

Una delicia en el árbol: el pepino kat

JULIO CÉSAR DOMÍNGUEZ ORTA Y GABRIELA HERRERA MARTÍNEZ

Departamento de Comunicación Institucional,
Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.
Calle 43 No. 130 x 32 y 34, Col. Chuburná de Hidalgo,
97205, Mérida, Yucatán, México.
prensa@cicy.mx

Además de tener usos medicinales, maderables y aportar sombra, el pepino kat (*Parmentiera aculeata* (Kunth) Seem.) puede convertirse en una planta comestible importante, gracias a la versatilidad de su fruto, combinable tanto con dulce como con salado, en crudo o cocinado. Para ello, hay que romper la barrera cultural de lo que se come en el campo y lo que se acostumbra en la ciudad. ¿Te atreves?

Palabras clave: Bignoniaceae, comestible, consumo local, medicinal, *Parmentiera aculeata*, Yucatán.

“De la vista nace el amor” es un dicho que comúnmente aplicamos a la comida, pues si se ve bonita, atractiva, apetitosa, seguramente la comeremos, y si no es tan vistosa, pues tal vez no “correremos el riesgo”. “Más vale malo por conocido...” es otro dicho que también se suele aplicar a la comida, ya que por lo general tendemos a consumir lo que la mayoría acostumbra y se vende en el supermercado, haciendo de lado lo desconocido. Estos comportamientos dejan fuera de nuestra alimentación, muchas opciones locales deliciosas. Nuestra limitada dieta moderna puede verse realmente aumentada (y nuestra salud, beneficiada) si abrimos nuestras opciones —y nuestros paladares— a la oferta de vegetales locales. Una posibilidad real es el pepino kat. Pero no lo confundamos con el pepino.

Contrario a lo que nuestros ojos y oídos nos dicen, el pepino kat y el pepino no tie-

nen casi nada en común...bueno, el nombre. El pepino convencional (*Cucumis sativus* L.), el que comemos con chile y limón, en botanas o en ensaladas, pertenece a la familia Cucurbitaceae, la misma de las calabazas, las sandías, los melones y los chayotes, entre otras plantas de importancia para el hombre.

El pepino kat, nuestra opción yucateca, es de la familia Bignoniaceae y, por ello, relacionado con el maculís (*Tabebuia rosea* (Bertol.) DC.), el k'an lool (*Handroanthus chrysanthus* (Jacq.) S.O. Grose), la jícara (*Crescentia cujete* L.) y algunos bejucos. Es un árbol muy apreciado como planta de sombra y ornato, y es común verlo en el campo, en huertos, así como en patios y algunas casas de las ciudades de Yucatán. Tiene usos maderables, medicinales y culinarios, pues su fruto es comestible y, a excepción de enero y febrero, se produce el res-

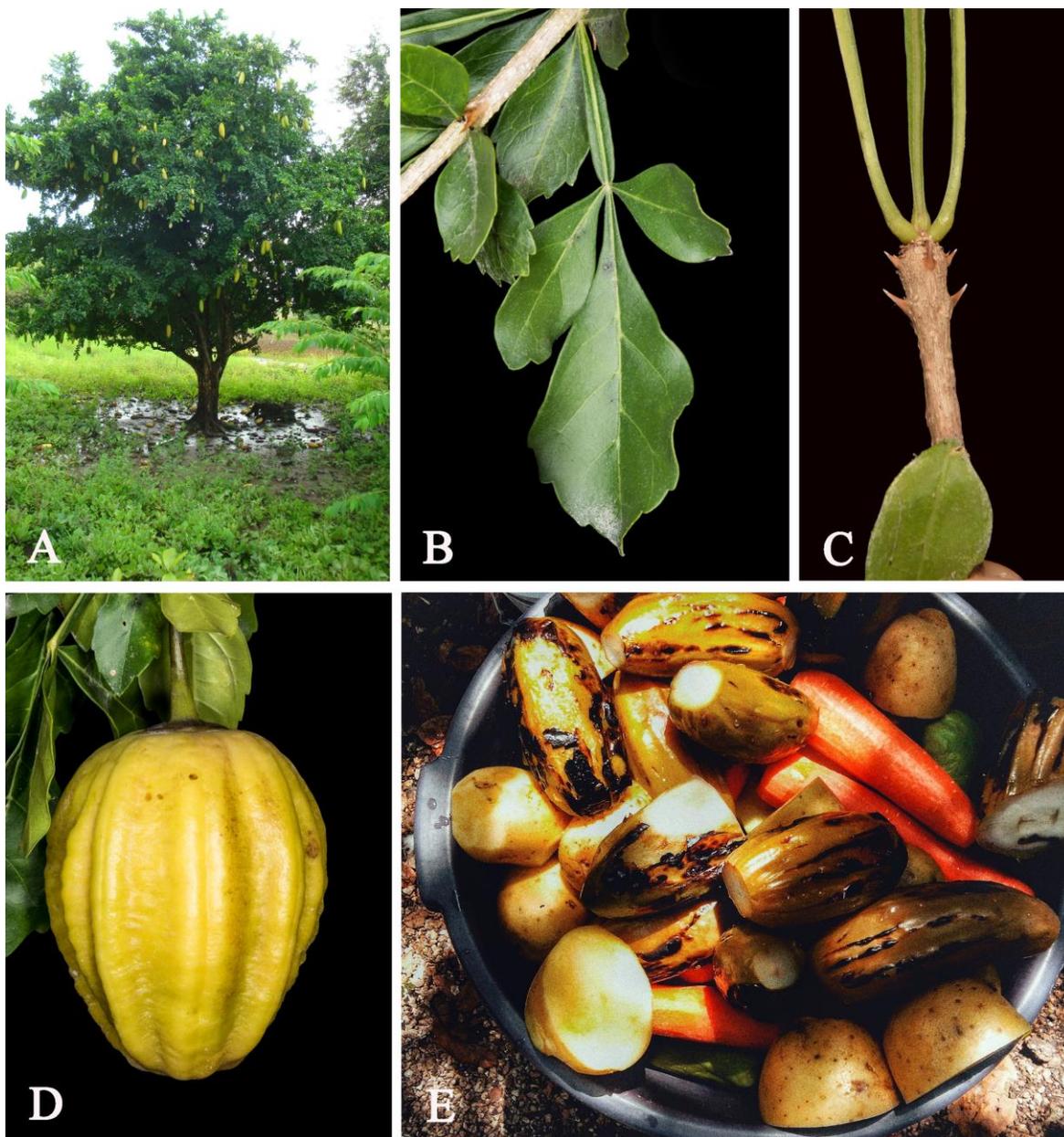


Figura 1. Pepino kat (*Parmentiera aculeata* (Kunth) Seem.): **A.** Árbol. **B.** Hoja. **C.** Pecíolo con espinas. **D.** Fruto maduro. **E.** Pepino kat asado listo para preparar el salpimentado. (Fotografías: **A.** Tomado de De Strongilocentrotus - Trabajo propio, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=18954761>. **B.**, **C.** Gustavo Romero, **D.** Germán Carnevali Fernández-Concha y **E.** Tomado de <https://www.flickr.com/photos/marysolra/25807410520>).

to del año, lo que lo convierte en una posibilidad real de consumo frecuente en la alimentación.

Su nombre científico es *Parmentiera aculeata* (Kunth) Seem. En español se le conoce como pepino de árbol, pepino de ardilla; en español-maya, como pepino kat, y en maya, como kat ku'uk o solamente kat (Carnevali *et al.*, 2010). En otras partes de México se le conoce también como cuajilote (Argueta y Cano, 1994). Es un árbol que puede medir de cuatro a diez metros de altura (Figura 1A); a veces, hasta quince. Su tronco es grueso y leñoso, con ramas numerosas; sus flores son de color crema verdoso y se dan solitarias o en grupos (Argueta y Cano, 1994); sus hojas son compuestas (Figura 1B y 1C). Su fruto es alargado y de forma cilíndrica, de ahí su vínculo con el pepino, sólo que en este caso, es de un tono verde amarillento, mide de 20 a 30 cm de largo, es jugoso y con sabor dulce (Figura 1D y 1E).

El pepino kat es un ingrediente elemental en un platillo típico de la gastronomía yucateca: el salpimentado (Anónimo, 2014), que ya sea de pavo o de puerco, se acompaña con rodajas de este rico fruto, que también se acostumbra comer como fruta fresca, asada, cocida, en dulce de almíbar, salpicones, ensalada (Larousse, 2018) o en “varios guisos, relleno con carne molida y adobado” (Cravioto *et al.*, 1952). Su textura y su sabor lo hacen un ingrediente versátil. ¿Lo has probado?

De acuerdo a Cravioto y colaboradores (1952), por cada cien gramos, su valor nutricional es: 4.55 g de proteína, 20.87 g de fibra cruda, 55 mg de calcio, 148 mg de fósforo, 9.20 mg de hierro, 28 mg de ácido ascórbico, además de contener caroteno (0.14

mg), tiamina (0.20 mg), riboflavina (0.10 mg) y niacina (1.17 mg). Pero si sus bondades culinarias y alimenticias no fueran suficientes, el pepino kat posee propiedades medicinales, por ejemplo, la infusión de su raíz es empleada como diurético (Morales, 2015) y remedio para resfriados, diabetes e hidropesía (Anónimo, 2014); el fruto picado y hervido se emplea para diabetes y dolor de riñones, y hervido o asado para el estreñimiento (Méndez *et al.*, 2009). En otros usos medicinales, se puede utilizar tanto el fruto, la corteza o las flores del árbol para preparar té y combatir el dolor de riñones, tratar infecciones de las vías urinarias así como eliminar cálculos (Argueta y Cano, 1994).

Ahora que sabemos que el pepino kat y el pepino no son parientes y su sabor es muy distinto, puedes echar a volar tu espíritu aventurero y tu creatividad culinaria y probar el pepino kat en guisos, ensaladas y postres. Si vives en Yucatán, dale una oportunidad a este fruto local que fácilmente se puede cortar del árbol o encontrar en el mercado durante diez meses del año.

Referencias

- Anónimo.** 19 de octubre de 2014. Pepino Kat: Con grandes beneficios. En: *La i*. Recuperado de: <http://laisureste.com/-familia/pepino-kat-con-grandes-beneficios/>
- Argueta A. y Cano L. (eds.).** 1994. *Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana*. Vols. I, II y III. Instituto Nacional Indigenista. México.
- Cravioto R.O., Massieu H.G., Guzmán García J. y Calvo de la Torre J.** 1952. Valor nutritivo de plantas alimenticias de Yucatán. *Boletín de la Oficina Sanitaria*

- Panamericana. Nutrición.* 32: 328-339. Recuperado de: <http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/14631/v32n4p328.pdf?sequence=1>
- Carnevali G., Tapia-Muñoz J.L., Duno de Stefano R. y Ramírez-Morillo I. 2010.** *Flora Ilustrada de la Península de Yucatán: Listado Florístico.* Centro de Investigación Científica de Yucatán A.C. Mérida, Yucatán, México. 328 pp.
- Larousse. 2018.** Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. Recuperado de: <https://www.laroussecocina.mx/diccionario/definicion/pepino-kat>
- Méndez González M.E., Ferrer Cervantes M.E., Dorantes Euán A., Simá Polanco P. y Dzib G. 2009.** *Plantas medicinales de uso común en Yaxcabá, Yucatán.* Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. Mérida, Yucatán. pp. 59-60.
- Morales Sánchez V., Osuna-Fernández H.R., Brechú-Franco A., Laguna-Hernández G. y Vargas-Solís R. 2015.** Evaluación del efecto antiurolítico del fruto de *Parmentiera aculeata* en rata Wistar. *Botanical Sciences* 93:1-6.

Desde el Herbario CICY, 10: 156–159 (12-Julio-2018), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 232, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editores responsables: Rodrigo Duno de Stefano y Lilia Lorena Can Itza. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 23 de noviembre de 2017. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.