

# Los insectos comestibles les ofrecen a los mexicanos un extracto del pasado... y quizá del futuro

By Whitney Eulich, Christian Science Monitor , adaptado por la redacción de Newsela on 04.28.17

Word Count 1,425

Level MAX



Un plato tradicional mexicano llamado chilaquiles servido con cucarachas comestibles o chahuis. Foto: Getty Images.

CIUDAD DE MÉXICO — A simple vista, los puestos de comida instalados en el jardín de esta urbanización parecieran ser como los de cualquier mercado típico de agricultores. Vemos a unos hombres que venden chocolate artesanal, a una panadera que organiza sus panes en pilas inestables, y a una pareja que pone tortillas sobre un comal caliente o sobre una plancha.

Pero al mirar más de cerca, nos percatamos de algo extraño en este escenario.

Una reluciente cucaracha yace sobre un trozo de dicho chocolate. Unos dorados y crujientes chapulines forman parte integral del mencionado pan. ¿Y qué hay de las tortillas? Están untadas con huevos de mosca y aderezadas con salsa verde picante.

Este es el Tercer Festival de Insectos Comestibles, y los abarrotados pasillos en torno a los puestos son una muestra de la creciente popularidad de esta tradición culinaria precolombina de México

que está resurgiendo, así como de un interés cada vez mayor en el patrimonio mexicano que trasciende sus fronteras.

Comer insectos "se considera algo exótico", no solo por parte de los extranjeros sino también por parte de muchos mexicanos ciudadanos, comenta Isaac Sandoval, copropietario de la Chocolatería Época de Oro que ofrece chocolates cubiertos de insectos.

"Esta es una tradición y una parte importante de la historia de México", señala el Sr. Sandoval.

La dieta mesoamericana incluye, desde la antigüedad, cientos de especies de insectos. Aun cuando muchos pueblos pequeños y rurales a lo largo del país han preservado la tradición esta ha perdido popularidad en las ciudades más grandes donde los insectos se relacionan más con los periódicos acumulados que con la nutrición.

Pero se está dando un renacer, tanto en México como a nivel internacional. Hoy en día algunos de estos comerciantes exportan sus productos, como Chilipines Gourmetier, quien vende chapulines sin patas (son menos crujientes y se atascan menos entre los dientes) con destino a Suiza, España y Canadá. Asimismo, algunos chefs mexicanos de renombre han contribuido a promover el "carácter genial" de los insectos comestibles en los últimos años al incorporar en los omelettes ingredientes tales como los huevos de hormiga, de textura suave y de color crema, en lugares populares donde ofrecen brunch, o bien como los crujientes chapulines mezclados con guacamole y que se sirven en elegantes restaurantes.

Los insectos en el menú forman parte de un interés cada vez más amplio en las tradiciones artísticas y culinarias de México que se extiende a nivel global, explica el organizador de la feria Enrique Cervantes, quien lleva puesto un sombrero verde de goma espuma con la forma de un chapulín, "Frida [Kahlo], el mezcal, el pulque, el mole, cualquier cosa procedente de Oaxaca, en realidad", dice el Sr. Cervantes. "Hay un mayor interés por la comida y la cultura mexicana en todo el mundo".

Algunos de los principales chefs mexicanos que emplean ingredientes y recetas tradicionales han abierto restaurantes en lugares que van desde Nueva York hasta Dubái, y la Ciudad de México fue catalogada como el mejor lugar para visitar por la revista The New York Times en el 2016. Dos tercios de los estadounidenses tienen una opinión favorable de su vecino sureño, según una encuesta de Gallup en febrero. Es el porcentaje más elevado de la década, a pesar de los titulares predominantes sobre el tráfico de drogas y la violencia que la prensa de los Estados Unidos publica sobre México.

Y desde que el presidente estadounidense Donald Trump irrumpió en el escenario político de los Estados Unidos, se ha despertado también un mayor interés por México por parte de los mismos mexicanos, señala Cervantes. Después de meses de constantes agresiones desde el norte de la frontera, mediante las cuales se acusaba a los mexicanos de criminales o se les responsabilizaba por rebajar el estatus de los Estados Unidos, "México y sus tradiciones finalmente están siendo valorados por los mexicanos", señala. Le parece que durante las décadas anteriores, la gente "menospreciaba a México" y prefería la cultura estadounidense o la europea. "Pero poco a poco hemos comenzado a apreciarnos a nosotros mismos".

"Comenzamos a descubrir nuestra propia fuerza y lo que le podemos ofrecer al mundo", añade, mientras se recuesta en la silla y observa a los visitantes que ingresan a la feria desde la calle.

"Tenemos esta gastronomía increíblemente rica e ingredientes históricos y únicos... eso es algo de lo que nos podemos enorgullecer".

Comer insectos, en particular, es como "ingerir una parte de la historia", expresa.

Bruno Ituarte, de 19 años de edad, vino al festival porque estaba interesado en ampliar su repertorio de insectos comestibles. "Soy oriundo de la Ciudad de México, así que comer insectos no fue parte de mi crianza", comenta, mientras le da un buen mordisco a su crujiente cucaracha con chocolate. "He comido chapulines y he probado el gusano de maguey en una o dos ocasiones", dice. "La gente en la ciudad tiene sus dudas, pero es muy diferente a cuando uno ve un insecto en la calle. Estos insectos son recolectados y cultivados. Y en realidad adquieren el sabor de lo que se les ponga al cocinarlos".

Unos puestos más allá, Jesús Ortiz y Uveira Cruz Soriano, quienes comenzaron una cooperativa en Oaxaca dedicada a recolectar y promover los insectos comestibles de la época prehispánica, no están de acuerdo. El Sr. Ortiz y su esposa preparan las típicas tlayudas oaxaqueñas, una tortilla a la que encima le ponen insectos de todos los tamaños. El resultado final es una obra maestra en tonos de color rojo, naranja y verde. En un instante recita los nombres de las docenas de apetitosos insectos que exhibe en su puesto: los chapulines, las chicatanas, las cuchamas, los cocopaches, y los condaches son apenas algunos de ellos.

"Cada insecto tiene su sabor particular", explica. Se encuentra hoy aquí porque considera que es importante instruir a los mexicanos sobre su propia historia y cultura. "La comida es parte de nuestro mapa genético. Si no les enseñamos a nuestros hijos a recolectar con redes a los chapulines en las siembras, o en qué época del año aparecen las chicatanas, perderemos este aspecto de la historia", señala Ortiz. "Mis nietos comen chapulines con frijoles y les parecen deliciosos".

Él también considera que incluir insectos en todas las dietas contribuye a un futuro muy positivo, y cita el informe publicado por las Naciones Unidas en el 2013 que dice que los insectos son una importante fuente de proteína, y que podrían ser un factor fundamental y ecológico en la lucha contra el hambre a nivel global. Para alimentar al mundo en el 2050, señala el informe, posiblemente necesitemos el doble de alimento del que actualmente se produce, y los insectos, cuyo cultivo requiere menos terreno y produce menos gases de efecto invernadero, en comparación con las carnes tradicionales, podría ser una manera de reducir la brecha.

Sin embargo, una alimentación en el futuro basada en insectos depende de las decisiones sustentables que se tomen en el presente. A pesar del entusiasmo existente hoy aquí en torno a la entomofagia, algunos comerciantes piensan que lo importante no es solo enseñar historia y disfrutar la cocina con insectos. Mantener un ambiente propicio para que estos insectos puedan continuar su reproducción es algo primordial.

Guillermo Barragán, a quien también se conoce bajo el nombre de "Don Aceituno", ofrece muestras de aceitunas frente al puesto de su esposa donde ella prepara tentempiés a base de huevos de mosca molidos. La familia de Barragán proviene del Estado de México, y durante generaciones ha cosechado larvas de mosca conocidas como axayácatl, en los lagos salobres cercanos a su pueblo. Estos huevos, bautizados con ese nombre en honor a un emperador azteca y conocidos como el caviar mexicano, son cada vez más difíciles de cosechar, informa Barragán.

"El cambio climático y la urbanización han arrasado" con buena parte del ambiente pantanoso donde normalmente las moscas ponen sus huevos, señala. Ahora sus vecinos y él sumergen hojas de pino en el borde del agua para crear un hábitat sustituto en el que las axayácatl puedan poner sus huevos.

Al otro lado del mercado, cerca de un puesto que vende donas con chapulines caramelizados y de otro que atrae a los asistentes más atrevidos con exquisiteces a base de escorpiones, se encuentra Mario Redondo. Cinco años atrás, en un curso de la universidad, desarrolló un proyecto para comenzar a exportar productos de alimentos mexicanos, como crujientes chapulines con chile, y salsas con chapulines molidos y fruta.

"Ciertamente los insectos comestibles están de moda", sostiene, "pero eso no significa que se trate de algo pasajero".

## **Actividad 1**

**Escriba dos párrafos cortos que expliquen las ideas centrales del artículo.**

**Use al menos dos detalles del artículo para apoyar su respuesta.**

## Actividad 2

1 Lea la siguiente oración del artículo.

*Aun cuando muchos pueblos pequeños y rurales a lo largo del país han preservado la tradición, ésta ha perdido popularidad en las ciudades más grandes donde los insectos se relacionan más con los periódicos acumulados que con la nutrición.*

¿Cuál de las siguientes versiones de la oración anterior aportaría un matiz NEGATIVO si sustituyera a la palabra "preservado"?

- (A) Aun cuando muchos pueblos pequeños y rurales a lo largo del país han RETENIDO la tradición, ésta ha perdido popularidad en las ciudades más grandes donde los insectos se relacionan más con los periódicos acumulados que con la nutrición.
- (B) Aun cuando muchos pueblos pequeños y rurales a lo largo del país han PADECIDO la tradición, ésta ha perdido popularidad en las ciudades más grandes donde los insectos se relacionan más con los periódicos acumulados que con la nutrición.
- (C) Aun cuando muchos pueblos pequeños y rurales a lo largo del país han CONSERVADO la tradición, ésta ha perdido popularidad en las ciudades más grandes donde los insectos se relacionan más con los periódicos acumulados que con la nutrición.
- (D) Aun cuando muchos pueblos pequeños y rurales a lo largo del país han RESGUARDADO la tradición, ésta ha perdido popularidad en las ciudades más grandes donde los insectos se relacionan más con los periódicos acumulados que con la nutrición.

2 Lea la siguiente oración del artículo.

*Y desde que el presidente estadounidense Donald Trump irrumpió en el escenario político de los Estados Unidos, se ha despertado también un mayor interés por México por parte de los mismos mexicanos, señala Cervantes.*

¿Qué sentido transmite el verbo "despertado" en dicha oración?

- (A) Transmite un sentido de oposición, porque el surgimiento de cierta actitud ha provocado una actitud contraria.
- (B) Transmite un sentido de nostalgia, porque sugiere que la gente ha idealizado el pasado.
- (C) Transmite un sentido de progreso, porque se le da mayor valor a la situación actual que a la situación previa.
- (D) Transmite un sentido de crítica, porque hay un juicio contra la reacción lenta del público ante ciertos reproches.

3 Lea los primeros tres párrafos del artículo.

¿Por qué será que el autor decide comenzar el artículo con estos párrafos?

- (A) Para invitar a los lectores a oponerse a ciertos prejuicios que existen actualmente contra la cultura mexicana y que se critican en el artículo.
- (B) Para anunciar la existencia hasta nuestros días de tradiciones antiguas que en los tiempos modernos se deben censurar.
- (C) Para presentar a los lectores una escena familiar y llevarlos a los elementos exóticos ocultos en ella, que son el enfoque del artículo.
- (D) Para demostrar que, en la comida, las cosas no son como parecen, y por lo tanto debemos ser cuidadosos al escoger alimentos.

4

¿Cuál será el propósito de incluir ejemplos de platos preparados a base de insectos?

- (A) Convencer a los lectores de los beneficios de incluir estos alimentos en sus dietas.
- (B) Presentar la variedad y los ingredientes de estos platos, y así provocar reacciones en los lectores.
- (C) Demostrar que no hay razón para sentir reacciones negativas hacia estos platos.
- (D) Afirmar que estos platos son prácticamente iguales a muchos alimentos más conocidos y aceptados.