

LUFFA ACUTÁNGULA (DRINGI DE LA INDIA, ESPONJA VEGETAL, LUFA, PASTE, PEPINILLO DE ESPONJA)

Luffa acutangula

Cucurbitaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

La Luffa acutángula y su especie hermana, la Luffa lisa, probablemente se originaron en la India. Ambas especies ahora están ampliamente distribuidas en las zonas tropicales. Las frutas jóvenes son comestibles crudas o cocidas. Aunque ambas especies producen un esqueleto fibroso en la fruta madura, la luff lisa es la especie preferida cultivada para la esponja vegetal. La Luffa acutángula es la especie preferida por su fruta comestible.

Usos

Normalmente, la luffa acutángula se come como hortaliza verde. En algunas partes de África occidental, se aplica un extracto de hoja de la calabaza acanalada en las llagas causadas por los gusanos de Guinea para matar el parásito. La savia de la hoja también se usa como un lavado de ojos para curar la conjuntivitis.

Nombres comunes

- Inglés
 - Angled Luffa
 - Ridged Loofah
 - Chinese Okra

Cultivo

- Luz: pleno sol
- Temperatura: sensible a las heladas
- Suelo: bien drenado, franco arenoso. La Luffa acutángula se adapta bien a los trópicos cálidos y secos, pero sobrevive también en los trópicos húmedos.

Las luffas son sensibles a las heladas y no prosperan en las regiones templadas; pueden sembrarse durante todo el año, pero se desarrollan mejor si se siembran al comienzo de la temporada de lluvias. Aunque se puede dejar que las enredaderas se arrastren por el suelo en regiones secas, es mejor cultivarlas en cercas resistentes o espalderas para reducir la pudrición de la fruta. En los trópicos cálidos y húmedos, las espalderas son especialmente importantes. Siembre en suelo suelto fértil en colinas o en camellones a 1.5 m (5 pies) de distancia.

La cosecha y producción de semillas

Las frutas se cosechan cuando aún están verdes y tiernas, por lo general no más de 12 a 15 cm (4 a 6 pulgadas) de largo, y antes de que se desarrollen las fibras. Para la cosecha de semillas, observe si el tallo de la calabaza cambia de marrón a verde. Las calabazas están listas para cosechar si puede escuchar las semillas resonar en el interior cuando sacude la calabaza. Puede cosechar las calabazas un poco antes (mientras aún están un poco verdes) si tiene un lugar soleado para dejarlas secar. Para recolectar semillas, simplemente corte la parte superior de la calabaza y sacúdalas. Para procesar las calabazas para esponjas, remoje la fruta madura durante varios días en agua. Si la fruta aún está verde, deberá lavar la pulpa y las semillas del esqueleto fibroso y quitar la cubierta exterior. Si se deja que la fruta se seque a un color marrón en la vid, el remojo simplemente ayuda a suavizar la piel, por lo que se puede quitar más fácilmente. Séquela al sol durante uno o dos días, luego sumérgala en lejía para ropa diluida o peróxido de hidrógeno para blanquear el color, si lo desea. Secar al sol de nuevo.

Plagas y Enfermedades

La Luffa acutángula está relativamente libre de enfermedades, aunque en las zonas tropicales húmedas las frutas jóvenes pueden ser susceptibles a la pudrición de la fruta en la guía causada por una especie de moho mucoral. La Luffa acutángula es susceptible a varias especies de nemátodos. Las plagas de insectos comunes a las plantas de la familia de las calabazas reportadas para las luffas incluyen chinches de calabaza, escarabajos del pepino, el escarabajo rojo de la calabaza y moscas Dacus de la fruta.

Cocina y Nutrición

Para comer, coseche las frutas jóvenes cuando alcancen los 12-15 cm (4-6 pulgadas) de largo o aproximadamente 1/3 a 1/2 de su tamaño maduro. Las frutas más viejas contendrán el esqueleto fibroso característico de las calabazas de luffa. Las frutas crudas se pueden rebanar y comer en ensaladas. A menudo, las frutas se cocinan (al vapor, hervidas o fritas) como verduras, o se agregan a guisos, sopas o curry. Las hojas pueden comerse crudas en ensaladas o cocidas como verdura. Las flores y los botones florales pueden cubrirse en una mezcla para rebozarlos y saltearlos. Las semillas de Luffa acutángula suelen ser amargas y pueden contener sustancias venenosas. No se recomiendan para la extracción de aceite ni la producción de cuajada vegetal.

Referencias

