



Quila

Chusquea quila Kunth

Poaceae

Descripción: Arbusto perenne con tallos del tipo culmo que presentan un crecimiento arqueado y ramificado. Hojas lineares de 10-12 cm de longitud, con presencia de cristales diminutos de sílice con forma dentada y dura, ápice agudo. Flores diminutas, dispuestas en panojas de varias unidades de hasta 15 cm de longitud.

Distribución: Regiones O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Aysén.

Hábitat: Terrenos húmedos y orillas de esteros.

Usos comestibles: Las semillas son consumidas cocidas en preparaciones similares a las realizadas con el arroz. Además, una harina se obtiene moliendo la semilla. Los brotes nuevos se consumen crudos o cocidos y son muy apetecidos por su agradable sabor, parecido al de un palmito. También son utilizados para preparar bulo haca, una comida tradicional pehuenche.

Usos medicinales: El zumo de la quila, obtenido de los renuevos, se aplica en los ojos para curar manchas y ulceraciones. El líquido que se obtiene tras calentar los tallos al fuego, diluido en agua, se utiliza para el dolor de muelas. Tradicionalmente el jugo se usaría para tratar la impotencia sexual.

Propagación: La propagación se realiza por semillas, las que deben sembrarse superficialmente, procurando mantenerlas bien hidratadas. La germinación tiene lugar en un par de meses. También se propaga vegetativamente por división de la mata, deben tomarse al menos 4 cañas, teniendo especial cuidado de no dañar demasiado las raíces.

Observaciones: La floración de la quila tiene lugar durante intervalos de tiempo muy largos, aproximadamente de 10 a 25 años. Luego de esto, la planta se seca. Es posible obtener celulosa de esta especie.

