Pitaya agria
tajuá (Cochimíe)
Stenocereus gummosus

CACTACEAE

Guyiaqui
Jardín Etnobiológico de Baja California Sur

Sus frutos se utilizaron como alimento por Cochimíes, Pericúes y Guaycuras hasta mediados del siglo XVIII. Los Pericúes del sur acostumbraban a preparar conservas mezclando pitayas con mezcales tatemados, los misioneros le atribuían efectos para curar el escorbuto. Actualmente son recolectados para su consumo en fresco y elaboración de dulces, helados y venta en mercados locales.

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septirmbre	Octubre	Noviembre	Diciembre
		✿	✿	✿	●	●	●	●	●	●	