

Rico y popular: Importancia y usos tradicionales del nance (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth).

GABRIELA C. AVILÉS-PERAZA

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
gabriela.aviles@cicy.mx

El nance es una especie originaria de Mesoamérica que se distribuye naturalmente desde México hasta Panamá. Es muy valorada por sus frutos comestibles, agridulces y ligeramente ácidos, los cuales pueden consumirse frescos o procesados en jaleas, refrescos, helados y otros productos. Esta especie tiene además una variedad de usos tradicionales, medicinales y silvícolas, entre otros que abordaremos en este ensayo.

Palabras clave: Malpighiaceae, *Byrsonima*, nance, usos tradicionales.

En la República Mexicana, *Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth se distribuye desde Tamaulipas hasta Yucatán y Quintana Roo en la vertiente del Golfo, y desde Sinaloa hasta Chiapas en el Pacífico. Es un árbol o arbusto perenne, caducifolio, que habita en bosques secos, es de rápido crecimiento, alcanzando tamaños de 5 a 10 m de altura, con una copa generalmente amplia, hojas simples, verde oscuras, con margen entero, de 5 a 15 cm de largo. Las flores son amarillas, actinomorfas y se agrupan en racimos o panículas terminales de 5 a 15 cm de largo. Los frutos son drupas globosas, de aproximadamente 2 cm de diámetro, amarillas a ligeramente anaranjadas, con una abundante carne rodeando una sola semilla grande y dura de color blanco, cubierta por una testa delgada y oscura (Calvo-Villegas *et al.*, 2003). Los frutos se producen principalmente desde agosto hasta septiembre. *Byrsonima crassifolia* es conocida comúnmente como nance, chi

(Yucatán), nandzin (Chiapas) y nance agrio (Tabasco).

El uso más conocido de esta especie es el alimentario (Gelifus y Bailón 1994). El fruto es ligeramente agridulce debido al alto contenido de vitamina C, de gusto muy agradable y con un aroma muy característico (Medina-Torres 2012). En Yucatán, el consumo de nance es parte importante de la tradición gastronómica. Los frutos se consumen crudos, en refrescos, jalea, jarabes o almíbares, como saborizante para helados y como materia prima para productos de elaboración artesanal, típicos de la región y de consumo muy popular como el licor y el dulce de nance, productos que en algunos casos se exportan a otros países (López-Mendez 2012). Regionalmente, la especie tiene una importancia económica relativa ya que existe producción comercial, pero es considerado como fruto de temporada. Sin embargo, tanto el cultivo como el procesamiento del fruto aportan ingresos económicos importantes a la población local.



Figura 1. *Byrsonima crassifolia*. **A.** Inflorescencia. **B.** Infrutescencia. (Fotografías: A, Germán Carnevali, B, Gabriela Avilés Peraza)

Entre otros usos cotidianos, árboles de *Byrsonima crassifolia* pueden emplearse como ornamentales o para hacer cercas vivas, además se ha usado exitosamente para restaurar la productividad agrícola en campos en barbecho. La madera se usa a veces para carpintería y construcciones ligeras, sobre todo rurales, pero se utiliza más bien como leña y carbón (Vazquez-Yanes *et al.* 1999). Es por otro lado, poco conocida su importancia silvícola y ecológica, ya que tiene el potencial de restaurar la capacidad regenerativa del bosque debido a que crece a pleno sol y produce frutos rápidamente, lo cual atrae a animales que contribuyen a la dispersión de sus semillas. Contribuye también a la acumulación de materia orgánica de fácil desintegración, ayudando a mejorar la calidad

de los suelos. De igual manera, es una especie muy importante en la reproducción de muchas otras especies arbóreas del bosque seco, debido a que sus flores producen un aceite que es recolectado por al menos dos familias de abejas, siendo muy importantes aquellas del género *Centris*. Estas abejas son a su vez polinizadoras de varias otras especies de árboles. Los aceites producidos por las flores de *Byrsonima crassifolia*, son una fuente muy importante en la alimentación de estos himenópteros, sobretodo en su estado larval. Sin este recurso, las abejas encontrarían dificultades para sobrevivir, con lo cual se vería afectada la disponibilidad de polinizadores para otras especies (Vinson *et al.* 1997, Calvo-Villegas *et al.* 2003). Por su contenido de taninos (20%),

la corteza se usa para curtir pieles e inclusive de la cáscara del fruto, se puede obtener un tinte castaño que se utiliza para teñir algodón (Vázquez-Yanes *et al.* 1999). En cuanto a la medicina tradicional, Medina-Torres *et al.* (2012) menciona que el nance se emplea como astringente para casos de diarrea, enfermedades infecciosas de la piel, enfermedades respiratorias, para reafirmar los dientes, para cicatrizar úlceras, para el fortalecimiento post parto y estimulación de la lactancia, para favorecer la digestión, limpiar el vientre, estimular el apetito, en el tratamiento de disentería, estomatitis y trastornos menstruales, entre otros. El mismo autor explica que se han obtenido extractos de distintas partes de la planta con diversas propiedades, como son la actividad anti fúngica contra *Candida albicans* que provoca la candidiasis, anti dermatofita contra *Epidermophyton floccosum*, responsable del pie de atleta, y anti bacteriana contra las principales bacterias causantes de las enfermedades respiratorias y desórdenes gastrointestinales más comunes. Así pues, el árbol de nance, además de ofrecer frutos deliciosos y formar parte de nuestra tradición y economía, es también una especie muy importante en el medio natural, con una variedad de usos muy interesantes, cuyo conocimiento es importante preservar. Alentamos al lector a tener esto en cuenta la próxima vez que disfrutemos un rico dulce de nance.

Referencias

- Vázquez-Yanes C., Batis Muñoz A. I., Alcocer Silva M. I., Gual Díaz M. y Sánchez Dirzo C. 1999. Árboles y arbustos potencialmente valiosos para la restauración ecológica y la reforestación. Reporte técnico del proyecto J084. CONABIO - Instituto de Ecología, UNAM.
- Calvo-Villegas I., Lewis W., Oliver R. 2003. *Byrsonima crassifolia*. En: Cordero, J. & Boshier, D.H. Eds. *Árboles de Centroamérica: un Manual para Extensionistas*, pp 411-414, Bib. Orton IICA / CATIE.
- Geilfus F. & Bailón P. (1994). El árbol al servicio del agricultor: Guía de especies (Vol. 2). Bib. Orton IICA/CATIE.
- Medina-Torres R., Ortíz-Catón M. y Valdivia-Bernal R. 2012. Propiedades medicinales y otros usos del Nanche [*Byrsonima crassifolia* (L.) HBK]. *Nueva época*. 11:16-22.
- López-Mendez R. Octubre de 2012. Muestra Artesanal en la explanada del Congreso. *Por esto!*. <http://www.poresto.net/ver_notas.php?zona=yucatan-idSeccion=1&idTitulo=26565> (consultado: 8 de Octubre de 2015).
- Vinson S. B., Williams H. J., Frankie G. W., Shrum G. (1997). Floral lipid chemistry of *Byrsonima crassifolia* (Malpigheaceae) and a use of floral lipids by *Centris* bees (Hymenoptera: Apidae). *Biotropica*, 29(1), 76-83.

Desde el Herbario CICY, 7: 157–160 (15-Octubre-2015), 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/, 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: 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: 15 de octubre de 2015. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación.