
EVOLUCION DEL CONSUMO DE CARNE. ESPECIALMENTE LA DE CONEJO.

- 1) **DATOS PREHISTORICOS DEL PORQUE CONSUMIMOS CARNE.**
 - 2) **IMPORTANCIA QUE HA TENIDO LA CAZA EN NUESTRA PROPIA EVOLUCION.**
 - 3) **ALGUNOS DATOS SOBRE EL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO, YA DENTRO DE LA HISTORIA.**
 - 4) **RECOMENDACIÓN DE CONSUMIR CARNE DE CONEJO "DE GRANJA", COMO LA MEJOR OPCIÓN.**
-

Jaume Camps i Rabadà

Veterinario,
ExPresidente de la ASESCU, y de la WRSA
Junta de la "ACHV"

" Los dos objetivos primordiales del sector cunícola son:

- A) Rentabilizar el esfuerzo laboral y económico de los cunicultores, y empresas allrgadas*
- B) Producir un alimento básico para las personas, como es la carne de altísima calidad.*

Al segundo objetivo dedico este escrito"

J.C.

El género humano es omnívoro, ya que consumimos gran variedad de alimentos, pero, en general, nos encanta comer carne.

Hoy valoramos a la carne mayormente por unas conocidas razones sociológicas, ya que al ser más cara que los vegetales, mucho más hace años, su mayor consumo, significaba una diferencia de "estatus" o "clase" social. Solo los "nobles y poderosos", dentro de toda la Historia, se daban atracones de carne. La "plebe y humildes" solo la consumían de tarde en tarde, y gracias a la caza, o a las explotaciones ganaderas de minifundio.

Alguna preferencia para el consumo de carne debe ser, imagino, por el sabor, y por la energía que produce, y el nivel de aminoácidos necesarios que contiene. Aportes ya imprescindibles para las personas ya adultas y sanas, ya que nos los pueden aportar los vegetales. Los dietetistas sí consideran necesario que ingieran carne los niños y jóvenes, y las personas debilitadas, o con prescripción facultativa.

En ciertos países, o en ciertos niveles sociales, el consumo de carne es muy reducido, o puede faltar totalmente. Situación que debiéramos lamentarla mucho más de lo que hacemos. Entre todos deberíamos alcanzar aquellas ayudas, económicas y tecnológicas, para que estos colectivos consigan los consumos adecuados a sus necesidades.

Pero veamos, como hecho prioritario, el cómo y el porqué nuestros ancestros iniciaron el consumo de carne, así como el "gran" beneficio que les representó para su evolución. ¡Para "nuestra" evolución !!.

MOTIVOS QUE LLEVARON A CIERTOS PRIMATES A AUMENTAR EL CONSUMO DE CARNE:

A pesar de las razones sociológicas anteriores, conviene reconozcamos que deberíamos valorar, muy especialmente, el que ancestros prehistóricos hubiesen iniciado, millones de años ha, el consumo de carne, por lo mucho que le debemos, como seres humanos. El inicio del consumo de carne por primates, vegetarianos, tuvo una gran incidencia en el gran misterio de que un cambio, aparentemente menor, mucho antes de ser del Género Homo, fuera una razón principal para que nuestros ancestros evolucionaran, hasta alcanzaran el raciocinio, y el ser "humanos". La decisión de una especie de primates a incrementar el consumo de carne, fue baza importante para haber alcanzado a ser los Homo sapiens sapiens, (hombres que saben que saben) tal como nos autodefinimos.

Los paleo-antropólogos aseguran que el hecho de que nuestros ante-ante-antepasados pasasen de vegetarianos a omnívoros, iniciando un consumo regular de carne, fue uno de los principales motivos de que nuestro cerebro aumentase, y, por ello, llegásemos al poder decidir, comunicarnos, inventar tecnologías, etc, etc, hasta "disfrutar" de lo que actualmente denominamos como "Inteligencia". Antes de este cambio solo ingerían, aparte vegetales, algunos huevos y larvas, como hacen la gran mayoría de primates,

Los motivos del cambio en el consumo de alimentos, que aducen los científicos, que son muchos y variados, fue para la supervivencia. ¡ La necesidad enseña mucho !!. Muchas especies de primates de cierto parecido, o de otras Familias, sucumbieron al no adaptarse a los cambios climáticos y ecológicos, y desaparecieron. La conocida extinción de las especies. Me estoy refiriendo a un tiempo muy remoto. Aproximadamente hace entre 5 y 4 millones de años....

Antes de llegar al Género al que pertenecemos, el cerebro era una cuarta parte del actual nuestro, y la locomoción ya era bípeda, muy adaptada a desplazarse por llanuras, pero sin dejar aún el denso bosque. (Hasta hace poco se suponía que el andar erguido fue posterior al del raciocinio. Con nuevos descubrimientos se sabe que fue muy anterior). Primates que debían invertir muchas horas al día ramoneando hojas, frutos, hierbas, raíces, y algún "gusanillo"..., para comer. El gran volumen de lo ingerido producía tipos panzudos.

IMPORTANCIA DE LA CAZA EN LA EVOLUCION:

Estos proto-homos precisaron alimentos de un mayor nivel de energía para poder correr más (para atrapar, o para no ser atrapados), y, a la vez, reducir el peso a favor de la musculatura. Lo consiguieron, muy gradualmente, consumiendo la carne de las piezas que fueron cazando, o de la carroña hallada. (aunque nos "disguste" reconocerlo).

Con las manos libres, al poder correr con solo las piernas, les facilitaba el uso de ramas o piedras, que les ayudaron a conseguir caza, y con su consumo les aumentó el nivel energético necesario para cubrir el gasto del cerebro, que es muy alto. Con el mayor contenido en aminoácidos y ácidos grasos, de la carne, el crecimiento mejoró y aumentó la viabilidad. Poco a poco fue creciendo el cerebro, en millones de años, hasta alcanzar un volumen de 1,300 cc, que ya alcanzaron los NES (Neandertales) y nuestros directos ancestros los HAM (Hombres Anatómicamente Modernos), de hace algo más de cien mil años, ya idénticos a nosotros. Razonamientos que los estudios del Genoma (ADN) han confirmado.

En total (y cito los datos más recientes de los especialistas), han sido unos dos millones y medio de años de un consumo mayor de carne, antes de alcanzar el Género HOMO, luego otros dos millones, como mínimo para llegar a ser H. sapiens, y una vez ya iguales a nosotros unos cien mil años de vida nómada, de cazadores, y solo diez mil años, en número redondos, para el gran descubrimiento del neolítico, formando ya asentamientos fijos, con el cultivo de vegetales y con la domesticación de animales, (que inició el consumo de su carne) y el preludio de la cultura y de la tecnología, y, ya sin cambios físicos, hasta lo que somos hoy.

Para ver la gran diferencia entre ambas épocas, un simple cálculo. Los restos más antiguos hallados, de la antesala hacia el Género homo, son de hace 4.600.000 de años, (recordemos la "Lucy") y hasta llegar al Neolítico. Por otro lado, al alcanzarlo, y con el inicio de la domesticación de animales, en la primera zona donde tuvo lugar, han transcurrido unos 10.000 años. Cifras redondeadas. Quiere decir que si estos dos espacios de tiempo, (4.600.00 y 10.000), los trasladamos a un solo día, para mejor comparar, fuimos exclusivamente cazadores desde las 0 horas (o sea de la medianoche de ayer), hasta las 23, 57 de la noche de hoy. Solo en los últimos tres minutos (y doce segundos) podemos consumir carne procedente de animales domésticos. Que no son silvestres, ni han sido cazados, ni hallados como carroña....

Los primeros animales domesticados, para consumir su carne, fueron el ovino, el bovino, el caprino y el porcino, y el reno en zonas árticas. Y ocurrió en todas las culturas de todo el gran continente euroasiático y en el africano. Sin conocer puntos exactos de dónde ocurrió en primer lugar. Siguiéron otros, por ejemplo la gallina en la cultura del Indo, y los pavos, perros, cuyes, alpacas y guanacos, en las culturas mesoamericanas y andinas.

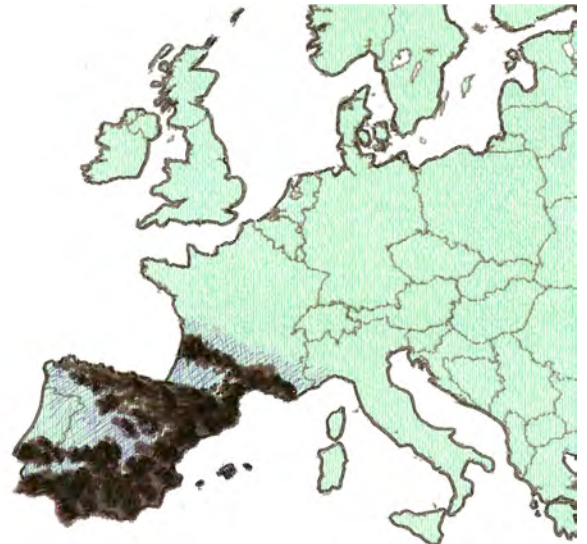
La carne procedente de conejos ya es otra historia. Geográficamente y temporalmente es muy diferente a todas las demás. Intentaré resumirla en unas claras épocas, resaltando algunos datos curiosos:

HISTORIA DE CUANDO SE INICIO EL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO:

Los conejos silvestres (*Oryctolagus cuniculus*) como único Género y especie, se formaron en la península ibérica, durante la glaciación de Würm. Podemos estimar, por tanto, que ocurrió hace entre 50.000 y 100.000 años, ya que es el periodo interglacial. En estos momentos ya existía una población humana en la península, como fueron los Neandertales, y nuestros directos ancestros los HAM (Hombres Anatómicamente Modernos), o Cromagnon, que seguramente ya cazarían algunos conejos, pues ya sabían tejer redes, y los consumirían. Podemos afirmar por estos asertos, tres cosas:

1º) Reconocer que el conejo es el único animal, de todos los domésticos, que tiene un origen tan claramente localizado y delimitado geográficamente. (En la Península Ibérica).

2º) El conejo es el único animal doméstico, de todo el mundo, con una procedencia exclusiva de Europa. Según datos confirmados.



3º Podemos asegurar que fueron nuestros ancestros, que habitaban la península ibérica, los que primero comieron carne de conejo, de toda la humanidad (!!!!).

A pesar de la gran facilidad reproductora, los conejos tienen grandes depredadores especialistas, y por tanto su expansión hacia el resto de Europa fue muy lenta. Hasta la Edad de Bronce no habían superado el río Garona en Francia. (río que, por cierto, nace en España...) Fueron los romanos, con sus legiones, quienes ayudaron en su expansión, pero aún hoy día, en forma silvestre, no han superado a salir de la mitad oeste de Europa, y, por el norte de África, desde Marruecos, no pasan de Túnez. La población de conejos silvestres de Australia, Nueva Zelanda, de parte del cono sur de América y de unas 600 islas en todos los mares, ha sido por voluntad humana ya muy dentro de la historia.

LOS CONEJOS DESDE LA ANTIGUA ROMA HASTA LA EDAD MEDIA:

La primera "domesticación" del conejo, en el término de domus (casa) ocurrió asimismo en las costas del levante de la península ibérica. Siempre decimos, y leemos, en los libros y revistas sobre conejos, que fueron los romanos quienes organizaron las "leporaria" para mantener (¿ y criar ?) conejos y liebres en unos cercados. Sin embargo, después de leer las investigaciones de Callou, podemos llegar a la deducción de que esta posible crianza ya ocurrió antes de la llegada de las legiones de Roma. Según argumento acto seguido.

Hoy se conoce la evolución de los conejos mediante análisis del genoma, del ADN mitocondrial, en restos paleontológicos, y en conejos de monte de varias zonas, y en conejos de diversas razas domésticas. Según estos análisis, realizados desde Francia, y publicados en los proceedings del "VI World Rabbit Congress", queda demostrada la existencia de dos grupos de conejos. El "A", que sería el más antiguo, y que en la actualidad aún se halla, en forma silvestre, en algunas zonas de Andalucía y del sur de Portugal, y el "B", de mayor tamaño, que apareció antes de la llegada de los romanos, y lo forman la mayoría de conejos de monte, y además, la absoluta totalidad de las razas domésticas. Esto puede hacernos suponer que los íberos ya hacía años que iban seleccionando a los conejos, manteniéndolos en cercados, escogiendo a los de mayor tamaño, (como es lógico), y los fuesen reproduciendo. En genética silvestre, si no hay un cambio de hábitat importante, y no conocemos que lo hubiese, no hay tendencia a que ocurra una separación clara en el tamaño del individuo, hacia diversas poblaciones.

A medida que pasaban años y siglos, naturalmente o con la ayuda de las personas, los conejos entraban en nuevas áreas, se iniciaba su caza y su consumo. Vista la alta fecundidad de conejas y también de liebres, en muchas ocasiones confundidos como especies similares, las culturas ancestrales creaban mitos sobre hechos de la naturaleza, y otros de origen totémico. En relación a los lepóridos los señalaron como símbolo de la fecundidad. Junto con la luna. Consecuentemente supusieron que comer carne de conejo, o de liebre, fomentaba la potencia sexual. Al llegar el Cristianismo a estos países paganos del norte de Europa, se intentó luchar contra estas creencias, incluso prohibiendo su consumo, como pidió el Papa Zacarías, en el año 752. Es de suponer que esta prohibición no tendría demasiada aceptación. Solo unos años más tarde, antes del 800, el emperador Carlomagno contribuyó en gran manera hacia la organización de la caza, separándola en caza mayor, y caza menor. La "Caza Mayor" no era por el tamaño de las piezas cazadas ya que incluía a los faisanes, si no por estar dedicada a la realeza y a los nobles, y la "Caza menor", que era la única permitida al pueblo llano. Los conejos eran considerados como caza menor.

A partir de esta normativa, ya cada reino, o nación, fue desarrollando nuevas leyes de caza, basadas en las de Carlomagno, y hasta hoy.

CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN OTRAS CULTURAS:

En la antigüedad, ninguna cultura que no fuese la ibérica, tuvo la oportunidad de consumir carne de conejo. Puedo señalar a cuatro ejemplos de supuestos consumos, y los cuatro son erróneos.

A): Los antiguos egipcios desconocían a los conejos. Sin embargo hay algún autor que al ver representaciones de lepóridos en pinturas y bajorelieves del antiguo Egipto (de 4.000 años atrás), llegó a la suposición de que consumían conejos. Al no haber llegado, en la actualidad, los conejos en forma silvestre a la zona, y por la gran longitud de las orejas, más del doble que la cabeza, es de suponer que las figuras representadas son de liebres (*Lepus capensis*), que son abundantes en la zona.

B): En la antigüedad, en pleno neolítico, fue cuando se escribió la Biblia, (hacia el año 1.200 aC), sobre las creencias transmitidas oralmente, de años antes, al no existir aún la escritura. En el Levítico (11 - 5) de Moisés, al señalar los animales impuros, que rumian pero no tienen la pezuña hendida, cita a la liebre y al damán. Por las muchas traducciones del arameo, al griego, al latín, etc, al damán, que es un procávido sin relación remota con los conejos, aunque parecidos de lejos, se tradujo por conejo, ya que los padres traductores desconocían a este animal. Lo mismo ocurría con Moisés y sus seguidores que desconocían al conejo, y, por tanto no pudieron hacer ninguna recomendación.. Esto ha llevado a una importante confusión en las tres grandes religiones monoteístas, que se basan en la parte inicial de la Biblia, principalmente en el Judaísmo y en el Islam, y en siglos pasados en el Cristianismo. Buena parte de los seguidores de estas leyes desconfían aún sobre el consumo de carne de conejo. Sin embargo, y es necesario lo divulguemos, NO hay razón alguna de prevención, ya que en realidad solo fue un malentendido de los traductores.

C): Por la imagen de la China, que solemos denominar con el sobrenombre de Milenaria, cuando es de neolítico más reciente que el de la cultura del Mediterráneo, hay la tendencia a suponer que allí ocurrieron los hechos más antiguos. Un autor del país cita que hace miles de años que los chinos consumían carne de conejo, cuando jamás han tenido conejos (*O.cuniculus*) silvestres, ni actualmente. Hay, sin embargo, como escribí hace años, muchas especies y variedades de liebres, algunas de gran parecido con los conejos, por lo que propuse que todos los autores que comentasen consumos pretéritos de conejo, citasen su nombre científico, para evitar confusiones. Hoy día hay en China un gran número de explotaciones cunícolas, pero incluso los conejos de raza hace menos de dos siglos que llegaron a este grandioso país.

D): Ya en época más reciente, durante el descubrimiento y conquista de América, el cronista Bernal Díaz del Castillo, que acompañaba a Hernán Cortés, describió con gran lujo de detalles la mesa de Motecuzoma II, (Moctezuma), quien gustaba comer carne de conejo. Aquí, y sin ninguna duda, los conejos autóctonos americanos eran de especies muy separadas del conejo europeo, o, como propongo se llame, del "conejo ibérico". Serían conejos del Género *Silvilagus*, y algunos de las 13 especies tienen carne asimismo muy gustosa.

Dentro de las grandes Civilizaciones originadas a partir del neolítico, ninguna tuvo el placer de consumir carne de conejo. Ni la del este del Mediterráneo, en el arco que forma el valle del Nilo, hasta el del Eufrates-Tigris, pasando por el valle del Jordán, que fue la primera. Ni la del valle del Ganges, segunda en el tiempo, con la del Indo y el sudeste asiático. Ni la del valle del río Amarillo (Huang Ho) inicio de la civilización china, la tercera, 3.000 años más reciente, con la coreano-japonesa, y es la que influyó en las civilizaciones amerindias.

CREACION DE RAZAS A PARTIR DE LA EDAD MEDIA:

El cuándo y el cómo se hizo la transformación del conejo en razas domésticas, no son bien conocidos, pero teniendo en cuenta diversos estudios, y por tener los monasterios la gran mayoría de investigadores, seguramente, ocurrió en sus recintos. Posiblemente fueron escogiendo a los conejos distintos, en tamaño, en color de pelo y forma de las orejas, para ir diferenciándolos. Inicialmente por la curiosidad innata de todos nuestros semejantes...

Un paso adelante, asimismo en monasterios, fue el descubrimiento de las leyes sobre genética por el monje Gregor Mendel, a mitad del siglo XIX. Conocimientos que se publicaron 50 años más tarde, pero se divulgaron rápidamente, por lo que en otros monasterios los pudieron aplicar en la selección de faneros bien diferenciados. Momento a partir del cual, ya se crearon muchas de las razas básicas actuales. En pleno siglo XIX y principios del XX.

Parece ser que en varios Conventos y Monasterios cristianos, se sostuvo, durante muchos años, que los fetos de los conejos, obtenidos ante-parto, al estar en el líquido amniótico, podían considerarse como pescado. Siendo así, su consumo no alteraba la abstinencia en época de la Cuaresma. Sacrificaban a las conejas a las cuatro semanas de gestación...Pudo ser buena excusa para multiplicar la tenencia de conejas....

Así llegamos hasta la actualidad, con los altos niveles de conocimientos sobre genética, de tal forma que, de las diferenciaciones en razas, se ha pasado a la diversificación en líneas de selección. Líneas que se diferencian en los resultados productivos, más que en las variaciones en los faneros

CONSUMO DE CONEJO DE CAZA Y DE GRANJA EN LA ACTUALIDAD:

Describir el consumo en los diversos países, aparte la gran diversidad, sería demasiado prolijo, y ya existen estudios sobre ello. Para finalizar solo unas breves líneas para comentar los cambios ocurridos en España, con datos actuales, ya conocidos por todos los profesionales del sector.

Entre nosotros, al igual que en todo el mundo occidental, en 100 años hemos pasado a consumir desde una gran proporción de conejo de monte, y tener los llamados camperos, o de alguna raza primitiva, como hobby o curiosidad, hasta todo lo contrario, siendo la carne de conejo de granja la gran mayoría, y una mínima expresión la de caza. En 1.900. como estimación, puede considerarse un consumo "per capita" de algo más de 1 Kg de conejo de monte, y menos de medio Kg de doméstico, (o semi), para alcanzar en el año 2.000, alrededor de 3 Kg de conejo de granja, (120 millones de Kg canal), por solo unos 100 g del de monte (4 millones de Kg canal, de los conejos cazados...Datos de la Federación Nacional de Cazadores).

VENTAJAS DE LA CARNE DE LOS DE GRANJA SOBRE LOS DE MONTE:

Este escrito, como han leído, pasa desde la importancia del consumo de carne para alcanzar el nivel evolutivo de nuestra especie. De los miles de años consumiendo carne procedente de la caza, comparando con el consumo de carne de animales domésticos. Pasando por datos y curiosidades sobre el consumo de carne de conejo y su adaptación como doméstico. Permítanme, como glosa final, hacer un alegato a la indudable mejora que representa la carne de conejos domésticos frente a los cazados. Con la implantación de los conejos domésticos hemos mejorado la calidad de la carne en todos los sentidos:



a) Por la higiene, (Sacrificio en mataderos con controles sanitarios, cuando el de monte suele ser destripado por los perdigones, con la consiguiente contaminación. El silvestre tiene carnes fatigadas de peor maduración. Y algo más grave, tiene un gran contenido de parásitos, y residuos de pesticidas. Hay estudios donde se concluye que "todos" los conejos silvestres tienen residuos tóxicos o infestación por vermes).

b) Por el sabor, (Con el impacto de perdigones, o por mordiscos del lebre, en los de caza, suele reventarseles la vejiga de la orina, o la tripa, consiguiendo un empeoramiento grave del sabor. Y contaminación. Los amantes de la tradición, que argumentan el "supuesto" gusto a hierbas de los de monte, pueden obtener idéntico y mejor resultado con solo el añadido, al momento del guiso de conejo de granja, de un mínimo espolvoreo de una mezcla de yerbas aromáticas...).

c) Por la homogeneidad, (Las canales de conejos silvestres pueden ser de gazapos de medio año, los nacidos en primavera, y ser de hasta adultos de dos o más años, y carne dura. Los domésticos son siempre iguales, casi "lechales", tiernos, de menos de diez semanas de vida. Conoces, previamente, el punto de cocción, y el mínimo de tiempo empleado...)

d) Por la cantidad de carne. (Aunque el rendimiento a la canal no sea un valor que pueda darse a los de caza, la conformación cárnica es totalmente diversa. Los de granja tienen lomos, muslos, o espalditas, que pueden "morderse a gusto"... algo que no tienen los de caza).

Y podrían detallarse algunas ventajas más.

Con este manifiesto finalizo, y solo me resta augurar el máximo crecimiento en el consumo de carne de conejo, que es la carne dietética por excelencia, ventaja para promover su consumo a los habitantes de países desarrollados,. Aumento asimismo por ser una carne de alto valor proteico, y de fácil cria en minifundio, conveniente para multiplicar entre los habitantes de zonas en desarrollo. Es, por tanto, una carne que conviene a todos los niveles, y para todas las personas.
