre. El agua de hervor se puede cambiar 2-3 veces, así desaparece el olor desagradable que pueden tener los brotes (Peterson 1977). No obstante, es muy apreciada en Senegal, donde constituye una de las verduras de hoja preferidas para acompañar el sorgo o el arroz. Cien gramos de hojas contienen 5,7 g de proteínas, 608 mg de calcio, 95 mg de fósforo, 6 mg de hierro, 120 mg de vitam. C y 3,7 mg de vitam. A (Chweya & Eyzaguirre 1999).



Senna pilifera: hoja, fruto y flor (de L.A.Peterson 1977)

• ***Setaria geniculata* (Lam.) Beauv. PAITÉN**

= *Cenchrus parvifolius* Poir., *Chaetochloa flava* (Nees) Scribn., *Chaetochloa geniculata* (Poir.) Millsp. & Chase, *Panicum geniculatum* Lam., *Setaria imberbis* (Poiret) Roem & Schultes, *S. gracilis* Kunth, *S. purpurascens* Kunth, *S. flava* (Nees) Kunth, *S. glauca* var. *geniculata* (Poir.) Urb., *S. laevigata* (Nutt.) Schult., *Panicum flavum* Nees, *P. geniculatum* Poir.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: BARABAL, COLA DE ZORRO, PLUMERILLO; en Chile: PEGA PEGA; en Paraguay: PASTO SETARIA ; en Colombia: LIMPIA

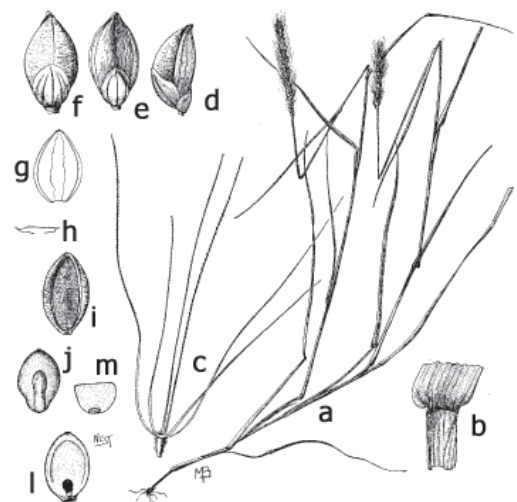
FRASCOS; en Brasil: BAMBUZINHO, CAPIM-PENASCO-DE-TABULEIRO, CAPIM-RABO-DE-CACHORRO, CAPIM-RABO-DE-GATO, CAPIM-RABO-DE-RAPOSA, CAPIM-RABO-DE-RATO, ESPARTILHO, SETARIA; en México: ZACATE CERDOSOS; en inglés: KNOT-ROOT FOXTAIL.

Hierba perenne, con rizomas cortos, aprox. de hasta 4 cm, nudosos y ramificados, cespitosa; cañas decumbentes o erguidas, de hasta unos 35 cm de alt. y a veces más; hojas de vainas glabras, rectas; láminas estrechamente lineales, verde-claras, de 8-10 cm de largo por 4-8 mm de ancho; panoja delgada, cilíndrica, densa, de 3-7 cm de largo, de ápice obtuso; espiguillas elípticas, de 2-3 mm de largo, protegidas comúnmente por 6-8 sétulas persistentes amarillas o purpúreas, 1-3 (6) veces más largas que las espiguillas; glumas 3, glabras.

Origen y distrib.geogr.: América templada y tropical, desde el centro de EE.UU. hasta Paraguay, Chile (Regs. III-X), Brasil (SC, PR, MG), Uruguay, Argentina (BA, CS, ER, LP, SA, SE, SF). Adventicia en Japón, China, Malasia, Borneo, Australia, Nueva Zelanda, India, S.Africa.

Hábitat: Especie característica de suelos francos, húmedos hasta secos; campos de deportes, jardines, cultivos y praderas.

Comest.: Granos comestibles. Se ha cultivado en México como cereal, desde la antigüedad, antes que el maíz (Kunkel 1984, de Wet & Harlan 1975). El género *Setaria* comprende unas 125 especies de zonas cálidas y templadas de ambos hemisferios. Entre ellas existen unas 17 comestibles. Algunas son cultivadas.



Setaria geniculata a: planta, b: zona ligular de la hoja, c: setas basales de una espiguilla caída, d, e, f: espiguillas, vistas lateral (d): ventral (e) y dorsal (f), g: pálea estéril, h: corte transversal de la misma, i: antecio fértil, lado de la pálea, j: cariosop, lado escutelar, l: el mismo, lado hilar, m: transección de cariosop (de N.S. Troncoso en A. Burkart 1969, Fl. Entre Ríos, INTA)

• ***Setaria viridis* (L.) Beauv. SETARIA VERDE**

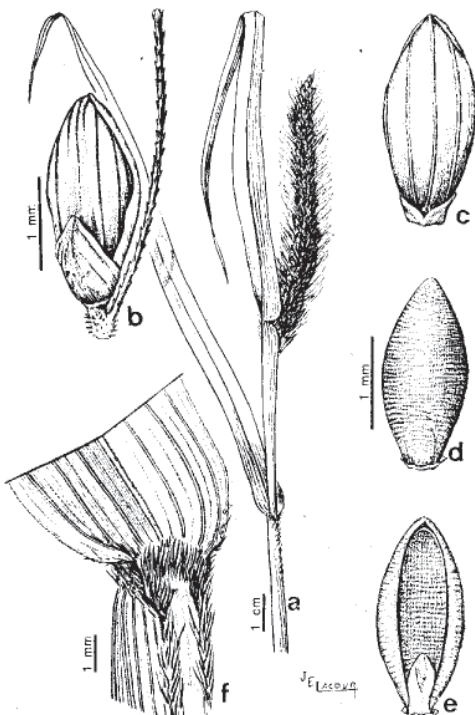
= *Panicum viride* L.

(Fam. Gramíneas)

Otros nombres vulgares: COLA DE ZORRO; en España: ALMOREJO, LAGARTERA; en Brasil: CAPIM-VERDE, RABO-DE-RAPOSA; en francés: SÉTAIRE VERTE; en inglés: GREEN FOXTAIL.

Pasto anual, ramificado en la base, de cañas algo ascendentes, de 15-60 cm de altura; hojas de vaina glabra y lámina plana, comúnmente menor de 15 cm de largo y hasta 13 mm de ancho; panojas espiciformes, de unos 2-6 cm de largo por hasta 1 cm de diám., cilíndricas o algo angostadas apicalmente, densas, verdes o purpúreas; espiguillas elípticas, de 2-2,5 mm de largo; sétulas involucrales 1-3 debajo de cada espiguilla, persistentes, no adherentes (poseen barbas pero dirigidas hacia arriba) aprox. del doble del largo de la espiguilla; glumas 3, glabras.

Origen y distrib. geogr.: De Europa, adventicia en N. y S. África, Rusia, S. de Asia, Australia, Nueva



Setaria viridis a: inflorescencia, b: espiguilla con seta, c: espiguilla, d: antecio fértil en vista dorsal, e: antecio fértil con pálea estéril, f: lígula (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat.)

Zelanda, Canadá a México, Bolivia, Chile (Regs. III-V), S. Brasil, Uruguay, Argentina (BA, CO, ER, LP, MA, NE, RN, SF, SJ).

Hábitat: Crece al costado de caminos, baldíos, jardines, plantaciones y cultivos

Comest.: Los granos se usan como cereal. Tostados y molidos como sucedáneo del café (Kunkel 1984, Duke 1992).

• ***Sicyos polyacanthus* Cogn. TÚPULO**

(Fam. Cucurbitáceas)

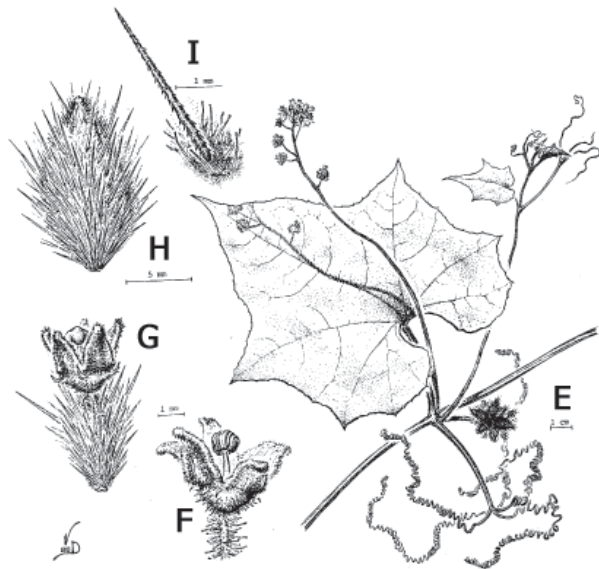
Otros nombres vulgares: PORONGO BRAVO, TUPE, TÚPULO DEL MONTE; en Brasil: PÓ-DE-MICO; en inglés: BURCUCUMBER.

Planta anual, herbácea, trepadora, con tallos de 4-10 m de largo, provista de largos zarcillos 5-fidos; hojas palmatilobadas, de contorno orbicular-obovado, pubescentes o casi glabras, de unos 8-12 cm de largo; flores masculinas verdes a blanco-amarillentas, agrupadas en racimos plurifloros; las femeninas en cabezuelas, sostenidas por pedúnculos de aprox. 1 cm de largo; fruto uniseminado de 1 cm de largo por 1/2 cm de diám., cubierto de pelos tiesos y punzantes.

Origen y distrib. geogr.: Desde Panamá hasta Brasil (PR), Bolivia, Paraguay, Uruguay y Argentina (CH, CS, ER, FA, JU, MI, SA, TU).

Hábitat : Crece naturalmente en el borde de las selvas o en sus claros, cubriendo el sotobosque, y en cultivos anuales (soja, etc.) y perennes; es invasora en los de caña de azúcar, donde al trepar en sus culmos enredándose en ellos, termina resultando muy molesta para los trabajadores, principalmente en época de cosecha en razón de que los pelos punzantes y el polvo que de ellos se origina producen picazón en la piel de las personas alérgicas.

Comest.: No obstante las molestias arriba mencionadas, Asfaw & Tadesse (2001) mencionan que esta especie es aprovechada en Etiopía por sus frutos. Con los debidos recaudos, habrá que explorar sus posibilidades. Se conocen dos especies más del género *Sicyos* que son comestibles.



Sicyos polyacanthus E: rama florífera y fructífera, F: flor masculina, G: flor femenina, H: fruto, I: tricoma (de A.L. Cabrera 1993, Fl. Jujuy, INTA)

Una de ellas es el chayotillo (*S. parviflorus*) cuyos brotes se comen en México. Facciola (1990) cita a *S. angulata* ("bur cucumber") de Norteamérica cuyas hojas y frutos "se dice que son comestibles".

• ***Sida rhombifolia* L AFATA**

Malva rhombifolia (L.) Krause, *Sida adusta* Marais, *S. compressa* Wall., *S. hondensis* Kunth., *S. pringley* Gand., *S. scoparia* Vell., *S. carpinifolia* Bourg., *S. retusa* L., *S. ruderata* Macfad.

(Fam. *Malváceas*)

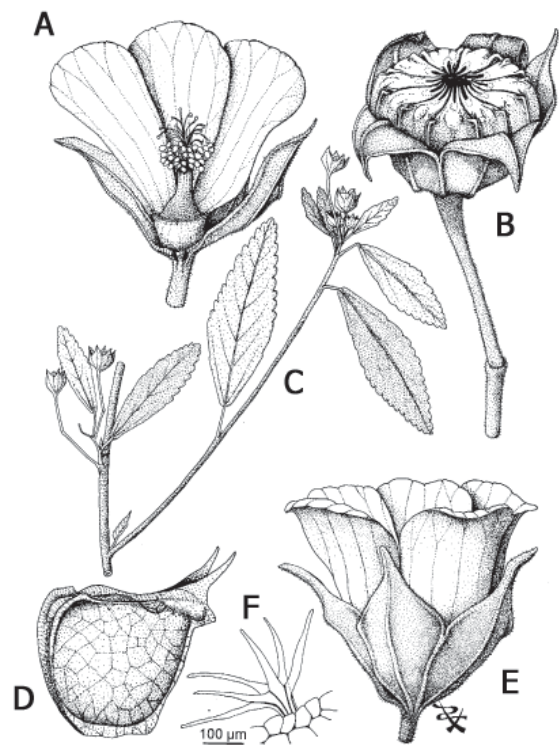
Otros nombres vulgares: CÁÑAMO CRIOLLO, ESCOBA, ESCOBA DURA, MATA ALFALFA, MALVA-VISCO FALSO, TIPICHÁ GUAZÚ, TIPICHÁ JHATÁ, PICHANA, POTRO GUATANA, SIDA; en Bolivia: ISMU WAQACHI, MALVA TAPORITA; en Paraguay: TYPIXÁ GUAZÚ; en Brasil: ALTÉA-BASTARDA, ERVA-DO-CHÁ, GUANXUMA, GUAXUMA, GUAXIMA, MALVA-PRETA, MATA-PASTO, RELÓGIO, TUPITIXÁ, VASSOURINHA; en inglés: ARROWLEAF SIDA.

Planta perenne, subleñosa, con tallos erectos, más o menos ramificados, de 0,40-0,90 m de alt., y provista

de raíz pivotante bastante profunda; hojas romboides, rómbicas o lanceolado-rómbicas, de 3-6 cm de largo por hasta 2 cm de ancho, agudas en el ápice, dentadas en la parte superior y más o menos atenuadas o subredondeadas en la base, brevemente pecioladas, verde-oscuras; flores axilares, solitarias, con pedúnculos de 2-4 cm de largo, pétalos amarillentos algo más largos que los sépalos de hasta 9 mm de largo; esquizocarpo formado por 10-12 mericarpos de caras reticuladas y con dos aristas apicales.

Origen y distrib.geogr.: De América trop.y subtrop. Desde EE.UU. hasta Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, MG, SP), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MI, SA, SE, SF, SJ, SL, TU). Adventicia en toda África, S. y SE. de Asia, Borneo, Australia.

Hábitat: En cultivos; huertas, montes frutales, pasturas, potreros, baldíos, orillas de caminos, etc.



Sida rhombifolia A: sector de flor mostrando ovario, tubo estaminal soldado a la corola, ramas estigmáticas sobresaliendo del tubo, B: fruto con cáliz persistente, C: rama fructífera, D: mericarpo, vista lateral, E: flor, vista lateral, F: tricoma estrellado. Dibujó P. Peralta (de Barboza et al.

Comest.: Las hojas para té (Kunkel 1984) o cocidas como verdura (Shackleton et al. 1998, Chweya &

Eyzaguirre 1999, Casas et al. 2001). Las hojas contienen cerca de 7,4% de proteínas (Facciola 1990). Son diez las especies comestibles de *Sida*, por las hojas o semillas.

- ***Silybum marianum* (L) Gaertner**
CARDO ASNAL
= *Carduus marianus* L.
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: CARDO BLANCO, CARDO LECHERO, CARDO MARIANO, CARDO BORRIQUEIRO; en Brasil: CARDO-DE-MARIA; en inglés: HOLY THISTLE, MILK THISTLE; en alemán: MARIENDISTEL; en francés: CHARDON MARIE.

Planta anual o bienal de 1-2,20 m de alt., con tallos robustos y hojas glabras o casi, verdes "marmoladas" de blanco, con espinas aceradas en los márgenes; las hojas basales subarrosetadas, grandes, lobuladas o pinnatifidas, con lóbulos espinoso-dentados; las caulinares alternas, sésiles, oblongas, más o menos lobadas y con márgenes y ápice espinosos; flores violáceas en capítulos terminales, poco numerosos, largamente pedunculados, de 4-6 cm de diám., involucro globoso, de unos 3-4 cm de alt., de brácteas terminadas en una larga punta espinosa y extendida o dirigida hacia abajo (las de brácteas medianas de hasta 3,5 cm de largo); aquenios ovado-oblongos, algo comprimidos, estriados, más o menos rugosos, con disco epigino notable, de unos 5-7 mm de largo, con papus de aprox. 13-14 mm de largo, blanco, caedizo, de pelos simples.

Origen y distrib. geogr.: Del Mediterráneo y Cáucaso, naturalizada en casi toda Europa, sur de Asia, África, Australia, Nueva Zelanda, N. y S. América: Chile (Regs. IV-X), Brasil (RS), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, ER, JU, LP, MA, RN, SA, SE, SF, TF, TU).

Hábitat: En cultivos, rastros, potreros, baldíos, orilla de los caminos, etc. Esta maleza fue declarada por decreto del gobierno nacional del año 1963 "plaga de la agricultura", siendo por lo tanto obligatorio su control.

Comest.: A las hojas tiernas, después de eliminarles las espinas, se las puede comer crudas, en ensaladas,



Silybum marianum 1: parte superior de la planta, 2: hoja, 3: capítulo, 4: flor (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

o cocidas, lo mismo que los tallos jóvenes y raíces. Si se desea quitarles el amargor hay que hervirlos previamente. Las flores inmaduras se preparan hervidas como alcauciles (alcachofas). Las semillas, tostadas y molidas, son un sustituto del café (Kunkel 1984, Bringle Clarke 1977, Facciola 1990, EFSN 2003). Según Reichert, Trelles & Parodi (1923) las hojas secas contienen 7,1% de proteína digestible, 6,4% de carbohidratos y 5% de grasas.

- ***Sinapis arvensis* L.** **MOSTAZA SILVESTRE**
= *Sisymbrium murale* L.
(Fam. *Cruciferas*)

Otros nombres vulgares: CHARLOCK, MOSTAZA, MOSTAZA SALVAJE; en Brasil: MOSTARDA;

en inglés: WILD MUSTARD; en francés: MOUTARDE SAUVAGE; en alemán: ACKERSENF.

Hierba anual con gruesa y dura raíz pivotante y tallo de 1-1,50 m de alt., provisto de pelos duros, rectos o retrorsos, hasta completamente desprovisto de ellos en la parte superior, y con ramas ascendentes; hojas de márgenes irregularmente dentados, las inferiores comúnmente de 12 cm de largo por 4-5,5 cm de ancho, lirado-pinnatífidas hasta pinnatisectas, con lóbulo terminal grande, de hasta 10 cm de largo, aovado, obtuso, más o menos recortado y lóbulos laterales lanceolados y mucho más pequeños; hojas superiores sésiles, aovado-lanceoladas, agudas, recortado-dentadas, glabras o con pelos hispídidos y aislados en la cara superior; racimos alargados, 20-40-floros; flores con pétalos amarillos, de 7,5-9,5 mm de largo, obovados, emarginados, unguiculados; silicuas glabras o pilosas, aprox. de 3-4 cm de largo, más o menos torulosas, pluriseminadas, erguidas, con 3-5-nervaduras en las caras y con una parte estilar indehisciente apical y que generalmente lleva una semilla; semillas oblongas o

subglobosas, de 1,2-1,8 mm de largo, castaño-rojizas, reticuladas, opacas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia; adventicia en África, Australia, Nueva Zelanda, Canadá, EE.UU., Guatemala, SE de Brasil, Paraguay, Chile, Uruguay y Argentina (BA, CO, ER, RN, TF).

Hábitat: Suele observarse en diversos terrenos modificados; es maleza en cultivos.

Comest.: Las hojas en ensaladas o sopas y las semillas como condimento (Kunkel 1984, Ertuğ 2000, Simsek et al. 2004, Dogan et al. 2004). En Rusia se venden en mercados. Las hojas, finamente picadas, le dan un sabor picante a las ensaladas, queso untable o ricota, patés etc. Los botones florales se preparan como brócoli. También las semillas pueden hacerse germinar para obtener brotes para ensaladas (Faciola 1990). Existen otras dos especies de *Sinapis* con semillas condimentos, ambas eurasiáticas.



Sinapis arvensis var. *schkuhriana* A: parte superior de la planta, B: flor, C: silicua, D: sección longitudinal de la misma, E: semilla (de O. Boelcke en A.L. Cabrera 1967, Fl. Bs. As., INTA)

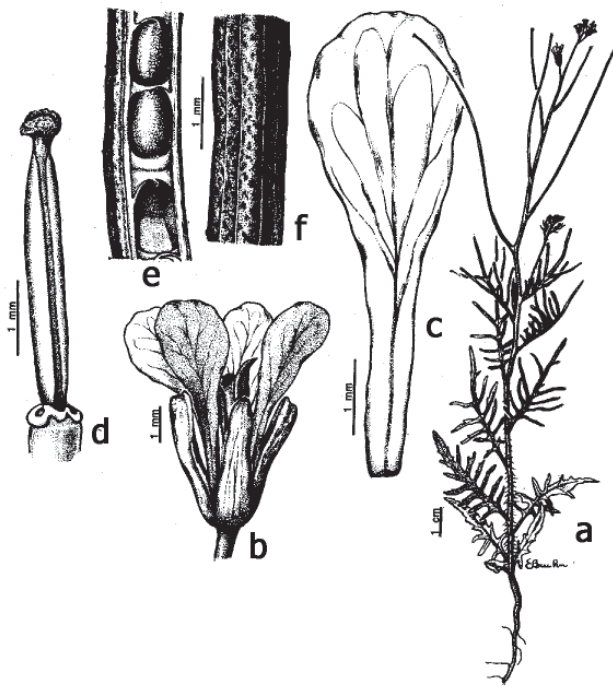
• *Sisymbrium altissimum* L NABO CHILENO

(Fam. Crucíferas)

Otros nombres vulgares: MOSTACILLA; en inglés: TUMBLE MUSTARD, HEDGEMUSTARD.

Planta anual o bienal, de tallos glabros o pubescentes, erectos, ampliamente ramificados en la parte superior, de 0,50-1 m de alt.; hojas alternas, 1-2-pinnatisectas o pinnatipartidas, más o menos pilosas, con lóbulos dentados o enteros siendo el terminal más pequeño; las basales tienen hasta 20 cm de largo, son bastante pubescentes y se agrupan como en roseta; las hojas superiores tienen segmentos casi lineales; flores amarillo-pálidas, de unos 6-8 mm de diám., dispuestas en racimos ebracteados amplios y largos; silicuas lineales, de 6-10 cm de largo, rígidas, estrechamente cilíndricas, divaricadas, con valvas uninervadas de 1 mm de ancho y con pedicelo de igual grosor que el resto y 6-8 mm de largo; semillas numerosas, de 1-2 mm de largo, oblongas o triangulares, morenas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa y Norteamérica; adventicia en Perú, Chile, Uruguay y Argentina (BA, CU, LP, LR, MA, NE, RN, SC). También en Australia, Nueva Zelanda y casi toda Asia.



Sisymbrium altissimum a: planta, b: flor, c: pétalo, d: gineceo y nectarios, e: porción de fruto abierto, f: porción de valva (de O. Boelcke 1984, Fl. Pat. IVa, INTA)

Hábitat: En terrenos modificados por el cultivo y a orillas de caminos, sobre terraplenes de vías férreas, etc; en suelos arenosos.

Comest.: Las hojas se comen cocidas como verdura (Harrington 1967, Gibbons 1973, Kunkel 1984, Ertuğ 2000) o crudas, incluyendo las flores, frutos y semillas (Duke 1992), con gusto picante como todas las mostazas o mostacillas. Entre el Nuevo y Viejo Mundos existen doce especies de *Sisymbrium* con hojas, flores y hasta semillas comestibles.

• ***Sisymbrium irio* L. NABILLO**

(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: MOSTACILLA; en Bolivia: JAYA K'ACHI; en España: MATA CANDIL, IRIO, PARTESANA, JARAMAGO; en inglés: LONDON ROCKET; en francés: VÉLAR.

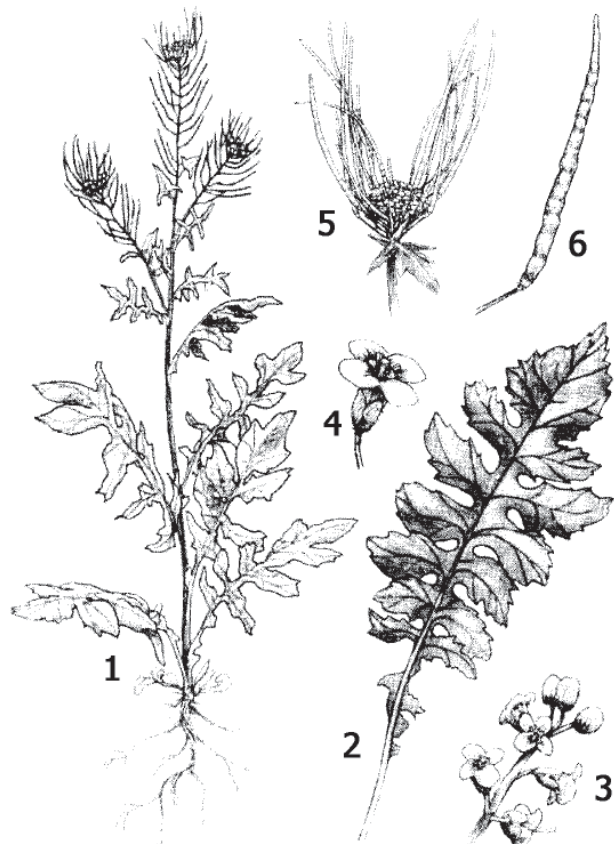
Hierba anual, casi glabra, de 20-50 cm de alt., ramosa; hojas de borde dentado, pecioladas, runcinado-pinnatipartidas o pinnatisectas, las inferiores

más o menos lanceoladas, con numerosos segmentos laterales oblongos; las superiores con segmento terminal grande y 1-2 pares de segmentos lanceolados más pequeños; flores amarillas en largos racimos plurifloros, las terminales prontamente superadas por las silicuas y estas últimas de no más de 6 cm de largo (por lo común 2-4 cm), estrechamente lineales, algo curvas y con pedicelo delgado, de 5-7 mm de largo; semillas oblongo-triangu-lares con profundo surco longitudinal, tuberculadas.

Origen y distrib. geogr.: Eurasia, N. África. Adventicia en Australia, N. y S. América: Bolivia, Chile, Uruguay y Argentina (todo el país).

Hábitat: Maleza importante en diversos cultivos, huertas, jardines, baldíos, caminos y vías férreas.

Comest.: Las hojas, tallos y frutos tiernos y flores pueden comerse crudas en ensaladas, o cocidas como verduras. También las semillas como condimento (Kunkel 1984, Duke 1992, Moerman 1998, Asfaw & Tadesse 2001, Rapoport et al. 2003). Cien gramos de hojas frescas contienen 59 ± 18 mg de vitam.C, 4,5 mg de carotenoides, pero también algunos antinutrien-



Sisymbrium irio (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

tes como 140±64 mg de ác. oxálico, 389±57 mg de nitratos y 1,73% de ác. erúxico, o sea que se pueden comer pero no en exceso (Guild et al. 1997).

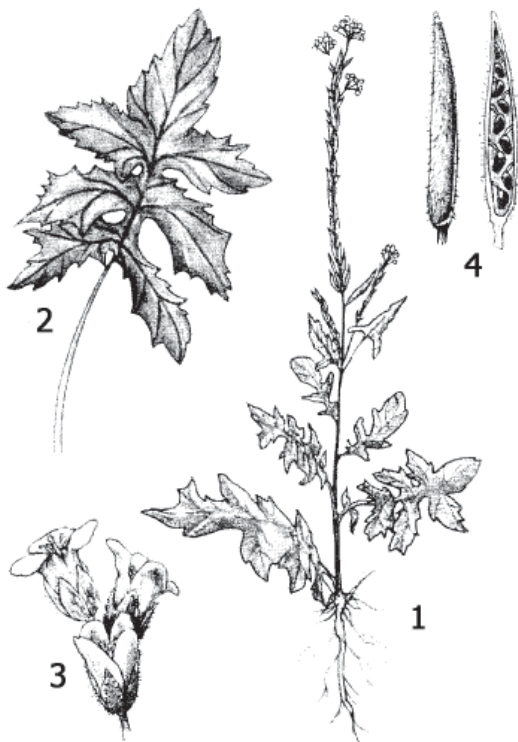
•
***Sisymbrium officinale* (L) Scop. ERÍSIMO**

= *Erysimum officinale* L.

(Fam. *Crucíferas*)

Otros nombres vulgares: YERBA DE SAN ALBERTO; en Chile: MOSTACILLA; en España: HIERBA DE LOS CANTORES, JARAMAGO; en inglés: HEDGE MUSTARD; en alemán WEGERAUKE; en francés: HERBE AUX CHANTRES.

Planta anual o raramente bienal, glabra o áspero-pubescente, con tallos de 30-90 cm de alt. o más, erectos, delgados, muy ramificados y casi en ángulo recto; hojas profundamente runcinado-pinnatipartidas o pinnatisectas, de 2-20 cm de largo, con segmento terminal relativamente largo (particularmente en las superiores), y oval-lanceolado, y segmentos laterales irregulares, anchos, ovales a lanceolados, dentados o lobados; hojas apicales por lo común mucho más



Sisymbrium officinale (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

cortas, lanceoladas, subenteras o hastadas; flores pequeñas, amarillas, en racimos terminales; sépalos algo pilosos; silicuas pequeñas, cilindro-cónicas, puntiagudas, de aprox. 10-16 mm de largo, erectas, adpresas al eje de la inflorescencia, con valvas conspicuamente nervadas.

Es planta de ciclo invernal, floreciendo desde primavera hasta mediar el verano y fructificando desde entonces, comúnmente, hasta fines de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib.geogr.: Europa, Asia, África; adventicia en Australia, Nueva Zelanda, Canadá a México, Venezuela, Bolivia, Brasil, Chile (Regs. IV-X), Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CU, ER, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SC, SE, SF, SJ, SL, TF, TU).

Hábitat: En cultivos, jardines, borde de caminos, en baldíos, etc.

Comest.: Usos culinarios semejantes a los de la especie anterior o nabillo (Harrington 1967, Kirk 1975, Kunkel 1984, Duke 1992, Moerman 1998, Asfaw & Tadesse 2001, Rapoport et al. 2003, Dogan et al. 2004, Ducerf 2005).

•
***Solanum commersonii* Dun. PAPA CIMARRONA**

= *Solanum rionegrinum* Lechn., *S. mechonguense* Bukasov, *S. tenue* Sendtn. *S. sorianum* Bukasov, *S. acroleucum* Bitter, *S. ohronii* Carrière, *S. mercedense* Bukasov

(Fam. *Solanáceas*)

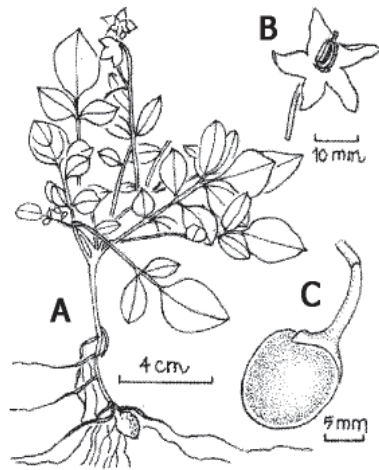
Otros nombres vulgares: BATATILLA PURGANTE, PAPA DEL CAMPO, PAPA SILVESTRE; en Brasil: BATATA-SELVAGEM, BATATA-SILVESTRE.

Planta perenne, estolonífera y con tubérculos esféricos, de 1,5-2 cm de diám. y hojas imparipinnado-compuestas, de 8-12 cm de largo y con 3-7 folíolos, el terminal mucho más desarrollado y los mayores de más de 1 cm de ancho, glabros o pilosos; flores azulado-violáceas; bayas ovoides.

Se propaga por semillas, estolones y tubérculos.

Origen y distrib. geogr.: nativa del Paraguay, sur del Brasil, Uruguay, Argentina (BA, CH, CS, ER, FA, MI, SF).

Hábitat: Aparece como maleza secundaria en suelos arenosos o rocosos.



Solanum commersoni A: planta, B: flor, C: fruto (de M.M. Arbo y S.G. Tressens, eds. 2002)

Comest.: Los tubérculos se comen cocidos (Kunkel 1984). La bibliografía cita más de 130 especies comestibles de *Solanum*, el género donde pertenece la papa y el tomate. La mayoría por sus frutos, pero en menor proporción por los tubérculos, hojas y semillas.



Solanum sisymbriifolium (de A.L. Cabrera 1965, Fl. Bs. As. V, INTA)

profundamente pinnatipartidas o pinnatisectas, con 6-7 lóbulos obtusos, dentados, lobados o pinnatifidos; inflorescencia terminal, cimosa; flores blancas, azules o lilacinas, erectas o péndulas, de aprox. 2-3 cm de diám.; baya anaranjado-rojiza o roja, de 10-12 mm de diám., subglobosa.

Origen y distrib. geogr: De Sud América: Chile, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, MG, SP), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LR, MI, SA, SE, SF, SL, TU). Adventicia en Sudáfrica.

Hábitat: En cultivos anuales y perennes, potreros, baldíos, al costado de los caminos.

Comest.: Los frutos maduros pueden comerse crudos o preparados en mermeladas o jaleas (Kunkel 1984, Zurlo & Brandão, Van den Eynden et al. 2003). Contienen (peso seco) 8,05% de proteínas; 0,14% Ca; 0,23% Mg; 0,0017% Mn; 0,24% P; 0,0026% Fe; 2,2% K; 0,0011% Cu y 0,00185; Zn (Kinupp 2007).

• ***Solanum sisymbriifolium* Lam.**

ESPINA COLORADA

= *Solanum concisum* Dunal, *S. balbisii* G. Dunal

(Fam. *Solanáceas*)

Otros nombres vulgares: GUINDA PAMPA, GUINDILLA, GUINDILLA DEL CAMPO, POCOTILLO, PUTUI, PUTUY, QUILLO QUILLO, REVIENTA CABALLOS, TUTIÁ, TUTIÁ COLORADO; en Paraguay: MBOÍ REMBIÚ, YUATÍ PYTÁ, YAM MEEYAK; en Ecuador: UVILLA, PISHO; en Brasil: ARREBENTA-CAVALO, JOÁ-BRAVO, JUÁ, JUÁ-DA-ROÇA; en inglés: STICKY NIGHTSHADE.

Planta perenne, sufruticosa, de 0,50-1,10 m de alt., armada de aguijones amarillo-anaranjados, rojizos en su ápice, y de 1,2 cm de largo, sobre los tallos y en las nervaduras de las hojas; raíz gruesa y tortuosa y tallos erectos, ramificados, leñosos o subleñosos, angulosos, densamente glanduloso-pubescentes (pelos simples y estrellados); hojas alternas, de 10-18 cm de largo y hasta 7 cm de ancho, decurrentes,

• ***Soliva sessilis* Ruiz & Pav.**

SOLIVA

= *Soliva alata* (Spreng.) DC., *S. barclayana* DC., *S. valdiviana* Phil., *S. microsoma* Phil., *S. neglecta* Ca-

brera, *S. daucifolia* Nutt., *S. pterosperma* (Juss) Less., *Gymnostyles pterosperma* Juss., *G. alata* Spreng.

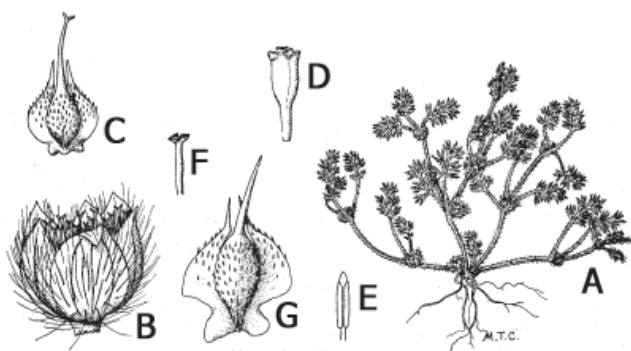
(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: PINCHAPIÉ, PINCHUDO, ROSETA; en Chile: DICHA; en Paraguay: KAÁ RATÍ, ÑUATI' PE, TORITO, YERBA DEL POLLO; en Brasil: CUSPE-DE-CAIPIRA, CUSPE-DE-TROPEIRO, ESPINHO-DE-CACHORRO, ROSETA-RASTEIRA; en inglés: LAWN BURWEED.

Planta anual, cespitosa, con tallos rastreros o ascendentes, ramificados, de unos 5 cm de alt.; hojas alternas, pecioladas, de 1,5-2 (4) cm de largo por hasta 1 cm de ancho, 2-3-pinnatisectas, con lacinias breves, lineales, agudas; capítulos subglobosos, sésiles, de pequeñas flores verdosas, situadas en las bifurcaciones del tallo; involucre hemisférico, de unos 3 mm de alt. por 4-5 mm de diám., de brácteas lanceoladas, vellosas; aquenios pubescentes, obovados o elipsoide-obovados, de más o menos 4 mm de largo, coronados por un punzante estilo rígido de unos 2 mm, muy comprimidos, con numerosos gloquidios brevísimos y provistos de dos anchas alas membranosas, planas, 2-lobadas en la base y cuyos márgenes superiores terminan en punta, alcanzando hasta cerca de la mitad de la altura del estilo persistente y punzante.

Origen y distrib. geogr.: Sud América. Chile (Regs. IV-VIII), Paraguay, Brasil (RS, SC, PR), Uruguay y norte y centro de Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, JU, LP, MI, RN, SF, TU). Registrada también en EE.UU., Australia y Nueva Zelanda.

Hábitat: Común en terrenos incultos, al costado de caminos y en potreros, pero también maleza de



Soliva sessilis A: planta, B: capítulo, C: flor marginal, D: flor del disco, E: antera, F: parte superior del estilo, G: aquenio (de A.L. Cabrera 1978, Fl. Jujuy, INTA)

cultivos anuales, pasturas y céspedes de jardines. Los estilos punzantes de sus frutos se clavan en las patas de los animales ocasionándoles los consiguientes dolorosos trastornos.

Comest.: Las hojas tiernas son comestibles (Maranhão-Carneiro 2004 y comunicación personal). Se trata de otra de las novedades gastronómicas que habrá que seguir probando. Parece ser la única especie del género que es comestible. Kinupp (2007) lo confirma: las hojas secas contienen 18,4% de proteínas; 0,98% Ca; 0,3% Mg; 0,0182% Mn; 0,73% P; 0,0152% Fe; 0,77% Na; 5,1% K; 0,0011 Cu y 0,0229 Zn.

• ***Sonchus arvensis* L. YERBA DEL CAMPO**

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: En España: CERRAJA ARVENSE; en Chile: HUERCA; en inglés: PERENNIAL SOWTHISTLE; en alemán: ACKER-GÄNSEDISTEL; en francés: LAITERON

Planta herbácea, perenne, rizomatosa, con tallos simples, erguidos, pilosos; hojas basales sésiles, runcinado-partidas, de base subabrazadora o auriculada, con lóbulos denticulado-espinosos, de 15-20 cm de largo por hasta 3 cm de ancho; flores amarillas, isomorfas, liguladas, en capítulos dispuestos sobre largos pedúnculos y agrupadas, aunque en poca cantidad, en cimas corimboideas; involucre campanulado, de 1,5-1,8 cm de alt. por 1,5 cm de diám.; aquenios oblongos u obovado-oblongos, con muchas costillas y estrías transversales, de hasta 3,2 mm de largo, con papus blanco, de aprox. 1 cm de largo.

Florece en verano y fructifica hasta mediados de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia, adventicia en N. y S. África, N. América (desde Canadá y Alaska hasta Guatemala), Sud América: Chile (Reg.XII), Argentina (MA, TF).

Hábitat: Maleza de viñedos, que también puede encontrarse al borde de los caminos.

Comest.: Brotes tiernos y hojas (quitándoles las espinas) para ensaladas, guisos o curries; también se pueden blanquear, tapándoles la luz, para hacerlas



Sonchus arvensis A: planta, B: aquenio (de USDA 1971)

menos amargas, o hirviéndolas y desechando el agua de hervor. Las raíces tostadas y molidas como sustituto del café (Harrington 1967, Peterson 1977, Kunkel 1984, Facciola 1990, Kershaw 2000). Existen otras diez especies de *Sonchus* comestibles, la mayoría consideradas como malezas.

• ***Sonchus asper* (L.) Hill CERRAJA BRAVA**

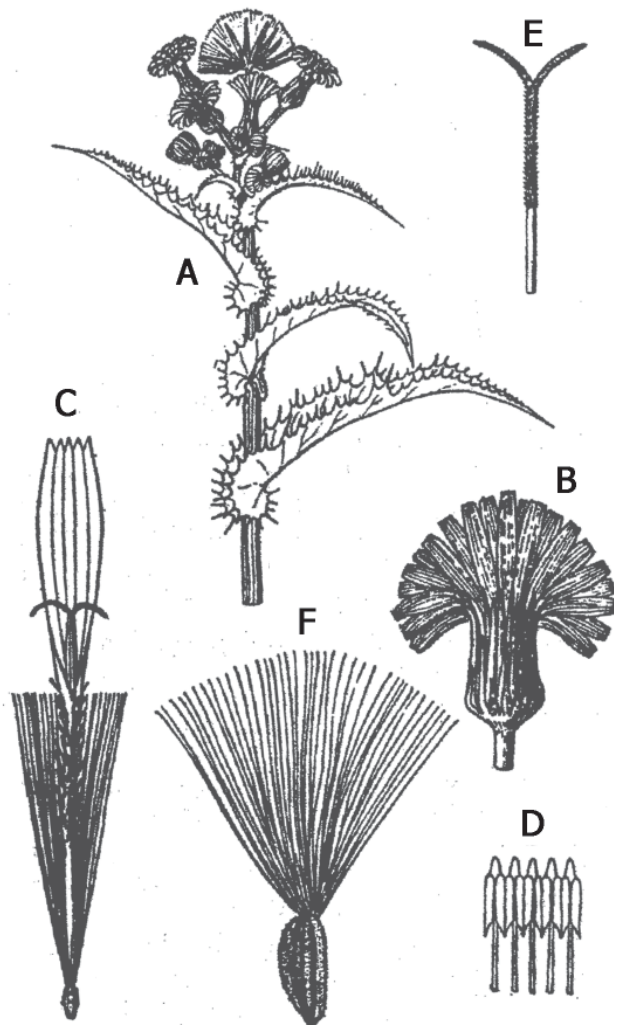
= *Sonchus oleraceus* var. *asper* L., *Sonchus spinosus* Lam.

(Fam. *Compositas*)

Otros nombres vulgares: CERRAJA ESPINOSA, YERBA DEL PAJARITO; en Chile: ÑILHUE, CHOLCHOL, SONCHO; en Bolivia: KAPANACO; en Brasil: SERRALHA-ESPINHENTA, SERRALHA-DE-ESPINHO, SERRALHA-ESPINOSA.; en inglés: SPINY SOWTHISTLE; en alemán: SCHARFE GÄNSEDISTEL; en francés: LAITERON RUDE.

Planta anual, latescente, de 15-90 cm de alt., con raíz pivotante y tallo ramificado, glabro o pubescente-glanduloso; hojas inferiores a veces lirado pinnatífidas, pero comúnmente indivisas y espatuladas, de bordes con dientes rígidamente espinosos; hojas caulinares oblongas o lanceoladas, más o menos amplexicaules, con aurículas redondeadas y márgenes dentados (dientes similares a los anteriores); flores en cimas umbeliformes con capítulos de hasta 2,5 cm de diám., isomorfas, liguladas, amarillo-pálidas; involucre campanulado, de aprox. 1 cm de alt.; aquenios obovados, de 2-3 mm de largo, morenos, comprimidos, nervados; papus blanco, de unos 5-6 mm de largo.

Origen y distrib. geogr.: De Europa; adventicia en África, Asia, Australia, Nueva Zelanda, América desde Canadá hasta Bolivia, Paraguay, Chile (Regs. V-XI), S.Brasil, Uruguay (rara), Argentina (BA, CA,



Sonchus asper A: parte superior de la planta, B: capítulo, C: flor, D: anteras, E: parte superior del estilo, F: aquenio (de A.L. Cabrera 1963, Fl. Bs. As. VI, INTA)

CH, CO, CU, ER, JU, LP, LR, MA, MI, NE, RN, SA, SC, SF, SJ, SL, TF).

Hábitat: Ruderal y a orilla de caminos, vías férreas, huertas, jardines y cultivos.

Comest.: Hojas y brotes tiernos (antes que se endurezcan las espinas) crudos, en ensaladas mixtas, o cocidas como espinacas (Kirk 1975, Michael 1980, Kunkel 1984, Fuertes & Ordaya 1986, Zurlo & Brandão 1990, Pieroni 1999).

•
***Sonchus oleraceus* L.**

CERRAJA

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: ÑILHUE; en CHILE: CERRAJILLA, NILHUE CABALLUNO, SONCHO; en Bolivia: KAPANACO; en Perú: CANAYUYU; en Paraguay: CHICORIA; en Brasil: CHICÓRIA-BRAVA, CIÚMO, SERRALHA-LISA; en inglés: ANNUAL SOWTHISTLE; en francés: LAITERON MARAÎCHER; en alemán: GÄNSEDISTEL.

Hierba anual, erecta, glabra, latescente, de 0,30-1 m de alt., tallos fistulosos; hojas con márgenes tenuamente espinulosos o dentados; las inferiores runcinado-lirado-pinnatifidas, de 10-25 cm de largo, con lóbulo terminal grande, triangular y agudo, con pecíolo alado-ensanchado en la base, las superiores lobadas o runcinados de base sagitado-amplexicaule, con aurículas agudas; capítulos de aprox. 1,2-2,5 cm de diámetro dispuestos en cimas corimbiformes; flores liguladas amarillo-pálidas; aquenios con papus blanco.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia y N. de Africa; adventicia en zonas templado cálidas de Australia, Nueva Zelanda, centro y sur de Africa, toda América: Bolivia, Chile (todo el país), Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (todo el país).

Hábitat : Frecuente en terrenos modificados: a orillas de caminos, terraplenes de ferrocarril, sobre muros y escombros, etc. y también en diferentes cultivos, huertas y jardines. Prospera entre 0 y 2000 m de altitud.

Comest.: Toda la planta es comestible: desde las raíces hasta las hojas, para ensaladas o cocidas como



Sonchus oleraceus (de Rapoport, Margutti y Sanz 1997)

espinacas (Kunkel 1984, Facciola 1990, Cooper & Crambie 1991, Low 1991, Rodríguez-Amaya 1997, Shackleton et al. 1998, Moerman 1998). El contenido en minerales, según Ogle & Grivetti (1985), en 100 g de hojas frescas es de 129 mg de calcio, 335 mg de potasio, 10,21 mg de hierro, 0,27 mg de cobre, 0,8 mg de zinc, 1,32 mg de manganeso, 0,09 mg de níquel, 0,25 mg de molibdeno y 0,3 mg de vanadio.

•
***Sorghum halepense* (L) Pers.**

SORGO DE ALEPO

= *Holcus halepensis* L., *Milium halepense* (L.) Cav., *Andropogon halepensis* (L.) Brot., *A. miliaceus* Roxb., *A. sorghum* subsp. *halepensis* (L.) Hack.

(Fam. *Gramíneas*)

Otros nombres vulgares: CAMUCHA, CANACHA, CANUTILLO, CAÑOTA, GRAMA CHINA, MAICILLO, PASTO JOHNSON, PASTO POLACO, PASTO RUSO, SORGUILLO; en Bolivia: PASTO HONDA; en Paraguay: ALEPO, AVATÍ CAMBÁ; en Brasil: CAPIM-ALPISTE,

CAPIM-ARGENTINO, CAPIM-AVEIA, CAPIM-CEVADA, CAPIM-DE-CUBA, CAPIM-DE-GUINÉ, CAPIM-GUEDES, CAPIM-MACAMBARÁ, CAPIM-MASSAMBARÁ, CAPIM-MEXICANO; en inglés JOHNSON GRASS.

Pasto perenne, hasta de 1,50 m de alt., rizomatoso; rizomas horizontales, estoloniformes, largos e invasores (también los hay oblicuos, que se profundizan); cañas floríferas erectas, huecas, glabras; hojas lineales, anchas, glabras; láminas foliares de 20-40 cm de largo por 1-2 cm de ancho; inflorescencia en panoja laxa, ampliamente piramidal y densa, de 20-40 cm de largo; espiguillas hermafroditas, sésiles, aovadas, de 5-7 mm de largo, brevemente aristadas, caedizas a la madurez; cariopse obovado, castaño-oscuro (se desarticula de la raquilla por su base a la madurez); espiguillas masculinas pediceladas.

Origen y distrib. geogr.: Del Mediterráneo y Asia Menor); introducida en América como forrajera y luego difundida como maleza en EE.UU., Caribe, C. y S. América desde Venezuela y Colombia hasta Chile

(Regs. I - X), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SP, SC, PR, MG), Uruguay, Argentina (BA, CH, CO, CS, ER, LP, LR, MI, RN, SA, SF, TU), donde fue declarada plaga nacional en 1939. Adventicia en Rusia, S. de Asia y Sudáfrica.

Hábitat: Una de las malezas más importantes del mundo de praderas y campos de pastoreo y de los más diversos cultivos; la difusión de sus semillas se encuentra legalmente prohibida en muchos países. En la Argentina, desde 1930, se la considera oficialmente "plaga de la agricultura", por decreto del gobierno nacional; además se encuentra prohibido su cultivo al este de la isoyeta de los 450 mm.

Comest.: Los granos pueden usarse como cereal para gachas o molido para harina. La planta es tóxica para el ganado, pero seca sirve como forraje (Kirk 1970, Kunkel 1984). Entre Africa y Asia se conocen unas doce especies de *Sorghum* de interés alimentario.



Sorghum halepense a: inflorescencia, b: espiguillas, c: lígula (de E.G. Nicora en M.N. Correa 1978, Fl. Pat., INTA)

• *Stellaria media* (L.) Villars. **CAPIQUÍ**

= *Alsine media* L., *Stellaria hiemalis* (Bég.) Raunk., *Stellaria vulgaris* Raunk.

(Fam. *Cariofiláceas*)

Otros nombres vulgares: CAÁ PIQUÍ, OJO DE GRINGO, PAJARERA, PAMPLINA, ALSINE, YERBA CHOQUERA, YERBA DEL PAJARERO, YERBA DE LOS CAMINOS; en Bolivia: HIGUAÑA; en Chile: BOCADO DE GALLINA, QUILLOI QUILLOI, QUILLOY QUILLOY; en Brasil: CENTOCHIO, ESPARGUTA, ESPERGUTA, MORRIÃO-DOS-PASSARINHOS; en inglés: CHICKWEED; en francés: MOURON BLANC; en alemán: VOGELMIERE.

Hierba anual, glabra o laxamente pilosa, postrada o ascendente, difusamente ramificada, de unos 15-20 cm de alt.; tallos con una línea longitudinal de pelos en toda su longitud, con hojas opuestas, pequeñas, ovadas u oval-elípticas, pecioladas o subsésiles; flores blancas, pequeñas, largamente pedunculadas, axilares o dispuestas en cimas terminales dicotómicas y laxas; fruto capsular, ovoide, de dehiscencia valvada.

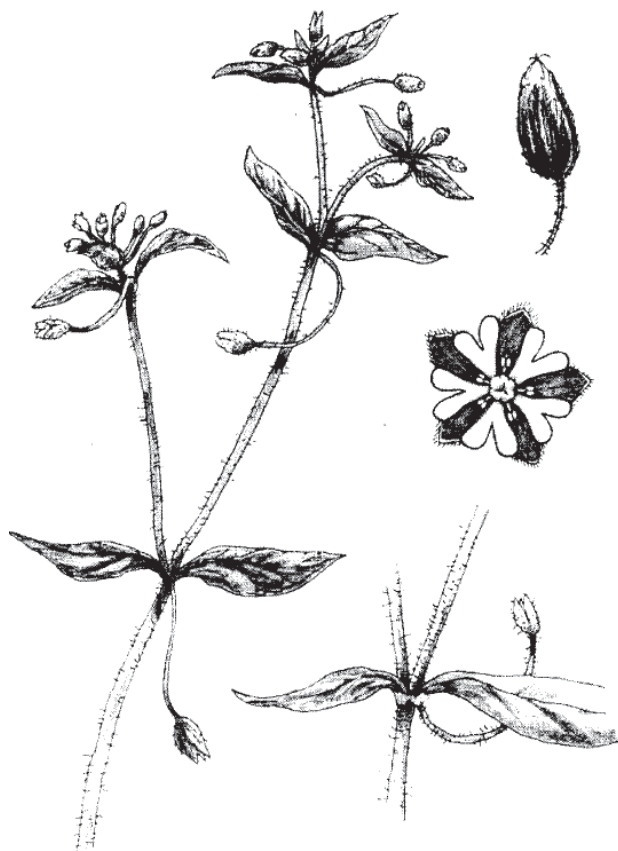
Comienza a vegetar al terminar el otoño y florece durante casi todo el año pero principalmente en oto-

ño e invierno; se propaga por semillas y también por enraizamiento caular.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia pasó a ser cosmopolita; Bolivia, sur de Brasil, Chile (Regs. II y V-X), Uruguay, Argentina (todo el país).

Hábitat: En terrenos modificados, calles y caminos, jardines, viveros, huertas, praderas, rastrojos.

Comest.: Hojas, tallos tiernos y flores para ensaladas o cocidas de variadas formas. El agua de cocción es excelente para cocinar arroz pues contiene muchos minerales, aunque en algunas ocasiones puede concentrar nitratos (Kirk 1970, Peterson 1977, Kunkel 1984, Genders 1988, Duke 1992, Ertuð 2000, You-kai et al. 2004). Es un buen energizante para situaciones de alta exigencia física ya que contiene monosacáridos (Källman 1988). Michael (1980) sugiere la siguiente receta simple para hacer sopa de capiquí: recolectar dos ensaladeras de tallos y hojas tiernas. Derretir dos cucharadas de manteca en una cacerola, agregarle una cebolla picada y saltarla unos minutos. Agregar el capiquí y cocinarlo unos 5 minutos. Retirar la ca-



Stellaria media (de Rapoport, Margutti y Sanz 1997)

cerola del fuego y espolvorearle una cucharada de harina, revolviendo. Volver al fuego agregándole litro de leche (opcional: caldo). Hervir 15 minutos, pasar todo por una licuadora o procesadora y colar el líquido. Sal y pimienta. Otras recetas en Bringle Clarke 1977. El género *Stellaria* comprende unas 14 especies con hojas y tallos comestibles entre las cuales está un conocido "quelite" o verdura de hoja en México: *S. ovata* (Basurto Peña et al. 1998).

• ***Tagetes minuta* L.**

CHINCHILLA

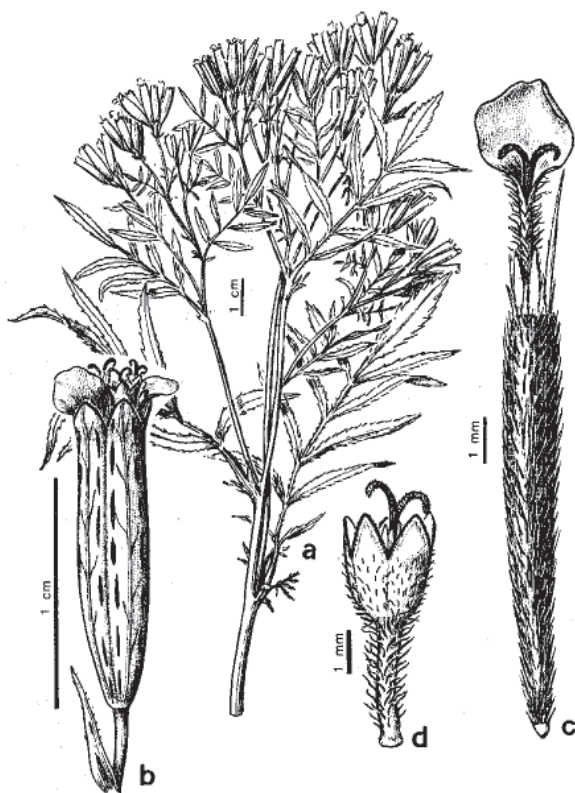
(*T. glandulifera* Schr., *T. bonariensis* Pers., *T. glandulosa* Link, *T. porophyllum* Vell.)

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: AMORES SECOS, CHIL CHIL, FLORAMAR, MANZANILLA SILVESTRE, MARGARITA, QUENCHIHUE, QUINQUILLA, SUICO, SUIQUE, SUIQUILLO; en Chile: QUINCHIGÜE, QUINCHIHUE; en Paraguay: AGOSTO, SYICÓ; en Perú: HUACATAY; en Brasil: CRAVINHO-DE-DEFUNTO, CRAVO-DE-DEFUNTO, CRAVO-DO-MATO, RABO-DE-FOQUETE, RABO-DE-ROJÃO; en inglés: WILD MARIGOLD.

Hierba anual, de 0,30-1,30 m de alt., con un olor característico intenso y penetrante, de tallos erectos o casi, hojosos más o menos hasta el ápice; hojas inferiores opuestas; las superiores alternas de más o menos 10 cm de largo, pinnatisectas, con 4-8 pares de segmentos oblongos o lineal-lanceolados, finamente aserrados y glandulíferos (glándulas oleíferas translúcidas); flores en número de 4-8 por capítulo, dos o tres de ellas liguladas, amarillas; capítulos subsésiles, angostos, agrupados en corimbos terminales densos; involucro cilíndrico, de 4 brácteas con ápice deltoide, 1-seriadas, soldadas, verdosas, glabras, de 8-12 mm de largo, con glándulas alargadas dispuestas en hileras longitudinales; aquenios estrechos, oblongo-turbina-dos, de unos 6 mm de largo, pubescentes, negruzcos, con algunas escamas lineales, apicales, desiguales.

Origen y distrib. geogr.: De América trop. y subtrop. Bolivia, Chile (Regs. I-VIII), Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (BA, CA, CJ, CO, CS, ER, FA, JU, LP, LR, MA, MI, SA, SE, SF, SJ, SL, TU). Adventicia en el S. de Europa, Australia, Nueva Zelanda, África y EE.UU.



Tagetes minuta a: rama, b: capítulo, c: flor marginal, d: flor del disco, sin ovario (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat., INTA)

Hábitat: En cultivos, montes frutales, viñedos y rastrojos; también en campos incultos, baldíos y otros terrenos modificados.

Comest.: La planta ha sido el principal condimento de los araucanos en Chile, así como en Perú (de Mösbach 1992); las hojas son comestibles (Rutter 1990) y pueden usarse para condimentar arroz, sopas y carnes. De ellas puede extraerse aceite que se usa en el comercio para la confección de helados, golosinas y gelatinas; los pétalos para preparar bebidas frescas o alcohólicas (Facciola 1990). En el N. de la India se la cultiva y comercializa (Singh et al. 2003). El género *Tagetes* comprende unas 15 especies, todas condimentos.

(Jacq.) Willd., *T. mucronatum* Kunth

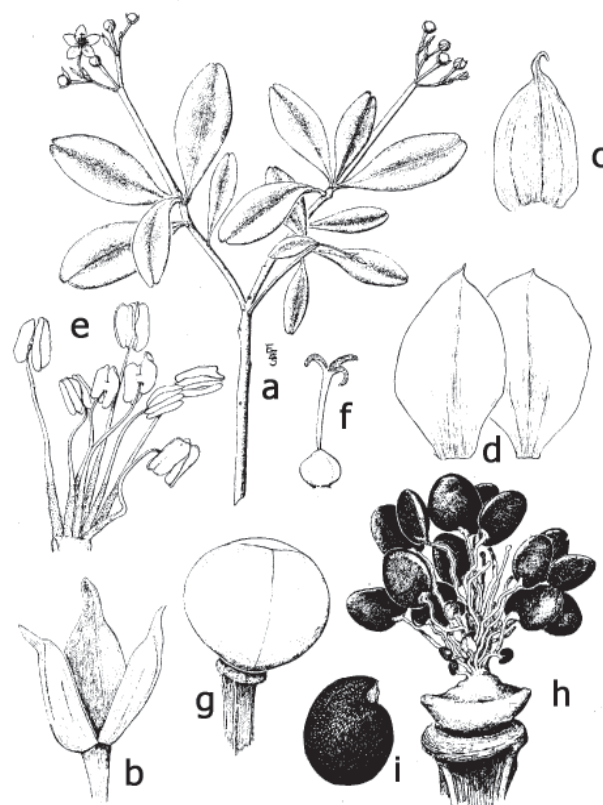
(Fam. *Portulacáceas*)

Otros nombres vulgares: En Bolivia: VERDOLAGA CAMBA; en Brasil: BELDROEGA-GRAÚDA, LUSTROSA-GRANDE, MARIA-GORDA, ERVA-GORDA; en inglés: SURINAM PURSLANE.

Hierba perenne, de raíz tuberosa, pivotante y tallos erectos, de 20-40 cm de alt.; hojas carnosas, elípticas u obovadas, planas, alternas y hasta opuestas o casi, atenuadas en la base, enteras y de ápice emarginado u obtuso; inflorescencia terminal corimbiforme, pauciflora, sobre un eje de sección triangular, o flores solitarias largamente pediceladas; pétalos rosado-lilacinos o amarillos, de 7-13 mm de largo por unos 5 mm de ancho; cápsula globosa; semillas reniformes, negras, numerosas.

Se propaga por semillas y trozos de raíz.

Origen y distrib. geogr.: De S. América trop.:



Talinum fruticosum a: rama con flores y frutos, b: botón floral, c: sépalo, cara dorsal, d: dos pétalos, e: sector del androceo, f: gineceo, g: fruto, h: pedicelo fructífero, columela, funículos con semillas, algunas abortadas, i: semilla (de A.L. Cabrera en A. Burkart 1974, Fl. Entre Ríos, INTA)

• ***Talinum fruticosum* (L.)**

CARAMBOLA ROSADA

= *Portulaca triangularis* Jacq., *P. racemosa* L., *Talinum triangulare* (Jacq.) Willd., *T. crassifolium*

Bolivia, Paraguay, centro-oeste de Brasil, Argentina (CO, ER, FA, JU, LR, MA, SA, SE, SF, SJ, SL, TU). Se la cita como maleza en África central, Filipinas y SE de los EE.UU.

Hábitat: Maleza en casi todo el mundo, tanto en regiones húmedas como secas; crece principalmente en terrenos de desmonte reciente y en diversos cultivos, sean éstos anuales o plurianuales.

Comest.: Se cultiva como ornamental y en algunos lugares se la consume como ensalada (para lo cual se la multiplica por gajos o por hojas) o cocida como verdura (Kunkel 1984). Las hojas no deben cocinarse mucho pues se hacen demasiado blandas y mucilaginosas (Facciola 1990). En Camerún se la cultiva y se comercializa en mercados (Chweya & Eyzaguirre 1999). Bajo el nombre de "Ceylon bacchali" Rodríguez-Amaya (1997) informa que el contenido de beta caroteno en las hojas es de 24 a 36 microgramos por gramo.

•
***Talinum paniculatum* (Jacq.) Gaertn.**

CARNE GORDA

= *T. patens* (Jacq.) Willd., *T. reflexum* Cav., *Portulaca paniculata* Jacq., *P. patens* Jacq., *Claytonia paniculata* (Jacq.) Kuntze

(Fam. *Portulacáceas*)

Otros nombres vulgares: AMOR PORTEÑO, CARAMBOLA, MATA CALLOS, PASTO DEL MONTE, PUCHERO; en Bolivia: VERDOLAGA CAMBA; en Paraguay: CAÁ RURÚ KYRÁ, LAZO DE AMOR, VERDOLAGA GUAZÚ; en Colombia: LECHUGA PLATANERA; en Brasil: BELDROEGA-GRANDE, BREDO, BREDO-MAJOR-GOMES, BUNDA-MOLE, ERVA-GORDA, JOÃO-GOMES, LÍNGUA-DE-VACA, MANJA-GOME, MANJOUGOME, MARIA-GOMBE, MARIA-GOMES, MARIA-GORDA, PIOLHO; en inglés: FAMEFLOWER.

Hierba perenne, glabra, erguida, con gruesa raíz pivotante, tallos simples, de 30-60 cm de alt., hojas carnosas, elípticas u oval-lanceoladas, más bien opuestas y muy aproximadas en la parte basal del tallo; el resto alternas, casi obovadas, bruscamente angostadas en una base pecioliforme; flores de menos de 5 mm de diám., en cimas paniculadas terminales alargadas y

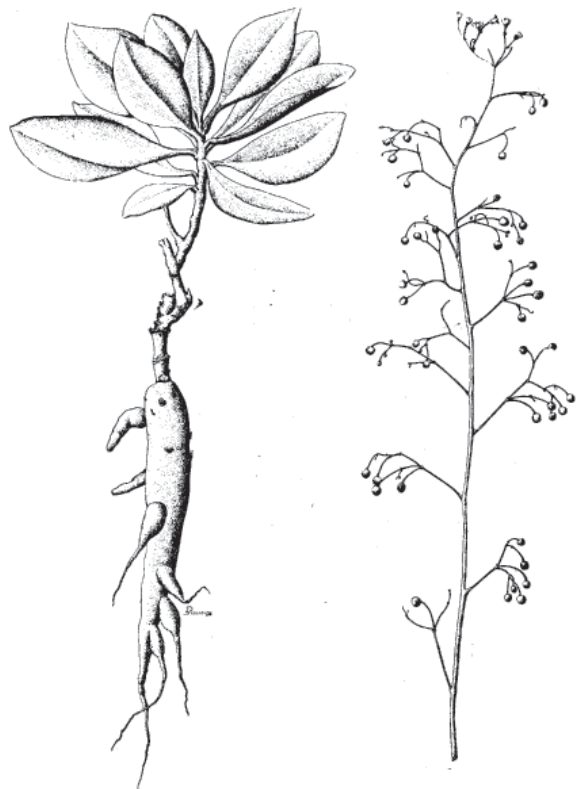
áfili; pétalos 5, oboval-oblongos, blanquecino-amari-llentos o rosados, de 5-6 mm de largo; fruto globoso, dehiscente, 3-valvado; semillas pardo-oscuras.

Florece de mediados de verano a mediados de otoño; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De América cálida, desde el S. de EE.UU. hasta Bolivia, Paraguay, Brasil (BA, CE, MA, MG, PA, SE, SP), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CO, ER, FA, JU, LR, MA, MI, SA, SE, SF, SJ, SL, TU). Se ha reportado como adventicia en la India y Fiji.

Hábitat: Crece al costado de caminos, en baldíos, sobre escombros, muros viejos, cornisas, etc.; más raramente en cultivos y en montes frutales. Hasta el presente se conocen otras 12 especies comestibles de *Talinum* en América y Africa, mayormente por sus hojas y raíces nutritivas.

Comest.: Las hojas y tallos tiernos se usan como verdura en rehogados, pasteles, pizzas, etc. (Kunkel 1984, Zurlo & Brandão 1990, Facciola 1990). Kinupp (2007) informa que las hojas y rizomas (materia seca) contienen 21,85% de proteínas; 1,3% Ca; 2,1% Mg; 0,0275% Mn; 0,25% P; 0,0151% Fe; 6,8% K; 0,0015% Cu y 0,0229% Zn.



Talinum paniculatum (de A. Ragonese 1951)

•

***Taraxacum officinale* Weber**

DIENTE DE LEÓN

= *Leontodon taraxacum* L., *Taraxacum retroflexum* Lind.f., *T. aureum* Fisch., *T. wallichii* DC., *T. vulgare* (Lam.) Schrank

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: AMARGÓN, CHICORIA, RADICHA, RADICHETA; en Chile: LECHUGUILLA; en Paraguay: DANDELIÓN; en Brasil: AMARGOSA, DENTE-DE-LEÃO, TARAXACO; en inglés: DANDELION; en francés: PISSENLIT; en italiano: RADICCHIELLO; en alemán: LÖWENZAHN.

Hierba perenne, acaule, con raíz simple, fuerte y pivotante; hojas oblanceoladas, oblongo-obovadas o espatuladas, dentadas, sinuadas o runcinado-pinnatifidas, pecioladas, tendidas, dispuestas en forma de roseta; flores liguladas en capítulos amarillos, de 1-2,5 cm de diám., solitarios sobre largos pedúnculos fistulosos; lígulas comúnmente con una línea parda en el envés; involucreo campanulado de 10-15 mm de alt., de brácteas multiseriadas, extendidas o revolutas, de ápice plano y agudo; aquenios oblongos, 10-costados, con dientes sobre las costillas, largamente rostrados, de color pardo, con papus blanco de pelos simples.

Vegeta o pierde las hojas en invierno y rebrota en primavera, pero en climas más benignos suele persistir y aun estar en flor durante todo el año; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia o del hemisferio norte; adventicia en casi todo el mundo. Desde Colombia hasta Tierra del Fuego Chile (Regs. V-XII), Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (prácticamente en casi todo el territorio). Hay variedades cultivadas.

Hábitat: En céspedes de parques y jardines, huertas, montes frutales, cultivos y praderas.

Comest.: La planta se come entera. Las raíces crudas, picadas finamente para agregar a ensaladas o fritas para acompañar a las papas hervidas; también se pueden secar, tostar y moler para hacer café. Las hojas en ensaladas (se recomienda finamente picadas si se trata de hojas más maduras) o hervidas para hacer albóndigas, sopas, guisos, etc. La planta puede blanquearse cubriéndola con hojarasca o tierra, así pierde un poco su gusto amargo. Los botones florales inmaduros se comen crudos, al vapor, cocidos, fritos



Taraxacum officinale (de Rapoport, Margutti y Sanz 1997)

o en forma de "pickles". Las flores maduras pueden freírse o usarse para preparar el apreciado "vino del estío" o de diente de león (Harrington 1967, Bringle Clarke 1977, Kunkel 1984, Facciola 1990, Zurlo & Brandão 1990, Duke 1992, Tardío et al. 1992, EFSN 2003). Cien gramos de hojas frescas contienen 2,7 g de proteínas; 0,7 g de lípidos; 9,2 g de carbohidratos; 3,5 g de fibras; 187 mg de calcio; 3,1 mg de hierro; 36 mg de magnesio; 66 mg de fósforo; 397 mg de potasio; 0,4 mg de zinc; 0,2 mg de cobre; 0,3 mg de manganeso, 35 mg de vitamina C; 0,19 mg de tiamina; 0,26 mg de riboflavina; 0,81 mg de niacina; 0,08 mg de ác. pantoténico; 0,25 mg de vitam. B-6 y 14.000 UI de vitam. A (USDA 2001).

Se conocen unas 17 especies más de *Taraxacum* comestibles, principalmente eurasiáticas.

•

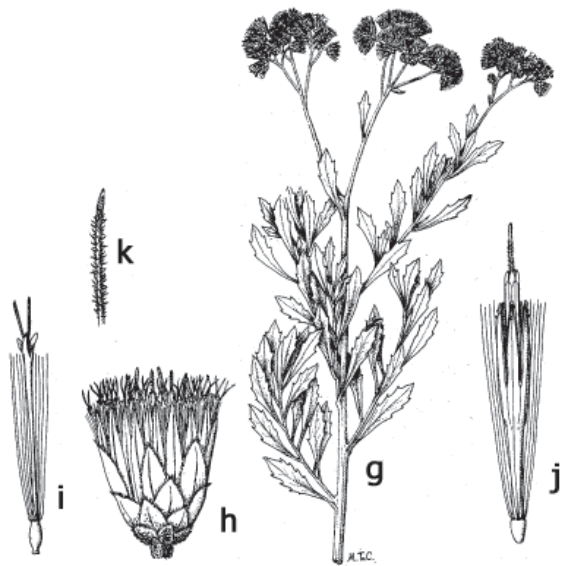
***Tessaria absinthioides* (H. et A.) DC.**

SUNCHO ROSADO

= *Baccharis absinthioides* H. et A., *Pluchea absinthioides* (H. et A.) Robinson et Cuatrec.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: BREA, PÁJARO BOBO, SUNCHO NEGRO; en Chile: PERIL, BREA, CALLACOSO, CHILQUILLA, SORONA.



Tessaria absinthioides G: rama en flor, H: capítulo, I: flor marginal, J: flor del disco, K: parte superior del estilo (de A.L. Cabrera 1978, Fl. Jujuy)

Sufrutice de 1 - 1,5 m de alt., comúnmente poco ramoso, veloso-pubescente, de aspecto blanquecino; hojas alternas, simples, angostamente elíptico-lanceoladas o lanceoladas, atenuadas hacia la base, con márgenes irregularmente dentado-espinescentes, agudas en el ápice; capítulos en cimas corimboideas; flores marginales femeninas de corola filiforme, las masculinas del disco tubulosas y pentalobadas; aqueños glabros; papus blanco.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Del Cono Sur: Brasil, Paraguay, Bolivia, Chile (Regs. I-VIII), Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CS, CU, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SE, SJ, SL, TU).

Hábitat: Prospera en suelos arenosos en el litoral costero y es maleza en regiones o zonas de regadío, praderas, bordes de caminos y hasta suelos salobres.

Comest.: Según Wickens (1993) las raíces tiernas son comestibles. Hasta el presente es el único dato que poseemos.

• *Thalia geniculata* L **PEGUAIJÓ**

= *Maranta flexuosa* C.Presl., *M. geniculata* (L.) Lam., *Thalia altissima* Klotz., *T. angustifolia*

C.Wright, *T. erecta* Vell., *T. trichocalyx* Gagnep.

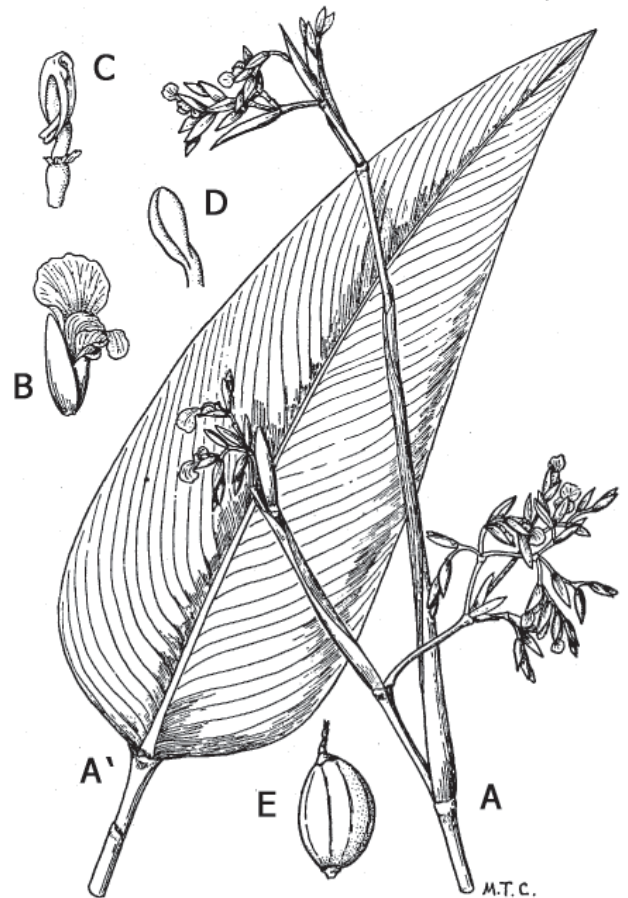
(Fam. *Marantáceas*)

Otros nombres vulgares: PEHUAJÓ; en Colombia: BOCACHICA, PLATANILLO; en México: POPAL; en Brasil: AGUTIGUEPO-OBÍ, ARUMARANA, CAETÉ; en inglés: SWAMP LILY.

Hierba palustre, de hasta 3 m de alt., arraigada, rizomatosa, acaule, con hojas dísticas, de vaina abierta, pecioladas; lámina ovado-elíptica u ovado-lanceolada, penninervada; flores violáceas, geminadas, en panojas laxas, largamente pedunculadas con internodios de más de 1 cm de largo; racimos con raquis en zigzag; fruto capsular, elipsoide, membranáceo; semillas globosas o elipsoides, con arilo basal.

Se propaga por semillas y rizomas.

Origen y distrib. geogr.: De América tropical y subtrop., desde el sur de EE.UU. hasta Brasil (RS, SC, PR), Bolivia, Paraguay y Argentina (BA, CH, CS, ER, FA,

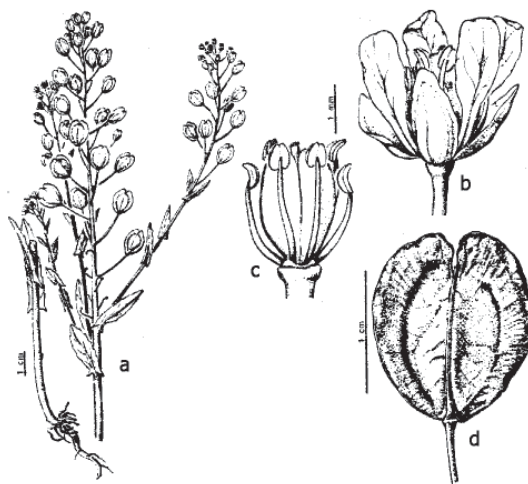


Thalia geniculata A y A': inflorescencia y hoja, B: flor, C: estaminodio interno, D: ápice del estilo, E: fruto (de H.A. Fabris en A.L. Cabrera 1968, Fl. Bs. As., INTA)

JU, SA, SF, TU). Parece ser que ha sido introducido en África occidental.

Hábitat : Frecuente en lagunas, tajamares, canales de drenaje, zanjas, márgenes de arroyos, riachos y otros cursos de agua; propia de suelos húmedos, anegadizos, pantanosos. También se la ha citado como maleza de cultivos de maíz. Se cultiva como ornamental.

Comest.: Los rizomas son ricos en almidón y se comen cocidos o se usan para espesar sopas y salsas. También las hojas tiernas son comestibles (Kunkel 1984, Facciola 1990). Se registran dos especies más de *Thalia* con rizomas comestibles en Centro y Sudamérica.



Thlaspi arvense a: planta, b: flor, c: gineceo y estambres, d: silícula (de O. Boelcke y M. Romanczuk en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IVa, INTA)

• ***Thlaspi arvense* L. CARRASPIQUE**

(Fam. *Cruciferas*)

Otros nombres vulgares: en Bolivia: BOLSA GRANDE; en España: TELASPIO; en inglés: FIELD PENNYCRESS; en francés: TABOURET DES CHAMPS; en italiano: ERBA STORNA; en alemán: ACKERHELLERKRAUT.

Hierba anual, glabra, con olor desagradable al estrujarse entre los dedos, de tallos erectos, ramificados en la parte superior, de 15-60 cm de alt., hojas alternas, las basales de hasta unos 4 cm de largo, más o menos espatuladas u oblanceoladas, prontamente caedizas; las superiores sésiles, de unos 4-6 cm de largo por hasta 1 cm de ancho, lanceolado-sagitadas y algo abrazadoras al tallo, sinuado-dentadas; flores blancas en racimos alargados, laxos; silicuas orbiculares a obovadas, glabras, aprox. de 1 cm de ancho, anchamente aladas y escotadas en el ápice; alas planas, rugosas, de 2-3 mm de ancho; semillas de 1,5-2 mm de largo, obovadas a ovadas, planas, numerosas, con varios surcos reticulados y excéntricos.

Florece desde primavera hasta otoño, fructificando casi continuamente: se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa y Asia; adventicia en N. de África, Australia, Nueva Zelanda, Canadá, EE.UU., Colombia, Bolivia (Puna), Chile (TF) y Argentina (BA, CU, NE, RN, SC, TF).

Hábitat : En campos ganaderos, rutas y áreas urbanas.

Comest.: Las hojas y brotes se comen crudos en ensaladas o "sándwiches", o cocidos en guisos, sopas, etc., con gusto picante por contener aceite de mostaza (isotiocianato), razón por la que no se puede consumir de manera exagerada. Si se desea disminuir el gusto fuerte se recomienda cambiar el agua de hervor. La semillas pueden usarse como condimento (Harrington 1967, Peterson 1977, Kunkel 1984, Duke 1992, Moerman 1998, Kershaw 2000). Se conocen al menos tres especies más de *Thlaspi* con hojas y semillas comestibles.

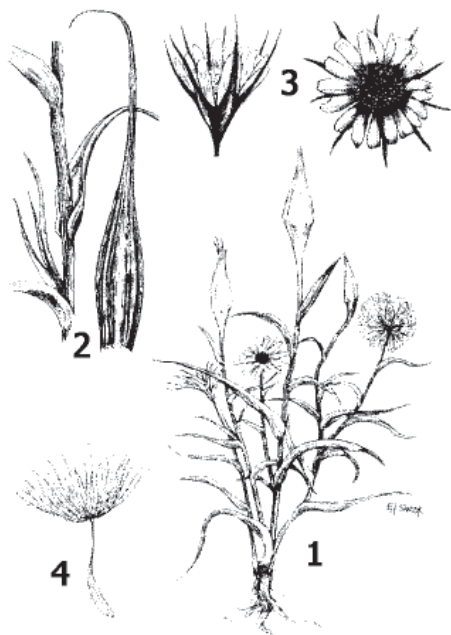
• ***Tragopogon dubius* Scopoli SALSIFÍ SILVESTRE**

= *T. majus* Jacq.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: en inglés: WESTERN SALSIFY; en alemán: WIESEN-BOKSBART; en portugués: CERCIFIM; en italiano: BARBA DI BECCO.

Hierba bienal, erecta, de 20-60 cm de altura. Hojas lineal-lanceoladas, alternas, glabras, adelgazadas progresivamente hacia la punta, parecidas a las de los pastos. Capítulos solitarios en los extremos de los tallos, con largos pedúnculos engrosados en sus extremos. Involucro cilíndrico -acampanado, de unos 2 cm o más durante la floración, luego se va alargando; brácteas del involucro lineal-lanceoladas, aguzadas,



Tragopogon dubius 1: planta, 2: tallo y hoja, 3: capítulo, vista superior y lateral, 4: aquenio con papus (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

sobrepasan a las flores. Flores amarillas. Aquenios fusiformes, con ribetes o costillas provistas de denticitos. Pappus amarillentos formando una voluminosa cabezuela o "panadero". En el primer año engrosa su raíz principal y en el segundo año florece.

Origen y distrib. geogr.: De Europa, adventicio en Canadá, EE.UU. y S. América: Argentina (BA, CO, CU, LP, MA, NE, RN, SC, SL).

Comest.: Tanto las raíces como las hojas y brotes tiernos crudos en ensaladas o cocidos. Las raíces pueden hervirse o freírse, en puré o a la vinagreta; mejor es recolectarlas antes que aparezcan las flores. Pueden secarse y molerse para agregar a la harina. Tostadas y molidas pueden reemplazar al café. El género *Tragopogon* abarca otras 8 especies comestibles. Una de ellas es el salsifí común, europeo, cultivado y escapado (*T. porrifolius*), a veces es comercializado en algunas verdulerías y mercados. Se lo encuentra silvestre en Argentina (BA, CU, JU, MA, RN) y Chile (Regs. IV-XI) y se aprecia por las cualidades culinarias de sus raíces. En la zona pampeana y en Tierra del Fuego suele aparecer otra especie comestible (*T. pratensis*) con iguales propiedades alimentarias. Tiene flores amarillas con brácteas involucrales más cortas que las flores. Todos los salsifíes tienen semillas que se pueden hacer germinar, como la soja y alfalfa (Harrington 1967, Kunkel 1984, Facciola 1990, Duke 1992, Kershaw 2000, Rapoport et al. 2001).

•
***Trianthema portulacastrum* L.**
VERDOLAGA RASTRERA

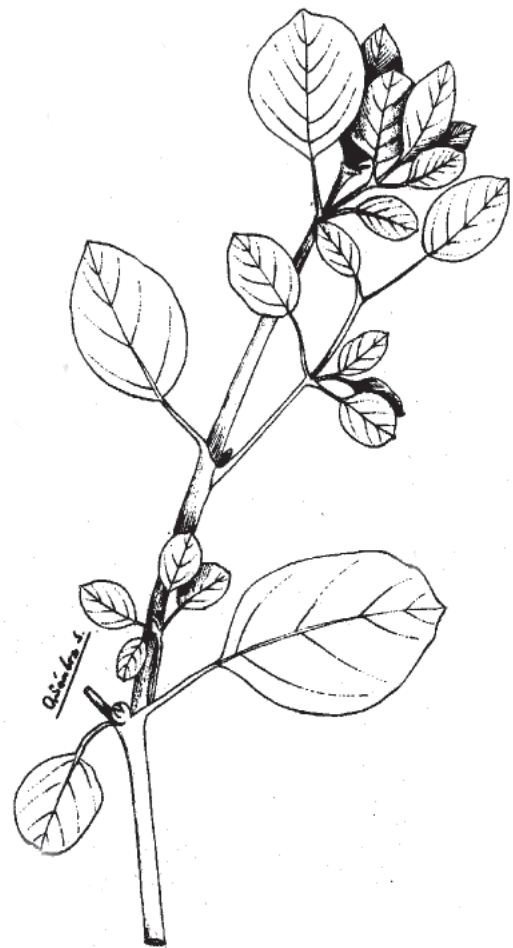
= *T. monogynum* L.

(Fam. Aizoáceas)

Otros nombres vulgares: COMIDA DE VACA, POLLITO YUYO, VACA MICUNA, VERDOLAGA BLANCA; en México: VERDOLAGA DE CABALLO; en inglés: HORSE PURSLANE; en India: AMBALIMADU.

Hierba anual o de corta vida, ramificada, de tallos postrados o rastroso, pubescente o glabra, de hasta 1 m de largo; hojas suculentas, opuestas, pecioladas (pecíolos connados basalmente), obovadas, enteras, de 1,5-3 cm de largo; flores axilares, por lo común solitarias, 2-bracteoladas y de perigonio rosado; cápsula circuncisa, pocas semillas oscuras.

Florece en verano y a principios de otoño; se propaga por semillas.

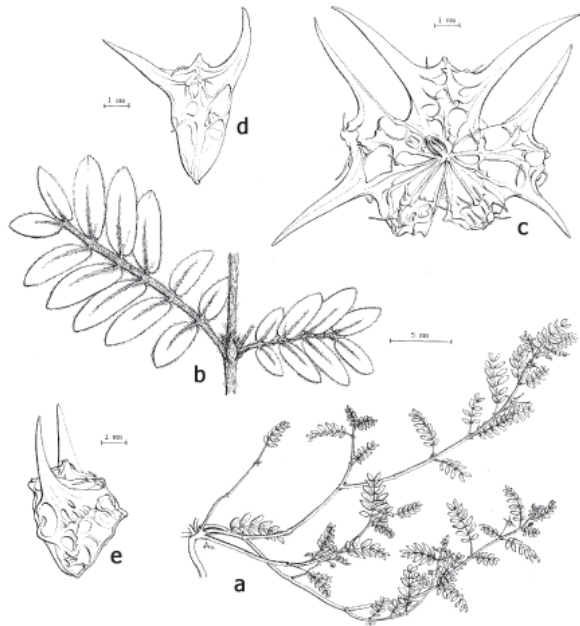


Trianthema portulacastrum (de O. Sánchez Sánchez 1969)

Origen y distrib. geogr.: Pantropical: África, S.de Asia, Australia y desde el S. de EE.UU. hasta Perú, Bolivia, Paraguay, Argentina (CA, CO, FA, JU, SA, SE, TU).

Hábitat : En caminos, vías férreas, suelos salobres, etc.

Comest.: Las hojas se consumen crudas, en ensaladas, o cocidas como verdura (Kunkel 1984, Facciola 1990, Peters et al. 1992, Maheshwari 1995, Chweya & Eyzaguirre 1999). El contenido total en carotenoides es de 17,6 mg % según Rajyalakshmi et al. (2001). En el género *Trianthema* se citan tres especies comestibles.



• ***Tribulus terrestris* L ROSETA FRANCESA**

= *T. lanuginosus* L., *T. hispidus* Presl.

(Fam. *Zigofiláceas*)

Otros nombres vulgares: ABROJITO, REVIENTA CAMINO, ROSETA, TRÍBOLO; en España: ABROJO, NAAR-LAR; en francés: CROIX DE MALTE; en inglés: PUNCTURE VINE, GOAT'S HEAD, DEVIL'S THORN.

Hierba anual, de 15-90 cm de alt. con tallos difusos, ramificados desde la base, débiles, delgados, prostrados o ascendentes, con ramas extendidas, cubiertos de pelos blanquecinos, sedosos; hojas numerosas, opuestas, de 2-6 cm de largo y unos 3 cm de ancho, seríceo-pilosas, cortamente pecioladas, paripinnadas, con 10-14 folíolos oblongos, de 3-12 mm de largo y sésiles; flores axilares solitarias, de aprox. 15 mm de ancho, de pétalos amarillos, aprox. de 2,5-10 mm de largo, oblongos; fruto pubescente, de aprox. 12 mm de ancho formado por 5 mericarpios de unos 3-4 mm de largo, provistos de dos espinas largas y punzantes y otras mucho más cortas.

Florece desde fines de primavera y fructifica desde mediados a fines de verano y aún en otoño.

Origen y distrib. geogr.: De Europa; adventicia en una amplia franja entre los 47°N y 35°S que abarca desde Rusia, China y Corea hasta Australia, África, Madagascar, EE.UU., Bolivia, Chile (Regs. I y III), Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, ER, JU, LP, LR, MA, RN, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Tribulus terrestris a: rama con frutos, b: detalle de un nudo foliar, c: fruto, vista apical con 2 mericarpos semiatrofiados, d: mericarpio, vista dorsal, e: mericarpio de perfil (de A.Burkart, Fl. Entre Ríos IV, INTA)

Hábitat : En diversos cultivos y al costado de los caminos; prefiere los suelos arenosos y secos. Puede vivir en altitudes de hasta 3600 m.

Comest.: Las hojas se cocinan como verdura y los frutos o cápsulas se muelen para hacer harina (se puede mezclar con la de trigo) que se usa para preparar tartas o para pan. Las hojas y frutos pueden secarse al sol y conservarse. Las hojas son ricas en calcio y proteínas y contienen más hierro que el repollo crespo; las semillas contienen mucha proteína y fósforo (Kunkel 1984, FAO 1988, Peters et al. 1992, Rodríguez-Amaya 1997, Shackleton et al. 1998, Ertuğ 2000). En Burkina Faso se usa como condimento (Mertz et al. 2001) y en Uganda se cuece y acompaña a la leche agria (Facciola 1998). Los frutos pueden usarse para preparar té. El género *Tribulus* comprende cuatro especies con hojas y semillas comestibles.

• ***Trifolium pratense* L TRÉBOL ROJO**

(Fam. *Leguminosas*)

Otros nombres vulgares: TRÉBOL DE CASTILLA, TRÉBOL DE LOS PRADOS, TRÉBOL MORADO, T. CO-

LORADO; en Chile: TRÉBOL ROSADO; en Brasil: TREVO-DOS-PRADOS, TREVO-ROXO, TREVO-VERMELHO; en inglés: RED CLOVER; en alemán: WIESENKLEE, ROTKLEE, en francés: TRÈFLE VIOLET.

Hierba perenne, pubescente o más o menos glabra, de 10-60 cm de alt., ramificada desde la base; hojas trifolioladas, largamente pecioladas; folíolos de 3,7-6,2 cm de largo por hasta 2 cm de ancho, elípticos a oblongo-ovales, con una mancha blanquecina en forma de V (poco notable en ejemplares desecados), finamente denticulados o ciliados, de ápice obtuso o algo emarginado y angostados en la base; peciólulo del folíolo mediano de cada hoja casi de igual largo que los de los laterales; estípulas triangulares, estrechas, subuladas, enteras, soldadas al peciolo hasta más arriba de la mitad; flores de unos 15 mm de largo, que permanecen erectas en fruto, dispuestas en cabezuelas globosas u ovoides, por lo común de 3 cm de largo por 2 cm de diám., terminales, densas y generalmente sésiles; cáliz de unos 8 mm de largo, 10-nervado, piloso; corola papilionoidea de pétalos violáceos o rosado-purpúreos a blanquecinos; fruto utricular, 1-seminado, globoso-cónico, apiculado; semillas ovoides, mitad amarillas y mitad violáceas.

Florece en primavera y verano, y aun durante todo el año; se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia; cultivada como forrajera y adventicia en Australia, Nueva Zelanda, Norte América y Sud América: Chile (Regs. V-XII), Brasil (RS), Uruguay, Argentina (BA, CH, CU, LP, MA, NE, RN, SC, SF, TF).

Hábitat : Escapada, prospera en terrenos modificados, bordes de rutas, etc.

Comest.: Las hojas pueden comerse crudas en ensaladas mixtas o en sándwiches. Peterson (1977) las deja en remojo en agua con sal por unas horas, para tiernizarlas. Las flores frescas o desecadas para té. Si están secas pueden molerse con sus semillitas para hacer harina o para espolvorearse sobre el arroz (Facciola 1990). El mejor caldo, según Duke (1992), se hace cociendo las flores del trébol con las hojas de achicoria, cebolla silvestre (el *Allium canadense*, que no existe en Argentina pero puede reemplazarse por el ajo macho -*Nothoscordum*- o con la cebolla cultivada), sal y pimienta. En Japón se cocinan las hojas y flores en salsa de soya. Otro uso es el propuesto por Pamela Michael (1980): un jarabe de flores de trébol rojo puro o mezclado con las del trébol blanco: se prepara un almíbar bastante concentrado y se lo vuelca bien caliente sobre un tazón conteniendo las flores.



Trifolium pratense rama y flor (de Rapoport, Margutti y Sanz 1997)

Se deja unos 15 minutos y se cuele. El jarabe puede conservarse en heladera por varios meses y se puede usar para agregar a las ensaladas de frutas.

Son casi 30 las especies de *Trifolium* con hojas, brotes o semillas registradas como comestibles entre el Viejo y Nuevo Mundos.

• ***Trifolium repens* L** **TRÉBOL BLANCO**

= *Lotodes repens* (L.) Kuntze, *Amoria repens* (L.) C.Presl, *Trifolium limonium* Phil., *T. stipitatum* Clos

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: TRÉBOL RASTRERO, TRÉBOL AMARGO; en Brasil: TREVO-BRANCO; en francés: TRÈFLE BLANC; en inglés: WHITE CLOVER; en italiano: TRIFOGLIO LADINO.

Planta perenne, glabra o glabrescente, con tallos rastreros, estoloniformes, radicantes en los nudos, de 3-30 cm de largo; hojas trifolioladas, con peciolos largos y débiles, peciólulos iguales y folíolos obovados a orbicular-obovados u obcordados, anchamente cuneados, con una mancha blanquecina en forma de V en el centro, de 6-18 mm de largo, diminutamente

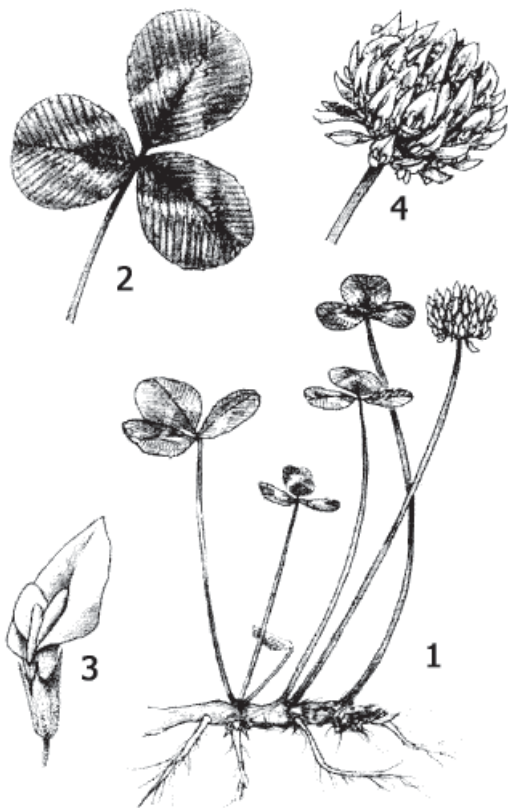
denticulados; estípulas con punta larga; flores de 8-15 mm de largo, primero erectas pero finalmente muchas colgantes al madurar, en cabezuelas multifloras, densas, subglobosas, de hasta 18 mm de diám.; cáliz 10-nervado, glabro, de unos 5 mm de largo; pedúnculo de tamaño no menor que las hojas; pétalos blancos (rara vez rosas); fruto de contorno más bien oblongo, con 3-4 semillas globoso-reniformes, de color amarillento-rojizo.

Florece desde principios de primavera hasta comienzos del otoño y, en algunos lugares, durante todo el año; se propaga por semillas y estolones.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia; cultivada como forrajera o como césped para jardinería; adventicia en casi todo el mundo. Norte y Sud América: Bolivia, Chile (Regs. V-XII), Brasil (RS, SP), Uruguay, Argentina (BA, CA, CO, CS, CU, ER, JU, LP, MA, NE, RN, SA, SC, SF, SJ, SL, TF, TU).

Hábitat: Puede prosperar en praderas, algunos cultivos y plantaciones.

Comest.: De usos parecidos a la especie anterior (trébol rojo) pero se cita adicionalmente como con



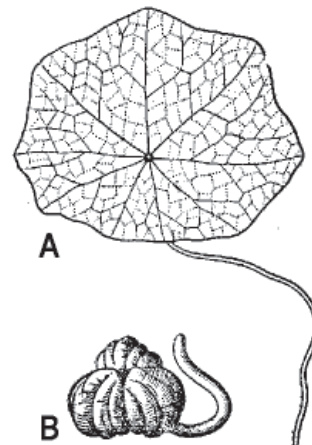
Trifolium repens 1: planta, 2: hoja, 3: flor, 4: cabezuela floral (de Rapoport, Sanz y Ladio 2001)

raíces tiernas comestibles al vapor (Peterson 1977, Michael 1980, Kunkel 1984). Las semillas pueden humedecerse para que germinen y son de la calidad de los brotes de alfalfa (Kershaw 2000). Si bien el trébol se considera como buena forrajera, se han registrado casos de intoxicación por el ganado (Matthei 1995). Por tal razón se recomienda no consumir esta planta con excesiva acidez.

• ***Tropaeolum majus* L. TACO DE REINA**

(Fam. Tropeoláceas)

Otros nombres vulgares: CAPUCHINA, MARAÑUELA, MASTUERZO, MASTRANZO DE INDIAS; en Brasil: CHAGAS, CAPUCHINHO; en inglés: NASTURTIUM*; en alemán: KAPUZINERKRESSE.



Tropaeolum majus A: hoja, B: fruto (de Dimitri y Parodi 1972)

Hierba anual, rastrera o trepadora, glabra, semicarnosa. Hojas orbiculadas, peltadas, de 4-10 cm de diámetro, pecíolos largos, a veces espiralados. Flores solitarias, amarillas o anaranjadas; cáliz más corto que la corola, prolongado hacia atrás en un espolón; pétalos enteros, unguiculados. Fruto algo carnoso, de 1-1,5 cm de diámetro, globoso, con 3 lóbulos.

Origen y distrib. geogr.: De los Andes centrales entre Perú y Colombia, cultivada mundialmente

como ornamental y escapada: Brasil, Uruguay, Chile, Argentina (BA, SF). Aunque puede llegar a constituir poblaciones localmente densas (como en Brasil), no es una maleza importante en Argentina.

Comest.: Las hojas, pecíolos y flores en ensalada, estas últimas excelentes para decorar otros platos. Los brotes florales o frutos inmaduros en vinagre pueden reemplazar a las alcaparras. Las semillas se comen tostadas o se usan para fabricar un reemplazante de la mostaza (Kunkel 1984, Facciola 1990, Font Quer 1993).

* En realidad su nombre más correcto es el de "Garden nasturtium" pues nada tiene que ver esta especie con el *Nasturtium* o berro, perteneciente a otra familia distinta.

•
***Typha angustifolia* L. y *Typha domingensis* Pers**
TOTORA

(Fam. *Tifáceas*)

Otros nombres vulgares: ESPADAÑA; en Chile: BATRO, ENEA, PAJA DE ESTERA, TUTURACO (inflorescencia), VATO, VATROS; en Bolivia: MACETA DE HOJA LARGA, SEWENQA MATARO (quichua), UMAOJSA (aymara), ZECZEC; en Cuba: MACIO, PELUSA; en Brasil: CAPIM-DE-ESTEIRA, ESPADANA, LANDIM, PAINA-DEFLEXA, PAU-DA-LAGOA, TABEBUIA, TABOJA; en inglés: CATTAIL; en francés: MASSETTE; en alemán: ROHRKOLBEN; en italiano: GIAGGIOLO.

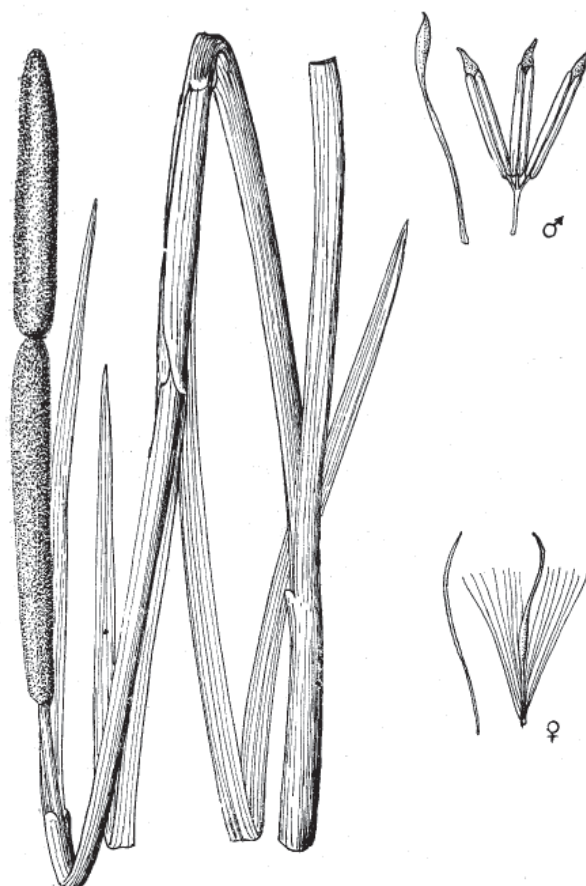
Hierbas palustres, rizomatosas, de aprox. 1-2,5 m de alt., con hojas lineales, enteras, muy largas (aprox. de 1 m), planas, ensiformes, envainadoras en la base; flores diclinas, monoicas, dispuestas sobre el mismo pedúnculo pero algo distanciadas entre sí, muy densas, la inferior femenina, (siendo estas flores bracteoladas), la superior masculina; flores aperiantadas; fruto semi-drupáceo. Se propagan por semillas y también por rizomas.

Origen y distrib. geogr.: El género es prácticamente cosmopolita. Paraguay, Chile (Regs.VIII -X), Bolivia, Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (BA, CA, CH, CS, CU ER, FOR, JU, LP, LR, MA, RN, SA, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat : Malezas acuáticas, obstruyen canales,

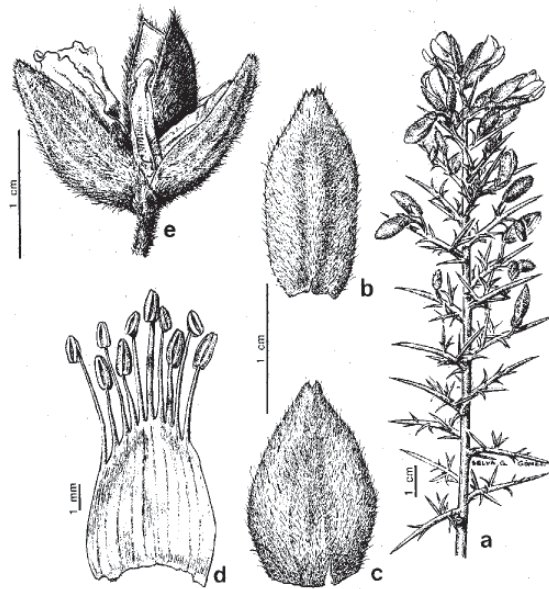
arroyos, etc.; crecen en suelos pantanosos.

Comest.: Los rizomas son comestibles casi todo el año, hervidos, fritos, al rescoldo o a la vinagreta y abundan a razón de 7 o más toneladas por hectárea. En otoño e invierno pueden ser más fibrosos pero igual se pueden aprovechar por sus carbohidratos de manera similar a la del **junco** (ver). El 22% de su peso puede aprovecharse como harina. En invierno también pueden usarse las bases de los tallos: se corta la planta a ras del suelo y se pela la base hasta llegar a la médula nutritiva. Las espigas inmaduras pueden comerse crudas (Duke 1992) o cocidas, como si fueran mazorcas de maíz. A principios del verano las espigas se cubren de polen, que puede colectarse para hacer tortillas o agregar a las sopas; mezclado con otras harinas sirve para panqueques o para panes chatos. El polen es rico en proteínas y vitaminas A, B, C y E. A las semillitas hay que quitarles las cáscaras y pelitos, cosa que se puede hacer chamuscándolas brevemente con fuego o cernidas con un tamiz. Se pueden agregar a los guisos o a las gachas ("porrid-



Typha angustifolia: parte superior de la planta y detalles de las flores masculina y femenina (aumentados) (de S. Crespo y R.L. Pérez-Moreau en A.L. Cabrera 1968, Fl. Bs. As., INTA)

ge”) y contienen hasta un 20% de aceite. El polen, si se seca bien, puede conservarse para el invierno sin enmohecerse. Cada espiga puede proveer hasta 1,5 g de polen (INCUPO 1988) y puede llegar a los 4000 kg por hectárea (Arenas & Scarpa 2003, quienes reproducen un estudio bromatológico del polen realizado por M.Charpentier 1998). Análisis hecho en Chile (Schmeda et al. 1999) revela que los rizomas (peso seco) contienen alrededor del 67% en carbohidratos, 6% proteínas crudas y 1% lípidos. La totora, en Suecia, rinde en promedio 1,9 kg/ m de rizomas que aportan más de 1300 kilocalorías (Källman 1988). Alguien que viva frente a un totoral no tendría que pasar hambre: Euell T. Gibbons, un gran conocedor de la flora alimentaria de los EE.UU., sostenía que los totorales son los verdaderos supermercados de los pantanos (Harrington 1967, Bringle-Clarke 1977, Peterson 1977, Kunkel 1984, Genders 1988, Zurlo & Brandão 1990, Peters et al. 1992, Kershaw 2000). Se conocen unas diez especies de *Typha* con rizomas, brotes, espigas y polen comestibles. En Argentina se registran dos especies más: *T. latifolia* L. y *T. subulata* Crespo & Pérez-Moreau.



Ulex europaeus a: rama, b y c: sépalos, d: androceo, e: fruto (de A. Burkart en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IV-b, INTA)

Hábitat : En algunas regiones, como en el sur de Chile, muy invasora de terrenos incultos, pasturas, montes forestales, etc.; suele formar colonias impenetrables.

Comest.: Las puntas de las ramas, especialmente en primavera, se pueden usar en infusión (Kunkel 1984) unos 8 minutos en reemplazo del té, a la cual se le puede agregar una cascarita de limón. Una vieja receta del año 1622, transcrita por Pamela Michael (1980), da indicaciones de cómo hacer encurtidos con los brotes del tojo: éstos se empaquetan en frascos y luego se los cubre con vinagre caliente con sal y se cierran las tapas. Con las flores también puede fabricarse vino (Facciola 1990), y hay quienes lograron preparar mermelada de flores.

• *Ulex europaeus* L. **TOJO**

= *Ulex opposittholepis* Webb

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: ALIAGA, ALIAGA MARINA, AULAGA; en Chile: CARRUMBA, CORENA, ESPINILLO, ESPINO AMARILLO, MATICORENA, PICA PICA, TEJO, YAQUI; en inglés: GORSE, en francés: AJONC.

Arbusto leñoso, casi áfilo y muy espinoso, de hasta 2 m de alt.; ramillas muy numerosas y punzantes; hojas pequeñas, alargadas, terminadas en espina; flores amarillas, papilionoideas, de 1,5-2 cm de largo, en grupos de 1, 2 ó 3 juntas sobre cortos brotes; cáliz con pelos; legumbre de 1,5 cm de largo por 0,5 cm de ancho, pilosa; semillas de color verde-oliva, brillantes, de más o menos unos 3 mm, con arilo amarillento.

Origen y distrib. geogr.: De Europa; adventicio en S. Asia, S. África, Australia, Nueva Zelanda, N. y Sud América: Venezuela, Bolivia, Chile (Regs. V -X, muy agresivo); Brasil (RS, PR, SP), Uruguay, Argentina (cultivada y también subespontánea: BA, CU, ER, NE, RN, TF).

• *Urtica urens* L. **ORTIGA**

(Fam. Urticáceas)

Otros nombres vulgares: ORTIGA CHICA, RUPÁ CHICO; en Chile: ORTIGA COMÚN, ORTIGA NEGRA; en Bolivia: ORTIGA ARDIENTE, ORTIGA MENOR, CHINITTA PALLO (quichua), QA-CHU KKISAYUYU (ay-

mara); en México: CHICHICASTLE; en inglés: BURNING NETTLE; en alemán: KLEINE BRENNESSEL; en italiano: ORTICA MINORE; en francés: ORTIE.

Planta anual, con pelos urticantes, de tallos erguidos, únicos y ramificados desde la base, de 15-50 cm de alt., hojosos hasta el ápice; hojas opuestas, elípticas hasta ovadas u orbiculares, irregular y agudamente aserradas, 3-5-nervadas, pecíolo 1-3 cm de largo; flores unisexuales, 4-meras, en grupos axilares más bien densos y oblongos, más cortos que los pecíolos, pequeñas, verdosas.

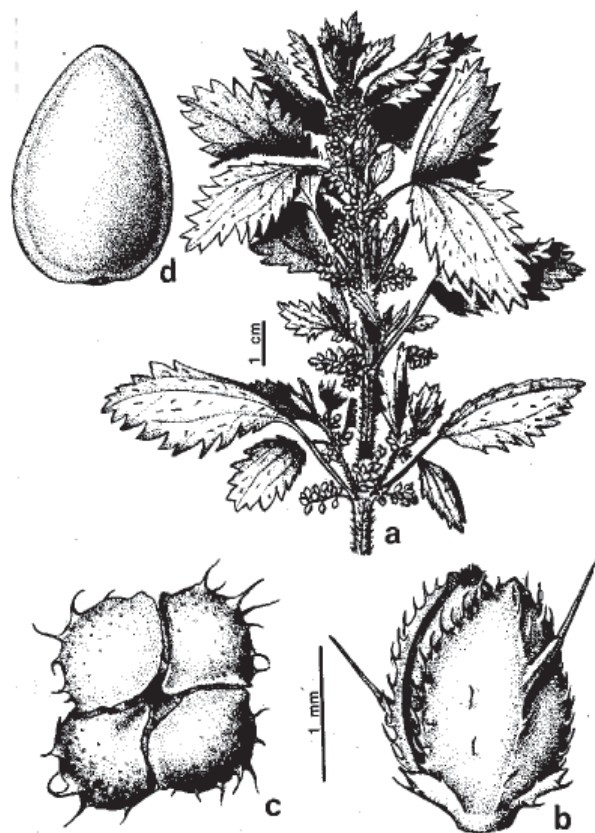
Origen y distrib. geogr.: De Europa; naturalizada desde Rusia hasta Japón donde se reportó su entrada en 1967, India, Australia, Nueva Zelanda, Islandia, Groenlandia, norte y sur de África, Norteamérica y Sudamérica: desde Colombia hasta Chile (todo el país), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS), Uruguay, Argentina (todo el país excepto CH, FA, SA), Islas Malvinas y Georgias del Sur.

Hábitat: En cultivos diversos, montes frutales, parques y jardines, pasturas, viveros, baldíos, cercanía de casas, corrales, orillas de calles y caminos, sobre

muros, paredes viejas, etc.; prefiere los suelos fértiles. Esta planta si bien no resulta una maleza de gran importancia tiene la particularidad de ser muy molesta en cultivos donde se realizan labores manuales, debido a que sus pelos urticantes producen picazón y dermatitis diversas, particularmente en individuos susceptibles.

Durante la cocción los pelos urticantes desaparecen.

Comest.: Las hojas se usan como espinaca, especialmente en sopas. Requieren pocos minutos de hervor o vapor. Se trata de una verdura muy digestiva, recomendada para convalecientes o quienes sufren problemas gástricos (Kunkel 1984, Genders 1988, Duke 1992, Font Quer 1993, Dogan et al. 2004). Unica precaución: usar guantes o un paño para recolectarla. Se conocen unas 20 especies comestibles del género *Urtica*. Entre las más comunes en la región figura *U. dioica*, la ortiga mayor, que se prepara de igual forma y que se ha usado seca y molida, agregada a la leche, para el desayuno. También se ha empleado para fabricar cerveza. La ortiga mayor vive desde Jujuy hasta Chubut. Ocasionalmente en Tierra del Fuego.



Urtica urens a: rama, b: flor pistilada, c: flor estaminada, d: fruto (de M.N. Correa 1984)

• ***Vaccaria pyramidata* Medicus VACCARIA**

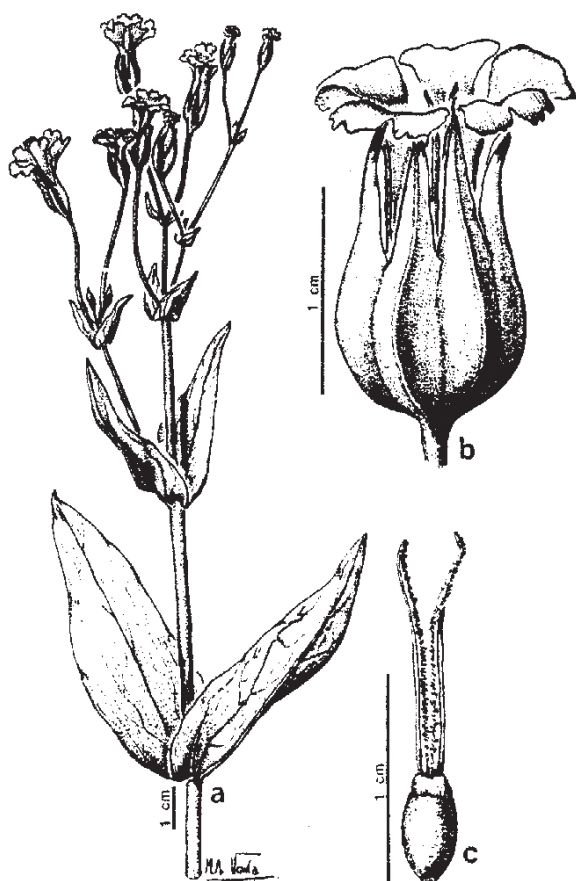
= *V. segetalis* (Neck) Garcke, *V. vulgaris* Host, *Saponaria vaccaria* L., *S. segetalis* Neck.

(Fam. *Cariofiláceas*)

Otros nombres vulgares: En España: COLLEJA BORDE; en inglés: COWCOCKLE.

Hierba anual, glabra, de 30-80 cm de alt., de ramificación dicotómica hacia la parte superior; hojas sésiles, connadas en la base, lanceoladas u ovado-lanceoladas de hasta 10 cm de largo por 2,5 cm de ancho, agudas en el ápice, de márgenes enteros; flores blancas o blanco-rojizas dispuestas en cimas terminales laxas; cápsula subglobosa, envuelta por el cáliz 5-mero, de hasta 15 mm de largo y con 5 costillas subaladas, dehiscente por 4 dientes apicales; semillas 15-20, subesféricas, aplanadas, rugoso-tuberculadas.

Origen y distrib. geogr.: De Europa y N. de África; adventicia en India, Australia, Nueva Zelanda, Canadá, Brasil: (RS), Uruguay y Argentina (BA, CO, ER, NE, RN, SF, TU).



Vaccaria pyramidata a: rama, b: flor, c: pistilo (de T.M. Pedersen en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IV b, INTA)

Hábitat: Maleza en cultivos como trigo o lino.

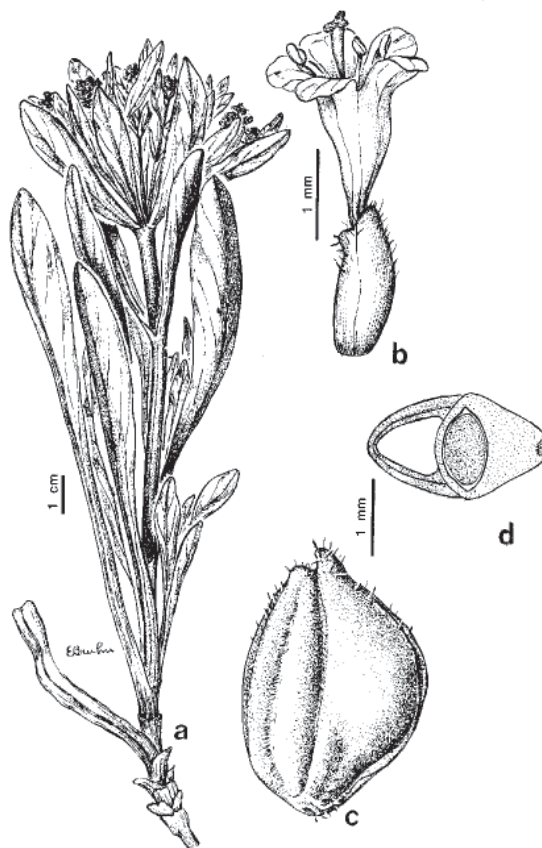
Comest.: Toda la planta es usada para condimentos (Kunkel 1984, Ertuğ 2000, Asfaw & Tadesse 2001).

• ***Valerianella locusta* (L.) Laterrade DULCETA**

= *Valerianella olitoria* (L.) Pollich

(Fam. *Verbenáceas*)

Otros nombres vulgares: VALERIANITA, VALERIANELA, CANÓNIGOS; en francés: DOUCETTE; en inglés CORNSALAD; en alemán: ACKERSALAT.



Valerianella locusta a: planta, b: flor, c: fruto, d: corte de fruto (de O.E. Borsini en M.N. Correa 1999, Fl. Pat. VI, INTA)

Hierba anual, de 7-30 cm de alt.; hojas basales arrosetadas, espatuladas; hojas caulinares opuestas, oblongas u oblanceoladas, enteras o irregularmente dentadas; fruto comprimido; flores azuladas, de 2-3 cm, en cimas capituliformes; corola infundibuliforme.

Florece desde principios hasta fines de primavera.

Origen y distrib. geogr.: Europa, N. de África y Medio Oriente; adventicia en Chile y Argentina (BA, CU, NE, TF).

Hábitat: Crece en céspedes y algunos cultivos.

Comest.: Las hojas en ensaladas de muy delicado sabor y textura (Michael 1980, Kunkel 1984) o cocidas de diversas maneras. También se comen las flores y sus pedúnculos (Facciola 1990). En el hemisferio norte se registran siete especies comestibles de *Valerianella*.

•
***Verbascum thapsus* L**

PAÑO

(Fam. *Escrofulariáceas*)

Otros nombres vulgares: GORDOLOBO, TABACO DE INDIO, TUPA; en Chile: HIERBA DEL PAÑO, CABALLO DEL DIABLO; en inglés: COMMON MULLEIN; en alemán: KÖNIGSKERZE; en francés: BOUILLON-BLANC.



Verbascum thapsus a: planta, b: flor, c: fruto, d: semilla (de R.A. Rossow en M.N. Correa 1999, Fl. Pat. VI, INTA)

Planta bienal, muy parecida al "barbasco" (*Verbascum virgatum*) pero que suele alcanzar hasta 2 m de alt., con pilosidad estrellada en todos sus órganos lo que le da una coloración grisácea y aspecto aterciopelado; hojas inferiores arrosetadas y grandes, las caulinares sésiles y oblongas; inflorescencia de 15 cm o más larga, cáliz 5-lobado, lanoso, corola 5-lobada, circular, amarilla de 2-3 cm de diámetro.

Florece al segundo año, en primavera-verano; se propaga por semillas marrones, de 0,8 mm.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia, adventicia en N. y S. América: Chile (Regs. V-X) y Argentina (BA, CU, ER, MA, MI, NE, RN, SC, SJ, SL).

Hábitat: Maleza secundaria, aunque bastante frecuente, principalmente en Patagonia, en praderas naturales, al borde de caminos y en terrenos abandonados, particularmente tratándose de suelos altos, arenosos, pedregosos, permeables y de clima templado.

Comest.: Con las hojas secas puede prepararse té aromático pero algo amargo. Con las flores frescas es más suave y dulzón (Facciola 1990). Por precaución no excederse en su uso: la planta contiene taninos, rotenona y cumarinas que pueden ser potencialmente tóxicas (Peterson 1977, Kershaw 2000).

•
***Veronica anagallis-aquatica* L**
VERÓNICA ACUÁTICA

= *Veronica lepida* Phil.

(Fam. *Escrofulariáceas*)

Otros nombres vulgares: En Chile: NOMEOLVIDES DEL CAMPO; en España: ANAGÁLIDE ACUÁTICA; en inglés: WATER SPEEDWELL; en alemán: WASSER-EHRENPREIS.

Hierba anual o perenne, erecta, de hasta aprox. 0,60 m de alt.; tallos huecos, tetragonos, glabros o casi así, verdes; hojas opuestas, de 5-12 cm de largo, sésiles, sub-amplexicaules, las superiores oblongo-ovadas a oval-lanceoladas, enteras o más o menos dentadas en los márgenes y de ápice agudo; flores pequeñas, en racimos axilares, con pedicelos de 3-5 mm de largo, fuertes y gruesos, de corola color celeste-pálido con

Vicia sativa L

VICIA COMÚN

Fam. Leguminosas)

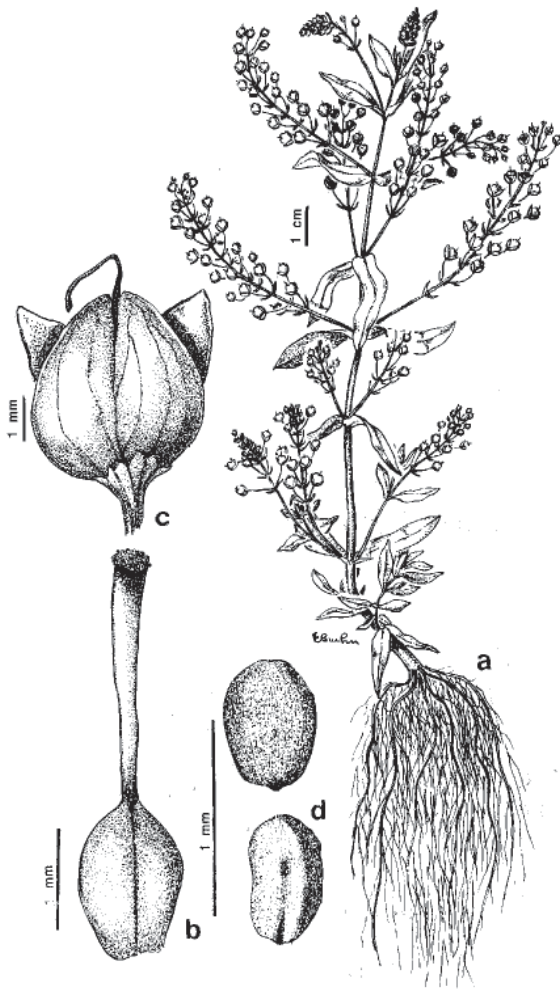
Otros nombres vulgares: ALVERJILLA COMÚN, ARVEJILLA, VICIA; en Brasil: AVICA, ERVILHACA; en francés: VESCE COMMUNE; en inglés: COMMON VETCH.

Hierba trepadora de hasta unos 90 cm; tallos delgados, angulosos y hojas paripinnadas, con raquis terminado en zarcillos, folíolos cuneados en la base y obtusos hasta emarginados y mucronados en el ápice; estípulas con mancha negruzca característica (nectario); flores papilionáceas, de 2-3 cm de largo, con estandarte rosa y alas purpúreas, solitarias o por parejas o en pequeños grupos axilares; vainas castañas o pajizas, de 4,5-7 mm de largo; semillas cuboidegloboseas, oscuras.

Vegeta desde el invierno, floreciendo en primavera y principios del verano (a veces también tiene vegetación activa en los meses otoñales); se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: Probablemente nativa del oeste de Asia; introducida desde Europa como forrajera y adventicia en N. de África, Australia, Nueva Zelanda, N. y Sud América: Chile (Regs. V-X), Brasil (RS, SC, PR), Uruguay, Argentina (BA, CO, CU, LP, MA, NE, RN, SF).

Hábitat : Forrajera cultivada que suele aparecer en suelos fértiles de huertas, cultivos y en montes



Veronica anagallis-aquatica a: planta, b: gineceo y flor, c: fruto, d: semillas (de R.A. Rossow en M.N. Correa 1999, Fl. Pat. VI)

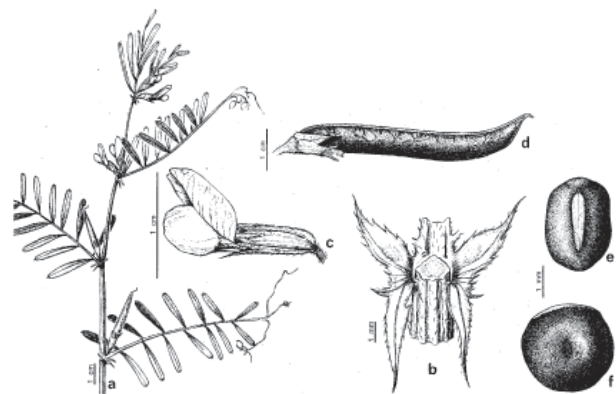
líneas oscuras; cápsula globoso-ovoide, más larga o tanto como ancha, sub-bilobada; semillas ovoides, biconvexas, diminutas.

Se propaga por semillas.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia; adventicia en Sudáfrica, Nueva Zelanda, Chile (Regs. I-XI), Uruguay y Argentina (BA, CA, CS, CU, JU, LP, LR, MA, NE, RN, SA, SJ, SL, TF, TU).

Hábitat. Es planta acuática o de lugares húmedos a muy húmedos, acequias, esteros.

Comest.: Las hojas en ensaladas o cocidas como acelga o espinaca (Harrington 1967, Kirk 1975, Kunkel 1984, Ertuğ 2000). En el hemisferio norte se registran unas diez especies de *Veronica* con hojas comestibles o para hacer té.



Vicia sativa ssp. *nigra* a: rama, b: estípulas, c: flor, d: legumbre, e y f: semillas (de A. Burkart en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IV-b, INTA)

frutales; también crece espontánea en baldíos y al costado de los caminos.

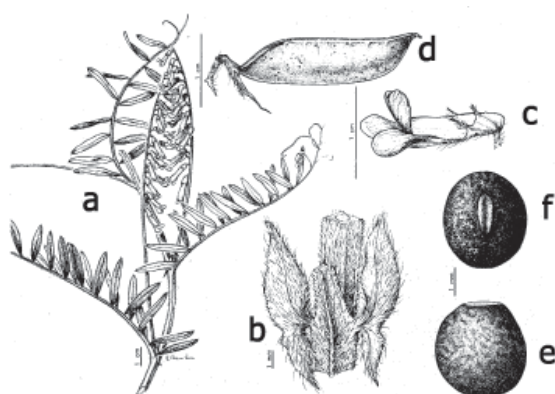
Comest.: Las semillas frescas o secas y molidas pueden agregarse a las sopas, guisos o mezcladas con harina para panificación. Los brotes tiernos como verdura para potajes. Con las hojas puede prepararse un sucedáneo del té (Kunkel 1984, Ertuğ 2000, Asfaw & Tadesse 2001, You-Kai et al. 2004). Son casi 30 las especies de *Vicia* que tienen hojas, brotes, legumbres o semillas comestibles. El género, sin embargo, comprende unas 150 especies en zonas templadas de ambos hemisferios. Queda mucho por explorar, gastronómicamente.

•
***Vicia villosa* Roth** **VICIA VELLUDA**

(Fam. Leguminosas)

Otros nombres vulgares: ARVEJILLA VELLUDA; en Chile: CLARINCILLO, ARVEJILLA; en inglés: HAIRY VETCH.

Hierba anual, robusta, trepadora, de 30-60 (100) cm de alt. o longitud; tallos y hojas suavemente velludo-pubescentes; tallos delgados y angulosos; hojas grandes, 6-10-yugas, de 7-10 cm de largo; zarcillos ramificados; estípulas semisagitadas, oval lanceoladas; folíolos subopuestos o alternos; flores papilionadas, violáceas (más raro blancas), de 1,5-1,8 cm de largo, sub-péndulas, en racimos más o menos 20-floros, uni-



Vicia villosa a: rama, b: estípulas, c: flor, d: legumbre, e y f: semilla (de A. Burkart en M.N. Correa 1984, Fl. Pat. IV-b, INTA)

laterales; vaina glabra, chata, pajiza, de 2,5-3 cm de largo por 8-9 mm de ancho, estipitada, 4-6-seminada; semillas globosas, negras, lisas, de 3-4 mm.

Origen y distrib. geogr.: Del centro y este de Europa. Adventicia en Rusia, Irak, Marruecos, Australia, Chile (Regs. VI-IX) y Argentina (BA, LP, SC).

Hábitat: Se trata de una forrajera invernal que es asimismo maleza de cultivos y que crece en terrenos modificados, rastrojos y baldíos; en suelos arenosos y clima mas bien húmedo.

Comest.: Se aprovecha de manera semejante a la especie anterior: por sus semillas (Asfaw & Tadesse 2001) o por sus brotes tiernos (Tanaka/Kunkel 1984).

•
***Viola odorata* L.** **VIOLETA**

(Fam. Violáceas)

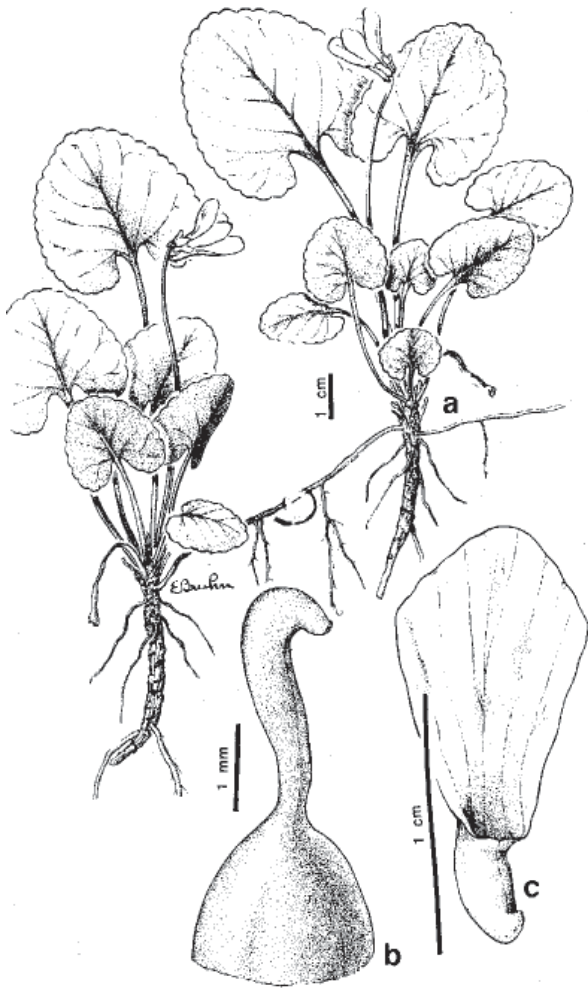
Otros nombres vulgares: en inglés: ENGLISH VIOLET; en alemán: WOHLRIECHENDES VEILCHEN.

Hierba estolonífera de hojas ovado-cordiformes a reniformes, dentado-crenadas, pubescentes, con largos pecíolos y estípulas deltoide-lanceoladas, denticulado-ciliadas; flores de corola vistosa, violeta-oscuro, rosadas o blancas, largamente pedunculadas y fragantes.

Origen y distrib. geogr.: De Eurasia, África y Macaronesia. Cultivada como ornamental y, a veces, escapada en N. y S. América: Chile, Argentina (BA, CA, CO, CS, LP, SA, SF, SL, TU).

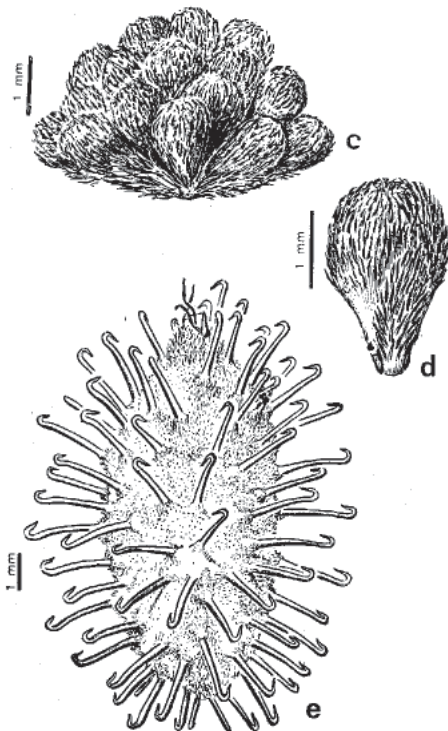
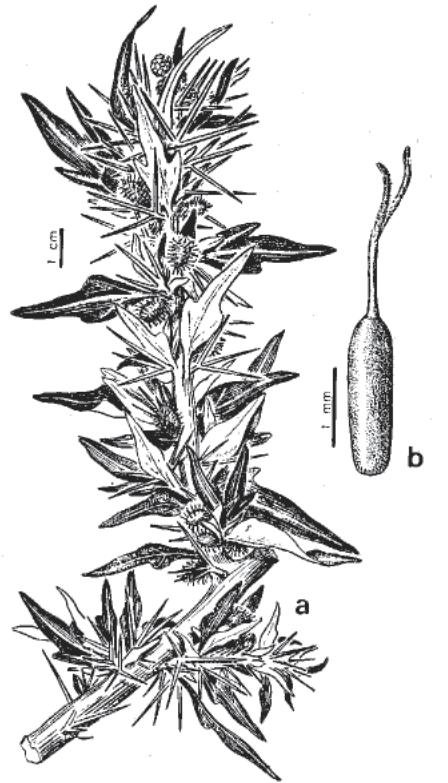
Hábitat: Parques, jardines y suelos removidos. Prefiere sitios sombreados.

Comest.: Hojas y flores en ensaladas, las flores pueden abrillantarse con azúcar (se expenden como golosina en Europa). Con las hojas se preparan sopas o pueden comerse fritas. Las flores como guarnición pero también se usan para jaleas, mermeladas, para presentarse en gelatinas, vinagre, miel y vinos. El extracto de las hojas se emplea para dar sabor a los helados o sorbetes (Kunkel 1984, Genders 1988,



Viola odorata a: planta, b: gineceo, c: pétalo (de R.A. Rossow en M.N. Correa 1988, Fl. Pat. V, INTA)

Facciola 1990, Duke 1992, Pieroni 1999, Ertuğ 2000). Hay unas 500 especies de *Viola* en el mundo, de las cuales más de 40 son comestibles por sus hojas; en algunos casos se come la planta entera.



• ***Xanthium spinosum* L** **CEPA CABALLO**

= *Acanthoxanthium spinosum* (L.) E.Fourn.

(Fam. *Compuestas*)

Otros nombres vulgares: ABROJILLO, ABROJO CHICO, CACHURRERA; en Chile: CLONCLI, CLONQUI;

Xanthium spinosum a: rama, b: flor femenina; c: capítulo masculino, d: flor masculina con bráctea, e: involucre del fruto (de A.L. Cabrera en M.N. Correa 1971, Fl. Pat., INTA)

en Paraguay: NOOLING APTOM, OVECHÁ HÚ, OVECHÁ YÚ, URUSU MURÚ; en España: CACHURRERA; en Brasil: AMOR-DE-NEGRO CARRAPICHÃO, CARRAPICHINHO, CARRAPICHO-DE-CARNEIRO, CARRAPICHO-DE-SANTA-HELENA, CEPA-CAVALO, ESPINHO-DE-CARNEIRO, JUIZ-DE-PAZ; en inglés: SPINY COCKLEBUR; en francés: LAMPOURDE ÉPINEUSE.

Hierba anual, monoica, aprox. de 0,25-0,50 (1) m de alt., con tallos glabros o levemente lanuginosos, erectos, más o menos ramificados, provistos de espinas trifidas, de color amarillo y hasta de 2,5 cm de largo, en la base de los pecíolos; hojas lanceoladas, de 3 a 5 cm de largo por 0,7-1 cm de ancho, con ápice agudo, borde entero o provisto de 1 ó 2 lóbulos a cada lado, con base atenuada o cuneiforme, discolores, de envés blanco-tomentoso y haz con nervadura central y laterales tomentosas y claras; flores diclinas, dispuestas en capítulos; los masculinos formando espigas laxas y terminales, globosos, de unos 4-5 mm de diám.; los femeninos axilares; fruto incluido en el involucre persistente, obovado u oblongo, amarillento, de 0,8-1 cm de largo por 3-5 mm de ancho, cubierto por gloquidios ganchudos, de unos 2 mm y con 2 rostros poco notables o tan largos como el involucre; semillas comprimidas, moreno-oscuras.

Origen y distrib. geogr.: Probablemente de S. América, se ha hecho cosmopolita. Chile (Regs.II-IX), Bolivia, Paraguay, Brasil (RS, SC, PR, SP), Uruguay, Argentina (todo el país excepto Tierra del Fuego).

Hábitat: En cultivos, formando colonias bastante densas; su presencia es inconveniente para el ganado pues los involucros fructíferos se adhieren con facilidad a la lana o el vellón de estos animales, con lo que el producto comercial se desvaloriza, al mismo tiempo que los animales aseguran la difusión de la especie. En Uruguay fue declarado "plaga de la agricultura" por decreto-ley del gobierno nacional, en 1924. Idem en Argentina en 1963, siendo obligatorio su control.

Comest.: Las semillas tostadas y molidas para hacer café (Ragonese & Martínez Crovetto 1947).

Hay otra especie, *Xanthium strumarium*, que también posee semillas usadas para harina por los apaches y zunis en EE.UU. (Moerman 1998).

• *Ziziphus mistol* Griseb.

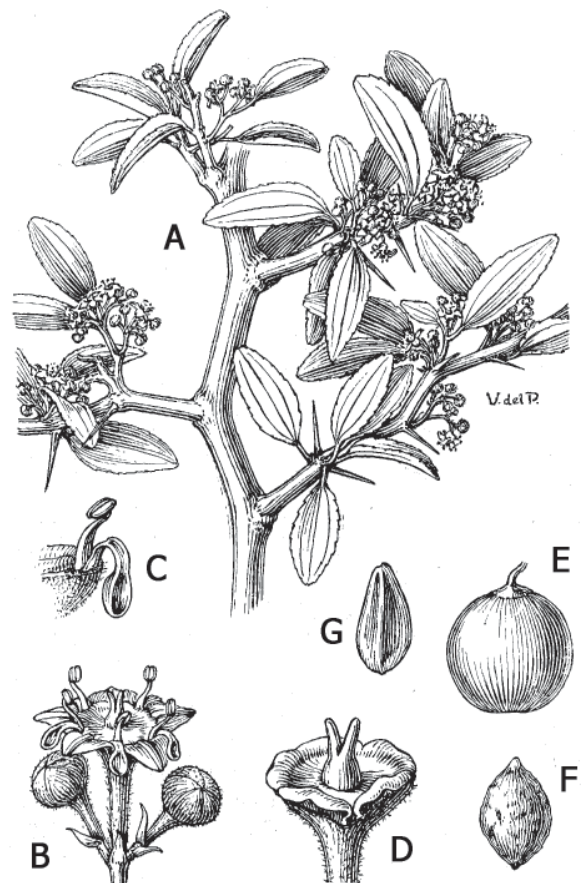
MISTOL

= *Ziziphus weberbaueri* Pilg., *Z. oblongifolia* S. Moore

(Fam. *Ramnáceas*)

Otros nombres vulgares: En toba: NAÁLAIC, NAA-LÁ; en wichi: AHAYUC, AHAYAJ; en guaraní: JUASY 'Y; en lengua-maskoy: NAUSÁ.

Arbolito mediano o árbol de hasta 9 m de alt., con ramitas jóvenes y brotes pubescentes, estípulas espinosas de hasta 1,5 cm de largo y hojas alternas, simples, subcoriáceas, brevemente pecioladas, ovales u oval redondeadas, de hasta 3 cm de largo por 1,5 cm de ancho, obtusas o retusas, levemente serruladas, 3-nervadas, glabras o levemente ceniciento-pubescentes en el envés; inflorescencias en cimas tomentosas, de flores pequeñas, hermafroditas, 5-meras, verde-



Ziziphus mistol A: rama florífera, B: flor y capullos, C: detalle de pétalo y estambre, D: detalle de disco y gineceo, E: fruto, F: carozo, G: semilla (de Digilio 1966)

amarillentas; fruto drupáceo, de hasta 1 cm o algo más de largo, carnoso, globoso, de color castaño a la madurez.

Origen y distrib. geogr.: Especie indígena de los bosques del parque chaqueño: Bolivia, Brasil, Paraguay, Argentina (CA, CH, CO, CS, ER, FA, JU, LR, SA, SE, SF, SJ, SL, TU).

Hábitat: Es una de las especies leñosas que suelen resurgir en los campos de desmonte destinados a la agricultura o ganadería.

Comest.: Los frutos son dulzones, harinosos y aromáticos. Se comen crudos o se pueden secar y conservar. También pueden machacarse en mortero y mezclarse con harina de algarroba blanca para hacer el "patay", una pasta que se conserva envuelta en papeles. También pueden machacarse con la semilla, secarse al sol y armarse bolos o bollitos envueltos en harina de maíz o de algarroba ("bolanchaos") que se guardan para el invierno. Pueden fermentarse en chicha o aloja. En Santiago del Estero hay tres variedades que maduran en distintas épocas: mistol colorado en diciembre, mistol cuaresmillo en marzo y mistol invernizo en junio (Ragonese & Crovetto 1947, INCUPO 1994, Charpentier 1998, López et al., 2002). Entre el Viejo y Nuevo Mundos se conocen unas 35 especies de *Ziziphus*, todas con frutos comestibles.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- Abiusso, N. 1957. Estudio químico de algunas especies argentinas del género *Cassia*. Investigación y determinación de derivados antracénicos. *Revista de Investigaciones Agrícolas*, Bs. As., 11 (3): 259-285.
- Addis, G., Urga, K. & Sikasso, D. 2005. Ethnobotanical study of edible wild plants in some selected districts of Ethiopia. *Human Ecology* 33 (1): 83-118.
- Arbo, M.M. & Tressens, S.G. (edit.) 2002. Flora del Iberá. EUDENE, Univ. Nac. del Nordeste, 613 pp.
- Arenas, P. 1999. *Morrenia odorata* (Asclepiadaceae) an edible plant of the Gran Chaco. *Economic Botany* 53 (1): 89-97.
- Arenas, P. & Scarpa, G.F. 2003. The consumption of *Typha domingensis* Pers. (Typhaceae) pollen among the ethnic groups of the Gran Chaco, South América. *Economic Botany* 57 (2): 181-188.
- Asfaw, Z. & Tadesse, M. 2001. Prospects for sustainable use and development of wild food plants in Ethiopia. *Economic Botany* 55 (1): 47-62.
- Barboza, G.E., Cantero, J.J., Núñez, C.O. & Espinar, L.A. (eds.) 2006. *Flora Medicinal de la Provincia de Córdoba (Argentina)*. Museo Botánico, Córdoba, 1250 pp.
- Barros, D. 1996. Los productos forestales no maderables en Chile. *Cuadernos Agroforestales. 1. Desarrollo Agroforestal y Comunidad Campesina*, Salta 4 (20): 4-9.
- Basurto-Peña, F., Martínez-Alfaro, M.R. & Villalobos-Contreras, G. 1998. Los quelites de la Sierra Norte de Puebla, México: Inventario y formas de preparación. *Bol. Soc. Bot. México* 62: 49-62.
- Bianco, C.A. & Cantero, J.J. 1992. *Las Plantas Vasculares del Suroeste de la Provincia de Córdoba*. Univ. Nac. de Río Cuarto, 229 pp.
- Brintle Clarke, C. 1977. *Edible and Useful Plants of California*. Univ. of California Press, Berkeley, 280 pp.
- Burkart, A. 1969-1987. *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colección Científica del INTA, 6 vols.
- Cabrera, A.L. 1953. *Manual de la Flora de los Alrededores de Buenos Aires*. Editorial Acme S.A., Bs. Aires, 589 pp.
- Cabrera, A.L. (edit.). 1963-1970. *Flora de la Provincia de Buenos Aires*. Colección Científica del INTA, 6 vols.
- Cabrera, A.L. 1964. *Las Plantas Acuáticas*. EUDEBA, 95 pp.
- Cabrera, A.L. (edit.). 1977-1993. *Flora de la Provincia de Jujuy, Argentina*. Colección Científica del INTA
- Casas, A., Vázquez, M. del C., Viveros, J.L. & Caballero, J. 1996. Plant management among the Nahua and the Mixtec in the Balsas River Basin, Mexico: an ethnobotanical approach to the study of plant domestication. *Human Ecology* 24 (4): 155-178.
- Casas, A., Valiente-Banuet, A., Viveros, J.L., Caballero, J., Cortés, L., Dávila, P., Lira, R. & Rodríguez, I. 2001. Plant resources of the Tehuacan-Cuicatlán Valley, Mexico. *Economic Botany* 55 (1): 129-166.
- Casas, A., Viveros, J.L., Katz, E. & Caballero, J. 1987. Las plantas en la alimentación mixteca: una aproximación etnobotánica. *América Indígena* 47 (2): 317-343.
- Charpentier, M. 1998. *Valores Nutricionales de las Plantas Silvestres Comestibles del Norte Argentino*. INCUPO (Instituto de Cultural Popular) & ITA (Instituto de Tecnología de Alimentos), Santa Fe, Arg., 181 pp.
- Chweya, J.A. & Eyzaguirre, P.B. (eds.). 1999. *The Biodiversity of Traditional Leafy Vegetables*. International Plant Genetic Resources Institute, Roma, 181 pp.
- Cooper, R.C. & Cambie, R.C. 1991. *New Zealand's Economic Native Plants*. Oxford Univ. Press, Melbourne-Oxford, 234 pp.
- Corlett, J.L. et al. 2003. Hmong gardens: botanical diversity in an urban setting. *Economic Botany* 57 (3): 365-379.
- Correa, M.N. (edit.). 1971-1999. *Flora Patagónica*. Colección Científica del INTA.
- Covas, G. 1999. *Plantas Pampeanas*. Fondo Editorial Pampeano. Santa Rosa, 143 pp.
- Damascos, M.A. 1992. La rosa mosqueta y la flora andino-patagónica. *Ciencia Hoy*, Buenos Aires, 4 (2): 36-39.
- de Mösbach, E.W. 1992. *Botánica Indígena de Chile*, Editorial Andrés Bello, Santiago, 140 pp.
- De Wet, J.M.J. & Harlan, J.R. 1975. Weeds and domesticates: evolution in the man-made habitat. *Economic Botany* 29: 99-107.
- Díaz-Betancourt, M., Ghermandi, L., Ladio, A., López-Moreno, I.R., Raffaele, E. & Rapoport, E.H. 1999. Weeds as a source for human consumption. A comparison between tropical and temperate Latin America. *Revista de Biología Tropical* 47 (3): 329-338.
- Digilio, A.P. L. & Legname, P.R. 1966. *Los Árboles Indígenas de la Provincia de Tucumán*. Opera Lilloana 15, Univ. de Tucumán, Inst. Miguel Lillo.
- Dimitri, M.J. & Parodi, L.R. 1972. *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*. Editorial Acme S.A.C.I., Bs.Aires, vol. 1: 1028 pp.
- Dogan, Y., Baslar, S., Ay, G. & Mert, H.H. 2004. The use of wild edible plants in western and central Anatolia (Turkey). *Economic Botany* 58 (4): 684-690.
- Ducérf, G. 2005. *L'Encyclopédie des Plantes Bio-indicatrices Alimentaires et Médicinales*. Editions Promonature. Beauloup, Briant, Francia.
- Duke, J.A. 1972. *Isthmian Ethnobotanical Dictionary*. Fulton, Maryland, 96 pp.
- Duke, J.A. 1992. *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press, Boca Raton, 246 pp.
- EFSN. 2003. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. Second ed., 10 vols., Academic Press.
- Elias, T.S. & Dykeman, P.A. 1990. *Edible Wild Plants. A North American Field Guide*. Sterling Publishing Co., Inc., New York, 286 pp.
- Ertuğ, F. 2000. An ethnobotanical

- study in central Anatolia (Turkey). *Economic Botany* 54 (2): 155-182.
- Facciola, S. 1990. *Cornucopia. A Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, Vista, California, 678 pp. Segunda Edición 1998.
- FAO. 1988. *Traditional Food Plants*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, Paper 42, 593 pp.
- Font Quer, P. *Plantas Medicinales. El Dioscórides Renovado*. Editorial Labor, S.A., Barcelona, 1033 pp.
- Freedman, R. 2004. *Famine Foods* (www.hort.purdue.edu/newcrop/faminefoods).
- Freiberger, C.E., Vanderjagt, D.J. et al. 1998. Nutrient content of the edible leaves of seven wild plants from Niger. *Plant Foods for Human Consumption* 53: 57-69.
- Garland, S. 1989. *Gran Libro de las Hierbas y Especies*. Editorial Blume, Barcelona, 283 pp.
- Genders, K. 1988. Plantas Silvestres Comestibles. Editorial Blume, Barcelona, 208 pp.
- Giacometti, D.C. 1989. *Ervas Condimentares e Especiarias*. Nobel, S. Paulo, 158 pp.
- Gibbons, E. & Hiser, D. 1972. Stalking wild foods on a desert isle. *National Geographic*, July: 46-63.
- Gibbons, E. 1973. Stalking the west's wild foods. *National Geographic*, August, 144 (2): 186-199.
- González, A.D., Janke, R. & Rapoport, E.H. 2003. Valor nutricional de malezas comestibles. *Ciencia Hoy* 13 (76): 40-47.
- Goode, P.M. 1989. *Edible Plants of Uganda. The Value of Wild and Cultivated Plants as Food*. FAO, Food & Nutrition Paper 42/1.
- Guild, J.L., Rodríguez-García, I. & Torija, E. 1997. Nutritional and toxic factors in selected wild edible plants. *Plant Foods for Human Nutrition* 51: 99-107.
- Hammerly, J.A., Marracino, J.M., Schiver, D.E., Bazán, J.C. & Leguizamón, M.L. 1982. Determinación de carbono orgánico y macronutrientes en especies vegetales representativas del Paraná Medio. *Rev. Fac. Ingeniería Química*: 7-14.
- Harrington, H.D. 1967. *Edible Native Plants of the Rocky Mountains*. Univ. of New Mexico Press, Albuquerque, 392 pp.
- Harris, B.C. 1969. *Eat the Weeds*. Keats Publishing, Inc., New Canaan, Connecticut, 254 pp.
- Hedrick, U.P. (ed.) 1919. *Surtevant's Edible Plants of the World*. Dover Publications, New York, 686 pp. (www.swsbm.com)
- Helm, E.M. 1994. *Feld-Wald-und WiesenKochbuch* Wilhelm Heyne Verlag, München, 222 pp.
- Hilgert, N. 1998. Las plantas vinculadas con el ámbito doméstico y la subsistencia de los campesinos de la cuenca del río Zenta, Depto. Orán, Prov. Salta. Tesis Doctoral, Univ. Nac. Córdoba, vol. I: 176 pp, vol II: 342 pp.
- Hitchcock, A.S. 1971. *Manual of the Grasses of the United States*. Dover Publications, Inc., New York, 2 vols.
- Holm, L.G., Plucknett, D.L., Pancho, J.V. & Herberger, J.P. 1977. *The World's Worst Weeds*. University of Hawaii, Honolulu, 609 pp.
- Hurtado-Fuertes, C. & Balbín-Ordaza, B. 1986. *Domesticación de Nuevas Plantas Herbáceas para Integrarlas a la Alimentación Latino-Americana*. Instituto de Cultura Alimentaria Andina, Univ. San Martín de Porres, Lima, 93 pp.
- Ibarra-Manríquez, G., Ricker, M., Angeles, G., Sinaca-Colín, S. 1997. Useful plants of Los Tuxtlas rain forest (Veracruz, Mexico): considerations of their market potential. *Economic Botany* 51 (4): 362-376.
- INCUPO. 1988-1994a. *El Monte nos da Comida*. Instituto de Cultura Popular. Reconquista, Prov. Santa Fe, Arg. I: 72 pp, II: 64 pp.
- INCUPO. 1994 b. *Tendencias Nutricionales de las Plantas Alimenticias Silvestres*. Instituto de Cultura Popular, Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, Arg., 66 pp.
- Isely, D. 1962. *Weed Identification and Control in the North Central States*. Iowa State University, Ames, Iowa, 400 pp.
- Ito, S. 1969. Economical plants and their distributions in Cambodia. *Jour. Agric. Sci. (Tokio Univ. Agriculture)* 13 (4): 163-218.
- Källman, S. 1988. Military survival: A physiological assessment of soldiers using wild plants for food during survival and evasion. *Aviation, Space and Environmental Medicine*, January: 81-85.
- Källman, S. 1992. [Wild plants as food during survival situations] *Svensk Bot. Tidskr.* 86: 49-59 (en sueco).
- Kendler, B.S. & Pirone, D.J. 1989. Familiarizing students with some edible and poisonous wild plants. *The American Biology Teacher* 51 (8): 463-471.
- Kershaw, L. 2000. *Edible and Medicinal Plants of the Rockies*. Lone Pine Publishing, Edmonton, Canada, 270 pp.
- Kiesling, R. (edit.) 1994. *Flora de San Juan. República Argentina*. Vol. I. Vázquez Mazzini Editores, Buenos Aires, 348 pp.
- Kinupp, V. 2007. Plantas alimenticias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS. Tesis doctoral Fac. Agronomía, Univ. Fed. Rio Grande do Sul, 562 pp. (www.bibliotecadigital.ufrgs.br/da.php?).
- Kirk, D.R. 1975. *Wild Edible Plants of Western North America*. Naturegraph Publishers, California, 342 pp.
- Koschtschejew, A.K. 1990. *Wildwachsende Pflanzen in unserer Ernährung*. VEB Fachbuchverlag Leipzig, 224 pp.
- Ladio, A.H. 2006. Gathering of wild plant foods with medicinal use in a Mapuche community of northwest Patagonia. *En: A. Pieroni & L.L. Price (eds.) Eating and Healing. Tradicional Food as Medicine*, Food Products Press, The Haworth Press, Inc., New York-London: 297-321.
- Ladio, A. & Rapoport, E.H. 2002. La variación estacional de las plantas silvestres comestibles en baldíos suburbanos de Bariloche, Parque Nacional Nahuel Huapi, Patagonia, Argentina. *Vida Silvestre Neotropical* 11(1/2): 33-41.
- Lahitte, H.B. & Hurrell, J.A. (eds.) 1994. *Flora Arbórea y Arborescente de la Isla Martín García. Nativas y Naturalizadas*. Comisión de Investigaciones Científicas (CIC), La Plata, 229 pp.
- Lahitte, H.B. & Hurrell, J.A. (eds.) 2000. *Biota Rioplatense. Plantas Trepadoras Nativas y Exóticas*. L.O.L.A., Buenos Aires, 264 pp.
- Linares, E. & Aguirre, J. (eds.) 1992. *Los Quelites, un Tesoro Culinario*. Instituto Nacional de la Nutrición "Salvador Zubirán".

- UNAM, México, 143 pp.
- Lira, R. & Caballero, J. 2002. Ethnobotany of the wild Mexican Cucurbitaceae. *Economic Botany* 56 (4): 380-398.
- López, J.A., Little, E.L., Ritz, G.F. et al. 2002. *Arboles Comunes del Paraguay*. Fac. Cs. Agrarias, Univ. Nac. Asunción & Cuerpo de Paz de los EE.UU., 458 pp.
- Lorenzi, H. 2000. *Plantas Daninhas do Brasil. Terrestres, Aquáticas, Parasitas e Tóxicas*. Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda., Nova Odessa, SP, Brasil, 640 pp.
- Low, T. 1991. *Wild Food Plants of Australia*. Agnus & Robertson Publishers, Sydney, Australia, 240 pp.
- Maheshwari, J.K. 1995. Ethnobotanical resources of hot, arid zones of India. En: R.E. Schultes & S. von Reis (eds.) *Ethnobotany. Evolution of a Discipline*. Dioscorides Press, Portland, USA: 235-249.
- Mapes, C., Basurto, F., & Bye, R. 1997. Ethnobotany of quintonil: knowledge, use and management of edible greens *Amaranthus* spp. (Amaranthaceae) in the Sierra Norte de Puebla, México. *Economic Botany* 51 (3). 293-306.
- Maranhão-Carneiro, A. 1004. Espécies ruderais com potencial alimenticio em quatro municipios do Rio Grande do Sul. *Tesis Doctoral*, Universidade Federal R.G.S., Dep. Botânica, 111 pp.
- Martínez Crovetto, R. 1950. Las malezas de los céspedes en la Capital Federal y alrededores. *Revista de Investigaciones Agrícolas*, Bs. Aires, 4 (1): 1-45.
- Martínez-Crovetto, K. 1968. La alimentación entre los indios guaraníes de Misiones (República Argentina). *Etnobiologica*, Fac. Agron. Vet., Univ. Nac. Nordeste, 4: 1-24.
- Marzocca, A. 1994. *Guía Descriptiva de Malezas del Cono Sur*, INTA, Buenos Aires, 295 pp.
- Marzocca, A. 1997. *Vademécum de Malezas Medicinales de la Argentina. Indígenas y Exóticas*. Orientación Gráfica Editora S.R.L., Buenos Aires, 363 pp.
- Marzocca, A., Marisco, O.J. & Del Puerto, O. 1976. *Manual de Malezas*. Editorial Hemisferio Sur, Buenos Aires, 564 pp.
- Masefield, G.G., Wallis, M., Harrison, S.G. & Nicholson, B.E. 1969. *The Oxford Book of Food Plants*. Oxford Univ. Press, 206 pp.
- Matthei, O. 1995. *Manual de las Malezas que Crecen en Chile*. Alfabeto Impresores, Santiago, Chile, 545 pp.
- Mertz, O., Lykke, A.M. & Reenberg, A. 2001. Importance and seasonality of vegetable consumption and marketing in Burkina Faso. *Economic Botany* 55: 276-289.
- Meuninck, J. 1988. *The Basic Essentials of Edible Wild Plants & Useful Herbs*. ICS Books, Inc. Merrillville, Indiana, 66 pp.
- Michael, P. 1980. *All Good Things Around Us*. Holt, Rinehart and Wiston, New York, 240 pp.
- Ming, L.C. 1999. Ageratum conyzoides: A typical source of medicinal and agricultural products. En: J. Janick (ed.) *Perspectives on New Crops and New Uses*. ASHS Press, Alexandria, VA., 469-473.
- Misra, J. Pandey, H.N. Tripathi, R.S. & Sahoo, U.K. 1992. Weed population dynamics Under 'jhum' (flash and burn agriculture) and terrace cultivation in northeast India. *Agriculture, Ecosystems and Environment* 41: 285-295.
- Moerman, D.E. 1998. *Native American Ethnobotany*. Timber Press, Portland, Oregon, 927 pp.
- Molina-Martínez, N. 2000. Etnobotánica de quelites en el sistema milpa en Zoateopan, una comunidad indígena de la Sierra Norte de Puebla. *Tesis Biol.*, UNAM, México, 84 pp.
- Molina, A.M. & Rúgolo de Agrasar, Z.E. (eds.) 2006. *Flora Chaqueña. Argentina, Familia Gramíneas*. Colecc. Científica del INTA, 847 pp.
- Negbi, M. 1992. A sweetmeat plant, a perfume plant and their weedy relatives: A chapter in the history of *Cyperus esculentus* L. and *C. rotundus*. *Economic Botany* 46 (1): 64-71.
- NRC. 1989. *Lost Crops of the Incas*. National Research Council, National Academy Press, Washington, D.C., 415 pp.
- Ogle, B.M. 1984. Los recursos vegetales silvestres. *Ceres* 101: 38-40.
- Ogle, B.M. & Grivetti, L.E. 1985. Legacy of the chameleon: edible wild plants in the Kingdom of Swaziland, southern Africa. *Ecological, nutritional study. Part IV- Nutritional analysis and conclusions. Ecology of Food and Nutrition* 17: 41-64.
- Ogle, B.M., Ho Thi Tuyet, Hoang Nghia Duyet & Nguyen Nhut Xuan Dung. 2003. Food, feed or medicine: the multiple functions of edible wild plants in Vietnam. *Economic Botany* 57 (1): 103-117.
- Page, M. & Stearn, W.T. 1991. *Hierbas para Cocinar*. Blume. The Royal Horticultural Society, Barcelona.
- Parodi, L.R. 1935. Relaciones de la agricultura prehispánica con la agricultura argentina actual. *Anales Acad. Nac. Agron. & Veterinaria*, Bs. Aires, 1: 115-167.
- Peters, C.R., O'Brien, E.M. & Drummond, R.B. 1992. *Edible Wild Plants of Sub-Saharan Africa*. Royal Botanic Gardens, Kew, G.B., 239 pp.
- Peterson, L.A. 1977. *A Field Guide to Edible Wild Plants*. Houghton Mifflin Co., Boston, 330 pp.
- Pieroni, A. 1999. Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. *Economic Botany* 53 (3): 327-341.
- Peters, C.R., O'Brien, E.M. & Drummond, R.B. 1992. *Edible Wild Plants of Sub-Saharan Africa*. Royal Botanic Gardens, Kew, G.B., 239 pp.
- Peterson, L.A. 1977. *A Field Guide to Edible Wild Plants*. Houghton Mifflin Co., Boston, 330 pp.
- Pieroni, A. 1999. Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. *Economic Botany* 53 (3): 327-341.
- Ragonese, A.E. & Martínez-Crovetto, R. 1947. Plantas Indígenas de la Argentina con frutos o semillas comestibles. *Revista de Investigaciones Agrícolas*, Bs. As., 1 (3): 147-216.
- Rajyalakshmi, K. et al. 2001. Total carotenoid and beta-carotene contents of forest green leafy vegetables consumed by tribals of south India. *Plant Foods for Human Nutrition* 56: 225-238.
- Rapoport, E.H. & Drausal, B.S. 2001. *Edible Plants*. En: Simon Levin (Ed.) *Encyclopedia of Biodiversity*, Academic Press, Vol. II: 375-382. www.sciencedirect.com, 2007,

- Elsevier.
- Rapoport, E.H. & Gowda, J.H. 2007. Acerca del origen de las malezas. En M.Zunino & A.Melic (eds) "Escarabajos, Diversidad y Conservación Biológica. Ensayos en Homenaje a Gonzalo Halffter". Sociedad Entomológica Aragonesa, Monografías Tercer Milenio, vol.7: 203-208.
- Rapoport, E.H., Ladio, A.H. & Sanz, E.H. 1999. *Plantas Nativas Comestibles de la Patagonia Andina Argentino-Chilena*. Parte I. Univ. Nac. del Comahue, CRUB, 81 pp. Parte II, 2003, 79 pp.
- Rapoport, E.H., Margutti, L.S. & Sanz, E.H. 1997. *Plantas Silvestres Comestibles de la Patagonia Andina. Exóticas/ Parte I.*, Univ. Nac. del Comahue, CRUB, Bariloche, Arg., 51 pp.
- Rapoport, E.H., Raffaele, E., Ghermandi, L. & Margutti, L. 1995. Edible weeds: a scarcely used resource. *Bulletin of the Ecological Society of America* 76 (3): 163-166.
- Rapoport, E.H., Sanz, E.H. & Ladio, A.H. 2001. *Plantas Silvestres Comestibles de la Patagonia Andina Argentino-Chilena. Exóticas Parte II*. Univ. Nac del Comahue, CRUB, 79 pp.
- Reichert, F., Trelles, R.A. & Parodi, L.R. 1923. *Las Plantas Forrajeras Indígenas y Cultivadas de la República Argentina*. Fac. Agron. y Vet., Univ. Bs. As., 262 pp.
- Rodriguez-Amaya, D.B. 1997. Carotenoids and food preparation: the retention of provitamin A carotenoids in prepared, processed and stored foods. *Facul. Engenharia de Alimentos, Univ. Estad. Campinas, SP, Brazil*.
- Rutter, R.A. 1990. *Catálogo de Plantas Útiles de la Amazonía Peruana*. Minist. Educación, Lima, 348 pp.
- Sánchez Sánchez, O. 1980. *La Flora del Valle de México*. Editorial Guerrero, S.A., México, D.F., 519 pp.
- Sauer, J.D. 1993. *Historical Geography of Crop Plants. A Select Roster*. CRC Press, Boca Raton, 309 pp.
- Saunders, C.F. 1920. *Useful Wild Plants*. R.M. McBride & Co., New York, 166 pp.
- Scarpa, G.F. & Arenas, P. 1996. Especies y colorantes en la cocina tradicional de la Puna jujeña (Argentina). *Candollea* 51 (2): 483-514.
- Schmeda-Hirschmann, G., Razmilic, I., Gutiérrez, M.I. & Loyola, J.I. 1999. Proximate composition and biological activity of food plants gathered by Chilean Amerindians. *Economic Botany* 53 (2): 177-187.
- Shackleton, S.E., Dzerefos, C.M. et al. 1998. Use and trading of wild edible herbs in the central lowveld savanna region, South Africa. *Economic Botany* 52 (3): 251-259.
- Simsek, I., Aytikin, F., Yesilada, E. & Yildirimi, S. 2004. An ethnobotanical survey of the Bepazari, Ayas, and Güdül District towns of Ankara Province (Turkey). *Economic Botany* 58: 705-720.
- Singh, V., Singh, B. & Kaul, V.K. 2003. Domestication of wild marigold (*Tagetes minuta* L.) as a potential economic crop in western Himalaya and north Indian plains. *Economic Botany* 57 (4): 535-544.
- Somnasang, P. & Moreno-Black, G. 2000. Knowing, gathering and eating: knowledge and attitudes about wild food in an Isan village in northeastern Thailand. *J. Ethnobiol.* 20 (2): 197-216.
- Spencer, E.R. 1957. *All About Weeds*. Dover Publications, Inc., New York, 333 pp.
- Sundriyal, M., Sundriyal, R.C. & Sharma, E. 2004. Dietary use of wild plant resources in the Sikkim Himalaya, India. *Economic Botany* 58 (4): 626-638.
- Szafer, W., Kulczynski, S. & Pawlowski, B. 1976. *Rosliny Polskie*. Panstowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa, 1020 pp.
- Tardío, J., Pascual, H. & Morales, R. 2002. *Alimentos Silvestres de Madrid*. Ediciones La Librería, Madrid, 246 pp.
- Tola, J. & Infiesta, E. 2000. *Las Principales Plantas y Hongos Comestibles de Europa y América*. Robin Book Ediciones, Barcelona, 143 pp.
- Toledo, V.M., Carabias, J., Mapes, C. & Toledo, C. 1985. *Ecología y Autosuficiencia Alimentaria*. Siglo Veintiuno Editores, México, D.F., 118 pp.
- USDA. 1971. *Common Weeds of the United States*. Dover Publications, Inc., New York, 463 pp.
- USDA. 2001. Nutrient Database for Standard Referente. U.S. Dep. Agriculture (www.nal.usda.gov/fnic/cgi-bin/list_nut_edit.pl).
- Vieyra-Odilón, L. & Vibrans, H. 2001. Weeds as crops: the value of maize field weeds in the Valley of Toluca, Mexico. *Economic Botany* 55 (3): 426-443.
- Wickens, G.E. 1993. Vegetation and ethnobotany of the Atacama Desert and adjacent Andes in northern Chile. *Opera Botanica* 121: 291-307.
- Xu, You-kai et al. 2004. Wild vegetable resources and market survey in Xishuangbanna, southwest China. *Economic Botany* 58 (4): 647-667.
- Zardini, E. 1992. *Madia sativa* (Mol.) (Asteraceae-Heliantheae-Madiinae): an ethnobotanical and geographical disjunct. *Economic Botany* 46 (1): 34-44.
- Zenie, T. & Ogezwalla, D. 1977. Ascorbic acid and vitamin A content of edible wild plants of Ohio and Kentucky. *Economic Botany* 31: 76-79.
- Zuloaga, F.O. & Morrone, O. 1996-1999. *Catálogo de las Plantas Vasculares de la República Argentina I y II*. Missouri Botanical Garden Press.
- Zuloaga, F.O., Nicora, E.G., Rúgolo, Z., Morrone, O., Pensiero, J. Cialdella, A.M. 1994. *Catálogo de la Familia Poaceae en la República Argentina*. Missouri Botanical Garden Press.
- Zurlo, C. & Brandão, M. 1990. *As Ervas Comestíveis*. Descrição, Ilustração e Receitas. Publicações Globo Rural, São Paulo: 167 pp.

ÍNDICE ALFABÉTICO

- ABREPUÑO 50, 78
ABREPUÑO COLORADO 50
 ABROJILLO 190
 ABROJITO 180
 ABROJO 180
 ABROJO CHICO 190
 ABSINTHE 26
 ABSINTIO 26
Abutilodes caroliniana 114
 ABUTUÁ 59
 ACAHUAL BLANCO 33
Acanthoxanthium spinosum 190
 ACATORIA 137
 ACEDERA 149
 ACEDERA CRESPA 151
 ACEDERA MENOR 149
ACEDERILLA 149
 ACELGA CHINA 35
 ACELGA JAPONESA 35
 ACELGA ROJA 35
 ACETOSA 149
Acetosa acetosella 149
Acetosa angiocarpa 149
Acetosella corniculata 121
Acetosella vulgaris 149
 ACHERAS 41
 ACHICORIA 52, 56
 ACHICORIA AMARGA 56
ACHICORIA DEL CAMPO
 ACHICORIA DE MONTE 93
 ACHICORIA SILVESTRE 56
***Achillea millefolium* 16**
 ACHILLÉE MILLEFEUILLE 16
 ACHIRA 41
ACHIRA ROJA 41
 ACHOCCHA CHINA 115
Achyrantha repens 18
Achyranthes philoxeroides 17
Achyrophorus chillensis 93
Achyrophorus selloi 92
 ACKER-GÄNSEDISTEL 169
 ACKERHELLERKRAUT 178
 ACKERKRATZDISTEL 57
 ACKER-RETICH 144
 ACKERSALAT 186
 ACKERSENF 164
Adventina parviflora 85
AFATA 163
 AGARRA-PINTO 34
***Ageratum conyzoides* 16**
Ageratum hirsutum 16
Ageratum latifolium 16
Ageratum maritimum 16
Ageratum mexicanum 16
Ageratum obtusifolium 16
 AGOSTO 173
 AGRIÃO-DO-BREJO 75
 AGRIPALMA 101
 AGRITOS 122
 AGROPIRO 77
AGROPIRO INVASOR 77
Agropyron repens 77
Agropyron subulatum 77
 AGUAPÉ 75, 137, 154
 AGUAPÉ MIRY 18
 AGUAPÉ PURUÁ 75
 AGUAPÉ-DE-FLOR-ROXA 75
 AGUAPEY 75
 AGUARQOLLO 59
 AGUJAS 80, 81, 88
 AGUTIGUEPO-OBI 177
 AHAYAJ 191
 AHAYUC 191
 AIPO-BRAVO 63
 AIPO-DO-MATO 63
 AIPO-SELVAGEM 63
 AJARA 52, 55
 AJENJIO 26
AJENJO 26

 AJENQUILLO 16
 AJICILLO 137
 AJO MACHO 119
 AJONC 184
 ALACHE 23, 106
 ALBAHACA SILVESTRE 85
 ALCACHOFA GIGANTE 120
 ALCACHOFERA 64
 ALEPO 171
 ALFACE-D'AGUA 133
 ALFAFINHA 111
 ALFALFA CRIOLLA 31
 ALFALFA DE LOS POBRES 31
 ALFALFA GALLEGA 85
 ALFARÍN 128
 ALFA RUSA 111
ALFILERILLO 80, 88
 ALFILERILLO COMÚN 80, 81, 88
 ALFILERILLO HEMBRA 80, 81, 88
 ALFILERILLO MACHO 81
 ALFOMBRA 115
ALGARROBILLA FINA 90
 ALGARROBILLO 40, 142
 ALGARROBO 142
ALGARROBO BLANCO 141
 ALGARROBO CHICO 142
 ALGARROBO COLORADO 143
 ALGARROBO DULCE 142
 ALGARROBO MORADO 142
ALGARROBO NEGRO 142
 ALHO-BRAVO 119
 ALHO-SILVESTRE
 ALIAGA 184
 ALIAGA MARINA 184
 ALIMISQUI 80
 ALISO 104
 ALKEKENJE 130, 131
 ALLIGATOR WEED 17
Allium fragrans 119
Allium gracile 119
Allium inodorum 119
 ALMEIRÃO 93
 ALMEIRÃO-DE-ROSETA 93
 ALMEIRÃO-DO-CAMPO 93
 ALMEIRÃO-DO-CAFEZAL 93
 ALMENDRA DE TIERRA 68
 ALMIRÓN 93
 ALMOREJO 162
Alomia microcarpa 16
 ALOSNA 26
 ALPISTILLO 128
 ALSINE 172
Alsine media 172
 ALTAMISA 16
 ALTÉA-BASTARDA 163
Alternanthera achyrantha 18
Alternanthera echinata 18
Alternanthera philoxeroides 17
***Alternanthera pungens* 18**
Alternanthera repens 18
 ALVERJILLA COMÚN 188
Alyssum maritimum 104
Alyssum minimum 104
 AMARANTH, PURPLE 19
 AMARANTH, SLENDER 21
 AMARANTH, SPINY 21
***Amaranthus albus* 19**
Amaranthus ascendens 19
***Amaranthus blitum* 19**
Amaranthus caracasanus 21
Amaranthus chlorostachys 20
Amaranthus diacanthus 21
Amaranthus gracilis 21
Amaranthus hybridus var. *quiten-*
sis 20
Amaranthus hypochondriacum 21
Amaranthus incurvatus 21
***Amaranthus lividus* 19**
***Amaranthus quitensis* 20**
***Amaranthus spinosus* 21**
***Amaranthus viridis* 21**
 AMARANTO-VERDE 21
 AMARGAZA 23
 AMARGÓN 176
 AMARGOSA 176
 AMARRA-PINTO 34
 AMBALIMADU 179
 AMBARY 41
Ambrina ambrosioides 54
Ambrina parvula 54
 AMEO MAYOR 22
 AMERICAN BURNWEED 79
 AMERICAN WILD CARROT 69
 AMMEY 22
***Ammi majus* 22**
Ammi glaucifolium 22
 AMOR-AGARRADO 48
 AMOR DE HORTELANO 86
 AMOR-DE-NEGRO 191
 AMOR PORTEÑO 175
AMOR SECO 32, 33
 AMORES SECOS 173
Amoria repens 173
 AMQARAYA 107
 ANAGÁLIDE ACUÁTICA 187

- ANANASH 136
 ANÇARINHA-BRANCA 53
 ANDÃ CAÁ 60
 ANDACA 60
 ANDAÍ MÍ 115
 ANDAÍ MIRÍ 115
 ANDAÍ ÑÚ 115
 ANDORN, GEMEINE 108
Andropogon halepensis 171
Andropogon miliaceus 171
Andropogon sorghum subsp. *halepensis* 171
Anethum pastinaca 128
 ANÍS DEL CAMPO 63
Anisantha rigida 38
Anisantha tectorum 39
 ANLEEWA 34
 ANNUAL SOWTHISTLE 171
Anoda arizonica 23
Anoda brachyantha 23
Anoda cristata 23
Anoda fernandeziana 23
Anoda hastata 23
Anoda populifolia 23
Anthemis cotula 23
Antirrhinum cymbalaria 64
- AÑÜ-DÜCHO 83
Apargia chillensis 92
 APAZOTE 54
 APIECILLO 63
APIO CIMARRÓN 22, 63
 APIO DEL CAMPO 128
 APIO SILVESTRE 63
Apiospermum occidentale 132
Apium ammi 63
Apium leptophyllum 63
 APPELMINT 113
 ÁRBOL NEGRO 142
 ARCHUCHA 17
Arctium minus 24
Arctium pubens 24
 ARGENTINE THISTLE 120
Arjona apressa 25
Arjona pungens 25
Arjona tandilensis 25
Arjona tuberosa 25
 ARMOISE 26
ARMUELLE SILVESTRE 27
 ÁRNICA 138
 AROMA 19
 ARRACACHUECO 151
 ARREBENTA-CAVALO 168
 ARROCILLO 73, 74
 ARROCHE HASTÉE 27
 ARRORÁ 74
 ARROWHEAD 154
 ARROWLEAF SIDA 163
 ARROZ-AGARRADO 48
ARROZ COLORADO 121
 ARROZ DE GALLO 74
 ARROZ DEL MONTE 73
 ARROZ-DO-DIABO 48
 ARROZ MACHO 121
- ARROZ NEGRO 29
 ARROZ ROJO 121
 ARROZ-PRETO 121
 ARROZ-VERMELHO 121
Artemisia absinthium 26
 ARTICHOKE, WILD 64
 ARUMARANA 177
Arundo australis 129
Arundo donax 26
Arundo occidentalis 129
 ARVEJILLA 188, 189
 ARVEJILLA VELLUDA 189
Ascalea lanceolata 58
 ASHPA-QUISHCA 18
 ASSENZIO 26
 ASSOTA-CRISTOS 47
 ASTA DE CABRA 33
 ASTAS DEL DIABLO 94
ATACO 20
ATACO ESPINUDO 21
Atriplex alba 52
Atriplex arenicola 28
Atriplex hastata 27
Atriplex platensis 27
Atriplex prostata 27
Atriplex rosea 28
Atriplex semibaccata 28
Atriplex stuckertii 28
Atriplex triangularis 27
 ATRIPLICE COMUNE 27
Atropa rhomboidea 155
 AULAGA 184
 AUSTRALIAN SALTBUSH 28
 AVATÍ CAMBÁ 171
 AVEIA-BRAVA 29
Avena barbata 30
AVENA BLANCA 30
 AVENA COMÚN 30
Avena fatua 29
AVENA GUACHA 29
Avena intermedia 29
 AVENA MORA 29
 AVENA NEGRA 29
Avena sativa 30
Avena vilis 29
 AVENILLA 29
 AVICA 188
 AVOINE 30
 AZEDA-CRESPA 151
 AZEDA-PEQUENA 149
 AZEDINHA 122, 149
- Baccharis absinthioides* 176
 BAGOS-DE-CHUMBO 45
 BAGUERO MINÍ 60
 BALANGO 29
 BALÃO 130
 BALÃO-RAJADO 130
 BALAOZINHO 45
BALSAMINA 115
 BALSAM PEAR 115
 BALLOON VINE 45
 BALLUECA 29
 BAMBUZINHO 161
 BARABAL 161
- BARBA DE CHIVO 17, 40, 68
 BARBA DI BECCO 178
 BARBÓN 40
 BARBUDINHO 74
BARDANA 24
 BARDANA MINORE 24
 BARLEY 92
 BARONEZA 75
 BARNYARD GRASS, COMMON 74
 BARRILLA PINCHOSA 155
 BARRIOLA 31
Bassia scoparia 30
 BASTARD AGRIMONY 17
 BASTARD CABBAGE 146
 BASTÓN DE SAN FRANCISCO 100
 BATATA-DE-PORCO 34
Batatas cavanillesii 95
 BATATA-SILVESTRE 167
 BATATA-SILVESTRE 167
 BATATILLA PURGANTE 167
 BATE-TESTA 130
 BATRO 183
 BATUQUINHA 45
 BEC DE GRUE 80
 BEDSTRAW, CATCHWEED 86
 BEGGARTICK, SMOOTH 32
 BEJUCO 96
 BEJUCO DE MONA 59
 BELDROEGA 139
 BELDROEGA-GRANDE 34, 175
 BELDROEGA-GRAÚDA 174
 BELVEDERE 31
 BEM-CASADOS 118
 BENEDIKTENKRAUT 59
 BENZINHO 48
Berberis ruscifolia 31
 BERMUDA 65
 BERMUDA GRASS 65
BERRO 118
BESITO PORTEÑO 64
Bidens alausensis 33
Bidens californica 33
Bidens chilensis 33
Bidens chrysanthemoides 32
Bidens helianthoides 32
Bidens hirsuta 33
Bidens laevis 32
Bidens leucantha 33
Bidens paniculada 33
Bidens pilosa 33
Bidens quadrangularis 33
Bidens reflexa 33
Bidens scandicina 33
Bidens subalternans 33
Bidens sundaica var. *minor* 33
 BIDENT 32
 BIRD OF PARADISE TREE 40
 BISCHOFSKRAUT 22
 BISHOP'S WEED 22
 BISNAGUINHA-DO-CAMPO 22
 BITTER CRESS, HAIRY 43
 BITTER GOURD 115
 BLACKBERRY 148
 BLACK MEDIC 109
 BLACK MUSTARD 36

BLANQUILLA 44
 BLEDO 20
 BLEDO BLANCO 19
 BLEDO VERDE 21
 BLESSED THISTLE 59
Blitum ambrosioides 54
Blitum lividum 19
 BOCACHICA 177
 BOCADO DE GALLINA 172
Boerhavia caribea 33
Boerhavia coccinea 33
Boerhavia decumbens 33
Boerhavia difusa 33
Boerhavia erecta 33
Boerhavia hirsuta 33
Boerhavia paniculata 33
Boerhavia viscosa 33
 BOIADEIRA 104
 Bok choi 37
 BOLSA 42
BOLSA DE PASTOR 42
 BOLSA GRANDE 178
 BOLSITA 42
 BOLSITA DE PASTOR 42
 BOMBILLA 44
 BOM-DIA 96
 BORAGE 34
Borago officinalis 34
 BORLA DE PLATA 118
 BORRAGEM 34
BORRAJA 34
 BOSTA-DE-BAHIANO 48
 BOTÃO-DE-OURO 85
 BOTÓN DE PLATA 118
 BOTÓN MALVA 23
 BOTONCILLO 75
 BOUILLON-BLANC 187
 BOURRACHE 34
 BOURSE À PASTEUR 42
Brassica arvensis 36
Brassica campestris 36
Brassica juncea 35
Brassica nigra 36
Brassica oleifera 36
Brassica rapa 36
Brassica rugosa 35
Brassica vesicaria 81
 BREA 176
 BREDO 139, 175
 BREDO-D'AGUA 17
 BREDO-BRANCO 21
 BREDO-DE-ESPINHO 21
 BREDO-DE-PORCO 21, 34, 139
 BREDO-DE-SANTO-ANTÓNIO 21
 BREDO-MAJOR-GOMES 175
 BREDO-VERDADEIRO
 BREDO-VERMELHO 21
 BREIT-WEGERICH 134
 BREMURA 65
 BRENNESSEL, KLEINE 185
 BRIAR, SWEET 146
 BRIÑOLA 143
 BRISTLY MALLOW 114
 BRISTLY OX-TONGUE 132
 BROADLEAF DOCK 152
 BROADLEAF PLANTAIN 134
 BROMO 38
 BROMO CRIOLLO 38
 BROMO PÉNDULO 39
BROMO RÍGIDO 38
BROMO TECTORUM 39
 BROMO VELLOSO 39
Bromus brognartii 38
Bromus catharticus 38
Bromus diandrus 38
Bromus haenkeanus 38
Bromus maximus 38
Bromus rigidus 38
Bromus tectorum 39
Bromus unioloides 38
Bromus willdenowii 38
 BROOMCORN 124
 BRUNELA 143
 BRUNNENKRESSE 118
 BUCKHORN PLANTAIN 133
 BUCHO-DE-RÁ 130
Bucholzia philoxeroides 17
 BUGLOSA 52, 132
 BULL MALLOW 106
 BULL THISTLE 58
 BULRUSH, SOUTHERN 157
 BUNDA-MOLE 175
 BURCUCUMBER 162
 BURMARIGOLD 32
 BURNING NETTLE 184
 BURNWEED, AMERICAN 79
 BURRO CAÁ 52
 BURSE A PASTEUR 42
 BUVA 61
 CAÁ PIÍ PÉ SAÍ 65
 CAÁ MARÁ 99
 CAÁ PEBÁ 59
 CAÁ PEU GUAY 79
 CAÁ PEY 133
 CAÁ PÍ ATÍ 48
 CAÁ PIÍ PÉ 65, 76
 CAÁ PIÍ PE POÍ 65
 CAÁ PII UNÁ 33
 CAÁ PIQUÍ 172
 CAÁ PUNGÁ 139
 CAÁ RÉ 54
 CAÁ RÉ GUAZÚ 20
 CAÁ RURÚ 20, 21
 CAÁ RURU I 34
 CAÁ RURÚ KYRÁ 175
 CAÁ RURÚ PE 34
 CAÁ RURÚ PYTÁ 20
 CAÁ TAÍ 137
 CAACICA 54
 CABALLO DEL DIABLO 187
 CABARÁ CAÁ 113
 CABELO-DE-ÁGUA 115
 CABURÁ-CAÁ 99
Cacabus parviflorus 131
Cacalia glandulosa 138
Cacalia mentrasto 16
Cacalia porophyllum 138
Cacalia ruderalis 138
CACHIYUYO 28
 CACHO DE CABRA 33
 CACHURRERA 190
CADILLO 48
 CADILLO CORRENTINO 48
 CADILLO CHICO 48, 49
Caesalpinia falcaria 90
Caesalpinia gilliesii 40
Caesalpinia glauca 90
 CAETÉ 177
 CAFÉ CIMARRÓN 160
CAFÉ DE BONPLAND 159
 CAFÉ SILVESTRE 160
 CAFECILLO 160
 CAFLE 38
 CAIRO, SWEET 95
 CAIRUÇU-ASIÁTICO 50
 CALA DE AGUA 154
 CALABACITA 115
 CALABÚ 21
Calacinum sagittifolium 117
 CALACHÍN 62
 CALAFATE 31
 CALAGUALA 61
 CALCHAWI 92
 CALLACOZO 176
 CAMALOTE 17, 75, 137
 CAMALOTILLO 17
CAMAMBÚ 131
 CAMA-PÚ 130, 131
 CAMAPUM 130
 CAMAPURU 45
 CAMARÁ 99
 CAMARÁ DE DOS COLORES 99
 CAMARÁ-BRANCO 99
 CAMARÁ-DE-CHEIRO 99
 CAMARÁ-OPELA 17
 CAMARU 130, 131
 CAMBARÁ-DE-CHUMBO 99
 CAMBARÁ-DE-ESPINHO 99
 CAMBA-Y 160
 CAMBILLO 60
 CAMELINA 40
Camelina sativa 40
CAMINADORA 147
 CAMINCHA 90
 CAMINHADORA 147
 CAMOMILA 109
 CAMOMILA-CATINGA 23
 CAMPAINHA 95, 96
 CAMPANI LLA AZUL 96
 CAMPANILLA 95
CAMPANILLA 96
 CAMUCHA 171
 CANACHA 171
 CANADA THISTLE 57
 CANARY GRASS, LITTLESEED 128
CANASTILLO DE PLATA 104
 CANAYUYU 171
 CANDELABRO-AQUÁTICO 51
 CANEVÃO 73
Canna coccinea 41
Canna indica 41
 CANÓNIGOS 186
 CANUTILLO 171
 CAÑA BRAVA 26

CAÑA COMÚN 26
CAÑA DE CASTILLA 26
 CAÑA HUECA 26, 129
 CAÑA PAJA 129
 CÁÑAMO CRIOLLO 163
 CAÑAVERAL 26
 CAÑIZO 129
 CAÑOTA 171
 CAPEÇOBA 79
 CAPELLÁN 44
 CAPERIÇOBA-VERMELHA 79
 CAPETIÇOBA 137
 CAPÍ í PUVÁ 76
 CAPIÇOBA 79
 CAPIM-ALPISTE 171
 CAPIM-AMOROSO 49
 CAPIM-ARGENTINO 172
 CAPIM-ARROZ 73
 CAPIM-AVEIA 172
 CAPIM-CAMALOTE 147
 CAPIM-CAPIVARA 74
 CAPIM-CARRAPICHO 48, 73
 CAPIM-CEVADA 172
 CAPIM-COLCHÃO 69
 CAPIM-COLONIÃO 123
 CAPIM-COLONINHO 73, 123
 CAPIM-DA-BERMUDA 65
 CAPIM-DA-CIDADE 65, 76
 CAPIM-DA-COLÔNIA 73, 74, 123
 CAPIM-DANDÁ 68
 CAPIM-DAS-PRAIAS 48
 CAPIM-DE-BURRO 65, 76
 CAPIM-DE-CAVALO 123
 CAPIM-DE-COLCHÃO 69
 CAPIM-DE-COROA-D'OURO 76
 CAPIM-DE-CORTE 123
 CAPIM-DE-CUBA 172
 CAPIM-DE-CHEIRO 67
 CAPIM-DE-ESTEIRA 183
 CAPIM-DE-GUINÉ 172
 CAPIM-DE-MULO 123
 CAPIM-DE-PLANTA 123
 CAPIM-DE-POMAR 76
 CAPIM-DO-BURRO 96
 CAPIM-ELEFANTE 123
 CAPIM-FUBÁ 76
 CAPIM-GUAÇÚ 123
 CAPIM-GUEDES 172
 CAPIM-GUINÉ 123
 CAPIM-JAÚ 73, 74
 CAPIM-MACAMBARÁ 172
 CAPIM-MASSAMBARÁ 172
 CAPIM-MEXICANO 172
 CAPIM-MURUMBU 123
 CAPIM-NAXENIM 77
 CAPIM-PÉ-DE-GALINHA 69, 74, 76, 77
 CAPIM-PENASCO-DE-TABULEIRO 161
 CAPIM-RABO-DE-CACHORRO 161
 CAPIM-RABO-DE-GATO 161
 CAPIM-RABO-DE-RAPOSA 161
 CAPIM-RABO-DE-RATO 161
 CAPIM-ROSETA 48
 CAPIM-SEMPRE-VERDE 123
 CAPIM-TAPETE 115
 CAPIM-VERDE 162
CAPÍN ARROZ 74
 CA-PIONÁ 33
CAPÍQUÍ 172
 CAPITANA 155
 CAPITUVA 73
Capriola dactylon 65
***Capsella bursa-pastoris* 42**
 CAPUCHINA 182
 CAPUCHINHO 182
 CAPULÍ 131
 CARAGUATÁ 82, 83
 CARAMBOLA 175
CARAMBOLA ROSADA 174
 CA-RAMURU 79
Carara didyma 62
Carbenia benedicta 59
 CARDA 82
***Cardamine hirsuta* 43**
 CARDARÍA 44
***Cardaria draba* 44**
 CARDILLA 83
 CARDILLO 157
Cardiospermum corindum 44
Cardiospermum glabratum 44
***Cardiospermum halicacabum* 44**
Cardiospermum inflatum 44
Cardiospermum microcarpum 44
Cardiospermum villosum 44
CARDITO 45
 CARDO 45, 64, 83, 120
 CARDO ABREPUÑO 50
CARDO AMARILLO 157
CARDO ASNAL 164
 CARDO AZUL 46
CARDO BENDITO 59
CARDO BLANCO 57, 120, 164
 CARDO BORRIQUERO 164
 CARDO BRAVO 50
 CARDO CABRERO 47
 CARDO CRUZ 47
CARDO CUNDIDOR 57
 CARDO DE BAÑADO 46
CARDO DE CABALLO 46
 CARDO DE CANADÁ 57
CARDO DE CASTILLA 64
 CARDO DE COMER 64
 CARDO DE LA CRUZ 47
 CARDO DE MORO 157
 CARDO DE TORO 58
 CARDO DEL DIABLO 47, 155
 CARDO ESTRELLADO 47, 50
CARDO LANUDO 47
 CARDO LECHERO 164
 CARDO MARIANO 164
CARDO NEGRO 58
 CARDO ORIENTAL 50
 CARDO PAMPA 120
 CARDO PELUDO 120
 CARDO PENDIENTE 46
 CARDO PENQUERO 64
CARDO RUSO 155
 CARDO SANTO 59
 CARDO-DE-COSTELLA 58
 CARDO-DE-MARIA 164
 CARDÓN 64
 CARDONCILLO 83
 CARDOON 64
Carduus lanceolatus 58
Carduus leiophyllus 58
Carduus marianus 164
Carduus nutans var. *macrocephalus* 46
Carduus pycnocephalus var. *tenuiflorus* 45
***Carduus tenuiflorus* 45**
***Carduus thoermeri* 46**
Carduus vulgaris 58
 CARE 54
Carelia conyzoides 16
 CARGATRIPIAS 78
 CARIAQUILLO COLORADO 99
 CARNAVALITO 160
CARNE GORDA 175
 CARNICERA 61
 CAROTA DE GALLO 155
 CARPET WEED, GREEN 115
 CARRAPICHÃO 191
 CARRAPICHINHO 18, 191
 CARRAPICHO 48, 191
 CARRAPICHO-DE-AGULHA 33
 CARRAPICHO-DE-CARNEIRO 191
 CARRAPICHO-DE-DUAS-PONTAS 33
 CARRAPICHO-DE-PRAIA 48
 CARRAPICHO-DE-ROSETA 48
 CARRAPICHO-DE-SANTA-HELENA 191
 CARRAPICHO-DO-CARNEIRO 24
 CARRAPICHO-GRANDE 24
CARRASPIQUE 178
CARRIZO 129
 CARRUMBA 184
***Carthamus lanatus* 47**
 CARURÚ 19, 21
 CARURÚ-AMARGO 79
 CARURÚ-AMARGOSO 79
 CARURU-BRANCO 21
 CARURU-BRAVO 21
 CARURU-DE-ESPINHO 21
 CARURU-DE-FOLHA-LARGA 20
 CARURU-DE-PORCO 21
 CARURU-DE-SOLDADO 21
 CARURU-FOLHA-DE-CUIA 19
 CARURU-MANSO 21
 CARURU-MIÚDO 21
 CARURU-RASTEIRO 19
 CARURU-VERDADEIRO 21
 CARURU-VERDE 21
 CARURU-VERDE-COMUN 21
Cassia caroliniana 159
Cassia ciliata 159
Cassia falcata 159
Cassia foetida 159
Cassia macradenia 159
Cassia obliquifolia 159
Cassia occidentalis 159
Cassia planisiliqua 159
Cassia tora f. *hirsuta* 160
 CASTAÑUELAS 68
 CAT'S-EAR, COMMON 93

CATAIA 137
 CATAIA-GIGANTE 136
 CATAÑÍ 131
 CATCHWEED BEDSTRAW 86
 CATINGA-DE-BARÃO 17
 CATINGA-DE-BODE 17
 CATTAIL 183
 CAUDA-DE-LEÃO 100
 CEBADA 92
 CEBADA COMÚN 92
 CEBADA DE RATÓN 91
CEBADA FORRAJERA 92
 CEBADILLA 29, 92, 101
 CEBADILLA AUSTRALIANA 38
CEBADILLA CRIOLLA 38
 CEBOLINHA-SELVAGEM 119
 CEBOLLETA 68, 119
 CEBOLLETA DEL DIABLO 119
 CELERY, SLENDER 63
 CELIDONIA 34
Celosia echinata 18
Celtis bonplandiana 48
***Celtis ehrenbergiana* 48**
Celtis integrifolia 48
Celtis sellowiana 48
Celtis spinosa 48
Celtis tala 48
Celtis weddelliana 48
Cenchrus brevisetus 48
Cenchrus carolinianus 49
Cenchrus crinitus 48
***Cenchrus echinatus* 48**
***Cenchrus incertus* 49**
Cenchrus parvifolius 161
Cenchrus pauciflorus 49
Cenchrus pungens 48
Cenchrus viridis 48
 CENIZO 52
 CENIZO DE MURO 55
 CENOURA-SELVAGEM 69
Centaurea benedicta 59
***Centaurea calcitrapa* 50**
***Centella asiatica* 50**
CENTELLA ASIÁTICA 50
Centella biflora 50
Centella coriacea 50
Centella erecta 50
Centella hirtella 50
Centella triflora 50
CENTENO 158
 CENTENO GUACHO 158
 CENTINODIA 135
 CENTOCHIO 172
 CEÑIGLO BLANCO 52
CEPA CABALLO 190
 CEPA-CAVALO 191
Ceratochloa catartica 38
Ceratochloa haenkeana 38
Ceratophyllum apiculatum 51
Ceratophyllum asperum 51
Ceratophyllum cornutum 51
***Ceratophyllum demersum* 51**
Ceratophyllum indicum 51
Ceratophyllum oxyacanthum 51
Ceratophyllum tricuspidatum 51
Ceratophyllum tuberculatum 51
Ceratophyllum unicorne 51
 CERCIFIM 178
CERRAJA 132, 171
 CERRAJA 52, 93
 CERRAJA ARVENSE 169
CERRAJA BRAVA 170
 CERRAJA ESPINOSA 170
 CERRAJILLA 171
 CERVELLINA 62
 CEVADILHA 38
 CHA-DE-FRADE 101
 CHA-DO-MEXICO 54
Chaetochloa flava 161
Chaetochloa geniculata 161
 CHAGAS 182
Chamaemelum cotula 23
 CHAMAMA 52
Chamomilla recutita 109
 CHAMOMILLE, STINKING 23
 CHAMOMILLE, WILD 109
 CHANCOROMA 56
 CHANUÁ CAÁ 100
 CHAÑAL 87
CHANAR 87
CHAPTALIA 52
Chaptalia majuscula 52
***Chaptalia nutans* 52**
Chaptalia subcordata 52
 CHAQUIL 25
 CHARDON 58
 CHARDON BÉNIT 59
 CHARDON DE BOURRIQUE 120
 CHARDON MARIE 164
 CHARDON PENCHÉ 46
 CHARLOCK 164
 CHARRÚA 59
 CHAUSSE-TRAPE 50
 CHEAT GRASS 39
 CHEESEWEED MALLOW 106
***Chenopodium album* 52**
***Chenopodium ambrosioides* 54**
Chenopodium anthelminticum 54
Chenopodium brownianum 52
Chenopodium canihua 55
Chenopodium caudatum 21
Chenopodium centrorubrum 52
Chenopodium hircinum 55
Chenopodium multifidum 55
***Chenopodium murale* 55**
Chenopodium nuttalliae 55
***Chenopodium quinoa* 55**
Chenopodium scoparium 30
 CHÉPICA 65, 72
 CHEPICA BRAVA 65
 CHEQUE-CHEQUE 45
 CHICA LOTE 59
 CHICKWEED 172
 CHICKWEED, INDIAN 115
 CHICORÉE 56
 CHICORIA 56, 171, 176
 CHICÓRIA-BRAVA 171
 CHICÓRIA-DO-CAMPO 93
 CHICORY 56
 CHICHA FUERTE 122
 CHICHICASTLE 185
 CHICHIMECA 21
 CHIENDENT PIED DE POULE 65
 CHIENDENT RAMPANT 77
 CHIKÓRIA MIRÍ 93
 CHIL CHIL 173
 CHILMECATE 44
 CHILQUILLA 176
CHINCHILLA 173
 CHINESE MUSTARD 35
 CHINGOLITO 42
 CHINITTA PALLO 184
 CHIORI 20
 CHIORI ESPINOSO 21
 CHIPACA 33
 CHIPICE 65
 CHIPIQUELITE 81
 CHIQUIZÁ 101
CHIRIVÍA SILVESTRE 128
 CHIVIRICO 101
Chlorocyperus aureus 66
Chlorocyperus phymatodes 66
Chlorocyperus rotundus 68
 CHOLCHOL 170
 CHOUT NAVET 36
 CHRULCAHUE 61
Chrysanthemum leucanthemum
101
 CHUFA 66
 CHUFA 67, 68
 CHUFA REDONDA 68
CHUFA ROJA 68
CHUFA SALVAJE 66
 CHUFILLA 68
 CHULA 55
 CHUMBINHO 99
 CHUPALLA 83
 CICUTA NEGRA 22
***Cichorium intybus* 56**
 CIEN NUDOS 135
 CIMBALARIA 64
CINA CINA 126
 CINCO NEGRITOS 99
 CINQUENERVIA 134
 CÍPERO 68
 CIPO 59
 CIPÓ-DE-COBRA 59
 CIPÓ-TIMBÓ-FALSO 45
 CIRSE DES CHAMPS 57
Cirsium abyssinicum 58
***Cirsium arvense* 57**
Cirsium lanceolatum 58
Cirsium pugnax 59
***Cirsium vulgare* 58**
Cissampelos auriculata 59
Cissampelos fasciculata 59
Cissampelos hederacea 59
***Cissampelos pareira* 59**
CITACO 21
 CIÚMO 171
 CIWARA 92
 CIZAÑA 50
 CLARINCILLO 189
 CLAVELINA MONTÉS 115
Claytonia paniculada 175

- CLONCLI 190
 CLONQUI 190
 CLOVER, RED 181
 CLOVER, WHITE 181
 CLUSTER DOCK 150
Clypeola maritima 104
Cnicus benedictus 59
 COACICA 75
 COAMBÍ 33
 COAST TARWEED 105
 COATIA 75
 COCA 160
Coccoloba sagittifolia 117
 COCKLEBUR, SPINY 191
Coelestina microcarpa 16
 COFFEE SENNA 160
 COIFÜN 119
 COLA DE GALLO 76
 COLA DE LEÓN 101
COLA DE MONO 51
 COLA DE RATÓN 91
COLA DE ZORRO 91, 161, 162
 COLONUM 73
 COLZA 36
 COLLEJA BORDE 185
 COLLEJA DE PRAO 93
 COMIDA DE VACA 179
 COMINILLO 115
Commelina bracteosa 60
Commelina elegans 60
Commelina erecta 60
Commelina gerrardii 60
Commelina sulcata 60
Commelina undulata 60
Commelina virginica 60
 COMMON GROUNDSEL 159
 COMMON MALLOW 107
 COMMON MULLEIN 187
 COMMON REED 129
 CONCLI 190
Condalia lineata 61
Condalia microphylla 61
 CONGONHA 155
 CONIZA 61
 CONSUELDA 143
 CONTRA CEBRA 68
 CONTRAYERBA 68
Convolvulus cairicus 95
Convolvulus limphaticus 95
Convolvulus purpureus 96
Convolvulus sanguineus 96
Convolvulus superbus 96
Conyza bonariensis 61
 COONTAIL 51
 COPO DE NIEVE 17, 104
 COQUILLA 160
 COQUILLO 67
 COQUITO 68
 CORAÇÃO-DE-INDIA 45
 CORDA-DE-VIOLA 95, 96
 CORDÃO-DE-FRADE 100, 101
 CORDÃO-DE-SÃO-FRANCISCO 100, 101
 CORDÓN DE FRAILE 100
 CORENA 184
Coreopsis leucantha 33
 CORINDIBA 100
 CORNSALAD 186
 CORONA REAL 112
Coronopus didymus 62
 CORREDORA 135
 CORREGÜELA 137
 CORRIOLA 95, 96
 CORRONCHO 99
 CORTADERITA 68
 CORTADORITA 67
 COSITA 60
 COSTA-BRANCA 52
 COSTOMATE 131
 COTTON THISTLE 120
 COTUFA 66
 COUVE-NAVEIRA 36
 COUVINHA 138
 COWCOCKLE 185
 COYOLITO 66
 CRABGRASS, LARGE 69
 CRANESBILL 88
 CRANSON RAMPANT 44
 CRAVINHO-DE-DEFUNTO 173
 CRAVINHO-DO-CAMPO 54
 CRAVO-BRAVO 75
 CRAVO-DE-DEFUNTO 173
 CRAVO-DE-URUBU 138
 CRAVO-DO-MATO 173
 CREEPING CHAFFWEED 18
 CREEPING THISTLE 57
 CREEPING WOODSORREL 122
 CRESS, HAIRY BITTER 43
 CRESS, HOARY 44
 CRESS, LAMB'S 43
 CRESSON 118
 CRESTA DE GALLO 74
 CRISANTEMO CIMARRÓN 101
 CRISTA-DE-GALO 74
 CRISTO POBRE 59
 CROIX DE MALTE 180
 CUAMBRÍ 33
 CUAMBÚ 33
 CUARENTENA 94
CUATRO CANTOS 101
Cucumis argúí 115
 CUCURÚS 41
CUERNOS DEL DIABLO 94
 CULANDRILLO 63
 CULANTRILLO 63
 CULCHAO 90
 CULLE 122
 CUNDEAMOR 115
 CUQUILLO 68
 CURÍ PIRÍ 66
 CURICHERA 75
 CURLED DOCK 151
 CUSPE-DE-CAIPIRA 169
 CUSPE-DE-TROPEIRO 169
 CUTLEAF GROUNDCHERRY 130
 CUT-LEAVED-GERANIUM 88
Cyclosporum leptophyllum 63
Cymbalaria muralis 64
Cynanchum odoratum 116
Cynara cardunculus 64
Cynodon dactylon 65
Cynodon erectus 65
Cynodon linearis 65
Cynosurus indicus 76
Cynosurus tristachyos 77
Cyperus aureus 66
Cyperus bicolor 68
Cyperus densiflorus 67
Cyperus esculentus 66
Cyperus ferax 67
Cyperus flexuosus 67
Cyperus fulvescens 66
Cyperus hexastachyos 68
Cyperus maritimus 68
Cyperus odoratus 67
Cyperus phymatodes 66
Cyperus purpureo-variegatus 68
Cyperus rotundus 68
Cyperus strigosus 66
Cyperus tuberosus 68
 CYPRESS, SUMMER 31
 DAISY, OXEYE 101
 DANDELION 176
Daucus hispidifolius 68
Daucus montevidensis 68
Daucus pusillus 68
Daucus scaber 68
 DENTE-DE-LEÃO 176
 DESERT PANICGRASS 125
 DEVANAERAS 42
 DEVIL'S LILAC 75
 DEVIL'S THORN 180
 DEWBERRY 148
DIENTE DE LEÓN 176
 DICHA 169
Dichotophyllum demersum 51
Digitaria fimbriata 69
Digitaria plebeia 69
Digitaria sanguinalis 69
 DIME QUE SÍ 101
 DINHEIRO-EM-PENCA 50
 DILOTAXIS DEL MURO 70
Diplotaxis muralis 70
Diplotaxis tenuifolia 71
 DISCIPLINA DE MONJA 40
 DISTAFF THISTLE 47
Distichlis spicata 72
Ditremexa occidentalis 159
 DOCA 116
 DOCK, BROADLEAF 152
 DOCK, CURLED 151
 DOCK, FIDDLELEAF 153
 DOG FENNEL 23
 DORA 116
 DORMIDERA 160
 DOUCETTE 186
 DOVEFOOT GERANIUM 88
 DOWNY BROME 39
Duchesnea chrysantha 72
Duchesnea indica 72
DULCETA 186
DURAZNILLO 136, 136, 137
 EARTH ALMOND 66

EBISUGUSA 160
Echinochloa colona 73
Echinochloa crus-galli 74
 ECHE GEISSRAUTE 85
 ECHE KAMILLE 109
 ECHE FENCHEL 84
 ECHE STEINKLEE 112
 ECHE WERMUT 26
ECLIPTA 75
Eclipta alba 75
Eclipta erecta 75
Eclipta marginata 75
Eclipta prostrata 75
Eclipta punctata 75
Eclipta thermalis 75
 EGLANTINE 146
 EGYPTIAN RUE 153
 EHRENPREIS, WASSER
Eichhornia crassipes 75
Eichhornia speciosa 75
Eleusine distans 76
Eleusine domingensis 76
Eleusine glabra 76
Eleusine gracilis 76
Eleusine indica 76
Eleusine oligostachya 77
Eleusine scabra 76
Eleusine textilis 76
Eleusine tristachya 77
Elymus repens 77
Elytrigia repens 77
Elytrospermum californicum 157
 EMBOLSADO 130
EMEX 78
Emex spinosa 78
 ENCAJE 22
 ENEA 183
 ENELDO 63
 ENELDO CULANTRILLO 63
 ENGLISH VIOLET 189
Erythraea aquatica 117
 EPAZOTE 54
Ephedra triandra 79
 ERBA STORNA 178
 ERDMANDEL 66
ERECHTITES 79
Erechtites calalioides 79
Erechtites hieracifolia 79
Erechtites prenanthoides 79
 ERECT DAYFLOWER 60
Erigeron bonariensis 61
ERISIMO 167
Erodium cicutarium 80
Erodium malacoides 81
Erodium triviale 80
Eruca sativa 81
Eruca vesicaria 81
 ERVA-BOTÃO 75
 ERVA-CHUMBINHO 99
 ERVA-DAS-COBRAS 54
 ERVA-DAS-LAVADEIRAS 101
 ERVA-DAS-LOMBRIZAS 54
 ERVA-DE-BICHO 136, 137
 ERVA-DE-JACARÉ 17
 ERVA-DE-LAVADEIRA 54
 ERVA-DE-POMBA-ROLA 54
 ERVA-DE-SANGUE 52
 ERVA-DE-SANTA-ANA 126
 ERVA-DE-SANTA-LÚCIA 17, 60, 133
 ERVA-DE-SANTA-MARIA 53
 ERVA-DE-SANTO-FILHO 101
 ERVA-DE-SÃO-JOÃO 17, 53
 ERVA-DE-TAPETE 115
 ERVA-DO-CHÁ 163
 ERVA-DOS-TINHOSOS 24
 ERVA-DOS-ZANGÕES 101
 ERVA-FORMIGUEIRA 54
 ERVA-FORMIGUEIRA-BRANCA 53
 ERVA-FRESCA 138
 ERVA-GORDA 79, 174, 175
 ERVA-LANCETA 61, 75
 ERVA-MACAÉ 101
 ERVA-MATA-PULGAS
 ERVA-PICÃO 33
 ERVA-SANTA 54
 ERVA-TOSTÃO 34
 ERVA-VOMIQUEIRA 54
 ERVILHACA 188
Eryngium horridum 82
Eryngium paniculatum 82
Erysimum officinale 167
Erythrostemon gilliesii 40
 ESCOBA 163
 ESCOBA DURA 163
 ESELSDISTEL, GEMEINE 120
 ESPADANA 183
 ESPADAÑA 183
 ESPARGUTA 172
 ESPARTILHO 161
 ESPERGUTA 172
 ESPIGA DE AMOR 40
ESPINA COLORADA 31, 168
 ESPINA DE ERIZO 33
 ESPINHO-DE-CACHORRO 169
 ESPINHO-DE-CARNEIRO 191
 ESPINHO-DE-JERUSALEM 126
 ESPINILLO 126, 184
 ESPINILLO ÑANDUBAY 142
 ESPINO AMARILLO 184
 ESPUELAS DEL DIABLO 94
 ESPUELITAS 60
 ESPUMA DE LECHE 16
 ESPUMA DE MAR 118
 ESTOQUILLA 157
 ESTOQUILLO 157
 ESTRELLITA 85
Eupatorium conyzoides 16
Euxolus caudatus 21
Euxolus viridis 21
 FALSA ALTAMISA 16
FALSA BIZNAGA 22
 FALSA-ERVA-DE-SANTA-MARIA 53
 FALSA FRUTILLA 72
 FALSA ORTIGA 98
 FALSA-CEVADA 38
 FALSE FLAX 40
 FALSO TÉ 32
 FALSO YUYO 146
 FAMEFLOWER 175
 FAROLILLO 131
 FAROLITO 130
 FAROLITOS 44
 FAT-HEN 53
 FAT-HEN, RED 55
 FAT HEN PIGWEED 53
 FAZENDEIRO 85
 FEDEGOSA 53
 FEDEGOSO 160
 FEDEGOSO-BRANCO 160
 FENNEL 84
 FENNEL PONDWEED 140
 FENOUIL 84
Festuca unioloides 38
 FIDDLELEAF DOCK 153
 FIELD PENNYCRESS 178
 FIELD, SANDBUR 49
 FILAREE, REDSTEM 80
 FILAREE, WHITESTEM 81
 FILIGRANA 99
 FINOCCHIO 84
 FIQUE 139
 FIREWEED 79
 FLACHS 102
 FLATSEEDGE, FRAGRANT 67
 FLAX 102
 FLEABANE, HAIRY 61
 FLECHA 154
 FLECHILLA 48, 91
 FLORAMAR 173
FLOR AMARILLA 70, 71
 FLOR AZUL 46
 FLOR-D'ÁGUA 133
 FLOR DE CORAZÓN 42
 FLOR DE INDIO 40
 FLOR DE LA PASIÓN 127
 FLOR DE LIS 97
 FLOR DEL SOL 90
FLOR DE UN DÍA 140
 FLOR-DEGRAMA 76
FLOR DE SANTA LUCÍA
Foeniculum capillaceum 84
Foeniculum dulce 84
Foeniculum officinale 84
***Foeniculum vulgare* 84**
 FOLLE-AVOINE 29
 FONIO 70
 FOXTAIL, GREEN 162
 FOXTAIL, KNOT-ROOT 161
Fragaria indica 72
 FRAGRANT FLATSEEDGE 67
 FRIJOLILLO NEGRO 160
 FRUTA DE QUIRQUINCHO 79
FRUTILLA INSULSA 72
 FRUTILLA SILVESTRE 72
 FUCHSSCHWANTZ, GRÜNLICHER 19
 FUMO-DO-MATO 52
 FURA-CAPA 33
 FURA-PAREDES 126
 GAI CHOI 35
 GAILLET GRATTERON 86
 GALEGA 85
***Galega officinalis* 85**
Galinsoga oblongifolia 75

Galinsoga parviflora 85
Galinsoga quinqueradiata 85
Galium aparine 86
Galium australe 86
Galium chilense 86
Galium pseudoaparine 86
Galium spurium 86
 GALLARETE 98
 GALLITO 98
 GALLOCRESTA 156
 GAMBA RUSA 17
 GAMELOTE 123
 GÄNSEDISTEL 171
 GÄNSEFUSSGEWÄCHSE 53
 GARABATO 126
 GARDEN ROCKET 81
 GARRANCHUDO 69
 GEMEINE ANDORN 108
Geoffroea decorticans 87
Geoffroea spinosa 87
 GERANIO SIVESTRE 80, 81, 88
Geranium cicutarium 80
Geranium chaerophyllum 80
Geranium dissectum 88
Geranium malacoides 81
Geranium molle 88
 GÉRANIUM MOU 88
Gerbera nutans 52
 GERTRUDE 63
 GERVÃO 73, 74
 GIAGGIOLO 183
 GIANT REED 26
 GIRASOL 90
GIRASOL GUACHO 90
Glechoma hederacea 89
 GLOBITO 44, 130
 GLOBO 24
GLOBOS 44
 GOAMBU 33
 GOAT WEED 17
 GOAT'S HEAD 180
 GOATSRUE 85
 GOLD-OF-PLEASURE 40
 GOLFO 133
 GOOSEGRASS 76
 GORDOLOBO 187
 GORGA 115
 GORJA 115
 GORSE 184
Gourliea chilensis 87
Gourliea decorticans 87
 GRAMA 65
 GRAMA-BOIADEIRA 104
 GRAMA BRAVA 72
 GRAMA CARRASPERA 76
 GRAMA CHINA 171
 GRAMA COLORADA 65
 GRAMA-DA-CIDADE 65
 GRAMA-DE CABALLO 75
 GRAMA-DE-CORADOURO 76
 GRAMA DE ESPAÑA 65
 GRAMA-DE-GANSO 65
 GRAMA-DE-SÃO-PAULO 65
 GRAMA DULCE 65
 GRAMA-FINA 65
 GRAMA MENOR 77
 GRAMA OFICINAL 77
 GRAMA-PAULISTA 65
 GRAMA PINTADA 73
 GRAMA-RASTEIRA 65
 GRAMA SALADA 72
 GRAMA-SAPO 76
 GRAMA-SÉDA 65
 GRAMILLA 69, 77
 GRAMILLA BLANCA 65
 GRAMILLA BRAVA 65
 GRAMILLA DE CUARESMA 69
 GRAMILLA DE RASTROJO 73, 74
 GRAMILLA DEL SALITRAL 72
 GRAMILLA DEL TIEMPO 65
 GRAMILLA FORESTAL 65
 GRAMILLA GRUESA 65
 GRAMILLA ITALIANA 65
 GRAMILLA PELUDA 65
 GRAMILLA PERRERA 65
 GRAMILLÓN 65, 76
 GRAMINHA 65
GRAMÓN 65, 77
 GRANADILLA 115, 117
 GRAND PLANTAIN 134
 GRAÑASCHE 52
 GRÃO-DE-GALO 155
 GRAVATÁ 82
 GREATER AMMI 22
 GREEN CARPET WEED 115
 GREEN FOXTAIL 162
 GROUNDCHERRY, CUTLEAF 130
 GROUND-CHERRY, STICKY 131
 GROUND IVY 89
 GROUNDSEL, COMMON 159
 GRÜNLICHER FUCHSSCHWANTZ 19
 GUAICURÚ REMBIÚ 116
 GUALPUTRA 109
 GUANXUMA 163
 GUARDAROCÍO 69
 GUASCA 85
 GUAXIMA 163
 GUAXUMA 163
 GUEMBE' Y MI 140
Guilleminea procumbens 18
 GUINDA PAMPA 168
 GUINDILLA 168
 GUINDILLA DEL CAMPO 168
 GUINEAGRASS 123
 GUNDERMANN 89
 GUNZA 68
 GURKENKRAUT 34
Gymnostyles alata 169
Gymnostyles pterosperma 169
Gynura malasica 79
 HAIRY BITTER CRESS 43
 HAIRY FLEABANE 61
 HAIRY VETCH 189
 HASTATE ORACH 27
 HEAL-ALL 144
 HEDGE MUSTARD 165, 167
 HEDIONDA 40
 HEDIONDILLA 55
HELECHITO DE AGUA 117
Helianthus annuus 90
Helianthus aridus 90
Helianthus erythrocarpus 90
Helianthus indicus 90
Helianthus laevis 90
Helianthus lenticularis 90
Helianthus macrocarpus 90
Helianthus multiflorus 90
Helianthus ovatus 90
Helianthus platycephalus 90
Helianthus tubaeformis 90
Helioscadium leptophyllum 63
Helminthia echioides 132
 HELMINTIE FAUSSE VIPÉRINE 132
 HENBIT 98
 HERBE AUX CHANTRES 167
Hesperocles fragrans 119
Heteranthera formosa 75
 HIEDRA TERRESTRE 89
 HIERBA ALLIGATOR 17
 HIERBA BUENA 113
HIERBA CANA 159
 HIERBA CUYANA 108
 HIERBA DE CABALLO 61
 HIERBA DE CHIVO 17
 HIERBA DE LOS CANTORES 167
 HIERBA DE LOS GATOS 126
 HIERBA DE LOS MUROS 126
 HIERBA DE LOS PEGOTES 24
 HIERBA DE POLLO 60
 HIERBA DE SANTA MARÍA 54
 HIERBA DEL CHANCHO 93
 HIERBA DEL PAÑO 187
 HIERBA DULCE 76
 HIERBA HEDIONDA 23
 HIERBA MORA 143
 HIERBA NEGRA 143
 HIERBA TERRESTRE 89
 HIGUAÑA 172
HINOJO 84
 HINOJO AMARGO 84
 HINOJO SILVESTRE 84
 HIRCA 33
 HIRTENTÄSCHEL 42
 HOARY CRESS 44
Hoffmanseggia falcaria 90
Hoffmanseggia glauca 90
 HOGWEED, RED 34
Holcus halepensis 171
 HOLY THISTLE 164
Hordeum distichon 92
Hordeum murinum 91
Hordeum vulgare 92
 HOREHOUND, WHITE 108
 HORMINO SILVESTRE 156
 HORSE PURSLANE 179
 HORTELÃO-GIGANTE 24
 HUACATAY 173
 HUALCACHO 73, 74
 HUALPUTA 109, 111
 HUALPUTRA 109, 111
 HUALTATA 151
 HUAÑASCHI MORADO 52
 HUERCA 169
HUEVITO DE GALLO 155

HUEVO DE GALLO 155
 HUEVO DE SAPO 131
 HUINCA LLANTÉN 133, 134
 HUPHA 55
 HYACINTH, WATER 75
Hydrocotyle asiatica 50
Hydrocotyle brasiliensis 50
Hydrocotyle erecta 50
Hydrocotyle triflora 50
***Hypochoeris brasiliensis* 92**
***Hypochoeris chillensis* 92**
***Hypochoeris radicata* 93**
Hypochoeris brasiliensis 92

***Ibicella lutea* 94**
 IBOPÉ 141
 IBOPÉ MOROTÍ 142, 143
Illecebrum achyrantha 18
 INÇO-DO-ARROZ 73, 74
 INDIAN CHICKWEED 115
 INDIAN MOCK-STRAWBERRY 72
 INDIAN PENNYWORT 50
 INDIAN RUSHPEA 90
 INDIAN SHOT 41
 INLAND SALTGRASS 72
 INTIPANGARA 90
 INTITTICA 90
***Ipomoea cairica* 95**
Ipomoea glandulifera 96
Ipomoea intermedia 95
Ipomoea palmata 95
Ipomoea pentaphylla 95
***Ipomoea purpurea* 96**
Ipomoea stipulacea 95
Ipomoea tuberculata 95
 IRIO 166
 IRIS 96
Iris aconiformis 96
Iris bastardii 96
Iris curtropetala 96
Iris lutea 96
Iris paludosa 96
***Iris pseudacorus* 96**
 ISIPÓ i 116
 ISMU WAQACHI 163
 ITCHGRASS 147
 IVOPÉ-HÚ 142
 IVOPÉ MOROTÍ 141
 IVO-PÉ PARA 141
 IVY-LEAVED TOADFLAX 64

 JABONCILLO 125
JACINTO DE AGUA 75
 JACINTO-D'AGUA 75
 JANK'ACHU 66
 JAPUMATO 99
 JARAMAGO 42, 146, 166, 167
 JARAMAGO AMARILLO 70
 JATACO 20, 21
 JAYA K'ACHI 166
 JERUSALEM THORN 126
 JERVÃO 73, 74
 JIPPIYI 92
 JOÁ 130
 JOÁ-BRAVO 168

 JOÁ-DE-CAPOTE 130
 JOÃO-GOMES 175
 JOHNSON GRASS 172
 JUÁ 130 168
 JUÁ-DA-ROÇA 168
 JUÁ-DE-CAPOTE 130
 JUÁ-POCA 130
 JUASY 'Y 191
 JUIZ-DE-PAZ 191
 JUNÇA 66
 JUNÇA-AROMÁTICA 68
 JÚNCEA 66, 68
 JUNCIA 66, 68
JUNCO 157
 JUNGLERICE 73
 JUNQUILLO 66, 68, 125
 JUNQUINHO 66, 67
 JUPA LUKHI 55
 JUQUIÁN 41

 KAÁ RATI 169
 KA'A RE 82
 KA'A RE GUASU 20
 KAA RURU 20
 KA'A RURU PE 34
 KA'A RURU PYTA 20
 KACHIYUYO 55
 KA HA 115
 KAITE, KOITE 41
 KALI-SALZKRAUT 155
 KAPANACO 170, 171
 KAPI'I ATÍ 48
 KAPI'I PE POÍ 65
 KAPI'I PE SAI 65
 KAPI'I PEÍ 65
 KAPI'I UNÁ 33
 KAPUZINERKRESSE 182
Karinetron hastatum 117
 KENILWORTH IVY 64
Kentrophyllum lanatus 47
Kerneria dubia 33
Kerneria tetragona 33
 KHAKI WEED 17
 K'ITA ALFA 111
 K'UCHU K'UCHU 122
 KKONTA 59
 KLEINBLÜTIGES KNOPFKRAUT 85
 KLEINE BRENNESSEL 185
 KLEINE BRUNELLE 144
 KLEINE SAUERAMPFER 149
 KLEINES GLANZGRAS 128
Kleinia porophyllum 138
Kleinia ruderalis 138
 KLETTE 24
 KNÄUEL-AMPFER 150
 KNOPFKRAUT, KLEINBLÜTIGES 85
 KNOT-ROOT FOXTAIL 161
 KNOTWEED, PROSTRATE 135
Kochia parodii 30
Kochia scoparia 30
 KOITE 41
 KÖNIGSKERZE 187
 KRATZDISEL 58
 KURATÚ RÁ 63

 LABAÇA 24, 152
 LABAÇA-CRESPA 151
 LABAÇA-SELVAGEM 151
 LABASA 78
Lactuca scariola 97
***Lactuca serriola* 97**
 LADYSTHUMB 136
LAGAÑA DE PERRO 40
 LAGARTERA 162
 LÁGRIMA 119
LÁGRIMA DE LA VIRGEN 104, 119
 LÁGRIMA DE SANTA LUCIA 60
LAGUNILLA 136
 LAITERON 169
 LAITERON MARAÎCHER 171
 LAITERON RUDE 170
 LAITUE SCAROLE 97
 LAMB'S CRESS 43
 LAMB'S QUARTERS 53
 LAMIER POURPRE 98
 LAMIUM 98
***Lamium amplexicaule* 98**
 LAMPAGO 24
 LAMPATO 55
 LAMPAZGO 24
 LAMPAZO 24
 LAMPOURDE ÉPINEUSE 191
 LÁMPSANA 99
 LANCETA 75
 LANCO 38
 LANCÚ 38
 LANDIM 183
LANTANA 99
Lantana aculeata 99
Lantana armata 99
***Lantana camara* 99**
Lantana flava 99
Lantana hirsuta 99
Lantana mista 99
Lantana moritziana 99
Lantana nivea 99
 LANZÚ 38
Lappa glabra 24
Lappa minor 24
LAPSANA 99
***Lapsana communis* 99**
 LARGATRIPIA 78
 LARGE CRABGRASS 69
Larrea glauca 90
 LA SOUDE 155
 LASSANA 99
 LAVANDEIRA 101
 LAVANTINA 101
 LAWN BURWEED 169
 LAZO DE AMOR 175
 LECENUK 87
 LECHUGA ESPINOSA 97
 LECHUGA DE CABRO 79
 LECHUGA PLATANERA 175
LECHUGA SALVAJE 97
 LECHUGUILLA 97, 133
 LECHUGUILLA DEL RIO 133
 LENGUA DE GALLINA 68
 LENGUA DE GATO 86
LENGUA DE VACA 133, 150, 152,

153, 154
LENGUA DE VACA CRESPA 151
 LENGÜILLA 75
 LENTILHA-D'ÁGUA 133
LEONOTIS 100
Leonotis kewensis 100
Leonotis nepetaefolia 100
Leontodon chilense 93
Leontodon taraxacum 176
LEONURUS 101
Leonurus japonicus 101
Leonurus manshuricus 101
Leonurus sibiricus 101
Lepidium didymum 62
Lepidium draba 44
Lepidium pseudodidymum 62
Leria nutans 52
Leria lyrata 52
 LESSER BURDOCK 24
 LETTUCE, PRICKLY 97
 LETTUCE, WATER 133
 LETTUCE, WILD 97
Leucanthemum vulgare 101
 LIANE PATTE CHEVAL 59
 LIENDRE DE PUERCO 73
 LILY, SWAMP 177
Limnonesis commutata 132
Limnonesis friedrichsthaliana 132
 LIMPIA FRASCOS 161
 LIN 102
Linaria cymbalaria 64
 LINAZA 102
 LINGUA-DE-VACA 151, 152, 175
 LINGUA-DE-VACA-MIÚDA 52
LINO 102
 LINO SILVESTRE 102
Linum usitatissimum 102
 LIONS'EAR 100
Lippia aprica 103
Lippia disepala 103
Lippia turbinata 103
LIRIO DE AGUA 75, 137
 LIRIO DE LAGUNA 137
 LIRIO ESPAÑOL 96
LIRIO SILVESTRE 96
 LITTLE BURCLOVER 111
 LITTLESEED CANARYGRASS 128
 LLANTAI 133
LLANTÉN 133, 134
 LLANTÉN DE AGUA 133
 LLANTÉN DE HOJAS ANCHAS 134
 LLIRCHA 55
 LLUTA LLUTA 18
Lobularia maritima 104
 LONDON ROCKET 166
 LOVE IN A PUFF 44
Lotodes repens 181
 LÖWENZAHN 176
Lucuma spinosa 87
LUPULINA 109
 LUSTROSA-GRANDE 174
LUZIOLA 104
Luziola leiocarpa 104
Luziola mexicana 104
Luziola peruviana 104

MACACHÍN 121
 MACACHÍN DE CHANCHOS 122
MACACHIN DEL TRIGO 25
 MACAÉ 101
 MACAGUA CAÁ YSYPO 59
 MACETA DE HOJA LARGA 183
 MACIO 183
 MADI 105
Madia sativa 105
Madia viscosa 105
 MADY 105
 MAGARZA
 MAICILLO 171
 MAIRAMAIGUA 59
 MAJOR-GOMES 140
 MAL DE OJO 40
 MAL DE PERRO 40
Malacochaete riparia 157
 MALDIOJO 40
Maligia gracilis 119
 MALLOW, COMMON 107
 MALLOW, BRISTLY 114
MALVA 23, 106, 107
Malva arvensis 106
Malva caroliniana 114
MALVA CIMARRONA 23
MALVA COMÚN 106, 107
Malva cordistipula 106
 MALVA-DE-BOTICA 106
 MALVA DE CASTILLA 106
 MALVA-DE-CRISTA 23
 MALVA-DE-CHEIRO 106
 MALVA DE HOJAS REDONDAS 106
 MALVA DEL CAMPO 114
 MALVA DEL CONGO 108
 MALVA DEL POTRO 114
 MALVA DEL SAPO 108
 MALVA MACHO 106
Malva nicaensis 106
Malva parviflora 106
Malva prostata 114
Malva rhombifolia 163
Malva simpliuscula 107
Malva sylvestris 107
MALVA SILVESTRE 107
 MALVA-PRETA 163
 MALVA TAPORITA 163
MALVARRUBIA 108
 MALVAVISCO FALSO 163
 MALVILLA 23
 MALVISCO 106
 MALVÓN 106
 MAMANGÁ 160
MAMURÍ 160
 MANCA POTRILLO 47
 MANDUVÍ GUAYKURÚ 87
 MANGERIOBA 160
 MANIMBÚ 66
Manisurus exaltata 147
 MANJA-GOME 175
 MANJOUGOME 175
 MANZANILLA BASTARDA 23
MANZANILLA CIMARRONA 23
 MANZANILLA DEL CAMPO 23
 MANZANILLA DEL ZORRO 23

MANZANILLA HEDIONDA 23
 MANZANILLA MACHO 23
 MANZANILLA SILVESTRE 23, 173
 MANZANILLÓN 23, 101
 MAQUI CHÍ 122
 MARACUJÁ-AZUL 127
Maranta flexuosa 177
Maranta geniculata 177
 MARAÑUELA 182
 MARAVILLA 90
 MARCELA-DO-CAMPO 33
 MARGARIDINHA-DO-CAMPO 61
MARGARITA 173
 MARGAZA 23
 MARGERITE 101
 MARÍA 60
 MARIA-GOMBE 175
 MARIA-GOMES 175
 MARIA-GORDA 174, 175
 MARIA-PRETA 17
 MARIGOLD, WILD 173
 MARIENDISTEL 164
 MARIJUANILLA 101
 MARROIO 101
 MARRUBE 108
 MARRUBIO 108
Marrubium hamatum 108
Marrubium vulgare 108
 MARSH RAGWORT 157
Martynia lutea 94
Martynia montevidensis 94
Maruta cotula 23
 MASIQUIA 33
 MASSETTE 183
 MASTRANZO DE INDIAS 182
 MASTRUÇO 63
 MASTRURÇO 63
MASTUERZO 42, 62, 182
MASTUERZO CIMARRÓN 43
 MASTUERZO HEMBRA 62
 MASTUERZO MACHO 42
 MATA ALFALFA 163
 MATA CALLOS 175
 MATA-CANDIL 166
 MATA-COBRA 82
 MATA-FOME 130
 MATALISTE 60
 MATA PASTO 143, 160, 163
 MATA-PASTO-LISO 160
 MATA TRIGO 25
 MATICORENA 184
Matricaria chamomilla 109
Matricaria recutita 109
 MAUER GÄNSEFUSS 55
 MAUSE-GERSTE 91
 MAUVE SYLVESTRE 106, 107
 MBARÍ PARIRÍ 41
 MBARÍ 41
 MBERY 41
MBOÍ-MOROTÍ 138
 MBOI REMBIÜ 168
 MBURUCUYÁ 127
 MBUY 61
Medicago denticulada 110
Medicago hispida 110

Medicago lappacea 110
Medicago lupulina 109
Medicago polymorpha 110
Medicago reticulata 110
Medicago sativa 110
Megathyrsus maximus 123
 MELÃO-DE-SÃO-CAETANO 115
 MELÃOZINHO 115
 MÉLILOT BLANC 111
 MELILOTO 111
 MELILOTO BIANCO 111
Melilotus albus 111
Melilotus leucanthus 111
Melilotus macrorhiza 111
Melilotus melanospermus 111
Melilotus officinalis 112
Melilotus pallidus 112
 MELÓN AMARGO 115
MELOSA 105
 MENTA BLANCA 113
 MENTA MITCHAM 113
 MENTA NEGRA 113
MENTA PIPERITA 113
 MENTA-SELVAGEM 98
Mentha aquatica 113
Mentha longifolia 113
Mentha spicata 113
Mentha suaveolens 113
Mentha X piperita 113
Mentha X rotundifolia 113
MENTRASTO 16
 MENTRUZ 62
 MERCURIAL 85, 114
MERCURIO 114
 MEXICAN PALO VERDE 126
 MEXICAN TEA 54
 MIELGA 112
 MIGLIO 124
MIJO 124
 MIJO DEL PERÚ 55
 MIJO JAPONÉS 74
MILENRAMA 16
 MILFOIL 16
 MIL-FOLHAS 16
 MILHÁ 123
 MILHO-DE-GRILO 99
 MILHOJAS 16
MIL HOMBRES 59
Milium colonum 73
Milium crusgalli 74
Milium halepense 171
Milium natans 171
 MILK THISTLE 164
 MILLET 124
 MILLO 124
 MINETTE 109
 MIRASOL 90
MISTOL 191
 MOCK-STRAWBERRY, INDIAN 72
 MOCO DE PAVO 20
Modanthos caroliniana 114
Modanthos decumbens 114
Modanthos eriocarpa 114
Modanthos prostata 114
Modiola caroliniana 114
Modiola multifida 114
Modiola reptans 114
 MOFUNGO 115
 MOLINILLO 100
Mollugo arenaria 115
Mollugo verticillata 115
 MOLUGO 115
Momordica charantia 115
Momordica chinensis 115
Momordica elegans 115
Momordica indica 115
Momordica muricata 115
Momordica operculata 115
Momordica thollonii 115
Monachne urvilleana 125
 MONTE ESPINOSO 155
 MORA 148
 MORADILLA 34
MORENITA 30
MORENITA RASTRERA 28
 MORITA 99
 MORNING GLORY 95, 96
Morrenia odorata 116
 MORRIÃO-DOS-PASSARINHOS 172
 MOSQUETA 146
MOSTACILLA 36, 70, 165, 166, 167
 MOSTACILLA BLANCA 146
 MOSTACITA 164
 MOSTARDA 36, 146, 164
 MOSTAZA 36
MOSTAZA CHINA 35
MOSTAZA NEGRA 36
 MOSTAZA SALVAJE 164
MOSTAZA SILVESTRE 164
 MOTOJO BOBO 130
 MOURON BLANC 172
 MOUSE BARLEY 91
 MOUTARDE SAUVAGE 164
 MOZOTE 48
 MOZOTE MORADO 34
Muehlenbeckia sagittifolia 117
 MULLEIN, COMMON 187
 MURERÉ 75, 133
 MURERÉ-DE-CANUDO 75
 MURERÉ-PAGÉ 133
 MURRA 148
 MURUMBU 123
 MURUMURU 75, 123
 MURURÉ 137
 MUSK THISTLE 45
 MUSTARD, BLACK 36
 MUSTARD, CHINESE 35
 MUSTARD, HEDGE 165, 167
 MUSTARD, TUMBLE 165
 MUSTARD, WILD 164
Myagrurn rugosum 146
Myagrurn sativum 40
Myriophyllum aquaticum 117
Myriophyllum brasiliense 117
Myriophyllum proserpinacoides 117
 NAALÁ 191
 NAÁLAIC 191
 NAAR-LAR 180
 NABIÇA 36, 144
 NABIÇA-ROXA 145
NABILLO 166
 NABO 144, 144
 NABO BLANCO 36
 NABO-BRANCO 36
 NABO-BRAVO 144
NABO CHILENO 165
NABO FRANCÉS 40
NABÓN 145
 NABO SALVAJE 36
NABO SILVESTRE 36
 NAPOR 71
 NASTURTIUM 182
Nasturtium fontanum 118
Nasturtium officinale 118
 NAUSÁ 191
 NAVET 36
 NAVINA 36
 NAVIZA 36
 NEGRILLO 68
Nepeta hederacea 89
 NETTLE, BURNING 185
 NETTLELEAF GOOSEFOOT 55
 NEVADA 104
 NICAENDE DISTEL 46
 NIGHTSHADE, STICKY 168
 NILHUE CABALLUNO 170
NILHUE CHICO 159
 NIPPLEWORT 99
 NODDING THISTLE 46
 NOMEOLVIDES DEL CAMPO 187
 NONESUCH 109
 NOOLING APTOM 191
Nothoscordum fragans 119
Nothoscordum gracile 119
Nothoscordum inodorum 119
 NUTGRASS, YELLOW 66
 NUTSEDGE, PURPLE 68
 NWAKHOSA 85
 ÑADI 157
ÑANDUBAY 142
 ÑANDÚ PYSA 115
 ÑILHUE 97, 170, 171
 ÑILHUE CABALLUNO 171
 ÑUATI' PE 169
 ÑUATI RÁ 33
 ÑUATI UNÁ 33
 OAT 30
 OAT, WILD 29
 OJO DE GRINGO 172
 OJO DE PESCADO 21
 ONOPORDO TOMENTOSO 120
Onopordon acanthium 120
Ophiuros appediculatus 147
Oplismenus colonus 73
Oplismenus muticus 73
 ORACH, HASTATE 27
 ORA-PRO-NOBIS 139
OREJA DE LIEBRE 153
 ORELHA-DE-VEADO 137
 ORGE DES RATS 91
 ORTICA MINORE 185

ORTIE 185
ORTIGA 184
 ORTIGA ARDIENTE 184
 ORTIGA COMÚN 184
 ORTIGA CHICA 184
ORTIGA MANSA 98
 ORTIGA MENOR 184
 ORTIGA MUERTA 98
 ORTIGA NEGRA 184
 ORUGA 81
Oryza rufipogon 121
***Oryza sativa* 121**
Othopogon crusgalli 74
 OVECHÁ HÚ 191
 OVECHÁ YÚ 191
 OVO-DE-GALO 155
 OWEN CI 44
***Oxalis corniculata* 121**
Oxalis pubescens 121
Oxalis repens 121
 OXEYE DAISY 101

PACIÊNCIA 151
 PACONCA 33
 PACOYUYO 85
 PACOYUYU CIMARRÓN 85
 PACOYUYU FINO 85
 PAGÉ 133
 PAGIMI RIOBA 160
PAICO 54
 PAICO HEMBRA 55
 PAICO MACHO 55
 PAICU 54
 PAINA-DEFLEXA 183
 PAIN BLANC 44
 PAINCO 124
 PAIQUILLO 55
PAITÉN 161
 PAJA DE BOTELLA 157
 PAJA DE ESTERA 183
 PAJA DE PUERCO 73
 PAJA DEL SALITRAL 125
 PAJA VOLADORA 123
 PAJAMARIOBA 160
 PAJARERA 172
 PÁJARO BOBO 176
 PAJILLA BLANCA 123
 PAK CHOI 37
 PALAPALA 114
 PALE SMARTWEED 136
 PALO AMARILLO 31
 PALO DE CULEBRA 59
 PALO DE RAYO 126
 PAMPLINA 172
 PANACEIA 42
 PANALITO 104
 PANAR 106
 PANIC GRASS, DESERT 125
 PANIC GRASS, TUMBLE 123
 PANIÇO 124
PANICUM 123
***Panicum capillare* 123**
Panicum colonum 73
Panicum crusgalli 74
Panicum dactylon 65
Panicum flavum 161
Panicum geniculatum 161
Panicum incertum 73
Panicum jumentorum 123
Panicum laeve 123
***Panicum maximum* 123**
***Panicum miliaceum* 124**
Panicum patagonicum 125
Panicum polygamum 123
Panicum prorepens 73
Panicum sanguinale 69
Panicum scaberrimum 123
Panicum trichocondylum 123
***Panicum urvilleanum* 125**
Panicum zonale 73
 PAN Y QUESILLO 42
PAÑO 187
PAPA CIMARRONA 167
 PAPACUCHI 90
 PAPA DEL CAMPO 167
 PAPA SILVESTRE 167
 PÁPALO 138
 PÁPALOQUELITE 138
 PAPTALA 41
 PARATUDO 45
 PARCA 55
 PARCHITA 127
 PARECÍ 75
PARIETARIA 126
***Parietaria judaica* 126**
Parietaria officinalis 126
 PARIRÍ 42
***Parkinsonia aculeata* 126**
 PAROCA 115
Paronychia achyrantha 18
 PARREIRA-BRANCA 59
 PARREIRA BRAVA 59
 PARROTFEATHER 118
 PARSNIP, WILD 128
 PARTESANA 166
 PASCUETA 61
PASIONARIA 127
***Passiflora caerulea* 127**
 PASSION-FLOWER 127
 PASTA 133
 PASTINACA 128
***Pastinaca sativa* 128**
 PASTINACA SILVESTRE 128
 PASTINAK 128
 PASTINHO-D'ÁGUA 104
 PASTITO DE AGUA 104
 PASTO ACEITE 105
 PASTO ALAMBRE 77
 PASTO ALEMÁN 68
PASTO ALFOMBRA 115
 PASTO BERMUDA 65
 PASTO BLANCO 69
 PASTO BOLITA 68
 PASTO CAMELO 48
 PASTO CAÑADA 74
 PASTO COLCHÓN 69
 PASTO COLONIAL 123
PASTO COLORADO 73, 74
 PASTO CHANCHERO 135
 PASTO CHATO 69
 PASTO DE AGUA 74
PASTO DE CUARESMA 69
 PASTO DE CHANCHO 93
 PASTO DE GUINEA 123
 PASTO DE LA PERDIZ 123
 PASTO DE PERRO 38, 65
 PASTO DEL MONTE 174
 PASTO DEL SALADO 72
PASTO GUINEA 123
 PASTO HONDA 171
 PASTO INGLÉS 68
 PASTO JOHNSON 171
 PASTO LLANCO 38
 PASTO MILÁN 69
 PASTO OVERITO 73
 PASTO PERDIZ 123
 PASTO POLACO 171
 PASTO POLLO 135
 PASTO PUNA 72
 PASTO QUEBRADIZO 147
 PASTO ROMANO 128
PASTO RUSO 77, 171
PASTO SALADO 72
 PASTO SETARIA 161
 PATA DE BURRO 50
 PATA DE CUERVO 36
 PATA DE GALLINA 65, 69, 74, 76
 PATA DE GALLO 69, 74, 76
 PATA DE GANSO 76
 PATA DE LORO 154
 PATA DE PERDIZ 65
 PATA DEL POLLO 135
 PATAGALLO CORTADO 88
 PATIENCE CRÉPUE 151
 PAU-DA-LAGOA 183
 PAUNA 45
 PAU-PRA-TUDO 101
 PAVOA 75
 PAYÉ MIRÍ OVA 160
 PAZOTE 54
 PÉ-DE-CAVALO 50
 PE-DE-GALINHA 77
 PÉ-DE-PAPAGAIO 76
 PÉ-DE-POMBA 17
 PÉ-DE-POMBO 122
PEGA PEGA 86, 161
 PEGA PEGA 132
 PEGADERA 86
 PEGAJERA 86
 PEGAJOCILLA 34
 PEGAJOSA 105
 PEGAMASSO 24
 PEGA-PINTO 34
 PEGOTERAS 24
PEGUAJÓ 177
 PEHUAJÓ 177
 PELLITORY 126
 PELO DE CHANCHO 72
 PELO-DE-SAPO 67
 PELUDILLA 52, 80
 PELUDO 93
 PELUSA 52, 183
 PENACHO 20
 PENNYCRESS, FIELD 178
 PENNYWORT, INDIAN

PEPINO-AMARGO 115
 PEPPERMINT 113
 PEREIRA BRAVA 59
 PERENNIAL SOWTHISTLE 169
 PERIL 176
 PERIQUITO-DE-ESPINHO 18
 PERPÉTUA 17
 PERSIANA 137
Persicaria maculata 136
Persicaria punctata 137
 PERSICARIA-DE-PÉ-VERMELHO 136
 PETITE CHAMOMILLE 109
 PETITE OSEILLE 149
 PFEFFERMINZE 113
 PFEILKRESSE 44
 PHAK NORK 50
Phalaris minor 128
Pharbitis hispida 96
Pharbitis purpurea 96
 PHILLIYUYU 56
Phlomis nepetifolia 100
Phragmites australis 129
Phragmites communis 129
Phragmites maximus 129
Physalis angulata 130
Physalis capsicifolia 130
Physalis esquirolii 130
Physalis lanceifolia 130
Physalis mendocina 131
Physalis organifolia 155
Physalis ramosissima 130
Physalis viscosa 131
 PIANTAGGINE MAGGIORE 134
Piaropus crassipes 75
 PICA PICA 184
 PICÃO 33
 PICÃO-BRANCO 85
 PICÃO-DO-CAMPO 33
 PICÃO-PRETO 33
 PICÃO-ROXO 17
 PICKERELWEED 137
 PICO DE CIGÚEÑA 80
 PICO DE GALLO 79
 PICO DE LORO 79
 PICÓN 33
 PICO-PICO 33
Picris echinoides 132
PICRIS 132
 PICHANA 40, 163
 PIE DE GALLINA 65, 76
 PIED-DE-COQ 74
 PIGWEED 53
 PIGWEED, TUMBLE 19
 PILA PILA 114
 PILLIYUYU 93
 PIMENTA-D'ÁGUA 137
 PIMENTA-DO-BREJO 137
PIMENTA DE AGUA 135, 137
 PIMPINELA 50
Pimpinella leptophylla 63
 PINCHAPIÉ 169
 PINCHUDO 169
 PINHEIRINHO-DE-AGUA 118
 PIOLHO 175
 PIOLHO-DE-PADRE 33
 PIOQOLA 127
 PIQUE BLANCO 33
 PIQUILÍ 61
PIQUILLÍN 61
 PIQUILLÍN RUBIO 61
 PIRÍ 66, 68
 PISCABA 40
 PÍSCALA 40
 PISHCALA 40
 PISINGALLO 155
 PISHO 168
 PISSENLIT 176
Pistia aethiopica 133
Pistia aegyptiaca 133
Pistia africana 133
Pistia amazonica 133
Pistia brasiliensis 133
Pistia commutata 133
Pistia crispata 133
Pistia stratiotes 132
 PITILLO 83
 PITOSOCOS 26
 PLANTAGEM 134
 PLANTAGO 133
Plantago boristhenica 134
Plantago dregeana 134
Plantago lanceolata 133
Plantago latifolia 134
Plantago major 134
Plantago officinarum 134
Plantago rocae 134
 PLANTÉN 133, 134
 PLATANILLO 177
 PICÃO-DO-CAMPO
 PICHANA 40
Pluchea absinthioides 176
 PLUMA DE ORO 118
 PLUMACHO 129
 PLUMBAGILLO 16
 PLUMERILLO 161
 PLUMILLA 16
 PLUMILLO HEDIONDO 79
 POAYA 18
 POCOTE DE VÍBORA 131
 POCOTILLO 168
 PÓ-DE-MICO 162
Poinciana gilliesii 40
POLEO DEL PAÍS 103
 POLLITO YUYO 179
Polygonum acre 137
Polygonum arenastrum 135
Polygonum aviculare 135
Polygonum berteroi 135
Polygonum epilobioides 137
Polygonum heterophyllum 135
Polygonum hydropiperoides 137
Polygonum lanigerum 135
Polygonum lapathifolium 135
Polygonum maculatum 136
Polygonum nodosum 135
Polygonum paniculatum 135
Polygonum persicaria 136
Polygonum punctatum 137
Polygonum sagittifolium 117
Polygonum spectabile var. *patago-*
nica 135
Polygonum striatum 135
Polygonum utriculatum 135
Polygonum uruguense 135
Polygyne inscospicua 75
 POLLITO YUYO 179
Pontederia alongata 75
Pontederia angustifolia 137
Pontederia brasiliensis 137
Pontederia cordata 137
Pontederia crassipes 75
Pontederia lanceolata 137
Pontederia lanciofolia 137
 POPAL 177
 PORCELANA 139
 PORCELLE ENRACINÉE 93
Porcellites brasiliensis 92
 PORONGO BRAVO 162
Porophyllum haenkei 138
Porophyllum latifolium 138
Porophyllum macrolepidium 138
Porophyllum porophyllum 138
Porophyllum ruderale 138
 POROTILLO 90
 POROTILLO SILVESTRE 90
Portulaca coronata 140
Portulaca denudata 140
Portulaca lanceolata 140
Portulaca marginata 139
Portulaca oleracea 139
Portulaca paniculada 175
Portulaca parviflora 139
Portulaca patens 175
Portulaca plano-operculata 140
Portulaca racemosa 174
Portulaca retusa 139
Portulaca triangularis 174
Portulaca umbraticola 140
 PORTULAK, GEMEINER 139
POTAMOGETON ESTRIADO 140
Potamogeton pectinatus var. *striatus* 140
Potamogeton striatus 140
 POTRO GUATANA 163
 POTRO HUATANA 106
 POURPIER 139
 PRICKLY LETTUCE 97
Proboscidea lutea 94
Prosopis affinis 142
Prosopis alba 141
Prosopis algarrobilla 142
Prosopis atacamensis 141
Prosopis nandubey 142
Prosopis nigra 142
Prosopis ñandubay 142
Prosopis ruscifolia 143
 PROSTRATE KNOTWEED 135
 PRUNELA 143
Prunella vulgaris 143
 PUCHERO 175
 PULGUITA 122
 PUNCTURE VINE 180
 PURPLE AMARANTH 19
 PURPLE NUTSEDGE 68
 PURPLE STARHISTLE 50

- PURSLANE, COMMON 139
PURSLANE, HORSE 179
PUTUI 168
PUTUY 168
- QACHU KKISAYUYU 184
QARWA JINCHU 59
QARWINCHO 59
QOPI 155
QOTE-TAQ LETAA 79
QUACK GRASS 77
QUEBRACHILLA 31
QUEBRACHILLO 31
QUEBRA-PAREDES 126
QUEBRA-PEDRA 75
QUECKE, GEMEINE 77
QUELITE CENIZO 53
QUELITE DE PUERCO 55
QUENCHIHUE 173
QUICKWEED 85
QUILÍN 143
QUILINO 143
QUILLO QUILLO 168
QUILLOI QUILLOI 172
QUILLOY QUILLOY 172
QUILMA 52
QUIMPE 62
QUIMPE DEL ZORRINO 62
QUIMPI 62
Quinchamalium patagonica 25
QUINCHIGÜE 173
QUINCHIHUE 173
QUINGUA 55
QUINGUA DEL CAMPO 53
QUINGUILLA 53, 55
QUINHUILLA 53
QUININO-DOS-POBRES 101
QUINOA 55
QUINO BLANCO 52
QUÍNOA COLORADA 52
QUINOA CRIOLLA 55
QUINOA NEGRA 55
QUINQUILLA 173
QUINTONIL DE BURRO 21
QUINTONIL ESPINOSO 21
QUÍNUA 52, 55
QUISCO 83
QUISCUA YUYU 18
QUISHCA YUYO 18
QUITA CHACO 147
- RABANETE 145
RABANETE-DE-CAVALO 144
RABANETE-SELVAGEN 144
RABANITO 144, 145
RABANITO SALVAJE 144, 145
RABANITO SILVESTRE 144
RÁBANO 144, 145
RÁBANO SALVAJE 145
RÁBANO SILVESTRE 145
RABIZÓN 144, 145
RABO DE LAGARTO 147
RABO-DE-FOGUETE 61, 173
RABO-DE-RAPOSA 61, 162
RABO-DE-ROJÃO 173
- RABO-DO-CACHORRO 60
RADICCHIELLO 176
RADICHA 176
RADICHETA 56, 93, 176
RADICHI 56
RADISH, WILD 145
RAINHA-DO-LAGO 75, 137
RAÍZ COLORADA 17
RAJUPA JARU 55
RAMA NEGRA 36, 61
Raphanus raphanistrum 144
Raphanus sativus 145
RAPISTRE RUGUEUX 146
RAPISTRO 146
Rapistrum rugosum 146
RAVE 36
RAVENELLE 144
REED, COMMON 129
RED CLOVER 181
RED HOGWEED 34
RED FAT-HEN 55
RED RICE 121
REDSTEM FILAREE 80
RELÓGIO 163
RELOJITO 80
REMIENDO 132
RENOUÉE 136
RENOUÉE DES OISEAUX 135
RENOUÉE PERSICAIRE 136
REPOLLITO DE AGUA 132
REPOLLO SILVESTRE 36
RESCUE GRASS 38
RETAMO ROJO 126
REVIENTA CABALLO 131, 168
REVIENTA CABALLOS 168
REVIENTA CAMINO 180
RIBWORT 133
RICE, RED 121
RIPGUT BROME 38
RODAJILLA 109, 111
ROGELIA 147
ROHRKOLBEN 183
ROMACILLA 149
ROMASA 153
ROMASILLA 149
ROMAZA 150, 151, 153
ROMEGUERÓ 148
ROQUETA 81
ROQUETTE 81
Rorippa nasturtium-aquaticum 118
ROSA DE AGUA 154
Rosa eglantheria 146
ROSA MOSQUETA 146
Rosa rubiginosa 146
ROSA SILVESTRE 146
ROSENMELDE 28
ROSETA 48, 93, 169, 180
ROSETA FRANCESA 180
ROSETA-RASTEIRA 169
ROSITA 148
ROTKLEE 181
Rottboellia arundinacea 147
Rottboellia cochinchinensis 147
Rottboellia denudata 147
Rottboellia exaltata 147
- Rottboellia setosa* 147
RUBARBILLO 149
RUBIM 100, 101
Rubus caesius 148
Rubus discolor 148
Rubus ulmifolius 148
RUCA 81
RUCHETTA SELVATICA 71
RUCOLA 81
RUCOLETA 71
RUCOLETTA 71
RÚCULA 81
RUDA 153
RUDA CABRUNA 85
RUE, EGYPTIAN 153
Rumex acetosella 149
Rumex angiocarpus 149
Rumex conglomeratus 150
Rumex crispus 151
Rumex multifidus 149
Rumex obtusifolius 152
Rumex pulcher 153
Rumex spinosus 78
Rumex tenuifolius 149
RUPÁ CHICO 184
RUPPU 107
RUPPU-RUPPU 107
RUQUETA 71
RUSHPEA, INDIAN 90
RUSSIAN THISTLE 155
Ruta chalepensis 153
RYE 158
- SAAT-HAFER 30
SACHA-QUINOA 55
SACHA UVA 31
SACHA VERDOLAGA 34
SACO-DE-PADRE 45
SAETA 154
SAETILLA 33, 85
SAGITARIA 154
Sagittaria montevidensis 15
4
Sagittaria multinervia 154
SALADA-DE-NEGRO 139
Salpichroa organifolia 155
Salpichroa rhomboidea 155
SALSIFÍ SILVESTRE 178
SALSIFY, WESTERN 178
Salsola kali 155
SALTGRASS, INLAND 72
SALTGRASS, SEASHORE 72
SALVIA VERBENACA 156
Salvia verbenaca 156
SÁNALO TODO 114
SANANA 33
SANA TODO 114
SANDBUR, FIELD 49
SANDBUR, SOUTHERN 48
SANGRIANA 135
SANGUINARIA 135, 137
SANGUINEIRA 52
SANJINÉS 135
SANTA LUCÍA 17
SANTA LUCÍA AZUL 60

SANTA LUCÍA ROVY 60
SÁO-JOÃO 17
Saponaria segetalis 185
Saponaria vaccaria 185
SAQUEL 25
SARAMAGO 144
SAUERAMPFER, KLEINE 149
Scirpus californicus 157
Scirpus chamissonis 157
Scirpus decipiens 157
Scirpus riparius 157
SCHAFGARBE 16
SCHARFE GÄNSEDISTEL 170
SCHILFROHR, GEMEINES 129
Schoenoplectus californicus 157
Scolymus hispanicus 157
SCOTCH THISTLE 120
SEASHORE SALTGRASS 72
Secale cereale 158
SEITILLA 33
SEKEKETSANE 50
Senebiera australis 62
Senebiera incisa 62
Senebiera pectinata 62
Senebiera pinnatifida 62
SENECIO ANUAL 159
Senecio cacalioides 79
Senecio carduifolius 79
Senecio fischeri 79
Senecio hieracifolius 79
Senecio vulgaris 159
SÉNEÇON VULGAIRE 159
Senna occidentalis 159
Senna pilifera 160
Senna tora 160
Seriola brasiliensis 92
SERRALHA-BRAVA 79
SERRALHA-DE-ESPINHO 170
SERRALHA-ESPINHENTA 170
SERRALHA-ESPINOSA 170
SERRALHA-LISA 171
Serratula arvensis 57
Sertula alba 111
Sertula officinalis 112
SESUMPATE 17
SÉTAIRE VERTE 162
SETARIA 161
Setaria flava 161
Setaria geniculata 161
Setaria glauca var. *geniculata* 161
Setaria gracilis 161
Setaria imberbis 161
Setaria laevigata 161
Setaria purpurascens 161
Setaria viridis 162
SETARIA VERDE 162
SEWENQA MATARO 183
SHEEP SORREL 149
SHEPHERD'S BAG 42
SHITA 36
SIBERIAN MOTHERWORT 101
SICKLE POD 160
Sicyos fauriei 115
Sicyos polyacanthus 162
SIDA 163
Sida adusta 163
SIDA, ARROWLEAF 163
Sida carpinifolia 163
Sida compressa 163
Sida cristata 23
Sida hondensis 163
Sida mexicana 23
Sida pringley 163
Sida retusa 163
Sida rhombifolia 163
Sida rudrata 163
Sida scoparia 163
SIETE VENAS 133, 134
SIETE VENAS ANCHO 134
SIETE VENAS MAYOR 134
Silybum marianum 164
SINA SINA 126
Sinapis arvensis 164
Sinapis juncea 35
Sinapis nigra 36
SININHO 155
Sison ammi 63
Sisymbrium altissimum 165
Sisymbrium irio 166
Sisymbrium murale 70, 164
Sisymbrium nasturtium-aquaticum 118
Sisymbrium officinale 167
Sisymbrium tenuifolium 71
SLENDER AMARANTH 21
SLENDER CELERY 63
SLENDER-FLOWERED THISTLE 45
SMARTWEED 136
SMARTWEED, DOTTED 137
SMARTWEED, PALE 136
SMOOTH BEGGARTICK 32
Solanum acroleucum 167
Solanum balbisii 168
Solanum commersonii 167
Solanum concisum 167
Solanum mekonguense 167
Solanum mercedense 167
Solanum ohronii 167
Solanum rionegrinum 167
Solanum sisymbriifolium 168
Solanum sorianum 167
Solanum tenue 167
SOLIDÔNIA 34
SOLIVA 168
Soliva alata 168
Soliva barclayana 168
Soliva daucifolia 168
Soliva microsoma 168
Soliva neglecta 168
Soliva pterosperma 168
Soliva sessilis 168
Soliva valdiviana 168
SONCHO 171
Sonchus agrestis 79
Sonchus arvensis 169
Sonchus asper 170
Sonchus oleraceus 171 *Sonchus oleraceus* var. *asper* 170
Sonchus spinosus 170
SOQOS 26
Sorghum halepense 171
SORGO DE ALEPO 171
SORGUILLO 171
SORONA 176
SORREL 'S SHEEP 149
SOUCHET 68
SOUTHERN BULRUSH 157
SOUTHERN SANDBUR 48
SOWTHISTLE, PERENNIAL 169
SOWTHISTLE, SPINY 170
SPANISCHE-GOLDDISTEL 157
SPANISH NEEDLE 33
SPEARTHISTLE 58
SPEEDWELL, WATER 187
SPIESS MELDE 27
SPINY AMARANTH 21
SPINY COCKLEBUR 191
SPINY SOWTHISTLE 170
SPITZ-WEGERICH 133
SPURRED ANODA 23
SQUIRREL TAIL 91
STARHISTLE, PURPLE 50
Stegosia cochinchinensis 147
STEINKLEE, ECHTER 112
Stellaria hiemalis 172
Stellaria media 172
Stellaria vulgaris 172
Stemmatella sodiroi 85
STICKY GROUND-CHERRY 131
STICKY NIGHTSHADE 168
STINKING CHAMOMILE 23
STORK'S BILL 80
SUCURIMA 75
SUICO 173
SUIQUE 173
SUIQUILLO 173
SUMMER CYPRESS 31
SUNCHO ROSADO 176
SUNCHO NEGRO 176
SUNFLOWER, COMMON 90
SUPHA 55
SURINAM PURSLANE 174
SURUCUINA 75
SUSPIROS 95
SUSPIROS 96
SWAMP LILY 177
SWEET ALYSSUM 104
SWEET BRIAR 146
SWEET CAIRO 95
SWEETCLOVER, WHITE 181
SWEETCLOVER, YELLOW 112
SWINECRESS 62
SYICÓ 173
TABACO DE INDIO 187
TABEBUIA 183
TABOA 183
TABOURET DES CHAMPS 178
TACAI 87
TACO 141
TACO DE REINA 182
TACHUELA 80
TAGARNINA 157
Tagetes bonariensis 173
Tagetes glandulifera 173

- Tagetes glandulosa* 173
Tagetes integrifolia 138
Tagetes minuta 173
Tagetes porophyllum 173
 TAGUA TAGUA 157
 TAKAIK 87
TALA 48
 TALA ARBUSTO 48
 TALA CHURQUI 48
 TALA GATEADOR 48
 TALA TREPADORA 48
 TALEIRA 48
 TALILLA 31
Talinum crassifolium 174
Talinum fruticosum 174
Talinum mucronatum 174
Talinum paniculatum 175
Talinum patens 175
Talinum reflexum 175
Talinum triangulare 174
 TALL MORNING GLORY 96
 TAMARILLA 146
 TAMASCAL 66, 68
 TAMASCÁN 68
Tanacetum leucanthemum 101
Tanacetum vulgare 99
 TANCHAGEM 133, 134
 TANGARÁ 34
 TANGARÁ CAÁ 75
 TANGARACÁ 34, 75
 TANGUARÁ-MANSA 34
 TANQHAGEM-MAIOR 134
 TANSAGEM 133
 TAPERIBÁ 160
 TAPERINGUÁ 160
 TAPERIVÁ 160
 TAPERY HÚ ARA 160
 TAPERYVÁ 160
 TAPERYVÁ MOROTÍ 160
 TAPERYVÁ SAYJÚ 160
 TAPIRA 52
 TAPIRÁ PEVO 52
 TARAMAGO 19
 TARAXACO 176
Taraxacum aureum 176
Taraxacum officinale 176
Taraxacum retroflexum 176
Taraxacum vulgare 176
Taraxacum wallichii 176
 TASI 116
TASI FRAGANTE 116
 TÉ DE ESPAÑA 54
 TÈ DE LOS JESUITAS 55
 TÉ DE MILPA 32, 33
 TÉ DEL PAÍS 103
 TEJEDORA 65
 TEJO 184
Telanthera philoxeroides 17
 TELASPIO 178
Teloxys ambrosioides 54
 TEMBETARÍ 160
Tessaria absinthioides 176
Thalia altissima 177
Thalia angustifolia 177
Thalia erecta 177
Thalia geniculata 177
Thalia trichocalyx 177
 THISTLE, BLESSED 59
 THISTLE, DISTAFF 47
 THISTLE, HOLY 164
 THISTLE, MILK 164
 THISTLE, MUSK 46
 THISTLE, NODDING 45
 THISTLE, RUSSIAN 155
 THISTLE, SCOTCH 120
 THISTLE, SLENDER-FLOWERED 45
 THISTLE, SPEAR 58
Thlaspi arvense 178
Thlaspi bursa-pastoris 42
 THOUSANDLEAF 16
Thyrsanthera ebracteata 52
Thyrsanthera nutans 52
 TIMBETE 48
 TIMBÓ 155
 TIPICHÁ GUAZÚ 163
 TIPICHÁ JHATÁ 163
 TIRIRICA 66, 68
 TIRIRICA-AMARELA 66
 TIRIRICA-COMUM 68
TOJO 184
TOLANGA 100
 TOMACÓ 115
TOMATILLO 130, 131
 TOMILLO MONTÉS 115
 TOPA TOPA 131
 TOPO TOPO 131
 TORITO 169
 TORO RATÍ 100
 TORONJIL CUYANO 108
 TORRAJA CIMARRONA 134
 TORREJA CIMARRONA 134
Torulinum odoratum 67
 TOTA 100
 TOTANGA 100
TOTORA 157, 183
 TOTORILLA 68
Tragopogon dubius 178
Tragopogon majus Jacq. 178
Tragopogon porrifolius 179
TRAMONTANA 79
 TRANCHAGEM 134
 TRAPOERABA 60
 TREBILLO 111
 TRÉBOL AMARGO 181
TRÉBOL BLANCO 181
TREBOL COLORADO 180
 TRÉBOL DE BOKHARA 111
 TRÉBOL DE CARACOL 110
TRÉBOL DE CARRETILLA 110
 TRÉBOL DE CASTILLA 180
 TRÉBOL DE LAS PIEDRAS 110
 TRÉBOL DE LOS PRADOS 180
TRÉBOL DE OLOR AMARILLO 112
TRÉBOL DE OLOR BLANCO 111
 TREBOLILLO 109
 TRÉBOL MORADO 180
 TRÉBOL RASTRERO 181
TRÉBOL ROJO 180
 TRÉBOL ROSADO 181
 TRÈFLE BLANC 181
 TRES-CORAÇÕES 122
 TREVINHO 111
 TREVO 122
 TREVO-AZEDO 122
 TREVO-BRANCO 181
 TREVO-DOCE 111
 TREVO-DOCE-BRANCO 111
 TREVO-DOS-PRADOS 181
 TREVO-GIGANTE-DA-SIBÉRIA 111
 TREVO-ROXO 181
 TREVO-VERMELHO 181
Trianthema monogynum 179
Trianthema portulacastrum 179
 TRÍBOLO 180
Tribulus hispidus 180
Tribulus lanuginosus 180
Tribulus terrestris 180
 TRIFOGLO LADINO 181
Trifolium limonium 181
Trifolium officinalis 112
Trifolium pratense 180
Trifolium repens 181
Trifolium stipitatum 181
 TRIGO-BRAVO 48
 TRIPA-DE-SAPO 17
Triticum geminatum 77
Triticum repens 181
 TROMÉN 157
Tropaeolum majus 182
 TSURU-REISHI 115
 TULE 157
 TUMBLE MUSTARD 165
 TUMBLE PANIC GRASS 123
 TUMBLE PIGWEED 19
 TUMBLEWEED 155
 TUMBLING SALTWEED 28
 TUPA 187
TUPE 68, 125, 162
 TUPITIXÁ 163
TÚPULO 162
 TÚPULO DEL MONTE 162
 TURNIP RAPE 36
 TURNIP, WILD 36
Tussilago lyrata 52
Tussilago nutans 52
Tussilago vaccina 52
 TUTIÁ 168
 TUTIÁ COLORADO 168
 TUTURACO 183
Typha angustifolia 183
Typha domingensis 183
 TYPIXÁ GUAZU 163
 UCHUVÁ 131
Ulex europaeus 184
Ulex oppositholepis 184
 UMAOJSA 183
 UNICORN PLANT, YELLOW 94
Unisema cordata 137
 UÑA DE GATO 65
 UÑAS DEL DIABLO 94
Urochloa maxima 123
Urtica urens 184
 URUSU MURÚ 191
 UVA DEL CAMPO 131, 155

UVILLA 31, 155, 168
 VACA MICUNA 179
 VACA RATÍ 94
VACCARIA 185
Vaccaria pyramidata 185
Vaccaria segetalis 185
Vaccaria vulgaris 185
 VALERIANELA 186
Valerianella locusta 186
Valerianella olitoria 186
 VALERIANITA 186
 VASSOURINHA 163
 VATO 183
 VATROS 183
 VEILCHEN 189
 VEJIGA DE PERRO 131
 VÉLAR 166
 VENENILLO 136
 VENTO-ME-LEVA 93
Verbascum thapsus 187
 VERBENA GUAZÚ 100
Verbesina alba 75
Verbesina conyzoides 75
Verbesina oblonga 75
VERDOLAGA 139, 140
 VERDOLAGA BLANCA 179
 VERDOLAGA CAMBA 174, 175
 VERDOLAGA DE CABALLO 179
 VERDOLAGA GUAZÚ 175
VERDOLAGA RASTRERA 179
 VERDOLOBO 24
 VERGERETTE DU CAP 61
VERÓNICA ACUÁTICA 187
Veronica anagallis-aquatica 187
Veronica lepida 187
 VERVAIN SAGE 156
 VESCE COMMUNE 188
 VETCH, COMMON 188
 VETCH, HAIRY 189
 VICIA 188
Vicia sativa 188
VICIA COMÚN 188
VICIA VELLUDA 189
Vicia villosa 189
VINAGRILLO 121, 149
 VINAGRILLAS 98
 VINAGRILLO RASTRERO 122
VINAL 143
Viola odorata 189
VIOLETA 189
 VIOLETA DE AGUA 75
 VIRA VIRA 61
 VISNAL 143
 VOADEIRA 61
 VOGEL-KNOTERICH 135
 VOGELMIERE 172

 WALPUTRA 109
 WALL ROCKET 70, 71
 WALLCRESS 70
WANCY 44
 WANTHAJ 127
 WASSER-EHRENPREIS 187
 WATERCRESS 118

 WATER HYACINTH 75
 WATER LETTUCE 133
 WATER SPEEDWELL 187
 WAVKE AKTOM 54
 WAYKETOM 54
Wedelia psammophila 75
 WEGERAUKE 167
 WEGWARTE, GEMEINE 56
 WEIN-RAUTE 153
 WEISSER STEINKLEE 111
 WENCY 44
 WESTERN SALSIFY 178
 WHEAT GRASS 77
 WHITE CLOVER 181
 WHITE HOREHOUND 108
 WHITE SWEETCLOVER 111
 WHITESTEM FILAREE 81
Wiborgia acmella 85
Wiborgia oblongifolia 75
Wiborgia parviflora 85
 WIESEN-BOKSBART 178
 WIESENKLEE 181
 WILA ITAPALLO 126
 WILD ARTICHOKE 64
 WILD CARROT, AMERICAN 69
 WILD CHAMOMILE 109
 WILD LETTUCE 97
 WILD MARIGOLD 173
 WILD MUSTARD 164
 WILD OAT 29
 WILD PARSNIP 128
 WILD RADISH 144, 145
 WILD TURNIP 36
 WILDE MALVE 107
 WINGPOD PURSLANE 140
 WITCH GRASS 123
 WOHLRIECHENDES VEILCHEN 189
 WORMWOOD 26

Xanthium spinosum 190
Xanthoxalis corniculata 121

 YAAMIT 131
 YAM MEEYAK 168
 YANA-TACU 141
 YANATAKKO 142
 YAQUI 184
 YARROW 16
 YASY-Í 48
 YATEEPÍ YAAMÍT 131
 YAWANÉ CA-Á 63
 YE'FERENJ-MIGIB 126
 YELLOW FLAG 96
 YELLOW NUTGRASS
 YELLOW SWEETCLOVER 112
 YELLOW UNICORN PLANT 94
YERBA BUENA 113
 YERBA CARNICERA 61
 YERBA CUYANA 108
 YERBA CHOQUERA 172
 YERBA DE LA VIDA 61
 YERBA DE LAS MURALLAS 126
 YERBA DE LOS CAMINOS 172
 YERBA DE LOS CHINGOLOS 42
 YERBA DE SAN ALBERTO 167

 YERBA DE SANTA LUCÍA 60
 YERBA DE SANTA MARÍA 54
 YERBA DE SAPO 118
 YERBA DE TAGO 75
 YERBA DEL BICHO 137
YERBA DEL CAMPO 169
 YERBA DEL CARPINTERO 16
 YERBA DEL CIERVO 103
 YERBA DEL PAJARERO 172
 YERBA DEL PAJARITO 18, 42, 170
 YERBA DEL POLLO 42, 169
 YERBA DEL SAPO 108
 YERBA HEDIONDA 54
YERBA TOSTADA 33
 YNAMBÚ RUPÁ 115
 YOASÍ GUAZÚ 48
 XOCOYOLE 122
 YSI-PÓ MOROTÍ 59
 YSIPÓ YERETÉ 75
 YUÁ PÉ CÁ 117
 YUAPÉ CARÁ 117
 YUAPECÁ PYTÁ 117
 YUATÍ PYTÁ 168
 YU-RAKK TAKKO 141
 YUYO 36, 139
 YUYO ACEITE 105
 YUYO BLANCO 52, 55
YUYO BOLA 19
YUYO COLORADO 20
 YUYO DEL SAPO 108
 YUYO NEGRO 55
 YUYO VOLADOR 30
 YVÁ POKÁ 131

 ZACATE CERDOSO 161
 ZACATE CHINO 65
 ZACATE DE GALLINA 65
 ZACATE MOZOTE 48
ZANAHORIA SILVESTRE 88
 ZARZA 59
 ZARZAMARILLA 117
ZARZAMORA 117, 148
 ZARZAPARRILLA 117
ZARZAPARRILLA COLORADA 117
 ZARZA TERREÑA 148
 ZECZEC 183
 ZICHORIE 56
Ziziphus mirtoides 61
Ziziphus mistol 191
Ziziphus oblongifolia 191
Ziziphus weberbaueri 191
 ZURRÓN 42
 ZURRÓN DE PASTOR 42

