



EL TA'UCH

JOSÉ LUIS TAPIA MUÑOZ

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
jltapia@cicy.mx

El “ta’uch” o “zapote negro” (*Diospyros digyna* Jacq.), pertenece a la familia Ebenaceae, al igual que el “persimonio” (*Diospyros kaki* Thunb.) y el “ébano” (*Diospyros ebenum* J. Koenig). Debido en gran parte a la amplia distribución de esta especie como planta cultivada, se le dieron nombres equivocados o no válidos, confundiéndola en varias ocasiones con especies asiáticas del mismo género, tales como *Diospyros ebenaster* Retz. o *Diospyros ebenum* (Pacheco, 1981). Esta confusión dio lugar a que se pensara que la especie había sido introducida a América por los españoles. Sin embargo, actualmente se sabe que *D. digyna* es una especie nativa de Mesoamérica, pero que se llevó a muchas áreas de Asia e incluso fue cultivada en jardines botánicos en Europa.

El ta’uch es ampliamente cultivado en los solares de las viviendas en la península de Yucatán. Se distribuye en México en los estados de Chiapas, Colima, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Morelos, Oaxaca, Puebla, Tabasco y Veracruz, extendiéndose a Centroamérica, Colombia y Ecuador. También se cultiva en otros países de Suramérica y muy frecuentemente, escapa de cultivo. Es un árbol que crece hasta 25 m de altura, con un tronco de hasta 2.5 m de diámetro a la altura del pecho (DAP), las hojas son alternas, simples y enteras, de forma oblongo-elípticas, con una longitud de 1 a 30 cm y textura semi-coriácea, presentan el ápice agudo, acuminado u obtuso y la base cuneada o atenuada. Las flores son axilares, solitarias o

en cimbras, con el cáliz persistente y acrecente, presentan 4 ó 5 sépalos, los cuales están unidos hasta la mitad del cáliz; la corola es de forma urceolado-campanulada, blanca, con 4 ó 5 pétalos unidos hasta la mitad de la corola. El fruto es una baya globosa o semiglobosa, solitaria, verde brillante y lisa, de 3 a 10 cm de diámetro y presentan un olor dulce, el mesocarpio es negro, de textura suave y sabor dulce, su aroma y textura son parecidas al budín de chocolate y los frutos presentan de 6 a 10 semillas.

Se puede encontrar creciendo en selva alta perennifolia y subperennifolia, selva baja caducifolia, bosque caducifolio y vegetación secundaria derivada de estos tipos de vegetación. Se desarrolla en varios tipos de suelos, sin embargo generalmente prefieren suelos profundos, bien drenados y con abundante materia orgánica. La propagación de este árbol es fácil a partir de semillas y se ha probado con éxito el injerto por escudete, con el objeto de mejorar la calidad de los frutos. Comienza a producir frutos aproximadamente a los 5 años de edad.

Su principal producto es el fruto, muy apreciado por ser comestible y muy popular en los mercados del país. En México, esta especie se encuentra en diversas zonas tropicales y subtropicales. En 2001, la producción de ta’uch fue de 729.2 toneladas, con un valor total de 1.35 millones de pesos; los principales estados productores fueron Tabasco, Guerrero, Chiapas y Puebla (SAGARPA, 2001).

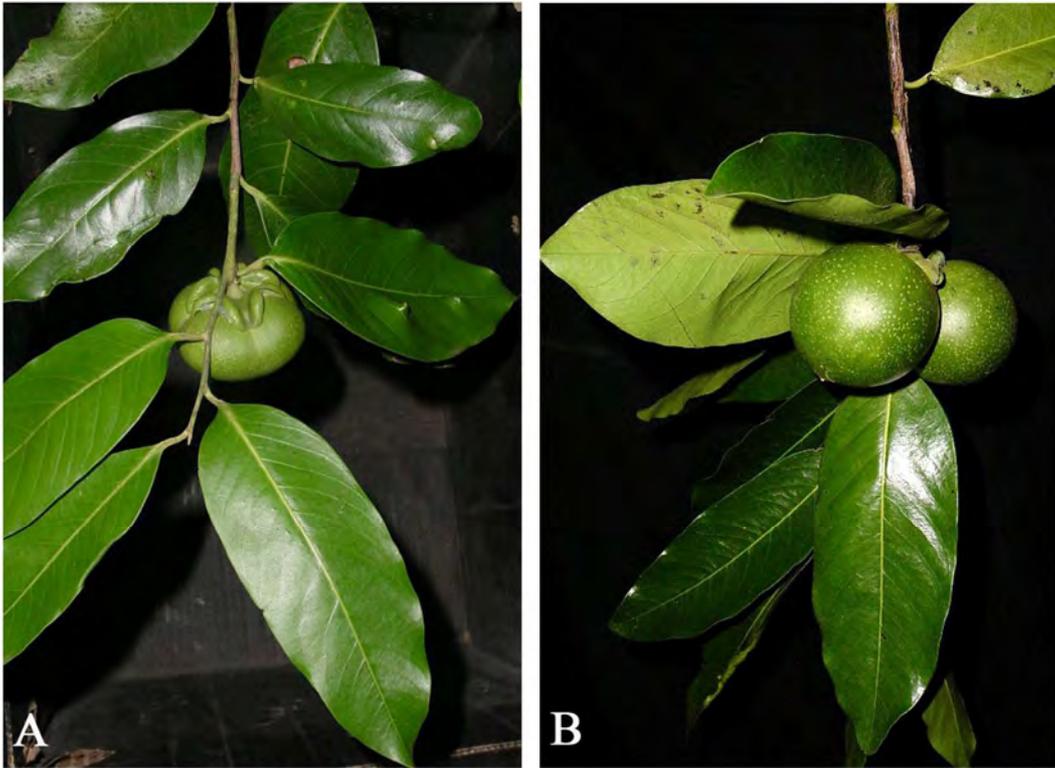


FIGURA A-B. *Diospyros digyna*. **A.** Hoja y fruto. **B.** Frutos. (Fotografías: G. Carnevali).

Al madurar su pulpa de color café muy oscuro, casi negra, posee un sabor dulce y refrescante. Este alimento es nutritivo y rico en calcio, vitamina C, carbohidratos, minerales y ácido ascórbico, superando en este último a los cítricos. También se usa para hacer conservas de excelente calidad o dejándola fermentar se utiliza para producir un licor de agradable sabor. Las frutas inmaduras tienen un color de pulpa amarillo-dorado y no son comestibles por su marcado sabor astringente debido al alto contenido de taninos.

En la medicina casera, se usa como laxante ligero y en el Códice Badiano se menciona que se usaba en el tratamiento contra la lepra, los parásitos intestinales, la sarna y además, para matar peces. La madera es de excelente calidad, con características semejantes a las de su pariente el “éban”, tales como la dureza, el color oscuro brillante, la fractura concoidea y la posibilidad de lograr un bello

pulimiento. Ébano es un nombre general que se usa para referirse a una madera muy densa, cuyo color es uno de los negros más intensos que se conocen, y con alta densidad (por lo cual se hunden en el agua). Además, su buena textura y capacidad de pulido muy suave, hace que sea una madera muy valiosa en la industria maderera. En el sentido estricto, una madera tipo ébano es producida por varias especies del género *Diospyros*, pero otras maderas del mismo color, o de color oscuro, de árboles completamente sin relación, son a veces también llamadas así. Algunas especies bien conocidas de “éban” incluyen *Diospyros ebenum* (“éban de Ceilán”), nativa del sur de India y Sri Lanka y *D. crassiflora* Hiern. (“éban de Gabón”), nativo del oeste de África.

Sin embargo, a pesar de todas las excelentes cualidades de la madera de “ta’uch” como la de los diferentes “ébanos”, en México no se explota en la industria ma-

derera, desaprovechándose un recurso con alto potencial comercial, ya que en otros países, se emplea en la fabricación de cabezas para palos de golf, esculturas, teclas para piano, muebles finos, enchapados, mangos para cuchillos, navajas y cepillos.

Referencias

Pacheco L. 1981. Ebenaceae. Fascículo 16, Flora de Veracruz. Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos (INIREB) Xalapa, Veracruz.
Pennington T. D. & J. Sarukhán. 1998.

Árboles Tropicales de México. UNAM-Fondo de Cultura Económica. México D.F.

SAGARPA. 2001. Anuario estadístico de la producción agrícola. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. www.sagarpa.com.gob (consultado 10 julio 2003).

Standley P. C. & L. O. Williams. 1967. Ebenaceae, in Flora of Guatemala. Fieldiana: Botany, 24 (Part VIII, Number 3) Chicago Natural History Museum, Chicago, Illinois, USA.

Palabras clave: Etnobotánica, Horticultura, Península de Yucatán.