

Opuntia ficus-índica

Alguns usos dum recurso natural desaproveitado

Agustín Ortega Esquinca*

Campo Arqueológico de Mértola (CEAUCP-CAM)
Centro de Estudos Arqueológicos das Universidades
de Coimbra e Porto

O género *Opuntia* tem mais de 300 espécies, todas originárias da América, onde seu habitat estende-se do sul do Canada ao Estreito de Magalhães. Destas, uma espécie altamente valorizada é a *Opuntia ficus-índica*, domesticada pelos indígenas mesoamericanos. No México, o seu nome comum é “nopal”, derivado da palavra náhuatl *nopalli* (de *nochtli*, nome do cato; e *palli*, estandarte), que faz referência ao seu uso no escudo da cidade asteca de *Mexico-Tenochtitlán* (figs. 1 e 2), de onde foi retomada a iconografia do México contemporâneo.

A *Opuntia ficus-índica*, foi trazida para Espanha pelos conquistadores, de onde espalhou-se pelo Mediterrâneo. O interesse inicial foi para ornamentação e, depois, utilizou-se para a criação da “cochonilha” (*Dactylopius coccus*), de onde extraia-se um corante carmim. Na atualidade, esta estendido o seu uso como sebe; e na Andaluzia e no Alentejo come-se o seu fruto, o “figo da índia” (“tuna”, no México). O que significa que os seus outros usos e as suas qualidades são amplamente desconhecidos e desaproveitados. No México o seu uso mais popular é na culinária, para o que são escolhidas as folhas tenras, do ano (fig. 3), de onde são retirados os picos (fig. 4) antes da sua preparação para a alimentação.



Fig. 1

Mariana277



Fig. 2



Fig. 3

Elias Carlo



Fig. 4

Medellin Digital

É impossível, num painel, pretender a exaustividade da multiplicidade dos usos desta espécie. Assim, só se faz referência a três dos seus usos tradicionais que têm no México e noutros países que aproveitam este recurso natural:

1. Na culinária:

O uso mais estendido é na culinária tradicional. As imagens são exemplos de: “fajitas” de “nopales” (folhas tenras) e carne assada, cortados às tiras e servidos numa “tortilha” de milho (fig. 5). Salada de “nopales” (folhas tenras) cozidos e misturados com cebola, tomate, coentro, sal, azeite, e, às vezes, queijo fresco, que acompanham a carne à brasa (fig. 6). “Nopales” (folhas tenras) assados com uma pitada de sal, que ao servir põe-se uma linha de azeite; também acompanha os pratos de carne à brasa (fig. 7). Sobremesa de “tunas” (frutos) (fig. 8).



Fig. 5

Cristina Domene



Fig. 6

Judith



Fig. 7

Russ Crandall



Fig. 8

gajoe

2. Na medicina tradicional:



Fig. 9

Jason Morrow

O batido de “nopales” (folhas tenras) e ananás (fig. 9), é uma bebida de qualidades terapêuticas para problemas de obesidade, colesterol, diabetes e outros. Mas, também bebe-se como refrigerante natural.

3. Como aglutinante:



Fig. 10

Ignacio Guevara

A seiva deste cato é uma cola que fixa a cal e outros pigmentos minerais. Assim, foi utilizada, por exemplo, na pintura dos murais de *Teotihuacan* (fig. 10), que têm mais de 1500 anos de antiguidade.

Fotografias dos sites:

- Fig. 1) <http://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Mitofundacional.jpg>
 Fig. 2) http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Codex_Osuna_Triple_Alliance.JPG
 Fig. 3) <http://suenamexico.com/experiencias/nopales-hasta-en-las-tortillas/>
 Fig. 4) <http://blogs.ua.es/cactus/2012/04/10/nopal-la-chumbera-como-alimento/>
 Fig. 5) *Ibidem*.
 Fig. 6) <http://e2vegan.blogspot.pt/2012/07/nopalito-pico-de-gallo-cactus.html>
 Fig. 7) <http://thedomesticman.com>
 Fig. 8) <http://www.taringa.net/posts/imagenes/11644205/Frutas-mas-ricas.html>
 Fig. 9) <http://www.gustausted.com/search/label/BEBIDAS>
 Fig. 10) <http://www.mexicodesconocido.com.mx/los-murales-teotihuacanos-estado-de-mexico.html>

* FCT, Bolsa de Investigação Pós-Doutoral (SRFH/BPD/41505/2007)

agortega@yahoo.com.mx
itzkink@sapo.pt