



Citar como:

González Basulto, R. y S. del Amo Hernández. 2012. Frutos mesoamericanos: breve historia de sabores y sin sabores. CONABIO. Biodiversitas, 103:6-11



FRUTOS MESOAMERICANOS BREVE HISTORIA DE SABORES Y SINSABORES

ROLDAN GONZÁLEZ BASULTO*
Y SILVIA DEL AMO RODRÍGUEZ HERNÁN*



Piña, *Ananas comosus*
Ilustración de 1880-1883.

Ilustración: © Francisco Manuel Blanco.

Antecedentes en Mesoamérica

En tiempos prehispánicos había en América dos regiones de agricultura avanzada: Mesoamérica con un área nuclear en México-Guatemala, y los Andes, cuyo núcleo se encontraba al sur de Perú. Aunque no puede establecerse con seguridad cuántas especies se cultivaban antes de 1492, se estiman entre 250 y 300. No sólo la agricultura estaba más avanzada en esas dos regiones, sino también la industria, el comercio y las comunicaciones. En ellas la producción agrícola se caracterizaba por el alto número de plantas cul-



Zapote cabello, *Licania platypus*
Ilustración de 1899.

Ilustración: © Francisco Manuel Blanco.

Cuadro 1. Frutales asociados a la agricultura tradicional de los mayas de las tierras bajas que tienen actualmente poblaciones o ancestros silvestres dentro del área.		
Familia botánica	Nombre científico	Nombre común
Anacardiaceae	<i>Spondias mombin</i> L.	ciruela
	<i>Spondias purpurea</i> L.	ciruela
Arecaceae	<i>Acrocomia mexicana</i> Karw. ex Mart.	cocoyol
	<i>Sabal mexicana</i> Martius	xa'an
	<i>Sabal japa</i> C. Wright ex H.H. Bartlett	huano
Bignoniaceae	<i>Parmentiera aculeata</i> (Kunth) Seem	pepino kat
Boraginaceae	<i>Cordia dodecandra</i> A. DC.	ciricote
Bromeliaceae	<i>Bromelia pingüin</i> L.	piñuela
Cactaceae	<i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton+Rose	pitahaya
Caricaceae	<i>Carica papaya</i> L.	papaya
	<i>Jacaratia mexicana</i> A. DC.	bonete
Ebenaceae	<i>Diospyrus digyna</i> Jacq	zapote negro
Malpighiaceae	<i>Byrsonima bucidifolia</i> Standl.	grosella
	<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth	nance
	<i>Malpighia glabra</i> L.	usté
Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i> L.	guayaba
Rutaceae	<i>Casimiroa tetrameria</i> Millsp.	yuy
Sapindaceae	<i>Talisia olivaeformis</i> (Kunth) Radlk.	guaya
Sapotaceae	<i>Manilkara zapota</i> (L.) P. Royen	chicozapote
	<i>Pouteria campechiana</i> (Kunth) Baehni	k' nisté

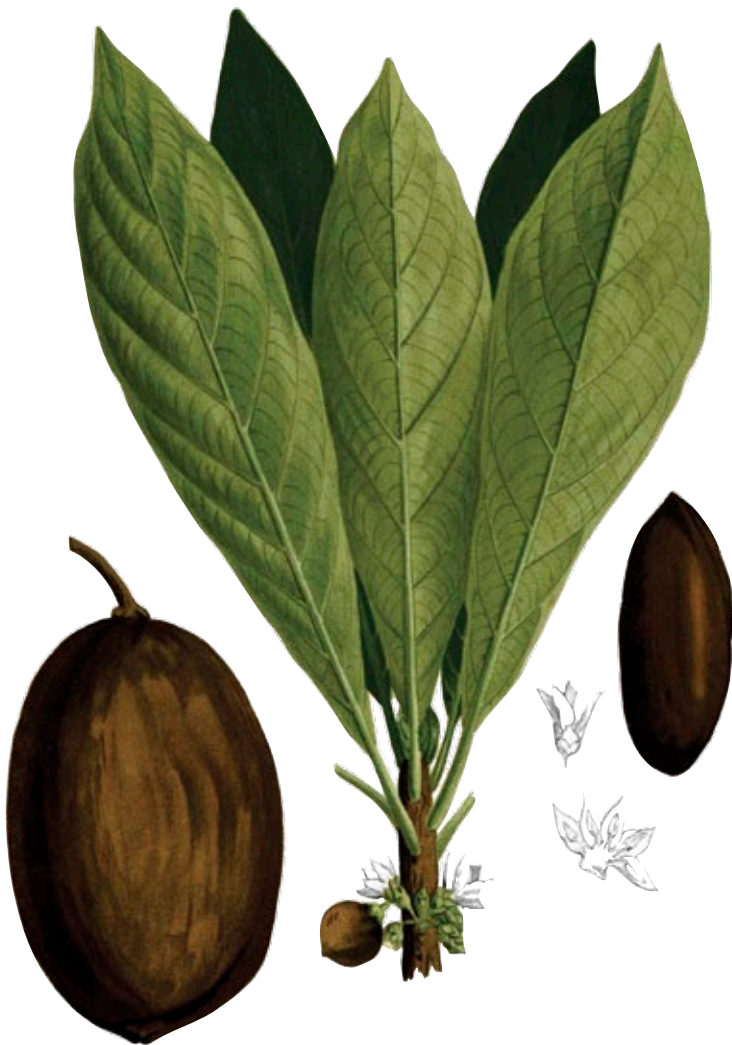
Fuente: Modificado de Colunga *et al.* (2003).

tivadas, el reducido número de animales domésticos, el desarrollo del riego, la conservación del suelo, las herramientas adaptadas al trabajo del campo y una tecnología para la conservación de alimentos mucho más avanzada que la que existía en Europa.¹

Cuando llegaron los españoles a Mesoamérica, los grupos humanos que la habitaban aprovechaban sus recursos naturales basándose en estrategias de uso y manejo diversificado.²

Así, crearon una serie de unidades de aprovechamiento y producción, como la milpa y el solar. También había magníficos jardines prehispánicos (Tenochtitlán, Texcoco, Tepetzingo, Chapultepec, Iztapalapa, Coyoacán, Xochimilco y Oaxtepec) propiedad de gobernantes, en los cuales se cultivaban diferentes plantas alimenticias, ornamentales y medicinales, además de hortalizas y árboles frutales.^{3, 4}

Los europeos observaron que las culturas mesoamericanas cultivaban y aprovechaban una gran diversidad de plantas de su entorno, ejemplo de esto es que en el *Código Florentino* se citan 724 especies.⁵ Por su parte, los mayas aprovechaban entre 300-500 especies de plantas.²



Zapote chico,
Manilkara zapota
Ilustración de 1880-1883.
Ilustración: © Francisco
Manuel Blanco

Respecto a las frutas, se considera que se consumían alrededor de 138 especies nativas de la región mesoamericana, las cuales se agrupan en 33 familias botánicas, las más importantes (por el número de especies que presentan) son: Myrtaceae 19, Sapotaceae 14, Cactaceae 11, Annonaceae 10 y Fabaceae 10, como se observa en la figura 1.^{6,7}

Los pueblos mesoamericanos realizaban intercambios de especies vegetales con otras regiones del continente desde épocas muy tempranas (3400 a.C.). Por ejemplo, la cultura maya seleccionó y cultivó especies frutales con amplia distribución en las selvas tropicales mesoamericanas (Cuadro 1). De modo que es muy posible que esas especies hayan sido seleccionadas por otras culturas, lo que sugiere que el germoplasma que cultivaban los mayas haya sido enriquecido desde etapas muy tempranas con introducciones de otras zonas.⁶

Las frutas mesoamericanas y los españoles: la conquista gastronómica

Para entender mejor la postura de los españoles hacia las frutas que encontraron a su llegada a tierras Americanas, es importante mencionar la concepción que éstos tenían de aquéllas. En España, había un prejuicio medieval contra las frutas, sobre todo hacia las de verano, porque en esa estación eran más frecuentes las disenterías; así se creía que consumidas en grandes cantidades serían laxantes.

Otra circunstancia que incrementó el rechazo hacia las frutas fue que éstas y todas las verduras eran alimentos preferidos de los moros y, por extensión, de los moriscos. En este sentido, el religioso e historiador valenciano Jaime Bleda, apasionado enemigo de aquellos, consignaba su extrañeza de que no recibieran daño alguno bebiendo agua después de consumir pepinos, berenjenas, hortalizas y frutas a las cuales eran muy afectos.⁸

En 1526 Carlos V visita Granada para verificar la causa de la muerte de muchos habitantes de esa comunidad. La conclusión la documentó su historiador personal: "fue muy abundante de pan y fruta, por cuya causa, y ser las aguas de Granada muy delgadas, murieron muchos".⁹

Los hábitos alimenticios y los prejuicios a ellos ligados son muy difíciles de desarraigar; por tanto, no es extraño que los susodichos rechazos se extendieran a las frutas americanas, en consecuencia, casi todas esas frutas, aún varias que actualmente se consideran excelentes desde todo punto de vista, suscitaron poco interés entre los españoles durante los primeros tres siglos desde el descubrimiento. Las guayabas, principalmente, fueron escarnecidas como indignas del paladar europeo, por ejemplo, unos frailes dominicos indicaron al conocerlas que hedían a chinche y que era abominación comerlas.

A mediados del siglo xvii, el jesuita y cronista español Bernabé Cobo resumía la opinión de sus contemporáneos así: "Todas las frutas que son naturales de este Nuevo Mundo tienen por propiedad, generalmente hablando, ser frías y húmedas, por donde muchas de ellas son indigestas y poco sanas; lo cual procede de ser la tierra muy húmeda y madurar casi todas ellas en tiempo de invierno".⁸

El criterio de los médicos españoles, con respecto a las frutas era predominante, así les atribuían todo tipo de males, como el caso de un médico español (cuya identidad es desconocida) a finales del siglo xvi y principios del xvii, para una señora que sufría de mal aliento recomendaba en la dieta "frutas ninguna o las menos y mejor que fuese posible".¹⁰

Familias botánicas de frutales más importantes en Mesoamérica

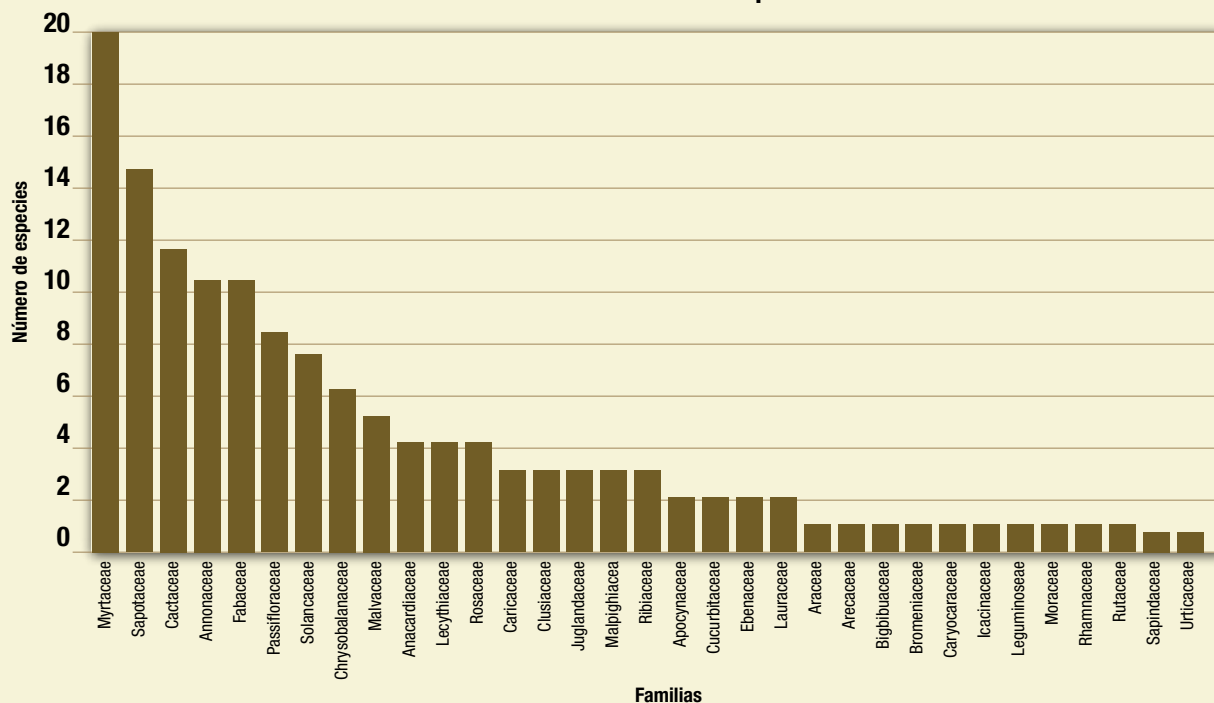


Figura 1. Gráfica de las familias botánicas de los frutales más importantes que se consideran nativos de Mesoamérica

Autor: Roldan González

Zapote chico, *Manilkara zapota*

Foto: © Ivonne Rodríguez

El rechazo y desinterés por las frutas tropicales adoptó varias formas: Hernán Cortés, en la cuarta carta de relación a Carlos V, solicitó que todo navío “trajera cierta cantidad de plantas y no pueda salir sin ellas, porque será mucha causa para la población y perpetuación de ella”. En Guatemala, el religioso fray Juan de San José, de la orden de predicadores “sembró muchas frutas de Castilla como manzanas, higos, ciruelas y sobre todo parras, en Cunen, San Miguel y la Sierra [...] para tener alguna cosa de España con qué festejar religiosamente a un prelado o a un amigo”; lo nativo se dejaba de lado.⁸

De manera más general pero que sin duda afectó a los frutales nativos de Mesoamérica, está la restricción que hace Hernán Cortés a la población en 1524, por medio de la disposición número 8 que decía: “que siembren árboles y plantas de España o sufrirán la pena dicha”.¹¹

Sin embargo, pese al desdén que tenían los españoles sobre las frutas, poco a poco fueron reconociendo a aquellas cualidades benéficas y aún terapéuticas o de coadyuvantes en la curación de enfermedades, por ejemplo, en cuanto a la guanábana se dijo: “de esta fruta usan para curar las diarreas y calenturas; es muy fresca y sana; el jugo extraído toma el color y gusto de vino moscatel, pero se agría pronto”.⁸

De igual manera, reconocidos hispanos como el agrónomo español, Gabriel Alonso de Herrera, al hablar de los árboles, abandona su tono expositivo y se entusiasma con las frutas: “En las frutas, placer, ver la frescura de las hojas, los colores y olores de diversas maneras de flores; la variedad de los sabores en la multitud de las fructuas; sobras en verano; músicas suavísimas de pajaritos que gorjean en los árboles; mil maneras de frutas que suceden unas a otras, unas para verdes; otras para verdes y secas. No quiero poner a relatar por entero las lindezas, los provechos de las arboledas y fructales”.¹²

Por otro lado, también es importante mencionar la importancia de las órdenes religiosas españolas en cuanto al intercambio de técnicas de cultivo entre el Nuevo y Viejo Mundo. El encuentro entre estos dos mundos también se reflejó en los huertos y en los frutales, los conventos fueron centros de aclimatación de plantas europeas. El conocimiento andalusí-mozárabe fue traído a América por las órdenes religiosas, de los franciscanos (1523-1524), los dominicos (1526) y los agustinos (1533), reuniendo todo el conocimiento hispano-árabe, con el enorme saber que sobre las plantas, su uso y manejo se había desarrollado en Mesoamérica. En este sentido, la riqueza de frutales de México se incrementó con las especies introducidas durante la colonia por los españoles.⁴



Algunas de las frutas más importantes introducidas a Mesoamérica, manzanas (*Malus communis*), ciruelas extranjera (*Prunus domestica*) y peras (*Pyrus communis*).

Fotos: © Ivonne Rodríguez y Roldan González

Algunos de los frutos mesoamericanos más importantes, guanábana (*Annona muricata*), guayaba (*Psidium guajava*), mamey (*Pouteria sapota*), aguacate (*Persea americana*).

Fotos: © Ivonne Rodríguez

Relaciones hispano-americanas, intercambios, luchas y sincretismos

El encuentro de los dos mundos (el viejo y el nuevo) trajo como consecuencia el intercambio de germoplasma más importante de la historia. Antes de este evento, sólo tres especies eran comunes en la agricultura del Viejo y del Nuevo Mundo: el camote, la calabaza y el coco. Actualmente se comparten varias especies de frutales y de plantas comestibles en general.¹

Durante este encuentro, se observan dos procesos importantes: a) la introducción del ganado, que condujo a una explotación extensiva del suelo, cuyo efecto aún sufre gran parte de Mesoamérica, y b) la introducción de especies de exportación (caña de azúcar, índigo, café, banano, palma de aceite, etc.) que se establecieron talando bosques primarios o en terrenos agrícolas destinados a cultivos de subsistencia.^{5, 13}

La introducción de plantas del viejo al nuevo continente se inició en 1493, a raíz del segundo viaje de Cristóbal Colón a tierras americanas. Sin embargo, el éxito de las introducciones dependió de dos factores fundamentales: por un lado, la capacidad de adaptación de las especies a nuevos ambientes, y por otro, su aceptación por los consumidores.⁵

Durante la colonización, la corona española realizó varios intentos para introducir cultivos a Mesoamérica, los cuales en su mayoría fracasaron, salvo la caña de azúcar por significar un estímulo económico importante. En este sentido, el mayor desplazamiento de cultivos parece haber tenido lugar en época moderna, especialmente a mediados del siglo XIX. Actualmente pueden existir en países mesoamericanos con fuerte influencia indígena enormes extensiones dedicadas a cultivos introducidos, pero la flora y cultivos nativos juegan un papel muy importante en la economía local, regional y aún en la internacional.^{5, 14}

Bibliografía

- León, J. 1992. "Los recursos fitogenéticos del Nuevo Mundo", en J.E. Hernández y J. León (eds.). *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*. fao. Roma, pp. 3-22.
- Toledo, V.M., N. Barrera-Basols, E. García-Frápolli y P. Alarcon-Cháires. 2008. *Etnoecología de los mayas yucatecos*. México, Jitanjáfora Morelia Editorial. 53-62 pp.
- Morales, F.J.M. 2004. "Jardines prehispánicos de México en las crónicas de Indias", en *Revista del Consejo Superior de Investigación Científica* 73: 351-373.
- Amo del, S. y R. Trinidad. 2010. Los frutales mesoamericanos: un recurso desaprovechado. In. Lascrain, M.; Avendaño S.; Amo del, S. y Niembro A. (eds.). "Guía de frutos silvestres comestibles en Veracruz". México, conacyt, inecol.
- Martínez, A. M., Paczka O. R. y Cruz L. 1992. "Repercusiones de la introducción de la flora del Viejo Mundo en América, y causas de la marginación de los cultivos", en J.E. Hernández y J. León (eds.). *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*. fao. Roma, pp. 23-33.
- Colunga, P., M. del R. Ruenes y D. Zizumbo. 2003. "Domesticación de plantas en las tierras bajas mayas y recursos fitogenéticos disponibles en la actualidad", en P. Colunga y A. Larque (eds.). *Naturaleza y sociedad en el área maya. Pasado, presente y futuro*. Mérida, Centro de Investigaciones Científicas de Yucatán.
- Longar, B. M. del P. 2004. *Frutos prohibidos. Pérdida de biodiversidad de especies frutales en México*. México, Centro de Investigaciones Económicas, Administrativas y Sociales del Instituto Politécnico Nacional.
- Patiño, R.V.M. 2002. *Historia y dispersión de los frutales del neotrópico*. Cali, Centro Internacional de Agricultura tropical (ciat).
- Sandoval, P. 1955. *Historia de la vida y hechos del emperador Carlos V*. Madrid, bdae, vols. lxxx, lxxxi y lxxxii.
- Méndez, N.J. 1989. *Discursos medicinales*. Salamanca, Universidad de Salamanca, Junta de Castilla y León, Europa Artes Gráficas.
- Alamán, L. 1844 [1991]. *Disertaciones sobre la historia de la República Mexicana, desde la época de la conquista que los españoles hicieron a finales del siglo xv y principios del xvi, de las islas y el continente Americano, hasta la independencia*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.



Papaya, *Carica papaya*
Ilustración de 1897.

Ilustración: © Franz Eugen Köhler.



¹² Herrera, G. A. 1970. *Obra de agricultura*. Edición y estudio preliminar por José Urbano Martínez Carreras. Madrid, bdae, vol. ccxxxv.

¹³ Melville, E. G. K. 1999. Plaga de ovejas, consecuencias ambientales de la conquista de México. Fondo de Cultura Económica. 299 pág. México.

¹⁴ Lascurain, M.; S. Avendaño, S. del Amo y A. Niembro. 2010. *Guía de frutos silvestres comestibles en Veracruz*. México, conacyt/inecol.

* Centro de Investigaciones Tropicales (cito), Universidad Veracruzana.
rol_gonzalez@yahoo.com.mx
sdelamo@uv.mx