

# Históricas Digital

Doris Heyden y Ana María L. Velasco

“Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pato”

p. 237-254

*Conquista y comida:  
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista\\_comida.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html)



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



## AVES VAN, AVES VIENEN: EL GUAJOLOTE, LA GALLINA Y EL PATO

DORIS HEYDEN  
ANA MARÍA L. VELASCO  
DEAS-INAH

La avifauna de México es de las más ricas en el mundo; si bien algunos volátiles, en su mayoría acuáticos o asociados a este medio, son visitantes temporales, hay otras aves que tienen hábitos sedentarios y hasta terrestres; las hay en todos los climas y alturas del país y entre ellas está la única ave domesticada en Mesoamérica.

Cuando los europeos llegaron a lo que se iba a llamar la Nueva España, hace casi cinco siglos, encontraron algunas aves desconocidas para ellos como el guajolote que pensaron era un pariente del pavo real de Asia, por eso lo llamaron pavo y a la hembra la llamaron “gallina de la tierra”. Encontraron también anátidos y otras aves, algunas conocidas por los europeos, pero otras diferentes. Muchas de estas aves no sólo formaban parte de la dieta mesoamericana, sino que tuvieron un lugar importante en la mitología y simbolismo de los mexicas, de los mayas y de otros grupos.

El valor nutricional de la carne y los huevos de las aves es muy completo, ya que al igual que otros productos de origen animal contiene los aminoácidos necesarios de una dieta normal; sin embargo, la cantidad varía ya que depende de los ingredientes con los que se han alimentado. En el México antiguo se acostumbraba darles maíz, amaranto y otras semillas, a las aves domesticadas como el guajolote o semidomesticadas como las codornices, algunos patos y aves canoras. Todas las gallináceas comen además pequeños reptiles, insectos, moluscos y batracios.<sup>1</sup> En el norte del continente americano la dieta del pavo silvestre consistía de bellotas, piñones, diferentes variedades de nueces y otras semillas.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Schorger, 1966, p. 201.

<sup>2</sup> El digerir estas nueces, bellotas y otras semillas para algunas aves no es ningún problema pues poseen en la molleja un poderoso aparato que es capaz de triturar objetos muy duros. Schorger (95) cuenta cómo en un experimento que se efectuó en 1863 se vio que las nueces pueden ser pulverizadas en la molleja en veinte minutos; dos siglos antes, en 1681, en Italia se vio que los pavos comían piedritas para facilitar la digestión; se les dio entonces de comer bolitas de vidrio, pedazos de madera y hasta cubos de plomo. Al día siguiente los objetos de vidrio estaban hechos polvo, la madera muy gastada y los cubos de plomo aplastados.

En el caso de las aves lacustres, su alimentación depende también de los diferentes hábitos que cada familia y especie haya desarrollado; están las que comen granos, como los anátidos de la cuenca de México que no sólo se mantenían con los de origen silvestre sino que acostumbraban comer el maíz de las milpas. Otras aves preferían los tules, lentejas de agua, algas y otras plantas que abundaban en las antiguas lagunas. Había, por supuesto, las ictiófagas e insectívoras que se alimentaban también de fauna lacustre. Entre estas aves había algunas que acumulaban abundante grasa como combustible para su retorno al norte, a diferencia de las que no migraban; el sabor de su carne también dependía de estas costumbres alimenticias.

Por eso es difícil calcular cuál es exactamente la dieta de las aves (a no ser que se realice bajo un estricto control en un laboratorio). A nivel comparativo en un libro de cocina<sup>3</sup> se menciona que una porción de pavo contiene de 15 a 18 gramos de proteína, mientras que un huevo tiene 6 gramos, una taza de frijol de soya 60 gramos, 1 litro de leche 50 gramos; como puede apreciarse el nivel nutricional del pavo no es demasiado alto.

### *El pavo y el pollo*

El guajolote fue de las aves americanas que tempranamente, después de la conquista, llegó al Viejo Mundo, en donde se hizo muy popular. Lo curioso es que luego el pavo dio la vuelta y regresó a su lugar de origen, pero bajo otro nombre, *turkey*, porque entonces se pensaba que su país original había sido Turquía. Después de su dispersión por toda Europa, los ingleses lo llevaron a la costa oriental de lo que hoy son los Estados Unidos de América; ésta fue una reintroducción, porque los pavos del suroeste habían encontrado su camino hacia el norte desde mucho tiempo atrás.

A este galliforme, el más grande originario de América y mejor conocido como pavo o guajolote, al que hoy se encuentra como el platillo preferido en diferentes partes del mundo se le llamaba *huexolotl* en el México antiguo. Como muchas palabras en náhuatl u otras lenguas americanas, con el tiempo se convirtió en guajolote. En las fuentes históricas se le nombra además “*totolin*”, “pavo de las Indias”, “gallo/gallina de la tierra”, “gallo de papada” o “*xiuhcozcatl*”, “joya de turquesa”, entre otros.

El guajolote domesticado en el México antiguo es el antepasado del pavo comestible de hoy, el *Meleagris gallopavo*; el pavo ocelado, *Meleagris ocellata*, en cambio, es silvestre todavía y se encuentra en la zona maya; se distingue por su cuello desnudo azulado y por su plumaje, más esplendoroso y vistoso, parecido al del pavo real, inclusive posee plumas que ostentan el ojo verdiazul brillante, característico de este faisánido. Este pavo sólo en casos raros ha podido ser domesticado, y por ser muy sabrosa su carne está extinguiéndose debido al exceso de caza.

<sup>3</sup> Davis, 1970, p. 40.



Un castellano sube a un alto cuexcomate para guardar las mazorcas de maíz ofrecidas a Hernán Cortés por los tlaxcaltecas, *Lienzo de Tlaxcala*, lám. 28

Antiguamente el ancestro del pavo fue un ave delgada, veloz e inteligente. Todavía hoy el guajolote silvestre está más alerta al peligro y es más rápido al reaccionar que otras aves.<sup>4</sup> ¡Qué diferencia con el pavo de dos pechugas de hoy, criado exclusivamente para la mesa! El exceso de comida que recibe y la falta de ejercicio lo han hecho lento, hasta tonto. A veces ni siquiera sabe entrar a su casa cuando llueve.

Huesos de los ancestros de estos pavos de hace unos 7 000 años han aparecido en cuevas en el Valle de Tehuacán.<sup>5</sup> Desde hace 2 000 años el guajolote ha sido domesticado, formó parte de la dieta regular mesoamericana y se comía preparado de muchas maneras. Al llegar los europeos a América se encontraron con una salsa para el pavo que, con el agregado de los nuevos ingredientes provenientes del viejo continente se convirtió en lo que hoy es el mole. Sin embargo, en muchas partes de México se come simplemente hervido o asado. De cualquier manera es delicioso.

### *Las fuentes históricas*

Cuando Francisco Hernández, el médico de Felipe II de España, vino a México, uno de sus propósitos era hacer un estudio de los recursos naturales de la Nueva España; en su obra describe al guajolote:

DEL HUEXOLOTL. Es el gallo de las Indias, que algunos llaman gallipavo y conocen todos. Hay otros silvestres, de doble tamaño que los domésticos, de alimento más duro y menos grato pero semejantes en lo demás... Las hembras de esta ave, llamadas *cihuatotolin*, son menos apreciadas que los machos aunque de alimento muy agradable y saludable, inferior sin embargo al que proporcionan las gallinas de nuestra tierra, a causa de cierta excesiva humedad y gordura...<sup>6</sup>

Fray Bernardino de Sahagún en el siglo XVI dijo del guajolote:

Las gallinas de esta tierra y los gallos se llaman *totollin*. Son aves domésticas y conocidas, tienen la cola redonda, tienen las plumas en las alas, aunque no vuelan; son de buen comer, la mejor carne de todas las aves; comen maíz mojado cuando pequeñas, y también bledos cocidos y molidos y otras hierbas; ponen huevos y sacan pollos. Son de diversos colores, unos blancos, otros rojos, otros negros y otros pardos. Los machos se llaman *huexolotl* y tienen gran papada y gran pechuga, tienen gran pescuezo, tienen unos corales colorados, la cabeza tienen azul, en especial cuando se enojan, tienen un pico de carne que les cuelga sobre el pico; bufa, hínchase o enrízase. Los que quieren mal a otros danlos a comer, o a beber, aquel pico de carne blandujo que tienen sobre el pico, para que no pueda armar el miembro gentil.

<sup>4</sup> Nabhan, 1989, p. 162.

<sup>5</sup> *Ibid.*, p. 164.

<sup>6</sup> Hernández, 1959, p. 333-334. *Cihuatotolin*, la guajolota, quiere decir: *cihuatl*, mujer, *totolin*, nombre genérico para ave, aunque a veces se aplica al guajolote. Por lo que se traduciría "pájaro hembra, o guajolote hembra".

La gallina hembra es menor que el gallo, es bajuela, tiene corales en la cabeza y en la garganta. Tórnase del gallo, pone huevos, échase sobre ellos y saca sus pollos. Es muy sabrosa su carne, y gorda, es corpulenta...<sup>7</sup>

Hay gallinas monteses y gallos; son como las gallinas y gallos domésticos de esta tierra, así en el tamaño, como en la pluma, como en todo lo demás; son de muy buen comer; andan en los montes.<sup>8</sup>

Mientras para Hernández la carne de la guajolota hembra tiene demasiada gordura, para Sahagún su carne gorda es la que resulta sabrosa.

En las *Relaciones Geográficas* de 1577 se encuentra información interesante sobre el pavo, la gallina, el pato y otras aves lacustres. Para citar nada más dos diócesis de estas fuentes, la de Antequera (Oaxaca) y la de Tlaxcala (que en ese entonces incluía Puebla y Veracruz): en la *Relación* de Acatlán<sup>9</sup> dice que para ese tiempo, medio siglo después de la Conquista, “crían gallinas y gallos de la tierra, y gallinas de Castilla, en cantidad” y que en el monte “hay gallinas y gallos de los de la tierra, que andan monteses, muy mayores que los domésticos”. Esta cita muestra que estos géneros de aves, de ambos lados del mar, recién efectuada la Conquista vivían juntas, las últimas se adaptaron rápidamente al nuevo continente. Hay que aclarar, sin embargo, que la gallina de Castilla fue la verdadera gallina (o gallo) que conocemos hoy del género *Gallus*, mientras que “la gallina y gallo de la tierra” es el guajolote que es del género *Meleagrididae*, el cual se encontraba en estado salvaje en gran parte de América, pero también, como ya se dijo, en Mesoamérica fue domesticado. La especie de la zona maya del sur de México, Belice y Guatemala, el *M. ocellata* raras veces llegó a formar parte de las aves que se criaban.

Siguiendo con las *Relaciones Geográficas de Tlaxcala*, vemos en la de Cholula<sup>10</sup> que en esa región “comen... muchos gallos de la tierra que, en Castilla, llaman gallipavo y ellos, *huexólotl*”; en las *Relaciones* de Veracruz y Xalapa, se menciona que había “gallinas que en Castilla dicen gallipavos, y hay [también] gran cantidad de gallinas de Castilla, que se dan bien, porque se hacen muy grandes [pero] que destruyen las sementeras del maíz”;<sup>11</sup> y “hay gallinas de la tierra, que se llaman gallipavos, y hay gallinas de Castilla en abundancia”.<sup>12</sup>

En Veracruz había “cantidad grande de las gallinas de la tierra, monteses, que en España llaman pavos”.<sup>13</sup> En Oaxaca las referencias a estas aves también son numerosas, por ejemplo en Huatulco donde había, entre las aves nativas, “gallos y gallinas bravos, que son de la generación de las domésticas de la tierra, y [además] se crían... muchas aves de Castilla y de las de la tierra”.<sup>14</sup>

<sup>7</sup> Sahagún, III, p. 258.

<sup>8</sup> *Ibid.*, p. 241.

<sup>9</sup> *Ibid.*, p. 40, 41.

<sup>10</sup> *Ibid.*, p. 134.

<sup>11</sup> *Ibid.*, p. 347.

<sup>12</sup> *Ibid.*, p. 353.

<sup>13</sup> *Ibid.*, p. 324.

<sup>14</sup> *Ibid.*, 1985, p. 201.

En la *Relación* de Tepeaca se dice que entre las cosas que se pagaban como tributo, con fines diferentes a la comida antes de la venida de los españoles, se encontraban “plumas de pavón [guajolote] y otros pájaros para sus bailes”.<sup>15</sup> En la época prehispánica, en Itztepexic, Oaxaca, donde adoraban como dios a una gran navaja negra (de obsidiana), la gente ofrecía sangre de sus propias lenguas, orejas y “partes secretas”; los enfermos que no querían sacarse sangre “degollaban gallinas de la tierra y gallos, y perros y bañaban con la sangre... a su ídolo”.<sup>16</sup> Sabemos que a los dioses sólo se ofrecían objetos y criaturas preciosas, dignos de ellos; éstos incluían, como dice la *Relación*, ciertas aves, ciertos animales, y los hombres.

De estas ofrendas preciosas, entre las cuales se encuentra el guajolote y otras aves, Torquemada dice:

De los animales de la tierra sabemos... haber sido consagrados y ofrecidos a los ídolos en sacrificio, en especial las... gallinas, ánsares y otros muchos géneros o especies de animales y aves. Los cuales habían de ser muy escogidos, limpios y sin mácula... De las aves domésticas usaban sacrificar las gallinas y ánsares... A las estrellas y cuerpos celestiales, tenían los antiguos [del Viejo Mundo] dedicadas aves... [y] así éstos, nuestros indios ofrecían al dios Huitzilopochtli codornices y gavilanes...<sup>17</sup>

Como ofrenda especial al sol...

Los antiguos gentiles llamaron señor al Sol y regidor de la Luna y corazón del cielo, y como a dios le hicieron muchos sacrificios y le consagraron el *gallo*...<sup>18</sup>

Y como al principio los mexicanos vieron a los españoles como dioses, también les ofrecieron cosas preciosas:

[En 1517, después de tocar tierra en Yucatán...] fue Francisco Hernández de Córdoba a Campeche, que los indios llamaban *Quinpech*... salió a tierra, [donde las gentes] diéronle perdices, gallinas, tórtolas, ánades y gallipavos, liebres, ciervos y otros animales de comer...<sup>19</sup>

En 1519, Fernando [*sic*] Cortés llegó a Cozumel, donde antes había estado Pedro de Alvarado y en donde tuvo noticia de Gerónimo de Aguilar y de otros españoles. Encontró las aldeas vacías (la gente seguramente había huido de los extranjeros), pero en ellas se hallaban gallinas (de la tierra) y “ciertas cazuelas de madera adonde estaban puestos ídolos...”<sup>20</sup>

Los mexicanos no conocían los caballos y pensaron que, como los españoles,

<sup>15</sup> *Ibid.*, 1985, p. 243.

<sup>16</sup> *Ibid.*, 1984, p. 256.

<sup>17</sup> Torquemada, 1976, III, p. 149-150.

<sup>18</sup> *Ibid.*, p. 92.

<sup>19</sup> *Ibid.*, 1975, II, p. 19.

<sup>20</sup> *Ibid.*, 1975, II, p. 41.

eran divinos o, cuando menos, seres muy especiales; por ello les daban de comer los mismos manjares que ofrecían a los españoles. Al entrar Cortés y sus hombres en Tlaxcala el 18 de septiembre, la gente, al ver caballos por primera vez pensó que la bestia y el jinete eran una sola cosa “monstruosa” y “todo un cuerpo”, por lo que daban de ración a los caballos gallinas (de la tierra).<sup>21</sup> Dice Durán “de suerte que, trayendo una gallina para el hombre, traían otra para el caballo”.<sup>22</sup>

### *El pavo en las comidas*

Según Antonio de Ciudad Real, entre las aves nativas de México, las más estimadas eran los gallos de papada, o sea, los pavos.<sup>23</sup> Con razón Motolinia, al describir un banquete para unos nobles en Tlaxcala, dice que “ponían delante de cada señor mucha comida” y que sólo gallinas (nativas) traían *ey (t)zonli* “que son 4 veces 300 y se monta 1 200 [sic] y otros señores traían *nauh (t)zonli*... 4 veces 400, que son 1 600, y estas gallinas de la tierra... tienen y valen una más de dos de Castilla, y entre éstas había muchos gallos que llaman de papada, que vale uno 4 gallinas de Castilla”. Además, en estas comidas sirvieron muchas codornices, conejos, liebres, venados y muchos perrillos de la tierra.<sup>24</sup>

Para satisfacer las necesidades de la cocina de Nezahualcōyotl, rey de Tezcoco, donde se daba de comer cada día a todos los que servían en el palacio, más otros servidores y visitantes, se gastaban al año “de gallinas y gallos, que en Castilla se llaman pavos de las Indias, de 7 a 8 mil, además de otras carnes como de venados, conejos, liebres, codornices, otras aves y animales; más de 4 millones de fanegas de maíz, casi 3 millones de cacao para bebidas, unas 5 mil fanegas de diferentes chiles y tomates, 1600 panes de sal; aparte de cantidades de chíá, frijol y legumbres”.<sup>25</sup>

En los banquetes de los *pipiltin* tenochcas se acostumbraba ofrecer diferentes platillos preparados con base en este plumífero, como el llamado *totolnacaquimilli* que era una especie de “empanada de gallina” (de la tierra) entera así como “la guajolota asada” *cihoatotoli tlatleoatzalli*.<sup>26</sup> También se servía en pipián,<sup>27</sup> el que consistía de “una gallina hecha con chile bermejo, tomates y pepitas de calabaza molidas”, platillo nombrado *totolin patzcalmoli*. Había cazuelas preparadas con chile como las gallinas hechas con *chiltecpitl*, que era un chile muy picoso que “quema mucho” conocido en náhuatl como *chiltecpio totolin*, así como la guisada en chile amarillo: *chilcuzio totolin*.<sup>28</sup> En otra obra de Sahagún y sus informantes, los *Primeros*

<sup>21</sup> *Ibid.*, II, p. 130.

<sup>22</sup> Durán, 1967, I, p. 62.

<sup>23</sup> Ciudad Real, 1976, I, p. 59.

<sup>24</sup> Motolinia, 1971, p. 342.

<sup>25</sup> Torquemada, 1975, I, p. 231.

<sup>26</sup> *Código Florentino (CF)*, 1979, II, f. 272v.

<sup>27</sup> “...como agora se llama pipiana”, *ibid.*, f. 273v.

<sup>28</sup> *Ibid.*, todos estos platillos eran compartidos por el *slahtoani* con otros nobles.

*Memoriales*, se menciona otro platillo combinado hecho con esta ave, el *xocotamali totolatonilli inamic*, tamales de fruta con caldo caliente de guajolote.<sup>29</sup>

Para la gente de Cholula, lugar de un gran mercado, Quetzalcóatl fue el dios de los mercaderes, aunque en otras ciudades podría tener otro carácter. El día 3 de febrero, según Durán, los mercaderes hacían un gran banquete, en el cual gastaban todo lo que habían ganado en el año. Para honrar a este dios, le ofrecían en su templo aves vivas y una comida especial que consistía en unos tamales puestos encima de unos platos hechos de cañas secas de maíz que denotaban la sequedad del tiempo. Los tamales eran grandes, del tamaño de “melones gruesos”, hechos de masa de maíz con grandes trozos de pavo cocido y se colocaban frente al altar de Quetzalcóatl.<sup>30</sup>

### *El pavo, mitología y simbolismo*

Aparte de su importancia como alimento en el México prehispánico, el *huexolotl* tiene gran significado en el simbolismo y la mitología. En el norte, donde ahora se llama Nuevo México, el guajolote estaba asociado con la lluvia y fue el dador de los bienes agrícolas. Entre los indios pueblo el guajolote se considera como un lazo simbólico entre la vida terrestre y la vida espiritual, el intermediario entre las aguas que nacen en las montañas y las nubes que contienen la lluvia. El guajolote ayudó a los navajos a convertirse en agricultores cuando les regaló semillas de maíz, frijol y cucurbitáceas que caían de sus alas.<sup>31</sup>

Francisco Vázquez de Coronado reportó que los zuñi criaban guajolotes no por su carne sabrosa sino por sus plumas que no solamente entretejían en sus capas para hacerlas calientes sino que además las ofrecían a los espíritus acuáticos en los manantiales. En los altos de Guatemala actualmente se sacrifican guajolotes cuando se siembra, para asegurar buenas cosechas.<sup>32</sup>

Parece ser que la importancia ritual del guajolote y de sus plumas proviene de una tradición de siglos, quizás de milenios. Durán, al describir la elección de Motecuzoma Xocoyotzin II, cita a Nezahualpilli de Tezcoco, quien dice que “toda la nobleza mexicana que es de plumas riquísimas, caídas de las alas y colas de aquellos excelentes pavos, de aquellos reyes pasados...”<sup>33</sup> El guajolote, entonces, fue la imagen de los reyes muertos, sus plumas simbolizaban a los nobles. Este dato es importante pues señala el lugar predominante del *huexolotl* como una metáfora aviforme para las altas jerarquías en el gobierno de los antiguos mexicanos.

La gran estimación por este animal noble, de hermosas plumas y de carácter

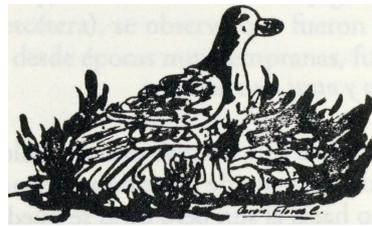
<sup>29</sup> Primeros memoriales, *Códice Matritense*, 1906, VI, parte 2, f. 120, y “Las comidas de los antiguos mexicanos”, traducción de Ignacio Alcocer, en HGNE, ed. de 1938.

<sup>30</sup> Durán, 1967, I, p. 67, 69.

<sup>31</sup> Nabhan, 1989, p. 158-159; Reichard, 1970, p. 488, 572.

<sup>32</sup> *Ibid.*, 1989, p. 165.

<sup>33</sup> Durán, 1967, II, p. 397.



Ánades, patos o *canauhtin* comestibles, según ilustraciones del *Códice Florentino*,  
v. III, lám. IX

aristocrático en el mundo prehispánico se encuentra aun fuera de los límites de Mesoamérica.

El guajolote no existía en el Perú antiguo pero su tradición debe haber cruzado fronteras y llegado a la tierra de los incas. Como prueba de esto nos referimos a un estudio sobre la identificación de la gallina europea en Perú, después de la conquista, al ser introducida ésta en ese territorio por los europeos; evidentemente la gente del lugar no sabía cómo se la podía nombrar en quechua y le pusieron *wallpa*. Garcilaso de la Vega en 1609 dijo que la gallina de Castilla fue el primer animal que los conquistadores llevaron al Perú. Probablemente por su semejanza con el guajolote,<sup>34</sup> los peruanos la nombraron *wallpa* o *ata qualpa*, “que representa y forma el nombre del rey inca”. El cronista Acosta decía que “la gallina atahualpa... significa un rey inca” y un diccionario quechua de 1586 dice que *atawallpa* es “rey inca”—o sea que el simbolismo de la gallina europea fue, al principio, parecido al del guajolote mexicano, donde simbolizaba al rey y sus plumas a la nobleza. En la tradición oral la gallina o *ata qualpa* debe haberse confundido con el *Meleagris* mesoamericano, aunque con el tiempo esta gallina europea se incorporó a la dieta peruana y también sus plumas fueron apreciadas como adornos.<sup>35</sup>

¿Y por qué no ha de ser la imagen del rey el guajolote, si además era un dios? *Chalchiuhtotolin*, “ave preciosa”, fue uno de los aspectos que tomaba Tezcatlipoca, dios supremo en el panteón mexica, de quien el *tlahtoani* o rey era su representante en la tierra. En varios códices pictóricos antiguos de México, Tezcatlipoca se presenta ataviado como guajolote y en el *Telleriano-Remensis*, claramente dice que el *chalchiuhtotolin* es “la imagen de Tezcatlipoca”.<sup>36</sup>

El guajolote mexicano y la gallina europea, entonces, ocuparon un lugar importante en la dieta de ambos mundos, antes y después de la conquista; ambos se utilizaron en comidas de festejos, de ritos de paso; ambos se han sustituido uno al otro en la elaboración de platillos y se ha enriquecido su recetario. También ambas aves participaron en el simbolismo y mitología de nuestros mundos.

### *El pato y otras aves lacustres*

La cuenca de México tuvo durante milenios una serie de espejos lacustres que fueron refugio y sustento de miles de aves acuáticas; algunas de éstas llegaban de paso en su camino hacia el sur, pero otras se quedaban a hibernar en los alrededores, las orillas o las aguas de los distintos lagos dulces y salados de la cuenca. Las aves acuáticas más abundantes eran las pertenecientes al orden de los *Anseridae*, de los cuales las subfamilias de los Anatinos (patos) y los Anserinos (ocas) se encontraban todavía en abundancia hacia la primera mitad de este siglo.

<sup>34</sup> Que pensamos que fue desconocido en esa región...

<sup>35</sup> Seligmann, 1987, p. 142, 143, 147, 163.

<sup>36</sup> *Ibid.*, 1964, I, p. 228.

También había aves de otros órdenes: Ciconiformes, entre los que destacaban las familias de los Ardeidos (garzas) y de los Butaurinos o Avetoros; los Podicipediformes; los Coraciformes (martinetes); los Gruiformes; los Caradriformes, orden muy amplio pero con familias como los Carádridos, los Rincópidos y los Escolopácidos (subdividida a su vez en seis subfamilias), que son aves típicamente limícolas y que fueron muy populares hace varias décadas en nuestra ciudad pues se “mercaban” por sus calles; nos referimos a los chichicuilotos. Los Pelecaniformes, orden de seis familias, en la que una de ellas, la de los Pelecánidos, fueron aves no muy abundantes en la cuenca, que como alimento no fueron muy importantes, pero en cambio simbólicamente formaron parte de la cosmovisión de las comunidades lacustres prehispánicas. Hubo otros órdenes, géneros y especies de aves, que no mencionaremos.

En la *Relación de Mexicatzingo*, así como en otras (de Culhuacan y de Iztapalapa por ejemplo) se menciona cómo llegaban estas aves: “en la laguna cercana al dicho pueblo, hay a temporadas, desde octubre hasta marzo, ánsares, patos, zarapitos, garzas, corvejones y algunas aves de rapiña, otras las hay todo el año”.<sup>37</sup>

Las aves fueron parte de la vida cotidiana y ritual de los antiguos mexicanos. Sus plumas fueron utilizadas para confeccionar objetos rituales y prendas de vestir, ya que se intercalaban las plumas entre la trama de la tela; con ellas también se fabricaban laboriosos adornos, tocados, escudos, mantas, etcétera. Gustaron los antiguos mexicanos de sus trinos y cantos algunas veces. Utilizaron sus vísceras al igual que en la Europa antigua como oráculo. También fueron usadas con fines medicinales y, sobre todo, sirvieron de sustento por siglos al hombre del altiplano.

Desde tiempos prehistóricos hasta casi la primera mitad de nuestro siglo, los habitantes de la gran cuenca de México se alimentaron de las aves que poblaban los abundantes lagos. Para muestra un botón: en las excavaciones de Terremote Tlaltenco en Tláhuac, D.F., sitio del “Formativo Terminal”, se encontraron restos de ánades de siete especies; si se compara esto con las otras evidencias registradas de fauna (peces, tortugas, venados, conejos, etcétera), se observa que fueron muy abundantes, lo que comprueba que estas aves, desde épocas muy tempranas, fueron un importante recurso alimenticio.<sup>38</sup>

### *Las aves lacustres en la alimentación*

Mencionaremos a continuación algunas de las distintas aves que por lo común eran utilizadas en la cocina prehispánica:

El ganso de frente blanca u oca salvaje (*Anser albifrons*) llamado *tlalalacatl* fue un volátil muy gustado, Sahagún en el libro XI<sup>39</sup> señala que su carne es de buen sabor.

<sup>37</sup> 1985, p. 46.

<sup>38</sup> Serra Puche, 1988, p. 243.

<sup>39</sup> *Códice Florentino*, libro XI que trata sobre las aves relacionadas con el agua.

Otra ave apreciada por su carne, “son buenas de comer. . . son muy gordas”,<sup>40</sup> es un ánade, el pato de collar o pato galán, *Anas platyrhynchos*, llamado por los nahuas de la cuenca *canahutlizonyayahuqui* —el macho— y *zolcanahutli* (Sahagún) o *zolcanahutlicioatl* (Francisco Hernández).

El *canauhili* o pato triguero *Anas diazy*, fue un plumífero residente de la cuenca; que como no necesita recorrer grandes distancias no engorda tanto como el ánade mencionado anteriormente que necesita calorías en abundancia para efectuar sus migraciones; por esta razón la carne del *canauhili* no era tan gustada.

*Quetzaltezolocton*, *Anas carolinensis*, conocida también como cerceta verde. El macho es de las aves más bellas que llegaban a los lagos mexicanos. Para Sahagún es un ave de “buen comer” pues su carne es sabrosa.

Otra cerceta que se cazaba mucho era el *metzcanauhili* (pato luna), *Anas discors*, que para el padre Sahagún era también un ave de “buen comer”, mientras que para Francisco Hernández, su carne es como “de las otras aves palustres” con “resabio a pescado”.<sup>41</sup>

De la especie de los mérguidos llegaba el pato cuacoztle o *cuacoztli* (cabeza amarilla), *Aythya valisineria*, que también era muy buscado por ser “buena de comer”.<sup>42</sup>

Del mismo grupo se presentaba el *ehecatototl*, *Mergus cucullatus*, que además de ser una hermosa ave, era buscada por sus plumas; sobre ella tanto Francisco Hernández, como Sahagún opinan que “son buenas de comer”.<sup>43</sup>

Un ave que no gustaba al paladar occidental, debido a que su carne es de sabor muy fuerte, es la del llamado pato jorobado o *amanacoche*, *Bucephala albeola*; sin embargo Sahagún opina, tal vez por influencia de sus informantes, que “es de buen comer”.

*Atapalcatl* o *iacatexotli*, *Oxyura jamaicensis rubida*. Conocido actualmente como pato tepalcate o “pato zozno”, debido al color rojizo del macho y porque es muy fácil apresarlos o cazarlos, por lo que está en vías de extinción, era un ave residente en los lagos de México.

*Tzitziuia* o pato golondrino, *Anas acuta tzitzihoa*, es un plumífero migrante de carne muy sabrosa que gustó a Hernández, pues “no tiene resabio a peces como las otras aves del agua”.<sup>44</sup>

*Xalcuani* o pato chalcuán, *Mareca a. americana*, fue otra ave abundante en la cuenca que no gustó tampoco a Hernández por su “resabio a pescado.”<sup>45</sup>

*Chilcanauhili*, llamado así por su color de “chile leonado” o “rojo como canela oscura”,<sup>46</sup> por lo que se le conoce como pato enchilado o cerceta café; su nombre científico es *Querquedula cyanoptera* o *Anas cyanoptera*; Sahagún sólo opina que esta

<sup>40</sup> Sahagún, 1969, III, XI, p. 248.

<sup>41</sup> Sahagún, *ibid.*, p. 246, y Francisco Hernández, 1959, p. 341, también este autor llama a esta ave *toltecolotli*.

<sup>42</sup> *Ibid.*, p. 246.

<sup>43</sup> *Ibid.*, p. 329.

<sup>44</sup> Francisco Hernández, *op. cit.*, p. 341.

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 345.

<sup>46</sup> Sahagún, 1969, III, XI, p. 249.

ave “es de comer” y para el protomédico de Felipe II “su carne es oscura con resabio a pescado”.<sup>47</sup>

Del orden de las Ciconiformes y de la familia de los Ardeidos, en la que se encuentran las garzas, pero de la subfamilia de los Butaurinos o Avetoros, habitaba en la cuenca el *tolcomoctli* o *ateponaztle*, *Botaurus lentiginosus*, conocido como avetoro lentiginoso. Este volátil, según el cura franciscano que tanto hemos citado, vive y se cría “entre las espadañas, y pone hasta cuatro o cinco huevos”.<sup>48</sup> Según los antiguos mexicanos el canto de esta ave pronosticaba las lluvias. Hernández nos dice que su picotazo era muy nocivo, pero que “despojado de su piel, asado y cocido en agua y aceite es un alimento sabroso”.<sup>49</sup>

El orden de los Caradriformes se caracteriza porque las aves son netamente acuáticas, de zonas pantanosas y arenosas; son, al igual que los ánades, muy abundantes, por lo que este orden se divide en tres subórdenes con un gran número de familias. Del suborden *Charadrii*, con más o menos 16 familias y 334 especies, venían a los espejos lacustres del altiplano un gran número de ellas; por supuesto, aquí sólo mencionaremos unas cuantas: las de la familia de los Escolopácidos,<sup>50</sup> a la que pertenecen los chichicuilotos o *atzitzicuilotl*, aves que fueron muy apreciadas por su carne, la cual dependiendo del género, podía ser un poco grasosa.

Estos plumíferos pertenecen en la actual taxonomía a diversas subfamilias, géneros y especies, como el *Steganopus tricolor*; el andarríos solitario o *Tringa solitaria*; el chichicuilotte manchado conocido también como correlimos, o *Actitis macularis*; el *Erolia melamotos*; el chichicuilotte de patas amarillas o *Catoptophorus s.*; entre las especies más grandes de chichicuilotos está el zarapito americano o *Numenius a. americanus*; todos ellos con sus características zancas largas que varían de color según el género (pueden ser amarillas, verdes, rojas, etcétera), y su pico largo y delgado, que les sirve entre otras cosas para obtener, introduciéndolo en el suelo, a los crustáceos, anélidos y bivalvos que viven en el fango.

Alvarado Tezozómoc<sup>51</sup> nos dice que la forma más común de preparar el chichicuilotte es pelarlo y cocerlo en una “especie de chile y tomate”.

Para terminar con esta pequeña lista de aves lacustres, ya que no hemos mencionado a todas, nos referiremos a las que pertenecen al orden de los Pelecaniformes, entre los que se encontraba, en el México prehispánico, un anhíngido conocido como *acoyotl* o *ahuizotl*, o pato serpiente, debido a que cuando nada sólo sobresalen del agua su largo cuello y cabeza; Sahagún opinaba que “es de buen comer”.

El pelicano o *atotolin*, *Pelicanus erythrorhynchos*, es una de las aves de más envergadura alar (más o menos 2.70 m) que llegaban a la cuenca; éste es un pelicano

<sup>47</sup> Sahagún, *ibid.*, p. 249, Hernández, *op. cit.*, p. 326.

<sup>48</sup> *Ibid.*, p. 245.

<sup>49</sup> Hernández, *op. cit.*, p. 354.

<sup>50</sup> Se subdivide a su vez en seis subfamilias entre las que se encuentran: Calidridinos, Tringinos, Arenarios y Falaropódinos.

<sup>51</sup> *Crónica Mexicana*, p. 189.

blanco, pero el más abundante era el pardo *P. occidentalis*. Sabemos que los antiguos mexicanos lo comían, pero Francisco Hernández opina al respecto que es “nada comestible”.

Muchas de estas aves podían comerse casi durante seis meses al año, pues su lugar de destino era la cuenca de México; otras podían saborearse durante todo el año y otras, en cambio, sólo unos meses, ya que eran “aves de paso” en su camino al sur.

### *Las aves acuáticas en el ritual*

El pelícano o *atotolin* fue de un gran significado para los “pescadores y cazadores del agua”, pues gracias a él los *mixquichtin atlaca* sabían si serían “prósperos en este oficio”.<sup>52</sup> Los pescadores y cazadores practicaban un ritual en que utilizaban el pelícano y por medio de él se relacionaban con el ecosistema lacustre; éste consistía en que comían la carne del *atotolin* con gran devoción, casi a la manera de una comunión, pues como dice Sahagún, “... repartíanla entre todos, y a cada uno cabía poquita”,<sup>53</sup> suponían que representaba a las otras aves; era la primera en arribar a la cuenca; luego llegaban las demás; se creía que este volátil era el corazón del agua, el “*tlahtoani*” de todas las aves.

La vida de los habitantes de la cuenca (chalca, xochimilca, de Tláhuac, de Xaltocan, de Tenochtitlan, etcétera) estaba colmada de elementos simbólicos y rituales relacionados con el ecosistema lacustre, y las aves formaban parte de esto, lo cual también se refleja en el ritual instaurado. Para las festividades en honor a los *tlaloque*, durante el mes de *Etzalcualiztli*, los *tlamacazque* o sacerdotes establecían contacto con objetos, plantas y animales de origen lacustre, que simbolizaban parte de su cosmovisión. Comenzaban por surtirse de tules y juncos especiales llamados *aztapillin*, se bañaban y ofrecían sacrificios y objetos suntuarios en los espejos lacustres, y en lugares acuáticos especiales como el sumidero o Pantitlán.

Uno de los rituales durante estas festividades era imitar durante cuatro días el comportamiento de algunas aves en un lugar del lago de Tezcoco denominado, “lugar de culebras, de mosquitos, de patos y de juncias”,<sup>54</sup> allí:

comenzaban luego a chapotear en el agua con los pies y con las manos, haciendo grande estruendo, comenzaban a vocear y a gritar y a contrahacer a las aves del agua, unos a los ánades, otros a los cuervos marinos, otros a las garzotas blancas, otros a los gansos así como a las grullas.<sup>55</sup>

<sup>52</sup> *Códice Florentino*, f. 184v.

<sup>53</sup> *Ibid.*, p. 243.

<sup>54</sup> *Códice Florentino*, t. f. 94: *cóatl izomocayan amóyotl icaucayan atapalcatl inechicanauayan, aztapilcueuetlacayan.*

<sup>55</sup> *Ibid.*, *Códice Florentino*, en náhuatl “hablan” como estos animales, imitándolos: *canaubitlatoa, pipitzlatoa, acacabtilatoa, azlatlatoa, axoquentlatoa, tocuicoiotlatoa.*

### *Las aves en las comidas*

En los banquetes no podía faltar algún ánsar, chichicuilote o pato; tanto los mexicanos como sus vecinos, aliados y enemigos se agasajaban con algunas aves. Ahuítzotl durante la inauguración del Templo Mayor ofreció un gran banquete, en donde obsequió entre otras cosas “patos, ánsares, garzas, alcatraces y cuervos marinos, gallaretas y todo género de cazas”.<sup>56</sup> Eran tan apetecidas estas aves así como otros recursos lacustres, que una de las estrategias que utilizaron los mexica contra sus enemigos, los tepanecas de Coyoacán, fue que cuando los tenían sitiados y hambrientos, lograron vencerlos mediante el sabroso olor de los patos y otros alimentos que prepararon en las cercanías de Coyohuacan.<sup>57</sup>

La mesa del *tlahtoani* se adornaba con distintos platillos hechos con base en la carne de patos; un ejemplo es un pato seco, preparado con salsa hecha con una planta, llamada *canauhtlaoatzalli*; también se comía pato cocido en la olla *canauhtlapaoaxtli*, así también se preparaba el chichicuilote *atzitzicuilo tlapaoaxtli*.<sup>58</sup>

Durante la época colonial e independiente se siguieron saboreando todos estos patos, gallaretas, cercetas, chichicuilotos, chorlitos, etcétera, que se mezclaban no sólo con pepitas, cebollines, xitomates, tomates y chile como acostumbraban prepararlos en el México antiguo, sino que a las recetas se añadieron especias y frutos del Viejo Mundo como naranja, clavo, pimienta, canela, ajo y azafrán, lo que dio una gran gama de platillos.

En el siglo pasado, en *El nuevo cocinero mexicano* aparecen casi cincuenta recetas diferentes para la preparación de estas aves (sin contar las que se dan para gallinas, pollos, pavos y otras aves terrestres). En este recetario se sugiere que, de preferencia, se utilicen las aves que se crían en abundancia en las lagunas de México y sus contornos ya que, por ejemplo, se dice del pato doméstico que si bien “su carne es nutritiva es generalmente de difícil digestión”; en cambio la carne del pato silvestre “es negra, más sabrosa, más buscada y estimada, porque se cree más fácil de digerir”.<sup>59</sup>

Hemos descrito algunas aves del México prehispánico y su presencia en el ritual, el simbolismo y como alimento donde fueron consumidas por los *macehualtin*, junto con otras criaturas acuáticas y terrestres que habitaban la cuenca de México. La forma de guisarlas seguramente era de manera más sencilla a la que se empleaba para los banquetes rituales o conmemorativos. En el caso de la elite, la mesa de los *pípiltin* y grandes señores se engalanaba con platillos más abundantes y elaborados con base en estos recursos.

Las aves acuáticas venían e iban a lo largo de todo el continente, migrando solas, debido a un instinto ancestral de sobrevivencia. Éstas han alimentado por siglos a

<sup>56</sup> Durán, II, p. 33.

<sup>57</sup> *Ibid.*, p. 93.

<sup>58</sup> *Códice Florentino*, III, f. 272v.

<sup>59</sup> *Códice Florentino*, nueva edición, 1986, p. 596.

los habitantes de todo el continente americano, pero con la degradación del medio y la cacería, nos preguntamos: ¿durante cuánto tiempo más lo harán? Es una lástima que en el altiplano central este hábito alimenticio sea ya parte de la historia.

En Europa estas aves no interesaron como rareza culinaria ya que había otras similares, que al igual que en el Nuevo Mundo han alimentado al hombre por siglos; en cambio el *huexolotl* fue bien recibido y adornó, como aquí, las mesas de la elite. Si en otros aspectos el encuentro de “dos mundos” no fue muy afortunado, en el de la comida hubo un feliz matrimonio, pues se produjo una gran mezcla de ingredientes, sabores, colores y olores.

### BIBLIOGRAFÍA

- ALCOCER, Ignacio, “Las comidas de los antiguos mexicanos”, en *Historia general de las cosas de la Nueva España*, apéndice, México, Pedro Robredo, 1938, tomo III, 5 v.
- ALVARADO TEZOZÓMOC, Hernando, *Crónica mexicana*, notas de Manuel Orozco y Berra, México, Leyenda, 1944.
- BREITBURG, Emmanuel, *Prehistoric New World Turkey Domestication: Origins, Developments and Consequences*, Tesis Doctoral, Department of Anthropology, Southern Illinois University, Carbondale, Illinois, 1988.
- CIUDAD REAL, Antonio de, *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*, Josefina García Quintana y Víctor M. Castillo Farreras, eds., prólogo de Jorge Gurría Lacroix, México, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 1976.
- DAVIS, Adelle, *Lets Eat Right to Kep Fit*, New York, New American Library, 1970.
- DURÁN, fray Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*, 2 v., Ángel María Garibay K., ed., México, Porrúa, 1967 (Biblioteca Porrúa 36-37).
- El Lienzo de Tlaxcala*, México, edición privada de Cartón y Papel de México, MCMLXXXIII (1983) (Colección Cultura y Pasado de México).
- HERNÁNDEZ, Francisco, *Obras completas*, v. III, México, UNAM, 1959-1984.
- HEYDEN, Doris, “Guajalote, guajolote, ¿en realidad quién eres?”, en Constanza Vega Sosa, *Códices y crónicas del s. XVI y XVII en México*, INAH, en prensa.
- MOTOLINIA, fray Toribio de Benavente, *Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España y de los naturales de ella*, Edmundo O’Gorman, ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1971.
- NABHAM, Gary Paul, *Enduring Seeds. Native American Agriculture and Wild Plant Conservation*, San Francisco, North Point Press, 1989.
- Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, México, reproducción facsimilar de la edición de 1888, editada en París, Miguel Ángel Porrúa, Librero-Editor, 1986.



- Relaciones Geográficas del siglo XVI: Antequera*, René Acuña, ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, v. 2 [v. 2 y 3 de la serie], 1985 (Etnohistoria, Serie Antropológica 54).
- Relaciones Geográficas del siglo XVI: Tlaxcala*, René Acuña, ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, v. 5 [v. 4 y 5 de la serie], 1985 (Etnohistoria, Serie Antropológica 59).
- Relaciones Geográficas del siglo XVI: México*, ed. René Acuña, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, v. 6 [v. 6, 7 y 8 de la serie], 1985 (Etnohistoria, Serie Antropológica 63).
- SAHAGÚN, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 2a. ed., tomos 1 y 3, México, Miguel Ángel Porrúa, 1969 (Biblioteca Porrúa 8-11).
- , *Florentine Codex. General History of the Things of New Spain*, 13 v., trad. del náhuatl y edición de Arthur J. O. Anderson y Charles E. Dibble, Santa Fe, New Mexico, The School of American Research & The University of Utah, 1950-1982.
- Primeros memoriales*, en fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 4 v., ed. facsimilar de Francisco del Paso y Troncoso, Madrid, Fototipia de Hauser y Menet, v. VI, [V, VI, VII y VIII], 1905-1908.
- SCHORGER, A.W., *The Wild Turkey. Its History and Domestication*, Norman, University of Oklahoma Press, 1966.
- SELIGMAN, Linda J., “The Chicken in Andean History and Myth: The Quechua Concept of Wallpa”, en *Ethnohistory*, Durham, North Carolina, American Society for Ethnohistory, Duke University Press, 1987.
- TORQUEMADA, fray Juan de, *Monarquía Indiana*, 7 v., ed. preparada por el Seminario de Fuentes de Tradición Indígena, coordinado por Miguel León-Portilla, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975-1983.
- VELASCO LOZANO, Ana Ma., “Las aves lacustres de la Cuenca de México”, trabajo en proceso de publicación, México, DEAS-INAH.



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS