

8-10-14

¡No hay nada más tico que un tacaco!

El tacaco es la única planta alimenticia que sólo existe en Costa Rica, es decir, que no crece ni es consumida en ningún otro país del mundo. Desde este punto de vista, constituye una riqueza natural extraordinaria que el país debe cuidar, conservar y promocionar. Probablemente la mayoría de nosotros los ha probado cuando comemos una buena olla de carne en el Mercado Central de San José o en la casa de nuestra abuela.

Los frutos se pueden consumir tanto sazones como tiernos: los frutos sazones se cocinan en agua hirviendo por 10-15 minutos, y se pueden comer solos, con mayonesa, rellenos con atún, como verdura de la olla de carne, o se pueden hacer en picadillo o en miel; los frutos tiernos cocidos se pueden comer solos, en ensaladas, o se pueden revolver con el arroz.

El nombre científico de la especie es *Sechium tacaco*, y es una planta trepadora de la familia de las cucurbitáceas, muy relacionada con el chayote. El tacaco crece en las zonas de altitud intermedia en Costa Rica, desde los 500 a los 1.800 metros sobre el nivel del mar, y desde Tilarán en

Guanacaste hasta Coto Brus en la zona sur.

Los tacacos de buena calidad son aquellos que no tienen fibras en su pulpa (o tienen muy poca), que tienen buen sabor, cuya cáscara es fácil de separar de la pulpa luego de la cocción, y que no tengan espinas (o que tengan pocas).

Es un cultivo que todavía tiene muchos elementos de una planta silvestre (es decir, no domesticada), como la poca incidencia de plagas y enfermedades, y la capacidad de producción bajo un manejo agroecológico, con bajos requerimientos de insumos. Sin embargo, se ha realizado poca investigación en esta especie, donde destaca el trabajo realizado en décadas anteriores por la Universidad Nacional, en Costa Rica. En estos momentos, la Universidad de Costa Rica desarrolla un proyecto de mejoramiento genético de este cultivo, con el fin de contribuir a seleccionar las mejores variedades de esta planta, y ayudar a desarrollar nuevas variedades, de frutos más grandes y de gran calidad. También se trabaja en la reproducción *in vitro* de la especie, para garantizar la obtención de plantas con buenas características genéticas.

JOSÉ ELADIO MONGE PÉREZ *

Las generaciones jóvenes de costarricenses conocen poco sobre el tacaco, debido al cambio en las costumbres alimenticias de la población. Es urgente rescatar esta planta y su uso en la cocina de los costarricenses, dado que es un aporte único de Costa Rica a la culinaria y a la botánica mundial.

Una idea para apuntalar este objetivo es el impulso a la declaratoria del tacaco como Patrimonio Cultural y Natural de Costa Rica, lo que puede ayudar a visibilizar este alimento en el país, e inclusive lo puede mostrar como opción para contribuir con la seguridad alimentaria en otras comunidades de otros países del mundo; por ejemplo, podría ser una opción interesante para las poblaciones indígenas del altiplano de Guatemala o de los países andinos. Yo invito a las autoridades del gobierno a que estudien la conveniencia de llevar a cabo esta declaración, porque: ¡No hay nada más tico que un tacaco!

* Profesor universitario
melonescr@yahoo.com.mx