



**Alimentación
no convencional**

La recuperación de nuestra alimentación como una alternativa para el futuro

Tlayuhua Rodríguez García,
Marcos Gabriel Molina López,
Paulina Ayvar Ramos,
Karla Paola Aguilar Espinosa,
Vicente Tadeo Ramos Cruz

Introducción

Hace miles de años nuestra alimentación era muy distinta a lo que el día de hoy comemos; en la época prehispánica los antiguos mayas que habitaban nuestra tierra comían hojas verdes del campo y cazaban su propia comida, cultivaban el maíz, frijol, chile y calabaza, que estaba dentro de su dieta. En cada región de nuestro estado había un sin número de plantas y animales que sirvieron para la alimentación de nuestros antepasados.

Hoy en día todo esto ha quedado atrás, compramos la carne y vegetales a veces en el mercado pero la mayor parte del tiempo en el supermercado, sólo basta estirar la mano dentro del anaquel con refrigeración para obtener nuestra comida. Con el propósito de contribuir a compatibilizar y a reforzar mutuamente la conservación de la biodiversidad con las necesidades de producción y desarrollo socioeconómico de México, en el sector rural, en 1997 se estableció el Sistema de Unidades de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre (UMAS). Las

UMAS buscan promover esquemas alternativos de producción compatibles con el cuidado del ambiente, a través del uso racional, ordenado y planificado de los recursos naturales renovables en ellas contenidos, frenando o revirtiendo los procesos de deterioro ambiental. Modifican substancialmente las prácticas de subvaloración, el uso abusivo y los modelos restrictivos tradicionalmente empleados en el país para la gestión de la vida silvestre. Intentan crear oportunidades de aprovechamiento que sean complementarias de otras actividades productivas convencionales, como la agricultura, la ganadería o la silvicultura.

Existen en la actualidad diversas UMAS como se les conoce coloquialmente, o unidades de manejo ambiental que no proporcionan una opción legal para poder regresar a esa alimentación; aunque es un tema que causa mucha polémica hoy en día podemos conseguir carne de iguana, pecarí, venado, cocodrilo, que nos remonta a aquel tiempo en que se consumía este tipo de carne, que de acuerdo a varias investigaciones es una carne más saludable. El objetivo de este proyecto es poder hacer una sinergia entre las UMAS y los interesados en el rescate y aprovechamiento de estos animales, así como también tiene como propósito de estudio del conocimiento en el contexto gastronómico con la finalidad de dar a conocer a los animales exóticos y endémicos como alimento sustentable, alternativo, producidos en las UMAS.

La alimentación en el México Antiguo

El territorio que hoy abarca México durante la época prehispánica se caracterizó por la proliferación de diversas culturas que, aunque distintas entre sí, constituyeron un mosaico de inigualable riqueza, que hasta nuestros días pueden disfrutar propios y extraños. No sólo la civilización maya que caracteriza nuestro estado; existían muchas por todo el país, cada una con propia estructura social y religiosa, lengua, alimentación, así como expresión artística reflejada en majestuosos edificios, esculturas y artesanías. La proteína representó el mayor aporte alimenticio, debido a que era adquirido de especies silvestres y contenía mínima proporción de grasa. En la carne que se consumía, encontramos

el venado, conejo, liebre, tapir, perros (xoloitzcuintli), pecarí, armadillo, tuzas, topos, ardillas, guajolote (pavo), faisán, codorniz, patos, garzas, grullas, gansos, iguana, ranas, tortuga de mar y de tierra, culebras, lagartijas, serpientes, gusanos, insectos varios, chapulines, langostas, larvas, hormigas, peces de agua dulce y de mar como el bagre, trucha, pescado blanco, tiburón, robalo, mojarra o la sierra; y entre mariscos, cangrejos, ostras, acamayaz, pulpos, camarón, entre otros. De los frutos encontramos las tunas, zapotes, guanábana, mamey, papaya, tejocote, capulín o cereza de tierra, nanche, guayaba, piña, aguacate, papaya, y otros, que se encontraron a lo largo del territorio de nuestro estado.

El consumo en la actualidad de los animales exóticos y endémicos

Cuando se habla del consumo de carne exótica generalmente hablamos de la carne que no consumimos en nuestra dieta cotidiana. Por lo general este tipo de carne proviene de animales silvestres, salvajes o de criaderos especializados como parte de la conservación de ciertas especies, algunos ejemplos son búfalo, antílope, ciervo, jabalí, cocodrilo, tortuga, foca, ballena, canguro, iguana, llama, avestruz, ñandú, cebrá, caballo, león, serpientes, arañas, gusanos y todo tipo de insectos. No hay que ir muy lejos para ver el consumo de carnes exóticas, recordemos el arraigo que nuestros antepasados precolombinos manifestaban por el consumo de animales e insectos, en comparación con la poca preferencia que se sostiene en la actualidad hacia su consumo, relacionada con el desagrado y la repulsión que causa la idea de consumirlos, tal es el caso de los insectos y sus huevecillos como: chapulines, gusanos de maguey, escamoles, chinicuiles, hueva de mosco, jumiles y hormigas por nombrar algunos con altos contenidos nutricionales como proteínas.

La carne de algunos animales como: venado, tapir, perros (xoloitzcuintl), pecarí, armadillo, tuzas, topos, ardillas, guajolote, faisán, codorniz, garzas, grullas, gansos, iguana, ranas, tortuga (carne y huevos), lagartijas, serpientes, conejo y pato; estos dos últimos que bien se han incluido en nuestra dieta aunque no muy comúnmente. Actualmente se está retomando la preferencia gracias a la nueva mentalidad que existe por recobrar y conservar la cocina tradicional y prehispánica de nues-

tro país. Con la protección de la fauna los proveedores tuvieron que ver dónde conseguían los productos. Los buscaron alrededor del mundo y algunos vienen desde Holanda, Nueva Zelanda, España, Estados Unidos, Sudamérica, Japón y China, al igual en algunos supermercados y restaurantes de la ciudad de México. Es importante señalar que este tipo de carne en nuestro país necesita la acreditación de su procedencia y que cuente con un documento que lo avale legalmente para poder ser distribuida, aunque existen carnes no permitidas para su venta como la carne de primates, tortugas y mamíferos marinos.

Metodología

Esta investigación es de tipo exploratoria debido a que es poca la información que existe sobre el tema, para tal motivo se realizaron encuestas para saber si la población conoce acerca del tema, el consumo de la carne de estos animales, además se indagó sobre el tipo y la frecuencia de consumo. Se realizó una revisión documental de libros, páginas de internet, revistas, periódicos y se evaluó a 400 personas de la zona Altos, Centro, Frailesca del Estado de Chiapas, en un periodo del 5 de febrero al 12 de noviembre del 2013.

Resultados

De acuerdo con las encuestas el 70% de los encuestados conocen del tema, es decir, en algún momento han tenido contacto con el uso de animales exóticos o endémicos en la alimentación. Cuando se les preguntó sobre las UMAS el 30% de la población dice conocer lo que es y a que se dedican las UMAS, con referencia al consumo de este tipo de alimento, el 40% lo ha hecho, el 35% mencionó haber consumido venado e iguana, el 40% mencionó haber ingerido conejo y codorniz, el 10% pecari o jabalí y armadillo, 10% iguana, tlacuache, tortuga, gusano, chapulín y hormiga, en cuanto a la frecuencia de consumo, el 70% refiere consumirlo entre 2 y 3 veces al año, el 20% de 4 a 6 veces al año, mientras que el 10% refirió consumirlo menos de 2 veces por año.

Se observó que los aspectos económicos y la disponibilidad son los principales causantes de la frecuencia de consumo de este tipo de alimentos, es decir, se consideran alimentos costosos o difíciles de encontrar.

Conclusiones

Sabemos que el camino es largo pero estamos conscientes de que es la orientación conveniente. También sabemos que actualmente el costo de estos productos es alto y que la adquisición no es posible para cualquier estrato de la sociedad; sin embargo, se pretende poder conseguir financiamiento para el apoyo a la construcción de más criaderos que permitan que no sólo sea para venta, sino para consumo de la población donde se encuentren los criaderos. En conclusión, lo que se pretende es dar más opciones de alimentación a la población al mismo tiempo que generan recursos económicos para mejorar la calidad de vida y la de sus familias.

Referencias

- De Sahagún, Bernardino, De Bustamante, Carlos María, Teresa de Mier Noriega Y Guerra José Servando. *Historia general de las cosas de Nueva España*. Volumen I. s.l.: Ghent University. 2007.
- Enciso, Angélica. *La Jornada, Sociedad y Justicia*. 2010.
- Pérez, Francisco [En línea]. *Delicias de la comida prehispánica*. 2010. [Fecha de consulta: 24 de abril de 2014.]. Disponible en: <http://deliciasprehispanicas.blogspot.mx/p/acerca-del-autor.html>.