



## La dulce ilegalidad del acitrón

Christopher Alexis Cedillo Jiménez

### Resumen

Cada año en México se publican notas periodísticas que nos recuerdan que el acitrón usado para las delicias culinarias de septiembre es ilegal cuando proviene de la biznaga. ¿Qué tan cierta será esta ilegalidad? Aquí contaremos los peligros que tiene el aprovechamiento de la biznaga, su estatus legal y si existen alternativas de consumo.

### La biznaga es una especie longeva

Se conoce con el nombre de biznaga a diferentes especies de cactáceas con apariencia similar, es decir que tienen forma globular o de barril. De acuerdo con la información presentada en un artículo de 2010 de Jiménez-Sierra y Eguiarte, los aztecas llamaban a las biznagas *huitznáhuac* que proviene de *huitzi* (espina) y *náhuac* (rodeado de), entonces su significado sería algo como “rodeado de espinas”. Después de la Conquista su nombre se escribía *vitzanauac* y se castellanizó como biznaga. Ya durante la época prehispánica era una planta utilizada en rituales y sus espinas en perforaciones.

La especie que se aprovecha para producir el dulce de biznaga también conocido como acitrón, proviene principalmente de *Echinocactus platyacanthus*, aunque en algunas regiones también se utiliza la especie *Ferocactus histrix*.



**Figura 1.** A la izquierda se encuentra *Echinocactus platyacanthus* en Saltillo, Coahuila (cortesía de la Dra. Mónica Figueroa de la Universidad Autónoma de Querétaro). A la derecha *Ferocactus histrix* (tomado de Wikipedia).

Estas plantas crecen muy lento, aproximadamente un centímetro por año, aunque su vida es muy longeva y en las regiones donde crecen se pueden encontrar ejemplares que rebasan los dos metros de altura con una edad estimada de entre quinientos y seiscientos años. Esta longevidad de *Echinocactus* ha permitido que esta planta sea parte de la vida de México desde tiempos prehispánicos. Sin embargo el desarrollo industrial ha puesto su supervivencia en peligro.



**Figura 2.** *Echinocactus platyacanthus* cuya edad probablemente supera medio siglo. Tomado de [Regeneración](#).

Conforme nos acercamos a las fiestas patrias mexicanas del mes de septiembre, cuando se degustan platillos que lo llevan, la venta de acitrón aumenta. Y cada año, sin falta, en los medios salen notas donde se alerta que la explotación de la biznaga está prohibida:

- [“Acitrón en Peligro de extinción”](#), previo a 2012 por Cadena tres, recuperado de YouTube.
- [¿Qué es el acitrón y por qué está en peligro?](#), 2019 por El Universal.
- [Por qué no usar acitrón en los chiles en nogada](#), 2020 por El Universal.

### **Los peligros que sortean para su sobrevivencia**

Los *Echinocactus* se encuentran en zonas áridas, distribuidas principalmente en un corredor que va de Coahuila hasta Oaxaca, como se puede observar en la figura 3. Se encuentran en México bajo la categoría de “Protección Especial” de la norma NOM-059-SEMARNAT-2010 y la vigilancia de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (Profepa).

Protección especial indica que la planta no está amenazada aún; sin embargo, la tendencia indica que la cantidad de ejemplares que

componen sus poblaciones descenderá en el corto plazo (sugerencia: ver en *Cienciorama* "[Leyes que cuidan la naturaleza](#)").



**Figura 3.** Distribución de *Echinocactus platyacanthus*. Tomado del sitio de la [Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza](#).

¿Qué peligros corre?, Emiliano Sánchez M. del Jardín Botánico Regional de Cadereyta (Querétaro) nos cuenta de manera muy concreta que dos: el hábitat y las acciones dirigidas. La destrucción del hábitat se puede deber a la erosión de los suelos, al pastoreo, a los cambios de uso de suelo y a actividades productivas como la industria que hace uso de los recursos minerales. Aunque tampoco podemos dejar de lado la construcción de caminos y puentes, así como la extensión de la mancha urbana.

Por otro lado está la colecta descontrolada, ya sea para venta de piezas de ornato o para producir acitrón. En este punto en particular, si hay demanda habrá predación y no tiene sentido porque existen Unidades de Manejo Ambiental que tienen una producción y aprovechamiento sustentable vigilados por la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT).

Si quieres una planta de ornato, la puedes comprar de manera legal y así obtener una pieza, además del compromiso de cuidarla y mantenerla viva. Pero si quieres una biznaga para convertirla en dulce, es algo prácticamente destructivo, pues las plantas usadas para su producción requieren tener un tamaño grande equivalente a treinta años.



**Figura 4.** Corte de Echinocactus. Izquierda: se expone el parénquima (parte blanca), que es la parte utilizada para producir acitrón. Cortesía de la Dra. Mónica Figueroa. Derecha: Representación pictórica del proceso. Cortesía de Gabriel de los Santos.

### La biznaga y la cultura gastronómica

La gastronomía mexicana es reconocida en todo el mundo por su diversidad asociada a los recursos naturales que cada región obtiene e incorpora. Aunque también la gastronomía relata historias (sugerencia: ver [“Hijos del maíz” de Cienciorama](#)):

Cuenta la leyenda que el día de san Agustín de 1821, Agustín de Iturbide entró con el Ejército Trigarante a Puebla, donde lo recibieron con un banquete. Entre los platillos estaban los chiles rellenos en salsa de nuez adornados con los colores de la bandera tricolor, que por cierto eran originalmente un postre (sugerencia: ver [minidocumental animado de Clío](#)).



**Figura 5.** Bandera del ejército Trigarante y chiles en nogada.

El platillo ya se preparaba desde antes con el acitrón incluido. En aquellos años cuando surgió la forma patriótica de adornarlo, no

existían condiciones para que se pensara que el acitrón resultaría una amenaza para las poblaciones de biznaga.

Para poner el asunto en perspectiva: los productos como maíz y jitomate son resultado de la agricultura en un esquema de siembra y cosecha en temporadas o periodos cortos llamados ciclos. Sin embargo, para que *Echinocactus* llegue a una fase adulta aprovechable para hacer dulce se necesitan muchos años, como ya se comentó previamente. O sea que su esquema productivo no resultaría rentable para ningún agricultor.

Actualmente, aunque se encuentra bajo protección especial existen diferentes localidades que cuentan con permisos de la SEMARNAT para producir acitrón. Así que nos preguntamos si hay familias que viven de la explotación de estas plantas para hacer dulces.

“Es una ayuda, pero no contribuye totalmente al ingreso de una familia” nos cuenta la Dra. Mónica Figueroa, quien trabajó con productores de Hidalgo.

Finalmente, no todo el acitrón del mercado es ilegal.

### **La hipocresía de la legalidad**

La vigilancia de las especies protegidas requeriría de una infraestructura de supervisión muy grande y por lo tanto de una carga presupuestal considerable. Por ello la PROFEPA atiende únicamente cuando hay denuncia.

Entonces, la aplicación de la ley en materia ambiental depende en primera instancia de las unidades de manejo ambiental, sitios que brindan el soporte para que puedas adquirir plantas de manera legal. Aunque también esta aplicación requiere de una dosis de civismo de las personas y la confianza de las instituciones.

En una era en que mucho de lo que se hace no importa si no está en redes sociales, no puedo evitar imaginarme a una persona que observa que venden cactáceas en una camioneta de redilas, sin papeles que avalen su procedencia legal y que un par de horas después celebre su compra con unos chiles en nogada. ¿Cuántos

restaurantes pueden asegurar que sus insumos de especies protegidas son legales?

Por otro lado, en el reinado de la impunidad y la corrupción, ¿cómo garantizar que las denuncias se ejercen contra una persona que vende en la calle o en un restaurante sin poder demostrar la procedencia de sus insumos?

“Cuando estas plantas se venden se otorga una nota de SEMARNAT que justamente dice que la planta tiene una procedencia legal”, señala Miguel Cervantes, quien lleva diez años haciendo labores de conservación de cactáceas en el estado de Querétaro. ¿Por qué los insumos de los alimentos estarían exentos de esta comprobación?

### **Sustitutos de acitrón de biznaga**

Ya mencionamos que diarios y noticieros nos dicen que el acitrón es ilegal, cosa que ya vemos que no es del todo cierto. Aun así, la tendencia es clara y los patrones de consumo no favorecen la conservación de la biznaga y seguramente de muchas otras especies. Tampoco existen estimaciones que indiquen cuánto acitrón se consume anualmente; por lo tanto, saber de manera certera cuántas biznagas se sacrifican anualmente para la gastronomía nacional, es incierto.

Podemos cambiar de hábitos sin que ello tenga una repercusión negativa en la cultura gastronómica y ser amigables con el medio ambiente. Por ejemplo, se han producido dulces basados en camote, papaya y chilacayote que resultan buenos sustitutos de la biznaga para hacer un dulce que se asemeja al acitrón. Así que no hay excusa para justificar el impacto ambiental basado en nuestras tradiciones.

Ah bueno, también recordemos que hay tradiciones usos y costumbres cuestionables no sólo en lo ambiental sino en materia de derechos humanos. Pero esa historia la contamos luego.

### **Agradecimientos**

Para la redacción de este artículo, agradezco la comunicación personal de Emiliano Sánchez Martínez del Jardín Botánico Regional

de Cadereyta, las doctoras Mónica Figueroa Cabañas y Guadalupe Malda Barrera, así como el M. en C. Miguel Ángel García Servín.

## **Fuentes**

1. Jiménez-Sierra, C. L., & Eguiarte, L. E. (2010). Candy barrel cactus (*Echinocactus platyacanthus* Link & Otto: a traditional plant resource in Mexico subject to uncontrolled extraction and browsing. *Economic Botany*, 64(2), 99-108.
2. Jiménez-Sierra, C., Mandujano, M. C., & Eguiarte, L. E. (2007). Are populations of the candy barrel cactus (*Echinocactus platyacanthus*) in the desert of Tehuacán, Mexico at risk? Population projection matrix and life table response analysis. *Biological Conservation*, 135(2), 278-292.
3. Sánchez et al. 2006. Especies de Cactaceae prioritarias para la conservación de la Zona Árida Queretano-Hidalguense. Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Querétaro.

Imagen de portada: Captura de vídeo en YouTube, canal Clío: Minihistorias. Chiles en Nogada. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=9qeWXJwTmLo>. Se exponen a los chiles en nogada a la izquierda y Agustín Iturbide a la derecha. Explicación en el texto.