Desde el Herbario CICY 11: 113–118 (13/junio/2019)
Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.
http://www.cicy.mx/sitios/desde_herbario/
ISSN: 2395-8790

Más allá de las manzanas, las peras y los kiwis: las frutas del Jardín **Botánico Regional "Roger Orellana"**

LILIA EMMA CARRILLO SÁNCHEZ, MARGARITA CLARISA JIMÉNEZ BAÑUELOS Y WILBERTH LEONARDO CANCHÉ PACHECO

Jardín Botánico Regional "Roger Orellana", Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. Calle 43 No. 130 x 32 y 34, Colonia Chuburná de Hidalgo, 97205, Mérida, Yucatán, México.
coloppy@cicy.mx

La colección de frutales no convencionales del Jardín Botánico Regional "Roger Orellana" del Centro de Investigación Científica de Yucatán A.C. (CICY) en Mérida, Yucatán, está integrada por 27 especies, que corresponden a especies nativas y adoptadas, algunas muy conocidas como el nance y otras que han ido desapareciendo de la dieta de la mayoría de los que vivimos en las ciudades de la Península.

Palabras clave: Adoptado, conservación, frutos, jardín botánico, nativo.

Los árboles que producen frutos comestibles son muy apreciados no sólo por la fruta, sino también por su belleza y la sombra que brindan. En la península de Yucatán, los frutales no convencionales, son aquellos que han dejado de consumirse principalmente por las personas que vivimos en las ciudades de la región. El Jardín Botánico Regional "Roger Orellana" es un espacio único para apreciar e interpretar la historia natural de las plantas y que, desde hace 36 años, está dedicado a la conservación, educación y la investigación, así como a promover la cultura ambiental. Es por ello, que entre sus colecciones de criterio socioeconómico (donde se agrupan las plantas que son de uso o beneficio directo para los seres humanos), podemos encontrar la colección de "Frutales no convencionales", que han estado presentes en muchas de las culturas de México y el mundo.

La colección de Frutales no convencionales ocupa un área de 580 m^2 y está ubicada en la porción sureste del Jardín, se conceptualizó y diseñó en el año 2004 (Carrillo y Orellana 2004) con el nombre de "Frutales nativos (no convencionales)". El objetivo de desarrollarla fue contar con un acervo vivo de los principales frutales tradicionales en nuestra región, así como promover este recurso para el público que visita el Jardín Botánico.

En su origen, la colección incluía 47 especies, de las cuales 16 eran árboles (no frutales) que ya existían en ese espacio y que, en un principio, operaban como nodrizas de los frutales, es decir, brindaban sombra y conservaban la humedad para el establecimiento de los árboles recién plantados de la colección; a lo largo de los años estos árboles nodriza han sido podados y/o remplazados por frutales, para permitir la entrada del sol. También es importante señalar, que entre los frutales que conforman la colección tenemos plantas nativas y adoptadas, ya que estas últimas por décadas han sido cultivadas en nuestro territorio, y prácticamente los conocemos como propios.

Actualmente la colección tiene 27 especies de frutales: una palmera, el cocoyol (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.), dos que corresponden a especies herbáceas: la pitaya (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose) (Figuras 1A-B) y la

Desde el Herbario CICY 11: 113–118 (13/junio/2019)
Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.
http://www.cicy.mx/sitios/desde_herbario/
ISSN: 2395-8790

Figura 1. A. Flor de pitaya (*Hylocereus undatus*), abre durante la noche y es polinizada por murciélagos. **B.** Fruto de pitaya (*Hylocereus undatus*), su pulpa es blanca y en su interior tiene innumerables semillas pequeñas de color negro. **C.** Fruto de saramuyo (*Annona squamosa*) en árbol. **D.** Fruto maduro de saramuyo. (Fotografías: Clarisa Jiménez Bañuelos).

piñuela (*Bromelia pinguin* L.), y las otras son árboles de talla mediana a grande, como es el caso del chicozapote (*Manilkara sapota* (L.) P. Royen), y las dos especies de ciruela (*Spondias purpurea* L. y *Spondias mombin* L.). Entre los frutales adoptados cabe resaltar al caimito (*Chrysophyllum cainito* L.), especie que tiene su área de origen en las Antillas, pero que, con la llegada de los españoles, se introdujo al resto del continente americano. Se cultiva en Estados Unidos (Florida), Sudamérica, Asia y África; el tauch (*Diospyros digyna* Jacq.), que, aunque se sabe

Desde el Herbario CICY 11: 113–118 (13/junio/2019)
Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.
http://www.cicy.mx/sitios/desde_herbario/
ISSN: 2395-8790

Figura 2. A. Árbol de nance (*Byrsonima bucidaefolia*). **B.** Flor. **C.** detalle del fruto. **D.** Árbol de kanisté (*Pouteria campechiana*). (Fotografías: Alfredo Dorantes Euan).

es nativa de América Central, se cultiva por sus frutos comestibles en muchas partes del mundo; así como diferentes tipos de anonas como el saramuyo (*Annona squamosa* L.) (Figura 1C-D), guanábana (*A. muricata* L.) y la chirimoya (*A. cherimola* Mll.). Todas originarias del Sur de América (Romero-Soler y Cetzal-Ix 2015).

Los árboles de naranja, naranja agria y limón, no están representados en la colección, pues, así como los demás cítricos que usamos tan a menudo, son de origen asiático. Así que la próxima vez que te pidan enumerar tres frutales nativos, no inicies su lista con la naranja agria…

Existen muchas cosas nuevas que aprender sobre los frutales de la colección, pero aquí enlistamos sólo diez *¿Sabías qué…?*

Figura 3. A. Árbol de bonete (*Jacaratia mexicana*) donde se observan los frutos colgantes. **B.** Fruto de bonete mostrando sus semillas blanquecinas. **C.** Fruto de choch (*Pouteria glomerata*). **D.** Árbol de choch. (Fotografías: Clarisa Jiménez Bañuelos).

1.- ¿El nance blanco o sak pak (*Byrsonima bucidaefolia* Standl.), tiene un fruto más pequeño, un olor más delicado y sabor más ácido, que el nance *Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth)? (Figura 2A-C).

2.- ¿La guaya que te venden en los semáforos, corresponde a la mal llamada guaya cubana (*Melicoccus bijugatus* Jacq.), ya que es nativa de Sur América y que, la guaya india (*Melicoccus oliviformis* (Kunth) Radlk.) es la nativa?

3.- ¿El kanisté (*Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni), es un fruto cuya textura es muy parecida al camote, pero con sabor dulce, y es utilizado para la elaboración de mermeladas, pays y helados? (Figura 2D).

4.- ¿El caimito (*Chrysophyllum cainito* L.), es de sabor dulce y pulpa con textura lechosa que cuando lo comes, es común que la pulpa haga contacto con los labios y que, debido a su látex, tu boca se sentirá

pegajosa, por lo que se recomienda extraer la pulpa con cuchara?

5.- ¿El ciricote (*Cordia dodecandra* A. DC.), produce frutos de mayo a julio y es común verlo preparado en dulce o en conserva, pero lo conocedores te dicen que el verdadero tesoro está en la semilla, la cual contiene una almendra de sabor exquisito?

6.- ¿El bonete (*Jacaratia mexicana* A. DC.), es pariente de la papaya y proviene de un árbol silvestre de las selvas secas del Estado, que es una especie vulnerable al cambio de uso del suelo, por lo que es necesaria su propagación y que tradicionalmente, la pulpa se come fresca y la semilla se lava, se tuesta y sala para consumirse como botana? (Figuras 3A-B).

7.- ¿Las piñuelas (frutos de *Bromelia pinguin* L.), pueden escaldar la boca y lengua debido a la presencia de una enzima proteolítica llamada bromelina, por lo que algunas personas prefieren consumirla cocida, lo que hace que la enzima se desnaturalice y ya no tenga el mismo efecto sobre la mucosa de la boca?

8.- ¿El tauch o zapote negro (*Diospyros digyna* Jacq.), pertenece a la familia botánica de las Ebenaceae por lo que es pariente del ébano (*Diospyros ebenum* J. Koenig), pero no está emparentado ni con el zapote de las Sapotaceae (*Manilkara sapota* (L.) P. Royen), ni con el zapote blanco de las Rutaceae (*Casimiroa edulis* La Llave & Lex)?

9.- ¿Existe la creencia popular que el chooch (*Pouteria glomerata* (Miquel) Radlk) madura y será más rico al ejecutar un pequeño ritual antes de comerlo y que consiste en golpearlo contra el suelo varias veces, haciéndolo girar y recitando el siguiente ruego en maya: '*oken tak'an; hok'en che'eche'* ("entre madurez, salga lo crudo")? (de Landa; Barrera 1938) (Figura 3C-D).

10.- ¿El cocoyol (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.), tiene una semilla tan dura que tiene su propia leyenda ("El enano de Uxmal"), y su refrán ("se topó piedra con cocoyol"), que aluden a esa característica? (Flores-Johnson *et al*. 2019).

¿Y tú sabes cuántos frutos nativos o adoptados no convencionales, consumiste hoy?

Te esperamos en el Jardín Botánico Regional "Roger Orellana" para que conozcas esta colección y muchos más *¿Sabías qué*…? de las plantas que habitan en las colecciones.

Referencias

Carrillo L. y Orellana R. 2004. Establecimiento de la colección de frutales nativos (no convencionales) en el Jardín Botánico Regional Xíitbal neek' del CICY. *Amaranto* 17(2): 2-16.

de Landa D.; Barrera Vásquez A. 1938. *Relación de las cosas de Yucatán*. E.G. Triay e hijos. Mérida, Yucatán, México. 297 pp.

Flores-Johnson E., Carrillo J.G. Gamboa R.A. y Shen L. 2019. El cocoyol (*Acrocomia mexicana*) y la leyenda del enano de Uxmal. *Desde el Herbario CICY* 11: 41-46.

Romero-Soler K.J. y Cetzal-Ix W. 2015. Las especies del género *Annona* (Annonaceae) cultivadas de la península de Yucatán, México. *Desde el Herbario CICY* 7: 147-153.

Desde el Herbario CICY, 11: 113–118 (13-junio-2019), 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. 04-2016-041413195700-203, 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: 13 de junio de 2019. 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.