

# Rescate y conservación del cerdo pelón mexicano

Ángel Carmelo Sierra Vásquez



Prototipo hembra de cerdo pelón mexicano. (Foto: A. Sierra)

**E**l cerdo pelón (*Sus scrofa*) fue introducido al país con la conquista española (Lemus y Alonso, 2005). Los campesinos mayas lo han criado –con restos de comida, agua de masa de maíz y algunas plantas de la región– durante cientos de años en los patios de sus casas, con propósitos de autoconsumo, ahorro familiar y fiestas ceremoniales. En el primer caso, consumen hasta tres veces al año la carne de los cerdos que crían; en el segundo, por necesidades económicas de la familia los venden al destete, o bien, los sacrifican para elaborar la tradicional “cochinita pibil” y comercializarla los domingos en el mercado del pueblo. En el tercer caso, a través de una práctica tradicional conocida como “Baile de la cabeza de cochino”, los cerdos son utilizados cada año por los campesinos mayas en los gremios religiosos para invocar el periodo de lluvias que asegure la abundancia de alimentos del campo, principalmente de la milpa (Sierra y otros, 2006).

Es muy difícil encontrar este tipo de cerdo en estado puro, debido al proceso de cruza con cerdos finos al que ha estado sometido. Su población ha disminuido dramáticamente hasta situarlo en peligro de extinción (Sierra y otros, 2004), a pesar de sus características sobresalientes: los campesinos mayas lo consideran un cerdo rústico por su tolerancia al clima tropical, aptitud para caminar en terrenos difíciles, resistencia natural a enfermedades, capacidad para aprovechar una amplia variedad de alimentos, muchos de los cuales son tradicionales y de bajo costo, etc. Estos cerdos se están perdiendo conforme continúa el crecimiento de la población humana y crece la actividad económica de los pueblos rurales de Yucatán, en un proceso que está provocando la desaparición de su sistema de producción tradicional mediante la importación de especies finas para producir más en menor tiempo, a pesar de que este desarrollo no sea sostenible. Si desaparece este tipo de cerdo, no sólo se perderá su diversidad genética, sino también una actividad ganadera tradicional que es un símbolo cultural de Yucatán.

Ante esta situación, se ha propuesto un programa de rescate y conservación para aplicarse en Yucatán (Sierra, 2000) que consta de cuatro etapas: 1) descripción del cerdo pelón (*S. scrofa*); 2) su caracterización; 3) su conservación en vivo; y 4) conservación de células sexuales o tejidos mediante técnicas modernas de congelación. Actualmente se cuenta con un 50% de avance y se continúa trabajando, sobre todo, en la búsqueda de diferentes alternativas de producción que le otorguen un valor agregado, a través de la industrialización de productos cárnicos tipo orgánicos, la organización de los productores y la investigación de fuentes alternas de alimentación animal que disminuyan sus costos.