



Chupón, Quiscal, Cai, Caj, Niyu, Rayen niyu

***Greigia sphacelata* (Ruiz & Pav.) Regel**

Bromeliaceae

Descripción: Herbácea, acaule o con tallo muy corto, de hasta 2 m de altura. Follaje siempreverde. Hojas angostas, de más de 1 m de largo, color verde brillante, bordes espinosos, los que se diferencian formando una roseta alrededor del tallo corto. Flores hermafroditas, laterales, color rosado. Su fruto es una baya que tiene muchas semillas y que madura a partir de febrero.

Distribución: Regiones Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos.

Hábitat: Crece en suelos húmedos, en sombra o semi sombra, o en laderas asoleadas húmedas.

Usos comestibles: El fruto del chupón es aromático, fresco, de pulpa dulce, se chupa y tiene sabor a piña. Con ellos se elabora chicha, por lo que se separa la pulpa, se desmenuza en una vasija, se deja en agua y finalmente se cuela. Además, se prepara una mazamorra con milcao colado, y la harina que se obtiene, secando y tostando los chupones, se consume con agua como una bebida. El corazón de la planta o eje del chupón también se consume frito o cocido.

Usos medicinales: Sus semillas tienen actividad catártica, es decir, facilitan la eliminación de heces.

Propagación: Las semillas se siembran en almácigo estratificado en otoño, en una mezcla de suelo con dos partes de compost, media de turba y una de arena. Se trasplanta en el otoño siguiente. También se multiplica por división de champas en tres o cuatro partes, lo que se hace con una pala afilada, en otoño.

Observaciones: Su fruto es llamado chupón y la infrutescencia completa guada. El conjunto de chupones se denomina chuponal. Se le conoce como fruto de camino porque al succionar su jugo se bota la semilla, lo que no se puede hacer al interior de las casas.

