

INICIATIVA CON PROYECTO POR EL QUE SE DECLARA EL 3 DE ABRIL DE CADA AÑO “DÍA NACIONAL DE LOS ESCAMOLES”, A CARGO DEL DIPUTADO JAVIER CASIQUE ZÁRATE, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PRI

El suscrito, Javier Casique Zárate, diputado federal de la LXV Legislatura de la honorable Cámara de Diputados, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional, con fundamento en lo dispuesto por lo establecido en los artículo 78 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 116, 122, numeral 1, de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; 58, 60, 171 y 176 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someto a consideración de esta soberanía, la presente iniciativa de conformidad con la siguiente:

Exposición de Motivos

El artículo 4o., párrafo décimo segundo, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece:

“Toda persona tiene derecho al acceso a la cultura y al disfrute de los bienes y servicios que presta el Estado en la materia, así como el ejercicio de sus derechos culturales. El Estado promoverá los medios para la difusión y desarrollo de la cultura, atendiendo a la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y expresiones con pleno respeto a la libertad creativa. La ley establecerá los mecanismos para el acceso y participación a cualquier manifestación cultural.”

Bajo este derecho, en la edición vespertina del Diario Oficial de la Federación, el 17 de enero de 2022, se publicó el decreto se expidió la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas; la cual en su artículo 2o. establece que uno de sus fines es:

“III. Establecer disposiciones para que, en ejercicio de su libre determinación y autonomía, los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas definan, preserven, protejan, controlen y desarrollen los elementos de su patrimonio cultural, sus conocimientos y expresiones culturales tradicionales”.

Por otra parte, de acuerdo con otras legislaciones, por “patrimonio cultural” se entiende la herencia adquirida de nuestros antepasados, que se expresa cotidianamente en las fiestas de pueblos y barrios, costumbres y hábitos comunitarios, vestimentas y gastronomía; ahora bien, por lo que respecta a la gastronomía en Puebla inclusive en México el consumo de escamoles (larvas de la hormiga *Liometopum Apiculatum*) es una actividad gastronómica tradicional.

Bajo esa tesitura en sesión extraordinaria el cabildo del honorable ayuntamiento constitucional de Ixtacamaxtitlán, estado de Puebla administración 2021-2024, aprobó un punto de acuerdo, el cual a la letra dice:

“Por el cual se solicita instituir el día tres de abril de cada año, la conmemoración del ‘Día municipal de los escamoles en Ixtacamaxtitlán’, por su tradición y reconocimiento a la gastronomía poblana; así como extender una atenta solicitud a la LXV Legislatura de la Cámara de Diputados, para que considere analizar y en su caso, dictaminar la conmemoración el día tres de abril de cada año, del “Día Nacional de los Escamoles”, legado prehispánico a la gastronomía mexicana, basándose para tal efecto en los siguientes:

Considerandos

I. Que, el artículo 115, fracción I, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos indica que cada municipio será gobernado por un ayuntamiento de elección popular directa, integrado por un presidente o presidenta municipal y el número de regidurías y sindicaturas que la ley determine, de conformidad con el principio de paridad. Además, las Constituciones de los estados deberán establecer la elección consecutiva para el mismo cargo de presidentes municipales, regidores y síndicos.

II. Que, de conformidad con lo establecido en el artículo 115 fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los municipios estarán investidos de personalidad jurídica y manejarán su patrimonio conforme a la ley. Los ayuntamientos tendrán facultades para aprobar, de acuerdo con las leyes en materia municipal que deberán expedir las legislaturas de los Estados, los bandos de policía y gobierno, los reglamentos, circulares y disposiciones administrativas de observancia general dentro de sus respectivas jurisdicciones, que organicen la Administración Pública Municipal, regulen las materias, procedimientos, funciones y servicios públicos de su competencia y aseguren la participación ciudadana y vecinal.

III. Que, el párrafo primero del artículo 102 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, establece que el Municipio Libre constituye la base de la división territorial y de la Organización política y administrativa del Estado; precisándose que cada municipio será gobernado por un ayuntamiento de elección popular directa, integrado por un Presidente Municipal y el número de Regidores y Síndicos que la Ley determine.

IV. Que, los artículos 103 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla señala que los municipios tienen personalidad jurídica, patrimonio propio y administrarán libremente su hacienda, la cual se formará de los rendimientos de los bienes que les pertenezcan.

V. Que, el artículo 105 fracción III de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, establece que los ayuntamientos tendrán facultades para expedir de acuerdo con las leyes en materia municipal que emita el Congreso del Estado, las disposiciones administrativas de observancia general dentro de sus respectivas jurisdicciones, que organicen la administración pública municipal, regulen las materias, procedimientos, funciones y servicios públicos de su competencia.

VI. Que, en términos de los dispuesto por el artículo 2 de la Ley Orgánica Municipal, el Municipio Libre es una Entidad de derecho público, base de la división territorial y de la organización política administrativa del Estado de Puebla, integrado por una comunidad establecida en un territorio, con un gobierno de elección popular directa, el cual tiene como propósito satisfacer, en el ámbito de su competencia, las necesidades colectivas de la población que se encuentra asentada en su circunscripción territorial; así como inducir y organizar la participación de los ciudadanos en la promoción del desarrollo integral de sus comunidades

VII. Que, con fundamento en el artículo 3 de la Ley Orgánica Municipal, el municipio se encuentra investido de personalidad jurídica y de patrimonio propios, su Ayuntamiento administrará libremente su hacienda y no tendrá superior jerárquico. No habrá autoridad intermedia entre el municipio y el gobierno del estado.

VIII. Que, de acuerdo con el artículo 77 de la Ley Orgánica Municipal los acuerdos de los ayuntamientos se tomarán por mayoría de votos del presidente municipal, regidores y síndico, y en caso de empate, el presidente municipal tendrá voto de calidad.

IX. Que, el artículo 78, fracciones I, IV, XVII y XVIII, de la Ley Orgánica Municipal establece que dentro de las atribuciones de los ayuntamientos, podrán expedir y actualizar bandos de policía y gobierno, reglamentos, circulares y disposiciones administrativas de observancia general, referentes a su organización, funcionamiento, servicios públicos que deban prestar y demás asuntos de su competencia, sujetándose a las bases normativas establecidas por la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, vigilando su observancia y aplicación; con pleno respeto a los derechos humanos que reconoce el orden jurídico nacional; fomentar las actividades deportivas, culturales y educativas, estando obligados a seguir los programas que en esta materia establezcan las autoridades competentes y promover cuanto estime conveniente para el progreso económico, social y cultural del municipio y acordar la realización de las obras públicas que fueren necesarias.

X. Que, el primer párrafo del artículo 89 de la Ley Orgánica Municipal, indica que los ayuntamientos deberán de difundir en el territorio del municipio, de manera constante y para su mejor cumplimiento, la normatividad que regule el funcionamiento y fines de la Administración Pública Municipal, así como otros documentos de importancia; para tal fin podrán contar con un órgano de difusión llamado Gaceta Municipal.

XI. Que, de acuerdo al artículo 91 facción XXVI de la Ley Orgánica Municipal, son facultades y obligaciones de los Presidentes Municipales promover lo necesario al fomento de la agricultura, industria, comercio, educación, higiene, beneficencia y demás ramos de la Administración Pública Municipal y atender al eficaz funcionamiento de las oficinas y establecimientos públicos municipales.

XII. Que, tal como lo precisan las fracciones I, VII y IX del artículo 92 de la Ley Orgánica Municipal, los regidores del honorable ayuntamiento del municipio de Ixtacamaxtitlán tienen como facultades y obligaciones, ejercer la debida inspección y vigilancia, en los ramos a su cargo; así como formular al mismo las propuestas de ordenamiento en asuntos municipales, y promover todo lo que crean conveniente al buen servicio público y las que le determine el cabildo y las que le otorguen otras disposiciones aplicables.

XIII. Que, en la Agenda 2030, aprobada por México en 2015, establece los lineamientos y metas a alcanzar para hacer frente a los problemas mundiales. La conmemoración de este día tan importante se enmarca en al menos 3 objetivos: ODS 2. Hambre cero, ODS 11. Ciudades y comunidades sostenibles y ODS 12. Producción y consumo responsable.

XIV. Que de conformidad con el Plan Municipal de Desarrollo 2021-2024 de Ixtacamaxtitlán, el cual establece las diferentes acciones y programas municipales, esta iniciativa se enmarca en el Eje 1 Desarrollo Humano y Bienestar; Programa 1.-Desarrollo Humano y Bienestar; Línea de Acción número 3.

XV. Que como antecedente de su origen precolombino, desde hace miles de años el hombre ha consumido insectos para satisfacer sus necesidades alimenticias, pero en algún momento de la historia este hábito desapareció en determinadas culturas por razones no muy claras. En México esta costumbre se ha registrado desde antes de la llegada de los conquistadores, con el sabio aprovechamiento que los nativos hacían de estas especies animales encontradas generosamente tanto en medios acuáticos como terrestres; con ellos se elaboraban muy variados, sabrosos y nutritivos platillos que constituían verdaderos banquetes para los gobernantes (Cfr. Díaz del Castillo, 2005). A su llegada, los españoles se sorprendieron de la vasta cocina prehispánica por las civilizaciones de Mesoamérica y particularmente del uso de los insectos con fines comestibles, el cual ha sobrevivido hasta la fecha, sobre todo en algunas zonas del país y en algunas culturas indígenas del centro y sur (Cfr. Cortés, 2004), pueblos que con la influencia de los ingredientes traídos de Europa han enriquecido esta gastronomía que hoy en día se considera como exótica, de lujo y restaurantes exclusivos, pero que siempre ha estado presente.

XVI. Que el consumo de escamoles en México es una actividad tradicional, un estilo de alimentación e incluso un atractivo turístico que da identidad cultural y gastronómica al país. Los escamoles son larvas de la hormiga *Liometopum Apiculatum* ; actualmente son reconocidos mundialmente como el “Caviar Mexicano” y se encuentran alrededor de la meseta central de México, principalmente en los estados de Hidalgo, Puebla, Querétaro, Tlaxcala, México, Guanajuato, Michoacán y San Luis Potosí.

También conocidas popularmente como azcamolli o hugues, teclates, tecates, yühis, maicitos, tethlame, lujis y hormigas de guijes. En Ixtacamaxtitlán reciben el nombre de chiquerreyes. Se estima que cada año México produce cerca de 30 toneladas de escamoles y se advierte que es necesario instrumentar una explotación programada para evitar desabasto y grandes fluctuaciones en el precio de los insectos

XVII. Que las propiedades nutrimentales de los insectos comestibles de México se han estudiado intensamente. siendo los insectos una excelente fuente alimenticia, ya que poseen una gran riqueza proteínica y vitamínica. Tienen buenas cantidades minerales como sodio, potasio, fósforo y calcio y en algunos casos son ricos en grasas, como el gusano de maguey. Los chapulines contienen entre el 70 y 77 por ciento de proteínas, más que el 50-57 por ciento de la carne de res, y 14 de 40 especies de insectos estudiadas la superaron; los gusanos tienen entre el 20 y el 40 por ciento, habiendo 16 especies con más del 50 por ciento de proteínas. El 80 por ciento de las especies se consumen en etapas inmaduras. De esta manera se evidencia la importancia que tienen estas especies en la alimentación de algunos grupos poblacionales como los étnicos, al constituir una fuente de nutrientes a su disposición en los ecosistemas naturales y a bajo costo, sólo el de recolección.

A partir de su base seca, los escamoles tienen 67 por ciento de proteína, 12.08 por ciento de extracto etéreo, 5.05 por ciento de sales minerales, y 0.99 por ciento de fibra cruda (RamosElorduy et al. 1988b); 100 gramos de proteína en base seca de escamoles contienen 8.9 g de leucina, 6.8 g de tirosina, 6.0 g de lisina, 4.8 g de valina, 4.4 g de isoleucina, 3.5 g de fenilalanina, 3.5 g de treonina, 2.9 g de histidina, 1.8 g de metionina y 0.62 de triptófano (Ladrón de Guevara et al. 1995). En cuanto al aporte de minerales y vitaminas, 100 g de materia seca de escamoles contienen 0.075 g de sodio, 0.076 g de potasio, 0.080 g de calcio, 0.032 g de zinc, 0.018 g de hierro y 0.968 g de magnesio, además de vitaminas A (2.93 U.I.), C (36.14 mg), tiamina (0.15 mg), riboflavina (0.34 mg) y niacina (0.67)

En síntesis, en los escamoles el contenido de aminoácidos esenciales es más alto que el del pescado, el pollo, el huevo o la carne de res, y supera el nivel de requerimientos establecidos por la FAO (Ramos-Elorduy et al. 2007); por ello, los escamoles se ubican entre las tres primeras especies mexicanas de insectos más nutritivas, con una calificación de 80 (Ramos-Elorduy et al. 1984a), sólo por abajo del picudo del maguey, el coleóptero *Scyphophorus acupunctatus* Gyllenhaal (81) y el homóptero *Metcalfiella monograma* Germar (96 de calificación).

XVIII. Que, bajo la tradición prehispánica, la recolecta de insectos se considera un vestigio del estilo de la vida cazador-recolector (Defoliart 1995). En México se tienen registradas 549 especies de insectos comestibles (Ramos-Elorduy 2009). En el caso de los escamoles, es posible que su aprovechamiento se haya iniciado en la época pre-agrícola, costumbre que ha perdurado hasta la actualidad.

La palabra escamol viene del nahuatl "azcamolli", de "azcatl" que significa hormiga y "molli" que significa mole o guiso. Su importancia en la cultura náhuatl se refleja en la existencia de cánticos y danzas dedicados a estos insectos (Ramos-Elorduy et al. 1998a).

Los aztecas le llamaban “tlilazcatl” y de acuerdo con las leyendas prehispánicas, pensaban que los escamoles eran los huesos de sus antepasados (Recinos, 1947). En su sistema de creencias, el imperio azteca, reconocido por la fiereza de sus guerreros, creía en el dios Huitzilopochtli, el principal de todos los dioses por ser el representante de la guerra; para gozar de la protección de su dios guerrero, realizaban anualmente dos ofrendas, que consistían en presentarle a Huitzilopochtli todo aquello que más le agradaba y que significara un verdadero esfuerzo conseguir, así sobre la cima de la pirámide, colocaban piezas de oro y plata, bebidas exóticas y una vasija de barro cubierta de escamoles para representar la furia con la que los aztecas protegen su territorio, tal como lo hacen las hormigas escamolerías para proteger sus larvas.

XIX. Que ante la demanda de los escamoles en el mercado nacional e internaciones persisten amenazas a su conservación, principalmente por la gran presión que se puede ejercer sobre el recurso, que induce a que personas con falta de pericia, recolecten sin considerar los cuidados mínimos para la extracción y cerramiento del nido. Además, en la actualidad se carece de una normativa oficial para el aprovechamiento y conservación de los escamoles

Normalmente, los recolectores de escamoles, trabajan en la época seca del año, desde finales de febrero, hasta las primeras semanas de mayo o hasta las primeras lluvias de verano (Miranda et al. 2001, Ramos-Elorduy 2006). Un indicador usado por los recolectores es la dimensión del abdomen de las obreras, pues la mayor parte del año lucen un abdomen abultado que empieza a disminuir entre marzo y abril. Esa reducción es debida a que las obreras están alimentando a las larvas de las castas reproductoras (Cuadrillo 1980).

XX. Que los recolectores conservan su destreza transmitida de generación en generación, conocen nidos permanentes ya identificados, pero al andar realizando sus labores a través del año, se afanan en localizar nidos nuevos (Miranda et al. 2001). Llegada la época de recolecta, se dirigen primero a ellos; luego proceden a la búsqueda de más nidos para lo cual siguen los caminos de las obreras y generalmente en el cruce de cuatro o cinco de ellos está el nido; los caminos son difíciles de localizar, pues parte de ellos son subterráneos, o al menos están cubiertos por la hojarasca y el herbazal, y en los terrenos pedregosos las hormigas utilizan grietas entre las rocas.

Aprender a localizar los nidos es un legado que se hereda de padres a hijos. La extracción de escamoles suele hacerse en horas de la mañana (Cuadrillo 1980). Cuando se localiza la entrada del nido se procede a remover el suelo con la ayuda de una pala, hasta encontrar el túnel; luego, el recolector continúa retirando suelo, pero ahora directamente con las manos, para evitar destruir el nido (Miranda et al. 2001). En el proceso, cientos de hormigas atacan el cuerpo del recolector, lo muerden y le untan ácido fórmico, levantan el abdomen en un ángulo de 90° y agitan violentamente las antenas (Cuadrillo 1980); el propio recolector o un asistente, ayudado con ramas del sabino, barre cuidadosamente las hormigas de su cuerpo, sin dañarlas.

Se extrae la trabécula, que coloquialmente se le llama huacal (Miranda et al. 2011) y se sacude cuidadosamente para separar las pupas (Miranda et al. 2001). Debido a que la trabécula es frágil, se destruye fácilmente durante la manipulación (Gulmahamad 1995). Los escamoles se colocan en un recipiente o en una penca de maguey. Antes de tapar el nido, se introducen en la cámara restos secos de pencas de nopal o de maguey, pasto seco o ramas de sabino, para acelerar la formación de la siguiente trabécula, y finalmente el nido se cubre con piedras y tierra. Las hormigas reconstruyen nuevamente el nido, el cual puede ser aprovechado dos o tres veces durante la misma temporada o hasta el año siguiente (Miranda et al. 2001).

Un nido bien manejado puede aprovecharse durante 40 años, pero lo más común es de cuatro a 12 años (Ramos-Elorduy & Léviex 1992). La recolecta anual de escamoles de un nido con unas 65 mil a 85 mil obreras de *L. apiculatum* es de unos 3.0 a 3.6 kg (Ramos-Elorduy & Léviex 1992). Los escamoles recolectados se limpian, lavan y posteriormente se consumen; se venden frescos o se almacenan en frío (Miranda et al. 2001)

En el municipio de Ixtacamaxtitlán, se conserva la recolección sustentable de escamoles, también llamados localmente como chiquerreyes, cosechándose cada año en la temporada de cuaresma. Las hormigas construyen sus nidos bajo la tierra, a varios metros de profundidad, principalmente en la base del maguey, en las nopaleras o junto a los árboles de pirul; y, para hallarlos, los recolectores siguen el camino de las hormigas. Una vez extraídos los dorados óvalos se vierten en tinajas de agua limpia y se someten a baños consecutivos para evitar cualquier rastro de tierra o suciedad. En este proceso se debe tener sumo cuidado, ya que se debe atender que no se rompa la hueva.

XXI. Que la preparación culinaria de los escamoles forma parte de esta tradición milenaria, siendo la manera más común, los fritos en mantequilla para realzar el sabor tan delicado que poseen; existen otras preparaciones como en tortas de huevo de guajolote y en mixiote o al ascomolli, conocido como mole de hormiga, para lo cual, se cuecen en una salsa de chiles y se les agregan nopales cortados en tiras finas y luego cocidos con unas ramas de epazote.

En Ixtacamaxtitlán, también se acostumbra guisarlos en torta de habas y huevo con una salsa de chile guajillo. Anualmente se hace un evento de inicio de Temporada de Escamoles del 21 de marzo a 21 de abril, donde se degustan los diferentes platillos.

XXII. Que los escamoles significan para el municipio e Ixtacamaxtitlán, un importante referente en el estado de Puebla y en México, por nuestro legado en la conservación de la tradicional recoleta con métodos sustentables que permiten generar una considerable producción anual municipal de escamoles, además de su preparación culinaria excepcional e inigualable.

Por lo expuesto anteriormente, se considera conmemorar por su tradición en la gastronomía regional y nacional, el “Día Municipal de los Escamoles en Ixtacamaxtitlán”, el día tres de abril de cada año, fecha que, por lo regular, da inicio a la temporada de recolección de escamoles; siendo también su preparación, una actividad de orgullo, pertenencia y satisfacción por parte de las familias ixtacamaxtitlenses.

XXII. Que toda vez que está ampliamente demostrada la importancia que los escamoles tienen en la gastronomía mexicana, así como su aportación a la conservación de tradiciones y el legado prehispánico, se considera fundamental que a nivel nacional también se le otorgue el mismo reconocimiento, instituyendo el “Día Nacional de los Escamoles” todos los días tres de abril de cada año.”

De una lectura integral de este acuerdo podemos llegar a la conclusión que el cuerpo colegiado quiere preservar y proteger los elementos de su patrimonio cultural; lo que propongo es que el derecho cultural de las mexicanas y mexicanos se promueva y se desarrolle en todos sus ejes en este caso el de la gastronomía; lo que tendría como consecuencia el arraigo de la población y la de sus expresiones auténticas, constituyendo un atractivo fundamental para la población visitante.

Por lo anteriormente expuesto me permito someter a la consideración de esta honorable soberanía, la siguiente iniciativa de proyecto de:

Decreto por virtud del cual se declara el día tres de abril de cada año “Día Nacional de los Escamoles”

Artículo Único. El honorable Congreso de la Unión declara el día tres de abril de cada año “Día Nacional de los Escamoles”.

Transitorio

Artículo Único. El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 28 de marzo de 2023.

Diputado Javier Casique Zárate (rúbrica)