

Un platón de romeritos

DAVID ROMERO CAMARENA

El Dr. Romero es investigador del Centro de Ciencias Genómicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, en Cuernavaca, Morelos. Su área de especialidad es la genómica bacteriana, con énfasis en mecanismos de cambio en genomas. Es miembro y expresidente de la Academia de Ciencias de Morelos.

Esta publicación fue revisada por el comité editorial de la Academia de Ciencias de Morelos.

Considerando mis apellidos, tal vez no sorprenda a nadie que los romeritos con mole y camarones (Figura 1) son nuestro plato familiar. Esperábamos con ansia las épocas de semana santa o la navidad para satisfacer nuestro gusto. Pero pagábamos con trabajo por ello, dado que antes había que limpiar los romeritos, retirando manualmente los tallos gruesos para quedarnos con las hojas y las puntas, más tiernas. Dado que nuestra familia era grande y voraz, eso significaba limpiar una docena de kilos. Sumen a eso que había que limpiar y desalar el camarón seco, para lo cual había que sumergirlo en agua tibia y retirar el caparazón, colas, cabezas y patas. Papas cambray, cebolla y nopales entraban también en la preparación, que con la magia del cocimiento en el mole generaban un platillo de un sabor único.

a plantas muy diversas por su uso, las cuales se consumen crudas o cocidas. Plantas tan variadas como la hoja santa (*Piper auritum*), el pápalo quelite (*Porophyllum ruderale* o *P. macrocephalum*), el huazontle (*Chenopodium berlandieri*), la verdolaga (*Portulaca oleracea*) y después el romerito, se consideran todos como quelites. Los nombres en náhuatl lo dejan claro: hoja santa (*tlanecpahuquilitl*), hierba olorosa y comestible) el pápalo quelite (*papaloquilitl*, hierba mariposa) la verdolaga (*itzmiquilitl*, quelite de navaja) el romerito (*iztaquilitl*, quelite blanco o salado). Aún las formas tiernas de algunas plantas pueden considerarse quelites, como es el caso del amaranto o alegría (quintoniles o *quilonilli*, hierba asoleada) o el frijol (*ezoquilitl*, quelite de frijol verde).

A la llegada de los españoles a México, el consumo de quelites en la alimentación era abundante en Tenochtitlan. Fray Bernardino de Sahagún, en su obra *Historia General de las cosas de la Nueva España* (también conocida como *Códice Florentino*) da muchos ejemplos de los diferentes quelites consumidos, incluyendo el romerito. Lo describe como una planta “baja y de poca copa. Tiene sabor de sal. Cómese cocida y cruda”. Junto con otros quelites, nos da uno de los primeros dibujos de su apariencia (Figura 2). Francisco Hernández se refiere también al romerito como “Tiene las raíces fibrosas, de donde los tallos brotan con hojas delgadas y larguillas, llevando en



FIGURA 2. ILUSTRACIÓN de diversos quelites, incluyendo el romerito (izquierda, *iztaquilitl*) en el Códice Florentino. Fuente: Códice Florentino Digital, Libro 11: Cosas terrenales, fol. 134r, <https://florentinocodex.getty.edu/es/book/11/folio/134r?sp-Texts=&nhTexts=>

to (*Suaeda edulis*) era semejante pero no igual, por lo que siendo de menor talla que el romero, la llamaron en diminutivo.

El romerito, además de darse de manera silvestre, era cultivado por los mexicas en la vecindad del Lago de Texcoco. Se

pales y, tal vez por aversión al consumo de insectos, se substituyó al ahuate por camarón. Con esto, el plato estaba listo para consumirse en festividades religiosas en donde se limita el consumo de carne, como en la semana santa y en la navidad.



FIGURA 1. LOS romeritos, en fresco (izquierda) y en mole (derecha). Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Romeritos_con_mole

Durante las largas horas dedicadas a la preparación de este platillo, mi mente divagaba. ¿Qué clase de planta es esta? ¿Por qué se llama romerito, así en diminutivo? ¿Por qué dicen que la planta es salada? ¿Es naturalmente salada? Tráteme de contestar estas preguntas.

Los romeritos, un tipo de quelite. El romerito (*Suaeda edulis*) es una planta nativa de México. Los mexicas se referían a esta y otras plantas muy variadas con el término náhuatl *quilitl* (actualmente quelite), que significa hierba o verdura comestible. No es un término botánico, sino un término que engloba

la extremidad de los ramos espigas de flores verdes, sutiles y orbiculares. Es hierba comestible y de sabor salado, de donde toma su nombre”. Para los españoles (y para el mundo), la variedad de nuevas plantas debe de haber sido abrumadora, así como adaptarse a los nombres para describirla. Es comprensible que hayan tratado de describir estas nuevas plantas por semejanza a plantas conocidas para ellos y eso fue lo que pasó con el romerito. A sus ojos, era semejante al romero (*Salvia rosmarinus* o *Rosmarinus officinalis*), una planta aromática común en Europa. El romerito

consumido cocido, acompañado de salsas (*molli*) y a veces en conjunto con el llamado *ahuautle* (amaranto de agua, Figura 3), que es la huela de una chinche de agua llamada *axayácatl* (*Corisella texcocana*, por ejemplo). Quienes han probado el ahuautle describen su sabor como parecido al camarón, pero más delicado. Durante el virreinato, la manera de consumir al romerito fue cambiando, hasta llegar a la forma que lo conocemos. Las salsas relativamente simples de los mexicas cambiaron a la deliciosa complejidad del mole actual, se añadieron otros vegetales como las papas y los no-

La producción nacional de romeritos superó en 2025 las cuatro mil toneladas, cultivadas principalmente en la zona agrícola de la Ciudad de México (San Andrés Mixquic, San Nicolás Tetelco, San Juan Ixtayopan y Xochimilco) y en el Valle de Chalco, en el Estado de México. De allí, se distribuye para su consumo en todo el país. Aunque el romerito es una planta que puede crecer en diferentes ambientes, se consume únicamente en México.

El nombre científico del romerito Uno pensaría que una planta que se emplea en México desde tiempos prehispánicos, tan grata para nuestro paladar, debería de contar con un nombre científico

reconocido. Desde hace mucho tiempo, se reconoce que el romerito pertenece al género *Suaeda*, un género de plantas distribuido por todo el mundo. Sin embargo, se habían propuesto diferentes nombres científicos para esta planta, como *S. diffusa*, *S. torreyana*, *S. mexicana* y el penúltimo, *S. nigra*. El conocer el nombre científico más adecuado no es solamente un asunto de nombres: permite ubicar a una especie en el árbol de la vida y confirmar que otras especies están relacionadas a aquella que nos interesa. Sorprendentemente, el nombre más preciso para el romerito, *Suaeda edulis*, se asignó hasta 2013. En ese año, investigadores del Colegio de Posgraduados en Chapingo estudiaron plantas de romerito colectadas en el centro de México y descubrieron que era una especie diferente a las descritas previamente. Le dieron el nombre de *Suaeda edulis* por su característica comestible (*edulis* en latín significa precisamente comestible). El que una especie nativa haya permanecido tanto tiempo sin una asignación taxonómica certera, es un indicio de que falta más investigación sobre nuestra biodiversidad, pero también de carencia de investigadores que se dediquen a esta área. Esperemos que el énfasis en apoyar más la formación de investigadores y los estudios que deben realizar aumente en los años venideros en nuestro país.

Una característica interesante de todas las especies del género *Suaeda* es que pueden tolerar una alta cantidad de sal durante su crecimiento. Recordarán ustedes que el romerito se cultiva en zonas próximas al Lago de Texcoco, un lago que al ser de montaña tiende a acumular sal. La descripción que se hace de ella, un quelite salado, podría deberse a el medio donde se cultiva. Pero hay que hacer una distinción. ¿Es salado porque tolera un ambiente salino o es salado porque requiere de una alta concentración de sal para su cultivo?

Dale sabor a mi vida, como un granito de sal

La distinción entre estas alternativas se alcanzó hasta 2025. En ese año, un grupo de investigadores mexicanos y japoneses descubrieron que el romerito es una planta que no solo tolera la salinidad, sino que inclusive necesita una alta concentración de sal para un crecimiento óptimo. Los investigadores descubrieron que la productividad de la planta es pobre cuando crece en bajas concentraciones de sal, pero mejora claramente en concentraciones de sal de aproximadamente la mitad de la del agua de mar. Por arriba de esa concentración, la productividad de la planta disminuye, pero puede cultivarse aún en agua de mar con rendimientos superiores a los que se observan en bajas concentraciones de sal. A las plantas que requieren una alta concentración de sal para un crecimiento óptimo se les llama *halófilas* (palabra del griego que significa amantes de la sal).

Los mecanismos por los cuales el romerito puede crecer bien en altas concentraciones de sal aún se están estudiando. Pero hay tres características de esta planta que parecen ser las responsables. Una de ellas es que pueden acumular sal en un organelo que existe en muchas plantas, conocido como *vacuola* (Figura 4). Este organelo, visualizado como un “espacio vacío” en muchos vegetales, es todo menos vacío en plantas como el romerito. En él se acumula eficientemente la sal que podría causar daño a otros procesos celulares. El acumular la sal en ese organelo además permite que la planta de romerito continúe absorbiendo agua.



FIGURA 3. EL ahuautle, la huela de una chinche de agua llamada *axayácatl*. Fuente: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/ahuautle.html>

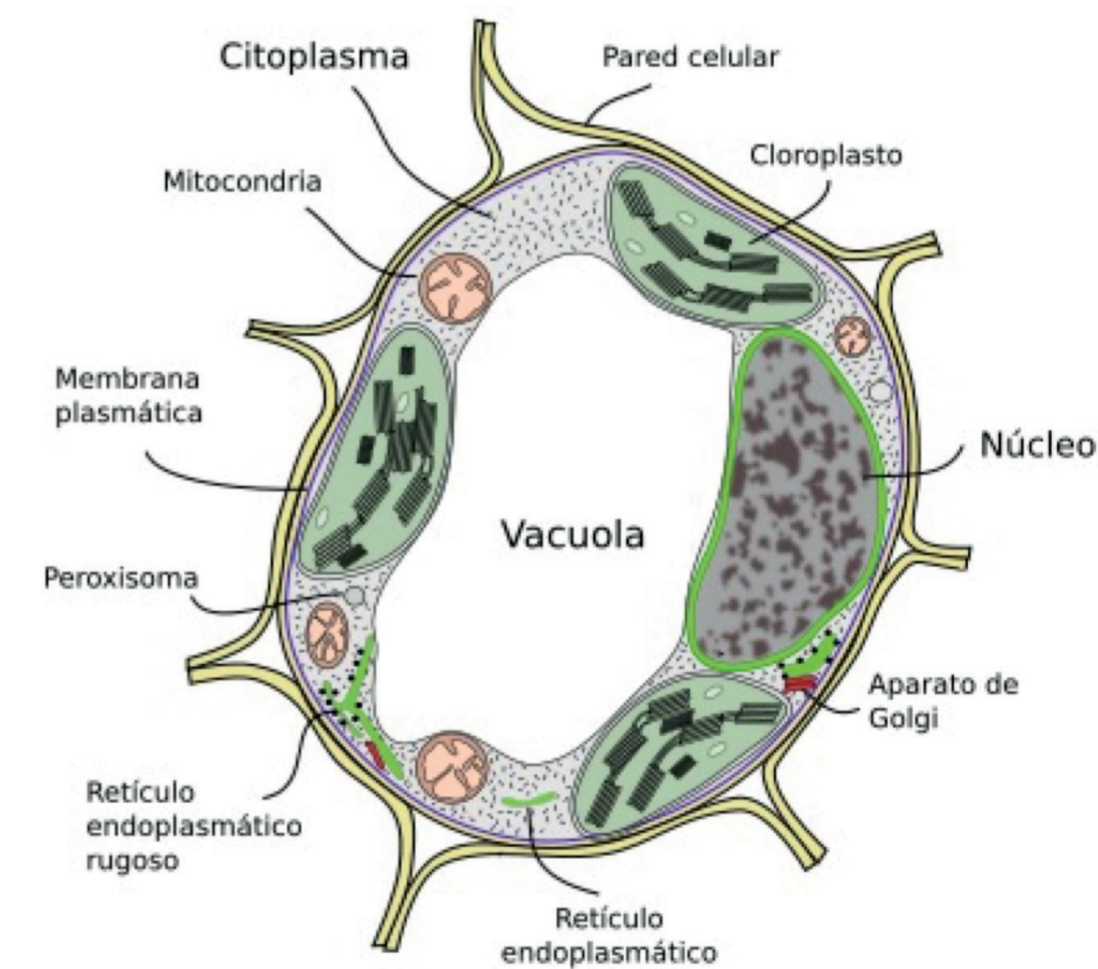


FIGURA 4. UNA vacuola en una célula vegetal. Fuente: <https://mmegias.webs.uvigo.es/5-celulas/5-vacuolas.php>

aún en condiciones de limitación de agua. Sus tejidos se mantienen carnosos y jugosos aún en sequía, como pasa con los cactus. El tercer mecanismo parece ser la protección de daño oxidativo a sus procesos celulares por la acción de enzimas como la superóxido dismutasa. Estas son propuestas razonables para explicar el por qué pueden crecer bien en altas concentraciones de sal, aunque aún son necesarios más estudios para conocer en detalle cómo se protege el romerito. Lo que me parece muy interesante es que una planta comestible nativa de México pueda soportar estas condiciones. La acumulación de sal en suelos agrícolas, producto no solo de una

agricultura intensiva, sino más importante por el cambio climático, amenaza la producción eficiente de alimentos. Las plantas halófilas, como el romerito, pudieran ser una ayuda para controlar esa acumulación de sal en los suelos, proveyendo un alimento que además encontramos sabroso y nutritivo. La variedad de usos que pudiera tener esta planta es muy grande, no solo en romeritos con mole. Exploren la página de Biodiversidad Mexicana sobre quelites y sorpréndase de las variadas maneras de preparar los romeritos. Espero que ustedes, como yo, emprendan “experimentos culinarios” con este interesante *quelite salado*.

Para saber más

1. Biodiversidad Mexicana (sin fecha). Quelites. <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/quelites>
2. Bye, R. y E. Linares. 2000. Los quelites, plantas comestibles de México: una reflexión sobre intercambio cultural. CONABIO. *Biodiversitas*, 31:11-14. <https://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/7080.pdf>
3. McClung de Tapia, E., D. Martínez Yrizar, E. Ibarra Morales, C. C. Adriano Morán. (2014). Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la cuenca de México. *Anales de Antropología*, 48(1): 97-121. doi: 10.1016/S0185-1225(14)70491-6
4. Noguez-Hernández, R., A. Carballo-Carballo e H. Flores-Olvera (2013). *Suaeda edulis* (Chenopodiaceae), una nueva especie de lagos salinos del centro de México. *Botanical Sciences* 91 (1): 19-25. https://botanicalsciences.com.mx/index.php/botanicalsciences/article/view/400/pdf_77
5. Urbina, M. (1903). Plantas comestibles de los antiguos mexicanos.

Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2(1), 503-591. <https://mna.inah.gob.mx/docs/anales/206.pdf>

6. Yamada, M., Kasami, K., Urushigaki, R., Murillo-Amador, B., Yamada, S. (2025). Mechanisms of halophilic and salt tolerance in *Suaeda edulis* Flores Olv. & Noguez. *Soil Sci. Plant Nutr.* 71, 414–423. doi: 10.1080/00380768.2025.2465332 Esta columna se prepara y edita semana con semana, en conjunto con investigadores morelenses convencidos del valor del conocimiento científico para el desarrollo social y económico de Morelos.



ESTA PUBLICACIÓN FUE REVISADA POR EL COMITÉ EDITORIAL DE LA ACADEMIA DE CIENCIAS DE MORELOS

Para actividades recientes de la academia y artículos anteriores puede consultar: www.acmor.org ¿Comentarios y sugerencias?, ¿Preguntas sobre temas científicos? CONTACTANOS: coord.comite.editorial.acmor@gmail.com