

Solanum muricatum

Solanum muricatum es una <u>especie</u> de planta <u>fanerógama</u> perteneciente a la familia de las solanáceas.

Nombre común

En los idiomas nativos de la zona andina es conocido como: *cachum* o *xachum* en <u>quechua;</u> *kachuma* en <u>aimara</u>. La <u>fruta</u> se llama popularmente **cachán**, **cachuma**, **pepino**, **pepino dulce**, **pepino melón**, **pera melón**, **pepino de fruta** y **mataserrano**. Incluso como **melón** de **árbol** para no confundirlo con la <u>papaya</u>.

Descripción

Es un <u>arbusto</u> <u>perenne</u> originario de la región andina de <u>Sudamérica</u>, donde es cultivado hace miles de años por su fruta dulce. Aunque existen diversas variedades dicha baya generalmente es ovalada parecida a una <u>papaya</u> de unos 10 a 15 <u>cm</u> de color amarillo dorado con vetas color púrpura cuando está madura. Es muy refrescante por su alto contenido de agua (92%), siendo en sabor y aroma semejante al melón <u>Cucumis melo</u>, pero ambas plantas no se relacionan entre sí. Tiene altos porcentajes de vitamina C, A y carbohidratos. 1

Su consumo se realiza generalmente en forma directa como fruta fresca, pero también puede ser en ensaladas en algunas ocasiones, en zumos o postres más elaborados.

Solanum muricatum



Taxonomía

Reino: Plantae

División: Magnoliophyta

Clase: Magnoliopsida

Orden: Solanales

Familia: Solanaceae
Subfamilia: Solanoideae

Tribu: Solaneae

Género: Solanum
Subgénero: Potatoe

Sección: Basarthrum

Especie: S.muricatum

AITON

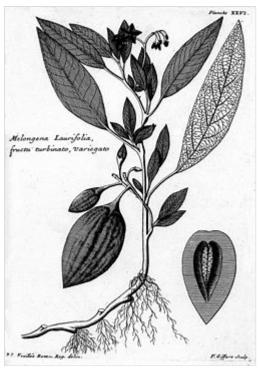
Sinonimia

Véase artículo

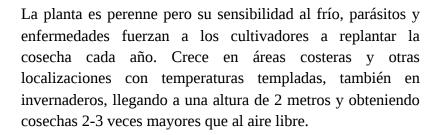
El fruto se encuentra en los mercados del <u>Bolivia</u>, <u>Perú</u>, <u>Chile</u> y <u>Ecuador</u> pero es poco frecuente en el extranjero por ser sensible a los transportes. Es cultivado también en <u>Colombia</u> y <u>Argentina</u>.

Cultivo

La planta se propaga por esquejes ya que la semilla germina mal.



Ilustración



En <u>Perú</u> su cultivo se centra en los valles interandinos de Trujillo, Ica y Chincha. $\frac{1}{2}$



Uso ornamental del pepino dulce



Fruto

Historia

Arqueológicamente no se encuentran rastros por ser de pulpa suave y difícil de conservar, pero a menudo se encuentran en diversos huacos de las culturas precolombinas Moche, Chimú y Paracas.

Durante la Colonia, el virrey <u>Melchor de Navarra</u>, conde de la Palata, prohibió el consumo de esta baya y se le otorgó el insinuante nombre de **mataserrano**, por el cual aún es conocido en ciertas zonas del Perú, por la cual se creía que era venenoso para los autóctonos. 1

En la época de la Colonia también fue introducido en México y América Central, pero luego su uso fue decreciendo.

Taxonomía

Solanum muricatum fue descrita por <u>William Aiton</u> y publicado en <u>Hortus Kewensis</u>; or, a catalogue . . . $1:250-251.1789.^{2}$

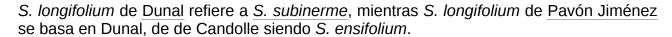
Etimología

Solanum: nombre genérico que deriva del vocablo <u>Latino</u> equivalente al <u>Griego</u> στρυχνος (strychnos) para designar el <u>Solanum nigrum</u> (la "Hierba mora") —y probablemente otras especies del género, incluida la berenjena³ —, ya empleado por <u>Plinio el Viejo</u> en su <u>Historia naturalis</u> (21, 177 y 27, 132) y, antes, por <u>Aulus Cornelius Celsus</u> en <u>De Re Medica</u> (II, 33). Podría ser relacionado con el Latín sol. -is, "el sol", debido a que la planta sería propia de sitios algo soleados.

muricatum: epíteto latino que significa "con espinas".

Sinonimia

- Solanum guatemalense Hort.
- Solanum hebephorum Dunal
- Solanum longifolium Sessé & Moc. (no Dunal)



- Solanum melaniferum Moric. ex Dunal
- S. muricatum var. dissectum Dunal
- S. muricatum f. glaberrimum Correll
- *S. muricatum* var. *papillosistylum* Bitter
- S. muricatum var. parvifolium Kunth
- *S. muricatum* var. *popayanum* Bitter
- S. muricatum var. praecedens Bitter
- S. muricatum var. protogenum Bitter
- *S. muricatum* var. *teleutogenum* Bitter
- Solanum pedunculatum Roem. & Schult.
- Solanum saccianum Naudin (no Carrière & André)
- Solanum saccianum Carrière & André
- *Solanum scabrum* Lam. (*no* Mill.: 'Solanum scabrum)

S. scabrum de <u>Kunth</u> y de <u>Zuccagni</u> es hoy <u>S. aethiopicum</u>. La descripta por <u>Vahl</u> es S. volubile descripta por <u>Swartz</u>. Y S. scabrum de Ruiz & Pavón Jiménez es hoy <u>S. saponaceum</u> de Dunal.

- Solanum variegatum Ruiz & Pav.
- Solanum wallisii Carrière⁷

Véase también

- Solanum aviculare
- Solanum guitoense



cuatro cachumas

Referencias

- 1. Acurio, Gastón (2008). Larousse de la gastronomía peruana: diccionario gatronómico ilustrado (https://books.google.es/books?id=MID-tgAACAAJ&). Lima: Q.W. Editores. p. 235. ISBN 9789972589379. Consultado el 12 de junio de 2019.
- 2. «Solanum muricatum» (http://www.tropicos.org/Name/29601697). Tropicos.org. <u>Missouri</u> Botanical Garden. Consultado el 12 de febrero de 2015.
- 3. Mélongène en Lécluse F., Léxique français-grec avec l'explication latine, à l'usage des classes de..., Paris, 1844 (http://books.google.fr/books?id=wLIRAAAAIAAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false)
- 4. F. Gafiot, Dictionnaire Latin-Français, p. 1452 y 1485, Hachette, Paris, 1934. (http://www.lexilogos.com/latin/gaffiot.php?q=solanum)
- 5. <u>Solanum</u> en Flora Ibérica, RJB/CSIC, Madrid (http://www.floraiberica.es/floraiberica/texto/pdf s/11 134 01 Solanum.pdf)
- 6. En Epítetos Botánicos (http://www.winternet.com/~chuckg/dictionary/dictionary.124.html)
- 7. Sinónimos (http://www.catalogueoflife.org/details/species/id/6076866/synonym/6077333) Archivado (https://web.archive.org/web/20210303015207/http://www.catalogueoflife.org/details/species/id/6076866/synonym/6077333) el 3 de marzo de 2021 en Wayback Machine. en Catalogue of Life

Enlaces externos

Obtenido de «https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Solanum_muricatum&oldid=168806859»