

Huauzontle

Chenopodium nuttalliae



Descripción

El huauzontle es, al igual que el maíz, uno de los alimentos que México aportó al mundo. Su nombre significa bledo o tallo semejante a cabello. Con él se preparan sobre todo platillos mexicanos, con un toque especial de acuerdo a cada región.

Cómo es

Es una hierba erecta con raíz muy ramificada. Tiene el tallo surcado y la planta toda está cubierta por una especie de polvito amarillo. Las hojas son alternas, triangulares, onduladas y pecioladas. Las flores se reúnen en espigas con cinco sépalos de color verdoso. El fruto comprimido contiene semillas reniformes con abundante albumen. En periodos cortos, la planta soporta temperaturas por debajo del grado de congelación. Esta resistencia al frío resulta de gran importancia, ya que se demanda sobre todo en Semana Santa, para preparar las tortitas de huauzontle, por ejemplo. En cuanto a suelos sí es muy exigente: el terreno debe ser fértil, profundo, bien drenado, ligeramente suelto, rico en materia orgánica y con abundante nitrógeno.

Siembra y cosecha

La siembra debe realizarse en terrenos un tanto húmedos. Las semillas se entierran uno o dos centímetros y luego se pasa un rastrillo para que se adhieran al terreno. Los surcos deberán quedar a una distancia de veinte a 35 centímetros. La recolección consiste en cortar las vainas más desarrolladas. En un cultivo generalmente se llevarán a cabo cinco o seis pasadas. Cuando se va a vender la planta entera, se corta por debajo de la roseta de vainas, a diez centímetros sobre la tierra. En este caso se cosecha solamente una vez.