



Arjona, Papita piche, Papita dulce

Arjona patagonica Hombr. & Jacq. ex Decne.

Schoepfiaceae

Descripción: Hierba perenne, erecta, de 6-20 cm, provista de rizoma tuberoso. Hojas de unos 10 mm de largo, gruesas, con 3-5 nervios paralelos y prominentes en la base, ápice agudo. Espigas densas y pubescentes, flores pocas, tubulosas, blanquecinas, cremosas o rosadas, externamente pilosas. El fruto un aquenio oscuro.

Distribución: Regiones Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Biobío, Aysén, Magallanes.

Hábitat: Crece en el piso andino donde habita lugares secos, soleados y arenosos.

Usos comestibles: Su pequeño tubérculo blanco es comestible cocido, crudo o hecho puré, debido a que es dulce y jugoso. Los tubérculos se recolectan en primavera y principios de verano. También se consumen hervidos, a la plancha, cocidos en ceniza (al rescoldo) o fritos. Molido se agrega al agua del mate para endulzarlo. También se elaborara arrope. Es una fuente importante de carbohidratos.

Propagación: No existen antecedentes sobre su propagación. Sin embargo, probablemente se consiga separando sus rizomas o raíces tuberosas.

Observaciones: Se le conocen diversos nombres comunes dependiendo de la localidad donde habita la especie. Los mapuches la denominan macachu o macachín, los tehuelches yahuyehuín y los selknam taquel o téen. Distintos estudios etnobotánicos han reportado que la recolección de esta especie era más frecuente en el pasado y actualmente está sufriendo un marcado abandono.

