

HISTORIA UNIVERSAL DE UNA FRUTA DEL TROPICO

El mango pertenece a la familia de las Anacardiáceas, como el merey o marañón, el ciruelo calentano, el hobo o jobo, el pimientito de América o muello y el manzanillo, chiraco o pedrohernández, etc. El mango ha sido denominado "la manzana del trópico", pues se ha considerado que la importancia de esta fruta en las regiones tropicales es semejante a la de la manzana en las zonas templadas.

Se cuenta en uno de los primeros ejemplares de la literatura sánscrita que cierto rajá encantado con los mangos de alguna región, ordenó que las carreteras y caminos de su dominio fueran ornamentadas con su árbol predilecto. Según opinan muchos naturalistas, esta planta se cultiva desde hace unos cinco mil a seis mil años.

El poeta turco Amir Khusrau, escribió hace unos quinientos años un bello poema en el cual hace referencia al mango. En 1673, Fryer escribió sobre esta fruta y dijo que, en comparación con los mangos, "las manzanas de las hespérides son meras fábulas, y en cuanto al gusto la nectarina, el durazno y el albaricoque son inferiores".

La voz mango proviene del malayo mangka o mangga, que es el nombre que le daban al fruto. En Ceilán se le denomina Ambe, y el nombre persa es Amb. La denominación científica de esta especie es *Mangifera Indica*, el



Dr. DANIEL MESA BERNAL

nombre del género proviene de la voz mango en malayo y del latín fero, llevar. La voz específica, *Indica* se refiere a la India, posible centro de origen de este árbol.

En 1772 según refieren algunos autores o en 1782 según otros, un barco francés traía de Reunión algunas plantas de este árbol para Santo Domingo, pero fue apresado por los ingleses que lo llevaron a Jamaica, donde sembraron los árboles y prosperaron perfectamente.

Según algunos, los portugueses lo plantaron en Bahía en la República del Brasil, cerca del año 1700. Unos cincuenta años más tarde lo llevaron de Río de Janeiro a Barbados, pero su gran dispersión por el continente solamente se inició en el siglo pasado.

Cuéllar, Serrano, Gómez y Cía. Ltda.

arquitectos, ingenieros

bogotá — colombia

miembros:

s.c.a., s.c.i., andi y camacol.

CAMILO CUELLAR TAMAYO
GABRIEL SERRANO CAMARGO
JOSE GOMEZ PINZON
GABRIEL LARGACHA MANRIQUE
ERNESTO CUELLAR TAMAYO
JORGE PINZON BARCO

CARRERA 10a. No. 16-39 PISO 15
EDIFICIO SEGUROS BOLIVAR
APARTADO AEREO 3527

Puerto Rico no lo recibió antes de 1780. A las Filipinas fue introducido en el siglo XVI. Parece que a fines del siglo VIII se cultivaban excelentes variedades de mango en la Guayana Francesa.

Las primeras importaciones de mango a los Estados Unidos de América se hicieron en 1833, y la fruta fue mal recibida como en varios países de Europa, pues se dice que algunas variedades tienen sabor a trementina.

El mango se propagó por este continente en los siglos XVII y XVIII y especialmente en este último y ello se debió posiblemente a que para difundirlo era necesario tener arbolitos, ya que las semillas de mango pierden en poco tiempo su poder germinativo, y como las comunicaciones en aquellas épocas eran lentas, seguramente las semillas llegaban a América inservibles. Se ha dicho que la primera importación del mango a Colombia se hizo en la época de la República, pero se ha naturalizado completamente en nuestro medio y actualmente constituye una de las frutas más comunes y más solicitadas en el medio tropical.

Don Eduardo Zuleta en su libro intitulado "Papeles Viejos y Nuevos" dice que Don Manuel María Bonis, quien emigró a Jamaica después de la Batalla de Boyacá, fue quien trajo de dicha isla, a la ciudad de Antioquia, el mango denominado número once y que Don Juan Santa María introdujo en 1853 al Departamento de Antioquia el mango número ocho.

Se considera que los mangos cultivados pertenecen a la especie **Mangifera Indica**, aunque algunos botánicos creen que existen cerca de cuarenta especies y más de quinientas variedades. El árbol es hermoso y de tupido follaje. Las hojas son amarillo-rojizas, cuando tiernas y luego al llegar a la madurez, se tornan de color verde intenso. Las flores son pequeñas, blan-

cas o rosadas, dispuestas en panojas terminales. El fruto es una drupa con una nuez, y varía de color, de tamaño y aún de sabor, según las variedades. Existen variedades cuyos frutos son amarillos, verdes, rojos, etc. Nuestro pueblo, sin fundamento alguno, denomina mangos a los frutos que no tienen fibra y mangas a las variedades que la tienen. Existen en nuestro país gran número de variedades a las cuales el pueblo ha dado diversos nombres como son: de azúcar, chancleta, número once, número ocho, hilaza, hucvo de chivo, Isidro, Maza, manzanita, de la reina, no te cebes, novia, pelota, penca, piña, de Mariquita, etc.

La clasificación de las variedades de mango, no ha recibido suficiente atención de los naturalistas. Sólo se sabe que hay dos grupos importantes: los de la India y los de Filipinas; estos últimos se conocen con los nombres de mangos filipinos o mangos de Manila. La diferencia entre estos dos grupos consiste en que el de la India es comúnmente monoembrionario, es decir, que de una semilla nace una sola planta, en tanto que el de las Filipinas es poliembrionario, o sea que de la semilla nacen varias plantas, en algunos casos hasta diez o doce; además los frutos tienen un gusto muy distinto. Se anota, que no se puede confiar en la abundancia y regularidad de las cosechas de los mangos filipinos. Entre nosotros los mangos filipinos se conocen con este nombre y con el de Camboyanos, y se sabe que se han aclimatado bien, que son muy jugosos y dulces, pero que son susceptibles al ataque de la mosca anastrepha.

En Colombia existen extensas zonas propias para el cultivo de este fruto. Sería interesante aclimatar mejores tipos, especialmente aquellos que no tienen fibras y que son de buena calidad y presentación, pero para ello sería necesario adelantar una campaña in-

tenso contra la mosca que los ataca. En muchas regiones, como en el Valle del Cauca, los daños causados por la mosca anastrepha son grandes y en ciertos casos arruinan toda la cosecha. La mosca deposita sus huevecillos en la fruta, y cuando está en sazón la pulpa, presenta las larvas amarillas de la mosca.

En algunos lugares del país, existe especial preferencia por los mangos cuando inician la maduración o están verdes, los cuales comen añadiéndoles sal. Cerca del 99 por ciento de los mangos se comen como fruta fresca, sin embargo, en algunos países preparan encurtidos y en otros el jugo espeso de la pulpa muy madura se seca al sol en forma de obleas o tajadas. La drupa sin madurar contiene pectina, por lo cual es buena para jaleas y conservas; la pulpa contiene ácido gálico.

El cultivo del mango se extiende entre nosotros desde el nivel del mar, hasta los 1600 metros de altitud. Se cultiva principalmente por sus frutos, aunque es un árbol de espléndida belleza y decorativo. La madera es empleada en ebanistería.

Los mangos de buena calidad tienen amplio mercado y aún se podría pensar en la exportación a las grandes urbes de las zonas templadas, donde son apreciados.

La propagación del mango por injerto no es difícil y es una práctica muy aconsejable para propagar mejores variedades. El cultivo de mangos procedentes de semillas, aunque sean de buenas variedades, no es comparable al sistema de injerto.

Este cultivo requiere ciertos cuidados. No se debe pensar que es un árbol semi-silvestre que no necesita atenciones del agricultor. Es cierto que es un árbol rústico, pero hay que darle los cuidados que necesita para prosperar y dar buenas cosechas.