



## La “gallina de la tierra”: el pavo

Elena Mazzetto

La llegada de los españoles a los territorios gobernados por la Triple Alianza no implicó solamente la relación – pacífica o conflictual – con los miembros de las culturas autóctonas, sino también el acercamiento, uso y explotación de un mundo animal y vegetal desconocido.

En el México antiguo, en la época del contacto, la fauna domesticada contaba exclusivamente con dos especies: el perro y el pavo, definido “gallina de la tierra” por su semejanza con los gallos de España. Existían dos especies silvestres de pavo: el pavo salvaje (*Meleagris gallopavo*) y el pavo ocelado (*Agriocharis ocellata*). Sólo la primera ha sido domesticada, mientras que la segunda se encuentra ubicada exclusivamente en la actual península de Yucatán. Los frailes evangelizadores trataron de extirpar con rapidez la costumbre de consumir carne de perro. En cambio, el pavo y el sabor de su carne ha gozado de mucho éxito, tanto en las prácticas culinarias prehispánicas como coloniales.

En náhuatl, el pavo macho era llamado *huexólotl* – traducido como “gran servidor, gran esclavo”, de donde deriva la palabra “guajolote” – u *oquichtotoli* y la hembra *cihuatotoli*. El guajolote ha sido un ave de corral de gran importancia, tanto en la esfera económica como religiosa y simbólica de los antiguos nahuas. Los relatos cosmogónicos del México central los describen como los seres humanos de la segunda o tercera era: *Nahui Quiahuitl*, Cuatro Lluvia. El diluvio de fuego que había puesto fin a este periodo había convertido a los hombres en pavos, mariposas y perros. La relación estrecha de este animal con el fuego quizá pueda explicar por qué, según la *Leyenda de los soles*, esta ave era la única disponible en la época de sequía y fuerte calor que caracterizó el ocaso de la era tolteca, cuando todos los árboles estaban secos y hasta las piedras “se partían en dos por el calor” (*Leyenda de los soles* 2011).

En la sociedad mexicana estas aves eran alimentadas con maíz y entretejían una relación estrecha con el ser humano. Sus crías eran llamadas *pipiltin*, “hijos, niños”, o *pipílpipil*, “muchachitos”. Según los colaboradores nahuas de Bernardino de Sahagún, estos últimos podían morir si se encontraban en presencia de una persona adúltera. Este dato relaciona también al ave con los amores ilícitos, hecho confirmado por el uso que se hacía de algunas partes de su cuerpo

©Elena Mazzetto © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.



para dañar la sexualidad masculina. En efecto, según los nahuas, remojando en el chocolate la protuberancia que el pavo luce en su cabeza y dándolo de beber, el hombre se volvía impotente. En cambio, en un mito kekchí, donde Sol quería vengarse de su hermano Venus por haberlo engañado con su esposa Luna, es más bien la hiel del guajolote que consigue el mismo resultado.

Sin lugar a duda el vínculo entre el ave y la conducta infiel explica en parte por qué Chalchiuhtotolin, “Guajolote precioso” era una de las advocaciones de Tezcatlipoca, el dios tramposo y seductor por excelencia. Desde el punto de vista culinario, la carne de pavo era extremadamente apreciada; por ello era un ingrediente sabroso de los platillos servidos en los banquetes de la nobleza mexicana. El ave era consumida “en pipián”, con chile verde y amarillo, con tomates y pepitas de calabaza molida, asada o como “empanadilla” (Sahagún 1989). Un binomio muy apreciado era el *xocotamalli totolatonilli inamic*, esto es, el tamal de maíz fermentado acompañado por carne o guisado de pavo.

El consumo de carne de guajolote no estaba al alcance de todos, al contrario, las fuentes documentales en náhuatl emplean el ave como ejemplo de un bien de consumo costoso. En los banquetes de los mercaderes, los platillos se preparaban poniendo la carne de guajolote en la parte de arriba y la carne de perro – menos sabrosa – en la de abajo. Ingrediente frecuente de las comidas rituales, ofrendadas a los seres acuáticos y telúricos, su presencia en estos platillos era considerada adecuada para atraer los aguaceros y la llegada de la temporada de lluvia, tanto en la época prehispánica como hoy en día, en distintas comunidades indígenas. Entre los mazatecos, por ejemplo, el guajolote es considerado el mejor tipo de ofrenda, por hablar cuatro idiomas: el castellano, el inglés, el mazateco y el idioma de la tierra (Boege 1988).

No cabe duda de que, por su valor simbólico, el guajolote haya desempeñado un papel significativo también en la jerarquía del sacrificio mexicano. En efecto, si las codornices eran consideradas “ofrenda de gente baja”, la carne de guajolote, por el contrario, aparece como posible sustituta de la carne humana en el platillo festivo llamado *etzalli*, un “pozole” hecho con maíz y frijoles, consumido en la veintena de Etzalcualiztli (Durán 1984). El guajolote fue extremadamente apreciado por los españoles: las variedades de comidas con las que los nahuas abastecieron su ejército incluían sistemáticamente estas aves en sus provisiones.



*Para leer más:*

- Boege, Eckart, 1988, *Los mazatecos ante la nación: contradicciones de la identidad étnicas en el México actual*, México, Siglo XXI.
- Durán, Diego, 1984, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra firme*, 2 vol, México, Porrúa.
- Heyden, Doris y Ana María Velasco Lozano, 2011, “Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pato”, en J. Long Towell (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 237-253.
- Latsanopoulos, Nicolas, 2011, “De chair et de plumes. Données sur le symbolisme du dindon dans la culture aztèque”, in S. Peperstraete, N. Ragot et G. Olivier (ed.), *La quête du serpent à plumes. Arts et religions de l’Amérique précolombienne. Hommage à Michel Graulich*, Turnhout, Brepols Publishers, Bibliothèque de l’École Pratique des Hautes Études – Sciences religieuses, pp. 81-101.
- *Leyenda de los Soles*, 2011, en *Mitos e historias de los antiguos nahuas*, trad. y pal. de R. Tena, México, Dirección General de Publicaciones del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Olivier, Guilhem, 1997, *Moqueries et métamorphoses d’un dieu aztèque. Tezcatlipoca, le seigneur au miroir fumant*, Paris, Institut d’Ethnologie.
- Sahagún, Bernardino (de), 1989, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 2 vol., A. López Austin y J. García Quintana (éd), CONACULTA, México, Alianza Editorial Mexicana.