

## La jícara y sus usos tradicionales en Yucatán, una vasija hecha del fruto de *Crescentia cujete* L. (Bignoniaceae)

MANUEL R. POOL-CHALÉ

Posgrado en Ciencias Biológicas, 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  
[manuel.pool@cicy.mx](mailto:manuel.pool@cicy.mx)

El nombre de jícara proviene del vocablo náhuatl *xicalli*, que significa vaso hecho de la corteza del fruto de la güira. Según el diccionario de la Real Academia Española (2014), la palabra jícara la definen como: f. *Am.* Vasija pequeña de madera, comúnmente hecha de la corteza del fruto de la güira; en *Am. Cen.* y *Méx.* Fruto del jícaro.

**Palabras clave:** *Crescentia cujete*, jícara, usos tradicionales, Yucatán.

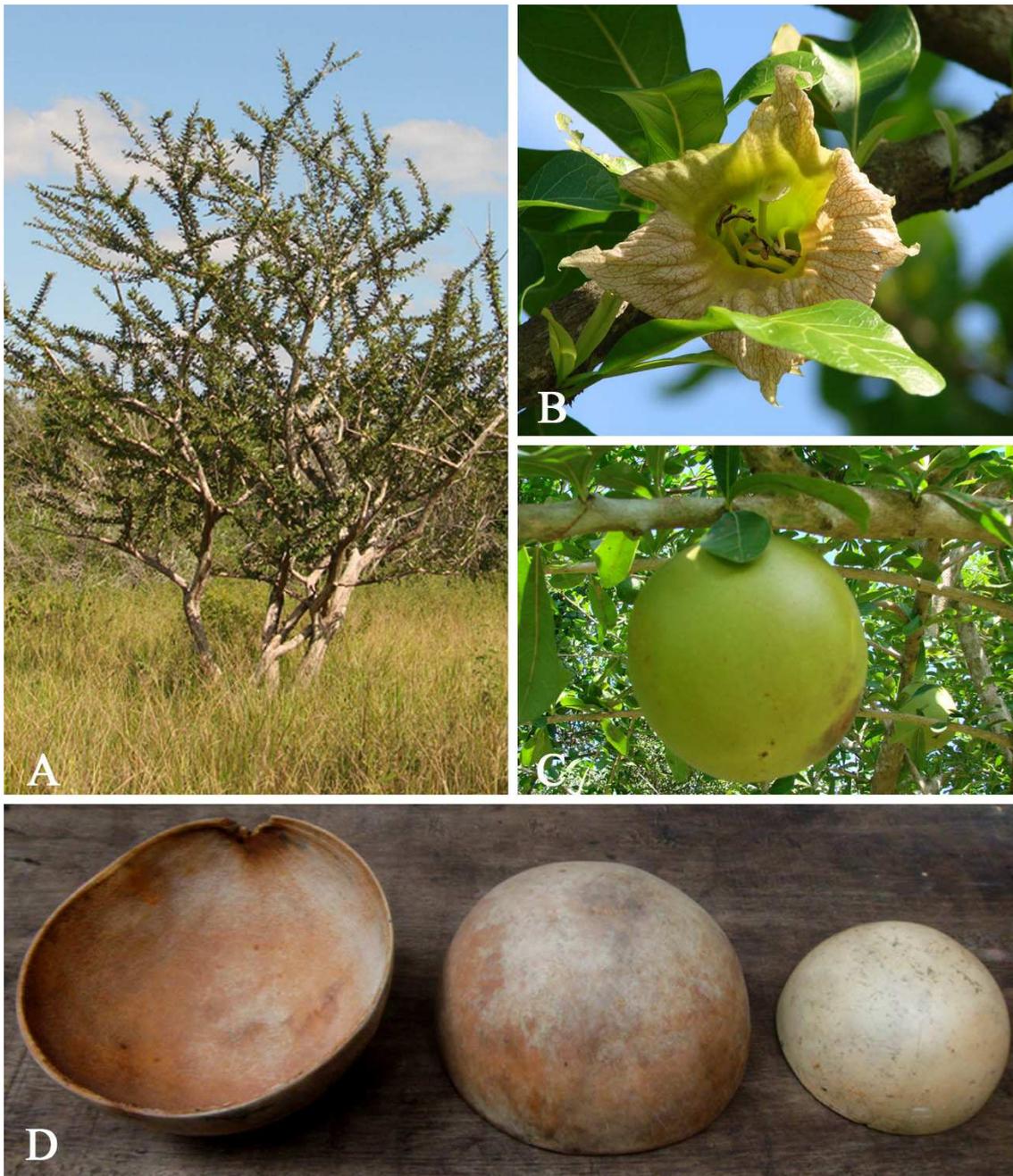
La jícara ha tenido por mucho tiempo, interesantes usos domésticos y ha representado un beneficio económico importante para muchas familias en Yucatán, sin embargo, en la actualidad, tanto sus usos como sus beneficios económicos se han ido perdiendo. ¿Qué estará ocasionando esta pérdida?, ¿Existe la posibilidad de que la jícara sea sustituida por el plástico? En el presente ensayo, conoceremos varios aspectos biológicos de la planta de la cual proviene la jícara, algunos de sus usos tradicionales, así como de otros aspectos relacionados.

*Crescentia cujete* (Figura 1A) se encuentra ubicada dentro de la familia Bignoniaceae, es un árbol que mide hasta 10 m de alto y 30 cm de diámetro (dap), ramas generalmente torcidas, hojas de diferentes tamaños en cada fascículo, simples a obovadas, sin peciolo. La inflorescencia cauliflora, es decir, sale del mismo tallo, con 1-2 flores, los pétalos son de color blanco amarillento con venas purpúreas, los estambres están subexpuestos con filamentos 2.8–3.3 cm de largo, con un

ovario cónico-redondeado (Figura 1B). El fruto se denomina pepo o calabaza, es esférico a ovoide-elíptico, y puede medir de 8–20 cm de diámetro hasta 30 cm de largo, con semillas delgadas y sin alas (Gentry 1982).

*Crescentia cujete* es conocida con varios nombres comunes como: higüero (Puerto Rico); güira (República Dominicana); calabaza (Cuba); taparo (Venezuela); mate, pilche (Ecuador); huingo (Perú); bassenboon (Surinam); cuite (Brasil); calabash, calabash-tree (Estados Unidos), jícaro, jícara, morro, guacal, calabacero totumo (América Central), cujete, cirián, tecomate, guaje (México) (Geilfus 1989).

Esta especie se reproduce por semillas y esquejes, produce a partir de aproximadamente el octavo año, un máximo de 27 kilogramos de fruto por árbol/año, el fruto demora en el árbol 5-7 meses antes de caer (Zamora *et al.* 2001). Es una especie característica de climas tropicales y se encuentra ampliamente distribuida en regiones del Caribe, México, Norte y Sur de América y más tarde fue introducida a



**Figura 1.** *Crescentia cujete*. **A.** Árbol en hábitat. **B.** Flores. **C.** Frutos. **D.** Vasija o jícara hecho con el epicarpio de los frutos (Fotografías: A-C. William Cetzal-Ix. D. Manuel Pool).

África tropical, desde Senegal hasta Camerún, así como en otras regiones de África (Michael 2004), y es probablemente nativa de Veracruz hasta Belice (Gentry 1982).

La característica más distintiva de esta planta es el fruto (Figura 1C), el cual tiene un epicarpio duro y leñoso; el mesocarpio

consiste de una pulpa gelatinosa donde están inmersas numerosas semillas. Un primer estudio químico y biológico del extracto etanólico del epicarpio, reporta la presencia de tres grupos de metabolitos secundarios (flavonoides, esteroides y triterpenos), así como la presencia de metales pesados (p. ej., cadmio, cromo, mer-



curio y plomo) y ausencia de toxicidad aguda en el extracto (Espitia-Baena *et al.* 2011). Pero el uso más común y conocido de la planta y en particular del fruto, ha sido el empleo del epicarpio en la elaboración de utensilios como cucharas, vasijas, entre otros (Murgueitio y Ibrahim 2004), brindándole a muchas familias beneficios económicos y de usos en el hogar (Figura 1D).

La elaboración de las vasijas por muchos años formó parte del ingreso económico para muchas familias en Yucatán, principalmente para las familias de los campesinos, ya que estas últimas se dedicaban a elaborar las vasijas para su venta, así como para uso doméstico. Sin embargo en la actualidad muy pocas familias siguen este trabajo, tal vez sea por su reducida venta y por ende, por su poca demanda. Uno de los mayores usos que las familias le siguen dando a las vasijas, es en el servicio que se ofrece durante las festividades del día de muertos o mejor conocido como “Hanal Pixán”, donde usan las jícaras como recipientes para colocar diversos dulces y bebidas regionales (p. ej., dulce de calabaza, camote, papaya, entre otras, así mismo bebidas de chocolate molido, agua, etc.) como parte de la ofrenda. Existe la posibilidad de que en un tiempo no muy lejano, estas jícaras sean sustituidas por vasijas de plástico, perdiendo así parte de la originalidad de la manera como manifestamos nuestras tradiciones y costumbres tanto en las festividades del “Hanal Pixán” como en otros aspectos de nuestra cultura.

## Referencias

- Espitia-Baena J. E., Duran-Sandoval H., Fandiño-Franky J., Díaz-Castillo F. y H.A. Gómez-Estrada. 2011. Química y biología del extracto etanólico del epicarpio de *Crescentia cujete* L. (totumo). *Revista Cubana de Plantas Medicinales*. 16: 337–346.
- Geilfus F. 1989. *El árbol al servicio del agricultor. Manual de agroforestería para el desarrollo rural. Vol. 2: Guía de especies*. Enda-Caribe, CATIE, Santo Domingo, República Dominicana.
- Gentry A.H. 1982. Bignoniaceae. *Flora de Veracruz* 24: 1–222 pp.
- Jussieu A. 2005. Familia Bignoniaceae. En: Cabrera I. ed. *Las plantas y sus usos en las Islas de Providencia y Santa Catalina*, pp. 79–89. Editorial Universidad del Valle, Colombia.
- Michael A. 2004. *Trees, Shrubs and liannas of West Africa dry zones*. Margraf Publishers, Paris.
- Murgueitio E. y M. Ibrahim. 2004. Ganadería y medio ambiente en América latina. Conferencia Agroforestería, XII congreso venezolano de producción e industria animal. Venezuela.
- Real Academia Española. 2014. 23.<sup>a</sup> edición. <http://www.rae.es/> (Consultado: 22 noviembre 2014).
- Zamora S., García J., Bonilla G., Aguilar H., Harvey C. y M. Ibrahim. 2001. Cómo utilizar los frutos de Guanacaste (*Enterolobium cyclocarpum*), guácimo (*Guazuma ulmifolia*), genízaro (*Pithecellobium saman*) y jícaro (*Crescentia alata*) en alimentación animal? *Agroforestería en las Américas* 8: 45–49 pp.

**Desde el Herbario CICY, 6: 113–115 (20-Noviembre-2014)**, es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 232, [www.cicy.mx/Sitios/Desde\\_Herbario/](http://www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/), [webmas@cicy.mx](mailto:webmas@cicy.mx). Editor responsable: Ivón Mercedes Ramírez Morillo. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2014-082714011600-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: en trámite. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 18 de septiembre de 2014.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin el permiso previo por escrito del Herbario CICY.