

Pimenta dioica

Pimenta dioica (L.) Merr. (1947).

Publicado en: *Contributions from the Gray Herbarium of Harvard University* **165**: 37, f. 1. 1947.

— MYRTACEAE —

Nombres comunes en México. Pimienta, Malagueta, Pimentón, Pimiento de tabasco (Rep. Mex.) Du-tedan (l. cuicatleca, Oax.); Patalolote (Oax.); U'cum, U'cun, U'ucum (l. totonaca, región El Tajín, Ver.); Xococóchitl (l. nahuatl).

Sinonimia. *Caryophyllus pimento* P. Miller ; *Eugenia micrantha* Bertol. ; *Eugenia pimenta* (L.) A. P. de Candolle ; *Eugenia pimenta* var. *longifolia* A. P. de Candolle ; *Eugenia pimenta* var. *ovalifolia* A. P. de Candolle ; *Evanesca crassifolia* Rafinesque ; *Myrtus dioica* L. ; *Myrtus pimenta* L. ; *Myrtus pimenta* var. *Brevifolia* Hayne ; *Myrtus pimenta* var. *Longifolia* Sims. ; *Myrtus piperita* Sessé & Moc. ; *Pimenta aromatica* Kosteletzky ; *Pimenta officinalis* Lindl. ; *Pimenta officinalis* var. *longifolia* (Sims.) Berg. ; *Pimenta officinalis* var. *lvalifolia* (A.P. de Candolle) Ber. ; *Pimenta officinalis* var. *tenuifolia* Berg. ; *Pimenta pimenta* (L.) H. Karsten ; *Pimenta vulgaris* Lindl. ; *Pimentus vera* Rafinesque.

DESCRIPCION

Forma. Arbol perennifolio de 6 a 10 m (hasta 30 m) de altura con un diámetro a la altura del pecho de 20 a 50 cm.

Copa / Hojas. Copa redondeada o irregular, densa. Hojas simples, opuestas, decusadas; lámina de 4 a 16 cm de largo por 2 a 6 cm de ancho, elíptica, margen entero; haz oscuro, brillante, glabro, envés pálido, con numerosos puntos glandulosos. Al estrujarlas emanan un olor a pimienta.

Tronco / Ramas. Tronco derecho, ligeramente acanalado. Ramas ascendentes.

Corteza. *Externa* lisa desprendiéndose en escamas muy delgadas y alargadas, pardo verdosa o amarillenta con manchas moreno rojizas. *Interna* color crema amarillento o rosado, quebradiza, de sabor amargo y olor muy fragante. Grosor total: 4 a 6 mm.

Flor(es). En panículas axilares de 6 a 12 cm de largo, con las ramas cimosas, finamente pubescentes; pedicelos de 1 a 5 mm o flores sésiles; flores actinomorfas, fragantes, de 6 mm de diámetro; cáliz verde y pétalos blancos.

Fruto(s). Bayas negras de 10 por 5 mm, aplanadas en el ápice, verrucosas, con el cáliz persistente. Todo el fruto tiene un fuerte olor fragante. El fruto contiene 1 ó 2 semillas pequeñas.

Semilla(s). Semillas de 5 a 6 mm de largo por 4.8 a 5.6 mm de ancho y 2.3 a 3 mm de grueso, verdosas y esféricas a hemisféricas. Semilla de color oscuro a café rojizo, tiene 4.85 % de aceites esenciales.

Raíz. No disponible.

Sexualidad. Hermafrodita pero funcionalmente dioica.

DISTRIBUCION

Se encuentra preferentemente en la vertiente del Golfo desde el norte de Puebla y Veracruz hasta el sur de la Península de Yucatán y planicie costera del sureste. Altitud: 0 a 500 (700) m. La pimienta de mejor calidad crece por debajo de los 300 m.

Estados. CAMP. CHIS. MICH. MOR. OAX. PUE. QROO. S.L.P. SIN. TAB. VER. YUC.

ORIGEN / EXTENSION

Originaria de México y Centroamérica. Se extiende desde Veracruz y Oaxaca a Chiapas, Guatemala, Belice, Honduras, Nicaragua, El Salvador, Cuba y Jamaica.

ESTATUS

Nativa de Mesoamérica. *Cultivada* ampliamente y naturalizada en varias partes del mundo. *Silvestre* en las Antillas así como en varias partes del centro y sur de América, Cuba, Jamaica, sureste de México. *Introducida* a Grenada y posteriormente llevada a Sri Lanka y Singapur.

HABITAT

Se desarrolla en climas de tipo cálido húmedo con lluvias todo el año, cálidos húmedos y subhúmedos con lluvias en verano. Prospera sobre suelos arcillosos derivados de margas calcáreas (Chiapas). Suelos: negro rocoso, profundo, lateríticos con textura migajón-arcilloso, arbumíferos y gley.

IMPORTANCIA ECOLOGICA

Especie Primaria / Secundaria. Se le encuentra en el estrato medio e inferior.

VEGETACION / ZONA ECOLOGICA

Tipos de Vegetación.

- Bosque tropical subperennifolio.
- Bosque tropical subcaducifolio.
- Bosque tropical perennifolio.

Vegetación asociada. *Brosimum alicastrum*, *Mirandaceltis monoica*, *Carpodiptera ameliae*, *Manilkara zapota*, *Terminalia amazonia*, *Guatteria* sp., *Dialium guianense*, *Calophyllum brasiliense*, *Bursera*

Pimenta dioica

simaruba, *Brosimum alicastrum*, *Andira* sp., *Pouteria* sp., *Quercus oleoides*, *Cedrela odorata*.

Zona(s) ecológica(s). Trópico húmedo.

FENOLOGIA

Follaje. Perennifolio.

Floración. Florece de marzo a mayo (junio).

Fructificación. Los frutos maduran de junio a octubre (diciembre).

Polinización. *No disponible.*

ASPECTOS FISIOLÓGICOS

Adaptación. *No disponible.*

Competencia. *No disponible.*

Crecimiento. *No disponible.*

Descomposición. *No disponible.*

Establecimiento. *No disponible.*

Interferencia. No permite el desarrollo de maleza a su alrededor, eliminando la competencia que puede existir por agua y nutrientes.

Producción de hojas, frutos, madera y / o semillas.

El árbol produce frutos desde los 6 años de edad, alcanzando su plena producción a los 20 años. Tiene una producción por árbol entre 20 a 50 kg de pimienta verde por año (3 kg de pimienta verde producen 1 kg de pimienta seca).

Regeneración. *No disponible.*

SEMILLA

Almacenamiento / Conservación. Las semillas deben ser almacenadas en lugares con buena aireación.

Dispersión. Ornitoquiropterócora (aves o murciélagos frugívoros).

Germinación. La semilla tarda en germinar 8 días en promedio.

Porcentaje de germinación: 70 %.

Número de semillas por kilogramo: *No disponible.*

Recolección / Extracción. Los frutos se cosechan semiverdes y al secarse al rayo del sol adquieren un color café-rojizo, el cual se obtiene al quinto día.

Tratamiento pregerminativo. La semilla no requiere tratamiento pregerminativo. Sólo se lava y se seca.

Viabilidad / Latencia / Longevidad. *No disponible.*

Tipo de semilla. Recalcitrante (?).

EXPERIENCIAS CON LA PLANTA

Plantación Comercial / Productiva / Experimental. Monocultivo.

Reforestación / Restauración. Especie con potencial para reforestación productiva en zonas degradadas de selva.

Sistema agroforestal. Especie encontrada en los potreros (aislada), proporcionando sombra. Huerto familiar, acahual, monte alto manejado. Se asocia con otros cultivos, naranja, plátano, cacao, coco, ayudando en el control de malezas.

CULTIVO

Aspectos del cultivo. Los frutos adecuados para obtener semillas para una plantación comercial, son aquellos que son guacos o gemelos ya que son los que proporcionan mayor porcentaje de plantas hembra. Por lo general, en las plantaciones se acostumbra sembrar 3 plantas macho por una hembra. Se siembra en cepas de 20 x 20 cm de ancho y 40 cm de profundidad. En monocultivo el distanciamiento debe ser de 12 x 12 m. Se poda cuando se cosecha el fruto y cuando se observan ramas secas en cualquier mes del año, para evitar el ataque de las hormigas en la intersección de las ramas secas. Las plántulas se trasplantan a los 2 ó 10 días después de la germinación a bolsas de polietileno y se fumigan con sulfato de cobre.

PROPAGACION

Reproducción asexual. 1. Es difícil reproducir esta especie por esquejes.

Reproducción sexual. 1. Semilla (plántulas).

EFFECTO RESTAURADOR / SERVICIO AL AMBIENTE

Efecto(s) restaurador(es). 1. Recuperación de terrenos degradados. Esta planta se ha empleado para rehabilitar sitios donde hubo explotación minera.

Servicio(s). 1. Barrera rompevientos. 2. Cerca viva en los agrohábitats. 3. Sombra / Refugio. Sombra para ganado.

TOLERANCIAS

Demandante de. 1. Suelos con buen drenaje.

Intolerante a. *No disponible.*

Resistente a. 1. Plagas y enfermedades.

Tolerante a. 1. Suelos calizos.

DESVENTAJAS

Sensible / Susceptible a. *No disponible.*

USOS

Aromatizante [fruto, semilla, hoja]. El fruto y semilla contienen un aceite esencial que se usa como agente aromatizante. Produce de 3 a 4.5 % de aceite esencial.

Combustible [madera]. Leña.

Comestible (bebidas) [hoja]. Hojas para té.

Pimenta dioica

Condimento / Especies [fruto]. El fruto aromático (pimienta) se utiliza como condimento alimenticio. Dado que su sabor combina el de la canela, clavo y nuez moscada le han puesto el sobrenombre de "Allspice". Se utiliza en la elaboración de encurtidos, salsas y para condimentar carnes.

Construcción [madera]. Construcción rural.

Cosmético / Higiene [hoja]. Las hojas contienen esencias volátiles que se utilizan para la fabricación de cosméticos, esencias y perfumes y como fuente para la elaboración de eugenol y vainillina.

Implementos de trabajo [madera]. Implementos agrícolas y mangos para herramientas.

Insecticida / Tóxica [toda la planta]. Actividad insecticida contra: gorgojo común del maíz (*Sitophilus zea mais*, Coleoptera: Curculionidae).

Medicinal [fruto, semilla, hoja]. Planta: pasmo, ventazón, acelera el parto, náuseas, vómito, dolor de estómago, disentería, diarrea. El aceite de la semilla se usa como estimulante y tónico, también como antiséptico y carminativo. Las hojas una vez destiladas se usan como estomáquico contra dolores reumáticos (desinflamante) y contusiones, antidiabética, febrífuga, espasmolítica.

Uso doméstico [madera]. Utensilios domésticos.

COMENTARIOS

México ocupa el segundo lugar en producción y exportación de pimienta gorda a escala mundial. Es importante económicamente ya que representa una fuente de ingresos de la cual depende un gran número de familias.

BIBLIOGRAFIA

- Ibarra-Manríquez, Guillermo. 1985
Ibarra-Manríquez, Guillermo y Santiago Sinaca Colín. 1996.
Juan Tomas Roig y Mesa. 1974.
Landrum, Leslie R. 1986.
Leslie R. Landrum. 1986.
Martínez, Maximino. 1979.
Pennington, T.D., y J. Sarukhán. 1968.
Rodríguez Hernández, C. y A. Lagunes Tejeda. 1992.
Rzedowski, Jerzy y Miguel Equihua. 1987.
Salaya Sánchez, Antonio. 1985.