

II. La Jícama

Hoy se conocen dos variedades de este fruto:

1.^a—La Jícama de Leche, *Dolichos tuberosus*, leguminosa de Vandolle y Lamark. *Dolichos bulbosus*, leguminosa de Linneo.

2.^a—La Jícama de Agua, *Dolichos palmatilobus*, leguminosa de Candolle y Sessé.

Sin embargo, los aztecas parece que conocían otras variedades, hoy perdidas y olvidadas y entre las cuales había una denominada "*Xicamatic*", de donde es posible viene el nombre genérico de la especie.

La Jícama de Leche es más dulce que la de agua.

Aquella es una especie trifoliada, de raíz gruesa, redonda, blanca y de ella arrancan tallos delgados, largos y rastreros, de los cuales nacen hojas ternadas y cortadas por el medio. La flor es de un color azulado sucio y la semilla en forma de lentejas abultadas y encerradas en vainas de regular tamaño.

La Jícama de Agua es más jugosa. Como la anterior especie, trifoliada, de foliolos lobados, raíz redonda, de color blanco sucio, pendiente de unos cordoncillos con tallos redondos, lampiños, que alcanzan una longitud de pie y medio y de los cuales brotan hojas ternadas y con el pedúnculo más largo que la variedad anterior.

La flor se asemeja á la del fréjol y es de color morado. Las semillas, alentejadas, son numerosas y se encuentran encerradas dentro de una vaina que mide hasta diez centímetros de largo por uno y medio de grueso.

Esta última variedad es más estimada por su buen sabor.

Se obtiene por semilla y la siembra se hace en los meses de marzo ó abril, en surcos de 18 pulgadas de distancia y unas 8 de profundidad y entre semilla y semilla deberá mediar también la misma distancia. Alcanza mayor prosperidad la siembra si se hace en terrenos arenosos, arcillosos y calcáreos; p. e. la orilla de los ríos. Sin embargo, se da de buena calidad en lugares que quizá no reúnen las anteriores condiciones, como he tenido oportunidad de comprobarlo.

Previa ó inmediatamente después de arrojada al surco la semilla conviene regar los surcos; y una vez terminada la siembra este cultivo no exige otro cuidado que mantener limpio de yerbas el terreno y regarlo siempre que se advierte sequía en él.

Cuando la planta empieza á florear deben quitarse todas las flores para que el bulbo engruese y no tome un sabor desagradable. Sólo se deja la flor en las plantas más frondosas, destinadas á semilla.

La recolección del fruto se hace por lo general en los meses de setiembre á octubre y el cual una vez maduro tiene como enemigo que lo ataca un gusano.

Produce cada mata un tubérculo; y es bien raro encontrar alguna que dé más. Cuando esto sucede se les encuentra unidos por cordoncillos.

Dicho tubérculo es acuoso, de un sabor azucarado y al comerlo produce una agradable sensación al paladar por su frescura.

Se come crudo, bastando para ello despojarlo de la cáscara membranosa exterior que lo cubre y la coriácea interior, sin más condimento ó sazonándolo con sal, pimienta y jujo de limón. También se come cocido, con ó sin sal. Es posible que sirva de magnífico alimento para determinada clase de animales.

El que esto escribe ha hecho un ensayo, aunque en pequeña escala de la Jícama de Agua, con resultados satisfactorios, pues cosechó algunos tubérculos de buena calidad por su sabor y por su tamaño.

La tintura hecha con las semillas está recomendada contra la sarna y se recomienda asimismo en el tratamiento del *pediculis capitis*, de donde se deduce que podría emplearse también en el de sus congéneres, que tanto molestan al ganado, principalmente cuando está flaco.

ELÍAS GRANADOS M.

