



Revista

OBSERVATORIO LATINOAMERICANO Y CARIBEÑO

Instituto de Estudios de América Latina y el Caribe · IEALC

ISSN 1853-2713

<https://publicaciones.sociales.uba.ar/observatoriolatinoamericano/>

Volúmen 8 • Número 2 (diciembre 2024) • Dossier

América Latina-China: un diálogo para el desarrollo integral

Plantas cultivadas en el periurbano bonaerense ligadas al acervo chino y su importancia en la agrobiodiversidad. Un estudio de Etnobotánica urbana

Jeremías Pedro Puentes

RECIBIDO: 26 de septiembre de 2024

APROBADO: 21 de octubre de 2024

Plantas cultivadas en el periurbano bonaerense ligadas al acervo chino y su importancia en la agrobiodiversidad. Un estudio de Etnobotánica urbana

Jeremías Pedro Puentes
Universidad Nacional de La Plata, CONICET.
jeremiasppuentes@gmail.com

Resumen

Esta contribución se enmarca dentro de la Etnobotánica urbana, rama de la etnobotánica que estudia las complejas relaciones entre el ser humano y su entorno vegetal en contextos pluriculturales urbanos. El principal objetivo de este trabajo fue registrar y analizar la diversidad hortícola en huertos de agricultores que producen cultivos de verduras ligadas a la tradición china comercializadas en el Barrio Chino de Belgrano (Ciudad Autónoma de Buenos Aires). Se emplearon técnicas etnobotánicas cualitativas habituales: observación libre, caminatas etnobotánicas, entrevistas abiertas y semiestructuradas con consentimiento informado de los entrevistados. Si bien las plantas son solo consumidas por la comunidad china que vive en Buenos Aires, algunas pueden ser incorporadas a la alimentación cotidiana del argentino. Esto representa la importancia que poseen estas plantas en el aumento de la agrobiodiversidad en la región bonaerense y cómo pueden ampliar las estrategias de consumo y alimentación de la población local en el futuro.

Palabras clave: Conocimiento botánico; agricultura; migrantes; cultivos locales

Abstract

This contribution is part of urban ethnobotany, a branch of ethnobotany that studies the complex relationships between humans and their plant environment in urban pluricultural contexts. The main objective of this work was to record and analyze the horticultural diversity in gardens of farmers who produce vegetables linked to the Chinese tradition sold in the Barrio Chino de Belgrano (Ciudad Autónoma de Buenos Aires). Usual qualitative ethnobotanical techniques were used: free observation, ethnobotanical walks, open and semi-structured interviews with informed consent of the interviewees. Although the plants are only consumed by the Chinese community living in Buenos Aires, some can be incorporated into the daily diet of Argentines. This represents the importance of these plants in increasing agrobiodiversity in the Buenos Aires region and how they can expand the consumption and food strategies of the local population in the future.

Keywords: botanical knowledge; agriculture; migrants; local crops.

Introducción

En el marco de la línea de investigación en Etnobotánica urbana llevada a cabo por el Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), se han relevado diversos productos vegetales alimenticios y medicinales ligados al acervo cultural chino en el contexto pluricultural del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA). Los primeros relevamientos se llevaron a cabo en el Barrio Chino de Belgrano (BCB) en la Ciudad Autónoma de

Buenos Aires (CABA) y en luego en otros sitios de expendio por fuera de este sector de inmigrantes chinos (Hurrell y Puentes, 2017; Puentes et al., 2019 a,b). La Etnobotánica urbana se basa fundamentalmente en estudiar las complejas relaciones entre el ser humano y su entorno vegetal en contextos pluriculturales como lo son las áreas urbanas. Los contextos pluriculturales se pueden considerar como sistemas complejos en los cuales coexisten diferentes segmentos de inmigrantes, tanto extranjeros como provenientes de otras partes del país junto a la población local.

Como se explica en Ladio y Albuquerque (2014), los inmigrantes recrean su acervo cultural, lo mejor que pueden, en el nuevo contexto pluricultural, en el que pueden ingresar tanto sus recursos, para el caso, plantas y productos derivados (componente tangible), como los valores y normas de cada cosmovisión particular (componente intangible). En este marco, los segmentos de inmigrantes en interacción con la población local se encuentran en un contexto de cambio cultural, y, a la vez, ofician de focos de “resistencia” (reservorio) de los saberes botánicos ligados a su identidad de grupo (Ladio y Albuquerque, 2014). Uno de los aspectos centrales en estos estudios es el conocimiento botánico urbano (o local) el cual se puede definir como un conjunto de conocimientos y creencias acerca del entorno vegetal: la vegetación, las plantas, sus partes y sus productos derivados, que orienta diversas estrategias de acción, como las modalidades de obtención, selección, producción, empleo, procesamiento y consumo (Albuquerque y Hurrell, 2010; Hurrell y Albuquerque 2012).

Partiendo de la premisa de que el conocimiento botánico (CB) orienta distintas acciones, a través del análisis de las diferentes estrategias de acción se puede reconstruir el CB que las orientó. Estas estrategias se evidencian a través de la circulación de los productos y sus saberes asociados (Hurrell, 2014; Hurrell y Pochettino, 2014). Los segmentos de inmigrantes que comercializan sus plantas en el ámbito urbano también difunden sus conocimientos sobre las mismas, de modo que la diversidad biocultural local se incrementa. Asumiendo esta heterogeneidad cultural de base, desde el punto de vista de la Etnobotánica urbana el CB local comporta: 1) componentes no tradicionales: el conocimiento enseñado y aprendido por la población urbana local, el difundido a través de los medios de comunicación, incluido el propio conocimiento científico; 2) ligados a tradiciones: los conocimientos de las tradiciones familiares locales de larga data y los que pertenecen a distintos grupos de inmigrantes, de distinto origen y tiempo de permanencia en el área, que integran el contexto pluricultural local (Hurrell y Pochettino, 2014; Puentes, 2017). Los inmigrantes chinos se han dedicado a diferentes rubros comerciales en Argentina, entre ellos a la comercialización de plantas ligadas a tradiciones de su país de origen como otras de distintas partes del mundo. El foco de ingreso de estos productos está en los supermercados asiáticos del Barrio Chino de Belgrano (BCB) donde se pueden encontrar diversos productos

derivados de hierbas medicinales de la tradición china como así también verduras y frutas frescas ligadas a la gastronomía asiática.

La inmigración reciente del Lejano Oriente en el AMBA involucra a países como Corea, Japón y China. En 2001, la inmigración asiática representó cerca del 2 % del total de extranjeros en la Argentina, escaso valor comparado con el 67,96 % de inmigrantes procedentes de países americanos y el 28,22 % provenientes de países europeos. La inmigración china en la primera mitad del siglo XX fue comparativamente baja y tuvo como destino los sectores periurbanos del área de estudio; en contraste, hacia fines del siglo XX los inmigrantes chinos excedieron en número a los japoneses y coreanos, que antes predominaban dentro del grupo de inmigrantes asiáticos. En la Argentina, el segmento chino comprende cerca de 120.000 inmigrantes en la actualidad, de los cuales unos 4000 son taiwaneses. Es el cuarto segmento de inmigrantes recientes en la conurbación, luego de los segmentos boliviano, paraguayo y peruano, estos últimos, todos grupos de inmigrantes vecinos. Se reconocen tres periodos importantes de inmigración china en nuestro país: 1) entre 1914 y 1949 (durante este último año se produjo la Revolución China), poco significativa en términos de cantidad de inmigrantes; 2) entre principios de 1980 y la década de 1990, cuando arriba un importante flujo de taiwaneses que, a diferencia del primer período, llegaban con toda su familia y con capital suficiente para iniciar su estadía en el país, en especial dedicados a las actividades comerciales; 3) a partir de la década de 1990 los inmigrantes provinieron principalmente de las provincias costeras de China continental, y la mayoría se asentó en el área metropolitana con el objetivo de desarrollar emprendimientos comerciales. Para 1999, según datos de la Dirección Nacional de Migraciones, residían en el país 10.124 chinos. A principios del siglo XXI, la cantidad de chinos se estimó en 60.000; entre 2005 y 2006 el número alcanzó los 100.000 (Bogado Bordazar, 2003; Sassone y Mera, 2007). Actualmente, se estima que los chinos residentes en nuestro país rondan la cifra de 180.000 habitantes.

La presencia más visible de la comunidad china en Buenos Aires se localiza en el denominado Barrio Chino, un sector del barrio porteño de Belgrano, en las calles Arribeños, entre Juramento y Olazábal, y Mendoza, entre Montañeses y las vías del Ferrocarril Belgrano C. En este Barrio Chino de Belgrano (BCB) se concentran distintas asociaciones chinas, templos y diversos locales comerciales: en 1990 se instaló la primera herboristería china, luego se emplazaron restaurantes, supermercados, locales que expenden una variedad de productos chinos, coreanos y japoneses, librerías, locales de música y videoclubes con productos en idioma chino (Sassone y Mera, 2007). En el BCB se realizan asimismo eventos ligados a festividades de la comunidad, como el festival de la luna y el año nuevo chino. Las características del BCB replican el perfil de los denominados “Chinatowns” en otras extensas áreas metropolitanas en el mundo, como las de San Francisco (Estados Unidos), París, etc.

Durante los estudios realizados por el LEBA en los supermercados chinos del BCB se analizó la ruta de comercialización de las plantas que se vendían en estado fresco en los diferentes sitios de expendio. Esto permitió identificar diferentes campos de cultivos producidos por agricultores de origen chino y también por un argentino de padres taiwaneses. Desde hace varios años, desde la etnobotánica urbana se ha abordado la relación entre los agricultores y la variedad de cultivos que producen, caracterizando el conocimiento botánico que orienta las diferentes estrategias y prácticas hortícolas en el ambiente. Numerosos estudios enfocados en los huertos tanto comerciales como familiares han evidenciado la importancia que cumplen en la conservación de la diversidad biocultural, es decir, el estudio de la diversidad junto a su dimensión biológica como cultural (Martínez et al., 2003; Maidana et al., 2005; Lema, 2006; Turco et al., 2006; Del Río et al., 2007; Pérez et al., 2008; Buet-Costantino et al., 2010; Hurrell et al., 2011; Pochettino, 2010; Pochettino et al., 2014, 2017; Urra y Ibarra, 2018). El registro de variedades de cultivo locales permite estimar la agrobiodiversidad regional y analizar el conocimiento botánico asociado a las mismas. Estudios recientes concluyen que este conocimiento está compuesto por componentes ligados a prácticas tradicionales y también a componentes no tradicionales como capacitaciones dictadas por organizaciones agroecológicas, internet, medios de comunicación, etc (Puentes y Hurrell, 2021; Puentes et al., 2023). Las prácticas agroecológicas se centran en muchos aspectos vinculados a la ecología y el uso sustentable de los recursos naturales, como por ejemplo la estacionalidad de los cultivos lo cual genera un aumento de la diversidad hortícola. Actualmente un gran número de agricultores se están volcando hacia la producción agroecológica y esto implica diferentes acciones y prácticas para el mantenimiento de los cultivos, por ejemplo, la rotación de cultivos o la ausencia de agroquímicos en las producciones. Ciertas plantas que son exclusivas del BCB son cultivadas por agricultores de descendencia china o taiwanesa en el periurbano bonaerense, lo cuales conforman focos de reservorio de biodiversidad en nuestra región. Algunos de estas plantas son conocidas por la mayoría de la población urbana como es el caso del “hakusai” (*Brassica rapa* L. var. *chinesis*) pero otras especies permanecen invisibilizadas para la mayoría de los habitantes como es el caso de la “mostaza china” (*Brassica juncea* (L) Czern) o el “pepino amargo” (*Momordica charantia* L.) que son cultivados en la región y son solo consumidos por miembros de la comunidad china. Estas plantas pueden clasificarse como especies NUS (Neglected Underutilized Species), término propuesto por la FAO para clasificar especies vegetales subutilizadas en distintas partes del mundo. Los cultivos del acervo chino cumplen esta condición ya que son cultivadas en un determinado lugar a una pequeña escala, pero sus propiedades y usos son conocidos por una determinada comunidad (Padulosi et al., 2013; Hurrell et al. 2019; Ulian et al., 2020). Otro término vinculado a este tipo de plantas es el denominado PANC (Plantas alimenticias no convencionales) que ha sido tratado por diversos autores (Kinnup y Lorenzi, 2014; Machado et al., 2021). El concepto incluye hortalizas, frutas, raíces, tubérculos y cereales, entre otros grupos utilitarios que poseen numerosas propiedades, pero no tienen difusión

de las propiedades nutricionales que poseen. Hoy en día, su estudio es importante desde múltiples disciplinas, y en este caso, su producción y/o consumo representan alternativas para enfrentar la crisis agroalimentaria en distintos países.

Objetivo y área de estudio

El principal objetivo de este trabajo fue registrar y analizar la diversidad hortícola en huertos de agricultores que producen cultivos de verduras ligadas a la tradición china comercializadas en el Barrio Chino de Belgrano (Ciudad Autónoma de Buenos Aires). Esta contribución busca elucidar los aportes de la etnobotánica para los estudios del conocimiento botánico ligado a prácticas hortícolas de migrantes chinos que poseen componentes ligados a tradiciones de su país de origen como así también saberes adquiridos en otro contexto sociocultural como lo es Argentina.

El área de estudio para los relevamientos que se vienen realizando con respecto los migrantes chinos corresponde al Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), que comprende dos aglomerados urbanos contiguos: el Gran Buenos Aires y El Gran La Plata. Según el último censo realizado (INDEC, 2023) en el Gran Buenos Aires se estima una población de 10.849.299 millones de habitantes, en la Ciudad autónoma de Buenos Aires 3.121.707 y en La Plata 768.470 habitantes. Este aglomerado urbano es el más grande en extensión y población del país, el segundo de Sudamérica, el tercero de América Latina, el quinto de América y el decimoséptimo del mundo (Forstall et al., 2009).

Con respecto a la ubicación de los cultivos de los migrantes, las locaciones hasta ahora relevadas están en el partido de Monte Grande y Pilar, ambos de la Provincia de Buenos Aires. Es necesario aclarar que el sector periurbano se refiere a zonas de transición en cuyo espacio se desarrollan actividades propias tanto de sectores rurales como urbanos. Esto provoca distintas tensiones relacionadas principalmente con los modos de uso del suelo, precio elevado de la tierra o intensa competencia entre valores de producción, consumo y preservación (Feito et al., 2019). Además, en las grandes aglomeraciones urbanas de América Latina el ritmo acelerado de la urbanización ha dado lugar a situaciones de conflictividad, relacionadas con tenencia de la tierra, disponibilidad de agua para riego y competencia por recursos humanos. Esto ha provocado el surgimiento de nuevas economías, de subsistencia y de prácticas colectivas, comunales o colaborativas. Al mismo tiempo, se incrementado el sistema de producción libre de agroquímicos basado, fundamentalmente, en sistemas productivos cuyos flujos energéticos y de materiales permiten la reproductibilidad de los elementos fondos, garantizando con ello, la sustentabilidad de los agroecosistemas.

Cuestiones de metodología

En el trabajo de campo se emplearon distintas metodologías y técnicas cualitativas usuales en los relevamientos etnobotánicos: caminatas etnobotánicas, listados libres, entrevistas abiertas y semiestructuradas, que se aplicaron de acuerdo con los comentarios y sugerencias específicas de distintos autores (Martin, 1995; Cotton, 1996; Bernard 2000; Albuquerque et al., 2014). Para las entrevistas se contactaron a través de miembros de la comunidad china a distintos agricultores de origen chino que abastecen al BCB a través de las plantas que cultivan en los partidos de Monte Grande y Pilar de la provincia de Buenos Aires. Las entrevistas fueron grabadas (con previo consentimiento informado) mediante un teléfono móvil para luego ser transcriptas en gabinete donde se procesó la información obtenida. Los entrevistados son de género masculino de edades de 37 años y entre 40 y 50 años aproximadamente. Se realizó un registro fotográfico para la posterior identificación de las especies cultivadas por los agricultores entrevistados. Se recolectaron las plantas relevadas para ser almacenadas en el herbario de referencia del LEBA. A su vez, se tomaron fotos de partes de las plantas como por ejemplo las flores y frutos las cuales son las partes reproductivas que permiten llegar al nombre científico de la especie.

Resultados alcanzados

A continuación, en la Tabla 1, se presentan 22 cultivos que comenzaron a comercializarse en el BCB y algunos supermercados del barrio de Balvanera (CABA) y recientemente se han registrado en distintos campos de cultivos de la provincia de Buenos Aires. Se describe el nombre local, la familia botánica, la parte utilizada, los usos principales asignados y sitios de expendio donde se comercializa. En esta última categoría, cuando se coloca AMBA hace referencia que se puede encontrar en cualquier verdulería, mercado y/o supermercado del área de estudio.

Nombres científicos, nombre local, familias botánicas	Parte de las plantas empleada	Usos principales	Ubicación de sitios de expendio donde se comercializa
Allium tuberosum Rottler ex Spreng “Nira” Amarrylladeceae	Hojas	Condimento en ensaladas, sopas y diversos platos	Barrio Chino de Belgrano, Balvanera
Apium graveolens L Grupo Secalinum “Apio chino” * Apiaceae	Planta entera	Sopas, salteados, estofados	Barrio Chino de Belgrano, Balvanera
Benincasa hispida (Thunb.) Cogn “Zapallo tonkua” Cucurbitaceae	Frutos	Salteados, sopas	Barrio Chino de Belgrano, Balvanera
Beta vulgaris L. var. cycla “Acelga” Chenopodiaceae	Hojas	Salteados, hervida	Berazategui (AMBA)
Beta vulgaris L. var. vulgaris “Remolacha” Chenopodiaceae	Raíces	Ensaladas	Berazategui (AMBA)
Brassica juncea (L) Czern “Mostaza china” Brassicaceae	Hojas	Salteados, estofados sopas, pickles.	Barrio Chino de Belgrano, Balvanera.
Brassica oleracea var. albiflora Kuntze “Gai lan” Brassicaceae	Hojas	Salteados, estofados, sopas	Barrio Chino de Belgrano
Brassica oleracea L. var. acephala DC. “Col, kale” Brassicaceae	Hojas	Salteados, estofados, sopas	AMBA
Brassica rappa L. var chinensis “Conshinsay/Col china” * Brassicaceae	Hojas	Salteados, sopas	Barrio Chino de Belgrano
Brassica rappa L. var chinensis “Pak choi” Brassicaceae	Hojas	Salteados, sopas	AMBA

Brassica rappa L. var glabra “Hakusai” Brassicaceae	Plantas enteras	Salteados, ensaladas, sopas	AMBA
Chrysanthemum coronarium L. “Crisantemo” Asteraceae	Hojas	Salteados, ensaladas, sopas	Barrio Chino de Belgrano
Coriandrum sati- vum L. “Cilantro” Apiaceae	Hojas	Salteados, ensaladas, sopas	AMBA
Cucumis melo L. var. makuwa “Tian gua/Melón coreano” Cucurbitaceae	Frutos	Ensaladas, Consumido como fruta y diversos platos.	BCB
Daucus carota L. subsp. sativus (Hoffm.) Schübl & G.Martens “Zanahoria” Apiaceae	Raíces	Salteados, ensaladas, sopas	AMBA
Ipomoea aquatica Forssk. “Konshin- say/espinaca china” Convolvulaceae	Hojas	Salteados, ensaladas, sopas	Barrio Chino de Belgrano, Balvanera.
Lactuca sativa var. angustana Irish ex Bremer “Lechuga china/le- chuga de tronco” Asteraceae	Tallo	Estofados, pickles y diversos platos	Barrio Chino de Belgrano, Balvanera.
Momordica charan- tia L. “Pepino Amargo” Cucurbitaceae	Frutos	Sopas, salteados, estofados.	Barrio Chino de Belgrano, Balvanera.
Raphanus sativus L. var. longipinnatus “Daikon” Brassicaceae	Raíces	Sopas, salteados, estofados.	AMBA
Solanum lycopersi- cum L. “Tomate perita” Solanaceae	Frutos	Ensaladas, salsas	Berazategui (AMBA)

Solanum melongena L. "Berenjena china" Solanaceae	Frutos	Sopas, salteados, estofados.	AMBA
Vigna unguiculata subsp. Sesquipedalis (L.) Verdc. "Chaucha metro" Fabaceae	Frutos	Sopas, salteados.	AMBA

Todas las especies relevadas fueron introducidas a través de la importación de semillas provenientes de China dado que en Argentina es difícil conseguirlas, según lo comentado por los entrevistados. Se presentan los resultados obtenidos de las visitas realizadas a dos productores: uno de origen de chino y otro argentino de padres taiwaneses (Fig.1). Ambos cultivan plantas ligadas a la gastronomía de su país de origen y que son comercializadas en el BCB. El productor de origen chino (de edad entre 40 y 50 años) vino a la Argentina en el 2006. En cambio, el otro productor (39 años) de padres taiwaneses nació en Argentina y desde joven se dedicó a la labor de la agricultura con sus padres. Con el tiempo, pudo obtener un certificado de producto orgánico que se lo otorgó el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria). En la actualidad produce diversos cultivos, no solo los exclusivos que se comercializan en el BCB sino también variedades de amplio consumo como es el tomate, la berenjena, la zanahoria, todos bajo prácticas agrícolas que se centran en la producción de cultivos orgánicos.

La familia botánica más representada es la Brassicaceae con 7 cultivos (7), seguido de Apiaceae (3) y Cucurbitaceae (3), Asteraceae (2), Chenopodiaceae (2) y Solanaceae (2), y por ultimo las familias Convolvulaceae y Fabaceae con un solo representante. La dominancia de la familia Brassicaceae se explica debido a que hay numerosas variedades botánicas que derivan de una misma especie y que son verduras de hoja, con un crecimiento rápido y presente durante todo el año. Justamente la hoja es la parte mas empleada de los cultivos relevados (10), y por lo general se consume en forma cocida principalmente en preparaciones de salteados. La sigue el fruto (6), el cual se puede consumir en forma cocida o en algunos casos en forma fresca como es el caso del "tomate" o el "melón coreano". Luego tenemos 3 ejemplares de raíces como son la "remolacha", "zanahoria" y el rábano "daikon" seguido de cultivos que se consume la planta entera como es el "hakusai" y el "apio" y una sola variedad donde es consumido el tallo en forma cocida: la "lechuga de tronco".



A



B



C



D

FIGURA 1. Vista general de cultivos llevados a cabo por productor chino (A y B) y argentino de origen taiwanés (C y D).

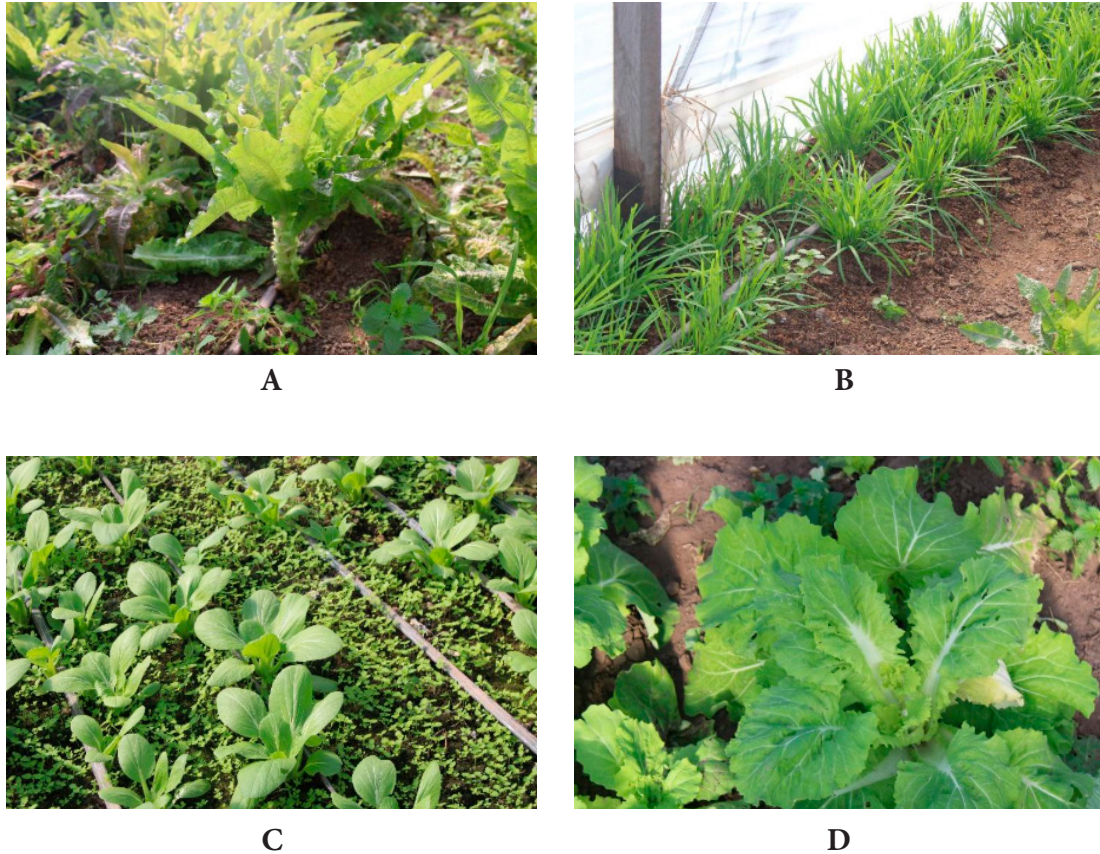


FIGURA 2. Vista de ejemplares de plantas cultivadas en los huertos comerciales: A) “Lechuga de tronco” B) “Nira” C) “Pack choi” D) “Conshinsay”

Conclusiones

De la tabla presentada también se desprenden aspectos a analizar, como es el destino que tienen estos cultivos producidos en el periurbano bonaerense. La mitad de las plantas son exclusivas del BCB y otros supermercados asiáticos ubicados en Balvanera, es decir, solo se comercializan en estos sitios de expendios y por lo tanto son poco visibles ante la mayoría de la población urbana. Si bien el BCB es un sitio de interés turístico en CABA y visitado por un gran número de personas, estas plantas son solo consumidas por la comunidad china local y el resto de la población no suele conocer a la planta ni su forma de consumo, por lo tanto, la planta es invisibilizada como así también su saber asociado (Puentes, 2017). A partir de los datos etnobotánicos obtenidos en las entrevistas se analizan dos situaciones y recorridos distintos de productores agrícolas que cultivan y comercializan verduras asiáticas en el BCB. El productor de argentino de padres taiwaneses aprendió la labor de la horticultura a través de sus padres junto a los saberes asociados a las plantas que produce. Hace décadas que su familia y él se dedica a la producción de cultivos en forma orgánica, es decir, en ausencia de agroquímicos tanto para fertilizar la tierra como para combatir las plagas de cultivos. Esto es vinculado a una producción de plantas mas saludables para

el consumo humano, aunque los precios para cultivar en forma orgánica ya sea por la maquinaria o el uso de fertilizantes orgánicos es más costoso, lo cual representa una desventaja para competir en el mercado.” El tema que ahora hay gente que no quiere trabajar y eso hace que busque maquinaria, encontré la maquinaria que necesito, pero no la traen a Argentina”. También relató que a veces el consumidor desconoce o no entiende la palabra “orgánico”: “el tema que la gente dice ¿orgánico para qué? Dale, ¿es orgánico? Me preguntan, y la gente no me cree”. Esto también a veces representan una dificultad para la venta a la población en general. La diversidad de las plantas cultivadas ha ido cambiando a través de los años, con una tendencia general a la disminución de especies presentes en el cultivo pero con un aumento de la cantidad producida. Los cultivos más frecuentes son *Allium tuberosum* “nira”, *Apium graveolens* “apio”, *Brassica juncea* “mostaza”, *Brassica rappa* var, *glabra* “hakusai” y *Brassica rappa* var *chinensis* “Conshinsay” y Pak choi” (Fig.2). Estas plantas son todos cultivo de hojas y que se consumen principalmente en formada cocida, en salteados. Su destino es el BCB donde se comercializa en los supermercados asiáticos. Por otro lado, frutas no cultiva debido a que el suelo no es apto para el crecimiento de las plantas. A su vez, lleva a cabo plantas convencionales y conocidas por la mayoría de la población urbana, la cual se vende en bolsones orgánicos en otras partes del conurbano bonaerense. Entre estos cultivos se destacan la “acelga”, “remolacha”, “zanahoria”, “kale” y “tomate perita”. Esta combinación de plantas de diverso origen y tradición exponen la recreación del acervo cultural ligado a las tradiciones de su país de origen junto a la incorporación de plantas en un contexto local (Ladio & Albuquerque, 2014).

Por otro lado, el agricultor chino es originario de Fujian (Provincia de China) y vino a la Argentina en el año 2006. La razón principal de su migración fue por trabajo ya que en su país natal tenía un salario muy bajo. Vino con el hermano de su señora. Comenzó a trabajar en un supermercado y luego cambió de rubro y se inició en los cultivos de verduras chinas. Todo lo aprendido fue enseñado por su “jefe” quien administraba el campo, y luego lo dejó a cargo del mismo.” yo me cansé del mercado, dediqué al campo porque es más libre, más libre de la cabeza, más tranquilo”. Se dedicó a cultivar plantas que se comercializan en el BCB y que se venden a algunos clientes particulares, y todas son consumidas por miembros de la comunidad china en Argentina. En el campo trabajan de 3-5 personas de diferente nacionalidad (bolivianos, chinos y argentinos), y poseen diversos cultivos. Su forma de cultivo en forma convencional, a diferencia del caso anterior que la producción es orgánica. Entre ellos se pueden mencionar la “lechuga de tronco” (Fig. 2), la cual sólo se consume el tallo dado que las hojas son muy amargas. Los cultivos más frecuentes se repiten en este caso, como es el caso de la “mostaza”, el “apio”, “Conshinsay”, “pak choi” entre otros. La diferencia radica en que el productor de origen chino posee un número de mayor de plantas, es decir, la diversidad hortícola es distinta a al caso del argentino de origen taiwanés. Esta diferencia se centra en cultivos como la “chaucha metro”, zapallo tonkua”, pepino amargo”, y “berenjena”. En cuanto a la conservación de las plantas, generalmente

las semillas de las plantas son compradas año tras año. El productor explicaba que, si se usan las semillas obtenidas de las plantas cultivadas para seguir con la producción, estas mismas plantas van perdiendo calidad en los caracteres mas importantes como son la forma de la hoja o el gusto de la planta. En cuanto al rol que cumple las plantas en su dieta, el productor destaca que consume todo lo que produce y generalmente en forma cocida, en salteados: “siempre salteada, nosotros siempre cocinar separado, carne por un lado y verdura por otro”, “el fideo si cocinar con verduras”.

Todas las especies se emplean para fines comestibles pero la mayoría tiene numerosas propiedades medicinales con estudios académicos realizados, como es el caso de la “mostaza china” que tiene propiedades anticancerígenas, antioxidantes e hipocolesterolemias (Puentes et al. 2019a). O el ejemplo del “pepino amargo” el cual posee efectos antidiabéticos y antioxidantes beneficiosos para la salud humana. La mayoría de las verduras cultivadas se emplean en platos como sopas, estofados y salteados y rara vez se consumen frescos, según lo relatado por los entrevistados. El registro de los cultivos en la Tabla 1 evidencian un aumento de la agrobiodiversidad en la región y pueden aumentar las estrategias alimentarias de la población en el futuro cercano. Esto puede compararse con el caso del “pak choi”, el “hakusai” o la “berenjena china” que son consumidas por el consumidor argentino y que las ha incorporado sus comidas semanales. Un caso interesante es el del crisantemo, el cual no debe confundirse con la especie *Chrysanthemum x morifolium* la cual es empleada como ornamental en nuestro país. La especie cultivada es *Chrysanthemum coronarium* cuyas hojas se comen en diversos platos de la gastronomía asiática y múltiples propiedades medicinales (Kahn et al., 2023).

Refiriéndonos al término PANC, en Kinnup y Lorenzi (2014) podemos encontrar descritas varias especies que se encuentran dentro de esta categoría, debido a sus numerosas propiedades nutricionales poco difundidas, lo que hace que sean conocidas solo por pequeños grupos o comunidades locales. Esto es lo que sucede en nuestra área de estudio, ya que, si bien estas plantas son invisibilizadas para la gran mayoría de la población urbana, cumplen un rol fundamental en la gastronomía de la comunidad asiática en Buenos Aires. Entre ellas encontramos: *Allium tuberosum* “Nira”, *Benincasia hispida* “Tonkua”, *Brassica juncea* “Mostaza” e *Ipomea acuática* “Konchisay”, donde se detallan todas las propiedades nutricionales y preparaciones gastronómicas que se pueden realizar. Asimismo, se destacan el poder medicinal que tiene estas plantas como es el caso de la “Nira”, por su potencial uso contra el cáncer de colon y antibacteriano o el “Tonkua” que se emplea en medicina popular como antidiarreica, anti-obesidad, diurética y antioxidante. En Brasil su cultivo ha sido llevado a cabo por migrantes japoneses (Kinnup y Lorenzi, 2014).

Otro aspecto central de estas especies es que las plantas exclusivas del BCB pueden ser consideradas NUS, no por ser especies “olvidadas” sino por ser “infrautilizadas” en rela-

ción al volumen de producción, dado que el destino de los cultivos para su comercialización y consumo se encuentra restringido al ámbito de los supermercados del BCB. Esta experiencia sobre el origen de los productos frescos comercializados por inmigrantes chinos evidencia cómo los relevamientos realizados desde la perspectiva de la etnobotánica urbana constituyen una herramienta de identificación para NUS que se comercializan en áreas urbanas (Hurrell et al., 2019). El relevamiento de estos cultivos debe alentar a la conservación del germoplasma (por ej. a través de semillas) para aumentar y preservar la diversidad agrícola en la región difundiendo nuevas alternativas a los cultivos convencionales en busca de una agricultura más sustentable en el área de estudio. Esto puede allanar el camino para el aumento del suministro plantas alimenticias con un gran potencial de mejorar la calidad, la resiliencia y la autosuficiencia de la producción de alimentos como se ha registrado en otras partes del mundo (Padulosi et al., 2013; Ulian et al., 2020).

Los cultivos de especies (y sus variedades botánicas) aumentan la diversidad biocultural (dimensión biológica y dimensión cultural) de la región y constituyen focos de reservorio de saberes en el contexto pluricultural urbano. Asimismo, se remarca la relevancia que poseen los grupos de migrantes en contextos urbanos y periurbanos al llevar a cabo producciones de cultivos en escala menores a los convencionales y abasteciendo a la comunidad china que busca frutas y verduras en el BCB. Esto es un ejemplo de cómo los migrantes chinos al estar en otro país, traen en su viaje las diversas costumbres culinarias que recrean en un nuevo contexto como es el territorio argentino a través de la gastronomía ligada a su país de origen. El presente trabajo expone resultados preliminares de agricultores asiáticos que se continuarán realizando en el AMBA y su rol en la construcción identitaria de los inmigrantes en contextos pluriculturales mediante un abordaje desde la Etnobotánica urbana.

Referencias bibliográficas

- Albuquerque, U.P., Cruz da Cunha, L.V.F., Lucena, R.F.P. y Alves, R.R.N. (Eds.) (2014). *Methods and techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*. Springer-Humana Press, New York.
- Albuquerque, U.P. y Hurrell, J.A. (2010). Ethnobotany: one concept and many interpretations. In Albuquerque, U.P., Hanazaki, N. (eds). *Recent developments and case studies in Ethnobotany*, pp. 87-99. SBEE-NUPEEA, Recife.
- Albuquerque, U.P. y Hurrell, J.A. (2010). Ethnobotany: one concept and many interpretations. In Albuquerque, U.P., Hanazaki, N. (eds). *Recent developments and case studies in Ethnobotany*, pp. 87-99. SBEE-NUPEEA, Recife.
- Bernard, R. H. (2000). *Social research methods. Qualitative and quantitative approaches*. Sage Publications, Thousand Oaks.
- Bogado Bordazar, L. (2003). *Migraciones internacionales: influencia de la migración china en Argentina y Uruguay*. Tesis doctoral, Universidad Nacional de La Plata, La Plata.

- Buet Costantino, F., Ulibarri E. A. y Hurrell, J. A. (2010). Las huertas familiares en la Isla Paulino (Buenos Aires, Argentina). En: Pochettino, M. L., A. H. Ladio y P.M. Arenas (Eds.). *Tradiciones y Transformaciones en Etnobotánica* (ICEB 2009). CYTED-RISAPRET, San Salvador de Jujuy: pp. 479-484.
- Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022: resultados definitivos: indicadores demográficos por sexo y edad / 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Instituto Nacional de Estadística y Censos -INDEC, 2023. Disponible en https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/poblacion/censo2022_indicadores_demograficos.pdf.
- Cotton, C.M. (1996). *Ethnobotany. Principles and applications*. John Willey & Sons. England.
- Del Río, J. P., J. A. Maidana, A. Molteni, M. Pérez, M. L. Pochettino, L. Souilla, G. Tito y E. Turco. (2007). El rol de las "quintas" familiares del Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina) en la conservación de la agrobiodiversidad. *Kurtziana*, 33 (1): 217-226. [ec2019-08-8.10-1-41](https://doi.org/10.1016/j.kurtziana.2019.08.001).
- Feito, M.C., Boza, S. y Peredo, S. (2019). La agricultura en los periurbanos de Buenos Aires (Argentina) y Santiago (Chile): Territorios en transición. *Revista del área de estudios urbanos*. Disponible en <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6974413>.
- Forstall, R.L., Greene, R.P. y Pick, J.B. (2009). Which are the largest? Why published lists of major urban areas vary so greatly. *Tijdsch Econ Soc Geogr* 100(3): 277-297.
- Hurrell, J.A. y Puentes, J.P. (2017). Plant species and products of the Traditional Chinese Phytotherapy in the Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. *Ethnobiology and Conservation* 6:1, doi: 10.15451/ec2017026.1143.
- Hurrell, J. A., y Albuquerque, U. P. (2012). Is Ethnobotany an Ecological Science? Steps towards a complex Ethnobotany. *Ethnobiology and Conservation*, 1. <https://doi.org/10.15451/ec2012-8-1.4-1-16>
- Hurrell, J. A., F. Buet Costantino, J. P. Puentes, E. A. Ulibarri y Pochettino, M. L.. (2011). Huertos familiares periurbanos de las costas de Ensenada-Berisso y de la Isla Martín García (Buenos Aires, Argentina). *Bonplandia (Corrientes)* 20(2), 213-229.
- Hurrell, J.A. (2014). Urban Ethnobotany in Argentina: Theoretical advances and methodological strategies. *Ethnobiology and Conservation* 3:2, doi:10.15451/ec2014-6-3.3-1-11.
- Hurrell, J.A. y Pochettino, M.L. (2014). Urban Ethnobotany: Theoretical and Methodological Contributions En: Albuquerque, U.P., Cruz de Cunha, R.F. Lucena, P., Alves R. (Eds.). *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*, pp. 293-305. Ediciones Universidad de Pernambuco, Recife.
- Khan, K. Y., Li, G., Du, D., Ali, B., Zhang, S., Zhong, M., Stoffella, P. J., Iqbal, B., Cui, X., Fu, L., y Guo, Y. (2023). Impact of polystyrene microplastics with combined contamination of norfloxacin and sulfadiazine on *Chrysanthemum coronarium* L. *Environmental pollution* (Barking, Essex : 1987), 316(Pt 1), 120522. <https://doi.org/10.1016/j.envpol.2022.120522>.
- Kinnup, V. y Lorenzi, H. (2014). *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas*. Instituto Plantarum de Estudos da Flora.
- Ladio, A. H. y U.P. Albuquerque. (2014). The concept of hybridization and its contribution to urban ethnobiology. *Ethnobiology and Conservation* (doi:10.15451/ec2014-6-3.3-1-11).
- Lema, V. S., 2006. Huertos de altura: el manejo humano de especies vegetales en la puna argentina. *Revista de la Escuela de Antropología* (Rosario) 12: 173-186.
- Machado, A., Rocha, D., Rossi, F., Borges, J. y Gomes, T. (2021). Plantas alimentícias não convencionais: PANC. Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo.
- Maidana, J. A., M. Pérez, G. Tito & E. Turco. (2005). Ecohorticultura en el Parque Pereyra, La Plata-Berazategui, Buenos Aires, Argentina. *LEISA (Revista de Agroecología)*, 20 (4): 42-44.
- Martin, G.J. (1995). *Ethnobotany. A methods manual*. Chapman & Hall, London.

- Martínez, M. R., M. L. Pochettino y P. M. Arenas. (2003). La horticultura: estrategia de subsistencia en contextos pluriculturales, Valle del Cuñapirú (Misiones, Argentina). *Delpinoa*, 45: 89-98.
- Pérez, M., Tito G. y Turco, E. (2008). La producción sin agrotóxicos del Parque Pereyra Iraola: ¿un sistema agroalimentario localizado en el periurbano? En: Velarde, I., A. Maggio y J. Otero (Comps.). *Sistemas agroalimentarios localizados en Argentina*. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Buenos Aires: pp. 102-121.
- Pochettino, M. L. (2010). Huertos periurbanos como aporte a la diversidad agrícola, Provincia de Buenos Aires, Argentina. En Pochettino, M. L., A. H. Ladio & P. M. Arenas (eds.), *Tradiciones y Transformaciones en Etnobotánica*, pp. 186-192. CYTED-RISAPRET, San Salvador de Jujuy.
- Pochettino, M. L., Bonicatto, M. M. y Hurrell, J. A. (2017). Huertos comerciales del periurbano de La Plata (Buenos Aires, Argentina): reservorio de diversidad biocultural. En Casas, A., J. TorresGuevara & F. Parra Rondinel (eds.), *Domesticación en el continente americano*, volumen 2. Investigación para el manejo sustentable de recursos genéticos en el nuevo mundo, pp. 413-429. UNAM, México.
- Pochettino, M. L., Hurrell, J. A. y Bonicatto, M. M. (2014). Horticultura periurbana: estudios etnobotánicos en huertos familiares y comerciales de la Argentina. *Ambienta (España)* 107: 86-99.
- Puentes, J.P., Arenas, P.M. y Hurrell, J.A. (2021). Inmigrantes chinos en el Área Metropolitana de Buenos Aires, Argentina: un estudio de Etnobotánica urbana. 12º Congreso Argentino de Antropología Social. Disponible en <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/132775>.
- Puentes, J.P., Pochettino, M.L. y Hurrell, J. A. (2023). Relevamiento etnobotánico de cultivos asociados a prácticas agroecológicas en el periurban(o de La Plata (Buenos Aires, Argentina) en las XXXIX Jornadas Argentinas de Botánica. 58(2023) 250-251.
- Puentes, J.P. (2017). *Etnobotánica urbana: el conocimiento botánico local sobre las plantas alimenticias y medicinales, y sus usos, en la conurbación Buenos Aires-La Plata*. Tesis doctoral, Universidad Nacional de La Plata.
- Puentes, J.P., Arenas, P.M., y Hurrell, J.A. (2019a). Chinese functional foods and nutraceuticals: plants and products commercialized in the Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. *Ethnobiology and Conservation*, 8. DOI: <http://dx.doi.org/10.15451/>
- Puentes, J.P., Arenas, P.M. y Hurrell, J.A. (2019b). Introduction of traditional Chinese crops in the Buenos Aires Metropolitan Area, Argentina. VII Congreso Internacional de Etnobotánica (ICEB), Recife, Pernambuco, Brazil, 16 al 19 de octubre de 2019.
- Sassone, S. y Mera, C. (2007). Barrios de migrantes en Buenos Aires. Identidad, cultura, cohesión socio-territorial. V Congr Europ CEISAL Latinoamer, Brussels.
- Turco, E., Souilla, L. y Pochettino, M. L. 2006. Relación entre saberes y prácticas culinarios con la conservación de la agrobiodiversidad. Estudio etnobotánico en el Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina). VII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural. Quito (CD).
- Ulian, T., Diazgranados, M., Pironon, S., Padulosi, S., Liu, U., Davies, L., Howes, M. J. R., Borrell, J. S., Ondo, I., Pérez-Escobar, O. A., Sharrock, S., Ryan, P., Hunter, D., Lee, M. A., Barstow, C., Łuczaj, Ł., Pieroni, A., Cámara-Leret, R., Noorani, A., ... y Mattana, E. (2020). Unlocking plant resources to support food security and promote sustainable agriculture. *Plants, People, Planet*, 2(5), 421–445. <https://doi.org/10.1002/ppp3.10145>
- Urta, R. y Ibarra, J. T. (2018). Estado del conocimiento sobre huertas familiares en Chile: agrobiodiversidad y cultura en un mismo espacio. *Revista Etnobiología* 6: 31-46.