

CALABACILLA

Ayote

Cucurbita foetidissima

Cucurbitaceae – Gourd

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

La calabacilla proviene de la parte sur-oeste de América del Norte.

Usos

Las semillas, raíces, frutas tiernas y las flores son comestibles. Cuando se trituran las semillas se obtiene un aceite poli-insaturado, y su pulpa sirve de alimento para ganado. En tierras áridas y estériles pueden igualar el rendimiento de las fuentes tradicionales de proteína y aceite, tales como cacahuates y girasol, que requieren más agua. Los indios norteamericanos utilizaban la semilla para alimentos y los extractos jabonosos de la pulpa del fruto y de la planta se usaban para lavar la ropa y limpiar el cuero de los animales. (¡Esto ciertamente no era por un jabón fresco y perfumado, la vid tiene un olor fétido!) Algunas comunidades en México ahora están usando la raíz de la calabacilla como combustible y dicen que el humo no es irritante. Los Dres. Wayne Bragg, Eugene Schultz y Debra Duke encontraron que pueden cosechar más biomasa de las raíces (11 toneladas métricas por hectárea en 3 meses) que de los miembros de la cosecha común de árboles de leña, mezquite (6 toneladas métricas por hectárea en 12 meses). Las raíces se cortan en segmentos delgados, con algunas láminas delgadas, y se secan al sol. Las raíces son más lentas para encenderse que la madera, que es donde el uso las astillas ayudan. La alimentación frecuente con pequeñas cargas de raíces es deseable. El tamaño de las aberturas de la rejilla puede necesitar ser aumentado, pues el combustible de la raíz requiere más bosque que madera. Con suficiente aire no producen más humo que la madera, pero producen más cenizas.

Drs. Wayne Bragg, Eugene Schultz, and Debra Duke found that they can harvest more biomass from the roots (11 metric tons per hectare in 3 months) than from limbs of the common dryland firewood tree crop, mesquite (6 metric tons per hectare in 12 months). Roots are cut into thin segments, with some thin slivers, and sun dried. Roots are slower to ignite than wood, which is where the slivers help. Frequent feeding with small charges of roots is desirable. Size of the grate openings may need to be increased, as the root fuel requires more draft than wood. With enough air they produce no more smoke than wood, but do produce more ash.

Nombres comunes

- Inglés
 - Buffalo Gourd

Cultivo

La calabaza de búfalo no crece en clima cálido y húmedo (como el que se encuentra en la Florida). Es una vigorosa planta silvestre y perenne que crece en tierras incultivables en México y el sur-oeste de los Estados Unidos.

La cosecha y producción de semillas

Los frutos, de 8 cm de diámetro, se dejan secar y luego se pueden "trillar". Una hectárea puede producir 2,5 toneladas de semillas. Se debe cosechar la mayoría de las raíces 3 meses después de la siembra cuando las raíces se encuentran alrededor del tamaño de una zanahoria grande. Cuando se deja demasiado tiempo, las raíces son muy difíciles de cavar y la "planta madre" absorbe toda el agua disponible. Deje unas plantas porque en donde se coloca un poquito de tierra y de agua sobre la vid se desarrollan raíces. De este modo se sostiene una colonia continua, que puede ser cosechada selectivamente según lo necesario.

Cocina y Nutrición

Las semillas de la calabaza de búfalo contienen 30-35% de proteínas y hasta 34% de aceite. Las semillas se tuestan y se comen, se muelen para diferentes platos, o se presiona para su aceite comestible. Las raíces se utilizan como fuente de almidón. Las frutas tiernas se comen a veces o se secan para el uso futuro. Las flores también son comestibles.

Referencias

[Plants for a Future \(Plantas para un futuro\)](#)