

ARRAYÁN

Es un árbol de hasta 10 m de altura, delgado, con la corteza lisa, de color variable, desde casi blanca hasta verde grisácea; con flores blancas muy aromáticas, parecidas a las de la guayaba, pero más pequeñas. Su tallo es delgado y su corteza lisa, de color casi blanco a verde grisáceo; sus hojas son delgadas y brillantes, de hasta 5 cm de largo. Sus flores son blancas, de 5 pétalos con un mechón en el centro y aromáticas.



Producto

Frutos redondos que parecen pequeñas guayabas. Son de sabor ácido o dulce, y cuando están maduros asumen un color amarillo como la cera. Miden de 1 a 2 cm.



Establecimiento de la plantación

La siembra se puede realizar por estacas; con esquejes se hacen de tallos leñosos obtenidos de plantas adultas. Por lo general se tiende a realizar el cultivo en filas distanciadas 1 m o más. Es conveniente efectuar riegos desde el inicio de la primavera. Los cuidados posteriores a la plantación se reducirán a deshierbes y control de plagas.



Condiciones edáficas y clima

El árbol de arrayán pueden estar situado tanto al sol como a la sombra. Vive en todo tipo de terreno. Requiere de suelo bien drenado. Sólo se desarrolla en aquellas zonas en las que el invierno no es muy duro. Soporta heladas débiles. Esta especie requiere climas suaves, donde la sequía estival no sea excesivamente acusada y suelos frescos y algo húmedos. En general necesita de riegos moderados. Así, en primavera y otoño es suficiente con proporcionarle agua cada 6 días, mientras que en verano hay que regarla cada 3 días.



Usos

Se come como fruta de temporada y con él se prepara agua de sabor. Como golosina se comen salados y con chile en polvo. Las hojas y las flores se aprovechan para elaborar aceites aromáticos. Es usado para adornar jardines y calles gracias a sus numerosas flores. También la madera es muy dura y compacta usada frecuentemente para mangos de herramientas.



Nombre Científico

Luma opiculata.

Myrtus comunnis L.

Fuente: SIAP



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA