

6-10-2016

Acanthocereus tetragonus y A. subinermis: PARTE DE LA DIVERSIDAD FITOGENÉTICA Y GASTRONÓMICA DE MÉXICO

Aida Juarez - Cruz

Ma. Antonieta Goytia-Jimenez

Gabriel Garcia

Follow this and additional works at: http://digitalrepository.unm.edu/el_centro_feim

Recommended Citation

Juarez - Cruz, Aida; Ma. Antonieta Goytia-Jimenez; and Gabriel Garcia. "Acanthocereus tetragonus y A. subinermis: PARTE DE LA DIVERSIDAD FITOGENÉTICA Y GASTRONÓMICA DE MÉXICO." (2016). http://digitalrepository.unm.edu/el_centro_feim/ 15

This Article is brought to you for free and open access by the El Centro de la Raza at UNM Digital Repository. It has been accepted for inclusion in 1er Foro Estudiantil Indígena Mexico by an authorized administrator of UNM Digital Repository. For more information, please contact amywinter@unm.edu.



1er Foro Estudiantil Indígena México – Estados Unidos

***Acanthocereus tetragonus* y *A. subinermis*: PARTE DE LA DIVERSIDAD FITOGENÉTICA Y GASTRONOMÍA DE MÉXICO**

Aída Juárez –Cruz¹, Ma. Antonieta Goytia-Jiménez² y Gabriel García³

^{1,3} Colegio de Postgraduados-Campus Montecillo. Km 36.5 carretera México-Texcoco. 56230, Montecillo, Texcoco, Estado de México, México.

² Profesor-investigador. Universidad Autónoma Chapingo. Km 38.5 carretera México-Texcoco. 56230, Chapingo, Estado de México, México.

¹aidajuarez@colpos.mx

Resumen:

El patrimonio biocultural se genera a partir del conocimiento que posee el ser humano del entorno, es tal su dependencia, que la interacción hombre-recursos naturales ha generado que las comunidades acumulen gran cantidad de conocimientos tradicionales que muchas veces no son compartidos, ni preservados. Parte de este conocimiento biocultural es el uso de los recursos fitogenéticos como parte de la gastronomía, y en este aspecto nuestro país tiene la fortuna de poseer un legado considerado como patrimonio intangible de la humanidad (UNESCO, 2010). La gastronomía es tan diversa que muchas veces se desconoce, por ejemplo, la cruceta y el nopal de cruz son cactáceas que se consumen como verdura en diversidad de platillos al igual que los nopalitas, y que simplemente pasan desapercibidas por muchos de nosotros. Una forma de preservar este legado biocultural es generando información de tipo etnobotánica y científica que sea accesible y que genere interés al lector e investigador a tal grado que nunca olvide sus raíces.

La cruceta o jacube (*Acanthocereus tetragonus*) y el nopal de cruz (*Acanthocereus subinermis*), se distribuyen desde regiones cálidas subhúmedas hasta semiáridas. La especie *A. subinermis* es endémica de México, mientras que *A. tetragonus* se distribuye ampliamente en las zonas costeras del continente americano (Florida, USA hasta Venezuela). En zonas rurales de México se utilizan como cercos vivos, ornamentales, medicinales y alimenticios; forman parte de la gastronomía mexicana



RED DE MUJERES INDÍGENAS DEL ESTADO DE HIDALGO (RMIEH)



1er Foro Estudiantil Indígena México – Estados Unidos

y son tan versátiles en su preparación como los nopalitos, sus tallos tiernos contienen en base seca, por cada 100 g: 14.74 g de fibra, 24.49 g de proteína; 4.52 % de K y 32.15 mg kg⁻¹ de Zn (Juárez-Cruz, 2012). Son cultivadas principalmente en huertos de traspatio como barreras vivas, sin embargo, estos recursos fitogenéticos están siendo desplazados por barreras de materiales inertes, además el conocimiento relacionado al uso potencial, área de distribución y fenología de ambas especies es escaso o nulo. El objetivo del trabajo fue conocer la distribución geográfica en México y la etnobotánica de *A. tetragonus* y *A. subinermis* para mejorar el potencial productivo y alimenticio de ambas especies. Se recopiló información de campo, encuestas y revisión bibliográfica para conocer sus usos, y se analizaron datos de distribución geográfica. Se determinó que de ambos materiales se consumen sus tallos, flores y frutos. Los tallos tiernos son los más comercializados y utilizados en la elaboración de diversos platillos tradicionales, además de tener el potencial de ser procesados en escabeches, yogurt y otros postres. La distribución geográfica de las especies es diferenciada, ya que *A. tetragonus* se concentra en la parte del Golfo de México y la Península de Yucatán, a altitudes de 1 a 525 m; mientras que *A. subinermis* se distribuye en la zona centro-sur de México, a altitudes de 11 a 1,515 m. Se concluye que *A. tetragonus* y *A. subinermis* son una alternativa alimenticia para las poblaciones rurales de México y América; mientras que la generación de mapas de distribución potencial, brindan las herramientas para nuevos puntos de colecta y/o establecimiento de áreas de producción que permitan difundir sus usos y cultivo con la finalidad de conservar el conocimiento biocultural de estas especies.