

# gaceta



Universidad Veracruzana

NUEVA ÉPOCA ABRIL-JUNIO 2011

Nº 118



**Encuentro de Procesos Fotográficos Alternativos: educar para una cultura visual integral**  
Entrevistas a: Alex Lora y Francisco Mata Rosas | **Dossier de arte: Lo no visible pero adivinable**

*Pie a tierra: Literatura transgresora. Brasil no es sólo el país del carnaval y del fútbol*



ABCIENCIA

## ¿Conoce usted el cilantro de monte?

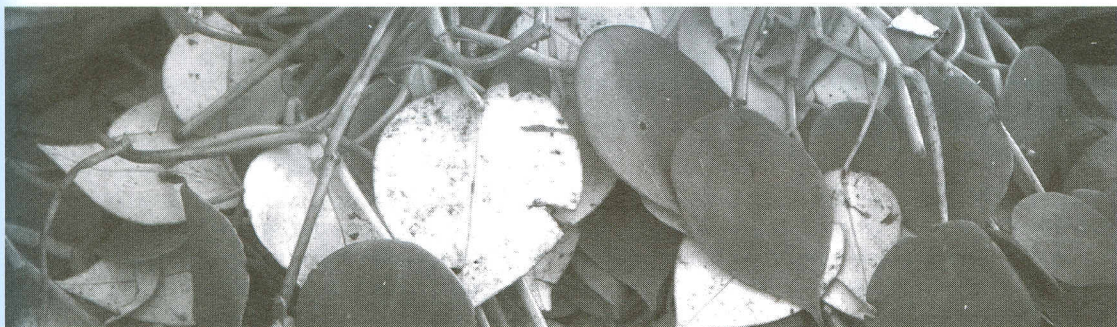
Daniela Vergara Rodríguez  
Thorsten Krömer

Es parte de la dieta diaria de grandes poblaciones

Se encuentra como condimento en platillos típicos de varias regiones del estado de Veracruz

**E**xiste una gran cantidad de plantas que forman parte de nuestra dieta diaria y pocas veces nos preguntamos de dónde vienen y creemos que son recursos que jamás se acabarán. El presente escrito se enfoca al estudio de una planta comestible de venta común en los mercados locales: *Peperomia peltimiba*, mejor conocida como cilantro de monte, nacazgüillo, limonascagüillo, cilantro cimarrón, tequelite y oreja de burro. Es una planta comestible, cuyo sabor es muy parecido al del cilantro común (*Coriandrum sativum*), tiene una distribución a nivel mundial, que va desde México hasta Costa Rica. En nuestro país se tienen registros de distribución en los estados de Chiapas, Oaxaca y Veracruz, en este último se ha registrado en los municipios de Huayacocotla, Misantla, Orizaba, San Andrés Tlalnehuayocan, San Andrés Tuxtla y Sotepan; distribuyéndose en una altura que va de los 700-1 800 metros sobre el nivel del mar.

El cilantro de monte se ha registrado en diferentes tipos de vegetación como el bosque mesófilo de montaña, las selvas alta y mediana; sin embargo, como sabemos, el bosque mesófilo de montaña es uno de los ecosistemas en peligro de desaparición en Veracruz, e incluso en México, por lo que el cilantro de monte se encuentra en alto riesgo de extinción. La selva alta es el tipo de selva que crece en las zonas más húmedas y calientes; en Veracruz la única área de este tipo de selvas se encuentra en las zonas bajas de la región de la sierra de Los Tuxtlas, donde se ha hallado esta planta, pues se localiza principalmente en lugares húmedos, comúnmente a lo largo de los ríos, y creciendo de forma epífita, es decir, sobre otros individuos como ramas de árboles o troncos caídos, y de forma rupícola, es decir, sobre rocas.



Cilantro de monte, nacazgüillo, limonascagüillo, entre otros nombres (*Peperomia peltilimba*), expuesto a la venta en un mercado local. (D. Jimeno)

### **Peperomia como recurso alimenticio, un buen sustituto del cilantro**

Esta planta se encuentra particularmente en sitios donde las comunidades adquieren su sustento alimenticio del bosque o selva, es decir, son comunidades cuya forma de subsistencia va de la mano de la extracción de los recursos naturales, ya sea para autoconsumo o venta. En ocasiones los pobladores de estas regiones viajan a ciudades o municipios más grandes para comercializar sus productos en los mercados locales.

El cilantro de monte es recolectado en zonas húmedas, principalmente cerca de cañadas, y es llevado a vender a los mercados en pequeños manojos a un precio aproximado de 10 a 15 pesos, lo cual no representa un gran ingreso; sin embargo, de alguna forma se obtiene un recurso económico y se contribuye, además, tanto en la dieta diaria como en la preservación de la tradición culinaria, pues la hoja es ocupada en la elaboración de diversos platillos típicos de las regiones del estado, por ejemplo, como sustituto del cilantro en ensaladas y como condimento en la preparación de frijoles hervidos con ajonjolí molido, sal y chile, entre otros usos.

### **¿Por qué y cómo conservarla?**

Es común que los seres humanos conciban a los bosques y selvas como proveedores de recursos para sobrevivir, ya sea para autoconsumo o para venta, lo cual pone en peligro de extinción a diferentes especies silvestres. La extinción de una especie tiene diferentes implicaciones en el ecosistema; en cuanto a la especie *Peperomia peltilimba* se desconocen los atributos ecológicos que posee; sin embargo, por supuesto que habría diversas y desagradables consecuencias si la planta desapareciera local o completamente. Esta especie no se encuentra

amenazada; no obstante, la creciente deforestación, las actividades humanas (ganadería, asentamientos humanos, etcétera) y los cambios antropogénicos que está sufriendo el paisaje ponen en constante riesgo a las comunidades de *Peperomia peltilimba* y a un sinfín de especies útiles que crecen en ese mismo tipo de vegetación.

Esta especie no se encuentra registrada en la NOM-059, ni en ninguna categoría de riesgo de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) ni de la Convención Internacional de Especies de Fauna



*Peperomia peltilimba*, de venta junto con otras hierbas comestibles en mercado local. (D. Jimeno)

y Flora Silvestres (Cites), por lo que utilizarla como especie “bandera”, por ser una planta representativa, pudiera acercarnos a la gente para plantear algunas medidas de protección y prevención no sólo del cilantro de monte, sino también de diferentes especies que componen los bosques y selvas.

En el caso de la especie *Peperomia peltimba*, se podrían plantear algunas estrategias de propagación *in situ* y *ex situ*, bajo mecanismos sencillos y prácticos de reproducción por medio de esquejes o pecíolos.

#### Estrategia de conservación en casa

Por sus características vegetativas, esta especie de *Peperomia* podría crecer de manera “silvestre-domesticada” en nuestros jardines, ya que su reproducción y cuidado suelen ser sencillos; también se podría cultivar en una maceta donde se le puede suministrar hojarasca como materia orgánica, incluso algunas rocas o pedazos de

madera para que esto le ayude a mantener una humedad suficiente para su buen desarrollo. Para su cuidado es necesario regarla cada tres o cuatro días.

Al cultivar esta planta en nuestros jardines apoyaríamos estrategias de conservación, lo cual evitaría que los nativos de las comunidades extrajeran la planta de su hábitat cada semana; asimismo, si los pobladores implementaran este tipo de cultivo estratégico, en lugar de seguir comercializándola en proporciones pequeñas con ganancias mínimas, podrían realizar su propagación *ex situ* e *in situ* a la par y obtener un mayor ingreso al vender la planta.

#### Por lo tanto...

El uso alimenticio del género *Peperomia*, en específico la especie *Peperomia peltimba*, constituye un rasgo cultural, ampliamente distribuido en el territorio mexicano, pero sobre todo en el estado de Veracruz.

La disminución y desaparición de poblaciones y especies enteras debido a la perturbación ejercida sobre el medio por las actividades humanas, constituye uno de los conflictos ambientales más graves que debemos enfrentar como humanidad.

Los consumidores pocas veces nos preguntamos de dónde provienen los alimentos que consumimos, no es común ponerse a pensar si una zona de bosque o selva ha sido impactada de manera significativa al consumir y disfrutar algún tipo de recurso; no alcanzamos a dimensionar qué tanto ha sido afectado un ecosistema al extraer un eslabón de la cadena alimenticia, ya sea productor, consumidor o descomponedor, de igual manera afecta, en grande o pequeña escala. Debemos tomar conciencia, con una visualización a futuro, para plantear estrategias realistas que nos lleven a conservar los recursos naturales, sin olvidar, por supuesto, todos los aspectos sociales, ecológicos y económicos.



Mercado en Huayacocotla, Veracruz. (D. Jimeno)