



Fuente: Revista Científica UAT.

# CHOCHAS:

## *Las flores comestibles del desierto*

POR DR. ARTURO MORA-OLIVO\*, M. C. MARGARITA HURTADO GONZÁLEZ Y DRA. GRISELDA GAONA-GARCÍA,  
INSTITUTO DE ECOLOGÍA APLICADA, UAT,  
DR. JACINTO TREVIÑO-CARREÓN, UAM AGRONOMÍA Y CIENCIAS, CAMPUS VICTORIA.  
\*AUTOR RESPONSABLE: AMORAO@UAT.EDU.MX

**A**l escuchar la palabra “chochas” inmediatamente viene a la mente un suculento platillo regional, el cual se puede consumir de diferentes formas. Muchas personas saben cocinarlas y casi todos las han comido, pero... ¿Se sabe de dónde provienen? ¿Dónde se pueden encontrar? o ¿Cuántas variedades existen de chochas?

Con el nombre de chochas se conocen las flores que proceden de un grupo de plantas que crecen en las zonas áridas y semiáridas de México. Aunque todas son muy parecidas, pertenecen a diferentes especies del género *Yucca* y también reciben diferentes nombres comunes por los habitantes del medio rural. Por su aspecto, con tallos altos y hojas en roseta, constante-



Planta china (*Yucca filifera*), habita en el altiplano tamaulipeco y zona centro.

Fuentes: Cortesía del autor.



mente son llamadas “palmas” aunque en realidad no pertenecen a esta familia y curiosamente están más emparentadas con la cebolla y el ajo con quienes regularmente se combinan en la cocina.

Por su naturaleza de ambientes desérticos, México es el centro de diversificación de estas plantas, pues existen en su territorio casi la totalidad de sus especies (cerca de 40), de las cuales tres se localizan en Tamaulipas (Cuadro 1): *Yucca filifera*, *Yucca treculeana* y *Yucca carnerosana*. En la porción más árida de Tamaulipas llamada Altiplano Tamaulipeco o Cuarto Distrito (Bustamante, Jaumave, Palmillas, Miquihuana y Tula), las chochas se obtienen de las llamadas “palma china”, “palma de dátiles”, “palma loca”, “palma

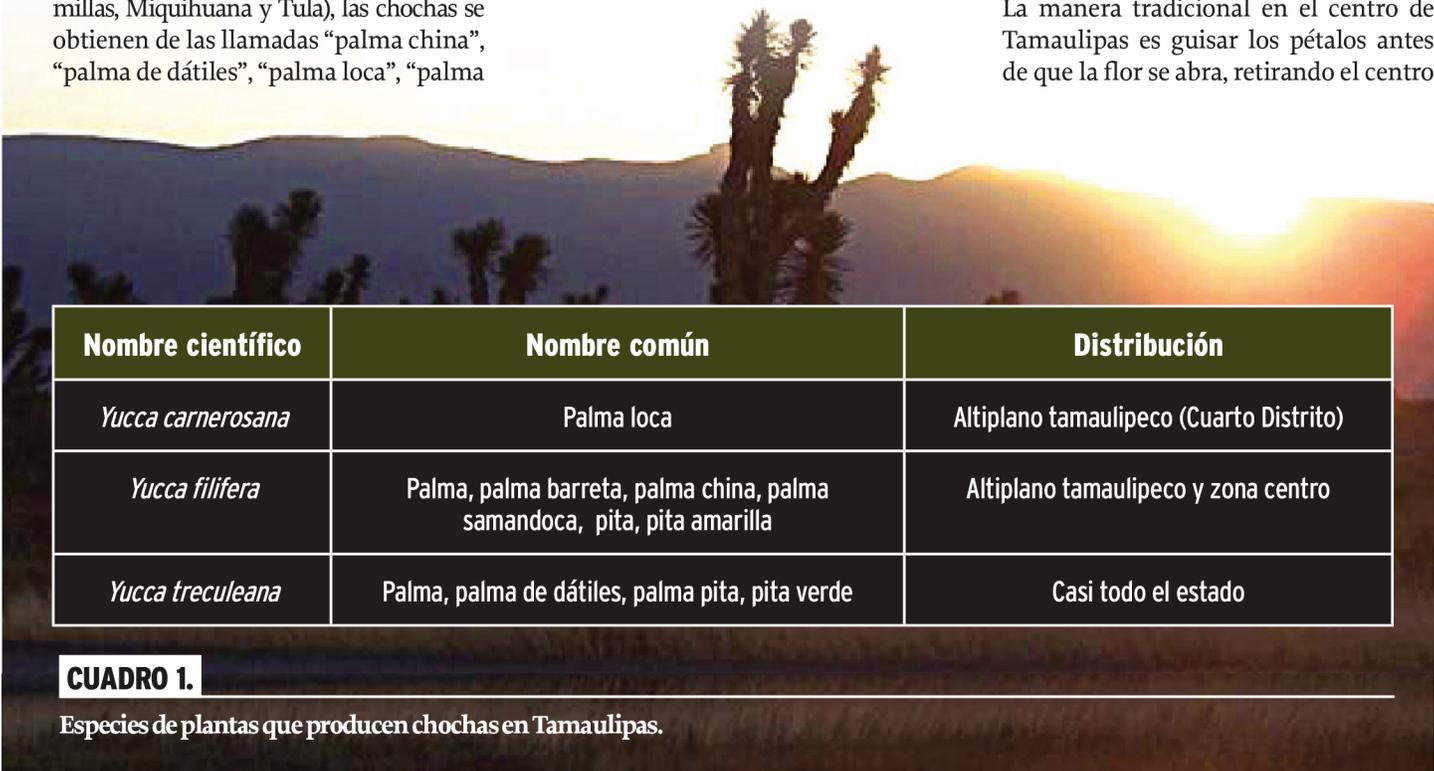


samandoca” o “palma pita”. En San Carlos, se usa el nombre de “palma barreta”. En la parte centro y norte del estado se les conoce como “palma”, “pita”, “palma pita”, “pita verde” o “pita amarilla”.



Cualquiera que sea el nombre de la planta siempre se conocen las flores como chochas y aunque tal vez se desconozca donde crecen, fácilmente se pueden conseguir en las calles de Ciudad Victoria, Tamaulipas, donde las venden personas que vienen de las zonas rurales en los meses de enero a marzo, principalmente. Los precios son variables y están sujetos al “regateo”, de tal manera que se puede conseguir desde 25 a 50 pesos una inflorescencia con aproximadamente 200 flores.

Existe una gran variedad de guisos que pueden elaborarse con las chochas. La manera tradicional en el centro de Tamaulipas es guisar los pétalos antes de que la flor se abra, retirando el centro



Nombre científico	Nombre común	Distribución
<i>Yucca carnerosana</i>	Palma loca	Altiplano tamaulipeco (Cuarto Distrito)
<i>Yucca filifera</i>	Palma, palma barreta, palma china, palma samandoca, pita, pita amarilla	Altiplano tamaulipeco y zona centro
<i>Yucca treculeana</i>	Palma, palma de dátiles, palma pita, pita verde	Casi todo el estado

**CUADRO 1.**

Especies de plantas que producen chochas en Tamaulipas.



**Platillo tradicional tamaulipeco chochas con huevo.**

y añadiendo solamente sal y ajo molido en molcajete; así se pueden comer solas o combinadas con huevo u otros alimentos que acentúan su sabor. En otros lugares como Chihuahua y Texas las chochas son muy apetecidas en ensaladas y para preparar deliciosos postres al rebosar los pétalos en clara de huevo y azúcar. Pero además de su exquisito sabor, ¿sabía usted que estas flores silvestres tienen un alto valor nutrimental? De acuerdo con análisis químicos realizados en el Instituto de Ecología Aplicada de la Universidad Autónoma de Tamaulipas, las chochas de *Yucca treculeana* tienen 36.94% de proteínas, 30.94% de carbohidratos y sólo 1.09% de grasas, colocándolas a la par de los llamados alimentos supernutritivos. Otras investigaciones confirman además que las flores de *Yucca* spp. contienen un alto contenido de ácido ascórbico, mejor conocido como vitamina C, la cual es famosa por ayudar a contrarrestar las enfermedades respiratorias, facilitar la absorción de hierro y por ser un potente antioxidante que contribuye a evitar el envejecimiento prematuro.

Es importante mencionar que no sólo las flores de estas plantas son utilizadas. Los frutos que son conocidos como dátiles, son muy apetecidos en las zonas áridas como golosinas, siendo consumidos directamente o usados en la elaboración de atoles y conservas. La planta en general se ha utilizado en las construcciones rurales y las fibras de las

hojas han sido tradicionalmente usadas para fabricar cordeles y cestas desde tiempos inmemoriales. Existen registros fósiles y arqueológicos que indican que las plantas de las palmas pitas eran usadas ampliamente por los hombres primitivos y por los indígenas prehispánicos. De hecho, se dice que el origen de la palabra “chocha” es huasteco y que este es el nombre que le dieron a las flores de las pitas y de otras plantas similares en su área de distribución.

Desde el punto de vista ecológico, las chochas cumplen una función importante dentro de los ecosistemas de las zonas áridas. Debido al suave aroma de las flores, la palomilla de las yucas

(*Tegeticula* spp.) es atraída durante la noche para llevar a cabo el proceso de polinización que es indispensable para la formación de nuevas semillas. Al reproducirse también las palomillas, las hembras depositan los huevos en la planta para que las larvas puedan vivir y alimentarse dentro de las cápsulas sin destruirlas por completo. Esta relación simbiótica que tiene millones de años de evolución conjunta, ha asegurado la sobrevivencia, tanto de la planta, como del insecto al mismo tiempo.

En realidad las chochas contribuyen a la alimentación y a mantener sanos a una gran variedad de organismos que habitan en las zonas desérticas de América, desde los pequeños insectos, algunas aves y mamíferos como el cacomixtle, hasta las personas de paladar más exigente. Así que si usted es de las personas que aún no ha disfrutado de un suculento plato de chochas, tiene dos opciones: puede optar por adquirirlas y cocinarlas en su propia casa, o bien, si la cocina no es su virtud, entonces no se preocupe, en esta temporada los puestos de comida en el mercado local de la capital del estado de Tamaulipas y otros sitios, tienen a la venta las tradicionales gorditas de chochas. Cualquiera que sea su opción, las disfrutará ampliamente, provecho... ||

#### **BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA**

- Guillot, O. y Van der Meer, P. (2009). *El género Yucca L. en España*. Valencia: Jolube Editor.
- Hurtado, M. y Hernández, L. (1989). “Estudio preliminar de las plantas silvestres de la zona árida de Tamaulipas. I. Selección de especies”, en *Biotam*. 1(2): 70-76.
- Nava, V., Tejero, D. y Chávez, C. (1999). “Hábitos alimentarios del cacomixtle *Bassariscus astutus* (Carnivora: Procyonidae) en un matorral xerófilo de Hidalgo, México”, en *Anales del Instituto de Biología. Serie Zoología*. 70(1): 51-63.
- Pérez, L.M., Mora-Olivo, A. y Medellín, S. (2005). “Las plantas comestibles silvestres”, en Sánchez-Ramos, G., Reyes-Castillo, P. y Dirzo, R. (eds.). *Historia Natural de la Reserva de la Biósfera El Cielo, Tamaulipas, México*. Ciudad Victoria, Tamaulipas: Universidad Autónoma de Tamaulipas.
- Rentería, L. y Cantú, C. (2003). “El efecto de *Tegeticula yucasella* Riley (Lepidoptera: Prodoxidae) sobre la fenología reproductiva de *Yucca filifera* Chabaud (Agavaceae) en Linares, N.L., México”, en *Acta Zoológica Mexicana (nueva serie)*. 89: 85-92.
- Sotelo, A., López, S. y Basurto, F. (2007). “Content of nutrient and antinutrient in edible flowers of wild plants in Mexico”, en *Plants Food for Human Nutrition*. 62(3): 133-138.
- Williams-Dean, G. 1978. *Ethnobotany and cultural ecology of prehistoric man in Southwest Texas*. Texas A&M University. Anthropology Research Laboratory. College Station, Texas.