

MAMÍFEROS SILVESTRES Y ALIMENTACIÓN EN SIERRA DE HUAUTLA

Raúl Valle Marquina y Alejandro García Flores*

Centro de Investigaciones Biológicas, Universidad Autónoma del Estado de Morelos.
Cuernavaca, Morelos, México.

rvallemarquina@hotmail.es (RVM), alejandro.garcia@uaem.mx (AGF)

*Autor de correspondencia

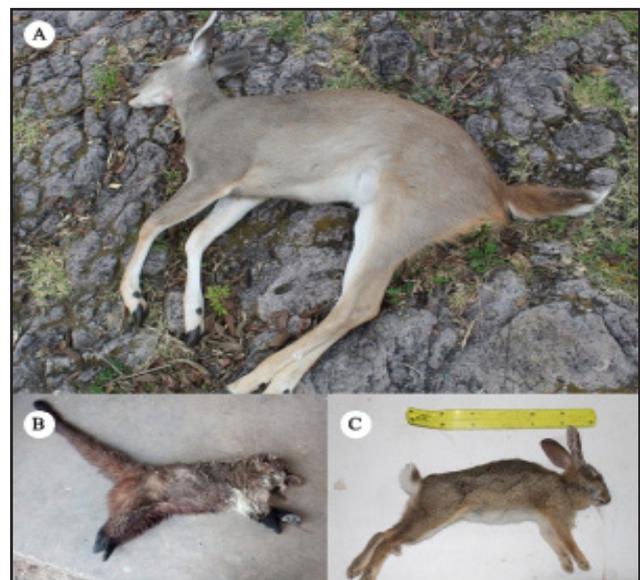
Desde su origen, la humanidad ha generado múltiples interacciones con los animales silvestres de su entorno. Una de las relaciones más antiguas y representativas es el consumo de fauna silvestre, práctica cultural vigente en diferentes partes del mundo.

México es considerado entre los países megadiversos del mundo, tanto biológica como culturalmente. La histórica interacción de los grupos indígenas y campesinos con la diversidad biológica de sus territorios, les ha permitido desarrollar un cúmulo de conocimientos tradicionales para realizar diferentes prácticas por uso y manejo de múltiples recursos naturales. En las últimas décadas, los hogares campesinos realizan cada vez menos actividades primarias, debido a la sustitución por las propias de los sectores secundario y terciario, aunque sus modos de vida, economía y estrategias de subsistencia aún están estrechamente relacionados con la biodiversidad, al aprovechar diferentes organismos para cubrir necesidades alimentarias, de salud, para construcción, elaboración de artesanías, combustible, etc. Entre éstos, se encuentra la fauna silvestre, cuya caza y aprovechamiento históricamente está relacionada con su identidad cultural, su dieta, su economía, además de sus prácticas sociales y simbólicas.

La caza, definida como la extracción de fauna silvestre de su medio natural, por cualquier medio y para cualquier fin, representa una práctica generalizada de aprovechamiento en las regiones tropicales y subtropicales. En particular, la cacería para el consumo de animales silvestres es una de las prácticas más antiguas y representativas en la relación que tienen los grupos humanos con la fauna, aún en un entorno de globalización, que se caracteriza por la intensificación de la circulación de mercancías (aumento en cantidad y variedad de alimentos disponibles en el mercado) y con ello la modificación en los comportamientos alimentarios en zonas rurales, la carne proveniente de fauna silvestre sigue siendo parte de la dieta de al menos 150 millones de hogares rurales, particularmente aquellos con mayor grado de pobreza, contribuyendo a la seguridad alimentaria y a los medios de subsistencia en África, Asia y América. Estas áreas geográficas se posicionan como prioritarias en términos de conservación y desarrollo social, porque son territorios importantes en biodiversidad a nivel global. En algunas regiones rurales de África Central y Occidental, la carne de fauna silvestre aporta hasta el 80% de la proteína animal consumida; mientras en áreas originarias de la Amazonia Peruana puede aportar cerca del 20%.

Más allá de su aporte nutricional y satisfacer necesidades biológicas como la alimentación, el consumo de animales silvestres también puede estar motivado por la tradición familiar, al asociarse con un producto de prestigio social o por el arraigo a su sabor. Además, puede ser considerada como una alternativa benéfica por los consumidores o estar relacionada con aspectos socioculturales como prácticas rituales. Dentro de los grupos faunísticos, los mamíferos silvestres son los que tienen mayor relevancia en la cacería de subsistencia, al estimarse que, de las 638 especies de vertebrados cazadas en la región tropical, el 50% pertenecen a este grupo. Así mismo, representan la principal fuente de proteína en términos de carne extraída. Algunos estudios han estimado que anualmente más de 5 millones de toneladas de carne de mamíferos silvestres alimentan a millones de personas en bosques tropicales de América y África.

México ha transitado de un país rural a uno urbano. Actualmente, el 79% de la población vive en ciudades, mientras que el 21% se encuentra en áreas rurales. Paralelamente a esta tendencia demográfica, los patrones de alimentación se han homogeneizado, siendo dependientes de la industria alimentaria como la pecuaria, la cual provee de productos cárnicos derivados del pollo, res o cerdo. En este sentido, para los habitantes de las urbes podría resultar difícil imaginar consumir otro tipo de carne. Sin embargo, en México el uso de fauna silvestre como alimento es una práctica con continuidad histórica y que representa una alternativa accesible para la



Cacería de mastofauna en la Sierra de Huautla, Morelos, México: A) venado cola blanca (*Odocoileus virginianus*), B) tejón (*Nasua narica*), C) conejo de campo (*Sylvilagus* spp.). Fotografías: Raúl Valle.

obtención de proteína animal en la dieta del medio rural mexicano, principalmente en comunidades rurales que conservan superficies de bosques y selvas en su territorio, los cuales representan hábitats para diversas especies de animales silvestres.

El análisis de investigaciones de la etnozoología, disciplina que se encarga del estudio de la relación entre grupos humanos y la fauna, evidencia que en México se consumen más de 120 vertebrados silvestres, incluyendo diferentes especies de mamíferos como venados (*Mazama pandora*, *Odocoileus virginianus*, *O. hemionus*), pecaríes o puercos de monte (*Tayassu pecari*, *Dicotyles tajacu*), armadillos (*Dasyus novemcinctus*, *Cabassous centralis*), coatíes o tejones (*Nasua narica*), mapaches (*Procyon lotor*), zorrillos (*Conepatus leuconotus*, *C. semistriatus*, *Mephitis macroura*, *Spilogale putorius*, *S. pygmaea*), ratas de campo (*Neotoma phenax*), conejos (*Sylvilagus floridanus*, *S. audobonii*, *S. brasiliensis*, *S. cunicularius*), tlacuaches (*Didelphis virginiana*, *D. marsupialis*, *Philander vossi*), tepezcuincales (*Cuniculus paca*), seretes (*Dasyprocta mexicana*, *D. punctata*), tapires (*Tapirella bairdii*) o monos (*Ateles geoffroyi*, *Alouatta pigra*).

El bosque tropical caducifolio es el tipo de vegetación tropical con mayor distribución en México. En el estado de Morelos, es el ecosistema más representativo al ocupar la mayor extensión territorial, encontrándose entre los 900 y los 1,600 msnm. También es el más representativo dentro de las superficies de las áreas naturales protegidas de la entidad con 48,354 hectáreas. Este bosque se caracteriza por presentar un estrato arbóreo de 4 a 16 m y una marcada estacionalidad, donde en la época seca existe ausencia de agua de lluvia por un largo periodo durante el año. En tales circunstancias, la vegetación ha adoptado estrategias que le permitan sobrevivir ante la limitante del agua, por lo que varias de las plantas son espinosas y pierden las hojas durante la temporada de estiaje, lo que les ayuda a reducir el área de evapotranspiración y por lo tanto la pérdida de agua.



El venado cola blanca es una de las especies de mastofauna con mayor importancia en la cacería en la Sierra de Huautla, al ser de uso múltiple que principalmente aporta carne para el consumo. A) astas de venado como adorno de un hogar, B) fuate para caballo elaborado con pata de venado, C) elaboración de un trofeo de cacería, D) carne fresca de venado, E) preparación de carne seca de venado, F) vísceras frescas de venado. Fotografías: Raúl Valle.

A dos horas de la ciudad de Cuernavaca, en la región montañosa del sur de Morelos se localiza la Reserva de la Biosfera Sierra de Huautla (REBIOSH), área protegida que conserva la mayor superficie de bosque tropical caducifolio para la entidad y donde se ubican las comunidades rurales con mayor grado de marginación a nivel estatal. La REBIOSH resguarda una importante biodiversidad de mastofauna conformada principalmente por murciélagos, cuya riqueza registrada es de 41 especies, equivalente al 71% de los quirópteros de Morelos. Además, alberga seis especies de felinos silvestres que se registran en el país: ocelote (*Leopardus pardalis*), tigrillo (*L. wiedii*), yaguarundi (*Herpailurus yagouaroundi*), gato montés (*Lynx rufus*), puma (*Puma concolor*), y recientemente en el 2015 se registró la presencia de jaguar (*Panthera onca*).

En México popularmente se dice que “todo lo que anda, corre o vuela va a la cazuela” y en la REBIOSH esto no es la excepción. El mayor porcentaje de especies aprovechadas tiene como finalidad conseguir alimento. En el caso de los mamíferos, especies como el venado cola blanca (*Odocoileus virginianus*), pecarí (*Dicotyles tajacu*), mapache (*Procyon lotor*), tejón (*Nasua narica*), tlacuache (*Didelphis virginiana*), armadillo (*Dasyus novemcinctus*), ardilla (*Sciurus aureogaster*), liebre (*Lepus callotis*) y conejo (*Sylvilagus cunicularius*), son opciones de alimento en la cultura alimentaria de los habitantes. Con su carne se elaboran platillos de la cocina regional como caldos, salsas, barbacoa, guaxmole, bistecs carne seca, carne frita o asadura. El consumo de la mastofauna también se encuentra relacionada con la práctica de la medicina tradicional, como el caso de los zorrillos (*Mephitis macroura*, *Conepatus leuconotus*), cuya carne se ingiere con el fin de tratar afecciones cutáneas, aunque no existen estudios científicos al respecto que confirmen su eficacia.

El venado cola blanca (*Odocoileus virginianus*) es uno de los mamíferos preferidos y apreciados para la caza en la Sierra de Huautla. Este cérvido es de uso múltiple, al aportar productos aprovechados con fines medicinales, ornamentales o para la elaboración de herramientas. Sin embargo, es preferido por la



La mastofauna en la culinaria tradicional de la Sierra de Huautla: A) carne seca de venado, B) guaxmole de venado, C) mixiote de venado, D) barbacoa de venado, E) conejo en salsa verde, F) barbacoa de tejón. Fotografías: Raúl Valle.

cantidad de carne que aporta y su sabor. En una investigación para medir el aporte de la fauna silvestre a la alimentación en hogares de una comunidad de la región, se describió que esta especie puede aportar hasta el 81% de la carne consumida. En la región, el análisis nutricional de la carne ha mostrado que tiene una alta proporción de proteína, mayor a la de alimentos como el frijol, huevo, pollo o res. Además, es rica en sales minerales y presenta alta digestibilidad.

La extracción y consumo de la mastofauna aporta más allá de la subsistencia material. Por ejemplo, la degustación de la carne de venado también está relacionado con la celebración en eventos sociales como cacerías colectivas con amistades foráneas, fiestas patronales, reuniones comunitarias o el recibimiento de personajes ajenos a las comunidades como servidores públicos. El regalo de carne de fauna entre personas también es un acto que refuerza amistades o permite cerrar tratos en algunas comunidades de la región.

Las estrategias de conservación de la mastofauna deben reconocer que la disminución de las poblaciones animales no solamente tiene impactos en términos de biodiversidad, también en los medios de subsistencia y forma de vida de comunidades rurales.

AGRADECIMIENTOS

A los habitantes de las comunidades en la Reserva de la Biosfera Sierra de Huautla por su apoyo en los trabajos de investigación sobre su relación con la fauna silvestre.

LITERATURA CONSULTADA

- Fa, J. E., C. A. Peres, y J. Meeuwig. 2002. Bushmeat exploitation in tropical forests: an intercontinental comparison. *Conservation Biology* 16:232-237.
- Fa, J., S. Funk, y R. Nasi. 2022. The Backdrop. Pp. 38-74 in *Hunting Wildlife in the Tropics and Subtropics (Ecology, Biodiversity and Conservation)* (Fa, J., S. Funk, y R. Nasi, eds.). Cambridge University Press. Cambridge, United Kingdom.
- Flores, A. G., R. Valle, y R. M. Martínez. 2021. El patrimonio biocultural de la selva baja caducifolia, Sierra de Huautla, Morelos. *Inventio* 17:1-13.
- Nielsen, M. R., *et al.* 2018. The importance of wild meat in the global south. *Ecological Economics* 146:696-705.
- Valle, R., A. García-Flores, y H. Colín Bahena. 2021. Fauna silvestre con valor de uso en la Reserva de la Biosfera Sierra de Huautla, Morelos, México. *Revista Peruana de Biología* 28: e19921.
- van Vliet, N. 2018. "Bushmeat Crisis" and "Cultural Imperialism" in Wildlife Management? Taking Value Orientations Into Account for a More Sustainable and Culturally Acceptable Wildmeat Sector. *Frontiers in Ecology and Evolution* 6:112.

Sometido: 27/dic/2022.

Revisado: 13/ene/2023.

Aceptado: 20/ene/2023.

Publicado: 01/feb/2023.

Editor asociado: Dr. Juan Pablo Ramírez-Silva.