

## ¿Cuántos tipos de calabaza conoces?

Biol. Fabiola Guadalupe Navares Moreno

Las calabazas, chilacayotas, zampayos, pipianas, calabacitas, tamalas o tamalayotas, tzompos, calabaza de cuello torcido, zucchini y patty pan son apenas algunos de los tantos ejemplos de variedades que las calabazas tienen en base a las subespecies y las regiones donde las cultivan. Pero todas éstas pertenecen a la familia Cucurbitaceae, son plantas anuales (son las plantas que viven sólo durante una temporada). Su ciclo vital es muy veloz: en general nacen, se desarrollan y florecen durante la primavera y el verano, producen sus frutos a finales de la época estival o ya en otoño y, en esta misma estación o en invierno, mueren y tienen muchos parientes, entre ellos los más conocidos son el pepino, el bule, los acocotes y el estropajo para baño, así como el chayote, el melón y la sandía.

La mayoría de las calabazas son de origen americano, aunque existen variedades en África, India y Asia como son las calabazas cuello de botella o calabazas vinateras.

Son tantas las formas y colores que comentaré las más raras. Comenzaremos con los Crooknecks, son muy antiguos y se desarrollaron en Norteamérica, principalmente con dos formas los de cuello recto y los de cuello torcido. Se consumen en estado inmaduro, pues una vez que la calabaza madura, la cubierta se vuelve áspera y muy dura.

La calabaza madura es utilizada para obtener más semillas, o bien, para artesanías decorativas. De hecho, es una de las variedades más consumida desde 1870 es la Sumer Crookneck.

Otro tipo de calabaza de tamaño pequeño son las conocida como Patty Pan o calabacitas de Gorro Plano o Calabaza bonetera, cultivadas en el sudeste de Estados Unidos, y de origen mexicano y guatemalteco; pronto esta variedad fue muy aceptada en Europa sobre todo en España. Sus frutos se consumen inmaduros cuando la pulpa es de textura cremosa y de sabor sumamente agradable al paladar, pues al madurar la cáscara se vuelve muy dura por lo que no es consumible. De las Patty Pan hay variedades: verdes, blancas y amarillas.

Esta calabaza se distingue por ser una de las más saludables que puede existir, es ideal para proteger al corazón, cuenta con muchos minerales y vitaminas como la a, b, c, d tiene alto nivel en magnesio, calcio, hierro y potasio de la misma forma es un cardioprotector según estudios científicos.

Los Arqueo botánicos sugieren que la calabacita y la pipiana pudieron haber sido domesticadas desde hace más de 8,000 años. En náhuatl la conocen como ayotli, cozticayotli, tamalayotli; los mayas les llamaban *dzot* o guiches; los zapotecos *zapallos* o *caboshas*, y en Sudamérica la conocen como *pumpkins* o *gourds*. Una de las más conocidas es la “Chilacayota” que es de en zonas templadas de los valles centrales de Oaxaca, sus semillas pueden ser negras o blancas y es una de las plantas que se producen más por unidad de

superficie. Sus frutos tiernos son utilizados como verdura y junto con otras pepitas de otras variedades de calabazas se elabora el famoso pipián. Los frutos maduros también se preparan como dulce de calabaza cristalizada. Se cree que esta planta tuvo un origen mesoamericano.

Otro tipo es la Calabaza Vinatera, cultivada en Europa, África y parte de la India, son muy utilizadas para guardar vino una vez que preparan la calabaza para este uso. También son vendidas como artesanía local.

En México, las comunidades rurales utilizan los bules, pues son muy resistentes y menos pesados al cargar.

La Calabaza bellota, o *Acorn*, es una calabaza verde fuertemente surcada. La pulpa es de color amarillo, la cáscara es dura por lo que sólo se aprovecha su interior.

También se encuentra la Calabaza Turbante o conocida como *Buttercup* o Kabocha o Calabaza anillo. De ésta, hay variedades norteamericanas con cáscara más dura y la Kabocha de origen japonés.

También existen las famosas calabazas gigantes, utilizadas prácticamente para concursos botánicos y ornamentales en ciertas festividades.

Y así pudiéramos continuar con una gran variedad de calabazas: bicolor, corona de espina, calabaza estrella, minicalabazas *pumpkin* naranja, atigrada, etc. Lo importante es saber que además de ser un vegetal muy saludable, tiene formas y colores muy agradables, que sería interesante conocer.