



Perejil de cerro, Ñonquin, Ñuukiñ, Numiñ, Ñiuquin,
Quinquin

Osmorhiza chilensis Hook. & Arn.

Apiaceae

Descripción: Hierba perenne de 20-60 cm de altura, tallo erecto, glabro. Hojas orbiculares, biternado-pinnatífidas, ovales, márgenes dentado-mucronadas, hispidas o pubescentes, verdes en el haz y blanquizcas en el envés. Umbelas compuestas, flores blancas o blanco-verdosas, raramente rosadas. Fruto fusiforme, negroverdoso, hispido.

Distribución: Regiones: Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Aysén, Magallanes.

Hábitat: Crece asociada a cursos de agua o terrenos húmedos.

Usos comestibles: La raíz del perejil de cerro es comestible cruda, cocida, asada o machacada. Tiene un agradable aroma, similar al anís. Las hojas también son comestibles, usualmente secas y utilizadas como condimento. Además, los tallos se consumen de la misma manera que las hojas, procurando usar aquellos más nuevos, que son los de mejor sabor.

Usos medicinales: La raíz se emplea principalmente como analgésica, desinflamatoria y oftálmica.

Propagación: La siembra se realiza a fines del otoño, remojando las semillas previamente durante 24 horas y luego estratificando por otras 48 horas. La germinación puede tardar un par de semanas.

Observaciones: Tiende a formar densas poblaciones de baja altura, motivo por el que posee gran potencial como cubresuelo, especialmente en agroforestería. Recibió el nombre de álcha o alchai por parte de los selk'nam y auouanim, owunim o auwon-im por parte de los yaganes.

