

COMENTARIO DE LIBRO

MALEZAS COMESTIBLES DEL CONO SUR y otras partes del planeta

Eduardo H. Rapoport, Angel Marzocca y Bárbara S. Drausal

Buenos Aires – Ed. INTA – 2009.

La noción de malezas como plantas perjudiciales o indeseables en determinado tiempo y espacio es puesta en crisis por el libro que comentaré. Con el elemento paradójico como disparador de sorpresa, nos presenta el lado bueno de las malezas; un *yin y yang* de las plantas que nos enseña que la categorización o la valoración depende de nuestros objetivos finales. Por lo tanto, las malezas -comestibles- como recursos dormidos pueden demostrarnos que valen para quien busca saciarse, nutrirse o elaborar platos *gourmet*, siempre que estemos dispuestos a seguir el desafío que propone la obra: echar a andar nuestras mentes.

“MALEZAS COMESTIBLES DEL CONO SUR y otras partes del planeta” es una obra que, como su nombre indica, abarca un importante espacio geográfico y se nutre de ideas y publicaciones previas de sus autores. Eduardo H. Rapoport, Angel Marzocca y Bárbara S. Drausal desafían el “sentido común” poniendo en nuestras manos un trabajo sustentado por libros como “Plantas Silvestres Comestibles de la Patagonia Andina. Exóticas, Parte I” (Rapoport *et al.* 1997), “Plantas Silvestres Comestibles de la Patagonia Andina Argentino-Chilena. Exóticas, Parte II” (Rapoport *et al.* 2001), “Guía de malezas del Cono sur” (Marzocca 1994) y “Vademécum de Malezas medicinales de la Argentina” (Marzocca 1997). Dichos autores son científicos reconocidos mundialmente que han hecho contribuciones novedosas para la ciencia desde mediados del siglo pasado, traspasando las fronteras de nuestro país. Aquí, abordan 237 especies de malezas ordenadas alfabéticamente por sus nombres científicos, con descripciones detalladas, y proveen información relevante sobre distribución geográfica sectorizada en provincias o estados, hábitats donde suelen encontrarse, detalles de las partes comestibles, datos nutricionales y modos de preparación. El libro es acompañado por un CD con fotografías a color que complementan a las ilustraciones de la edición papel facilitando el reconocimiento de las plantas.

En el Prefacio se encuentra una interesante fundamentación, con argumentos e historia sobre el uso de las malezas como comestibles que pone a prueba nuestra capacidad de asombro. Muchas de las especies que alguna vez fueron cultivadas se han escapado transformándose en malezas tanto en producciones agrícolas como en áreas naturales (invasoras). También, a la inversa, muchas de las plantas que fueron malezas, al estudiarlas o recuperar experiencias de nuestros antepasados, ahora son consumidas o son potenciales recursos alimenticios como los que propone esta obra; cuyo énfasis reside en rescatar a muchas plantas del prejuicio de “malas” (latín: *malitia*). Esta nueva calificación introduce un paradigma en nuestra concepción de los recursos alimenticios y de las especies dañinas, que los autores rebautizan como “buenezas”.

Luego se enumeran algunas Recomendaciones, básicamente, para prevenir accidentes por intoxicación con plantas contaminadas o por error de identificación de la especie buscada. Agrega el interesante consejo de confeccionar un herbario de

comestibles, que facilitará la tarea de colección en el campo y minimizará los errores de determinación. Antes de enunciar las especies y sus características, presenta algunas Recetas y un temprano Glosario, con el fin de hacer amigable la lectura de las descripciones a personas no familiarizadas con la terminología botánica. Por fin, encontramos las malezas recomendadas como comestibles. Al principio uno busca rápidamente las “conocidas”, por ejemplo las de la región del sudoeste bonaerense -en mi caso- y encuentra a las *vedettes* de las malezas como son las plagas de la agricultura argentina, entre otras: *Diploaxis tenuifolia* (flor amarilla), cuyas hojas pueden ser consumidas en ensaladas, o también el temido *Sorghum halepense* (sorgo de alepo), cuyos granos pueden ser molidos para hacer harina. Dentro de las ruderales, encontramos la molesta e irritante *Urtica urens* (ortiga) devenida en una verdura muy digestiva; sus hojas se utilizan especialmente en sopas (similar a la espinaca). En los céspedes hallamos la nutritiva *Taraxacum officinale* (diente de león) que puede ser consumida en su totalidad y es uno de los casos de viejas plantas cultivadas que se han escapado de cultivo. Al final del libro aparece el Índice general de nombres científicos y vulgares. En esta sección es donde encuentro un faltante. Por la finalidad del texto, se hace necesario un índice o tabla que organice las plantas por su utilidad culinaria (ensaladas, sopas, infusiones, harinas, dulces, etc.) que facilite la ubicación de la especie por dicha clasificación.

El libro celebra la diversidad biológica desde un sentido amplio. La lectura lineal fundamenta el aprovechamiento de la diversidad de malezas presentes, tanto en ciudades y campos como en la naturaleza. Esta información podría ser utilizada por personas que están en situación de riesgo alimentario, poniendo de relieve la importancia de la obra y la necesidad de que sea acogida por sectores educativos y políticos. Por otro lado, favorece la biodiversidad de plantas nativas al fomentar la extracción de exóticas que compiten por los recursos como agua y nutrientes. La adopción de la práctica masiva de recolección de malezas para su consumo, podría contribuir a disminuir las poblaciones silvestres de plantas exóticas que atentan contra la supervivencia de especies y ecosistemas. El multi-sentido subyacente en la obra genera beneficios sinérgicos de aprovechamiento de nuevos recursos, manejo de exóticas y educación ambiental.

Marzocca, A. 1994. *Guía Descriptiva de Malezas del Cono Sur*. Ed. INTA. 295 pp.

Marzocca, A. 1997. *Vademécum de Malezas medicinales de la Argentina. Indígenas y Exóticas*. Orientación Gráfica Editora. Argentina. 363 pp.

Rapoport, E.H., Margutti, L.S, Sanz. E.H. 1997. *Plantas Silvestres Comestibles de la Patagonia Andina. Exóticas, Parte I*. Universidad Nacional del Comahue. 51 pp.

Rapoport, E.H., Sanz. E.H, y Ladio A.H. 2001. *Plantas Silvestres Comestibles de la Patagonia Andina Argentino-Chilena. Exóticas, Parte II*. Universidad Nacional del Comahue. 79 pp.

F. Rodrigo Tizón
frtizon@criba.edu.ar
CERZOS-CONICET
Bahía Blanca