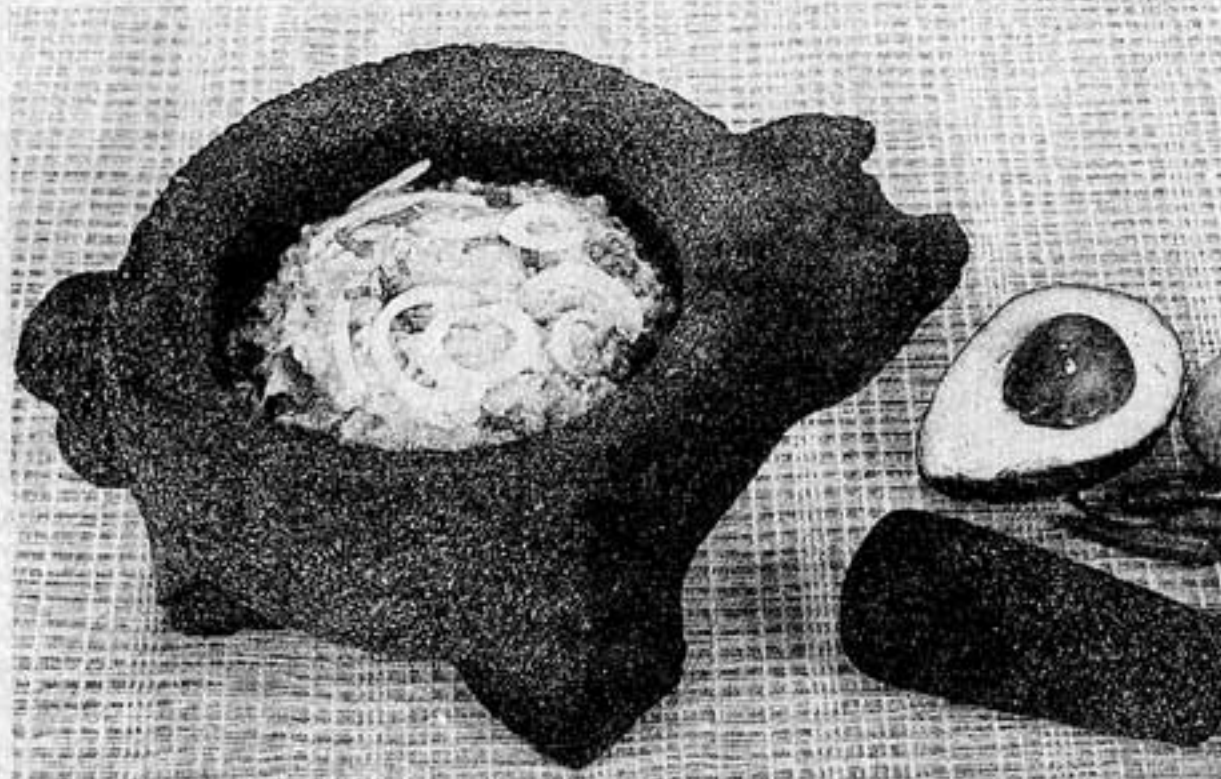
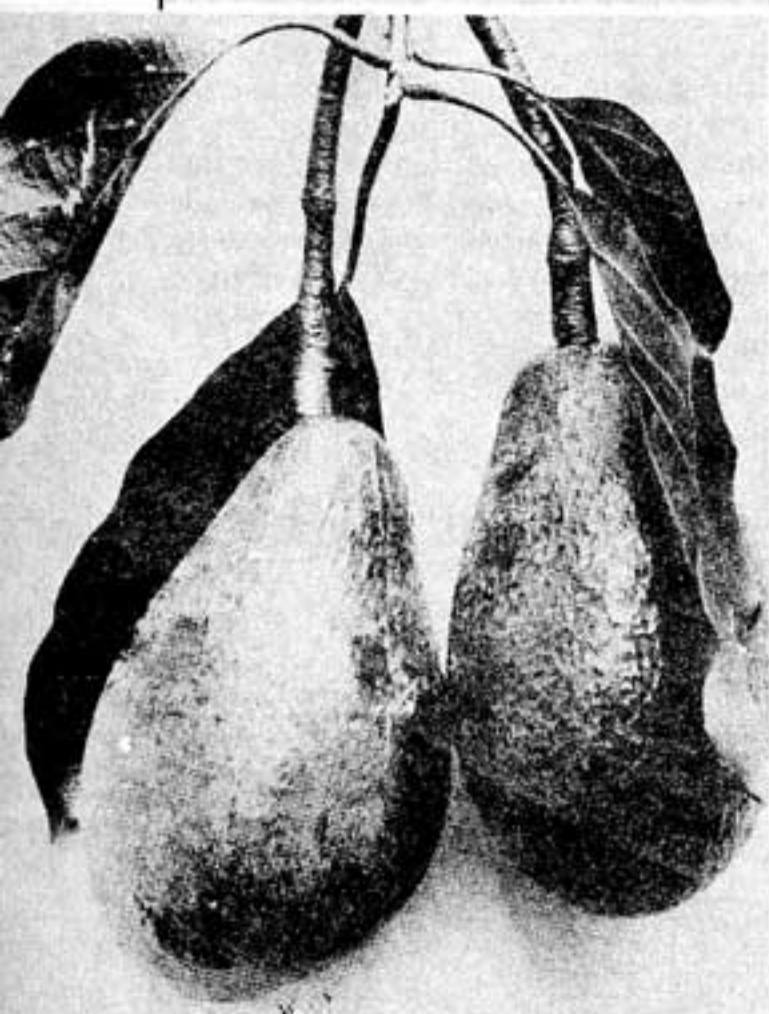


El Aguacate

El aguacate fue domesticado en México, particularmente en el Valle de Tehuacán, donde existen registros de su uso de 8 000 a 7 000 años antes de Cristo. El Dr. Smith supone que la selección se hizo por el tamaño del fruto, ya que las especies silvestres poseen frutos con poca "carne" (mesocarpio) y semilla grande.



En realidad el proceso de transformación de especie silvestre a domesticada involucra innumerables ensayos de selección durante muchas generaciones humanas y de los propios vegetales. De manera que durante largo tiempo se aprovechan las variaciones naturales de las plantas, preservando los individuos que posean las características que más convienen hasta que, en un momento determinado, aquellas plantas con características deseables pierden generalmente su capacidad de sobrevivir en condiciones naturales, pues su existencia está determinada por los humanos y no por la marcha normal de los ecosistemas, donde existen reguladores bióticos y abióticos que determinan qué individuos poseen los atributos para sobrevivir y cuáles no.

El primer tipo de aguacate precolombino domesticado es el denominado "mexicano" (*Persea americana* var. *drymifolia*) cuyo fruto es pequeño (menos de 5 cm) y de color negro. De él deriva el "West Indian" (*Persea americana* var. *americana*) que tiene el fruto piriforme con la "piel" (exocarpio) verde. Ambos poseen sabor delicado y su "cáscara" (exocarpio) delgada

puede comerse; son los aguacates mexicanos tradicionales.

Finalmente tenemos el aguacate "guatemalteco" (*Persea nubigena* var. *guatemalensis*) con un diámetro superior a los 4 cms. y cuyo mesocarpio tiene 2-3 cms. de espesor o más, con un exocarpio rugoso (recuerde el aguacate Hass). De hecho se le considera como la mejor variedad precolombina pero no se sabe si su origen es mexicano o guatemalteco, pues existen poblaciones silvestres en ambos países.

Un ejemplo de las posibilidades de la selección lo encontramos en Atlixco, Puebla donde híbridos de *guatemalensis* y *drymifolia* (guatemalteco y mexicano) han dado origen a la mayoría de las variedades comerciales del mundo. Y en especial la familia Podiles posee los mejores materiales (genomas). Incluso la variedad Fuerte, que domina el cultivo a nivel mundial, se desarrolló de este lugar.

BIBLIOGRAFIA:

Williams, L.O. 1977. The Avocados, a Synopsis of the genus *Persea*, subg. *Persea*. *Econ. Bot.* 31:315-320.