

Tres bellos árboles alimenticios

Textos: Günther Kunkel · Dibujos: Mary Anne Kunkel

El librito de estos autores titulado *Frutales ornamentales* contiene 20 árboles: aguacate, algarrobo, almendro, azufaifo, caqui, castaño, chirimoyo, palmera datilera, granado, higuera, limonero, madroño, mandarina, morera, naranjo, nisperero, nogal, pecanero y zapote blanco. A cada uno el botánico le dedica una página de texto y otra página más su artista esposa, con un dibujo maravilloso. Os traemos los tres más raros, como muestra de sus 52 páginas sin desperdicio. Documentos así animan a conocer y difundir el cultivo de esos dones naturales que son los árboles. Esperamos que los autores lo reediten. Esta es su dirección para que se lo pidáis: Apartado de Correos 79, 04820 Vélez-Rubio (Almería)

Azufaifo

Ziziphus jujuba Miller
Sinónimos: *Ziziphus sativa*
Gaertner, *Z. vulgaris* Lam.,
Rhamnus zizyphus L.,
Zizyphus zizyphus (L.) Karst.
Familia ramnáceas (rhamnaceae)
Otros nombres: jujubo, guinjo, aprinos,
azafaifo.

Es un arbusto o arbolillo de hasta 8 m de altura, frecuentemente con retoños. Su ramaje es intrincado y ramas y tallos están fuertemente armados con aguijones encorvados. Es de follaje caduco, hojas simples, alternas, de contorno oblongo, verde-lustrosas, rojizas cuando jóvenes, de 3 a 5 cm de largo. Sus flores son pequeñas, poco notables, de color crema-verdoso. Tiene los frutos con forma de aceitunas o pequeños dátiles, poco carnosos o casi harinosos, lamentablemente en muchos sitios picados por insectos.

Variabilidad. Dicen que existe una variedad casi totalmente desprovista de espinas, descrita como var. *inermis*.



Según Burkill, el azufaifo es muy variable, ya que en la China se conoce unas 400 formas de cultivo.

Se reproduce por semillas y por los numerosos retoños radicales que suelen aparecer alrededor de los pies. También se conoce su reproducción por medio de esquejes.

Es de origen asiático, probablemente del Asia sudoriental, pero se cultiva desde hace mucho tiempo, sobre todo en regiones semiáridas. Es un frutal aunque poco cultivado en España.

Sirve también como cerco vivo muy eficaz porque puede formar matorrales impenetrables.

Torneros y tallistas usan su madera y la leña da un buen carbón vegetal. Las cabras comen las hojas, que sirven también para alimentar a una especie de gusano de seda. Los frutos son apreciados por el ser humano: según Mary Neal, figuran entre los cinco frutos más importantes de China, donde indudablemente hay variedades superiores a las que se encuentran en la zona de Almería.

Se come los frutos crudos o desecados, y así se conservan mucho tiempo, como si fueran dátiles —de donde le viene el nombre *Chinese date* (datilero chino). Son famosos como golosinas, en "pan de jujuba" o "paté de jujube". También se conservan en almíbar y jarabes. Según Tanaka, las semillas sirven como sustituto de café, y Hedrick cita la extracción de aceite de las mismas semillas.

Como planta **medicinal**, según Burkill, las hojas y la corteza son astringentes y en cocción sirven en casos de diarrea y disentería. Sin embargo la corteza se utiliza también como tónico digestivo. Uphof dice que sus frutos son mucilaginosos y pectorales.

Considerando sus usos y como es una planta resistente al calor, a las sequías prolongadas y a temperaturas bajas ocasionales, sería muy recomendable su cultivo en abundancia, con nuevas variedades importadas. En Almería, además, existe una especie nativa: *Ziziphus lotus*, localmente conocida como arlos, arto, azufaifillo o azufaifo loto, y también posee frutos comestibles, aunque pequeños.

Se multiplica las mejores variedades por medio de injertos.

El pecán es un árbol **nativo** del sur de los EEUU y norte de México, donde se cultiva extensamente por sus nueces comestibles. En Andalucía tal vez se cultive más en la región de Málaga.

Usos: Las nueces son consumidas en crudo, secadas en sal o usadas en bizcochos y pastelería, escarchadas en azúcar, etc. También se las aprovecha para obtener "acei-

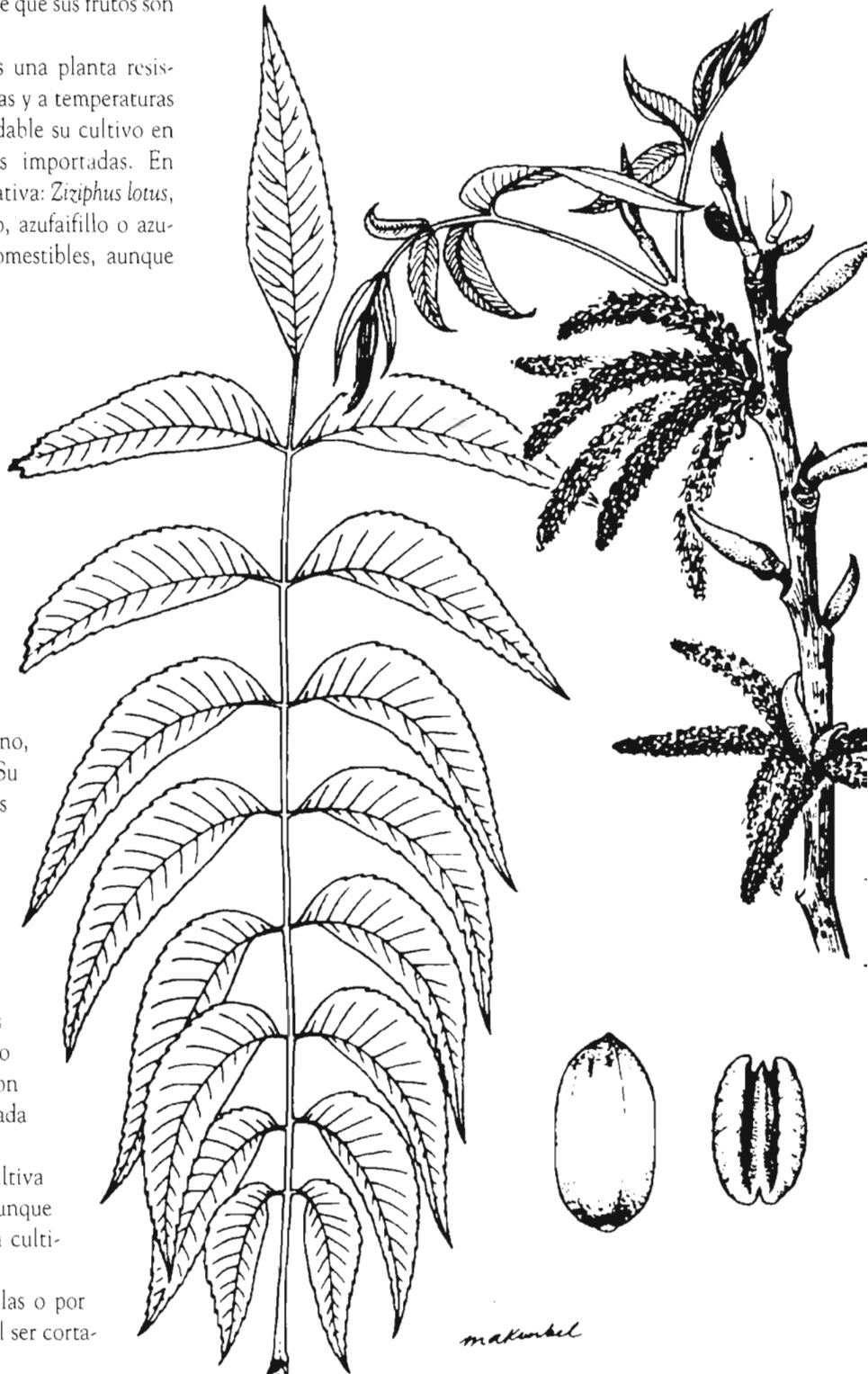
Pecan

Carya illinoensis (Wangh.) K. Koch
Sinónimos: *Carya olivaeformis* (Michx.) Nutt.
C. pecan Engl. & Graebn.
Juglans illinoensis Wangh.,
Hicoria pecan (Marsh.) Britton
Familia juglandáceas (juglandaceae).
Otros nombres: pecanero, nogal americano.

Es un árbol de porte considerable, que puede alcanzar unos 30 m de altura. Tiene la copa grande y abierta, y el tronco corto o mediano, derecho, con la corteza fisurada. Su follaje es caduco, de hojas compuestas en manojos subterminales, imparipinadas y miden hasta 25 cm. de largo, con 9 a 17 foliolos lanceolado-falcados y de base desigual. Las flores, pequeñas y verdosas, están en inflorescencias separadas: las masculinas en amentos notables, las femeninas son sésiles (carecen de pedúnculo) o están en ramillas cortas. Los frutos son ovoideo-oblongos, con cáscara delgada pero muy dura.

Variabilidad: En los EEUU se cultiva numerosas variedades (Jaynes y col.) aunque parecen ser de poca importancia para cultivos y mercados europeos.

Se **reproduce** por medio de semillas o por los retoños basales que suelen emitir al ser corta-



te de pecán”, para uso culinario. La madera del pecán es dura pero quebradiza y no es muy fuerte. Ocasionalmente se la aprovecha para utensilios agrícolas, la construcción de carreteras y como combustible. Fuera de eso, el pecán es un árbol majestuoso y ornamental, y recomendable para zonas subtropicales no demasiado áridas.

Según E.A. Menninger, el pecán es el “nogal” más importante de la fruticultura de EEUU, donde se cultiva más de 300 formas (cultivares) y su producción debería ser enorme ya que (según el mismo autor) las cáscaras son utilizadas como abono, combustible y hasta para pavimentar caminos.

La especie se hibrida con *Carya aquatica*, una de las 16 especies congéneres que producen frutos comestibles.

Zapote blanco

Casimiroa edulis La Llave & Lex.

No se le conoce sinónimos. Familia rutáceas (rutaceae).

Otros nombres: zapote, zapote, nombres que no corresponden*

Es un árbol de 9 a 12 m de altura, con copa ancha y abierta, tronco corto, grueso, de corteza gris-oscura, marcada por lenticelas pálidas muy notables. Su follaje es caduco, de hojas alternas, en manojos subterminales, compuestas generalmente por 3 (o 5) folíolos lanceolados y de 8 a 15 cm de largo, de lámina subcoriácea, color verde-lustroso y margen notablemente ondulado. Tiene las flores axilares de color verde o verdoso-crema, poco notables. Los frutos son esféricos o elipsoideos según la variedad, o de forma de membrillo, amarillentos cuando maduros, alcanzan hasta 7 cm de diámetro, son carnosos y contienen de 3 a 5 semillas.

Variabilidad: Se nota sobre todo en la forma y el sabor de los frutos. Las variaciones en las hojas son poco consistentes.

La **reproducción** se realiza por semillas y esquejes. Rara vez se encuentra en viveros comerciales.

Es una especie **nativa** de América Central, que hasta se halla en ciertas partes de México.

Ha sido introducida y cultivada en zonas subtropicales de Asia y América del Sur.

Es de poca importancia en Europa aunque no parece ser exigente en cuanto a las condiciones ambientales, excepto al frío, situaciones muy áridas y terrenos salitrosos.



En verano se le **aprecia** como árbol de sombra y como solitario en algunos parques. Desconocemos el valor de su madera, que parece ser poco duradera. Sus frutos se consumen en crudo en ensaladas y conservados. Son de sabor amargo-dulce pero aromáticos, es decir peculiares. También son utilizados en dulces y sorbetes.

En cuanto al **valor medicinal**, dicen que los frutos consumidos en cantidad, inducen al sueño. También las hojas y la corteza contienen glucósidos calmantes. Las semillas parecen ser tóxicas. ◀

* Botánicamente no está relacionado con el zapote tropical o zapote propiamente dicho, árbol de la familia de las sapotáceas y también de origen centroamericano.

Las referencias bibliográficas citadas aparecen en el documento original.