

## ¿Qué fue, qué es y qué será el nopal?

Reyes Agüero Juan Antonio<sup>1</sup>

En este espacio quiero relatar y reflexionar sobre diversos aspectos sobre el nopal, “mi planta preferida”. Escribiré lo que se me quedó en el tintero y que deseo divulgar después de trabajar toda mi vida en la investigación de las especies de *Opuntia*, para ello, he dividido esta nota en tres tiempos: Lo que fue, lo que es y lo que será.

### Primer tiempo: ¿Qué fue el nopal?

El nopal fue el eje de la economía cazadora-recolectora de los indígenas Chichimecas del altiplano mexicano; dice el cronista: “...comen (tunas) de noche y de día... y todo el tiempo se les pasa en bailar.” Es decir, el nopal fue el cómplice de la época dorada del mitote, eterno y frenético; pero entre danza y danza preparaban las tunas pasadas, deshidratadas, para consumirlas meses después; o las cáscaras secas y hechas polvo para la comida nómada. Junto con el maguey y el mezquite, el nopal formó el triunvirato de plantas sagradas de estas tierras. Fue también, la noble contribución Otomí al consorcio de plantas domesticadas que abastecieron a las grandes civilizaciones prehispánicas; es decir, junto al maíz, el frijol, la calabaza, el girasol, el cacao, y un largo etcétera de plantas mesoamericanas domesticadas, proveyó la riqueza nutricional precortesiana; así, encontramos por ejemplo, semillas que fueron tostadas hace 1800 años en Teotihuacan. Por extensión, fue la noble contribución del mundo otomí a todo el planeta, al heredar una planta domesticada.

El nopal fue el fin del peregrinar mítico, el 13 de julio de 1325, cuando los abuelos aztecas encontraron la señal profética: el nopal sobre el que se posaba el águila, que sostenía en una de sus patas a una víbora, dice la mayoría, o una tuna, dicen pocos; tuna, símbolo del corazón humano obtenido en los sacrificios humanos; corazones llamados *teonochtli* o tuna divina o *cuauhnochtli* o tuna de águila (Foto 1).

La diosa otomí *Acpaxapo* sólo aceptaba ofrendas de flores de nopal. (<http://marianoflores.wordpress.com/category/mexico-prehispanico/>)

Fue una relación profunda registrada en códices, esculturas, leyendas y topónimos: Nopaltepec, Nochistlán, Xoconoshco, Tenochtitlán; por supuesto, Tenochtitlán, o “donde el nopal silvestre” o “lugar del tunal sobre la piedra” o “el tunal divino donde está Mexitli”, lo que quieran que signifique, pero siempre tuna.

El nopal era el tallo seco para anunciar, con abundante humo, el inicio del Fuego Nuevo; y quien sabe, a lo mejor así también anunciaban el *Habemus Tlatoani*.

En la vida del día a día, era el nopalito cocido, asado, crudo; combinado con carne

<sup>1</sup> Instituto de Investigación de Zonas Desérticas-Facultad de Ingeniería, Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Altair Num. 200, Fracc. del Llano, San Luis Potosí, S.L.P. CP 78370  
correo electrónico: reyesaguero@uaslp.mx



FOTO 1. Códice Mendocino. Lámina de la fundación de *Tenochtitlán*, en la parte central aparece el águila sobre un nopal, y a sus lados dividida por una X formada por canales azul turquesa, una serie de señores, cada uno con su nombre pintado a la usanza indígena. Toda esta escena está enmarcada por una serie de cuadros azul turquesa con los símbolos de los años *ácatl* (caña), *tochtli* (conejo), *cali* (casa) y *técpatl* (pedernal), los cuales están dando la fecha del acontecimiento central. En la parte inferior se observa una escena de guerra contra *Culhuacán* y *Tenayuca*.

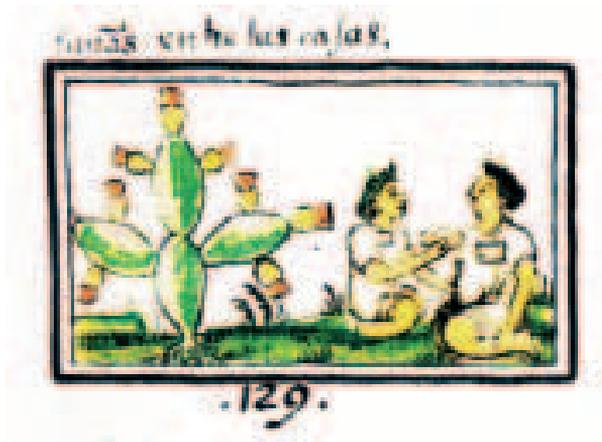


FOTO 2. El nopal con tunas y a un lado están dando de beber a la mujer embarazada que tiene problemas en el parto. Códice Florentino (libro XI).



FOTO 3. Gusano atentando contra el maíz (arriba) y contra un nopal (abajo). Códice Florentino.

de venado, guajolote o de huachinango; mezclado con hueva de *Axayacatl* o con hormigas *Azcamolli* o flores en ensaladas o fruta convertida en miel, queso de tuna, o cerveza llamada *nochoctli*. Era la fuente granate de la cochinilla. Pintura para cara, para la vestimenta; pintura, tal vez, para

los Huachichiles, chichimecas de estas latitudes potosinas, caracterizados por sus cabelleras púrpuras. La baba era la medicina de la parturienta; con grasa de insecto la baba era crema para pies, labios y manos gastadas. Fue el tesito bienhechor para la cruda post-peyote. Era baba para fijar los

colores en telas y murales, para limpiar el agua turbia, pegamento en la argamasa para unir adobes y enlucir paredes (Sahagún, 1938).

Como una colección de alfileteros, que así describían al nopal, fue el asombro de los cronistas europeos sorprendidos con la gran riqueza de tunas, su nuevo nombre; el *nopalli* del náhuatl perdió ante la tuna del Tahíno; fue el camino de Alvar Núñez Cabeza de Vaca quien comiendo tunas anduvo desde la Florida hasta Nayarit, cooperando con su granito de arena para que en el reino de su majestad jamás se ocultara el sol.

Fue trampa preparada por los frailes: registraron el jeroglífico *Pater noster* con una bandera y un nopal, que se leía *pantli nochtili*. Por supuesto, fue la medicina contra las enfermedades nuevas y viejas (Foto 2); y el alimento novedoso para la plaga de ovejas, cabras y vacas que llegaron de allende el mar a cubrir los zacatales americanos. El nopal fue la herencia generosa del mundo prehispánico a los españoles, a los criollos y a los mestizos que somos hoy. Fue el nopal adaptado incluso a los escudos heráldicos y a los rancieros árboles genealógicos, pero democratizado en el escudo nacional.

Fue la época que ha falta de refrigerador, buenas eran las “tunas pasadas” y mejores eran las “tunas aparceradas”.

Fueron los escritos del Alexander Von Humboldt para discutir la especie exacta en la que vivía la cochinilla que proveía el color granate.

El nopal, con su cochinilla, vistió de rojo el uniforme de realistas y de insurgentes; vistió de rojo a la propia bandera trigarante; protagonizó la historia para trazar los límites entre Zacatecas y San Luis Potosí: ahí donde las tunas se abren generosamente

solas y son más dulces, ahí es San Luis Potosí. Fue el recurso que salvó de la hambruna a los pobres de las guerras en México.

Fue el apodo, nopalito, para Don Pascual Ortiz Rubio, quien sabe si apodo cariñoso, pero seguramente sí descriptivo. Fue Don Joaquín Pardavé en su papel de Margarito Pimentel de la Cueva y Santos Arias o el “Rey del queso de tuna” en el cine en blanco y negro; lució como escenografía a lo Gabriel Figueroa en la epopeya fílmica de la Revolución Mexicana.

## Segundo tiempo: ¿Qué es el nopal?

Es una relación personal que iniciamos como especie humana hace al menos unos 15 000 años, pero bien pudieran ser 35 000, que es cuando andando, andando, llegamos a estas tierras. Con certeza sabemos que es nuestro alimento desde hace unos 9 000 años.

Es una diversidad biológica de 215 especies en América, *ca.* 83 especies en México (Guzmán *et al.* 2003) y 29 especies en el altiplano potosino-zacatecano, de las que 16 son exclusivas de esa zona.

Es una riqueza biológica incrementada por los humanos al agregar 126 cultivares; riqueza que apreciamos al andar en los mercados o por los caminos de México desde abril hasta diciembre, pero principalmente entre mayo y septiembre; disfrutar de tonalidades del verde-amarillo al rojo-púrpura; de la pulpa y su dulzura que escurre jugosa por la boca con sus 19° de azúcares; tan rica es, que hasta las semillas nos tragamos; o de salivita segregada al tenor de las cáscaras ácidas del xoconostle.

Es un catálogo mestizo de 265 nombres comunes, entre los que más me gustan están: Apalillo, Bonda, Cacalote, Cayahual, Chirrión, Comicalla, Isbini, Galarzo, Papan-

tón, Piniche y Reventón. Es un catálogo de nombres indígena: *Guichi* en zapoteca, *Héel* en seri, *Irá* en tarahumara, *Ixhkähä* o *Xot'ä* en otomí, *Naabo* en mayo, *Nacá* en cora, *Nacarité* en huichol, *Nopalli* en náhuatl, *Pak'an* en maya, *Paré* en purépecha y *Vindia* en mixteco. Es un catálogo en voces extranjeras: Beles etíopes; Akira marroquí; Algerina sudafricana; Palma Adensada brasileña; Higo Mexicano en Colombia; Tasajillo portorriqueño; Cactus Prickly Pear de los gringos; Higo de Pala venezolano; Sabra israelí; Cactus Raquette francés; el Feigenkaktus alemán; Opunzia italiana; Tabaibo portugués y Chumbera española. Es un catálogo científico con su carga de incertidumbre ¿será *streptacantha*, será *megacantha* o será *lasiacantha*? Es difícil de saber.

Es la preocupación por la inevitable extinción. Ahí van perdiéndose *Opuntia chaffeyi* y *O. pachyrrhiza*; pero igual o más preocupante es la pérdida de la cultura del nopal. Cultura que se queda en los solares de los viejos y que juntos, los solares y los viejos, se derrumban en sus soledades y en sus sabidurías; cultura, entonces, que se diluye en los caminos que los hijos y los nietos construyen hacia la ciudad o hacia el inevitable norte.

Curioso, el maguey tuvo su diosa en Mahahuel, pero no se ha identificado un dios prehispánico del nopal; en contraste, en la religión católica si se alcanzó acomodarse en el Cristo del Nopal, del cerro de San Andrés Reglita y en Nuestra Señora del Nopal en El Mezquital.

Es la planta que genera ambiente de casa, que humaniza la aridez del paisaje en el ámbito del solar doméstico del altiplano. Son solares enriquecidos hasta con 18 cultivares en apenas un palmo del terreno. Es el cerco vivo para delimitar el hasta ahí nomás, por favor no pase. Será jacal, pero es

propiedad privada. Es el cómplice perfecto a falta de letrinas, es el poste para amarrar al marrano.

El nopal significa una extensión de 61 112 ha de plantaciones que proveen 373 735 t de fruta cada año; y de extensiones aproximadas de 12 500 h para nopalito. Es trabajo agrícola de desmonte, aradura, rastreo, rallado y cercado; de selección del material, de la fecha precisa de plantación y de la forma de plantar; de vigilar el enraizamiento y reponer los nopales muertos; de deshierbas y podas, y de aplicar abonos, fertilizantes, pesticidas y, si es posible, riegos. Chiquioencita pues. A pesar de ese esfuerzo, es el rendimiento promedio de tuna de 7 t/ha en México, contra las 40 t/ha en Sicilia; digo, como para dar coraje, pero nuestras tunas saben más sabrosas.

Es refuerzo de bordos para detener el camino de la erosión. Hogar, manutención y cobijo para aves, insectos, abejas solitarias, venados, jabalís, tortugas y liebres, coyotes y conejos.

Es la medicina del pulque, pues cómo estará de malo que hay que curarlo con tuna. Es la ensalada de nopalitos de tapón para el altiplano potosino, de milpa alta para los del centro, de Valtierra para los del Bajío, de nopalitos bolañeros para los tequileños, de duraznillo para los de Nieves Zacatecas.

Es la advertencia: “me he de comer esa tuna, aunque me espine la mano” (Canción mexicana de la época de oro, autor: Manuel Esperón, interpretación original de Jorge Negrete). Es el reproche: al nopal nomás lo visitamos cuando tiene tunas, o nopalitos o forraje; ultimadamente, como que lo visitamos mucho ¿no?, al menos más de lo que dice el refrán. Es la abnegación: “el que con nopales anda, a espinarse se enseña”.

Agustín Prieto



Agustín Prieto



FOTOS 4 y 5. Plantaciones de nopal en Tlayacapan, Morelos.

Es el ponte listo mi cuate: “no le busques tunas al huizache”. Es canción en voz de Jorge Negrete: “Es sangre brava y colorada / retadora como filo de puñal / es la sangre de mi raza, soñadora y cancionera / sangre brava y pelionera / valentona y pependciera / como penca de nopal”. Y del México en blanco y negro saltamos surrealismo del Heavy Nopal de Astrid Hadad y sus faldas de nopalera.

Es el temor no tan infundado de que los chinos nos lo pirateen. Es la certeza de que ante la organización mundial que registra las variedades vegetales, con sede en Suiza, están debidamente consignadas las principales especies y los cultivares más apreciados, como un patrimonio del pueblo de México (Fotos 4 y 5).

Es un tono homeopático: la tintura de la flor fresca sirve hasta para aliviar la locura, no se diga el mal de amores; es el antiinflamatorio, el antidiabético predilecto, el controlador del colesterol: bueno, sirve hasta para disminuir los efectos de la cruda.

Es la materia prima para papel, alcohol, azúcar, vinagre, vino, licores, artesanías, potasa, ácido oxálico, mermelada, fertilizante, aceite, champús, acondicionadores, jabones, cremas y lociones y un largo, largo etcétera (Pimienta Barrios 1990).

### Tercer tiempo: ¿Qué será el nopal?

Será el estudio de su genoma, pero como seguro será insuficiente, nos seguiremos con el estudio de su proteoma. Será la cura para lo que venga y será sorpresa en la expresión ¿también para esos sirve el nopal? Será la planta clave para restaurar El Gran Tunal. La planta dispuesta a detener la degradación de suelos aquí y en África; la que ayude a resolver los problemas de hambre;

la materia prima de la industria porvenir. Puede ser, pero hace falta que como nación recuperemos el interés en este conjunto megadiverso denominado “nopal”. El país requiere inversión en su estudio biológico, de conservación, de inventarios, de ingeniar sistemas de preservación y exportación. Como un cactus más, el nopal adolece de la pérdida de agrosistemas, del cambio de uso de suelo, del productor que cambia la nopalera por un invernadero de lechugas de semilla certificada: será “la maldición de malinche seguir cambiando nuestras riquezas por los espejos con brillo” El nopal deberá, en síntesis, ser el trabajo que nos espera.

### Literatura citada

- Anónimo. Códice Mendocino.  
 Esperón M. <http://www.sacm.org.mx/archivos/biografias.asp?txtSocio=08021>  
<http://marianoflores.wordpress.com/category/mexico-prehispanico/>. Consultado enero 2011.  
 Pimienta Barrios E. 1990. *El nopal tunero*. Universidad de Guadalajara.  
 Quintana-Ascencio P. 1985. Dispersión de las semillas de nopal (*Opuntia* spp.) por animales silvestres y domésticos en El Gran Tunal, San Luis Potosí. Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional Autónoma de México.  
 Reyes-Agüero J A. 2005. Variación morfológica de *Opuntia* (Cactaceae) y su relación con la domesticación en la Altiplanicie Meridional de México. Posgrado en ciencias biológicas, UNAM.  
 Sahagún FB. 1938. *Historia general de las cosas de Nueva España*. México, Editorial Pedro Robredo.