

IX

# Frutas DEL mundo



Son aquellas que se cultivan y consumen  
en otras partes del mundo

# 1. Frutas tropicales

## Atemoya



|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| Familia           | Annonaceae              |
| Nombre científico | <i>Annona × atemoya</i> |
| Origen            | EE. UU.                 |
| Inglés            | Atemoya                 |
| Francés           | Atemoya                 |

La atemoya es un híbrido entre el anón (*Annona squamosa*) y la chirimoya (*Annona cherimola*). Ambos son nativos de las regiones tropicales de las Américas. La textura y el sabor son similares a los de la piña, muy jugosos y suaves, ligeramente dulces, ligeramente ácidos y de aroma delicioso.

La pulpa se separa fácilmente de las semillas. El fruto es normalmente en forma de corazón, con una cascara lisa o con protuberancias puntiagudas.



## Piña Bogor



|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| Familia           | Bromeliaceae          |
| Nombre científico | <i>Ananas comosus</i> |
| Origen            | Taiwán                |
| Inglés            | Bogor pineapple       |
| Francés           | Ananas de Bogor       |

### **¡Se puede sacar la pulpa con la mano y comer su corazón!**

Bogor es una variedad de piña que vale la pena conocer. Es muy dulce, rica en jugo, fragante y deliciosa, aunque un poco pequeña. Presenta dos diferencias con la piña común. Primero, su pulpa es blanda: basta con cortar su parte inferior para poder sacar la pulpa con la mano y comértela. En segundo lugar, su corazón (la parte central de la piña), que en general es duro y se tira, también es suave y dulce, y te lo puedes comer deliciosamente.

La piña Bogor es conocida como *snack pine* (piña golosina). Esta piña fue seleccionada en la Estación Experimental Agrícola de Taiwán a partir del cruce de dos variedades, Smooth Cayenne y Singapore Spanish. Los investigadores se ponen muy felices cuando encuentran una nueva variedad que resulta mejor que sus padres.

## Durián

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| Familia           | Malvaceae               |
| Nombre científico | <i>Durio zibethinus</i> |
| Origen            | Sudeste de Asia         |
| Inglés            | Durian                  |
| Francés           | Durian                  |



Durianos a la venta en el mercado tailandés. Las cajas blancas contienen las pulpas.

Los frutos del durián miden entre 20 y 30 cm (fotos primera, b). Tienen una cáscara dura completamente cubierta de espinas. La parte comestible desprende un aroma dulce y un olor fuerte a cebolla podrida o aguas residuales. Por esta razón, se dice que no hay otra fruta que pueda gustar o disgustar de la forma más opuesta: a ciertas personas les encanta, pero otras no la pueden soportar.

Lo que puedes comer es la parte cremosa alrededor de las semillas (foto c). El sabor es una combinación de crema pastelera y queso crema. Debido a este olor, está prohibido llevar el fruto a los hoteles y en el transporte público.

El árbol del durián es de hoja perenne. Aunque puede alcanzar de 20 a 30 m de altura, en los huertos los podan para mantenerlos a unos 10 m de altura (foto a).



- a. Un árbol de durián.
- b. Frutas de durián. El bambú que se ve en el centro sostiene la rama.



c. La pulpa de durián.  
El sabor es una combinación de crema pastelera y queso crema.

## Pitanga



|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Familia</b>           | Myrtaceae   |
| <b>Nombre científico</b> | <i>Eugenia uniflora</i>                           |
| <b>Origen</b>            | Guayana Francesa, Guayana, sur de Brasil, Uruguay |
| <b>Inglés</b>            | Brazilian cherry                                  |
| <b>Francés</b>           | Cerise de Cayenne                                 |

El fruto de la pitanga se parece al de la acerola. El árbol de pitanga es pequeño y arbustivo. Frecuentemente se siembra como cerco vivo. La pulpa de fruta de pitanga es acida a dulce picante, a veces un poco amarga. Se come normalmente cruda en ensaladas, o para preparar helados, gelatinas, jugos, mermeladas, salsas, tortas, vinos, entre otros. Esta fruta es una buena fuente de caroteno y ácido ascórbico. Aunque la pitanga se considera tener un potencial como cultivo, no se han desarrollado cultivares. Hay dos tipos de pitangas, el primero tiene frutos de color rojo o rosado brillantes y el otro un color morado oscuro (casi negro). Generalmente se cultivan a partir de semillas o por injerto. A menudo se encuentran numerosas plántulas debajo de los árboles maduros que se pueden trasplantar fácilmente. Algunas plántulas producirán frutos en 2 a 3 años, mientras que otras lo harán en 5 a 6 años.

## 2. Cítricos del mundo

Los cítricos son un conjunto de frutas de sabor ácido o agri dulce del género *Citrus* que se cultivan desde los trópicos hasta las regiones templadas de todo el mundo. Muchas variedades cultivadas son resultado de cruces entre especies. Estos son algunos de ellos.

### Caviar cítrico

|                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| Familia           | Rutaceae                     |
| Nombre científico | <i>Citrus australasica</i>   |
| Origen            | Australia                    |
| Inglés            | Finger lime                  |
| Francés           | Citron caviar, citron digité |



El caviar cítrico o lima-dedo es una especie de cítrico cilíndrico, de 4 a 8 cm de largo, a veces ligeramente curvado, que viene en diferentes colores, incluidos el rosa y el verde (primera foto).

El caviar cítrico es una fruta realmente nueva y rara. Los globitos de jugo son llamados “caviar de lima” y tienen el efecto de una explosión de sabor picante efervescente a medida que se mastican (foto a). Pueden usarse como guarnición o agregarse a varias recetas. El jugo de fruta es ácido como el jugo de lima.

El árbol mide de 1 a 6 m de altura y tiene muchas espinas. Las hojas son pequeñas y las flores son blancas con pétalos de 6 a 9 mm de largo (foto b).



- a. Sección transversal de fruta de caviar cítrico. Su pulpa es semejante al caviar.
- b. La flor del caviar cítrico.



# Hassaku



|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| <b>Familia</b>           | Rutaceae                |
| <b>Nombre científico</b> | <i>Citrus × hassaku</i> |
| <b>Origen</b>            | Japón                   |
| <b>Inglés</b>            | Hassaku orange          |
| <b>Francés</b>           | Hassaku, orange hassaku |

La cáscara de este cítrico es de color naranja amarillento. Tanto la cáscara como la piel de los gajos de su interior son gruesos. Así que quítalas ambas y come solo la pulpa. Aunque tiene un poco de amargor y acidez, tiene una textura y aroma únicos.

El *hassaku* se originó por accidente, a partir de una plántula en un templo de Hiroshima, Japón, en 1860. Su tiempo de cosecha va desde principios de enero hasta finales de marzo.

# Iyokan



|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| <b>Familia</b>           | Rutaceae            |
| <b>Nombre científico</b> | <i>Citrus × iyo</i> |
| <b>Origen</b>            | Japón               |
| <b>Inglés</b>            | Iyokan              |
| <b>Francés</b>           | Citrus iyo          |

El iyokan fue descubierto en 1885 y su cultivo se expandió gradualmente. En 1955, una nueva variedad, *iyokan miyauchi*, nació de la mutación de un esqueje que madura más rápido que las especies convencionales. Tiene un buen rendimiento, piel fina, menos acidez y frutos deliciosos.

El iyokan es muy jugoso, dulce y fragante. La piel es más gruesa que la de una mandarina convencional, pero se puede pelar a mano. Su tiempo de cosecha va desde principios de enero hasta finales de marzo.

# Kumquat

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| Familia           | Rutaceae               |
| Nombre científico | <i>Citrus japonica</i> |
| Origen            | China                  |
| Inglés            | Kumquat                |
| Francés           | —                      |



El kumquat es un árbol que mide de 2 a 3 m de altura. Cada fruto pesa unos 20 g, de unos 2,5 cm de diámetro, de color naranja (fotos primera, a). Normalmente, los cítricos tienen una piel amarga que no se come, pero el kumquat se come con la piel. Esta tiene un ligero sabor amargo y un aroma refrescante propio de los cítricos. A menudo se come en almíbar o mermelada.

En 1826, un barco mercante de Ningbo, China, estaba en peligro y llegó al puerto de Shimizu, en Japón, para reparaciones. En ese momento, como regalo de agradecimiento, la tripulación del barco chino le entregó frutas de kumquat azucaradas al alcalde de Shimizu. Cuando se sembraron las semillas y se convirtieron en frutos, estos fueron más dulces que las variedades tradicionales, por lo que se extendió su cultivo por todo Japón.



a. Frutos de kumquat.

# Mano de buda

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| Familia           | Rutaceae                 |
| Nombre científico | <i>Citrus × depressa</i> |
| Origen            | India                    |
| Inglés            | Buddha's hand            |
| Francés           | Main de Bouddha          |



Recibe su nombre vulgar debido a su curiosa forma de dedos alargados. Los frutos son aromáticos y maduran hasta adquirir un color amarillo intenso. No es apto para alimento crudo, porque no tiene pulpa. Generalmente, sus frutas se comen azucaradas.

## Natsudaidai



|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| Familia           | Rutaceae                  |
| Nombre científico | <i>Citrus natsudaidai</i> |
| Origen            | Japón                     |
| Inglés            | Natsudaidai               |
| Francés           | —                         |

Alrededor de 1870, el señor Nishimoto sembró semillas de cítricos que llegaban arrastradas por la corriente marina a la isla Oomi, Japón, donde aún existe esta planta original. El árbol produjo frutos en noviembre, pero eran demasiado ácidos y no se comían. Se encontró que, si los frutos se dejaban sin cosechar hasta mediados de junio del año siguiente, la acidez disminuía.

En la isla de Oomi, estos frutos fueron muy valiosos, porque no había otros frutos cítricos disponibles en junio, por lo cual se cultivó ampliamente. Hoy en día se cultivan deliciosas variedades nacidas de la mutación de ese primer brote. La foto de arriba es de la variedad Kawano Natsudaidai, una mutación de Natsudaidai descubierta en el huerto de Kawano alrededor de 1935.

## Pamplémusa



|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| Familia           | Rutaceae             |
| Nombre científico | <i>Citrus maxima</i> |
| Origen            | Sudeste asiático     |
| Inglés            | Pomelo               |
| Francés           | Pamplémousse         |

Los frutos de pamplémusa son grandes: miden de 15 a 25 cm de diámetro y pesan de 500 g a 2 kg, según la variedad. El árbol mide unos 3 metros de altura. Los frutos tienen piel gruesa, con una pulpa de dulzor y sabor únicos, aunque son poco jugosos. Las frutas a menudo se cosechan hacia el final del año, pero como la acidez es demasiado fuerte cuando se recolectan, se almacenan durante varios meses para reducir la acidez antes del envío.

Además de comerse crudos, la piel y la pulpa también se utilizan para alimentos procesados, como frutas confitadas, mermeladas y dulces. Este pomelo es una de las especies genuinas, es decir que no es un híbrido del género *Citrus*, lo mismo que sucede con la mandarina y la cidra. La toronja, en cambio, es un híbrido de pomelo y naranja.

# Shikwasa

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| Familia           | Rutaceae                 |
| Nombre científico | <i>Citrus × depressa</i> |
| Origen            | Taiwán, Japón            |
| Inglés            | Shiikuwasha              |
| Francés           | Shikwāsā                 |



Esta fruta tiene una piel fina y parece una mandarina pequeña. Por lo general, se recolecta cuando la piel está verde (fotos primera, a). Las frutas inmaduras tienen una fuerte acidez, pero cuando están completamente maduras, se vuelven anaranjadas y dulces (foto b).

Una investigación indica que la nobiletina (una sustancia que es abundante en el shikwasa) tiene un efecto supresor del cáncer y un efecto antidemencia. Su tiempo de cosecha va desde principios de enero hasta finales de marzo.



*Las frutas del shikwasa*

a. Frutas inmaduras. Son muy ácidas.

b. Frutas maduras comestibles.

# Yuzu

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Familia           | Rutaceae            |
| Nombre científico | <i>Citrus junos</i> |
| Origen            | China y Tíbet       |
| Inglés            | Yuzu                |
| Francés           | Yuzu                |



El yuzu parece una pequeña naranja amarilla o verde, pero es tan ácido como el más ácido de los limones (primera foto). Por eso no se come directamente, sino que se usa para hacer limonada y añadir a ciertas recetas de cocina.

El árbol de yuzu es pequeño y de hojas perennes. Apenas alcanza unos 4 metros de altura y tiene espinas en las ramas. En mayo nacen sus flores, que son blancas y tienen cinco pétalos. Hacia noviembre, estas flores se han convertido en frutos de superficie rugosa, con muchas semillas y un aroma único.

Es el árbol más resistente al frío del género *Citrus* (al que pertenecen todos los cítricos), por eso crece bien en un clima fresco, con una temperatura media anual de 12 a 15°C. Como es resistente a las enfermedades comunes en los cítricos, es fácil de cultivar sin pesticidas; pero crece lentamente y tarda más de diez años en dar frutos.

El zumo del yuzu se usa en la cocina japonesa para agregar aroma, sabor y acidez. Además de la pulpa, también se usa la piel para dar sabor, tanto en el estado inmaduro (verde) como maduro (naranja). Debido a que su cáscara es resistente, muchas veces se extrae la pulpa para formar un recipiente y servir allí algunos platillos. En los últimos años, el yuzu se ha venido usando en platos occidentales, como en la comida francesa.

El hanayuzu (*Citrus hanayu*) (foto a) es similar al yuzu y se usa igual que este, pero pertenece a una especie distinta; es más pequeño y es común encontrarlo en los jardines de las viviendas japonesas.



a. Frutos de hanayuzu (*Citrus hanayu*).

### 3. Variedades obtenidas por cruce de especies

## Mandarina

La mandarina (ver página 270) es uno de los cítricos más conocidos y con muchas variedades. Por ejemplo, en una tienda japonesa de plántulas se pueden encontrar hasta 178 variedades de mandarinas. ¿Por qué se necesitan tantas variedades? Además de tener diferencias de color, textura y sabor, las variedades pueden tener diferentes tiempos de cosecha, entre uno y dos meses y medio, lo que permite tener cosecha de mandarinas por un tiempo prolongado, especialmente, en las zonas donde hay cuatro estaciones climáticas y solo se puede cosechar una vez al año.

También hay mandarinas que se cultivan en invernaderos, manteniéndolas con calor cuando hace frío. Estos métodos son costosos, pero puedes comer mandarinas casi todo el año combinando variedades tempranas y tardías (fotos a-g; figura 6). Por otro lado, en los lugares donde no hay cuatro estaciones y la temperatura es casi la misma durante todo el año se pueden cosechar en cualquier época.



## 4. Otros híbridos del género *Citrus*

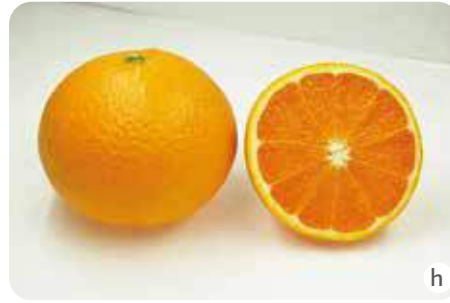
A continuación se presentan otros híbridos de mandarinas, naranjas y otros cítricos (fotos a-i).



- a. Harehime es una nueva variedad registrada en 2004. La mandarina y la naranja son los padres de esta variedad. Es popular porque es deliciosa.
- b. Shiranui es un híbrido de ponkan y naranja y tiene una forma única.
- c. Amakusa es un híbrido de tangor y naranja. Es muy jugoso.
- d. Himekoharu es un híbrido de Ougonkan amarillo y naranja, y fue hecho por la Estación Experimental de la Prefectura de Ehime.
- e. Kanpei es un híbrido de naranja y ponkan y se registró en 2007. La piel es fina y difícil de manejar, pero es delicioso.
- f. Setoka es un híbrido de naranja y tangor. Es delicioso y de hermoso color.



g



h



i



j

- g. Hyuganatsu es un híbrido de cítrico silvestre Tachibana. Sus frutas, que maduran alrededor de junio, son un poco más grandes que las mandarinas. La piel es amarilla y gruesa, y la pulpa es ácida y tiene un sabor único. A diferencia de otros cítricos, la parte blanca bajo la piel del fruto tiene una textura esponjosa y se puede consumir sin amargor.
- h. Kiyomi es un híbrido de naranja y mandarina, es jugoso y tiene un fuerte aroma de naranja.

- i. Haruka es una plántula que surgió por accidente de las semillas de Hyuga Natsu que el señor Ishii arrojó en su jardín alrededor de 1980, y fue registrada bajo la Ley de Plántulas de Japón en 1996. Tiene poca acidez y es dulce.
- j. Yuge hyoukan. Se dice que es un híbrido natural relacionado con el pomelo pero se desconocen los detalles de su procedencia. Presenta una forma inusual: es verticalmente alargada. Su sabor es elegante, con un ligero amargor y una moderada dulzura y acidez. Se cultiva en una pequeña parte de Japón.

## 5. Frutas de ambiente templado

### Caqui

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| Familia           | Ebenaceae             |
| Nombre científico | <i>Diospyros kaki</i> |
| Origen            | Asia oriental         |
| Inglés            | Kaki                  |
| Francés           | Kaki, plaquemine      |



Aunque a primera vista podría parecer un tomate anaranjado, realmente se trata de una especie por completo diferente. Es una fruta muy dulce y agradable al paladar, cuyo nombre viene del japonés (*kaki*).

El árbol de caqui es caducifolio y mide de 4 a 10 metros de altura, con ramas que se rompen con facilidad (fotos a, d). Las hojas son ovaladas, miden de 8 a 15 cm de largo, son puntiagudas y ligeramente brillantes en la superficie. Las flores del caqui aparecen entre mayo y junio, y son de color amarillo pálido (foto b).

Al madurar, entre septiembre y diciembre, los frutos se ponen de color naranja (fotos c, e). Hay variedades de caqui “dulce” y caqui “amargo”. Las primeras son deliciosas, pero las segundas son demasiado astringentes. Los caquis amargos están más cerca de la especie original que los caquis dulces y son más resistentes a las plagas,

pero algunos de ellos son casi imposibles de comer: basta con morderlos solo una vez, para sentir un sabor amargo durante mucho tiempo. En Japón, existen más de mil variedades de caqui. Según la variedad, cambia el tamaño, la forma y los niveles de dulzura y amargura de la fruta.

Hay muchas formas de comerlo, aunque generalmente se come crudo. A algunas personas les encanta cuando está completamente maduro y parece una gelatina o postre natural. Los caquis astringentes se usan como caquis secos (foto f) o ingredientes de confitería. Las hojas tiernas del caqui se usan a veces para envolver sushi por su efecto bactericida (fotos g, h).



- a. Árbol de caqui.
- b. Flor de caqui.
- c. Es hora de cosechar el dulce caqui.
- d. Como es un árbol caducifolio, no tiene hojas en invierno.



- e. Muchos caquis cuelgan del alero de la casa de un granjero (pueblo de Takamori, Nagano, Japón).
- f. Los caquis astringentes no pueden comerse como fruta fresca; se hacen frutos secos con ellos.
- g. Envueltos de sushi en hojas tiernas del caqui distribuidos en una caja rectangular especial para prensarlos.
- h. El sushi de caballa y salmón se decora con hojas de caqui.



## Azufaifo

|                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| <b>Familia</b>           | Rhamnaceae                         |
| <b>Nombre científico</b> | <i>Ziziphus jujuba</i>             |
| <b>Origen</b>            | Entre China y el sureste de Europa |
| <b>Inglés</b>            | Jujube                             |
| <b>Francés</b>           | Jujube                             |



El azufaifo es una fruta muy rica y saludable. Su sabor y textura es muy parecido al de la manzana. Comer azufaifo es como comer una manzanita en miniatura. La diferencia, además del tamaño, es que solo tiene un huesito en su interior, con una sola semilla dura que no es comestible.

El azufaifo se come fresco (fotos b, c) o seco (primera foto), y también se come confitado. Los frutos, además, se utilizan en mermeladas, jugos y brandy de frutas. Tanto China como Corea producen un azufaifo para té endulzado, que contiene las frutas secas picadas o envueltas en bolsitas de té.

El árbol de azufaifo es pequeño (foto a). Sus hojas son alternas y ovaladas; son brillantes por encima y opacas por debajo, con tres nervaduras prominentes (fotos b, c). Su madera es dura y aceitosa, por esta razón se utilizó para grabar en madera los primeros libros del mundo en el siglo VIII.



a. El árbol de azufaifo.



- b. Hojas ovaladas y brillantes con frutas rojas.
- c. Las hojas tienen tres nervaduras prominentes.

## Albaricoque



|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| Familia           | Rosaceae                |
| Nombre científico | <i>Prunus armeniaca</i> |
| Origen            | China                   |
| Inglés            | Apricot                 |
| Francés           | Abricot                 |

El albaricoque es pariente cercano del durazno o melocotón, solo que es lampiño, no tiene la piel vellosa de este último. Pero su fruto es igual de carnosos, dulce y aromático, aunque un poco menos jugoso. El árbol de albaricoque pierde sus hojas por completo con la llegada del invierno (es caducifolio) y alcanza alturas entre los 3 y los 6 m. Actualmente se cultiva en todo el mundo.

Sus flores rosadas son hermosas (foto a), y salen un poco antes que los cerezos, entre marzo y abril. Como estas flores son algo parecidas a las del cerezo, muchas veces la gente los confunde.

Los frutos, de color amarillo naranja, se cosechan entre junio y julio. Cuando los albaricoques maduran, se vuelven muy dulces, y las semillas y la pulpa se separan. Se comen crudos o como frutas deshidratadas (ver primera foto, albaricoques secos y sin semillas). También se utilizan para hacer mermeladas.



- a. Las flores del albaricoque son hermosas y muy parecidas a las del cerezo.

# Cereza de Nanjing

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| <b>Familia</b>           | Rosaceae                |
| <b>Nombre científico</b> | <i>Prunus tomentosa</i> |
| <b>Origen</b>            | Este de Asia            |
| <b>Inglés</b>            | Nanjing cherry          |
| <b>Francés</b>           | Cerise de Nankin        |



Esta fruta es semejante a la cereza en su sabor y su aspecto (primera foto), es muy dulce y versátil. Mide apenas 1 cm de diámetro, se come en fresco y también se usa para mermeladas, jugos, conservas en almíbar (foto b) y vinos de frutas.

Es conocida popularmente como *cereza de Nanjing*, pero a diferencia de la cereza corriente, la de Nanjing no tiene peciolo, sino que crece directamente sobre las ramas. Además de las frutas, su árbol es apreciado también por la belleza de sus flores y las formas de sus ramas (foto a). Es muy bello como bonsái y como arbusto de jardín.

El árbol es caducifolio y crece entre 2 y 3 m de altura. Sus flores son blancas o rosa pálido, muy parecidas a las de los cerezos en flor. Los pequeños frutos pueden ser rojos o blancos.

El cerezo de Nanjing es robusto, tolera muy bien el frío y el calor, y es resistente a las plagas.



- a. Las flores de cereza de Nanjing se parecen a las del cerezo, pero hay diferencias: florecen una a una en la base de la hoja y son pequeñas.
- b. Cerezas de Nanjing en almíbar.

# Zarzamora



La zarzamora (fotos primera, b) también es conocida con el nombre de *mora*, pues esta última palabra se usa ampliamente para referirse a muchas frutas comestibles de distintas especies del género *Rubus* (tanto de familia de las rosáceas como híbridos). La taxonomía o clasificación de las “moras” ha sido históricamente confusa.

La mora más difundida en América del Sur es *Rubus glaucus*, mientras que la mora o zarzamora (*blackberry*) de América del Norte es *Rubus fruticosus*. Esta última es un poco más pequeña, redonda y ácida que la mora de Latinoamérica.

La zarzamora es una planta semileñosa, caducifolia y bastante invasiva. Sus flores tienen cinco pétalos de color rosado blanquecino (foto a). Aunque los frutos se pueden comer crudos, a menudo se utiliza para mermelada, compota, pasteles y postres debido a su acidez.

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| Familia           | Rosaceae                |
| Nombre científico | <i>Rubus fruticosus</i> |
| Origen            | Estados Unidos central  |
| Inglés            | Blackberry              |
| Francés           | Mûre, mûron             |



- a. Flores de zarzamora.
- b. Las frutas negras están maduras y son dulces, mientras que las rojas están inmaduras y son ácidas.

# Níspero japonés



Los frutos del níspero japonés son de color amarillo anaranjado y son muy dulces (primera foto). Están cubiertos de finos vellos y miden unos 6 cm de largo.

El níspero japonés es un árbol grande perenne (fotos a, b). Sus hojas, de color verde oscuro, son

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| Familia           | Rosaceae                   |
| Nombre científico | <i>Eriobotrya japonica</i> |
| Origen            | China                      |
| Inglés            | Loquat                     |
| Francés           | Nèfle du Japon, bibace     |

de gran tamaño (20 cm de longitud), tienen una superficie brillante y pelo en el dorso.

El níspero japonés da muchas flores blancas de cinco pétalos, que son fragantes pero discretas. Las semillas germinan bien e incluso un solo árbol puede dar fruto.

Los frutos, que tienen varias semillas grandes de color marrón rojizo (foto d), se pelan fácilmente con la mano. También se ha producido una variedad sin semillas llamada Kibou (fotos c, d).

- a. Frutos pequeños del níspero japonés.
- b. Los frutos van cambiando de color, pero hay que esperar a que se vuelvan amarillo anaranjado para cosechar.
- c. Casi todas las variedades tienen semillas grandes adentro (izquierda). La nueva variedad Kibou (derecha) no tiene semillas.
- d. Frutos de Kibou. La forma es un poco diferente a las otras variedades.



## Ume

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Familia           | Rosaceae           |
| Nombre científico | <i>Prunus mume</i> |
| Origen            | China              |
| Inglés            | Chinese plum       |
| Francés           | Abricot du Japon   |



El árbol de ume es caducifolio y tiene una altura de 3 a 5 m. Entre enero y marzo, da flores blancas, rosadas y carmesí, que miden de 1 a 3 cm y tienen cinco pétalos (foto a). Después de florecer, las hojas empiezan a salir de nuevo. Estas son puntiagudas, ovaladas y dentadas a su alrededor.

Los frutos, que miden de 2 a 3 cm de diámetro, son redondos y están cubiertos por una fina piel vellosa (fotos primera, b). La fruta es muy dura en el centro y cuando está inmadura contiene ácido cianhídrico, una sustancia muy toxica, por lo que no se come cruda. Entre junio y julio, las frutas inmaduras se utilizan para hacer extracto de ume, vino o mermelada de ume, entre otros. Se dice, desde hace mucho tiempo, que todos ellos son buenos para la salud. Por otra parte, incluso cuando las frutas de ume están maduras tienen grandes cantidades de ácidos orgánicos, como el ácido cítrico.

Dado que el ume difícilmente se fecunda con sus propias flores, se mezclan y cultivan diferentes variedades, de las que hay más de 500. Como sus flores son hermosas, también hay muchos cultivares ornamentales.



a



b

- a. Flores rosa pálido de ume. Florecen a principios de la primavera y tienen una ligera fragancia.
- b. Frutos inmaduros de ume.

### Créditos de las fotografías por entrada de este capítulo.

#### Frutas tropicales

Atemoya: Ken Takahashi.  
Piña Bogor: Nana Kobayashi.  
Durián: Naoko Aosawa (primera, c);  
Japan International Research  
Center for Agricultural  
Science (a, b).  
Pitanga: Takumasa Kondo.

#### Cítricos del mundo

Caviar cítrico: Ken Takahashi  
Hassaku, Iyokan: Prefectura  
de Ehime, Japón.  
Kumquat: Takumasa Kondo (primera);  
Nana Kobayashi (a).

Mano de buda, Natsudaidai,  
Pamplemusa: Prefectura  
de Ehime, Japón.  
Shikwasa: Ken Takahashi.  
Yuzu: Takumasa Kondo (primera);  
Nana Kobayashi (a).

#### Variedades obtenidas por cruces de especies

Mandarina: Prefectura de Ehime, Japón.

#### Otros híbridos del género citrus

Prefectura de Ehime, Japón.

#### Frutas de ambiente templado

Caqui: Kaori Tadokoro (primera);  
Sadao Kobayashi (a, b, c, d);  
Prefectura de Nagano, Japón  
(e, f); Nana Kobayashi (g, h).  
Azufaifo: Nana Kobayashi.  
Albaricoque: Nana Kobayashi  
(primera); Sadao Kobayashi (a).  
Cereza de Nanjing: Nana Kobayashi  
(primera, b); Sadao Kobayashi (a).  
Zarzamora: Nana Kobayashi.  
Nispero japonés: Sadao Kobayashi  
(primera, a, b); Prefectura  
de Chiba, Japón (c, d).  
Ume: Sadao Kobayashi.