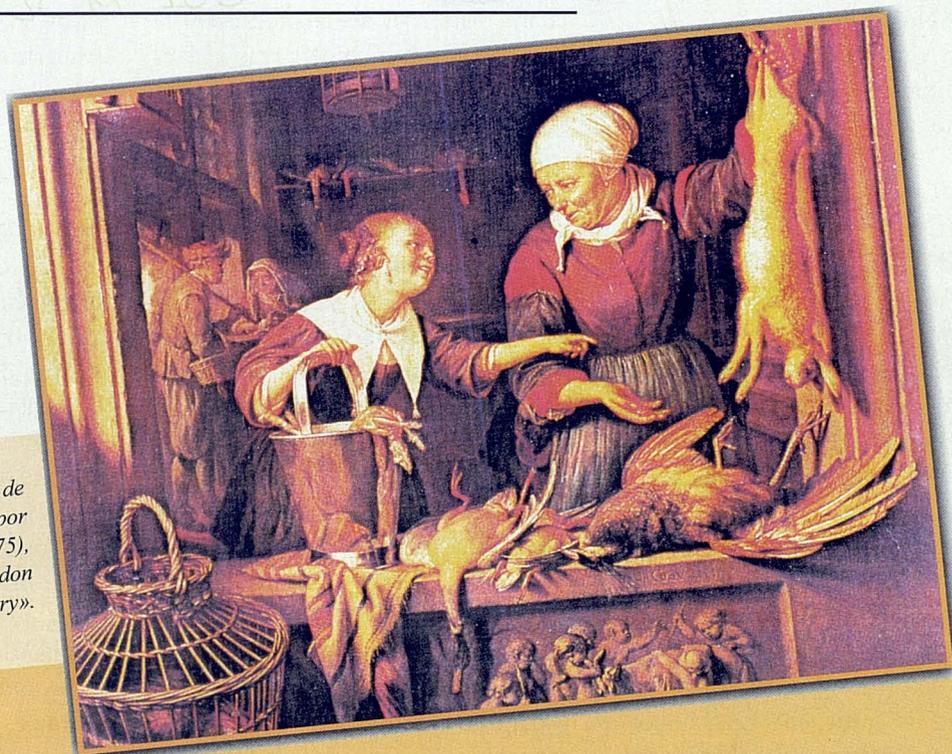




Evolución del consumo de carne de conejo

Jaume Camps (*)



Pintura de una tienda de viandas, del siglo XVII, por Gerrit Dou (1613-1675), expuesta en la «London National Gallery».

«Los dos objetivos primordiales del sector cunícola son:

A) Rentabilizar el esfuerzo laboral y económico de los cunicultores, y, B) Producir un alimento básico para las personas, como es la carne de alta calidad».

J.C.

(*) Dirección del autor:
Pg. de la Bonanova, 92, 1º 1ª
08017 Barcelona

- 1) DATOS PREHISTÓRICOS DEL PORQUÉ CONSUMIMOS CARNE.
- 2) IMPORTANCIA QUE HA TENIDO LA CAZA EN NUESTRA EVOLUCIÓN.
- 3) ALGUNOS DATOS SOBRE EL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO, YA DENTRO DE LA HISTORIA.

El género humano es omnívoro, o lo somos, ya que me considero dentro del mismo, por tanto, consumimos gran variedad de alimentos pero, en general, nos encanta comer carne.

Hoy valoramos tanto la carne por unas conocidas razones sociológicas, ya que al ser más cara que los vegetales, su mayor consumo significa una diferencia de estatus o clase social.

Sólo los nobles y poderosos, dentro de toda la Historia, se daban atracones de carne. La plebe sólo la consumía de tarde en tarde, y gracias a la caza o a las explotaciones ganaderas de minifundio.

Alguna preferencia por el consumo de carne debe ser, imagino, por el sabor, por la energía que produce y el nivel de aminoácidos necesarios,

aunque para las personas ya adultas y sanas no sean tan necesarios, ya que los obtenemos de los vegetales. Sólo en ciertos países o en ciertos niveles sociales pueden faltar, y es algo que debiéramos lamentar más y, entre todos, hacer lo necesario para ayudarles en lo posible.

Pero veamos cómo y por qué se inició el consumo de carne y su «gran» beneficio:

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

A pesar de las razones sociológicas anteriores, conviene que reconozcamos que deberíamos valorar el haber iniciado el consumo de carne por lo mucho que le debemos como seres humanos. Tuvo gran incidencia en el gran misterio de que nuestros ancestros 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*, -dos veces sabios- tal como nos autodefinimos.

Los paleo-antropólogos aseguran que el hecho de que nuestros antepasados pasasen de vegetarianos, con breves ingestas de huevos y larvas, como todos los primates, a consumir carne, fue uno de los principales motivos de que nuestro cerebro aumentase y, por ello, llegásemos al poder decidir, comunicarnos, inventar tecnologías, etc, hasta disfrutar de lo que actualmente denominamos Inteligencia.

Uno de los motivos del cambio en el consumo de alimentos, que aducen los científicos que son muchos y variados, fue la supervivencia. ¡La necesidad enseña mucho!. Muchas especies de primates de cierto parecido, o de otras Familias, sucumbieron

al no adaptarse 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 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 sólo las piernas, se 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. Razonomientos que los estudios del Genoma -ADN- han confirmado.

En total -y cito los datos más recientes de los especialistas -, han sido unos dos millones 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 sólo diez mil, en número redondos, para el gran descubrimiento del neolítico, formando ya asentamientos fijos, cultivando vegetales, domesticando animales e iniciando la cultura y la tecnología 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 4.500.000 años, -recordemos la «Lucy»-. Por otro lado, el inicio de la domesticación de animales en la primera zona donde tuvo lugar, ocurrió hace 10.000 años. Cifras redondeadas. Quiere decir que si estos dos espacios de tiempo 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. Sólo en los últimos tres minutos y doce segundos podemos consumir carne procedente de animales no silvestres...

Los primeros animales domesti-



cados fueron el ovino, el bovino, el caprino y el porcino. 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.

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 período interglacial. En estos momentos, e incluso desde antes, -recordemos el H. antecesor descubierto en Atapuerca de hace 800.000 años...-, ya existía una población humana en la península que seguramente ya cazaría algunos conejos, pues ya sabían tejer redes, y los consumirían. Podemos afirmar por estos asertos tres cosas: primero, el reconocer que el conejo es el único animal que tiene un origen tan claramente localizado y delimitado geográficamente. Segundo, es el único animal doméstico, de todo el mundo, con una procedencia exclusiva de Europa. Y en tercer lugar 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



Cocina de una casa de nobles de la Edad Media, viéndose en el fondo el momento de desollar a un gran conejo o liebre

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 alcanzado la mitad este de Europa y, por el norte de Africa, 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.

DE 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, pero después de las investigaciones de Callou, podemos deducir que esta posible crianza ya ocurrió an-

tes de la llegada de las legiones de Roma.

Hoy se conoce la evolución de los conejos mediante análisis del genoma del ADN mitocondrial en restos paleontológicos en conejos de monte de varias zonas y en conejos de diversas razas domésticas. Según estos análisis, realizados desde Francia, y publicados en la Memoria 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 la absoluta totali-

no lo hubo, no hay separación clara en el tamaño del individuo hacia diversas poblaciones.

A medida que, naturalmente o con la ayuda de las personas, los conejos entraban en nuevas áreas, se iniciaba su caza y consumo. Vista la alta fecundidad de conejas y también de liebres, en muchas ocasiones confundidos como especies similares, las culturas ancestrales al crear mitos sobre hechos de la naturaleza, de origen totémico, acabaron por señalar a estos lepóridos 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 inten-

separándola en caza mayor y caza menor. La «Caza Mayor» no era por el tamaño, ya que incluía a los faisanes, sino por estar dedicada a la realeza y a los nobles; la «Caza menor» era la única permitida al pueblo llano. Los conejos eran 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 cuatro ejemplos de su-



Gran cocina, ya de época posterior, donde abundan las aves, pero, y en lugar destacado, podemos ver a una gran liebre, o puede ser, un «grandísimo» conejo...pues algunas veces exageraban los tamaños

dad de las razas domésticas. Esto puede suponer que los iberos ya hacía años que estuvieran 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

tó luchar contra estas creencias prohibiendo su consumo, como pidió el Papa Zacarías en el año 752. Es de suponer no tendría demasiada aceptación. Solo unos años más tarde, antes del 800, el emperador Carlomagno contribuyó en gran manera a la organización de la caza,

puestos consumos, y los cuatro erróneos.

A-: En la antigüedad, en pleno neolítico, fue cuando se escribió la Biblia, -hacia el año 1.000 aC-, sobre las creencias transmitidas oralmente, de años antes, al no existir aún la escritura. En el Leví-

tico (11 - 5) de Moisés, al señalar los animales impuros, que rumían 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, como Moisés y seguidores desconocían al conejo. 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.

B-: 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.

C-: Por la imagen de la China, que solemos denominar con el sobrenombre de Milenaria, cuando es de neolítico más reciente del 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*, que 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 distintos, en tamaño, 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 del 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 antes del 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 sólo unas breves líneas para comentar los cambios ocurridos en nuestro país, con datos actuales, ya conocidos por todos los profesionales del sector.

En España, al igual que en todo el mundo occidental, en los últimos 100 años hemos pasado a consumir desde una gran proporción de conejo de monte, y tener los de raza 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 1900, 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, para alcanzar en el año 2000 muy cerca de 3 Kg de conejo de granja, -118 millones de Kg canal-, por sólo unos 100 g del de monte -4 millones de Kg canal de los conejos cazados...

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

Con la implantación de los conejos domésticos hemos mejorado la calidad de la carne en todos los sentidos:

Por la **higiene**. Sacrificio en mataderos con controles sanitarios, cuando el de monte es destripado por los perdigones, con contaminación. El silvestre tiene carnes fatigadas de peor maduración. Y algo más grave, tiene un gran contenido de parásitos y residuos de pesticidas.

Por el **sabor**. Con el impacto de perdigones o por mordiscos del lebrer en los de caza, suele reventárseles la vejiga de la orina o la tripa, consiguiendo un empeoramiento grave del sabor y contaminación. Los amantes del gusto a hierbas pueden obtener idéntico resultado con sólo el añadido, al momento del guiso de conejo de granja, de un espolvoreo de una mezcla de yerbas aromáticas...

Por la **homogeneidad**. Las canales silvestres pueden ser de gazapos de medio año, nacidos en primavera, hasta adultos de dos o más años y de carne dura. Los domésticos son siempre iguales, y previamente conoces el punto de cocción...

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 alegato finalizo y sólo me resta augurar el máximo crecimiento en el consumo de carne de conejo, que no sólo es la carne dietética, como hemos repetido tantas veces, si no que es la carne básicamente autóctona. La de España, de Portugal, y del sur de Francia. ¡Nuestra carne!! ■

