

¿HAS PROBADO EL LI CHUCUT JAKA?

MARICARMEN HERNÁNDEZ SUÁREZ, LETICIA M. CANO ASSELEIH, JESÚS TENORIO SIMÓN*

Existen diversos frutos que proceden de las selvas tropicales y que se cultivan desde antes de la llegada de los europeos al continente americano, uno de estos es el zapote mamey o *tetzontzapotl*, como se le llamaba en ese entonces, que en náhuatl significa “zapote color de tezontle”, por el color rojo del fruto similar a esa piedra utilizada en la construcción. Para la cultura totonaca, en cambio, el mamey es conocido como *Li chucut jaka*.

El zapote mamey corresponde a la especie botánica *Pouteria sapota* (Jacq.) H. E. Moore and Stearn, incluida en la familia Sapotaceae. Su lugar de origen es inexacto y difícil de determinar, ya que se cultivaba en diversas regiones de América tropical. En México, es probable que las zonas originales de distribución hayan sido Veracruz, Tabasco y el norte de Chiapas, sin embargo, actualmente se encuentra en todos los estados del sur de México.

La primera descripción del mamey se hace en el Códice Florentino, en el siglo XVI, donde se menciona su uso comestible y se reconocen sus propiedades curativas; en ese mismo siglo, Francisco Hernández relata en la *Historia Natural de Nueva España*, que: “cura las afecciones del corazón, aprovecha en los cálculos y dolor de riñones”. A finales del siglo XVIII, Vicente Cervantes repite la información proporcionada por Hernández, y en el siglo XIX la Academia Médica Quirúrgica de la ciudad de Puebla agrega un nuevo uso “como desobstruyente, untándolo en el vientre”.

Hoy se sabe que el fruto es un cicatrizante natural y un antibiótico que ayuda a evitar infecciones estomacales, además, que es fuente de calcio y potasio. Ayuda a calcificar los huesos, por lo que previene la osteoporosis. También nutre el cabello, uñas y dientes, ya que tiene propiedades nutritivas importantes como fuente de carbohidratos, de fibra dietética y, principalmente, de vitaminas, como la A, fundamental en la formación y mantenimiento de la piel y membranas de las mucosas, además es fuente de vitamina B6, C, E, riboflavina y niacina.

Otra de las bondades de esta especie es su semilla oleaginosa prensada, de la cual se extrae un aceite conocido como sapayul. Este aceite tiene doble función: una para elaborar algunos productos de belleza y otra como antibiótico y desinflamante; es muy útil también para el tratamiento capilar, especialmente para humedecer y mejorar el crecimiento de las pestañas.

Su característico color anaranjado se debe a la gran cantidad de carotenos que contiene; poderosos antioxidantes que son esenciales para nuestra salud, ya que protegen las células y mejoran el sistema inmune. Asimismo, se ha confirmado la actividad antifúngica de sus hojas en extracto acuoso y etanólico. Comúnmente éstas se usan en infusión para combatir la fiebre y sus propiedades diuréticas hacen de esta maravillosa especie un magnífico depurador del cuerpo humano.

EL MAMEY CRIOLLO EN VERACRUZ

En la región de la Huasteca Baja, donde se une el estado de Puebla con Veracruz, se encuentra el municipio de Zozocolco de Hidalgo, en un ramal en que la Sierra Madre Oriental deriva hasta la Sierra Totonaca. La cabecera municipal se encuentra a una altura de 280 msnm, por lo que en esta región el *Li chucut jaka* crece y se desarrolla mejor; ya que su clima ideal se da en regiones de 0 a 800 msnm, con temperaturas medias de 24 a 37 °C.

El mamey que se encuentra en esta región es conocido como mamey criollo. Es un árbol de 40 metros de altura con corteza gris-parda a café y hojas de color verde oscuro, brillosas y duras, que crecen en forma de abanico. Sus flores son de color crema-verdoso y los frutos cuya cáscara es café-rojiza y de textura áspera, pueden medir hasta 20 centímetros de largo. La semilla, de color negro, alcanza los 10 centímetros de largo y está rodeada por una abundante pulpa rosada-rojiza que tiene un sabor muy dulce. En la zona del Totonacapan, estos árboles se encuentran en casi todas las áreas de cultivo; solo en Zozocolco unas 300 familias producen mamey criollo de aproximadamente 500 productores que hay en toda la región.

LA COSECHA

Los árboles nativos de Zozocolco crecen de forma natural, sin ningún manejo, y pueden alcanzar hasta los 40 m de altura; generalmente se encuentran en laderas, por lo que no se puede usar ningún tipo de artefacto mecánico para la recolección del fruto, esto conlleva a que la cosecha se realice por medios manuales y, podría decirse hasta artesanales.

El señor Mateo de Luna, campesino de la comunidad de Tlalpila en Zozocolco se dedica, entre otras actividades, al corte del mamey.

Las propiedades curativas del zapote mamey han sido reconocidas, desde el siglo XVI, en diversos documentos, como el Códice Florentino o la Historia Natural de Nueva España, de Francisco Hernández.

Para ello utiliza un método rudimentario: apoyándose únicamente con cuerdas, Mateo debe ascender entre 15 y 20 metros por el tronco del árbol. Sube llevando consigo una lona y una garrocha de bambú, ya que el mamey se encuentra aún más arriba. El bambú, en uno de sus extremos, tiene un aro de metal y una red alrededor, con los que Mateo alcanza y corta los frutos que se atorán en la red, para luego almacenarlos en la lona. Una vez llena, la lona es bajada con una cuerda y así evitar que se dañe el producto. Finalmente, Mateo desciende con un método similar al que usó para subir. Terminado el corte y teniendo las lonas llenas se procede a sacarlo de la ladera, al hombro, y llevarlo a pie hasta la comunidad para su distribución y venta.

De esta manera se pueden obtener hasta 20 kilogramos por lona, por lo que la cosecha es lenta, además de que conlleva riesgos físicos, ya que no se implementa método de seguridad más allá de las cuerdas, las manos y los pies.

DIFICULTADES DE COMERCIALIZACIÓN

El *Li chukut jaka* es muy apreciado, sin embargo, su comercialización es limitada debido a sus características de maduración, tales como la afectación del fruto por la disminución de firmeza y por grandes pérdidas de peso debidas, principalmente, a la transpiración. Todo esto conlleva a una reducción de su valor comercial. La problemática, en general, es que el mamey es un fruto perecedero, es decir, que al madurarse solo se mantiene viable por tres días, después ya no es factible comercializarlo o encontrar un mercado al que le interese procesarlo.

Los 300 productores del municipio de Zozocolco que conforman la Cooperativa Integradora de Pueblos Originarios, S.A. de C.V., pueden cosechar aproximadamente entre 160 a 200 toneladas cada temporada y venden su producto, por mayoreo, a ocho pesos el kilo. Si logran vender las 160 toneladas tendrían un ingreso de 1,280,000 pesos y cada productor se beneficiaría con \$4,266.66 aproximadamente; sin embargo, solo logran comercializar 20% de su cosecha, por lo que la ganancia total es de \$256,000.00, es decir, 853 pesos por productor al año.

Estas pérdidas se deben a que no existe un mercado directo que consuma la cosecha y a que tampoco se cuenta con los medios industriales para el procesamiento y almacenaje del producto, lo que permitiera su distribución fuera de temporada, durante los meses de enero a julio; todo esto sin tomar en cuenta los peligros y complicaciones que la cosecha representa.

Actualmente, al mamey se le considera un frutal con posibilidades altas de ampliación en el mercado a nivel nacional, además de ser



un candidato potencial para exportación; aunque para ello es necesario realizar los estudios pertinentes y obtener el certificado de cumplimiento de las normas oficiales mexicanas fitosanitarias. De lograrse el medio de distribución del mamey criollo, por lo menos en la república mexicana, se incrementaría la economía de 300 familias que se dedican a la producción de un fruto cuya importancia ha sido registrada históricamente por sus propiedades nutritivas y medicinales; que es muy versátil, pues con él pueden prepararse mermeladas, helados, licuados, gelatinas, entre otros productos en los que podemos degustar el dulce fruto del mamey. ▀

LECTOR INTERESADO:

Argueta, V. y Cano A., L. (Coords.). (1994). *Atlas de las plantas de la medicina tradicional mexicana*. México: Instituto Nacional Indigenista.

Cano A., L., Vázquez-Torres, M. y Castillo, E. (1997). *Flora medicinal de Veracruz*. Xalapa: Universidad Veracruzana.

Vavilov N., I. (2012). México y Centroamérica como centro básico de origen de las plantas cultivadas del nuevo mundo. *Etnobiología* (10):28-43.

* CENTRO DE INVESTIGACIONES TROPICALES,
UNIVERSIDAD VERACRUZANA.
CORREOS: maricarmenhernandezsuarez@
gmail.com, lecano@uv.mx,
tenorioa77@gmail.com

El fruto aporta nutrientes, de la semilla se extrae un aceite para productos de belleza, las hojas preparadas en infusión evitan el crecimiento de hongos.

FOTO: ERIC BRONSON MAMEY SAPOTE 'PANTIN' 006 POU-
TERIA SAPOTA | [HTTPS://WWW.FLICKR.COM/PHOTOS/I_LIKE_PLANTS/3751466741](https://www.flickr.com/photos/i_like_plants/3751466741)