

## ¿Pitaya o pitahaya? Ni son lo mismo, ni son iguales

CLAUDIA JANETH RAMÍREZ DÍAZ

Unidad de Recursos Naturales. Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.  
Calle 43 No. 130 x 32 y 34, Col. Chuburná de Hidalgo, 97205,  
Mérida, Yucatán, México  
[claudia.ramirez@cicy.mx](mailto:claudia.ramirez@cicy.mx)

Los nombres comunes o nombres “vulgares” son los referentes más inmediatos que tenemos para reconocer una planta o animal. Estos nombres son muy útiles en la vida cotidiana, pero tienen una serie de inconvenientes que vale la pena tener en cuenta: 1) no todas las plantas tienen un nombre común; 2) un mismo nombre puede ser utilizado para diferentes especies; 3) una misma especie puede tener múltiples nombres comunes, según el idioma y lugar en que se encuentre; y 4) no existe un código que regule o unifique el uso de nombres comunes. Por estas razones, existen muchas confusiones derivadas del uso de nombres vulgares. En esta ocasión, te presentamos el ejemplo de un fruto al que nombramos decididamente como pitaya, pero ¿será la misma pitaya en la que todos pensamos?

**Palabras clave:** Cactaceae, nombre científico, nombre vulgar.

A manera de ejercicio, trata de responder. ¿Qué imagen viene a tu mente con la palabra pitaya?

Si pensaste en ese fruto color rosa brillante que tiene unas escamas verdes como si fuese un dragón (de ahí que también se le conoce como “fruta del dragón”) y cuya pulpa es blanca con diminutas semillas negras, déjame decirte que tienes la mitad de la razón. Pero si lo que recordaste primero es un fruto en forma de huevo, que puede ser de diferentes colores (púrpura, rosa, rojo, naranja, amarillo o blanco) y una pulpa que semeja a muchas lombrices juntas, debes saber que tienes la otra mitad de la razón. La explicación más simple es que depende de cuál sea tu referente geográfico para nombrarlas. Y entonces, ¿cuál es la pitaya?

En primer lugar, debemos saber que existen dos géneros (hablando en términos taxonómicos) de pitayas. Entonces, nos referiremos a ellas con sus nombres científicos, pues es el “idioma” en el que no importa en qué parte del mundo te encuentres, cada organismo vivo debe tener

un nombre único e irrepetible. Ambas pertenecen a la misma familia de plantas (Cactaceae), pero la primera es del género *Hylocereus* (A. Berger) Britton & Rose y la segunda de *Stenocereus* (A. Berger) Riccob. (Figura 1). Y aunque están muy emparentadas entre sí, definitivamente no son lo mismo. Por ello, te presentamos algunos aspectos generales de sus características, diversidad y distribución en México, para que la próxima vez que alguien te pregunte, estés más seguro de tu respuesta.

Los miembros del género *Hylocereus* son plantas trepadoras (Figura 2A), de tallos triangulares con bordes ondulados que generan raíces aéreas. Sus flores abren por las noches y tienen forma de embudo (infundibuliformes) (Bravo-Hollis, 1978). En México crecen cinco especies de *Hylocereus* que se distribuyen principalmente en ambas vertientes del país (Pacífica y Atlántica), con preferencia por los bosques tropicales, aunque pueden crecer en bosques de encino (García-Rubio *et al.*, 2015). Sin embargo, *Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose, que es la típica



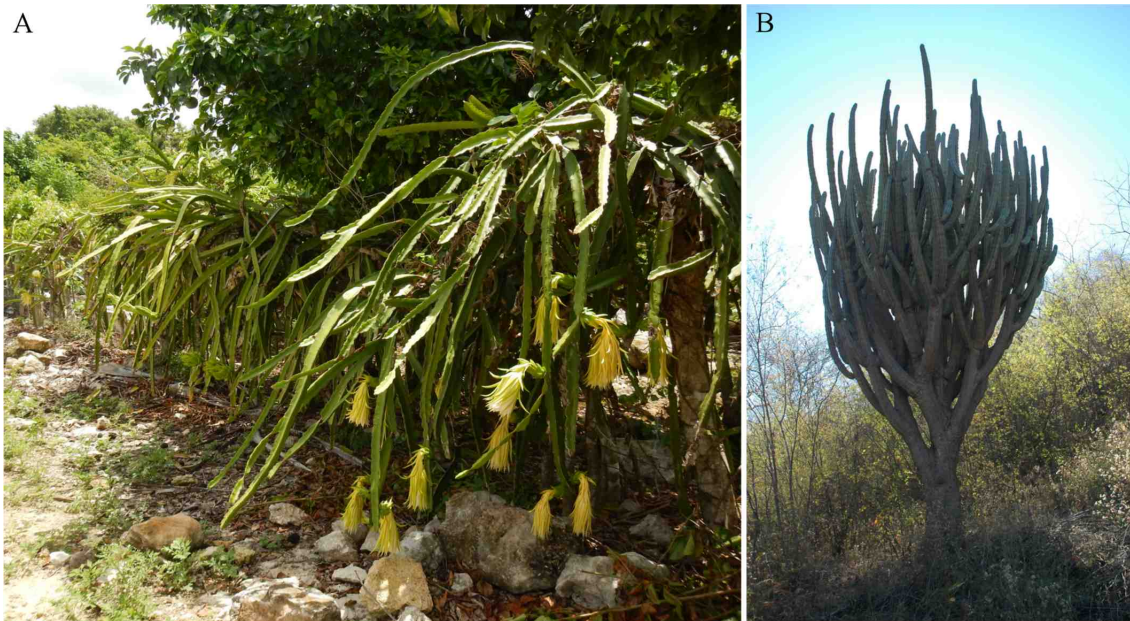
**Figura 1. A.** Frutos de *Hylocereus undatus*, Cuapiaxtla de Madero, Puebla. **B.** Frutos de *Stenocereus queretaroensis*, Techaluta de Montenegro, Jalisco. (Fotografías: **A.** Pablo Carrillo Reyes. **B.** Claudia Ramírez Díaz).

pitaya más comercializada a nivel nacional e internacional, la encontramos con más frecuencia en el sur y oriente de México (García-Rubio *et al.*, 2015), de ahí que sea la pitaya por excelencia de los yucatecos y centroamericanos, donde recibe un nombre fonéticamente parecido, pero diferente: pitahaya. Se le encuentra principalmente como cultivo de traspatio, pero en años recientes, se ha buscado una producción a mayor escala, pues su consumo ha traspasado fronteras y tiene una gran demanda en países europeos y asiáticos (Vargas y Vargas *et al.*, 2005).

La otra pitaya pertenece al género *Stenocereus*, cuyas plantas tienen un hábito arborescente o arbustivo (Figura 2B), con ramas cilíndricas, gruesas y con múltiples costillas. Sus flores pueden ser nocturnas o diurnas, de forma tubular a infundibuliforme (Bravo-Hollis, 1978). La especie más cultivada es *Stenocereus queretaroensis* (F.A.C. Weber) Buxb., pero en México crecen otras 23 especies de ese género (Arreola-Nava, 2006), de las que ocho se cultivan con fines alimenticios (Pimienta-Barrios y Nobel, 1993). Aunque hay varias especies cuyos frutos son comestibles, en ninguno de los casos su comercialización es tan importante como ocurre con *Hylocereus*, debido a la rapidez con la cual los frutos perecen. No

obstante, localmente es uno de los frutos de temporal más esperados, debido a la fuente de ingresos que representa para quienes las cultivan. Por lo general, los *Stenocereus* crecen en lugares áridos de México, aunque también se les encuentra en selvas tropicales, principalmente en la vertiente del Pacífico y en el Altiplano Mexicano, y en cambio, en la Península de Yucatán, son menos comunes (Pimienta-Barrios y Nobel, 1993).

Recapitulemos. La pitaya puede ser cualquier especie de *Hylocereus* o de *Stenocereus*, pero el nombre de pitahaya sólo aplica para las especies de *Hylocereus* en Yucatán y estados vecinos, no para las de *Stenocereus*. Seguramente existen otros nombres locales para las diferentes especies silvestres de estos dos géneros, pues la diversidad de especies y de lenguas nativas, sin duda genera una variedad de nombres comunes. Es por eso que a cualquier lugar al que vayamos, siempre hay que asegurarnos de entender a qué se refieren los habitantes con cada nombre, en ocasiones podría ser peligroso ingerir la planta equivocada. Aunque si alguna vez alguien te ofrece una pitaya o pitahaya, y te sientes confundido y sin saber cuál escoger, no importa, en cualquier caso, sea una especie de *Hylocereus* o *Stenocereus*, será una experiencia deliciosa.



**Figura 2.** A. Hábito trepador de *Hylocereus undatus*, Tetiz, Yucatán. B. Hábito arborescente de *Stenocereus queretaroensis*, San Cristóbal de la Barranca, Jalisco. (Fotografías: A. Irina Llamas Torres. B. Pablo Carrillo Reyes).

## Referencias

- Arreola-Nava H.J. 2006.** Sistemática filogenética del género *Stenocereus*. Tesis doctorado, Colegio de Posgraduados, Montecillo, Texcoco, Estado de México, México. 202 Pp.
- Bravo-Hollis H. 1978.** *Las cactáceas de México*, Vol. 1. Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F. 743 Pp.
- García-Rubio L.A., Vargas-Ponce O., Ramírez-Mireles F.J., Munguía-Lino G., Corona-Oceguera C.A. y Cruz-Hernández T. 2015.** Distribución geográfica de *Hylocereus* (Cactaceae) en México. *Botanical Sciences* 93: 921-939.
- Pimienta-Barrios E. y Nobel P.S. 1993.** Pitaya (*Stenocereus spp.*, Cactaceae): An ancient and modern fruit crop of Mexico. *Economic Botany* 48: 76-83.
- Vargas y Vargas M.L., Centurión-Yah A., Sauri-Duch E. y Tamayo-Cortéz J. 2005.** Industrialización de la Pitahaya (*Hylocereus undatus*): una nueva forma de comercialización. *Revista Mexicana de Agronegocios* 16: 498-509.

**Desde el Herbario CICY, 9: 63–65 (23-Marzo-2017)**, 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. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. 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: 23 de marzo de 2017. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.