

La piña

La historia de la piña se inicia en 1493 cuando Cristóbal Colón en su segundo viaje al Nuevo Mundo descubrió la planta creciendo en la Isla de Guadalupe. Era la época en que para los exploradores no sólo era importante encontrar nuevas rutas comerciales o metales preciosos, sino en general todos los productos de valor, como las plantas. Y la piña no fue una excepción, siendo ya cultivada por los indios caribes a la cual daban el nombre guaraní de "anana". Tan deliciosa pareció a Colón que decidió llevarla de regreso a la reina Isabel.

La primera pintura de la piña fue hecha por Oviedo y apareció en su libro **La Historia General de las Indias** en 1535, pero no fue sino hasta 200 años después que se hizo una descripción teórica más completa de la misma.

La planta rápidamente se extendió en su cultivo en varias áreas del trópico en el mundo. En 1549 ya estaba cultivándose en la India y hacia 1700 fue introducida a Inglaterra. Cuando la primera piña se cosechó en ese país y fue presentada al rey Carlos, el hecho se consideró de tal importancia que se hizo una pintura que actualmente se exhibe en un museo de Londres. Hacia 1730, el fruto se encontraba "en casi todo jardín curioso", de acuerdo a un miembro de la Sociedad de Horticultura inglesa, cuyo libro **Los modos distintos de cultivar la piña** fue publicado en Londres en 1822.



Las evidencias indican que la piña del siglo XIII había sido domesticada y su lugar en la agricultura precolombina estaba bien establecido. Para la época en que Colón llegó a las Antillas, ya se había hecho una selección de plantas bastante superiores a la *Ananas silvestre* que crece en las selvas sudamericanas hoy. Probablemente las primeras variedades cultivadas no tenían semillas y entonces, como ahora, requerían de propagación por cortes.

Ananas comosus (L.) Merrill (la piña), se cree que sea un híbrido

natural, pero si este evento se llevó a cabo antes o después de su primer uso por el hombre, ésto no se sabe. "Comosus" significa penacho de hojas, que en este caso describe la pequeña roseta que crece encima del fruto, y que es una miniatura de la planta madre y puede ser cortado y sembrado para obtener una nueva planta.

Por cierto, además del delicioso fruto que produce, de la piña se obtiene un producto llamado bromelaína, que es una mezcla de poderosas enzimas digestivas que han sido usadas como ablandadoras

Campos de piña en Hawaii



de carne y son la causa de tener cuidado al usar la piña en ensaladas o postres con gelatina ya que la destruyen y pueden causar un desastre culinario.

REFERENCIAS:

Padilla, V. 1986. **Bromeliads**. Crown Publishes Inc. New York p. 4-5, 30-30-32.

Benzing, D.H. 1980. **The Biology of Bromeliads**. Mad River Press Inc. p. 1-3, 9-10.

Patricia Magaña Rueda

El árbol de ramón, un recurso desaprovechado

El ramón (*Brosimum alicastrum*) es un árbol tropical que forma parte de las selvas altas perennifolias o subperennifolias de México y América Central y tiene usos tradicionales múltiples:

- a) El follaje y la semilla sirven como forraje para ganado porcino, caprino, bovino o caballar, incluso en épocas de sequía es el único alimento disponible en muchas regiones tropicales.
- b) El látex sirve como sustituto de la leche, pues tiene un gusto semejante.
- c) La pulpa del fruto sirve para hacer mermelada.
- d) Las semillas asadas se comen a manera de las castañas.
- e) El follaje, el látex y la semilla fresca se consideran como galactógenos.
- f) La madera sirve para fabricar panales, mangos de herramientas, cajas de empaque, muebles baratos o como elemento combustible.



Por ello se han hecho estudios preliminares del valor nutritivo de la planta, encontrándose que en proteína cruda posee un porcentaje superior al huevo entero, el sorgo, el maíz y la leche entera.

En el caso de los aminoácidos esenciales tiene más triptófano que el huevo, la leche, el sorgo, maíz y trigo. Aminoácido deficitario en una población que se alimenta esencialmente de maíz.

El INIREB realizó algunas experiencias de conversión animal, y es importante señalar que es un alimento comparable o ligeramente superior a los forrajes tradicionales. Así, teóricamente en el estado de Veracruz sería posible alimentar con semillas de ramón a 96 167 novillos durante seis meses, sin eliminar un solo metro de selva tropical.

Considerando estos resultados, tal vez entendamos por qué la Academia Nacional de Estados Unidos (1975) tomó al árbol como una de las especies subexplotadas de mayor potencialidad económica. Aunque pueda pensarse que están descubriendo el hilo negro, ya los mayas lo utilizaron desde hace cientos de años y es posible que haya sido una de las bases productivas de su civilización.

Resumido de: Pardo-Tejeda E., C. Sánchez M. 1977. **Brosimum alicastrum (Ramon, capomo, ojite, ojoche). Recurso silvestre tropical desaprovechado**. INIREB. Xalapa.

Jaime Jiménez R.
Facultad de Ciencias, UNAM

Foto: Oswaldo Téllez

