

## CONSERVAN MATERIAL GENÉTICO DEL CHAYOTE

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
22/12/2022

El Banco Nacional de Germoplasma de Chayote tiene la labor de preservar la diversidad genética de este ingrediente pilar de la gastronomía mexicana.



“Desde un principio se fue elaborando un Plan Nacional de Investigación y Desarrollo del Chayote. Comenzando con un terreno y la colecta de recurso domesticado o silvestre -chayote de sabor más amargo-. Poco a poco se ha ido expandiendo en hectáreas y en 2007 se abrieron las puertas del Banco Nacional de Germoplasma de Chayote (BANGeSe) en el Centro Regional Universitario Oriente (CRUO), de la Universidad Autónoma Chapingo, en Veracruz”, comenta Cisneros Solano.



M.C. Víctor Manuel Cisneros Solano

El trabajo ha consistido en plantar, investigar y generar híbridos entre silvestres y domesticados y así obtener más material de evaluación. “En los terrenos se pueden observar las diferentes categorías de los chayotes: silvestres, domesticados e híbridos, organizados en once grupos varietales. Uno encuentra amarillo espinoso, negro Xalapa, caldero, que es uno de los más grandes, y muchos más. Siendo estos ejemplares la muestra de la gran biodiversidad existente.

“Cada uno tiene sus características, incluso nos fuimos dando cuenta que algunos responden a las temperaturas. Por ejemplo, las espinas van saliendo con el frío. Hay chayotes que vienen de otros lugares y cuando salen de aquí se ven diferentes”, dice el Maestro en Ciencias.



Plantas de chayotes



Diversidad de chayotes

México es centro de origen del chayote, planta cucurbitácea de la que hay registro de su consumo y beneficios en el precolombino Códice Botánico de Cruz-Badiana.

Del “*huizt ayotl*”, palabra náhuatl que nombra a este alimento se usa raíz, hojas, puntas tiernas de las guías y el fruto. Y como menciona el profesor-investigador Víctor Manuel Cisneros Solano, miembro del Grupo Interdisciplinario de Investigación en *Sechium edule* (GISeM) en México y del Banco Nacional de Germoplasma de Chayote (BANGESe), organismo que comenzó a gestarse a partir de los años 90, es un verdadero tesoro alimentario que había que cuidar.

Justamente por su relevancia fitotecnista, gastronómica y cultural -Veracruz, Oaxaca y Chiapas son hogar de las especies endémicas: *S. edule silvestre*, *S. chinantlensis* y *S. compositum*-, cerca de 1994 fue cuando se dio la oportunidad de tener una reunión con productores de chayote. En un principio sólo eran asesorías técnicas, pero fue escalando hasta que, en 2005 en Coscomatepec, Veracruz, se comenzó a materializar la idea del GISeM, asociación civil con 14 integrantes y 5 instituciones participantes.

Su preparación varía en cada región y casa. Puede ir crudo en ensaladas o hervido en alguna sopa o caldo. En Oaxaca se consumen las guías del chayote que son los tallos tiernos, para el güichi o sopa de guías; en Puebla se utilizan para tamales; o en Michoacán y Jalisco se come la raíz del chayote como botana, va hervido y se le pone limón y chile en polvo; o en otras regiones como en Veracruz se le conoce como chinchayote y se puede capear.

Todas estas recetas son parte fundamental de su consistente presencia en la cocina nacional y una razón más para continuar el trabajo en el Banco Nacional de Germoplasma de Chayote.



Chileatole de pollo y chayote



Tipos de chayotes y sus texturas

Este banco además de identificar el recurso genético también se encarga de localizar agroecosistemas en los que las condiciones de vida presentan cierta fragilidad y donde se encuentran chayotes silvestres, principalmente en Oaxaca, Chiapas y Veracruz.

“La polinización es aleatoria y cruzada. Como banco no nos interesa el fruto, sino la conservación de las colectas. Tenemos un respaldo *in vitro* en el Centro Nacional de Recursos Genéticos (CNRG). Algunos luego se regalan a la gente o vienen a hacer sus tesis e investigaciones, muchas relacionadas con la salud, pues cabe resaltar que el chayote es benefactor de vitamina C, tiamina, lisina y potasio”.

Gastronómicamente hablando en México se suelen comer tres tipos: el chayote común, de textura lisa y de un tono verde pálido; el espinoso o erizo, que es de un verde más oscuro, y el chayote amarillo.

Fotografías: Fundación Tortilla