



HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

CAMPUCHINA

La capuchina, taco de reina, espuela de galán, flor de la sangre, llagas de Cristo, marañuela, mastuerzo de Indias, pelón o texao, es una [planta ornamental](#) originaria de [América](#), caduca, que se cultiva en [parques](#) y [jardines](#). En las zonas de costa en [España](#) se ha asilvestrado.



Vista de la planta



En su hábitat



Detalle de la flor



Como producto alimenticio



En sello postal de Ucrania



Ilustración

Es una planta anual, lampiña, [suculenta](#) y extendida. Existen numerosas variedades con [flores](#) rojas, anaranjadas o amarillas, el [cáliz](#) tiene cinco [sépalos](#) y la [corola](#) cinco [pétalos](#) desiguales. Las flores y las hojas tienen un sabor picante similar al del [berro](#).

Índice

- [1Descripción](#)
- [2Historia](#)
- [3Taxonomía](#)
- [4Nombres comunes](#)
- [5Referencias](#)

Descripción

Son plantas trepadoras o rastreras anuales. Hojas suborbiculares, que alcanzan un tamaño de 3–10 cm de diámetro, glabras, enteras o con los márgenes undulados, peltadas; pecíolos 15–20 cm de largo. Pedúnculos 10–20 cm de largo; sépalos 15–18 mm de largo y 8–9 mm de ancho, verde-amarillentos, espolón 25–35 mm de largo; pétalos enteros u ondulados, amarillos a rojos con líneas y puntos amarillos a morados, los superiores cuneados, 30–40 mm de largo, los inferiores 15–20 mm de largo y de ancho, con uña 12–15 mm de largo, ciliada. Carpelos de 10 mm de largo cuando en fruto, con costillas rugosas.¹

Historia

El término *tropaeolum* deriva del griego Τροπαιον, o pequeño trofeo, debido a la disposición de sus hojas y flores. En algunas zonas se la denomina **capucha de monje**, expresando la forma de sus flores. Los [jesuitas](#) introdujeron la planta a Europa en el siglo

XVI, dando constancia de su utilización culinaria, tanto de sus hojas como de sus flores. Se denominaba **mastuerzo de las Indias**, **berro del Perú** o de los **jesuitas**. El botánico [Dodoens](#) la cultivó en su jardín en 1600. En los altiplanos de [Bolivia](#) y en el área andina en general, existe la especie [Tropaeolum tuberosum](#), que tiene unos tubérculos del tamaño de una [castaña](#), unas flores de bello color carmesí, cuya altura no sobrepasa los 50 cm. Estos [tubérculos](#) tienen un sabor áspero muy acentuado y un sabor que recuerda al de la **capuchina**. En estos países es un alimento bastante consumido. El *Tropaeolum* también es conocido como **texao** y es la flor símbolo de la ciudad de [Arequipa](#), en el sur del Perú.

Taxonomía

Tropaeolum majus fue descrita por [Carlos Linneo](#) y publicado en [Species Plantarum](#) 1: 345. 1753.¹

Etimología

Tropaeolum: nombre genérico conocido como la *capuchina de jardineros*, aunque no de los botánicos, y nombrado por [Linneo](#), que deriva del [griego](#) *tropaion* y del [latín](#) *tropaeum* de "trofeo", por la manera en que crece la planta, sobre un soporte, recordando un trofeo clásico con escudos y cascos de oro como las que colgaban como un signo de la victoria en un campo de batalla.²

majus: [epíteto latíno](#) que significa "el más grande".

Sinonimia

- *Cardamindum majus* Moench
- *Nasturtium indicum* Garsault
- *Tropaeolum pinnatum* Andrews
- *Tropaeolum quinquelobum* Bergius
- *Trophaeum majus* (L.) Kuntze³

Nombres comunes [\[editar\]](#)

- Castellano: canarios, capuchina (11), capuchinas, espuela de galán (2), flor de la sangre (2), llagas de Cristo (2), llagas de San Francisco (2), marañuela (2), mastranzo de Indias (2), mastuerzo de Indias (2), pelonchili, pelón.(el número entre paréntesis indica las especies que tienen el mismo nombre en España)⁴