



Culle, Vinagrillo, *Oxalis* bonsái, Chullcu, Oqa-chullcu

*Oxalis megalorrhiza* Jacq.

Oxalidaceae

**Descripción:** Herbácea perene de hasta 20 cm de altura. Tallo muy corto, grueso, cubierto de escamas oscuras. Hojas compuestas de tres hojuelas acorazonadas, glabras en el haz, carnosas, pecíolos glabros. Flores amarillas pentámeras. Su fruto es una cápsula que contiene numerosas semillas.

**Distribución:** Regiones Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío.

**Hábitat:** Habita en el litoral, en barrancos costeros y en sitios abiertos.

**Usos comestibles:** Con sus hojas trifoliadas y jugosas se preparan ensaladas, que resultan ser un alimento refrescante debido a su sabor ácido. Además, con las hojas, azúcar y agua se elabora una bebida similar a la limonada. Antiguamente los campesinos, durante los días de calor, mascaban las hojas ya que su jugo es refrescante. Sus flores también son comestibles, idealmente crudas.

**Propagación:** Se propagan por semillas en almácigo estratificado en otoño. El suelo debe tener una parte de compost y una de arena y se repica a bolsa cuando tienen dos hojitas verdaderas. También se puede propagar vegetativamente mediante esquejes, los que se deben plantar en primavera.

**Observaciones:** Debido a la textura y sabor acidulado de las hojas, se ha vuelto bastante popular en el último tiempo, sobre todo entre los cocineros. Sin embargo, en la mayoría de los casos estos recolectan las plantas en estado silvestre y en grandes cantidades, práctica que debería ser reemplazada por el cultivo de la especie. Debido a su alto contenido de oxalatos su consumo debe moderarse.

