



Churqui, Churco

*Oxalis gigantea* Barnéoud

Oxalidaceae

**Descripción:** Arbusto caducifolio, de hasta 2,5 m altura y 2 m de diámetro, con ramas gruesas y carnosas. Hojas compuestas, de 3 folíolos acorazonados. Flores abundantes, solitarias o en grupos de a tres, amarillas, de pedicelos cortos. El fruto es una cápsula. Semillas numerosas, pequeñas que maduran a fines de primavera y en verano.

**Distribución:** Regiones Antofagasta, Atacama, Coquimbo.

**Hábitat:** Crece en la franja litoral, a pleno sol, en suelos arenosos y arenosopedregosos.

**Usos comestibles:** Las hojas del churqui son comestibles. Estas son refrescantes, jugosas y de sabor ácido, y usualmente se preparan en ensaladas para potenciar el sabor de otras hortalizas, puesto que no se consume en grandes cantidades. Además, con las hojas se prepara una bebida similar a la limonada, a la que se agrega azúcar y agua. En la antigüedad era costumbre entre los campesinos, masticar las hojas en los días de calor para extraer su jugo refrescante.

**Propagación:** El churqui se reproduce por semillas, por lo que se deben coleccionar sus frutos antes de abrir y conservarlos en cartuchos de papel en un lugar fresco, seco y oscuro. Luego, a fines de agosto, se debe almacenar en suelo que tenga una y media parte de arena y media de compost. También se multiplica por esquejes apicales en cama fría preparada con sustrato de arena en verano o en cama caliente durante cualquier momento del año.

**Observaciones:** Se usa como planta ornamental. Debido a que acumula una gran cantidad de oxalatos (como todas las especies del género *Oxalis*), se debe comer con moderación, idealmente mediante blanqueamiento o cocción. Su consumo prolongado puede favorecer la formación de cálculos renales. Se recomienda no consumir en exceso.

