

MELÓN DE MILPA (*Cucumis melo* L.), SU PRODUCCIÓN Y USO COMO ALIMENTO EN CAMPECHE.

Gastón Romero González,
Nidelia del Jesús Bolívar Fernández y
Martha Elena Arjona García.
Cuerpo Académico Patrimonio y Desarrollo Sustentable.
Universidad Autónoma de Campeche. gastonromerogonzalez@gmail.com

Introducción. En el sureste de México, ubicado en la Península de Yucatán se encuentra el estado de Campeche, que posee una extensión total de 56,858.84 Km. y es una de las tres entidades que conforman la Península de Yucatán. Su división política está integrada por once municipios que son: Calakmul, Calkiní, Campeche, Candelaria, Carmen, Champotón, Escárcega, Hecelchakán, Hopelchén, Palizada y Tenabo; su población total es aproximadamente de 642,516 habitantes. Desde el punto de vista físico, Campeche se encuentra en una posición de transición entre la selva tropical del Petén guatemalteco y la selva baja caducifolia del extremo norte de la península. Para los fines del presente estudio hemos dividido el área total del Estado en tres grandes zonas: Norte, Suroeste y Sureste.



Figura 1. División política del Estado de Campeche.

Su posición geográfica dentro del trópico, aunada a su vecindad con el golfo de México y el Mar Caribe determinan la presencia de climas cálidos, húmedos y subhúmedos con lluvias en el verano, con temperaturas medias anuales superiores a 22°C y una precipitación total anual que varía de menos de 1000mm en el Norte en parte del área que fisiográficamente corresponde a la provincia denominada "Península de Yucatán", sobre zonas calizas que favorecen la infiltración; hasta cerca de 2000mm en el Suroeste en la llanura costera del Golfo Sur, en donde por la naturaleza del terreno es mayor, razón por la cual se presenta un gran número de corrientes y depósitos de agua, como los ríos Palizada y Cantería o las lagunas de Atasta y Pom. El estado de Campeche posee el clima necesario para el cultivo del fruto conocido como melón de milpa, ya que este fruto además de crecer en un clima tropical también precisa una altitud comprendida entre 1-1500m, parámetros que el estado de Campeche ostenta.

El objetivo de este trabajo se centró en la necesidad de que las nuevas generaciones conozcan las especies endémicas y las consuman, ya que solo de esta forma se evitará que esta y otras especies entren a la lista roja de "especies amenazadas" o "especies en peligro de extinción".

Metodología. En la Universidad Autónoma de Campeche, se realizó un trabajo de investigación consistente en el levantamiento de encuestas dirigidas, abiertas, en donde se realizaron cuatro preguntas básicas:

- 1) ¿Conoces el melón de milpa?,
- 2) ¿Lo has utilizado?, si la respuesta era afirmativa se realizaban las preguntas tres y cuatro, si la respuesta era negativa, se daba por terminada la entrevista.
- 3) ¿Qué parte del fruto has utilizado y para que?,
- 4) ¿Conoces alguna historia o leyenda relacionada?

Se levantaron en total 1,500 encuestadas en el estado de Campeche, en los once municipios, realizando una tercera parte de las encuestas en los municipios de Campeche y Champotón, 500 encuestas en la región de influencia maya que abarca los municipios de Calkiní, Hecelchacán, Hopolchén y Tenabo y las 500 encuestas restantes se aplicaron en los municipios de Calakmul, Candelaria, Carmen, Escárcega y Palizada.

De los resultados obtenidos, solo se consideraron válidos para su difusión, aquellos con una frecuencia relativa de 0.75, sobre los resultados de los pobladores que manifestaron conocer el fruto.

Los créditos de la información recopilada se asignaron a gusto y petición de los informantes, debido a que algunos dadores de información solicitaron que no apareciera su nombre en la sección de bibliografía.

Resultados y Discusión.

De las personas encuestadas, el conocimiento o desconocimiento de esta cucurbitácea se puede agrupar en los siguientes porcentajes: 75% no lo conocen y 25% sí lo conocen.

Del 25% que manifestó conocerlo, un 60% corresponde a adultos mayores, un 22% a gente cuyas edades oscilan entre 40 y 60 años, un 12% entre 30 y 40 años, un 6% menores de 30 años. Lo anterior refleja que con el paso del tiempo se potenciará el desconocimiento de esta especie y que son las nuevas generaciones las que han perdido el conocimiento del melón de milpa y de los usos y costumbres relacionados con el mismo.

Sobre sus usos tradicionales, se encontró que en Campeche, el melón de milpa se consume tradicionalmente como fruta fresca (con un 85% reportando este uso), acompañando el desayuno o como postre, en rebanadas o cuadrados pequeños, solo o con sal y limón (un 15%).

En un pasado inmediato era práctica común elaborar paletas y aguas frescas que tenían un color característico que oscilaba entre anaranjado y rosado (el 100% del 25% que manifestó conocer el melón coincidió en esta respuesta).

La planta se puede describir como una guía que produce frutos grandes, redondos, de color amarillo pálido que se caracterizan por estar segmentados en rebanadas en forma de calabaza. Este fruto es una cucurbitácea. Una descripción dada por campechanos que viven en las zonas rurales de influencia maya es: "planta de tallos blandos y rastreros que se cultiva por su fruto que tiene una gran cantidad de agua y que posee ondulaciones que lo hacen parecer una calabaza". Sus frutos son ricos en vitaminas hidrosolubles, muy jugosos, dulces, con una pulpa de color anaranjado característico del melón. Sus flores son amarillas.

La cosecha del fruto es en época de lluvias y puede encontrarse en los mercados locales durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre, por lo que algunas personas lo definen como una baya de temporada veraniega.

En Campeche lo producen los campesinos en milpas ubicadas en la Ciudad Capital del Estado (San Francisco de Campeche), Seybaplaya, el Camino Real y la Ruta Puc.

Debido a lo anterior y a la importación de costumbres, el consumo de este fruto ha caído en desuso, siendo desplazado por el melón chino que se puede encontrar durante todo el año; es más pequeño, lo que se traduce en facilidad de manejo y que puede ser consumido por familias pequeñas; es de menor peso, lo que hace más fácil su transporte desde el expendio de venta hacia los hogares campechanos y es de menor costo (aparentemente). Lo anterior ha incrementado el precio de venta del melón de milpa, llegando a costar una unidad treinta pesos.

Estos frutos son comprados generalmente por personas mayores, y cada nueva temporada son las mismas personas las que los compran, incrementándose cada año la edad de los consumidores. Sí a eso se añade que la temporada de lluvias en Campeche cada vez es menos predecible, probablemente consecuencia del cambio climático, las épocas en que este fruto puede ser adquirido y consumido, dejaron de ser predecibles.

Por lo anteriormente descrito, se propone que los ordenamientos territoriales centren su atención en la conservación del melón de milpa y de otras especies endémicas, que pueden ser variables dependiendo del lugar de que se trate. Esta propuesta se respalda por el hecho de que una de las muchas acciones planteadas a nivel mundial, es consumir productos locales y conservar especies endémicas como una medida para amortiguar el calentamiento global, ya que de esta forma será menor el consumo de energías tradicionales por conceptos de cadenas de comercialización, transporte, conservación bajo ciertas condiciones en los puntos de distribución, entre otros. Como comentario final es prudente mencionar que este trabajo adquiere especial importancia debido a que el fruto presentado es conocido como melón campechano y en tiempos pasados se podía encontrar en los mercados en venta como ahora se encuentra la sandía.

Bibliografía.

Bolívar F., Nidelvia y Romero G., Gastón. 2007. Campeche desusos y costumbres. Universidad Autónoma de Campeche. Campeche, México.