



Biblioteca Entomológica

Reseña:

ANTROPOENTOMOFAGIA. Insetos na Alimentação Humana

Eraldo Medeiros Costa Neto (Org.)

UEFS Editora. Feria de Santana, 2011.

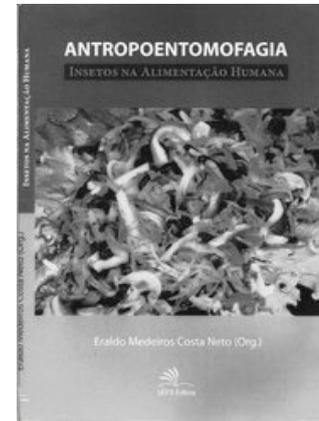
256 pp.

Creo recordar que fue Marvin Harris en su ya famoso libro '*Bueno para comer*' quien afirmaba que algunos alimentos no se comían no por ser repugnantes, sino que eran repugnantes porque no se comían. Materialismo, antropología cultural o frase afortunada, el caso es que según esta tesis los prejuicios culturales quedaban supeditados a, entre otras cosas, las costumbres alimenticias locales y, en realidad, a la potencialidad/disponibilidad nutricional de organismos circundantes (cualquiera que fuere su aspecto).

No deja de ser curioso analizar esto de las costumbres y usos culturales. Hacer consistente –en lo social y en lo psicológico– el amor desmedido y glotón por la langosta y otros crustáceos (de repelentes hábitos alimentarios propios en algunos casos, hay que decir), por las visualmente repugnantes ostras y otros resbaladizos moluscos, incluidos los caracoles terrestres, con el asco y repulsión que produce a esas mismas personas la mera idea de ingerir, chupar, sorber o deglutir un crujiente insecto o araña. Será que Harris tiene razón.

La antropoentomofagia es una rama multidimensional de la antropología, de la sociología, de la economía, de la gastronomía y de la Entomología, en al menos dos de sus vertientes, la Aplicada y la Cultural. Sin embargo, al menos a este lado del Atlántico, parece ser un mero divertimento o curiosidad, una simple anécdota para charlas divulgativas de entomólogos con ganas de trascender y de agrandar. Y no. A la vista de las cifras que maneja la FAO, la UNICEF, la ONU y casi todas las organizaciones internacionales que se preocupan de una u otra forma por el bienestar humano, incluido el de los no residentes en Europa & EE UU, o el de razas diferentes de la caucásica blanca, el hambre (o la malnutrición) es una pandemia de nuestros tiempos, completamente real, virulenta y salvaje. No es pues lógico ni razonable despreciar esta rama del saber... por las implicaciones (reales) que podría tener en la posible solución de aquel problema. Especialmente si consideramos la tasa de progresión de la población humana y, sin querer ponerme *malthusiano* a estas horas de la tarde, la de la evolución de los recursos alimenticios disponibles. A largo plazo (es decir, en unas pocas décadas) deberemos encontrar nuevas formas de alimentación (¿algas marinas? ¿insectos *cultivados* en granjas? ¿grandes cantidades de bacterias? ¿canibalismo?). Es más que probable que la antropoentomofagia no pueda ser la solución del problema del hambre en el mundo, pero es casi una certeza que la solución de ese problema pasará por la aplicación de numerosas medidas y nuevas prácticas conjuntas, entre las cuales pueda incluirse razonablemente el consumo humano de artrópodos (y no solo de insectos). Así que quitémonos la sonrisa condescendiente de la cara y asumamos que el tema va más allá de la simple anécdota, no vayamos a quedar retratados como los que incluso hoy siguen negando el cambio climático o la evolución.

El libro reseñado es el resultado (uno de ellos) del I Simposio Nacional sobre Antropoentomofagia celebrado en 2009 en Brasil, en la Universidad Estadual de Feria de Santana, organizado por alguien bien conocido en la S.E.A. por su interés en temas etnoentomológicos: Eraldo Medeiros Costa Neto, quien además coordina el volumen. Consta éste de 13 trabajos, la mayoría en portugués y el resto en español. Tras una presentación, el propio Eraldo Medeiros abre con un trabajo en el que se pasa revista al consumo humano de insectos, discutiendo las razones culturales que llevan a seleccionar determinadas especies de insectos como alimento al tiempo que, en esencia, resultan repulsivas casi todas las restantes. El trabajo siguiente, de Eric Maheu (antropólogo), intenta promover la entomofagia, analizando para ello nuestras limitaciones (de tipo cultural o social, especialmente) y nuestras capacidades (nos denomina, y lo hace con razón, 'superomnívoros', pues considera a los humanos el organismo con el menú más extenso y variado de la naturaleza: comemos casi de todo). Otros trabajos se ocupan de la situación y posibilidades de la entomofagia en algunos



países latinoamericanos (Brasil, México, Colombia...) y se analizan potencialidades, costumbres y objetivos. Por supuesto, en este volumen no podía faltar la aportación de la mejicana Julieta Ramos-Elorduy, quien es otra autora tradicionalmente interesada en estos temas (incluso en páginas de números recientes de esta revista). Entre otros (su participación es múltiple), dedica un trabajo a la evolución de la comercialización de insectos comestibles, desde el punto de vista económico, analizando diferentes tipos de ventas de insectos y formas de comercialización, la intermediación, la existencia de formas perversas (o pervertidas) del *mercado* (¿si Adam Smith levantara la cabeza!) como el oligopolio y el monopolio, así como los problemas de distribución y la evolución de precios. Otro de los trabajos (de Artur Gomes) dedica su atención a un aspecto relevante de la cuestión, la posible transmisión de enfermedades (virus, bacterias, hongos, protozoos o helmintos) como consecuencia de la ingesta de insectos, cuestión sobre la que habrá que meditar, si queremos considerar en serio el consumo de estos organismos a gran escala. Mendes Dos Santos abandona el cuerpo material (el tracto digestivo, podríamos decir) y penetra en el *alma*, pues dedica su trabajo a la relación entre la cosmología y formas de alimentación indígena, utilizando el caso Enawene, un grupo tribal de la Amazonía Meridional. Y el mismo camino sigue A.A. Reyes Mora al centrar su atención en la relación entre insectos comestibles y la mitología de la comunidad Murui de la Amazonía colombiana. No se podía terminar el volumen sin incluir un evento pura y simplemente gastronómico (ahora que parece que la Gastronomía, no sé muy bien por qué, debe ser considerada algo así como una nueva Ciencia o Arte o ambas, lo que me parece una insensatez), recogiendo, muy adecuadamente, algunos consejos y recetas culinarias.

Lo principal ha quedado ya escrito y, espero, que mi opinión sea a estas alturas evidente. El volumen es interesante y representa un esfuerzo serio y profundo de acercamiento a la entomofagia humana desde múltiples y variadas perspectivas. Bueno sería que desde Europa (en otras partes del mundo es evidente que ya lo hacen) dediquemos más atención a tan importante tema.

Antonio Melic
S.E.A.

Nota: El precio del volumen asciende a \$ 15,00 (dólares americanos) y puede ser solicitado a: Eraldo Medeiros Costa Neto Departamento de Ciências Biológicas Universidade Estadual de Feira de Santana Km 03, BR 116 Feira de Santana, Bahia Brasil CEP 44031-460. eraldont@hotmail.com