

NMNPAX

ISSN 0372-4557

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES Y MUSEO
NOTAS DEL MUSEO DE LA PLATA

TOMO XXI

Botánica, Nº 101

DIFERENCIACION DE LOS FRUTOS DE
"MOLLES" DE IMPORTANCIA
ETNOBOTANICA EN EL NOROESTE
ARGENTINO

MARIA LELIA POCHETTINO

LA PLATA
REPUBLICA ARGENTINA

1988

NOTAS DEL MUSEO DE LA PLATA

*Publicación aperiódica de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo,
Universidad Nacional de La Plata, Argentina.*

Consultas editoriales:
Junta Editora

Ventas:
Publicaciones

Dirección: Facultad de Ciencias Naturales y Museo,
Paseo del Bosque s/n.,
1900 La Plata, Buenos Aires.
Argentina.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES Y MUSEO

NOTAS DEL MUSEO DE LA PLATA

TOMO XXI

1988

Botánica, N° 101

DIFERENCIACION DE LOS FRUTOS DE
"MOLLES" DE IMPORTANCIA
ETNOBOTANICA EN EL NOROESTE
ARGENTINO ¹

MARIA LELIA POCHETTINO ²

RESUMEN

Schinus areira L. y *Lithraea molleoides* (Vell.) Engl. (*Anacardiaceae*) reciben en el Noroeste de Argentina el mismo nombre vulgar "molle". Los frutos de ambas especies se utilizan con fines diversos y ellos pueden diferenciarse fácilmente por su endocarpo.

Schinus areira, *Lithraea molleoides*, frutos, etnobotánica.

ABSTRACT

DIFFERENTIATION OF THE FRUITS OF "MOLLES" OF ETHNOBOTANICAL IMPORTANCE IN NORTHWESTERN ARGENTINA. — *Schinus areira* L. and *Lithraea molleoides* (Vell.) Engl. (*Anacardiaceae*) are known in North-western Argentina under the common name of "molle". Fruits of both species are used for various purposes and they can be easily differentiated by their endocarp.

Schinus areira, *Lithraea molleoides*, fruits, ethnobotany.

¹ La presente contribución forma parte del trabajo de tesis intitulado "Diseñínulos utilizados por los aborígenes del Noroeste de la República Argentina" presentado para optar al grado de Doctor en Ciencias Naturales en la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata.

² Cátedra de Botánica Aplicada, Facultad de Ciencias Naturales y Museo de La Plata, Paseo del Bosque s/n, 1900 La Plata (Buenos Aires, República Argentina).

INTRODUCCION

La diferenciación de *Schinus areira* L. y de *Lithraea molleoides* (Vell.) Engl. (*Anacardiaceae*) sobre la base de sus frutos es de interés ya que los mismos son utilizados con diversos propósitos y se los expende en mercados del Noroeste argentino. Las publicaciones consultadas no hacen referencia explícita a esta diferenciación.

Por otra parte, cabe señalar que ambas especies reciben en esta zona el mismo nombre vulgar "molle", nombre que además es aplicado a otras especies de *Schinus*, de cuyos frutos no se han observado usos.

La identificación a nivel específico por medio de los frutos resulta interesante también pues los frutos desecados de *S. areira* son muy parecidos a los de la verdadera pimienta (*Piper nigrum* L.) y se han utilizado para adulterarla, tal como señalaran Escalante y Liceaga (1954, sub *S. molle* L. var. *areira* (L.) DC.). Estos autores los diferencian utilizando el fruto seco, completo, de la pimienta (Fig. 1E) y el fruto del molle (Fig. 1G) desprovisto del epicarpo. Se ha observado que también se pueden diferenciar fácilmente por el endocarpo que en el "molle" es subelíptico y foveolado (Fig. 1H) y en la pimienta es esférico y liso (Fig. 1F).

A continuación se describen los frutos de los "molles" y se incluyen sus usos en el Noroeste de Argentina.

Schinus areira L.

NOMBRES VULGARES: "aguaribay", "árbol de la pimienta", "bálsamo", "curanguay", "gualaguay", "molle", "molle de Bolivia", "molle de Castilla", "molle del Perú", "pimentero", "pimienta del diablo", "terebinto", "teresvinto" (Catamarca, "Observación" en ejemplar de herbario, leg. A. L. Cabrera 1207 en LP).

DESCRIPCIÓN DEL FRUTO MADURO: Drupa globosa o subglobosa, de 5-7 mm diám., con una depresión distal que aloja un brevísimo mucrón (Fig. 2A). Epicarpo separado del mesocarpo, rojizo a rojo oscuro, papiráceo. Mesocarpo carnoso, resi-

noso, adherido al endocarpo, de color oliváceo en material de herbario reciente. Endocarpo foveolado, leñoso, subelíptico, amarillento, de 4-5 mm (Fig. 2B).

MATERIAL ESTUDIADO:

ARGENTINA

Jujuy: Dep. Humahuaca, Huacalera, quebradas, 2700 ms.m., leg. A. L. Cabrera 11975, 23/2/1955 (LP). - Dep. Purmamarca, Purmamarca, leg. A. L. Cabrera 16336, 27/10/1964 (LP). - Dep. Tilcara, Tilcara, leg. A. L. Cabrera 7654, 26/1/1943 (LP); Tilcara, Jardín Botánico de Altura, leg. M. L. Pochettino 275, frutos solamente (Colección de frutos y semillas, Cátedra de Botánica Aplicada, Museo de La Plata); Quebrada de Huasamayo, 2600 ms.m., leg. A. L. Cabrera 13319, 6/2/1959 (LP). - *Salta*: Dep. Cachi, Amblai, leg. C. Spegazzini s/n, 1/1897 (LPS 1343 en LP); Cachi Adentro, camino a Las Pailas, leg. M. L. Pochettino 213, 2/4/1982, "fruto rojo, árbol" (LP); Cachi Adentro, camino a Las Pailas, leg. M. L. Pochettino 214, 2/4/1982, "fruto morado, arbusto 1,5-2 m" (LP). - Dep. Cafayate, Cafayate, leg. C. Spegazzini s/n, 12/1896 (LPS 1344 en LP). - Dep. Guachipas, Quebrada de Las Conchas, leg. A. L. Cabrera 3749, 14/8/1936 (LP). - *Catamarca*: Dep. Belén, Belén, leg. A. L. Cabrera 1207, 8/3/1929, "teresvinto" (LP).

OBSERVACIONES:

1. Se sigue aquí el criterio de Martínez Crovetto (1963), quien reconoce en nuestro país dos especies diferentes, *S. areira* L. del Noroeste y *S. molle* L. del Nordeste.

2. En Cachi Adentro (Salta) se han observado dos tipos de "molle", uno arbóreo de frutos rojos (leg. M. L. Pochettino 213 en LP), y el otro arbustivo con frutos mucho más oscuros, casi morados, y más picantes (leg. M. L. Pochettino 214 en LP). Ambos ejemplares corresponden a *S. areira*. Es llamativa la coexistencia de estas dos formas en un mismo sitio ya que por lo general esta variación se presenta en relación con la altitud en que se encuentre la planta. En zonas más altas, los especímenes tienen menor porte.

ETNOBOTÁNICA:

Se utilizan los frutos en la preparación de arrope, de vinagre y de aloja o chicha (Hieronymus, 1930: 79). Kramer (1957: 322, sub *S. molle* L.) indica que en el Perú esas bebidas se preparan con el mesocarpo carnoso, sin utilizar la se-

milla pues les confiere gusto amargo. Según Ragonese y Martínez Crovetto (1947: 183, sub *S. molle* L. y su variedad *areira*) en algunos países se usa el fruto como especia y en Argentina la semilla como sucedáneo de la pimienta en la elaboración de encurtidos. En Iruya (Salta) una informante, la Sra. Nila de Federico, ratificó su uso en el pasado como condimento y en la preparación de la chicha. Hieronymus (*loc. cit.*) indica que las hojas son tintóreas y que la resina exudada, la corteza y las hojas tienen propiedades medicinales pero no especifica cuáles serían esas propiedades. Recientemente se ha registrado el uso de esta especie en Santa Victoria (Salta) como laxante y, en infusión, como remedio para la tos (Hurrell, com. verb.).

Sorarú y Bandoni (1978: 25, sub *S. molle* L. var. *areira* (L.) DC.) mencionan los siguientes compuestos químicos en el fruto: pineno, transterpina, carvacrol, β -fenantreno, peonidín-3-glucósido, cianidín-3-galactósido y cianidín-3-rutinósido.

Lithraea molleoides (Vell.) Engl.

NOMBRES VULGARES: "aroeira", "aroeira branca", "aroeira brava", "aruera" (Brasil); "chichila", "chichita", "chichita colorada" (Nordeste de Argentina); "molle", "molle de beber", "molle blanco", "molle de Córdoba", "molle dulce" (Noroeste de Argentina); "taanachik" (toba).

DESCRIPCIÓN DEL FRUTO MADURO: Drupa globosa o subglobosa de 4,5-7 mm diám., mucronada en el ápice (Fig. 2C). Epicarpo verdoso o amarillento, papiráceo, separado del mesocarpo. Mesocarpo carnoso, resinoso, negruzco en material de herbario, adherido al endocarpo. Endocarpo liso, leñoso, subelíptico, castaño claro, de 3,5-5 mm (Fig. 2D).

MATERIAL ESTUDIADO:

ARGENTINA

Catamarca: Dep. Ambato, S. Ambato, camino a El Rodeo, 1200 ms.m., leg. L. R. Parodi 14009, 2/1941 (LP). - *Córdoba*: Dep. Córdoba, La Cumbre, San Jerónimo, leg. M. M. Job 2627, 3/2/1948 (LP). - *Misiones*: Dep. Candelaria, Loreto, borde de selva, leg. A. Krapovickas et L. Mroginski 20747, 20/1/1972 (LP). - Dep. Capital, Posadas, leg. C. Spagazzini s/n, 1/1907 (LPS 1349 en LP). - Sin

Dep. determinado, San José de Pindapoy, leg. A. Bridarolli 2629, 16/1/1942 (LP). - *Corrientes*: Dep. Iguazú, Isla Apipé Grande, Puerto San Antonio, en la selva marginal, leg. A. Krapovickas et al. 23881, 8/12/1973 (LP). - Dep. Santo Tomé, Estancia Garruchos, casco, bosque de "urunday", leg. A. Krapovickas et al. 21452, 10/2/1972 (LP).

MATERIAL ETNOBOTÁNICO ESTUDIADO: ARGENTINA

Jujuy: Dep. Capital, San Salvador de Jujuy, frutos adquiridos en el Yuyero del Mercado Central, leg. M. L. Pochettino 276, 2/5/1981 (Colección de frutos y semillas, Cátedra de Botánica Aplicada, Museo de La Plata).

ETNOBOTÁNICA:

Se utilizan los frutos como comestibles y en la elaboración de arrope y aloja (Hieronymus, 1930: 77, sub. *L. gilliesii* Griseb.). Según Ragonese y Martínez Crovetto (1947: 183) en Córdoba los agregan al mate para endulzarlo y mejorar el sabor de la yerba. El encargado del "Yuyero" del Mercado Central de San Salvador de Jujuy informó que los frutos de "molle" (*L. molleoides*) que allí se expendían provenían de Córdoba y los utilizaban en el mate como hepáticos y digestivos. Esta información está en concordancia con los usos mencionados por Cabrera (1938: 41) quien indica que los frutos y las hojas en infusión son diuréticos y estomacales.

Según Márquez Miranda (1946: 75, sub *L. gilliesii* Griseb.) esta especie, junto con los algarrobos, chañar, mistol y pi-quillín constituyó un importante alimento para los diaguitas.

Probablemente los frutos provean de una aloja de buena calidad (y quizás a ello se deba el nombre vulgar de "molle de beber") ya que al ser colocados en FAA, al cabo de poco tiempo le confirieron al líquido conservador un agradable olor a licor de mandarinas, haciendo casi imperceptible el del ácido acético.

También son utilizadas sus hojas como tintóreas, la madera para carrocerías, postes y leña, y la planta como ornamental.

CONCLUSIONES

La identificación de *S. areira* y *L. molleoides* utilizando sus frutos resulta de importancia para aquellos especialistas que trabajan con material fragmentario o incompleto, como es el que proveen los informantes o el que se puede adquirir en mercados regionales para realizar estudios etnobotánicos, fitoquímicos, agronómicos, etcétera.

Las características observadas que permiten esta diferenciación son las siguientes. Tanto en *S. areira* como en *L. molleoides* las drupas se agrupan en racimos (Figs. 1A y 1C). En *S. areira* el endocarpo es foveolado y amarillento (Fig. 1B) y el epicarpo rojizo a rojo oscuro, mientras que en *L. molleoides* el endocarpo es liso y castaño claro (Fig. 1D) y el epicarpo es verdoso o amarillento. Se ha observado además que todas las especies de *Schinus* subgen. *Euschinus* Barkley presentan el endocarpo foveolado en mayor o menor grado.

BIBLIOGRAFIA

- CABRERA, A. L., 1938. Revisión de las Anacardiáceas austroamericanas. *Rev. Mus. La Plata* (n.s.). *Bot.* 2 (6): 3-64.
- ESCALANTE, M. G. y J. A. I. LICEAGA, 1954. La sustitución de la "pimienta negra" (*Piper nigrum* L.) con los frutos del "aguaribay" (*Schinus molle* v. *areira* (L.) DC.). *Rev. Fac. Agron. Eva Perón* (3ª época) 30 (1): 1-4.
- HIERONYMUS, J., 1930. Plantas diafóricas. Flora Argentina. Buenos Aires, 1 vol.
- KRAMER, F. L., 1957. The pepper tree, *Schinus molle* L. *Econ. Bot.* 11 (4): 322-326, New York.
- MÁRQUEZ MIRANDA, F., 1946. Los diaguitas. Inventario patrimonial arqueológico y paleo-etnográfico. *Rev. Mus. La Plata* (n.s.) *Antropol.* 3: 5-300.
- MARTÍNEZ CROVETTO, R., 1963. Estudio taxonómico-biométrico de *Schinus molle* y *Schinus areira* (Anacardiaceae). *Bonplandia* 1 (3): 225-244, Corrientes.
- RAGONESE, A. E. y R. MARTÍNEZ CROVETTO, 1947. Plantas indígenas

de la Argentina con frutos o semillas comestibles. *Rev. Invest. Agric. Buenos Aires* 1 (3): 147-216.

SORARU, S. B. y A. L. BANDONI, 1978. Plantas de la medicina popular argentina. Buenos Aires, Albatros.

Manuscrito recibido el 10 de diciembre de 1986.

Manuscrito revisado recibido el 9 de noviembre de 1987.

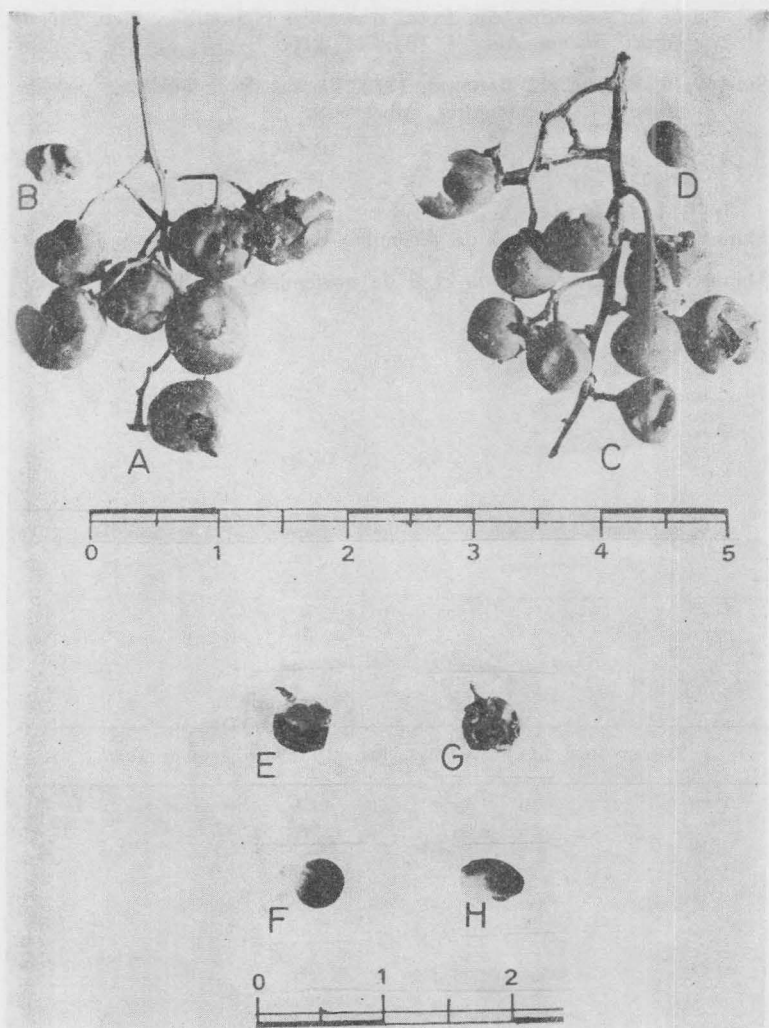


Fig. 1. — *Schinus molle* (Pochettino 275): 1A. Racimo de frutos, 1B. y 1H. endocarpo, 1G. fruto desecado. *Lithraea molleoides* (Krapovickas et al. 23881): 1C. Racimo de frutos, 1D. endocarpo. *Piper nigrum* (Colección de la Cátedra de Botánica Aplicada): 1E. Fruto desecado, 1F. endocarpo. Escalas en cm.

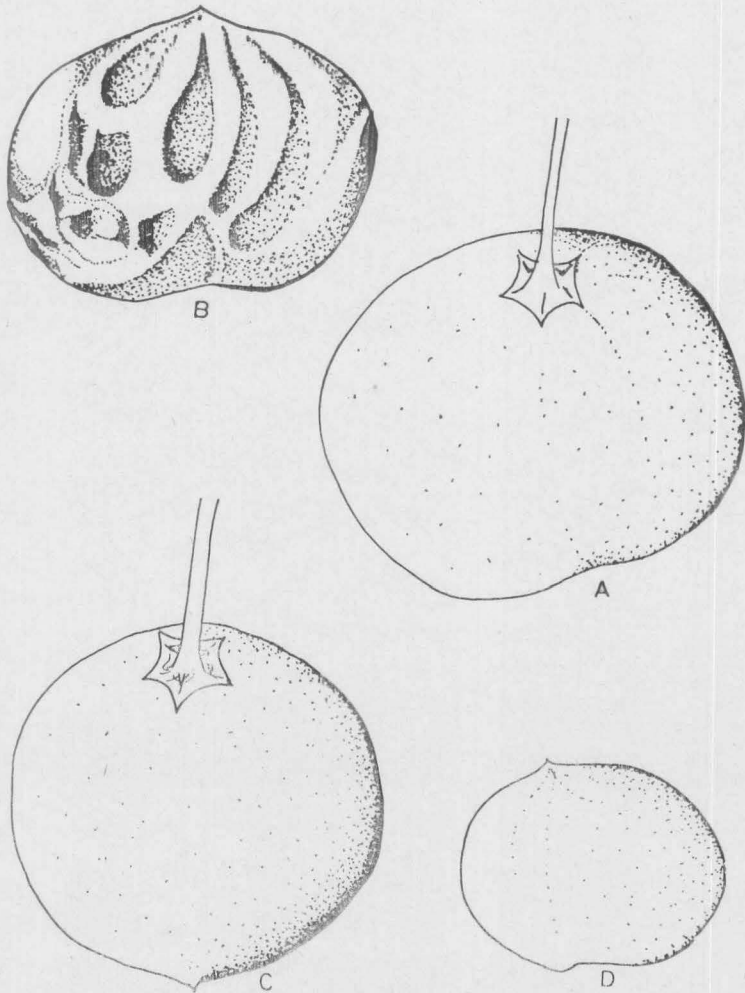


Fig. 2. — *Schinus molle* (Pochettino 275): 2A. Fruto (x 8), 2B. endocarpo (x 8). *Lillracea molleoides* (Krapovickas et al. 23881): 2C. Fruto (x 8). 2D. endocarpo (x 8).