



# De la tuna cardona al hidromiel:

la transformación de un tesoro mexicano

*Por Chef Mario Olea*

FUNDACIÓN  
HERDEZ



Casa  
Doña María Pons



# De la tuna cardona al hidromiel: la transformación de un tesoro mexicano

*Por: Chef Mario Olea\**

La tuna que es el fruto del nopal, planta emblemática de México con presencia incluso en uno de sus símbolos patrios (el escudo nacional), es un producto de especial dulzura y jugosidad que ha sido un alimento históricamente popular en este país.

La tuna cardona (*Opuntia streptacantha*) es una variedad de tuna ligeramente más pequeña que la tuna blanca o la anaranjada. Su pulpa es pastosa al tacto y su gusto es menos acuoso que el de otras de mayor tamaño. Es un fruto de verano, pero empieza a encontrarse desde la primavera tardía y puede cosecharse hasta inicios de otoño.

En el caso específico de la zona semidesértica del altiplano potosino, la tuna cardona es relativamente abundante en el medio silvestre, no obstante también se cosecha en un marco de agricultura controlada para obtener un fruto más homogéneo. Se podría afirmar que el gusto por ella es prácticamente generalizado, por lo menos entre las sociedades humanas que han compartido hábitat históricamente con el nopal.





1.1 Colonche

Este fruto se consume fresco, sólo basta separarlo de su cáscara para acceder a él, si bien debido a su versatilidad han surgido diversas fórmulas para consumirlo de otras maneras. En este sentido, la tuna ha sido una fuente de inspiración de preparaciones que han enriquecido la gastronomía regional y tradicional. Un ejemplo de estas son las bebidas alcohólicas fermentadas, cuyo principal exponente es el colonche, brebaje de origen prehispánico. Sin embargo, el colonche no es la única bebida de este tipo que se puede elaborar con ella. Otra bebida artesanal que se presta, debido a su facilidad de elaboración, es el hidromiel, la cual se exploraría dentro de las actividades académicas del Instituto. El hidromiel es una bebida alcohólica cuya elaboración y uso se remonta a épocas muy lejanas al presente, y consiste en la combinación de agua y de miel que puede devenir en un líquido fermentado y bebible, según el objetivo último que se busque. Por otro lado, la adición de fruta le otorga otras características y también es una fórmula usada antiguamente. Aunque comúnmente se asocia el hidromiel



1.2 Pulpa de tuna

La tuna ha sido una fuente de inspiración de preparaciones que han enriquecido la gastronomía regional y tradicional.



### *1.3 Balché: bebida ceremonial maya*

con la tradición europea, México tiene su propia versión llamada balché, de origen maya, que utiliza como ingredientes principales la corteza del árbol de balché y la miel.

En la exploración se recrea un hidromiel con la particularidad de tener tuna cardona, que combine aspectos del colonche y la influencia del balché representó una fascinante fusión cuya elaboración y consumo puede potencializarse con una debida elaboración y difusión. Esto abonando directamente al rescate de un elemento de la cocina tradicional mexicana, y que, en términos generales, aporta a la consolidación de la gastronomía nacional.

Cabe reconocer que los temas de rescate de tradiciones culinarias no siempre son llamativos para las nuevas generaciones; sin embargo, afortunadamente existen personas que, a pesar de su juventud, muestran interés en estos tópicos y dedican tiempo y esmero a la elaboración de este tipo de productos. Así ha sido el caso de Luis Enrique Cuevas Hernández, joven potosino y estudiante de la carrera de gastronomía, quien tuvo la curiosidad y la seriedad

suficiente para investigar en torno a la manufactura del hidromiel de tuna.

Dentro de la investigación se tomó tiempo al realizar un acercamiento a uno de los tantos comerciantes de este fruto en un mercado local, entablar una relación con la finalidad de conocer y entender la información respecto a la cosecha, así como manipulación del fruto que se exploraría. Prácticamente hizo lo mismo con los productores de miel de abeja, que también son productores y comerciantes regionales.

Tanto la tuna como la miel que son los ingredientes más importantes para la elaboración del hidromiel, fueron usados localmente manteniendo la relación con los mismos productores y comerciantes, esto le permitió a Luis Enrique constatar el esfuerzo y la perseverancia que son necesarios para mantener a flote la producción artesanal de los ingredientes que se utilizaron como materia prima para la preparación de la mencionada bebida.

Cabe señalar que la exploración del hidromiel de la tuna cardona como parte del uso de productos locales, se concluyó obteniendo un líquido bebible dulce, pero con un gusto etílico ligero, resaltando un color rojo casi cristalino otorgado por nuestro fruto. Este es un pequeño ejemplo de cómo un sencillo fruto del desierto, como lo es la tuna, puede impulsar nuevas creaciones o, como es el caso, provocar el rescate de viejas tradiciones y ponerlas en la mesa de la modernidad, usando la visión fresca otorgada por las nuevas generaciones.

**El rescate de viejas tradiciones y ponerlas en la mesa de la modernidad.**



## *Chef Mario Olea*

\*Chef Mario Olea es director académico del Instituto Danieli en San Luis Potosí y docente de la materia de Cocina Tradicional Mexicana. Fundación Herdez Casa "Doña María Pons" y el Instituto Culinario Danieli han mantenido una vinculación constante y firme de colaboración desde el año 2022.

*Casa*  
*Doña María Pons*

Ubicada en Avenida de la Paz 216, Barrio de Tlaxcala en San Luis Potosí

**Correo** [casadonamaria@herdez.com](mailto:casadonamaria@herdez.com)

**Instagram** [casa\\_donamariapons](#)

**Facebook** Casa Doña María Pons

**Horario de atención:** martes a sábado de 10:00 a 17:30 horas