



Colihue, Culeu

Chusquea culeou E. Desv.

Poaceae



Descripción: Planta arbustiva perenne, provista de rizomas. Cañas simples, sin ramificaciones, macizas, de 2-8 m de altura. Las hojas nacen en los nudos de las cañas y son sencillas, linear-elípticas, de 2-8 cm de largo, con el ápice rígido, envainadoras. Flores agrupadas en panículas densas de color violáceo.

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

Hábitat: Generalmente crece en orillas de ríos y terrenos húmedos.

Usos comestibles: Las semillas del colihue se consumen molidas como harina para la elaboración de tortillas y otras preparaciones. Además, las semillas se consumen cocidas agregadas a sopas de manera similar al arroz. Los tallos nuevos también son comestibles, de similar manera que los palmitos. Los brotes nuevos se cosechan y se pelan hasta encontrar el centro del tallo, cuya consistencia es más blanda, y luego se consumen generalmente cocidos o asados al fuego. Éstos deben colectarse al inicio de la primavera.

Usos medicinales: El látex de la planta, diluido en agua, se usa para el dolor de muelas. La inflorescencia se utiliza como anticonceptivo natural.

Propagación: La propagación por semillas se realiza superficialmente, procurando mantenerlas bien hidratadas. La germinación tiene lugar en un par de meses. Una segunda opción es propagarla vegetativamente por división de mata, tomando al menos 4 cañas, teniendo especial cuidado de no dañar demasiado las raíces.

Observaciones: El Colihue se utiliza para la fabricación de cestas, canastas, muebles y otras artesanías, y sus ramas también se usan en construcciones. Ocasionalmente se cultiva en sistemas agroforestales para utilizar sus cañas como tutores. El látex de la planta es altamente tóxico, por lo que se debe utilizar siempre diluido en agua para propósitos medicinales.