



Huanqui, Papita del monte

Dioscorea humifusa Poepp.

Dioscoreaceae

Descripción: Planta herbácea, voluble, rastrera o erecta, glabra. Raíces y rizomas tuberosos. Hojas membranáceas, anchamente ovadas, acorazonadas, reniformes, con 5-9 nervios. Inflorescencia masculina en racimos solitarios, la femenina en espiga solitaria, axilar. Flores pequeñas, actinomorfas, dioicas, pequeñas, blancas a verdosas, con 6 tépalos. Fruto una cápsula subredonda, de 6-8 mm de diámetro, coriácea, con 3 alas. Semillas 2 por lóculo, planas.

Distribución: Regiones Atacama, Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía.

Hábitat: Crece en laderas semi asoleadas de la cordillera de La Costa.

Usos comestibles: Los tubérculos del huanqui, al igual que en otras especies del género, son comestibles cocidos o deshidratados y machacados aprovechados como harina. Esta especie posee dos variedades comestibles: *humifusa* y *gracilis*. Se ha reportado que 100 g de tubérculos de la variedad *humifusa* contienen 9,9 g de agua, 3,6 g de proteína cruda, 0,9 g de lípidos crudos, 7,3 g de fibra cruda, 7,2 g de cenizas y 81,0 g de compuestos no-nitrogenados (carbohidratos). Mientras que para la variedad *gracilis* se indican 9,6 g de agua, 5,3 g de proteína cruda, 0,8 g de lípidos crudos, 12,4 g de fibra cruda, 4,1 g de cenizas y 77,4 g de compuestos no-nitrogenados.

Propagación: Las semillas se siembran en primavera, idealmente en invernadero. La germinación tiene lugar al cabo de un par de semanas. Durante su cultivo se debe procurar no exponer a sol directo, cuidando orientarla bajo el dosel de algún árbol.

Observaciones: Una de las especies utilizadas en la antigüedad como alimento, al igual que otras del género. La planta vegeta en temporada cálida y permanece latente en temporada fría.

