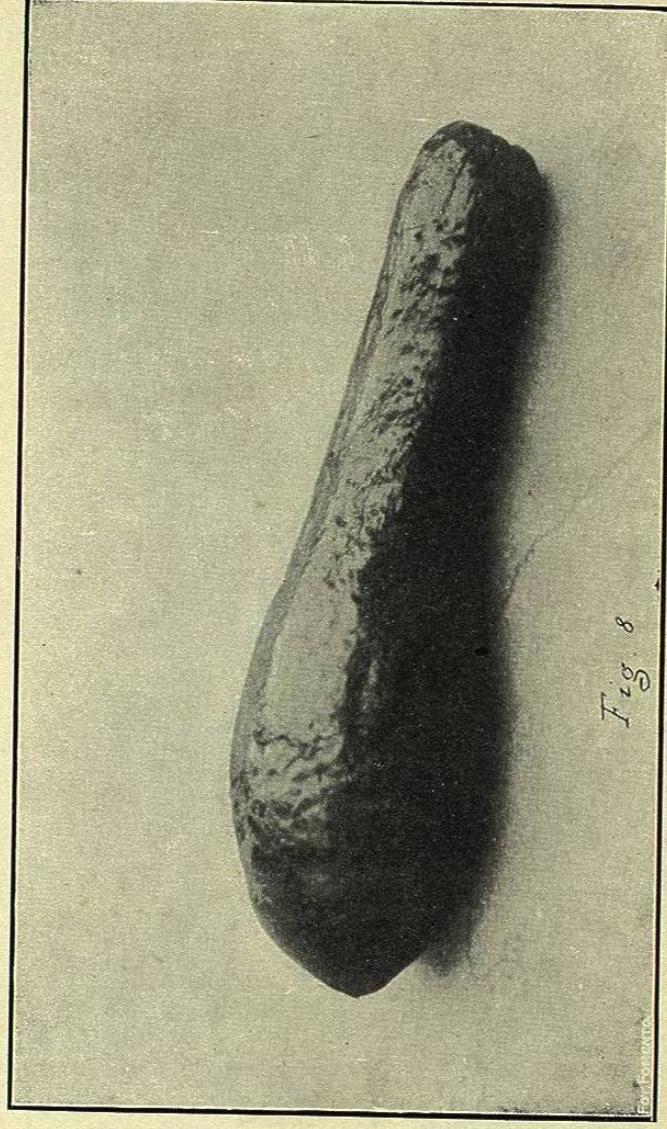


Fig. 7.—Aguacate verde con cuello alargado.—Tamaño natural

Estación Agrícola de San Juan Bautista, Tabasco.

Boletín núm. 8.



Aguacate amarillo de cuello alargado

Estación Agrícola de San Juan Bautista, Tabasco.

Boletín núm. 8.

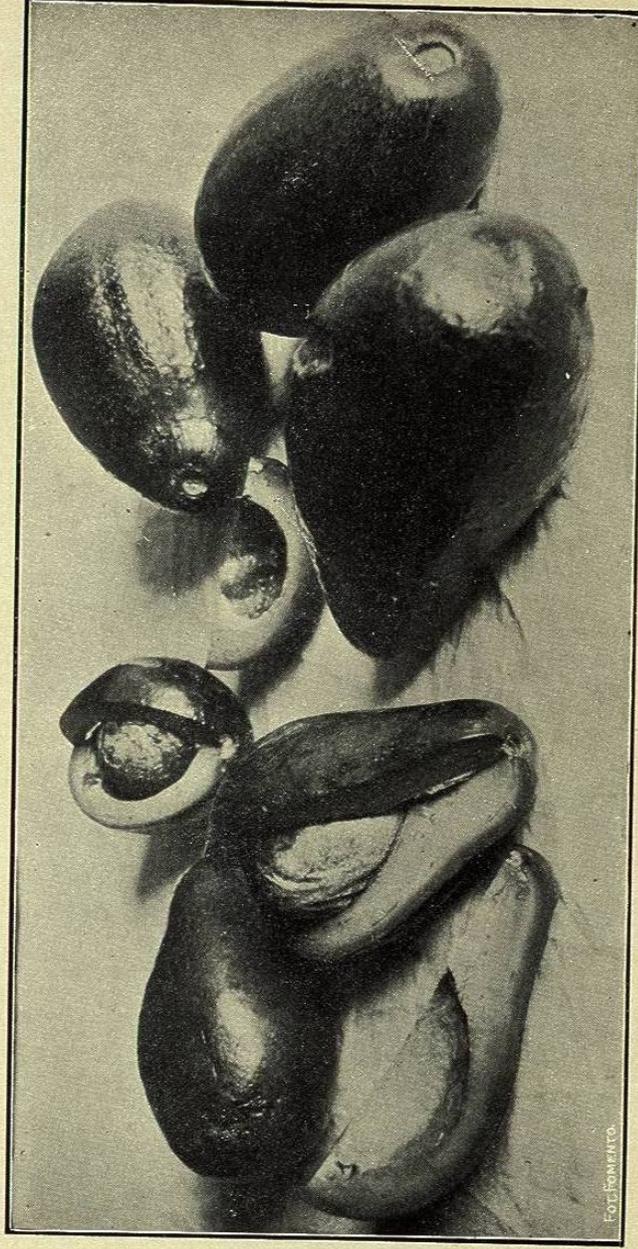


Fig. 9.—Secciones de aguacates mostrando el espesor de la carne.—1:4

Aguacate verde con cuello alargado (fig. 7)

Frutos con cáscara lisa de 25 centímetros de largo y 8 á 10 centímetros en su mayor espesor, llegando hasta 560 gramos de peso. Su pulpa es aceitosa, de color verde claro y sabor dulce agradable. Semilla pequeña cónica bastante alargada.

Esta clase de aguacate tiene el inconveniente de reventarse fácilmente cuando se desprende del árbol.

Aguacate amarillo de cuello alargado (fig. 8)

Frutos un poco más chicos que los de la clase anterior y su única diferencia consiste en que su coloración verde se cambia en violácea cuando está maduro.

La pulpa es poco aceitosa, de color amarillo pálido, y sabor ligeramente amargo.

Semilla grande, cónica alargada, muy rugosa en su superficie. Como la clase anterior, es muy frágil á los golpes.

Aguacate verde sin semilla (fig. 9)

Esta variedad poco común en Tabasco, se dice, pero aún no está confirmado, que se obtiene destruyéndole la médula ó corazón blando á una planta pequeña de aguacate. Este asunto será motivo de experimentación en esta Estación.

La operación por demás sencilla, se reduce á abrir longitudinalmente el tallo de una planta pequeña, procurando que la incisión no llegue hasta la yema terminal; y por medio de una cuchilla raspadora, se des-

truye la médula en un tramo de 20 á 30 centímetros, procurando después juntar las heridas y cubrirlas con cera de injertar para favorecer la soldadura completa.

Tal operación hace desaparecer el hueso ó semilla, y que aumente grandemente el espesor de la carne del pericarpio.

Composición química

Según el Dr. A. Patrault del Departamento de Agricultura Colonial, la substancia verde amarillenta que forma la pulpa ó carne del aguacate encierra:

Agua	0.82%
Materias grasas.....	0.08 „
Materias azoadas.....	1.20 „
Azúcar.....	2.90 „
Celulosa.....	4.60 „
Cenizas	2.04 „

El autor no encontró ni almidón ni tanino. La materia grasa está constituida en su totalidad por un aceite verde cuyo olor es igual al de bergamota y está asociado á una substancia resinosa. Las cenizas contienen 12.90% de ácido fosfórico, por lo que considérase el fruto de un valor nutritivo considerable.

El Dr. Betancourt determinó también que la carne del aguacate contiene: aceite verde, aceite incoloro, estearina, margarina, clorófila, ácido málico, glucosa, almidón, ácido acético y sales.

Según el mismo Doctor la semilla ó hueso está compuesta: de aceite volátil, resina, ácido málico, materia extractiva colorante, azúcar, goma, albúmina, tanino, almidón, grasa y sales.

Contiene además, amigdalina y sinaptasa, las cuales en presencia del agua dan nacimiento á ácido prúsico.

Clima

El aguacate es originario de la América tropical; por consecuencia, en los climas cálidos es donde adquiere sus mayores dimensiones, alcanzando entonces hasta 20 metros de altura.

Por medio de un cultivo esmerado se ha conseguido hacerlo cosmopolita, creando nuevas variedades, y á la fecha lo vemos vegetar perfectamente bien en los climas templados y hasta en los fríos.

Basta entonces protegerlo de las heladas en su primera edad, so pena de verlo morir ó cuando menos que se atrase en su crecimiento.

Terreno

Su preparación

El árbol del aguacate es de los más liberales, pues vegeta perfectamente bien en toda clase de terrenos con excepción de los pantanosos. No obstante eso, deberán elegirse los de mejor calidad para establecer la plantación.

La preparación del terreno es bastante sencilla, y consiste en destruir el bosque y malas hierbas que tiene su superficie.

De ser posible, se removerá el terreno por medio del arado, con lo que se favorecerá y violentará el desarrollo de las plantitas.

Métodos de reproducción

Siembra

La multiplicación del aguacate se verifica fácilmente por semilla, pues cada fruto encierra una en su interior.

Este método de reproducción adolece del mismo inconveniente que en los otros frutos, pues se ha notado que las plantas nacidas directamente de semillas degeneran las más veces, es decir, que sus frutos son de inferior calidad que los de la planta madre.

Para evitar este inconveniente se ha usado con éxito el método de reproducción artificial ó sea por el injerto, lográndose de este modo no sólo conservar las buenas cualidades de la planta primitiva, sino que en muchos casos se ha logrado mejorar la calidad de la pulpa disminuyendo el tamaño del hueso ó semilla. Es así como se han creado las múltiples variedades de tierras templadas y frías que nos admiran por su sabor agradable y su fácil conservación.

Dos son los procedimientos generalmente usados con éxito: el de aproximación y el de escudo, ambos seguros y de fácil ejecución. Para ello basta elegir patrones de un año de edad nacidos de semillas sanas, del aguacate silvestre ó corriente, es decir, de aquel cuyos frutos son pequeños con semilla grande y pulpa muy delgada. Los árboles de esta clase son muy resistentes á la sequía, é inmunes á las enfermedades parasitarias.

La colocación de las semillas ó de los arbolitos pequeños en sus lugares respectivos debe verificarse en agujeros de 50 centímetros de lado, procurando abonar la tierra previamente con estiércol bien podrido. Este

requisito aun cuando no es indispensable debe llenarse siempre que se pueda, porque de esa manera se violenta y vigoriza el crecimiento de la planta pequeña y por razón natural, se disminuyen los peligros que tiene en su primera edad.

Distancia á que debe sembrarse

Epoca de la siembra

Las grandes dimensiones que adquiere el árbol del aguacate obliga á colocar una planta de la otra á 10 metros de distancia, pues de otra manera al llegar á su mayor desarrollo se perjudicarían.

La siembra puede efectuarse de asiento, es decir, en su lugar definitivo, ó en almácigo, dependiendo la elección de uno ú otro procedimiento del régimen de las lluvias. Para obtener éxito completo debe tenerse presente que como todas las plantas en general necesitan de humedad para su germinación y que el lugar que ocupe esté perfectamente mullido.

En Tabasco la fructificación del aguacate se verifica en los meses de Julio y Agosto y esta es la época en que abunda la semilla. Como en tal período de tiempo escasean las lluvias acostúmbrase por tal razón poner las semillas en almácigo y trasplantarlas con pilón ó cepellón de tierra cuando tienen un metro de altura.

Como el poder germinativo de las semillas se conserva por algunos meses, puede esperarse muy bien el principio de las lluvias otoñales almacenándolas en un lugar fresco y ligeramente húmedo.

Cuidados de conservación

El aguacate, como todas las plantas cultivadas, necesita desarrollarse, libre de toda clase de hierbas extrañas, sobre todo en su primera edad, pues de otra manera su tallo se vuelve largo, quebradizo y se atrasa en su crecimiento.

Por tal motivo deberá conservarse el plantío en perfecto estado de limpieza, para lo cual bastan tres escardas anuales.

A fin de disminuir los gastos de cultivo y teniendo en cuenta la distancia que guardan los arbolitos de aguacate, acostúmbrase aprovechar el terreno en el cultivo de alguna planta anual, como maíz, frijol, melones, sandías, etc., etc., con lo cual se consigue á la vez proporcionarle alguna sombra, útil sobre todo en este estado.

Se procurará también en estos primeros años, suprimirle, por medio de una poda cuidadosa, todas las ramas inferiores, así como la yema terminal del centro, á fin de darle una forma simétrica y evitar el gran desarrollo en altura, que ocasiona dificultades para la cosecha de los frutos.

Después del quinto año basta una escarda anual para conservar el plantío en buenas condiciones, pues la sombra natural que producen los árboles retarda el crecimiento de las malas hierbas. Generalmente se ejecuta este trabajo en el mes de Junio, con lo cual se consigue tener el plantío limpio antes de la cosecha de los frutos.

Cosechas

Duración del plantío

Según la fertilidad del terreno, empieza á fructificar el aguacate de los cuatro á los cinco años, produciendo quince ó veinte frutos en esta primera cosecha. Gradualmente va aumentando el número de ellos hasta alcanzar á los diez años la respetable suma de 500 como producción media.

La cosecha propiamente dicha de los frutos es una operación sumamente descuidada en la actualidad.

Acostúmbrase esperar que se desprendan los frutos del árbol de una manera natural limitándose el trabajo de la cosecha á recogerlos del suelo.

Este procedimiento es bueno para los frutos de consumo inmediato, porque entonces han adquirido todo su desarrollo y son más sabrosos; pero el golpe que reciben al caer no permite su conservación por mucho tiempo, porque generalmente principia su descomposición en ese lugar.

Cuando los aguacates deban exportarse á otros mercados, se colectarán á mano, ó se recibirán sobre algún lienzo extendido á cierta altura del suelo á fin de evitar los golpes que, por insignificantes que sean, tienen resultados desastrosos para su conservación.

La cosecha deberá efectuarse también quince ó veinte días antes de que los aguacates hayan adquirido todo su desarrollo, pues de esa manera pueden conservarse mejor.

En la práctica se tiene una señal inequívoca para conocer cuándo están los frutos en sazón completa, so-

bre todo para los de tierra caliente. Basta moverlos ligeramente y si suena el hueso en su interior pueden cortarse los frutos, en la seguridad de que se madurarán fácilmente, y tendrán buen sabor. Antes de ese tiempo, la carne es amarga aun cuando esté maduro el fruto.

Respecto á la duración de un árbol de aguacate podemos asentar que es indefinida, encontrándose en Tabasco ejemplares en plena producción de cincuenta años de edad y más.

Usos y enemigos del aguacate

Hasta hace poco tiempo el uso del aguacate fué limitado, pues se tenía la creencia que era de difícil digestión, pero el análisis reveló que no sólo es inofensivo, sino que al contrario es altamente nutritivo.

En la actualidad el uso que se hace del aguacate en el arte culinario es bastante extenso, pues entra en la confección de diferentes manjares. Maduro, puede comerse al natural extendido sobre el pan ó tortilla caliente, espolvoreándole ligeramente una poca de sal en su superficie, y por esta cualidad se le ha aplicado el nombre de mantequilla vegetal.

En forma de pasta con aceite, vinagre, cebollas picadas y sal es una ensalada nacional de sabor exquisito, que se le denomina con el nombre de "Guacamole," aplicable á todos los asados en general.

En esta forma y extendido en tortillas pequeñas enrolladas sobre sí mismo, constituye lo que denominan vulgarmente con el nombre de tacos Aztecas, de uso muy extenso en todas las cantinas.

El aguacate según opinión de algunos médicos es un afrodisiaco excelente, recomendándose como un alimento para los enfermos de diabetes por su falta de azúcar y almidón. Tiene además la propiedad de activar la supuración de las heridas y llagas en general.

La semilla es astringente, y encierra un jugo lechoso que por exposición al aire se enrojece y ennegrece gradualmente, y sirve para fabricar una tinta indeleble para marcar lienzos.

El aceite que se extrae de la semilla sirve para curar ciertas enfermedades del cuero cabelludo, y según el Dr. Grosourdy es eficaz para la curación de la gota, para lo cual basta fricciónar la parte enferma.

Asada la semilla combate eficazmente la disentería. La cáscara del fruto y la película que envuelve la semilla, tomada en dosis de ocho á diez gramos, es un antihelmíntico poderoso.

Por último, las yemas tiernas son emenagogas y las hojas desarrolladas son estomacales y pectorales.

Respecto á los enemigos de este precioso árbol podemos asentar que son muy escasos, pues el gusto especial de sus hojas los pone á cubierto de ello.

Los frutos pequeños son atacados por un (*Pseudococcus*) y para destruirlo se ha empezado á propagar una cochinilla, la (*Hiperaspis*).

Algunos hongos vegetales atacan también á los frutos pequeños ocasionándoles puntos negros en su superficie que les comunican feo aspecto, y por donde empieza la descomposición, pero fácilmente puede destruirse con aspersiones de caldo Bordelés ó emulsión de petróleo cuando están en su primera edad.

En cuanto á los frutos que se desprenden por la noche del árbol, y permanecen en el suelo, son destruidos por los ratones y tepescuintles (Coclogeny's Paca) que los encuentran muy de su agrado.

San Juan Bautista, Septiembre 30 de 1911.

L. MARTÍNEZ.

27028

338.17351

R934a

