
LOS ÁRBOLES DE LA UNACAR

Adalberto López Centeno



Al caminar por los pasillos de la Universidad, lo que se ve cotidianamente son alumnos, algunos platicando entre risas, otros caminando con prisa para cumplir con sus actividades; docentes y personal administrativo, yendo de un lugar a otro para llevar a cabo sus funciones, y personal encargado del mantenimiento del plantel.

Los invito a que un día se tomen el tiempo para recorrer lentamente nuestro campus, detenerse de vez en cuando y mirar hacia los lados y hacia arriba. Notarán una peculiaridad: estamos rodeados por árboles frutales, forestales, y arbustos, entre otros. A continuación, se presentan características distintivas de algunos árboles. Espero que nos ayuden a valorar la riqueza natural que tenemos en nuestra isla:

Aguacate: llamado en otros lugares aguazate, palto, "avocado" o pera cocodrilo. El aguacate es un fruto de uso común. Está lleno de un aceite muy nutritivo. Fue nombrado por Alejandro Humboldt mantequilla vegetal. Contiene varias vitaminas, y, por su contenido energético, es considerado un alimento de primer orden.

Almendro: originario del oeste de Asia. Su madera es dura, de color rojizo y apreciada en la ebanistería. La almendra se valora por su semilla, objeto de un importante comercio. Hay variedad dulce y amarga. La almendra dulce contiene gran cantidad de aceite fijo, goma y azúcar, y es nutritiva y de sabor agradable. La amarga contiene las mismas sustancias, más un glucósido cristalino llamado amigdalina, y que forma ácido cianhídrico y es venenoso.

Capulín: árbol oriundo de América. Su fruto es rojizo o negro, de 1 cm de diámetro y de olor agradable. Su pulpa es dulce y algo astringente. Del tronco se obtiene madera y con la corteza se prepara un jarabe al que se le atribuyen propiedades tónicas. Es buen portainjertos para las distintas variedades de ciruelo en Europa. En México existen 48 variedades de capulín.

Ciricote: considerada madera preciosa por la belleza de su textura, su dureza, color y aroma. Su fruto es comestible.

Chicozapote: natural de Centro y Sudamérica. Árbol de gran relevancia económica, puesto que produce la goma de mascar. El fruto sólo es comestible y agradable si está totalmente maduro. El látex que produce el chicozapote, coagulado, da lugar a la goma de mascar o chicle, que se comercializa una vez aromatizado. La madera es muy resistente,

hasta tal punto que se han hallado vigas bien conservadas en las ruinas de los asentamientos mayas de Yucatán.

Coco: se cultiva en todos los trópicos. Su fruto es una drupa cubierta de fibras. La pulpa blanca es comestible. Es la palmera más cultivada e importante del mundo, ya que es actualmente la principal especie productora de grasa vegetal. También es una fuente primaria de alimentos, bebidas y abrigo. El principal producto exportado es la copra, seguido del coco desecado. Existen diferentes tipos de cocoteros, la variedad es de acuerdo con su localidad de origen. El agua del coco se considera una bebida isotónica natural. Es la planta a la que se le conocen más aplicaciones, y una de las más aprovechadas por el hombre. Sus usos están en el campo de la industria, ganadería, agricultura, construcción, artesanía, alimentación, medicina, ecología, turismo y jardinería.

Guanábana: de la familia de las anonáceas. En la Unacar tenemos el árbol de la guanábana, que da un fruto acorazonado de corteza verdosa, pulpa blanca y de sabor agradable, dulce y refrigerante.

Guayaba: fruta conocida por los aztecas, y que los españoles llevaron por todo el mundo tropical. Guisada, la guayaba es deliciosa. En Brasil, la industria de conserva de esta fruta es de grandes proporciones.

Grosella: fruto ácido en forma ovoide. Se cocina en forma de mermeladas, jaleas, dulce, conservas y pasteles. También se utiliza para preparar vinos aromáticos.

Hicaco: arbusto rosáceo espontáneo de las Antillas, con fruto globoso en drupa y parecido a la ciruela. Mide de 2 a 4 cm, es rugoso, blanco, rosado, morado o azulado, con pulpa blanca, dulce y comestible.

Limón: es originario de China. En la medicina natural se recomienda para las infecciones bucales, debido a su acción antibacteriana. En la industria, el limón se usa para preparar ácido cítrico, que sirve para hacer limonada artificial y para estampar tela de algodón.

Mango: originario de la India. Lo llaman el rey de los frutos. Del delicioso mango existen 506 variedades en el mundo. Constituye un recurso alimenticio de primer orden, gracias a su pulpa exquisita y muy nutritiva.

Nance: se conoce con otros nombres, como: peraleja, yuco, noro, nanchi, nancite, nanche. El fruto de este árbol tiene una drupa roja o amarilla, comestible. Es alimento de animales silvestres y domésticos. En la medicina natural se recomienda el uso de la corteza para combatir la diarrea. Se utiliza también para hacer dulce, conservas o bebida fermentada.

Papayo: originario de México. Presente en clima tropical y subtropical. Existen dos tipos de papayas -frutos de este árbol-, el hawaiano y el mexicano. La variedad hawaiana son papayas encontradas comúnmente en supermercados, de piel amarilla cuando están maduras, de carne anaranjada o rosácea brillante, y con pequeñas semillas negras arracimadas en el centro. Las papayas mexicanas son mucho más grandes, y su carne puede ser amarilla, naranja o de color rosa. El sabor es menos intenso pero sigue siendo delicioso y agradable.

Naranja: llamada por los griegos manzana de oro. Fue traída por Ponce de León a América cuando andaba en busca de la fuente de la eterna juventud. Su flor, el azahar, ha sido usada para simbolizar la pureza y el matrimonio. Su fruto es considerado uno de los más importantes desde el punto de vista industrial, pues los cítricos son materia prima en la industria cosmética, de bebidas refrescantes y licorera. La naranja es muy nutritiva, ya que contiene vitamina C y vitamina B.

Tamarindo: nativo de zonas fértiles de África y sur de Asia. Este árbol puede alcanzar 24 metros de altura. Su madera, extremadamente dura, se usa en la ebanistería. Su fruto crece en una vaina morena con semillas rodeadas de una pulpa ácida y rojiza. La pulpa de tamarindo, mezclada con agua y azúcar, es un refresco muy popular en América Latina. Entre sus virtudes curativas, el tamarindo se aplica en forma de cataplasma para aliviar molestias de la piel y de tumores, además de ser un regulador del intestino.

Uva de mar: crece en América tropical y subtropical. Tiene porte muy variable: puede alcanzar 30 metros de altura o presentarse como un matorral rastrero. Sus hojas son redondeadas o en forma de riñón, algo más anchas que largas y bastante gruesas, de forma que sirvieron como papiros a los conquistadores. En Antillas la usan para elaborar una bebida fermentada. Tiene madera color rojizo y se utiliza en la ebanistería. Algunos de los nombres con los que se le conoce son: uva de playa, uva caleta, uvilla, tepalcahuite, tamalero, paparrón, papaturro, quibara.

Cedro: originario de Asia, su madera es de color rojizo, fragante y duradera. Se usa en la carpintería, en la ebanistería y en la fabricación de lapiceros. El más conocido es el cedro del Líbano, citado con frecuencia en la Biblia, pues con su madera se construyó el primer templo de Salomón.

Chacá: la hoja de este árbol es usada como condimento para algunos guisos. Con la cáscara del tronco se hace un preparado que se emplea para lavados intestinales y para la quemadura del chechén (árbol que provoca comezón en la piel).

Guano: nombre genérico de varias palmeras. Es usado en las artesanías, manualidades y en la construcción de palapas. Antiguamente su tronco era empleado para construir muelles de embarcaderos.

Javí: madera muy dura, usada para la fabricación de barcos. Debido a lo resistente de la madera se le compara con el fierro.

Lluvia de oro: especie rústica que prefiere los terrenos calcáreos. Sus flores son de color amarillo oro, nacen en largos racimos colgantes que pueden alcanzar 25 cm de longitud, y aparecen al final de la primavera.

Palma real: muy abundante en el Caribe. Tiene un tronco de cerca de medio metro de diámetro, duro en la parte exterior, filamentoso y blando en el interior. Utilizada como ornato.

Pino: es fuente de madera, pasta de papel y resina. Llegó a nuestra isla traído por los españoles en la época de La Conquista.

Árbol del tinto: conocido con el nombre de "palo de Campeche". Proporciona una madera dura, de color pardo rojizo, considerada de gran valor. Nativo de México y América Central, fue descubierto por los españoles en el siglo XVI.

Algunos de estos árboles, como el del chicle, el tinto, coco, ciricote, javí, tienen importancia histórica para nuestra isla. Han sido plantados en nuestro campus como recuerdo de las actividades económicas más importantes a las que se ha dedicado la población de nuestra isla. Otros han sido plantados para preservar la flora típica de esta región que, como en muchas partes, se ve en peligro de extinción.

Los árboles frutales nos dan una lección de servicio, pues nos proveen de sombra, ornamento, y nos brindan sus frutos. Apreciados lectores, los invito a ser como un árbol: a tener sus raíces bien cimentadas, a crecer tan alto como puedan, desarrollando sus capacidades, y a extender sus ramas en servicio a la comunidad. Ya lo dijo hace mucho el rey y poeta David: "Serás como árbol plantado junto a arroyos de aguas, que da su fruto en su tiempo, y su hoja no cae, y todo lo que hace prosperará".

BIBLIOGRAFÍA

1. *Encarta*. 1998.
2. Lanzara, Paola y Mariella Pizzetti. *Guía de árboles*. España, Grijalbo, 1979.
3. Martínez, Maximino. *Catálogos de nombres vulgares y científicos de las plantas mexicanas*. México, Fondo de Cultura Económica, 1994.
4. *Nueva Enciclopedia Temática*. México, Cumbre, 1985. Vol. 5
5. *La Santa Biblia, Antiguo y Nuevo Testamento*. Trad. por Casiodoro de Reina. Ed. rev. por Cipriano de Valera. Nueva York, La Sociedad Bíblica Americana. 1990.
6. Sosa Gómez, Reinaldo. *El poder medicinal de las plantas*. México, Apia, 1997.
7. www.org/pubs/ff/papaya.htmi&prev