Desde el Herbario CICY 3: 86 (03/Noviembre/2011)
Herbario CICY, Centro de Investigación Científica de Yucatán, A. C. (CICY)
http://www.cicy.mx/sitios/desde_herbario/

LA VERDOLAGA, *PORTULACA OLERACEA*, UNA MALEZA DE ALTO VALOR ALIMENTICIO IGNORADA POR MUCHOS

SILVIA HERNÁNDEZ-AGUILAR

Herbario CICY, Unidad de Recursos Naturales
Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. (CICY).
Calle 43, No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, 97200, Mérida, Yucatán, México
silviaha@cicy.mx

En el centro del país, *Portulaca oleracea* se conoce comúnmente como verdolaga, mientras que en la Península de Yucatán también se añaden los nombres mayas de "xúukul", "xanab mukuy", "páats mo'ol", "t'u'ul". Es una planta de origen incierto, aunque existen registros arqueológicos que sugieren su origen en el Nuevo Mundo; lo cierto es que se ha naturalizado en casi todo el mundo y es considerada como una de las diez malezas más agresivas, habitando en casi todos los tipos de vegetación, climas, suelos y altitudes que van desde nivel del mar hasta por arriba de los 2000 metros; es además, muy resistente a la sequía.

Portulaca oleracea es una especie muy compleja taxonómicamente; presenta una gran variación de características foliares y de porte, cambiando considerablemente según las condiciones ambientales y edáficas. Es una hierba anual, suculenta, de tallos postrados, generalmente de color rojizo, hojas verde brillante, subopuestas, flores amarillas, frutos capsulares con abundantes semillas minúsculas de color café oscuro o casi negras. Se reconocen hasta nueve subespecies, basadas principalmente en el tamaño de la semilla y morfología de la testa. En México se pueden localizar dos subespecies: *P. oleracea* subsp. *granulato-stellulata* (Poelln.) Danin & H.G. Baker y *P. oleracea* subsp. *nicaraguensis* Danin & H.G. Baker, que posiblemente se encuentren en la Península de Yucatán, pero es un tanto difícil identificar las subespecies a partir de material de herbario, ya que algunos caracteres necesarios para identificarlas se pierden en el material seco.

FIGURA 1. *Portulaca oleracea* L., ruderal en Dzityá, Yucatán, México. (Foto: G. Carnevali).

La verdolaga es comestible y medicinal (diurético, purgante, desinflamante, entre otros). En algunos países de Europa, Asia y América es cultivada para su consumo como verdura en ensaladas y otros guisos. Se sabe que la verdolaga posee un alto contenido de antioxidantes y ácido grasos omega-3 y vitaminas (vitamina C, vitamina B, carotenoides y minerales (magnesio, calcio, potasio, hierro).

Palabras clave: Etnobotánica, Horticultura, Península de Yucatán.