



Culle, Vinagrillo, Vinagrillo rosado, Hualco

Oxalis rosea Jacq.

Oxalidaceae

Descripción: Herbácea anual de hasta 40 cm de altura, de tallos gruesos y jugosos. Hojas trifoliadas, pecioladas, foliolos ovocordados. Flores rosadas, agrupadas en racimos terminales de hasta 5 flores, pentámeras. Florece en primavera.

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

Hábitat: Prefiere semi sombra, usualmente crece bajo el dosel de arbustos y árboles en bosques. También crece en barrancos costeros y sitios abiertos.

Usos comestibles: Sus hojas son comestibles, éstas se prensan en panes y tortillas con aspecto de sopaipilla (llamadas vinagrillos o vinagrillas), y se consumen como un alimento refrescante. Se consumen en ensaladas para potenciar el sabor de otras hortalizas y, debido a su sabor ácido, se usan como un sustituto del limón. Además, con las hojas, azúcar y agua se prepara una bebida similar a la limonada. Tallos y hojas se comen como verdura, se usan para acompañar ensaladas, y se mastican debido a que su jugo es refrescante. También se prensan en una sartén dándoles forma de tortilla, se cocinan hasta hacerse pegajosas y luego se dejan secar colgadas en la cocina con el propósito de aprovecharlas en invierno. Por otro lado, los tallos hervidos con azúcar se emplean para elaborar chicha.

Usos medicinales: Se usa como emenagogo, analgésico, antiescorbútico, para bajar la fiebre, calmar dolor de muelas. Los indígenas la utilizaban como anticonceptivo, similar a la píldora del día después. La tortilla se usa para combatir resfriados, fiebres y dolor de muelas.

Propagación: Las semillas se siembran al voleo o cubriendo con una capa muy fina de sustrato. No necesita previo tratamiento.

Observaciones: Contiene un 4% de ácido oxálico y ácido ascórbico, además de dehidroascórbico, pirúvico y glioxálico. Por este motivo, se sugiere consumirla con moderación e idealmente cocida.

