



Flor de mayo, flor de la perdiz

Oxalis perdicaria (Molina) Bertero

Oxalidaceae

Descripción: Herbácea anual, acaule, de 3-15 cm de altura con bulbo esférico u ovoide de 0,7-2 cm de diámetro, fibroso, ferrugíneo. Hojas trifoliadas y solitarias, pentámeras, amarillas. El fruto es una cápsula. Semillas 3 en cada lóculo, de 0,7 mm de longitud, rojizas, glabras y estriadas transversalmente.

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

Hábitat: Crece formando praderas en llanuras y faldeos expuestos al sol, en la costa y el valle central, donde cubre los cerros de color amarillo.

Usos comestibles: Los bulbos de la flor de mayo tienen sabor dulce y se pueden consumir crudos o cocidos. Debido a su agradable sabor y textura se utilizan en distintas preparaciones. Las hojas también son comestibles crudas o cocidas. Usualmente los bulbos se emplean para preparar sopas y con las hojas se hacen ensaladas.

Propagación: Se reproduce por semillas en almácigo estratificado en otoño, aunque esta especie se puede sembrar al voleo en el lugar definitivo. La mezcla de suelo para el almácigo debe tener una parte de compost y una de arena. Se recomienda no picar al primer año.

Observaciones: Se usa como cubresuelo o flor de rocalla. Debido a que acumula gran cantidad de oxalatos (como todas las especies del género *Oxalis*), se debe comer con moderación, idealmente mediante blanqueamiento o cocción. Su consumo prolongado puede favorecer la formación de cálculos renales. Se recomienda no consumir en exceso.

