



## Kauchal

*Tiquilia atacamensis* (Phil.) A.T. Richardson

Boraginaceae

**Descripción:** Subarbusto procumbente. Hojas pequeñas, pubescentes, color verde-grisáceo, de 5-8 mm de largo, rugosas, ovadas, con margen entero. Flores blanquecinas, violetas o azul púrpura, amplias. Fruto ovado-elíptico.

**Distribución:** Regiones Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama.

**Hábitat:** Crece en zonas arenosas y pedregosas en la precordillera andina.

**Usos comestibles:** Las raíces del kauchal son comestibles. Estas se consumen frescas y peladas o cocidas. Su sabor es dulce, muy agradable y sabroso como naranjada. En la antigüedad fue un alimento muy apetecido.

**Usos medicinales:** Tradicionalmente la raíz hervida en agua se utiliza para tratar hernias. También se utiliza en el tratamiento de la gonorrea.

**Propagación:** Se propaga mediante semillas, las que se siembran utilizando una mezcla de turba y perlita en proporciones iguales.

**Observaciones:** Considerada pasto de temporada o pastito de temporal, habita en el espacio hiperárido y resiste las condiciones de vida desérticas. Cuando llueve la planta forma alfombras extensas. En lengua kunza es llamada káushal (específicamente en el Salar de Atacama) y se conoce como jatamasa en el Loa Superior, nombre que alude al hábitat en que se desarrolla. La planta es un buen forraje para cabras y corderos, quienes también consumen sus raíces. Posee gran potencial como planta ornamental por sus atractivas flores.

