

Opciones gastronómicas de la *Texshca* en la cocina mexicana

Helen Aide Hernández González

Las texshcas son insectos que forman parte de la entomofagia mexicana. Pertenecen a la familia pentatomidae. Este es un insecto originario de la mixteca poblana, lugar con clima seco y abundancia en flora cactácea.

San Andrés Mimiahuapan es el nombre del municipio perteneciente al estado de Puebla, considerado la cuna de la texshca, siendo este el sitio en donde su consumo y recolección son de suma importancia para los habitantes.

En dicho municipio y alrededores, los habitantes hicieron muy famosa la salsa de guajes con texshcas debido a la gran cantidad de árboles de guajes que existen en el municipio, haciendo de este platillo tradicional, especialmente durante los meses de noviembre a enero que es la temporada de la recolección.

Este insecto posee un sabor característico ya que es picoso al comer; por sí solo y vivo, deja una anestesia en la lengua.

Los habitantes de San Andrés Mimiahuapan cuentan con muy pocas formas de preparación de la texshca y consideran que el mayor uso que se le puede dar al insecto es en moles y salsas. En el 2010 el jumil, que pertenece a la familia de la texshca, fue rechazado de la alta cocina mexicana debido a su sabor considerado como fétido, por lo que es poco utilizado a diferencia de otros insectos comestibles tales como los chapulines, gusanos de maguey, chicatanas, entre otros, que tienen un sabor más mineral. Sin embargo, el conocimiento sobre la forma en la que se elabora y recolecta dicha especie podría ampliar sus posibilidades de uso.

El proceso de recolección conlleva una tarea importante para el recolector ya que se requiere un tiempo prolongado comenzando desde la búsqueda de rastreo, término que los recolectores utilizan para llamar a los rastros que deja el insecto cuando se encuentra en un lugar, hasta llegar a la localización del insecto e iniciar con su recolección.

Egresada de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla.

El presente trabajo se presentó como forma de titulación, el cual compitió en el evento Encuentro Internacional de Entomología, realizado en Francia durante los meses de agosto y septiembre de 2017, obteniendo 3er lugar.



<https://2.wp.com/freshproducegroup.us/wp-content/uploads/2016/08/Shelling-Guaje-Seeds-Fresh-Produce-Group-US-.jpg?fit=1600%2C1200&ssl=1>

Los pasos posteriores a la recolección son igualmente importantes ya que la limpieza e higiene permiten que la texshca sea consumible para los seres humanos.

Por otra parte, su consumo es muy popular en la región y las aledañas, debido a que con la llegada de dicho insecto se da la temporada de cosecha de huajes, momento en el que las familias aprovechan ambas especies para la elaboración de una salsa que se ha que se ha vuelto tradicional.

El uso y nuevos usos que podrían dársele a la texshca es propicio para nuestro país, el cual se caracteriza por tener una de las gastronomías más variadas en el mundo gracias a su privilegiada geografía, a su diversidad de climas y a su rica historia que encierra cultura, tradiciones y formas de alimentación; que se vio influenciada por los españoles y al mismo tiempo que influyó la gastronomía de todo el mundo.

Con una historia gastronómica que se remonta aproximadamente hace 10,000 años atrás, los pueblos indígenas tuvieron una dieta basada en vegetales tales como lo son el chile, maíz, jitomate, cacao, calabaza y nopal y para complementar su alimentación, optaron por criar todo tipo de animales como los guajolotes, las iguanas, las serpientes entre otros animales; así mismo otro elemento que formó parte de su alimentación fueron los insectos.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) cuando una tradición es nacional se convierte en patrimonio y cada país tiene la obligación de mantener sus tradiciones vivas ya que son las que le dan identidad y los hace únicos ante los demás países; ante esto la propia UNESCO creó el llamado patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, que consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación.

México es un país grande, con historia, con tradiciones, un país con costumbres que se han heredado de generación en generación. Hoy en día existen diversas tradiciones y costumbres, algunas adoptadas a partir de la conquista con la introducción de la religión en todo el país como lo es la celebración a la virgen de Guadalupe, la semana santa, entre otras celebraciones traídas con el catolicismo.

Por otra parte, para acercarse a las posibilidades del uso de la texshca, conviene tener en cuenta las características de los enfoques cuantitativo y cualitativo, los cuales brindan la posibilidad de utilizar la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación, probar hipótesis establecidas previamente y confiar en la medición numérica, el conteo y la estadística para establecer con exactitud los patrones de comportamiento de una población, según Ruíz (2013).



De la misma forma Sánchez (2013) defiende la idea de que la investigación mixta representa el complemento natural de la investigación tradicional cualitativa y cuantitativa y que sus métodos ofrecen una gran promesa para la práctica de la investigación; y dado que la *texshca* es un insecto con el cual no se ha experimentado de forma continua, lo que hace saber muy poco sobre su existencia no sólo en el país, sino en su estado natal, es que los resultados del método mixto podrían brindar un enfoque más completo del fenómeno.

El instrumento utilizado para dicha investigación es la entrevista, ya que no se encuentran referencias escritas que establezcan o describan su uso culinario, por lo cual es pertinente y necesario recurrir a recoger y documentar historias de vida de las personas de la región porque una historia de vida es un relato con los sucesos que una persona vivió a lo largo de su existencia (Pérez, 2013). Aprovechando la cordialidad de los habitantes de la región, dado que tienden a ser personas receptivas y que les gusta entablar conversación porque disfrutan el compartir el

conocimiento que ellos poseen sobre el tema, es muy práctico establecer un diálogo. Sin embargo, la información recabada resultó por una parte limitada debido a que solamente una persona de la comunidad se dedica a este tipo de actividad.

A pesar de ello se puede sostener que los resultados pueden considerarse satisfactorios ya que se obtuvo todo el proceso que conlleva la recolección, la limpieza y los métodos de higiene para la venta y distribución de la *texshca* así como sus distintas problemáticas a la hora de la recolección, las ventajas y desventajas de dedicarse a dicha actividad económica y generalmente las principales problemáticas en la venta de insectos, así como la falta de aplicación en platillos como ingrediente base. En este caso es la experimentación la que ofrece, por tanto, opciones gastronómicas.

Las posibilidades sobre su uso en la cocina mexicana se multiplican dado que México es un país que se caracteriza por el consumo de insectos, de aquí parte de su riqueza gastronómica.

