EL MARAÑÓN

Por el Ing. Gustavo Aguirre Benavides..

Es árbol indígena de nuestros trópicos a pesar de que sus frutos suelen importarse del Lejano Oriente.

Se cultiva intensamente en las posesiones inglesas y holandesas del oriente, de donde se exportan grandes cantidades del estimado fruto que entre nosotros se ha dado a conocer en los últimos años con el impropio nombre de "Nuez de la India", y en los países de habla Inglesa por el de "Cashew Nut", vocablo este último que seguramente se deriva del brasileño cajú y el del árbol, cajueiro. El valioso producto, que con carta de extranjero llega a nuestros mercados, no es el único caso raro y extraño de vegetales en los que por ignorancia o apatía de nuestro medio técnico, agrícola e industrial llegan a nuestra patria, algunas veces transformados y otras en su forma natural, pero siempre con el sello exótico, y nombre extravagante, de que frecuentemente se valen los negociantes como hábil artimaña para impresionar al público consumidor. Nuestra aportación a la economía mundial ha sido incalculable. Bellas flores como el nardo y la dalia, que mediante seleccionamientos técnicos se mejoran y luego se nos venden como especies raras o exóticas. Vegetales de sabor grato y alto valor bromatológico como la patata, ya conocido por los incas en épocas precortesianas, y cuya producción europea excede del 90% de la cosecha mundial; el tomate, "Pomme d'amour" de los franceses que al principio se creía tóxico, en atención a su parentesco con el beleño, belladona y toloache, y que sólo se cultivaba como planta de ornato, en los tiempos actuales ocupa el primer puesto en la industria mun-

dial de conservas; y el chile, riquísimo en ácido ascórbico, del que contamos con numerosas variedades, nos viene de Europa transformado en pimienta morrón o paprika, consecuentemente a la influencia de clima, el suelo y los seleccionamientos artificiales. En el ramo de recursos tanantes y tintóreos, hemos aportado a la industria nuestro cascalote, conocido en el mercado internacional bajo el nombre de divi-divi, y que extensamente se cultiva en el oriente; el Palo de Campeche, colorante del que se exportan promedios de 40.000 toneladas anuales, se ha adaptado a los trópicos de Asia, y Africa donde lo cultivan con gran cuidado; y por último, haré mención del henequén, cacao, la vainilla, el hule, la tapioca y tantos otros productos vegetales de nuestras tierras americanas, y que han pasado a ocupar el primer sitio en la economía agrícola de otros países, excediendo, que por debiera ser de mayor en sus habitantes original.

El marañón presenta un caso típico de descuido o ignorancia de uno de tantos recursos naturales susceptibles de mejorar nuestra economía tropical. Arbol sencillo y poco exigente, se adapta a los terrenos más precarios e inseguros, vegetando, floreciendo y dando abundantes frutos en las condiciones más desfavorables del medio edáfico; tanto así que puede utilizarse como estabilizador de dunas, para aprovechar terrenos pobres e inútiles para cualquier cultivo costeable y finalmente como tutor de otras plantas, como la vainilla y el pimentero (*Piper nigrum*), arbusto trepador de las Indias Orientales, y que no hay que confundir con el árbol de la pimienta de México (*Pimienta Officinalis*), y de las Antillas. Prospera el marañón en zonas donde la precipitación mínima es de 800 m.m. anuales o que exceda de 4 metros; temperaturas medias de 25°, máximas de 45° y mínimas de 10°.

Se propaga el árbol por semillas ya sea en almácigos de donde se trasplantan a los seis meses al sitio definitivo, o se siembran dos o tres semillas de situ en fosas previamente excavadas de 25 ctms. de profundidad y otro tanto de diámetro aproximadamente y rellenas con tierra preferentemente rica en abonos orgánicos. A los cinco o seis meses se eliminan las plantitas más endebles dejando en su lugar solamente la más sana y vigorosa. Para lograr el mayor éxito conviene abonar la tierra y regar periódicamente durante los primeros

dos años, si es que la precipitación pluvial es escasa o la distribución de las lluvias no es homogénea durante el año. Al terminar este lapso, el arbolito apenas si exigirá atención alguna, y su tupido conjunto de ramas y follaje darán amplia sombra dentro de sus contornos para impedir la vida y competencia biológica de otros vegetales.

En la India es costumbre sembrar las plantitas a distancias de 6 a 7 metros una de otra con lo que puede calcularse unas 250 unidades por hectárea. Inician su fructificación de los tres años y a los siete se encuentran en plena producción.

Las condiciones ecológicas más apropiadas para el desarrollo favorable de esta planta son las regiones que, comprendidas en el medio climatológico antes señalado pueden encontrarse en los Estados de Veracruz y los del sureste del país.

Por su rusticidad nuestro vegetal podría cultivarse con gran facilidad y pingües utilidades en todas esas regiones. Según cálculos plenamente comprobados, los rendimientos son de más de una tonelada de semillas por hectárea; su precio y demanda en el mercado americano es superior al de las almendras (*Prunus amygdalus*) y su valor nutritivo mayor que éstos y las nueces, pues son ricas en vitaminas A y B2 y contiene, además 14.4 de proteínas y 4.5 por ciento de grasas de magnífica calidad. Pero si la semilla del marañón es tan valiosa, el líquido que se obtiene del epicarpio del fruto es aún más importante. Efectivamente, este líquido, conocido en el ramo de materias primas industriales por las determinantes C.N.S.L. (Cashew Nut Shell Liquid) y que antes se consideraba como un elemento indeseable de la cáscara o epicarpio del fruto, constituye en la actualidad una de las materias primas de mayor importancia en la fabricación de plásticos y resinas sintéticas. Los fenoles que tanto se emplean en tales productos, existen en cantidades tan exiguas en la Naturaleza que su beneficio sería incosteable, pero nuestro árbol los contiene en sus frutos en cantidades no menores del 35%. La India ha surtido al mercado norteamericano en los últimos años con cantidades mayores de 10,000 toneladas anuales. Su cotización actual es de \$0.24 de dólar la libra. De semillas de marañón solamente, importan los Estados Unidos en la actualidad sobre 30.000,000 de libras

anuales en tanto que de almendras apenas se alcanza la cifra de 10.000,000 en el mismo tiempo.

El árbol pertenece a la familia de las Anacardiáceas, siendo por lo tanto pariente cercano de muchas plantas conocidas, tales como el mango (*Mangifera indica*); el pirul (*Schinus molle*); el ciruelo de los trópicos americanos (*Spondia lutea*) y de otras. Corresponde al género *Anacardium* y a la especie de occidentale, nombre específico que alude a su origen americano.

Un árbol que ofrece las perspectivas económicas indicadas y que exige menos que el más rústico de los vegetales del trópico, merece nuestra atención y cuidado, pues bien pudiera ser el origen de una nueva y vasta fuente de riqueza nacional.