

# JINJOLERO (AZUFAIFO, JINJOL, JUJUBE)

*Ziziphus jujuba*

Rhamnaceae

## ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

### Descripción

Aunque los primeros árboles de jinjolero se cultivaron en Siria, los registros chinos muestran que el jinjolero se ha cultivado en China durante 4000 años. La mayoría de los lugares con veranos largos y cálidos pueden soportar el crecimiento de estos árboles frutales. El jinjolero es un árbol de tamaño mediano, de hasta 7 m (25 pies) o más, con follaje caducifolio de color verde brillante. Prospera mejor en climas cálidos y secos; la fruta es generalmente de color marrón oscuro cuando está madura, de forma ovalada, de 1 a 2 pulgadas de diámetro, con una sola piedra. La fruta se secará si se deja en el árbol, similar a los higos. La cáscara es suave y delgada hasta que se seca la fruta y luego se arruga. La pulpa es más seca que en la mayoría de las frutas.

### Usos

El jinjolero es un árbol muy versátil, aunque infrautilizado. La madera es fuerte, duradera y se utiliza para fabricar instrumentos musicales y artesanías. Aves, caballos, vacas, ovejas y cabras comen la fruta. Las flores secretan abundante néctar, lo que hace una miel de buen sabor. La fruta y las hojas se hacen en un té para los dolores de garganta. Las semillas secas contienen espinosina, que es un hipnótico y se usa para el insomnio.

### Nombres comunes

- Inglés
  - Chinese Jujube
  - Texas Olive
  - Chinese Date Plum

### Cultivo

Con el calor y el sol adecuados, los árboles prosperarán sin ningún cuidado especial. Cualquier lugar con pleno sol y suelo bien drenado apoyará el crecimiento del jinjolero. Este árbol no debe sembrarse a la sombra de otros árboles. A menudo fructificarán en el primer año. También son tolerantes a la alta salinidad, la alcalinidad, la sequía, las temperaturas bajo cero, la exposición de las raíces por la erosión o las raíces profundamente cubiertas por la arena que sopla. El jinjolero es autofértil, por lo que solo se necesita un árbol para la fructificación. El injerto de látigo se puede hacer a partir de un portainjerto inmaduro de un año.

### La cosecha y producción de semillas

Las frutas verdes no madurarán después de la recolección, por lo que es mejor esperar hasta que las frutas comiencen a ponerse amarillas. Están completamente maduras cuando están marrones o rojas y comienzan a encogerse y arrugarse mientras aún están en el árbol. Las semillas son más pequeñas que una semilla de dátil y no siempre crecen conservando las características del árbol padre. Las semillas deben limpiarse de pulpa, secarse en condiciones domésticas y pueden almacenarse indefinidamente. Antes de sembrarlo, debe romperse la cáscara dura de la cubierta seminal para acelerar la germinación. La mayoría de los cultivares de jinjolero en EE. UU. se injertan o brotan en un tallo de raíz espinoso que produce muchos retoños a partir de las raíces.

### Plagas y Enfermedades

Muy pocas plagas o tizones afectan al jinjolero, con una pequeña excepción de la mosca de la fruta del Caribe que ataca la fruta. Un virus muy grave, "escoba de bruja", ha infectado áreas de China y Corea que requieren cuidado al comprar portainjertos de esos países. La tendencia del jinjolero de sacar retoños desde sus raíces se puede controlar con un mantillo/mulch pesado, o cortando con una azada u otro apero de labranza.

### Cocina y Nutrición

La fruta del jinjolero (Jujube, jínjol (jínjoles en plural), azufaifa, azofeifa) puede comer cuando alcanza la etapa marrón en el árbol, ya que el contenido de azúcar aumenta a medida que cambia de color. También se puede comer antes de que esté completamente madura, cuando la pulpa aún está crujiente. Puede comerse de muchas formas, como fruta fresca (incluida la cáscara), secada al sol o en conserva como gelatina o mermelada. En comparación con los nutrientes de una manzana, el jinjolero tiene cinco veces más fósforo, el doble de potasio y diez veces más ácido ascórbico.

### Referencias

<http://www.missouribotanicalgarden.org/PlantFinder/PlantFinderDetails.aspx?kempercode=d475>