

HUAUZONTLE

Planta herbácea anual dicotiledónea erecta de 3 a 4 m de altura. Raíz pivotante con un sistema de raíces secundarias desarrollado. El tallo es comúnmente erecto y con estrías de coloraciones púrpura y rojizas, con ramificación simpódica y superficie farinosa. Las hojas son alternas de 5 a 8 cm de longitud y entre 3 y 4 cm de ancho, con peciolo delgado.



Producto

Tallo surcado con la planta toda cubierta por una especie de polvito amarillo. Las hojas son alternas, triangulares, onduladas y pecioladas. Las flores se reúnen en espigas con 5 sépalos de color verdoso. Su significado se puede traducir como cabellera de amaranto; contiene saponinas, que son sustancias que le dan a los alimentos un sabor ligeramente amargo. La recolección consiste en cortar las vainas más desarrolladas, dando entre 5 o 6 pasadas a un cultivo; cuando se comercializa la planta entera, cada una se corta por debajo de la roseta de vainas a 10 cm sobre la tierra, en este caso se dará solo una pasada.



Establecimiento del cultivo

La siembra debe realizarse en terrenos ligeramente húmedos y las hileras distarán entre sí de 20 a 35 cm, para lo cual se emplean sembradoras de precisión; la semilla se deposita de 1 a 2 cm de profundidad y luego se pasa un rulo para que se adhiera al terreno.



Condiciones edáficas y clima

La temperatura mínima mensual de crecimiento es de aproximadamente 5 °C; la adaptabilidad a las temperaturas bajas es de gran importancia, dado que la mayor demanda de esta verdura coincide con el período de la Semana Santa. Es una especie bastante exigente en cuanto a suelo y prefiere terrenos fértiles, de buena estructura física y de reacción química equilibrada, por tanto, el terreno debe ser fértil, profundo, bien drenado, de consistencia media, ligeramente suelto, rico en materia orgánica y nitrógeno. En suelos ácidos con pH inferior a 6.5 no desarrolla; a pH ligeramente alcalino se produce el enrojecimiento del peciolo y a pH muy elevado es muy susceptible a la clorosis.



Usos

Se emplea para la preparación de platillos mexicanos con un toque especial de acuerdo a cada región. Se come toda la planta a excepción de la rama principal que es dura. Estas hierbas son consideradas como vegetales y tradicionalmente se le consume durante Semana Santa, aunque por supuesto se pueden disfrutar prácticamente a lo largo de todo el año.



Nombre Científico
Chenopodium nuttalliae.

Fuente: SIAP



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA