LOS CIRUELOS DE YUCATAN

Por el Dr. Narciso Souza NOVELO.

ABAL es la palabra maya para diversas especies y variedades de frutos que en muchas regiones del país se llaman ciruelos, que corresponden al género *Spondias* y que no hay que confundir con los verdaderos ciruelos europeos del género *Prunus*.

Los Abales son plantas frutales muy estimados en esta Península por el delicioso sabor de sus frutos y por las propiedades medicinales que se les atribuyen. Eran ya conocidos en los tiempos en que florecieron los imperios mayas de Mayapan, Oxmaal (Uxmal) y Chich'ch'een Itza (1). Tal vez el gran sacerdote Zamma fué quien descubrió esas propiedades y las hizo conocer a su pueblo, quien conservó la enseñanza a través de las generaciones, hasta nuestros días.

Los Abales son generalmente arbustos, algunas veces árboles de 15 a 20 metros, de corteza gruesa, suave y resquebrajada, de la que mana un jugo gomoso, en algunos casos cáustico. El ramaje es irregular y presenta formas caprichosas. La copa es verde durante una época del año, y desnuda y escuálida antes de la floración y cuando tiene frutos. Algunos arbolillos se ven rojos, por ejemplo la campechana (CHAK-ABAL) y la cochina (K'Ek'EN-ABAL); otros amarillos como la K'AN-ABAL, K'ANK AN-ABAL y TUXILO o HUNDURA; purpúreos como la EK'ÁBÁL, PICH'ABAL y SABAK-ABAL. El color de la corteza es ceniciento y en ella encuentran abri-

(1) En las palabras mayas empleamos algunas de las modificaciones al alfabeto maya, propuestas y aprobadas en la Primera Asamblea de filólogos celebrada en México en mayo de 1939.

go algunos insectos de ese color, como las mariposas llamadas vulgarmente X-PAK' UMPAK'.

La madera es poco resistente, como se ha comprobado con nume-

rosos accidentes que han sufrido los muchachos al quebrarse las ramas, aun siendo bastante gruesas.

Las hojas son deciduas y se presentan aglomeradas en las extremidades de las ramillas; son alternas, compuestas, imparipinnadas,

con las hojuelas acuminadas, opuestas las del ápice y algo separadas las próximas a la base. Las flores son pequeñas, regulares, de color rosáceo, con un pedúnculo diminuto, tetrapentámeras, con el receptáculo convexo. Cáliz pequeño y deciduo, con los sépalos libres o unidos. La corola está compuesta de 4 o 5 pétalos valvares. El androceo consta de 8 a 10 estambres, alternando los de filamento largo con

INSTITUTO DE BIOLOGÍA
BIBLIOTECA

los de filamento corto, y están insertados abajo de un disco cupular y festonado, pentalobulado. El gineceo es sésil y libre con los carpelos opositipétalos, libres o no, 3-5 locular, rara vez multilocular, con un solo óvulo en cada cavidad, porque el otro aborta generalmente. El fruto es una drupa succulenta, dulce o agria, con núcleo fibroso o

leñoso, grueso, agujereado hacia el ápice, y tiene de una a cinco cavidades. Las semillas, con grano sin albumen, son membranosas, de embrión recto; cotiledones largos y raicilla superior.

El género *Spondias*, hasta donde sabemos, comprende dos especies:

Spondias purpurea L. (= *S. mexicana* Wats) "ciruela roja".

Spondias lutea L. (= *Spondias mombin* L.) "jobo".

Puede decirse que en Yucatán se cultivan todas las variedades. No requieren cuidados especiales y son objeto de comercio. Unas frutifican en abril y mayo; otras en junio, julio y agosto y las más tardías en septiembre.

En seguida va la relación de los Abales de Yucatán que he podido observar y de los que tengo láminas a colores, que se deben a la colaboración de mi esposa.

AK-ABAL o ABAL-AK. "ciruelo chaparro". Sus frutos son pequeños y tienen poca pulpa, la cual no es particularmente agradable. Se les pone en salmuera y se usan como aceitunas, por lo que se les llama "aceitunas de tierra". La mata es baja y con la copa extendida y tal vez por esto se le llama AK-ABAL o ABAL-AK, que significa ciruelo tortuga y no ciruelo de tortuga, como se traduce generalmente. La raíz es suave, jugosa y dulzona, por lo que los trabajadores del campo, cuando están preparando sus milpas y no disponen de agua, la comen para calmar la sed, "como si fuera jicama" según dicen.

CHAK-ABAL o IX-HOWEN. "ciruela campechana". Los frutos son muy acuosos, de sabor agridulce. Cuando se muerden sin cuidado, corre fuera de la boca la pulpa líquida, por lo que en Campeche se les da el nombre de Wixonas, porque parece que orinan. (Wix, orina). Solamente se comen crudas, pues al salcocharse perderían toda la pulpa.

CHI'-ABAL. "ciruela para la boca". Esta ciruela es la más apreciada. Aun verde se puede comer cruda, y su pulpa es carnosa y agradable.

EK'-ABAL. "ciruela negra". Los frutos tienen el epicarpio de color vinoso oscuro y la pulpa es algo ácida. Generalmente se comen salcochados. Comúnmente se secan al sol para obtener una especie de ciruela pasa, que llaman K'ULIM. Muchas de estas ci-

ruelas tienen un apéndice o mamelón, por lo que en algunos lugares les llaman PICH'-ABAL, que quiere decir ciruela de teta.

HAPACH'-ABAL. "ciruela que cruje". Sus frutos son parecidos a la Hundura, pero son de color rojo. Se comen crudos y tienen sabor agradable. Se encuentran en Acanceh.

HOWEN o X-HOWEN. Los frutos son subcilíndricos y torcidos, de epicarpio rugoso y su pulpa no es muy agradable.

KICHPAM-ABAL. (palabra maya que quiere decir ciruela bonita). Los frutos son agradables y relativamente escasos.

KUSMIL o KOSUMIL. "ciruela de golondrina". Sus frutos son carnosos, dulces y agradables.

K'AN-ABAL. "ciruela amarilla". Los frutos son redondeados y de pulpa agri dulce.

K'ANK'AN-ABAL. Sus frutos son grandes y alargados, de pulpa ácida, por lo que son poco estimados. Se prepara con ellos una mermelada muy agradable.

K'ANTUNIL. "ciruela amarilla pequeña". Los frutos son pequeños y amarillos, de pulpa acuosa y ácida, agradable. Tal vez con ellos se puede fabricar vino.

K'EK'EN-ABAL. Es el ciruelo que produce los frutos más grandes. Su epicarpio es rojo y su pulpa abundante y ácida. Se engusanan con facilidad y por eso nadie los come. Son apetecidos por los cerdos. (El nombre significa "ciruelo de cochino").

MULUCH-ABAL o K'INIL. Es el árbol más grande y su aspecto es muy diferente del de los demás, pues es más erguido y esbelto. Los frutos se insertan en las ramitas dispuestos como en espiga, y no en racimos, y las hojas son muy largas. Los frutos son pequeños y olorosos. Con el tronco se fabrican muebles, y también sirven para "corchos" donde forman sus colmenas las abejas. Fructifica en septiembre.

SABAK-ABAL. "ciruela oscura". Los frutos son de color púrpuro y su pulpa es carnosa y agradable. Se produce mucho en Caucel, Ucú, Hunucmá y lugares vecinos.

TITITS'-ABAL. "ciruela pringada". El epicarpio presenta puntos negros. Su pulpa es dulce y agradable. En Motul la llaman ciruela de San Juan.

TON-ABAL. "ciruela larga". No es muy común. Sus frutos son ácidos y poco estimados. Son alargados y lisos, de color rojizo. Se puede preparar con ellos una buena mermelada.

TUXILO, HONDURA o HUNDURA. Es un árbol frondoso que puede alcanzar 15 metros, y su copa llega a cubrir 400 metros cuadrados. Es el ciruelo que se encuentra en muchos patios de las casas de Mérida. Sus frutos son pequeños, amarillos y lisos, dulces y de sabor agradable, pero su pulpa es relativamente escasa. Sus

hojas son apetecidas por las aves de corral. Abundan en los meses de julio y agosto.

TS'UL-ABAL o TS'ULIL-ABAL. Sus frutos se parecen a los del CHI'-ABAL, pero la pulpa es amarilla y más agradable. El nombre maya significa ciruelo para caballero. Se encuentra en Campeche y Yucatán.

AK-ABAL

WAYMIL-ABAL

WAYMIL-ABAL. Los frutos son amarillos, alargados, rugosos y mamelonados, de pulpa carnosa y dulce, muy estimada. Se conserva en almíbar y suele exportarse. Se le llama comúnmente tuxpana, debido a que los primeros árboles fueron traídos de Tuxpan. Los frutos salcochados y secados al sol son las "ciruelas pasas" de aquí.

YA'AXTAK'AN o K'ASTAK'AN. Crecen en la parte oriental de Yucatán. Los he observado en Tizimín. La pulpa, aunque esté

madura, es verde. El nombre YA'AXTAK'AN quiere decir verde maduro. Los frutos son redondeados, carnosos y dulces. Se producen en julio, agosto y septiembre.

En algunas poblaciones hay la costumbre de poner en aguardiente los frutos de algunos ciruelos, principalmente los del TUXILO o Hundura. Con ellos se substituyen las aceitunas, y también suelen ponerse en salmuera.