

Huexolotl

Pasado y presente en México



Andrés Medina Hernández

Raúl Valadez Azúa

• Coordinadores •

Gilberto Pérez Roldán

Bernardo Rodríguez Galicia



Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Antropológicas



Huexolotl

Pasado y presente en México

Huexolotl

Pasado y presente en México

Andrés Medina Hernández

Raúl Valadez Azúa

• Coordinadores •

Gilberto Pérez Roldán

Bernardo Rodríguez Galicia



Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Antropológicas

2020



Catalogación en la publicación UNAM. Dirección General de Bibliotecas

Pérez Roldán, Gilberto, autor. | Rodríguez Galicia, Bernardo, autor. | Medina, Andrés, editor. | Valadez Azúa, Raúl, editor.

Huexolotl: pasado y presente en México / Andrés Medina Hernández, Raúl Valadez Azúa, coordinadores; Gilberto Pérez Roldán, Bernardo Rodríguez Galicia.

Primera edición. | Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2020.

LIBRUNAM 2099559 | ISBN 9786073029674.

Guajalotes – México. | Guajalotes – Cría – México. | Grupos étnicos -- Animales domésticos. | Aves de corral como alimento -- México.

LCC SF507.P47 2020 | DDC 636.592—dc23

Primera edición, diciembre 2020

Término de la edición: 30 de noviembre de 2020

D.R. 2020 © Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad Universitaria, Coyoacan, Ciudad de México, CP 04510, Instituto de Investigaciones Antropológicas www.ia.unam.mx
--

ISBN 978-607-30-2967-4

Diseño de portada: Jonathan Valadez.

Fotografía: de Rafael Reyes.

Todos los manuscritos presentados para su publicación por el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM son sometidos a un riguroso proceso de dictaminación bajo el principio de doble ciego, conforme a los artículos 22 a 24 del Reglamento del Comité Editorial.

<http://www.ia.unam.mx/instituto/transparencia/documentosIIA/reglamentoCE.pdf>

Esta edición y sus características son propiedad de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Derechos reservados conforme a la ley. Queda prohibida la reproducción parcial o total por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin la autorización escrita de los titulares de los derechos de esta edición.

Hecho en México / *Made in México*

HUEXOLOTL

Pasado y presente en México

INDICE	
Prólogo.....	IX
Agradecimientos.....	XI
Introducción.....	XIII
I. LOS GUAJOLOTES EN EL MUNDO DE LAS AVES	
Un ave peculiar: <i>Meleagris</i>	3
El origen del guajolote doméstico.....	15
II. LOS GUAJOLOTES EN EL MÉXICO ANTIGUO	
El guajolote en las comunidades tempranas de México.....	35
El guajolote en el Clásico Mesoamericano.....	59
El guajolote al final del primer milenio de nuestra era periodo Epiclásico.....	87
El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos.....	121
El guajolote en el Posclásico. Las fuentes escritas.....	158
A manera de epílogo de lo histórico: diseminación del guajolote en el mundo.....	177
III. LOS GUAJOLOTES Y EL MÉXICO ACTUAL	
El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento.....	183
La crianza del guajolote. Entre la tradición y la zootecnia.....	233
El guajolote en el imaginario de la cultura mexicana contemporánea.....	245
El guajolote y la industria alimentaria actual.....	271
Los guajolotes y la gastronomía.....	277
IV. APÉNDICE	
La osteología del guajolote.....	277
A modo de cierre.....	355
Bibliografía.....	361

Prólogo

Stephen Jay Gould, eminente evolucionista, dijo alguna vez que las obras que cambian los paradigmas dominantes pasan por tres periodos:

Primera fase, cuando los lectores y especialistas quedan sorprendidos por la nueva obra y satisfechos por la información contenida, enfatizando su relevancia y su impacto dentro de la esfera involucrada del conocimiento.

Segunda fase, momento en el que declaran los mismos que le alabaron poco antes, que dicha obra no tiene relevancia alguna, que carece de bases, que es un fraude, que no sólo no apoya, sino incluso deteriora el conocimiento previo.

Tercera fase, finalmente se llega al punto en que la opinión general es que lo contenido en el libro era algo ya conocido desde mucho antes, de modo que su aportación es básicamente nula.

¿Qué es lo que en el presente podemos reconocer como un buen libro de investigación sobre el guajolote y el universo cultural mexicano? Si nos dedicamos algunos minutos a pensar en ello, quizá nos asombre constatar que no hay gran cosa al respecto, quizá una obra donde se menciona algo sobre su historia, otro tanto sobre platillos tradicionales, pero nada comparable, por ejemplo, con los artículos sobre su crianza y producción, que son fáciles de ubicar, aunque moderados en cantidad. Si pasamos de artículos o espacios dentro de un libro, a un libro como tal, a una obra dedicada solamente al guajolote, por segunda ocasión tendremos que sondear en nuestra memoria o computadora diciéndonos que es imposible no recordar un caso, hasta que finalmente lleguemos a opciones como manuales de producción. Hasta ahí.

Por lo arriba indicado, ya la simple presencia de este libro impacta en más de un sentido; en primer lugar, ocupa un vacío que la academia mexicana ha mantenido sobre la temática del guajolote y la cultura en México: cierto, efectivamente, hay muchas menciones acerca de ello en numerosos periódicos, revistas, más no a nivel de un libro dedicado a ello.

En segundo lugar, estamos frente a una obra que presenta conocimiento integrado, ordenado, sobre la historia del guajolote en México, desde su origen a nivel paleontológico hasta su salida del territorio mexicano con rumbo al Viejo Mundo. Podemos afirmar que es el primer libro creado al respecto, producto de la larga

Huexolotl. Pasado y presente en México

experiencia de los autores y de varios años de andar en la pesca de datos, de relatos, artículos, de informes, a fin de poder ir construyendo un cuerpo de información que no sólo hace referencia a lo que expresan las fuentes del siglo XVI, sino más bien a lo que dicen las investigaciones formales sobre el tema del guajolote en las culturas originarias del territorio mexicano.

Con esta reflexión, esperamos que *Huexolotl* cubra las expectativas académicas

para las que fue hecho y, por lo mismo, en algún momento lo veremos incluido dentro de las tres fases mencionadas al principio, pues como se indicó, su sola existencia rompe un paradigma que se ha mantenido en México desde siempre: que el tema del guajolote y la cultura de México es algo tan conocido que no vale la pena el esfuerzo de proyectarlo en un libro.

La más fehaciente prueba de que la presencia de una obra como ésta cubre una necesidad, es la abundancia de resultados que aparecen en el sistema de internet cuando se hace un rastreo empleando dos palabras: guajolote y cultura, 2 000 en total, o si utilizamos guajolote e historia, llegamos a 573 000 resultados, frente a los 41 300 relacionados con la crianza o los 140 000 de la gastronomía. Con ello esperamos dar a todos los interesados en el tema del guajolote un buen cuerpo de información aprovechable en numerosas áreas, un referente acerca de cuál es nuestra situación actual, nuestro conocimiento formal sobre el tema y, por último, hacia dónde debemos dirigir futuros esfuerzos, no sólo sobre aspectos de cultura, sino sobre muchos otros de los cuales también tenemos abundante información dispersa, misma que requiere de un buen esfuerzo para convertirla en conocimiento ordenado sobre el guajolote, tal y como corresponde al primer animal doméstico de México.

Agradecimientos

Como toda investigación, ésta es resultado de diversos esfuerzos colectivos. No siempre es posible aludir a todos aquellos que, de una u otra manera, con datos, con sugerencias temáticas y metodológicas, han contribuido a la realización de nuestros esfuerzos inquisitivos. No obstante, queremos mencionar y agradecer aquí a diversas personas, tanto profesionistas como especialistas integrados a sus respectivas comunidades de raíz mesoamericana, que nos han hecho aportaciones sustanciosas.

Para los Pueblos Originarios de la Ciudad de México quienes nos han aportado una rica información: el antropólogo chinampero y estudioso de las tradiciones de San Pedro Tláhuac, Miguel Ángel Rodríguez Palma. También de esta misma comunidad, el historiador Baruc Martínez nos ha aportado datos, sugerencias y referencias históricas. La maestra Gabriela Salmorán nos dio acceso a los datos recogidos por sus alumnos de la Escuela Preparatoria en Santa Ana Tlacotalpan: Carlos López, Héctor Peraza, Jazmín Sarahí Montes y Christian M. López. También los alumnos miembros del Programa de Investigación Formativa de la Licenciatura en Antropología Social de la Escuela Nacional de Antropología e Historia colaboraron con datos de sus propias investigaciones, como Verónica García, Juana Gutiérrez y Malcom Jiménez. Anayantzin Salazar, egresada de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, quien nos permitió acceder a los preparativos de su boda tradicional en San Francisco Tlaltenco, Tláhuac.

Colegas y amigos que enviaron datos, sea por la aplicación de un cuestionario especializado, al que llamamos “guajolotario”, o bien por proporcionarnos información específica fueron: la lingüista Ángela Ochoa, quien logró la aportación de personas de comunidades teenek de la Huasteca veracruzana, de Tantoyuca, específicamente, como don Anatolio Cruz del Ángel; de los pames del norte, *xí'iuuy*, el doctor Hugo Cotonieto nos proporcionó datos aportados por los señores Máximo González y Abel Contreras, así como la señora Cristina Rodríguez, de Agua Puerca, Las Palmas; y del Gobernador tradicional de la Colonia Indígena, Alaquines, José Concepción Zúñiga, todos ellos de San Luis Potosí.

De los pueblos mixtecos de la Montaña de Guerrero nos ofrecieron información Tani'oco González, de la Escuela de Antropología, de la Universidad Autónoma de Guerrero, en Tixtla, y Simitrio Guerrero, del posgrado de Estudios Mesoamericanos de la UNAM; por su parte, la antropóloga Ana Daisy Ortiz, de la Universidad Autónoma Benito

Huexolotl. Pasado y presente en México

Juárez de Oaxaca, nos dio datos de los zapotecos de Yalálag, en tanto que de los nahuas de Zongolica ofreció datos el maestro Rogelio Allende. De los mayas peninsulares nos ofrecieron una rica información la maestra Maricarmen Orihuela, de Campeche, y el maestro Francisco Javier Rivas Cetina, quien nos aportó una sustanciosa información sobre Dzitás, Yucatán.

Sugerencias, orientaciones y referencias fueron proporcionadas por nuestros colegas Alfredo López Austin, el difunto Otto Schumann Gálvez y Sybille de Puri. Para la doctora Linda Manzanilla, nuestro agradecimiento por su apoyo al permitirnos el uso de la información relacionada con los acervos de información y materiales, sobre todo hueso trabajado, provenientes de los sitios que ha estudiado. Igualmente, al Maestro Rubén Cabrera damos las gracias por habernos dado la oportunidad de estudiar y emplear la información de los materiales provenientes de la Ventilla.

Para nuestras colegas María del Rocío Téllez, Mónica Gómez y Fabiola Torres, nuestro particular agradecimiento por su apoyo, comentarios y sugerencias durante la realización de la obra.

Finalmente, nuestro agradecimiento a los doctores José Ramón Ortiz y Rafael Pérez-Taylor, quienes llegado el momento dieron su apoyo y confianza a la presente obra para impulsar su publicación en un esfuerzo de colaboración digno de dos espacios de estudio e investigación de nuestro querido México, patria también del principal personaje del presente libro.

Los autores

Introducción

El guajolote en el marco de las culturas antiguas de México

Sin duda es algo fuera de lo habitual el crear dos introducciones para una misma obra, pero se justifica cuando el personaje principal es un animal que ha sido parte de la cultura mexicana desde hace no menos de cinco mil años y más aún cuando el tiempo transcurrido y las vicisitudes ocurridas en este territorio enturbian esa imagen y fuerza cultural llevando a una lamentable, pero innegable realidad: todos los mexicanos reconocemos a un guajolote y sabemos cuál es su uso básico, pero prácticamente nadie tiene idea de su grado de importancia en este territorio, ni en lo referente a su pasado ni en el presente.

Aunque pueda parecer absurdo, e incluso con ello provoque la molestia de muchos, la realidad es que ni siquiera quienes se dicen especialistas en el tema, saben del guajolote nada más que leves esbozos, yo mismo, con 34 años de experiencia en la arqueozoología y etnozoología y que a lo largo de ese periodo estudié cientos y cientos de restos arqueológicos de esta ave quedé sorprendido cuando al ir escribiendo y leyendo esta obra tuve que aceptar los enormes huecos que tenía en mi conocimiento sobre la historia de *Meleagris gallopavo*.

En lo que se refiere a la parte que involucra el México antiguo, sin duda el mayor problema ha sido dar por hecho que desde su origen tuvo uno y sólo un objetivo para el humano: ser fuente de carne. Sin negar que esto es básicamente correcto, eso no significa que su importancia cultural haya sido la misma en el paso del tiempo y en todas las regiones geográfico-culturales del país. Resulta extraño que teniendo los mexicanos una clara conciencia de nuestra riqueza cultural concluyamos que la relación hombre-guajolote nunca varió y que por lo tanto no tiene sentido conocer más al respecto. Es tan absurda esta posición como lo es pensar que la tortilla es la única forma de comer el maíz y que antes de ella esta planta carecía de uso. Muchos mexicanos sólo consideran al guajolote como ingrediente del mole, lo cual no es más que una innegable demostración de nuestro desconocimiento sobre este relevante compañero de nuestra historia. Otra clara evidencia de nuestra triste condición es que muchos ni siquiera saben que esta ave es oriunda de México.

Ocupándonos ya más directamente del aspecto histórico, sin duda uno de los aspectos que más han contribuido a nuestro desconocimiento es un terrible desbalance entre

información potencial y conocimiento real. ¿A qué me refiero con esto? A los inicios del siglo xx, cuando nuestra historia antigua empieza a ser objeto de estudio de la academia mexicana, cuando los textos del siglo xvi se convierten en la principal fuente de información. Afortunada o desafortunadamente, dichas obras son bastante amplias e interesantes, de modo que al iniciar la arqueología formal en México, se decide, de manera implícita, que no tiene caso estudiar los restos faunísticos, pues en las fuentes etnohistóricas está toda la información que hace falta. De esta forma, y a pesar de los continuos hallazgos de material zoológico, entre ellos los de guajolote, la pauta básica era dejarlos en el área de estudio o ponerlos en costales y buscar los textos de algún cronista para incluirlos en los resultados de la investigación y así no perder tiempo en algo tan complicado e innecesario como analizar los huesos de los animales descubiertos.

De esta forma, y ya más centrados en el tema del guajolote, aún en el presente, la actitud de quienes estén a cargo del proyecto arqueológico, del material rescatado, de sus resultados y de la posterior discusión alrededor de los mismos puede llevarnos a alguna de las siguientes opciones:

En ningún momento existe el interés en el rescate y estudio de los huesos de fauna.

Se rescatan los huesos, pero no se estudian.

Se reconoce o se presupone la presencia de guajolotes en las colecciones de restos faunísticos, pero sólo se hacen menciones puntuales de los hallazgos y el núcleo de la información relacionada con estas aves se toma de fuentes coloniales.

Se describen los más llamativos hallazgos y se complementa con información de diferentes fuentes etnohistóricas.

Se estudian los restos, pero sólo se enfatiza que los guajolotes eran animales domésticos mesoamericanos.

Se realizan estudios arqueozoológicos que buscan entender el papel de estas aves en el sitio de hallazgo.

De estas seis posturas, sin duda las tres primeras, son las que más frecuentemente han sido tomadas por los arqueólogos que han trabajado diferentes sitios mesoamericanos, en tanto que la última, posiblemente se ha manifestado en no más de una docena de casos.

Además de lo que significa un cuadro de esta naturaleza, respecto de la lamentable pérdida de información, también tiene un fuerte impacto cuando se trata de realizar una investigación bibliográfica cuyo objetivo es saber en

Introducción

cuantos lugares se posee información concreta acerca del papel de *Meleagris gallopavo* dentro de un asentamiento determinado. Es sumamente sencillo concluir que en todo espacio antiguo estudiado, sin duda, los guajolotes desempeñaron un papel relevante, pero lo cierto es que sin datos concretos y sin publicaciones disponibles, toda propuesta al respecto carece de valor. No pocas veces nos vimos frente a publicaciones en las que se hacía referencia a los guajolotes descubiertos en un sitio, pero más allá de presentarlos en una lista, todo se limitaba a la mención de su condición de animal doméstico mesoamericano.

Este fue el marco de trabajo en el cual los autores nos incluimos conforme buscábamos estudios arqueozoológicos del guajolote, además de los propios. Debido a ello fue indispensable limitar el acervo de información a publicaciones o documentos en los cuales se ofrecieran, al menos, resultados concretos sobre el hallazgo de estas aves, pues lo importante no era saber dónde había algo referente a su posible presencia, sino donde se presentaba información que permitiera entender al menos un poco sobre la relación guajolotes-personas.

Con estos criterios, el número de sitios empleados fue de poco menos de sesenta, algunos repetidos cuando la información sobre guajolotes abarcaba un amplio periodo, correspondiente a más de una fase cultural. Para cada caso se trabajaron los datos siempre con el objetivo de no sólo registrar su presencia, sino además analizar el papel que había tenido y así poder llegar hasta la interpretación de cómo se había dado la relación hombre-guajolote en el lugar. Algunos de los sitios incluidos destacaron sobre todo porque a pesar de que se habían hecho estudios arqueozoológicos no hubo registros de *Meleagris gallopavo*, algo que también es un dato importante.

En cuanto a cómo se construyó la primera parte de la obra, la que se refiere a su historia antigua, se decidió que el primer capítulo debía tener por objetivo dar al lector la información correspondiente a la biología de *Meleagris*, su evolución, datos paleontológicos y descripción de las dos especies existentes en el presente: *M. ocellata* y *M. gallopavo*, esta última desde las dos variantes: silvestre y doméstica.

Ya con esta base era factible dirigir el segundo capítulo hacia el tema de cómo se habría dado la domesticación del guajolote silvestre. Dado que hasta el presente no existen registros arqueozoológicos sobre formas transicionales, en este espacio se buscó, principalmente, entender las circunstancias ambientales y humanas que favorecieron el proceso, cómo pudo haber sido y dentro de qué espacios temporales podemos ubicarlo.

Los cuatro siguientes capítulos (III-VI) abarcan la historia del guajolote doméstico a partir del registro arqueozoológico disponible. Cada capítulo comprende un periodo en particular: el III corresponde al Formativo (siglos xv aC - I dC), el IV incluye al Clásico (siglos II - VII dC), el capítulo V al Epiclásico (siglos VII - X dC) y el VI al Posclásico (siglos XI - XVI dC). La división presentada y los periodos correspondientes se hicieron según los criterios aplicados en el centro de México, esto es, principalmente, porque en esta región tenemos la mayor cantidad de sitios trabajados y estudios arqueozoológicos realizados que incluyen al guajolote. De cualquier forma, se buscó siempre ubicar cronológicamente al lector, a fin de que pudiera aplicar la información a lugares u obras escritas en donde las fases temporales se manejen de forma distinta.

Dada la gran cantidad de información relativa al guajolote en el Posclásico, no sólo a nivel arqueozoológico, sino también de fuentes, iconografía, etc. Se decidió que este periodo se trabajaría en dos partes, una, correspondiente al registro arqueozoológico (Capítulo VI) y la segunda, sobre la información de las fuentes (Capítulo VII). La razón para hacerlo así, es, sobre todo, dar al lector claridad sobre la información disponible en este momento.

Posteriormente, y a manera de epílogo de la parte histórica, se presentan, datos acerca de lo que fue la llegada del guajolote a otras regiones del mundo, principalmente Europa, espacio con el que se cierra la parte de la obra que involucra al guajolote y su historia en el México antiguo, para dar paso a lo referente a la presencia del guajolote en el mundo tradicional actual.

Al final de la obra se anexa un apéndice relacionado básicamente con el apoyo a la parte arqueozoológica, con el fin de dar al lector información relevante en lo que se refiere a cómo estudiamos los huesos de guajolote y qué información podemos derivar de ellos. Con esto buscamos promover el interés de quienes llegan a tener en sus manos la posibilidad de estudiar restos de animales, ofreciendo un poco de orientación para reconocer la presencia del guajolote en las colecciones arqueozoológicas.

Raúl Valadez Azúa

El guajolote en la etnografía

El guajolote (*Meleagris gallopavo*) constituye una parte importante de la cultura mexicana contemporánea, no por nada posee una gran profundidad histórica, vinculada con el origen de la agricultura y con el proceso de domesticación que los primeros cultivadores llevaron a cabo. Sin embargo, su cercana e intensa relación con lo que será identificado como parte de los pueblos “indios”—como los invasores hispanos los llamaron en la configuración de la sociedad novohispana, y los siguieron llamando durante la nueva nación independiente, hasta nuestros días—ha oscurecido su presencia, con esa arraigada discriminación que abarca y niega la presencia de la tradición cultural mesoamericana.

No obstante esa negación, el guajolote se manifiesta de muchas maneras en la sociedad mexicana contemporánea, tanto en el arte como en los dichos populares; en la música tradicional es un personaje importante y no se diga en una gastronomía nacionalista que tiene un referente emblemático en el mole de guajolote.

Esta presencia entramada de una manera compleja en la cultura mexicana, que asume formas variadas en concordancia con la gran diversidad lingüística y cultural de los pueblos mesoamericanos, requiere de un esfuerzo importante de investigación para comenzar a desentrañar esa evidente complejidad, tanto en lo que se refiere a su presencia en los grandes momentos del desarrollo histórico de las sociedades mesoamericanas, como en su constitución, o siendo parte de las comunidades contemporáneas que han continuado esa tradición cultural.

En los tres capítulos de este libro dedicados a la etnografía (IX, XI y XIII), es decir a reconocer esa compleja presencia en la actualidad, partimos de un planteamiento que sitúa el papel del guajolote en el marco del agroecosistema que tiene como centro el cultivo de la milpa, con el maíz como su principal protagonista. Desde esta perspectiva que lo articula con un sistema socioeconómico de gran profundidad histórica y lo expresa en la densidad de sus manifestaciones simbólicas; aparece entonces su relación estrecha con la división social del trabajo, ubicándose en el ámbito de lo femenino, instalado en el solar y la vivienda, frente al masculino, reconocible en el trabajo en la milpa y en las actividades cinegéticas.

Así, en el capítulo IX, aportamos datos sobre la crianza del guajolote, cuyas especificidades muestran el establecimiento de intensos vínculos emocionales con sus cuidadoras, a partir de la condición extremadamente vulnerable de los pípilos que requiere de una cercana atención. Su elaborado manejo varía en cada región, pero en general conduce a un conocimiento detallado de los requerimientos alimentarios y

medicinales para lograr aves saludables, proveedoras de alimento, de ofrendas sacrificiales o de bienes que se comercian en las plazas y mercados regionales.

En este capítulo otorgamos la mayor magnificencia al papel del guajolote en los elaborados rituales relacionados con el ciclo de vida en las comunidades de raíz mesoamericana; su inserción en la compleja red de prestaciones que articulan a los integrantes de tales comunidades, pone de manifiesto el valor simbólico otorgado a esta ave. Así, constituyen un referente de importancia en las ceremonias vinculadas con el bautismo y con el establecimiento de relaciones de compadrazgo. Pero donde se expresa con mayor intensidad es en su condensación simbólica en las elaboradas negociaciones matrimoniales; con frecuencia, como lo consignamos en este capítulo, cada fase de las negociaciones implica la presencia del guajolote, sea que se le desplume vivo o que constituya parte de los platillos especiales elaborados para la ocasión. Su mayor peso en este proceso de negociación se evidencia en lo que se ha llamado el “pago de la novia”, cuando la nueva esposa que se integra al conjunto familiar del varón intercambia guajolotes vivos, y cocinados. En este sentido bien podemos parafrasear al planteamiento de Claude Meillassoux (1993), quien reconoce en el proceso de constitución y reproducción de las comunidades campesinas, la circulación de mujeres en un sentido y de guajolotes en el opuesto. Si bien aportamos algunos ejemplos de diversas regiones del país, resulta evidente la necesidad de explorar esta temática en muchas otras, donde sabemos que asumen expresiones espectaculares.

En el capítulo XI abrimos a la reflexión manifestaciones que muestran la fuerte presencia del guajolote en el campo de la cultura nacional; por una parte, recogemos dichos populares que lo utilizan como referente imaginario de muy diversas maneras; por otra, recopilamos algunas expresiones en las tradiciones musicales regionales, en cuya letra el guajolote asume un papel central. Como en otras temáticas, en ésta resulta fundamental la realización de investigaciones dedicadas específicamente a este campo; lo que consignamos aquí es sólo una pequeña muestra.

En los diarios de la Ciudad de México y en numerosas expresiones literarias aparece también el guajolote, desde la serie que presenta anualmente el dibujante Magú en la temporada decembrina, en las páginas de *La Jornada*, hasta las múltiples referencias en novelas y ensayos. También aquí presentamos apenas una incursión inicial que debe proseguirse sistemáticamente en otras investigaciones. Finalmente, en la última parte de este capítulo recogemos diversas expresiones relacionadas con el nahualismo, la creencia presente en las comunidades mesoamericanas, y en los pueblos

Introducción

originarios de la propia Ciudad de México, sobre la existencia de un doble animal de cada persona. En las versiones presentes en numerosas comunidades la noción de persona se constituye con un doble animal—o fenómeno meteorológico como rayo, arcoíris o centella, que incide en la personalidad de quien lo posee—pero también, esta misma creencia, remite a la capacidad, de algunos especialistas, para transformarse en su animal compañero, es decir, su coesencia. Existe la creencia de que mujeres, principalmente, pueden convertirse en guajolotes, los cuales se desplazan durante la noche para succionar la sangre de niños pequeños. En estas concepciones se sintetizan también creencias de origen europeo sobre las brujas. Lo cierto es que este fenómeno del nahualismo muestra, actualmente, una enorme complejidad que está en el centro de un debate teórico. Aquí aportamos algunos datos que consideramos representativos, pero que requieren de mayores investigaciones.

Finalmente, en el capítulo XIII nos concentramos en el tema de la gastronomía, donde, como apuntamos antes, el guajolote es un protagonista exaltado por el discurso nacionalista. Sin embargo, esta temática presenta una muy sugerente situación, pues mientras que en las comunidades mesoamericanas las tradiciones culinarias se basan en la producción de la milpa y en sus variaciones a lo largo de su ciclo de desarrollo anual, en las ciudades se conjuga una tradición básicamente europea, con menores influencias de origen africano y asiático, desde donde se reciben y elaboran los influjos procedentes de un entorno dominado por la tradición mesoamericana. El dato más importante, empero, es el señalamiento de que la elaborada gastronomía de las comunidades encuentra su matriz en el ciclo ceremonial, cuyos platillos principales y apego a la tradición local, son producto de un esfuerzo comunitario y de una vigilancia colectiva claramente institucionalizada.

Para mostrar la vigencia de este planteamiento hemos acudido a los datos de la etnografía de los pueblos mayas peninsulares, de una muy rica tradición gastronómica, en la que resulta evidente su inserción en la matriz cultural del agroecosistema de milpa, pero sobre todo en el elaborado proceso colectivo expresado en sus ciclos ceremoniales, como son las fiestas patronales, o las fases rituales del ciclo agrícola, particularmente en la realización de la petición de lluvias. La manifestación más espectacular de esta tradición gastronómica, sin embargo, es la preparación para recibir a los ancestros que llegan anualmente, lo que se conoce como la Fiesta de los Muertos, o, en el caso específico de los mayas, la Comida de los Difuntos (**Janal pixan**). Esta rica tradición gastronómica es contrastada, en este capítulo, con lo que reconocemos como el “paradigma yucateco”, es decir, las concepciones que sobre su tradición gastronómica se manifiestan en la ciudad de Mérida, la capital de Yucatán y centro cosmopolita peninsular, tanto a

Huexolotl. Pasado y presente en México

través de los recetarios, como en las propuestas de algunos especialistas locales. Aquí, es evidente el esfuerzo por fundar este paradigma en el carácter cosmopolita de Mérida, con un notable oscurecimiento, o negación, de la gastronomía de los pueblos mayas peninsulares los cuales otorgan sus características principales.

Como apuntamos antes, esta propuesta etnográfica es básicamente el señalamiento de una gran ausencia en el conocimiento de la cultura nacional; aquí hemos bosquejado algunos de los temas que nos han parecido más sugerentes; sin embargo, quedan pendientes otros de igual, o mayor, importancia, como la presencia del guajolote en la ritualidad de los ciclos agrícolas de tradición mesoamericana, y que tienen un referente espectacular en la densidad histórica, e iconográfica, en los documentos y en las crónicas del siglo XVI. Asimismo, hemos dejado fuera los datos relativos a la ritualidad expresada en las diversas manifestaciones comunitarias de sus sistemas político-religiosos, como las mayordomías y las fiestas patronales, así como las vistosas y originales expresiones carnavalescas.

Otros temas ausentes son los de la presencia del guajolote en las danzas, en la toponimia y en la ritualidad de las diferentes versiones del uso de la medicina tradicional de raíz mesoamericana. Esperamos, y deseamos, que estas cuestiones centrales marquen la pauta a seguir de una etnografía mesoamericanista que se abra a futuras investigaciones y con ello se recupere la poderosa esencia de esta ave en la cultura de esos antiguos cultivadores de la milpa, permitiendo así ver al conjunto –hombre-milpa-guajolote–, como una gran argamasa de quienes fundan una espléndida civilización.

Andrés Medina Hernández

I

Los guajolotes en el mundo de las aves



Parvada de guajolotes silvestres de la Sierra Madre Occidental, dentro del estado de Chihuahua (Fotografía de http://diario.mx/Estado/2015-02-02_e202b64a/en-puerta-temporada-de-caza-del-guajolote).

Un ave peculiar: *Meleagris*

Una de las tres especies de aves domésticas¹ más importantes en la avicultura actual es el popular pavo o guajolote (*Meleagris gallopavo gallopavo*). Su nombre deriva de la castellanización del vocablo náhuatl *huexolotl*, que es el nombre con el cual los antiguos pobladores mesoamericanos denominaban al macho de esta especie de ave; aunque genéricamente, en las culturas del pasado, y aún en la actualidad, la denominaban *totoli* (Crawford 1990, Márquez 1995; Camacho *et al.* 2009).

Hay dos formas básicas de guajolotes: los silvestres (dos especies) y los domésticos, en diversas modalidades. El pavo que conocemos hoy en día, de granja avícola, es muy diferente al guajolote silvestre que aún podemos observar en los estados de Chihuahua, Durango, Jalisco, Sinaloa, Nayarit, Coahuila, Zacatecas, Sonora, Tamaulipas, Nuevo León, San Luis Potosí y Veracruz; en contraste, el más parecido al de granja, es el domesticado en las rancherías y pueblos alejados de las grandes urbes americanas, al cual hemos dado en llamar “guajolote de traspatio”.

Antes del Holoceno había tres especies silvestres del *Meleagris*, las cuales se encontraban en todo el territorio americano (Heyden y Velasco 1997). El primero es *Meleagris gallopavo*, el cual recibe otros apelativos como: Huexolotl, Jolote, Chompipe, Cocono, Pipila, Pavo, Totol, Turkey y Turquía, entre otros (Gallardo 2007). La segunda, ahora extinta, era *Meleagris crassipes*, la cual existió en el Pleistoceno y sobrevivió durante varios miles de años. El tercer guajolote, *Meleagris ocellata*, vivía y vive aún en la región maya, sobre todo en Yucatán, Guatemala y Honduras. Mientras que *Meleagris gallopavo* fue domesticado, *M. ocellata* nunca se estableció en ese esquema y, aunque ágil, inteligente, nervioso y rápido al vuelo, los mayas del México antiguo lo cazaban con suma facilidad: “Prueba de esto es la gran cantidad de huesos de esta ave encontrados en excavaciones en Mayapán: 1268 elementos óseos en total, que representaban a 196 guajolotes” (Heyden y Velasco 1997: 174).

La organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en su recomendación relativa a

Huexolotl. Pasado y presente en México

los pavos (*Meleagris gallopavo*), adoptada por el comité permanente del 21 de junio de 2001 menciona que existen siete subespecies distribuidas en una vasta gama de hábitats que van desde las montañas y hasta las llanuras (figura 1.1); sin embargo los listados de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio) mencionan que son seis subespecies y no siete, estas son: *Meleagris gallopavo gallopavo* que se distribuía en México de Jalisco a Veracruz y por el sur hasta el estado de Guerrero; *M. g. merriami* cuyo registro es en el oeste de Estados Unidos; *M. g. osceola* localizado en Florida; *M. g. silvestris* registrado en el centro y este de los Estados Unidos; *M. g. mexicana* en las montañas del este y meseta central de México y finalmente *M. g. intermedia* ubicado en el norte de Texas y en el centro este de México.²

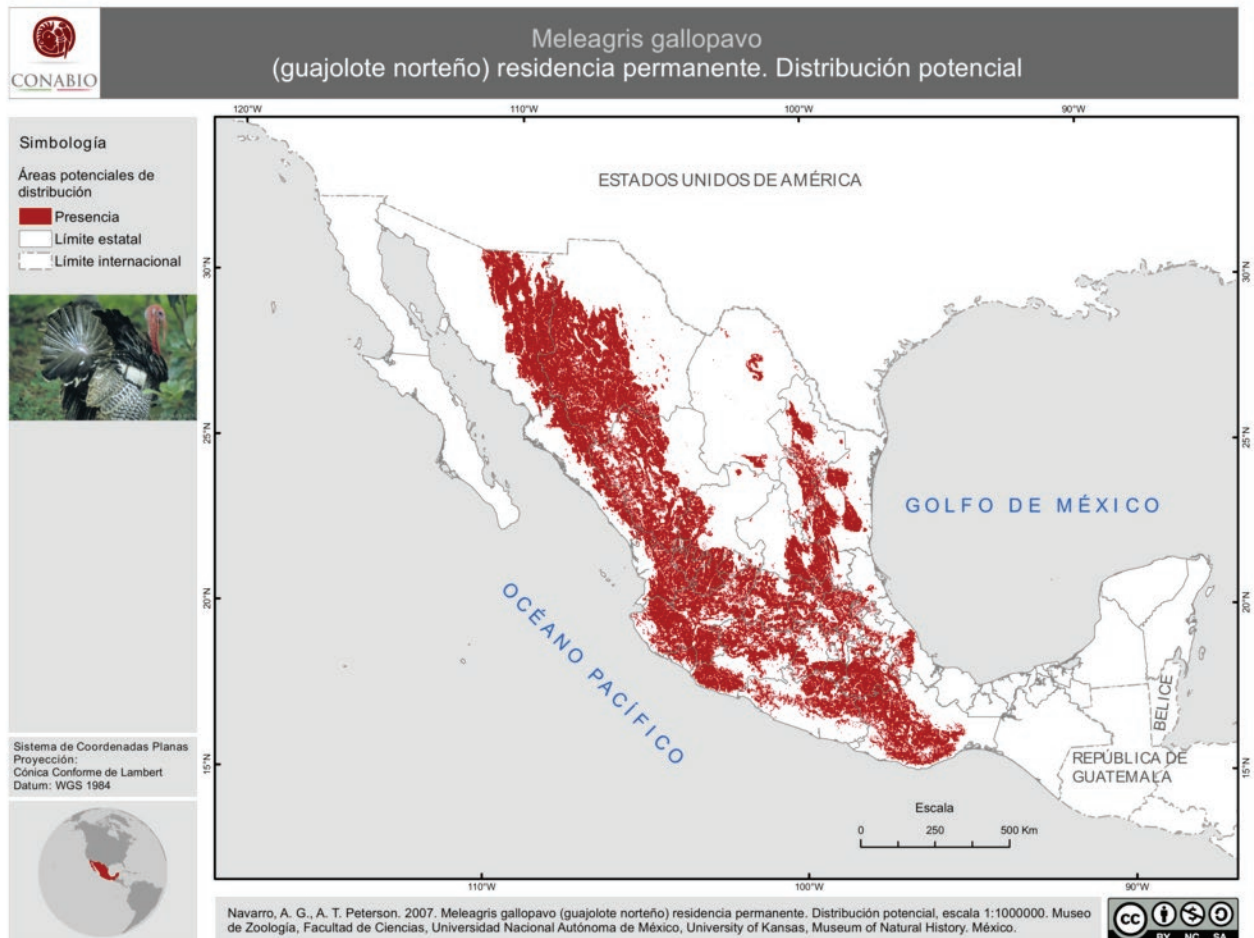


Figura 1.1. Distribución actual de *Meleagris gallopavo*, en México (http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/layouts/mele_gallgw.png).

2 Ver información en el listado de páginas electrónicas de avivase y Consejo Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad (Conabio).

Un ave peculiar: *Meleagris*

Resulta importante mencionar que *Meleagris ocellata* se distribuye en gran parte del sureste mexicano (figura 1.2), propiamente en los estados de Campeche, Yucatán y Quintana Roo, aunque se les ha observado en Tabasco, Chiapas, así como en Belice y Guatemala.

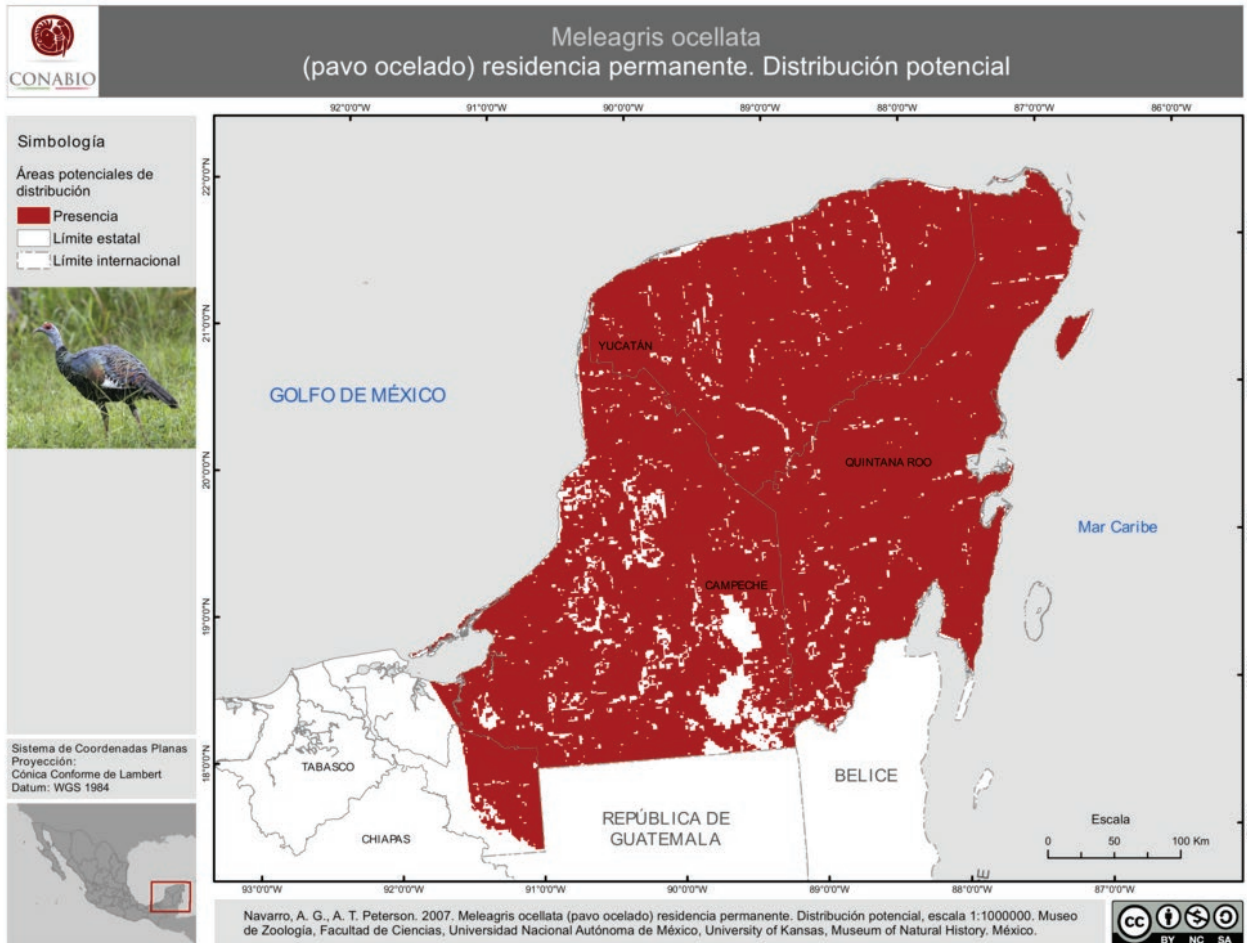


Figura 1.2. Distribución actual de *Meleagris ocellata* en México
(http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/layouts/mele_ocelgw.png)

Paleontología e historia de los Meleagrinos

La información sobre los vertebrados de México es de vital importancia para poder entender su evolución en el continente (Barrios 1985). Bajo esta premisa el registro paleontológico ha permitido tener noticias de los meleagrinos fósiles. Así, el registro de este grupo de aves resulta ser uno de los más completos dentro del orden de los Galliformes, comprendiendo las dos especies actuales y varias especies fósiles, sin embargo, a decir de Corona (2008a: 94): “No existe una explicación sobre la aparente gran diversidad que tenía este género durante el Cenozoico tardío”.

En el país, el registro de fósiles de meleagridos corresponde más a temporalidades del Pleistoceno tardío y Pleistoceno tardío-Holoceno, en diferentes localidades; así en la cueva Oxkintok, Yucatán, Cope en 1986 reporta la identificación de material correspondiente al género *Meleagris* (Linnaeus 1758), sin embargo, se desconoce qué tipo de material es el que se identificó, manteniéndose como una incógnita su origen y naturaleza y tal y como menciona Corona (2008a: 95): “Tampoco se puede hacer ninguna inferencia si se refiere al pavo ocelado, endémico de la región (*M. ocellata*) o si se refería al guajolote común, manteniendo inclusive duda en su temporalidad”.

Respecto a los restos de *Meleagris crassipes* (Miller 1943), encontrados en la cueva de San Josecito, cerca de Arambarri, Nuevo León (Barrios 1985), el material corresponde a 15 tarsometatarsos, cinco coracoides, cuatro tibiotarsos, seis fémures, ocho ulnas, once carpometacarpos y otros huesos que suman un total de 90 especímenes. Estos restos corresponden al llamado “pavo de patas grandes”, el cual ha sido cuantiosamente revisado por Steadman (1980) en el contexto del registro fósil de la subfamilia Meleagrinae. En México, no se ha recuperado en otra localidad, aunque se ha identificado en sitios de Arizona y Nuevo México (Olson 1985; Corona 2008a).

En cuanto a *Meleagris gallopavo* (Linnaeus 1758), éste ha sido reportado en diferentes localidades en México, aunque durante mucho tiempo los registros de Sonora fueron los únicos conocidos (Corona 2008a), en los últimos años se han anexado a ellos los correspondientes a la Laguna de la Media Luna y El Cedral, en San Luis Potosí. En el primero se reporta una ulna y una escápula, mientras que para el segundo se reconoció un fragmento anterior de mandíbula (*ibidem*). En el caso de los registros en Sonora, se identificó un fragmento de húmero derecho de esta especie asignada al Pleistoceno tardío, la localidad quedó registrada como: “kilómetro 1.56 al E de Arizpe y 97 Km al SE de Cananea” (Cracraft 1968; Rea 1980), lo interesante del caso es que ambos autores consideran que las dimensiones de este material están dentro del rango de una variedad de *Meleagris gallopavo*, aunque Steadman (1980) menciona que la pieza presenta una diferencia significativa en la talla correspondiente a la especie (Barrios 1985), dejando en duda la verdadera identidad taxonómica del ave. En Sonora se reportó un fragmento distal de ulna de *Meleagris gallpavo* encontrada en el Rancho La Brisca (Corona 2008a).

Dejando el norte del país, un sitio en donde se han reportado restos de *Meleagris*, que permiten apreciar las características diagnósticas de sus huesos, es el predio Diana en la Ciudad de México. En dicho lugar, que data del 12 mil años antes del presente, se encontraron restos de mamuts, caballos y bisontes, con evidencia de que un grupo

Un ave peculiar: *Meleagris*

humano halló los despojos y trataron de aprovecharlos, lo anterior se deduce a partir de que se encontraron elementos suficientes para suponer que acamparon y generaron un basurero donde tiraron todo lo que no les servía, desde lo no aprovechado de la megafauna, hasta lo que no necesitaron de la recolección y cacería diaria, como fueron los huesos de tortugas y aves entre otros organismos; aquí lo interesante es que uno de los restos de ave fue identificado como perteneciente a *Meleagris* sp, muy posiblemente de condición silvestre (Martínez 2016). Con este hallazgo se podría instituir que el resto más antiguo de un meleagrado, en la cuenca de México, data de 12 mil años antes del presente.

Existen un par de registros paleontológicos de meleagridos en la Península de Yucatán. Éstos se refieren a un par de fragmentos, proximal y distal, de tarsometatarso de un juvenil de la especie *Meleagris ocellata* (Cuvier 1820), cuya sinonimia aceptada es *Agriocharis ocellata*, localizados en la cueva Xpukil, a unos 6 Km de Calcehtok, los cuales quedaron registrados con una edad correspondiente al Pleistoceno tardío al Holoceno (Corona 2008a; Barrios 1985). Aquí la sinonimia adoptada es la propuesta por Rea (1980) y Steadman (1980) quienes incluyen dentro del género a *Meleagris* y a *Agriocharis* (Barrios 1985). Es importante mencionar que éstos son los únicos registros conocidos de esta especie endémica. Se ha formulado la hipótesis de que esta especie, con el guajolote común (*Meleagris gallopavo*) y la especie *Meleagris californica* descienden de un mismo ancestro común (Corona 2008a).

Como se puede apreciar, a pesar de que los guajolotes son aves de gran importancia cultural en México, y seguramente fue también este territorio relevante en su evolución e historia, la realidad es que su registro paleontológico es pobre, lo cual debe de servirnos para alentar futuras investigaciones de un ave tan peculiar como trascendente.

El guajolote doméstico (*Meleagris gallopavo* Linnaeus 1758)

A pesar de que el guajolote doméstico en México tiene siglos de convivir con los indígenas y campesinos, quienes han conservado hasta nuestros días las técnicas de su crianza, el estudio de las mismas ha sido poco abordado (Camacho *et al.* 2009).

Los guajolotes domésticos pueden criarse en condiciones ambientales áridas o cálidas, aunque los ambientes tropicales húmedos no les son muy favorables. Están acostumbrados al pastoreo, son forrajeros por naturaleza, y llegan a ser recolectores. Las poblaciones domésticas pueden sostenerse desde ambientes a nivel del mar hasta los que rebasan los 2 000 metros de altitud, es decir, a

través del apoyo humano se pueden encontrar en zonas de calores extremos y vegetación variable: desiertos, selvas, montañas, bosques, llanuras y en ciudades, son muy tolerantes a la presencia humana, sobre todo de aquellas personas que les proveen de alimento. Esta ave forma grupos y pasa gran parte de su tiempo en el suelo, y aunque logra volar, sólo lo hace cuando se siente amenazada. Se alimentan principalmente de frutos, semillas e insectos, manteniendo una actitud medianamente pasiva y tolerante al aceptar la alimentación que les provee la gente.

Se caracterizan por su cabeza desnuda, presentan un colgante carnosos que ostentan sobre el pico, comúnmente llamado “moco”, que tiene como peculiaridad estirarse por varios centímetros hasta caer por un lado y contraerse tomando la forma de una gran verruga rugosa. El pescuezo, también desnudo, carece de plumas pero presenta, sobre todo por delante, carnosidades llamadas “corales”, el pico es corto, robusto y un tanto curvo. En el pecho llegan a sobresalir algunas plumas del resto llamadas “escobeta”, aunque sólo las presentan los ejemplares adultos. El plumaje en general es fuerte, lustroso y abundante, sobre todo las que corresponden a las alas, siendo la tercera remera la más larga; en la cola tiene dieciocho plumas timoneras con las que forman una rueda o abanico cuando están en celo. Las patas tienen el tarso más largo que el dedo medio y un espolón corto y romo, el dedo posterior está al nivel de los anteriores (Corona 1995).

La mayoría de los guajolotes domésticos son negros, con vivos en blanco, aunque también los hay en tonalidades de café y blancos manteniendo, como una característica particular, en cualquiera de sus tonos, un brillo tornasolado. La cabeza y la parte anterior del pescuezo son azules, moco y corales de rojo intenso, mientras que el pico es blanquecino, el iris es oscuro a verdoso y las patas de cafés a rojas, llegando incluso a morado (*ibidem*).

El guajolote doméstico es de reproducción estacional, el incremento de la luminosidad (por lo menos de 12 horas luz/día) es el factor desencadenante. Las hembras pueden alcanzar la madurez sexual desde los seis meses, aunque el promedio es de 9.4 meses (± 3.3 meses). Tienen dos temporadas reproductivas por año, que abarcan cada una gran cantidad de semanas, de forma tal que en algunos textos se dice que su reproducción es continua. Cuando es tiempo de celo los machos fijan territorios y las hembras se aíslan de las parvadas; cuando ya los primeros han fijado su territorio, atraen a las hembras con llamadas sonoras y realizando “danzas” complejas de cortejo, sin embargo sólo el macho más joven y dominante es el que se aparea. Cuando el macho y la hembra han consumado el apareamiento; la hembra empieza la construcción del nido, aunque se adapta perfectamente al área de anidación, artificial, construida por el hombre. Suelen

Un ave peculiar: *Meleagris*

aparearse diariamente hasta el momento de empollar, la madre guajolote deposita de 5 a 8 huevos, aunque hay datos que hablan de 10 a 20 (*ibidem*). La incubación es de unos 28 días en promedio, aunque se tienen reportes de que algunos llegan hasta los 29.7 días, en función de la temperatura ambiental. Los pípilos permanecen en el nido hasta los 6 o 7 meses. El color de los huevos es rojo, blanco, amarillo y negro, con motas o sin motas, de color café o gris (Camacho *et al.* 2009). El porcentaje de eclosión de los huevos fértiles es de aproximadamente 85% ($\pm 17.7\%$) y son capaces de criar exitosamente a sus crías y defenderlas de los peligros humanos a su alrededor (*ibidem*); aun así, los guajolotitos son muy susceptibles a los cambios de temperatura, principalmente a las corrientes de aire frío, sobre todo de las noches, situación que es la causa más frecuente en la merma de la población. Soportan cualquier cambio en la rutina alimentaria, sin embargo suelen ser fácilmente atacados por diversos tipos de parásitos, enfermedades virales y bacterianas, bien conocidos por la avicultura, con base en lo anterior se puede establecer que la tasa de mortandad de los guajolotes de traspatio en México ronda el 50% (*ibidem*).

Algunos datos indican que los guajolotes machos tienen un tamaño de un metro o más, mientras que las hembras de unos 85 centímetros, alas de 40 a 46, la cola de 28 a 40; de envergadura tienen 122 centímetros (Corona 1995); así también los machos adultos pesan entre 5-8 kg, mientras que las hembras 3 a 4; los primeros a los 6 meses de edad alcanzan unos 4.5 kg y a los 8.5 meses unos 6.5 kg, lo anterior es importante pues de ello depende el peso de venta de los ejemplares; por ejemplo, en el estado de Oaxaca, México, el peso de los adultos machos, listos para la venta, es de 9.4 kg (± 1.8 kg) en una edad promedio de 1.2 años (± 0.5 años), mientras que para las hembras es de 7.2 kg (± 0.6 kg) con una edad promedio de 1.2 años (± 0.5 años); es decir, diferentes condiciones de peso en edades similares (Camacho *et al.* 2009).

La dieta de los guajolotes domésticos de traspatio incluye alfalfa fresca, maíz, cebada, desperdicios de la cocina, pasto verde, salvado y semilla de trigo, hortalizas, pasta de soya, avena en grano y alimento comercial (pellet) (*ibidem*).

En general los guajolotes domésticos prefieren caminar a volar, empleando su condición de voladores tan sólo para percharse al llegar la noche.

El guajolote silvestre (*Meleagris gallopavo* Linnaeus 1758)

Según The National Wild Turkey Federation (<http://www.nwtf.org/hunt>) los guajolotes silvestres se distribuyen en los bosques de los Estados Unidos y México. Sus

características, aunque variadas en su aspecto y conformación, han permitido que se les haya reportado en innumerables ocasiones, de acuerdo con su fisiología y comportamiento; tan es así, que Leopold (1990) menciona que, en comparación con el guajolote doméstico, el silvestre presenta algunas diferencias significativas, por ejemplo:

A las 12 horas de haber nacido, la temperatura corporal y tasa de respiración es mayor en el ave silvestre.

La actividad muscular en los pìpilos silvestres es mayor, con movimientos más violentos que sus similares domésticos.

La tasa metabólica en las aves juveniles, a las 2 y 48 días de nacidos, indican que en los individuos silvestres el metabolismo es más rápido.

En estos, el cerebro es más grande que en los domésticos, lo mismo se observa en las glándulas adrenales y la pituitaria.

Los guajolotes silvestres al nacer pesan unos 56 g; para los cuatro meses de edad alcanzan los 3.6 kg y al primer año los machos pesan 7 kg, mientras que las hembras tan sólo consiguen los 3.4 kg. A partir de este primer año el ritmo de ganancia en peso disminuye, tan es así que un macho adulto de tres años apenas alcanza los 9 kg de peso (Camacho *et al.* 2009).

El peso final que pueden alcanzar los guajolotes silvestres machos es sumamente variable, va de los 5 kg, como mínimo hasta los 16 kg, como máximo (*ibidem*); lo anterior se debe a tres factores principales:

1. La subespecies son de diferente talla, la más grande es *M.g. mexicana*, seguida por *Meleagris gallopavo silvestris*.
2. Los ejemplares más viejos son los que mayor peso presentan.
3. Los guajolotes silvestres de regiones cálidas son aproximadamente 20% más pesados, que los habitantes de zonas frías.

La variación en peso también se observa en los individuos femeninos: "... en México, se reporta que las hembras provenientes de regiones frías con vegetación de pino-encino alcanzan pesos entre 4.6-7.0 kg; mientras que las provenientes de regiones más templadas, es de 6-9 kg" (Camacho *et al.* 2009: 54).

La talla también es variable, pues un ejemplar macho adulto puede llegar a medir unos 72.6 cm y hasta los 101 cm; así también la hembra siempre tiene una altura

Un ave peculiar: *Meleagris*

menor a la del macho, aunque en promedio alcanza los 75 cm; mientras el intervalo de longitud alar en los machos, completamente desarrollados, es entre los 91 y 122 cm (Camacho *et al.* 2009).

El color de las plumas del guajolote silvestre, en general, es menos bronceado que del ejemplar doméstico, oscuro con reflejos iridiscentes de color verde metálico hasta bronceado, plumas claras con tono castaño en las alas y coberturas supra caudales. Las plumas en los machos son iridiscentes, en tono rojo, verde, cobre, bronce y dorado; mientras que en el caso de las hembras éstas son de color gris o café. Es importante mencionar que en los guajolotes silvestres existen cuatro tonos: gris humo, negro, rojizo y la menos común que es albino (National Wild Turkey Federation; Camacho *et al.* 2009).

La cola usualmente mide 30-38 cm de longitud, variando de acuerdo con la subespecie y la edad, tienen un pico robusto, con cabeza y cuellos desnudos de plumas, con carnosidades conocidas como carúnculas de color rojizo, púrpura y azul, las cuales son menos desarrolladas que las del pavo doméstico. Ambos sexos poseen una papada rojiza y una formación carnosa carunculada y colgante que crece en la base del pico, la cual comúnmente se le llama “moco”, aunque en algunos otros lugares se le conoce como cintillo, el cual es más prominente en los machos, aunque es más llamativo y grande en los ejemplares domésticos (Camacho *et al.* 2009).

Otras características de los guajolotes silvestres es que los machos presentan una cabeza coloreada que se torna roja, blanca o azulada en la época de apareamiento, cambiando de tonalidad en segundos. Las hembras por el contrario tienen la cabeza de color gris-azul. Tanto hembras como machos, al llegar a la edad adulta, desarrollan un mechón de plumas a la altura media del buche, como cabellos, la cual se llama “barba” o “escobetilla”; en las hembras dicho mechón se desarrolla en las que presentan mayor edad, sin embargo, es más fácilmente reconocible en los machos. La piel de las canillas, donde se ubica el tarso-metatarso, es de color naranja rojizo, con cuatro dedos por pata, los machos poseen un espolón: “El desarrollo del espolón está correlacionado con la viabilidad y éxito reproductivo, más que cualquiera de las otras características de dimorfismo sexual” (*op. cit.* p: 55).

Alcanzan la madurez sexual al primer año, mientras que el cortejo se da en la primavera a los 2 o 3 años de edad, la participación en la reproducción varía con la densidad y el número de machos más viejos en la población. Las hembras tienen a sus crías desde su primer año de edad. Los machos adultos no toman parte en la selección del nido, la incubación o la crianza de los pípidos; así también

un macho puede inseminar a varias hembras en una misma temporada reproductiva, y a su vez una hembra puede ser inseminada por más de un macho (*ibidem*).

Los guajolotes silvestres presentan un periodo reproductivo anual que está dividido en:

- Búsqueda de alimento, previo a la primavera, meses de enero y febrero.
- Época de cortejo, los machos se muestran a las hembras, en marzo y abril.
- El inicio de la postura es en abril y mayo.
- El anidamiento o incubación natural es en los meses de mayo y junio.
- Las eclosiones y época de crías tempranas en parvada, es en junio y julio.
- Ecllosionados los pípilos permanecen con la madre en el verano, otoño e invierno.
- Durante el invierno vuelven a segregarse por sexos.

El número de huevos es variable; en las regiones más septentrionales las guajolotas llegan a poner un mayor número de huevos, uno por día durante dos semanas; es decir, el tamaño del nido se compone de entre 12 a 13 huevos: "... sin embargo el rango de postura reportado es de 8 a 22 huevos por nido" (*op. cit.* p: 55).

La coloración de los huevos corresponde más a situaciones de mimetismo, pudiendo ser blancos con "motas" café rojizo o amarillo pardo; aunque, también se han reportado huevos de color café grisáceo pálido con "motas" café ámbar, color crema con "motas" café y lavanda, y otros de color ocre o café oscuro (*ibidem*). El tiempo que dura la incubación es de 25 a 29 días, con un número variable de pípilos nacidos, que en promedio son once. Las crías son de rápida independencia de la madre, lo cual por guajolota es de 3.9, o sea, ya que el promedio final de pípilos por hembra es de 3.9; es decir, las hembras pierden a más de la mitad de sus crías, entre 56 y 73% (*ibidem*) durante las primeras semanas de vida.

El guajolote silvestre es gregario, de actividad diurna, no hiberna, camina a una velocidad de 5km/h, aunque puede correr a más de 30 km/h, no es migratorio, pero si recorre grandes distancias, llega a moverse entre 2 a 3 km diariamente; es un ave cautelosa, desconfiada y siempre alerta para escapar al menor ruido o cualquier posible peligro. A diferencia del guajolote doméstico tiene una capacidad de vuelo que adquiere

Un ave peculiar: *Meleagris*

al tener entre 7 y 10 días de edad, aunque los adultos no sobrepasan los 200 metros de desplazamiento por este medio. Son aves de temperamento nervioso, alertas, con buena visión y oído (*ibidem*). Aunque se han reportado parvadas de más de 100 individuos, lo más común es que éstas sean de 10 a 20 ejemplares. En condiciones naturales llegan a vivir 10 a 12 años. Su alimentación se basa en el consumo de insectos, gusanos, semillas de arbustos y pinos, frutas, bellotas, nuececillas, caracoles y pequeñas piedras que le ayudan a la obtención de calcio, aunque es importante mencionar que estas condiciones alimentarias pueden variar de acuerdo con la disponibilidad de alimento y estación del año (*ibidem*).

El pavo ocelado (*Meleagris ocellata* Cuvier 1820)

El pavo ocelado, *Meleagris ocellata*, o su sinonimia *Agriocharis ocellata*, presenta en los machos una cabeza desnuda de color azul brillante con pequeñas verrugas anaranjadas a rojas, distribuidas en la coronilla y le cuelga de la frente una carnosidad como una papada, similar al que se puede observar en los guajolotes. Su plumaje es oscuro muy iridiscente de colores verdosos y bronceados azulosos; las plumas de las alas son muy brillantes, con listas blancas y negras, además de que presentan círculos cafés; en el caso de las plumas secundarias también se presenta una mancha, aunque esta es blanca. Su cola es color blanco y negro y cada pluma presenta bandas negras aterciopeladas, azul iridiscente y una línea terminal bronceada. Las plumas del pecho son pequeñas e iridiscentes. Sus patas son de color rojo brillante con unos espolones largos y agudos; en época de celo presentan una corona de carne color azul (Leopold 1990; Howell y Webb 1995; Porter y Kirwan 2013; <http://www.biodiversidad.gob.mx/planeta/cites>).

Leopold (1990) presenta las siguientes medidas en el macho: ala plegada: 348-413 mm; cola: 284-347 mm; pico: 25-32 mm; tarso: 131-139 mm; espolón: 25-40 mm; peso: 4300-5000 gr. Las hembras, aunque son parecidas al macho, presentan plumas menos iridiscentes, no presentan ni las verrugas, ni papada en la cabeza, además de que carece de espolones. Las medidas en ellas son: ala plegada: 313-357 mm; cola: 244-282 mm; pico: 21-30 mm; tarso: 109-115 mm; peso: 2600-3100 gr. Respecto a los juveniles se observa un plumaje café-grisáceo con puntas blancas, sin el brillo metálico característico de los adultos; su cola es gris con amplias bandas negras (Howell y Webb 1995; <http://www.biodiversidad.gob.mx/planeta/cites>).

El pavo ocelado es un ave común que puede ser observado en la Península de Yucatán en las sabanas y cerca de las zonas de cultivo (Leopold 1990; Porter y Kirwan 2013);

gustan de rascar la tierra y bañarse con ella (Huchim 2015). Los pavos ocelados se alimentan durante el día en el suelo (McRoberts *et al.* 2012), son principalmente granívoros, aunque hay más alimentos registrados como parte de su dieta, incluyendo hojas de diferentes géneros de herbáceas, como *Ambrosia*, *Zebrina*, *Vitis*, *Paspalum*, gramíneas como *Paspalum conjugatum*, nueces de Arecoidea, frutos y semillas de ramón (*Brosimum alicastrum*), tomatillo (*Solanum hirtum*) y raíces de yuca (*Yucca*). La dieta de los ocelados se ve complementada con insectos, sobre todo durante el crecimiento de las crías; así también se ha observado en el sitio maya de *Tikal* el consumo de grava y arenisca, necesaria para ayudar a la digestión de la materia orgánica. El consumo de agua puede ser muy limitado, pero complementan dicha falta con la ingesta de frutos (*ibidem*). En épocas reproductivas, los machos forrajean menos tiempo y son más visibles y sonoros en los bordes de la vegetación (*ibidem*). El periodo de cortejo suele hacerse presente entre los meses de febrero a mayo; en este periodo el macho, vocaliza y emite sonidos emanados de su pecho, tamborileos, cacarea la hembra (<http://www.biodiversidad.gob.mx/planeta/cites>).

Los pavos ocelados anidan en pastos altos y arbustos, aunque ocasionalmente se encuentran nidos en la base de los árboles o en árboles caídos (González *et al.* 1998). Éstos se construyen generalmente en el suelo con escombros de material orgánico, donde las hembras depositan entre 8 y 15 huevos. Las hembras comienzan los nidos de marzo a junio (Leopold 1990), y el tiempo de anidación está posiblemente relacionado con la época de calor; los huevos tienen un color brillante con pequeñas motas cafés, y pesan en promedio 47.19 gr con dimensiones promedio de 60.76 x 44.2 mm. La incubación tiene una duración de 28 días, eclosionando de mayo a julio. Los pollos logran abandonar el nido a las pocas horas de nacidos pero la madre les proporciona el cuidado hasta que son autosuficientes, los guajolotitos se mantienen con ella hasta la madurez, agrupándose sólo para dormir (Leopold 1990; MacRoberts *et al.* 2012; Birdlife International 2015).

Conclusión

Si bien es cierto que los guajolotes silvestres y domésticos tienen varias similitudes, también es cierto que entre ellas existen diferencias que son muy significativas, lo anterior muy posiblemente del resultado de la adaptación que se ha dado por miles de años a un ambiente constantemente modificado por el humano; así también se ha podido constatar que existen diferencias en su morfología, fisiología, tolerancia a la cautividad, alimentación, y en el cuidado que las mismas aves y sus cuidadores de las crías, por parte de las mismas aves y sus cuidadores.

El origen del guajolote doméstico

El territorio mexicano es uno de los países con mayor cantidad y biodiversidad de aves en el mundo. ¿Qué puede tener una especie, como el guajolote, para haber pasado hacia un esquema de ambiente doméstico?

La domesticación animal desde el marco evolutivo

Desde que aparecieron los primeros interesados en conocer como habían surgido los animales domésticos fue indispensable partir del supuesto de que el hombre y sólo el hombre había sido el promotor de su origen, ¿acaso había alguna otra opción? El más importante apoyo al respecto eran los resultados de las excavaciones arqueológicas en Medio Oriente en los horizontes relacionados con el periodo Neolítico, ya que animales como perros, cerdos, borregos, cabras y bovinos aparecían ligados al inicio de la agricultura (Childe 1982). Este modelo de surgimiento simultáneo, o al menos, sincrónico, de los primeros animales y plantas domésticos aún conserva cierto arraigo entre algunos estudiosos del tema (Larson y Fuller 2014).

No obstante, la realidad es que el marco perfecto creado por Childe con respecto de la fauna doméstica no se ha sostenido con el paso del tiempo. Los estudios arqueológicos hechos a lo largo del siglo xx han reconocido que los primeros borregos, cabras y cerdos domésticos aparecieron antes de la llamada Revolución del Neolítico (Bokönyi 1988: 175), concluyéndose, por tanto, que el pastoreo había precedido a la actividad agrícola (Valadez 2003: 53). Los estudios de biología molecular de finales del siglo xx han permitido llevar el origen del proceso que culminó con el perro hasta los 100 000 años antes del presente (Vilá *et al.* 1997); los registros arqueozoológicos más antiguos de este animal se ubican sobre los 33 000 años en el sur de Siberia (Druzhkova *et al.* 2013; Ovodov *et al.* 2011). Por último, en el presente se poseen interesantes modelos acerca de cómo la domesticación puede realizarse sin participación consciente de *Homo sapiens* (Crockford 2000; 2006; Valadez 2009; 2013a).

Con base en lo anterior es indispensable reconocer cada evento que derivó en un animal doméstico como un proceso evolutivo independiente de los demás cuyo promotor fue la selección natural y que al menos para periodos previos al surgimiento de la civilización en tal o cual continente, la dinámica que se dio involucró solo elementos biológicos, siendo el ser humano uno de tantos (Valadez 2009).

Aclarados estos aspectos, ¿qué características debió tener una especie animal para entrar a este proceso cultural? Debemos ubicar nuestro punto de partida en el hecho de que toda población de seres vivos, animales en nuestro caso, posee un cierto grado de variabilidad a nivel individuo y que a partir de ello siempre está abierta la posibilidad de que algunos extiendan su territorio y forma de vida hasta lugares en los cuales tienen menos presiones a nivel competencia o depredación. Para el caso que nos atañe, dicha extensión involucraría penetrar en el área controlada por el hombre, la cual se caracteriza por cierto nivel de alteración ambiental, por ejemplo, presencia de fuego y carbón, restos vegetales y animales abandonados y acumulados alrededor del campamento y aumento de vegetación ruderal y arvense, aspectos a los que habría que añadir su presencia como tal, con todo lo que implicaría a nivel movimientos, sonidos, olores, etc., multiplicados por el hecho de que hablamos de grupos de personas y no de individuos solos.

Estas características del territorio humano llevarían a que no cualquier animal pudiera “sentirse a sus anchas” al tratar de establecerse ahí; en todo caso la opción sería más viable para animales de hábitos flexibles, sobre todo en la parte del esquema endócrino que controla el flujo de adrenalina (Crockford 2000; 2006). Este marco potencial era indispensable, pues sólo de esta forma quedaba abierta la posibilidad de adaptarse a un ambiente modificado, pero en el cual era también necesario tener el temple para “soportar” la presencia humana. Este aspecto es importante, ya que no se trata sólo de un ajuste a esquemas alimentarios o temperatura ambiental, sino a la permanente presencia de los hombres (figura 2.1).

Tan determinante fue el factor conducta que no es extraño que la casi totalidad de animales domésticos de tiempos antiguos fueran especies de vida social, pues este esquema requiere de una fuerte flexibilidad en lo que a la adrenalina se refiere, ya que un individuo intolerante a la presencia de otros miembros de la especie con todo lo que ello implica (compartir alimento, contacto físico, ruido de crías, niveles jerárquicos) simplemente no podría adaptarse a un ambiente como el de los humanos³.

De esta manera podemos definir el inicio de un proceso de domesticación como el momento en el que algunos individuos de una especie determinada están en la posibilidad de hacer parte de su vida dentro del territorio humano, gracias a su capacidad de “habituar” a su presencia (Valadez 1996: 33) (figura 2.1).

3 La más clara excepción al respecto sería el gato (*Felis silvestris catus*), pero el proceso que involucró su aparición se dio dentro de una cultura (la egipcia) plenamente enclavada en el marco de la civilización y por tanto con condiciones ambientales y humanas diferentes (Valadez 2003).

El origen del guajolote doméstico

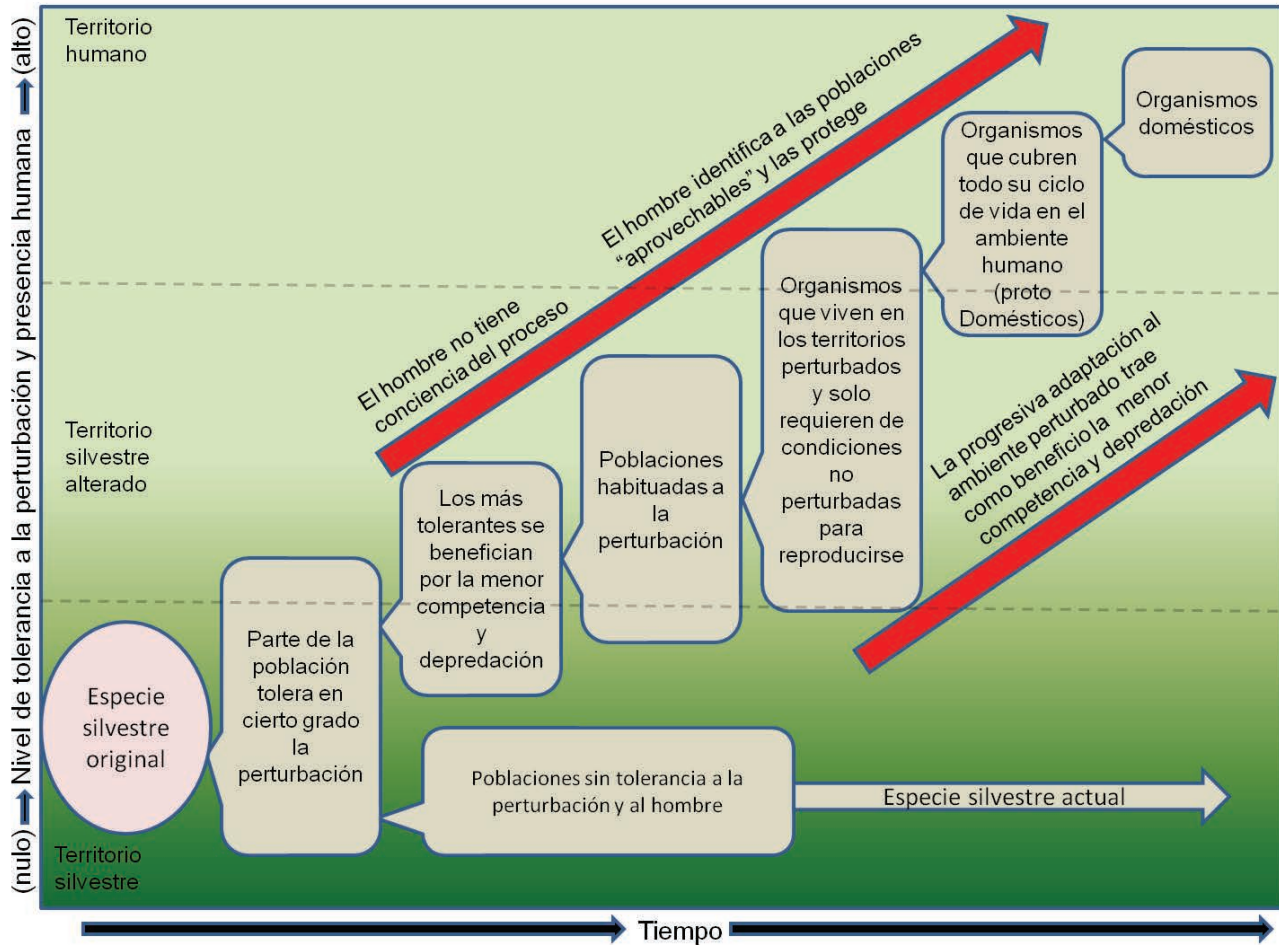


Figura 2.1. Diagrama de flujo que muestra el proceso de domesticación de un animal a través de la progresiva adaptación al ambiente humano y a su presencia, principalmente por la disminución de los flujos de adrenalina. Este proceso tiene como motor impulsor la selección natural, ya que el hombre es sólo un factor más del ambiente (elaboró Raúl Valadez).

En la medida que este esquema beneficia a cierta cantidad de individuos sus probabilidades de sobrevivir y reproducirse aumentan y al hacerlo heredan sus tendencias, llevando a un corrimiento de la curva poblacional cuya porción habituada al humano y beneficiada por vivir en su territorio se hace más y más abundante. Dado que *Homo sapiens* sólo es un elemento ambiental al que no le afectan los cambios que se dan, es claro que los animales involucrados se han convertido en comensales de *Homo sapiens*.

Con el paso del tiempo y bajo la pauta de que los beneficios aumentan, o al menos continúan sin cambio, el tiempo durante el cual estos animales permanecen en el territorio humano es mayor, hasta llegar el momento en el que todo su ciclo de vida lo hacen ahí; a partir de ello queda abierta la posibilidad de que esta población comensal inicie su aislamiento genético y ello promueva una progresiva diferenciación etológica y morfológica con respecto a las demás (Crockford 2000; Valadez 2016a: 113). Hasta el momento ningún evento de domesticación de animales ha derivado en la formación de especies como tales, es decir, que sean

incompatibles, reproductivamente hablando, de sus parientes silvestres, aunque sí se ha promovido una clara diferenciación en su aspecto, conducta, reproducción, etc.

Llegado a este punto, en el cual estos animales mantienen todo su esquema de vida ligado al territorio humano, incluyendo su periodo reproductivo, el *Homo sapiens* por primera vez toma conciencia de lo que ocurre, no del proceso que se ha dado, sino de la presencia de organismos con los que puede interactuar y de los que puede obtener beneficios con muy poco esfuerzo (Valadez 2009: 146; 2016a: 119). A partir de entonces la relación de comensalismo es sustituida por una de mutualismo, ya que ambas especies obtienen beneficios en la interacción, unos cuidados y apoyo a cambio de que los otros los empleen como fuente de alimento y materia prima, como huesos, tendones y plumas.

Un último aspecto a considerar para esta nueva visión son los tiempos. De manera simplista pero muy arraigada es la certeza de que los animales domésticos se crearon en tiempos muy breves, sin duda el resultado de la creencia de que bajo control humano una especie silvestre podía transformarse en una doméstica en pocas generaciones. Al margen de lo ilusoria de esta idea, bajo la propuesta presentada, que está orientada hacia lo que sería un proceso de selección natural, los periodos a considerar deben ubicarse como notoriamente más largos, ya que los ritmos de selección y la fijación de nuevos caracteres se darían de manera más aleatoria, en función de la intensidad de las presiones. Si consideramos el caso del perro, baste decir que debieron transcurrir unos 70 000 años desde el momento en que, según el ADN, los lobos que evolucionaron hacia los perros se separaron del tronco principal (más de 10 000 años) hasta el momento en que tenemos el primer fósil de uno de estos (32 500 años) (Valadez 2013a). Con respecto a nuestro personaje alado, como veremos más adelante, los más tempranos registros de individuos domésticos tienen unos 3 000 años de antigüedad, por lo que fue cuando suponemos que el inicio del proceso, fue cuando algunas poblaciones aparecieron ejemplares que podían aprovechar el territorio humano, muy posiblemente a inicios del Holoceno.

***Meleagris gallopavo* y el ADN**

El guajolote fue domesticado desde tiempos precolombinos y toda fuente histórica del siglo XVI o evidencia iconográfica mesoamericana lo ubican como un animal completamente adaptado a las comunidades humanas del México antiguo. Quizá por ello fue muy poco el interés que se desarrolló en nuestro país para buscar conocer sus orígenes o el momento y el lugar en donde se dio el paso y por tanto es normal ver el surgimiento de diversas ideas que han aparecido periódicamente,

El origen del guajolote doméstico

pero con pocos estudios de soporte (Camacho-Escobar *et al.* 2011). En todo caso fue más intenso el interés por saber si el guajolote doméstico que existió en diversas comunidades de Oasisamérica, centro de México y este norteamericano era descendiente del mesoamericano o si había sido producto de dos procesos independientes.

Desde el punto de vista morfológico hay pocas diferencias entre los guajolotes silvestres y los domésticos: tendencia a cuerpos más robustos, menor habilidad de vuelo, plumaje monocromático y no iridiscente. Ciertamente en el presente existen diversas variedades en función de la crianza selectiva, pero hay muy poca información al respecto para tiempos antiguos, cuando más la existencia de ejemplares albinos reconocidos en Oasisamérica (ver capítulo V). A nivel arqueozoológico esto es más limitado aún, ya que las mayores diferencias se observan en la forma de algunos huesos de los ejemplares domésticos, principalmente en el tibiotarso y la quilla (Gilbert, Martin y Savage 2006:9-10), lo cual es el producto del sedentarismo y la selección artificial orientada hacia la creación de individuos con mayor masa muscular.

Jamás se ha dudado de que el guajolote doméstico es un derivado directo del silvestre y ambos son tan similares que nunca se ha debatido sobre si se trataba de una sola especie o dos, todos finalmente pertenecen a *Meleagris gallopavo*. Estudios recientes con el ADN han buscado más claridad respecto a la diversidad de la forma silvestre y para determinar de dónde proviene la doméstica.

En cuanto al primer punto, la información morfológica ha conducido al reconocimiento de seis subespecies silvestres (figura 2.2), quedando las formas domésticas incluidas dentro de *M. gallopavo gallopavo* (López-Zavala *et al.* 2013; Speller *et al.* 2010). No obstante, los estudios de ADN no siempre han apoyado la propuesta, pues algunos consideran adecuada la existencia de cinco o seis subespecies (Mock *et al.* 2002; Speller *et al.* 2010), hasta los que consideran que la evidencia sólo apoya la existencia de una (Guan 2015), individuos domésticos incluidos. En todo caso estos estudios y otros (López-Zavala *et al.* 2013) dejan ver la tendencia a la variación morfológica, la cual se correlaciona con el aislamiento regional, aunque no se manifiesta a nivel genético, condición que lleva a la idea de que se trata de un proceso muy reciente, quizá por el fracturamiento de su área de distribución a partir de la desaparición de los ambientes naturales.

Como se indicó, todos los guajolotes domésticos de la actualidad, desde los que se encuentran en los traspatios mexicanos hasta los que se sirven en las mesas europeas son descendientes directos de los guajolotes domésticos mesoamericanos y éstos, a su vez, provienen de los silvestres que antaño habitaron el centro de México; por tanto

Huexolotl. Pasado y presente en México

todos pertenecen al género *Meleagris gallopavo gallopavo*. Empero, desde hace tiempo se creó la duda respecto a si los guajolotes domésticos que habitaron el suroeste de EUA (Oasisamérica) tenían el mismo origen que los mesoamericanos, es decir, si se trataba de dos eventos de domesticación independientes.

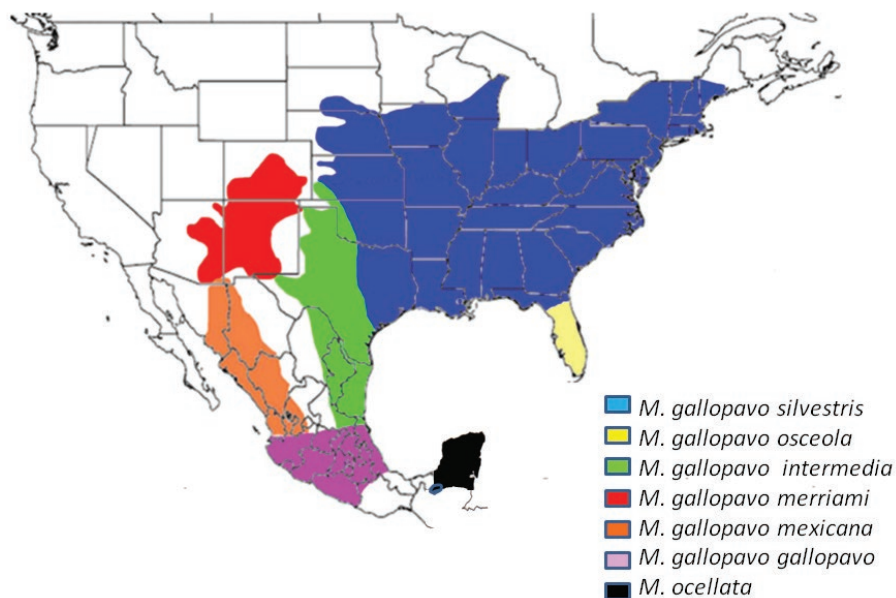


Figura 2.2. Áreas de distribución en tiempos históricos de especies y razas del género *Meleagris*. Para el caso de *M. gallopavo gallopavo*, raza extinta en estado silvestre, el territorio considerado representa su posible área de distribución, según algunos autores (Speller *et al.* 2010).

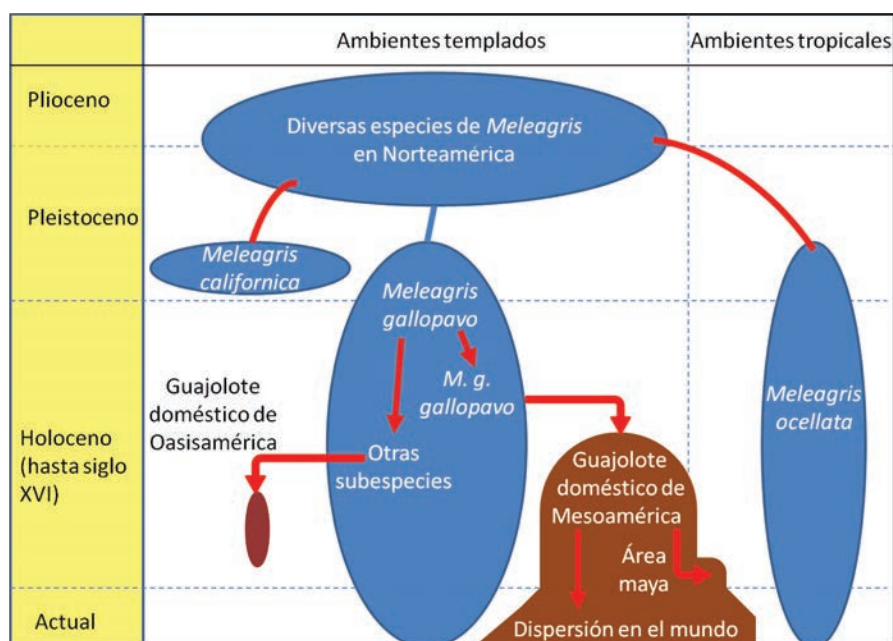


Figura 2.3. Diagrama que muestra la historia de *Meleagris* a partir del Plioceno en Norteamérica y hasta la época actual (elaboró Raúl Valadez).

El origen del guajolote doméstico

A pesar de la diversidad de estas aves entre el Plioceno y Pleistoceno, para final de esta última época existían tres especies, y sólo *M. gallopavo* y *M. ocellata* sobrevivieron hasta el Holoceno (Barrios 1985; Bochenski 2006; Camacho-Escobar 2011; Stidham 2011) (figura 2.3). Hace unos siete mil años se inició su domesticación en el centro de México y aparentemente hace unos dos mil ocurrió lo mismo en Oasisamérica, aunque se ignora el alcance de este segundo evento. De cualquier forma, en el presente todo guajolote ligado al hombre es descendiente de las poblaciones domésticas mesoamericanas, cuya dispersión alcanzó rango mundial a partir del siglo XVI.

Estudios de ADN en muestras arqueozoológicas del suroeste de Estados Unidos (Speller *et al.* 2010; Manin *et al.* 2018), cuya antigüedad se ubicó del 200 aC al 500 dC permitieron observar que estos guajolotes estaban genéticamente separados de los mesoamericanos, quedando la duda de cuál sería su ancestro silvestre. Los resultados indicaron que estas muestras arqueológicas se acomodaban en dos grupos, uno de ellos presentaba relación con *M. g. silvestris*, *M. g. osceola* y *M. g. intermedia*, mientras que el segundo grupo manifestaba relación con *M. g. merriami* y con *M. g. mexicana*, es decir, ambos grupos estaban relacionados con todas las subespecies fuera del centro de México, concluyéndose que el ancestro silvestre pudo ser *M. g. silvestris* o *M. g. intermedia*.

Datos tan vagos necesariamente hacen dudar de la confiabilidad de la información, sobre todo porque no existe evidencia alguna de su manejo de forma tal que apoye su domesticación por culturas antiguas, sino más bien pareciera que llegaron ya domésticos, por algún proceso de difusión o intercambio, tal y como ocurrió con el maíz (Speller *Idem*). Por otro lado, para las fechas indicadas, el guajolote mesoamericano llevaba ya varios miles de años de historia doméstica y por tanto no sería de extrañar que hubiera llegado a la región mucho tiempo antes y durante su existencia en Oasisamérica se haya cruzado de manera continua con ejemplares silvestres, tal y como ocurrió, por ejemplo, entre perros, coyotes y lobos (Blanco, Valadez y Rodríguez 2009).

Primeros pasos hacia la formación del guajolote doméstico, ¿por qué *Meleagris gallopavo*?

Habiendo visto la información que se tiene respecto a la genealogía de *Meleagris gallopavo*, el siguiente paso es entender por qué fue ésta ave, y sólo ésta, la que entró a un proceso de domesticación.

Como se indicó líneas atrás, un aspecto fundamental al respecto es la vida social, ahora bien, sabemos que los guajolotes silvestres se reúnen en bandadas la mayor parte del año (ver capítulo 1), dentro de las cuales se establecen niveles jerárquicos, sobre todo en función de la edad. Otro aspecto es su condición gregaria, ya que aunque mantiene territorios definidos, éstos son relativamente pequeños, una condición sin duda relevante, como animales migratorios que son no habrían desarrollado los esquemas de interacción con el humano de forma tal que impulsara su domesticación. Por último tenemos su variada alimentación, misma que incluye desde insectos hasta bulbos que toman del suelo, lo cual les convierte en buenos oportunistas de los campos de cultivo, sobre todo aprovechando las semillas que han caído.

Un dato relevante es su esquema de reproducción y crianza. Las épocas de cortejo y postura se dan desde marzo hasta mayo y la incubación dura aproximadamente un mes, misma que se realiza en nidos que construyen las hembras entre el zacatón y la maleza, es decir, en el suelo, no en los árboles, a corta distancia de fuentes de agua. Esto es importante, porque dentro de los esquemas de perturbación que generalmente realiza el hombre, la tala de árboles alrededor del campamento humano es casi una garantía, sobre todo si el objetivo es abrir espacios para el cultivo. Ahora bien, tal y como se muestra en la figura 2.1, dentro del proceso adaptativo al territorio humano es fundamental el momento en el que los nidos se establecen dentro de éste, lo cual no podría haberse dado si se requiriera forzosamente de árboles o riscos; incluso la relevancia de este punto queda más que demostrada cuando imaginamos el paso, primero, de lo que habría sido tener el nido a varios cientos de metros del campamento humano, seguido más adelante por una fase en la cual éstos se construirían a pocos metros, aprovechando algún matorral disponible y el agua que que la gente mantiene en el exterior para su consumo, para finalmente llegar a un esquema en el que la hembra pondría los huevos y realizaría la incubación dentro de la casa, a un lado del fogón y de una olla con el vital líquido, momento en el cual el proceso adaptativo, visto desde la perspectiva biológica, habría concluido, pues a partir de ese momento el futuro de la relación quedaría en manos del hombre, ya que de él dependería todo el manejo y control de estas aves, incluso desde antes de su nacimiento.

Por último, y regresando a los esquemas que favorecerían la adaptación del guajolote al entorno humano, cuando ya los pípilos nacieron, entre junio y julio, se constituyen como parte de la bandada de hembras durante aproximadamente un año, es decir, de junio en adelante. Sabemos que las primeras semanas son fundamentales para la sobrevivencia de los individuos, quienes requieren del alimento y de estar a salvo de los depredadores potenciales lo cual en nuestro caso, coincidiría con el momento en que los esfuerzos humanos dirigidos hacia

El origen del guajolote doméstico

el cultivo de plantas iría en aumento y las bandadas de guajolotes verían en ello una buena oportunidad de obtener alimento en un espacio donde la perturbación humana limitaría la entrada de otras especies.

Circunstancias ambientales y humanas relacionadas con la domesticación del guajolote

Dadas las bases biológicas necesarias para entender por qué *M. gallopavo* pudo entrar a un proceso de domesticación, el siguiente paso es ubicar qué elementos ambientales y humanos tuvieron que existir para impulsarlo.

En el marco de lo ambiental, la parte biológica que responde a un proceso adaptativo lo hace como efecto de un proceso de selección natural, es decir, no podemos esperar cambios si no hay nada nuevo que los impulse ¿Cómo aplicar esto al caso del guajolote?

En lo que se refiere a México, el hábitat ideal de nuestra ave es el bosque de pino y encino, sobre todo en las zonas atravesadas por ríos y arroyos (Leopold 1990: 308); en espacios aledaños contiguos a estos bosques también los podemos encontrar, por ejemplo, en zonas arbustivas semiáridas en el Altiplano, en bosques de palo blanco (*Celtis*) y ciprés (*Cupressus*) en la vertiente de la Sierra Madre Oriental, en bosques tropicales caducifolios en Jalisco y Michoacán, pero se trata de ambientes para los que no están tan bien adaptados y por tanto su sobrevivencia depende de su flexibilidad genética, en otras palabras, de la existencia de individuos que pueden sobrevivir, reproducirse y ser seleccionados positivamente, derivándose así generaciones de guajolotes adaptados a este nuevo hábitat.

Para nuestro caso en particular, el ambiente involucrado sería el primero de las tres indicados, ya que los restos arqueozoológicos más antiguos hasta hoy reconocidos los encontramos en la cuenca de México (ver capítulo 3), es decir, en el sur de la altiplanicie mexicana (figura 2.4), en el borde de los bosques de pino y encino que colindan con flora arbustiva diversa, desde matorrales de *Quercus*, hasta vegetación xerófila, quizá la presencia de las fuentes de agua las que determinaron la posibilidad de que los guajolotes entraran y se establecieran en ese nuevo hábitat.

La opción de que fuera el sur de la altiplanicie mexicana el espacio donde se llevó a cabo la domesticación del guajolote cuenta también con el apoyo del ADN, ya que como se mencionó páginas atrás, se sabe que el ancestro silvestre es *Meleagris gallopavo gallopavo*.

Ya con la información presentada podemos partir de ese espacio y abordar el segundo factor, el humano. Los registros de guajolotes domésticos más antiguos pertenecen a diversas localidades de la cuenca de México y tienen unos 3 000 años de antigüedad, sin embargo, se trata de animales adaptados al ámbito antropógeno, por lo que el origen del proceso les precedió por algunos miles de años, ¿cuál era el esquema de vida de los pobladores en esa región hace, digamos, unos ocho mil años?

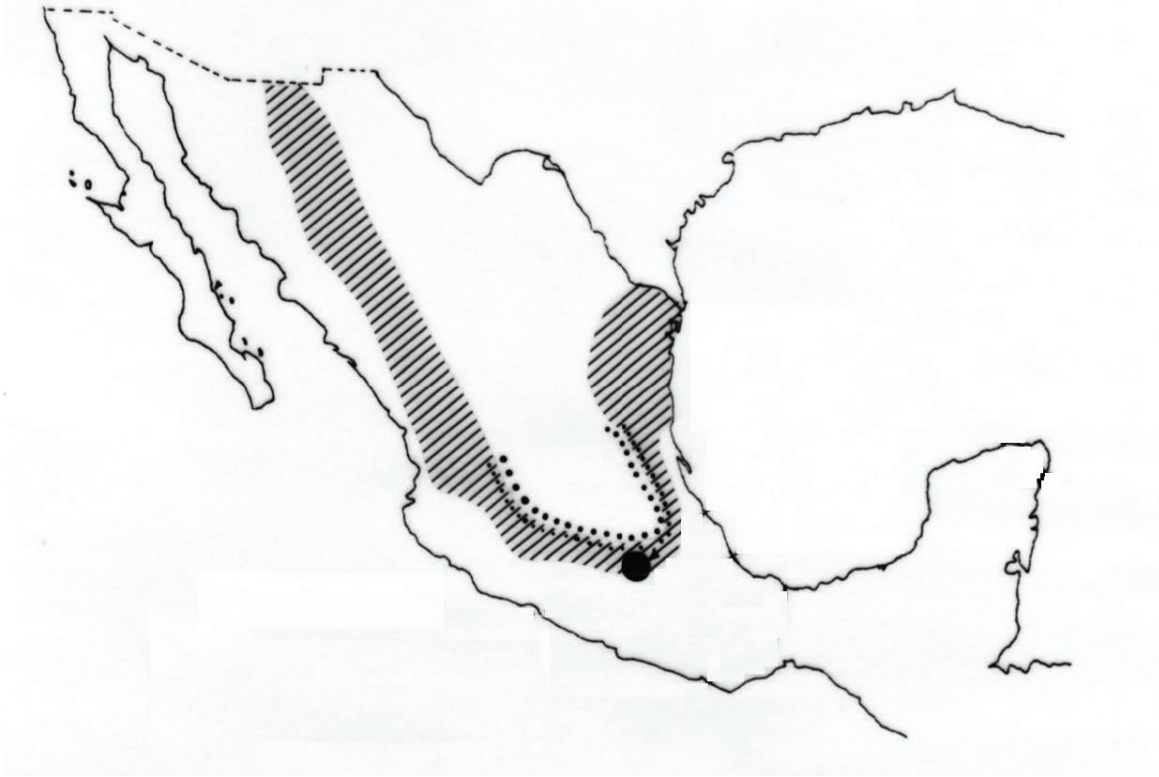


Figura 2.4. Distribución probable de *Meleagris gallopavo* hasta el siglo XIX en México, asociada a los bosques de pino y encino. La franja con línea y puntos eran zonas de colindancia con otras formas de vegetación donde podía haber vivido en interacción con las bandas humanas. El círculo es la zona a la que pertenecen los más antiguos registros arqueozoológicos de guajolotes domésticos (elaboró Raúl Valadez).

Los más tempranos registros de *Meleagris gallopavo* silvestres pertenecen a localidades del Pleistoceno superior en San Luis Potosí y Sonora (ver capítulo 1) y aunque no aportan nada más que su existencia, es de suponer que para el final del Pleistoceno, su relación con el hombre se daría fundamentalmente a través de su cacería.

Desde la llegada del humano al continente americano y hasta inicios del Holoceno su sistema de organización fundamental serían las llamadas “microbandas nómadas” (McClung y Zurita 2014: 266), las cuales subsistirían a través de la caza y la recolección. Éste sería el esquema típico hasta la desaparición de la megafauna y la llegada del sistema del Holoceno.

El origen del guajolote doméstico

Se considera que desde el inicio de este periodo se impulsaron diversos esquemas de interacción entre hombres y ambiente, mismos que culminaron, por ejemplo, con la agricultura (*Ibid*: 267) y con el proceso que llevó a la domesticación del guajolote. El punto de partida fue el paulatino conocimiento de los ciclos ambientales y de vida de diversas especies, lo que permitió a las personas establecerse temporalmente en los espacios donde la abundancia de ciertos recursos lo favorecían, por ejemplo la llegada de aves migratorias, el aumento en las masas lacustres con los beneficios correspondientes o el desarrollo de plantas que crecían en los alrededores de los campamentos humanos en tiempos de lluvia y que el hombre aprovechaba. Dentro de este esquema, la riqueza de recursos durante la estación húmeda permitía a las microbandas, primero, mantenerse temporalmente en un mismo sitio y, más adelante, agruparse en las zonas que proporcionaban mayores beneficios, dando así lugar a las llamadas “macrobandas estacionales” (*Ibid*: 270) (figura 2.5), las cuales mantenían su integridad en tanto las condiciones ambientales lo permitieran y cuando éstas dejaban de ser favorables, por ejemplo con la llegada de la época seca, se desgregaban nuevamente en microbandas.

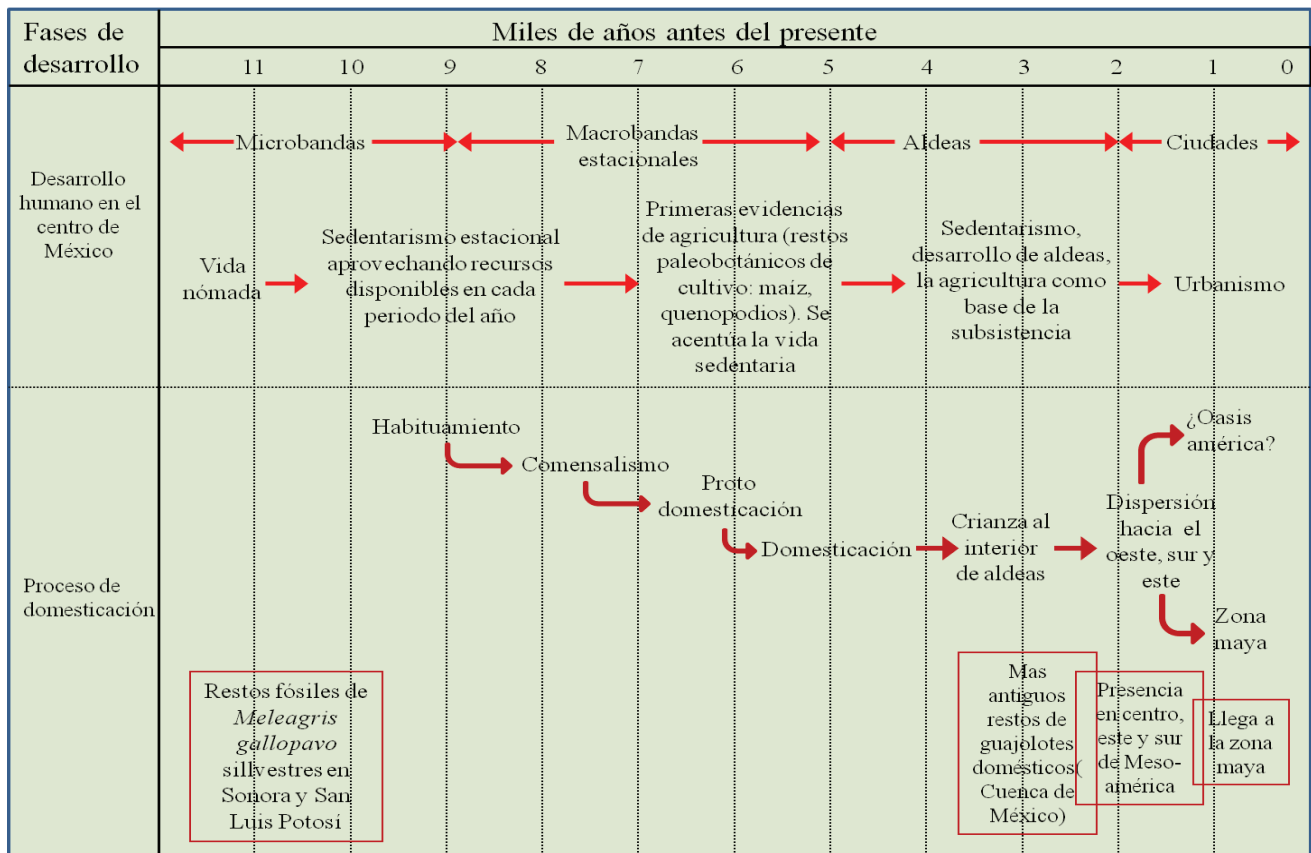


Figura 2.5. Proceso de domesticación del guajolote a partir de la evolución de las comunidades humanas en el centro de México (elaboró Raúl Valadez).

Se considera que estos esquemas de vida se dieron en gran parte del territorio, sobre todo en las regiones donde las condiciones ambientales claramente dividían el año en épocas de lluvia, de sequía y de frío, ya que de esta forma los ritmos de las diferentes especies permitían a los grupos hacer este ejercicio de aglomeración en tal o cual sitio, en función de la disponibilidad de recursos. La evolución de la relación entre la gente y algunas especies vegetales que llevó hasta la agricultura dependió fuertemente de este esquema de vida, ya que la condición sedentaria (temporal) apoyó con el seguimiento del desarrollo de ciertas plantas comestibles que crecían de forma natural en los alrededores de los campamentos humanos, proceso que poco a poco llevó no sólo a esperar que aparecieran durante el tiempo de lluvia, sino incluso a favorecer su desarrollo, por ejemplo cuidándolas o, más tarde, dejando semillas en el suelo.

Las bandas estacionales sin duda aprovechaban zonas donde hubiera abundancia de agua y, con excepción de las regiones de clima más extremo, sucedía en la temporada de lluvia. Las regiones del sur del Altiplano tendrían la ventaja adicional de contar con lagunas que en esa época del año proporcionaban abundantes recursos, además de otros beneficios, por ejemplo bandadas de guajolotes que en esa temporada extendían su territorio más allá de los bosques. Desde la perspectiva de estas aves, al llegar a los ecosistemas de matorrales disponían no sólo de lo que la naturaleza proveía, sino de otros bienes ligados al hombre que apoyaban su sobrevivencia: basureros con gran cantidad de alimento, plantas e insectos que se desarrollaban dentro del territorio humano, menor competencia y baja presión de depredadores.

El esquema de macrobandas persistió hasta hace unos cinco mil años, con la llegada de la agricultura y el establecimiento definitivo del sedentarismo (*Idem* 2014) (figura 2.5), momento en el que la evolución del guajolote doméstico estaba lo bastante avanzada como para que hace tres mil años ya fuera un animal completamente integrado a la vida de las aldeas.

Modelo de origen del guajolote doméstico

En las páginas anteriores hemos visto factores ambientales, antropogénicos y de la biología del guajolote que permiten reconocer el porqué de su domesticación, así como el cuándo, ahora el paso siguiente consiste en reunir estos elementos para elaborar una imagen de cómo se dio el proceso.

El punto de partida serían las zonas arbustivas en la parte sur de la altiplanicie (figura 2.4), donde cada año la llegada de las lluvias las convertía en una alfombra verde cruzada

El origen del guajolote doméstico

por arroyos y ríos que se viertían principalmente hacia lagunas de temporada. Éstos fueron, probablemente, los espacios que formaron parte del territorio de las bandadas de guajolotes, la parte exterior de su área de distribución, cuyo núcleo sería el bosque de pino y encino.

Este bioma fue parte del territorio natural del guajolote, pero no el ideal, es normal que los individuos de esas poblaciones buscaran aprovechar todo beneficio posible: las fuentes de agua, matorrales para anidar, todo insecto o semilla disponible y fue en esta condición que se establecieron los primeros contactos con los miembros de las bandas estacionales, por ejemplo guajolotes que eran más tolerantes a la cercanía humana y eso les permitió llegar hasta la orilla de ríos o lagunas cerca del campamento, superando su natural temor; insistimos, se trataba de espacios donde la flexibilidad de los individuos desempeñó un papel importante, pues sólo así les era posible subsistir, mientras que en los bosques, que es su hábitat primario, no requerían de dicha flexibilidad, ya que tenían todos los atributos biológicos para explotar al máximo estos ecosistemas.

A partir de este esquema es que debió darse progresivamente el habituamiento (figuras 2.5 y 2.6), principalmente en bandadas de guajolotes y grupos humanos movían en los mismos territorios: en época de lluvia en las partes bajas, en temporada seca más adentro de los bosques, lo importante es que ambos se movían de manera sincrónica y para las aves siempre quedaba la opción de obtener beneficios, por ejemplo buscando alimento en los basureros o refugio en matorrales cercanos al campamento. Ciertamente parte de estos individuos eran cazados, pero lo importante es que el resto sobrevivía y se reproducía, heredando este esquema de tolerancia.

Esta fase posiblemente duró unos dos mil años, hasta que el sistema de macrobandas estacionales se convirtió en la forma social dominante, ¿por qué? Principalmente porque ya en estas condiciones el impacto humano era más fuerte, su conocimiento sobre los ciclos de vida de diversas especies, mayor, así como los esquemas de favorecer el desarrollo de ciertas plantas. Todo ello les permitía establecerse más tiempo en las zonas seleccionadas, así como penetrar a espacios donde las condiciones eran más extremas, gracias a su mejor conocimiento del ambiente.

Para este momento ya habría poblaciones de guajolotes cuyo esquema de vida incluía el habituamiento hacia el territorio humano. Los beneficios seguirían dándose, así como el movimiento sincrónico, de forma que conforme los grupos humanos se establecían en nuevos lugares, las bandadas de guajolotes hacían lo mismo, proceso que les alejaba más de la competencia, pero igualmente los ligaba más al territorio humano. En este momento

Huexolotl. Pasado y presente en México

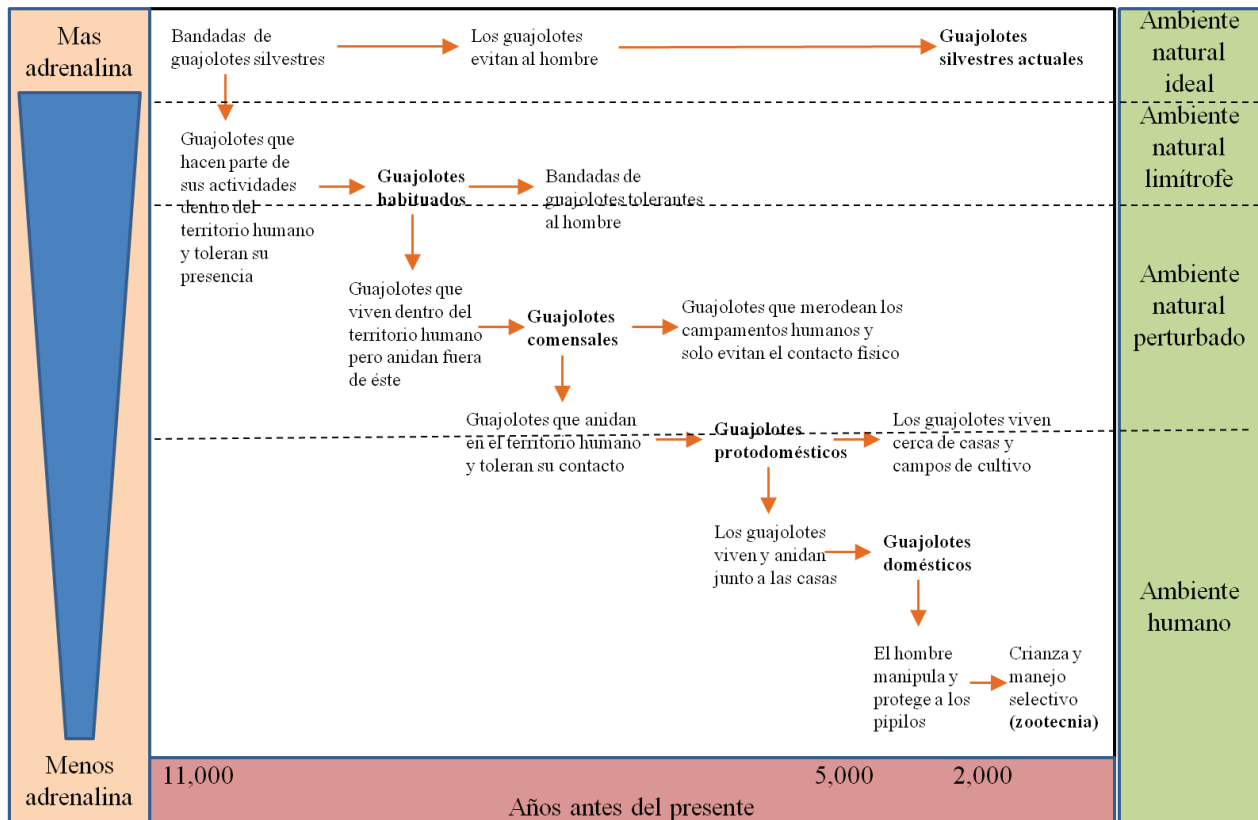


Figura 2.6. Modelo de domesticación del guajolote (elaboró Raúl Valadez).

hablamos ya de guajolotes comensales, pues una importante parte de su vida dependía de los beneficios que obtenían de las bandas humanas. Sus límites se establecían con el nivel de acercamiento, tanto a nivel individuo como en los espacios seleccionados para anidar (figuras 2.5 y 2.6).

Nuevamente, esta condición de comensalismo habrá durado algunos siglos, en tanto el cuidado de las plantas daba paso a una agricultura incipiente y los espacios de vida sedentaria se iban haciendo más y más prolongados (figura 2.5). Ya en esos momentos los ambientes más favorecidos serían las llanuras aluviales que podían sostener el crecimiento de plantas y nuevamente, los guajolotes andarían merodeando en búsqueda de alimento y refugios. Un elemento fundamental para esta época, hace unos seis mil años, sería cuando los guajolotes empezaron a anidar dentro del territorio humano, quizá no a la vista, pero sí dentro de su espacio, algo posible, pues no olvidemos que estas aves tienen a sus pípilos en nidos que hacen en el suelo, dentro de zacatones o matorrales. En este momento ya se tendrían aves protodomésticas ligadas a lo antropógeno (figura 2.6).

El origen del guajolote doméstico

Una vez llegado este momento la gente estaría en la posibilidad de tener acceso a los nidos y aprovechar los huevos y los pípilos, pero es un hecho que esto no afectó la relación. Quizá la presencia de la incipiente agricultura y su impacto sobre los territorios aledaños fue de tal magnitud que estos guajolotes “semidomésticos” resultaron más beneficiados aún y se acercaron más la gente; otra posibilidad sería que ya en ese momento el humano tuvo la idea de buscar y dar protección a los pípilos (no encerrarlos, sólo dejarlos vivir y procurar un poco por ellos, por ejemplo dándoles alimento o agua) tal y como lo hacía con las plantas y eso intensificó la interacción de forma tal que estos animales se convirtieron en huéspedes normales de los asentamientos. Haya sido de una forma u otra, es interesante constatar que el momento probable en que los guajolotes alcanzaron el nivel de protodomésticos se ubica cuando tenemos las más tempranas evidencias de plantas cultivadas (McClung y Zurita 2014: 274), y la aparición de los primeros animales domésticos cuando la vida sedentaria ya es un hecho. No es casualidad que tengamos las primeras aldeas agrícolas ubicadas en el centro de México sobre los cinco mil años de antigüedad y los más prístinos registros de guajolotes completamente domésticos tengan poco más de tres mil años (figura 2.5). Sin duda esto es el resultado de un proceso en el cual el sedentarismo, la agricultura y la domesticación de estas aves fueron evolucionando de manera coordinada.

Una vez llegada la agricultura y la vida sedentaria ligada a ella, podemos suponer que la relación hombre-guajolote se afianzó con rapidez. Teniendo ya en sus manos esta fuente de carne y materia prima su mayor interés sería protegerlos, condición que se dio con facilidad gracias al alimento derivado de las sobras agrícolas, la basura y su vida gregaria que incluso hizo innecesaria la existencia de corrales y a su esquema reproductivo el cual favoreció que una hembra aceptara hacer su nido dentro de una choza, junto al fogón, de forma equivalente a como lo haría de manera natural en los matorrales, favoreciendo así el éxito del esfuerzo reproductivo (figura 2.6).

Y el pavo ocelado, ¿por qué no se domesticó?

Sin duda los interesados en el tema se preguntarán en algún momento por qué el pavo ocelado no entró al esquema de domesticación, si se trata de una especie muy similar y tiene también la posibilidad de adaptarse al ambiente alterado. Ciertamente se trata de una pregunta interesante, ya que incluso en obras como *Fauna Silvestre de México* (Leopold 1990) se les describe como aves que forman bandadas, pasan parte del año (verano e inicios del otoño) dentro de los bosques y otra parte en sus bordes, junto

a las milpas, a las cuales acuden para alimentarse; son animales tolerantes al ambiente alterado, aunque no aceptan la cercanía de personas, remontando el vuelo en cuanto las detectan, incluso a más de 150 m de distancia. Ponen sus nidos en el suelo, entre la vegetación y poseen una mejor capacidad de vuelo que *Meleagris gallopavo* silvestre.

Así como no todas las especies de borregos o cabras silvestres pudieron domesticarse, sin que ello ponga en duda la existencia de los animales domésticos, en realidad lo más relevante sobre este caso es comprender qué circunstancias limitaron el proceso hasta un nivel que se ubica, cuando más, a nivel de habituamiento. En primer lugar, es importante entender que por tratarse de un evento que involucra tres participantes: animal, ambiente y hombre, basta con que uno no responda tal y como ocurrió con *M. gallopavo*, para que el proceso derive en algo distinto.

Aunque se trata de otra especie, en realidad las pautas de conducta de esta ave son muy similares a las de su pariente; por otro lado, el clima es definitivamente distinto, ya que aunque en la península de Yucatán haya diferentes tipos de bosques tropicales, su variación es mucho menor a la que habría entre bosque de pino y encino y matorral semiseco, aspecto en el que se incluiría un régimen de lluvia y temperatura mucho menos variable que el que se da en el altiplano. Todo esto nos lleva a la conclusión de que estos pavos lograron aprovechar los beneficios del territorio humano en esta región sin necesidad de gran flexibilidad individual tal y como ocurrió con el guajolote.

En tercer lugar tenemos el factor humano. Para las comunidades de esa región la abundancia de recursos naturales era más que patente y por lo mismo, aunque hubiera especies que se adaptaban a su territorio, no tenían necesidad de hacer nada con ellos más allá de aprovecharlos en el momento oportuno. Uniendo los tres factores, vemos que en este caso tenemos una triada en la cual el ambiente “amortiguó” cualquier posibilidad de que la interacción hombre-guajolote se intensificara, pues no existían fuertes presiones de selección que promovieran nuevos esquemas adaptativos o la necesidad de organizar el uso de recursos, si en el ambiente estaban disponibles en todo el año.

II

Los guajolotes en el México antiguo



Elementos óseos de pílo, descubiertos en los rellenos del cuarto 62, en el centro de Barrio de Teopancazco, Teotihuacan, fase Metepec (550-650 dC).

El guajolote en las comunidades tempranas de México

En la primera parte de la obra hemos visto las bases biológicas, paleontológicas y evolutivas relacionadas con el origen del guajolote doméstico hasta el momento en el que se convirtió en un huésped permanente de las aldeas que se encontraban en el centro de México. De acuerdo con esta información podemos imaginar esas pequeñas comunidades constituidas por algunas decenas de personas, algunos perros y cuyo esquema de subsistencia incluía el cultivo de plantas como calabaza, maíz, chayote y amaranto, además de la colecta, pesca y cacería en las regiones aledañas.

Si estos asentamientos colindaban con masas forestales había un animal que ocasionalmente se cazaba: el guajolote silvestre. Se sabía que su ambiente preferido era el bosque, pero casi con igual facilidad podían encontrarse sobre todo sus nidos, en los zacatones, y cerca de fuentes de agua. A pesar de todo, este conocimiento sin duda fue motivo de asombro en ciertas aldeas en las que se vería a algunas de esas aves caminando, muchas veces la hembra junto con sus pípilos. Ejemplares silvestres y domésticos eran prácticamente idénticos, apenas pequeñas diferencias en su aspecto, sin duda nada en comparación con lo referente a la conducta.

El guajolote, lo doméstico y lo silvestre desde los huesos y los contextos

Sin duda uno de los retos más significativos dentro de la investigación arqueozoológica es disponer de los elementos necesarios para reconocer si un conjunto de huesos de un ave, o de un mamífero, pertenecen a un individuo doméstico (Valadez 2003: 28). Obviamente las especificaciones al respecto dependen en gran medida de las características físicas de cada especie estudiada y el tipo de resto óseo recuperado, pero esencialmente podemos dividirlos en cuatro rubros:

- Diferencias morfológicas o morfométricas visibles en los huesos.
- Diferencias en abundancia, frecuencia y tipo de individuos en el sitio de hallazgo.
- Características del contexto de hallazgo.
- Área de distribución natural en la región de hallazgo.

Huexolotl. Pasado y presente en México

El primer aspecto es sin duda el más objetivo y contundente (figura 3.1), ya que si los restos muestran semejanza con los de un individuo doméstico, por ejemplo un perro, y no con el ancestro silvestre, un lobo, no hay duda de que es lo que tenemos en nuestras manos.

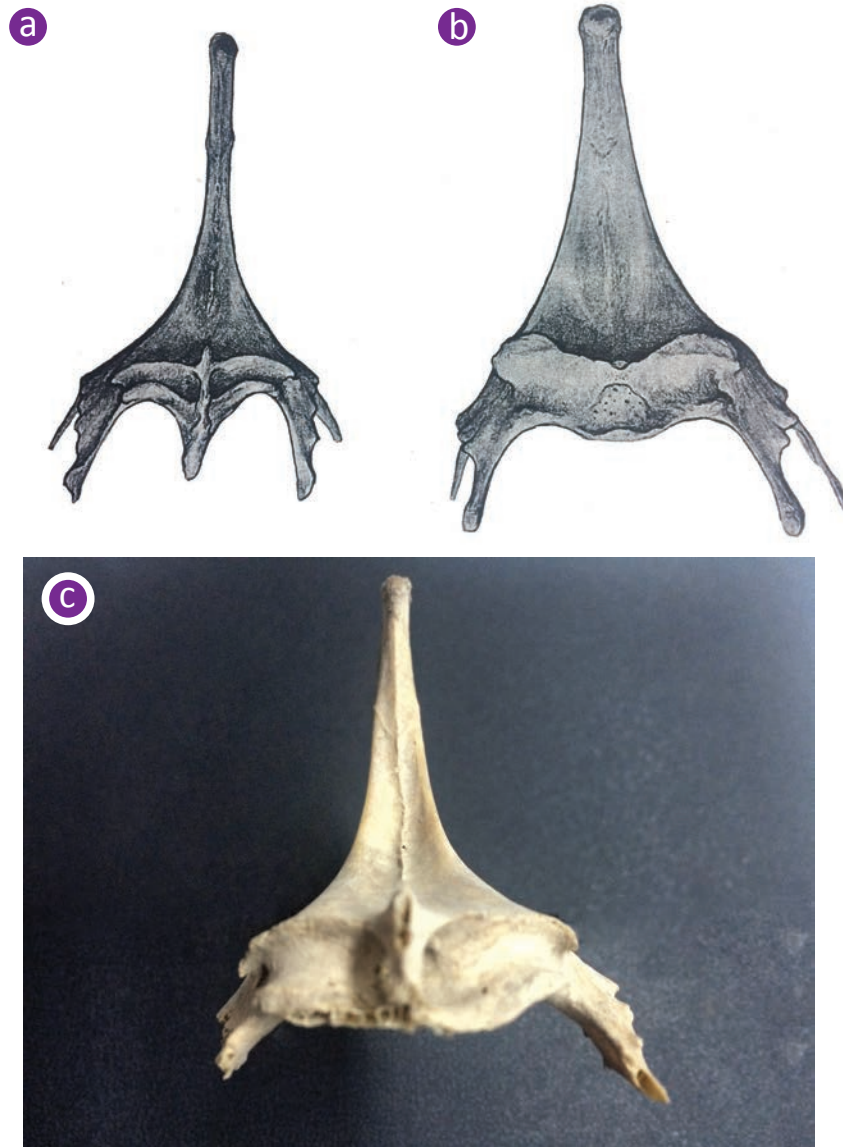


Figura 3.1. Comparación de las quillas en el guajolote silvestre a), el doméstico de granja avícola b) (Gilbert, Martin y Savage 2006: 9) y c) de un ejemplar del sitio arqueológico de Huixtoco, del Formativo. En este último es posible ver características que permiten reconocer al ejemplar como un organismo doméstico, aunque no tan modificado como los ejemplares actuales de granjas avícolas (fotografía C de Raúl Valadez).

No obstante, hay casos en los que no es tan clara la diferencia, sobre todo cuando se trata de organismos que llevan poco tiempo en la categoría de domésticos o que no han sido parte de procesos de selección artificial intensos. Cuando es así las diferencias a nivel osteológico pueden ser poco notorias (Gilbert, Martin y Savage 2006: 9-10).

El guajolote en las comunidades tempranas de México

El segundo aspecto, diferencias en abundancia, frecuencia y tipo de individuos, involucra el estudio de una muestra poblacional en búsqueda de datos relacionados con un perfil silvestre o doméstico. Tratándose de los primeros, en un sitio arqueológico lo esperable es encontrar restos de adultos o subadultos, ya que son los más buscados durante las jornadas de cacería, los más jóvenes, sobre todo tratándose de aves, con frecuencia son ignorados. En segundo lugar, a nivel abundancia, si hablamos de especies silvestres, su presencia en el contexto arqueológico depende frecuentemente de qué tan comunes fueran en el ambiente circundante, sobre todo si se trata de un recurso alimentario. El reverso, es decir, el esquema doméstico, parte de que su presencia en el sitio es resultado directo de su crianza, por lo que es esperable mayor cantidad de individuos y además habrá restos de ejemplares de diversas edades, pues nacieron y crecieron en ese lugar.

¿Cómo aplicamos esto con los guajolotes? A nivel de grupos de edad, sin duda la presencia de individuos inmaduros sería la mejor evidencia de que estamos frente a ejemplares domésticos, pues requieren del cuidado materno y difícilmente sobrevivirían solos; por otro lado, respecto de las cantidades, lo esperable es que si se trata de guajolotes domésticos los números sean superiores a los de otras aves como los anátidos o las gallinas de monte.

El tercer criterio, las características del contexto, involucra sobre todo el uso que se le daba a los guajolotes y la concepción simbólica asociada. Nuevamente, si hablamos de organismos silvestres sería de esperar un esquema de pensamiento y manejo equivalente al de otras aves y cualquier desviación al respecto podría ser indicio de que se le veía como algo distinto, quizá el ser animales ligados al humano.

Por último, tenemos el criterio asociado al área de distribución de la especie silvestre. El razonamiento de esto parte de que un organismo silvestre será cazado o capturado dentro de la zona donde se distribuye naturalmente, pero si es doméstico, es lógico que al paso del tiempo salga de dicho espacio pues su sobrevivencia depende de su asociación con el hombre (Bökönyi 1969). De esta forma, si tenemos restos de guajolotes, digamos en un sitio de la península de Yucatán, sin duda son de animales domésticos pues, como vimos, de forma natural viven en ecosistemas tipo bosque templado.

Limitaciones y problemas con el estudio del guajolote doméstico en el Formativo

Las reflexiones anteriores sin duda representan la vía de entrada hacia un aspecto de primordial importancia: poder reconocer cuándo, dónde y cómo tenemos ya presencia

de guajolotes domésticos y, si es el caso, saber si tenemos también animales en transición.

Desafortunadamente frente a estas interesantes perspectivas hay un desesperante desinterés que hace que los restos arqueozoológicos de guajolotes siempre se vean con evidente desdén, sin importar la antigüedad, la región y las características de los hallazgos. Consideramos que la raíz de todo se encuentra en una imagen estática y disfuncional, académicamente hablando, que se ha creado respecto a este animal, llevando a pensamientos como los siguientes:

- El guajolote es un animal doméstico mesoamericano, ya de por sí conocido, por tanto, no tiene sentido conocer la temporalidad o los esquemas de uso donde se le encuentra.
- Al ser un animal doméstico se da por hecho que su uso fundamental era ser fuente de carne, así que no tiene relevancia su estudio, pues su presencia en sitios arqueológicos no puede proporcionar nada más allá de lo mencionado.
- El guajolote es un icono mesoamericano, un animal que acompañó a los hombres de la región a lo largo de su historia, por tanto, no hay razón para interesarse en el dónde o en el desde cuándo, pues es un “animal de todos los tiempos”.

Hay que reconocer que este desinterés por construir nuevo conocimiento respecto de nuestra ave no se limita al guajolote, pues los mismos esquemas se manifiestan con otros organismos domésticos, como el perro (Valadez y Mestre 1999; Blanco, Valadez y Rodríguez 2009; Vaillant 1930; 1931, 1935) o el cuitlacoche (Valadez, Moreno y Gómez 2011), de ahí que hayan transcurrido décadas con publicaciones de estudios arqueológicos donde se reporta, en una línea, el hallazgo de restos de probables guajolotes, para de ahí pasar a uno o dos comentarios de fuentes del siglo XVI y dar por terminado el tema.

Registros arqueozoológicos más antiguos de *M. gallopavo*

En el cuadro 3.1 aparecen los registros más antiguos de guajolotes hasta hoy conocidos, los sitios de hallazgo, temporalidad y características del material descubierto. El nivel de estudio asociado a cada caso es sumamente diverso, pues hay los que sólo se reconocen a través del dato puntual escrito (Manzanilla 1988; Álvarez 1976: 7), en tanto que hay otros en los que la información comprende el estudio detallado de los

El guajolote en las comunidades tempranas de México

Cuadro 3.1. Lugares del Formativo mesoamericano con restos arqueozoológicos de guajolote.

Sitio y cita básica	Temporalidad (siglos)	Contexto de hallazgo	Restos descubiertos	Datos tafonómicos	Posible uso
Tlatilco, Edo. de México, México (Álvarez 1976)	IX - V aC	Entierros y formaciones tronco-cónicas	Un espécimen en entierro y tres en formaciones tronco-cónicas	Sin información al respecto	Ofrenda fúnebre y quizá alimento
Oaxtepec, Edo. de Morelos, México (Corona 2006)	XIII – VI aC	Espacio funerario	Restos fragmentados de un individuo	Huesos cocidos	Ofrenda fúnebre
Huixtoco, Edo. de México, México (Valadez <i>et al.</i> 2004)	VI - II aC	Espacios habitacionales	Principalmente huesos largos de varios individuos	Huesos cocidos	Alimento
Temamatla, Edo. de México, México (Valadez 1991)	V – II aC	Espacios habitacionales y entierros domésticos	Pequeños conjuntos de huesos aislados de pípidos y adultos	Algunos huesos cocidos	Ofrenda fúnebre y alimento
San Martín Xico, Edo. de México, México (Sánchez 2015)	V - I aC	Espacios habitacionales y entierros domésticos	Desde huesos aislados hasta individuos semicompletos de 12 pípidos, 10 juveniles y 26 adultos (12 hembras, siete machos, siete indeterminados)	Siete pípidos, seis juveniles, nueve hembras y dos machos fueron cocidos	Ofrenda fúnebre, alimento y fuente de materia prima (plumas)
Cuanalán, Edo. de México, México (Manzanilla 1988)	IV aC	Espacios habitacionales	Restos aislados	Sin información al respecto	Sin información al respecto
Monte Alban, Oaxaca, México (Martínez y Corona 2016)	V aC- III dC	Espacios domésticos junto a plaza central	entre 17 y 33 huesos de diversos individuos adultos y posiblemente algunos restos de ejemplares inmaduros	Sin información al respecto	Alimento y posibles actividades rituales
El Mirador, Petén, Guatemala (Kennedy <i>et al.</i> 2012)	III aC – I dC	Estructuras ceremoniales	Siete huesos aislados de cuatro individuos	Sin información al respecto	Animal exótico ligado a la élite
Terremote Tlatenco, Ciudad de México (Serra y Valadez 1985)	I dC	Espacios habitacionales y entierros domésticos	Desde huesos aislados hasta individuos completos de hembras y machos adultos	En muchos casos evidencia de cocimiento	Animal de sacrificio, alimento y fuente de materia prima (huesos)
Cuicuilco, Ciudad de México (Valadez com. pers.)	I – II dC	Espacios habitacionales	Esqueleto completo	Sin información al respecto	Posiblemente animal de sacrificio

restos (Serra y Valadez 1985; Sánchez 2015), permitiendo así definir abundancia y usos.

La información presentada muestra los diferentes hallazgos de guajolotes domésticos y queda para más adelante analizar las evidencias disponibles. Por otro lado, más que describir los datos relativos a cada uno de los casos presentados, lo relevante es analizar la información por región y época para ver hacia dónde nos conduce.

Dado que los más abundantes, y quizá tempranos, restos pertenecen a la cuenca de México, veamos en primer término lo que esta zona aporta al tema. Consideremos que los más tempranos registros de guajolote corresponden a Tlatilco, junto con material cuya antigüedad los ubica entre los siglos IX y V aC (Formativo medio) (Álvarez 1976; Niederberger 1987). La información presentada sólo indica que entre los huesos animales rescatados se reconocieron algunos pertenecientes a guajolotes: tres descubiertos en formaciones tronco-cónicas y uno en un entierro y se define que los hallazgos se involucran con contextos funerarios y alimento. Como en Tlatilco casi no existe información que no provenga de entierros, entonces no sorprende que la información sea de esta índole. De cualquier manera, es importante destacar que para inicios del primer milenio antes de nuestra era ya existían guajolotes en las comunidades humanas y que su uso, casi con toda seguridad, involucró lo alimentario y lo funerario (ofrendas de alimento). Evidentemente existen otros sitios más antiguos con evidencias de actividad humana, por ejemplo, Guilá Naquitz, Valle de Tehuacán o Tlapacoaya, en la cuenca de México (Mirambell 2014), pero en todos ellos no hay la más mínima evidencia de estos animales, aunque el estudio de la fauna se realizó de manera detallada.

Para mediados del primer milenio antes de nuestra era (Formativo tardío) el guajolote ya se encuentra en numerosos sitios (cuadro 3.1, Figura 3.2) y en varios de ellos tenemos los estudios correspondientes a estas aves.

Sin duda el más completo caso corresponde al sitio de San Martín Xico, donde aparecieron asociados con una unidad habitacional y con diversos entierros descubiertos (Sánchez 2015). De este contexto se rescataron restos animales correspondientes a 112 individuos, desde gasterópodos hasta venados y de éstos los guajolotes representaron 42% de la muestra (47 individuos). Su relevancia queda más que demostrada al constatar que en la colección sólo fueron reconocidos seis perros y tres venados.

De los 47 individuos, doce aparecieron en contextos domésticos y 35 en entierros y en cada caso se reconoció no sólo su presencia, sino además los rangos de edad (cuadro 3.2, Figura 3.3) y otros aspectos, por ejemplo, que alrededor de 80% de los individuos

El guajolote en las comunidades tempranas de México

Cuadro 3.2. Distribución por edad y contexto de los ejemplares arqueozoológicos descubiertos en San Martín Xico (*Ibidem*).

Contexto	Rangos de edad		
	Pípidos	Juveniles	Adultos
Domésticos	1	2	8
Entierros	11	8	17

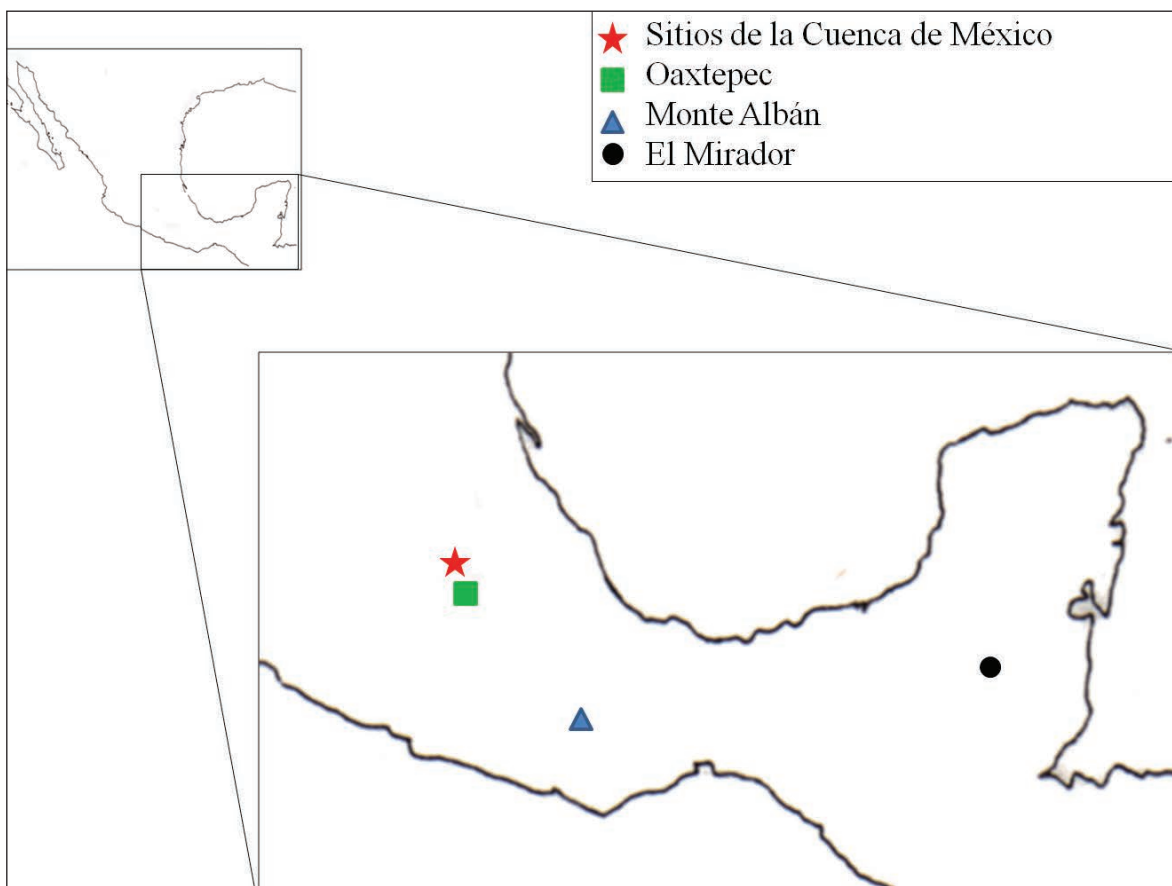


Figura 3.2. Mapa de sitios del Formativo con restos de guajolotes. Todos los sitios presentados en el cuadro 3.1 se encuentran en el espacio marcado con la estrella, a excepción de los de Oaxtepec, Monte Albán y El Mirador (elaboró Raúl Valadez).

manifiestan huellas de cocimiento y casi todos aparecieron completos, sin importar el contexto asociado.

En diversos casos fue posible reconocer detalles que hacen referencia a su manejo o el tipo de vida que llevaban dentro de la comunidad. En dos se determinaron malformaciones en huesos, propias de lesiones que, con el paso del tiempo sanaron y permitieron a estos animales continuar vivos. Otro individuo mostró desarrollo desusual de las papilas laterales de las ulnas, condición propia de cuando se le desprenden al ave viva las plumas de manera



Figura 3.3. Imágenes de dos guajolotes descubiertos en San Martín Xico. a) pípilo; b) juvenil (Sánchez 2015) (fotografías de Rafael Reyes).

continua, algo explicable si se trataba del aprovechamiento de un recurso (plumas) que se obtenían sin matar al ave. Por último, en otro ejemplar se descubrieron lesiones en vértebras, propias de un animal al que se le mata rompiendo su cuello (Sánchez 2015).

El estado de conservación de los ejemplares fue suficiente para reconocer que a nivel morfológico y morfométrico entraban sin problemas en los esquemas propios de los guajolotes actuales “de traspatio”, es decir, criados en ámbitos familiares, con ciertos detalles más bien propios de los guajolotes silvestres, algo esperable para la época; por otro lado el hecho de que la muestra incluya individuos de todas las edades complementa la imagen de aves ya domésticas, pero cuyas características muy semejantes a las de sus parientes silvestres.

Contemporáneo a este sitio es Huixtoco (cuadro 3.1), pequeño conjunto habitacional que involucró también un entierro múltiple (figura 3.4). El espacio consistió en un modesto grupo de plataformas sobre las cuales se construyeron una plaza y algunas unidades habitacionales.

Desde la perspectiva del número de individuos, los guajolotes fueron lo más relevante, pues se identificaron 179 especímenes pertenecientes a 10 individuos adultos, siete de ellos semicompletos y al menos dos se reconocieron como machos (cuadro 3.3). La mayor parte de los restos aparecen como cocidos, aunque son muy pocos los que presentan huellas de corte.

El guajolote en las comunidades tempranas de México

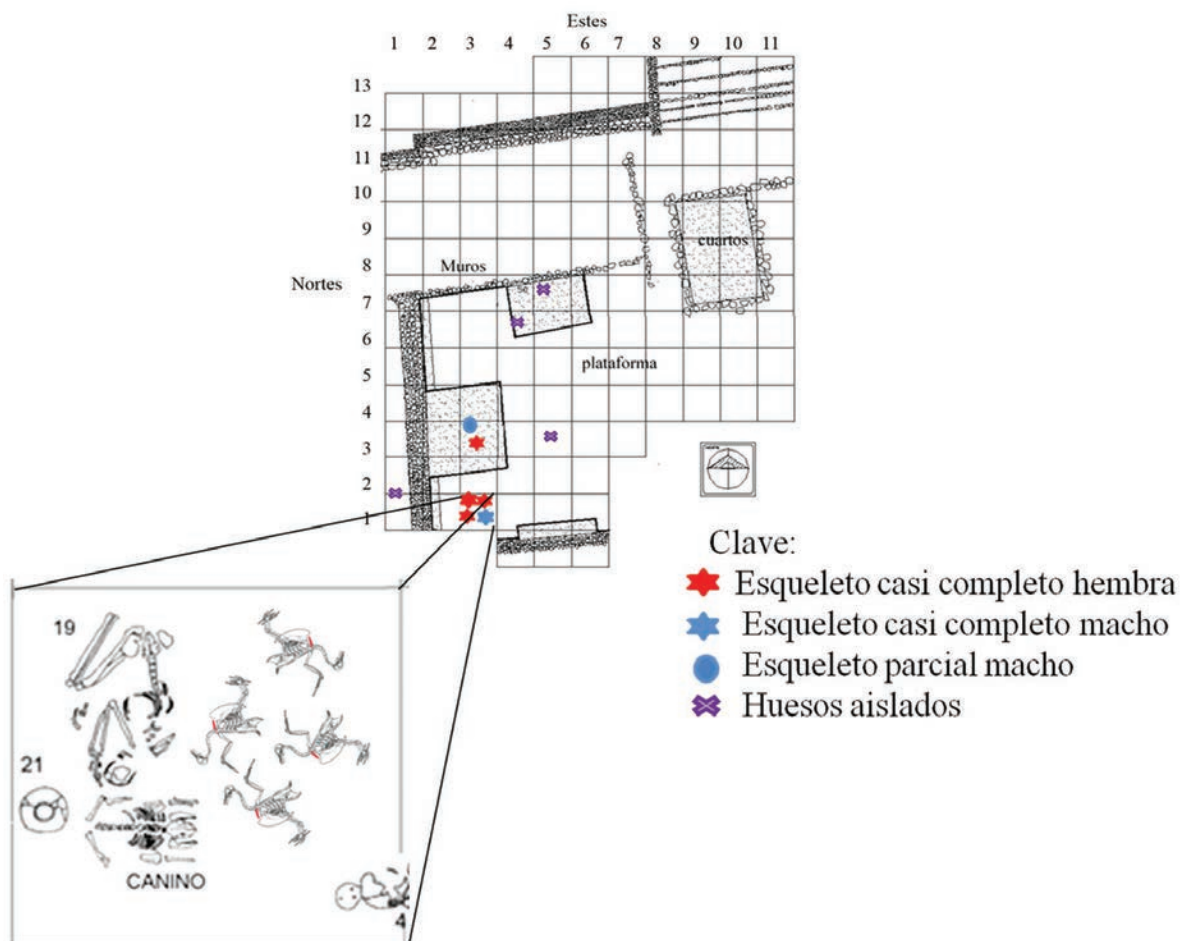


Figura 3.4. Restos de guajolote en el sitio Huixtoco, en Iztapaluca, Edo. de México, donde aparecieron restos correspondientes a 10 individuos, la mayoría, ejemplares completos o semicompletos. La mayor concentración (cuatro ejemplares) se ubicó asociada a un entierro múltiple, específicamente a un humano de 20 a 24 años de edad, junto al cual fue depositado también el esqueleto de un perro previamente sacrificado, desollado, destazado, cocido, comido y armado (Valadez *et al.* 2004) (planos originales de Miguel Gamboa, Raúl García y Nadia Vélez, adaptó Raúl Valadez).

Cuadro 3.3. Colección arqueozoológica de guajolotes del sitio de Huixtoco. Siete de los individuos se estaban completos y se colocaron como parte de ofrendas en entierros o bajo algunos cuartos.

Contextos	Muestra de guajolotes descubierta		
	Especímenes	Individuos	Datos adicionales
Habitacionales	51	3 (adultos, un macho, dos hembras)	Individuos dispersos pero muy completos
Asociados a plataformas	2	2 (adultos)	
Asociados a entierro múltiple	124	4 (adultos, al menos un macho)	Asociados a una navajilla de obsidiana
No definido	2	1 (adulto)	

Huexolotl. Pasado y presente en México

Gracias a las buenas condiciones de conservación de los restos fue posible compararlos con esqueletos de ejemplares actuales de granja o de espacios habitacionales, llamados “de traspatio”. Todos los huesos entran bien en el esquema de ser animales domésticos (figura 3.1), pero sin ningún patrón de manejo visible (figura 3.5).



Figura 3.5. (De izquierda a derecha, de arriba hacia abajo). Tres quillas, sacro derecho, coracoides izquierdo, húmero izquierdo, dos carpometacarpos izquierdo y derecho de dos individuos, tibiotarso derecho y tarsometatarso derecho de macho. Todos los huesos están cocidos y forman parte de los cuatro guajolotes adultos asociados al entierro 31 del sitio de Huixtoco (fotografía de Rafael Reyes).

Como se indicó, la mayoría de los guajolotes se colocaron bajo espacios habitacionales o asociados a un entierro múltiple, lo cual, en términos generales, hace referencia a su uso como ofrenda. Al respecto llama la atención que en estos casos los animales aparecen cocidos, sin marcas de corte y además muy completos, lo que nos obliga a pensar que fueron colocados casi íntegros o bien fueron preparados, consumidos y posteriormente colectados los huesos para dejarlos en los lugares seleccionados. A este respecto, en el entierro principal (entierro 19), se descubrió el esqueleto de un perro subadulto, el cual fue sacrificado, desollado, descuartizado, cocido, comido y armado, para colocarse como ofrenda o acompañante del humano (Valadez *et al.* 2004) (figura 3.4).

De acuerdo con lo señalado, los guajolotes identificados sin duda participaron en ritos funerarios o de otro tipo, condición que derivó en su deposición completa o, al menos,

El guajolote en las comunidades tempranas de México

de los huesos, pero del mismo modo fueron comidos en el momento de la ceremonia, lo cual nos demuestra su relevancia dentro de esta comunidad.

Otros dos espacios contemporáneos fueron Temamatla (Valadez 1991) y Cuanalán (Manzanilla 1988), ambos en el Estado de México. Respecto al primero (cuadro 3.1), de un total de 350 especímenes identificados, cerca de 10% correspondieron a esta ave, todos ellos como restos dispersos y algunos asociados a un entierro. Desafortunadamente en pocos casos se pudo disponer de información relacionada con los contextos, sobre todo proveniente de entierros, siendo en ellos donde los huesos mostraron evidencia de haber sido cocidos, lo que se interpretó como alimento que había sido dejado al difunto.

En el segundo sitio, Cuanalán, el esquema no es muy diferente en lo que refiere a las condiciones de hallazgo de los restos, fue lo más destacable su asociación con espacios habitacionales, posiblemente como restos de alimento (cuadro 3.1).

Para el final del Formativo tenemos dos sitios arqueológicos con evidencia de guajolotes. Uno de ellos es Cuicuilco donde solo se tiene la imagen de un esqueleto completo descubierto en operaciones de rescate, la cual fue revisada por Raúl Valadez, confirmando que se trataba de un guajolote.

El otro caso es, sumamente interesante por el material estudiado (Serra y Valadez 1985). Terremote-Tlaltenco, para el final del Formativo, era un islote artificial, ubicado entre los antiguos lagos de Chalco y Xochimilco, donde vivían algunas decenas de individuos quienes tenían sus unidades habitacionales sobre montículos. Su esquema de vida incluía la agricultura y actividades de pesca y recolección de organismos lacustres, parte de los cuales se intercambiaban por otros productos que obtenían de comunidades que vivían más bien a orillas de la laguna y en el pie de monte (Valadez y Serra 1986. 1989).

Del total de fauna identificada, 14.5% correspondió a guajolotes (figura 3.6), sin duda la especie más abundante. En total se recuperaron 43 especímenes dispersos, correspondientes a unos 17 individuos, además de dos esqueletos semicompletos pertenecientes a un macho y una hembra (Serra y Valadez 1985: 196), los cuales aparecieron como entierros específicos, mientras que el resto se descubrió en basureros y en algunos espacios con evidencia de manufactura. No hubo indicio de asociación de estas aves con entierros humanos, al menos nada concreto. Por último, parte de la muestra correspondió a juveniles y pípilos, aunque la mayoría pertenecieron a adultos.



Figura 3.6. Mitad inferior de guajolote hembra descubierta en un posible basurero asociado al montículo 1 (fotografía de José Saldaña).



Figura 3.7. Húmero izquierdo de guajolote macho que muestra fractura mal osificada, quizá producto de un forcejeo en el momento de su manejo. Este hueso fue parte de un ejemplar colocado en un entierro individual (para más información ver texto) (fotografía de Raúl Valadez).

El guajolote en las comunidades tempranas de México

Gran parte de los huesos muestran evidencia de cocimiento, incluyendo los esqueletos descubiertos en el posible entierro y, en este último caso, se reconoció que el húmero del macho presentaba una forma anormal (figura 3.7), lo cual fue interpretado como el resultado de una fractura mal soldada. Respecto de la información disponible sobre estos ejemplares, indica que se trató de un hallazgo aislado, sin material asociado.

En este sitio se visualiza al guajolote como un animal abundante, aunque las evidencias más claras hablan de un recurso alimentario poco usado en actividades rituales, aunque, nuevamente, cabría la posibilidad de que los ejemplares semicompletos hayan sido comidos y sus huesos después reunidos. Considerando que esta aldea estaba sobre un islote artificial, es posible que a los guajolotes se les criara en gran número con un mínimo de pérdidas por la depredación o por su extravío. Incluso es probable que se les criara con el fin de intercambiarlos por otros productos.

Además de los siete casos descritos en la cuenca de México, existen otros ubicados fuera de esta zona y que permiten obtener interesantes datos acerca de cómo se dio la diseminación del guajolote en estas tempranas épocas (cuadro 3.1).

El más antiguo de estos registros pertenece a Oaxtepec, en el estado de Morelos, a un lado de la autopista Oaxtepec-Cuautla (Corona 2006). El hallazgo se dio durante una operación de rescate ligada a dos montículos, uno de los cuales resultó ser un entierro de una mujer de entre 18 y 35 años colocada dentro de una cista de cantos y sellada con lajas. Fuera de la cista se descubrieron los restos de lo que fue un ejemplar adulto de guajolote. La temporalidad del hallazgo, por la cerámica asociada, se ubicó en el Formativo medio (siglo XIII hasta el VI aC) (cuadro 3.1).

El ave estaba representada por 46 especímenes (huesos o fragmentos), los cuales mostraron huellas de cocimiento, aunque no hay evidencia de destazamiento. No obstante que aparecieron elementos de casi todo el esqueleto, son notorias dos ausencias: el cráneo y la quilla; lo cual deja abierta la opción de que al animal lo hubieran decapitado, cocido y parcialmente consumido por quienes realizaron el entierro (perdiendo la quilla durante el proceso) y finalmente colocado como ofrenda, algo también observando en los entierros de esta misma época en la cuenca de México.

Además, la ausencia de la quilla imposibilita saber si se trató de un individuo silvestre o doméstico, así como la determinación del sexo, aspecto que en la publicación de Corona (2006) se reconoce.

Contemporaneamente o un poco después, se hallaron los restos de un pequeño conjunto de ejemplares adultos, descubiertos en espacios habitacionales de la élite junto al centro ceremonial de Monte Albán, cuya temporalidad les ubica entre el los siglos V aC y el III dC (Martínez y Corona 2016). De acuerdo con lo expresado por los autores, personas de alto nivel social emplearon estos animales como alimento, así como para algunos propósitos rituales (cuadro 3.1). Otra aportación de este estudio fue la comparación métrica entre elementos óseos de *M. gallopavo* y de *M. ocellata* con los huesos correspondientes de la colección arqueozoológica. El resultado fue que a Monte Albán llegaron también pavos ocelados, aunque aparentemente el guajolote doméstico fue más abundante.

El tercer caso proviene de “El Mirador”, en el Petén Guatemalteco (Kennedy *et al.* 2012). El hallazgo consistió en siete especímenes (cuadro 3.4) que fueron estudiados a nivel morfométrico, morfológico, su ADN y fechados, lo cual permitió determinar que, por un medio u otro, seis de ellos pertenecían a esta ave y uno quedó a nivel de *Meleagris* sp. En general todos fueron fechados entre los años 327 aC. y 54 dC., es decir, en el Formativo tardío (cuadro 3.1).

La muestra proviene de dos estructuras, quizá espacios residenciales, ubicados al sureste de la pirámide principal, llamados “Pirámides del tigre”.

En uno de ellos, el *Jaguar paw temple* (templo de la garra del jaguar), aparecieron casi todos los restos y en el punto llamado 26O-25/27 se reconocieron tres especímenes, correspondientes a un macho y una hembra (cuadro 3.4). Cabe señalar que en dicho templo se reconocieron numerosos restos arqueozoológicos de otros animales y máscaras de estuco.

El estudio morfológico y morfométrico permitió determinar que los siete elementos óseos correspondían a dos machos adultos, una hembra adulta y un macho subadulto de *M. gallopavo*, además de dos especímenes que no pudieron identificarse plenamente y quedaron como dos “posibles” guajolotes domésticos (cuadro 3.4).

Algunos restos de fauna asociada se utilizaron para un estudio de espectrometría de masas y con ello, más la cerámica asociada, se reconoció que se trataba de material del Formativo. Aunque no se expresa abiertamente, al parecer el estudio de ADN del hueso indicó que no había evidencia de cocimiento o de alguna alteración equivalente.

El guajolote en las comunidades tempranas de México

Cuadro 3.4. Datos básicos de la muestra de restos de guajolotes descubierta en el sitio de El Mirador (Kennedy *et al.* 2012).

Núm catálogo	Proveniencia	Antigüedad	Identificación			Elemento óseo	Sexo/ edad
			Arqueozoológica	Osteométrica	Por ADN		
631.0209A	26O-25/27	200 a.C.-3 d.C.	<i>M. gallopavo</i>	<i>M. gallopavo</i>	<i>M. gallopavo</i>	Ulna	Adulto macho
631.0173	26J-4		<i>M. gallopavo</i>	<i>M. gallopavo</i>	<i>M. gallopavo</i>	Tarsometatarso	Subadulto macho
631.0152	26J-14	186 a.C.-54 d.C.	<i>M. gallopavo</i>	<i>M. gallopavo</i>		Ulna	Adulto macho
631.0206	35B-5	327-204 a.C.	<i>M. cf. gallopavo</i>	Inconclusa	<i>M. gallopavo</i>	Carpometacarpo	
631.0210	26O-25/27	200 a.C.-3 d.C.	<i>M. cf. gallopavo</i>	Inconclusa	<i>M. gallopavo</i>	Carpometacarpo	
631.0209B	26O-25/27	200 a.C.-3 d.C.	<i>M. gallopavo</i>			Tarsometatarso	Hembra
631.0341	26K-4		<i>Meleagris sp</i>			Fémur	

Para los investigadores a cargo de este estudio queda claro que estos animales no son silvestres ni tampoco que su domesticación se haya realizado en esa región, están conscientes que se trata de animales que llegaron a través del comercio o intercambio, aunque dejan en claro que para ellos igual podían haber venido del centro de México o del sur de los Estados Unidos, esto último por la idea de que *M. gallopavo* pudo haber sido domesticado también en Oasisamérica. Por otro lado, indican que el tipo de huesos descubiertos evidencian que lo que llegó a El Mirador fueron animales vivos y no carne seca o animales preparados.

Aunque las fechas obtenidas indican que estos guajolotes vivieron en El Mirador entre el 327 aC y el 54 dC, lo lógico es pensar que estos siete organismos llegaron al mismo tiempo o en más de una ocasión, pero dentro de un espacio temporal limitado. Tomando las diferentes fechas, una opción probable sería a inicios del siglo II aC, es decir, contemporánea a la mayoría de los sitios del centro de México ya descritos.

Antes de continuar es necesario destacar un sitio del Formativo del centro de México cuya fauna fue estudiada pero los guajolotes están completamente ausentes. Este es el sitio de Tlalchinolpan, ubicado al norte del valle de Teotihuacan (Starbuck 1975: 60). La importancia del sitio, y la necesidad de incluirlo en esta descripción, se relaciona principalmente con el impacto de esta obra en la

arqueozoología mesoamericana y por las interpretaciones hechas por el autor respecto al proceso de domesticación de esta ave.

El estudio de esta localidad fue producto de excavaciones realizadas en 1967 y 1968, muy ligadas al *Teotihuacan Mapping Project*, con el objetivo de obtener información relacionada con el origen de la ciudad. La fauna identificada se obtuvo de excavaciones de varias estructuras (Starbuck *op. cit*), pero las especies identificadas fueron pocas: conejos (*Sylvilagus* spp), liebres (*Lepus callotis*), perros (*Canis familiaris*), comadrejas (*Mustela frenata*), venados (*Odocoileus virginianus*) y tortugas, con un total de 47 individuos. La circunstancia de que en ese sitio no hubiera evidencia de guajolotes (y de ninguna otra ave, por cierto), llevó a Starbuck (1975: 81) a apoyar la propuesta de que su domesticación se habría realizado hasta inicios de nuestra era (Flannery 1967), idea que aún se puede ver en algunas publicaciones.

La ausencia de *Meleagris gallopavo* en este sitio sin duda es algo interesante, pues en ese momento en que eran ya una realidad no sólo en la región, sino incluso en lugares como Oaxtepec y Monte Albán, y Tlalchinolpan apenas dista unos 35 km de sitios como Huixtoco. Por otro lado, el hecho de que no sólo no haya guajolotes, sino ningún tipo de ave, por ejemplo, patos, fue interpretado en su momento como evidencia de que en esta comunidad vivía exclusivamente de los recursos animales aledaños; idea que quizá tuviera algo de cierto, pero igualmente puede considerarse como el resultado de excavaciones mal afortunadas o de circunstancias tafonómicas y de alteración que destruyeron los restos más frágiles, como habría sido el caso de las aves. En el listado se reporta la presencia de huesos de vaca y de borrego (Starbuck 1975), algo normal en los proyectos arqueológicos teotihuacanos, y que en este caso demuestra el nivel de alteración de los contextos. En realidad, lo más relevante es el impacto de las conclusiones hechas en su momento, las cuales aún repercuten cuando se busca información sobre guajolotes en tiempos antiguos.

Guajolotes domésticos, guajolotes silvestres, pavos ocelados

Los hallazgos anteriormente descritos son sumamente diversos en las circunstancias contextuales o individuales, sin embargo, a juicio de los autores, existe suficiente certidumbre para creer que se trata de animales domésticos.

¿Cuáles fueron los criterios que permitieron llegar a esa conclusión? En el cuadro 3.5 tenemos los diferentes casos, con los aspectos más relevantes relacionados con su estatus. Podemos ver que en la mayoría los aspectos morfológicos y contextuales son fundamentales y que sólo en algunas ocasiones tenemos otro tipo de evidencia, por ejemplo, presencia de individuos de diversas edades o pruebas de ADN. Todo esto nos lleva a una calificación que permite saber el grado de confianza que podemos darle al hallazgo respecto de la condición de doméstico.

Un aspecto importante de esta comparación es que en los casos bien estudiados de la cuenca de México, los guajolotes domésticos aparecen dentro de esquemas de manejo y percepción cultural muy similares, esto es, animales que se empleaban como alimento, incluyendo su uso a modo de ofrenda alimentaria, todo lo cual lleva a que en muchos casos los huesos aparezcan cocidos y a que los contextos de hallazgo sean entierros humanos o basureros. En estas circunstancias podemos apreciar un caso como el de Oaxtepec, el cual muestra una pauta de uso similar (cuadro 3.5), como parte de una misma tradición asociada a guajolotes domésticos, aunque el propio autor aceptó que el estudio osteológico no le permitía reconocer su estatus (Corona 2006). Por otro lado, en este caso y los de Monte Albán y El Mirador (cuadro 3.5), su presencia en zonas donde no vivían las poblaciones silvestres, constituye un elemento para considerarlos de condición doméstica.

También hay otros en los que es más difícil entender su presencia y por tanto no es posible afirmar nada en particular. Uno de ellos es un metacarpo que fue identificado como de *Meleagris* sp en el sitio de Tayata, en la mixteca, fechado en el siglo VIII aC (Lapham, Balkansky y Amadio 2013). Este hueso apareció en un contexto alimentario doméstico de élite. Los autores no definen si consideran el hallazgo evidencia de guajolotes domésticos, silvestres o de pavos ocelados y la razón es clara, ya que un elemento aislado proporciona poco al respecto, incluso es difícil saber si llegó al lugar como animal vivo, preparado, como piel o incluso el hueso solo.

El segundo caso es del Formativo temprano y medio (siglos X-VIII aC), del sitio de San José Mogote, en el actual estado de Oaxaca (Lapham, Feinman y Nicholas 2013), donde aparecieron cuatro elementos óseos aislados de *Meleagris*, sin que se especifique algo más. En este caso, además del tamaño de la muestra, tenemos también el dato de que ahí mismo apareció el cráneo de un mono araña, lo que abre la opción de que se tratara de pavos ocelados, algo nada sorprendente si consideramos el caso de Monte Albán descrito anteriormente.

Huexolotl. Pasado y presente en México

Cuadro 3.5. Hallazgos de guajolotes del Formativo y grado de probabilidad de que se trate de ejemplares domésticos según diversos criterios.

Sitio de procedencia	Bases para la determinación				Condición probable
	Evidencias osteológicas	Evidencias poblacionales	Evidencias moleculares	Evidencias contextuales	
San Martín Xico, Edo. de México	Morfología general Forma de la quilla	Individuos de diversas edades		Contextos domésticos donde aparecen ligados a lo alimentario y/o como ofrendas alimentarias asociadas a entierros	Definitivamente doméstica
Terremote Tlatenco, Ciudad de México	Morfología general Forma de la quilla	Muy alta abundancia, individuos de ambos sexos			
Temamatla, Edo. de México	Morfología general	Individuos de diversas edades			
Huixtoco, Edo. de México	Morfología general Forma de la quilla				
El Mirador, Petén, Guatemala	Morfología general	Individuos adultos y un subadulto	ADN propio de <i>M. gallopavo</i>	Hallazgo fuera de su área de distribución natural	
Monte Albán, Oaxaca, México	Morfología general			Hallazgo fuera de su área de distribución natural	Muy probablemente doméstica
Oaxtepec, Edo. de Morelos, México	Morfología general			Contexto ligado a lo funerario y alimentario fuera de su área de distribución natural	Probablemente doméstica
Cuanalán, Edo. de México	Morfología general			Contextos domésticos ligados a lo alimentario	Aparentemente doméstica
Tlatilco, Edo. de México	Morfología general			Contextos domésticos ligados a lo funerario	
Cuicuilco, Ciudad de México	Morfología general				

El guajolote y las comunidades humanas del Formativo

Con la información presentada podemos asegurar que en el Formativo el guajolote era ya un animal completamente doméstico y en el centro de México estaba muy arraigado a la vida aldeana, tanto en lo doméstico como en lo ritual.

Ahora bien, partiendo de lo que sí conocemos, podemos deconstruir la forma en que el guajolote vivió y fue empleado en esas comunidades hace 2 000 a 3 000 años. En primer lugar, consideremos que en varias de estas aldeas disponemos de quillas que nos permiten reconocer la condición doméstica en varios casos (figura 3.1); por otro lado, tenemos restos de individuos adultos, juveniles y pípilos, evidencia de que estos guajolotes nacían y crecían en el ámbito humano. A partir de esto podemos concluir que, para esos tiempos, al menos en el siglo X aC, las poblaciones de *M. gallopavo* de la cuenca de México estaban completamente diferenciadas en silvestres y domésticas. Dado que para estos casos hablamos de organismos bien establecidos en estos asentamientos y además con modificaciones osteológicas claras, es indispensable recalcar que su domesticación ya había concluido desde hacía mucho tiempo y que desde un par de milenios antes, el guajolote doméstico ya era una realidad. El material hallado en Tlatilco es el más antiguo reportado y el de Huixtoco y Xico es el mejor estudiado y, por lo mismo, el que más información proporciona.

Ciertamente no hay dato acerca de ejemplares arqueozoológicos silvestres, pero esto se puede deber a que para esos tiempos las personas obtenían de los ejemplares domésticos todo lo necesario, limitando así la necesidad de cazarlos.

Viendo el conjunto de guajolotes y usos para cada lugar, tenemos las siguientes alternativas de aprovechamiento:

- 1) Alimento.
- 2) Abastecedor de plumas.
- 3) Animal para intercambio.
- 4) Fuente de huesos para manufactura.
- 5) Alimento ritual, para ofrendas fúnebres.
- 6) Animal de sacrificio.

Las cuatro primeras representan un beneficio lógico por tener estos animales a pocos metros, rondando permanentemente las casas y las milpas. Las dos restantes representan un esquema de manejo ligado a aspectos simbólicos, un poco más difíciles de explicar, pero perfectamente demostrables por la gran cantidad de organismos recuperados de entierros o en contextos

y circunstancias que irremediablemente llevan a la conclusión de que lo ritual estuvo presente.

Las ofrendas fúnebres son las más fáciles de reconocer por tratarse frecuentemente de huesos cocidos depositados junto al difunto. Vemos este esquema en Xico, Huixtoco, Temamatla, aparentemente en Tlatilco y su relevancia es enorme, ya que permite ver como en estas comunidades el guajolote era una importante fuente de carne, tanto así que se consideraba indispensable dejarle al difunto este alimento. Cabe señalar que en el centro de Mesoamérica fue una costumbre muy arraigada durante el Clásico.

El empleo de estas aves en otro tipo de ritos es algo más difícil de reconocer, pero la presencia de esqueletos completos en varios de los sitios descritos o el hallazgo de huesos aislados bajo los pisos de los cuartos, por ejemplo, en Huixtoco, necesariamente nos conduce a la idea de que se trató de guajolotes, o sus partes, incluidos en algún rito.

El guajolote del Formativo y su dispersión

Es muy probable que en el primer milenio antes de nuestra era las poblaciones domésticas de *M. gallopavo* estuvieran presentes en toda la cuenca de México. Ciertamente el intenso uso que la gente del Formativo hizo que esta ave hace pensar que animales y conocimientos no quedarán “encerrados en sólo un puñado de aldeas. Sin duda la región misma favoreció el desarrollo de las poblaciones domésticas de guajolote, ya que las condiciones ambientales eran las ideales para la especie, quedando en manos humanas asegurar su alimentación y apoyar en el momento de su anidación. Sin duda la intensidad de su empleo, sobre todo en actividades religiosas, fue un derivado directo de la importancia que tenía esta ave en las comunidades.

La población del Formativo en la cuenca de México favoreció y aprovechó los contactos con culturas de otras regiones para el intercambio de productos diversos y muy probablemente éste fue el factor que impulsó la dispersión de esta ave hacia lugares como Oaxtepec, Monte Albán y El Mirador. Durante el Formativo temprano (1 500-1 200 aC) los contactos más relevantes se dieron con los olmecas y el occidente, en el Formativo medio (1 200-700 aC) con la costa del Golfo y el valle de Oaxaca y en el tardío (700-300 aC) aumentó el flujo, sobre todo hacia Morelos y Oaxaca (Sarmiento 2014). Las personas de la cuenca obtenían productos como cerámica, objetos elaborados con piedra verde, turquesa, pirita, hematita y concha o la materia prima como tal y a cambio ofrecían materiales como obsidiana, productos lacustres y, ¿por qué no?, guajolotes.

Con este esquema es lógico que a los valles aledaños a la cuenca de México llegara esta ave desde esas tempranas épocas. Es interesante y al mismo tiempo lógico que de los tres sitios ajenos a esta región, sean los de Oaxtepec los más tempranos (cuadro 3.1), pero es importante destacar que el clima dominante en el valle de Morelos es cálido subhúmedo, con predominio de vegetación tropical caducifolia, es decir, un ambiente ajeno a la naturaleza biológica de *Meleagris gallopavo*, aspecto que refuerza la idea de que se trató de animales que llegaron a la zona provenientes de la cuenca de México, sin que aún podamos establecer si hubo oportunidad de que se diera su crianza o no.

Los ejemplares descubiertos en Monte Albán, dos o tres siglos más tardíos que los de Oaxtepec, evidencian que la dispersión de esta ave continuó, incluso, según Martínez y Corona (2016), se incrementó, sin embargo el que se trate de casos aislados y que, incluso en cantidad de alimento, sólo aparezca ligado a la élite, obligadamente nos hace pensar que aunque su manejo fuera sencillo y práctico, quizá no fue lo mismo con su crianza, de ahí que su imagen sea la de organismos a los que se les daba gran importancia en lo ritual y que su consumo sólo correspondía a ciertas personas, como si fueran animales exóticos que llegaban directamente a las casas de los gobernantes en calidad de presentes o como parte del comercio de más alto valor.

Además de estos hallazgos, no hay mucha más información acerca de cómo se dio este proceso inicial de incorporación del guajolote doméstico en las zonas mixteca y zapoteca. En el caso de los sitios de Tayata (siglo VIII aC) y de San José Mogote (siglos X-VIII aC) en los que se hace referencia a restos de *Meleagris*, como vimos, no se llegó a un nivel de identificación que permitiera saber si se trataba de *M. gallopavo* o *M. ocellata*, por lo que es muy difícil saber si se trataba de animales que llegaron desde el centro o desde el istmo.

Sin duda los guajolotes que vivieron en El Mirador eran vistos como animales muy especiales, similares en diversos aspectos a los pavos ocelados, pero aptos para vivir junto a los hombres. El hecho de que se tenga una muestra tan pobre significa que quizá sólo llegaron unos pocos y vivieron un tiempo limitado, pero fue lo bastante para que sus restos quedaran dentro de una estructura y no en un basurero. Dado que no hay información respecto a su posible consumo, es factible que desde su llegada se les asignara la categoría de “mascotas” y que no haya existido el propósito de emplearlos como alimento (de tipo ritual en todo caso), quizá porque se desconocía mucho de ellos, por ejemplo, el simbolismo asociado o incluso su condición de animal comestible.

Como una repetición de lo indicado, los restos descubiertos en El Mirador, son dos o tres siglos posteriores a los de

Monte Albán y ahí, nuevamente, tenemos cantidades limitadas, ahora ligadas principalmente a ritos. La posibilidad de que el transporte de estas aves se haya dado vía sur de Mesoamérica, pasando por ciudades como Monte Albán, ofrece una posible explicación acerca de cómo llegaron los pavos ocelados descubiertos en esta última ciudad, es decir, que entre la zona zapoteca y las tierras altas mayas se diera un activo comercio (figura 3.8) que incluyó especies animales, muy probablemente, los guajolotes, uno de los bienes más interesantes y particulares.

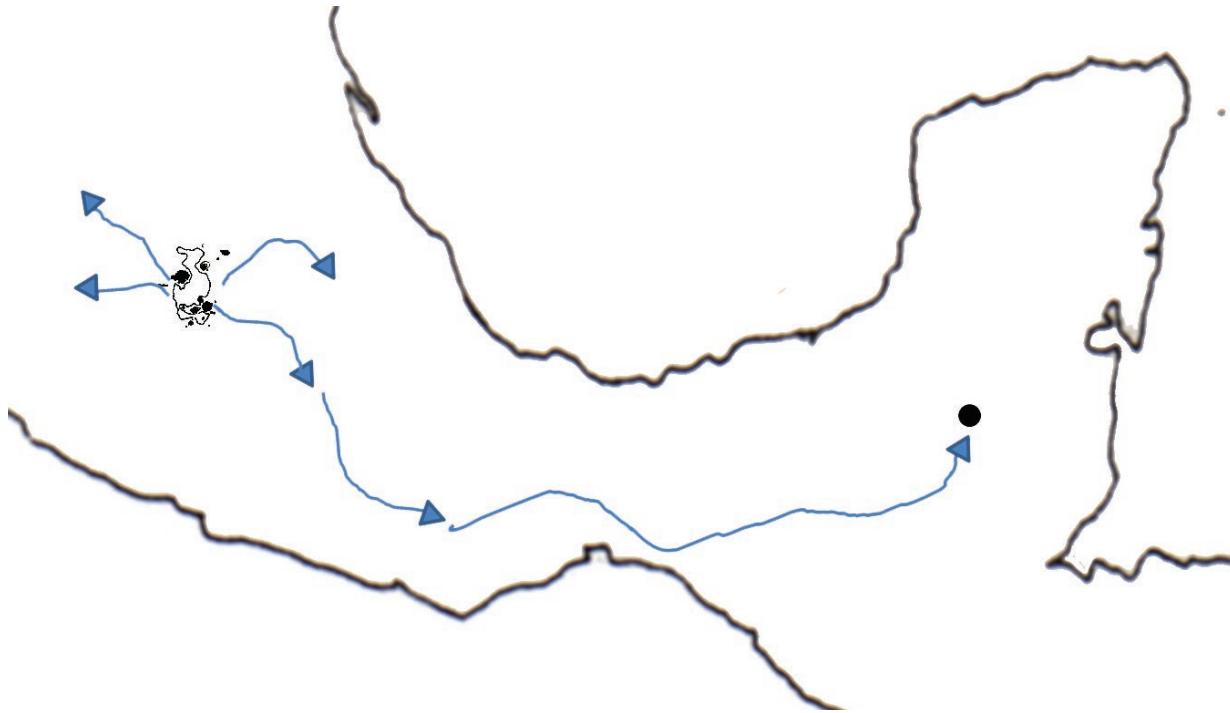


Figura 3.8. Posibles rutas de dispersión de *M. gallopavo* doméstico a lo largo del primer milenio antes de nuestra era, desde el centro de México hasta el sitio de “El Mirador”, Guatemala. Conforme se hacía más regular y cotidiano el paso de estos animales hasta tal o cual localidad, quedaban a lo largo de la ruta pies de cría que aseguraban a las diferentes comunidades su manejo. Desafortunadamente, por circunstancias arqueológicas o por limitaciones biológicas del guajolote en su adaptación a los climas dominantes, casi no existen registros de estos animales hasta inicios de nuestra era en lugares fuera de la cuenca de México (elaboró Raúl Valadez).

Siendo una especie propia de ambientes templado-húmedos con gran necesidad de agua, su permanencia en tal o cual sitio sería siempre un tanto azarosa, sobre todo al desplazarse hacia el sur, donde el clima cálido-seco es dominante. Quizá llegó un momento en el que los ejemplares que sobrevivían a los viajes se convertían más en animales exóticos aptos para dar como presente a los dignatarios de una determinada cultura que en fauna para criar y aprovechar. Tal vez ese fue el esquema por el cual viajaron y llegaron hasta el Petén guatemalteco, de ahí su presencia limitada a un cierto momento y a unos pocos ejemplares

El guajolote en las comunidades tempranas de México

Por último, este esquema de dispersión parte de la experiencia obtenida con el xoloitzcuintle (Valadez, Götz y Mendoza 2010), el cual se originó hace unos 2 000 años en el occidente de México, hace 1 300 años llegó al centro y en el siglo XII o XIII de nuestra era, a la península de Yucatán; sin embargo tenemos su registro ya en el siglo X en Copán Honduras, producto del movimiento de ejemplares por el sur de Mesoamérica, lo cual les permitió llegar hasta la zona andina hace unos 700 años. Trasladando esta imagen a nuestro personaje, y considerando que el xoloitzcuintle tardó poco menos de un milenio para pasar desde el occidente hasta Centroamérica, debemos pensar que los guajolotes de El Mirador, ubicados cronológicamente en el siglo II aC, pudieron ser parte de movimientos e intereses humanos y de productos diversos que se iniciaron desde el Formativo medio, entre los siglos XII-X aC, en el centro de Mesoamérica, quizá desde puntos como Tlatilco y que en este proceso, simplemente llegaron hasta este extremo mesoamericano. Es importante señalar que no se considera probable la idea de que los animales desde el inicio se transportaran en caravanas hacia la zona maya, en realidad consideramos que el movimiento fuera el resultado de “pequeños saltos” por medio de los cuales pasaba de aldea en aldea y, en algunos casos, se recorriera algo más, ahí sí, la idea de llevarlos no al poblado inmediato, sino al gobernante de la región aledaña, con la finalidad de que se les conociera y darlos como un regalo, para de esta forma obtener su favor y sólo posteriormente se buscaría su disseminación entre la población.

El hecho de que estos guajolotes pudieran sobrevivir a travesías de esta magnitud nos ofrece dos importantes paquetes de información: uno, que ciertamente lo que se transportaba eran animales domésticos, perfectamente hechos a los intereses humanos y, en segundo lugar, que el conocimiento sobre su manejo fue lo bastante profundo y certero para permitirles vivir en lugares muy alejados de su ambiente natural, quizá hasta el punto de que fuera el aspecto ambiental, más que su conocimiento, lo que definiera el ritmo de avance hacia las diferentes regiones mesoamericanas.



Figura 3.9 Recreación de entierros de guajolotes en el periodo Formativo.

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

El Clásico en Mesoamérica (siglo I aC al X dC) está marcado por sociedades segmentadas y el esplendor de ciudades como Teotihuacan en el Altiplano Central, o Monte Albán en el actual estado de Oaxaca. Es en este momento cuando se establece un nuevo modelo de abasto de alimentos, el Almacén Vivo-Urbano (AVU). Para entenderlo es necesario mencionar modelos previos de subsistencia. El primero lo denominaremos Cacería de Autoconsumo (CA) que se da en sociedades donde la caza y recolección son el principal motor de la subsistencia, modelo que prevaleció con los primeros pobladores y grupos antiguos en el territorio de México (periodo conocido como el Arcaico que va del 14 mil al 2.5 mil aC). Los individuos experimentaron que la mejor forma de adquirir la carne era atrapar animales de talla mediana como los venados, mientras que los organismos de talla grande (más de 100 Kg) requerían de formar un grupo humano de más de 20 personas e involucraba planificar y contar con armas que pudieran penetrar las pieles gruesas de especies como mamuts o bisontes (Arroyo *et al.* 2006; Gaudzinski *et al.* 2005); o en caso contrario, cuando los grupos eran menores de 10 personas, quizá la estrategia sería ir por las carcasas de los animales grandes y aprovechar la materia prima: piel, hueso, sebo o tuétano, en vez de cazarlos, pues les era más sencillo ir por presas pequeñas que requerían menor dedicación, por ejemplo, aves, conejos o roedores locales.

Como se vio en el capítulo dos, en las comunidades tempranas que llevaban un modo de vida semisedentario se experimentó el inicio de la agricultura, y poco a poco los esquemas de vida basados en la actividad agrícola alcanzaron mayor relevancia frente a la cacería y la recolección, proceso que favoreció el paso de un modelo de Cacería de Autoconsumo al de Almacén Vivo (AV), el cual se manifiesta en el Formativo (1 500 aC al 100 dC). Los grupos sedentarios impulsaron la domesticación de plantas y animales, mediante el almacenamiento (o resguardo) de semillas e individuos. Para guardar y proteger las semillas se emplearon los graneros; para garantizar la carne se creó el AV. Para explicar este concepto es necesario comprender estos dos momentos: un organismo silvestre en su edad de cría (protodoméstico) es capturado en los alrededores o dentro del campo de cultivo, dicho organismo se traslada a una jaula o corral para que se le alimente hasta alcanzar el peso adecuado, posteriormente se sacrifica o se espera una fecha adecuada para el sacrificio. La designación del día quizá se relacione con un evento social o religioso (Valadez 2003).

Cuando la especie es de condición doméstica, es decir, cuando se creó una simbiosis de los dos organismos, humano y animal, ambos se benefician desde el punto de vista

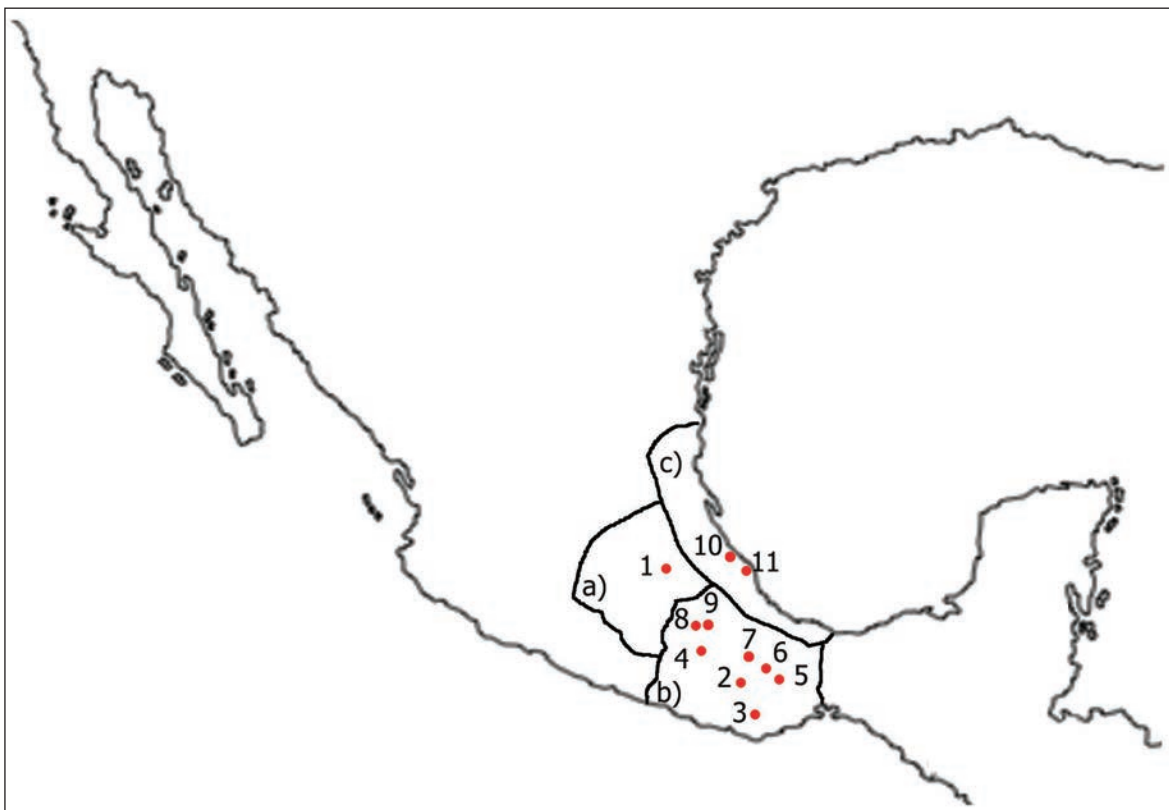
biológico y cultural, y en este momento el grupo humano alcanza un bien más social que nutricional, pues un animal vivo permite que ciertos productos se intercambien o consuman, ya sea los individuos o las plumas (para la artesanía), los huevos (consumo), las crías (incrementar los corrales) o el estiércol (para los campos de cultivo), y cuando el organismo se sacrifica, los productos serían la carne para su autoconsumo o, según el pensamiento en las sociedades mesoamericanas, los dioses recibirán el mayor beneficio, pues regresan alimentos, semillas y animales al Monte Sagrado (López Austin y López 2009).

En síntesis, el AV está relacionado con los animales vivos, los cuales pueden ser trasladados o almacenados (jaulas, corrales o traspatios), y de ellos se obtiene mayor beneficio en vida que estando muertos; además, al organismo doméstico se le puede criar, manejar la anidación y controlar qué y dónde come. Un ejemplo es el propio guajolote doméstico, pues en vida la hembra da crías, huevos y plumas, aparte de que puede ser arriado en parvadas para moverse de un lugar a otro y a grandes distancias. Esta ave tiene mayor valor viva que muerta.

De ahí pasamos al concepto de Almacén Vivo-Urbano (AVU), que al contrario del AV, el animal tiene un valor mayor al ser sacrificado dentro de la ciudad, pues cubre un propósito fundamental, que es abastecer y cubrir la dieta de carne dentro de una comunidad urbana, como en el caso de Teotihuacan, Monte Albán, o alguna otra urbe que mencionaremos más adelante, y algunos subproductos como la piel o plumas, los huesos o tendones eran aprovechados por grupos de artesanos de tiempo completo. Este capítulo tiene como propósito presentar cómo se dio la relación entre el AV y el AVU con el guajolote doméstico en el Clásico. Además de definir los esquemas de aprovechamiento de dicha ave.

El guajolote en el Clásico visto desde su contexto arqueológico

La presencia del guajolote como una especie doméstica en el Formativo partió de dos necesidades, primero como almacén vivo (AV), y segundo como una parte fundamental de ofrendas para los dioses y difuntos ya sea en forma de segmentos, cuerpos completos o como material trabajado (objeto terminado o desechos de manufactura). Es aquí donde, a partir de la evidencia en contexto arqueológico, sería necesario explicar por qué en el Clásico hay una mayor concentración de esta especie en ciertas regiones y no en toda Mesoamérica (figura 4.1). La información que presentaremos fue organizada por regiones: la del Altiplano Central, encabezada por Teotihuacan, la de Tehuacán, los valles centrales de Oaxaca y la costa de Veracruz.



Clave: (1) Teotihuacan; (2) Monte Albán; (3) Ejutla; (4) Cerro Jazmín; (5) El Palmillo; (6) La Fortaleza de Mitla; (7) Lambityeco; (8) Cueva de Coxcatlan; (9) Tehuacán Viejo; (10) La Joya; (11) Chachalacas.

Figura 4.1. Sitios que forman parte del Periodo Clásico donde se presentan evidencias materiales (restos óseos y cascarones) de guajolote. Para una mejor comprensión se han dividido en tres regiones: a) Altiplano Central, b) Tehuacán – Oaxaca y c) la costa de Veracruz (elaboró Gilberto Pérez Roldán).

La región del Altiplano Central, Teotihuacan

Teotihuacan fue la ciudad más importante en el Altiplano Central y la más grande en Mesoamérica en el periodo Clásico. Llegó a concentrar una población no vista antes, (125 000 habitantes), con una planificación urbana y arquitectónica monumental, ocupando un espacio que alcanzó los 22.5 km² y su influencia llegó hasta Centroamérica (Manzanilla 2001) en su momento de mayor esplendor (siglos de III al VII dC). Esta ciudad albergó a diferentes grupos étnicos de diversas partes del territorio mesoamericano, entre ellos habitantes del Altiplano Central, del occidente, de la costa del Golfo y de Puebla-Oaxaca. Estos grupos asentados dentro de la urbe, participaban en diversas tareas como la artesanía, la agricultura, la crianza, el comercio, la administración, el sacerdocio y las fuerzas militares, todos coordinados por la élite de gobierno (Manzanilla 2011). Para mantener una ciudad tan poblada se requirió contar con un buen sistema de abastecimiento de materias primas (construcción y elaboración de objetos) y productos alimentarios; en este último nos interesa resaltar la presencia del guajolote.

Huexolotl. Pasado y presente en México

En una urbe tan grande el sistema de abastecimiento de carne tuvo que haber sido de dos formas: intercambio de animales muertos y destazados y de organismos vivos como perros, guajolotes y lepóridos. Quizá fue en Teotihuacan donde se llevó el AVU, con estos animales. Para explicarlo mejor, tenemos que ver cómo aparece *Meleagris gallopavo* en diferentes contextos según los restos recuperados en los estudios arqueozoológicos. Para ello tuvimos acceso a los datos de diversos trabajos (Starbuck 1975; Valadez 1992; Rodríguez 2006, Espinosa *et al.* 2009; Torres 2010, 2011; Pérez 2013; Valadez 2013b y Manzanilla y Valadez 2017) y a los archivos del Laboratorio de Paleozoología y Arqueozoología de la Universidad Nacional Autónoma de México. En el trabajo de Valadez (2013b), “Una ciudad prehispánica vista a través de la fauna”, se registraron 113 especies aprovechadas con diferentes fines como el ritual o fúnebre, el artesanal, la alimentación, y el guajolote es de las pocas especies que cubren los fines que propone Valadez: alimento, ritual, funerario y manufactura. A continuación, veremos los diferentes conjuntos arquitectónicos dentro de la metrópolis y mencionaremos los más destacados (cuadros 4.1, 4.2 y 4.3).

El primer conjunto arquitectónico se ubica en el Sector N1E1 (plano de Millon 1973) denominado La Ciudadela, sede del Templo de la Serpiente Emplumada y donde hay dos subconjuntos 1D y 1E que se han propuesto como recinto sagrado y sede del gobierno de la ciudad (Cowgill 1983). En el trabajo de Starbuck (1975), se analizaron 134 restos de fauna, y sólo 1.4% (dos elementos) eran huesos de *Meleagris gallopavo*.

En el estudio de Pérez (2013) sobre los objetos manufacturados que provienen del subconjunto 1E, se registró un 7.6% de objetos realizados en huesos de guajolote (4 de 52 artefactos). El ave en este sitio cobra importancia porque

Cuadro 4.1. Cronología de Teotihuacan con los conjuntos arquitectónicos mencionados en el texto (elaboró Gilberto Pérez Roldán).

Periodo	Fechas	Fases Teotihuacanas	Conjuntos arquitectonicos		
Clásico	550 a 600 d. C.	Metepc	La Ciudadela		
	350 a 550 d. C.	Xolalpan		Xalla	Oztayahualco
	275 a 350 d. C.	Tlamimilolpa Tardío		Zona de Palacio #2	El Corzo
	200 a 275 d. C.	Tlamimilolpa Temprano		Tetitla	Tlailotlacan
	150 a 200 d. C.	Miccaotli		Yayahuala	Xocotitla
	1 a 150 d. C.	Tzacualli		Tepantitla	
	150 a 1 a. C.	Patlalchique	La Ventilla		
			Teopancazo		
			Xalla		
			Teopancazco		

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

Cuadro 4.2. Frecuencia de especímenes tanto artefactuales como restos óseos de guajolote hallados en Teotihuacan (datos tomados de Starbuck 1975 (+); Valadez 1992(*); Espinosa *et al.* 2009(“); Torres 2010 y 2011(^); Pérez 2013(=) y Valadez *et al.* 2017a(˘).

Conjunto o grupo arquitectónico	Cuadrantes (mapa Millon 1973)	Artefactos de hueso de guajolote	Número mínimo de individuo	Total de individuos de guajolote	%	Otros individuos	Total de individuos
La Ciudadela +	N1E1	0	2	2	1.49%	132	134
Conjunto 1D =	N1E1	4	0	4	7.69%	48	52
Mercado+	N1W1	0	1	1	11.11%	8	9
Tlailotlacan+**	N1W6, N2W6 y N2W7	1	36	37	3.50%	1020	1057
Centro ceremonial+	N2E1	0	3	3	5.08%	56	59
Tetitla+	N2W2	2	7	9	4.57%	188	197
Atetelco =	N2W3	0	1	1	0.27%	374	375
Zona de Palacios 2	N3E2	3	0	3	17.65%	14	17
Cueva III =	N3E2	0	1	1	1.59%	62	63
Xocotitla*	N3E4	0	9	9	12.33%	64	73
Cuarto+	N3W1	0	3	3	18.75%	13	16
Yayahuala+	N3W2	0	3	3	3.85%	75	78
Xalla=	N4E1	5	2	7	1.58%	435	442
Tepantitla+	N4E2	0	3	3	6.82%	41	44
El Corzo+	N4W1 y N5W1	4	3	7	14.29%	42	49
Oztoyahualco+*	N6W3	0	11	11	3.58%	296	307
La Ventilla=^	S1W1, S1W2	18	176	194	6.66%	2718	2912
Teopanazgo+˘	S2E2	11	132	143	2.04%	6869	7012
PAT 80-82=		1	0	1	10.00%	9	10
Total		49	393	442			12906

Huexolotl. Pasado y presente en México

Cuadro 4.3. Restos de vertebrados arqueofaunísticos para Teotihuacan hasta 2010 (tomado de Valadez 2013b). *Meleagris gallopavo* es la cuarta especie con mayor presencia en Teotihuacan representada con el 3.4%, 442 individuos de los 12 906 que se cuantifican para esta investigación (datos obtenidos de Starbuck 1975; Valadez 1992; Rodríguez 2006, Espinosa *et al.* 2009; Torres 2010 y 2011; Pérez 2013 y Valadez *et al.* 2017a).

Mamíferos

TAXA	USOS	TAXA	USOS
<i>Didelphis virginiana</i> (tlacuache)		<i>Canis lupus</i> (lobo)	M, C, I
<i>Sorex vagrans</i> (musaraña)		<i>Canis lupus-familiaris</i> (híbrido lobo-perro)	M, C
<i>Artibeus lituratus</i> (murciélago)		<i>Canis familiaris</i> (perro)	A, M, R, I
<i>Dasyopus novemcinctus</i> (armadillo)		<i>Canis latrans</i> (coyote)	M, C, I
<i>Romerolagus diazi</i> (zacatuche)		<i>Canis latrans-familiaris</i> (híbrido coyote-perro)	M, R
<i>Sylvilagus floridanus</i> (conejo)		<i>Urocyon cinereoargenteus</i> (zorra gris)	M, I
<i>Sylvilagus audubonii</i> (conejo)		<i>Bassariscus astutus</i> (cacomixtle)	S
<i>Sylvilagus cunicularius</i> (conejo)		<i>Procyon lotor</i> (mapache)	S
<i>Lepus callotis</i> (liebre)		<i>Mustela frenata</i> (comadreja)	S
<i>Lepus californicus</i> (liebre)		<i>Mephitis macroura</i> (zorrillo listado)	S
<i>Spermophilus variegatus</i> (ardillón)		<i>Spilogale gracilis</i> (zorrillo manchado)	S
<i>Spermophilus mexicanus</i> (ardilla)		<i>Conepatus leuconotus</i> (zorrillo)	S
<i>Thomomys umbrinus</i> (tuza)		<i>Taxidea taxus</i> (tlalcoyote)	S
<i>Pappogeomys tylosinus</i> (tuza)		<i>Panthera onca</i> (jaguar)	M, C, I
<i>Liomys irroratus</i> (rata espinosa)		<i>Puma concolor</i> (puma)	M, C, I
<i>Baiomys</i> sp. (ratón)		<i>Herpailurus yagouaroundi</i> (yaguaroundi)	R
<i>Peromyscus maniculatus</i> (ratón)		<i>Leopardus pardalis</i> (ocelote)	M
<i>Peromyscus difficilis</i> (ratón)		<i>Leopardus weidii</i> (tigrillo)	M
<i>Neotoma mexicana</i> (rata de campo)		<i>Lynx rufus</i> (lince)	M, I
<i>Neotoma albigula</i> (rata de campo)		<i>Dicotyles tayassu</i> (pécari)	M, I
<i>Sigmodon</i> sp. (rata algodónera)		<i>Odocoileus virginianus</i> (venado)	A, M, R,
<i>Microtus mexicanus</i> (ratón meteorito)		<i>Antilocapra americana</i> (berrendo)	A, M
<i>Cricetidae</i> (ratas y ratones de campo)			

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

Reptiles

TAXA	USOS
<i>Chelonia</i> sp. o <i>Caretta</i> sp. (tortuga marina)	R, I
<i>Terrapene nelsoni</i> (tortuga de caja)	R
<i>Kinosternon hirtipes</i> (casquito)	A, M
<i>Trachemys scripta</i> (tortuga japonesa)	M, R

TAXA	USOS
<i>Lacertilio</i> (lagartija)	S
<i>Iguanidae</i> (lagartija)	S
<i>Pituophis deppei</i> (víbora de agua)	C, S
<i>Crotalus</i> sp. (serpiente de cascabel)	R, I

Anfibios

TAXA	USOS
<i>Scaphiopus multiplicatus</i> (sapo)	S
<i>Bufo</i> sp. (sapo)	S, I

TAXA	USOS
<i>Rana</i> sp. (rana)	A, I

Peces óseos

TAXA	USOS
<i>Arius melanopus</i> (pez gato)	M, R
<i>Lile</i> sp. (sardina)	A
<i>Ictalurus</i> sp. (bagre)	A
<i>Joturus pichardi</i> (pez bobo)	A
<i>Atheriniidae</i> (charal)	A
<i>Cyprinodontidae</i> (cachorrillo)	A
<i>Pomacanthidae</i> (pez ángel)	M,
<i>Lutjanus</i> sp. (huachinango)	A
<i>Centropomus</i> sp. (róbalo)	A

TAXA	USOS
<i>Epinephelus nigritus</i> (mero)	A
<i>Mycteroperca bonaci</i> (perca)	A
<i>Caranx hippos</i> (jurel)	A
<i>Caranx</i> sp. (jurel)	A
<i>Carangidae</i> (jurel)	A
<i>Diapterus</i> sp. (mojarra prieta)	A
<i>Eucinostomus</i> sp. (mojarra plateada)	A
<i>Bairdiella ronchus</i> (ronco)	A
<i>Sphyraena barracuda</i> (barracuda)	M, R

Peces cartilaginosos

TAXA	USOS
<i>Carcharinus</i> sp. (tiburón)	R
<i>Prionace glauca</i> (tintorera)	R

TAXA	USOS
<i>Dasyatis</i> sp. (raya espinosa)	M, R

Huexolotl. Pasado y presente en México

Aves

TAXA	USOS
<i>Podylimbus podiceps</i> (zambullidor)	A
<i>Anhinga anhinga</i> (aninga)	A
<i>Eudocimus albus</i> (ibis blanco)	A
<i>Plegadis chichi</i> (ibis negro)	A
<i>Branta</i> sp. (ganso de Canadá)	A
<i>Anas</i> sp. (pato)	A, I
<i>Aythya</i> sp. (pato)	A, I
<i>Oxiura jamaicensis</i> (pato)	A
<i>Florida caerulea</i> (garza azul)	A
<i>Cathartes aura</i> (zopilote)	M, I
<i>Aquila chrysaetos</i> (águila real)	C, I
<i>Buteo jamaicensis</i> (aguililla)	R, I
<i>Buteo magnirostris</i> (aguililla)	C
<i>Falco sparverius</i> (halcón)	R, I
<i>Meleagris gallopavo</i> (guajolote)	A, R, M
<i>Colinus virginianus</i> (gallina de monte)	A
<i>Dendrortyx macroura</i> (gallina de monte)	A
<i>Fulica americana</i> (gallina de agua)	A

TAXA	USOS
<i>Larus</i> sp. (apipizca)	A, M
<i>Charadriiformes</i> (chorlos)	A
<i>Columbina inca</i> (tórtola)	A
<i>Columbidae</i> (palomas y tórtolas)	A
<i>Amazona</i> sp. (perico)	M, R
<i>Psittacidae</i> (perico)	M, R, I
<i>Geococcyx velox</i> (correcaminos)	S
<i>Bubo virginianus</i> (búho)	M, R, I
<i>Strigidae</i> (búho o lechuza)	M, R, I
<i>Trogon mexicanus</i> (coa)	R
<i>Corvus</i> sp. (cuervo)	C, S
<i>Thryothorus felix</i> (saltapared)	R
<i>Icterus pustullatus</i> (calandria)	M, R
<i>Icterus</i> sp. (calandria)	M,
<i>Guiraca caerulea</i> (gorrión azul)	R
<i>Richmondia cardinalis</i> (cardenal)	M, R
<i>Fringillidae</i> (gorriones)	M,
<i>Passeriformes</i> (aves de canto)	M, I

emplearon huesos largos, quizá tibiotarsos, para la fabricación de dos agujas, un punzón de cestería y una varilla que quedó como objeto en proceso para fabricar tal vez otra aguja. Es decir, el guajolote está en el conjunto probablemente como un organismo sacrificado y consumido, cuyos huesos aprovecharon los artesanos para fabricar artefactos y posteriormente colocarlos en los rellenos como parte de una ofrenda.

El Proyecto Arqueológico 80-82 exploró la Zona de Palacios Número 2 (cuadrante N3E2) (Millon 1973), y se encuentra en la denominada Zona B de la poligonal de protección, al noreste de La Ciudadela, y actualmente forma parte de la llamada Plaza Gamio (Moragas 1998). En dicha exploración se hallaron varios entierros de los

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

cuales cuatro tenían ofrenda de artefactos en hueso, el de mayor presencia de objetos de *Meleagris gallopavo* fue el Entierro 147, con un adulto que tenía a su alrededor nueve cajetes, dos vasijas, un florero, 12 ollas, un sello, todas ellas miniaturas, cuatro figurillas y 12 objetos de hueso (un retocador, dos punzones, siete artefactos de desechos de producción y dos fragmentos de herramientas). De los objetos inservibles de la producción destacan tres que son de guajolote, es decir, como parte del acto de ofrendar, se colocaron estas piezas para acompañar al entierro. Esta es otra forma de hallar guajolotes dentro del contexto arqueológico teotihuacano.

El conjunto arquitectónico de Xalla se encuentra entre las Pirámides del Sol y La Luna, y en el plano de René Millon (1973) es el cuadrante N4E1. Tiene una superficie de 37 000 m² aproximadamente y por ende es de menor tamaño que el complejo de la Calle de Los Muertos y La Ciudadela (Manzanilla y López Luján 2001). Por su ubicación y datos que se ha recuperado el Proyecto Teotihuacan: Élite y Gobierno, los investigadores han sugerido que Xalla fue un palacio desde la fase Tzacualli hasta la caída de la gran urbe mesoamericana (Manzanilla y López Luján 2001: 3).

En Xalla, el guajolote aparece entre el material trabajado en 1.5% (5 de 410 objetos). En el trabajo de Pérez (2013) *Meleagris gallopavo* se empleó en este recinto como materia prima para fabricar herramientas, junto con homínidos, cánidos y cérvidos. De los huesos largos del guajolote se fabricaron tres agujas, una varilla y un punzón quizá para la confección de trajes (Pérez 2013).

La Zona de Palacio Número 2, La Ciudadela y Xalla, fueron lugares donde la élite teotihuacana habitó. La mayoría de los hallazgos están relacionados con el trabajo artesanal que cada unidad tenía bajo su control, y el guajolote era consumido por los trabajadores manuales y posteriormente los restos óseos preparados como herramientas.

El conjunto de Tetitla está al sur del conjunto Zacuala, a diferencia de éste, tiene mayor conservación de pintura mural. En el mapa de Millon ocupa el cuadrante N2W2 (Millon 1973). Se trata de un conjunto residencial, probablemente de élite (Séjourné 1966) y cobra interés para nuestro estudio, pues en el conjunto hay un cuarto que se propone como un corral, Séjourné (1966) lo denominó como el cuarto “piso de tierra” (3x3 m aproximadamente), y es posible que ahí se haya mantenido a los animales vivos como parte del AVU que anteriormente se mencionó, para obtener plumas y huevos, alimentándolos con granos hasta el momento del sacrificio. En los análisis faunísticos de Starbuck (1975), los objetos trabajados en hueso (Pérez 2013) de guajolote corresponden a un 4.7% (9 de 197 especímenes). *Meleagris*

gallopavo aparece como elemento trabajado por el reconocimiento de dos tubos de hueso, tal vez para guardar agujas, pintura en polvo, o algún material valioso.

Yayahuala se encuentra en el cuadrante N2W3, se trata de un conjunto residencial de élite y como Tetitla también tiene pintura mural (Séjourné 1966). En el análisis de Starbuck (1975) el guajolote se presenta un 3.8% (3 de 78 especímenes). En Tepantitla, otra zona residencial de clase alta, ubicado en el cuadrante N4E2, el mismo Starbuck (1975), reporta tres restos de guajolotes en una muestra de 44 restos óseos (6.8%).

El Corzo es un conjunto arquitectónico ubicado al noroeste de la Calle de los Muertos en el sector N4W1 y N5W1 del Mapa de Rene Millon (1973) y cubre una extensión de 650 m². En el estudio de restos de fauna de Starbuck (1975) y el de hueso trabajado (Pérez 2013) el guajolote representa un 14.29% (7 de 49 especímenes). Cuatro de estos restos están trabajados: tres en la forma de agujas y un buril para esgrafiar cerámica o estuco. Nuevamente en este sector aparecen restos de guajolote como parte del consumo y artefactos de hueso trabajado.

Oztoyahualco es un conjunto ubicado al noroeste del valle de Teotihuacan. En 1983, Linda Manzanilla y un equipo de investigadores se dieron a la tarea de explorar el cuadrante N6W3, una unidad doméstica de un grupo teotihuacano dedicado al autoconsumo (Manzanilla 1993). En dicho conjunto, los estudios realizados por Starbuck (1975) y Valadez (1992 y 1993) suman un total de 307 restos identificados, de los cuales 3.5% son huesos de guajolote (un total de 7 individuos). Trabajos posteriores han demostrado que en este conjunto los lepóridos desempeñaron un papel más importante que otras especies (piel y ofrenda), pues se les mantenía vivos y posteriormente se les sacrificaba (Valadez 1993; Somerville *et al.* 2016).

El conjunto arquitectónico de La Ventilla se encuentra situado en el suroeste de la zona arqueológica dentro de los cuadrantes S1W1, S1W2, N1W1 y N1W2 (Millon 1973). Para algunos investigadores es el complejo arquitectónico teotihuacano mejor explorado y está compuesto por: a) El Frente 1, formado por tres grandes templos, un altar y un patio, donde los habitantes del barrio asistían a las ceremonias; b) El Conjunto de los "Glifos" o Frente 2, es un espacio de más de 60 metros por lado que contiene varios edificios religiosos, diversas habitaciones y áreas domésticas; su principal función fue administrativa, además de actividades religiosas, artesanales, de intercambio y domésticas dentro del conjunto; c) El Frente 3, o conjunto donde moraban una parte de los artesanos que estaban al servicio del barrio; d) El Frente 4, tiene enormes espacios destinados a la realización de festividades, intercambio de bienes y juego de pelota y finalmente; e) Frente 5,

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

que se ubica al oeste del Frente 2, muy probablemente se trate de unidades multifamiliares domésticas (Cabrera y Delgado 2010). El estudio de la fauna y hueso trabajado muestran un total de 6.6% de guajolotes (194 restos de 2 912 especímenes) (Torres 2010 y 2011). La mayoría de los huesos de guajolote se encontraron cocidos y con marcas de destazamiento, lo que indica que fueron parte de consumo y se hallaron dentro de los basureros (figura 4.2), mientras que los huesos largos, como los tibia tarsos y fémures, eran los preferidos para manufacturar y de ellos se confeccionaron ocho agujas, tres buriles, cuatro punzones, dos fragmentos de herramienta sin un uso determinado y además apareció un desecho de manufactura. Fue en la unidad Habitacional D, de la Ventilla, Frente 5, donde se encontraron guajolotes jóvenes, los cuales muy probablemente fueron parte del almacén vivo urbano.

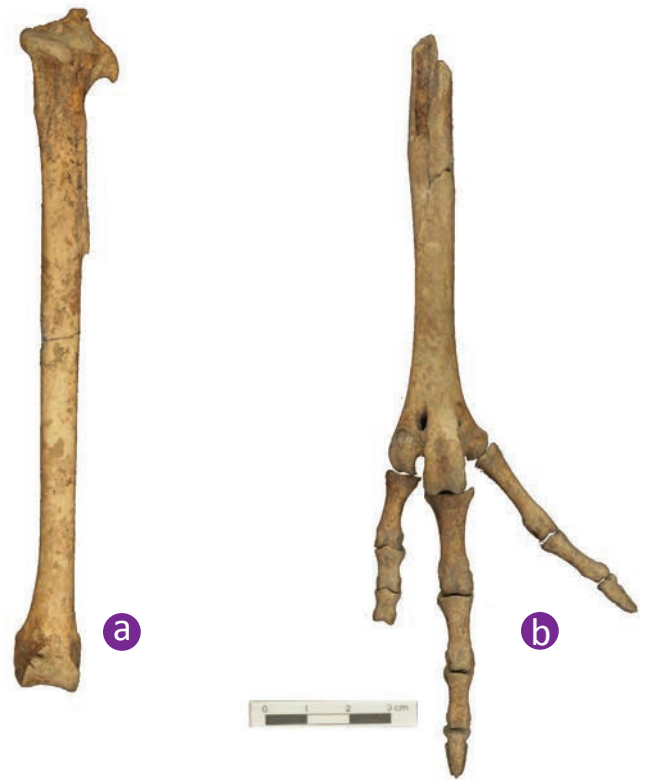


Figura 4.2. a) Tibiotarso con huellas de corte y tarsometatarso y b) falanges del pie de guajolote ambos con evidencia de haber sido cocidos. El material fue hallado en La Ventilla, Teotihuacan (fotografía de Fabiola Torres).

El conjunto de Teopancazco está ubicado en San Sebastián Xolalpan y en el mapa del Millon (1973) corresponde al cuadrante S2E2. Este espacio cuenta con una plaza (C6) de 14 metros de lado aproximadamente con altar y templos y algunos cuartos con pintura

mural (particularmente procesiones de sacerdotes frente a santuarios y algunos guerreros) (Manzanilla 2007). La presencia de cocinas y almacenes al noreste de la plaza y patios rituales hace suponer la presencia de grupos trabajadores. En el conjunto se llevaron a cabo actividades administrativas (se encontraron sellos de estampa para marcar bultos y contenedores), había una casa noble de élite intermedia (Manzanilla 2007; Manzanilla *et al.* 2011), así como viviendas artesanales ligadas a grupos multiétnicos, lo que se refleja en las manufacturas muy especializadas como la elaboración de atavíos y tocados llevados a cabo durante las fases Xolalpan y Metepec en diferentes cuartos como el C44, C45, 45-51, C145, C151, C244, C247b, C251 y C251A. El estudio arqueozoológico que realizaron Valadez (Manzanilla y Valadez 2017; Valadez *et al.* 2017a), Rodríguez (2006) y Pérez (2013) con el hueso trabajado, el uso del guajolote (3%), 143 de 7012 especímenes estudiados. Además de que se encontraron algunos elementos que se determinaron como pertenecientes a hembras, se recuperaron cascarones de huevo, tres pípilos en los rellenos, tres juveniles y tres adultos machos, estos últimos ofrendados.

Aunque los datos de la fauna nos sugieren que en Teopanazco se llevaba el esquema de almacén vivo, es posible que se llegara en algún momento a criar guajolotes por la demanda de plumas que servirían para formar parte de las vestimentas y tocados que ahí se fabricaban (Manzanilla *et al.* 2011). Asimismo, en el estudio del hueso trabajado se analizaron 11 artefactos, de los cuales se manufacturaron tres agujas, una cuenta, una espátula-roma, un punzón, tres tubos y se encontraron dos desechos de la manufactura.

El conjunto de Teopanazco, por su dedicación a la manufactura de atavíos, tenía que mantener a sus artesanos y abastecerlos de alimento, quizá el hecho de tener guajolotes en los espacios de abasto (Valadez *et al.* 2017b) no era suficiente y probablemente por ello se decidió apoyar la crianza, para disponer no sólo de la carne, sino, además, de los huevos, además de las plumas y huesos de esta ave. Por otro lado, el conjunto, según investigaciones (Manzanilla *et al.* 2011) tuvo una fuerte influencia de gente de la costa del Golfo, y tal vez estas personas, quienes venían a Teotihuacan constantemente en caravanas, se llevaron algunos pípilos, los criaron y reprodujeron en la costa de Veracruz como lo veremos más adelante.

Un aspecto por demás relevante de este centro de barrio es que las excavaciones abarcaron varias fases, desde Miccaotli-Tzacualli hasta Metepec, lo cual permitió ubicar el uso del guajolote en esquemas muy diversos que rebasaron lo tradicional, es decir, su empleo como alimento o en ofrendas.

Para las fases más tempranas (Tzacualli-Miccaotli, 100-250 d.C.) hay muy poca información, en buena medida por la destrucción de las evidencias por trabajos constructivos

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

de tiempos posteriores. Lo reconocido habla de restos alimentarios ligados a rellenos constructivos.

En Tlamimilolpa temprano (250-300 dC), hay muchas más evidencias sobre su uso, principalmente restos asociados con entierros y con basura alimentaria empleada en rellenos, casi siempre huesos cocidos y con marcas de mordidas, pero lo más interesante fue el hallazgo de una fosa en la que se encontraron huesos de guajolote y cáscaras de huevos, junto con restos de conejos, venados, patos, codornices, huachinangos, peces bobo, sardinas y jureles, casi todos cocidos o con marcas de corte. suponemos que se trata de una fosa ritual ligada a un banquete que, por las características de la fauna, se había realizado en el mes de noviembre (Valadez *et al.* 2017a). En este evento nuestras aves participaron con su carne y sus huevos, algo que pocas veces se puede documentar.

Para la fase Tlamimilolpa tardío (350-400 dC), los tenemos como animales ligados a lo alimentario por las abundantes evidencias al respecto: huesos quemados, cocidos, mordidos, con marcas de corte, pero lo interesante es la diversidad de contextos, ya que aparecen en basureros, rellenos, entierros, fosas, todo lo cual nos habla de un importante valor en lo alimentario y con una evidente diversidad en la perspectiva simbólica presente.

En la fase siguiente, Xolalpan temprano (400-450 dC), se observa un cambio relevante en el sentido de uso de la fauna, entre ellos los guajolotes. En este momento vemos en este centro de barrio la orientación del trabajo hacia la manufactura de vestimentas rituales (Manzanilla *et al.* 2011) y esta ave se uso para elaborar con sus huesos instrumentos como agujas. Por otro lado los restos ligados a lo alimentario (en esquemas semejantes a los ya descritos) continúan, pero en algunos cuartos aparecen esqueletos semicompletos de varios individuos, algunos con señales de cocimiento, otros no, algunos depositados en los rellenos, otros en fosas y, como detalle distintivo, con patas completas colocadas de forma adicional e intencionada en el conjunto de huesos. La visión que nos ofrece esta fase es que además del uso alimentario y ritual observado desde épocas anteriores, surge la tradición de emplear individuos completos, machos y hembras, para ciertos ritos y colocar las patas completas con un evidente objetivo simbólico.

Ya en la segunda mitad de la fase Xolalpan (500-550 dC) aparecen más evidencias de esta nueva tradición. El principal caso es una gran fosa redonda en la cual se colocaron cinco patas de guajolote pertenecientes a tres a cinco individuos, todas ellas depositadas “crudas”, es decir, carentes de cualquier evidencia de cocimiento o exposición al calor.

Para el final de esta fase tenemos más casos de esqueletos semicompletos colocados principalmente en los rellenos y la gradual desaparición de su colocación en entierros o en fosas; esta tendencia, no obstante, fue una pauta normal para todo tipo de material empleado con fines rituales, aparentemente con el objetivo simbólico de una ofrenda, pero en un contexto libre del saqueo (los rellenos constructivos). Además de ello, lo más significativo e interesante fue el hallazgo de dos patas íntegras de una hembra, colocadas junto a un vaso Tlaloc estrellado, aparentemente dentro de un rito de terminación que cronológicamente coincide con momentos de conflictos sociales en la ciudad, desorden, incendios provocados y saqueos (*Idem*). Las patas utilizadas no forman parte de los ritos tradicionales de terminación, pero su relevancia en el caso descubierto queda más que asegurado. Se trata quizá de parte de un conjuro que tenía como objetivo proteger el lugar y/o dañar a quienes lo profanaran. En todo caso la información de Teopancazco nos habla de un uso especial de las patas de guajolote con un objetivo simbólico en la tradición teotihuacana.

Para la última fase de la historia de la ciudad, llamada Metepec (550-650 d.C.) la violencia había sido contenida, no así el decaimiento y, en lo que se refiere al guajolote en Teopancazco, seguimos viendo su empleo como ofrenda en los rellenos, en este momento aparece un esqueleto semicompleto de un pípilo (ver fotografía de página de inicio de del capítulo 2), una de las pocas evidencias de individuos no-adultos en el lugar.

En el registro arqueozoológico del sitio, el guajolote fue el ave más abundante, con un total de 133 individuos, los cuales pertenecieron a dos tercios de los hallazgos de la fase Xolalpan. Es decir, en la mayor parte de las fases el porcentaje de estas aves equivale a un tercio del de los perros, pero en Xolalpan se incrementa a aproximadamente el 40%, lo que coincide con la gran abundancia y diversidad observada en sus usos y esquemas de manejo.

El grupo arquitectónico de Tlailotlacan se encuentra ubicado a unos tres kilómetros al poniente de la Calzada de los Muertos, y en el mapa de Millon (1973) pertenece a los cuadrantes N1W6, N2W6 y N2W7. Autores como Millon (1973: 40), Spence (1989) y Rattray (1987) sugieren que se trata de grupos de inmigrantes que provienen de los valles centrales de Oaxaca, presuntamente de Monte Albán, a partir de indicadores como las características de los entierros, los objetos cerámicos (tipos) oaxaqueños y la presencia de concentraciones de mica (Spence 1989; Rattray 1987). Si bien este grupo, al igual que el del Barrio de Xocotitla (N3E4), tiene las mismas características de filiación con grupos étnicos del Clásico de Oaxaca (Rattray 1987), para esta investigación presentaremos por separado los resultados de fauna de los barrios. Para el Barrio Tlailotlacan la información se recopiló de Valadez

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

(1992), Espinoza (*et al.* 2009) y Pérez (2013). En este barrio el guajolote representa 3.5% (37 de 1 057 especímenes) y además la colección de hueso trabajado está compuesta por una aguja, realizada sobre un hueso largo. Los huesos de los guajolotes son de ambos sexos y están cocidos.

El otro barrio es Xocotitla, donde se analizaron 77 especímenes, nueve (12.3%) de los cuales fueron restos de guajolotes (Valadez 1992). En ambos barrios se observa un acentuado intercambio de productos con los valles de Oaxaca. El guajolote posiblemente fue criado en Tlailotacan y Xocotitla, y posteriormente llevado vivo a los conjuntos residenciales de Teotihuacan, en tanto que los pies de cría se llevaban a las regiones de Tehuacán y Oaxaca, ya que como veremos más adelante, en estos lugares se vivía un proceso de urbanización. La gente en los valles de Oaxaca los aceptó y los empezaron a criar, para de esa manera abastecer de huevo, pluma y carne a las nuevas urbes que ahí se desarrollaban.

Con los resultados de cada sitio presentado podemos completar el modelo de almacén vivo-urbano en Teotihuacan. Consideremos que los conjuntos cercanos a la Calzada de los Muertos, donde están las élites y una parte de clases medias adquirirían los guajolotes vivos y los llevaban a los traspatios o patios de tierra para posteriormente almacenarlos y hacer uso de las plumas, o en su defecto, de las hembras para poner huevos; en algún momento de su calendario de fiestas cívicas-religiosas eran sacrificados y ofrendados. Cuando servían de alimento para los artesanos, eran ellos quienes seleccionaban los huesos como húmeros, fémures, tibiotarsos o tarsometatarsos para fabricar agujas, punzones o tubos (figura 4.3).

Por otro lado, al revisar los datos, los conjuntos periféricos eran los lugares que llevaba el modelo de almacén vivo, donde se realizaba la crianza del guajolote. En estos conjuntos esta ave proporcionaba pípilos para nuevas generaciones, las hembras daban huevos y plumas, y los machos o hembras muy adultas podrían ser intercambiados para los conjuntos de élite o en algunos casos eran llevados a otras regiones como la costa del Golfo o los valles de Oaxaca. También se daba la oportunidad de que algunos de los ejemplares se consumieran en los conjuntos periféricos y eran los artesanos quienes solicitaban los huesos largos para fabricar objetos. La combinación de estos dos modelos, almacén vivo-urbano y almacén vivo, quizá continuo y se replicó en otras grandes urbes como Monte Albán (figura 4.3).

Por último, los registros arqueozoológicos de guajolotes en Teotihuacan demuestran una absoluta ausencia de uso como ofrenda en eventos fúnebres o como animal ligado a entierros específicos como se manifestaba en el Formativo, pues salvo algún caso aislado

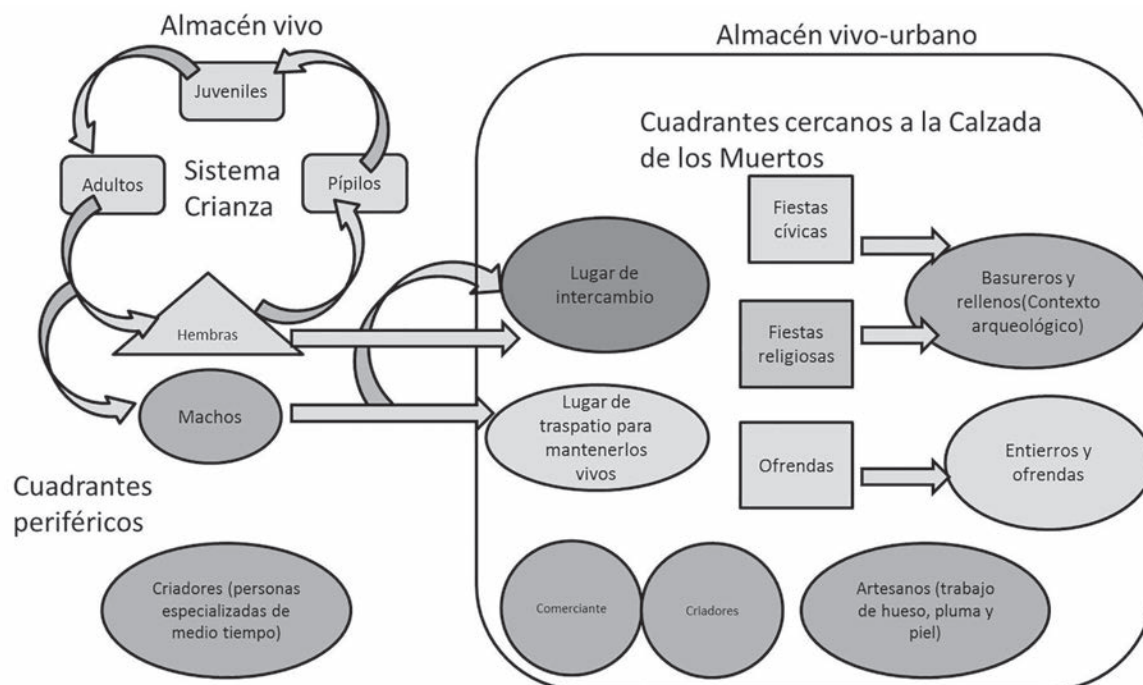


Figura 4.3. Propuesta de los modelos de almacén vivo y almacén vivo-urbano en Teotihuacan con el guajolote, Meleagris gallopavo (elaboró Gilberto Pérez Roldán).

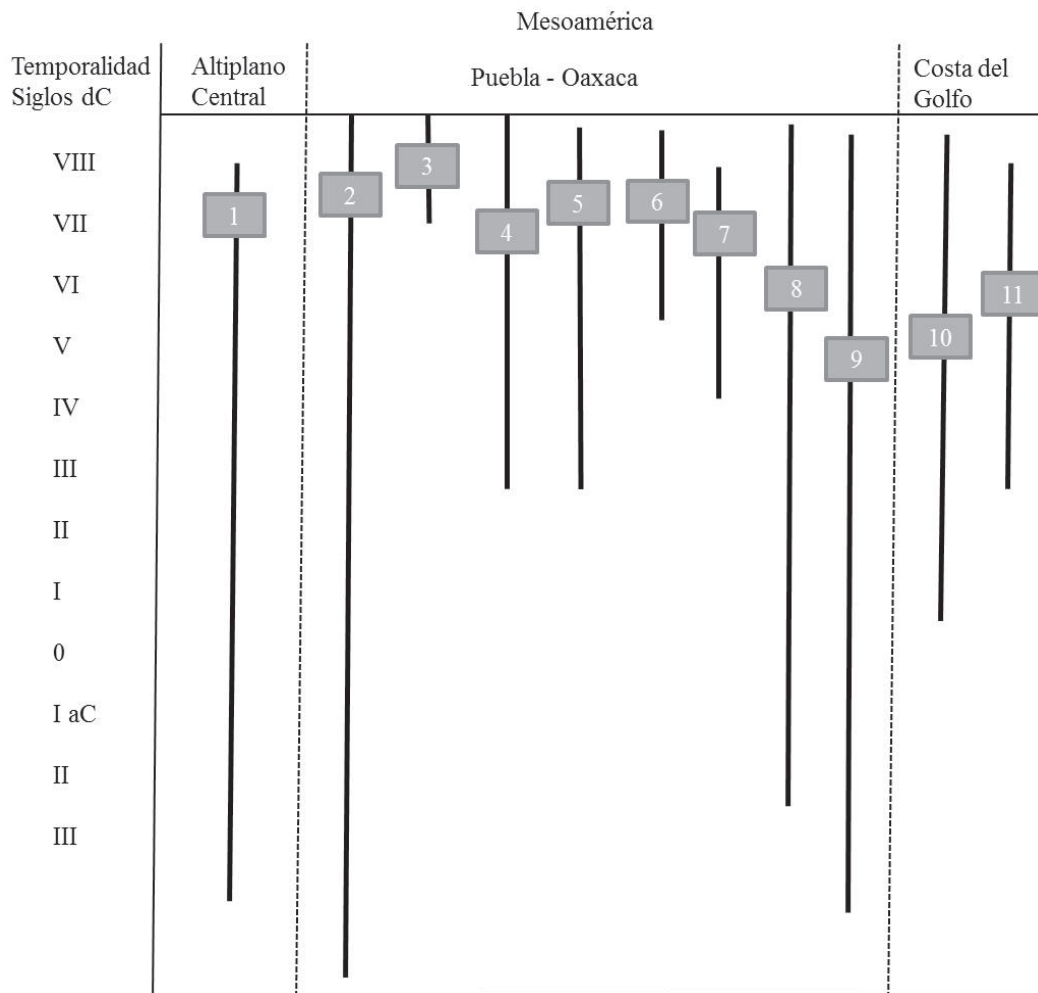
lo que vemos es su empleo en algunos ritos pero que incluyen solo pequeños trozos o partes del animal, todo ello muy alejado de la fuerza simbólica que había tenido siglos antes en casos como los de Huixtoco, Xico, Terremote Tlaltenco o Oaxtepec.

La región Tehuacán – estado de Oaxaca

Hemos visto que ya desde el Formativo se inicia el desplazamiento del guajolote al sur de México, aunque en un esquema muy limitado. Creemos por ello que, para el final del Pleistoceno, esta ave se introdujo definitivamente a la región, con resultados sorprendentes, según veremos posteriormente (figura 4.4).

Monte Albán es uno de los sitios más destacados en Mesoamérica, su ocupación inicia en el siglo IV aC, y su esplendor entre los siglos V y IX. Se caracterizó por ser una ciudad multiétnica, además muy relacionada económicamente con los valles centrales y con una fuerte relación de comercio y política con Teotihuacan en el Clásico (Beyer 1997). Los trabajos arqueozoológicos son pocos (Valentín y Pérez 2010; Martínez *et al.* 2016; Martínez y Corona 2016), sin embargo, al revisar los datos

El guajolote en el Clásico Mesoamericano



Claves: (1) Teotihuacan; (2) Monte Albán; (3) Ejutla; (4) Cerro Jazmín; (5) El Palmillo; (6) La Fortaleza de Mitla; (7) Lambityeco; (8) Cueva de Coxcatlan, Tehuacán; (9) Tehuacán Viejo; (10) La Joya; (11) Chachalacas.

Figura 4.4. Cronología de los sitios donde se han encontrado restos de *Meleagris gallopavo* del siglo I aC al X dC (elaboró Gilberto Pérez Roldán).

podemos constatar que los restos de guajolote representan un 3% (64 de 2 011 especímenes), de los cuales 20 fueron objetos manufacturados: dos cuentas, dos tubos, un silbato, una espátula, un taladro, dos fragmentos de herramientas indefinidas y 11 objetos de desecho. Los huesos empleados fueron radios, húmeros, tibiotarsos y fémures (Valentín y Pérez 2010).

Otros sitios entre Teotihuacan y esta urbe oaxaqueña donde ha habido hallazgos de esta ave se encuentran en el valle de Tehuacán, ubicado al suroeste en el estado de Puebla, a 129 km de la capital del estado. El valle cobra interés en la arqueología, pues en las exploraciones arqueológicas realizadas por MacNeish y sus colaboradores desde 1950, descubren semillas muy antiguas del maíz, calabaza, tomate, aguacate, entre otros, en la cueva de Coxcatlan. En este sitio se reportó fauna de diferentes temporalidades y un hueso de guajolote entre 160 especímenes (0.6%). La fecha calibrada (ca) de esta pieza la ubica en el 180 dC (Flannery 1967).

Otro de los sitios de la región es Tehuacán Viejo que se encuentra en el municipio del mismo nombre; éste fue explorado por Edward B. Sisson en la década de 1980. El sitio fue un centro ceremonial del Clásico (200 aC al 650/900 dC). Ticul Álvarez y Aurelio Ocaña (2000), en su trabajo “Análisis de restos óseos animales procedentes de Tehuacán Viejo”, reportan la identificación de restos faunísticos entre los cuales sobresalen 23 especies prehispánicas, una de ellas es el guajolote, con un 20.4% de abundancia (98 de 479 especímenes). En el trabajo de Álvarez y Ocaña se discute si se trata de guajolote doméstico o silvestre, pero al final se deciden por la primera opción. Como se aprecia, la región de Tehuacán es el punto intermedio entre el Altiplano Central y el actual estado de Oaxaca, por lo tanto la presencia del guajolote establece que, sin duda, fue de Teotihuacan de donde salieron los ejemplares para ir a la región sur.

Más allá del valle de Tehuacán se encuentra el sitio Cerro Jazmín, ubicado en la Mixteca Alta, al noroeste del valle de Oaxaca, en el valle de Nochixtlán. El periodo que nos interesa es la Fase denominada Flores temprano y Flores tardío (500-800 dC), durante la cual el sitio creció considerablemente y se construyó un gran número de estructuras y terrazas (Pérez *et al.* 2017). En el análisis de los restos óseos se encontraron 46 restos de guajolote, que representa un 3.5% de fauna (1 293 especímenes) y además nueve objetos de hueso de guajolote trabajados: un punzón para cestería, un estique para cerámica, cuatro fragmentos de herramienta, probablemente punzones, una cuenta, una placa para incrustación en vestimenta y un desecho de trabajo (Torres y Pérez 2013). La gran mayoría de los guajolotes aparecen en el Patio I y en la Estructura 23, y la evidencia de otro material como la cerámica, nos señala que en esta área se llevaban a cabo festines, donde tal vez el guajolote era una de las especies centrales.

La pregunta que nos surge frente a estos hallazgos es la intensidad del manejo, es decir, si eran criados ahí mismo, o si venían de otras regiones y el grado de dispersión de estos animales. ¿Qué hay al respecto en otros sitios dentro de los valles de Oaxaca.

Ejutla es uno de estos sitios ubicado en el valle que lleva su mismo nombre; se encuentra al sur del valle central de Oaxaca (figura 4.1), y fue uno de los asentamientos mayores en la región. En el Clásico temprano, Ejutla tuvo una fuerte relación con Monte Albán tanto en aspectos económicos como de intercambio (Lapham, Feinman y Nicholas 2013; Lapham, Feinman y Nicholas 2016) y en el estudio de la fauna se presenta a *Meleagris gallopavo* con un 0.4% de abundancia (5 huesos de 1 338 especímenes), de los cuales dos son herramientas, probablemente punzones. Aparentemente los huesos eran de adultos.

Otro de los sitios con presencia de guajolote está ubicado en El Palmillo (cuadro 4.4), en el pie de monte del Valle de

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

Cuadro 4.4. Información de los taxa hallados en los sitios correspondientes a los valles de Tlacolula y Ejutla (datos tomados de Lapham, Feinman y Nicholas 2016).

Taxa	El Palmillo		La Fortaleza Mitla (Mitla Fortress)		Lambityeco		Ejutla	
	Número de Especimen	%			Número de Especimen	%	Número de Especimen	%
Venado cola blanca	715	19.7	122	12.3	49	6.2	259	19.4
Perro	1192	32.8	311	31.4	410	51.8	504	37.7
Conejo	1393	38.3	165	16.6	222	27.1	278	20.8
Guajolote	200	5.5	248	25	52	6.4	5	0.4
Otras taxas	1373	3.8	146	14.7	56	7.5	292	21.8
Total	3637	100%	992	100%	791	100%	1338	100%
Número de residencias en la muestra	8		2		1		1	

Tlacolula, al este del actual poblado de Santiago Matatlán y al sur del sitio arqueológico La Fortaleza de Mitla. Surge como poblado en el Formativo tardío y en el Clásico temprano fue uno de los centros más grandes de la región de Tlacolula (Lapham, Feinman y Nicholas 2013). Este sitio tiene una importante presencia de guajolotes, 200 restos (5.5%) dentro de una muestra de 3 637 especímenes (Lapham, Feinman y Nicholas 2013; Lapham, Feinman y Nicholas 2016) y entre ellos dos herramientas, tal vez punzones. En el Clásico el sitio llegó a ser el más importante en este valle, quizá por ello los asentamientos como Lambityeco y La Fortaleza de Mitla le abastecieron de materias primas y alimentos, entre ellos, guajolotes, es decir, en este asentamiento tuvo que realizarse el modelo de almacén vivo-urbano para poder disponer de carne y huevo.

Lambityeco está localizado en el valle de Tlacolula y fue un asentamiento donde se producía sal para los valles. Es un lugar con una amplia ocupación (750 aC a 1200 dC) (cuadro 4.4), sin embargo, por su interacción comercial por la sal y otros productos con Monte Albán, tuvo un fuerte crecimiento durante el Clásico (Lind y Urcid 1983). En el sitio se identificaron 52 restos de guajolotes, que representa el 6.4% de la muestra total de 791 especímenes (Lapham, Feinman y Nicholas 2016). De los huesos largos de *Meleagris gallopavo*, se hallaron nueve cuentas de hueso en la zona residencial (Montículo 165) los cuales, según Lapham (2013), eran adornos.

En el valle de Tlacolula está La Fortaleza de Mitla (en inglés *Fortress*), el cual es un asentamiento cercano al actual pueblo de San Pablo Villa de Mitla. En el periodo Clásico (cuadro 4.4) este sitio experimentó un crecimiento hasta llegar a las 40 hectáreas. El Palmillo (Lapham, Feinman y Nicholas 2013) fue un lugar donde se criaba *M. gallopavo*, además de ser un sitio de periferia (junto con Lambityeco) es decir, funcionó con el modelo de almacén vivo. La Fortaleza se caracteriza por tener terrazas y en ellas unidades habitacionales y campos de cultivo de maíz, que probablemente favorecieron una buena crianza y producción de guajolote. Esta ave tiene una presencia de 248 restos óseos (crías, juveniles y adultos) además se hallaron en diversos contextos restos de más de 200 cascarones de huevo de esta ave, llevando así a una presencia de más del 25% (248 especímenes de guajolote, más las cáscaras, de un total de 992 especímenes faunísticos).

Lapham y colaboradores (2016) hallaron un par de ofrendas del periodo Clásico en las terrazas 56 (ofrenda 9 y 14) y 57 (ofrenda 19 y 21). En la ofrenda 9, que es la más rica, tenemos los restos de al menos siete pípilos o polluelos recién eclosionados y más de 200 restos de fragmentos óseos y cinco huevos enteros, todos de guajolote, colocados debajo del piso de ocupación de la Terraza 56 (Lapham, Feinman y Nicholas 2016). Por otro lado, se descubrió el Entierro 11 (mujer adulta de 26 a 34 años junto con un recién nacido) debajo de un piso perteneciente a un cuarto habitacional y asociado con éste apareció la ofrenda 14, misma que consistió en los restos de un guajolote joven y de cascarones tal vez pertenecientes a un huevo de *Meleagris gallopavo* (Lapham, Feinman y Nicholas 2016).

En la Terraza 57 se halló la ofrenda 19, formada por un pípilo recién eclosionado, un guajolote joven y otro adulto y restos de cascarones de huevos de esta ave. La ofrenda consistió en un depósito debajo del piso de una habitación doméstica. Otro caso es la ofrenda 21, la cual está asociada a la última ocupación de la terraza y guarda una relación directa con el entierro 26, el cual es la tumba de un hombre adulto mayor. Dicha ofrenda contenía un pípilo recién nacido, un par de aves juveniles y un huevo casi completo, todos ellos de *Meleagris gallopavo*, además está asociado un cachorro de *Canis* sp. y dos láminas de obsidiana, que los autores presuponen que fueron empleadas para sacrificar a los animales (Lapham, Feinman y Nicholas 2016).

La muestra del hueso de guajolote trabajado se compone de seis objetos: dos perforadores hechos con la ulna del ave; dos punzones fabricados sobre tibiotarsos y dos piezas de desechos de la fabricación (Lapham, Feinman y Nicholas 2016). Dichos investigadores sugieren que los perforadores y los punzones sirvieron para perforar en

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

la confección de textiles o pieles, además de tener otras funciones. También se encontraron en las terrazas 56, 276 y 757, objetos de hueso de *Meleagris gallopavo* no identificados que podrían ser adornos.

Con lo señalado podemos suponer que Monte Albán recibió de los valles centrales (Tlacolula, Ejutla y el propio valle central de Oaxaca) los guajolotes y otras especies que se requerían para abastecerse de carne. Quizá los guajolotes llegaban vivos a la ciudad y eran mantenidos en pequeños corrales (como en Teotihuacan) antes de su empleo, mientras que en los valles centrales se criaban para consumo y posterior producción de objetos de hueso, e inclusive el excedente de la producción se ocupaba en diferentes ofrendas, o entierros, en las construcciones. Por la relevancia de esta actividad las familias que se dedicaron a ello tenían un estatus alto en la región.

Veamos ahora cómo se presentan las evidencias en la región de la costa de Veracruz, en otro sitio del Clásico donde Teotihuacan tuvo intercambio y contactos.

La región de la costa de Veracruz

Por lo que hemos visto hasta el momento, Teotihuacan fue el heredero de los conocimientos y tradiciones que se habían forjado en la cuenca de México alrededor de la crianza del guajolote desde quince siglos antes; ahora, con su población de migrantes en diferentes sectores como Teopanaczo, Tlailotlacan o Xocotitla, fue ejemplo para transmitir este bagaje a regiones con las que mantenían contacto, como la costa de Veracruz.

Uno de los sitios del Clásico temprano fue La Joya, ubicado en el municipio actual de Medellín de Bravo en la costa central de Veracruz. La característica de este lugar su sistema de construcción a base de tierra apisonada, adobes y recubrimientos térreos (Daneels y Guerrero 2012). Los restos de guajolotes hallados en este lugar fueron dos huesos (una quilla y un fragmento del cráneo), 1.4% de un total de 137 especímenes faunísticos. Los huesos fueron cocidos y aparentemente depositados en los rellenos constructivos (Rodríguez y Valadez 2010).

El sitio arqueológico Chachalacas, un lugar similar a La Joya, se ubica a 5 km de la cabecera municipal de Úrsulo Galván, Veracruz. Su arquitectura es de tierra (Pérez 2012). Los restos mejor estudiados fueron objetos trabajados, 88 artefactos en total, de los cuales 31 se elaboraron con huesos de *Meleagris gallopavo* (35.1% de la muestra). Los huesos que ocuparon los artesanos de Chachalacas para la fabricación de los objetos de ave fueron los tibiotarsos (21 huesos), radios (siete), tarsometatarso (dos)

y ulna (una) y los objetos identificados (a nivel función) fueron: un tubo para transportar material en polvo, un rematador para el trabajo de cestería, una varilla con muescas, cinco agujas para el trabajo de algodón, ocho cuentas cilíndricas, ocho preformas de varilla, tres desechos de manufactura y tres núcleos de hueso preparados para obtener varillas (figura 4.5).

En este asentamiento el guajolote fue el segundo animal más empleado, superado sólo por los venados. Su abundancia fue del 40.1% y fueron los preferidos para la elaboración de artefactos como agujas, lanzaderas, punzones, leznas, entre otros elementos asociados con la elaboración de telares y vestimentas. La interpretación que podríamos hacer es que se trató de un sitio donde se fabricaban mantas y éstas se llevaban a Teotihuacan.

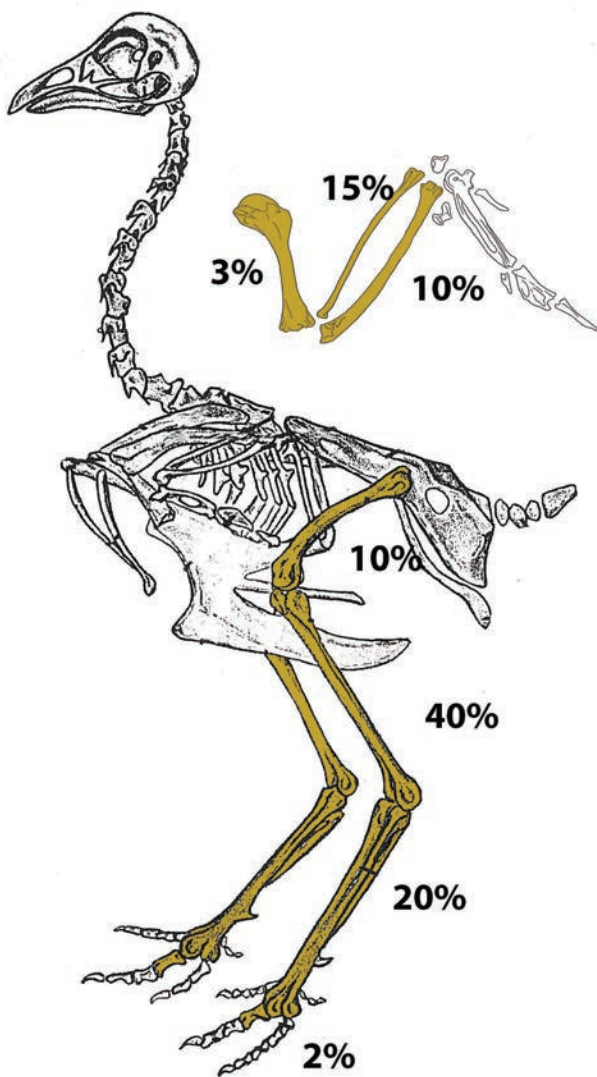


Figura 4.5. Piezas anatómicas de guajolote que solían ser transformadas en objetos durante el Clásico (recopilado de Pérez 2010, 2012, 2013; Valentín y Pérez 2010; Lapham, Feinman y Nicholas 2016; dibujos modificados de Gilbert Martin y Savage 2006).

Los huesos de guajolote transformados en objetos

En los estudios de Pérez (Pérez 2010; Pérez 2013; Torres y Pérez 2013) se señala que el uso de hueso de guajolote, como materia prima para confeccionar objetos, se acentúa durante el Clásico en las urbes y sitios pequeños (cuadro 4.5 y Figura 4.6). Las piezas preferidas por los artesanos de esas épocas son los tibiotalaros, pues mediante la técnica de corte longitudinal, se obtenían varillas que posteriormente se convertirán en agujas, y por el tamaño del ojal podemos relacionarlas con el trabajo del algodón; tal y como lo vemos en Teotihuacan o en Chachalacas.

Otro de los artefactos que se obtenían de los tibiotalaros eran los punzones, divididos en dos grandes grupos: los de forma espatulada, conocidos etnográficamente como rematadores, que sirven para la manufactura de canastas, para ocultar las puntas de la palma (*Brahea dulcis*) y para amarrar el entretejido (figura 4.6). El otro grupo es el de los pizcadores, que son instrumentos para la cosecha del maíz y sirven para rasgar el *totomoxtle* (hoja de maíz seco) para de esa manera obtener la mazorca libre de hojas, aunque también sirven para perforar o punzar. También del tibiotalarso elaboraban tubos para medir y piezas similares a pajillas. Por otro lado, en huesos como húmeros, radios y ulnas, se realizaban cortes transversales y se obtenían cuentas cilíndricas, largas o cortas, para hacer collares, como los hallados en el valle de Tlacolula y la costa del Golfo.

Cuadro 4.5. Artefactos de hueso de guajolote hallados en los diferentes contextos del Clásico (elaboró Gilberto Pérez).

Hueso trabajado	Teotihuacan	Monte Albán	Ejutla	Cerro Jazmín	El Palmillo	La Fortaleza de Mitla	Lambityeco	V. Tehuacán	La Joya	Chachalacas
Guajolote	49	20	2	9	2	6	9	0	0	31
Otras especies	1460	45	80	95	538	201	108	0	0	57
Total de artefactos	1509	65	82	104	540	207	117	0	0	88
% de Guajolote	3.2%	30.7%	2.4%	8.6%	0.3%	2.8%	7.69%	0%	0%	35.1%
Referencias	Pérez 2013	Valentín <i>et al.</i> 2010	Lapham <i>et al.</i> 2016	Pérez <i>et al.</i> 2017	Lapham <i>et al.</i> 2016	Lapham <i>et al.</i> 2016	Lapham <i>et al.</i> 2016			Pérez 2010

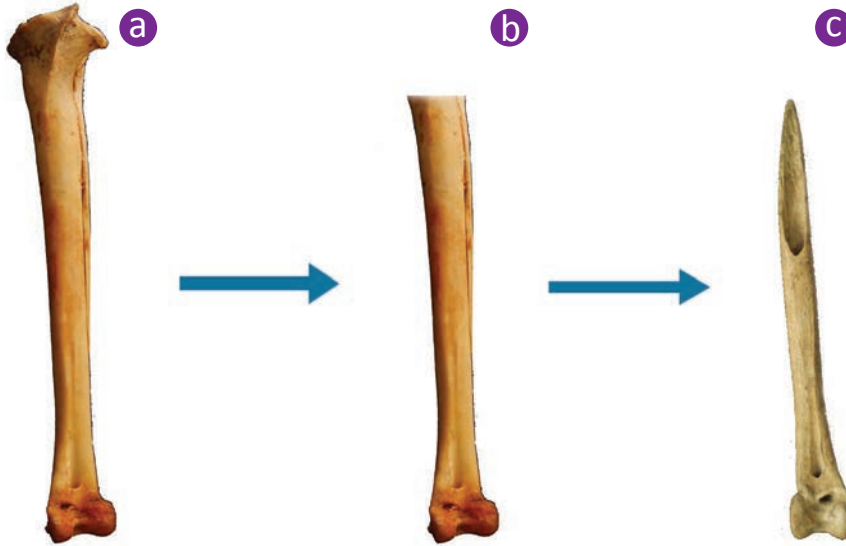


Figura 4.6. Cadena operativa para la fabricación de rematador en Chachalacas, Veracruz:
a) el tibiotarso forma parte del núcleo, b) posteriormente se corta la parte distal y c) mediante desgaste con rocas se da forma a la punta espatulada que será la parte funcional del rematador (fotografía de Pérez Roldán).

Las ofrendas de guajolote en el Clásico

El guajolote como recurso natural desempeñó un papel muy importante durante el Clásico en Teotihuacan; aparece de forma cotidiana como herramienta, desecho de la producción, en las ofrendas o como restos de alimento en basureros, fosas y rellenos. Su presencia es escasa en ritos de más alto contenido simbólico, como por ejemplo los entierros. Resulta interesante que este tipo de manifestaciones, propias del Formativo de la cuenca de México, aparezcan en el Clásico en los lugares foráneos bajo el esquema de individuos completos en los entierros o en eventos en los que se depositaron los huevos a modo de ofrenda. No obstante estos cambios, el imaginario colectivo que desde siglos atrás consideraba el guajolote como un alimento que gustaba al hombre y a los dioses, se conservó en el Clásico, por ejemplo en las ofrendas de La Fortaleza de Mitla o en los rellenos ritualizados de Teotihuacan.

Uno de los aspectos que destacan en este periodo es el valor económico del guajolote, pues con su manejo a modo de “almacén vivo”, se le criaba, utilizaba y reproducía a la vez, lo que le otorgó un valor como fuente permanente de alimento y materia prima (a diferencia del maíz, cuyos beneficios económicos y alimentarios requerían del trabajo y esfuerzo periódico), no por nada el buen criador tenía un alto estatus. Un ejemplo al respecto con los entierros 11 y 26 de la Fortaleza de Mitla, donde aparecieron elementos biológicos de la producción (huevos, pípilos,

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

juveniles y adultos), junto a los difuntos, pues con ello se manifestaba, simbólicamente hablando, que podían llevarse ptes de cría (diferentes etapas de la producción) al inframundo, para así poder criar y reproducir esta ave en este otro ámbito y de este modo, tener complacidos a los dioses, alimentándolos para garantizar que en el plano terrenal los parientes de los deudos disfrutaran de sus bendiciones. Otro esquema de manejo lo tenemos en los entierros de estas aves en las estructuras, que creemos se hacían para fortalecer y garantizar que las terrazas donde se construían las casas habitacionales fueran prósperas, tanto en producción de crías de guajolote, como en la cosecha del maíz.

En las grandes ciudades como Teotihuacan, Monte Albán o El Palmillo, probablemente se enterraba a los artesanos con los objetos (herramientas) de hueso de guajolote o en su defecto con desechos que se derivaban al producir estos objetos. Un ejemplo es el caso del entierro 147 de la Zona de Palacios 2 en Teotihuacan donde aparecieron huesos cortados de *Meleagris gallopavo*.

Esquemas alimentarios del guajolote en Clásico

Durante el Clásico disponemos de información relacionada con isótopos y esquemas alimentarios de guajolotes, básicamente proveniente de Teotihuacan.

No obstante lo limitado de la muestra para este periodo (Manin *et al.* 2018), podemos saber cual fue la alimentación de las aves. Los resultados provenientes de cinco muestras indican que cuatro de ellas comían lo que proporcionaban los ambientes silvestres y sólo uno mostró un esquema ligado a la milpa. Esto es relevante, pues sin duda uno habría esperado que toda la crianza del guajolote estuviera ligada a las milpas de donde provenía el maíz y otras plantas de las que dependía la dieta teotihuacana. No obstante pareciera que fue a la inversa y que los sistemas de producción agrícola en este caso no se relacionaban con el manejo del guajolote.

La mejor explicación es que la crianza de esta ave se dio mayormente en zonas, en las que no un gran desarrollo agrícola y los criadores quizá estaban establecidos en zonas abiertas donde era posible mantener a las parvadas en esquemas de pastoreo independientes de las zonas donde se producía el maíz y demás vegetales. Ciertamente hemos constatado con el paso de los años que la economía teotihuacana estimulaba la especialización laboral por sectores o grupos y quizá por ello la labor de crianza del guajolote era independiente de la labor agrícola. Por otro lado no sabemos

hasta donde el abasto del maíz dependía de regiones fuera de la cuenca de México o del valle de Puebla-Tlaxcala, por ejemplo la costa del Golfo, lo que traería como consecuencia que dentro de los sistemas de producción y abasto de alimentos para la ciudad, carne de guajolote y mazorcas llegaran por rutas distintas, provenientes de esquemas productivos independientes.

Relación hombre-guajolote en el Clásico

El almacén vivo-urbano (AVU) quizás fue un modelo creado para criar animales vivos dentro de las grandes ciudades lo que se reflejó en los conjuntos residenciales organizados, por ejemplo en Tetitla, La Ventilla (conjunto D) o Teopancazco (C224) en Teotihuacan. Los lugares donde se mantenía a los individuos eran cuartos abiertos de tres por tres metros o un poco más amplios con pisos de tierra y bastaba colocarles un tronco seco al ras de piso y un pequeño techo de madera, de manta u otro material perecedero. Ahí mantenían vivos a los guajolotes para obtener productos como huevos, plumas y cuando llegaba una fecha predefinida, se les sacrificaba.

Mientras tanto, de la periferia de la ciudad hacia el exterior, se llevaba a cabo el modelo del almacén vivo (AV), por ejemplo espacios habitacionales donde se podía realizar la crianza y obtener pies de cría. El mejor ejemplo de un sistema de AV se tiene registrado en los valles de Oaxaca (valles de Ejutla y Tlacolula), en sitios con terrazas donde habían también asentamientos humanos. La evidencia material en los registros arqueológicos son los cascarones de huevos, restos de crías, juveniles y adultos (principalmente hembras). Además de esto, los guajolotes se empleaban como acompañantes en entierros humanos, como parte de una ofrenda, y también existe la evidencia de que el guajolote fue ofrendado como alimento a los dioses patronos de diversas localidades. No es de extrañar que sea en Oaxaca donde se tiene mayor abundancia arqueozoológica con el modelo AV, pues se sabe que en el sistema de terrazas (la mayoría de los asentamientos) tenían sus parcelas de maíz, lo que constituiría el alimento más importante para la crianza del guajolote, junto con el complemento de hierbas e insectos que proporciona la milpa. Éste quizá es también un ejemplo de aquella porción de guajolotes que eran alimentados de los productos de la milpa, como se indicó líneas atrás.

En el Clásico teotihuacano, el guajolote fue uno de los abastecedores de pluma y huevo, y en este sentido competía con las aves lacustres, pero éstas no se almacenaban vivas, probablemente por su abundancia, por la cercanía de los lagos adonde llegaban, pero más que otra cosa por su condición de organismos silvestres. Si bien *Meleagris gallopavo* se puede tener en espacios reducidos dentro de una ciudad, el gran problema que era su reproducción, sin embargo, en ocasiones podría darse. El gran acierto

El guajolote en el Clásico Mesoamericano

con esta ave fue que los habitantes la podían mantener viva hasta su sacrificio, para ocupar posteriormente sus huesos largos (tibiotarsos, tarsometatarsos, húmeros, radios, ulna) y piel para elaborar instrumentos u objetos de adorno. Este esquema de uso y aprovechamiento quizá también se llevó a cabo en Monte Albán o El Palmillo.

El conocimiento de la crianza y producción del guajolote se concentró en Teotihuacan desde el Formativo, y fueron los barrios foráneos los encargados de mantener este conocimiento como lo vimos en Teopancazco, Xocotitla y Tlailotlacan, por ejemplo. Dichos barrios sirvieron de zonas de intercambio de bienes y de conocimientos, es decir, de Teopancazco se transmitió la forma de crianza del guajolote a sitios como la Joya o Chachalacas, o en el caso de Tlailotlacan y Xocotitla a los valles centrales de Oaxaca.

Aún quedan preguntas por resolver acerca de lo que sucedió al respecto durante el Clásico y una de ellas es ¿por qué sólo aparecen restos de guajolotes en lugares donde Teotihuacan tuvo relaciones comerciales y culturales? ¿Por qué no está representada la especie en el área del occidente? ¿La propuesta de almacén vivo-urbano se puede aplicar sólo para animales domésticos como el caso del guajolote? Dejamos estas preguntas como propuesta para futuros trabajos relacionados con esta ave.

El guajolote al final del primer milenio de nuestra era periodo Epiclásico (600/700 – 900/1000 dC)

Fue a partir de la segunda mitad del siglo VII dC, cuando Teotihuacan perdió estabilidad política en el Altiplano Central y, aunque siguió manteniéndose como una ciudad importante, sus mejores años habían ya pasado; así, durante los siguientes 250 años, la ciudad de los dioses decayó, perdiendo lo mejor de su esplendor político, comercial y militar; este periodo se llama el Epiclásico y abarca desde el 600/700 al 900/1000 dC (Jiménez 1966).

En la actualidad existe una gran controversia sobre el Epiclásico⁴ en el centro de México, ya que algunos investigadores han resaltado diferentes aspectos de este periodo cultural, por ejemplo, Hicks y Nicholson (1964) coinciden en que el Epiclásico es la transición Clásico-Postclásico, el cual se percibe como un cambio drástico en el patrón de asentamiento; mientras tanto, Piña (1975), expresa que este periodo debe de ser considerado como un “horizonte cultural”, pues permite apreciar una nueva forma de vida sustentada en el militarismo; por otra parte Marcus (1989) caracteriza al Epiclásico, por el rompimiento de los sistemas políticos centralizados, condición que se percibe en la reorganización territorial, la cual conlleva a una intensa competencia entre las nacientes ciudades-Estado.

Las posturas teóricas sobre Epiclásico, en general, son muy variadas, sin embargo coinciden en señalar que se trate de un segmento de tiempo en mesoamericana y oasisamérica⁵, que se caracterizó por la estructuración de nuevas tendencias religiosas y el desarrollo de nuevos lineamientos político-sociales, más hegemónicos en el ordenamiento público que se está reestructurando. Durante este tiempo se dieron cambios importantes, sin embargo algunos de ellos simplemente fueron transformaciones menores de ideas y acontecimientos basados en los ya existentes, con consecuencias de gran valor cultural que permiten apreciar, según Diehl y Berlo (1989: 3), los siguientes aspectos:

4 El término Epiclásico fue acuñado por Jiménez Moreno (1959), quien menciona que los cambios sociopolíticos mesoamericanos más evidentes ocurren tras el fin del Clásico.

5 A este periodo, según DiPeso, se le denomina Periodo Viejo de Oasisamérica (700 dC±50-1060) constituido por: Fase Convento, de 700-900 dC; Fase Pilón, de 900-950 dC; y Fase Perros Bravos 950-1060 dC.

- 1) Surgimiento de nuevos centros urbanos como Xochicalco, Cacaxtla y Tula, así como la continuación de otros centros con raíces en el periodo Clásico, como Teotihuacan Epigonal, Cholula, Teotenango y Cantona.
- 2) Notables migraciones y cambios en el tamaño y la distribución de las poblaciones regionales.
- 3) Innovaciones importantes en las creencias y prácticas religiosas, el arte, la arquitectura, e incluso en el aspecto doméstico.
- 4) Nuevos patrones comerciales, tanto locales como de larga distancia.

Esto último es importante, pues recordemos que la mayoría de los centros de poder del Clásico se abandonaron hacia finales del siglo VIII de nuestra era. Nuevas comunidades itinerantes iban ocupando lo abandonado; ejemplo de lo anterior son el ya mencionado colapso de Teotihuacan y de otros centros regionales como Monte Albán, Matacapán, Kaminaljuyú, Cobá y Tikal, los cuales sufrieron el mismo proceso de abandono (*op. cit.* p: 3).

Hasta la fecha no se ha llegado a una definición definitiva del Epiclásico, sin embargo si se ha determinado que este periodo tiene sus propias características en diversas áreas mesoamericanas, sobre todo en sitios del Altiplano Central; así, mientras en algunas áreas de Mesoamérica el Epiclásico está bien definido, en el área maya su existencia es discutida por diversos investigadores quienes afirman que la validez del término Epiclásico se debe considerar especialmente para la zona del valle de México, mientras que para otras partes de Mesoamérica no es necesariamente la misma. Resultado de ello es la aparición de diferentes denominaciones para referirse a un mismo espacio cronológico, más o menos definido y que abarca del 700 al 900/1000 dC; es por ello que en la literatura arqueológica aparecen los términos Clásico tardío, Clásico terminal, Epiclásico, Postclásico temprano o simplemente Postclásico para referirse a este periodo en las diversas áreas mesoamericanas, como es el caso de la zona maya en donde se define como Clásico tardío y terminal, aunque también existieron colapsos sociales, económicos y políticos, como sucedió con las culturas del centro.

En el valle de México el Epiclásico se define como el periodo comprendido entre el colapso final de Teotihuacan y el predominio de Tula, con el fortuito de que los indicadores arqueológicos son muy evidentes, entre ellos, la pérdida de la supremacía absoluta de Teotihuacan en la cuenca de México (Moragas 2007: 13). Sobre la cronología de las tierras mayas, algunos investigadores han introducido un momento de transición, que en algunos casos han dado en llamar Epiclásico maya, el

cual, en ciertos sitios, no presenta coincidencias; sin embargo, y a pesar de reconocer la existencia del colapso maya, éste no es una réplica exacta de lo ocurrido en la zona teotihuacana, es decir, que el Epiclásico maya fuese propiciado por el colapso del Altiplano o bien que sea la respuesta a cuestiones internas de las propias ciudades mayas. Así, el fenómeno no parece ser tan homogéneo al comparar el sureste con el Altiplano Central.

En general, se puede establecer que el Epiclásico se caracteriza por ser un periodo de total inestabilidad, pues los movimientos poblacionales, a pequeña escala, debieron haber sido frecuentes, trayendo cambios dramáticos en la densidad de la población; la localización de las comunidades y la distribución de nuevos asentamientos; así también el comercio a larga distancia sufrió importantes modificaciones, pues ciertas rutas aumentaron su popularidad a expensas de otras, y las redes comerciales entre Teotihuacan y el occidente, o el norte de México, sufrieron un colapso, a partir del dominio tolteca (siglos X y XI) (Diehl y Berlo 1989: 3-4). Durante el Epiclásico, existen evidencias de una ruta de comercio que se extendía desde el valle de México, siguiendo el río Lerma, atravesando el Bajío, hasta llegar a Nayarit, con una rama que se extendía hacia el valle de Tomatlán (Jalisco) y seguía por la costa de Jalisco hasta Nayarit, la cual se incorporó desde muy temprano al sistema comercial de lo que hoy conocemos como cultura Aztatlán, la cual se desarrolló en lo que hoy conforman los estados de Nayarit, Colima, Sinaloa y Jalisco (Kelley 2000).

En general se establece que en el Epiclásico existían comunidades que luchaban por conservar los años de esplendor de sus ciudades, así Paquimé, Villa Ahumada, El Zurdo, Calderón, Santa Cruz Atizapán, Valle de Teotihuacan, Xico, Cuahutitlán, Chapantongo, Cholula, Xoxhitecatl-Cacaxtla, Xochicalco, Barajas, El Ocote, Cañada de la Virgen, El Coporo, Cuenca de Zacapu, Cañón de Bolaños, La Quemada, Cerro de Coamiles, San Felipe Aztatán, Las Ventanas y El Tajín continuaron esforzándose por preservar el manejo de sus tradiciones culturales y el aprovechamiento de sus recursos naturales, los cuales habían sido explotados eficientemente por sus ancestros al paso de los siglos.

Registro arqueozoológico del guajolote en el Epiclásico

Las migraciones son un elemento indispensable para comprender la composición étnica de Mesoamérica en el Epiclásico, determinada por un cambio de la orientación cultural de los centros Clásicos y por la promoción al poder de grupos situados en las áreas periféricas (Jiménez 1966), sobre todo de la gran Teotihuacan. Esta imagen es

por lo tanto una visualización de las características más comúnmente observables en esta época, es decir un periodo de grandes migraciones o abandonos.

En ese ir y venir se transportaban diferentes mercancías, “recirculándose por todos lados”, la sal, malaquita, cinabrio, madera y ciertos alimentos, provenían de Michoacán (Gómez y Gazzola 2007); mantas de algodón, pescado seco, salado y ahumado de la costa del Golfo de México (Rodríguez 2010; Rodríguez y Valadez 2013). A nivel fauna podemos observar modificaciones en el uso y aprovechamiento de cánidos en ritos y ceremonias funerarias, que se fue extendiendo, poco a poco desde occidente por toda la cuenca de México, Oaxaca, la zona maya, la costa veracruzana y seguramente hasta Oasisamérica (Valadez 2016a; Valadez, Götz y Mendoza 2010). Éstos son sólo algunos ejemplos del movimiento de costumbres y actividades que involucran el uso, desuso y aprovechamiento de los recursos naturales.

Así y conforme este esquema se fue suscitando, es factible suponer que en el Epiclásico se dio un proceso de intercambio ideológico alrededor del guajolote. Por influencia chichimeca las culturas del centro rodearon a esta ave de un simbolismo que perduró hasta el siglo XVI y los pueblos del norte empezaron a involucrarlo con el alimento, lógica respuesta a la influencia del centro (Valadez, Rodríguez y Blanco 2007).

Con base en lo anterior no es raro que los restos de guajolote, dentro del grupo de las aves, sean los más abundantes en el contexto arqueológico (Álvarez y Ocaña 1999), se identifican por la presencia de fragmentos de huesos largos, vertebras, cráneo, falanges y hasta esqueletos completos; por tal razón, es importante mencionar, que su hallazgo se ha dado en excavaciones extensivas, salvamentos arqueológicos, contextos de ofrendas, altares, entierros, unidades habitacionales, basureros, pozos de sondeo, rellenos, etcétera.

La presencia de guajolote en el Epiclásico es evidente y también abundante, de ser cierto lo anterior el transporte de esta ave, como un bien común que abasteciera de proteína animal, plumas y hueso para el trabajo, convertiría a los guajolotes en uno de los recursos naturales más codiciados entre los comerciantes ¿Será cierto lo anterior? ¿Se puede establecer el Epiclásico, como el periodo en el que se tiene pleno conocimiento del manejo y crianza del guajolote?, si es así, entonces el registro arqueozoológico debe de ser abundante, pues ya no habría dificultad alguna en su manejo y, por lo tanto, en su comercio a gran escala, pues la sociedades lo aprovecharían como un recurso natural de primer nivel.

El guajolote al final del primer milenio de nuestra era...

Con el propósito de constatar lo anterior, y a manera de ejemplificar en qué sitios se ha reportado la existencia de guajolotes en el Epiclásico (figuras 5.1 y 5.2), se analizaron veintitrés sitios arqueológicos en pleno resurgimiento económico y ordenamiento político, en los cuales se menciona la presencia de tan enigmática ave, ya sea por la evidencia de sus restos óseos, o por la inferencia que hacen algunos investigadores tanto de él, como del guajolote silvestre: *También cazaron animales como el venado, el jabalí, el armadillo, el conejo, el guajolote silvestre, el pato y otras aves...* (Piña 1993: 51). Algunos sitios como Cañada de la Virgen, cuenca de Zacapu, El Ocote y La Quemada, donde se reportan restos de fauna sin identificar habrían servido como “puente” comercial, para el trasladar bienes hacia el centro, el occidente y norte de México.

El guajolote y las diferentes regiones geográfico-culturales del Epiclásico

A diferencia de las épocas anteriores, en las cuales toda la información que podía relacionarse con el tema del guajolote provenía de sitios ubicados en el centro y sur de Mesoamérica, en esta fase es factible ampliar nuestro marco de referencia a sitios del occidente y norte de México, principalmente por las investigaciones arqueológicas realizadas que cuentan con información arqueozoológica, o al menos comentarios sobre la fauna asociada, lo cual permite saber un poco más acerca de la distribución del guajolote doméstico en ese momento y las circunstancias culturales que permitieron o limitaron su crianza y manejo.

Sin duda la más relevante región al respecto es la llamada “Oasisamérica”, pues la información que se mostrará a continuación habla de un interesante fenómeno de encumbramiento de esta ave (y otras más), dentro del mundo simbólico de los habitantes de la zona, lo cual llevó a su crianza y aprovechamiento en un nivel realmente sorprendente.

La otra zona que hace presencia a partir de este momento y también con información interesante, pero de otro orden, es la llamada Altiplanicie Mexicana y que constituye una amplia región con dominancia del clima desértico, razón por la cual se le denominó “Aridoamérica”, a manera de contraparte y complemento de los conceptos relacionados con Mesoamérica y Oasisamérica.

Sitios de Oasisamérica

Paquimé, Chihuahua. Se localiza en el municipio de Casas Grandes, Chihuahua, a unos 267 km. de Ciudad Juárez

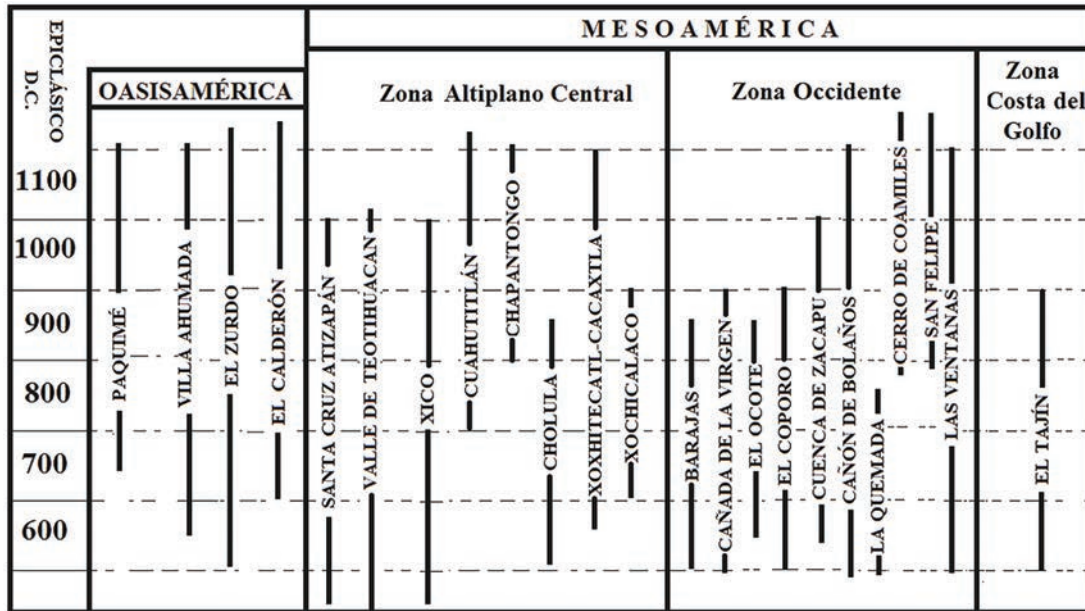


Figura 5.1. Cronología de los sitios del Epiclásico (600/700 a 900/1000 dC), donde se tiene registros de guajolotes (elaboró Bernardo Rodríguez).

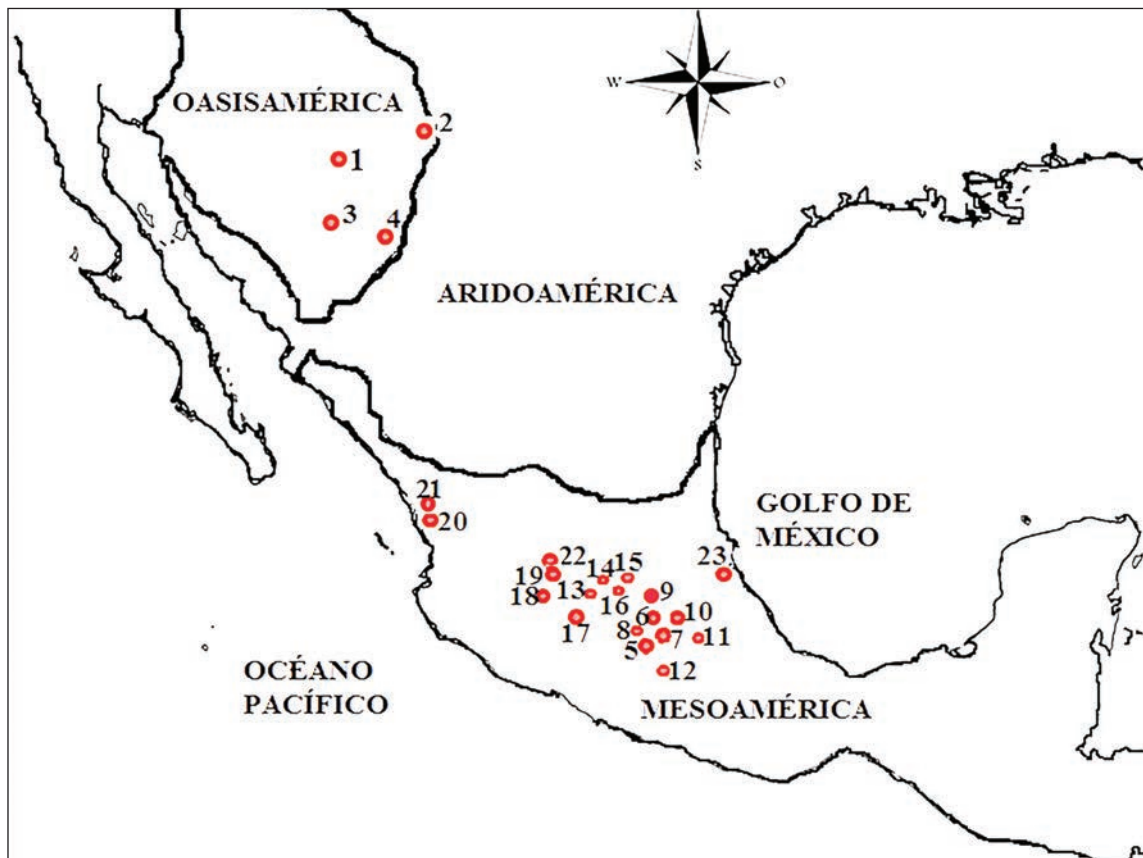


Figura 5.2. Sitios arqueológicos del Epiclásico con registros faunísticos relevantes para conocer la distribución y manejo del guajolote: 1) Paquimé; 2) Villa Ahumada; 3) El Zurdo; 4) El Calderón; 5) Santa Cruz Atizapán; 6) Valle de Teotihuacan; 7) Xico; 8) Cuahuitlán; 9) Chapantongo; 10) Cholula; 11) Xochitecatl-Cacaxtla; 12) Xochicalco; 13) Barajas; 14) Cañada de la Virgen; 15) El Ocoite; 16) El Coporo; 17) Cuenca de Zacapu; 18) Cañón de Bolaños; 19) La Quemada; 20) Cerro de Coamiles; 21) San Felipe Aztatlán; 22) Las Ventanas; 23) El Tajín (elaboró Bernardo Rodríguez).



Figura 5.3. Plaza 3-13, donde se pueden apreciar los alberges de adobe destinados para los guajolotes (detalle derecha) (imágenes tomadas de Di Peso, 1974).

y aproximadamente a 321 km. de la capital del estado (figura 5.2). En la actualidad se sabe que los habitantes de este sitio, practicaron la avicultura intensiva, usando grandes alberges de adobe para mantener en cautiverio a guacamayas y guajolotes (figura 5.3). Los hallazgos en Paquimé señalan que en el sitio existían “criadores” de guajolotes, quienes cuidaban a cientos de estas aves, que reunían durante el día y que eran encerrados por la noche en alberges de adobe (figura 5.3).

Se ha estimado que la población que habitó Paquimé fue de poco más de tres mil personas que confluyeron en un sinfín de tradiciones culturales, de sociedades del desierto, occidente y del centro de México, dando como resultado un crecimiento cultural muy particular: la organización social, sus estrategias de supervivencia, el manejo de recursos naturales, su sistema religioso, las manifestaciones artísticas (sobre todo en la alfarería) y los vestigios de su arquitectura, son algunos ejemplos del desarrollo de Paquimé el cual, seguramente, inspiró a culturas vecinas contemporáneas (Di Peso 1974).

En Paquimé se identificaron restos de guacamayas, garzas, gaviotas, patos, grullas, falcónidos, loros, y otras aves que sumaron un total de 929 individuos; de ellas 344, es decir 37% correspondieron a guajolotes de diversas edades, pues se encontraron desde cascarones de huevos, esqueletos de pípilos, juveniles y adultos, machos y hembras, todos ellos en diferentes tipos de contextos arqueológicos, aunque sobresalen, por la cantidad de restos de guajolotes decapitados, los que se encontraron en la Plaza 3-13 (figuras 5.3 y 5.4) (Di Peso 1974).



Figura 5.4. Guajolotes decapitados del sector Plaza 3-13
(imagen tomada de Di Peso 1974).

En las excavaciones se detectaron dos plazas las cuales, en su conjunto, contenían cientos de cadáveres de guajolotes decapitados; así también en las paredes de adobe se pudieron detectar restos de cáscaras de huevo y esqueletos del mismo tipo de ave en sus suelos, lo que sugirió un uso de carácter ritual-ceremonial, los restos de plumas, con un cierto diseño, permiten hipotetizar que éstas fueron tratadas por especialistas, para fines ceremoniales, confirmando con todo ello la “crianza” de guajolotes en el sitio, aunque, hay que destacar, que esta actividad tenían más una evocación del uso de sus plumas en la parafernalia ceremonial de sus habitantes y poco tuvo que ver con cuestiones de aprovechamiento como recurso alimentario.

Ciertamente las investigaciones hacen patente el uso de las aves para obtener de ellas plumaje y sacrificarlas, lo que recuerda las culturas más sofisticadas del sur de Mesoamérica, las cuales consideraban los airones como *“las plumas preciosas del señor”*. Los habitantes de Paquimé practicaban el sacrificio por decapitación de un ejemplar robusto, colocaban en algunas de las plazas, como la Casa de las Serpientes o en el mercado, muy probablemente como ofrenda totémica (figuras 5.5 y 5.6). Se tiene la certidumbre de que la mayoría de las veces los guajolotes fueron proveedores de sangre y sus cabezas eran utilizadas en ceremonias vinculadas con la muerte (Di Peso 1974).

Hoy en día se sabe que los habitantes de la frontera del norte del país empleaban guajolotes de diversas maneras: en ritos de sanación, ceremonias religiosas, alimento en banquetes especiales, como producto alimentario familiar, o como proveedor de materia prima, principalmente las plumas, para la elaboración de atavíos o disfraces; así también se tiene documentado el uso de guajolotes, que eran capturados por sociedades

El guajolote al final del primer milenio de nuestra era...

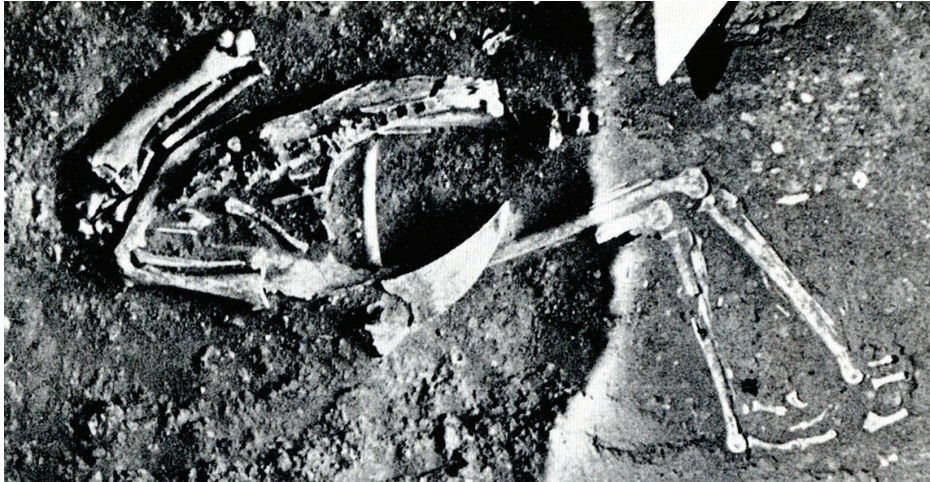


Figura 5.5. Detalle de uno de los guajolotes decapitados encontrados en la Plaza 3-13 (imagen tomada de Di Peso 1974).



Figura 5.6. Restos de un guajolote adulto macho, ubicado en la casa de las Serpientes. Sus características permiten inferir que se trató de un ejemplar robusto con buenas condiciones de salud (imagen tomada de Di Peso 1974).

enclavadas en áreas desérticas y que servían para cubrir sus necesidades básicas de alimentación, mientras que otros chichimecas las obtenían como un artículo de alto valor comercial. En Paquimé, los pájaros, y en particular sus cabezas y su sangre, están vinculados en las sofisticadas prácticas de muerte de los habitantes y aunque se enterraron cientos de esqueletos articulados, muy pocos restos se han recuperado en los basureros (*idem*).

Las investigaciones de Di Peso permiten apreciar que los guajolotes tenían un uso más en los sacrificios y ritos de dedicación a las construcciones y ceremonias vinculadas con la muerte, que permiten recordar las celebraciones

efectuadas por los habitantes del sur: “... en Casas Grandes decapitaron a estas aves y probablemente ofrecieron su sangre y sus cabezas, junto con la harina de maíz sagrada, a sus deidades” (*idem*), tal y como se puede apreciar en la zona maya, la huasteca, el Altiplano Central, o en la frontera norte: “Para ellos, las plumas moteadas de los pájaros glorifican sus palos de oración y simbolizan la lluvia, mientras que las puntas blancas significan las aguas espumantes del diluvio” (*idem*).

El sacrificio de guajolotes en Paquimé fue de tal importancia, que los constructores edificaron lo que se ha dado en llamar “El Montículo del Pájaro”, En ese lugar, los sacerdotes solicitaban indulgencia a las deidades de la muerte con la ofrenda de uno o varios guajolotes cuando los hombres debían ir a la guerra.

Ciertamente, en las excavaciones dirigidas por Charles Di Peso, entre 1958 y 1961, se encontró una gran cantidad de esqueletos de diversas especies de aves entre las cuales sobresalen, los guajolotes y las guacamayas. Lo anterior contrasta con lo poco que se pudo identificar de hueso trabajado de guajolote: una cuenta, un silbato, tres tubos de hueso largo y un elemento no identificable, que contrasta con la gran cantidad de especímenes, generalmente esqueletos completos de guajolotes adultos decapitados, individuos juveniles y pípilos, hasta restos de cascarones de huevos (<https://inahchihuahua.wordpress.com/zona-arqueologica-paquime>) (cuadro 5.1).

En general, se puede concluir que los guajolotes fueron organismos importantes para las actividades ceremoniales de los sacerdotes de Paquimé, pues se ha podido identificar en algunos objetos de cerámica localizados en las ruinas, la representación de la decapitación de especímenes adultos así como su cautiverio en alberges de adobe, constatando que los habitantes de Paquimé practicaron la avicultura, no sólo de guajolotes sino de algunas otras aves como las guacamayas.

Villa Ahumada, Chihuahua. Se encuentra a unos 130 km al sur de Ciudad Juárez, y a 247 km de la capital del estado (Cruz y Maxwell 2015). Es un asentamiento prehispánico que originalmente Sayles (1936) denominó “Los Moctezumas” y posteriormente Brand (1943) llamó “La Loma de los Moctezumas”. En el área de Villa Ahumada se descubrieron dos conjuntos habitacionales ubicados a 3 km al suroeste y 500 m al oeste del río Carmen (Cruz y Maxwell 1999). En los conjuntos se extrajeron y analizaron diferentes materiales. Los correspondientes a fauna, analizados por Polaco y Guzmán, sumaron en total 11 196 especímenes identificables (50.5%) y 10 976 (49.5%) no identificables; de estos últimos 2 852 (26.0%) presentan evidencias de haber sido sometidos a calor, lo que permite inferir que se trata de desechos de la alimentación (*ibidem*).

El guajolote al final del primer milenio de nuestra era...

Cuadro 5.1. Edades estimadas, abundancias y contextos de los guajolotes identificados en Paquimé (elaboró Bernardo Rodríguez)

Edad estimada	Contexto			Total MNI
	Unidad	Plaza central	Plaza sur	
Juvenil macho	2			2
Juvenil hembra	3			3
Sin definir	16			16
Macho inmaduro	16			16
Hembra inmadura	2			2
Preadulto	6			6
Adulto macho	117	3	2	122
Adulto hembra	143	5		148
Adulto Indeterminado	5			5
Adulto viejo macho	2			2
Adulto viejo hembra	1			1
Adulto viejo no determinado	21			21
Total				344

El material identificado incluye peces, anfibios, reptiles, aves y mamíferos, que fueron divididos en dos grandes conjuntos: fauna intrusiva y fauna cultural. El primero caracterizado por tener capacidad de penetrar contextos arqueológicos, aunque también pudieron ser utilizados por la población nativa, sin embargo, lo más probable es que llegaron de manera accidental o natural (*ibidem*).

El grupo de fauna cultural incluye especies utilizadas por el hombre, con huellas de trabajo, quemaduras o cualquier otro tipo de marca antrópica, entre ellos hay peces, tortugas, patos, guajolotes, codornices, cánidos, gato montés, tejón, berrendo, venados, liebres y conejos, estos últimos son los más utilizados, desafortunadamente no se menciona si los guajolotes registrados en el sitio fueron empleados con fines alimentarios o de otra índole.

El zurdo, Chihuahua. Es un asentamiento horticultor localizado en el valle Babícora en la zona centro-oeste del estado de Chihuahua, México; la ocupación se establece entre el 600-1400 dC; aquí se se recuperó un total de 3 622 especímenes faunísticos, correspondientes a 73 taxa. Los mamíferos son los mayormente representados (52.6%), seguidos por el grupo de las aves con 46.9% (Hodgetts 1996).

El taxón más alto, en número de especímenes identificados (NISP), fue el guajolote (*Meleagris gallopavo*) con 247 especímenes que constituyen 13.6% del conjunto faunístico analizado; se encontraron también cinco entierros de esta ave (cuadro 5.2), el resto lo conforman: garzas, gansos, patos, zambullidores, grullas, y restos óseos de otros guajolotes dispersos.

Los guajolotes dominan la concentración de aves en El Zurdo, lo cual presupone que los habitantes del sitio lo usaron para la alimentación, sin embargo de los cinco entierros de guajolote, cuatro parcialmente articulados reconocidos en el campo, no parecían tener alteración alguna, es decir fueron depositados *in situ* “vivos”; el quinto fue identificado en laboratorio, con apoyo de un espécimen de comparación juvenil (*ibidem*).

Es importante señalar que tres de los cuatro guajolotes parecían haber sido utilizados con fines funerarios ceremoniales, mientras que el ejemplar juvenil fue recuperado de un basurero, aunque no se identificó como un entierro, en el campo, ha sido clasificado como tal por lo completo de su esqueleto. Todos los entierros, a excepción del juvenil, estaban perfectamente articulados y contenían grandes cantidades de cartílago osificado, lo que indica que los enterraron completos con la carne intacta; es decir las aves murieron “sacrificadas”. La concentración de entierros en una pequeña área del sitio sugiere que tenían un significado especial y que pueden haber estado relacionados con una actividad ritual. Los enterramientos de aves en El Zurdo, en Paquimé, y en otros sitios en el suroeste de Estados Unidos, permite establecer que existen ciertas similitudes de las actividades ceremoniales y rituales entre las culturas del periodo Medio del norte de México y las correspondientes asentadas en el centro y el sureste mesoamericano.

Hay que señalar que los guajolotes encontrados fuera de los contextos funerarios lo que se denominó “huesos sueltos” corresponden a un 29.5%, y representan todas las partes anatómicas de 10 guajolotes (cuadro 5.2), provienen de todas las áreas del sitio, sin embargo los huesos no presentaron huellas de corte, excepto uno que se encontró quemado, lo que indica un uso ritual, aunque también se emplearon en la alimentación (*ibidem*).

El Calderón, Chihuahua. Este sitio pertenece a las denominadas culturas del norte y es anterior a Paquimé. Se encuentra a unos tres kilómetros del pueblo Santa Ana en el Municipio de Namiquipa, estado de Chihuahua. En esta región se han registrado, por lo menos seis sitios del periodo denominado como Viejo (700 a 1250 dC), siendo éste de mayor extensión que la zona arqueológica de Paquimé. Este sitio se ha detectado por georadar una serie de posibles edificaciones en el subsuelo (casas

El guajolote al final del primer milenio de nuestra era...

Cuadro 5.2. Porcentaje de guajolotes en el sitio de El Zurdo (elaboró Bernardo Rodríguez)

Contexto	Muestra de guajolotes	
	MNI (%)	NISP (%)
Entierros	5 ¹ (33)	138 (55.78)
Diversos, asociados a la alimentación	10 (66)	109 (44.13)
Total	15 (100)	247 (100)

semi-subterráneas), que mantienen la parte inferior construida debajo de la tierra y la superior a nivel del piso, empleando para ello adobe con ventanas y puertas reforzadas con vigas y postes de madera que le dan sostenimiento. Las casas rodeaban una construcción mayor, casa comunitaria, la cual debe haber funcionado como centro cívico, religioso y administrativo de las aldeas agrícolas que la integraban (Stewart *et al.* 2005). En el sitio se escavaron por lo menos cuatro estructuras. La Estructura 2 produjo una considerable cantidad de huesos de mamíferos, aves, anfibios y peces que se encontraron encima de los escombros estructurales de los Niveles 3 y 4; estos niveles, que son posteriores a la Estructura 2, y en parte contemporáneos con la 4, presentaron restos de guajolote (tres especímenes pertenecientes a un individuo), de mustélido y de cánidos, así también se encontraron tres esqueletos de zorrillo parcialmente articulados (Manin *et al.* 2018).

Sitios del centro de Mesoamérica

Santa Cruz Atizapán, Estado de México. Este sitio arqueológico se encuentra ubicado en la ribera este de una antigua laguna, en la cuenca del río Lerma (Sugiura y Serra 1983). El reconocimiento extensivo de la superficie se llevó a cabo en 1979, y años después se localizaron sus estructuras monumentales, con técnicas de construcción y uso de bloques de piedra rectangular con esquina rematada y careada, que según Sugiura y Serra (*idem*), permiten establecer un papel rector en el sureste del valle de Toluca, desde finales del Clásico y principalmente durante el Epiclásico.

En el sitio se pudieron identificar aproximadamente 106 aves; de ellas 58 fueron reconocidas como anátidos (patos y gansos) y 26 como guajolotes, es decir 24.5% correspondían al meleágrido (figura 5.7). Si consideramos que en tiempos precolombinos estas aves eran empleadas principalmente como fuente de alimento, proveedores de huesos y plumas, y para actividades rituales (Valadez y Rodríguez 2009a), la presencia de este animal no es de



Figura 5.7. Mitad distal y proximal de fémur derecho e izquierdo, fragmento de hueso sacro y vertebras de uno de los guajolotes identificados en Santa Cruz Atizapán (fotografía de Rafael Reyes).

extrañar en Santa Cruz, pues aunque no se recuperaron esqueletos completos, la evidencia indica que se les utilizó en ritos y como parte de alguna ofrenda, y aunque no fue posible determinar con certeza si tuvieron un aprovechamiento alimentario, seguramente así fue, pues varios individuos fueron reconocidos a partir de huesos aislados que se encontraron dispersos en el área excavada.

Es importante señalar, que a través del tipo de huesos descubiertos en los contextos prehispánicos es posible reconstruir el proceso de manejo de los guajolotes (Valadez *et al.* 2001). Cuando aparecen cabezas, vértebras del cuello o patas generalmente se establece que es el lugar en donde se realizó el destazamiento de los animales, mientras que la acumulación de quillas, huesos de alas y fémures indica restos de alimento (figura 5.8) y la mayor cantidad de tibiotarsos y tarsometatarsos denota actividades de manufactura. En este sitio estos últimos elementos óseos fueron los más abundantes y también fueron los que mostraron huellas de corte o de trabajo, lo que permite suponer que los huesos largos de guajolotes en Santa Cruz se llevaron con el propósito de hacer con ellos herramientas de trabajo como punzones, agujas y plegaderas, las cuales sumaron en el análisis un total de 14 especímenes.

Valle de Teotihuacan, Estado de México. Durante el desarrollo del Proyecto “Estudio de Túneles y cuevas en Teotihuacan (1992-1996)”, se estudió un conjunto de túneles ubicados a unos 270 metros al este de la Pirámide del Sol, en Teotihuacan Estado



Figura 5.8. Detalle de las marcas de corte observadas en fémur, que evidencian el uso de esta ave en Santa Cruz con fines alimentarios (fotografía de Rafael Reyes).

de México. Cuatro de ellos, fueron investigados por Manzanilla fueron denominados como de la Basura, del Camino, de las Varillas y del Pirul y constituyen una de las excavaciones extensivas que más restos de guajolote han aportado para un sitio arqueológico (Valadez y Rodríguez 2009b).

De acuerdo con Manzanilla (2009) los túneles originalmente fueron excavados hacia principios de la era cristiana, bajo la toba volcánica que cubre la porción norte del valle de Teotihuacan, con el fin de aprovechar el tezontle y el basalto con el que construyeron los muros de la gran ciudad de 20 Km². Al respecto Manzanilla (2009) menciona:

Tanto los grupos coyotlatelco, como los mazapa y aztecas del Posclásico, utilizaron los túneles de diversas maneras y con varios fines; usaron y

consumieron animales de variadas formas que nos revelan cambios en el ambiente, estrategias de subsistencia, sistemas de abasto, redes de intercambio y matices simbólicos diversos.

Los restos de guajolote aparecieron tanto en entierros como en ofrendas basureros, rellenos, áreas de actividad, etcétera; aquí las aves domésticas, conjuntamente con otros restos de vertebrados, implicaron un enorme reto en su análisis, pues la colección arqueozoológica fue sumamente diversa y grande (Valadez y Rodríguez 2009b).

El análisis del material permitió determinar la presencia de dos especies de animales domésticas: perros y guajolotes; de este último se tuvieron aproximadamente 70 individuos (figura 5.9): uno se detectó en La cueva de la Basura, doce en la del Camino, 37 más en la cueva de las Varillas y 20 en la del Pirul; aun así, y en contraste con la presencia de restos del ave en estas oquedades, tan sólo nueve individuos fueron fechados para el Epiclásico (12.7%).

La abundancia de guajolotes en túneles y cuevas del valle teotihuacano (cuadro 5.3) indica que estas aves fueron más ampliamente aprovechadas durante el Posclásico, pues en este periodo se incrementa su presencia en más de 80%.

Debemos tener presente que durante el Epiclásico se vivió un flujo constante de los grupos humanos por toda Mesoamérica, lo cual, evidentemente, impedía la crianza y cuidado de los guajolotes, pues como veremos en los capítulos referidos al tema etnológico, estas aves dependen en gran medida del cuidado humano ya que son presa fácil de depredadores como coyotes, felinos, zorrillos o cacomixtles, entre otros, los cuales seguramente rondaban en el valle de Teotihuacan.

Xico, Estado de México. Este sitio arqueológico se encuentra ubicado sobre la ladera oriental del cerro Xico, en el actual municipio valle de Chalco-Solidaridad. El área de excavación se localiza en la parte norte del panteón Municipal. En él se realizaron 27 pozos stratigráficos, además de cuatro excavaciones extensivas que abarcaron varios horizontes, entre ellos, el Epiclásico (García 2004).

En este sitio arqueológico se identificaron un total de 476 restos óseos de guajolotes que pertenecían a por lo menos ocho individuos. El uso de esta ave en Xico, como en gran parte de Mesoamérica, era para cubrir necesidades en la alimentación de la población humana, sin embargo en el sitio arqueológico prevalece el contexto fúnebre y por ende lo vemos presente en ofrendas donde también se involucra el consumo de su carne (figura 5.10). Aparentemente en Xico el uso ritual de

El guajolote al final del primer milenio de nuestra era...



Figura 5.9. Vértebra sacra, ulna y fragmento distal de tibiotalso de guajolote, este último es un punzón, encontrados en el proyecto “Estudio de Túneles y cuevas en Teotihuacan” (fotografía de Rafael Reyes).

Cuadro 5.3. Abundancia de guajolotes en túneles y cuevas del valle teotihuacano.

Fase	Cuevas				Total
	De Las Varillas	Del Pirul	Del Camino	De La Basura	
Epiclásico	7	2	0	0	9
Posclásico	30	18	12	1	61
Subtotal	37	20	12	1	70

estas aves tenía que ver con el culto al agua y la cosecha del maíz:

En este ámbito, el papel del guajolote resultó ser fundamental porque fue el único que pudo ser vinculado específicamente a este contexto. En esta cadena tripartita, el guajolote es el eslabón unido al elemento acuático y al terrestre; al primero porque históricamente fue asociado con Tláloc debido a



Figura 5.10. Dos guajolotes identificados en Xico, en donde se puede apreciar, por el cambio de coloración del hueso, que las aves pasaron por un proceso de cocción (fotografías de Rafael Reyes)

su parecido cromático y al segundo porque fue sacrificado al inicio de la cosecha del maíz (y en el clímax de la temporada de lluvias). Todo apunta a que este triángulo era concebido para agradecer que la precipitación haya sido abundante o para pedir la culminación de la temporada de forma adecuada (Sánchez 2015: 77).

En general, se puede establecer que los guajolotes en Xico tuvieron un aprovechamiento más en lo ritual, ya que su presencia se estableció el 74% de los entierros humanos, aunque también, en menor medida, tuvo un uso alimentario.

Cuahtitlán, Estado de México. El sitio arqueológico se encuentra en la parte noroeste de la cuenca de México, cubierto por la urbanización moderna del pueblo y cabecera municipal del mismo nombre (García 2004). De acuerdo con este autor en Cuahtitlán se pueden apreciar seis periodos asociados con cada momento sociopolítico. El primero tiene que ver con el establecimiento de los pobladores chichimecas en la región (año 688 dC), sin embargo, fue hasta el 804 cuando se establecieron y fundaron Cuahtitlán. El segundo periodo corresponde al Epiclásico, (desde el 804 y hasta el 1065 dC), existe la posibilidad de que en este lapso haya sido dependiente de Tula (¿tributario?) (García 2004). En el tercero Cuahtitlán se vuelve independiente, al desaparecer Tula, del 1065 al 1405. En el cuarto periodo el sitio fue conquistado por grupos tepanecas de Azcapotzalco, entre los años 1405 a 1427; en el quinto se vuelve a independizar, de 1427 a 1435, y en el sexto se vive un periodo de gobierno militar cuando se conquista Tenochtitlan, en el año 1435, el cual termina con la llegada de los españoles (*Códice Chimalpopoca* 1992).

Respecto al uso y aprovechamiento de los guajolotes en Cuahtitlán, se reportaron diversos elementos óseos entre los cuales se pudieron identificar húmeros, tibiotarsos,

coracoides, falanges, costillas y vértebras; sin embargo, sobresalen los esqueletos, semi-completos, de una cría (pípilo) y de un preadulto (juvenil); así también se tiene un fragmento de epífisis distal de tibiotarso, con corte transversal, un fragmento de quilla modificada y una varilla, tipo “tubo”, elaborada con una ulna. La presencia de huesos trabajados, más las 39 unidades óseas que se identificaron, permitieron hipotetizar que los guajolotes tuvieron en el lugar un uso, primeramente, de carácter alimentario, y que una vez que fueron consumidos, sus huesos se emplearon para hacer de ellos productos utilitarios.

Chapantongo, Hidalgo. A decir de Fournier y Vargas (2002) Chapantongo es una de las unidades sociopolíticas independientes del Epiclásico de la región de Tula; su población fue copartícipe de pautas culturales análogas a las vividas en la época en el valle de Toluca y la cuenca de México, denominadas tradición Coyotlatelco. El sitio arqueológico se encuentra en el municipio de Chapantongo, a menos de 25 km al noroeste de Tula. Las evidencias arqueológicas muestran dos conjuntos con arquitectura monumental: 1) Los Cerritos, ubicado en el límite noroeste del asentamiento y 2) Los sistemas de plataformas, que abarcan más de 1 km², donde podemos apreciar la mayor densidad constructiva. Se identificaron cinco falanges inferiores, dos húmeros fragmentados, un carpometacarpo y dos tibiotarsos, sin poder definir lado por lo dañado del material. Aun así, se puede inferir que los restos corresponde a no más de dos guajolotes y que se emplearon en la alimentación, pues conjuntamente con ellos se reportan restos de perros, conejos y venados en mayor cantidad, por lo que su aprovechamiento debió haber sido esporádico, tal vez resultado de algún evento de intercambio.

En términos generales el material arqueológico indica una economía agrícola basada en el cultivo del maíz y el frijol, complementada con la recolección de amarantáceas y *quenopodiáceas*, la explotación intensiva del agave, la cría de perros, la caza de fauna silvestre, la producción de cerámica y la manufactura de artefactos en basalto (Fournier y Vargas 2002), por lo que el guajolote se podría considerar un complemento.

...entre las presas de caza se encuentran conejos, liebres y venados, así como en baja proporción lince cuya piel tal vez se aprovechó así como algunos huesos, dado que hay una ulna trabajada; debió ser de importancia en la dieta la cría de perros dada la abundancia de restos óseos de canes, así como de guajolotes (Fournier y Martínez 2010: 196).

Cholula, Puebla. La ciudad prehispánica se encuentra a unos 7 km de la actual capital del estado; es un sitio con una larga historia cultural que se remonta por lo menos al Formativo tardío, su mayor auge fue en el Clásico,

cuando la ciudad tomó importancia, al formar parte de la red comercial de Teotihuacan (<http://www.inah.gob.mx/es/zonas/12-zona-arqueologica-de-cholula>, consultado enero de 2017). Todo parece indicar que Cholula surgió como un pueblo pequeño y se encumbró como un centro regional durante el Clásico tardío entre los 600 y 700 dC, si es así entonces, entre los años 750 y 950, el pueblo entraron en un crecimiento explosivo cuando sus señores Olmeca-Xicalancas reprodujeron el sistema de poder creado por Teotihuacan, su rival caído.

La acrópolis creció con sus contemporáneos del Clásico tardío, Cacaxtla, Xochicalco y El Tajín hasta que gente Tolteca-Chichimeca construyó el centro ceremonial de Tula (<http://www.famsi.org/spanish/research/pohl/sites/cholula.html> consultado enero de 2017).

La importancia de la ciudad de Cholula radica principalmente en lo estratégico de su ubicación como punto importante en las redes comerciales mesoamericanas y en la pluralidad cultural que su población tuvo a lo largo del Epiclásico, y aunque no tuvimos acceso a los datos sobre la fauna analizada, se reportó la existencia de 2 175 especímenes de diferentes vertebrados como: tlacuache, conejos, liebres, ardillas, cánidos, felinos, jabalí, venado y berrendo, además de restos de peces, tortugas y aves (Aviña 1970). Entre estos últimos (Álvarez y Ocaña 1999) se reconoció la existencia de 10 huesos de guajolotes (*Meleagris gallopavo*), encontrados en excavaciones realizadas en Santa Catarina, Cholula, sin embargo no sabemos qué elementos anatómicos son y en qué condiciones se encontraron los restos en cuestión.

Xochitecatl-Cacaxtla, Tlaxcala. Ambos asentamientos conformaron una misma sociedad, aunque cumplieron funciones claramente diferenciadas, como queda patentado en la cantidad, calidad y dimensiones de la arquitectura pública, religiosa y ritual (Serra y Lazcano 2011). Esta área se caracteriza por sus magníficos murales, los cuales presentan un estilo muy particular que combina, de acuerdo con las últimas investigaciones, elementos pictóricos similares a los de la cultura maya. El resplandor de Xochitécaltl-Cacaxtla se dio entre los años 650 a 950 dC, precisamente después del abandono de Teotihuacan, coincidiendo con el florecimiento de Tajín, Xochicalco y el auge de Cholula.

Los últimos estudios arqueológicos confirman que la región de Xochitécaltl-Cacaxtla fue la capital más poderosa de la región tlaxcalteca durante la primera mitad de la fase cultural de Texcalac (650 a 1100 dC). Aprovechando el abandono de Teotihuacan, monopolizó un corredor de intercambio vital que unía la cuenca de México con la costa del Golfo y los reinos mayas de la cuenca del Usumacinta, tan es así, que la arquitectura incorporó gran parte del estilo talud-tablero de Teotihuacan,

junto con un plano similar a los palacios mayas como el de Palenque (John Pohl's, <http://www.famsi.org/research/pohl/sites/cacaxtla.html>; consultado en enero 2017).

Esta sociedad utilizó plantas y animales como productos alimentarios, aunque algunos como el perro y el guajolote también cumplieron un papel en las ofrendas. En general se puede deducir que la alimentación de los agricultores era complementada con organismos que cazaban como el venado, la tuza, los tlacuaches, pecarís y patos, sin embargo la base cárnica la conformaban perros y guajolotes, de este último se reportan seis individuos, de un total de 20 registros óseos, dos huesos largos cocidos y algunos elementos no cocidos con evidencia de huellas de corte, un pulidor y un tubo elaborado de un hueso largo (Pérez, Valadez y Rodríguez 2003).

Xochicalco, Morelos. Se localiza en el estado de Morelos, a unos 32 Km de la ciudad de Cuernavaca, en un valle natural entre Colotepec y Cuentepec (Corona 2008b). En general, se puede establecer que fue una ciudad que se vio beneficiada tras la caída de Teotihuacan. Cronológicamente se ubica entre el 700 y el 900 dC Es una ciudad que muestra, como otras culturas contemporáneas, un desarrollo similar al del Tajín, Veracruz; Cholula, Puebla y Cacaxtla; con gran importancia en los aspectos militares, urbanos y ceremoniales (*idem*). En los últimos 20 años los arqueólogos Norberto González y Silvia Garza han incluido en sus investigaciones el estudio de los restos fáunicos, entre ellos los de pavo salvaje (*Meleagris gallopavo*) y otros vertebrados. Los restos identificados en Xochicalco, corresponden a peces, reptiles, y predominan aves y mamíferos. El análisis muestra que los animales se usaron en los sectores ceremoniales y administrativos, además de lo que utilizó la gente de bajo estatus. Los resultados sugieren una asociación de la fauna con las clases sociales, tal es el caso del guajolote, que seguramente se empleó como alimento, aunque, como puntualiza Corona (2008b), al ser un animal no intrusivo, su presencia es difícil de definir, ya que más bien parece ser un organismo de aprovechamiento ocasional. El uso de la fauna en general, incluyendo al guajolote, se relaciona con la distribución jerárquica en el sitio, pues además de servir como alimento, también fue aprovechado para fines ceremoniales y de manufactura, posiblemente, como enfatiza Corona (*idem*): “*el transporte a largas distancias de algunos animales, entre ellos el guajolote, seguramente los convirtió en recursos de lujo*”.

Sitios del occidente

Cuenca de Zacapu, Michoacán. La cuenca lacustre de Zacapu pertenece al Eje Neovolcánico, donde se encuentran los más grandes lagos mexicanos, como los de Cuitzeo y

Pátzcuaro. El lago de Zacapu (ciénega) fue desecado a principios del siglo xx, y las excavaciones realizadas en el sector palustre y en el malpaís, permiten proponer un nuevo esquema evolutivo y cronológico para esta zona de occidente, incluyendo la discusión de los orígenes de la civilización tarasca al rectificar una cronología hasta ahora bastante confusa (Arnauld, Carot, y Fauvet 1993). El reciente estudio de las lomas de la cuenca de Zacapu arrojó una larga secuencia de ocupación, que se remonta al Formativo superior, una continuidad en el Protoclásico, y para los periodos del Epiclásico y Postclásico presencia de la tradición purépecha (*idem*).

En la cuenca de Zacapu se han excavados varios sitios: El Moral, Loma alta y Guadalupe (entre 1983 a 1986), Los Metates, Brinco del Diablo, Colonia Lázaro Cárdenas, Milpillas, Malpaís de Milpillas, Malpaís prieto, Las Iglesias, El Caracol, El Paredón, Marijo y La Joya, entre otros; sin embargo, a decir de Arnauld y colaboradores los tres primeros son de vital importancia, además de que son los más ampliamente estudiados en la cuenca de Zacapu, en ellos coincide el uso y aprovechamiento de la fauna lacustre, patos, garzas, zambullidores, tortugas, peces de talla pequeña, anfibios y culebras de agua; organismos terrestres como venados, lepóridos, zorrillos, tuzas y ratones de campo (*idem*). Es importante mencionar que en ninguno de los sitios se hace referencia al guajolote, aspecto por demás interesante pues su ausencia en este sitio y los del Altiplano marca, en apariencia, un límite en su uso y manejo, en función de aspectos ambientales y culturales.

Cañón de Bolaños, Jalisco. La cultura Bolaños ocupó la región del Cañón del mismo nombre, extendiéndose desde el sur de Zacatecas hasta la desembocadura del río en la confluencia del río grande de Santiago en el centro de Jalisco. Fue habitada por sociedades complejas cuya economía se apoyaba principalmente en el control de una ruta comercial que comunicaba el occidente con el norte de México (Cabrero 2010). En la actualidad se desconoce cuál es el origen de los pobladores de Bolaños, sin embargo se tiene la hipótesis de que estos provenían del centro de Jalisco, ya que es ahí donde floreció la costumbre funeraria de las tumbas de tiro y una arquitectura de conjuntos circulares, como la que se aprecia en Bolaños. Cronológicamente, puede ser dividida en dos fases: desde el inicio de nuestra era y hasta el 500 dC (tumbas de tiro) y del 500 al 1120 dC (entierros directos en posición flexionada). En las excavaciones en Bolaños se extrajo una gran concentración de restos de fauna que incluye, entre otros, venados, pecaríes, tlacuaches, armadillos, conejos, lagartijas, tortugas, patos, codornices y guajolotes; de estos últimos se identificaron huesos largos, vertebras y falanges; por ejemplo, en El Piñón se contabilizó un total de 15 elementos óseos, un par de ellos con evidencia de haber sido sometidos al calor, dos especímenes trabajados y dos más que fueron calcinados o cremados.

Cerro de Coamiles, Nayarit. El sitio de Coamiles se localiza en el Municipio de Tuxpan, Nayarit, a una distancia aproximada de 60 Km de la ciudad de Tepic (Garduño 2012). Se trata de un extenso y complejo asentamiento que cubría una superficie estimada de unas 150 hectáreas, dentro de las cuales se han contabilizado unas 40 estructuras de forma y tamaño variable, tanto aisladas como agrupadas en torno a plazas (*idem*). Aunque el sitio ha sido poco estudiado, su cronología se establece para el Posclásico temprano (¿Epiclásico?) de la fase Cerritos (900-1100 dC), lo que coincide con el desarrollo histórico y arquitectónico del complejo cultural Aztatlán que está fechado en 850/900-1350 dC (*idem*). Es decir estaríamos en el umbral entre el Epiclásico e inicios del Posclásico. Es interesante la cita que hace Garduño, respecto a los recursos alimentarios que, como menciona, son recurrentes en diversas fuentes y crónicas de los aproximadamente 40 pueblos que componen esta provincia:

La provisión de alimentos era abundante e incluso se menciona que se obtenían hasta tres cosechas de maíz al año, lo que sugiere que se practicaba la agricultura intensiva de humedad. También se refiere al cultivo de frijol y de chile, así como la crianza de guajolotes, la recolección de pescado “de muchos géneros” y la caza de aves (Garduño: 2012: 17).

Lamentablemente el autor no menciona las fuentes históricas que describen lo antes mencionado, sin embargo conviene señalar que Garduño resalta dos circunstancias que tienen que ver directamente con la presencia del guajolote: la primera es la agricultura intensiva del maíz en las milpas y el segundo es la crianza de guajolotes a nivel doméstico, en lo que pudiera llamarse el uso de los almacenes vivos (AV).

San Felipe Aztatlán, Nayarit. Este sitio arqueológico se localiza en la cuenca inferior del río Acaponeta, en la llanura costera del Pacífico nayarita, en una franja angosta y alargada de más de 100 Km de longitud y 50 km de ancho (Garduño 2015). Las diferentes investigaciones permiten sugerir que el poblado estuvo conformado por diferentes tipos de estructuras, unidades habitacionales, templos, talleres, almacenes y conjuntos residenciales de élite, los cuales formaban parte del asentamiento rector más importante de la cuenca inferior del río Acaponeta durante el Posclásico temprano (fase Cerritos, 850/900-1100 dC) y medio (fase Ixcuintla, 1100-1350 dC) (*idem*); es decir, se encuentra cronológicamente establecido en el ocaso del Epiclásico. *Las fuentes documentales del siglo XVI parecen apoyar la idea de que estas poblaciones contaban con una organización social compleja y una economía mixta muy diversificada que involucraba la explotación de diversos recursos y variados ecosistemas (Garduño 2015), de tal manera que el cultivo del frijol y la calabaza se complementaba con la crianza de guajolotes, patos y otras aves:*

*Del material óseo analizado procedente tanto de estratos culturales como de contextos primarios sellados –como es el caso del basurero Aztatlán, referido– fue posible identificar taxonómicamente a nivel género y especie diversos huesos de guajolote (*Meleagris gallopavo*), perro (*Canis familiaris*) y venado cola blanca (*Odocoileus virginianus*) (Garduño 2015:14).*

Con base en el argumento anterior, en el contexto cultural Aztatlán, se puede suponer una expansión económica y comercial hacia el norte, y hacia la frontera, de los actuales estados de Jalisco y Zacatecas, en donde el meleágrido participaba como parte de los bienes que eran comercializados a lo largo de la franja costera del actual estado de Nayarit.

Sitios del Altiplano mexicano: Aridoamérica

Barajas, Guanajuato. Abarca un conjunto de quince sitios localizados sobre un pequeño macizo volcánico, en el Bajío mexicano, su ocupación se da entre el 600/650 a 900/950 dC Es una vasta planicie aluvial drenada por el río Lerma y sus afluentes, se encuentra en el Municipio de Pénjamo, en el actual estado de Guanajuato (centro-norte de México), constituyéndose como una vía de circulación natural entre el centro, el oeste y el noroeste de México. Barajas es uno de los conjuntos arqueológicos más vastos y mejor preservados de la región del Bajío.

El complejo monumental de Nogales fue uno de los ejes principales en la zona, aún conservan sus vestigios de imponentes edificios; algunos de sus muros de piedra se levantan sobre varios metros de altura. Sus características muestran que se trata de establecimientos sedentarios cuyo estilo de vida y organización social corresponden al modelo mesoamericano (www.diplomatie.gouv.fr). Aquí los restos de guajolote se reducen a tan sólo un fragmento de coracoides, frente a varios otros elementos óseos de venados y conejos, que seguramente tenían preferencia en la alimentación de los habitantes. Otro sitio en Barajas es El Moro, en él se puede apreciar, como en el caso de Nogales, el uso de venados y conejos, los cuales sin duda abundaban en el lugar, quedando en los huesos las huellas de corte y evidencia de haber sido sometidos a alguna fuente de calor externa. Este esquema contrasta con una sola falange de guajolote, que se encontró entre los restos, lo cual indica que esta ave era consumida muy ocasionalmente.

Cañada de la Virgen, Guanajuato. En un relieve montañoso, situado en el municipio de San Miguel de Allende, Guanajuato, se encuentra Cañada de la Virgen; sitio arqueológico

cuyas principales construcciones estaban dedicada a la observación de los astros. Está localizado en la cuenca central del río de la Laja en plena frontera Mesoamericana. La construcción de diversas estructuras sobre una superficie de 16 hectáreas se atribuye a grupos humanos de filiación otomí, con un ordenamiento urbano que permite observar los ciclos estelares a los que se vinculaba la vida de grupos de los agricultores, quienes también practicaron recolección y la cacería. Los estudios más recientes señalan que la sociedad que habitó Cañada de la Virgen, poseía conocimientos astronómicos muy avanzados lo que facilitaba el control del tiempo y de los ciclos productivos. Cronología: 540 aC a 1050 dC. Con base en lo anterior se puede establecer que el apogeo de este importante centro ceremonial tuvo lugar en el Epiclásico mesoamericano (600 y 900 dC), destacando su patio hundido, “La Casa de los trece cielos”, el basamento piramidal mayor y “La Casa de la noche más larga”, la cual está relacionada con el solsticio de invierno. (<http://inah.gob.mx/es/zonas/79-zona-arqueologica-canada-de-la-virgen>; consultada en enero de 2017).

En el sitio no se tiene la certeza de que existieran restos de guajolote, ya que no se tienen datos disponibles sobre los restos de la fauna descubierta, sin embargo, resulta importante por ser un lugar obligado de transición, entre los asentamientos del centro y los grupos norteños.

El Ocote, Aguascalientes. El sitio arqueológico se localiza a unos 43 kilómetros al suroeste de la capital del estado, cerca del cerro de los Tecuanes y a aproximadamente dos kilómetros del poblado El Ocote, en terrenos ejidales del municipio del mismo nombre. En el sitio se pueden apreciar manifestaciones gráfico-rupestres, así como construcciones que datan del 650 al 900 dC. Recientemente en El Ocote se acaba de realizar la tesis de licenciatura: *El uso del recurso faunístico del sitio arqueológico el Ocote, Aguascalientes* (Esperanza 2015), y en ésta se reportan tortugas, lepóridos, ratones, perros, venados y pecarís que suman un total de 38 individuos, sin embargo es notoria la ausencia del guajolote, algo que sorprende pues su posible vinculación con gente proveniente de los sitios de Bolaños (*idem*), haría suponer que al menos se tenía conocimiento de esta ave.

El Coporo, Guanajuato. Es un sitio arqueológico del Epiclásico mesoamericano que se desarrolló entre el 600 al 900 dC. Se localiza al noroeste de Guanajuato, sobre la antigua frontera septentrional de Mesoamérica. Este asentamiento se compone de distintos espacios arquitectónicos que sugieren, junto con los objetos de cerámica y las herramientas en piedra, una afinidad con la región del Tunal Grande (San Luis Potosí). Aun así se puede citar que en el sitio se tiene reportada fauna que formaba parte de los alimentos durante el periodo prehispánico: venado, pecarís y una amplia variedad de aves (Torreblanca

2013), cabría esperar que en El Coporo, por la abundancia de aves, se hubieran reconocido restos de guajolote, lastimosamente no existe dato alguno al respecto.

La Quemada, Zacatecas. La zona arqueológica se localiza a 56 kilómetros al sur de la ciudad capital. Los antiguos habitantes de La Quemada se establecieron en el Valle de Malpaso, actual municipio de Villanueva, Zacatecas. La ocupación prehispánica se presentó entre los años 350-400 al 1150 dC, tuvo su máximo apogeo entre el 600 al 850 dC. Fue un centro rector que logró concentrar unos 220 asentamientos con funciones y tamaños distintos. La Quemada representa el asentamiento monumental más relevante en el centro norte de México por su arquitectura. En el lugar existe un gran Salón de Columnas con su plaza, una cancha para el juego de pelota, en forma tradicional de "I", y un basamento denominado Pirámide Votiva. El resto del cerro fue adecuado con grandes terrazas para nivelar y construir varias plazas y salones; la red de calzadas prehispánicas que comunica con los asentamientos menores a su alrededor es una manifestación de su poder y control, por las cuales circulaban los tributos y recursos que sostenía la población, así como las procesiones para honrar a sus deidades (<http://inah.gob.mx/es/zonas/112-zona-arqueologica-la-quemada> (consultada en marzo de 2017)). En el sitio, hay un vitromural que representa los diferentes tipos de ecosistemas, flora y fauna representativos de la región; en esta última se pueden observar lince, coyotes, lobos y guajolotes silvestres, a los que seguramente cazaban, aprovechándolos en el procesamiento de carne, pieles y otras materias primas. Desafortunadamente no hay datos concluyentes respecto a la crianza y empleo del guajolote doméstico.

Las Ventanas, Zacatecas. Debe su nombre a las ventanas de la casa que se encuentra en la parte superior de zona arqueológica. Se localiza en el sur del estado de Zacatecas, en el desagüe del valle de Malpaso y Juchipila, muy cercano al actual estado de Jalisco y a sólo a 175 kilómetros del sitio La Quemada. Los trabajos arqueológicos han permitido caracterizarlo como el más grande desarrollo cultural del Cañón de Juchipila. Presentan un centro cívico-ceremonial con arquitectura residencial el cual fue ocupado, por lo menos en las etapas más tardías, por grupos de habla náhuatl, como los *Caxcanes*, que según las fuentes etnohistóricas liberaron una serie de batallas en el siglo XVI hasta su derrota final en la Guerra del Mixtón entre 1540-41. Pruebas de radiocarbono han dado rangos de fechas que sugieren que la ocupación comenzó en el sitio por lo menos desde el siglo primero de nuestra era; sin embargo, la mayor ocupación del lugar se dio durante el Epiclásico (600-1200 dC) (<http://inah.gob.mx/es/zonas/49-zona-arqueologica-las-ventanas>). Sin mencionar individuos, Heriberto Esperanza (2015: 34) comenta:

En 2007, Elizabeth Oster ejecutó su trabajo doctoral en el sitio de las Ventanas, localizado en el estado de Zacatecas. Los estudios llevados a cabo del material óseo animal; recolectado mediante las unidades de excavación; mostraron como resultados la identificación de animales como: guacamayas, guajolotes, patos, codornices. Asimismo el análisis tafonómico realizado demostró que muchos de los elementos habían sido expuestos al fuego y que otra cantidad de los animales fueron cocidos.

Los sitios de la zona del Golfo de México

El Tajín, Veracruz. Se encuentra al norte del estado de Veracruz, aproximadamente a 14 km de Papantla y 16 de la ciudad de Poza Rica. Es, sin duda, la ciudad prehispánica más importante de la costa veracruzana, su influencia fue tan amplia que abarcó desde la cuenca de los ríos Cazonos y Tecolutla, hasta la Sierra Norte de Puebla (en Yohualichan) y hasta la planicie costera del Golfo de México. En El Tajín, la Pirámide de los Nichos es la obra más impresionante, pues sus tableros con nichos, suman un total de 365, razón por la cual ha recibido atención de los estudiosos en calendarios y cosmovisión Mesoamericanos. Así también sobresalen los 17 juegos de pelota que la convierten en la ciudad prehispánica con mayor cantidad de este tipo de edificaciones. La cronología de El Tajín va del 300 al 1200 dC, con una ubicación cronológica principal determinada para el Epiclásico que abarca del 600 al 900 dC (<http://inah.gob.mx/es/zonas/153-zona-arqueologica-el-tajin-y-museo-de-sitio>). Respecto a la fauna arqueológica que se ha estudiado de El Tajín, al menos la que se ha tenido oportunidad de analizar en el Laboratorio de Paleozoología y Arqueozoología del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, no incluye restos de guajolotes; sin embargo, Piña (1993: 71) menciona, refiriéndose a los totonacos del 800 al 1521:

En la caza y la pesca se usaron trampas de varios tipos... contaron con arco y flecha, cerbatanas, anzuelos, lanzas, canoas, redes y otros útiles, aprovecharon animales como el jabalí, el venado, el guajolote silvestre, el armadillo, el pecarí, el mapache, peces, tortugas, aves acuáticas, etcétera, cuya carne, junto con los productos de la agricultura, componían la dieta alimentaria.

Lo anterior resulta interesante, pues aunque no se tiene la certeza de la existencia de guajolote doméstico en esta zona, Piña Chan lo menciona conjuntamente con otros tipos de animales, haciendo hincapié en que este organismo era parte fundamental de la dieta alimentaria. Sin tener más datos que los mencionados por Piña Chan, nos atrevemos

a decir que muy probablemente se trata del guajolote doméstico, pues el ámbito tropical-húmedo, donde se desarrolló el Tajín, no es el adecuado para la existencia de poblaciones silvestres de *Meleagris gallopavo*.

El guajolote en el Epiclásico

Como ya se ha documentado en el presente capítulo, las nuevas investigaciones apuntan a la existencia de una compleja red de relaciones políticas, sustentada en las interacciones económicas, comerciales y culturales entre los habitantes y continuos flujos migratorios, de un sitio a otro, que pueden ser observados en los distintos asentamientos arqueológicos. Ante este escenario, la presencia de 359 guajolotes en Oasisamérica, permite suponer que el recurso avícola en esta región alcanzó una relevancia sin paralelo tanto en su empleo como en su manejo dentro de estas redes.

Lo anterior puede ser constatado si observamos que en Paquimé se reporta la mayor concentración de guajolotes para el periodo, seguramente dentro del sistema de Almacén Vivo (AV), ya que su abundancia de 344 individuos contrasta con los 113 registrados en el Altiplano Central mesoamericano (23.6%), los cinco que se tienen para el occidente (1.1%), su incierta presencia en la zona del Golfo de México y su ausencia en el área maya (cuadro 5.4).

Con base en lo anterior, y para estudiar más detalladamente la función que tuvieron los guajolotes en esas interacciones, y el porqué de su presencia tan abundante en Oasisamérica y su ausencia casi total en otras regiones, se tiene que partir necesariamente de origina el recurso avícola, comenzado por la reconstrucción de la organización social y comercial de las personas que tenían acceso a los ejemplares, a su crianza en las milpas, a su empleo como alimento o para su “distribución” dentro de las redes de intercambio.

Los vendedores en pequeña escala traían consigo mercancías para venderlas a partir de una base diaria, mientras que otros vendían mercancías a minoristas que las acumulaban para revenderlas en pequeñas o grandes cantidades (Hirth 2013).

En general se puede establecer que el guajolote vive dos momentos o procesos de manejo en las sociedades del Epiclásico:

1. Manejo y crianza: es posible ubicar sitios en donde las milpas eran el esquema de subsistencia tradicional, donde se les criaba y se les manejaba como “Almacén Vivo”

Cuadro 5.4. Presencia o ausencia del guajolote doméstico reportados por sitio arqueológico y área cultural en el Epiciásico y Mínimo Número de Individuos (MNI) determinado (elaboró Bernardo Rodríguez).

Área Cultural	Sitio Arqueológico	Presencia (✓) o ausencia (X) de restos óseos	Presencia sustentada por	MNI
Oasisamérica	Paquimé	✓	Esqueletos decapitados y huesos aislados	344
	Villa Ahumada	✓	Huesos con marcas antrópicas	s/d
	El Zurdo	✓	Cinco esqueletos y huesos aislado	15
	El Calderón	✓	Tres elementos óseos	1
	SCAT	✓	Diferentes elementos óseos y especímenes trabajados	26
Mesoamérica (Altiplano Central)	Túneles y Cuevas	✓	Diferentes elementos óseos y especímenes trabajados	70
	Xico	✓	Diferentes elementos óseos	8
	Cuahuitlán	✓	Esqueletos y diferentes huesos aislados y trabajados	s/d
	Chapantongo	✓	Diferentes elementos óseos	2
	Cholula	✓	Diez elementos óseos	1
	Xochitecatl-Cacaxtla	✓	Veinte elementos óseos	6
	Xochicalco	✓	Restos óseos aislados	s/d
	Barajas: Nogales y El Moro	✓	Un fragmento de coracoides y una falange	2
	Cañada de la Virgen	X	Sin registro	s/d
	El Coporo	X	Restos de otras aves	s/d
Occidente y Altiplano norte	Cuenca de Zacapu	X	Sin evidencia	s/d
	Cañón de Bolaños	✓	Quince elementos óseos	3
	El Ocote	X	Sin evidencia	s/d
	Cerro de Coamiles	✓	Referencia bibliográfica	s/d
	San Felipe Aztatan	✓	Huesos diversos	s/d
	La Quemada	X	Representación museográfica	s/d
	Las Ventanas	X	Cita en tesis	s/d
Mesoamérica costa del Golfo	El Tajín	X	Cita en libro	s/d
	Total			+478

(AV); aunque no hay que olvidar que también había sociedades epiclásicas que no los conocían y mucho menos los utilizaban, o donde su consumo era muy ocasional.

2. Comercio e intercambio: ante los constantes flujos migratorios que se dieron en el Epiclásico, el constante “acarreo” de bienes incluía seguramente a guajolotes que se comercializaban con quienes los tenían el alta distinción, llevándolos a lugares distantes, donde eran aprovechados de múltiples maneras e inclusive servían como elemento de intercambio de primer orden.

Es interesante constatar que, no obstante la abundancia de guajolotes en el Epiclásico en Oasisamérica y en el centro de Mesoamérica, prácticamente todo el territorio intermedio, al que actualmente reconocemos bajo el nombre de “el Bajío”, muestra una clara ausencia de nuestra ave (figura 5.3). Las explicaciones más lógicas a esto involucran tres puntos:

- a) El clima desértico o semidesértico, ligado a unas pocas semanas de lluvia al año.
- b) La consecuente limitada actividad agrícola.
- c) Los esquemas de subsistencia de los pobladores, que incluían la migración periódica, de carácter cíclico, a lo largo del año, buscando los espacios donde las circunstancias ambientales les permitían sobrellevar mejor las condiciones dominantes de tal o cual época (Esperanza 2015).

Si consideramos la fuerte dependencia de la crianza y manejo del guajolote de la milpa y el consecuente sedentarismo, es claro que no es un recurso a considerar para una población en una región de clima desértico, donde las actividades agrícolas son una de varias opciones para sobrevivir y que dependen en gran medida del movimiento constante hacia zonas donde las condiciones de vida son mejores para tal o cual época. Visto así, parece claro y entendible, por qué vemos a esta ave en regiones alejadas entre sí, cultural y geográficamente hablando, como lo eran Mesoamérica y Oasisamérica, pero que compartían modos de vida semejantes, basados en la actividad agrícola, mientras que en la zona intermedia lo más destacado es su ausencia.

Sí partimos de que la alimentación es un acontecimiento fisiológico, que no puede ser excluido de las actividades diarias de las personas, también es cierto que el aprovechamiento al máximo de los animales, o de sus partes, estaban en el pensamiento del pueblo, bien por motivos prácticos o simbólicos; dentro de los productos cárnicos de primer orden se tenían insectos, pescado fresco, ahumado y/o salado, venados, pecaríes,

El guajolote al final del primer milenio de nuestra era...

conejos, codornices y, sin lugar a dudas, guajolotes, mientras que para las actividades ceremoniales, ofrendarias o de manufactura se podrían aprovechar los animales completos o sus derivados.

Y respecto a su alimentación...

Retomando una vez más la información de isótopos (Manin *et al.* 2018), para el Epiclásico se realizó el análisis de 15 individuos provenientes de tres sitios, once de los cuales proporcionaron resultados cuantificables (cuadro 5.5).

Del conjunto de individuos la mayoría, (dos tercios) tuvo alimentación ligada a la milpa; tres tercios tuvieron un esquema alimentario mixto y un tercio silvestre. El caso más relevante, el de El Calderón, lo podemos explicar a partir de la ubicación del sitio, pues está en una zona con dominancia del clima seco, la crianza de estas aves requería, forzosamente, depender de la actividad agrícola, el caso opuesto, es el de Xochicalco, que muestra una tendencia opuesta, de animales cuya existencia alternaba lo silvestre con lo cultivado. Es interesante en este caso que el individuo del Formativo, del sitio de Oaxtepec, también fuera de alimentación mixta, pues ambas localidades se encuentran relativamente cerca y comparten las mismas condiciones ambientales y florísticas.

Cuadro 5.5. Esquemas alimentarios observados en una muestra de guajolotes del Epiclásico (Manin *et al.* 2018)

Localidad	No. de individuos	Ambientes ligados a su alimentación		
		Milpa	Silvestres	Mixto
Túneles y cuevas teotihuacanas	1	1	-	-
Xochicalco	5	1	-	2
El Calderón	9	5	1	1

A manera de conclusión

Gran parte de Mesoamérica, incluyendo la zona central de México, fue durante el Epiclásico un escenario propicio para que llegaran oleadas de caravanas migratorias, motivadas muy probablemente, por cambios climáticos y movimientos de índole sociopolítica (Wright 1999; Paredes 2005), en los que seguramente participaron una gran cantidad de productos alimentarios o suntuarios, que iban en todas direcciones.

Así, por ejemplo, en el Epiclásico del suroeste del Bajío, el cual afortunadamente ha dejado de ser un área desconocida, arqueológicamente hablando, gracias a varios proyectos de investigación (Migeon y Pereira, 2007), esta zona contaba con un desarrollo caracterizado por una gran dinámica cultural entre los distintos grupos que la habitaban; tan es así que existen sitios arqueológicos contemporáneos, como Zaragoza, Barajas, Peralta y Plazuelas, que presentan elementos arquitectónicos aparentemente muy diferentes, pero que comparten aspectos culturales semejantes, como es el patrón funerario, la cerámica (*idem*), y muy probablemente el uso del guajolote y de otros animales como producto alimentario. Lamentablemente en el Bajío el registro arqueozoológico, es mínimo, sólo se ha reportado la presencia de un fragmento de coracoides (zona de articulación de la pechuga) en Nogales y una falange en El Moro, ambos sitios pertenecientes al complejo de Barajas, Guanajuato y pese a que en este periodo se produjo un importante aumento de la población, la cual era proporcional al tamaño de sus asentamientos, atribuida a los posibles movimientos poblacionales hacia esta zona (Pereira, Migeon & Michelet 2005), el flujo de los recursos alimentarios traídos de regiones distantes, parece haber tenido mínima importancia aunque, en contraste, dicho flujo fue de gran relevancia hacia regiones más norteñas, explicando con ello la concentración de diversas aves como los guajolotes, las guacamayas y los loros de Paquimé, las cuales estaban más involucradas con lo ritual-ceremonial que con lo alimentario.



Manta de algodón con figura bordada de guajolote. Huauchinango, Puebla.

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos

Hemos visto cómo a lo largo del primer milenio de nuestra era, el papel del guajolote se consolidó en el centro de Mesoamérica, aunque las evidencias de su presencia en espacios como el área maya o el occidente son tan pobres que incluso puede afirmarse (para el primer caso) o al menos creerse (para el segundo) que en estas regiones no se conocía su manejo o que las condiciones ambientales limitaban fuertemente la sobrevivencia de las poblaciones domésticas. Esta afirmación no sólo se manifiesta contrastante, sino incluso hasta antagónica con la imagen que se ha creado de guajolotes deambulando por los patios de toda casa mesoamericana, desde el noroeste de México hasta Costa Rica.

No obstante, y como hemos visto a lo largo de la obra, el avance de estas aves fue un proceso lento y complejo de modo que incluso en el caso de culturas que mantenían continuos flujos comerciales y de contacto social y político, como fue entre Teotihuacan y diversas ciudades mayas, simplemente los guajolotes no fueron partícipes de los esquemas de intercambio o no quedó evidencia alguna al respecto, llevando a la conclusión de que estas aves eran algo desconocido dentro del área maya (salvo el caso de El Mirador), al menos hasta el siglo X de nuestra era.

Tampoco podemos hacer a un lado los comentarios que provienen de las fuentes del siglo XVI, en las cuales frecuentemente se habla “de los gallos y gallinas de esta tierra” (Hernández 1959; Landa 1978; Sahagún 1979; Acuña) como parte de la fauna doméstica que existía, dejando ver, que para estos tiempos el guajolote y su crianza formaban parte del acervo cultural y de subsistencia de la mayor parte del territorio mexicano e incluso centroamericano.

Frente a esto cabe la pregunta: ¿qué circunstancias impulsaron su difusión en el Posclásico, logrando en quinientos años lo que no había ocurrido en los veinte siglos precedentes?

La respuesta a esta pregunta se irá elaborando conforme veamos la información más relevante sobre guajolotes en diversos sitios arqueológicos, complementada, al final, con información de corte etnohistórico derivada de obras en las que se hace mención del papel de estas aves en las culturas mesoamericanas en el momento del contacto, punto en el cual se dará por terminada esta ruta arqueozoológica que se ha construido en esta primera parte de la obra.

Muestra arqueozoológica del guajolote en el Posclásico

A lo largo de estos capítulos hemos insistido en el impacto negativo que tiene, para nuestro conocimiento sobre el guajolote, la idea de que desde el Formativo fue un animal doméstico de uso homogéneo y de condición cosmopolita, situación que alcanza la cumbre en el Posclásico, ya que al ser un animal común en el registro arqueozoológico de esa época se pierde casi por completo el interés en su estudio y se enfatiza la sustitución de lo arqueozoológico con lo etnohistórico, es decir, se abandona el estudio de los huesos y en su lugar se toma la información presente en los textos del siglo XVI.

Debido a ello son pocos los sitios arqueológicos del Posclásico en los cuales se reporta la presencia de restos de guajolotes y son menos aún los que elaboran interpretaciones relacionadas con su uso o percepción cultural derivados del propio estudio de los restos. Por esto mismo y aún en el caso de trabajos en donde se hace referencia al hallazgo de huesos de esta ave, están 1), los que sólo eso indican; 2), los que analizan su abundancia en relación con otras especies o su posible uso y 3), otros más que reconstruyen la relación entre guajolote y hombre. Esta situación nos lleva a un esquema muy heterogéneo en la información disponible, por lo que se decidió construir este capítulo a partir de un conjunto selecto de lugares que presentan información arqueozoológica sobre estas aves (por muy limitada que sea), para así poder elaborar una idea concreta sobre la dinámica que se dio entre comunidades y guajolotes domésticos entre los siglos XI y XVI de nuestra era (figura 6.1). Estos casos ilustrativos abarcan las diversas regiones de Mesoamérica, así como varias temporalidades, lo cual permite, a nuestro modo de ver, cubrir el objetivo indicado.

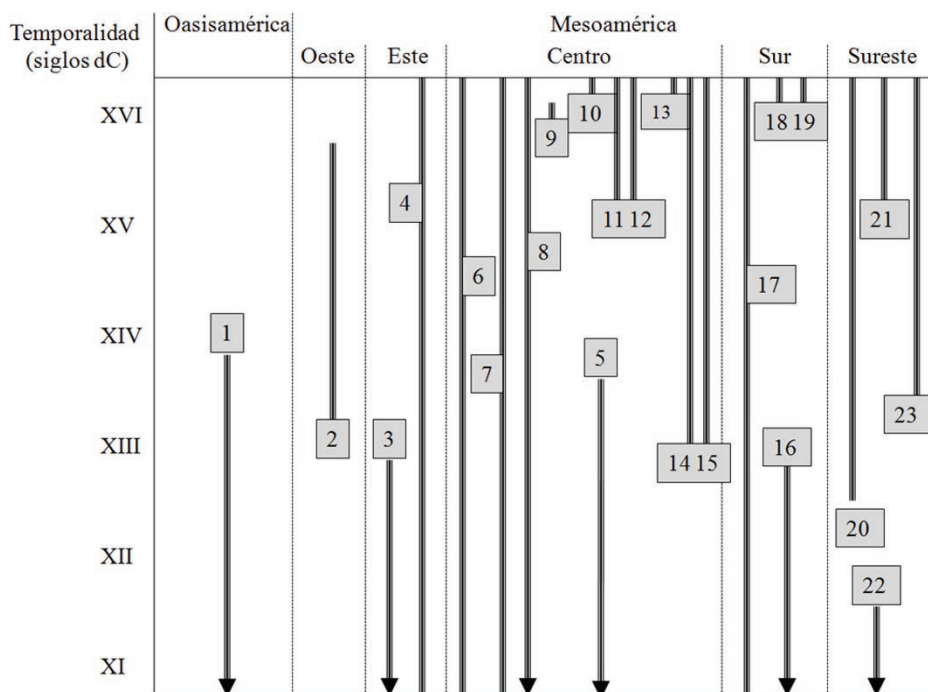
Oasisamérica

Paquimé. En el capítulo anterior se presentó la información relacionada con el sitio de Paquimé y los guajolotes que ahí aparecieron. Los hallazgos de estas aves abarcan desde el siglo XI al XIV (Nárez 2016:151), lo cual significa que corresponden al final del Epiclásico y al Posclásico (figuras 6.1 y 6.2), aunque ciertamente la información más relevante respecto a su crianza y manejo se encuentra en la fase más temprana, incluyendo la formación de una raza albina (Di Peso 1974).

Oriente de Mesoamérica

Tamtoc. Asentado en la huasteca tenemos el sitio de Tamtoc (figuras 6.1 y 6.2), San Luis Potosí, del Posclásico temprano (900-1000 dC). En el proyecto de investigación se

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos



Clave: (1) Paquimé; (2) Malpaís Prieto; (3) Tamtoc; (4) Cadereyta; (5) Tula; (6) Xaltocan; (7) Epazoyucan; (8) Valle de Teotihuacan; (9) Melones; (10) Zultepec-Tecuaque; (11) Centro ceremonial México-Tenochtitlan; (15) Mixquic; (16) El Palmillo, Fortaleza de Mitla; (17) Valle de Tehuacan; (18) Yucundaa; (19) Santa Ana Teloxtoc; (20) Iztamkanac; (21) Cozumel; (22) Dzibilchantun; (23) Champotón.

Figura 6.1. Sitios del Posclásico de México en los cuales se reporta la presencia de restos de guajolotes y datos sobre su uso (ver ubicación geográfica de cada sitio en Figura 6.2; elaboró Raúl Valadez).

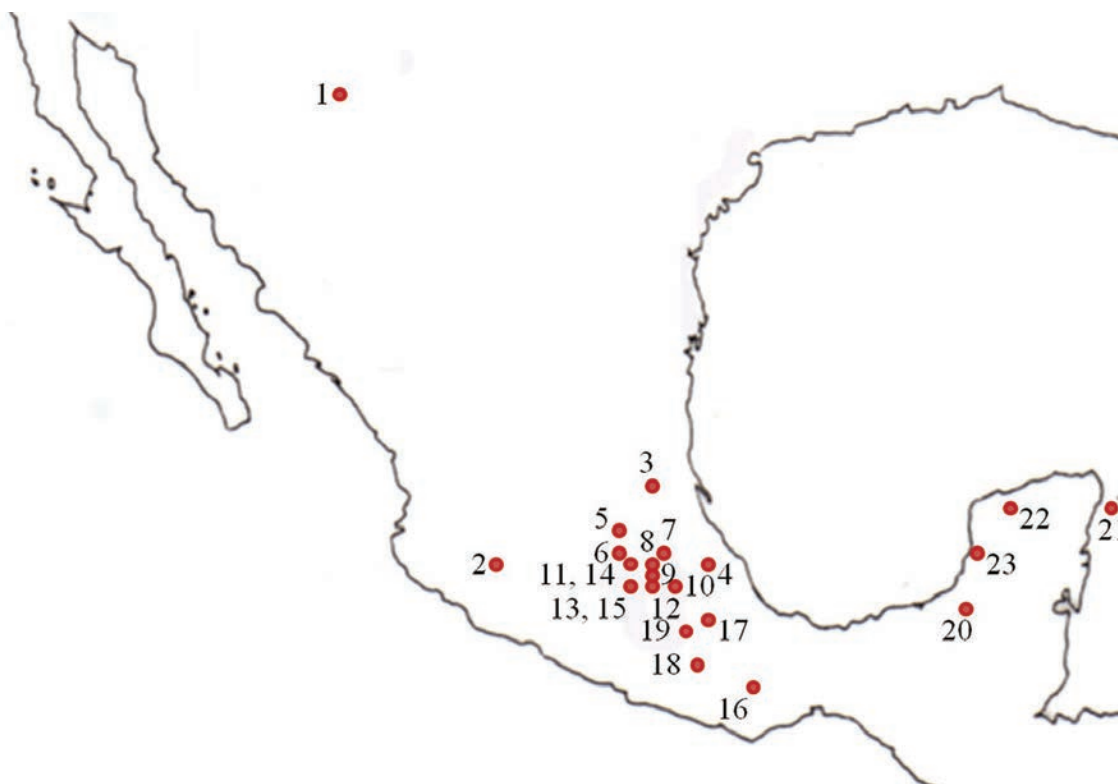


Figura 6.2. Sitios del Posclásico de Mesoamérica con información sobre guajolotes (clave de sitios en Figura 6.1; elaboró Raúl Valadez).

excavaron contextos domésticos y entierros y la fauna abarcó tanto especies domésticas (perros y guajolotes), como silvestres de la zona (conejos, armadillos, venados, patos, tortugas diversas), e incluso organismos marinos que quedaron representados por fragmentos de caparazón de tortuga, peces y de valvas de concha nácar (*Pinctada* sp).

Correspondiente con los espacios domésticos (Robles, Pérez y Teutli 2010), los estudios con los restos permitieron ubicar al guajolote como la tercera especie más abundante, después de los perros y los venados. Algunos de los huesos de estas aves manifestaron actividades de cocción. Respecto de los entierros (Valadez y Rodríguez 2007), se identificaron cuatro especímenes (falange inferior, fémur, falange superior y carpometacarpo), presumiblemente de cuatro individuos, que representan el 2% del total de los restos. Estos huesos no presentan evidencia alguna de manipulación, aunque es importante destacar que uno de ellos (falange inferior), apareció junto con tres elementos óseos de venado y un fragmento de escudo óseo de tortuga marina. A partir de ello la imagen que manifiestan estos restos es que esta ave fue un recurso disponible, comparable a los perros, los venados o los lepóridos, que era empleada en actividades diversas, como sería la alimentación y las ceremonias rituales.

Cadereyta. Se trata de un espacio habitacional en el estado de Veracruz (figura 6.1, 6.2) donde se hicieron estudios de la fauna descubierta (Serrano y Rodríguez 2011), y se identificó la presencia de guajolotes, algunos adultos, otros juveniles, e igualmente varios de los huesos con huellas de corte, lo que indicó, para el sitio, crianza y uso como alimento.

Centro de Mesoamérica

Tula. Como veremos más adelante, la cultura tolteca desempeñó un papel determinante en la llegada y arraigo del guajolote al área maya, sin embargo la información que tenemos sobre la fauna arqueozoológica de esta ciudad del centro (figuras 6.1 y 6.2) es pobre, fragmentada y sin duda un triste caso de desinterés e inhabilidad para entender la relevancia de estos estudios, a diferencia de lo ocurrido en otros lugares, como Teotihuacan.

Entre los trabajos publicados tenemos los de Richard Diehl (1981, 1983, 1989), quien ofrece una mínima información al respecto; indica que en las excavaciones realizadas en espacios diversos aparecieron restos de fauna, guajolotes entre ellos, y que estos animales formaban parte del patrón de subsistencia de este pueblo. En el listado que presenta, el guajolote aparece con el 1% de abundancia, frente al 45% del venado y el 24% del perro. Vale destacar que es el ave más frecuente y ocupa el octavo lugar entre 19 taxa reconocidos, lo que está de acuerdo con lo que

generalmente vemos en otros sitios mejor estudiados, donde difícilmente llegan a representar más del 5% del total de una colección arqueozoológica (Valadez 1992).

Por esa misma época se publicaron los resultados de la fauna descubierta en contextos habitacionales ubicados en el Posclásico temprano (siglos IX-XIII dC) dentro del proyecto Tula 80 (Paredes y Valadez 1988). Los restos de guajolote (figura 6.3) aparecieron en un espacio habitacional junto con los de venados, perros, liebres, conejos, pecaríes, tuzas, patos y un borrego cimarrón. Además de que todos, excepto el último, son claramente fauna involucrada con actividades domésticas, fue notorio que todo se hubiera encontrado en el espacio exterior y que en algunos casos, mostraran marcas de roído como si se tratara de materiales asociados a basureros domésticos.

A pesar de la pobre muestra de guajolotes en lo que fue una de las principales ciudades del México antiguo, hay que resaltar que no se trata de algo limitado a esta ave, pues la escasez de información sobre fauna en Tula abarca a todo grupo animal, con la única excepción del perro. A este respecto, y por la relevancia que tendrá este punto más adelante, vale destacar que el estudio de los cánidos descubiertos en el proyecto Tula 80, permitió reconocer 27 individuos de diversas edades pertenecientes a tres razas: perros comunes, xoloitzcuintles y un perro de patas cortas (Valadez, Paredes y Rodríguez 1999), muchos de ellos asociados a entierros humanos, otros como entierros específicos. Dado



Figura 6.3. Epífisis distal de húmero de guajolotes descubierto en el cerro “La Malinche”, de la ciudad de Tula. Este y otros huesos aparecieron como materiales dispersos alrededor de un espacio habitacional, quizá restos de actividades alimentarias y algunos mostraron marcas de dientes que sugirieron roído (fotografía de Rafael Reyes).

que los ejemplares pelones aparecieron en contextos muy tempranos (650-750 dC), asociados a personas que provenían de la costa del Pacífico, se concluyó que se trataba de ejemplares recién llegados del occidente, dentro de las llamadas “migraciones chichimecas”, dispersándose en los dos siglos siguientes por todo el centro de México (Valadez, Götz y Mendoza 2010).

Volviendo a nuestro tema, entre lo poco que podemos interpretar a partir de los restos de guajolote tenemos un nivel de abundancia y asociación a contextos que sugieren un uso vinculado con lo doméstico. Su empleo en ritos no es descartable, pero desafortunadamente no hay evidencia alguna al respecto, pues todo lo conocido lo relaciona más bien con actividades de subsistencia, como si se tratara de una copia del pensamiento teotihuacano.

Valle de Teotihuacan. En el capítulo anterior se vio la información de los túneles teotihuacanos (Manzanilla 2009; Valadez y Rodríguez 2009b) para el Epiclásico, pero los contextos de este lugar abarcan, de hecho, hasta el presente, lo que significa espacios del Posclásico con restos de esta ave (figuras 6.1 y 6.2).

En las investigaciones arqueozoológicas realizadas (Manzanilla 2009; Manzanilla y Valadez 2009) fue posible observar esquemas de subsistencia que indicaban cambios profundos en los grupos humanos presentes. Hemos visto que para el Epiclásico el valle estaba ocupado por gente dedicada a la colecta y posiblemente con un estilo de vida seminómada, mientras que para el Posclásico tanto los datos arqueológicos como de fuentes hablan a favor de pequeñas aldeas de filiación azteca dedicadas a la agricultura.

Para el periodo que nos ocupa y hasta el momento del contacto tenemos una muestra de guajolotes cuya abundancia varía desde menos del 2% hasta el 8% en función del momento y túnel asociado (cuadro 6.1). Casi todos los restos aparecieron en contextos ligados a lo doméstico (figura 6.4), aunque hubo uno, la denominada “cámara cinco” de la cueva del Pirul, que en época azteca se empleó como espacio sagrado donde se hicieron ritos que involucraron el sacrificio de animales diversos: desde aves de presa e híbridos de lobo y perro, hasta lepóridos y, aparentemente, guajolotes, aunque los restos de ave son escasos y no manifestaron algún manejo ligado a actos de sacrificio. En ningún caso se encontró alguna asociación de estas aves con entierros.

Como podemos ver en este caso, hablamos de guajolotes presentes dentro de comunidades agrícolas involucrados con actividades de subsistencia y una presencia nula o casi nula en actividades de tipo ritual.

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos

Cuadro 6.1. Registro arqueozoológico de guajolotes en un sector de túneles del Valle de Teotihuacan durante época azteca y hasta el siglo XVI d.C. Las características de las poblaciones humanas de ese espacio y momento y la presencia de algunos pollos (pípidos), indican que muy probablemente estas aves eran criadas al interior de pequeñas aldeas de agricultores (elaboró Raúl Valadez).

Épocas	MNI y % por Cuevas			Comentarios
	Del Pirul	De las Varillas	Del Camino	
Fase azteca (Siglos XI-XV)	11 (3.8%) Espacios habitacionales y ceremoniales	13 (2.7%) Espacios habitacionales irregulares	6 (3 pípidos) (1.7%) Espacio habitacional	Actividades humanas con diferentes esquemas de organización, relacionadas con lo doméstico y ritual
Siglo XVI	8 (8%) Espacios habitacionales	15 (6.8) Espacios habitacionales	3 (4.4%) Actividades humanas irregulares	Actividades humanas irregulares ligadas a pequeños grupos de agricultores



Figura 6.4. Epífisis proximal de húmero izquierdo de *Meleagris gallopavo*, descubierto en la llamada cueva del camino en el Valle de Teotihuacan y perteneciente a la fase azteca. Las fracturas y marcas sugieren que fue parte de una comida realizada en este espacio (fotografía de Rafael Reyes).

Xaltocan. Un tercer sitio con información sobre guajolotes del Posclásico temprano es el pueblo de Xaltocan (figuras 6.1 y 6.2), ubicado en una isla que se encontraba en el norte del sistema lagunar de la cuenca de México. A lo largo de 30 años se han realizado excavaciones en el sitio, sobre todo ligadas a espacios habitacionales de diferentes clases sociales. Cabe decir que los restos de guajolote siempre se han manifestado, aunque su número varía en función de los espacios y la temporalidad.

En los estudios realizados hasta inicios del siglo XXI (Valadez y Rodríguez 2005), estas aves abarcaban el 4.5% (39 de 875 especímenes) del total de la colección, misma que estuvo dominada por lepóridos, cánidos, cricétidos, anátidos, tortugas de pozo y anfibios, es decir, una combinación de fauna lacustre y especies que podían encontrarse fácilmente en el espacio habitacional humano o en el borde de la laguna.

En Xaltocan los guajolotes son menos abundantes que los anátidos, las tortugas y los anfibios; esto sólo puede deberse a la deposición natural de fauna de la laguna que quedó depositada en los espacios arqueológicos, pero también cabe la posibilidad de que el aprovechamiento de las especies lacustres fuera lo bastante alto para que la crianza de guajolotes tuviera una importancia secundaria.

Los estudios realizados, complementados por fuentes históricas (Chimonas 2005), indicaron que Xaltocan fue ocupada por población otomí a partir del siglo X; desde entonces y hasta final del siglo XIV fue un pueblo independiente, dedicado principalmente a la caza y la recolección, posteriormente perdió una guerra contra el pueblo de Cuauhtitlan y a partir del año 1428 quedó bajo control de la Triple Alianza, convirtiéndose en agricultor y artesano. Representativo de todo este periodo es un conjunto de material, principalmente cerámico, dividido en cuatro fases (Brumfiel 2005).

Considerando los aspectos arriba descritos y trasladando esto a un conjunto selecto de animales (cuadro 6.2), vemos que los restos de aquellos que se obtenían directamente a partir de

Cuadro 6.2. Comparación de abundancia de especímenes de ocho especies o taxa mayores del sitio de Xaltocan y relación con esquemas de vida y temporalidad (para más información ver texto; cuadro derivado de Brumfiel 2005).

Especies	Fases cerámicas/abundancia de restos por fase (%)			
	Fase I	Fase II	Fase III	Fase IV
Guajolotes	5 (2.5%)	1 (0.4%)	10 (6.7%)	13 (14.8%)
Conejos castellanos	5 (2.5%)	1 (0.4%)	3 (2%)	0 (0%)
Ratón meteorito	8 (4%)	17 (7.3%)	2 (1.3%)	1 (1.1%)
Perro	21 (11.5%)	20 (8%)	42 (28%)	15 (17%)
Venado	15 (7.5%)	2 (0.8%)	2 (1.3%)	0 (0%)
Patos	32 (16%)	21 (9%)	16 (10.7%)	10 (11.4)
Tortugas de pozo	18 (9%)	14 (6%)	6 (4%)	4 (4.5%)
Ranas y sapos	3 (1.5%)	13 (5.6%)	5 (3.3%)	5 (5.7%)
Esquemas de subsistencia	Principalmente cacería y recolección		Guerra	Agricultura y producción artesanal
Siglos dC	X	XIII	XV	XVI

la caza (conejo castellano, meteorito y venado) son, en el paso del tiempo, cada vez más escasos, condición lógica si, como se señaló arriba, a partir del siglo XIV entraron a un periodo de guerra y posteriormente se convirtieron en súbditos del imperio mexica, transformándose en campesinos y artesanos (cuadro 6.2). En cuanto a los productos lacustres (patos, tortugas y anfibios), estos mantienen una presencia constante, aunque menos abundante al final, resultado lógico por ser un recurso disponible con poco esfuerzo y a pocos metros.

El esquema de vida agrícola favoreció la presencia de animales domésticos, es decir, guajolotes, perros, sobre todo guajolotes; como se comentó en el capítulo correspondiente al Epiclásico, su presencia y aprovechamiento depende de la estabilidad humana que en ese tiempo incluía el sedentarismo derivado de la agricultura. Si a eso sumamos el que fueran convirtiéndose en artesanos, podemos reconstruir un ambiente humano en el cual la crianza del guajolote sería una buena opción.

San Bartolomé Salinas. El sitio (figuras 6.1 y 6.2) se encuentra en el sur de la cuenca de México (Millhauser 2013), reconocida como zona habitacional del Posclásico tardío (siglos XIV-XVI dC). En el sitio fue descubierta y estudiada fauna diversa entre la cual se reconocieron ocho guajolotes, algunos juveniles, y varios huesos estaban cocidos o mostraban marcas de corte.

Epazoyucan. Moviéndonos hacia el norte, otro sitio con información es Epazoyucan, en el actual estado de Hidalgo (Islas, Olvera y Álvarez 2013), ubicado cronológicamente en el Posclásico (figuras 6.1 y 6.2). Al espacio estudiado se le denominó “El Palacio”, donde se excavaron siete pozos que permitieron el rescate de diversos huesos, 294 de los cuales pudieron identificarse y 74 de estos (25%) correspondieron a guajolote. El porcentaje mayor entre todas las especies reconocidas, aunque no hay datos sobre un posible número de individuos. En opinión de los autores la presencia de estas aves se relaciona con lo alimentario y lo medicinal, aunque no entran en detalle.

Melones. Según las crónicas, en la actual ciudad de Texcoco, *Netzahualcoyotl*, uno de los gobernantes prehispánicos de más renombre, había construido su residencia en la zona ocupada hoy por esta ciudad. A finales de la década de 1990 se realizaron excavaciones de salvamento en el lado sur del cerro de los Melones, Municipio de Texcoco, y se determinó que se trataba del complejo residencial ocupado por los gobernantes en los siglos XV y XVI (figuras 6.1 y 6.2). En él se excavaron cuatro pozos estratigráficos dos de los cuales (pozos dos y tres) tenían restos óseos. En el primer caso aparecieron concentraciones de cerámica, carbón y huesos, determinándose que se trataba de un basurero doméstico y, en el segundo, una gran cantidad de material cerámico y huesos de otro basurero, pero que

Cuadro 6.3. Colección de restos de guajolotes descubiertos en basureros de un complejo residencial en el sitio “Melones”, municipio de Texcoco (*idem*). El estado de conservación, la abundancia y el contexto de hallazgo llevaron a la propuesta de que eran restos de alimento de los gobernantes (elaboró Raúl Valadez).

HUESO (Nº total de huesos)	Pozos			
	Dos		Tres	
	Número de especímenes	Marcas de corte	Número de especímenes	Marcas de corte
Cráneo (1)			1	
Pico (0)				
Vértebras (0)				
Coracoides (4)	3		1	
Escápula (4)	2	√	2	
Húmero (19)	4	√	15	√
Ulna (7)	4		3	√
Radio (6)	1		5	
Carpometacarpo (6)	1		5	
Falanges superiores (0)				
Quilla (15-16)	7	√	8-9	
Costilla (1)			1	
Pelvis (7)	2		5	
Sacro (3)	1		2	
Fémur (8)	7		1	
Tibiotarso (34)	20		14	
Tarsometatarso (21)	6	√	15	√
Falanges inferiores (2)			2	

había sido empleado como parte de un relleno para elevar el nivel del piso (Valadez *et al.* 2001).

En total se recuperaron 143 huesos, de los cuales 139 fueron de guajolote (cuadro 6.3) y los restantes de venado (2), perro (1) y humano (1). Los huesos de las aves mostraron buen estado de conservación (figura 6.5), pues 74% aparecieron completos, nueve mostraron marcas de corte y fue notoria la abundancia de elementos como los tibiotarsos (piernas), quillas (pechugas), tarsometatarsos (patas) y húmeros (alas), frente a la ausencia, o casi ausencia, de cráneos, picos, vértebras y falanges.



Figura 6.5. Restos de guajolote del sitio Melones, Texcoco. De izquierda a derecha y de arriba hacia abajo: a), Tibiotarso (pierna), fémur (muslo), quillas (pechugas) y coracoides (parte de huacal), descubiertas en pozo 2; b), epífisis distal de tibiotarso (pierna), sacro (rabadilla), coracoides (parte de huacal), fémur (muslo), húmero (parte de ala) y porciones de cráneo (cabeza), del pozo tres (para más información ver texto; fotografías de Rafael Reyes).

No hubo evidencia alguna de que en la colección hubiera machos adultos, ya que ningún tarsometatarso mostró espolón o que alguno de ellos fuera de grandes dimensiones, por el contrario, muchos huesos pertenecieron a pípilos y a juveniles (cuadro 6.4). La separación por rangos de edad, más las características de los huesos y la lateralización, permitieron definir en 31 el número total de individuos.

Los datos del tipo de huesos descubiertos en cada pozo permitieron reconstruir la forma como estos animales fueron manipulados y aprovechados. De acuerdo con la abundancia de determinados huesos (cuadro 6.5), en el pozo dos predominan en una proporción 2:1 los huesos relacionados con mayor cantidad de carne: pechugas,

Huexolotl. Pasado y presente en México

Cuadro 6.4. Relación de Mínimo Número de Individuos (MNI) y edades determinadas con los guajolotes del sitio Melones, Municipio de Texcoco (elaboró Raúl Valadez).

	Pozos		Total
	Dos	Tres	
Crías (pípidos)		1	1
Juveniles	2	4	6
Adultos	11	13	24
Total	13	18	31

Cuadro 6.5. Relación de los huesos de guajolote descubiertos en cada pozo del sitio Melones con el tipo de pieza (a nivel culinario) y con la cantidad de carne que proporciona. De acuerdo con ello, en el pozo dos hay basura relacionada con comidas que involucraron piezas de guajolote con más carne y en el pozo tres ocurrió lo contrario (elaboró Raúl Valadez).

Huesos o conjuntos	Nombre común de la pieza	Pozos	
		Dos	Tres
Cráneo	Cabeza		1
Húmero-ulna-radio-carpometacarpo	Ala	5	11
Quilla	Pechuga	7	8-9
Coracoides, escápula, costillas, vértebras	Huacal	2	2
Pelvis, sacro	Rabadilla	3	6
Fémur	Muslo	7	1
Tibiotarso	Pierna	20	14
Tarsometatarso, falanges	Pata	6	15
Número de huesos pertenecientes a las piezas con más carne	Pechugas, muslos, piernas	34 (68%)	23-24 (40%)
Número de huesos pertenecientes a las piezas con menos carne	Cabezas, alas, huacales, rabadillas	16 (32%)	35 (60%)

muslos, piernas, en tanto que en el pozo tres vemos una abundancia más homogénea, incluyendo la presencia del único cráneo, la única costilla y las únicas falanges (cuadros 6.3 y 6.5); esto indicó que en el primer caso tenemos los restos de comidas, basura del comedor de los señores de Texcoco, y en el pozo tres (el cual era un relleno de la construcción) basura del sitio, pero revuelta, proveniente de todos los espacios donde estos animales eran manipulados y sus diferentes partes, separadas.

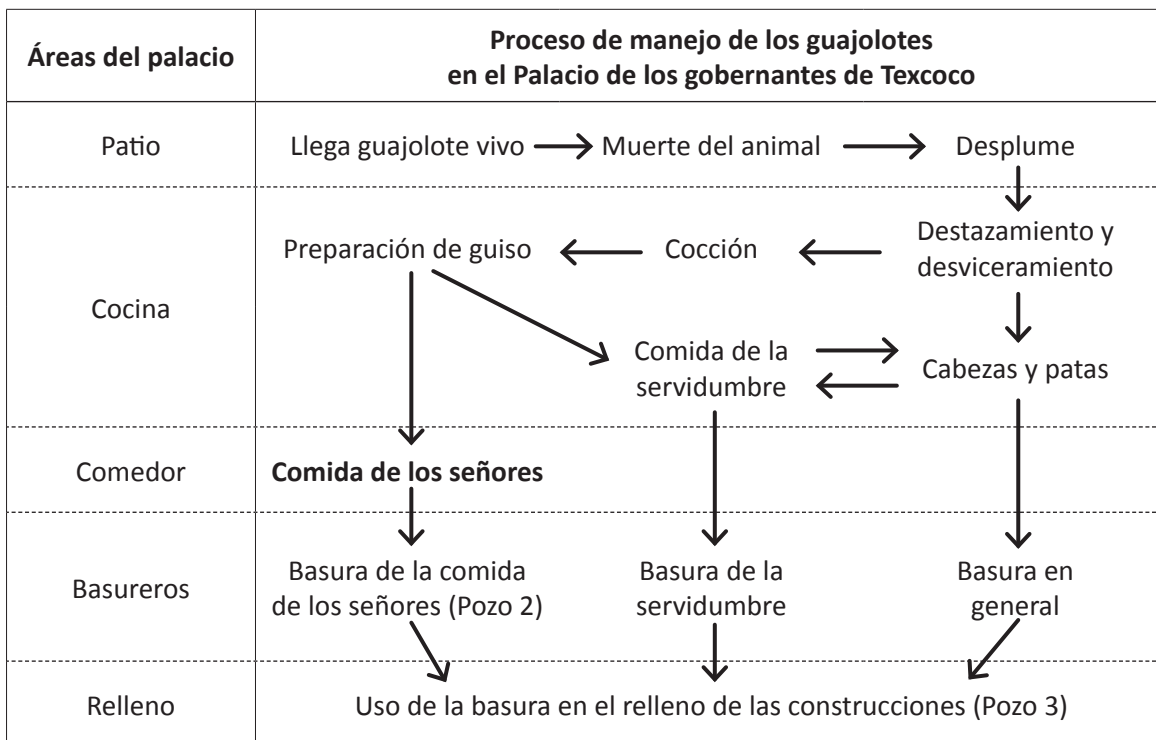


Figura 6.6. Propuesta de manejo de los guajolotes descubiertos en el sitio Melones (elaboró Raúl Valadez).

Con esta información se hizo una reconstrucción de cómo se habría dado el manejo del guajolote en este palacio (figura 6.6). Los animales vivos llegarían a algún patio del complejo residencial, es decir, se les manejaba bajo el concepto de AVU; ahí se les mataría y desplumaría; pasarían a la cocina, donde se les desviceraría y se les descuartizaría (aunque hay que recordar que había pocas marcas de corte), separando cabezas y patas que consumirían algunas personas por separado. En la misma cocina los guajolotes se cocerían, se elaboraría el guiso y al servirlo se mandarían pechugas, muslos y piernas al comedor, para constituir la comida del señor, y el resto sería consumido por la servidumbre.

Ya concluidas las comidas, los restos se mandarían a los basureros, habiendo quedado como testimonio para este caso, el pozo 2, el cual, en apariencia, tiene los restos de alimento de los señores, de ahí el tipo de huesos que contenía (cuadro 6.5). Finalmente todo tipo de basura se reuniría periódicamente y se emplearía como parte de los rellenos, siendo esto lo observado en el pozo 3.

A través de este hallazgo y su estudio fue posible formarnos una idea de la importancia que podían tener estos animales dentro de la dieta de la élite del centro de Mesoamérica, algo en realidad lógico, aunque quizá un tanto decepcionante para quienes pensaban que los grandes señores comían venado y diversas carnes exóticas, pero, al menos en este caso, lo observable es que los guajolotes eran alimento común de

los gobernantes. Retomaremos más adelante este caso, al ver la información del *Códice Florentino*.

Zultepec-Tecoaque. Cerca de Texcoco, pero ya dentro del actual territorio de Tlaxcala tenemos el sitio de Zultepec-Tecoaque (Martínez y Jarquín 2016), interesante por la circunstancia de que la información proviene de contextos que abarcaron desde mediados de 1520 hasta inicios de 1521 y que la información relativa a los guajolotes es complementaria a la que se presentó del sitio de Melones, pues además de la corta distancia entre ambos sitios y ser de la misma filiación (acolhua), de alguna forma podríamos considerarlos contemporáneos (figuras 6.1 y 6.2).

Los contextos estudiados se relacionan con la plaza principal (Gran Basamento), dos plazas contiguas (Plaza Norte y Plaza Sur) una área habitacional ligada a la élite y unos aljibes. Concentraciones de restos humanos en puntos determinados, los hay en todos los contextos, pero los descubiertos en las plazas, que es donde aparecieron algunos restos de guajolote asociados, no son entierros como tales, sino corresponden más bien a eventos en los que se sacrificó a personas, algunas fueron incluso descuartizadas y sus restos colocados a modo de ofrenda, en tanto que los eventos de tipo funerario, están en el espacio habitacional y en los aljibes y los animales presentes fueron perros y conejos (Valadez 2016b).

El guajolote fue la especie más abundante (16% del total) y, en términos generales, estuvieron presentes en todos los contextos (cuadro 6.6). En total fueron reconocidos 82 adultos, dos subadultos y un juvenil; esta cifra es sin duda impresionante, si consideramos que, hasta este momento difícilmente hemos visto sitios donde los guajolotes representan más del 5% del total de individuos identificados. La inmensa mayoría de los huesos están cocidos (figura 6.7), sólo ocasionalmente se registraron huellas de carbonización e igualmente sólo de forma esporádica aparecieron evidencias de corte, lo que sugiere que estas aves fueron sometidas a un cocimiento lento y cuidadoso que hizo innecesario el uso de navajas para desmembrarlos posteriormente.

En general todos los huesos animales y humanos descubiertos en área ceremonial fueron producto de las fiestas religiosas que en ese tiempo se realizaban a lo largo del año en el centro de México (Sahagún 1979), en las que unos y otros eran sacrificados y frecuentemente su carne consumida. Aunque la modalidad de cómo se realizaba el proceso cambiaba según la connotación simbólica asociada, finalmente (así lo manifiestan los restos), la participación de la fauna concluía en concentraciones de huesos y otros materiales al pie de las diversas estructuras.

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos

Cuadro 6.6. Guajolotes del sitio de Zultepec-Tecoaque y contextos involucrados (elaboró Raúl Valadez).

Especie	Espacio ceremonial			Unidad habitacional	Aljibes	TOTAL
	En ofrenda	Sin asociación directa	Entierros			
<i>Meleagris gallopavo</i>	2	66 (63 adultos, dos subadultos, un juvenil)	4	10	3	85



Figura 6.7. De izquierda a derecha: mitad proximal de húmero, fragmento de cráneo, escápula, quilla y fémur, pertenecientes a dos de seis individuos que aparecieron a un lado de la llamada “estructura 7”, que se encontraba en la Plaza Sur. En total aparecieron 54 huesos, la mayoría hervidos y dos con marcas de corte, algo que pocas veces se observó (fotografía de Rafael Reyes).

El único evento cuyas características permiten verlo, sin duda, como una ofrenda, apareció asociado a una vasija, dentro de la cual se encontraban restos aislados de diez tipos de animales (cuadro 6.7), entre ellos siete huesos de guajolote pertenecientes a dos adultos. Es interesante el contraste de todos estos pequeños conjuntos de huesos y sus dueños: tres conejos, una tuza, cinco ratones, una rata, un gavián, dos guajolotes, un cuervo, una ave de canto y una tortuga, pero lo importante en este caso es que esta “sopa faunística” poseía una serie de atributos simbólicos con un determinado sentido y el guajolote era parte de ello.

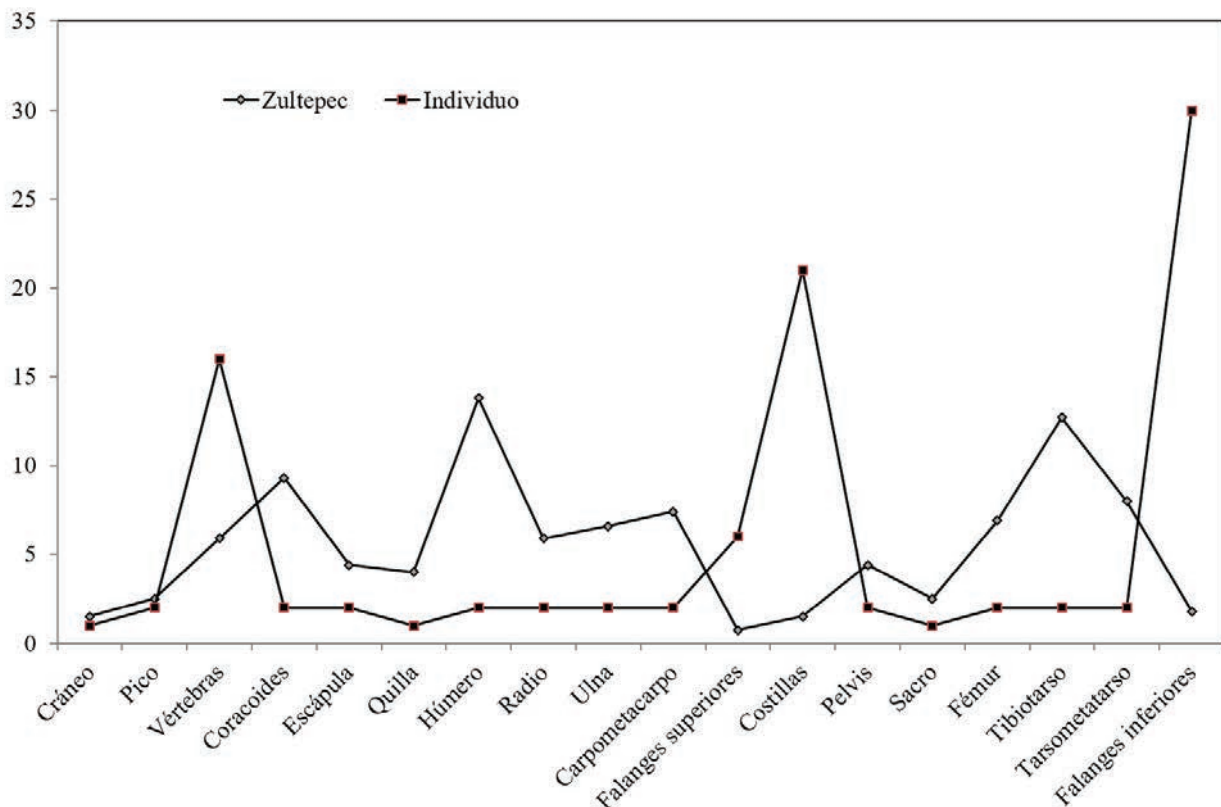
Los guajolotes cocinados para usarse dentro de una ceremonia constituían una pauta establecida en las fiestas fijas que se hacían en el Posclásico tardío, pues Sahagún menciona que en algunos casos se preparaba comida para la gente, entre ella carne de guajolote (*Idem*). Siendo este el caso, sería interesante saber si los restos colocados como ofrendas representan de forma equitativa un cuerpo de guajolote o si existía un proceso selectivo al respecto.

Huexolotl. Pasado y presente en México

Cuadro 6.7. Fauna descubierta en una ofrenda, dentro de una vasija, en la parte norte del Gran Basamento.
Nótese que en tres de las cuatro aves los picos están presentes (elaboró Raúl Valadez).

Especie	Restos identificados	Condición individual	Asociación religiosa
<i>Sylvilagus floridanus</i> (conejo castellano)	Húmero izq. Radio izq. Vértebra dorsal Quinto metatarso Fémur izquierdo	Subadulto	Símbolo del pulque y la bebida
<i>Sylvilagus</i> sp. (conejo)	Radio izquierdo	Adulto	
<i>Leporidae</i> (conejos o liebres)	Radio derecho Vértebra Quinto metatarso	Adulto	
<i>Pappogeomys</i> sp. (tuza)	Escápula izquierda	Adulto	Personaje mítico
<i>Peromyscus maniculatus</i> (ratón de campo)	Esqueletos semicompletos	Tres hembras adultas, un macho adulto	Con eclipses de Luna
<i>Cricetidae</i> (ratones)	Frontal	Adulto	Con el Fuego Nuevo
<i>Neotoma mexicana</i> (rata de campo)	Húmero Radio Tibia	Adulto	Medio para detectar adulterio o robos
<i>Accipiter striatus</i> (gavilán)	Pico superior	Adulto	Símbolo de la guerra
<i>Meleagris gallopavo</i> (guajolote)	Dos picos inferiores Pico superior Quilla Dos falanges superiores Falangeta inferior	Dos adultos	Personaje de las eras cosmogónicas Animal de sacrificio Símbolo de la lluvia y el Sol Contraparte del fuego y el águila
<i>Corvus corax</i> (cuervo)	Pico inferior	Adulto	(?)
<i>Hylocichla ustulata</i> (zorzal)	Húmero izquierdo	Adulto	Medio para la adivinación
<i>Chelonia</i> (tortuga)	Escápula	Adulto (?)	Símbolo de la lluvia y agua

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos



Partes del esqueleto	Zultepec	Individuo	Partes del esqueleto	Zultepec	Individuo
Cráneo	4 (1.5%)	1 (1%)	Carpometacarpo	20 (7.4%)	2 (2%)
Pico	7 (2.5%)	2 (2%)	Falanges superiores	2 (0.75%)	6 (6%)
Vérttebras	16 (5.9%)	15 (16%)	Costillas	4 (1.5%)	21 (21%)
Coracoides	25 (9.3%)	2 (2%)	Pelvis	12 (4.4%)	2 (2%)
Escápula	12 (4.4%)	2 (2%)	Sacro	7 (2.5%)	1 (1%)
Quilla	11 (4%)	1 (1%)	Fémur	19 (6.9%)	2 (2%)
Húmero	37 (13.8%)	2 (2%)	Tibiotarso	35 (12.7%)	2 (2%)
Radio	16 (5.9%)	2 (2%)	Tarsometatarso	22 (8%)	2 (2%)
Ulna	18 (6.6%)	2 (2%)	Falanges inferiores	5 (1.8%)	30 (30%)

Figura 6.8. Comparación del número de elementos óseos y relación porcentual, de los guajolotes descubiertos en Zultepec-Tecoaque con los de un individuo completo. Hay partes, como las cabezas, la pelvis y el sacro, con cifras muy cercanas, con los huesos de alas, muslos y piernas, las cifras de la muestra arqueozoológica es mayor y la condición opuesta aparece con falanges, costillas y vértebras, lo cual indica manejo selectivo de las piezas que se colocaron como ofrenda (elaboró Raúl Valdez).

Si como se ha comentado, los huesos de los guajolotes evidencian cocimiento y pocas marcas de corte, entonces debemos suponer que se guisaron completos y que el desmembramiento se hizo posteriormente, cuando la carne se repartía. Si es el caso ¿habría partes que en particular se separarían para la gente y otras que se dejarían para las ofrendas o las piezas se repartían y después de tomar la carne eran colocadas en donde se hacía la ofrenda?

La respuesta de ello la tenemos en la Figura 6.8. Como podemos ver, los huesos de las alas, piernas y muslos, son más abundantes, que las costillas, vértebras y falanges. Ahora bien, si pensamos en que los guajolotes eran desarticulados y repartidos, pareciera que algunas de las piezas con más carne se separaban para colocarse en ofrendas, mientras que porciones de carne sola, por ejemplo de la pechuga, o partes con menos carne, como el huacal o la rabadilla, se irían por un camino diferente, acaso se daban a las personas, quienes consumirían la carne y los huesos terminarían en acumulaciones de basura. Una excepción importante son los tarsometatarsos, pues sabemos que su contenido de carne es casi nulo y sin embargo aparecieron con cierta frecuencia, quizá porque su valor como materia prima para la manufactura les daba una importancia equivalente a la de las piezas con más carne.

Por otro lado, considerando el MNI reconocido (85) y que el máximo número de huesos repetidos son 19 (húmeros izquierdos), es claro que la selección de piezas no fue tan estricta ni continua y más bien se llevaba a cabo en momentos en que era indispensable cubrir el protocolo religioso incluyendo una porción de guajolote.

Por último, no deja de ser interesante que el número de cabezas sea muy limitado, no tanto porque fueran parte necesaria para los guisos, sino porque dada la índole del evento, actos como decapitar un ave para después ofrendar su sangre y cabeza, parecería algo lógico, pero aparentemente no fue así. En todo caso es importante destacar que en la ofrenda más completa que se recuperó (cuadro 6.7), cuatro de los siete elementos óseos de guajolote fueron picos, lo que permite asegurar que esta colección es reflejo de la forma como se empleaba a los guajolotes en esas fiestas.

Centro Histórico CDMX. Otro espacio con información relativa al uso del guajolote para actividades ceremoniales es el centro histórico de la Ciudad de México, ya que las actividades de remodelación, mantenimiento y otras obras, casi siempre hacen contacto con estructuras mexicas que se encontraban dentro del espacio ceremonial, incluido el Templo Mayor, y por tanto, cualquier material faunístico descubierto está involucrado con un uso ritual.

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos

Cuadro 6.8. Hallazgos diversos de restos de guajolote en varios sitios del centro histórico de la Ciudad de México, antes espacio ceremonial de México-Tenochtitlan (cuadro derivado de Barrera, Valentín e Islas 2015).

Sitios	Restos de guajolote reconocidos	MNI	Comentarios
Templo Mayor, ofrenda 9	Esqueleto	1	
Catedral, lumbrera 3	Elemento óseo aislado de ala derecha	1	Restos animales diversos asociados a entierro de tres niños
Plataforma de estructura, bajo las calles de Izazaga y Pino Suarez	Restos diversos	¿1?	Guajolote colocado como ofrenda en la esquina de una estructura
Recinto sagrado	Cráneo, mandíbulas y diversos restos poscraneales	2	Niño y materiales diversos colocados como ofrenda sobre el relleno, frente a la alfarda oriente del basamento del Templo Mayor
Jamba de construcción entre calles de Moneda y Primo Verdad	Gran cantidad de piezas aisladas, esqueletos parciales	14	Ofrenda diversa colocada en el relleno

En el cuadro 6.8 se muestran los resultados relativos al guajolote derivados de recientes estudios (Barrera, Valentín e Islas 2015). En general se trata casi siempre de elementos aislados, aunque también llegan a reportarse esqueletos semicompletos que formaban parte de ofrendas asociadas a los rellenos y dedicadas a los templos. En opinión de quienes realizaron estos estudios, la presencia de los guajolotes se relaciona con actividades y estructuras vinculadas con Tezcatlipoca.

Tenemos otros datos relativos al guajolote gracias a trabajos arqueológicos de sondeo asociados con proyectos de colocación de líneas de transmisión eléctrica subterránea al poniente del centro histórico de la Ciudad de México (Pérez *et al.* 2013). Aunque se trata de una zona asociada a espacios habitacionales desde hace varios siglos, fue posible reconocer contextos de origen prehispánico, básicamente mexicas, por tanto, pertenecientes al Posclásico.

Se reconocieron algunos restos de guajolote pertenecientes a tres individuos, dos adultos (uno de género masculino) y un juvenil, mostrando uno de los huesos marcas de corte. No obstante lo limitado de la muestra es importante observar la presencia de esta ave en contextos populares, lo que demuestra que su empleo no estaba restringido a la élite o a actividades rituales.

El Japón. Al sur de la cuenca de México se dispone de información proveniente de dos sitios pertenecientes al momento de contacto (figuras 6.1 y 6.2). Uno de éstos es “El Japón”, ubicado dentro de la zona de Xochimilco (Corona 1996; 2012). El sitio comprende un pequeño

conjunto habitacional de tipo doméstico asociado a chinampas, con cerámica de tipo Azteca tardía y colonial, por lo que se concluyó que se trataba de un lugar cuyo desarrollo abarcó desde inicios y hasta mediados del siglo xvi.

Producto de las excavaciones fueron 736 especímenes de vertebrados, seis de los cuales correspondieron a guajolotes, en ellos se reconocieron marcas de corte y uso del fuego en un esquema similar al observado con patos, gallinas, perros, borregos y vacas. La fauna indica la preponderancia de lo doméstico y lacustre como fuente de carne y no se hace referencia alguna a un posible uso en actividades religiosas.

Mizquic. El segundo sitio se encuentra más al oriente, en la zona de Mizquic, ocupado en anteriores siglos por chinampas (Mejía y Pérez 2016). En operaciones de rescate realizadas en 2012 se obtuvo gran cantidad de restos animales y humanos (2 200 especímenes) pertenecientes a unos 208 individuos. La mayor parte del material estaba fragmentado, poco menos del 20% mostró alguna evidencia de manipulación y alrededor del 25% estaba cocido o quemado. Los restos del guajolote incluyeron 112 especímenes los cuales, aparentemente, se relacionaban con actividades domésticas de subsistencia.

Sur de Mesoamérica

El Palmillo, Fortaleza de Mitla. Hemos visto que además del centro, el sur de Mesoamérica fue el único espacio donde *Meleagris gallopavo* arraigó como animal doméstico desde tiempos del Formativo (Martínez y Corona 2016; Lapham, Feinman y Nicholas 2013). Desafortunadamente los estudios no han sido tan abundantes ni tan detallados como para poder darnos una idea del esquema de manejo o la intensidad de uso tal y como lo hemos visto en la zona del centro, sin embargo la información básica se tiene y eso nos permite asegurar la existencia de este segundo enclave del guajolote doméstico desde época antigua.

Hemos visto en capítulos anteriores que en los sitios de Ejutla, Palmillo y Fortaleza de Mitla hay guajolotes en fases que abarcan el Clásico y para el Posclásico temprano y tardío tenemos la información de los dos últimos. Los investigadores que han trabajado estos sitios (Lapham, Feinman y Nicholas 2013) indican que fue en esta época cuando se incorporó esta ave a la economía y alimentación.

Los sitios indicados son espacios residenciales que, a juicio de los investigadores, dependían para su alimentación de la carne de venado, perro y lepóridos; para el Clásico esto es cierto, pero para el Posclásico temprano, sobre

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos

Cuadro 6.9. Comparación en porcentajes de los taxa más comunes en los sitios de El Palmillo y Fortaleza de Mitla, Oaxaca y condición del guajolote al respecto. Como se puede ver, para el Posclásico temprano, esta ave tenía un valor como recurso animal equivalente al de los demás (cuadro derivado de Lapham, Feinman y Nicholas 2013).

Sitios		Abundancia de venados, lepóridos, perros y guajolotes							
		Venados		Lepóridos		Perros		Guajolotes	
		Nº Esp	%	Nº Esp	%	Nº Esp	%	Nº Esp	%
El palmillo	C1 tardío-Pc temprano	276	16	749	43	568	33	51	3
	Postclásico temprano	159	17	411	43	267	28	80	8
Fortaleza de Mitla	C1 tardío-Pc temprano	38	10	55	15	123	33	105	28
	Postclásico temprano	11	10	14	13	36	34	35	33

Nº Esp= Número de especímenes; C1= Clásico; Pc= Posclásico

todo en la Fortaleza de Mitla, los venados no representan más del 10% mientras que los guajolotes rebasan el 30% (cuadro 6.9). Como podemos observar en el cuadro, en el Posclásico temprano los venados, lepóridos, perros y guajolotes abarcan entre el 90 y el 96% de la fauna, los números dejan ver que en el Palmillo se incrementa el número de guajolotes y disminuye el de perros al pasar hacia el Posclásico temprano, lo cual indica un aumento en la importancia de esta ave, quizá tanto en lo alimentario como en lo ritual.

En la Fortaleza de Mitla los resultados son más contundentes aún, pues los guajolotes son la segunda especie más abundante desde finales del Clásico y en el Posclásico temprano esto se acentúa, de modo que entre perros y guajolotes abarcan dos tercios de la arqueofauna identificada (cuadro 6.9).

La información de este sitio proviene de dos espacios residenciales y en la arqueofauna identificada fueron numerosos los restos de guajolotes, llevando a una abundancia que alcanzó el 33%, además de que hay cáscaras de huevo, huevos no eclosionados y huesos de juveniles. *Meleagris gallopavo* apareció en espacios domésticos y también en cuatro ofrendas bajo los pisos que contenían guajolotes juveniles y huevos no eclosionados. También se reconocieron piezas manufacturadas hechas con huesos de esta ave, tanto herramientas como adornos.

En el capítulo del Clásico se vieron y aplicaron los conceptos de Almacén Vivo (AV) y Almacén Vivo Urbano (AVU), esquemas perfectamente entendibles y aplicables para lugares como Teotihuacan, pero que en el Epiclásico pierden importancia al tener frente a nosotros (con la sola excepción de Casas Grandes) restos de guajolotes asociados a pequeñas comunidades en las cuales la crianza de estas aves era actividad de subsistencia común y siempre ligada a la labor agrícola. Ahora bien, para el Posclásico

tenemos a estas aves presentes en sitios donde, evidentemente, se les aprovechaba, pero no necesariamente se les criaba, es decir, un sistema AVU, por ejemplo el recinto ceremonial de Zultepec y la residencia de Melones, en Texcoco, así como otros en los cuales su manejo y aprovechamiento era simultáneo, por ejemplo Xaltocan y el valle de Teotihuacan. Pero los sitios oaxaqueños son únicos pues muestran sectores, comunidades o grupos (como la Fortaleza de Mitla), que se dedicaban a la crianza de estas aves (AV), y otros (como el Palmillo), que lo adquirirían y posteriormente lo utilizaban (AVU).

Además de ello, el esquema que presentan estos estudios coincide con la probabilidad de que en el Posclásico temprano la Fortaleza de Mitla fuera el espacio en el que la gente dedicaba parte de su esfuerzo a la crianza intensiva del guajolote, no sólo por necesidades alimentarias sino también religiosas, es decir, el sistema de manejo de estas aves permite que retomemos el concepto de AV, el cual se aplicaría a estos casos.

La certeza de que en la Fortaleza de Mitla y el Palmillo la crianza y manejo del guajolote llevaba a un esquema de AV, parte no sólo de las cifras, sino de casos documentados con otras especies. Los estudios arqueozoológicos realizados en la unidad residencial de Oztoyahualco, en Teotihuacan, permitieron constatar que los lepóridos estaban simbólicamente ligados con los habitantes de la unidad, afirmación basada en la abundancia de los restos (47%, contra el 15 a 25% observado en otros sitios teotihuacanos), la existencia de probables espacios para su resguardo y la presencia de una escultura de basalto que representaba a un conejo (Valadez 1992, 1993). Así como en estos sitios oaxaqueños la gente se dedicaba a la manufactura de obsidiana, en Oztoyahualco se concluyó que su actividad principal era el trabajo con estuco, lo cual no impedía que el manejo de lepóridos fuera una labor relevante. En todo caso la información presentada para la Fortaleza de Mitla y el Palmillo nos habla de esquemas de manejo y conocimiento sobre el guajolote, similares a los del centro y propios del concepto de Almacén Vivo.

Valle de Tehuacán. Hemos visto que en el proyecto *Tehuacan project* se registraron restos de guajolote ubicados en el 180 dC, es decir, a inicios del Clásico, mientras que otros materiales que involucran a *Meleagris gallopavo* se ubican dentro de la fase denominada por ellos “Venta Salada”, la cual va del 700 dC hasta la Conquista (Flannery 1967), es decir un periodo que dentro de esta obra comprendería el Epiclásico y el Posclásico. Empero, dado que seis de los nueve siglos que abarca el periodo corresponderían al Posclásico y que algunos sitios y restos asociados se consideran propiamente de esta época, se decidió integrar esta información al presente capítulo.

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos

Cuadro 6.10. Restos de guajolotes de cueva Coxcatlán, cueva El Riego y Ajalpan, de la fase Venta Salada (siglo VIII-XVI dC). El tercer sitio corresponde a casas construidas, pertenecientes al Posclásico (cuadro derivado de Flannery 1967).

Contexto básico	Espacio de excavación	Especímenes	Individuos
Cueva Coxcatlan	Tc 50 II	1 (fragmentos no identificables)	1
	Tc 50 I	4 (fragmentos no identificables)	1
Cueva El Riego	Tc 35e C	15 (húmero, radio, tres tibiotalosos y 10 no identificables)	3
	Tc 35e B	5 (coracoide, carpometacarpo y tres no identificables)	1
	Tc 35w 3	2 (cráneo y tarsometatarso)	1
	Tc 35w 1	4 (cráneo, coracoides, fémur, tibiotaloso)	1
	Tc 35e A	7 (dos carpometacarpas, dos tibiotalosos, tarsometatarso, dos no identificables)	2
Ajalpan	Ts 368 A (Coatepec)	1 (fragmento no identificable)	1

Para esta fase hay tres contextos con restos de guajolote (cuadro 6.10), uno de ellos es la cueva Coxcatlan, en la cual se descubrieron unos pocos fragmentos correspondientes a dos individuos; otra cueva es El Riego, donde se encontraron 37 especímenes pertenecientes a nueve individuos, distribuidos en varios contextos, mismos que se consideran el resultado de movimientos estacionales de los grupos humanos, más que espacios de uso permanente. Dentro de la cueva aparecieron impresiones de plumas, lo que indica que los guajolotes, ya muertos, eran desplumados y cocidos en ellas.

El tercer sitio es Ajalpan, el cual comprendió cuatro casas del Posclásico y en una de ellas, ubicada en el lugar llamado Coatepec, apareció un fragmento de hueso de guajolote. Por último se indica que en el siglo XVI, la fauna doméstica representaba hasta 10% de la carne consumida, actividad que consideran básica en casi todo lo que se refiere a la fauna descubierta.

Yucundaa. Más al sur, dentro de la Mixteca, tenemos el sitio de Yucundaa, cuyo estudio comprende el momento de contacto (Pérez, Torres y Valadez 2014). La fauna incluye tanto animales silvestres como domésticos mesoamericanos y europeos descubiertos en espacios de ocupación española, de la élite indígena y del pueblo. Se determinó que estos últimos rápidamente aprendieron el manejo del ganado doméstico, sobre todo borrego, aunque el uso de la fauna silvestre y doméstica indígena mantuvo un patrón similar al de tiempos prehispánicos, sobre todo dentro de la élite. 9.32% de la fauna fueron guajolotes, los cuales aparecieron ligados a lo alimentario y en espacios ocupados tanto por la élite europea como indígena.

Cuadro 6.11. Restos de guajolote descubiertos en la cueva de Santa Ana Teloxtoc, Oaxaca (Valadez 1989:148). Aunque un cacomixtle que habitó la cueva pudo destruir parte de los huesos, fue notoria la ausencia de cráneos y falanges y al mismo tiempo la conservación de parte del tejido blando, de modo que posiblemente las aves fueron ofrendadas ya bajo cierto esquema de manipulación (elaboró Raúl Valadez).

Ind.	Sexo	Edad	Regiones del cuerpo y restos identificados				
			Tronco	Cintura escapular	Alas	Cintura pélvica	Miembros inferiores
1	M	A	Columna vertebral	Quilla	Húmero derecho	Pelvis	tibiotarso, fíbula y tarsometatarso derechos
2	H	A		Quilla, coracoides derecha, escápula			Tibiotarso y fíbulas derechos, tarsometatarso izquierdo
3	M	A		Quilla		Sacro	Fémur, fíbula, tibiotarso y tarsometatarso derechos
4	n.d.	¿A?	Vértebras		Radio y ulna izquierdos	Pelvis derecha	Fémur derecho
5	n.d.	A					Tibiotarso y fíbula derechas
6	n.d.	J			Radio y ulna izquierdos	Pelvis	Fémures, tibiotarso derecho
7	n.d.	J		Quilla	Húmero derecho, carpometacarpo izquierdo	Pelvis, sacro	Tibiotarso derecho
8	n.d.	J		Quilla, fúrculum	Húmeros, radio izquierdo	Pelvis	Tibiotarso derecho

Clave: Ind.=no determinado; n.d.=no determinado; A=adulto; J=juvenil

Santa Ana Teloxtoc. Dentro de la misma mixteca tenemos el pueblo de Santa Ana Teloxtoc, en la provincia de Tlaxiaco, estado de Oaxaca (figura 6.2). La zona es árida, los cerros circundantes están constituidos por calizas, aspecto que facilita la formación de cuevas, una de las cuales fue explorada hace unos 30 años (Vargas 1989).

La cueva es de difícil acceso, en algún tiempo las personas entraban con ayuda de un tronco; no obstante en algún momento éste cayó y desde entonces nadie más penetró en ella (*Ibidem*). En la década de 1980 se realizó una investigación en la cueva con equipo de espeleología. En el fondo de la misma se descubrieron sobre el piso 95 objetos, principalmente máscaras de madera, pero también se recuperaron vasijas, cuchillos de obsidiana, así como escudos y tabletas de madera. Las 95 piezas resultaron ser, al final, 65 objetos dejados en la cueva como ofrendas. Otro hallazgo impresionante, a decir de los espeleólogos, fue que en el piso había gran cantidad de huesos.

El estudio de la fauna (Valadez 1989) determinó la presencia de unos pocos restos humanos, de un cacomixtle (*Bassariscus sumichrasti*), de cricétidos (ratas y ratones silvestres) y de guajolotes (cuadro 6.11).

Los restos de guajolotes comprendieron 70 huesos pertenecientes a ocho individuos (cuadro 6.11; Figura 6.9), cinco adultos y cuatro juveniles; fue también interesante que en dos casos se determinó el sexo gracias a la presencia del espolón (figura 6.9). Los huesos aún tenían pequeños residuos de tejido blando adherido y en uno de los casos, el individuo tres, presentó las articulaciones entre fémur, tibiotarso y tarsometatarso íntegras, permitiendo así que el miembro se mantuviera en una pieza. Otro aspecto interesante fue la ausencia de cráneos, de picos y de falanges.

El esqueleto de un cacomixtle es prueba de que un carnívoro vivió en la cueva, quizá cuando el tronco permitía el acceso y por tanto es probable que parte de los huesos desaparecieran al ser consumidos por éste. Aún así la ausencia absoluta de estos elementos pudiera ser el resultado de que en la cueva se hayan colocado ofrendas de guajolotes no vivos, posiblemente desplumados y/o manipulados de algún modo.



Figura 6.9. Restos del guajolote. Individuo 1 (cuadro 6.11) de la cueva de Santa Ana Teloxtoc (Vargas 1989). a), de arriba hacia abajo: tibiotarso, tarsometatarso, torax, pelvis, vertebrales caudales, húmero y quilla; b), tarsometatarso que muestra la presencia del espolón, lo que demuestra la condición masculina del individuo (fotografías de Rafael Reyes).

La presencia de tejidos blandos adheridos a los huesos nos habla de un evento relativamente tardío, pero el material manufacturado es de tradición mesoamericana, lo mismo que la ideología que se manifiesta, por lo que podemos ver esta cueva como un espacio sagrado en el cual, dicen las crónicas, se realizaban sacrificios de niños, aves, papagayos y gallinas que cazaban para pedir lluvia (del Paso y Troncoso 1981; Heyden 1989). La atmósfera simbólica es netamente mesoamericana, de ahí que se considere un evento del Posclásico tardío o de inicio de la Colonia (figura 6.1) y que la aridez de la zona y el microclima de la cueva permitieran la preservación de la madera y tejidos blandos.

El sureste de Mésoamérica

Itzamkanac, El Tigre. Después de los guajolotes descubiertos en el sitio El Mirador, debió pasar aproximadamente un milenio antes de que estos animales hicieran nuevamente presencia en el sureste mesoamericano, al menos eso indican los diversos estudios realizados en ciudades mayas pertenecientes al Clásico y donde se describe la fauna (Teeter 2004; Moholy-Nagy 2004; Henderson y Rosemary 2004; Emery 2010; Masson y Peraza 2013; Alexander *et al.* 2013; Montero 2013 y Emery *et al.* 2013, por citar algunos) pero siempre evidenciando la presencia del pavo ocelado y la completa ausencia del guajolote doméstico.

En el sur del estado de Campeche, a poca distancia de la costa (figura 6.2) tenemos el sitio de Itzamkanac, El Tigre, centro comercial y político de la provincia de Acalan-Tixchel, cuya vida inicia en el Formativo medio y con diversos momentos de esplendor y decaimiento, continua hasta el siglo XVI (Vargas 2013).

El sitio está constituido por varias plazas y en una de ellas, la llamada estructura 1, se estudiaron los restos animales (Valadez, Rodríguez y Gómez 2013:358). La colección arqueozoológica de vertebrados comprendió 164 individuos (1 050 especímenes), pertenecientes a 27 taxa. Las especies más abundantes fueron los venados cola blanca, los perros, los pavos ocelados y las tortugas blancas (*Dermatemys mawii*). De los pavos ocelados se reconocieron 28 especímenes correspondientes a ocho individuos).

La arqueofauna apareció mayormente como acumulación en determinados puntos, quizá espacios para la manufactura, donde se registró mayor abundancia fue entre la escalinata de la plaza y el palacio habitacional (figura 6.10) ahí se identificó un tibiotarso de guajolote doméstico. Este hueso se encontró en los rellenos de la estructura principal, en una capa (capa III) que corresponde

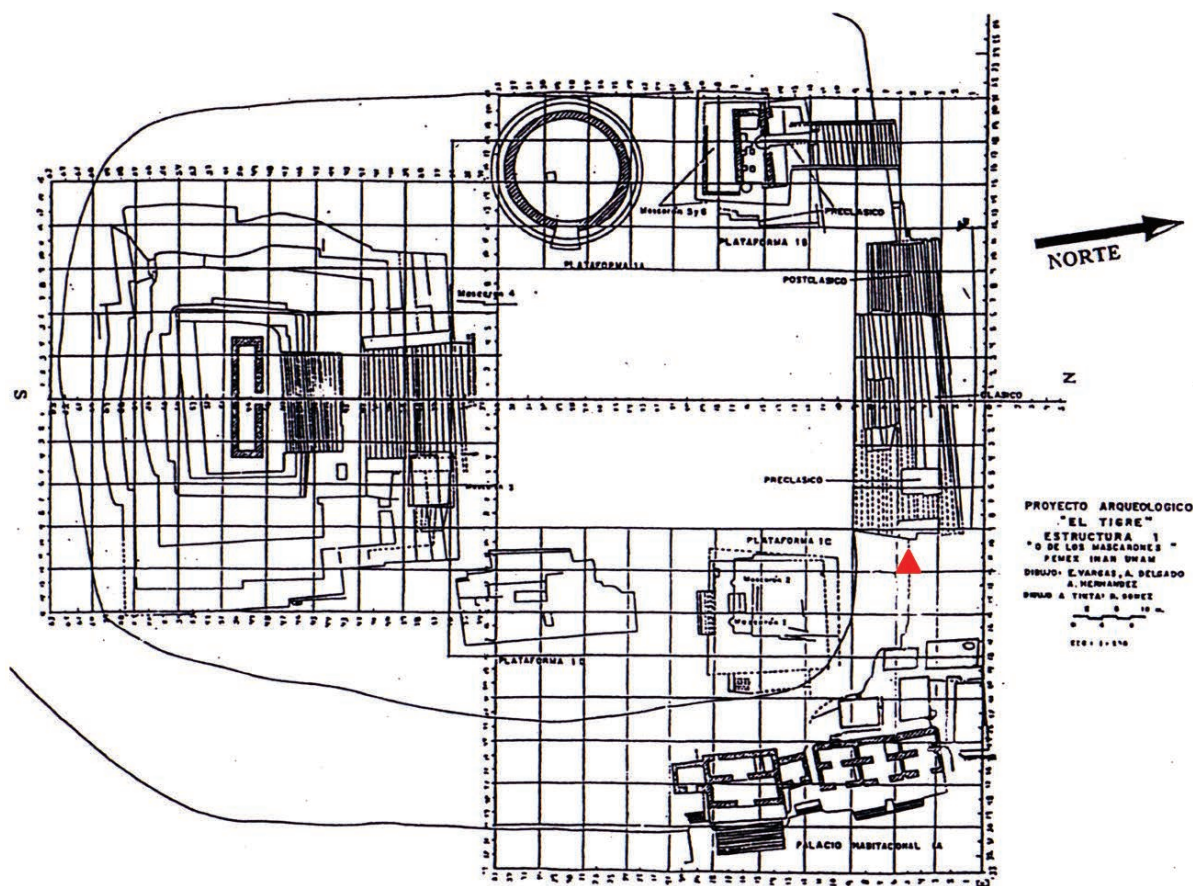


Figura 6.10. Plano de Estructura 1 de Itzamkanac, El Tigre, con su pirámide principal a la izquierda, una escalinata que conducía a otra pirámide a la derecha y el llamado "Palacio habitacional" abajo a la izquierda. En el espacio llano que se encuentra entre escalinatas y palacio se dio una intensa acumulación de huesos entre los rellenos. Con el triángulo rojo se señala el punto donde se encontró un tibiotarso de guajolote doméstico (Valadez, Rodríguez y Gómez 2013: 372).

al Posclásico (figura 6.1). El hueso apareció asociado a restos de pavo ocelado, perro, venados cola blanca, temazates (*Mazama americana*), tortuga blanca (*Dermatemys mawii*), casquitos (*Kinosternon*) y humanos, pero todo como parte de los rellenos (Valadez, Rodríguez y Gómez 2013:372).

Ciertamente las condiciones asociadas al hallazgo no permiten definir nada más que su presencia, sin embargo es importante destacar que este elemento fue comparado repetidamente con los restos de pavo ocelado ahí encontrados y además con las colecciones de referencia del Laboratorio de Paleozoología y Arqueozoología del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, por lo que existe 100% de certeza respecto de su condición taxonómica.

Por otro lado, el sitio de Itzamkanac tuvo una larga vida debido a su ubicación, ya que era sitio de paso entre la costa y el interior del territorio maya hasta el Caribe, lo que facilitaba la llegada de productos provenientes de otras regiones. Los estudios

arqueozoológicos realizados en la llamada Estructura 4 (Valadez, Rodríguez y Gómez 2018) permitieron reconocer, para la misma época, la presencia de tortugas marinas (*Chelonia* sp, *Lepidochelys olivacea* y *Cheloniidae*), robalos (*Centropomus* sp), espinas de raya (*Dasyatis* sp), diversos moluscos marinos e incluso perros pelones, por lo que el hallazgo del guajolote encuadra sin problemas en una fase en la que el sitio estaba fuertemente vinculado con el comercio e intercambio de productos animales provenientes de la costa y del otro lado del istmo.

Champotón y Dzibilchaltún. Así como todas las evidencias actuales demuestran que el guajolote doméstico finalmente arraigó en la cultura maya al inicio del segundo milenio de nuestra era, así podemos asegurar que para el Posclásico tardío ya era posible verlo en la mayor parte de la península de Yucatán en diferentes estratos sociales.

Uno de los sitios donde tenemos restos de la especie es Dzibilchaltún, que se encuentra en el extremo norte de la península (figuras 6.1 y 6.2). Tres especímenes pertenecientes a un individuo se recuperaron cerca de una plaza, concluyéndose que eran producto de actividades relacionadas con la élite. La época con la que está asociado el contexto del hallazgo va del 600 al 1050 dC, sin embargo se considera que los restos pertenecen a fases más tardías (Götz y Stanton 2013:224).

El segundo hallazgo se hizo en el sitio de Champotón y corresponde al Posclásico tardío (1250-momento de contacto). Está relacionado con depósitos de restos de alimentos y comprendió 63 especímenes pertenecientes a cinco individuos (*Ibidem*). Cabe señalar que en este mismo espacio apareció el dentario de un perro pelón (Valadez, Götz y Mendoza 2010), siendo el segundo caso en el que ambos organismos se empalmaron geográfica y culturalmente dentro de las colecciones arqueozoológicas del área maya.

Cozumel. La mejor evidencia arqueológica acerca de que el guajolote doméstico ya era conocido y usado a finales del periodo prehispánico la tenemos en el registro arqueozoológico de Cozumel (Hamblin 1980).

El material faunístico descubierto proviene de varios sitios, predominantemente espacios ceremoniales y de élite y estaba asociado directamente con entierros y contextos ceremoniales-administrativos. Los espacios donde aparecen guajolotes son del Posclásico tardío y del momento de contacto, ya que incluso hay restos de fauna europea y se consideró que sólo 3% de los mismos eran anteriores.

En cuanto a los guajolotes, aparecieron entre 46 y 54 especímenes, pertenecientes a unos 12 individuos, que representaban el 14.8% del total de aves (cuadro 6.12). Los pavos ocelados fueron unos 15 individuos (54 a 64

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos

Cuadro 6.12. Cantidades de guajolotes domésticos (*Meleagris gallopavo*) y pavos ocelados (*Meleagris ocellata*) en tres sitios de Cozumel donde aparecieron ambas especies en los mismos contextos (cuadro derivado de Hamblin 1980).

Sitios	Taxa	Cantidad de guajolote doméstico y pavo ocelado	
		Nº especímenes	MNI
C15 Espacio habitacional	<i>Meleagris gallopavo</i>	30	4
	<i>Meleagris ocellata</i>	9	3
	<i>Meleagris sp</i>	1	No determinable
C22 Centro ceremonial	<i>Meleagris gallopavo</i>	17	6
	<i>Meleagris ocellata</i>	17	4
	<i>Meleagris sp</i>	9	No determinable
C25 Plaza con estructuras	<i>Meleagris gallopavo</i>	6	2
	<i>Meleagris ocellata</i>	11	6
	<i>Meleagris sp</i>	1	No determinable
	<i>Meleagris gallopavo</i>	53	12
	<i>Meleagris ocellata</i>	64	15
	<i>Meleagris sp</i>	16	No determinable

elementos óseos). Los guajolotes provienen de los sitios C15 (30 esp. 4 ind.), C22 (11 esp., 6 ind.) y C25 (6 esp., 2 ind.). C22 es un complejo arquitectónico grande y disperso, un posible centro ceremonial; C25 un conjunto de medio tamaño con una pirámide y C15 es un conjunto arquitectónico con varias plazas. Se consideró que la mitad de las aves estaban involucradas con el alimento, sobre todo los galliformes. Es interesante comparar las cifras del Cuadro 6.12, ya que se puede corroborar que en los espacios donde ambas especies estaban presentes, la era más abundante la especie doméstica, no obstante la tradición milenaria el pavo ocelado en la cultura maya, lo que demuestra un claro interés de esta gente por aprovechar la forma doméstica por las ventajas que ofrecía en su manejo y beneficios.

Hamblin menciona que entre los mayas era común el uso de aves para sacrificio se les decapitaba, se ofreció la cabeza y se comía el cuerpo; en este caso las dos únicas cabezas identificadas fueron de guajolote y se encontraron en un entierro de la élite, en el sitio denominado “El Cedral” (C15). Por otro lado, casi no hubo huesos modificados de aves, sólo tres, que eran herramientas hechas con hueso de *Meleagris*, pero no fue posible determinar qué especie era.

Evidentemente el guajolote fue criado en Cozumel, aunque desafortunadamente no restos de pípilos. Tampoco se posee suficiente información para determinar cuáles

espacios podrían estar relacionados con su manejo y crianza (AV) y cuáles con manejo y consumo (AVU), condición que muy probablemente se dio.

El occidente de Mesoamérica

Malpais Prieto. Hemos dejado al final este sitio no porque sea el extremo geográfico de Mesoamérica (figuras 6.1 y 6.2), si no por ser una imagen opuesta, propia del occidente mesoamericano, en cuanto al conocimiento y uso del guajolote doméstico.

El sitio pertenece al Posclásico (900-1521, pero centrado en el periodo 1200-1450 d.C., de tradición tarasca (Manin, Pereyra y Lefébre 2015). Se recuperó fauna de espacios domésticos, entre ella guajolotes, pero los autores no consideran que los guajolotes domésticos hayan sido parte del esquema cultural de la región y aunque apareció *Meleagris gallopavo* en tres espacios, consideran los autores que en realidad se trata de organismos en condición equivalente al venado, es decir, individuos pertenecientes a poblaciones silvestres adaptadas al aprovechamiento de espacios alterados, como las milpas, lo que les convertía en organismos que el hombre podía cazar con menos esfuerzo. Sin duda esta opción es interesante, aunque desafortunadamente no se indica si existieron estudios osteológicos lo bastante detallados para apoyar esta idea. En todo caso lo más relevante es la certeza de que la crianza del guajolote doméstico no formaba parte de las actividades en esta zona, a pesar de encontrarse relativamente cerca de lugares donde su manejo llevaba milenios de existencia.

Los restos aparecen en tres contextos (cuadro 6.13); de 85 individuos reconocidos, 8 (9%) fueron de guajolotes y se consideran producto de actividades alimentarias, tanto por las evidencias tafonómicas como por la ausencia de los huesos de las patas, todo lo cual es interpretado como evidencia de su preparación para ser guisados y consumidos.

Cuadro 6.13. Cantidad de guajolotes en el sitio de Malpais Prieto. De acuerdo con los investigadores, la crianza de guajolotes no era actividad normal en el occidente de Mesoamérica y los organismos reconocidos eran más bien silvestres (cuadro derivado de Manin, Pereyra y Lefébre 2015).

Sitio	Contexto	Cantidad de guajolotes	
		Nº de especímenes	MNI
UT3	Alimentario a nivel comunitario	248	6
UT5	Funerario asociado a una estructura	1	1
UT7	Depósito alimentario de índole ritual	2	1

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos

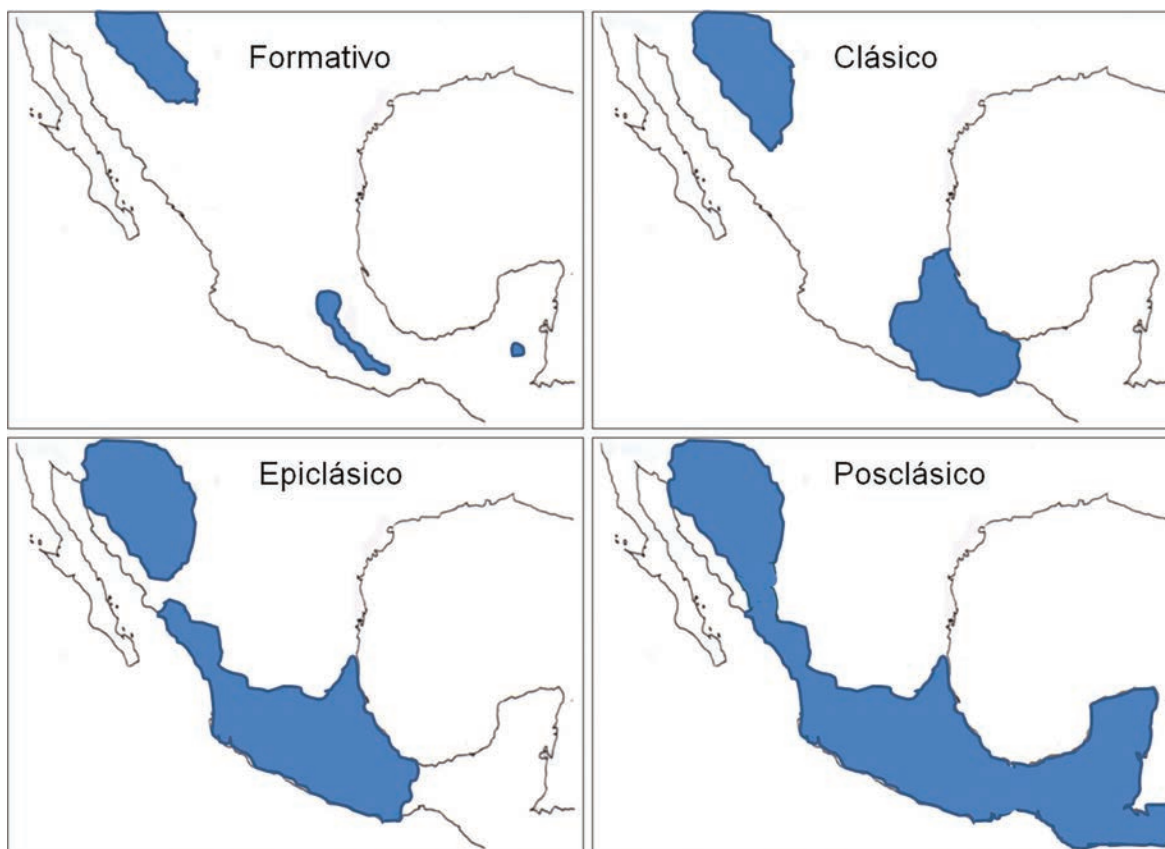


Figura 6.11. Proceso de dispersión y distribución del guajolote doméstico en los diferentes periodos de la historia mesoamericana a partir del registro arqueozoológico existente y fuentes del siglo XVI (elaboró Raúl Valadez).

Más allá de las cifras, sin duda lo más importante es la percepción y certeza de los autores de que la crianza de guajolote no era una actividad común en la cultura tarasca, sin duda derivada de su ausencia arqueozoológica y de la poca información en fuentes, todo lo cual indicaría que la tradición ligada a su manejo llegó en tiempos muy tardíos a la región.

Imagen del guajolote en el Posclásico

En el recorrido presentado hemos visto que en este periodo el guajolote es ya una realidad en la mayor parte del mundo mesoamericano (figura 6.11). Como se indicó al inicio, las localidades analizadas son aquellas en las que hay datos suficientes para al menos asegurar la presencia de esta ave y tener una idea, por mínima que sea, acerca del porqué de ello. Sin duda hay muchas otras en las que podría haber alguna información, pero desafortunadamente hasta las más elaboradas investigaciones caen en concepción de que hablar del guajolote en estos tiempos es algo banal, pues ya no hay nada que añadir al tema.

No obstante la amplia diseminación del guajolote doméstico para este periodo, es claro que el conocimiento y esquemas de manejo varió mucho de una zona a otra: en occidente

muy probablemente se conoce pero no se cría, en el sureste se empieza a conocer, pero su crianza y su aprovechamiento se difunde de tal modo que en algunos sitios rebasa en abundancia e importancia al pavo ocelado; en la mayor parte de las comunidades del centro y sur se cría y aprovecha de manera moderada pero constante, no obstante en Oaxaca se observan casos que sugieren la existencia de especialistas en su crianza y manejo, y en la cuenca de México y regiones aledañas las élites lo incluyen en esquemas de alta producción de carne y materia prima. Con base en ello, podemos considerar que en estas dos últimas regiones existe un esquema de manejo, crianza y aprovechamiento lo bastante organizado e importante como para que nuevamente veamos en operación los esquemas de Almacén Vivo (AV) y Almacén Vivo Urbano (AVU). Con todo esto ciertamente podemos concluir que la idea que reflejan las fuentes del siglo XVI parte de la concepción que se tiene del guajolote en el centro, imagen real, pero sumamente limitada.

La llegada del guajolote al área maya

Sin duda el más interesante episodio de la historia del guajolote en el Posclásico es su reingreso en la zona maya, mucho más complejo de lo que se había considerado en estudios precedentes (Kennedy *et al.* 2012; Valadez 2003).

En las páginas anteriores hemos visto que los sitios mayas con restos de guajolotes corresponden al Posclásico, de hecho en tres de ellos (Champotón, Dzibilchaltún y Cozumel) se les ubica en el Posclásico tardío, es decir, de mediados del siglo XIII hasta el contacto (Rivera 2014) y solo en un caso podría corresponder a un momento más temprano, pero no anterior al siglo X, momento de inicio del Posclásico y, curiosamente, también de la llegada de los toltecas al sureste de Mesoamérica.

Este último dato es importante, pues debemos partir de dos realidades incuestionables: que los guajolotes habían desaparecido del mundo maya durante todo el Clásico y que llegaron en el Posclásico con ayuda de alguien, tal vez comercio a larga distancia, como se podrá apreciar más adelante.

El primer punto es el más determinante y al mismo tiempo el más fácil de abordar. Después de los guajolotes descubiertos en el sitio El Mirador, pasó aproximadamente un milenio antes de que estos animales hicieran nuevamente presencia dentro del mundo maya, al menos eso indican los diversos estudios arqueozoológicos realizados en ciudades pertenecientes al Clásico y donde se describe la fauna (por ejemplo, Teeter 2004; Moholy-Nagy 2004; Henderson y Rosemary 2004; Emery 2010;

Masson y Peraza 2013; Alexander *et al.* 2013; Montero 2013; Thornton y Cackler 2013 y Emery *et al.* 2013), siempre registrando la presencia del pavo ocelado y haciendo patente la completa ausencia del guajolote doméstico. Este “hueco” de *Meleagris gallopavo* en el registro arqueozoológico del Clásico maya no sólo es real sino inexplicable, de manera que en muchos casos se prefirió dejar el nivel de identificación de los meleagridos en *Meleagris* sp, para no aceptar un hecho consumado: que en el primer milenio de nuestra era, no existió el guajolote doméstico en el sureste de Mesoamérica.

Ya abordado este punto pasemos al segundo: ¿Quiénes llevaron el guajolote al sureste?

Si partimos de culturas que conocían a esta ave, la criaba y estaban geográficamente cercanos al mundo maya, sin duda los zapotecos serían la opción ideal salvo por el hecho de que no hay evidencias de presencia zapoteca en Campeche o Yucatán en el Posclásico.

Por otro lado, si nos movemos más en el sentido de culturas que hayan llegado a la zona maya a inicios del Posclásico o poco antes, sin duda los toltecas son la mejor opción por toda la evidencia acumulada (Noguez 2014), a esto se añadiría otro punto más: la coincidencia de dos sitios (Itzamkanac y Champotón) en los que tenemos restos de guajolotes y de perros pelones (Valadez, Götz y Mendoza 2010), ya que estos últimos se encontraban en el centro de Mesoamérica a finales del Epiclásico y de ahí se desplazaron a la zona maya, haciendo presencia en el registro arqueozoológico en el Posclásico. Desde esta perspectiva ambos animales fueron, aparentemente, parte de un mismo proceso de movimiento humano-comercial desde el centro hasta la zona maya en el límite Epiclásico-Posclásico, los toltecas son quizá el pueblo protagonista de este proceso.

Tula, como ciudad, existió desde el 900 hasta 1050 o 1250 de nuestra era (Noguez 2014). Para finales del siglo X se inicia el proceso de expansión tolteca, recreado con la leyenda de Quetzalcóatl, que concluye con la toma de Chichen Itzá en el año de 987. Esta historia, vista en un sentido más moderado, se relaciona con el control de territorio y aprovechamiento de rutas comerciales para llegar tan lejos como el Soconusco y el norte de la Península de Yucatán. Para este segundo movimiento, todo indica que incluyó humanos, objetos diversos, perros pelones y ¡guajolotes!

Somos de la idea de que la diferencia entre este momento y aquel que involucró a los restos de El Mirador, fue que las aves viajaron junto con todo el conjunto de tradiciones y prácticas relacionadas con su manejo, y que su presencia no involucraba la idea de usarlos como regalos, sino más bien llevarlos para comerciarlos, dejando pies de cría y

conocimiento de su manejo. Aparentemente tardó unos 200 años (Posclásico temprano) en crearse una población lo bastante grande para asegurar su sobrevivencia y 200 años más (Posclásico tardío) para diseminarse por todas las tierras bajas, hasta Cozumel.

Es una realidad biológica que *Meleagris gallopavo* es una especie de ambiente templado-húmedo y la vida en zonas tropicales, sobre todo cálido-húmedas, no es nada favorable. El hecho de que pudiera expandirse desde el Formativo en el sur de México significa que le es menos complicado adaptarse al calor semihúmedo que al calor extremo con lluvias abundantes y quizá por ello su establecimiento en la zona maya fue un proceso lento, que requirió además de todo el conocimiento de su crianza para poder lograr su permanencia en la zona. El Dr. Christopher Götz (2015) comentó que en el presente es fácil corroborar que los guajolotes de la región mueren en grandes cantidades por enfermedades diversas y que aún los más fuertes y adaptados ejemplares parecen estar siempre en estrés fisiológico por el calor, que les hace jadear, para tratar de compensar la alta temperatura ambiental, muy diferente de la especie que existe en los bosques de montaña del centro y norte de México, su lugar de origen.

Para cuando llegaron los españoles a este territorio encontraron a un guajolote doméstico ya incluido en la tradición maya y por ello se les consideró una especie de larga historia. En la región del Soconusco, a pesar de que no hay estudios arqueológicos que nos indiquen si formaron parte de los procesos comerciales y migratorios, para finales del siglo XVI ya forman parte de las comunidades humanas desde Guatemala hasta el Salvador (Acuña 1982), condición que quizá también tuvo su origen en la expansión Tolteca medio milenio antes.

Visión y reflexión final sobre la alimentación de los guajolotes

Para el Posclásico disponemos de tres localidades con restos de guajolotes analizados (Manin *et al.* 2018): Champotón, Malpaís Prieto y Vista Hermosa, localidad del norte de la Huasteca en la cual se estudió la fauna descubierta, aunque no hay aún resultados publicados. En todos los casos la información habla de alimentación ligada a la milpa (cuadro 6.14), algo lógico, pero que no se observó en ninguna de las fases anteriores, tal vez casualidad o quizá esquema de manejo ya definitivo en el sentido de que la mejor garantía para asegurar la sobrevivencia de los guajolotes era ligar su vida con el esquema de la milpa, lo que tal vez no se requirió o se vio como necesario en anteriores fases, de ahí los resultados observados y quizá causa de que su dispersión hacia ciertas regiones tardara más de lo esperado.

El guajolote en el Posclásico. Los restos arqueozoológicos

Cuadro 6.14. Esquemas alimentarios observados en una muestra de guajolotes del Epiclásico (Manin *et al.* 2018).

Localidad	No. de individuos	Ambientes ligados a su alimentación		
		Milpa	Silvestres	Mixto
Champotín	2	2	-	-
Malpaís Prieto	5	5	-	-
Vista Hermosa	8	4	-	-

Si plasmamos estas observaciones en un gráfico (figura 6.12), podemos ver claramente la tendencia de las comunidades a impulsar la subsistencia de estas aves a través de los productos de la milpa; la mayor excepción al respecto es Teotihuacan, pero ciertamente hace falta una muestra mucho mayor de ejemplares y más información sobre su organización, administración y economía para entender las bases sobre las que descansó su esquema de producción y abasto de guajolotes hacia la ciudad.

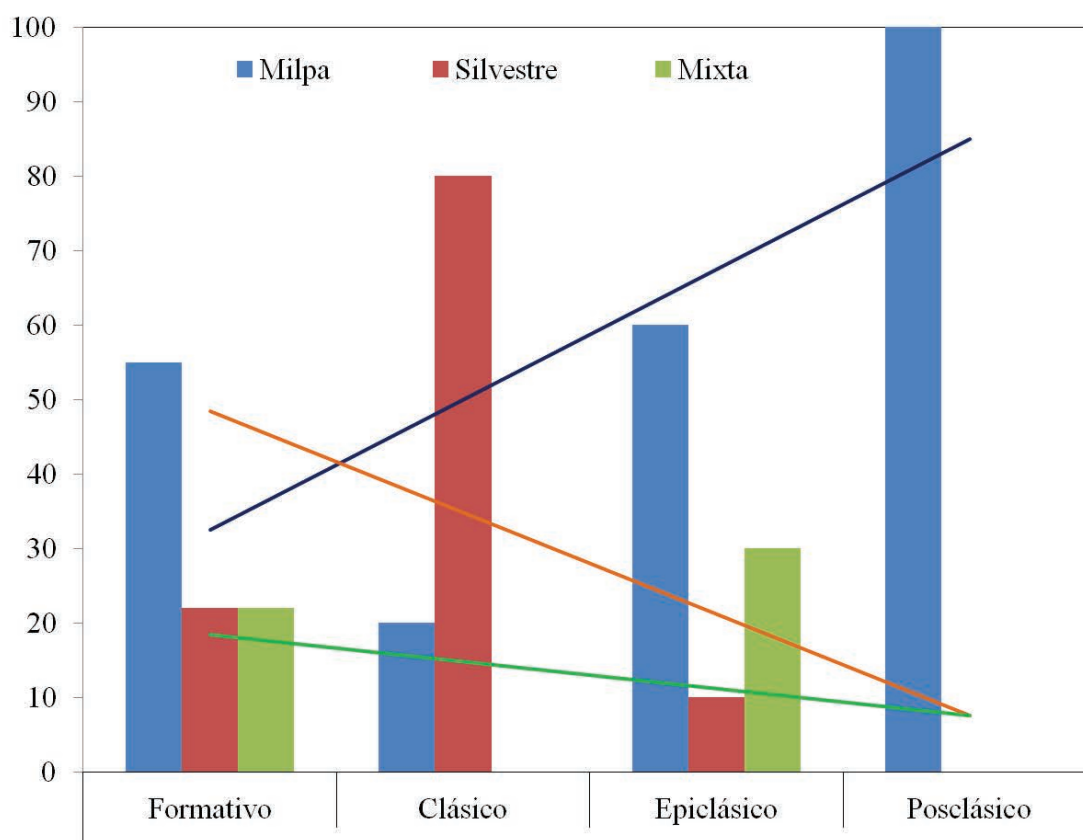


Figura 6.12. Tendencia en los esquemas alimentarios de la muestra de guajolotes domésticos empleados en el estudio de Manin *et al.* (2018). En la gráfica es claro con el paso del tiempo se acentúa la tendencia a que estas aves dependan de los productos de la milpa (color azul) para su subsistencia, estrategia que quizá fue la clave en su diseminación por Mesoamérica y hasta el límite de la zona andina en esa época (elaboró Raúl Valdez).

Puede parecer lógico pensar que si *M. gallopavo* alcanzó la condición de doméstico, vía los espacios de cultivo, entonces la mancuerna hombre-milpa-guajolote, fue algo siempre presente en la memoria social y cultural de Mesoamérica, pero eso lo suponemos, no lo podemos asegurar, y por lo mismo es posible que durante muchos siglos la crianza de estas aves se manejara empleando el recurso silvestre como complementario, incluso como fundamental, antes de considerar indispensable limitar su existencia al espacio ligado al trabajo agrícola. Es interesante constatar que los ejemplares ubicados en los lugares más apartados del centro, su posible zona de origen, como El Calderón, Champotón y Malpaís Prieto, sean más determinantes en el sentido de que los resultados claramente asocian la existencia de estas aves con la milpa, como mostrando que entre más alejados estuvieran estos animales de las regiones donde las condiciones ambientales les eran más favorables, más requerían de la presencia de milpas para sobrevivir, algo que quizá fue la clave para que finalmente pudieran criarse y mantenerse de forma estable en zonas tropicales o desérticas, a donde quizá llegaron en tiempos más remotos, pero sin poder arraigar por la falta de un esquema de manejo más dependiente de este fundamental agroecosistema.

El guajolote en el Posclásico.

Las fuentes escritas

Hemos visto la historia del guajolote en el México antiguo partiendo de los datos provenientes del registro arqueológico. La imagen creada es la de un animal que paulatinamente fue introducido a la civilización mesoamericana, pero que desde el inicio se aprovechó como recurso alimentario, como fuente de materia prima y, como poseedor de una serie de atributos simbólicos.

Al llegar a la primera mitad del siglo XVI, surge otro tipo de información: las fuentes escritas. Todo este bagaje de documentos, sean códices en el sentido estricto de la palabra o libros como tales, comprenden sin duda un importante acervo de datos que complementan la imagen que obtuvimos anteriormente, aunque resulta necesario recalcar, que las fuentes son complemento para el Posclásico.

La necesidad de ser enfáticos al respecto parte de los vicios creados con el paso de las décadas al emplear estos documentos escritos como sustituto de la información arqueozoológica, de universalizar su contenido y aplicarlo como si en toda la historia de la civilización mesoamericana no hubieran existido cambios en cuanto la percepción de los recursos animales, en este caso, del guajolote.

Esta mala práctica es de tal magnitud que vale la pena detenernos un momento y llevarla a la reflexión. Pensemos en un guajolote que fue descubierto como entierro individual en un contexto del Formativo; sin duda la interpretación irá en el sentido de que fue un ejemplar que se sacrificó y fue depositado como parte del rito, sólo eso. Si quisiéramos abundar más, y se dijera que fue producto de un rito doméstico asociado con la Luna y el agua (Seler 2004), sencillamente estaríamos dando información errónea, pues estos conceptos son del Posclásico y no es fácil saber desde cuando se crearon y qué elementos simbólicos rodeaban al guajolote en el Formativo. Desafortunadamente es práctica común que en éste y otros muchos casos de especies animales descubiertas en el contexto arqueológico, se proporcionen los resultados básicos y después se pase a describir lo que las fuentes escritas mencionan al respecto, lo cual, de manera sutil, lleva a lo mismo, concluir que la visión del mesoamericano del siglo XVI es aplicable a cualquier época o región.

A pesar de lo dañina que ha resultado esta práctica para la arqueozoológica en México, no significa que la información contenida no sea valiosa pero, al igual que un hallazgo

arqueológico, es necesario contextualizarlo para así obtener los beneficios correspondientes.

Con este concepto se presenta la información sobre el guajolote que aparece en diversas obras del siglo XVI, cada una trabajada cual si fuera un sitio arqueológico, para al final ver qué imagen nos proporcionan y en qué medida es posible compaginarla con la que derivamos del capítulo anterior.

Los primeros encuentros

Las referencias escritas más tempranas provienen de Bernal Díaz del Castillo (1955) y Hernán Cortés (1993). Dado que para ellos el concepto de ave de corral era algo perfectamente manejable no les causó gran sorpresa encontrarse con este esquema de manejo, e incluso pronto los empezaron a llamar a los guajolotes “gallinas de esta tierra”.

En sus cartas, Cortés menciona que en Cozumel (1519) se criaban gallinas; mientras que Bernal menciona que ahí mismo, en la isla, al avanzar hacia algunos poblados, los indios se escondieron, lo que les permitió ver a “las gallinas” que habían dejado. Eran tan abundantes que Pedro de Alvarado ordenó que tomaran hasta cuarenta de ellas, acto que causó gran enojo en Cortés, temiendo alguna reacción de los pobladores, por lo que ordenó que fueran devueltas y se pagaran las que se habían comido.

Posteriormente, ya en México-Tenochtitlan, Cortés vio guajolotes en el mercado y la forma cómo se comercializaba con estas aves y sus huevos; posteriormente comenta que la carne de estas aves se empleaba para alimentar a los carnívoros que se mantenían cautivos en la casa de los animales.

El guajolote y el *Códice Florentino*

Cualquier otra fuente, además de las dos mencionadas, es varios años posterior, lo que significa que en muchos casos ya se disponía de un antecedente respecto de “los gallos y gallinas de esta tierra”, lo que frecuentemente derivaba en desinterés al respecto o menciones muy breves.

La gran excepción, en lo que a guajolotes se refiere, es *Historia general de las cosas de Nueva España*, obra de fray Bernardino de Sahagún, mejor conocida como *Códice Florentino* (Sahagún 1979). Sin lugar a dudas es el libro más empleado para cualquier

tema relacionado con lo mesoamericano, por lo que su valor para conocer acerca de la cultura mexicana es indudable, por ejemplo la percepción y manejo de un animal doméstico como el guajolote.

Sahagún cita a nuestra ave tan comúnmente como numerosos eran sus usos, así que es necesario presentar la información tal y como fue escrita, mención por mención, a fin de tener la información completa de todo cuanto se habla del guajolote. Como ocurrió desde el primer encuentro entre españoles y guajolotes, Sahagún usa la expresión “gallina” para hacer referencia a *Meleagris gallopavo*, como si se tratara de *Gallus gallus* empero, el contexto cultural en el que se manifiesta no deja lugar a dudas respecto de que se refiere al guajolote. Sólo en el Libro XI, donde describe la fauna mesoamericana, usa el término *huexólotl* y *totollin*, con el fin de indicar como se le llama a “los gallos y gallinas de esta tierra”.

La primera mención sobre esta ave la encontramos en el Libro II, que refiere al calendario, fiestas y ceremonias que se realizaban en el centro. En el capítulo IX, durante la fiesta del noveno mes, *Tlaxochimaco*, se indica que para las celebraciones en honor a *Huitzilopochtli*: “...*La noche antes de esta fiesta ocupábanse todos en matar gallinas y perros para comer, en hacer tamales y otras cosas concernientes a la comida...*”

Más adelante, en el capítulo XXVIII del mismo libro, vuelve a mencionar esta práctica, indicando que dos días antes del inicio de la misma celebración se dedicaba la gente a coleccionar flores, a hacer arreglos con ellas y: “...*Aquella misma tarde, la vigilia de la fiesta, todos los populares hacían tamales y mataban gallinas y perrillos, y pelaban las gallinas y chamuscaban los perrillos, y todo lo demás que era menester para el día siguiente; toda esta noche, sin dormir, se ocupaban en aparejar estas cosas...*”

Tenemos la siguiente mención en el Libro IV, sobre astrología y el destino de los hombres en función del día de nacimiento. En el capítulo XXVII, donde describe las fiestas relacionadas con los nacidos en el signo *Ce Quauhtli*, se habla sobre la llegada de los invitados, quienes llevaban diversas cosas a la fiesta: “...*otros entendían en pelar gallinas, otros en matar perros y chamuscarlos, otros en asar gallinas, otros en cocerlas...*”

En el Libro V, que trata sobre agüeros y pronósticos a partir de animales, en los capítulos XXIII y XXIV:

“...Capítulo veinte y tres, de las gallinas.

Otra abusión tenían: decían que cuando las gallinas estaban echadas sobre los huevos, si alguno iba hacia ellas

calzado con cotaras⁶, no sacarían pollos, y si los sacasen serían enfermos, y luego se morirían, y para remedo de esto ponían cabe (dentro) el nido de las gallinas unas cotaras viejas.”

“Capítulo veinte y quatro, de los pollos

Otra abusión: decían que cuando nacían los pollos, si algún amancebado⁷ entraba en la casa, donde estaban, luego los pollos se caían muertos, las patas arriba, y esto llamaban tlazolmiqui, y si alguno de la casa estaba amancebado, o la mujer o el varón, lo mismo acontecía a los pollos, y en esto conocían que había algún amancebado en alguna casa.”

En el libro VI, donde se hace referencia a la retórica y filosofía moral, capítulo XLI, *“de algunos adagios que esta gente mexicana usaba”*, aparece la siguiente referencia:

“...No está a mi cargo esto, o no tengo yo culpa de eso; solamente soy como guarda de gallinas.”

Este refrán dice el que tiene cargo de regir algún pueblo o república, en la cual algunos riñen, se le revuelven, y si alguno le nota de negligente, para excusar su negligencia dice: “yo no soy más que guarda de gallinas y si se pican ellas, las unas a las otras, no tengo yo cargo de despartillas.”

En el libro (VII) y en el capítulo quinto (sexto en la versión comercial) se habla sobre astrología *“De las nubes”*, indica que las nubes y lluvias se vinculaban con el dios *Tlalocan tecutli*, asociado al templo *Calmécac*, y si algún visitante hacía algo indebido: *“...como es quebrar alguna vasija o cosa semejante, los prendían o tenían guardados para castigarlos en aquel día; y algunas veces los padres de aquel que estaba preso daban gallinas, o mantas u otras cosas a los tlamacazque porque lo soltasen y no lo ahogasen...”*

En el capítulo XIII del libro VIII, que habla sobre los reyes y señores, se aborda un tema especial, que es sobre las comidas de los señores, de los gobernantes de México-Tenochtitlan:

“...Comían estos señores estas maneras de pan ya dichas con muchas maneras de gallinas asadas y cocidas; una de ellas en empanada, en que está una gallina entera, también otra manera de empanada de pedazos de gallina que llaman empanadilla de carne de gallina, o de gallo, con chile amarillo;

6 Huarache.

7 Amante.

El guajolote en el Posclásico. Las fuentes escritas

Otras maneras de gallinas asadas comían; también otra manera de asado que eran codornices asadas.

También comían los señores muchas maneras de cazuelas; una manera de cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates, y pepitas de calabaza molidas, que llaman ahora este manjar pipían; otra manera de cazuela comían de gallina, hecha con chile amarillo...”

En el mismo libro está la descripción de cómo funcionaba el mercado (*tianquez*) en el capítulo XIX y su ordenamiento: “...en este mismo lugar se ordenaban los que vendían sal, y gallinas y gallos, y codornices, y conejos y liebres, y carne de venado, y aves de diversas maneras, como son ánades y labancos, y otras aves de el agua”.

El siguiente libro, el IX, habla sobre mercaderes y oficiales (artesanos) de oro, piedras preciosas y pluma rica. En este caso hay apartados que refieren a sus fiestas (capítulo VI), donde el guajolote era parte del banquete (figura 7.1):

“...Y habiendo hecho esto luego daba orden para la comida, que era menester, como eran gallinas, empanadas, y pasteles de gallina, y también gallina cocida con maíz, que ellos llaman totolaoli; y procuraba que se hiciese muy buen cacao mezclado con especias, que se llama teonacaztli, y los mercaderes convidados luego iban a la casa del convite: – que solían tañer a aquellas horas los sátrapas, como ahora se tañe a la pelde, u hora de prima –.

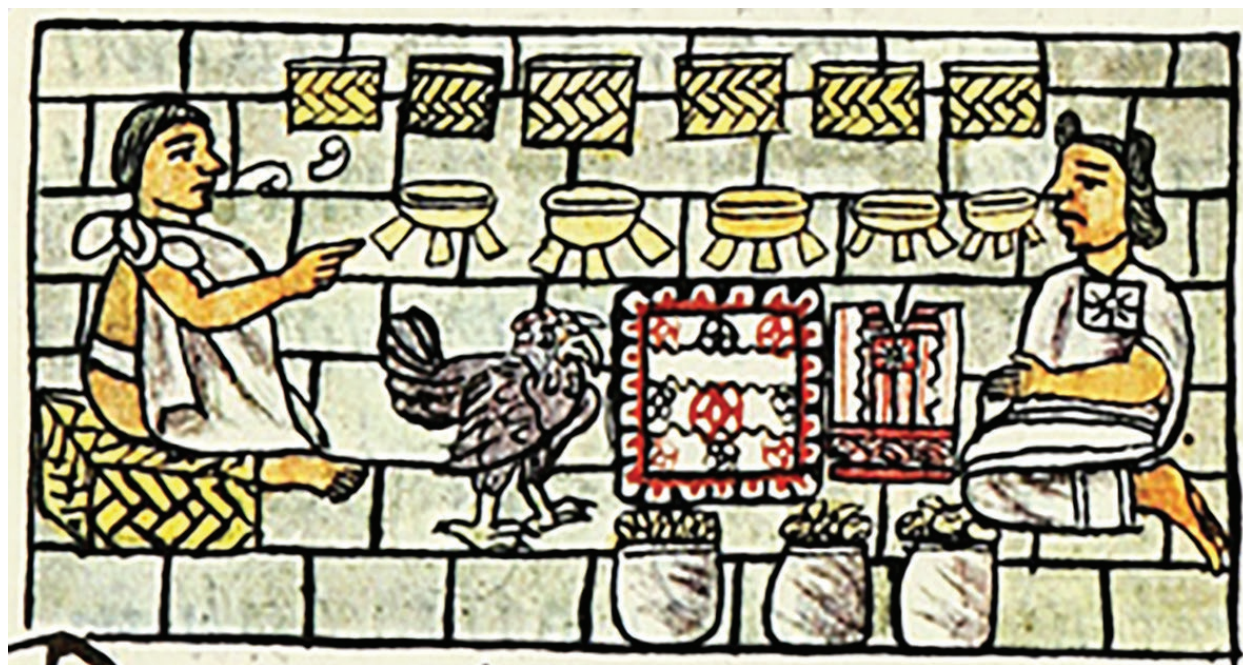


Figura 7.1. Escena que recrea las fiestas que realizaban mercaderes y artesanos, según describe Fray Bernardino de Sahagún (1979) en el libro nueve. En estos festejos los guisos de guajolote eran el platillo principal y también ofrenda a los dioses (fotografía de Raúl Valadez).



Figura 7.2. Imagen del libro IX del *Códice Florentino*, que muestra a un probable guajolote en la descripción de las fiestas de *Panquetzaliztli* (fotografía de Raúl Valadez).

En habiéndose juntado los mercaderes, así hombres como mujeres y los parientes del mismo que hacía el convite, daban luego aguamanos, lánvanse las manos, y las bocas, y luego salía la comida; salía delante de todo la ofrenda, o comida por el dios Xiuhtecutli, que es el fuego, y poníanla ordenada, delante del hogar, que eran cabezas de gallinas en cajetes, con su molli; luego ponían comida delante de la imagen Yacatecutli, dios de los mercaderes, y en acabando de dar estas ofrendas a estos dioses, luego daban comida a los convidados”.

Más adelante, en el capítulo IX, se habla de los preparativos e inicio de las ceremonias al romper el alba dentro de las fiestas del mes *Panquetzaliztli* (figura 7.2).

“...Todas estas cosas gastaban en does el que hacía el banquete...También se proveía de todo el maíz que se había de gastar...y también se proveía de chilli...también se proveía de las gallinas, hasta ciento u ochenta; también se proveía de los perrillos para comer, hasta veinte o cuarenta.

La carne de estos perrillos iba entrepuesta con la carne de las gallinas; cuando daban la comida ponían debajo la carne de los perrillos y encima la carne de las gallinas, para hacer bulto”.

Y más adelante, en el capítulo XIII: *“...Lo primero que hacía el que hacía la fiesta o banquete, era proveer que se hiciesen muchos tamales en su casa, y daba el grandor que habían de tener; también se avenía con los que hacían tamales por los pueblos circundantes, para que trajesen tamales y gallinas a su casa para aquel día”.*

Pasando al libro X, donde se describe la forma de vida de la gente del pueblo, en el capítulo XXIII, donde se describe el mundo de los comerciantes; al referirse a los carniceros indica:

“Carniceros

El que trata en carne tiene ganado, caza y cría, y así vende carne de todo género, de gallinas, de venado, de conejos o de liebres...véndela cocida o por cocer, y la carne sesinada y la asada debajo de la tierra...”

Y en el capítulo XXIV:

“De los que venden gallinas, huevos, medicinas, etc.

Que vende huevos.

El que trata en huevos suele criar gallinas, que ponen huevos; vende también los huevos de patos y de codornices, buenos y recientes, y de ellos unas veces hace tortillas y otras veces algún guisado de cazuela. El que es mal tratante de esto engaña vendiendo huevos podridos y huevos de ánades y cuervos, y auras y de otras aves cuyos huevos no se comen.

Que venden gallinas.

El que trata en vender gallinas también cría las aves, y a las veces cómpralas de otros para tornarlas a vender, ora sean de la tierra, ora de Castilla, gordas, tiernas, nuevas, pollos y gallos que tienen papada. El que es mal tratante en esto vende gallinas viejas, duras, flacas, y enfermas, que tienen pepita, mortecinas y hediondas”.

Enseguida se habla de los que venden candelas, bolsas y cintas y ahí hacen referencia a quienes comercian plumas hiladas con algodón.

“Las que venden plumas hiladas con algodón.

La que vende plumas hiladas suele criar muchas aves de que pela las plumas, y peladas envuélvelas con greda; y pela las plumas de arriba, y las que están debajo, que son muy blandas como algodón...hila también la pluma de pollos...y la pluma de lavancos y la pluma de gallinas”.

En el capítulo XXVIII del mismo libro narra sobre las enfermedades del cuerpo e indica: *“Para los que tienen el rostro abohetado e hinchado su usará de los remedios siguientes: que se tome un animalejo llamado en la lengua tapayaxin...beberá cierto género de atolli que en la lengua se llama yollatolli, o el caldo de gallina cocida...”*

La última mención del guajolote, en el libro X, se encuentra en el capítulo XXIX, donde se describe las generaciones de los pobladores de esta tierra. En la parte en la que habla de los otomíes menciona: *“También agujereaban los magueyes para que manasen la miel para beber...y cuándo el maíz estaba ya sazonado gastaban lo que podían de las mazorcas grandes para comprar con ellas lo que había menester...y luego que habían cogido lo poco compraban gallinas, y perrillos para comer...”*

El libro undécimo, que habla sobre los recursos naturales, tiene dos menciones al respecto. La primera viene en el momento en que hace referencia a las bestias fieras (capítulo I) y en varios momentos indica que algunos de estos carnívoros se alimentaban de las gallinas:

“Hay en esta tierra un animal que se dice cóyotl...Este animal tiene condiciones exquisitas, es agradecido...Un caminante, yendo por su camino...vio una culebra que estaba revuelta al pescuezo de aquel animal (coyotl)...y el caminante como vio este negocio, pensó dentro de sí pensando: ¿A cuál de estos ayudaré?...y comenzó a herir a la culebra, y luego la culebra se desenroscó...y también el animalejo (coyotl) se fue huyendo; y de allí a un rato tornóse a encontrar con el caminante, entre unos maizales, y llevaba dos gallos en la boca por los pescuezos, y púsolos delante el caminante...y hízole señal con el hocico que los tomase, y fue tras el caminante hasta que llegó a su casa, y como vio donde entraba fue a buscar una gallina y llevósela a su casa, y dende a dos días le llevó un gallo”.

La última referencia al guajolote en la obra viene en este mismo libro, en el capítulo dos, y es la más extensa, ya que se refiere a su descripción (figura 7.3):

“Párrafo nono de los gallos y gallinas de esta tierra”.

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 muy 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 huexólotl y tienen gran papada y gran pechuga, tienen grande pescuezo, tienen unos corales colorados; la cabeza la tienen azul, en especial cuando se enojan, es cejjunto, tiene un pico de carne que le cuelga sobre el pico; bufa, hínchase o enerízase. 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”.

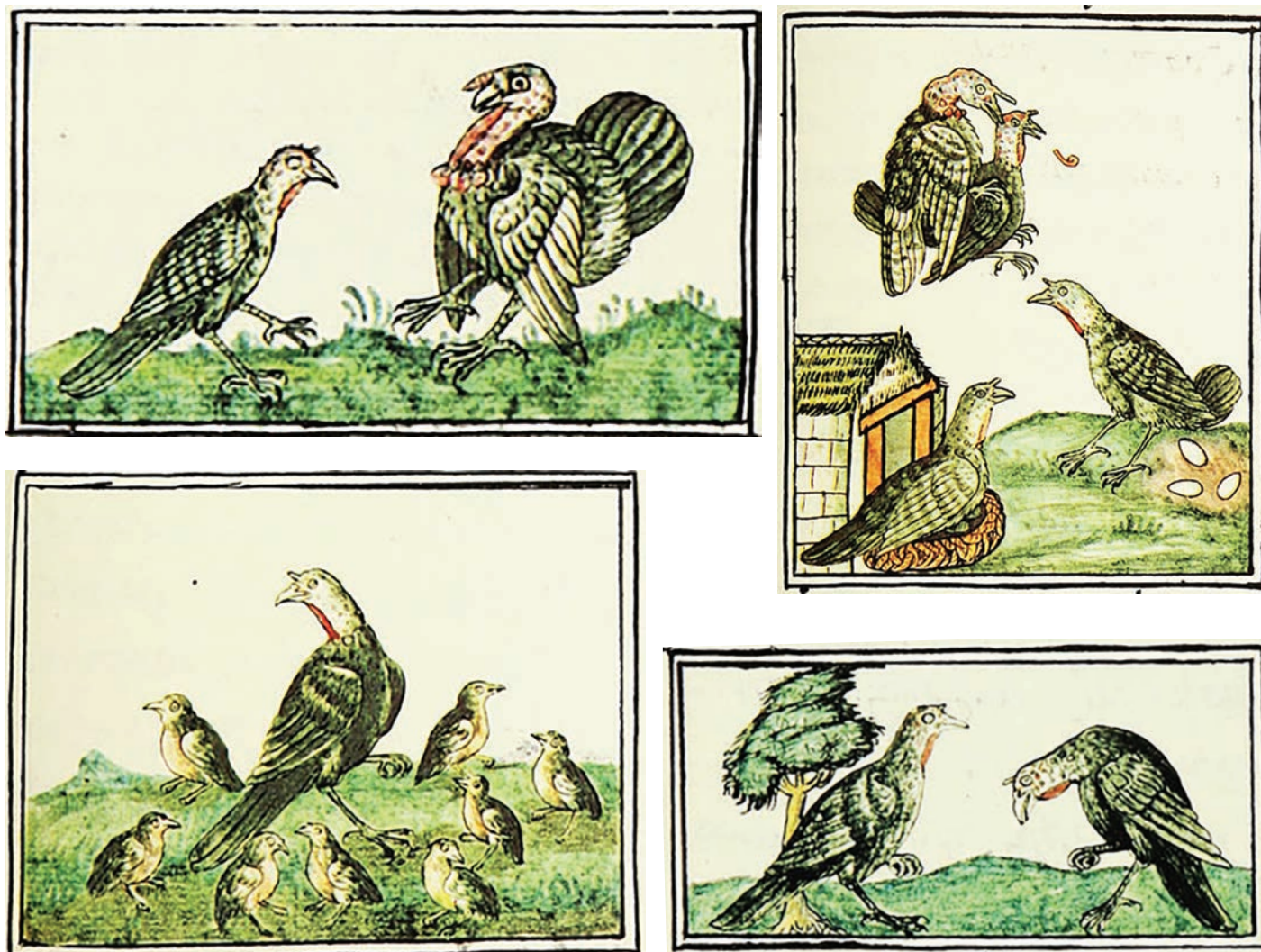


Figura 7.3. Imágenes del guajolote en el libro XI del *Códice Florentino* (fotografías de Raúl Valadez).

“La gallina hembra es menor que el gallo, es bajuela, tiene corales en la cabeza y en la garganta; tómate del gallo, pone huevos, échase sobre ellos y saca sus pollos. Es muy sabrosa su carne, y gorda, es corpulenta, y sus pollos mételos debajo de sus alas, y dan a sus hijuelos de comer buscándoles gusanillos y otras cosas. Los huevos que concibe primeramente se cuajan y crían una telita, y dentro crían su cáscara tierna, y después les pone la gallina; después de puesto el huevo se endurece la cáscara”.

El guajolote y otras fuentes del siglo XVI

Aunque hay varias obras del siglo XVI en las que se habla de esta ave, ninguna se acercará, en lo más mínimo, a toda

la información presentada arriba, e incluso en muchos casos no pasa de mencionarse a los “gallos y gallinas de esta tierra” sólo como un componente más del estilo de vida y los esquemas de subsistencia en este territorio, de ahí que nos limitaremos a mostrar lo correspondiente en algunas de las obras más conocidas.

Francisco Hernández (1959) es el segundo autor más consultado sobre el mundo de fauna y flora mesoamericano, empero, en su condición de naturalista y médico le importa más lo referente a los recursos naturales (aspecto que era además su responsabilidad principal) y su aprovechamiento que a circunstancias culturales, quizá por ello su referencia a los guajolotes es directa y concisa:

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, y que suelen matarse a veces con flechas y a veces con escopeta. 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 que produce náusea a los de paladar muy delicado”.

En el *Códice Florentino* se describe el uso del caldo de gallina como tratamiento para el rostro hinchado. En el *Códice de la Cruz-Badiano* (de la Cruz 1964) se habla de buchec, mollejas o piedras del buche del gallo que se emplean en diversos padecimientos y en un segundo caso se habla de “gallos que pelean”, por lo que es probable que no hiciera distinción entre el ave a emplear, siempre que entrara dentro del concepto de “gallo” o de “gallina”.

En el otro extremo de Mesoamérica tenemos a fray Diego de Landa (1978), quien en su obra *Relación de las Cosas de Yucatán*, hizo un ejercicio equivalente, pero mucho más limitado, al que vimos con Sahagún. En el capítulo cincuenta (L) “*Aves de la Tierra y el mar*” aparece la única mención al guajolote:

“...Tienen aves domésticas y que crían en las casas como son sus gallinas y gallos en mucha cantidad, aunque son penosos de criar...”

Con fray Diego Durán (1959) y el *Códice Mendocino* (Echegaray 1979) tenemos datos interesantes, pero contrapuestos. El primero menciona que los guajolotes se vendían en los mercados de México y que formaban parte del tributo que los pueblos sojuzgados pagaban a México-Tenochtitlan, sin embargo, una revisión cuidadosa de la segunda obra, de la *Matrícula de Tributos*, dejará ver, sin lugar a dudas, que no había

El guajolote en el Posclásico. Las fuentes escritas

pueblo alguno al que se le exigiera cubrir su obligación con estas aves. En lo particular consideramos esta segunda opción la correcta, primero, porque la matrícula no es un documento producto de una interpretación, es un instrumento administrativo y sólo eso; en segundo lugar, para ese momento el guajolote era un animal criado en miles de lugares, así que no parecería necesario solicitar tributo con algo que se podía obtener en casi cualquier sitio, tal y como lo demuestran las frecuentes citas que aparecen sobre su comercio en los mercados (Cortés 1993; Durán 1959; Díaz del Castillo 1955; Sahagún 1979).

La última obra por revisar es el *Lienzo de Tlaxcala* (Anónimo 1892), documento que ilustra los diversos sucesos ocurridos con Cortés y sus tropas desde su llegada a las costas del Golfo de México. En algunas de las escenas construidas tenemos varias imágenes de aves que parecieran guajolotes (figura 7.4), pues tienen un apéndice sobre el pico, se encuentran acomodadas tranquilas, en grupo, mostrando así abundancia y docilidad dentro del entorno humano y a su lado aparecen cuerpos limpios, atravesados por varas, lo que indica que son aves ya asadas, junto con canastos de comida, como indicando su empleo en banquetes de diversa índole que involucran a españoles e indígenas.



Figura 7.4. Dos escenas del *Lienzo de Tlaxcala* en las que aparecen imágenes de aves (derecha), con un apéndice sobre el pico y a su izquierda aves cocidas. Estos datos indican que se trata de guajolotes que forman parte de las actividades, presumiblemente banquetes, que se organizarán por el encuentro entre grupos indígenas y españoles (fotografías de Raúl Valadez).

Imagen simbólica del guajolote en el siglo xvi

Además de lo que hemos analizado en las páginas anteriores, sobre cómo se veía y utilizaba al guajolote en la primera mitad del siglo xvi, durante el Posclásico en el centro de México tenemos también información que nos refiere a la simbología vinculada con el guajolote en ese momento. En este caso también disponemos de fuentes primarias, sin embargo consideramos más adecuado basarnos en las interpretaciones hechas por especialistas del tema, a fin de ofrecer una imagen concreta, definida y sintetizada al respecto.

Hay dos conjuntos de información que destacan. El primero se refiere al papel que se da al guajolote en la Leyenda de los Soles, mito creado por los mexicas para explicar el devenir del universo y el origen del hombre a partir de los cuatro elementos: tierra, aire, fuego y tierra. De acuerdo con éste, el mundo había pasado por varias edades llamadas “eras cosmogónicas” (Moreno de los Arcos 1967):

Primera edad, dominada por el Sol de agua, *Atonaliuh*. Este periodo concluye cuando el mundo es destruido por inundaciones y los humanos sobrevivientes aparecen convertidos en peces.

Segunda edad, la cual tiene al Sol del viento, *Ehecatonatiuh*. Concluye con la destrucción general por vientos. Los monos son el producto deformado de los humanos que lograron salvarse.

Tercera edad, que tiene como elemento distintivo al Sol de lluvia de fuego, *Tletonatiuh*. Lluvias de fuego causaron el final de esa era y los sobrevivientes se convirtieron en varios animales como los perros y los guajolotes. En esa época el dios dominante era *Tezcatlipoca*.

Cuarta edad, con el Sol de tierra, *Tlalchitonatiuh*. Su final sobrevino por temblores y ataque de fieras.

Quinta edad, la época presente.

Respecto a nuestras aves, están vinculadas con el tercer Sol cosmogónico. La narrativa mejor conocida es la de Miguel León Portilla, analizada por Moreno de los Arcos (*Idem*):

“Su año era 1 pedernal.

Este Sol 4 lluvia era el tercero.

El guajolote en el Posclásico. Las fuentes escritas

Los que vivieron en la tercera (edad) al tiempo del Sol 4 lluvia, también perecieron, llovió sobre ellos fuego y se volvieron guajolotes.

Y también ardió el Sol, todas sus casas ardieron, y con esto vivieron 312 años.

Así, perecieron, por un día entero llovió fuego.

Y lo que comían era nuestro sustento.

7 pedernal; su año era 1 pedernal y su día 4 lluvia.

Los que perecieron eran los guajolotes.

Y así, ahora se llama a las crías de los guajolotes pipil-pipil.”

El segundo conjunto corresponde a la interpretación que personajes como Eduard Seler (1963; 2004) han hecho de códices como el Borgia.

De acuerdo con este investigador, el guajolote es *chalchiuhtotolin* (gallina de piedra preciosa), ligado a *chalchihuitl* (el agua preciosa, es decir, la sangre) (figura 7.5). Como aparece en la Leyenda de los Soles, está asociado con *Tezcatlipoca* (dios del sacrificio), en particular con el *Tezcatlipoca* negro (Barrera *et al.* 2015), y también con *Cuitlatl*, excremento, pecado, por lo que representa la sangre de sacrificio y el acto de autosacrificio en el cual se emplea su sangre para expiar el pecado, condición que convierte a su uso en animal de sacrificio para limpiar lo negativo del universo humano.

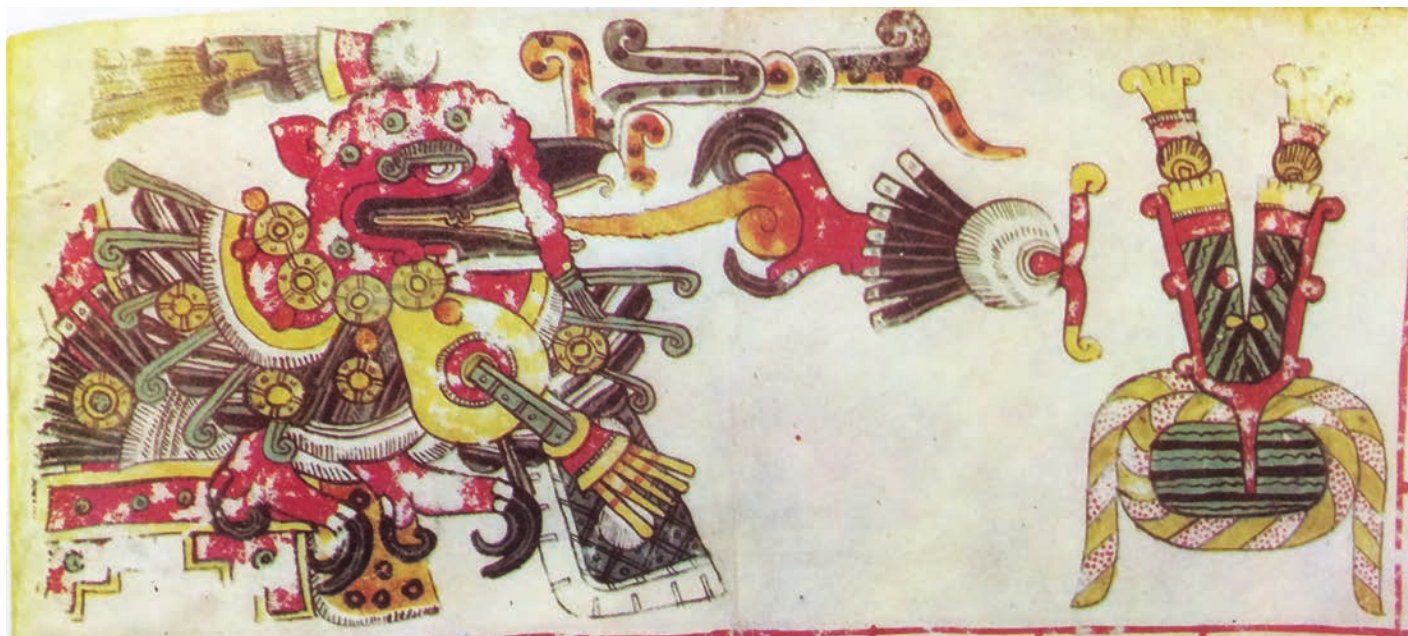


Figura 7.5. Lámina del *Códice Borgia* (Seler 1963) en la que aparece el guajolote como *chalchiuhtotolin*, asociado con *cuitlatl* (el excremento, el pecado) en el centro y con el agua preciosa, es decir, la sangre (*chalchihuitl*) a la derecha (fotografía de Rafael Reyes).

Ligado a esto está la asociación de la hembra (*totolin*) con el agua (*atl*), de ahí que en el *Tonalamatl Aubin* está asociada con el dios de la lluvia, *Tlaloc*.

Tenemos otras asociaciones con el Sol, la Luna, Venus y los 13 pájaros (las 13 horas del día); el guajolote es el noveno. También es la personificación del signo de los días, *tecpatl* (cuchillo de pedernal) y por lo mismo es regente de la 17ª sección del *Tonalamatl*.

Tratando de encontrar alguna asociación de todo este acervo simbólico con su biología y características físicas, es probable que parte tenga su origen en la coloración de su cabeza, de su plumaje y de su uso como fuente de carne, es decir, su condición de animal que se “sacrifica” para dar de comer al hombre (figura 7.6).

Por último, hay una interesante reflexión sobre el contenido simbólico del guajolote en la obra de Guilhem (2007). Este investigador analiza el pasaje del *Códice Florentino* (Sahagún 1979) ya mencionado sobre el coyote,

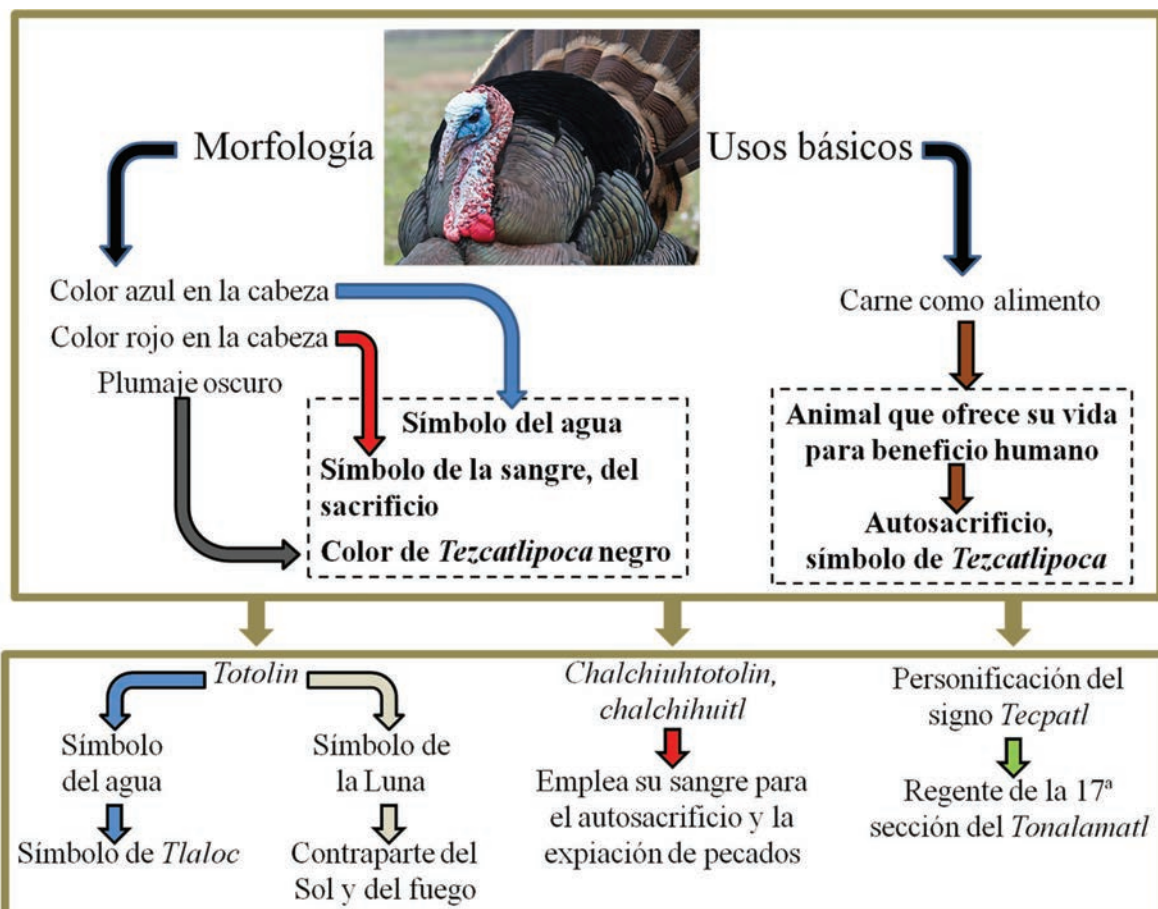


Figura 7.6. Características biológicas y uso del guajolote y su posible asociación con su simbología en el centro de Mesoamérica en el Posclásico tardío (elaboró Raúl Valadez).

la serpiente y el caminante e indica que trata de un relato del tipo “el animal agradecido”, en el cual un guerrero (*tiacauh*) que caminaba por el bosque encontró un coyote que le hizo señas con la pata. Asustado, el guerrero se acercó y se dio cuenta de que una serpiente estaba a punto de ahogarlo. Indeciso, el guerrero optó finalmente por aporrear a la serpiente y así liberar al coyote. Este último huyó, pero regresó poco después con dos guajolotes que ofreció al guerrero. Mientras caminaba rumbo a su casa el coyote agradecido le volvió a regalar un guajolote y finalmente depositó otra ave en el patio de la casa de su libertador.

De acuerdo con Guilhem, la verdadera naturaleza del coyote que encontró el guerrero no deja lugar a dudas: “Y el guerrero estaba muy asustado y lo consideró como un prodigio (*auh vel tlamaviço, yoa vel motetzau, in tiacauh*)”, pues se trata de una deidad localizada en un espacio salvaje que pone a prueba a la persona frente a la cual se manifestó; por otra parte, al ser la persona un guerrero, las aves ofrecidas en realidad corresponderían a nobles cautivos que *tiacauh* apresará. Esta interpretación tiene como base la tradición de que cuando los guerreros valerosos entraban a batalla con *Tezcatlipoca*, este dios les ofrecía cuatro espinas de maguey que representaban a los enemigos que iban a cautivar durante las acciones de guerra.

Usos del guajolote hasta la primera mitad del siglo xvi

Tomando en consideración la información que se ha presentado, el guajolote del Posclásico tardío era un invitado permanente de los mercados donde se le adquiría para utilizarse como alimento “normal”, como alimento para fiestas y como abastecedor de hueso y plumas. La existencia de este comercio obliga a pensar en su crianza extendida, pero no homogénea, es decir, había quienes le criaban y vendían o intercambiaban y quienes le adquirían y consumían, dinámica con la que retomamos los conceptos de AV y AVU. Además de ello estaría un sector, la élite, que tendría pleno y continuo acceso al recurso para utilizarlo sin limitación: para comida diaria, para fiestas, en comidas rituales y como animal de sacrificio.

En tales condiciones, es probable que no existiera una necesidad tan grande de manejarlo a nivel tributario, ni por la intensidad en su consumo como carne ni por sus atribuciones simbólicas, algo que, por otra parte, parece la pauta dominante con la mayor parte de los animales domésticos, pues en el caso del perro tampoco hay información que indique algún manejo a ese nivel, en ninguna época, no obstante el enorme uso que se hacía de este animal, más intenso aún que el del guajolote.

Un aspecto interesante, por lo contradictorio, es la intensidad en su uso y su valor intrínseco como bien material. Cuando vemos la información sobre su crianza y empleo como alimento pareciera que cualquiera podía tenerlo en su casa, pero ciertamente no es fácil encontrar datos que refieran a que cualquier familia del pueblo lo consumía de forma continua y regular, como vemos en el caso de la élite. Posiblemente no había restricciones sociales al respecto, pero el guajolote y sus pípilos requieren de muchos cuidados para asegurar su persistencia y quizá por lo mismo lo máximo a que se podía llegar (si no se es criador) era a tener unos pocos individuos adultos que cada año daban huevos y algunos ejemplares que se utilizarían, para consumirlos en algunas fiestas, para algún rito que incluía su sacrificio, como pago cuando se cometía un delito y también, muy probablemente, para entregarlos a la élite cuando se requerían para alguna ceremonia, festividad o para alimentar a los señores, sacerdotes o a sus mascotas.

La información que presentan las fuentes (Muñoz 1892) no habla del guajolote como un animal cercano a la vida de los gobernantes más que a la hora de comerlo o sacrificarlo, de ahí que debamos verlo como un recurso ligado al campesino, justo como en el caso del maíz o el frijol. Partiendo de esto y por todo lo anteriormente dicho, estamos frente a un contexto del pueblo (a nivel arqueológico o de fuentes históricas), se le describe de forma muy moderada, casi imperceptible. Cuando sus restos aparecen en mayor número contrastando con el sitio de hallazgo, por ejemplo un espacio residencial, quizá estemos frente a un criadero, como en los casos de Cozumel y la Fortaleza de Mitla y si se manifiesta de forma abundante, dejando ver un uso sin restricciones, sin duda estamos en un lugar perteneciente a la élite o donde se realizaban las ceremonias, como una plaza, y donde nuestra ave sería un invitado especial, por la sangre y la carne que ofrecería como se describió para el caso de Melones.

En cuanto a su empleo ritual, existen también puntos de controversia, pues ciertamente en los contextos donde aparece bajo este esquema lo que tenemos son restos cocidos que sin duda fueron parte de guisos hechos para la ocasión, tal y como se dice en documentos escritos como el *Códice Florentino* de Sahagún o en lugares como Zultepec-Tecoaque. ¿Dónde queda entonces la evidencia de su uso para el autosacrificio y ligado al agua, a Tezcatlipoca, o a Tlaloc? Si revisamos los sitios arqueológicos, sólo en el Templo Mayor tenemos algo al respecto y a nivel fuentes etnohistóricas únicamente se dispone de lo que dicen códices como el Borgia. Sin duda las evidencias son contundentes en el sentido de que el guajolote no es un organismo cuya carga simbólica le otorgue un espacio especial en las altas jerarquías (lo que sí ocurre con el perro) o que su empleo, por su mismo simbolismo, esté sujeto a restricciones en su manejo. Es importante considerar

este marco en el que se encontraba nuestra ave, pues no hay que perder de vista el hecho de que el guajolote siguió siendo objeto de uso cotidiano en Nueva España, tal y como se deja ver en sitios como Yucundaa o El Japón y, como se manifiesta en las fuentes escritas, no era un animal “de riesgo”, como ocurrió con el perro (Valadez y Mestre 1999), es decir, que su empleo no llevaba asociado, un elemento religioso.

En realidad, lo más lógico, es que después de su larga historia como animal doméstico, su uso estuviera perfectamente dividido entre esas dos facetas: la de la carne, los huesos, las plumas, la tierra, el campesino, el taco, el guiso, el pago, por un lado y, por el otro, la del sacrificio y concepciones religiosas en función de ciertos conceptos perfectamente delimitados en tiempo y forma, y que posiblemente abarcaban sólo a ciertos personajes. Entre estos dos universos quedaría un grupo de ritos domésticos, del pueblo, como las prácticas referidas por Sahagún con el moco del guajolote, o el hallazgo de Santa Ana Teloxtoc, que con el paso del tiempo persistieron, siempre procurando que pasaran inadvertidos a los ojos de los españoles.

Si en el aspecto simbólico, buena parte de la tradición mesoamericana sobrevivió a la presión de las autoridades españolas, en lo económico observamos cambios que involucran su uso a nivel tributario (Carrasco 1991).

Hemos visto que en tiempos prehispánicos no hay evidencia que sustente su uso a este nivel, sin embargo ya para mediados del siglo XVI tenemos el caso de Otlazpan, en 1549, un pueblo congregado junto con Tepeji del Río cuyos gastos se describen. Los maceguales pagaban tributo en dinero, cacao, leña y guajolotes según la extensión de tierra que tenían. Además prestaban servicios, principalmente para trabajar la milpa de la comunidad y las mujeres tejían prendas en cantidades determinadas para los oficiales de la república y para la comunidad. El gobernador, cuatro regidores y un mayordomo recibían salario en dinero; además, los maceguales les daban leña y les cultivaban sus tierras. Al escribano, los cantores y menestriles de la iglesia, y a cierto número de tequitlatos se les pagaba de igual forma. El cargo de éstos consistía en juntar a los indios para que fueran a las obras públicas de la ciudad de México, o a cultivar las tierras para el encomendero y llevar comida a su casa, así como en juntar a la gente para ir a misa o a la doctrina, o en cuidar de que se bautizaran los niños y se celebraran los matrimonios en la iglesia. Los gastos diarios del común y casa pública incluían tres guajolotes, 500 cacaos y una fanega de maíz. Todas las semanas había un grupo de diez hombres –que cambiaba todos los sábados –para traer leña, y diez mujeres para moler. Además, la comunidad gastaba en cada una de las principales fiestas del año –San Mateo y Domingo de Resurrección –3 200 cacaos, cinco guajolotes, cinco gallinas y cinco fanegas de maíz.

Distribución del guajolote a mediados del siglo XVI

A través de los datos arqueozoológicos podemos concluir que cuando llegaron los españoles el guajolote doméstico era ya una realidad en la mayor parte de Mesoamérica, desde Cozumel hasta Nayarit y desde la Huasteca hasta el Istmo de Tehuantepec. Ciertamente no hay datos concretos para la región del Soconusco y Centroamérica, no obstante la presencia casi permanente de la influencia del centro en la zona, desde el Clásico y hasta el momento del contacto, nos obliga a pensar que su llegada y permanencia se dio incluso antes de lo ocurrido en el resto del área maya.

Alguna información al respecto proviene de Bernal Díaz del Castillo, quien estuvo en las Hibueras (Honduras) en 1524 (Valle 2012), y escribió que en un pueblo mazateco “...hallamos tantos gallos de papada y gallinas cocidas, como los indios las comen en sus ajjes...”. Ya sea que el guajolote haya llegado por Yucatán o Soconusco, lo cierto es que ya había rebasado la actual frontera mexicana.

Otra fuente de información para conocer más al respecto son las *Relaciones Geográficas del siglo XVI* (Acuña 1982; 1985; 1987), las cuales hablan de manera escueta, pero concreta, acerca de las formas de vida y modos de subsistencia de las comunidades en las diversas regiones de México.

Respecto a la provincia de Guatemala, en las descripciones hace referencia a los medios que tiene la gente para subsistir y se mencionan “las gallinas de la tierra”, así como, en algunas ocasiones, las de Castilla, lo que permite concluir que, para el primer caso, se refiere a los guajolotes. Por otro lado, al avanzar en la descripción, se habla de gallinas de la tierra que se encuentran en diversos pueblos que abarcan no sólo Guatemala, sino también El Salvador (Tecoluca) y el rumbo de Nicaragua (Osolutlan), lo cual nos asegura que estas aves ya estaban establecidas en la mayor parte de Centroamérica. En otras crónicas (Valle 2012) se indica que Pedro Alfonso Niño, al explorar las costas de Venezuela en 1499, adquirió varios guajolotes a cambio de diversos objetos y que por el lado del Pacífico llegaban hasta las fronteras del Perú (López de Gómara 1554) (figura 7.7).

En otras regiones de Mesoamérica las *Relaciones Geográficas* ofrecen principalmente datos sobre la intensidad en el uso de los guajolotes, por ejemplo en el caso del sur de México; en lugares como Ichcateupan y Tlacotepeque (Acuña 1984; 1985), se menciona que la gente criaba las gallinas de la tierra en gran cantidad y además se multiplicaban mucho y para Zumpango se indica que había en número considerable, de modo que la gente comerciaba con ellas.



Figura 7.7. Probable distribución del guajolote doméstico a mediados del siglo XVI (elaboró Raúl Valadez).

El extremo opuesto de esta imagen de dispersión e intensidad de uso lo tenemos en el occidente mesoamericano. En el capítulo anterior mencioné el caso del sitio Malpaís Prieto, en Michoacán, y la conclusión de los arqueólogos es que las culturas de occidente no habían desarrollado una tradición sobre el manejo y crianza del guajolote. En este sentido, las *Relaciones Geográficas* de esa zona (Acuña 1987) permiten ver que la gente vivía mayormente de los productos del bosque y de las lagunas, por lo que se hace poca referencia a “las gallinas de la tierra”, indicando además que no se le criaba mucho porque era fácil presa de coyotes y otros carnívoros. De esta forma se redondea el concepto de que las culturas del occidente, al menos la tarasca, mantuvieron al guajolote

doméstico relativamente al margen de su esquema de vida, aludiendo diversas razones, mientras que en el sur, si son correctas las crónicas, ya había rebasado las zonas de clima tropical y se encontraba en los linderos de la región andina, de modo que si los españoles hubieran tardado medio siglo en llegar bien podrían haber encontrado a los pueblos de esa región cuidando manadas de llamas y parvadas de guajolotes al mismo tiempo.

A manera de epílogo de lo histórico: diseminación del guajolote en el mundo

Fueron pocos los años que transcurrieron entre la llegada de los españoles al continente americano y la de los guajolotes a Europa, gracias a los Jesuitas (Vargas y Casillas 2003). Rápidamente el guajolote se convirtió en uno de los principales “invitados” de los banquetes, siendo, de hecho, el ingrediente principal en la cocina de las cortes europeas (Azcoytia 2017; Valle 2012), lo que demuestra el grado de diseminación y abundancia que ya en ese momento tenían estas aves.

Obviamente la puerta de entrada al continente europeo fue España, pero no tardaron en dispersarse por otros países, pasando en pocos años a Francia y Alemania y después a Italia e Inglaterra (Hayden y Velasco 1997). En este último país se le dio el nombre de “*turkey*” como producto de la lógica pregunta “¿De dónde vienen estas aves?”, con la inevitable respuesta: “¡Por supuesto de Oriente!” y la obligada interpretación: Oriente = Turquía. Posteriormente los ingleses lo llevaron a sus colonias americanas y así, en un viaje digno de una golondrina de mar, regresó a su continente de origen, para ahí arraigarse a las tradiciones de las nuevas tierras conquistadas.

Y este recorrido no fue casualidad, pues el guajolote fue el producto americano que más sensación causó en Europa y el que más rápidamente se aceptó (Vargas y Casillas 2003:167). Las crónicas indican que Francisco I de Francia lo comía con especial gusto; a Enrique VIII (1521) se le preparaba asado y en la boda de Carlos IX de Francia (1570) fue parte de los platillos que se prepararon para la recepción. La reina Margarita de Navarra formó, en esa época, una granja de guajolotes en la ciudad de Alercón, por lo que no sorprende que en una cena en honor a Catalina de Medicis se sirvieran 66 guajolotes, o que en 1549 el Papa León X recibiera como regalo varios ejemplares vivos (Valadez 2016c). Así, para 1599 ya existían en España libros de cocina con recetas para guisar guajolote (Anónimo 2016) y en el siglo XVIII alcanzó su apogeo cuando se creó en Francia la receta de guajolote trufado.

Esta brillante entrada a Europa no sólo fue producto de haber sido aceptado como platillo en las mesas reales, sino también fue el resultado de su fácil manejo y/o adaptabilidad al ambiente humano. Milenios de vida doméstica y ser una especie propia de ambientes templados, permitieron lograr su crianza en este continente. Irónicamente, lo que no lograron los musulmanes en sus guerras de conquista dentro del suelo europeo lo hicieron estas aves, pues para finales del siglo XVI estos “turcos

emplumados” estaban presentes desde España hasta el Sacro Imperio Germánico y desde Nápoles hasta Escocia.

El guajolote y la cocina novohispana

Desde los primeros años de Nueva España el gallo doméstico (*Gallus gallus*) poco a poco fue introduciéndose a la dieta de las comunidades originarias, en tanto que los guajolotes hicieron lo propio en la cocina Novohispana, tal y como lo demuestran los recetarios creados por los criollos en las que esta ave, ya en el siglo XVIII, tenía un lugar bien reconocido. Cabe hacer notar que cuando la cocina novohispana empezaba a manifestarse, se hacía hincapié en platillos elaborados a partir de ingredientes y de normas europeas, sin embargo, la fuerza de la cocina mesoamericana condujo a una fusión de ambas tradiciones (Ortiz 2009:32), el guajolote quedó como un elemento cárnico propio de las grandes ocasiones.

Debido a ello, para finales del siglo XVIII el guajolote era una de las fuentes de carne más importantes para los habitantes de la ciudad de México, urbe a la que entraban cada año 10 millones de kilogramos de carne de res, ternera, borrego, cerdo, gallina y guajolote.

Aún se discute acerca de cuando se creó el más conocido y popular guiso mexicano con esta ave: el mole de guajolote. Se dice que desde tiempos precolombinos ya se preparaba de esta forma (Valle 2012:19) y ciertamente en la descripción que hace Sahagún (1979) sobre la comida de los *tlatoani* mexicas se habla de guisos que se preparan con *molli*, sin embargo no hay forma de saber cuales eran los constituyentes de dicho platillo gastronómico, por lo que resulta imposible saber si era un tipo de chile molido y aderezado convertido en salsa picante, algo más complejo tipo pipián o algo que ya pudiera asignarse a nuestra concepción del mole, es decir, una mezcla de chile, cacao, caldo del propio guajolote y una mezcla de diversas especias.

Sea como sea, todo indica que fue en 1680 cuando nació el mole que actualmente conocemos (Anónimo 2016; Valle 2012:18) Casi todos sitúan su origen en el convento de las dominicas de Santa Rosa de Lima y atribuyen su autoría a una monja llamada Sor Andrea de la Asunción, quien lo hizo en honor del Virrey Tomás Antonio de la Cerda, aunque otros autores creen que el homenajeado sería el obispo de Puebla Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún. Hoy en día en diferentes estados de la república mexicana, sobre todo en las llamadas comunidades rurales, pueblos o ranchos, se pueden degustar diversos tipos de moles, sin embargo, el que se sirve con guajolote

A manera de epílogo de lo histórico: diseminación del guajolote en el mundo

adquiere un significado muy especial, pues suele ser el componente que vincula los lazos de amistad entre los invitados a un gran banquete ceremonial y el anfitrión, tradición que se ha guardado en la memoria colectiva desde tiempos prístinos.

III

Los guajolotes y el México actual



Canastos con tamales y guajolotes sancochados, listos para ser vestidos y adornados para su empleo en la danza de la boda, en Zapotitlán, Tlahuac, Ciudad de México.

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

El guajolote (*Meleagris gallopavo*) es un animal doméstico con una densa impronta en la cultura mexicana contemporánea, sus referencias aparecen lo mismo en el habla popular que en la rica y diversa gastronomía; asimismo, lo encontramos presente en las creencias sobre animales mitológicos y nahuales. En diferentes rituales de curación se emplean lo mismo las plumas que los huevos, y en las danzas de las comunidades de tradición mesoamericana tienen también numerosas manifestaciones, desde la de personas disfrazadas como guajolotes que recorren las calles en la fiesta patronal hasta el despliegue dancístico que las familias del novio realizan al entregar un guajolote, acompañado de otras viandas y bebidas, a los parientes de la novia.

En la gastronomía el tratamiento que se da al guajolote es de una elaborada complejidad, expresada lo mismo en los procesos por los que se prepara y presenta, que en la precisa, y variada, valoración que se hace del cuerpo del guajolote: pechuga, muslo y pierna son partes privilegiadas, de prestigio, no así las alas y el huacal, pero donde encontramos diversidad de usos, y de interpretaciones, es en las otras partes, como son las patas, las vísceras y la cabeza. La carúncula, o papada, es también objeto de un tratamiento especial y diferenciado.

Esta rica diversidad de la presencia del guajolote en la cultura mexicana tiene profundas raíces históricas, relacionadas con el largo proceso de domesticación del maíz y de las complejas configuraciones del agroecosistema integrado por la milpa. La domesticación del guajolote tiene estrechas y antiguas relaciones con la emergencia de la milpa como modo de vida fundamental de las sociedades mesoamericanas. El proceso de simbolización se entrama densamente con los rituales articulados con el ciclo agrícola, pero también con los momentos críticos del ciclo de vida en el marco del grupo familiar. En el fondo hay una compleja interpretación de la cultura y de la historia a través de lo que Alfredo López Austin (1994) ha llamado el “arquetipo vegetal”; así, si por una parte se dice que la carne del hombre fue hecha de masa de maíz, o que su sangre es el maíz, por la otra el maíz adquiere una profunda personalización, pues su calidad sagrada le otorga el don de la palabra, de la expresión de sus sentimientos y de seguir un ciclo de vida paralelo al del hombre, pues nace, crece, madura y muere para renacer a partir de su semilla-hueso, todo esto expresado vehementemente en el antiguo culto mesoamericano al “dios joven del maíz”, presente en las comunidades contemporáneas que continúan practicando el cultivo de la milpa como medio de subsistencia (Medina 2015).

De la extensa temática que abarca la presencia del guajolote en la cultura mexicana, en este ensayo nos circunscribiremos a dos ejes que cruzan por el corazón de las comunidades milperas: a) el proceso de crianza del guajolote, que le otorga cualidades semejantes a las de los humanos; y b) la diversa presencia del guajolote en las diferentes etapas del ciclo de vida, en cada una de las cuales asume significados específicos.

Previamente a la presentación de estas temáticas, haremos una breve caracterización del agroecosistema que tiene como eje el cultivo de la milpa, pues de esta manera podremos situar adecuadamente el lugar que le corresponde al guajolote, a partir del cual constituirá sus características específicas en el marco de la historia y la cultura de los pueblos mesoamericanos.

Finalmente, este trabajo forma parte del proyecto de investigación “Etnografía de la cuenca de México”, iniciado en el año 2001 en el Instituto de Investigaciones Antropológicas, de la UNAM, centrado en la caracterización de lo que se ha conocido como “pueblos originarios”, es decir las comunidades herederas de la rica tradición cultural mesoamericana—elaborada en las antiguas ciudades-estado que, en el siglo xvi, formaban parte de la Triple Alianza—las cuales, en un largo proceso de resistencia y negociación, han vivido una profunda transformación por el proceso de urbanización de la Ciudad de México, al grado de verse amenazadas en su integridad, en el inicio del nuevo milenio, por la violencia generada con la corrupción de la que son protagonistas el capital inmobiliario y las autoridades que integran el gobierno de la ciudad.

En el desarrollo de la referida investigación, durante el trabajo de campo en las comunidades originarias de la Delegación de Tláhuac, nos encontramos con la sorpresa de observar la “danza del guajolote”, primero en San Pedro Tláhuac, en la celebración de una boda tradicional, en la que los padres del novio entregan a sus futuros consuegros, los padres de la novia, un guajolote vivo, el cual es llevado a cuestras danzando y entregado junto con canastas en las que se han dispuesto alimentos tradicionales—mole, tortillas, tamales, etc.—además de bebidas alcohólicas. Poco después, encontramos la misma “danza del guajolote” en la vecina comunidad de Zapotitlán, pero esta vez el guajolote ha sido sacrificado, desplumado y sancochado, luego de lo cual se le acomoda en una canasta que tiene en la base tamales y botellas de bebidas alcohólicas, se cubre con una manta, bordada para la ocasión, y se adorna la cabeza con un collar de galletas, moños de colores y en el pico se le pone un cigarro. Esta danza se realiza también, en esta comunidad, en las fiestas de quince años y en el cambio de mayordomos.

A partir de entonces comenzó el proceso de coleccionar datos sobre la presencia del guajolote en estos “pueblos

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

originarios”, con muy ricas manifestaciones en las Delegaciones de Xochimilco y Milpa Alta; pero la sorpresa mayor ha sido descubrir esa misma presencia en otras regiones del país, particularmente en la Huasteca, la Sierra Norte de Puebla, el valle poblano tlaxcalteca, la Península de Yucatán y en Chiapas. Hay evidencias aisladas de esa misma densidad cultural en torno al guajolote en otras regiones del país, como en Guerrero y Oaxaca, pero las investigaciones etnográficas realizadas, y de las que tenemos noticia, hace breve mención breves del complejo cultural en torno al guajolote, muchas veces extraordinariamente sugerentes, lo que sin duda apunta a futuras investigaciones, sobre todo ahora que la gastronomía mexicana ha sido reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

El agroecosistema mesoamericano

La milpa es el espacio donde se trabaja cultivando un conjunto de plantas, de las cuales el maíz es el protagonista central; la interrelación entre las plantas se establece en un ecosistema que “reproduce muchas de las interacciones y principios ecológicos que en él se dan. Es en sí mismo un ecosistema agrícola sujeto a las limitaciones que cada región ecológica le impone y a intervenciones humanas que intentan compensar las deficiencias ecológicas y ampliar las posibilidades productivas” (Aguilar *et al.* 2003: 84). Para decirlo en palabras de José Sarukhán, este sistema es un laboratorio de biotecnología, en el que el campesino genera un saber a partir de su trabajo agrícola, “evaluando las diferentes características de las plantas de maíz, desde su capacidad de crecimiento y rendimiento en las condiciones ambientales de que se trataba, el tiempo de maduración de las mazorcas, hasta las características organolépticas de los granos” (Sarukhan 2013: 12).

Desde el momento en el que se configuran las regiones de domesticación del maíz comienza un largo proceso de selección y de experimentación que se extiende gradualmente por diferentes nichos ecológicos, generando nuevas razas de maíz y de otras plantas que le acompañan, integrando de esta manera un sistema estrechamente entrelazado. “Así como hay muchas razas de maíz, existen cinco especies de frijol, cuatro de calabaza e infinidad de variedades de esas dos plantas que se siembran en diferentes arreglos dentro de la milpa [...] Pueden llegar a encontrarse hasta 50 especies diferentes ya sea cultivadas, auspiciadas o toleradas” (Aguilar *et al.* 2003: 85).

Para poder detallar algunos aspectos básicos de este agroecosistema acudiremos a una sustanciosa información etnográfica sobre las comunidades campesinas mayas de la Península de Yucatán, donde el sistema de roza sigue siendo fundamental para

la subsistencia, pero sobre todo para la reproducción social y cultural de la tradición mesoamericana.

En el proceso de trabajo de la milpa se establecen las características fundamentales de una matriz espacio-temporal; es decir, se definen los ejes centrales de la cosmovisión mesoamericana. En lo temporal el referente es el ciclo agrícola, por el que se establecen dos periodos bien definidos, el de lluvias, de intenso trabajo en los campos de cultivo, las milpas, y el de secas, cuando se realizan otras actividades, como la cacería, o bien se hacen reparaciones en las viviendas. En la actualidad éste es el espacio dedicado al trabajo asalariado en los centros urbanos o campos de agricultura capitalista. Cada ciclo anual en el trabajo agrícola está definido por una serie de pasos, o etapas, fijadas por los requerimientos de las plantas cultivadas, pero esencialmente el maíz.

El sistema agrícola básico y más extendido es el llamado de roza, en el que las tierras trabajadas un año se dejan en descanso un periodo, lo que para los mayas yucatecos se llama *ch'akbe'en*, el recién abierto al cultivo, y *sak'ab*, el que se cultiva por segunda vez; se reconocen 16 etapas que van desde la selección del terreno hasta el barbecho, pasando por la cosecha, el almacenamiento y el desgrane (Morales 2005: 3).

Estos procesos técnicos están acompañados de una serie de rituales que les otorgan su sentido y reproducen las concepciones mesoamericanas del mundo. El punto de partida es la premisa que plantea que todas las cosas tienen uno o varios dueños, como lo marcan en la lengua maya: *tulá akal kúuchil yaan u yuumil, tulá akal tu'ux yaan u birtu* (todo territorio tiene dueño, todo lugar es sagrado) (Quintal *et al.* 2003b: 295), por lo que los especialistas rituales, *jmeeno'ob* deben realizar rituales adecuados, definidos en tiempo y forma; son ellos quienes tienen la facultad para solicitar permiso y ofrecer disculpas por las ofensas cometidas, así como la de agradecer por los favores recibidos; y quienes “solicitan favores al creador del universo, a los guardianes (*aj kalano'ob, aj kanulo'ob o báalamo'ob*), a los señores (*yumtsilo'ob*) o los espíritus (*iik'o'ob*)” (Quintal *loc. cit.*).

Solicitar permiso puede asumir una forma simple, como realizar una plegaria y “ofrecer *saka'* (atole de maíz) al *yuum* o dueño en cuestión”; sin embargo, en otras situaciones más complicadas se llevan a cabo “rituales complejos que requieren la presencia de un *jmeen* y una ofrenda ante un altar (*meesa, ka'anche', ya'axmeesa*). Ésta incluye en estos casos no sólo *saka'*, sino también *balche'* (bebida ritual), *waajo'ob* (panes de maíz o tortillas), carne (cerdo y aves), incienso y velas” (*op. cit.* 299). Los rituales más elaborados que se realizan en el proceso de trabajo en la milpa son “el *janlikool* (comida de milpa), el *wajikool* (pan de milpa), el *jo'besajnal* (ofrecimiento

de maíz nuevo) y el *janlikab* (comida de colmenas). En estas ceremonias se construyen altares sobre los cuales se colocan las ofrendas” (*op. cit.* 300).

Las ofrendas que se realizan a lo largo del ciclo agrícola varían de una comunidad a otra; Carmen Morales (2005:24) reconoce cinco momentos: a) solicitud de permiso para tumbar el monte; b) petición a los seres del viento y el fuego para realizar una buena quema; c) pedir protección de los animales que atacan la milpa; d) para la llegada oportuna de las lluvias; e) de agradecimiento por la cosecha obtenida. Ella F. Quintal y su grupo, si bien reconocen la variabilidad de las ofrendas a lo largo del ciclo de milpa, encuentran que es “común que se ofrezca *saka'* cinco veces: antes de tumbar, cuando se realiza la quema, cuando se siembra, cuando sale el fruto (entonces se lleva además un pollo asado) y cuando termina la cosecha. Algunos llevan dos jicaritas y las colocan en la parte oriental, pero en general las jicaritas son cinco: la más grande se ofrece al centro” (Quintal 2003b: 309).

Las dos más grandes ceremonias que realizan los milperos mayas son la de petición de lluvias, *ch'a' cháak*, en la que se hace un gran despliegue ritual con la participación de comunidades enteras, o bien barrios, cuando son muy grandes, e incluso la hacen grupos familiares; responde a la ansiedad que genera la incertidumbre sobre la llegada de las lluvias. La otra gran ceremonia es la que se realiza al final de la cosecha, *wajikool*, “comida de milpa”.

La elaborada preparación de la ofrenda para la ceremonia de *ch'a' cháak* nos ofrece la oportunidad de reconocer las concepciones más generales que sobre el espacio tienen los campesinos mayas. La superficie del altar se recubre de hojas de *ja'abin* para indicar que se trata del nivel terrenal, el del monte, quedando encima el cielo y bajo la mesa el inframundo. En los lados de la mesa se sitúan cuatro arcos, también de *ja'abin* para indicar los cuatro rumbos del cielo;

“para simbolizar la bóveda celeste se construyen dos arcos que tienen como punto de partida las esquinas de la mesa—que simbólicamente son las cuatro esquinas de la tierra—, mismas que representan los cuatro puntos cardinales [...] El punto en donde se intersectan corresponde al punto más alto alcanzado por el Sol en su recorrido este-oeste, el *chúumuk ka'an*, el cenit; a éste se opone, como su contrario, el nadir o *yáanal lu'um* en el inframundo” (Quintal *et al.* 2003b: 281).

En esta concepción espacial tiene un papel fundamental el centro, que recorre los tres niveles; es lo que se llama *kuxa'an suum* (cuerda viviente, cordón umbilical): “camino estelar sagrado, *axis mundi*, eje del cosmos, representado en las fuentes arqueológicas y en los documentos maya coloniales por la ceiba (*ya'axche'*), el árbol sagrado de los

mayas” (*loc. cit.*). Los cuatro rumbos de la tierra están marcados por un color: el oriente (*lak'in*) es rojo; el norte (*xaman*) es blanco; el poniente (*chikin*) es negro; y el sur (*nojol*) es amarillo. Estos “cuatro rumbos del mundo están habitados por seres intangibles, dueños protectores, cuidadores, proveedores, invocados en las oraciones” (*op. cit.* 281).

Los *yumtsilo'ob* son los dueños de todo, quienes actúan con otros seres para mantener el orden, todos ellos “bajo la tutela de *Jajal Dios* (Dios Único), a quien también llaman *Ki'ich kelem yuum* (Precioso Señor) o *Dios Yumbil* (Dios Padre)”; quienes, si bien son incorpóreos, suelen manifestarse como duendecillos, *aluxo'ob*, jorobados, *p'uuso'ob*, o sombrerones, *nukuch p'óoko'ob*; que se aparecen “en el monte, en la entrada de una cueva, de un cenote, de una milpa, sobre un cerro o sobre los antiguos caminos, pero nunca se aparecen en el pueblo” (*op. cit.* 285).

La superficie terrestre, *yóok'olkab*, se organiza en “tres espacios básicos: a) el monte o *k'aax*, b) la milpa o *kool* y c) el espacio habitado, el pueblo o *kaaj*” (*op. cit.* 303). Para ocupar un terreno, o construir una casa, se realiza un ritual de fundación, *jets'lu'um*.

“Se trata de transformar el espacio natural en un territorio humano en función del modelo del cosmos maya. Tal transformación consiste en establecer las cuatro esquinas y el centro [...] El eje central del ritual es el *ke'ex* o intercambio que se establece con la tierra y los seres míticos a quienes se da alimento a cambio de la protección para todos los nuevos habitantes” (*op. cit.* 304).

Otra manera de establecer un ritual de fundación en la vivienda es sembrando ciertas plantas, como ruda, *ya'ax jalalche'* o *xikche'* “en las cuatro esquinas o enterrar huevos en los rincones o manos de molcajetes en el centro de la casa”, con el fin de protegerse de las malas energías procedentes del inframundo (*op. cit.* 305).

Lo cierto es que la milpa constituye un territorio liminar, espacio tomado al monte, que no deja de tener sus peligros: “animales de la selva, víboras, *aluxo'ob*, vientos, señores, *balamo'ob*. Los mismos productos de la tierra pueden llevar aires”, por lo que es necesario la realización de rituales para “desagraviar y alimentar a los señores del monte, legitimando así el uso de un territorio que se considera santo y del que se obtienen productos y sobre todo maíz que será devuelto a la tierra y al monte transformado en bebida sagrada” (*op. cit.* 308).

Una aproximación a las condiciones específicas de producción y reproducción de una comunidad maya que basa su subsistencia en el agroecosistema de milpa nos la ofrece el minucioso trabajo etnográfico de largo plazo realizado por Silvia Terán y Christian Rasmussen en Xocén

(2009), comunidad situada en el oriente de Yucatán. Dos son los espacios fundamentales del trabajo agrícola y de la reproducción de la fuerza de trabajo: la milpa y el solar.

La milpa es un policultivo que despliega una estrategia compleja fundada en la diversidad de plantas, sembradas en diferentes espacios que se trabajan simultáneamente; la trilogía básica es la compuesta por el maíz (*Zea mays* L.), el frijol (*Phaseolus* spp) y la calabaza (*Cucurbita* spp). “Eso ha permitido enfrentar, con un mayor margen de seguridad, la aleatoriedad climática y los ataques de plagas y enfermedades, ya que la diversidad favorece la supervivencia de al menos algunas variedades”, y una forma de intensificación ha sido el manejo de “variedades de ciclo corto que favorecen cosechas adelantadas” (Teran y Rasmussen 2009: 43).

En el espacio mismo de la milpa se eligen los lugares con mejores suelos para cultivar hortalizas, llamadas *pet pach* en Xocén, en los que se siembra tomate, chile verde, un tipo de calabaza, llamada localmente *ts’ol*, y tubérculos como el camote, el makal y la jícama, entre otros. Además, otras plantas se siembran intercaladas en la milpa, como la calabaza llamada *xka* de “pepita gruesa”, el camote, el ñame y calabazos “el *chuj* o calabazo y el *lek*, que son dos variantes de *Lagenaria siceraria*” (*op. cit.* 92).

El otro espacio fundamental de producción y reproducción es el solar, *koot*, un espacio cerrado donde se sitúa la vivienda y otras construcciones menores, como “la cocina, el granero, los chiqueros, los gallineros, un sitio para bañarse, el lavadero y el pozo...” (*op. cit.* 331); es el ámbito de muchas plantas y animales domésticos, situándose los árboles en la parte trasera y más alejada de la vivienda. En contraste, la parte más activa es la cercana a la casa, donde se cultivan condimentos, hortalizas, plantas medicinales y para adorno, flores para los santos, para los difuntos y para diversas ceremonias. “En esta área se distribuyen cubos, macetas, botes, eras; y huertos en alto llamados *k’anche’ob*, que en Xocén tienen una presencia notable, y los *kolosche’o’ob*, que son pequeñas áreas delimitadas con palos y piedras, para proteger las plantas de los ataques de animales” (*op. cit.* 332).

La organización, productividad y reproducción de este complejo agroecosistema se establece a partir de una estructura familiar patrilineal, es decir en la que la autoridad y dirigencia está en manos de los hombres; un sistema de parentesco que ha sido llamado “sistema familiar mesoamericano” (Robichaux 2005), caracterizado por la ultimogenitura en la herencia de la casa, con una filiación patrilineal, una residencia virilocal y base para la constitución de espacios residenciales contiguos, conducente al establecimiento de unidades sociales mayores; finalmente, la herencia de la tierra se realiza exclusivamente entre los varones, y excepcionalmente en las mujeres,

en situaciones bien definidas. Si bien Robichaux reconoce en esta forma de organización un “antiguo patrón cultural”, en sentido estricto y ampliando la consideración a los requerimientos de la producción, lo que encontramos es una organización que responde a las exigencias del trabajo agrícola y a los requerimientos de la reproducción social y cultural.

El carácter patrilineal de la organización social conduce a la formación de grupos mayores con una estructura jerárquica establecida por los hombres mayores; el trabajo agrícola requiere el esfuerzo colectivo y coordinado de grupos de varones. Un resultado de esta forma de organización es el establecimiento de una regla de exogamia para la formación familiar, lo cual, a su vez, conduce a un elaborado proceso para la formación de nuevas unidades familiares, proceso marcado por una serie de fases que constituyen secuencias rituales de intercambio simbólico entre grupos patrilineales que culmina con la ceremonia de matrimonio y el establecimiento de alianzas y compromisos entre los dos grupos familiares implicados.

Así, los grupos de parentesco que encontramos en las comunidades mayas tienen una filiación paterna, como el *ch'i'ibalil*, una relación de ascendencia patrilineal que “recuerdo a los antepasados por la línea paterna hasta tres generaciones arriba de ego” (Quintal *et al.* 2003a: 316) y tiene una asociación con cierta territorialidad. Otro término, *éetk'i'ik'el*, “de la misma sangre”, se aplica a los parientes que constituyen la familia extensa, asociado con el espacio de la unidad residencial, el solar. Finalmente, el término *láak'o'ob* se extiende a “parientes de ambos lados, consanguíneos y afines”. Todo lo cual apunta a la importancia de la familia extensa como estrategia para enfrentar situaciones críticas provocadas por las vicisitudes de la agricultura, las enfermedades y el entorno socioeconómico. “De ahí que sea preferida como modelo por las unidades domésticas pobres y desprotegidas, así como por las unidades ricas que durante varias generaciones tienden a mantener el control de sus recursos productivos en la parentela” (*op. cit.* 318).

La concepción del mundo de las comunidades mesoamericanas, y de las mayas específicamente, expresan las relaciones asimétricas entre hombres y mujeres de diferentes maneras, pero básicamente a través del dualismo que la permea. Una expresión de este dualismo la reconocemos en la organización del trabajo, en general, por la cual la milpa constituye un espacio fundamentalmente masculino, en tanto que el solar es el espacio de lo femenino.

La dualidad se manifiesta también en los animales domésticos; por una parte el perro está relacionado con lo masculino. El perro es el animal que acompaña y

ayuda en la cacería a los varones, es también el que cuida las milpas, persiguiendo a algunos de los animales depredadores; vigilante de la casa también, manifiesta de muchas maneras su filiación masculina en la mitología de la tradición cultural mayense.

Por su parte las mujeres, y la actividad femenina, están intensamente relacionadas con las actividades domésticas que se llevan a cabo en el solar; no es solamente el cuidado de los niños y los ancianos, también es la preparación de los alimentos y el cultivo de las plantas que forman parte del entorno doméstico, asimismo tienen una responsabilidad directa en el cuidado de los animales domésticos, sobre todo en el mayor proveedor de carne y otras materias primas, el guajolote.

La extrema vulnerabilidad de los guajolotes en sus primeros meses de existencia han conducido al establecimiento de una muy estrecha relación con sus cuidadoras; en el cuidado meticuloso de los pípilos se reproduce mucho del que se desarrolla con los niños, de tal suerte que puede reconocerse un fuerte involucramiento emocional entre las mujeres y sus guajolotes. Es por lo tanto el mayor bien que se puede ofrecer en sacrificio a los dioses y a los dueños que habitan el espacio sagrado, es también la víctima principal para la elaboración de los platillos y guisos relacionados con las situaciones de mayor contenido religioso.

Así, el alimento más importante para las ceremonias mayores de la vida familiar y comunitaria es el guajolote preparado en un guiso llamado “relleno negro”, *box janal* en maya; el guajolote, destazado y condimentado con una pasta elaborada con diversos chiles secos, asados y molidos, es cocinado en un horno subterráneo, el *píib* maya, y ofrecido primero a los santos, y a otras deidades del panteón comunitario, antes de ser consumido por los participantes en la situación ritual.

Las mujeres son responsables de los animales domésticos, lo que les otorga una condición de cierta autonomía en el manejo de los mismos; esto se expresa claramente en el caso de los guajolotes, pues su comercio está en manos de ellas. Como se ilustra en un ensayo reciente sobre la comercialización del guajolote en los Valles Centrales de Oaxaca: “La comercialización del guajolote [...] es dependiente de la participación de las mujeres (65.71%). La ocupación principal de la mujer son las labores del hogar (58.57%) y el papel que desempeñan las mismas dentro del proceso de comercialización es la venta (50.0%) de aves provenientes en su totalidad de un sistema de producción de traspatio. De esta manera, la actividad que el entrevistado desarrolla y el rol que este mismo realiza en la comercialización es dependiente del género, resaltado la importancia de la mujer” (Ángel-Hernández *et al.* 2014: 156).

Entre los mayas yucatecos encontramos una situación similar. Así, una primera actividad para obtener algunos ingresos en una pareja de recién casados es la crianza de guajolotes; de hecho tanto guajolotes como gallinas son propiedad de las mujeres, a ellas se las compran los hombres. Una mujer de Chan Kom comentó:

“Cada guajolote tiene su piedra en la pared, puedo mirar las siluetas y saber si falta alguno. Si se come o se vende alguno, su lugar queda vacío hasta que un polluelo crece y toma su lugar. Sabe usted, si duermen con los pollos se les enferman los pies y se mueren. Comen zacate, la hierba que crece en la plaza, pero siempre vienen a la casa por su masa y para beber” (Elmendorf 1973: 60).

Todos los animales comen en el patio, el que se mantiene impecablemente limpio, no obstante la presencia de guajolotes, pollos, perros, cerdos, gatos y niños. “De algún modo cada quien sabe cuándo entrar a la cocina a comer algo. Hay un extraño orden como en una danza, la gente y los animales entrando y saliendo, tropezándose, metiéndose entre los pies—pero reina la paz entre ellos” (*loc. cit.*).

La llegada de los animales domésticos traídos por los colonizadores hispanos no trastornó la organización ya establecida en el agroecosistema mesoamericano, más bien se insertaron en el esquema ya establecido, de tal manera que gallinas y cerdos se instalaron entre los animales del solar a cargo de las mujeres, en tanto que los toros y los caballos lo hicieron del lado masculino; así, los cerdos quedaron a cargo de las mujeres y recibieron un trato semejante al de los guajolotes.

Con los gallos y las gallinas se establece una jerarquía en la que el ave sacrificial por excelencia es el guajolote; es decir, las gallinas son también proveedoras de carne y de huevos, pero no se les prepara en los platillos ceremoniales. En los rituales de curación las gallinas negras sustituyen de alguna manera a los guajolotes.

En cambio, el cerdo recibe un tratamiento semejante al del guajolote, y adquiere una presencia cercana con las mujeres que son encargadas de su cuidado. Como lo declara Mary Elmendorf, en una conversación sostenida con una mujer de Chan Kom:

“Luz parece estar encariñada con sus cerdos, que son los más malcriados y mimados que yo haya visto. Entran a comer a ciertas horas del día, y si no está lista su comida hacen un escándalo espantoso. Luz me dijo: ‘Si uno no les tiene la comida y el agua listas se van de la casa’. Su cerdo favorito es uno blanco que se llama Rosa, a quien cuida con mucho esmero dándole de comer en forma especial en una pequeña piedra cóncava” (Elmendorf 1973: 24).

En diversos contextos ceremoniales el cerdo ha sustituido al guajolote, tanto como animal sacrificial como sujeto de una danza realizada en ocasiones rituales, como es el caso de la “danza de la cabeza de cochino”; también el cerdo ha sido procesado en la gastronomía tradicional de manera semejante al guajolote, pues se le prepara como “relleno negro”, y se ha convertido actualmente, ya en el contexto urbano, en un platillo representativo de la cultura yucateca: la “cochinita pibil”.

En Xocén el sacrificio ritual de cerdos tiene un papel central en la celebración de la fiesta patronal dedicada a la Virgen de la Asunción. Así, en el inicio de los festejos, en agosto seis, “se saca a la Virgen en procesión por las calles de Xocén, y durante esta procesión se sacrifica un puerco en cada esquina, ante ella y toda la gente, comenzando en las puertas de la iglesia. Mínimamente son 13 puercos los que se acuchillan, pero pueden llegar hasta 20. Los puercos son bellamente decorados con un collar de flores, pero sus gritos cuando les punzan el cuchillo en el cuello, y la sangre que pulsa del herido, chocan con la pulcritud de la procesión. Es como si la gente estuviera diciendo a la Virgen: –Mira, aquí está tu ofrenda, ya ves que sí hemos cumplido”. Este sacrificio es llamado en maya *kimsah kek'en* (Terán y Rasmussen 2009: 223).

Donde parece ser más evidente la sustitución del guajolote por el cerdo es en la muy extendida “danza de la cabeza de cochino”, pues su relación puede seguirse hasta los datos contenidos en los códices mayas, como lo apunta el sabio Eduard Seler, el guajolote aparece en los rituales previos al año nuevo de los años *ix* y *muluc*, sin embargo, su mayor presencia es como ofrenda sacrificial, apareciendo a veces de figura entera, “pero la mayoría de las veces sólo su cabeza, y por lo general sobre el signo *kan*, el cual significa, como sabemos, *maíz*” (Seler 2004: 204).

En la “danza de la cabeza de cochino” *k'ubpol*, que tiene una amplia presencia en las comunidades mayas peninsulares, encontramos varias características que nos permiten relacionarla con los antiguos rituales consignados en los códices en los que aparece la cabeza del guajolote. Por una parte, Celinda Gómez Navarrete, antropóloga yucateca, hace una breve descripción de esta danza, como la observó en Tekantó, Yucatán. El grupo que la representa sale de una casa, en la que están los músicos (un conjunto de cinco elementos) y los *xocch'ilibes* (varas que tienen banderitas de colores en la punta). El grupo sale de la casa formando dos filas paralelas, en el siguiente orden: “primero van los hombres encargados de los cohetes o ‘voladores’; después, señoras y señores con los pabellones, enseguida los portadores de los *xocch'ilibes*, luego las portadoras de las velas adornadas con flores, y al final, la orquesta tocando marchas, al ritmo de las cuales se encamina la gente” (Gómez 1973a: 26). Todos ingresan a la iglesia, excepto los

tres portadores de los *xocch'ilibes*, que permanecen en la puerta, quienes después que se ha rezado el rosario en la iglesia van a recoger la cabeza de cochino. En el atrio se hace entonces el "Baile de la Cabeza". Los participantes visten el traje regional.

"Un joven sostiene la bandeja con la cabeza, en alto; las cadenas de papel son sostenidas por dos bellas jóvenes; delante de ellos, un joven con una jicarita envuelta en un pañuelo rojo, hace sonar algunos granos de maíz contenidos en ella, invitando al 'cochino' a comer, al ritmo de la música; detrás de este grupo, cinco parejas, y, en medio de éstas, los tres portadores de *xocch'ilibes*" (*op. cit.* 26).

Bailan todos, solemnemente, serios, cambiándose a veces las parejas, excepto los portadores de la cabeza, las cadenas y el maíz.

El grupo se dirige después a los corredores del palacio municipal, y luego de regreso a la casa de donde partieron, siempre danzando ininterrumpidamente. Ya en la casa, bailan otra vez la cabeza, para después depositarla en el altar familiar, donde la tomaron. "Mientras los bailadores del grupo descansan, el dueño de la casa acomoda a los visitantes, y la señora, va al altar, bendice la cabeza y la lleva a la cocina, donde, con ayuda de otras mujeres de la casa prepara ricos tacos de cabeza para ofrecer a sus invitados, con refrescos embotellados" (*op. cit.* 27).

También tenemos noticias de la realización del "Baile de la Cabeza" en Akil, Yucatán, en donde, al final de la última novena y del reparto del *t'oox*, la gente sale a una improvisada pista de baile; a las diez de la noche comienza la Vaquería, y a eso de las dos de la mañana se interrumpe, porque es la hora del *k'ubpol*. Los que van a ofrecer la cabeza son seis hombres disfrazados de mujeres, llevan el traje regional muy ajado y se cubren el rostro con sendos rebozos. "El más anciano es un *H-men* (sacerdote) de cabellos y barba blancos. Se le llama *Dn. Aa'* (Álvaro): él toma la cabeza (de cerdo) en sus manos, delante de él va otro u 'otra' con la jicarita de maíz envuelta en un pañuelo haciendo sonar los granos como invitando al cerdo a comer, y detrás de ellos, los otros cuatro bailando". Bailan frente al altar, marcando muy bien el ritmo y entonando versos en maya, que alternan con la música (Gómez 1973b: 16).

En Huhí, Yucatán, otra antropóloga yucateca recupera el relato de la danza de la "cabeza de cochino". Cuando se recibían los estandartes, algunos gremios hacían la danza, en la que "un hombre porta como estandarte sobre su cabeza una charola bien adornada con flores, papel de colores, panes y una cabeza de cerdo cocida que tiene en el hocico un elote y cintas de colores colgando de la bandeja"; le acompañan varias mujeres jóvenes que, con una mano toman una de las cintas y "avanzan bailando

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

en pos de una anciana que precede el baile. Ésta lleva en una jícara maíz con el cual marca el ritmo de la música para inducir simbólicamente al cerdo hacia su alimento” (Máas 2003: 52).

Sin duda, la compleja organización social establecida a partir de la división del trabajo que requiere el agroecosistema de la milpa constituye el fundamento a partir del cual se producen los bienes para la subsistencia, pero sobre todo para la reproducción de la vida social y cultural de las comunidades mesoamericanas; es desde esta lógica organizativa que se generan los espacios significativos expresados simbólicamente en los ciclos ceremoniales anuales; y es también desde esta perspectiva que podemos entender la manera en que las antiguas comunidades mesoamericanas recibieron y elaboraron las influencias, y los elementos, procedentes de la cultura traída e impuesta por los colonizadores hispanos. En este sentido el guajolote sintetiza un conjunto de prácticas y de símbolos de la cosmovisión mesoamericana, y desde ahí se explica su omnipresencia en la cultura mexicana contemporánea.

En los apartados siguientes exploraremos con detalle las características que presenta nuestro personaje central, el guajolote, en relación con la crianza, proceso por el cual se funda un paralelismo que expresará de muchas maneras, pero una de las más significativas tiene que ver con el sacrificio; otra manera es por el papel que desempeña en los numerosos y elaborados rituales del ciclo de vida.

La crianza del guajolote

El cuidado de los guajolotes es fundamentalmente una tarea de las mujeres, encargadas de organizar el espacio doméstico; son ellas las que atienden a los frágiles pípilos, alimentándolos directamente en el pico con masa de maíz nixtamalizado, atendiéndolos de las enfermedades que los atacan. Son ellas las que los mantienen como una forma de ahorro, pues se pueden vender en algún momento de apuro. Como responsables y propietarias saben negociarlos cuando se trata de venderlos o de intercambiarlos. En Santa María Cuquila, comunidad de la Mixteca Alta, se ha observado una solidaridad entre las mujeres que se expresa en regalos de guajolotitos de cuatro o cinco meses a amigas o parientes, con el fin de que se extienda su reproducción; “entre ellas se rebajan los precios de las guajolotas, con la seguridad de que en algún momento si la criadora pierde a su guajolota la otra se solidarizará con ella y le venderá uno al mismo precio” (Moctezuma 2014:87).

Los cuidados especiales comienzan desde el acto de instalar a una guajolota para incubar sus huevos, pues reclaman más atenciones que las gallinas. En algunas comunidades se lleva a cabo un ritual especial, como en Zongolica (Rogelio Allende, 2007), o bien se requiere de algún tipo de abstenciones de la persona encargada de encamar la guajolota (como en Dzitas, Yucatán; Francisco J. Rivas, respuesta al cuestionario enviado; octubre 2006). En Cuquila existe la creencia de que si el guajolote reproductor muere durante la incubación de los huevos, o cuando los polluelos están muy pequeños, éstos también se mueren. “Por esto los criadores no venden ni matan al guajolote macho mientras las guajolotas empollan y si le llega a pasar algo a éste, toman las plumas más grandes—de la cola y las alas—y las colocan debajo del nido” (Moctezuma 2014: 120).

Entre los teenek de la Huasteca Veracruzana se dice que cuando nacen los pípilos de guajolote se requiere soplarles en el pico para ayudarlos. “Recibí, asimismo, algunas explicaciones según las cuales los guajolotes son violentos y—como los mestizos con actitudes agresivas contra los teenek—atacan constantemente a las gallinas, pero éstas, como los teenek, aguantan los golpes” (Ariel de Vidas 2003: 403).

En Zongolica, Ver., a los guajolotitos “se les queman las plumas de la cola y las alas, para que crezcan pronto. Y para el ‘mal de ojo’ ó cuando le salen granos se les perfora la piel de la cabeza con una aguja, introduciéndoles hilo rojo, dejándoles un amarre”. A la guajolota culeca se le instala en algún rincón de la casa, pero si “los huevos no llegan a ser calentados lo suficiente y no salen los polluelos”, se les sahúma con chile serrano y sal, lo mismo que a la guajolota. Al realizar este acto se pronuncian las siguientes palabras: “*amo ximotlaweltika, xikisaka*”, es decir, se les pide que no se chiquéen, “no se enojen, salgan, aquí los esperamos” (Rogelio Allende 2007).

Si no se le amarran las patas a la guajolota, puede escapar con sus polluelos; a éstos se les pone mucho cuidado en su alimentación, “se les hierva el quelite denominado *totolkilitl*, ya cocido y escurrido se mezcla con la masa y se les da con la mano, de pequeños no son autosuficientes. El quelite les ayuda en su crecimiento, sin embargo, si se les da en edad adulta, se mueren” (Rogelio Allende 2007).

En Yalalag, comunidad zapoteca, a los pípilos de guajolote “les sacan la cola o los despluman de la cola; les soplan con agua en luna llena para que crezcan bien”. La guajolota culeca requiere cuidados especiales, “porque la madre en época de carga se vuelve delicada y temen que el guajolote la pueda pisar”. A los guajolotes adultos los cuidan los ancianos, acompañados de sus nietos, transmitiéndoles su saber (Ana Daisy Ortiz 2008).

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

En la Montaña de Guerrero, a la guajolota y a sus polluelos pequeños se les cuida muy de cerca durante las primeras dos o tres semanas, pues es la etapa en la que son presa fácil de gavilanes y águilas, por lo que es necesario mantenerlos “en un lugar cerrado y cubierto incluso con láminas para evitar que descienda el gavilán y se los coma” (Simitrio Guerrero 2009).

Para los teenek de Tantoyuca, Veracruz,

“...los guajolotitos recién nacidos son muy débiles. Necesitan de cuidados especiales, se les da su alimento de la mano. Durante un mes no se les echa el alimento en el piso, como a los pollitos. Los guajolotitos nacen con sus plumitas negras como de terciopelo que les cubren todo el cuerpo. Su cara es amarillenta. A los dos meses de nacidos se les empiezan a caer en la parte de la cabeza y en el pescuezo las plumitas finas con las que nacieron. Es en ese momento cuando se empieza a conocer si son hembras o son machos, porque a los guajolotes machos les salen bolitas más grandes debajo de su garganta, que después de 6 a 8 meses llegan a la edad adulta ya se completa todo su crecimiento, ya les sale su ‘moco’ (*xunul*) y el cuero que cuelga debajo de su garganta (llamado *lakal*). A esa misma edad empieza a salir en los guajolotes que son machos la escobetilla (*pedhoobil*) que les sale del pecho. Cumpliendo un año ya es totalmente un guajolote adulto (*palach*)” (Anatolio Cruz del Ángel 2008).

Para anidar los huevos de guajolota se ponen entre 12 a 15.

“La guajolota se pone a incubar sus huevos durante 28 o 29 días. Ocho días después de que se haya puesto a incubar sus propios huevos, se le ponen también los huevos de gallina, porque los de las gallinas tardan solamente 22 días en salir los pollitos. Se acostumbra poner a empollar huevos de gallina junto con los de guajolota porque se considera que los guajolotes recién nacidos no saben alimentarse solos y necesitan que los polluelos les enseñen como. Es por eso que a los polluelos se les conoce como ‘mocitos’. A los guajolotitos se les conoce como *ts’itsikejek* ‘pequeños mestizos’ y a los pollitos como *ts’itsikjolib* ‘pequeños mozos’” (Anatolio Cruz del Ángel 2008).

En San Pedro Tláhuac a los guajolotes pequeños se les alimenta con masa de nixtamal “a la que se agrega, durante el molido, ortiga, lo que los protege de una enfermedad conocida como chincual, la que produce una infección en la cola de los guajolotitos, tapándoseles y provocando la muerte” (Miguel Ángel Rodríguez 2005). En San Jerónimo Amanalco, Texcoco, para alimentar al texole se utiliza malva, “la cual después de ser arrancada se muele y combina con masa y así les dan de comer a este animal pequeño” (Jaime Enrique Carreón 2006).

A los guajolotes adultos se les alimenta fundamentalmente con maíz, que puede ser entero, quebrado, seco o remojado, o también en forma de tortilla fresca, o bien dura o remojada, asimismo como masa de maíz nixtamalizado. Esta última forma es la que se da a los pequeños guajolotes, enriqueciéndose la masa con plantas como “huele de noche”, quelite amaranto o pericón (Moctezuma 2014: 135). Sin embargo, el maíz no cubre las necesidades de proteína de los guajolotes, por lo que resulta de importancia fundamental el pastoreo en el traspatio, en el monte o en la milpa, donde se alimenta de plantas e invertebrados.

“Es amplia la variedad de plantas que el guajolote puede comer en el traspatio, sobre todo quelites que tanto las personas como los guajolotes pueden consumir, pero los mixtecos señalan que también se alimentan de gran cantidad de pastos y hierbas que las personas no consumen, algunas de las cuales incluso crecen en la milpa. Algunas de estas plantas se les proporcionan a los guajolotes cuando son encerrados y ellos solos no pueden ir buscarlas” (Moctezuma 2014: 103, 105).

El pastoreo es importante para que los guajolotes traguen piedritas, necesarias para una digestión adecuada, además de que les permite realizar sus baños de polvo. En el pastoreo los guajolotes encuentran una fuente de proteínas por el consumo de invertebrados, principalmente artrópodos y otros como babosas, huevos de insectos, chinches, chicharras, moscas, avispas y mariposas; incluso, en San Miguel del Progreso “algunos criadores después de cambiar a sus borregos de corral colocan ahí mismo a sus aves para que se alimenten de insectos que crecen en el estiércol de borrego” (*op. cit.* 142).

Así, existe una relación estrecha y compleja entre los hábitos de los guajolotes y el espacio que ofrece el traspatio y el monte, estableciéndose así una interrelación con el agroecosistema mesoamericano, al que se integra, constituyéndose en una parte importante al ser proveedor de carne, plumas, huesos y huevos. El acotamiento de este espacio atenta contra las posibilidades de reproducción de los guajolotes, como ha sucedido con la introducción de algunos productos comerciales, como el cafeto. Así, en el caso de una comunidad totonaca de la Sierra Norte de Puebla, donde la población se vio obligada a comprar los guajolotes en las comunidades vecinas. “Los guajolotes comprados fueron encerrados en un corral hecho de cañas de maíz, otros de palos [...] y algunos de carrizo. Con techos de plástico o hule, en un rincón se les coloca una olla de barro conteniendo agua. Ahí se ubican las aves para que los perros no les lastimen y para prevenir que dañen la producción de maíz, frijol y chayote, pues sus hojas son de particular agrado para los guajolotes. En ocasiones, se utilizan corrales en la temporada de siembra y cosecha de maíz” (Maya *et al.* 2013).

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

Una particularidad en la conducta de los guajolotes es que son muy vagabundos, “suelen perderse o agregarse a otros grupos de guajolotes en cuanto se encuentran. Por lo que los cuidados son: desde arriarlos, estar siempre al pendiente de ellos” (Simitrio Guerrero 2009). En San Miguel Acuexcomac, Puebla, se dice que los guajolotes son “andalones”.

“Sus dueñas recorren cielo y tierra para dar finalmente con su paradero y ponerlos a resguardo; entre gritos e improperios se les arrea con certeras pedradas. Se les reprende por carlangueros. Se dice también que son carlangueras las mujeres que salen a parlotear con las vecinas, con las amigas, a meterse en las casas ajenas, descuidando el quehacer de la casa propia. Las totolas a veces salen ‘carlangueras’, cuando no se conforman con el macho que tienen en su solar” (D’Aubeterre 2000: 153).

Una vecina de San Miguel se refiere así a las guajolotas: “Las totolas son mexicaneras y las gallinas castellanas. Porque cuando les platican a sus totolitos no es igual que las gallinas, tienen otro tipo de hablar las gallinas a sus hijos, y las totolas también. Porque todos los animales tienen su estilo (*op. cit.* 152).

Otra característica de los guajolotes es su pasividad e indiferencia cuando se les mueve del lugar donde duermen; esta particularidad es aprovechada por los ladrones, sobre todo en la ciudad de Mérida, Yucatán, durante la temporada de fin de año, para robárselos y venderlos, cuando aumenta la demanda por su importancia en las celebraciones familiares.

Por su conocimiento de la forma de crianza y del cuidado de los guajolotes, las mujeres campesinas tienen un saber que se expresa en las negociaciones de compra-venta en los mercados regionales. Así, las mujeres mixtecas de Cuquila despliegan su experiencia en estas operaciones mercantiles.

“Para conocer si un guajolote se encuentra sano, las y los mixtecos observan múltiples características del ave, de su aspecto y comportamiento. Para empezar, observan que el guajolote esté despierto, erguido y que responda a estímulos, a ruidos al movimiento, de modo que no se haga ‘débil’ o ‘tonto’. Después se detienen en los detalles que pueden dar referencia a una enfermedad, en la coloración de las carúnculas o corales; éstos deben ser rojos o azules en un individuo sano, si son negroides es que no lo está. Su nariz puede indicar alguna enfermedad si respira por el pico y no por las fosas nasales (nariz), también si le escurre el moquillo o si tiene las plumas sucias, señal de que se ha estado limpiando el moquillo de la nariz. Observan su cola para conocer si tiene diarrea o algún otro padecimiento notable por manchas de heces en las alas. También lo cargan para pesarlo

y palpar el desarrollo de sus músculos esperando que estén firmes y desarrollados. En las guajolotas palpan la posición del esternón, también observan el buche para conocer si el animal está alimentándose o no. La coloración de las plumas influye en la compra del guajolote. Los animales negros y pintos son preferidos a los blancos, así lo enseñaron sus padres y lo han reforzado al criarlos” (Moctezuma 2014: 85).

Esta preocupación por el carácter de los guajolotes se expresa también en las comunidades mixtecas de la Montaña de Guerrero, pues “tanto los pollitos como el grupo de guajolotes adultos exigen un grado mayor de cuidado, esto porque es en estas etapas en donde se manifiesta a mayor grado la teoría de los pueblos mixtecos (al menos en mi comunidad) de que por naturaleza los guajolotes son muy vagabundos, lo que ocasiona que se pierdan frecuentemente, por lo que en muchas ocasiones resulta como mejor cuidado ponerlos en sus respectivos corrales” (Simitrio Guerrero 2009).

Las cercanas interrelaciones establecidas en el proceso de crecimiento de los guajolotes, el trato cuidadoso y cariñoso que le otorgan las mujeres encargadas de su crecimiento, generan profundos vínculos que le otorgan una condición privilegiada estrechamente entrelazada con sus relaciones sociales, lo que se reflejará en el papel que desempeña en las etapas críticas del ciclo de vida, donde aparece como síntesis de lo femenino en los rituales de matrimonio, o bien como bienpreciado que marca simbólicamente las relaciones de intercambio ceremonial. Asimismo, el guajolote se presenta como referente central de las comidas de los contextos rituales del ciclo de vida, como lo veremos a continuación.

Rituales del ciclo de vida

En la ritualidad relacionada con el desarrollo de los miembros de una familia—en las comunidades de raíz mesoamericana—se destacan básicamente tres momentos: el bautismo, el matrimonio y los funerales. En los tres las relaciones de compadrazgo desempeñan un papel importante, articulándose a los sistemas de reciprocidad vigentes en cada comunidad, todo lo cual se subraya en la complejidad de los procedimientos específicos, es decir, de la parafernalia desplegada y los momentos establecidos en la secuencia ritual, así como por la presencia del guajolote, como un referente significativo para entender la concepción del mundo y, sobre todo, los vínculos con la historia y la cultura mesoamericanas.

Estos tres momentos en la vida familiar constituyen la matriz ritual a partir de la cual se extienden a otros acontecimientos que han adquirido relevancia para la vida social y religiosa de las comunidades contemporáneas,

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

como es la celebración de primeras comuniones, graduaciones escolares, quince años y otros, específicos de cada comunidad.

Aquí nos referiremos a estos rituales del ciclo de vida en los que aparece el guajolote, aunque no abarcaremos toda la extensa información etnográfica, sino sólo una parte de ella, que nos sirve para indicar la importancia simbólica del guajolote en el marco de las relaciones sociales y de la concepción del mundo vigente.

En Tetelcingo, una comunidad nahua de Morelos, “se realizan diversas ceremonias y rituales en las que se elaboran alimentos de carácter sagrado. Destacan los que tienen como base el guajolote, ya que formarán parte de las ofrendas que les permitirán a la familias establecer vínculos de reciprocidad”; En estos rituales se privilegia a los padrinos de bautizo, a quienes se les ofrece las piezas que, en la concepción local, son las más importantes, como la pierna, el muslo o la pechuga del guajolote, agradeciéndoles su papel como guías familiares, orientándolos con el ejemplo para vivir en paz (Maya *et al.* 2013).

En San Pedro Tenejapa, comunidad nahua de la región de Zongolica, en Veracruz, se afirma que el mole de guajolote se ofrece en las confirmaciones, las primeras comuniones y en las bodas (Rogelio Allende 2007). En la misma entidad federativa, pero más al norte, entre los huastecos de Loma Larga (*teenek*), municipio de Tantoyuca, se sacrifican guajolotes en el bautismo (*puujlaach*), en la ceremonia de lavado de manos de los compadres de bautismo (*t'aktsixtalaab*) y en las bodas (*tomkixtalaab*) (Anatolio Cruz 2008).

Entre los mazatecos de Oaxaca el fondo de consumo ritual en el sistema de reciprocidad se compone:

“en parte de marranos, guajolotes y gallinas, pero también de los productos recién cosechados. Las fechas de las fiestas de casamiento o bautizo son fijadas frecuentemente alrededor de las de la cosecha. Aparte del pago que se hace por la novia, la familia del novio asume todos los gastos de la fiesta; en reciprocidad por sus servicios, a los nuevos compadres se les da uno o dos guajolotes, una canasta llena de tamales, etc. En la fiesta de muertos, que a todas luces es la más importante, también se consume una parte significativa del fondo ritual (la fiesta de muertos se celebra un poco después de que se ha levantado la cosecha de maíz y de frijol)” (Boege 1988: 40).

Entre los mixtecos de Santa María Cuquila, Oaxaca, el guajolote aparece como un protagonista importante en bautizos, pedimentos, matrimonios, ritos fúnebres y en la fiesta de los Muertos.

“Si bien no es su principal ‘trabajo’, el guajolote también se ocupa de manera espontánea en mayordomías, fines de ciclos escolares desde preescolar hasta licenciaturas, en donde se ha retomado la figura del padrino con la cualidad de que ahora no tiene que ser necesariamente una persona casada; también en navidad y año nuevo, cumpleaños o para celebrar la visita de alguien especial. Se prepara de diferentes maneras, como en mole amarillo (*amarillito*), que se puede servir solo o en pozole, en mole negro, mole rojo, en caldo y barbacoa. Este último a veces llega a sustituir el canasto de tortillas o guajolotes que es el alimento más característico” (Moctezuma 2014: 66).

El referente central en los rituales familiares como son los bautizos, los pedimentos, los casamientos y los sepelios, así como en los comunales, como la fiesta patronal y la Fiesta de los Muertos, es el canasto de guajolote.

“También llamado *Xchica* canasto, *Xchiatíñu* canasto para la fiesta, *Xhikaixta* canasto de tortilla, *Ixtayanú* tortilla enchilada o *Ixtatavi* tortilla de padrino, el canasto de guajolote es parte de un ofrecimiento o un agradecimiento. Es un platillo ritual que simboliza los lazos de padrinzgos, así lo reciben padrinos, ahijados y entre compadres. También es parte del pretexto para entrar a una casa, para comenzar a hablar o continuar la celebración. En sí, es un canasto grande de carrizo que contiene tortillas enchiladas de gran tamaño y uno o varios guajolotes cocidos, también enchilados, que se entregan junto con bebidas (rejas de refresco, cerveza, botellas de aguardiente) y cigarros. Para prepararlo, así como para llevarlo al lugar de la ceremonia, se requiere de toda una comitiva de personas integrada por los familiares de las personas que tengan el ‘compromiso’ de cumplir con esta celebración y establecer nuevos lazos. También implica la ayuda de amigos y vecinos cercanos que participan en la celebración” (Moctezuma *op. cit.* 66).

Este canasto se ofrece en los bautizos, cuando los invitados a ser los compadres aceptan el compromiso, quienes a su vez ofrecen otro canasto, “tortilla de los padrinos” al ahijado y sus padres, y otro más llamado “canasto del niño”; finalmente, encontramos el canasto que se entrega a los padrinos, ya en su casa, como agradecimiento.

En los matrimonios, los canastos señalan los diferentes momentos en un sistema de intercambios; el primero corresponde cuando los padrinos aceptan el compromiso, con el llamado “canasto de cierre de palabra”; el segundo es el que ofrecen los padrinos a sus ahijados y a sus padres, conocido como “tortilla del camino”; el tercero es el que se ofrece a los padrinos en su casa, la “tortilla de padrinos”; el cuarto es el que los padrinos ofrecen a sus ahijados y a sus padres, conocido como “tortilla de los novios”; finalmente está el canasto que se ofrece a los padrinos como agradecimiento (Moctezuma *op. cit.* 78).

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

Para los rituales fúnebres, el padrino de cruz ofrece un canasto a los familiares del difunto; éstos, a su vez, entregan un canasto a los padrinos, en su casa. Para la celebración del llamado “cabo de año”, el padrino de cruz entrega un canasto a los familiares del difunto, quienes a su vez ofrecen un canasto a los padrinos (*loc. cit.*).

“El canasto se lleva a la cocina para abrirlo y comenzar a repartirlo, se bendice en relación con la tierra, como alimento o fruto de ésta y se arroja sal en los cuatro puntos cardinales. Las mujeres lo desenvuelven y a su vez comienzan a contar las tortillas, también sacan los guajolotes enchilados y los colocan en un recipiente para comenzar a desmenuzar la carne e ir sopesando su cantidad. Dependiendo de la celebración el canasto se puede repartir poco tiempo después que se entregó o hasta el día siguiente. Siempre se busca repartir equitativamente entre los que se encuentran, ésta también es una de las razones por las que se cuentan las tortillas y los trozos de carne. Así, a cada invitado le corresponde una porción de alimento que trae el canasto [...] Por otra parte, también contar facilita que al devolver el canasto a los compadres o padrinos se pueda aumentar la cantidad de tortillas y de carne” (*op. cit.* 79).

El bautizo

Entre las comunidades totonacas de la Sierra Norte de Puebla, y más específicamente en San José Amixtlán, hay un ritual de una extrema elaboración que dura ocho días, o bien cuatro días, y en el cual se realiza la presentación de un nuevo miembro a la comunidad, llamado *ta·'kumpare hwa'y*, y en náhuatl *compadre tlacuas*, “banquete de los compadres”. Es una tradición totonaca que tiende a ser reemplazada por el bautismo católico, sin embargo hay una gran diferencia entre uno y otro. Cuando se hace el bautizo se realiza una pequeña ceremonia familiar, en la que atienden “con esmero al padrino, a quien se le obsequia un guajolote ‘por la molestia’” (Castro 1986: 60).

En cambio, en el “banquete de los compadres”, se convoca a toda la comunidad, e incluso a personas de las comunidades cercanas, a muchos de los cuales se les nombra “padrinos”. A diferencia del bautizo, que se lleva a cabo en los primeros meses, o años, el “banquete de los compadres” se organiza hasta que se tienen los recursos suficientes para sufragar los grandes gastos que implica, lo cual puede suceder cuando la persona que será presentada esté ya en la adolescencia; todo depende de los recursos económicos y sociales de la familia.

Los protagonistas principales de este ritual son el sacerdote totonaco, llamado *ilkuyuna'*, “guardián del fuego”, o bien “fogonero”, la partera que recibió al niño o

niña que será presentado, *ta'qo-nu'* y otros personajes con un estatuto sagrado, los llamados *maqastakna'*; además de los compadres, familiares y vecinos. De hecho toda la comunidad está invitada, por eso, como apunta Carlo Antonio Castro, refiriéndose a los habitantes de San Andrés Tlayehualantzingo, una de las comunidades en las que observó este ritual:

“Preocupa a los andreseños el conseguir un número adecuado de guajolotes machos, *ta'hna'*, que son las aves que importan a los efectos de la ceremonia, no las *chuwila'* o pípilas, que no sirven para ofrecer *ta-kumpare hwa'y*. El pavo, con su roja guanaja y atomatado cuello bermejo, con su impresionante o impositivo estornudo previo a la erección de las caudales y el esponjamiento de las plumas vecinas, es un ave ígnea (entre los mexica diríamos sagrada, *huey xólotl*; aquí lunar-solar) que debe estar viva, alentando durante los cuatro días de los compadres, atada a una de las patas del altar doméstico de los anfitriones. Otros ejemplares se ofrecerán en abundancia, como vianda, a los invitados. Si no se reúne en abundancia un mínimo de 20 a 30 guajolotes, el convite no resulta bueno; siete u ocho pavos diarios han de consumirse, es decir, sacrificarse” (Castro 1986: 114).

El banquete se inicia con el reparto ritual de papada de guajolote, picada y en tortillas calientes; los huéspedes retribuyen este acto con botellas de aguardiente y piezas de pan dulce (*op. cit.* 115). Después del banquete, los músicos comienzan a tocar, todos los participantes cambian sus coronas de flores por unas nuevas y danzan durante tres horas, aproximadamente. Al final, los padrinos “abrazan al ahijado [...] y le entregan la ropa: cotones, sombreros, etc. El iniciado se sobreviste las prendas, salvo los huaraches. Los músicos ejecutan el ‘son de la vestidera’”. Por la tarde ofrecen a los invitados guajolote preparado en mole. “En San Andrés el *ta'hna'* es absolutamente indispensable y significativo” (*op. cit.* 116).

Un dato notable que nos parece importante destacar es el privilegio que se otorga a la degustación de la carúncula del guajolote. Como lo indica Carlo Antonio Castro, “Una primera manifestación del simbolismo del pavo radica en la distribución ritual de tamalitos de carúncula de total entre los *maqastakna'*, ‘bocados de compadre’ que se reparten antes del comienzo de la ceremonia. Después, al iniciarse el banquete, se sirve a los invitados picadillo de papada de guajolote, en tortillas calientes. Anteriormente, el alimento dado a la lumbre, en diminutas *chuh*, era, en Amixtlán, precisamente el mismo” (*op. cit.* 139).

De los mazatecos tenemos una breve descripción de las celebraciones que se hacen una vez terminado el banquete, en las cuales los padres del bautizado ofrecen a los padrinos y a otros invitados, cuando da inicio el baile, la pieza llamada Flor de Naranja,

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

“un son interminable con versos chuscos que alegran a la concurrencia. El baile es un zapateado casi imperceptible, los hombres miran al techo, las mujeres al suelo. Como un acto de confianza mutua, el padrino baila con la nueva comadre y, viceversa, el padre del niño con su comadre. Como culminación de la ceremonia se entregan a los compadres (padrinos) los regalos que van a cimentar la alianza de manera material. El obsequio consiste en un pavo vivo ataviado con flores de cempasúchil, una canasta llena de tamales de frijol y las mejores piezas de los chivos sacrificados. La entrega de estos regalos se hace cuando todo el mundo está bailando, y uno a uno los hombres de la concurrencia bailan con los regalos en las manos. Así, todos se dan cuenta de lo generosos que fueron los padres del infante” (Boege 1988: 134).

Los teenek de Tantoyuca, después del bautismo invitan al compadre el platillo característico de esta región: el pascal de guajolote (*t'ak'tsil*), que se acompaña con bebidas alcohólicas y refrescos (*chamaytalaab*). Sin embargo, resulta más importante otro ritual relacionado directamente con el de bautismo, el “lavatorio de manos de los compadres” (*t'ak'sixtalaab*), que se hace cuando los ahijados tienen entre 8 y 10 años. Este acto ritual se realiza en el mes de febrero, para lo cual se sacrifican uno o dos guajolotes. Se guisan en pascal (*t'ak'tsil*); y se preparan pollos cocidos enteros (*pok'oom*). Cuando ya está lista la comida, llegan los compadres e invitados que los acompañan; se prepara entonces una bandeja con agua que tiene pétalos de flores de *tukumwich*, “árnica silvestre”, para el lavado de manos y pies (Anatolio Cruz 2008, respuesta al cuestionario) del padrino y de la madrina.

“Primero empieza el padrino lavando la cara y manos del ahijado o ahijada y lo seca, limpia muy bien la parte lavada. Después el papá y la mamá del niño frente a un altar ante la imagen de algún santo (sobre todo de San José y la Virgen María). Ambos listos para lavar las manos y pies de sus compadres, compadre con compadre y comadre con comadre. Dicen que hacen esto porque piensan que el día del bautizo tomó al niño y se puede haber ensuciado las manos con pipí o heces fecales, motivo por el cual se hace el lavatorio de manos y pies” (Anatolio Cruz 2007).

Sigue entonces el momento de comer y beber.

“En la mesa colocan dos cántaros o cubetas de metal llenos de pascal (*t'ak'tsil*), con trozos pequeños de carne de guajolote y pollo entero en cada uno de los trastos, en el brocal del cántaro adornado con una corona hecha de las guías y flores de árnica silvestre (*tukumwich*). En cada plato se le pone la pierna de guajolote y uno o dos huevos de gallina ya cocidos y se acompaña con pulque de caña de fuerte fermentación, sin

destilar (*puleeke* o *yajtsikchi'iim*) o con aguardiente de caña (*book*). Después del convivio se busca a otras personas para que vayan a dejar la comida a la casa de los padrinos y así termina la ceremonia de limpia de los compadres” (Anatolio Cruz 2009).

Una advertencia importante con respecto los huevos de guajolota, es la que se refiere a no robarlos.

“Nuestros padres y abuelos nos cuentan que nunca debemos robar los huevos de guajolota, sobre todo no las niñas o las mujeres adultas, porque cuando nace un hijo va a nacer jaspeado de puntos cafés en el cuello, como el huevo de guajolota. Dicen que por eso hay gentes con manchitas cafés bajo la quijada, que ya nacen así” (Anatolio Cruz, 2007)

En Santa María Cuquila el día del bautizo llegan los padrinos para vestir a sus ahijados y llevarlos a la iglesia.

“A los padrinos de bautizo se les da un canasto de tortilla y guajolote enchilado, ellos lo mandan a llevar a su casa y se van con su ahijado a la iglesia. Más tarde regresan a convivir en su casa y en ese momento pueden repartir el interior del canasto. Después llevarán a su ahijado a su hogar, en donde ocurrirá otra celebración que irá acompañada de un canasto preparado por los mismos padrinos; es el canasto ‘del niño’; además del guajolote y las tortillas, se acompaña de frutas, semitas, chocolate y panela, este canasto se bendice para que crezca bien y sano el ahijado. Al hacer entrega del niño o la niña a los papás, se platica en el altar de la casa sobre el compromiso [...] Terminada la fiesta y pasadas algunas semanas, los ahijados y los papás de ellos, es decir los compadres, con los abuelitos deciden que es momento de agradecer el esfuerzo de los padrinos de velación o de los padrinos de bautizo. Entonces les hacen una visita llevando un pequeño canasto de tortilla enchilada y guajolote enchilado” (Moctezuma 2014: 70, 72).

Matrimonio

La primera observación que tuvimos de una boda tradicional en la que se bailaba con un guajolote vivo fue durante el trabajo de campo en la Delegación Tláhuac, en el Distrito Federal, en el año 2001. En una de las calles de San Pedro Tláhuac se instaló el área del banquete y donde se realizaría la danza; el espacio estaba cubierto por una gran lona, y debajo de ella se instalaron largas mesas y sillas para atender a los invitados. La ceremonia tuvo dos partes, primero la pareja de novios se hincó frente a un altar, una imagen religiosa, puestos en el centro del espacio dejado por las mesas; ahí, con la pareja hincada, los familiares

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

fueron pasando uno a uno para darles algunos consejos y finalmente bendecirlos. Después se hizo la danza, cuando los parientes del novio llegaron cargando un guajolote vivo; el padre del novio lo llevaba al hombro, y le seguían otros familiares con canastas cubiertas por una servilleta, en las que había recipientes con comida y botellas de licor. Los familiares de la novia recibieron el guajolote, y también lo cargaban, pasándose lo mientras danzaban. El guajolote estaba como anestesiado, no parecía reaccionar a las manipulaciones de las que era objeto.

Como después nos explicaría la hermana de la novia, Juana Gutiérrez, ese guajolote, y las canastas, se los llevarían los padres de la novia, quienes algunas semanas después invitarían a sus consuegros para comerlo en mole. Es una manera de fortalecer las relaciones entre los padres de ambos recién casados y la continuación de una serie de prestaciones entre ambas familias.

Algunos años después, en 2005, tuvimos la oportunidad de asistir a la celebración de la Santa Cruz en Zapotitlán, una comunidad de la Delegación Tláhuac, y con sorpresa nos encontramos—pues iban algunos alumnos de la Escuela Nacional de Antropología e Historia—con la danza del guajolote (figura 9.1). Un grupo de personas encabezadas por un hombre que llevaba una canasta en la que había un guajolote, cuya cabeza sobresalía de la canasta, adornada con un collar de galletas, unas flores y un cigarro en el pico, seguidas de un conjunto musical, avanzaba por una de las calles. El guajolote estaba sancochado y reposaba sobre una base de tamales. El mayordomo de una de las cruces que está en una avenida de Zapotitlán entregaba el cargo a otra persona. Aunque sus casas estaban contiguas, el grupo salió a la calle, dio vuelta a la manzana y regresó para entregar la canasta al mayordomo entrante. A los que íbamos en la comitiva se nos invitó a pasar a la casa, donde nos dieron refrescos y un paquetito de galletas, al que se le llama “aguinaldo”. Después siguió un baile, con la banda que los acompañaba.

Posteriormente, no sólo recogimos información sobre esta llamativa ceremonia, sino que incluso fuimos invitados a una boda en Zapotitlán, y pedimos permiso para llegar antes y presenciar cómo se adornaba un par de guajolotes, y observar el baile de los parientes del novio y la entrega a los de la novia. Antes de aportar algunos datos, que no son muchos, ofreceremos otros recogidos en la misma comunidad por otros dos investigadores, por una parte los de Mario Ortega, profesor de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM)-Xochimilco y cuya tesis doctoral, producto de varios años de investigación, versa precisamente sobre Zapotitlán; por la otra, una alumna de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), Verónica García, integrante del Proyecto de Investigación Formativa, quien hizo una estancia de varios meses y presentó sus datos relacionados con la boda y la danza del guajolote.

Huexolotl. Pasado y presente en México



Figura 9.1. Diferentes imágenes relacionadas con la Danza del Guajolote realizada en una mayordomía en Zapotitlán, Tlhuac, Ciudad de México en 2005. a), Guajolote adornado con galletas y cigarro; b), procesión con el canasto que porta un guajolote adornado, durante el cambio de mayordomía; c), danza con el guajolote adornado; d), comida que acompaña al guajolote en el cambio de mayordomía; e), Procesión con el guajolote, la comida y la banda de música; f), entrega del guajolote adornado (Fotografías de Andrés Medina).

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

En Zapotitlán, apunta Verónica García, la danza del guajolote se realiza en los bautizos, las confirmaciones, los quince años y las bodas.

“En el caso de las bodas, son los padres del novio quienes entregan el guajolote a los de la novia; el ritual se desarrolla en un espacio circular, en cuyo centro están los chiquihuites con la comida y el licor, cubiertos con finas servilletas elaboradas por los parientes femeninos del novio. El pavo, sancochado, se adorna con un collar de galletas o flores y en el pico se le pone, en las bodas, un cigarro, y en los quinceaños una flor. Al entregar los dones a los parientes del novio, ellos toman los canastos y danzan en torno a la mesa, pasándoselos de los mayores a los menores” (Verónica García 2005).

Con respecto a la división del trabajo para la elaboración de la gran cantidad de alimentos que se ofrece y consume en los banquetes de bodas, Verónica García nos indica que “Aunque la preparación de alimentos es una tarea femenina, los hombres participan activamente cuando se trata de preparar grandes cantidades de comida, en los ceremoniales públicos y abiertos. Así, por ejemplo, cuando se ofrecen mixiotes, son los hombres quienes los preparan” . Y con referencia específica a la danza, nos señala que son los hombres quienes cargan el canasto con el guajolote y los tamales. “Cuando se lleva un guajolote a una casa para ser entregado a la contraparte, se va por la calle danzando con los canastos al ritmo de la música tocada por una banda. Al llegar son recibidos con una bebida y con galletas (lo que en Tlaltenco se llama ‘aguinaldo’). Luego viene la entrega de los guajolotes y de los canastos, que llevan cazuelas con mole, arroz y botellas de licor” (Verónica García 2005).

A esta descripción que aporta los datos principales para narrar la danza del guajolote en el contexto de las bodas en Zapotitlán (figura 9.2), otras observaciones recogidas en el trabajo de campo añaden información complementaria: por una parte, los tamales que se ponen en la base del canasto, para que el guajolote sobresalga, son de frijol *ayocote*. Por la otra, al preguntar a la señora que adornaba el guajolote la manera en que los mataban, nos indicó que se les abría el pico para cortar la lengua, dejándolos desangrar hasta morir (Medina 2015).

De otras comunidades nahuas situadas en la cuenca de México, tenemos la referencia escueta de Milpa Alta: “En la ‘saludada’, se llevaba el guajolote para pedir a la novia o también cuando se casaban; los recién casados se ponían a bailar por la calle o en el patio de su casa. Los invitados bailaban con los guajolotes, se los ponían en la cabeza, ya que los agarraban de las alas” (Carlos López Hernández 2008). Por otra parte, en San Jerónimo Amanalco, Texcoco, se entrega un guajolote cuando se establecen

Huexolotl. Pasado y presente en México



Figura 9.2. Preparación de los canastos con guajolotes para una boda en Zapotitlan, Tlaxcala, Ciudad de México, en 2015. a), Canastos con guajolotes sancochados, listos para ser vestidos; b), últimos toques a los adornos de los guajolotes; c), cubierta del canasto con una servilleta especial con los nombres de los contrayentes; d), la cabeza del guajolote, adornada con claveles; e), la novia con los canastos para la danza. (Fotografías de Andrés Medina)

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

vínculos de compadrazgo. Los padrinos pueden ser de velación, de bautizo, de confirmación o de bendición de casa. Al padrino de casa y a los compadres de primer grado se les ofrece guajolotes, en tanto que a los de segundo grado se les da una guajolota. El guajolote es considerado de naturaleza fría. “En ocasiones el guajolote es sustituido por el borrego, preponderantemente lo hacen cuando entregan al padrino de velación. A los padrinos de velación se ofrecen dos borregos: uno para el padrino y otro para la madrina. Cuando los padrinos se retiran se les ofrece mole y dos pollos enteros, y se les entrega un guajolote vivo” (Enrique Carreón Flores 2006).

En las comunidades nahuas del sur de Puebla también aparecen los guajolotes en diferentes fases del ritual de matrimonio; así, cuando los padres del novio y los padrinos de bautizo acuden a la casa de la novia para realizar el acto del pedimento, señal de aceptación, los “padres de la novia fijan el día de la pedida, entonces el muchacho, una vez más acompañado de sus padres y de su padrino de bautizo, se presenta en casa de la novia llevando como presente chocolate, pan y mole con guajolote”. Ya para la boda,

“los *huehues* llevan a cabo el *huehuetini*—bendición de los novios—. En seguida, los invitados pasan a la mesa de los novios a dar sus parabienes y obsequios; posteriormente, el novio da los presentes—un guajolote, una pierna de puerco, pan, chocolate, una botella de licor y una reja de refrescos—a cada uno de los padrinos. Finalmente, se inicia el baile, el que se prolonga hasta más allá de la media noche. El tercer día se lleva a cabo el recalentado en la casa del novio y un baile, este día fundamentalmente participan parientes, compadres y amigos del pueblo” (Rivermar 2005: 154, 156).

Para los nahuas del Balsas, en Guerrero, los animales incorporados a los rituales deben haber sido alimentados con maíz, rechazando aquellos que han comido productos comerciales. Con respecto a la boda, los:

“bienes transferidos de la familia del novio a la familia de la novia incluyen unas dos docenas de gallinas, dos o tres puercos y varios pares de guajolotes. Tanto las aves como los puercos deben haberse alimentado con maíz. No son aceptables animales criados comercialmente o afuera de la región inmediata porque ‘no está limpia la carne’; la carne debe ser ‘de puro maíz, de puro maíz’ “ (Good 2004: 314).

También en el estado de Guerrero, pero ya en la Montaña, y más específicamente entre los nahuas de Xalpatláhuac, en los rituales de boda los parientes próximos del novio, así como sus ayudantes, se dirigen a la casa de la novia,

“cargando comida que ofrecen a los parientes de ésta mole de pavo. Desde el momento en que llegan al patio, una persona de los asistentes coge una pava cocida y baila balanceándola sobre la cabeza de los invitados. Esta danza simboliza la muerte de la vida de soltera de la novia. Durante todo este tiempo el padrino de la boda lanza galletas y bombones, que los niños se disputan. Al finalizar la danza la madre de la novia y sus parientes, se precipitan sobre la pava y se la arrancan violentamente a pedazos de la mano del danzante. Hasta las 18 horas todos continúan danzando y emborrachándose. Entonces la novia, a quien la madrina de matrimonio ha peinado, aparece vestida con un vestido nuevo y adornada con una corona blanca, y deja la casa de sus padres, seguida del cortejo de boda. Cuando ella llega al patio de la casa del novio—quien también se ha cambiado de ropa—, un hombre danza sosteniendo un pavo vivo, símbolo de una nueva vida, la vida de la mujer casada, mientras el padrino vuelve a aventar dulces y cigarrillos” (Dehouve 1976: 125).

De la misma comunidad nahua, Xalpatláhuac, tenemos información detallada obtenida posteriormente. Para las negociaciones entre las dos familias implicadas en el ritual de matrimonio hay un “pedidor de la novia”, *sihuajtla*. Con quien se establece el lugar en el que los padres del novio entregaran los dones, en lo que se conoce como “día de la compostura”.

“Llevarán seis guajolotes para dar uno a cada madrina de la novia: madrina de bautizo, madrina de confirmación, madrina de primera comunión, madrina de primaria, madrina de secundaria, y uno que es entregado a la madre de la novia. También llevarán el pozole para que almuercen la novia y sus familiares, de igual manera llevan 10 litros de aguardiente, 25 a 50 cartones de cerveza, 400 panes de dulce o de sal, 5 kilos de chocolate, 8 paquetes de cigarros, un paquete de 10 cajas de cerillos, una caja con botellas de brandy, 10 cajas de refrescos, y algo muy importante que no falta en esta fiesta es la música, ya sea que contraten un aparato de tocadiscos o un equipo de sonido” (Martínez 2007: 93).

El día de la boda, domingo, por la mañana, el novio, con sus padres e invitados, llevan a la casa de la novia el pozole y chocolate caliente y los guajolotes. Al medio día, ya en la tarde, un grupo de familiares del novio van por la nueva esposa a casa de sus padres.

“Los familiares de la nueva esposa, principalmente mujeres, bailan unaguajolota tierna que ya está muerta y desplumada a la que le colocan en el pico un cigarro, aquí baila la familia de la novia y de esta manera llegan bailando a casa de la familia del nuevo esposo. En casa del joven se baila el ‘son del guajolote’, un hombre baila un guajolote vivo. Como una lucha simbólica, en el espacio que se ha dispuesto para bailar a un lado, se ha agrupado la familia de la nueva

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

esposa; y del otro lado, hace lo mismo la del esposo, las dos familias, principalmente mujeres, salen bailando hacia el centro del patio de la casa, donde continúan bailando; mientras por un lado, la persona que trae entre sus manos al guajolote vivo baila con un ritmo exquisito, solemne y con el gesto de acercarse a las mujeres, les frota el guajolote en la cara o en el pecho, en los brazos, en la espalda o en los pies; y por el otro, una persona asignada por parte de la familia del esposo, ya sea hombre o mujer, reparte aguardiente o cerveza a las mujeres que están bailando; si alguna se rehúsa a tomar la bebida, la persona asignada recurre a diversas estratagemas hasta que logra su cometido” (Martínez 2007: 95).

El objetivo es emborrachar a la familia de la nueva esposa y a sus invitados, con eso el novio se “gana” a la nueva familia. “Mientras todos bailan al son del baile del guajolote, los padrinos de velación esparcen dulces sobre la gente que se encuentra bailando, también reparten ponche (bebida hecha de aguardiente y frutas como piña y naranja, endulzado con panela), de igual manera reparte cerveza en abundancia” (Martínez *loc. cit.*).

En Tetelcingo, una comunidad nahua del estado de Morelos, encontramos también un elaborado ritual para realizar el matrimonio. En la casa del novio un rezandero lo coloca frente al altar doméstico y le entrega un sahumero, cadenas de flores y dos velas; realiza entonces un rezo y regresa los objetos al altar. “En el patio de la casa, la madrina del novio se pone un *ayate* sobre la espalda y una jícara roja sobre la cabeza, lo que significa que es la responsable de encabezar la celebración”. La madrina distribuye alcohol entre los asistentes, al tiempo que un músico toca su violín. “Las mujeres rodean al novio y al rezandero, toman dos grandes cruces, que se ubican en el altar, para entregárselas al padre del novio y al rezandero. Todos bailan alrededor del novio, quien permanece inmóvil. Posteriormente se les unen mujeres, quienes cargan coronas de flores y un sahumero” (Maya *et al.* 2013).

“El baile es conocido como *xochilpizaua*, caracterizado porque se cargan dos guajolotes y dos cruces adornadas con flores de diferentes especies, a las cuales les nombran *xuchecuajjtupile*, palabra compuesta de *xuchetl* (flor) y *cuajjtupile* (palos o árbol) que en su conjunto significa árbol floreciendo; es decir, lo que se espera de la pareja [...] Acto seguido, las mujeres salen de la habitación para distribuirse alrededor del solar y esperar la salida del novio, para luego dirigirse hacia las calles del poblado. Encabezan el trayecto el padre y el rezandero, quienes cargan las cruces y los guajolotes, mientras que otros hombres con la ayuda de ayates, trasladan dos grandes ollas; un ayate contiene leña y dos bules. Cuando la madrina empieza a bailar frente al joven novio, cada mujer enciende un cigarrillo con el sahumero que sostiene y se unen al baile. Al salir de la casa, las mujeres se sitúan detrás

del novio, de su padre y del rezandero. Toman rumbo hacia la casa de la novia, donde les esperan sus padres, un rezandero y su “gente” (*op. cit.*).

Esta comitiva ingresa a la casa y al altar doméstico de la misma, donde los dos rezanderos hacen una invocación, luego de lo cual se entrega al padre de la novia las ofrendas y los dos guajolotes. Poco después, en el solar de la casa de la novia, sus familiares se alinean en dos filas, una para las mujeres y otra para los hombres; entonces el rezandero y los padres del novio ponen collares de flores a cada persona (*op. cit.*).

“Algunos meses posteriormente a la boda, los padres del novio y los recién casados preparan el *tietlamakaspuorino*; es decir, una comida especial para sus compadres. Es una manera de agradecer el apoyo y cumplimiento en el compromiso de la boda [...] Los rezanderos que apoyaron al padrino del joven también estarán pendientes para recibir esta comida-ofrenda. El agradecimiento consiste en una comida con carne de cerdo, mole de pipián (o mole verde), atole de cacao (champurrado), dos guajolotes preparados en un guiso llamado *tomachile* y un guiso preparado con las vísceras del cerdo. Para los santos y vírgenes del altar hogareño, se ofrendan dos velas con ramilletes de flores; una bandeja con plátanos, piezas de pan y un recipiente que contiene cacao preparado con azúcar; se cree que su olor hace sensibles a las personas permitiéndoles mostrar respeto hacia la casa de los padrinos (Maya *et al.* 2013).

En Teopantlan, comunidad nahua de Puebla, el ritual de matrimonio se compone de dos partes; la de la petición, *tlaihtlaniti*, por parte de los especialistas conocidos como *wewehtini*, viejos. A lo que sigue la respuesta de los padres de la novia, momento al que se llama *tlanankilia*, y en el caso de ser afirmativa se pasa a la siguiente fase, la declaración formal de la próxima boda. “En seguida viene una visita de los parientes del joven a los parientes de la novia, la que es llamada *tetlawantilis*, es decir, ‘emborrachar a la gente’” (Reyes y Christensen 1989: 26).

La segunda parte se compone de dos fases.

“El *tlamimiktiah* que traducen al español como ‘la peina’, pues en el día anterior a la boda se peina a la novia; el término nawa se refiere a otro aspecto, pues *tlamimiktia* significa ‘la matanza’ y se refiere a los guajolotes que al día siguiente se ofrecerán guisados en mole a los concurrentes. Después de ‘la peina’ sigue el *tesasaka* (reunión de la gente). El padrino del casamiento va a la casa del novio y de ahí lo lleva a su casa acompañado de música de banda. Momentos después se hace lo mismo con la novia. Después de la boda civil y religiosa, el padrino lleva a sus ahijados a la casa del padre del novio en donde

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

tiene lugar el banquete. En los tres primeros pasos y en el último las visitas se acompañan de regalos consistentes en pan, dulces, aguardiente y comida (*loc. cit.*).

En una de las fotografías que acompañan el texto de Reyes y Christensen (1989), en la página 47, se puede ver a dos hombres danzando, y un de ellos lleva un canasto a la espalda; el pie de la foto dice “Danza nupcial (fandango). El bailarín de la izquierda porta un pavo muerto. Yancuitlalpan”. Lamentablemente, nada más se dice en el texto.

En San Miguel Acuexcomac, Puebla, se llevó a cabo una detallada investigación que tiene como eje el ritual del matrimonio, por lo que posee una rica información, y su consecuente análisis e interpretación. Aquí me limitaré a la parte estricta del ritual relacionada con el sacrificio y la danza de los guajolotes. De acuerdo con lo indicado por la autora, el ritual de bodas tiene una duración de cinco días, y por lo general comienza en un día sábado, cuando tiene lugar la boda, dirigiéndose toda la comitiva de familiares e invitados a la casa del padrino, donde pernoctarán los novios, por separado. Así, el domingo se realiza una ceremonia conocida como la peinada de los novios. Por la mañana y a lo largo del día se realizan los preparativos, pues la peinada se lleva a cabo a la media noche. “El día se va entre dar de comer a los ayudantes e iniciar la preparación de *los niños*, mezcla de masa y frijol con la que se elaboran los cientos de tamales que se repartirán durante la noche entre los invitados” (D’Aubeterre 2000: 191).

Al día siguiente, el padre del novio recibe a:

“las dos comitivas que integran, de manera separada, la gente del padrino y los familiares de la recién desposada. A media tarde, revestida de un nuevo estatuto, la pareja entrará en su futura morada conyugal escoltada por los padrinos de casamiento y su comitiva. Una larga mesa se ha dispuesto para ellos. Otra mesa igual se reserva para los familiares e invitados de los padres de la muchacha. Las enormes cazuelas de mole de guajolote, de chivo, las ánforas de frijoles, el arroz, se antojan insuficientes para tanto comensal” (*op. cit.* 198).

El martes por la noche tiene lugar el banquete ritual, el “baile de la totola” y, finalmente, “la entrega de la novia”. La preparación de las dos guajolotas requiere pliegos de papel de china rojo, verde, azul y blanco, así como hilo y agujas.

“Mientras uno sostiene al atemorizado animal, el otro cose a su cresta una rosa de colores y largos flecos de papel: *la corona de la novia*, según me aclaran. En el pellejo del ala, prende una rosa de papel, finalmente, el cuello del ave es rodeado de un collar improvisado con colgantes cigarros. Cuando el segundo animal está igualmente

preparado, los danzantes ya están reunidos en la misma habitación: dos *muchachas* o en otros casos dos *señoras* encabezan la cuadrilla, sosteniendo las totolas; dos más llevan las botellas, los vasos, otros dos, los cartones de cigarros. Las *botellas cerradas* han venido a sustituir los cántaros de tepache, bebida fermentada de mezcale, condimentada con anís y endulzada con panela” (*op. cit.* 204).

“Dos muchachos acarrear sobre sus espaldas sendos chiquihuites repletos de tamales, sujetos con *ayates*; los cuatro restantes, dos rejas de refrescos, dos cartones de cervezas. Los doce danzantes saltan entonces a la pista al ritmo del *xochipitzahua*, de *La Despedida*. En tiempos ya idos, el cantor se hacía acompañar por los acordes del violín y la guitarra, después se integraron el acordeón, la tarola, el bajo sexto; ahora es indispensable la estridencia de la guitarra y el bajo eléctrico, los reverberantes micrófonos y amplificadores de sonido” (*op. cit.* 205).

Es entonces cuando se declaman versos alusivos a los contrayentes, a los padrinos y a las totolas. La autora transcribe uno de esos versos, en náhuatl, subrayando del tono irónico, aunque no nos da la traducción:

Cuando tecatca tetechpacagua

tlin peineta guan tlin nitisto

san tlamo gual monamictesino

san tliicuelctenco sa que se me mesto

En cambio, en la recopilación que hacen Luis Reyes y Dieter Christensen (1989) en comunidades nahuas de Puebla, nos ofrecen algunos de estos versos en los que aparece el guajolote, tanto en su versión en náhuatl como con su traducción al español:

111.- Texto grabado en Resurrección, Puebla.

Tiro mi despedida

al pie de los capulines.

Ahora sí, el señor padrino

vino a comerse los *guajolotes*.

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

Tlamotla nodespedida

kaltitsin kapulimeh

axan kemah señor padrino

kin tlamiko ntotolimeh

120.- Texto grabado en Yancuitlalpan, Puebla.

(86) Eché mi despedida

sobre el güejote viejo.

Ahora sí, señor compadre,

se lleva los guajolotes viejos.

Kontlahkale nodespedida

yetechkopa nwexowewe

axkan kema señor kompadre

kimikilia in wexolowewe

(87) Eché mi despedida

sobre los capulines.

Ahora sí en el casamiento

se terminaron los guajolotes.

Kontlahkale no despedida

Yetechkopa nkapulimeh

axkan kema nkasamiento

kitlamilihtewak in totolimeh

En todos estos versos hay un doble sentido que, lamentablemente se nos escapa, tanto por las dificultades de la traducción misma, como porque desconocemos el contexto en el que son declamados.

Regresemos a la narración de la boda en San Miguel Acuexcomac, en donde se expresa de muchas maneras la complejidad de las relaciones en juego, así como la significación de los vínculos simbólicos entre la mujer que cambia su condición social y las guajolotas, totolas en la versión local, que circulan en la dirección opuesta.

“La madre y la madrina de boda han cedido una hija/ahijada. Por ello, entre agradecimientos, el *casero* y la *casera* entregan entonces las totolas bailadas a la madre de la muchacha y a la madrina de casamiento; además, cada una recibirá un chiquihuite con tamales, un guajolote hervido, tortillas, botellas cerradas. A su vez, el padrino de bautismo del novio entrega al padrino de bautismo de la novia una reja de refrescos, un cartón de cervezas. El de confirmación, primera comunión y de certificado de primaria del novio hacen lo mismo con su contraparte (D’Aubeterre 2000: 211).

Finalmente, el último día, el de la *cabeceada*, se prepara una comida con cabezas de chivo.

“Unas 15 o 10 cabezas de chivos terminan en la cazuela: se lavan con cuidado, se taponan con un *olote* la abertura de los sesos para evitar que su contenido se desparrame en el caldo, condimentado con abundante chile, cilantro, a veces huajes, en la preparación de un picoso *guaxmole*. En ‘la cabeceada’ sólo participan los más íntimos, los familiares más allegados del novio; se puede convidar de nueva cuenta al padrino y a los consuegros, *pero no es obligación*” (D’Aubeterre *op. cit.* 211).

Resulta muy sugerente, para nuestro propio análisis, una de las interpretaciones que ofrece María Eugenia D’Aubeterre sobre el ritual de boda en San Miguel Acuexcomac.

“En el contexto del rito matrimonial la propiedad natural significativa del animal, entregado a la madre/madrina que pierde una hija, es su sexo y su inmadurez: típicamente, sólo debe entregarse un animal hembra, su receptora puede venderla, desprenderse de ella sólo hasta cuando *haya asemillado, cuando haya dado frutos*. Es totola *tierna*, totolilla y las totolas pasan de ser *tiernas* a ser *duras* cuando asemillan. El matrimonio, la entrega de la novia, marca, asimismo, la transición de la muchacha a la condición de *señora, de ser nuera*. Así pues, la entrega de la muchacha/totola celebra la adquisición de la madurez social de la muchacha y la culminación de un ciclo durante

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

el que la madre ha cumplido con su encomienda de *hacer crecer a una hija*” (D’Aubeterre 2000: 214).

De Chapulco, comunidad nahua de por el rumbo de Tehuacán, Puebla, nos llega una descripción, de los años veinte del pasado siglo, del ritual de boda y de la danza del guajolote.

“Piden a la novia a las 4 de la mañana; se concierta el matrimonio y la víspera de la ceremonia, a las 10 de la noche, llegan los padrinos y comienza el baile en la casa de la novia. A las 3 de la mañana los padres del novio llegan con la ropa o los dones a la de la novia, visten a la contrayente y sus padres le dan la bendición y los suegros y los padrinos le dicen una relación en la que abundan los consejos de la conducta que debe observar; se van todos a la iglesia, se verifica la ceremonia y regresan a la casa de la novia a continuar el baile, comen allí y luego llegan los padres del muchacho por los nuevos contrayentes y por los consuegros, los que se resisten mucho a acompañarlos y hay que rogarles bastante para que accedan. En la casa del novio sigue el baile y como a las 3 de la mañana se sirve el desayuno que consiste en chocolate y atole de pinole o maíz tostado y al segundo día un individuo en un cesto o canasto redondo lleva un guajolote muerto, enflorado, sin plumas, con un cigarro en el pico y panes en el pescuezo a guisa de rosario, con el que va bailando al compás de una música especial para este acto, precedido por una mujer que suena un poco de maíz en una jícara. Este animal que compra el padre del contrayente es para sus consuegros o padres de la muchacha; y si los nuevos cónyuges cuentan con elementos, los guajolotes aumentan y se reparten a las personas de más estimación entre las cuales figuran los padrinos de los contrayentes” (Paredes 1960: 59-60).

En las comunidades mixtecas de la Montaña de Guerrero, el guajolote que se va a entregar a los padres de la novia se lleva vivo, cargado por un especialista ritual,

“quien encabeza una columna formada por los parientes del novio. Tras el especialista que carga el guajolote va una banda de música; con el guajolote a cuestas danza animadamente y al mismo tiempo va arrancando plumas al guajolote, las que lanza festivamente mientras despliega sus pasos. No tiene que quitárselas todas, lo importante es ir las arrojando hasta llegar a la casa de la novia y entregar el guajolote a los padres de la misma” (Tani’oco González 2005).

En otra región, la Mixteca Baja, en la comunidad de Santa María Cuquila, se entrega una canasto en la primera fase del ritual de boda, la petición y cierre de palabra; el padrino, a su vez, envía otra canasta a la casa de los ahijados y sus padres, es la llamada

“Tortilla del camino”. Los padres del novio entonces envían, posteriormente, otro canasto a la casa de los padrinos, la “Tortilla de los padrinos”. El día de la boda, los padrinos envían un canasto a la casa del ahijado y sus padres, es la “Tortilla de los novios”. Finalmente, los padres del novio envían un canasto a la casa de los padrinos como agradecimiento. En el banquete de bodas los contrayentes y sus padrinos son distinguidos con las porciones de comida que se les ofrece. “A los padrinos se les sirve un plato espectacular en donde caben hasta más de cinco litros de comida, es un plato vistoso e inmediatamente genera sonrisas”; en un plato de grandes dimensiones, elaborado en la propia comunidad, se puede ver el mole conocido como “amarillito”, los granos de maíz del pozole y tres piezas de guajolote. “A los novios se les sirve parecido, sin embargo, ambos novios tienen un plato grande; a ellos les toca compartir, comer juntos el mismo alimento. Del plato de los novios se asoma casi un guajolote entero” (Moctezuma 2014: 72).

Por cierto, el acto de desplumar al guajolote, como cuando se lleva a la casa de la novia entre los mixtecos de la Montaña de Guerrero, tiene otro referente en la comunidad tzotzil de Venustiano Carranza, en Chiapas. Aquí, Marcelo Díaz de Salas, antropólogo que trabajaba dentro del proyecto *Man-in-Nature* de la Universidad de Chicago, nos describe el ritual del desplumado y sacrificio de guajolotes como parte de los preparativos de la boda:

“En una construcción aparte pero que se sirve de un patio común, se habían puesto siete guajolotes en un rincón. Allí se reunieron los hombres para desplumar a los jolotes. Esta vez no hubo rezos que presidieran la ceremonia. Quien dirigió todo fue el padrino representante de Bienes Comunes. Algunos indígenas, parientes del novio, también se encontraban reunidos pero se hablaba más en castellano que en lengua. El hombre de los grandes bigotes tomó el primer jolote y lo colocó boca abajo, amarrado del techo. Unos cinco individuos empezaron a quitarle las plumas. El novio no intervino para nada, pero por más que insinué sobre el significado encubierto de la ceremonia, nadie pudo o quiso darme una versión correcta de la misma. Todos decían que era para que los jolotes se desplumaran fácilmente; otros que ‘así era la costumbre’ etcétera. Los ladinos existentes y los revestidos no creo que mintieran pues incluso uno de ellos propuso que al jolote más grande lo mataran primero y después en agua caliente lo pusieran para que salieran mejor las plumas. Se discutió entre todos el caso y fue aprobado. Salió un hombre a pedir agua caliente a las mujeres para matar al jolote con todo y plumas y meterlo luego en un cubo con agua casi hirviendo. Pero la abuela de Antonia, doña Rafaela, al enterarse se metió en la habitación y se opuso terminantemente a esto, aduciendo que nunca se había hecho así, y que ‘había que seguir la costumbre’. Desde luego que ella sí sabía el significado de la ceremonia. Finalmente fueron desplumados y degollados

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

los guajolotes. Todo el tiempo que duró esto, la botella de ‘trago’ estuvo circulando de boca en boca sin ningún orden establecido. Antes de cortar los trozos de carne, se invitó a los presentes a tomar un refrigerio a modo de cena. Se sacó una mesa al patio y bajo la noche estrellada se sentaron a comer [...] Durante la cena se sirvió chocolate y tamales. Después los hombres volvieron a su ocupación de destazar la carne del guajolote” (Díaz de Salas 1995: 486).

En las comunidades teenek de la Huasteca veracruzana el ritual de matrimonio es también un acto muy elaborado y costoso. La primera fase es la de la petición, cuando una comitiva integrada por los parientes del novio,

“se dirige a la casa de los padres de la muchacha. Cada quien ayuda a cargar los regalos que serán ofrecidos: cajas de cerveza y refrescos, cartones de cigarrillos, algunas botellas de aguardiente, café en grano y azúcar, unos cientos de panes dulces llevados en una gran canasta rectangular de mimbre cargada con un mecapal en la frente (*t’olenalch’aajo chiquihuite* en español, derivado del náhuatl); una cubeta metálica de *t’ak’tsiil* humeante, varios kilos de tortillas y un pollo entero ya cocido y destinado especialmente para los padres de la novia. Para ella traen un vestido y un fondo (ropa interior), un peine, un pasador para el pelo o un moño, algunos listones estrechos de seda sintética de diversos colores, un par de guaraches, un collar de perlas de plástico, un par de aretes y una botella de brillantina (Ariel de Vidas 2003: 139, 335).

Al padre de la novia se le entrega un guajolote vivo, y a su padrino de bautizo se le solicita que dance con el guajolote el día de la boda.

La boda se celebrará cuando la familia del novio ha acumulado los recursos suficientes, especialmente cuando se haya construido la vivienda para la nueva pareja y se tengan los guajolotes y los cerdos necesarios. Cuando llega el día acordado, el padre del muchacho:

“busca dos hombres y dos mujeres para que sean encargados de sacrificar a los guajolotes, de guisarlos en pascal y de servir la comida. A estas personas se les llama *matneel* ‘prestador de servicios’, palabra derivada del verbo *matyal*, prestar. Los prestadores de servicios o *matneel*, ayudados por los demás miembros de la familia del novio llegan casi en la madrugada (como a las 3 de la mañana) para sacrificar los guajolotes y las gallinas asignadas a la ceremonia. A excepción de las piernas, los guajolotes son cortados en trocitos. Las gallinas o pollos sólo se abren una parte para sacar sus vísceras, sólo se les corta la cabeza y las patas, y así las vísceras de todas las aves sacrificadas se ponen a cocer aparte, son llamados *dhuk’umlaab*. Los llamados *dhuk’umlaab* son cabezas, patas, mollejas, hígados, corazones. Todo eso se guisa aparte porque va a ser comida especial de todas

las personas que están trabajando, para los llamados *matneel*. Los ayudantes pueden comer carne sólo después de que se haya servido a los invitados” (Anatolio Cruz 2008).

“Las principales piezas se ponen a cocer en pailas. Antes de agregar los condimentos que lleva el pascal se sacan las piernas de guajolote (por eso quedan medio crudas, *dhujk’adh* ‘sanconchadas’) y se dejan así para que no se deshagan (los que se llevan itacate las pueden poner en la lumbre para que se complete el cocimiento). En la paila sólo quedan los trozos chicos (Anatolio Cruz 2008).

Cuando llegan los invitados, los *matneel* están dispuestos para atenderlos. “Los hombres están cerca de la mesa listos con la bandeja de agua para dar a lavar las manos a los padres, a los padrinos y a los invitados especiales. Tienen también una toalla blanca para que se sequen las manos los contrayentes y los padrinos” (*op. cit.*).

“Un pariente del recién casado, que no se sienta a la mesa, procede al lavado de manos de los invitados. El *t’ak’ix*, presente también, actúa como maestro de ceremonias y supervisa el servicio de los platos de *t’ak’tsiil* ofrecidos a los recién casados y a los invitados. Los primeros en ser servidos son los padrinos, a quienes se dan las piernas del guajolote del guiso. Se ofrece entonces cerveza a todas las personas presentes, salvo a los recién casados, a quienes se considera como niños que acaban de empezar su vida común” (Ariel de Vidas *op. cit.* 152).

Los ayudantes *matneel* sirven la comida. “Después de completar de servir, uno de ellos en un trasto grande trae las piezas grandes que habían sacado antes y van poniendo a cada uno de los invitados de acuerdo con su importancia; a cada uno de los padrinos la mitad del pollo, a los papás y a los contrayentes las piernas de guajolote y también en cada plato van agregando un huevo cocido” (Anatolio Cruz 2008).

“Según las explicaciones de los informantes, el pollo y los menudillos de guajolote que acompañan al *t’ak’tsiil* son ofrecidos a los padres de la recién casada a cambio de la ‘carne’ de ésta, es decir, de su calidad de ‘productora de carne’ o generadora de una futura progenie. En el pasado, la costumbre consistía en agregar huevos enteros en el *t’ak’tsiil* que se llevaban los padres de la recién casada, significando la fertilidad y la numerosa progenie de la pareja. El pollo y los huevos cumplirían entonces la misma función simbólica, y la transformación de la costumbre sólo reflejaría la sustitución del significante, mas no la del significado” (Ariel de Vidas 2003: 157).

“Tanto el guajolote hervido como el vivo son tomados por los padrinos, para posteriormente bailar con ellos y turnarlos con los asistentes como símbolo de

agradecimiento del banquete. En la Región de las Grandes Montañas el padrino de confirmación recibe un guajolote, mientras al favorecedor de la boda le tocan un guajolote y una guajolota vivos y un guajolote hervido, colocado en una canasta, con la cabeza colocada debajo del ala y en el pico sostiene una flor de azucena. El pavo cocido no lleva menudo y patas” (*op. cit.* 335).

“Cuando terminan de comer los que están dentro del salón, se levantan los trastos y se traen dos cántaros o dos cubetas llenas de pascal que contiene las piezas pequeñas del guajolote y los pollos enteros y la docena de huevos cocidos en cada trasto y también una jícara llena de tortillas para cada quien. También se les da un litro de aguardiente. Hacen un pequeño discurso y a los padres del novio y a los padrinos se les da su cubeta” (Anatolio Cruz 2008).

En la región mazateca, en Oaxaca, la realización del matrimonio también involucra la movilización de una red amplia de familiares, así como de los padrinos de bautizo de la pareja involucrada, para acopiar los recursos que permitan organizar un evento colectivo que involucre a la mayor parte de los miembros de una comunidad. “En una boda que presencié en Jalapa de Díaz, el pago fue de cuatro pavos, tres chivos, un becerro, leña, aguardiente, cervezas, refrescos, la música, el vestido de la novia y las joyas” (Boege 1988: 69).

Una fase del ritual de bodas la constituye la “lavada de la cabeza”, en la cual intervienen los parientes femeninos de la novia, además de la madrina de bautizo y el padre.

“La madrina de bodas ha traído el vestido y los aretes que el futuro marido le ha encargado. Pero antes de ponérselo hay una ceremonia de purificación. Se le lava la cabeza a la novia. En esta ceremonia la madrina de bodas echa el agua y la madrina de bautizo la lava, la peina y le aplica aceite de hueso de mamey. Posteriormente la novia se viste con las prendas traídas por la familia del joven; se despoja de sus antiguos aretes y de todo lo que era suyo. Podemos interpretar que, en este acto, la joven se despoja de su identidad social como miembro de la familia en donde se crió, para obtener la nueva identidad, la que le dan su futuro esposo y su familia. El acto simbólico de esta limpia (lavada de cabeza), de este despojo o transferencia de poder sobre la muchacha, lo hacen nada menos que las madrinas de bautizo y de casamiento. Esto significa que fungen como intermediarias simbólicas entre las familias. Las madrinas representan a la vez lo sagrado, son las testigos ante Dios de las alianzas. A cambio de sus servicios, los compadres y comadres reciben de la familia del joven un pavo ricamente decorado y algunas canastas llenas de tamales. La fiesta de la boda culmina con una gran comilona a la que son invitados todos los miembros de la comunidad” (Boege 1988: 136).

Para celebrar una boda se requiere la autorización de los ancianos, quienes, además de aconsejar al novio, envían a dos de sus ayudantes para dirigir la boda. “Uno se encarga de los consejos y otro de la comida. El que se encarga de la comida va a actuar como servidor y se preocupa de apartar la pechuga, el hígado y la molleja, una pierna, la sangre o la cabeza; si se trata de un cochino o un buey tiene que apartar cuatro kilos de carne de lomo, un poco de sangre además de caldo y tortillas. Así, todos los ancianos, con sus ayudantes quedan contentos” (*op. cit.* 169).

De los zapotecos tenemos tres referencias, una se refiere a Yalalag, una comunidad de la Sierra de Juárez, otra a Teotitlán del Valle, y la tercera es de Tlacolula, ambas comunidades del valle de Oaxaca. En la primera, Julio de la Fuente anota: “Unos veinte días antes del fandango los padres visitantes van nuevamente hacia los futuros consuegros para saber el número de guajolotes y las cantidades de pan, cacao, maíz y otros víveres que deberán entregarles, para satisfacer las demandas de ‘la familia’” (De la Fuente 1949: 192). A lo que Daisy Ortiz (2008) añade que en la petición a los padres de la novia “van de los 40 a los 80 guajolotes”.

Los datos procedentes de Tlacolula están consignados en una carta de Manuel Hernández a Manuel Martínez Gracida fechada el 30 de diciembre de 1896. En este documento se apunta el papel central que tiene el *huehuete* en el ritual de las bodas; así, para la pedir a la novia, “el *huehuete* señala el día para pedir el sí y baila con su mujer, seguido por los familiares de la novia. La fiesta se prolonga hasta las ocho de la noche. Los bailes que se prefieren son el jarabe palomo, el toro y el perro”. Para la petición en forma, los preparativos comienzan a las tres de la mañana.

“El padre del novio manda reunir a sus parientes y convidados para que a esa hora estén reunidos en su casa; ya reunidos, la música de viento preparada, así como cuatro o cinco guajolotes muertos y aderezados con especias, se marchan a la casa de la novia. Una vez que llegan, el *huehuete* saluda, encendiendo una vela de cera adornada con flores, palomitas, limas, hojas y otras figuras de la misma especie, y la coloca en el altar, se hincan y se persignan; ya en pie, el *huehuete* entrega el presente que es recibido por el de la casa. Se come chocolate de agua, pan blanco, marquesote, tortillas, hígado servido en platos de talavera, chocolate, atole servido con coco colorado con un palito plano, labrado con figuras de piquitos y gallitos en una punta, y sirve para revolver bien el polvo de azúcar que lleva encima la espuma del chocolate atole (dicho palito se llama *alcahuete*). A partir de este momento, el novio se queda en la casa de su suegro a prestar servicios con la obligación sus padres (*sic*), mientras tiene efecto el casamiento, de llevar cada día de fiesta a la novia un presente y un guajolote con su respectivo acompañamiento, habiendo

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

casos en los que, por la dilación, se suspendía la boda” (Reina 2004: 313).

Por su parte, Gagnier de Mendoza, apunta que entre los habitantes de Teotitlán “hay diversas bendiciones: para los que se casan, para los regalos, para los guajolotes adornados con cigarros y collares de buganvillas moradas, para el mole, el pan y el chocolate (2007: 13). Y ya con referencia específica a los rituales de bodas nos narra:

“En precario equilibrio sobre varias cajas de fruta estaban dos de los más gigantescos jicapextles (bules laqueados) que he visto en mi vida: Emilia me contó que ella personalmente había tostado los veinte kilos de chocolate con los que estaban rellenos. Como culminación de tal alarde, lo mejor había sido reservado para el final: doce guajolotes vivos, con las patas atadas, yacían en el suelo como si hubieran sido el tributo de un rey prehispánico. Para cerrar con broche de oro, Antonio, el novio, entró con una carga de leña y una escoba, que simbolizaban las tareas que realizaría para sus futuros suegros durante los siguientes cinco meses, hasta la boda (*op. cit.* 46).

Finalmente, la misma autora nos da su explicación sobre el papel que desempeñan los guajolotes en el ritual de la boda, en esta comunidad zapoteca:

“En la Oaxaca rural, el guajolote es sinónimo de fiesta. En un divertido contrapunto el lujoso despliegue de los regalos de boda, la familia del novio corresponde regalando guajolotes a los consuegros. Esto se interpreta como queriendo decir que las aves serán comidas en mole amarillo en la tornaboda, cuando las festividades se trasladen a la casa de los nuevos consuegros. No basta con entregar los guajolotes. En Teotitlán los adornan con collares de pétalos de buganvilia fucsia y cigarros atados al pico. En medio de la música, Emilia y Zacarías contemplaron con satisfacción a los robustos jóvenes que, con gran cuidado, alzaban el guajolote por encima de los hombros para ejecutar uno de los bailes más encantadores. Esta danza se convirtió en procesión callejera: los guajolotes, junto con botellas de mezcal y un canasto de chiles secos, avanzaban bamboleándose hacia la casa de los nuevos consuegros” (*op. cit.* 56).

Funerales

La descripción de los rituales relacionados con los funerales no es muy abundante en la etnografía; sin embargo, por los datos accesibles sabemos que es también un momento importante por la elaboración de las actividades que los componen, en las que

el guajolote también está presente. En Naupan, una comunidad nahua de la Sierra Norte de Puebla, hay un especialista ritual, el *tetokani* (el sembrador), encargado de realizar todos los rituales correspondientes a esta etapa terminal del ciclo de vida.

“Aproximadamente a las cinco de la mañana llega el *tetokani*, su ‘obligación’ comienza desde el momento de colocar la ofrenda y termina hasta que barre la casa. Al llegar el *tetokani*, los dueños de la casa, acercan los objetos que llevará la ofrenda para levantar la cruz, pues sólo el *tetokani* debe colocar los objetos sobre la mesa y nadie puede retirarlos más que él. El *tetokani* acomoda una mesa al lado sur de la cruz, la cubre con un mantel y va colocando primero la fruta: plátanos, naranjas, manzanas, cacahuates, etc., luego coloca 7 tazas de café con 7 panes, enseguida 7 platos de mole con una pieza de guajolote cada uno, 7 ‘ceras’ amarillas, 7 velas blancas, 7 refrescos de cola, 7 cervezas, un plato grande con *nakatamales* y otro con *xocotamales*, un plato de yuca preparada, un vaso con ‘refino’ y un vaso de agua” (Velázquez 2006: 77).

Cuando se termina de arreglar la ofrenda,

“los dueños de la casa y los padrinos se agradecen los favores recibidos, luego, los primeros invitan a los presentes a ‘levantar la ofrenda’ y ‘echar un taco’. Al llegar, los padrinos y los invitados de los padrinos son colocados en el lugar de honor, se les coloca una mesa aparte, a todos se les sirve mole y una pieza de guajolote o pollo. A la madrina y al padrino se les ofrece una pierna con todo y muslo, y un plato con mole, les dan tamales y dos cajas de refrescos, además de dos cartones de cerveza”. Algunos ancianos refirieron que antiguamente se ofrecía mucha comida, pues “mataban hasta 10 guajolotes y hacían cazuelas grandes de mole y de *patskale*. La comida, después de levantada la ofrenda duraba hasta dos meses” (*op. cit.* 79, 113).

En Tetelcingo, comunidad nahua de Morelos, cuando fallece una persona se lleva a cabo una “velación”, con la participación de sus ahijados, compadres y amigos. Todos ellos cooperan para sufragar los gastos tanto de la misa como de los elementos que se usan en la ceremonia correspondiente. Los padrinos de matrimonio son los encargados de “comprar paquetes de galletas, botellas de alcohol, una gruesa de gladiolas, tres docenas de cohetes, así como buscar y pagar un rezandero”. Los familiares del difunto, a su vez, comprarán los ingredientes necesarios para ofrecer el café, el chocolate y el atole que se ofrecerán durante el novenario. “A los padrinos se les tiene que regalar también, dos cartones de cerveza y una botella de alcohol para repartir entre los asistentes”.

“Los familiares del difunto, como una forma de agradecimiento hacia los padrinos, les hacen entrega de mole y tamales, acompañados de dos guajolotes,

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

cinco pollos grandes, cuatro cartones de cerveza y dos botellas de alcohol (dos para cada padrino). Mismos que los padrinos repartirán entre sus familiares para afirmar los vínculos de reciprocidad y apoyo con 'su gente'. Lo que se extiende a otros familiares, pues se les entregan *itacates* (comida en bolsas), los cuales serán llevados a las casas de compadres, familiares, amigos y vecinos del difunto, como una forma de agradecer la solidaridad mostrada" (Maya *et al.* 2013).

En una comunidad nahua de Veracruz, cuando llega el padrino de cruz de un difunto,

"Todos los que están dentro de la casa salen para encontrarle con velas encendidas y un poquito de incienso. Y donde lo encontraron se persinan (*sic*) y entran y acuestan la cruz donde estaba acostado el muerto. Y luego se dan el abrazo y se piden perdón porque se hacen compadritos, por si alguna vez se hayan ofendido. Y se aprecian con un traguito y fumen cigarros y luego les dan de comer si es necesario. Y de agradecimiento le dan su guajolote" (Key 1964: 366).

Entre los otomíes de la Huasteca,

"los difuntos solteros o sin compañero sexual son celebrados el mismo día que los angelitos. Es decir, en una sola categoría se incluyen a todos los seres que no son reproductivos, sin tomar en cuenta el criterio generacional. Un indicio que acentúa la erotización profunda de la ideología de la muerte. En San Pedro Tlachichilco, esta creencia tiene una aplicación ritual. Los 'angelitos' no reciben mole como ofrenda, porque el guajolote, ave conectada con el fuego, es un símbolo sexual por excelencia" (Galinier 2001: 472).

En Santa María Cuquila, comunidad mixteca, a la muerte de una persona se hace un novenario y se celebra el "cabo de año". Los "padrinos de cruz lavan toda la ropa del difunto, la ponen a secar y la ahúman con copal. En la tarde se convive como agradecimiento a los padrinos y se come carne de guajolote y gallinas. El día anterior sólo se pudo comer frijol con chiles verdes".

Los "dolientes van a casa del difunto con una cruz y con un canasto de guajolote enchilado para el último día del novenario. Los familiares y amigos del difunto les están esperando ofreciendo cigarros desde la puerta, curados de ruda (*Ruta graveolens*) y aguardiente. El canasto se coloca en el altar y ahí acuestan la cruz de los padrinos. El cantor y el fiscal bendicen el canasto" (Moctezuma 2014: 75).

En sentido estricto, el padrino de cruz ofrece un canasto a la familia del difunto al final del novenario; esta familia enviará a su vez un canasto a la casa de los padrinos de cruz.

En el cabo de año, nuevamente, el padrino de cruz ofrece un canasto a los familiares del difunto, quienes regresan otro canasto como agradecimiento a los padrinos de cruz.

Finalmente, David Robichaux narra la experiencia de haber presenciado el enorme despliegue ceremonial con motivo de la Fiesta de los Muertos en Tlaxcala, en la que aparecen los guajolotes como referentes rituales importantes.

“En una de estas ceremonias que presencié en 1985, se mataron más de 200 pollos y siete guajolotes y se compró la mitad de una res, todo lo cual se preparó en mole. Más de 300 personas que el 1 de noviembre habían pasado a dejar ofrendas de velas, flores y pan de muerto, fueron invitados a comer el 2 de noviembre y no fueron pocos lo que regresaron a casa con pollo o carne de res en mole. Los herederos recuerdan a sus benefactores difuntos el día de Todos Santos con ofrendas menos elaborados [sic] año tras año, sin la fastuosidad de la Primera Ofrenda” (Robichaux 2005: 241).

Reflexiones finales

El guajolote (*Meleagris gallopavo*) es uno de los dos más importantes animales domésticos entramados profundamente en la historia y en la cultura de los pueblos mesoamericanos; el otro es el perro. Articulado al agroecosistema que tiene como elemento central al complejo de milpa, y en el cual el maíz es el protagonista, el lugar del guajolote se inserta en los procesos de reproducción social y cultural, situándose en el ámbito del espacio femenino, el del solar, donde encuentra las condiciones para el largo proceso de crianza y manejo. Es decir, su presencia está estrechamente relacionada con el desarrollo histórico de la domesticación del maíz y, sobre todo, con su constitución como un elemento fundamental en tanto fuente de alimentación y de materias primas para la elaboración de diversos productos artesanales; plumas y huesos siguen siendo elementos prácticos y ceremoniales en algunas comunidades mesoamericanas contemporáneas.

Sin embargo la mayor densidad de la presencia del guajolote en la cultura de los pueblos de tradición mesoamericana la encontramos en el ámbito de las relaciones sociales, en las que asume grados de extrema complejidad. Esto lo apreciamos en las diversas cualidades que se le asignan y le dotan de una condición cuasi humana. En los datos que presentamos en este capítulo hemos mostrado cómo el trato cercano y cuidadoso desplegado por las mujeres en las primeras etapas de crecimiento establece un profundo nexo emotivo, una relación que trasciende su animalidad y le otorga un lugar importante en las relaciones

establecidas en el espacio femenino, el del solar y el de la preparación de los alimentos. Esta condición emerge en toda su complejidad simbólica en los rituales que marcan el ciclo de vida en las comunidades mesoamericanas, como lo hemos expuesto con el material etnográfico recopilado en diferentes regiones del país.

El guajolote, como protagonista en las relaciones sociales, expresa su mayor carga simbólica en el entretrejo de las redes de reciprocidad que constituyen las comunidades, representa la mayor expresión de los sistemas de prestaciones. Así, en los rituales relacionados con el reconocimiento de un nuevo miembro de la comunidad, el bautismo, los vínculos más importantes son los que se establecen entre los padres del recién nacido y los padrinos elegidos, es decir, en las relaciones de compadrazgo. En la elección de los padrinos y, sobre todo, en los rituales de petición y de aceptación aparece con frecuencia el guajolote, pero su mayor presencia pública es en la ceremonia específica en la cual se lleva al niño a la iglesia y se ofrece a los nuevos compadres un banquete, que tiene como platillo principal el guajolote en mole. El ejemplo de los totonacos de Puebla, descrito con notable precisión etnográfica por Carlo Antonio Castro, muestra la intensidad de la presencia del guajolote, con la particularidad de otorgar una importancia central a su apéndice carnosos, con el que se elabora un guiso especial al que son invitados solamente los compadres.

Niños y guajolotes se igualan de diferentes maneras; por una parte el trato a los pípilos es semejante al que se da a los niños, como ya apuntamos con varios ejemplos; pero en la dirección opuesta, los niños son calificados, con frecuencia, con algunas de las características de los guajolotes, sea por su torpeza, por su manera de caminar o por su vagabundez, entre otros rasgos. Es decir, se establecen comparaciones por las que comparten rasgos niños y guajolotes.

Encontramos un proceso semejante en la caracterización de las mujeres, particularmente las solteras; de hecho, las guajolotas condensan muchas de las características de los femenino en las comunidades mesoamericanas. Una consecuencia de este proceso es el papel central que desempeñaron los guajolotes en los rituales de petición de matrimonio y sobre todo en los más elaborados de celebración de la boda. Aquí nos encontramos con una serie de prácticas rituales de un sentido que no es fácil reconocer, aunque se presentan en diferentes regiones mesoamericanas e incluso tienen referente en diversas fuentes históricas. Tal es el caso del ritual en el que se despluman guajolotes vivos, como en la petición de matrimonio entre los tzotziles de Venustiano Carranza, en Chiapas, o entre algunas comunidades mixtecas.

El guajolote macho sintetiza el significado de la masculinidad en las comunidades mesoamericanas, es el bien más valioso que se entrega en el intercambio entre las familias que celebran los rituales de bodas, es una parte fundamental del llamado “pago de la novia”. Es cuando la familia del novio lo entrega a su contraparte, la familia de la novia; esta entrega tiene una gran diversidad de variantes, con lo que destaca su importancia. Puede entregarse uno o varios guajolotes vivos que son llevados junto con otros elementos rituales, la mayor parte de ellos productos de la milpa, como son los tamales, las tortillas y los chiles; en la entrega de los bienes ceremoniales se danza al compás de la música de un conjunto, el grupo receptor danza también con los bienes ofrecidos. Los guajolotes entregados también pueden estar muertos, desplumados y sancochados, además de adornados con elementos simbólicos.

El guajolote macho es también el bien máspreciado para ser ofrecido en sacrificio, sea en el ciclo de rituales agrícolas, en las ceremonias de curación o como elemento central en la preparación de alimentos con elevado contenido simbólico, como son los diferentes tipos de mole o bien en guisos especiales, como el “relleno negro” de las comunidades mayas peninsulares.

En las canciones especiales que se cantan en algunas regiones mesoamericanas durante las ceremonias de matrimonio aparece también el guajolote como protagonista, tal es la danza del *xochipitzahua* que se realiza en numerosas comunidades nahuas, cuando se recitan versos con doble sentido que aluden a la condición femenina en la coyuntura de los esponsales. Lamentablemente hasta ahora se nos han escapado las referencias sexuales y eróticas, condensadas en los versos y en la danza misma.

Finalmente, la importancia del guajolote aparece también en los rituales relacionados con la muerte, sea en los banquetes ofrecidos durante los funerales, en los que los guisos con guajolote ocupan el puesto central en el menú ofrecido a los asistentes, junto con los tamales y los frijoles, o en ocasiones posteriores marcadas ritualmente, como el “ochavario”, la “levantada” de la cruz y el “cabo de año”. La mayor expresión de este momento del ciclo de vida es la gran Fiesta de los Muertos, cuando se preparan los principales platillos, y los guisos con el guajolote son los más importantes, para ofrecerlos a los muertos que regresan, a los ancestros que se reúnen con sus familias.

La complejidad de las relaciones sociales en las que se inserta la presencia del guajolote se expresa en su condición existencial; es decir, en su estatuto de personaje que sintetiza diversos aspectos de la tradición cultural mesoamericana, particularmente su carácter de intermediario entre los miembros de una comunidad o

El guajolote en la etnografía. Un primer acercamiento

de una región, así como entre grupos sociales, tales como los familiares, pero sobre todo con las deidades, lo que le dota de una voz, la cual asume formas específicas en cada situación ceremonial y en cada tradición regional. Todo esto, sin embargo, dentro de las concepciones generales que definen la cosmovisión mesoamericana.

Dos ejemplos de la condición existencial del guajolote, como ser parlante, proceden, uno, de la Huasteca, y el otro de la región Mazateca. En la región huasteca veracruzana se dice que los guajolotes tienen diferentes palabras, como lo manifestó don Anatolio Cruz del Ángel en conversación con la lingüista Ángela Ochoa, apuntando que se les llama para comer con las siguientes palabras: *bii bii bii bii bi*, en tanto que ellos tienen diferentes palabras, así los recién nacidos gritan: *pi pi pi pi*, en tanto que los machos adultos dicen: *alwa' alwa' alwa'* (palabra que significa “bueno”), también estos guajolotes machos gritan *kol kol kol*, a lo que las guajolotas adultas responden: *kaw kaw kaw* (que significa *seguro seguro seguro*). En tanto que al antropólogo Eckart Boege le declaró uno de sus colaboradores: “El guajolote tiene cuatro idiomas: el castellano, el inglés, el dialecto (mazateco) y el idioma de la tierra. Es el idioma de la milpa, del árbol” (Boege 1988: 146).

Colaboradores

Rogelio Allende, nahuas de Zongolica, 2007.

Anatolio Cruz del Ángel, teenek de Tantoyuca, Ver., 2008.

Verónica García, nahuas de Tláhuac, 2005.

Simitrio Guerrero, mixtecos de la Montaña de Guerrero, 2009.

Carlos López Hernández, nahuas de Milpa Alta, Ciudad de México, 2008.

Enrique Carreón Flores, nahuas de Amanalco, Estado de México, 2006.

Tani'oco González, mixtecos de la Montaña de Guerrero, 2005.

Ana Daisy Ortiz, zapotecos de Yalalag, Oaxaca, 2008.

Miguel Ángel Rodríguez, 2005, nahuas de Tláhuac, 2005.

Huexolotl. Pasado y presente en México



Guajolotes en vivienda rural, en Hochtún, Yucatán.

La crianza del guajolote.

Entre la tradición y la zootecnia

Cada región de México donde aparece la crianza y producción del guajolote tiene un antecedente histórico ligado al conocimiento empírico sobre cómo manejar y seleccionar al guajolote en sus diferentes etapas de crianza: los huevos, pípilos, juveniles, adultos y pies de cría (hembras y machos sementales).

Consideramos la crianza tradicional como un cúmulo de conocimiento sobre la reproducción y manejo del guajolote desde etapas de selección de huevos hasta los pies de cría. El conocimiento de esta labor es compartido a nivel familiar con el objetivo de alimentarle hasta que alcance su madurez biológica, con el propósito de sacrificar al animal y aprovechar los nutrientes (carne, sangre, molleja, entre otros) y las materias primas (pluma, estiércol y huesos) que del guajolote se deriven. También es parte de la tradición el intercambio de guajolotes mediante trueque o por dinero.

Sin embargo, lo que caracteriza la crianza tradicional es la manera de alimentar al guajolote con recursos locales, la utilización de traspatios o lugares abiertos para que caminen y complementen su dieta mediante hierbas e insectos, además se establece una fuerte relación entre criador y ave (figura 10.1), todo ello en contraposición con la zootecnia, definida por la Real Academia de la Lengua Española (2011) como el “arte de la cría, multiplicación y mejora de los animales domésticos”, es decir, obtener mayor número de animales, en el caso de guajolote, y mayor cantidad de grasa-carne y huevos en menor tiempo. Volviendo a la crianza tradicional, tenemos entonces una labor con su dinámica propia, pues no se busca mayor número de aves, ni mayor cantidad de carne y grasa, y el ciclo de vida de las aves es más largo, muy similar al de una especie silvestre, pero en condiciones de protección y con mayor cercanía al ser humano. El concepto de granja no existe en la crianza tradicional, son los espacios caseros, perchas (árboles) o en ocasiones refugios realizados con madera o piedras y techados de láminas o ramas y pastos.

La región que comprende el valle Puebla-Tlaxcala es uno de los mejores ejemplos de la crianza tradicional del guajolote, ya que dicha ave está ligada a fiestas patronales y cívico- religiosas (bautizos, cumpleaños y bodas) (como se trató en el capítulo anterior para otras regiones de México). El valle Puebla-Tlaxcala tiene como paisaje principal los volcanes Iztaccíhuatl, Popocatepetl y La Malinche; además los afluentes del río Atoyac-Zahuapan,

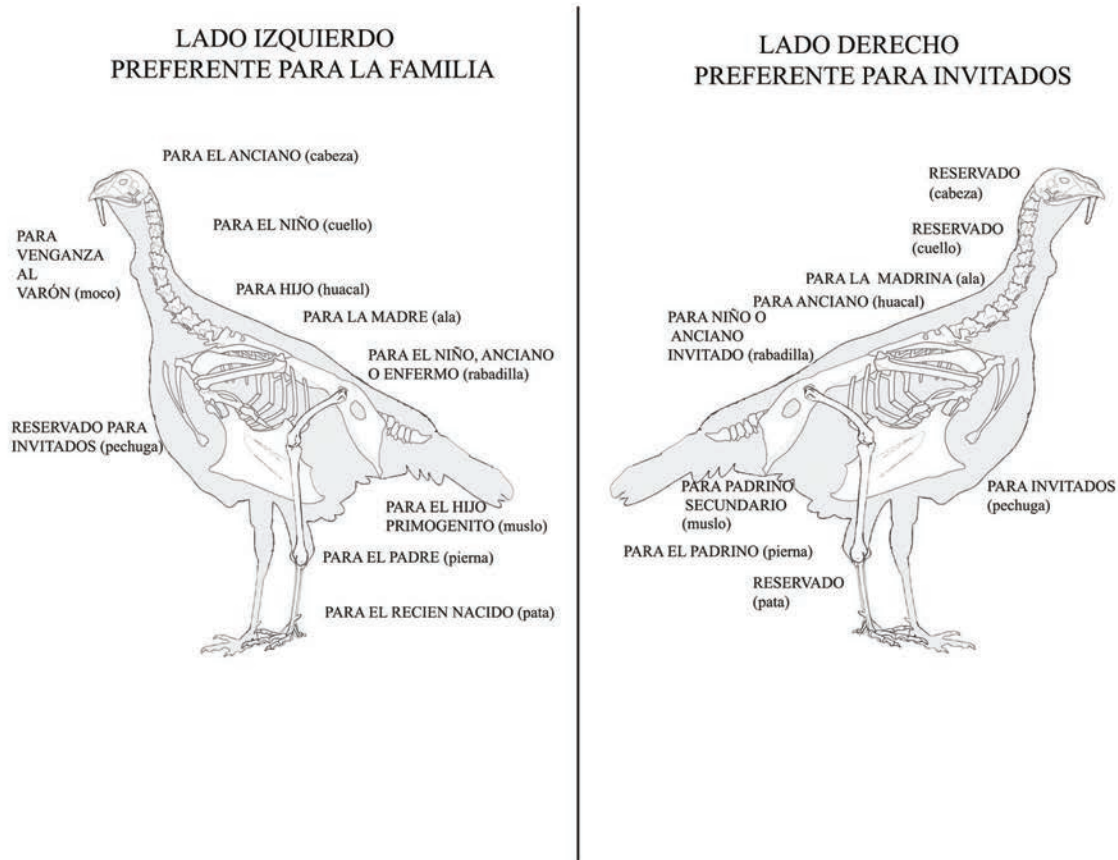


Figura 10.1. Lugares donde se cría al guajolote de manera tradicional y zootécnica en el país hasta el 2009 (dato extraído de Navarro y Peterson 2007; SAGARPA, 2016). En el mapa se señala la región del valle de Puebla-Tlaxcala en color azul.

es decir el territorio comprendido entre una parte del estado de Puebla (parte norte, Tlahuapan, Texmelucan, Huejotzingo, Cholula, la zona urbana de la ciudad de Puebla hasta el sur en Tecamachalco) y todo el estado de Tlaxcala. Las comunidades son en su mayoría mestizas y reductos de nahuas, con tradiciones como la crianza del guajolote. Para este trabajo se recopilaron datos de los municipios de Santa Rita Tlahuapan y San Martín Texmelucan, por el lado de Puebla, y de Tlaxcala la parte de Nanacamilpa.

Trabajando el tema de la crianza

Se entrevistó y fotografió a los criadores sobre selección de los huevos, la alimentación de los pípilos, las aves jóvenes y adultas hasta obtener datos de las hembras para postura y el macho semental, además se recopilaron anécdotas de cómo se usa la carne o el animal vivo en la vida cotidiana de sus comunidades.

La crianza del guajolote. Entre la tradición y la zootecnia

Los resultados se presentan a continuación en forma de narrativa y nos referimos a los criadores (por lo general mujeres) y los guajolotes, que recibirán los siguientes nombres: totolitos (pípiros), totol (a los jóvenes y adultos) y totola (a la hembra para crianza).

Los guajolotes y los criadores en el valle de Puebla-Tlaxcala

Al nacer los *totolitos*, deben ser purgados incluso desde el primer día (cuadro 10.1). Los criadores preparan una mezcla molida en el metate, que lleva epazote, pimienta, diente de ajo picado y aceite de olivo, se les da en el pico y a esta operación se le conoce como “hervir el buche”.

Al segundo día se muele en el metate hojas hervidas de malvón, o también se les puede dar en las primeras semanas, una masa que se hace de hojas de alfalfa, *tequezquite* y *tlapayan* (maíz nixtamalizado quebrado). El criador coloca esta mezcla en su mano para darla a los pípiros.

Cumplido el mes y medio, a los *totolitos* se les da salvado molido de trigo revuelto con *tlapayan* humedecido, pero también se puede mezclar con un concentrado industrial para aves de engorda hasta los ocho meses; se les da después salvado con tortillas remojadas, no se les deben dar secas las tortillas porque la gente dice que se vuelven agresivos, y si es el caso son llamados por los criadores “guajolotes picotones”, sí, picotones, porque pican a la gente y son peligrosos para los niños que no rebasan la altura de estos animales. Otra opción al cumplir los ocho meses en adelante (cuadro 10.1), es darles maíz entero o quebrado seco, cáscaras de plátano, alfalfa, jitomate, tortillas humedecidas y desechos de verduras. El pastoreo, es decir cuando los *totolitos* salen a caminar y a comer pasto o hierba y chapulines, se inicia a los veinte días de nacidos y esto dura hasta que tengan el peso óptimo para su consumo.

Cuadro 10.1. Días, meses, edades y tipo de alimento que reciben los guajolotes en el valle de Puebla- Tlaxcala (elaboró Gilberto Pérez Roldán)

Días/ meses	0 – 1 días (purgar)	8 días	9 – 20 días	20 – 45 días	45 – 60 días	2 – 8 meses	8 – 12 meses	12 en adelante
Etapas	Pípilo/ totolito	Pípilo/ totolito	Pípilo/ totolito	Pípilo/ totolito	Joven/ total	Joven/ total	Total	Totola y total
Tipo de alimento	Mezcla: epazote, pimienta, diente de ajo y aceite de oliva	Malvón, hervidas u hojas de alfalfa, tequezquite y maíz nixtamalizado (tlapayan)	Tlapayan	Salvado de trigo molido revuelto con Tlapayan/ inicia el pastoreo	Salvado de trigo molido revuelto con Tlapayan/ pastoreo	Concentrado industrial para aves de corral/ pastoreo	Salvado con trozos de tortilla humedecida	Maíz entero o quebrado, cáscara de plátano, alfalfa, jitomate, tortilla humedecida y verdura

Desde que nacen se les canta cuando comen. El primer canto se realiza después de la purga: “*cuní, cuni, cuní... uní uní uní uú*”. El canto cambia cuando los guajolotes cumplen el mes “*rru, rru, rru cucunita, cucunito, cucu, cuni, cuní...* “. Después que cumplen los ocho meses se le canta “*rru,rru, rru ...*”

Cuando los guajolotes machos alcanzan ya ocho meses de nacidos, inician ligeros combates entre ellos, con el pico toman el “moco” (apéndice carnoso y eréctil que tiene el ave) de su adversario e inician una lucha hasta que ambos se atrapan los mocos y no se sueltan hasta que quien se canse será el perdedor. De ahí proviene la expresión “moquetear”, refiriéndose a la pelea entre niños varones cuyo objetivo es, principalmente, medirse entre si.

Los criadores esperan que al guajolote le salga la escobilla (mechón de plumas en la pechuga del macho), para que empiece a “calzar” o “pisar” a la guajolota. Ésta se “inicia” (vocablo popular) al año, para la producción de huevo. Cuando entra en celo, ella se echa al suelo, luego el macho empieza a esponjarse, se da dos o cuatro vueltas alrededor de la hembra, el moco de él es de color rojo, la guajolota se coloca en postura para que la pisen, su cabeza adquiere el color azul. Esponjado él, extiende las plumas traseras, además las plumas de las alas, las baja hasta tocar el suelo, asemejando una especie de abanico, y entonces es cuando el macho empieza hacer la rueda, es decir camina alrededor de ella, a veces se detiene y da pisotones en el suelo y mientras esto ocurre la hembra permanece quieta, adquirido ya el color azul-morado en la cabeza. En este momento el guajolote está listo para pisar, se sube sobre el lomo de la guajolota, empieza a pisotearla, semejando una danza, pierna izquierda, pierna derecha, pierna izquierda, pierna derecha... hasta que ella alce sus plumas traseras, en ese momento el guajolote esponjado se inclina un poco para unir las cloacas. El evento concluye en pocos segundos.

La guajolota, una vez “pisada” o fecundada, busca un nido oculto, donde no pegue la luz, éste puede ser incluso en un rincón de la casa. La hembra no “pisada” puede tener “huevos de tierra”, como dice la gente. Para saber si los huevos fueron fecundados o no, los criadores toman el huevo que fue depositado, lo rompe y con cuidado lo deposita en un vaso con agua. Si tiene un punto rojo, “el ojito”, significa que habrá pollos, si no tiene “ojito” no son fértiles y se les llama “huevos de tierra” porque hacen sus nidos en el suelo sin acomodo de paja. Otra tradición está ligada al primer huevo que ponen, y que reconocen porque, según dicen, tiene manchas de sangre, aunque éste no sirve para “echar” (incubar), sino para comer. La guajolota llega a poner entre 12 a 14 huevos regularmente. Los criadores que por lo regular son las mujeres del medio rural, realizan la revisión en

La crianza del guajolote. Entre la tradición y la zootecnia

la huevera para determinar si va a poner al otro día y para observar dónde va a estar ubicado su nido; esta operación consiste en meter el dedo índice en la cloaca del ave para determinar si presenta huevo o la huevera.

Se sabe que la guajolota dejó de poner porque permanece un par de días echada en el nido y porque el estiércol que evacua es de color verde y aguado, de esa manera se determina que esta “culeca”. Se le deja estar echada por tres días, luego se busca una caja para formar el nido. Este se puede preparar de diversas formas:

- a) En regiones templadas se prepara el nido con *ocoxal* (hojas secas de ocote o pino), o con paja de cebada – no se debe realizar con paja de trigo porque se “engüeran” los blanquillos (no se desarrollan)–, al nido se le pone ruda, para protegerlo del “mal aire”, junto con un metal, por ejemplo un clavo o una herradura, y la razón de ello es que sirve para proteger el nido de los eclipses de Luna o de Sol, para que éstos no se “chupe” al huevo (no nazcan los pípilos), además se les coloca una cabeza de ajo o limón. En algunas zonas de la región acostumbran colocar en la paja venas de chile seco para evitar que surjan corucos (ácaros de aves) o para eliminarlos.
- b) En regiones del altiplano se prepara el nido colocando paja de zacate de maíz muy bien molida, se pone una cadena para que el eclipse de Luna o de Sol no juegue con los blanquillos – si juega la Luna con ellos, dice la gente, se “engüeran” y no nacen–; un poco de ruda para que no encuentren aire, – pues si encuentran aire los huevos, dicen, los totolitos nacen tontos y se mueren.

Ya elaborado el nido, la gente escoge los huevos que van a constituir la nueva generación y los colocan en él, mientras el resto se usa como alimento. Este proceso consiste en sumergirlos en una tina que contiene agua y sal, los huevos que caen al fondo del recipiente no sirven para echar, en cambio los que flotan son los óptimos.

Los criadores del medio rural toman muy en cuenta las fases de la Luna en el proceso de colocar al animal y huevos el nido (cuadro 10.2). Desde la Luna nueva se esperan por lo menos cuatro días para echar los huevos en el nido, y si esto se hace en Luna llena nacerán *totoles* y *totalas* (machos y hembras). La razón de esta tradición parte de que los cuatro primeros días de Luna nueva son de mucha agua y por lo tanto sembrar en este periodo implica perder las cosechas y echar los huevos hará que se “engüeren”. Pero también se pueden echar en Luna recia (cuarto menguante), para que nazcan puros *totoles* (macho). Antes de colocar los huevos en el nido se les persigna, uno por uno, haciendo una oración:

Huexolotl. Pasado y presente en México

Cuadro 10.2. Relación del guajolote con las fases de la Luna para colocar los huevos que forman en nido en el valle de Puebla Tlaxcala (elaboró Gilberto Pérez Roldán)

Días	27 28 1	2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	13 14 15	16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26	27 28 1
Las fases de la Luna	<i>Luna Nueva</i>	<i>Cuarto Creciente</i>	<i>Luna llena</i>	<i>Cuarto menguante (Luna Recia)</i>	<i>Luna Nueva</i>
La Luna trae	<i>Abundancia de agua</i>	<i>Disminución paulatina de agua</i>	<i>Disminución de agua</i>	<i>Escasez de agua</i>	<i>Abundancia de agua</i>
Si se colocan los huevos en estas fechas se obtiene:	No nacerán (se “engüeran”)	Nacerán machos y hembras	Nacerán machos y hembras	Nacerán machos	No nacerán (se “engüeran”)

“Yo quiero que saques estos huevos.

Estos son tus hijos.

Yo quiero una guajolota ponedora.

Y un guajolote calzador”.

Una vez echados los huevos se coloca la guajolota, que se persigna alrededor del nido con la siguiente oración:

“La Divina Providencia.

Se extiende cada instante y momento

Para que nunca nos falte

Animalitos, casa, vestido y sustento”.

La guajolota permanecerá incubando entre 28 a 30 días. Los criadores en ocasiones colocan en el nido huevos de gallina criolla, los echan a los ocho días después de que pusieron los blanquillos de guajolote en el respectivo nido (cuadro10.3). El máximo es entre cuatro a cinco huevos de gallina cuando se revuelven con huevos de guajolote.

En la recopilación de la información sobre toda esta labor en el valle de Puebla-Tlaxcala, la crianza se realiza dentro de las unidades familiares, participan los hijos y las amas de casa. Existe también en la región, en tiendas veterinarias, la venta de ejemplares de una semana de vida, conocidos como guajolotes de doble pechuga. A diferencia de los tradicionales, a estos la gente los conoce por ser de plumaje blanco; cuando crecen tiene mayor peso, sin embargo las hembras ponen sus huevos sin

La crianza del guajolote. Entre la tradición y la zootecnia

Cuadro 10.3. Relación del uso tradicional del guajolote con diversos periodos del año en el valle de Puebla- Tlaxcala (elaboró Gilberto Pérez Roldán)

	7 de enero (San Antonio Abad)	2 de Febrero (Día de la Candelaria)	3 de mayo (Día de la Santa Cruz)	15 de mayo (San Isidro Labrador)	15 agosto (Asunción de María)	29 de septiembre (San Miguel Arcángel)	25 de diciembre (Navidad)
Condición ambiental dominante	Temporada de seca	Temporada de seca	Inicio de temporada de lluvia	Temporada de lluvia	Abundancia de lluvia	Termina la temporada de lluvia e inicia las heladas en el valle	Temporada de seca
El guajolote como comida		En tamales	La carne se deshebra para las enchiladas con mole	En mole, o en pipián, o pasilla	En mole	En mole	Guajolote al horno
El guajolote en el rito	Bendición de los adultos y polluelos	Bendición de los huevos	Colocación del mole en la ofrenda y pedir la lluvia			Se realiza una oración a San Miguel por las crías obtenidas	
El cultivo de maíz	Tierra en reposo	Se llevan a bendecir las semillas	Arar y preparar la tierra	Inicio de la siembra del maíz	Cosecha del maíz tierno	Se inicia la cosecha del maíz	Tierra en reposo

fertilizarse o los machos no logran fecundar a las hembras y la gente asegura que a estos guajolotes de doble pechuga les “faltó calor” (no tienen apetito sexual) pues no fueron encubados por una guajolota sino por una incubadora y al no tener este calor desde el huevo, dice la gente, no logran ser fértiles.

Esta percepción es importante, pues es el motivo por el cual a varios criadores del Valle no les gusta criar guajolotes que provengan de granjas zootécnicas, y mucho menos tomar capacitaciones de profesionistas en el manejo de aves, ya que hacen referencia a que los de doble pechuga son húmedos, “sin calor” y “sin de tierra” (no gustan limpiarse con la tierra, ni comen piedritas e insectos). Los criadores señalan que son débiles y que si no se les da medicamentos no alcanzarán a ser adultos y el costo de su crianza es muy elevado. Quizá esta es una de las razones

por los cuales perdura la tradición de criar al guajolote como se ha descrito en párrafos anteriores y se selecciona a guajolotes nativos de la región.

El guajolote en la vida cotidiana de los pobladores del valle de Puebla-Tlaxcala

Los guajolotes adultos, en particular los machos, suelen venderse en diferentes “plazas” o tianguis organizados en el valle. Un ejemplo es el sábado en la plaza de Huejotzingo, Puebla (figura 10.2), y ahí llega la gente proveniente de las comunidades cercanas al volcán Iztaccíhuatl a vender guajolotes de diferentes edades y tamaños. Los siguientes días de plaza son en las ciudades de Tlaxcala y Apizaco, el mismo día sábado y se realiza un mercado de venta de animales de corral y de ganado mayor. En San Martín Texmelucan se compran guajolotes en la plaza del día martes y en Tecamachalco, Puebla, el sábado. En dichos mercados, tienen una mayor demanda los individuos adultos y éstos provienen de diferentes localidades de los Estados de Puebla y Tlaxcala. A mediados del siglo XX a Tecamachalco llegaban “guajoloteros arrieros”, nombre que recibía la gente que compraba guajolotes en las regiones de Veracruz y Oaxaca. Los guajoloteros iban de localidad en localidad comprando machos, los arreaban en grupo y llegaban a Tecamachalco el día sábado para colocarlos en un camión y posteriormente llevarlos a La Merced en la Ciudad de México (comunicación personal Everardo Estévez). Los tianguis de San Martín Texmelucan y de Tecamachalco son en la actualidad los lugares que reciben una gran cantidad de *Meleagris gallopavo*, alrededor de 300 aproximadamente, para llevarlos a diferentes partes de la cuenca de México, como Amecameca y la propia Ciudad de México.

La gente del valle de Puebla-Tlaxcala compra los guajolotes para fomentar la crianza tradicional y para realizar el preparado de platillos como el pipián verde y rojo, caldos y los moles tradicionales. Los platillos se elaboran en ocasiones especiales como cumpleaños, fiestas de quince años, festejos religiosos y bodas. En las bodas este animal desempeña un papel central, ya sea en vida o muerto. Un guajolote macho vivo se coloca en una canasta para realizar el “baile del guajolote” (figura 10.3) donde los comensales e invitados bailan alrededor de dicha canasta que es cargada por los padrinos principales de la boda y cantan la siguiente letra:

“Pobrecito guajolote. Pobrecito guajolote ya se lo van a llevar por andar de enamorado, por andar de enamorado ya se lo van a enchilar... (se repite la estrofa)”

La crianza del guajolote. Entre la tradición y la zootecnia



Figura 10.2. Comercio de guajolotes en el tianguis de Huejotzingo, Puebla (fotografías de Raúl Valadez)



Figura 10.3. El guajolote en la canasta antes de realizar el Baile de Guajolote (fotografía de Gabriel Pérez)

El baile culmina cuando los papás de los novios entregan canastos-regalos a los diferentes padrinos que participaron a la boda. Los canastos-regalos tienen por lo general arroz, mole y un guajolote entero cocinado. La intención del canasto es fortalecer los lazos sociales entre los nuevos

Huexolotl. Pasado y presente en México

miembros de la sociedad (los novios) y los representantes que son los padrinos.

Para los festejos de religiosos, el guajolote es muy importante en la fiesta principal en las comunidades, ya que en el valle de Puebla Tlaxcala, se prepara mole para las fiestas del patrón o patrona principal de la comunidad (Valle 2012). Un ejemplo es en la comunidad de Santa Catarina Hueyatzacoalco, cercana a Texmelucan, en ella se crían guajolotes para la fiesta de la Patrona de Santa Catarina, el 25 de noviembre.

El guajolote o los guajolotes de esta comunidad de Hueyatzacoalco que servirán para el mole se sacrifican mediante torsión del cuello, posteriormente se le quita la sangre y se deja caer al suelo como parte de una ofrenda, se extrae el “gañote” del macho y se arroja a la pared para que en el hogar se dé la suerte de seguir criando guajolotes.

A continuación se despluma, para ello se coloca agua hirviendo y se deja sumergir en varias ocasiones hasta que mecánicamente con la mano se extraen las plumas. Una vez retiradas se lleva a cabo una incisión a la altura de la cloaca y quitan las vísceras, hígado, corazón y molleja que formarán parte del caldo. El despiece tiene el siguiente orden, primero se divide el animal en dos partes en la unión del huacal y la rabadilla, posteriormente se corta para sacar la

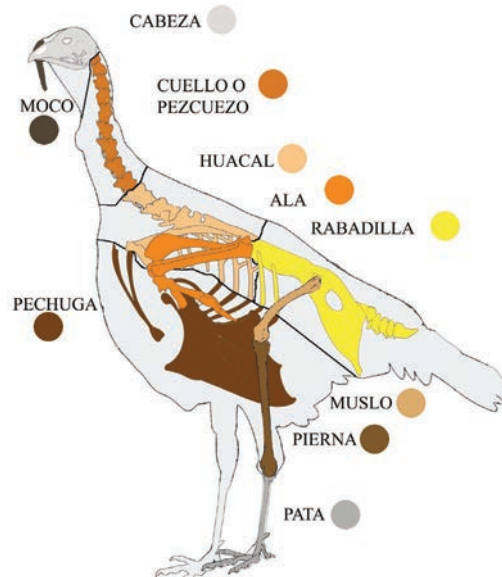


Figura 10.4. Partes y proporciones de carne-hueso en los que se divide un guajolote en el proceso de despiece o destazamiento en la región del valle Puebla Tlaxcala (elaboró por Gilberto Pérez Roldán)

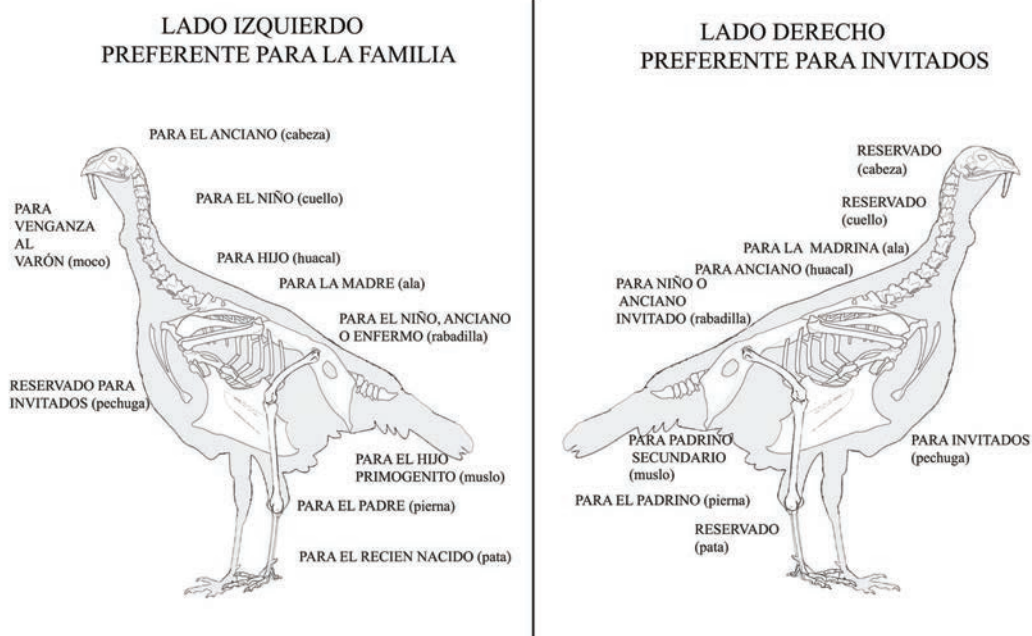


Figura 10.5. Reparto de las piezas para acompañar el mole, en las fiestas de patrón principal de una comunidad en el valle de Texmelucan (elaboró Gilberto Pérez Roldán)

La crianza del guajolote. Entre la tradición y la zootecnia

pechuga, ala, el cuello y la cabeza. De la rabadilla aún está pegado el muslo, por lo que se realizan unas incisiones pequeñas para obtener muslo, pierna y pata (figura 10.3). En total del guajolote se sacan 18 piezas más los órganos internos. Posteriormente se hierven las partes destazadas, para formar el caldo que será la base del mole.

Al servir, la cocinera principal separa las piezas en tres grupos, las únicas (cabeza, cuello, huacal y seis piezas de pechuga), las del lado derecho y las del izquierdo (alas, rabadillas, muslos, piernas y patas). Si el platillo de mole es para el padre de la familia, se le coloca la pierna izquierda junto con el mole. Cuando es para el padrino de bautizo o el develación, se le da la otra pierna derecha y su respectivo mole. En la figura 10.5 se aprecia cómo se deben repartir las piezas dependiendo de la edad, el estatus la familia y dentro de las relaciones de la misma con los invitados a la fiesta patronal.

Conclusiones

Como se ha mencionado, esta ave desempeña un papel importante en el medio rural de México, como es el del valle de Puebla-Tlaxcala. Desde épocas antiguas el guajolote forma parte de la vida cotidiana, un recurso familiar, pues alimenta a sus miembros y es apreciado por su sabor único. En el siglo XVI, América le dio al Viejo Mundo el guajolote y recibió a cambio la gallina, cuya especie se adaptó a las tradiciones de crianza rural. Paso a paso es mucho más sencilla la crianza de la gallina porque no se le canta, no se le purga, le dan de comer en la primera semana ajonjolí y luego se puede mantener con maíz molido el resto de su vida, en pocas palabras, no depende del cuidado del hombre (Corona 1995). En cambio en la relación guajolote-hombre existe una dependencia, incluso comparada con la relación afectiva entre el hombre y el perro. Por ejemplo, a los *totalitos* se les da de comer de la mano del hombre al pico del ave y, dicen los criadores, no se le debe dar de comer si la persona está enojada, porque éstos entristecen, es decir, son muy receptivos de la afectividad del hombre. Los polluelos de las gallinas son independientes de condiciones emocionales humanas. Pese a todo, esta íntima relación guajolote-persona es razón de que se haya mantenido viva esta tradición, porque el guajolote depende mucho del conocimiento de la crianza y la afectividad que tiene para con el hombre.

El guajolote en el imaginario de la cultura mexicana contemporánea

La importancia central que tiene el cuidado y el consumo del guajolote a lo largo de la historia de los pueblos mesoamericanos ha dejado una impronta en su cultura, la cual se ha ampliado a otras partes del mundo y adquiere formas más complejas y sutiles, en la configuración de la nación mexicana. De su esplendor en la cosmovisión mesoamericana y del asombroso descubrimiento por otros pueblos del mundo durante los siglos de la expansión colonial de las potencias europeas, el guajolote tuvo una discreta presencia tanto en la cultura colonial como en la conformación de la cultura nacional en el siglo XIX.

Como parte central de la cultura de los pueblos mesoamericanos el guajolote comparte la condición de ser negado, en tanto que las comunidades de las cuales forma parte son sometidas a un proceso de exterminio tanto por acción militar, que reprime levantamientos y “guerras de castas” de los pueblos indios, como por el proceso de “blanqueamiento” promovido por las autoridades gubernamentales (Bonfil 1972).

No es sino hasta que el nacionalismo del siglo XX comienza a redescubrir las especificidades de los pueblos indios cuando reaparece el guajolote en el imaginario nacional. Este nacionalismo que por una parte comienza a nutrirse de la rica diversidad cultural de los pueblos de raíz mesoamericana, que sintetizan de muchas maneras las influencias y las imposiciones del gobierno novohispano, por la otra niega esa misma diversidad con una política cultural que exalta el proceso del mestizaje, lo cual se sintetiza en el discurso vasconceliano de la “raza cósmica”. Es decir, la política de exterminio asume nuevas formas, una de las más efectivas fue el indigenismo gubernamental.

El avance de los derechos humanos como parte del proceso de globalización, en la segunda mitad del siglo XX, incidió en la política indigenista y en la propia movilización de los pueblos indios, de tal suerte que tanto la Reforma Constitucional de los Artículos II y IV, promovida por el Ejecutivo federal en 1992, como el levantamiento del EZLN y la movilización nacional de los pueblos indios, antecedida de las protestas organizadas por el movimiento indio continental contra las celebraciones oficiales del “Quinto Centenario”, impulsan el reconocimiento de la diversidad cultural de la nación mexicana y de sus derechos históricos.

Toda esta movilización política y cultural incide sin duda en los estudios antropológicos, centrados en el estudio de la historia y la cultura de los pueblos indios a través de sus profundos vínculos con la política indigenista. Así, para finales del siglo pasado se comienza a redescubrir la importancia fundamental de la agricultura mesoamericana en la configuración de la diversidad, y la complejidad de las prácticas y técnicas agrícolas, que han generado las numerosas variedades de cultivos y alimentos, pero sobre todo de expresiones culturales.

Como parte del complejo de milpa, cuyo protagonista es el maíz, aparecen los animales domésticos de los pueblos mesoamericanos, particularmente los que proveen la mayor cantidad de proteínas y adquieren un estatuto simbólico central a lo largo de la historia, como son fundamentalmente el perro y el guajolote. En tanto que el perro es domesticado originalmente por los cazadores siberianos, con la emergencia de las comunidades agrarias se incorpora a sus actividades cotidianas, tales como acompañar a los hombres a la milpa y cazar a los depredadores que la amenazan; pero sobre todo el perro tiene una importancia central en la vigilancia de las viviendas familiares y de los sembradíos.

En cambio, el guajolote mantiene su valor como alimento de raíz mesoamericana, asumiendo un papel central como objeto de sacrificio y consumo ritual en diferentes contextos ceremoniales, como los relacionados con el ciclo de vida y con las fases del trabajo agrícola; asimismo es ingrediente fundamental en banquetes de las fiestas patronales comunitarias.

Desde su base campesina mesoamericana ha saltado a las ciudades, sede original de los europeos colonizadores, luego de los llamados españoles americanos—o criollos—para finalmente instalarse en el corazón de la cultura mexicana contemporánea, no solamente en el campo de la gastronomía, sino sobre todo en el imaginario nacional, donde aparece de diversas formas, las cuales son escasamente reconocidas, y mucho menos registradas y analizadas como parte de la cultura mexicana contemporánea. En este capítulo abordaremos estas expresiones culturales en cuatro campos: a) en los dichos populares; b) en la música; c) en el periodismo y en la literatura; y d) en las creencias relacionadas con el nahualismo. Es importante advertir que estas expresiones de la cultura nacional son presentadas con un carácter exploratorio, pues son indicaciones de temas que requieren de un tratamiento más profundo y sistemático.

Los dichos populares

Cuando el escritor Fernando del Paso fue entrevistado a raíz de la recepción del Premio Cervantes, respondió

al periodista de *La Jornada*: “Me siento anchísimo como un guajolote” (13 de noviembre de 2005). Pero cuando alguien presume infundadamente de algún logro, se le dice ¡No te esponjes como guajolote!

En una comida ofrecida a Otto Schumann por dos colegas, en San Cristóbal de Las Casas, el 15 de febrero de 2015, el antropólogo Manuel Cuello, participante en ese agasajo, exclamó “Acaso seré guajolote para morir en la víspera”.

A los transportes de pasajeros que recorren los poblados recogiendo pasajeros y sus bultos con los productos del campo, y entre ellos las aves de corral, se les llama “guajoloteros”. En tanto que a los jóvenes a los que se quiere tildar de tontos, se dice que son “guajolotes”; y cuando se quiere indicar que algo vale poco, o nada, se dice ¡Vale un moco de guajolote!

A las tortas hechas con un pan de trigo (bolillo o telera) y un tamal se les llama “guajolotas”. Los expendios improvisados de tamales y pan aparecen en la ciudad por las mañanas en todas partes, particularmente en las zonas donde habitan trabajadores y gente de pocos recursos. Se sitúan en las paradas del transporte público, así como en las cercanías de las panaderías. La virtud de estas “guajolotas” es el largo proceso que requiere su digestión. En una investigación sobre la comida de la Ciudad de México se apunta que la “guajolota”, como parte de las tortas con diferentes ingredientes, es la *fast food* a la mexicana, y se argumenta:

“Sostenemos que la persistencia de la torta frente a la hamburguesa se ha mantenido constante entre las clases populares en México, mientras la hamburguesa ha penetrado las preferencias de otros grupos sociales específicos que pueden ser más receptivos a la publicidad y a otros factores que influyen en la elección de tipos de alimentación ajenos a los grupos tradicionales. Si es así, entonces podemos explicar por qué ambos productos han podido coexistir sin que uno desplace al otro” (López y Velázquez 2013: 287).

Un reconocido arqueólogo guatemalteco que reside en la ciudad de México desde hace tiempo, colega nuestro en el Instituto de Investigaciones Antropológicas, es conocido entre sus paisanos como “El Chonpipe”, término en la lengua pipil con el que se designa al guajolote en Guatemala (y posiblemente en otros países de Centroamérica).

De las personas que tienen muchas pecas en la cara, se dice que parecen “huevo de pípila”.

En Yucatán el guajolote es llamado con el término castizo de “pavo”, y tiene una fuerte presencia en la cultura regional, tanto en las comunidades mayas como en la capital del estado, la ciudad de Mérida. Ahí recogí, el 11 de septiembre de 2006, las siguientes expresiones relacionadas con los pavos, proporcionadas por la historiadora Gabriela Solís, la psicóloga Mónica Barrera y antropóloga Violeta Guzmán:

A los adolescentes se les llama “pavos” para indicar su inmadurez.

A quienes muestran inexperiencia en el trabajo, aunque no sean ya adolescentes, se les llama “pavos”.

A los alumnos de nuevo ingreso, en la universidad, se les llama “pavos”. Los alumnos de los años superiores los hacen desfilar por la calle, les cortan el pelo, les pintarrajean el cuerpo con pintura de colores o aceite, y los ofrecen en venta, como “pavos”. Es interesante comparar con lo que sucedía en la UNAM hasta hace pocos años, cuando a los estudiantes de nuevo ingreso, por lo menos en las facultades de arquitectura, de ingeniería y de medicina, se les llamaba “perros”, el otro animal importante en la tradición cultural mesoamericana; e igualmente se les hacía desfilar por el circuito escolar de Ciudad Universitaria, con la ropa desgarrada, algunos rapados, o también con el cuerpo pintarrajeado.

Cuando se le plantea una adivinanza a alguien, y no atina a responder, rindiéndose exclama “mato mi pavo” para conocer la respuesta. Por otra parte, en los bailes de jóvenes, las chicas son abordadas por los pretendientes para solicitarles una tanda de piezas musicales, y cuando alguien no es requerida por los galanes, se dirige al baño discretamente donde, se dice, “come su pavo”.

“¡¡Arriba el mole de guajolote!!”, era el grito de los Estridentistas, movimiento poético de los años veinte en México, que ilustra el tono del nacionalismo vigente en esos años de comienzos de los regímenes de la Revolución Mexicana. Ese mismo grito lo repiten, en estos días, los conductores del programa de radio “La otra versión”, al cierre de su programa, que pasa los martes, de 19:30 a 21:00 por Opus 94, estación de FM del Instituto Mexicano de la Radio (IMER). El productor principal es Javier Platas, y el programa presenta diversas versiones de una misma obra, lo que da pie a comentarios eruditos, con frecuencia irreverentes e irónicos, pero siempre divertidos; se aprende mucho de ellos, sobre todo porque tanto Javier Platas como los otros participantes son músicos y conocedores de la historia de la música.

En la música

Maricruz Romero, antropóloga que hizo una investigación sobre las danzas en Aguascalientes, recogió la siguiente cuarteta (Romero 2000: 127):

Se hacen chiquitos,
se hacen grandotes,
y hacen la rueda,
los guajolotes.

En una grabación realizada por René Villanueva, y difundida en un CD con el título de *La boda huasteca y otros sones*, en 1996, se canta el son El Guajolote:

Yo tengo un gallo grandote
que canta muy de mañana
y le dijo el guajolote
cuidado y se cae la rama
porque te come el coyote

Todavía tú no nacías

Cuando yo ya te soñaba

y ya pasando los días

mi corazón preguntaba

que dónde te encontrarías

Guajolote luego luego

pues es comida muy buena

pero sufre una condena

nunca llega al año nuevo

lo matan en Nochebuena

Por su parte, Alfredo López Austin recogió unas coplas de la canción tabasqueña “Pícara jícara”, en una de las cuales se hace referencia al guajolote, usando el término originario de la lengua chontal de Tabasco, *mulu*:

Y dijo la oncita al hablar:

“Me ves de cuerpo chiquito;

pues yo me jarto un mulito

y sin tanto papalotear”

(López Austin 1996: 466).

Elizabeth Peralta González (2013: 167), antropóloga, consigna como epígrafe al ensayo con el que colabora en un libro las siguientes líneas, parte de un son interpretado por el conjunto musical jarocho Chuchumbé:

Me voy a casar al fin

y a mi convite vendrá la bola.

Las cocineras vendrán aquí,

con sus metates y cacerolas,

con sus totolas y jabalíes...

La escritora y periodista Elena Poniatowska (1982: 15) nos proporciona otra variante del son recogido en Aguascalientes por Maricruz Romero:

Ay que bonitos

son los enanos

cuando los bailan

los mexicanos.

Sale la linda

sale la fea

sale la enana

con su zalea.

Hazte chiquito

hazte grandote

ya te pareces

al guajolote.

“El Guajolote Carnavaleño” es un son huasteco que se toca en Colatlán, comunidad que pertenece al municipio de Ixhuatlán de Madero, en el norte del estado de Veracruz, “allá donde una franja de tierra se mete como cuña entre Hidalgo y Puebla. Y en Colatlán se escucha el huapango y el son de costumbre, el son huasteco y los sones de carnaval”. Este son es interpretado por el Trío Colatlán del Tío Laco, en un disco que se intitula *Sones de carnaval y otros antojos...*⁸

En el periodismo y la literatura

La escritora Verónica Murguía (2015) publicó en su columna que mantiene en el suplemento *La Jornada Semanal*, de la Ciudad de México la siguiente reflexión: “Sinceramente, no sé por qué se ha decidido que los dieciocho años marcan el final de la adolescencia y el comienzo de la madurez. Sí, termina la edad del pavo, pero ¿madurez? ¿Seguro? Los dieciocho señalan, sí, según la ciencia médica y los recuerdos de la humanidad, el momento de esplendor máximo del cuerpo”.

Por otra parte, el escritor británico Graham Greene, en su famosa novela *El poder y la gloria*, hace una observación en la que aparece nuestro personaje, aunque el traductor al español usa el término zoológico “gallipavo” para referirse a él: “El tiempo transcurría muy lento; incluso el humo del disparo parecía mantenerse en el aire más de lo natural. Algunos cerdos salieron gruñendo de alguna choza, y un gallipavo se paseó con dignidad maligna en medio del corro, esponjando las plumas polvorientas y agitando la larga membrana roja del pico” (Greene 2014: 114).

Carlo Antonio Castro, antropólogo de la Universidad Veracruzana, hace una referencia a los guajolotes en su novela *Los hombres verdaderos*, usando el término con el que le llama en el español regional, *jolote*, entre los tzeltales de Oxchuc, comunidad de los Altos de Chiapas:

8 CD de la serie Tatum/Grabaciones de Nuestra Música (Productora Fradera, Annete, 2014), Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

“Contaré lo cierto acerca de la cueva del jolote, ave horrible y enorme...”

Así dijo uno de los nuevos amigos.

Mis primos y yo, menores, escuchábamos. Los bocados se hicieron más lentos; el trago de chicha se entretenía más en nuestras bocas. Siguió el dueño del agua dulce, sin prestarle ya atención a la comida:

“—En los pasados tiempos, los pokowiniketik, hombres que fueron primeros padres, tenían una cueva en la que adoraban a kots, el jolote macho. Cada año se acercaban al sitio, buscando que el ave no mandara los vientos; si no la adoraban podía venir una horrible tempestad.”

“Se cuenta que una vez, en el momento en que el Sol se queda en los cabellos, fue una mujer a traer agua, junto a la cueva, y oyó la voz del animal, en la profundidad. Dicen que en aquellos tiempos hablaba el guajolote...”

“Todos escuchábamos. Nadie masticaba más...”

—Los antepasados tenían puesta una cruz a la entrada de las cuevas, en su propia orilla; esa era la muestra de aquél al que se adoraba: así los descendientes se acordarían de cuál era la costumbre de sus más ancianos padres.

Cuando corría el tiempo de la adoración llevaban una docena de sibak', las varas que ladran al cielo, tres velas y una bola de pom, para llenar de humo los alrededores. El incienso dominaba el aire, eterneciéndolo. Si ya estaban prendidas las velas, se empezaba la adoración ante la cueva y, rezada la última oración, era cosa de beber el aguardiente.

Después bailaban y tocaban sus arpas, guitarras, tambores y flautas. Alegremente se oía la fiesta para que el viento no viniera. Si se hacía mal, la cueva aventaba la tempestad” (Castro 1983: 73).

En un relato que remite a su juventud, Elena Poniatowska nos ofrece una grata referencia a su experiencia con los guajolotes:

“A los que sí conocí es a los guajolotes de la Navidad que desde el 1º de diciembre recorrían la Colonia del Valle a pie. Empujados por su dueño que los apuraba y los mantenía juntos con un mecatito amarrado a un palo, atravesaban la calle frente al rojo camión Colonia del Valle-Coyoacán y los motores rugientes. Primero eran muy numerosos y sacudían su moco y su cabeza interrogativamente. Yo sentía que no entendían y estaban preguntando algo para lo cual nunca

tuve una respuesta (porque nunca he tenido una respuesta para nada). Quien sabe en dónde los resguardarían en la noche, pero echaban a andar al amanecer y desde la ventana podían verse sus lomos lustrosos de plumas pachonas y el rápido y sorpresivo rojo de su garganta así como su voz que se venía en cascada y permanecía en el aire durante muchas horas después de su partida. Para el día 24 quedaban pocos despertando sospechas, quizá tres, y el campesino de calzón de manta amarrado en los tobillos agitaba su mecate contra ellos. ‘No–le decía la señora–ya está muy corrioso, a éste ni los zopilotes van a querer entrarle. Se imagina cuánto no habrá caminado desde que empezó el mes’. El dueño no lo imaginaba, lo había pastoreado día tras día sobre el asfalto negro y caliente como comal ardiendo y al rato el guajolote había dejado de mirarlo para que no le viera la vergüenza en los ojos. Sólo gritaba cada vez más lastimeramente. En esta ciudad despiadada no había nadie para tomarlo en brazos, nadie para acariciar su plumaje antes de meterle cuchillo, y él seguía allí parado como idiota, apergaminándose, los músculos más endurecidos que los de Charles Atlas. ¿De qué servían los muchos kilómetros caminados y la tantísima gente con la que se había cruzado? A veces lo escogieron de entre el montón para sopesarlo, a veces, también, cuando algún perro amenazó su integridad, el amo lo cargó un rato bajo la tupida sombra de su brazo, pero la mayor parte del tiempo había sido caminar y caminar, caminar y caminar y ni modo de decirle al dueño: ‘Quiero quedarme parado en esta esquina para siempre’” (Poniatowska 1982: 17).

En otra parte de su texto vuelve a referirse a los guajolotes: *“Oiga valedor es malo no saber quién es su padre ni su madre de uno, ni nada. Después se vive azorado como los guajolotes, sin saber para dónde voltear” (op. cit. 64).*

Para finalmente cerrarlo con una reflexión un tanto nostálgica:

“Pero como Dios no cumple antojos, no endereza jorobados ni les da alas a los alacranes ponzoñosos, a lo mejor me quedo con las ganas de ser dependienta de una mercería. Lo único que le pido y esto no es difícil que me lo conceda es que me permita acompañar al último guajolote (Maximiliano, pobrecito, le decía “huachalote” porque todo lo pronunciaba en francés) y me deje caminar con él, por estas calles de Dios, las calles de mi ciudad, hasta que se me endurezcan las corvas y se me nublen los ojos y vaya yo echando bofes como el sargento Pedraza en una improbable olimpiada, llenos los oídos de pregones y de gritos, de ofertas y de cantilenas, de México, México, rarará (¡Ah, y en la panza un taquito de maciza!)” (op. cit. 76).

Desde diciembre de 1993 el caricaturista Magú dedica sus cartones a los guajolotes

en el diario *La Jornada* de la Ciudad de México, durante la temporada de posadas y navidad. Esta costumbre la heredó de Abel Quezada, otro gran caricaturista que hacía sus cartones para el periódico *Excelsior* en los años 60 y 70; como lo indica el propio Magú en la introducción de un libro que recoge algunas de sus caricaturas publicadas:

“Cuando se acercaba la Navidad, don Abel producía unas tristes y tiernas imágenes con esos Emplumados del Moco Extendido, expresando su último adiós, acentuado por la contrastante felicidad a que convocaba la fecha que concluía con la cena de Nochebuena: cena a la que nunca llegan vivos los guajolotes, pero no faltan a la mesa, debidamente horneados y grandiosamente rellenos [...] Domesticados, apapachados, engordados y metidos al horno en la víspera de Navidad, el guajolote cumple su destino sin chistar, sin levantar una denuncia, sin hacer marchas de protesta, sin denunciar en la ONU las matanzas anuales que los deja sin oportunidad de disfrutar de la vejez y sus pensiones” (Magú 2003: 5, 9).

Los cartones de Magú son evidentemente de crítica social y política; por fortuna la recopilación de algunos de ellos en un libro nos ofrece la posibilidad de conocerlos, salvados de su presencia efímera en el periódico.

Bruno Traven, por su parte, escribió un cuento, *Macario* (1956), en el que el personaje principal es un campesino muy pobre, quien soñaba con comerse un guajolote entero, sin compartirlo con su familia. Su esposa, con el afán de ayudarlo, roba un guajolote y lo prepara para ser consumido, el cual le entrega. Al salir al bosque para comérselo, Macario tropieza y alucina con tres personajes: el diablo, dios y la muerte. Cada uno de ellos le pide ser convidado, pero Macario los rechaza, excepto a la muerte, con quien hace un pacto: compartirlo, y así darse tiempo de consumir su parte, mientras la muerte hace lo propio. Este cuento fue llevado a la pantalla por Roberto Gavaldón, en 1960, haciendo el papel central el actor Ignacio López Tarso.

El nahualismo

De noche se va,

sale y se va volando.

Yo lo oí ir una vez;

tenía alas de petate.

Así suena,

al venir se oyó recio,
como suena el moson.

Suena recio.

De noche,
si no sabes,

te asusta.

Su nombre es *way poop*.

(Narrador: don Celestino Ik, de Hochtún,¹
1990; en Preuss 2001: 202).

El nahualismo es una expresión cultural de extrema complejidad en los pueblos que comparten la tradición mesoamericana; por una parte implica la existencia de un alma, o coesencia, que asume diversas formas, pero principalmente animales o fenómenos meteorológicos (rayo, centella, arcoíris, etc.), la cual no es conocida por el común de los mortales, pero puede serlo para los especialistas rituales. Algunos de estos especialistas, por otro lado, poseen la capacidad no sólo de conocer su coesencia, sino también la de transformarse y actuar a favor, o en contra del resto de los miembros de una comunidad. Esta capacidad de transformación es lo que los etnógrafos llaman nahualismo; y una de las formas que suelen asumir estos especialistas, o nahuales, es la del guajolote.

En esta parte reunimos diversas declaraciones sobre el nahualismo recogidas en diferentes regiones del país; son apenas una pequeña muestra de un fenómeno ampliamente extendido, el cual asume variantes de mayor complejidad en algunas comunidades. No hay todavía una explicación sólida y convincente de esta expresión, aunque sí variadas interpretaciones de muy diversa filiación teórica; es sin duda una cuestión abierta. Sin embargo, esto no nos exime de presentar los testimonios proporcionados por diversas personas que amablemente respondieron a nuestra inquietud de dar fe de la presencia de nahuales que asumen la forma del guajolote.

Estas declaraciones se obtuvieron en entrevistas personales, la mayoría de las veces directamente, otras fueron resultado de la aplicación de un cuestionario preparado específicamente sobre aspectos relacionados con el tratamiento y creencias sobre el guajolote, al que llamamos “guajolotario”. Colegas y amigos se prestaron para colaborar en la recolección de los datos sobre nuestro personaje. En el texto consignamos los

nombres de los declarantes y al final los datos de lugar y fecha, así como el del investigador intermediario.

Un primer grupo de datos fue recogido en la Ciudad de México, específicamente en los autodenominados “pueblos originarios”, o sea comunidades que hasta mediados del pasado siglo xx practicaban la agricultura de milpa y hablaban la lengua náhuatl; estas comunidades son las herederas de las antiguas Repúblicas de Indios organizadas por las órdenes religiosas en el siglo xvi, las que, a su vez, se constituyen con la población originaria de los grandes *altepeme* que dominaban la cuenca de México en el llamado Posclásico tardío. El acelerado desarrollo urbano de la segunda mitad del siglo xx acentuó el proceso por el que estas comunidades agrarias fueron amenazadas con el despojo de sus recursos, particularmente de sus aguas, de sus bosques y de su territorio; en esta lucha las comunidades entraron en diversos procesos de negociación y de urbanización, lo que las transformó sustancialmente, siempre con la amenaza de su extinción. Algunas de ellas desaparecieron presa de la voracidad inmobiliaria, otras resisten a través de la lucha política, pero sobre todo por medio de su organización comunitaria que se activa y reproduce en los diversos ciclos ceremoniales y festivos (Medina 2007).

Las comunidades que mejor han conservado su memoria y raíz mesoamericana son aquellas situadas en el sur, suroeste y oriente de la Ciudad de México, en las delegaciones de Tláhuac, Xochimilco, Milpa Alta, Tlalpan, Iztapalapa, Iztacalco y Coyoacán; de algunas proceden los testimonios que consignamos a continuación.

Un chinampero de San Pedro Tláhuac nos declaró:

“Los guajolotes están relacionados con los nahuales; se cree que hay personas que pueden transformarse en guajolotes, como una expresión de su condición de ser nahuales. Esta cualidad, de ser huéspedes de los brujos, la tienen solamente las gallinas, los perros y los guajolotes, todos ellos de color negro. Se tiene la creencia que cuando las brujas dejan sus piernas al lado del *tlecuil*, para poder volar, y si alguien las encuentra y lanza al fuego, éstas se convierten en piernas de guajolote” (Miguel Ángel Rodríguez 2005).

Por su parte el historiador Baruc Martínez, miembro de una antigua familia de San Pedro Tláhuac, narró un acontecimiento que recogió su abuela Tolita Galicia, habitante del barrio de Teopancalcan, en los tiempos en que esta comunidad conservaba su condición insular y su práctica agrícola en chinampas. Al anoecer, cuando todos se refugiaban en sus viviendas, “... en la penumbra de la oscuridad se podían observar las bolas de fuego

circundando en lo alto del cielo, pálidos gemidos se lograban escuchar, eran ellos: los nahuales de Tláhuac. Se reunían en sitios altos, como los cráteres del cerro *Teuctli* o el *Tetlaman*; decía la tía Tolita que si se escuchaban lejos significaba que estaban cerca, y si se les oía cerca permanecían lejos". Se creía que el mayor número de nahuales se concentraba en el barrio de Techan, los hombres eran brujos y las mujeres malas; y se aparecían por los parajes conocidos como *Colixco*, *Comalapa*, *Tlayecac* y otros más. "Decía la tía Tolita que las mujeres nahuales salían de noche para alimentarse con la sangre de los niños pequeños, de los *cuhcunitos*. Eran malas, lo repetía constantemente, mataban a las pobrecitas criaturas. Al amanecer muchas mujeres encontraban a sus hijos muertos y con una marca en la mollera, por ahí les chupaban la sangre los nahuales" (Baruc Martínez 2007).

El mismo chinampero mencionado antes, Miguel Ángel Rodríguez, publicó recientemente una recopilación de narraciones recogidas entre los habitantes de Tláhuac; en ese texto encontramos el siguiente relato:

"Esta historia pasó en uno de los barrios entre lagunas, canales y chinampas. Dicen que una señora todas las noches se convertía en animal o salía a volar sobre su petate. Que al anochecer dormía a su marido como un embrujo y salía a chupar sangre a la gente del pueblo."

"Pero el marido ya había sospechado lo que sucedía en varias noches de luna, y una de ellas se hizo el dormido... Vio a su mujer irse del lecho ya muy entrado el anochecer. En medio del patio prendía una hoguera cuyas llamas alcanzaban hasta dos metros de altura. Ella se arrodillaba y elevaba oraciones en lengua náhuatl, con su rebozo a modo de capuz sobre la cabeza."

"Se desprendía las coyunturas de sus piernas y, con solemnidad, dejaba sus rodillas y pies colocados formando una cruz a la orilla del fuego. Después parecía contorsionarse y tirándose al suelo elevaba la ceniza al revolcarse."

"Esa noche se levantó convertida en un perro negro grandote. Dio vueltas alrededor del fuego y salió corriendo hacia las calles oscuras" (Rodríguez 2016: 70).

El texto continúa narrando las incidencias de la esposa, luego de que el marido descubre las piernas entre las cenizas de la hoguera y las arroja al fuego; cuando ella regresa, en forma de perro, se revuelca en la fogata y reasume la forma humana, pero no encuentra sus piernas, por lo que se acuesta y permanece así hasta la mañana siguiente. Al reclamarle el marido que se levantara, ella se declara enferma,

“Pero el marido sospechaba y de un tirón le jaló las cobijas dejando al descubierto que de las rodillas hacia abajo sus piernas se habían convertido en patas de guajolote, con arrugados dedos y puntiagudas uñas. Esto pasó porque ya no encontró sus pies” (Rodríguez *op. cit.* 73).

Las siguientes narraciones fueron recogidas por la historiadora Gabriela Salmorán, en 2008, entre sus alumnos de la Preparatoria, situada en Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta; solicitadas como trabajos escolares, fueron ellos quienes los redactaron. Estos estudiantes proceden de diversas comunidades de esta delegación y ante la petición de la maestra acudieron al apoyo de sus parientes cercanos. En Tlacotenco hay todavía hablantes de náhuatl, aunque la mayor parte son personas mayores de edad; la información fue recogida en español.

Carlos López entregó el siguiente texto:

“El mito cuenta que era una pareja de recién casados, dicen que la señora se levantaba en la madrugada, como a la una de la mañana, para salir a robar, pero la señora procuraba que su esposo no la descubriera cuando se levantaba; después la señora quemaba el *mezote*, en cuya ceniza se revolcaba para convertirse en nahual, representaba al guajolote; pero la señora se desprendía las piernas para ponerse las patas del guajolote y así poder salir a robar en las madrugadas; uno de esos días su esposo se levantó y se dio cuenta que su esposa no estaba; la buscó por todas partes de la casa, hasta que encontró las piernas de su esposa. Quemó las piernas de su esposa y a poco rato que llega ella a su casa y busca sus piernas; no las encontró y no se sabe qué pasó con la señora después”.

El alumno Héctor Peraza (2008) nos aporta otra variante de este mismo tema:

“Además de los nahuales, existían las *tlazehque* (mujeres nahual); muy parecidas a los nahuales, pero muy diferentes, porque estos *tlazehques* nada más se convertían en un animal, que era el guajolote, ellos salían después de la media noche a chupar sangre de la gente que estaba dormida. A la persona que lo llegaban a chupar se sentía con mucha flojera para trabajar; además que les chupaba la sangre, les dejaba morado el brazo, la pierna o cualquier otra parte del cuerpo. Si la persona a la que estaba chupando lo sorprendía, y lo empezaba a barrer, a ese animal (*tlazehque*), parecía que lo echaba a la lumbre, porque se empezaba a revolcar; en esos momentos gritaba de dolor”.

Por su parte la alumna Jazmín Sarahí Montes (2008), de San Antonio Tecómitl, entregó esta otra versión del mismo tema:

“La naguala era una señora que todas las noches se quitaba las piernas, las ponía en un molcajete y se convertía en guajolota para robarse los animales de las demás gentes que vivían en el pueblo. Una noche su esposo, que ya sospechaba de esta situación, se quedó para espiarla, y se dio cuenta de lo que pasaba cuando salía. Así que decidió quemar las piernas de esta nahuala y entonces ella enfermó, ya que no podía pararse ni tomar su forma de humano, hasta que murió”.

De San Salvador Cuauhtenco procede el relato que consigna Christian M. López (2008):

“Una señora era nahuala, ya que se convertía en guajolota y se robaba a los animales; entonces, como la gente se dio cuenta de que tenía comportamientos extraños, una noche el pueblo la siguió y la balacearon, le dieron un tiro en el pie y quedó coja. Desde entonces la señora iba todos los días a la iglesia, pero nunca entraba hasta el altar, sólo se quedaba en la entrada principal de la iglesia y dejaba un ramo de flores”.

En otra comunidad nahua de la cuenca de México, en su lado oriental, está San Jerónimo Amanalco, en los rumbos del antiguo Acolhuacan, el antropólogo Jaime Enrique Carreón (2006) recogió el siguiente relato:

“Las brujas todavía existen, sólo que hoy no se ven porque hay muchas luces. Hay brujas que chupan la sangre, hay otras que hacen daño. Las primeras llegan y chupan la sangre, dicen que uno amanece con moretes en los brazos y las piernas. *Tetlachiwe* es el que hace daño, señalan que ellos soplan “echan saliva” y a la víctima se le duerme la mano y después de un rato aparece una bolita, el *xuxal*. Se curan donde hay cuates (uno sabe curar, el otro sabe echar). *Awapuche* es el que chupa, seca a la persona, ataca a los niños y se convierte en guajolote. Se hacen de gato, guajolote y pájaro. Se cambia. Andan en el cerro bailando como guajolotas. Ninguno de ellos es *nawal*; estas personas tiene pacto con el diablo, se va al cerro y se mete en una cueva y sale en la cima de los cerros y extraen riqueza de los cerros (dinero). El *nawal* se convierte en chivo, gato”.

Este relato confirma una observación que hace el historiador Roberto Martínez, especialista en el tema del nahualismo, al anotar que es dudoso que hayan existido los nahuales chupa sangre en las sociedades mesoamericanas del siglo XVI; aunque encuentra que tanto el *tlahuipuchtli* contemporáneo como el antiguo *nahualli-tlahuipuchtli* comparten “su asociación con lo femenino, su aspecto luminoso, su carácter aterrador y la posibilidad de quitarse las piernas sugieren la existencia de una función semejante en el *nahualli* de la época antigua [...] En todo caso, la influencia de la brujería europea sobre la imagen del *nahualli-tlahuipuchtli* parece haber dado

lugar a un nuevo personaje, producto de la síntesis entre” la concepción mesoamericana antigua y la *striga* de Europa (Martínez 2011: 421).

De los pueblos nahuas de la sierra de Puebla tenemos también algunos testimonios sobre la presencia del guajolote en el ámbito del nahualismo; así, el antropólogo José de Jesús Montoya contribuye a este tema con muy sugerentes datos de Atla, una comunidad nahua en la que realiza una minuciosa investigación etnográfica; ahí se encuentra con los *tlahuepoches*, aves nocturnas mortíferas y peligrosas.

“Se dedican al vampirismo y viven de la sangre que en la noche extraen a los niños o a los adultos. El tlahuepoche es un individuo que tiene el don de convertirse en ave nocturna chupadora de sangre. Para hacer esto tiene que dejar las piernas junto al tlecuile, así como saltar siete veces sobre el fuego, después de lo cual queda convertido en tal ave. Su descripción corresponde a la de un guajolote muy grande equipado de una lanceta enorme que es la que utiliza para succionar la sangre” (Montoya 1964: 173).

A los niños recién nacidos de Atla se les protege colocando su ropa, volteada al revés, en las proximidades, junto con “un sombrero invertido y un instrumento cortante (cuchillo, machete, tijeras, aguja), gracias a las cuales el tlahuepoche no se acercará. Otra forma de evitarlo es colocando en el techo unas ramas de naranjo, ya que éstas con sus espinas lo ahuyentarán” (*loc. cit.*).

“Los tlahuepoches se reconocen en la noche por la lumbre que llevan y por la luz que emiten; se posan en las ramas de los árboles cercanos al lugar donde atacarán, o en el caballete de la casa, desde donde dirigen su lanceta al cuello de la víctima. Suelen reunirse en conciliábulo nocturnos en un lugar llamado *teopanzolco* (“lugar de la iglesia antigua”) existente entre Atla y Xolotla; como ese lugar está en una loma se pueden distinguir en las noches de los martes y los viernes, a lo lejos, ocho o diez luces” (*loc. cit.*).

Una manera de combatir a estos seres luminosos y peligrosos es quitándose la ropa frente a ellos y ponérsela al revés, lo cual tiene un efecto fulminante.

“Se cuenta que hace poco tiempo mataron un tlahuepoche en el pueblo. Alguien oyó un ruido muy fuerte en las ramas de un árbol, se quitó rápidamente la ropa y la puso al revés. En seguida cayó estrepitosamente el gran guajolote y comenzaron a darle garrotazos. Poco después se convirtió en una señora originaria de San Pablito, la amarraron y quemaron frente a los que presenciaban. Como había dejado sus piernas cerca del tlecuile, no pudo escapar

ni correr. Se cuenta que en el pueblo hay varios de estos individuos, ya sea hombres o mujeres. Se dice también que abundan las personas con el don de convertirse en aves nocturnas en el vecino pueblo de Xolotla y en San Pablito. Se reconocen fácilmente en el día, pues siempre tienen una pierna muy delgada y en ocasiones cojean” (Montoya 1964: 173).

Siguiendo en la Sierra Norte de Puebla, en la comunidad nahua de Naupan, las parteras reconocen el nahual de los niños cuando nacen. Una partera conocida de Yuribia Velásquez, antropóloga de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), se divertía imaginando cómo reaccionarían los médicos y las enfermeras al encontrarse con un niño que naciera con cabeza de guajolote; porque el guajolote puede ser nahual, y como lo indicó a la propia Yuribia un especialista ritual: “quien es elegido para ‘trabajar’ se conoce desde chiquito, su carita se ve no de niño sino de gatito o guajolotito [...] así se ve, igual como animalito [...] pero es niño, es porque avisa su espíritu que trae, que va a ‘trabajar’ ” (Velázquez 2006: 134).

En una reflexión sobre las brujas, la maestra Virginia Rodríguez apunta, en relación con las *Tlahuepochine*, que toman la forma de diferentes animales, pero también se aparecen “como bola de lumbre, una luz blanca de forma cónica que asciende por el aire y hasta una cuerda, como sucedió una ocasión en que la madre encontró a su hijo asfixiándose por una cuerda que tenía enrollada al cuello; cortó la cuerda, que pendía del techo, y vino al suelo un guajolote que murió en el acto. Era la bruja convertida en dicho animal” (Rodríguez Rivera 1950: 477).

Continuando con los datos de las comunidades nahuas, pero esta vez de Veracruz, y específicamente de San Pedro Tenejapa, de la región de Zongolica, el maestro Rogelio Allende (2007) nos declaró que “*Xihuime* es una mujer que en la noche se convierte en guajolota y sus plumas son de obsidiana; a la mañana siguiente es posible encontrar pedazos de obsidiana dejados a su paso”.

El mismo maestro Allende nos describió a los *Itzkuahitle*, seres de gran tamaño que existían antes, cuya existencia se advertía porque emitían un sonido característico, como de gaviota, “son seres que vuelan, tienen forma de guajolote o de zopilote, sus plumas de colores negro y azul oscuro que emiten resplandor; brillan como espejos, sus ojos cristalinos, en ocasiones se posan en las copas de los árboles”.

“El *Itzkuahitli*, al pasar sobre la casa, chupa a los niños *Tlachichinah*, causándoles un daño espiritual y dejando en el cuerpo un moretón, como si fuera un golpe, los niños son

aliviados por los sabios de la comunidad, un chaman. Por tal motivo, para proteger a los niños, no se deben acostar boca arriba. La llegada de un *Itzkuahitli*, no es casual, sino que los mandan, los envía una persona para afectar a otra, se le conoce como nahual” (Rogelio Allende 2007).

En las comunidades nahuas de Tlaxcala aparecen los nahuales, poseedores de la capacidad de transformarse en animales, particularmente en guajolotes, perros y burros, aunque también pueden convertirse en coyotes, gatos y zorros; ellos se reúnen en los bosques del volcán Malintzi entre la media noche y la madrugada. “Los nahuales que participan en estos conventículos vienen de todas las comunidades de la región y deben llegar en su forma animal” Nutini y Forbes 1987: 331).

“Los *tlahuelpuchis* pueden transformarse en burros, perros, gatos, gallinas, patos, zopilotes, cuervos, pulgas, hormigas y otros animales e insectos. El animal preferido es el guajolote, y es en esta forma animal que los *tlahuelpuchis* deben chupar la sangre a las criaturas. Los *tlahuelpuchis* pueden ser hombres o mujeres. La gran mayoría de los *tlahuelpuchis* son mujeres y se les considera como más malas, poderosas y sanguinarias que los hombres. Hay una completa inversión en las relaciones entre hombres y mujeres al pasar de la estructura social de la gente ordinaria a la de los *tlahuelpuchis*: las mujeres dominan completamente a los hombres y tienen mayor poder de decisión” (*op. cit.* 341).

Félix Báez-Jorge y Arturo Gómez, antropólogos veracruzanos, nos han narrado las vicisitudes de Tlacatecolotl, Señor del bien y del mal, entre los nahuas de Chicontepec, en la Huasteca veracruzana; dicho señor reunió una gran riqueza y se casó con una bonita muchacha llamada *Meeztli*; cuando su suegra falleció, don Tlacatecolotl repartió su riqueza y dejó Postectitla, donde residía, para entonces dedicarse a curar, es decir a ser *tepahtihketl*: “se convertía en búho y guajolote; andaba siempre apoyado en un bastón, y cuando hacía frío, cuidaba que no se apagara la lumbre. Al morir, su cuerpo fue quemado sobre los *tenamastles*, de sus cenizas mezcladas con la lluvia nacieron algunas plantas comestibles y otras venenosas” (Báez-Jorge y Gómez 2001: 412).

Continuando en la Huasteca, pero ahora con las comunidades otomíes, Jacques Galinier, antropólogo francés con una larga experiencia etnográfica, nos indica que el guajolote ha perdido la importancia que tenía en otros tiempos, aunque todavía se le considera como símbolo del dios del fuego. “En los oratorios del altiplano consagrados a esta divinidad, se celebra la ‘danza del guajolote’, al final de la cual el ave es sacrificada, su sangre regada sobre figuras de papel recortado y sus

plumas plantadas en el corazón. En ocasiones festivas, el guajolote, aderezado con una salsa picante, sigue siendo el guiso predilecto” (Galinier 1987: 393).

En otro texto el mismo Galinier nos ofrece una descripción de las brujas entre los otomíes, las cuales se mueven en el cielo en forma de bolas de fuego. “Se quitan los ojos, se deshacen de las manos, de los pies, los cuales toman la forma de patas de guajolote. Una vez convertidas en guajolotes negros, van a matar a los niños” (Galinier 2006: 60).

“El ritual de metamorfosis en las brujas tiene como ‘altar’ el fogón. Las mujeres se quitan los pies o las piernas arriba de la lumbre. De sus manos salen alas, su visita se anuncia por un silbido en las cercanías de la casa que van a atacar. Cuando la mujer está medio dormida es el momento durante el cual la bruja puede agredir a su bebé: le chupa la sangre, por lo que la criatura se vuelve ‘pachurrada’ (*hibi*), y en el vientre del niño aparece una mancha de guajolote. Tan pronto como la bruja está satisfecha, recupera los pies, manos y ojos [...] En Santo Domingo consideran que esos eventos son muy frecuentes durante las noches. Cuentan que antes colgaban a las mujeres sorprendidas como brujas y las quemaban. Pueden ser hombres (*za i me*), pero mayoritariamente son mujeres. Brincan de felicidad porque chuparon sangre. Si se encuentran sus piernas, se las cubre con la cal del nixtamal. En este instante las piernas se pudren y muere el *za i me*” (Galinier 2006: 61).

La lingüista Ángela Ochoa recogió entre los teenek de Tantoyuca, Veracruz, la siguiente narración, de boca de don Anatolio Cruz:

“Cierta día un señor que siempre sale muy temprano rumbo a la milpa, en el camino cruza un gran hormiguero de hormigas arrieras (*tsuk t'idhidh*). Después de una noche de primeras lluvias de la temporada él iba a la milpa. Cuando iba cruzando el hormiguero vio un bonito guajolote que estaba bailando (*chiktumumuul*) y se asombró mucho porque estaba ese guajolote en ese lugar, lejos de las casas, y vio que se escondió en el hormiguero. Dicen que las hormigas arrieras salen a trabajar de noche, cuando caen las primeras lluvias (sobre todo en el mes de mayo a junio) de cada año. Con ellas viven otros animales que dicen que son guajolotes, gatos, víboras; que todos estos animales salen también cuando las hormigas trabajan”.

“Este señor regresó a su casa y le contó a su mujer que había visto un guajolote en el monte, en un hormiguero, que el guajolote bailaba tranquilo. Le dicen –¿por qué no lo agarró? Y dijo –‘volveré a pasar, a ver si todavía encuentro al guajolote y lo agarraré’. Y así lo hizo, volvió a pasar y lo encontró otra vez al guajolote, lo agarró y lo llevó a su casa, lo mató y lo guisó y comieron él y su mujer. Dicen que no era guajolote, que eran las

mismas hormigas que se convierten. Por su alucinación vio que era un guajolote. Dicen que la carne que se comieron se convirtió en hormigas arrieras y que les destrozaron sus intestinos” (Anatolio Cruz 2008).

En la Colonia Indígena de Alaquines y en el Rancho Agua Puerca del Ejido La Palma, en San Luis Potosí, Hugo Cotonieto, antropólogo del Colegio de San Luis, recogió los siguientes datos entre los pames del norte, *xi'iuuy*:

“Cuando se hacen brujas, se sacan los ojos y los esconden a un lado de la lumbre y se ponen unos ojos de gato y se van en forma de guajolote macho.

Lo que es el brujo o la bruja, ése hace travesuras, la bruja se convierte en un guajolote o en un coyote, en una zorra, son animales en los que se puede convertir.

Cuando era niño fui con mi agüelo a pisar maíz a la punta del cerro, no terminamos y estábamos cuidando toda la noche, y ya tarde vimos una luz ondeando como una víbora, me habla y me dijo, ‘mira, ahí hay una bruja’. Él usaba faja y empezó a rezar, terminaba un rezo y le hacía un nudo a su faja, otro rezo otro nudo, era creo al revés. Ya luego, cayó un guajolote muy grande, y daba aletazos, y que le pone un mano de rastrojo encima. Al otro día amaneció y era un viejito, ya le dijo a mi agüelo que lo soltara, que él no le había hecho nada, le dio unos centavos y lo dejó ir, que suelta los nudos y se fue, volteamos y ya no estaba”.

Con las uñas del guajolote se hace un hechizo, le dijeron a Hugo Cotonieto, “corta las uñas en su tiempo y hora, mero el 2 de enero a las 12 de la noche, es requisito eso. A las uñas se les va rezar una oración de Judas Iscariote, tres veces a las 12 de la noche, y tiene que ahumar un jarro nuevo, ahí va a poner la uñas o el pico, y eso se entierra y tiene que estar rezando, y tiene que comprar una cera de cebo” (Hugo Cotonieto 2015).

Entre los chinantecos, que viven en Oaxaca, don Roberto Weitlaner y Carlo Antonio Castro, dos eminentes antropólogos, recogieron el siguiente relato:

“Estaba un viejo parado en una loma, a la orilla del mar. Vio 4 vientos en la playa, caminando. Parecían guajolotes, jugando, pues esos animales abren las alas sobre sus hermanos. Estuvieron los vientos brincando un buen rato, bañándose. Cuando acabaron de jugar, salieron del agua y se quedaron otra vez en la orilla, secándose. Se pusieron a frotarse el pico con las plumas; sonándolo recio, como suena la corneta de los soldados. El viejo fue a ver qué cosa sonaba y se dio cuenta de que eran esos animales los que hacían ruido con sus plumas, como la pieza de un soldado.

Allá estuvo mirando el viejo. Se burló de los guajolotes y les tiró lumbre. Ellos se fueron aire arriba. Entonces, vino un viento con nubes y enseguida cayó un aguacero fuerte y tronó un rayo recio” (Weitlaner y Castro 1973: 213, 214).

Reflexión final

El guajolote tiene una importancia fundamental en la vida de las sociedades mesoamericanas, tanto en lo que se refiere a su inserción en la vida cotidiana, como parte del sistema agroecológico constituido por la milpa y proveedor de proteínas y otros elementos de su constitución corporal (plumas y huesos, entre otros), como en el imaginario, es decir en su cosmovisión, en la que aparece investido de capacidades y virtudes como parte de los dioses y de los grandes capítulos de su cosmogonía. La muy rica iconografía conservada en códices y manuscritos de los grandes *altepeme*, gracias a los cronistas y funcionarios, así como a los documentos manejados por la nobleza que sobrevive a la guerra de conquista, da cuenta de la enorme complejidad del pensamiento de los pueblos mesoamericanos, particularmente de aquella que corresponde a sus dirigentes y a sus intelectuales. El guajolote como personaje sagrado, *chalchiuhtotolin*, despliega sus diferentes atributos en los documentos antiguos y en las diferentes expresiones contenidas en la arquitectura, la escultura, la pintura y la cerámica, rescatadas por los arqueólogos que han trabajado con los restos de las antiguas sociedades mesoamericanas, sepultadas bajo los escombros sobre los que se erige la nueva sociedad novohispana.

Lejos de la mirada represora del clero y las órdenes religiosas, las comunidades indias continuaron su modo de vida erigido sobre el trabajo en la milpa, con lo cual no solamente continuaron con las antiguas concepciones elaboradas a partir del trabajo agrícola, sino que las reprodujeron en las nuevas condiciones socioeconómicas y políticas, incorporando tanto los elementos impuestos por el sistema colonial, particularmente el cristianismo de raíz medieval y la organización política basada en el Cabildo hispano, como por el carácter de sus relaciones con los nuevos centros urbanos construidos por los colonizadores hispanos. Así, el trabajo en la milpa, y con esto la organización social correspondiente, en la que tienen un lugar importante el guajolote y el perro, se reproducen a lo largo de los siglos de dominio colonial, en las condiciones difíciles y opresivas que les son impuestas.

El primer siglo como país independiente fue de una mayor capacidad ofensiva y destructora de las comunidades indias, pues por una parte el crecimiento desmesurado

de las haciendas devoró sus tierras, en tanto que sus habitantes se convirtieron en la fuerza de trabajo con la cual los colonizadores fundaron su riqueza, a partir de condiciones laborales como servidumbre. La reacción a estas condiciones, opresivas y destructoras del modo de vida fundado en la agricultura mesoamericana, fue el poderoso movimiento campesino base del conflicto político y militar conocido como la Revolución Mexicana, el cual cristalizó políticamente en la Constitución de 1917, cuyo Artículo 27, dedicado a la cuestión agraria, abrió paso a un largo proceso de reconstitución de las comunidades campesinas y de reactivación de la tradición cultural mesoamericana.

Fue en estas condiciones sociales y políticas que las comunidades indias crecieron y reelaboraron sus tradiciones de raíz mesoamericana y colonial, pero sobre todo el complejo de creencias y prácticas religiosas fundadas en el trabajo de milpa. Sin embargo, la política del mestizaje establecida por el régimen nacionalista de la Revolución Mexicana les negó sus derechos históricos y culturales, en tanto que el indigenismo estableció una política dirigida a su eliminación, centrada no ya en la represión militar, sino en un programa educativo orientado hacia la castellanización.

El acelerado proceso de urbanización que caracterizó la segunda mitad del siglo xx hizo también su parte, pues por un lado atrajo la mano de obra para las grandes empresas inmobiliarias y para los proyectos estatales, cuyos contingentes procedían en buena medida de las regiones interculturales; pero por el otro los dotó a las comunidades de los recursos económicos, técnicos e intelectuales para incidir en el fortalecimiento de sus tradiciones comunitarias, particularmente los grandes ciclos ceremoniales en los que se reactiva y enriquece la tradición cultural de raíz mesoamericana.

Los complejos y poderosos nexos entre las ciudades y las comunidades indígenas adquieren una dimensión global con el movimiento migratorio hacia Estados Unidos, lo que incidió en las demandas de los pueblos indios por sus derechos políticos, pero sobre todo por la participación activa de los dirigentes indios en el más amplio movimiento de los derechos humanos, en sus diferentes momentos.

En este largo camino recorrido por las comunidades indias a lo largo de cinco siglos se ha generado una profunda transformación de su cultura, configurada a partir del trabajo en la milpa; sin embargo, este proceso de cambio no ha significado una ruptura con la tradición mesoamericana, ha habido una intensa actividad reelaborando sus contenidos, de tal suerte que si bien hay un poderoso vínculo entre las actuales comunidades indias y los grandes señoríos mesoamericanos, por otra parte lo que presenciamos es una diversificación regional

de esta tradición cultural, la que ha generado formas nuevas acordes con su antigua matriz.

Es decir, la comparación entre la rica información que nos ofrecen las investigaciones históricas, así como las aportaciones de la arqueología, la lingüística y la etnología, y los datos de la etnografía no es ya el reconocimiento de continuidades mecánicas, simples, sino la apertura al reconocimiento de la complejidad de los procesos implicados. Tenemos como un reto el abrir una reflexión rigurosa desde la etnografía para establecer los procesos que articulan la cultura de las grandes sociedades mesoamericanas y aquella otra correspondiente a la gran diversidad de las comunidades indias contemporáneas. El eje que nos propone la presencia del guajolote en ambos extremos de los procesos históricos puede ser una buena oportunidad para abrir cuestiones de orden teórico y metodológico que trasciendan el esencialismo y otras posiciones producto más de las modas procedentes de los grandes centros exportadores de teoría, que de los procesos internos de cada comunidad científica para establecer líneas de investigación originales.

Las referencias al guajolote en el habla popular tienen sin duda una raíz en la cultura nacional formada por la confluencia de diversas tradiciones a lo largo del medio siglo con dominio colonial y, simultáneamente, de construcción de la nación mexicana; no son circunstanciales, apuntan a la presencia intensa de componente mesoamericano. Esto mismo se expresa en la literatura y en la música, como se consigna en los datos que presentamos. Sin embargo, donde es posible reconocer la profundidad y la complejidad de la tradición mesoamericana es en la presencia del nahualismo, pues siendo una manifestación nocturna nos introduce a un universo dominado por fuerzas diferentes a las del día, pero estrechamente vinculadas entre sí.

Como lo apunta Jacques Galinier, la noche no es el complemento del día, sino su envoltura, su matriz genésica (2016: 23); en esta parte de la vida los personajes que aparecen adquieren características diferentes, y hasta opuestas a las manifestadas en la parte diurna; ahí, en la noche, se llevan a cabo transformaciones “que caracterizan la inestabilidad de los sexos”. Así, si en la organización social de las comunidades indígenas dominan las relaciones de parentesco patrilineales, y la cultura bien puede reconocerse como patriarcal, pues de noche las mujeres se transforman, con la mediación del fuego, en aves depredadoras, en guajolotes que recorren las casas buscando nenes para chuparles sangre. Es cierto que esta facultad de transformación la poseen, en general, los especialistas rituales, pero la facultad específica de asumir la forma de guajolotes es principalmente un don de las mujeres, como se advierte en los datos que hemos consignado antes.

Hay, desde luego, otras expresiones relacionadas con el nahualismo que nos remiten a la tradición religiosa mesoamericana, como es el papel de la relación entre la sangre y el sacrificio como nutrimento de la tierra, considerada una entidad viva. De hecho uno de las formas de sacrificio más frecuentes en las comunidades de esta tradición es el degollamiento de guajolotes para ofrecer su sangre a la tierra y a los diferentes personajes sagrados que aparecen como “dueños”.

También encontramos vínculos con la cosmovisión mesoamericana en la caracterización misma de algunos de los nahuales, no sólo su relación con el fuego, también en los símbolos de poder, lo que Galinier llamó la geopolítica del inframundo; e incluso con la referencia al pie atípico de algunos nahuales, una característica que poseen algunos de los dioses de la antigua tradición mesoamericana, como Tezcatlipoca y Huitzilopochtli.

En fin, de la mano del guajolote hemos podido recoger testimonios de su presencia en diferentes ámbitos de la cultura mexicana contemporánea, así como de sus profundos vínculos con la tradición religiosa mesoamericana. Todos estos datos son meramente atisbos a una poderosa corriente de pensamiento que tiene sus raíces en la historia de los pueblos cultivadores de la milpa y domesticadores del guajolote; seguir sus pasos nos permitirá abrirnos a una tradición que sigue viva, aunque todavía reprimida por concepciones dominadas por el racismo y el asombro de las manifestaciones contemporáneas de la globalización.

Colaboradores

Allende, Rogelio, nahuas de Zongolica, Ver. 2007.

Barrera Guzmán, Mónica, Mérida, Yucatán, 2006.

Carreón, Jaime Enrique, nahuas de Amanalco, Estado de México, 2006.

Cruz del Ángel, Anatolio, teenek de Tantoyuca, Vracruz, 2008.

Cotonieto, Hugo, pames de San Luis Potosí, 2015.

Guzmán, Violeta, Mérida, Yucatán, 2006.

López, Carlos, nahuas de Milpa Alta, Ciudad de México, 2008.

López, Christian M., nahuas de Milpa Alta, Ciudad de México, 2008.

Martínez, Baruc, nahuas de Tláhuac, Ciudad de México, 2007.

Montes, Jazmín Sarahí, nahuas de Milpa Alta, Ciudad de México, 2008.

Ochoa, Ángela, teenek de Tantoyuca, Veracruz, 2008.

Peraza, Héctor, nahuas de Milpa Alta, Ciudad de México, 2008.

Rodríguez Palma, Miguel Ángel, nahuas de Tláhuac, Ciudad de México, 2005.

Salmorán, Gabriela, nahuas de Milpa Alta, Ciudad de México, 2008.

Solís, Gabriela, Mérida, Yucatán, 2006.

El guajolote y la industria alimentaria actual

Actualmente la industria avícola del guajolote está firmemente arraigada en gran parte del mundo. Los países con mayor producción de carne de *Meleagris gallopavo* son Estados Unidos, Canadá, Alemania, Francia, Italia, Inglaterra y Holanda. En 2004 se produjeron 4.94 millones de toneladas de carne y en los Estados Unidos, en 2014, la producción derivó en un total de \$5 300 000 000 de dólares (Anónimo 2015). Aunque estos países son los líderes productores, es fácil encontrar información sobre granjas industrializadas de guajolotes en la India o Rusia (Ahmed *et al.* 2008). En los países mencionados el consumo anual de carne de este animal varía entre 4 y 8 Kg por persona.

El guajolote y la industria avícola mexicana

¿Y qué hay respecto de México? En 2014 se tuvo una producción de 12 466 toneladas de carne por trimestre (Sagarpa 2016). En términos generales la producción abastece a poco menos de la mitad de la demanda, por lo que el resto se satisface a través de la importación.

La producción del guajolote se realiza a través de dos esquemas de manejo: por confinamiento total o por sistema mixto, llamado también ecológico u orgánico (Juárez 2015). En cualquiera de los casos los pípilos entran al proceso de engorda a partir de los 28 días de nacidos, quedando su manejo en manos de los productores.

En el sistema de confinamiento total, los animales se mantienen en espacios cerrados, controlándose el alimento, el agua, la temperatura, la humedad y la administración de medicamentos, si viene al caso. Este sistema garantiza el óptimo desarrollo físico del guajolote, aunque la vida en estos ambientes cerrados, con alta aglomeración, limitada iluminación y ventilación, llevan a estados de estrés que derivan en canibalismo y agresividad.

El sistema mixto es un esquema productivo derivado de la fusión del manejo industrial con el conocimiento tradicional mexicano. Los animales pernoctan en espacios techados y en el día deambulan en espacios abiertos (corrales), en lotes de entre 300 y 500 individuos. Este sistema busca un manejo basado en principios naturales, por ejemplo alimento elaborado a partir de grano y no de mezclas químicas, conversión de los desechos orgánicos

en compostas y espacios suficientes para permitir el movimiento natural y así un mejor desarrollo muscular.

Debido a los principios naturales en que se basa, a este sistema productivo se le considera de orientación ecológica u orgánica, es decir, la crianza de guajolotes “orgánicos”, sin embargo la realidad es que en nuestro país no hay un marco legal para reconocer lo que significa esto en términos de manejo y control.

Estos esquemas de producción son impulsados en México a través de estudios antropológicos y económicos, buscando la creación de granjas avícolas cuyo esquema productivo sea compatible con el marco tradicional existente (Camacho *et al.* 2008). No obstante hay lugares, como Yucatán, donde se les considera una amenaza, ya que los niveles de producción no dejan espacio para las familias que producen guajolotes en los tradicionales esquemas “de traspatio” (Canul *et al.* 2011).

Propiedades nutricionales del guajolote

La carne del guajolote es de tono claro, blanca con leve color rosáceo. A diferencia de otras carnes, su contenido en grasas es muy bajo, apenas 2.2%, en comparación con el 2.8% de la pechuga de pollo, el 4.1% de solomillo, el 7.2% de una chuleta de cerdo o el 9.6% de carne de res para hamburguesa. En contraparte la proporción de proteínas es alta, alrededor del 22% (Valero *et al.* 2016)

La carne de guajolote no tiene un sabor penetrante, de ahí que no se le considere buena opción como carne asada o en caldo sencillo, y por eso mismo se presta muy bien en guisos preparados con aderezos diversos, salsas, chiles y moles, o bien con complementos diversos como los rellenos en el guajolote de Navidad.

El guajolote, la dieta global y la ingeniería de alimentos

En el presente la carne de mayor consumo en el mundo es la de cerdo, con un 36%, la de bovino (res, ternera) con un 22%, la de ovino (borrego) el 4.6% y la de aves el 35%, el guajolote participa con un 7% (Anónimo 2014). A pesar de que el dato anterior habla de una contribución modesta de nuestra ave como fuente de carne, en el presente se le considera una opción fundamental dentro de las dietas del mundo occidental, sobre

todo por su limitado contenido en lípidos. Por ello disponemos de todo un mundo de recetas y productos cuya base es la carne del guajolote.

Estas propiedades nutricionales le han dado un valor especial en la dieta del mundo occidental y por ello no es de extrañar que veamos numerosos alimentos, desde la carne como tal hasta embutidos. Sin embargo el mismo espectro industrial que permite a una persona consumir, por ejemplo, “pechuga de pavo” sin haber visto jamás a un animal vivo, también pueden ofrecerte un producto hecho “con carne de pavo” con un solo inconveniente: que lo menos abundante es: ¡la carne del susodicho pavo!

En entrevista con el ingeniero en alimentos Adrián Rodríguez González, comentó que como todo animal incluido dentro de la industria de la alimentación, el manejo del guajolote involucra la aplicación de hormonas para estimular su crecimiento, pero la experiencia de años anteriores sobre el daño que producía todo esto a los consumidores hace que estos esquemas de manejo se encuentren en continua revisión. También mencionó que, como todo embutido industrial, su elaboración llevaba a manejos que derivaban en un producto final que cubría las preferencias en el gusto de las personas, por ejemplo aplicarle químicos al “jamón de pavo” para que su color sea similar al de cerdo, que es el que la gente prefiere, o crear embutidos ahumados aplicando humo líquido.

Considerando que la producción de guajolote en México no es muy grande, los mayores productores de embutidos hechos con su carne tienen sus propias granjas. Esto representa un mayor beneficio para ellas y si consideramos que los productos derivados tienen un mayor y mejor mercado en los sectores de más alto nivel económico, eso permite acaparar casi todos los beneficios. Empero existen algunas pequeñas industrias que tienen por objetivo ofrecer productos muy naturales a ciertos sectores de la sociedad mexicana que los busca y por tanto los apoya.

Según la Norma Oficial Mexicana, sólo ciertas partes del guajolote entran en la elaboración de embutidos, básicamente la pechuga, el muslo y la pierna. La primera es la que más se emplea, pero algunos jamones de pavo prefieren el muslo por el color más fuerte, más rojizo. No obstante la norma misma ofrece un rango de acción en lo que refiere al total de carne de guajolote y la inclusión de otros materiales, por lo que siempre es bastante probable que lo que se compre sea una mezcla industrializada de varios constituyentes que buscan un sabor, textura y olor, “tipo jamón”, pero sin que sea realmente jamón o que el elemento carne participe al mismo nivel que otros como la soya o la fécula de papa. Conclusión, hay que estar atento para que no se dé el clásico “gato por liebre”.

¿Y cuáles son las pautas a seguir al respecto? La primera es constatar si el producto contiene almidones, soya, fécula de papa, pues todos son sustitutos de la carne que se emplean para lograr mezclas que den el aspecto de jamón, sin que lo sea en el sentido estricto de la palabra.

La segunda es simple, pero más difícil de lograr. Si se quiere calidad tendrá que pagarse, es decir, si hay dos marcas que aparentemente ofrecen lo mismo y una cuesta el doble, es seguro que el mayor precio significa ¡más carne!

La tercera es sobre todo cuestión de lógica, un alimento derivado de la carne de guajolote, entre más procesado esté, más probabilidad tiene de que el producto final no sea lo que uno espera o lo que uno quisiera. Los casos más ilustrativos son el chorizo y el tocino de pavo, pues son alimentos tradicionalmente ricos en grasa hechos con una carne de naturaleza magra ¿Cómo es eso posible?

La respuesta es precisamente la mezcla industrial cuyo objetivo sea que el producto final se vea, huelga o sepa a..., ¡pero sin serlo!

El caso del tocino es interesante, pues en la lista de contenidos pareciera que realmente la cantidad de carne es muy alta, aunque al platicar con el ingeniero Rodríguez al respecto, comentó que en el guajolote la parte más rica en grasa son las vísceras, por lo que cabía la posibilidad de que el “tocino de pavo” esté hecha con ellas, un aspecto, alimentariamente hablando, sin importancia, pero al final nos lleva a que comamos algo sin saber lo que realmente.

Conclusiones

En el presente el guajolote se encuentra inmerso en esquemas de producción de carne que tienen por objetivo abastecer las necesidades del mercado alimentario, aunque no siempre ofreciendo lo que se espera. Desde la forma como se crían estas aves hasta el tipo de artículo que consumimos, es importante tener en cuenta que entre más lejos estemos de dichos esquemas es menos probable que lo que finalmente consumamos sea verdaderamente carne de esta ave. A esta decepcionante, pero innegable realidad, bien vale recordar que en gran cantidad de ciudades de México es relativamente fácil llegar a los comercios en los que compramos al guajolote como tal, y así como con el pollo, podemos prepararlo en decenas de guisos diversos, siendo nuestra ave como un medio para explotar nuestra cocina y saborearlo de muy diversas maneras, no sólo en mole para una boda.

El guajolote y la industria alimentaria actual

Su valor en la alimentación actual parte de nuestra responsabilidad de construir esquemas de dieta saludables, que nos aporten nutrimentos, no riesgos, aspecto que bien vale tomarlo como un referente de cómo podemos aprovechar al guajolote de la mejor forma y con ello construir parte de nuestra dieta, siempre atentos a qué queremos y dónde podemos obtener lo mejor para nosotros. En el presente disponemos de numerosos medios para saber la calidad y las características de lo que comemos, aspecto más valioso cuando se conducen las preferencias hacia productos con los que se busca construir una dieta sana y deliciosa.

Los guajolotes y la gastronomía

Introducción

El mole de guajolote es sin duda un platillo emblemático de la gastronomía mexicana del siglo xx, expresión festiva que se prepara y consume lo mismo en las familias que en los restaurantes de la Ciudad de México; este carácter distintivo es el resultado de la ideología nacionalista la cual se despliega a partir de la instauración del régimen que emerge de la Revolución de 1910 y busca en las expresiones culturales que sintetizan el mestizaje, los símbolos de una tradición cultural en la que se conjuga la herencia de los pueblos mesoamericanos y de la hispanidad.

Es bajo ese nacionalismo que se han escrito, y publicado, las historias de la gastronomía mexicana, como un Gran Relato que, enmarcado en los grandes capítulos de la historia nacional, culmina con la gran síntesis contemporánea, la cual encuentra su consagración en el reconocimiento que la UNESCO otorga a la gastronomía mexicana, en 2010, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Sin embargo, ese reconocimiento se otorga a partir de la presentación de una tradición gastronómica regional, la de Michoacán, a la que se le otorga el carácter de “paradigmática” de la cocina mexicana (González y González 2011). Si bien es cierto que este reconocimiento estimula la curiosidad tanto de especialistas en el campo de la gastronomía como de investigadores de diferentes disciplinas, abre a la reflexión cuestiones novedosas que exploran nuevas miradas y desarrollan diversas metodologías para profundizar en una temática cuya complejidad apenas alcanzamos a vislumbrar. La más evidente, por el carácter mismo de la relación entre una tradición gastronómica regional, como la michoacana, y la nacional, es precisamente el del lugar que cada una ocupa, en términos de los rasgos que comparten y los de sus respectivas especificidades. La cuestión es compleja, como lo descubrimos en la propuesta de la gastronomía yucateca, no como una tradición regional, sino post nacional, enfrentada y contrastada con la nacional mexicana (Ayora 2012).

Sin embargo, este planteamiento nos permite mirar en perspectiva los procesos históricos que subyacen a la configuración de las tradiciones regionales y la nacional contemporánea. La matriz está constituida por la instauración, en el siglo xvi, posteriormente a la derrota de la Triple Alianza, de una organización política y económica que establece los componentes fundamentales de la sociedad novohispana:

la República de los españoles y la República de los indios, cada una con sus respectivos derechos y obligaciones, asumiendo el carácter dominante de la primera. Esta distinción se expresa también en la forma de sus respectivos asentamientos, los españoles vivían en núcleos urbanos organizados con una concepción europea medieval, en tanto que los indios lo hacían en comunidades rurales controladas por el clero regular y organizadas políticamente como cabildos, forma también medieval impuesta por las autoridades hispanas. En términos políticos y legales se prohibía que los indios residieran en las ciudades de los españoles, así como éstos no podían hacerlo en las comunidades de los indios (Mörner 1970).

Los pueblos indios eran los proveedores de la fuerza de trabajo base de la sociedad colonial, también de las materias primas para la construcción de las ciudades españolas y de los bienes de consumo que los alimentaban, todo esto conseguido a través del trabajo forzado y de los tributos impuestos por las autoridades coloniales.

El hecho fundamental es el carácter opuesto y complementario de las formas de vida de las comunidades indias y de las ciudades españolas, pues en tanto que la población india continuaba con un modo de vida basado en el agroecosistema mesoamericano, expresado en el trabajo en la milpa, con lo que se establecieron las bases para la continuidad de la cosmovisión mesoamericana, en las ciudades fundadas por los españoles se desplegó un complejo proceso por el cual la cultura española original fue influida por los aportes de la población de ascendencia africana y morisca que llegó con ellos, pero también por los de las personas procedentes de las comunidades indias que, para eludir la prohibición de su permanencia en las ciudades hispanas, ocultan su identidad cultural de muy diversas maneras, pero sobre todo adoptando el modo de vida urbano.

Un dato relevante para entender los procesos que configuran las especificidades de la cultura de las ciudades españolas es el de su filiación con el Medioevo europeo, una característica que continuó a lo largo del dominio colonial, en tanto que en España se abrió paso la Reforma y con ello la transformación social, particularmente en sus prácticas religiosas. Esta situación otorgó una serie de rasgos particulares a la cultura y a las relaciones sociales de las ciudades novohispanas, pero sobre todo de la gran capital, la Ciudad de México (Weckmann 1996).

Las comunidades indias también fueron moldeadas por una tradición religiosa medieval, especialmente por la orientación milenarista de las órdenes religiosas a través de una intensa actividad catequística. Se estableció entonces un patrón en la organización social que continúa vigente hasta nuestros días, con celebraciones religiosas comunitarias que movilizan a la mayor parte de la población

en grandes ceremoniales marcados profundamente por el cristianismo medieval (*op. cit.*).

Sin embargo, la continuidad de un modo de vida basado en el trabajo agrícola estableció las condiciones para la reproducción de una tradición cultural mesoamericana; fue a través del mantenimiento del agroecosistema mesoamericano como se configuró una serie de características que establecen una continuidad con la cultura y la historia de las antiguas sociedades mesoamericanas, como se advierte en la presencia de las diversas lenguas amerindias habladas por los miembros de las comunidades; pero hay también una transformación impuesta por la condición colonial en la que viven.

Toda esta situación constituye el punto de partida para plantear que las tradiciones culinarias de la población mexicana están atravesadas por diferentes procesos fundados en las condiciones políticas, económicas y sociales del sistema colonial novohispano. Por una parte, tenemos el contraste entre la gran capital, la Ciudad de México, que concentraba los recursos económicos y sociales, así como el poder político de todo el sistema colonial novohispano. Fue aquí donde se sentaron las bases de una conciencia nacional entre un grupo de intelectuales, jesuitas en su mayoría, que prefiguraron el nacionalismo que se desplegó a lo largo del siglo XIX y adquirió su plena expresión en el siglo XX.

Por la otra, están las otras ciudades fundadas por los colonizadores hispanos que atravesaron por procesos de transformación social y cultural, subordinados a la estructura centralizada de la Nueva España. Sin embargo, tanto la ciudad capital como las otras ciudades que integran el sistema colonial se encuentran rodeadas, y penetradas de muchas maneras, por el entorno de las comunidades indias. El carácter cultural específico de cada ciudad estuvo marcado por sus relaciones con la población india; y como sucede en la propia Ciudad de México, los tonos de la cultura de su población deben mucho a la filiación cultural y lingüística de los pueblos indios que le rodeaban y que incidieron en sus procesos internos de muchas maneras.

Así, podemos plantear que las ciudades tienen tradiciones gastronómicas que constituyen síntesis de sus propias raíces hispanas y de la población india presente. A esta situación podemos añadir la mayor o menor influencia que muestra cada ciudad por sus relaciones específicas con otros países y otras tradiciones culturales, lo que les otorga un grado mayor o menor de carácter cosmopolita y puede reflejarse en sus propias tradiciones gastronómicas. Sin embargo, a esta situación se agrega el interjuego político y cultural de cada ciudad con el nacionalismo dominante, que tiene su sede en la capital del país y se expresa en el complejo de instituciones de carácter federal.

Al mismo tiempo que las ciudades nacionales desarrollaron en mayor o menor grado sus propias tradiciones culturales, y con ellas las gastronómicas, están las tradiciones desarrolladas por las comunidades indias. Con esto ingresamos al campo de la diversidad cultural y lingüística de las comunidades de raíz mesoamericana, que, por una parte, muestra una base común expresada y reproducida por el agroecosistema basado en el complejo de milpa, y por la otra las particularidades debidas a su filiación lingüística y a su tradición cultural regional. Es el caso, por ejemplo, de las comunidades de la Huasteca, que reúne a otomíes, tepehuas, nahuas y teenek en torno a varias ciudades, o bien aquellas otras que se encuentran en la Montaña de Guerrero, nahuas, mixtecos y tlapanecos que rodean a la capital regional, Tlapa.

La agricultura mesoamericana establece una base cultural que se sintetiza en la cosmovisión, y se expresa en las concepciones espacio-temporales, así como en las complejas nociones sobre la persona. El trabajo en las milpas reproduce una concepción del mundo que se expresa, culinariamente, en la dependencia de los productos que ofrece el campo, sea los cultivados o los silvestres del entorno, pero sobre todo este trabajo impone una concepción espacio-temporal manifiesta en los ciclos agrícolas y en la organización del trabajo.

El ciclo de trabajo lo establece el proceso de cultivo del maíz, fundamentalmente, y de los cultivos que lo acompañan; este ciclo está marcado por momentos de profunda significación, marcados ritualmente, como son la bendición de las semillas, la petición de lluvias, la celebración de los primeros frutos y la cosecha. Los alimentos disponibles a lo largo del ciclo agrícola varían de acuerdo con los diversos momentos de su desarrollo, y aquí podemos remitirnos no solamente a los productos cultivados, sino también a aquellos otros productos de la recolección, e incluso a los de la cacería.

A los grandes momentos establecidos a partir del ciclo agrícola hay que añadir aquellos otros impuestos por la tradición religiosa medieval, como son las celebraciones en torno a los santos patronos, así como las correspondientes a los dos grandes ciclos rituales en torno a las pascuas, como la Navidad y la Semana Santa. Todos estos grandes momentos que comprometen a las comunidades de raíz mesoamericana están marcados por prácticas culinarias específicas, así como por grandes ceremonias comunitarias que otorgan un fuerte papel a las identidades colectivas.

El contraste entre las tradiciones gastronómicas urbanas y aquellas otras comunitarias podemos vislumbrarlo a través del complejo culinario en torno al guajolote. Para esto acudiremos a los datos de varias regiones del país, como son los pueblos nahuas del Altiplano Central y de la Sierra Norte de Puebla, a los pueblos mixtecos y zapotecos de Oaxaca, así como a los mayas peninsulares,

Los guajolotes y la gastronomía

principalmente; también añadiremos datos de otras regiones con comunidades de tradición mesoamericana.

El sacrificio y el consumo del guajolote tienen lugar en situaciones cuya importancia se subraya ceremonialmente, tanto en referencia a momentos significativos del proceso de vida como en las celebraciones que constituyen el ciclo ceremonial anual, sea las relacionadas con los diferentes momentos en el trabajo agrícola—cuya mayor celebración es la relacionada con la cosecha y se marca con la Fiesta de los Muertos—o bien con el calendario religioso católico, cuyos rituales más espectaculares corresponden a las fiestas en honor a los santos patronos y a las pascuas. Es decir, la realización de los complejos procesos culinarios tiene lugar en escenarios con una gran densidad simbólica, lo que otorga una intensa significación a los participantes en las diferentes etapas del ceremonial, pero sobre todo en el consumo, que se hace en situaciones cargadas de emotividad por un entorno compuesto por olores y colores intensos, así como por una atmósfera cargada de sonidos que señalan los diferentes momentos, sean las andanadas de cohetes o la música viva de diversos conjuntos.

El cuerpo mismo del guajolote se señala por la importancia diferencial de sus partes: por una parte, están las piezas consideradas más apreciadas, como son la pechuga y los muslos, ofrecidas a las personas de mayor prestigio, en un contexto ceremonial que así lo indica; por otra parte, están el huacal y la rabadilla, generalmente destinadas a personas de menor relevancia social, sean invitados o bien colaboradores en las tareas culinarias. Finalmente están las vísceras, la cabeza y las patas, cuyo destino es variable, pues mientras que las vísceras pueden agregarse a algunos guisados, como el caldo o el arroz, la cabeza y las patas son con frecuencia desechadas. La parte que tiene una profunda significación ritual es la papada del guajolote, pero solamente en algunas comunidades. Nuestros datos remiten a la tradición de los nahuas de Tlaxcala, donde esta parte es incorporada al mole, pues se considera que le da un mejor sabor; por otra parte, en el Totonacapan la papada, o “moco”, del guajolote se prepara en un platillo especial que se ofrece solamente a los compadres más cercanos, (Carlo Antonio Castro 1986).

El guajolote en las comunidades de raíz mesoamericana

El mole de guajolote es un platillo ceremonial en los Pueblos Originarios de la Ciudad de México; con este nombre—autoasignado en el contexto de una movilización política a fines del siglo xx en la Ciudad de México—nos referimos a las antiguas comunidades de habla náhuatl que originalmente estaban en los alrededores y afueras de la ciudad, pero que, con el acelerado desarrollo urbano segunda mitad del siglo xx,

han sido rodeadas y devoradas por la gran mancha urbana que es la ahora llamada Zona Metropolitana de la Ciudad de México (ZMCM). Un primer efecto ha sido la reducción drástica del número de hablantes del náhuatl, así como una profunda transformación por el impacto de los servicios urbanos y de su condición agraria; esto aunado a la poderosa presión que ejerce el desarrollo urbano sobre sus recursos naturales, como son fundamentalmente el territorio, los bosques y sus acuíferos (Medina 2007).

La respuesta de estos Pueblos Originarios ha sido el despliegue de diferentes recursos colectivos para establecer negociaciones con las presiones que ejerce el desarrollo urbano, proceso en el que muchas comunidades han prácticamente desaparecido; sin embargo, el recurso más importante para su reproducción ha sido su organización comunitaria, herencia en la que se conjugan las tradiciones colectivas de los antiguos barrios y parcialidades con la estructura impuesta por las órdenes religiosas, que desarrollaron políticas de reducción, por las cuales la población dispersa fue concentrada en asentamientos nucleares con una traza reticular (que continúa hasta nuestros días y es una característica específica de estos Pueblos Originarios). Si bien el trabajo agrícola ha desaparecido en muchas de tales comunidades, o bien se ha reducido a su mínima expresión, los ciclos ceremoniales, tanto de carácter agrícola como los relacionados con el culto católico, se han mantenido, e incluso han adquirido mayor presencia por la disponibilidad de mayores recursos económicos.

En este contexto urbano y comunitario, los rituales de un sistema de creencias que podemos reconocer como de tradición religiosa mesoamericana (como lo ha propuesto Alfredo López Austin 1998), mantienen la impronta de su identidad cultural y de concepciones estrechamente relacionadas con la antigua práctica agrícola en torno a la milpa, como es evidente en el simbolismo manifiesto en diferentes celebraciones religiosas, pero sobre todo en una culinaria centrada en tal práctica, en la que el guajolote es un protagonista destacado, así como en la elaboración de diferentes alimentos a partir de la masa de maíz nixtamalizado y de condimentos procedentes de la milpa, a los que por cierto se han incorporado otros de origen colonial.

Así, tenemos que en las comunidades xochimilcas para preparar los tamales y los tamalates, a la masa de maíz se le incorpora sal de tierra y consomé de guajolote, “esta ave se cocía en una olla grande y su carne se desmenuzaba. Al contenido, acomodado en las hojas de la mazorca, le embarraban la salsa y le ponían la carne del guajolote”. A los chiles verdes recién cosechados, a las chilacas asadas para quitarles el pellejo y luego rallarlas, se les agrega un huevo de guajolota, lo que se fríe con manteca o aceite en una cazuela de barro (Gutiérrez y Cordero 2015: 86, 93).

A las “orejas” de las ollas donde se cocinan los tamales se les adorna con moños de hojas de maíz, o con listones de colores, para “evitar que los tamales se enojen”, “Los tamales no aceptan reyertas o riñas familiares; se enojan, no se cuecen, y quedan ‘masudos’, es decir, se cuecen por encima y por dentro queda la masa cruda, lo que causa vergüenza al anfitrión” (*op. cit.* 94).

La sangre del guajolote sacrificado y colgado se recoge en una cazuela, lo que resulta en una masa gelatinosa y pastosa. Las vísceras se trozan en pedazos pequeños y se lavan; se les añaden ramas de epazote, cebolla, tomates verdes y chiles serranos partidos en trozos pequeños. Este amasijo se pone a freír con la grasa del guajolote. “Este platillo particular se saboreaba con un té de chinampa o café y tortillas calientes de maíz; banquete espléndido que se hacía por las tardes y las noches de vísperas de las fiestas” (*op. cit.:* 104). El guajolote también se prepara en barbacoa, colocándolo entero y abierto sobre la carne de borrego y chivo, lo que se cubre con pencas de maguey asadas para cocerlo en el horno subterráneo (*op. cit.*106).

El reparto de las piezas se hace siguiendo una jerarquía: a la comadre se le ofrece un plato con mole colorado y la pechuga, la pierna al compadre; las alas son para las personas que llegan sin invitación, lo mismo que los pescuezos o “gañotes”; las patas, con sal, son para niñas y niños (*op. cit.* 106). En los días de fiesta, después de asistir a la misa del santo patrono y de escuchar la música de las bandas contratadas, y las explosiones de los cohetes que marcan los tiempos ceremoniales, “los invitados, parientes y amistados van a comer a la casa del anfitrión. La comida consiste en tres platillos: arroz rojo, mole colorado con carne de pollo o guajolote, frijoles bayos, tortillas y tamales de frijol” (*op. cit.* 107).

En San Pedro Tláhuac, comunidad chinampera, la parte más apreciada del guajolote es la pechuga, que se ofrece a los compadres. El “huacal” o costillar se guarda para el “recalentado”; en cambio la cabeza, el pescuezo y las patas se tiran, “aunque hay algunos atrevidos que guardan la cabeza para comérsela” (Miguel Ángel Rodríguez 2005).

Entre las comunidades nahuas del río Balsas, en el estado de Guerrero, el guajolote es un ingrediente fundamental en las comidas rituales; en este contexto los animales deben haber sido alimentados con maíz, pues no son aceptados los que han comido productos comerciales. Así, en el matrimonio, los “bienes transferidos de la familia del novio a la familia de la novia incluyen dos docenas de gallinas, dos o tres puercos y varios pares de guajolotes” (Good 2004: 314). En la ofrenda para la petición de lluvias se preparan numerosos alimentos con anticipación, de tal manera que “el 29 de abril hicieron *totopochtli* e *izquiltl*; el 30 hicieron *itacatl* y *chiltixtli* y también

molieron en metate la semilla de calabaza para el mole. Al día siguiente hicieron tamales y, finalmente, el 2 de mayo guisaron el guajolote en mole y prepararon más tamales para llevar al cerro y para comer de regreso” (Good 2001: 253).

Entre los nahuas de la Huasteca el día de siembra se hace una comida especial. “Al medio día ofrecen un plato de adobo de gallina o guajolote en el altar doméstico, y después las mujeres se trasladan con el guiso al terreno de la siembra para que todos coman. A los plantadores se les invita *axocotl*, bebida hecha con maíz precocido y fermentado con panela” (Gómez 2002: 116).

Los zapotecos son un pueblo con una gran presencia entre el conjunto que compone el extenso marco de la diversidad cultural y lingüística en la población mexicana; el tercer lugar en importancia, después de los nahuas y de los mayas. Muestran una distribución que abarca una gran parte de Oaxaca, de donde se han extendido al sur de Veracruz, a la costa de Chiapas y a la misma Ciudad de México. De sus tradiciones gastronómicas tenemos varios datos, pero hay una investigación, realizada por Ellen Messer (2011), sobre el consumo de plantas, específicamente en una comunidad del valle de Oaxaca, en la que se señala la continuidad de la coherencia de su sistema alimentario basado en los productos de la milpa, a partir de la cual se han incorporado los productos procedentes de la cultura hispánica en los asentamientos urbanos, como la ciudad de Oaxaca, sin romper con la coherencia original de tradición mesoamericana.

La dieta nativa, apunta E. Messer, no se altera con los productos introducidos por los españoles, pues ha continuado basándose en el maíz, el frijol, la calabaza, los aguacates y los chiles, así como en productos de recolección (Messer 2011: 312). Uno de los principios que estructura la dieta local es el ciclo ceremonial. “La comida constituye el vocabulario simbólico esencial que marca las estaciones rituales y el intercambio de alimentos es el principal vector para expresar las relaciones sociales” (*op. cit.* 315). La influencia hispana se ha mostrado básicamente en la tecnología, “implementos con punta de metal para el cultivo a mano, y animales para tracción en el arado y el transporte” (*op. cit.* 319).

“Los pollos, ya sean criollos o híbridos, se crían como pequeña industria doméstica y se venden a otras familias o en el mercado. Los guajolotes se reservan para los intercambios de fiesta y para el consumo. Se cría un gran número de puercos, que se mantienen con alimento industrial y sobras, y que sirven de alcancías domésticas, para el consumo en ocasiones festivas o para la venta. También se crían borregos y cabras que pastan libremente, y se los consume en las fiestas o se les vende para obtener un ingreso adicional” (Messer 2011: 319).

En las fiestas se sacrifican varios animales, pero el protagonista de mayor presencia e importancia es el guajolote, el cual se prepara con diversos moles, en los cuales se emplean diferentes tipos de chiles (ancho, pasilla, mulato), con una gran diversidad de condimentos y semillas ricas en aceite, así como chocolate y otros ingredientes. Estos son los platillos para la gran Fiesta de los Muertos, así como para las mayordomías y para las bodas (*op. cit.* 323).

En Yalalag, comunidad zapoteca de la sierra, el guajolote se prepara de diferentes formas: así, el caldo se ofrece en casa de la novia. Cuando se prepara, una vez que hierve, no se prueba, sino que se ofrenda de inmediato a la tierra; después comienza a condimentarse y a prepararse para ofrecer a los familiares y a los invitados. El guajolote en caldo o en mole es parte importante de la ofrenda que se prepara para la Fiesta de los Muertos.

En los rituales de petición de la novia, el novio entrega una dotación de guajolotes, crudos y sin vísceras para que la novia prepare un caldo que se ofrecerá en la convivencia por la que se “vende a la mujer”, como se dice localmente. Las partes importantes son la pechuga, la pierna, el muslo, las que se venden, en tanto que la menudencia, es decir las patas, el hígado, la molleja, las alas y otras partes, se consumen en casa (Comunicación personal Ortiz Alonso 2008).

Entre los zapotecos de Santiago Xanica, en la sierra del sur, se acostumbra poner en el ataúd del difunto dos guajolotitos cocidos y envueltos en tortilla. Al concluir el novenario se lleva al panteón la cruz y se prende una vela, haciendo un ofrecimiento de nueve tortillas con mole de guajolote, así como nueve frijoles y nueve chiles, “un bule pequeño con agua; trozos de artículos empleados por el difunto como cobija, camisa y pantalón; un par de guaraches en miniatura y dos trozos de carrizo, uno con una avispa para que lo defienda, y el otro con un cangrejo pequeño o un camarón para que lo ayude a encontrar agua” (González, Damian 2013: 92-93).

Otro de los grandes pueblos mesoamericanos es el mixteco, que abarca una extensa región dentro de los estados de Oaxaca, Guerrero y Puebla, además de un contingente considerable en la Ciudad de México, y otro más en Baja California, e incluso en Estados Unidos, principalmente en California. Para las comunidades mixtecas campesinas su dieta básica mantiene las características de la tradición mesoamericana, fundada en la agricultura de la milpa, con el maíz como eje fundamental. La presencia e influencia de la gastronomía hispana en esta dieta se ha ajustado a la lógica tradicional mesoamericana de estas comunidades.

La base de la alimentación de las comunidades mixtecas se compone de tortillas, frijoles y chile. “Se hace también mole de frijol, de carne o de hongos. Comen carne y huevos

cuando los recursos son suficientes, mientras que los quelites pueden sustituir a los frijoles cuando éstos faltan”. Para las ocasiones festivas la base de los alimentos sigue siendo el maíz, en la forma de tamales, pozole y “masa de barbacoa”, así como caldo de frijol, entero o molido, carne en caldo, en mole o en barbacoa, es decir cocida en el horno subterráneo. (Katz 2011: 344-345).

Es importante apuntar que el tratamiento de los alimentos elaborados con carne de aves y de cerdo sigue los procedimientos desarrollados para consumir el guajolote. En el caso de las gallinas, carne y huevos se preparan de igual manera, lo mismo que la carne de cerdo, de la que además se hacen chicharrón y moronga. “La carne de chivo y de borrego se guisa como la carne de venado, en caldo o en barbacoa y, en algunos pueblos, en mole. La carne de res se guisa en caldo”, así como también se seca enchilada, para tener el tasajo, o la cecina, en el caso de la de cerdo (*op. cit.* 347).

Entre los mixtecos el guajolote tiene también un papel central en sus hábitos alimenticios. Así, en Santa María Cuquila, una comunidad de la Mixteca Baja, se prepara de muchas formas, todas ellas en un contexto ritual; entre los moles en los que se presenta están el amarillito, una especie de mole de olla, en pozole, en mole negro, en mole rojo y en mole “manchamanteles”; también se le consume en barbacoa, en tamales y en caldo. Con las tripas se preparan empanadas, y los huevos se consumen cocidos en salsa o en el comal (Moctezuma 2014: 88).

Sin embargo, la forma ritual más importante en la que se presenta el guajolote es en un canasto, un recipiente grande hecho de carrizo en el que se acomodan uno o varios guajolotes cocidos y enchilados, grandes tortillas también enchiladas, bebidas, tanto alcohólicas como refrescos y cigarros.

“Para hacer el canasto se elaboran tortillas de un tamaño más grande que el normal, las cuales se ponen a enfriar durante un día. Los guajolotes ya desplumados y desollados (sin las patas pero con el pescuezo), se cuecen con sumo cuidado, procurando mantenerlos en una sola pieza, para luego dejarlos enfriar. El día que se prepara el canasto se les embarra tanto a las tortillas como a los guajolotes una salsa de chile guajillo, ajo, comino, clavo y sal. Las tortillas enchiladas son colocadas en el interior del canasto y a la mitad de éste se colocan las piezas de guajolote enchilado y se cubre con más tortillas, algunas de éstas sin chile. Todo se envuelve con una manta previamente colocada en el interior de la canasta. Para trasladarlo se utiliza un mecapan” (Moctezuma 2014: 67).

Este espectacular canasto se emplea en diferentes rituales relacionados con el ciclo de vida: para el pedimento de la

novia se usan dos canastos, uno para el cierre de palabra y otro para el pedimento mismo, en el que se acompaña de tres canastitos. Para el bautizo se entrega un canasto para invitar a los padrinos, quienes entregan una tortilla a los padres del ahijado, así como también un canasto para el niño, en tanto que los padres dan otro de agradecimiento a los compadres. En el banquete a los padrinos se les da un plato especial (*op. cit.* 78).

Para el ritual de bodas se preparan varios canastos; uno para el “cierre de palabra”, que los padrinos, entregan en su casa y otro de agradecimiento a los mismos padrinos. Un canasto llamado “tortilla del camino” se entrega a los ahijados y sus padres; otro, “tortilla de los padrinos” se les entrega en su casa; éstos a su vez, entregan otro canasto, “tortilla de los novios”, a los padres de los contrayentes. Finalmente, a los padrinos se les entrega en su casa un canasto de agradecimiento (*loc. cit.*).

En el banquete de bodas se les sirve a los padrinos en un enorme plato en el que caben más de cinco litros de comida, “de él asoma parte del amarillito, granos de maíz (si hicieron pozole) y tres piezas de guajolote. A los novios se les sirve parecido, sin embargo, ambos novios tienen un plato grande; a ellos les toca compartir, comer juntos el mismo alimento. Del plato de los novios se asoma casi un guajolote entero” (*op. cit.* 72).

Para los funerales del padrino de cruz prepara también un canasto que entrega en la casa del difunto; a su vez, a los padrinos se les da un canasto de agradecimiento. El día que sigue al fallecimiento los padrinos lavan la ropa del difunto, la ponen a secar y la ahuman con copal. “En la tarde se convive como agradecimiento a los padrinos y se come carne de guajolote y gallinas. El día anterior sólo se pudo comer frijol con chiles verdes”. Al final del novenario que se organiza en la casa del difunto, los dolientes llevan una cruz y un canasto de guajolote enchilado. “Los familiares y amigos del difunto los están esperando ofreciendo cigarros desde la puerta, curados de ruda (*Ruta graveolens*) y aguardiente. El canasto se coloca en el altar y ahí acuestan la cruz de los padrinos. El cantor y el fiscal bendicen el canasto”. En el “cabo de año”, es decir cuando se cumple un año del fallecimiento de una persona, el padrino de cruz entrega un canasto en la casa del difunto; en tanto que la familia del fallecido envía otro canasto a la casa de los padrinos (*op. cit.* 75).

Cuando se recibe un canasto se lleva a la cocina:

“para abrirlo y comenzar a repartirlo, se bendice en relación con la tierra, como alimento o fruto de ésta y se arroja sal en los cuatro puntos cardinales. Las mujeres lo desenvuelven y a su vez comienzan a contar las tortillas, también sacan los guajolotes enchilados y los

colocan en un recipiente para comenzar a desmenuzar la carne e ir sopesando la cantidad. Dependiendo de la celebración el canasto se puede repartir poco tiempo después que se entregó o hasta el día siguiente. Siempre se busca repartir equitativamente entre los que se encuentran, ésta también es una de las razones por las que se cuentan las tortillas y los trozos de carne. Así, a cada invitado le corresponde una porción de alimento que trae el canasto, varía de una tortilla y un trozo pequeño de carne hasta dos tortillas o una tortilla y media y tres trozos de carne. Por otra parte, también contar facilita que al devolver el canasto a los compadres o padrinos se pueda aumentar la cantidad de tortillas y de carne” (*op. cit.* 79).

Como en la mayor parte de las comunidades de tradición mesoamericana, la Fiesta de los Muertos es ocasión de un gran despliegue de alimentos muy elaborados, como el mole. En Cuquila el mole que se prepara para esta celebración es el amarillito, servido con carne. “Hace algunas décadas se comenzó a experimentar con otros sabores como el mole negro originario de los Valles Centrales de Oaxaca y con bastante aceptación porque se conserva durante más tiempo” (*op. cit.* 81). Para la mañana del 2 de noviembre las familias van al panteón para visitar las tumbas de sus familiares; en cada una de ellas dejan una ofrenda y prenden una veladora, para luego regresar a continuar el convivio en sus casas. “Es común encontrar algunas ollas pequeñas conteniendo mole para el muerto, las cuales se dejan en el altar junto con panes, tortillas, frutas y flores. Los familiares rocían en la tumba de su difunto sus bebidas junto con cerveza y aguardiente” (*op. cit.* 82).

En la Fiesta de los Muertos, el día 2 de noviembre, a:

“la hora del desayuno un mayordomo toca las campanas y quema cohetes anunciando que es hora de servirles: entonces sus familiares les brindan atole de maíz a los chicos y chocolate a los grandes. Lo mismo sucede a la hora de la comida, para la cual se acostumbra preparar caldo de pescado o mole con torta de huevo y camarón para los niños y mole de guajolote o tamales para los mayores. En el *kivi na ndii shanu* las familias reparten parte de su comida entre sus vecinos, familiares y compadres, amigos y conocidos a quienes más cerca los tiene el afecto” (López 2016: 16).

Entre los mixtecos de la Montaña de Guerrero el mole de guajolote es platillo central en los bautizos, en los lavatorios de manos y pedimento de la novia, así como en las bodas; esta ave también se prepara en pozole, lo que es común en los encuentros familiares. Los tamales de guajolote se ofrecen en las visitas entre compadres. Con respecto al reparto de las piezas, la pechuga, *ta’aní*, se les sirve a los compadres, en tanto que el resto se reparte a los hijos de los mismos. Las cabezas generalmente las consumen las personas de edad; las vísceras se acompañan con el

huacal y en ocasiones se sirven por separado, en un plato, que se pone en la mesa para que se sirva quien lo desee. Las patas normalmente se les sirven a los niños de casa, no así a los niños visitantes, siguiendo el ejemplo de la visita o encuentro entre compadres (Comunicación personal Simitrio Guerrero 2009).

El platillo festivo principal entre los teenek de Tantoyuca, en la Huasteca veracruzana, es el guajolote preparado en un platillo conocido como “pascal”. Para el convivio se prepara la mesa con dos cántaros, o cubetas, llenos de este guiso, con trozos pequeños de carne de guajolote y pollo entero en cada uno de los recipientes, los cuales se adornan, en el brocal, con una corona hecha de las guías y flores de árnica silvestre (*tukum wich*, en la lengua teenek). También se preparan tamales de guajolote, cuyo sabor es muy apreciado por los teenek. “Se hacen echándoles la carne con todo y huesitos. Se envuelve con hojas de plátano. Los ricos tamales se acompañan con atole agrio (con o sin azúcar)”. El guajolote también se prepara en mole (*t’ilmadh palach*), lo que ha desplazado al pascal en muchas comunidades.

Receta del pascal (*t’ak’tsil*).

Ingredientes: un guajolote, un litro de ajonjolí, cuatro piezas de chile color o chile ancho, un puño de chile seco (del chile tantoyuquero) y sal. No lleva cebolla ni ajo. Se tuesta el ajonjolí en el comal, los chiles tantoyuqueros y el chile color se ponen a ablandar en el caldo en el que se está cocinando el guajolote. Se les sacan las semillas a los chiles. Todo esto se muele en el metate; después, se amasa hasta que se haga una pasta. Esta pasta se bate en agua y se le echa al caldo, cuando ya esté cocida la carne. El ajonjolí molido se exprime para que salga la grasa y darle color al caldo. “La grasa que va saliendo se echa en una taza o en algún traste pequeño. Esta grasa se le echa, cuando la comida ya está servida, a los que les gusta el caldo con más color. Se sirve en platos grandes y hondos (no se puede servir en platos desechables, en cambio el mole sí), agregando un huevo cocido y limón (al gusto). Se come con tortillas recién hechas, recién salidas del comal. A cada plato se le pone la pierna de guajolote y se acompaña con pulque de caña de fuerte fermentación, sin destilar (*puleeke* o *yajtsik chi’iim*) o con aguardiente de caña (*book*). (Comunicación personal Anatolio Cruz del Ángel 2008).

En las comunidades pames del norte (*xi’iuuy*), en San Luis Potosí, el guajolote—al que se le llama localmente “conche”—se prepara en mole, en caldo o en barbacoa. “El mole se prepara con chile rojo de árbol, con ajo y cebolla. La barbacoa se hace en un hoyo en la tierra, así puro, sin chile. Ni la cabeza ni las tripas se comen porque tienen desperdicio, igual las patas se tiran porque no tienen carne y son sucias. La pechuga es

la parte más importante porque hay más carne, luego las piernas, el muslo y el huacal. A nadie se le da la pieza así, todo se hace pedacitos y a todos les toca de todo, se reparte, siempre es así” (Comunicación personal Maximiliano González 2015).

Este mismo don Maximiliano González advierte:

“El moco de guajolote es como veneno para los hombres, si lo hacen en tamales nos hace daño, no podemos hacer nada con la mujer, se enfría el cuerpo. El conche es un animal frío, sobre todo la cabeza, más el moco. Había un señor bien enamorado que tenía muchas mujeres, su mujer le iba a acabar el gusto, le hizo unos tamales a su señor para que se enfriara, se enfrió y ya no pudo andar con más mujeres”.

Por su parte don Abel Contreras y doña Cristina Rodríguez—también de Agua Puerca, La Palma, San Luis Potosí, como don Maximiliano—nos indican que el guajolote en mole se prepara con una salsa de chile de color, guajillo o algún otro, como el que se cultiva y recolecta en la región, el llamado “piquín”. “Para los tamales se hierva y se hace cachitos la carne, se le puede poner chile de color o pueden ser blancos, sin chile, con verdura, como zanahoria, papa y chícharo. En caldo nomás se le ponen cominos, ajos, cebolla, chile rojo y azafrán”: este último es un tubérculo de la región que da color amarillo intenso y un sabor particular. Añaden, “siempre se hace pedazos la carne y se les reparte a todos, a nadie se le da una pieza distinta, la cabeza siempre se tira, esa no sirve porque no está buena”.

Esta manera de partir en pedazos pequeños toda la carne del guajolote, para ser consumida, la encontramos también entre los tzotziles de Larráinzar, en los Altos de Chiapas, donde se come en caldo, al que se le pone cilantro, además de papas, chayotes tiernos y zanahorias. La pieza más importante es la pechuga, pues se cree que es la “punta de su corazón” (*sni’ yo’on*); se reparte equitativamente, un pedacito a cada miembro de la familia. “Le sigue el pecho o tambor que sirve para darle sabor al caldo y grasa. A veces el tambor se fríe en una sartén para sacar la grasa y hacer chicharrón”. Con la cabeza y la sangre se prepara una especie de chorizo, al que se le pone cebolla y hierbabuena, y se reparte equitativamente (Comunicación personal Lucas Ruiz 2015).

El guajolote es un protagonista destacado en el carnaval que se celebra en San Pedro Chenalhó, comunidad tzotzil, también de los Altos de Chiapas. En un episodio de una trama ritual muy compleja se sacrifican dos ejemplares y se les cocina en una gran olla frente al palacio municipal, para parodiar un banquete de otros funcionarios y ofrecer a los funcionarios y a los espectadores un caldo con los diminutos pedazos de los guajolotes.

La participación de estas aves comienza el domingo previo al martes de carnaval, cuando se cuelgan de las patas en una cuerda que cruza la calle. Dos personajes llamados “negros”—porque llevan el rostro cubierto con tizne y grasa—sostienen los postes que tensan la cuerda y controlan su altura, pues otros funcionarios, montados a caballo, los “capitanes”, corriendo a galope bajo la cuerda, arrancan las plumas de los guajolotes colgados. Después de haber dado doce vueltas, y con los animales prácticamente desplumados, los “negros” los bajan y los decapitan, apoyándose en los postes que sostienen la cuerda. Con las cabezas sostenidas en la mano, de una manera que los dedos representan la vagina—es decir rodeando el cuello de la cabeza con el pulgar y el índice—recorren las calles haciendo comentarios jocosos y aludiendo a la conducta sexual transgresora de las normas sociales comunitarias. Después de recorrer las calles en un circuito previamente establecido, que rodea la comunidad, cuelgan el cuerpo del guajolote de una viga, dentro de la casa de uno de los funcionarios encargados de la celebración del carnaval, llamados “pasiones”, y más tarde los “negros” lloran al guajolote, lo bajan al piso, le prenden cinco veladoras, llorando y rezándole; todo esto burlándose de las acciones sexuales violadoras de las normas comunitarias.

Al día siguiente, es decir el lunes, los “negros” llevan leña y una gran olla de barro frente a los portales de la presidencia municipal, en la que cocinarán a los guajolotes sacrificados el domingo. Un personaje enmascarado vestido como mujer “desmenuza la carne para cocinarla en la olla que llevaron los negros. Cuando está cocida, pone tres pedacitos en cada tazón y les vierte caldo, los negros sirven el caldo con sabor a carne a las autoridades civiles y a quien quiera participar en el banquete”. Esta representación parodia el banquete ofrecido el día anterior por los funcionarios responsables del carnaval, los “pasiones”, en el que los invitados reciben tres trozos generosos de carne de res. “Aunque anunciada como ‘banquete’, la comida de los animadores consiste en algo más que un refrigerio líquido” (Bricker 1986: 133).

Más allá del complejo simbolismo de las representaciones carnavalescas en Chenalhó, lo que llama la atención es el papel protagónico de guajolote en una región en la que tiene poca presencia como animal doméstico y como parte de la dieta festiva. El consumo colectivo de un guajolote despedazado en fragmentos minúsculos y su relación con una conducta que transgrede las normas éticas comunitarias, así como el que haya sido desplumado vivo y decapitado, muestra características comunes con el papel de este animal en otras regiones mesoamericanas.

Entre los totonacos de San Andrés Tlayehualantzingo, en la Sierra Norte de Puebla se realiza una gran ceremonia en la que un niño, o joven, es presentado como miembro

de la comunidad; con un dispendio enorme de recursos el padre del niño y sus padrinos ofrecen un banquete a toda la comunidad durante cuatro días; los platillos principales son el mole de guajolote, para todos los asistentes y la carúncula para los participantes más cercanos. Antes de realizar la celebración, llamada “el banquete de los compadres”, se elaboran tamales de tres carnes, envueltos en hojas de papatla (*Heliconia schiedeana*), llamados “bocados de compadre” para ofrecer a los padrinos de bautismo y de confirmación del ahijado, así como a los músicos que tocarán en la fiesta.

En el inicio de la fiesta, se ofrece la “papada de guajolote” a los invitados “picada, en tortillas calientes; inmediatamente después, los huéspedes retribuyen a los dueños de la casa con botellas de ‘refino’ (que se emplearán en la fiesta) y piezas de pan dulce”. Posteriormente, cerca de las tres de la tarde, se les ofrece refino a los músicos, así como tepache y aguardiente a los compadres. “Los músicos se animan e interpretan huapangos. La gente baila durante dos horas. A eso de las 6 vuelven a darles de comer guajolote, preparado en mole; si tal no se hiciera, los invitados pensarían (y hablarían) muy mal de sus anfitriones” (Castro 1986: 115, 116).

En Tuxtla Gutiérrez se preparan unos tamales llamados de “cuchunuc” durante los primeros meses de cada año; el nombre procede de un árbol que lleva ese nombre en la lengua zoque regional, cuyo significado en español es “árbol del guajolote”. Estos tamales se preparan de la siguiente manera:

“En tamales horneados; se aderezan tomates, cebollas y chiles, se les adicionan los brotes florales ya cocidos y exprimidos y semillas de calabaza molidas, se colocan en huacales (huecos) de la masa de tal forma que este aderezo quede cubierto, posteriormente se hornean o bien se cuecen con envoltura de hoja de milpa que debe previamente remojar. También se consumen los brotes florales previamente cocidos y acitronados, con huevo, pollo o res o en chiles rellenos” (Chávez 2010: 23).

La planta llamada *cuchunuc* recibe otros nombres; así también se le conoce como “mata ratón” en otras partes de Chiapas, *ujcum* en tzeltal, cacahuananche en Michoacán, Guerrero, Sinaloa y Nayarit, *xab-yaab* en maya yucateco; su clasificación botánica es *Gliricidia sepium* (Jacq.) Steud. Fabaceae. Las flores aparecen en el lapso que abarca de los meses de diciembre a abril. Es un árbol “de hasta 15 metros de alto, de corteza rugosa con protuberancias blancas; hojas alternas compuestas de 7 a 15 hojuelas pinnadas; aovadas, medianas, algo pálidas debajo, flores abundantes; blanco rosadas, vainas de 10 a 15 cm de largo” (Chávez *op. cit.* 22).

La gastronomía en las comunidades mayas peninsulares y el paradigma yucateco

El guajolote tiene un papel central en la ritualidad relacionada con el ciclo agrícola mesoamericano, tanto por su protagonismo en el sacrificio que se hace en diferentes momentos críticos—como la petición de lluvias o la cosecha—como en los diversos alimentos que se preparan con su carne en los contextos ceremoniales.

La importancia del guajolote, o pavo, como se le denomina en el español de la Península de Yucatán, está estrechamente relacionada con la historia y la cultura de los mayas, como se advierte tanto en los documentos históricos como en los registros arqueológicos, pero sobre todo podemos reconocer esta presencia dominante del pavo en los datos que nos ofrece la etnografía de los mayas de las tierras bajas.

Una característica específica de esta región es la presencia del pavo ocelado (*Meleagris ocellata*), que se encuentra en estado silvestre en los montes y bosques peninsulares; sin embargo, ésta es una especie que no se domesticó, por ello hay que cazarlos para poder consumirlos. Esta particularidad nos permite reconocer dos ámbitos simbólicos fundamentales en la concepción dualista de la cosmovisión mesoamericana, y por lo tanto de los mayas peninsulares, el masculino y el femenino. Así, en tanto que el pavo ocelado tiene que atraparse empleando diferentes recursos cinegéticos, para después sacrificarlo y consumirlo en un contexto ritual específico, lo que corresponde a una actividad situada en el campo del trabajo masculino; por otro lado, el pavo doméstico se desarrolla en un ámbito bajo la responsabilidad femenina. El cuidado extremo que requieren estas aves en su desarrollo genera el establecimiento de una serie de lazos afectivos que otorgan una cualidad ontológica muy cercana a la humana, como se advierte en el papel central del pavo en la ritualidad de la cultura de los mayas peninsulares.

Esta cercana relación entre las mujeres y los pavos se expresa de muy diversas maneras (figura 13.1); una de ellas es la diferencia que se establece con otras aves que forman parte del ámbito doméstico, como los patos y las palomas, en las que el vínculo emocional es menor. Donde el vínculo adquiere una dimensión simbólica mayor y significativa en las relaciones sociales, es en el ritual del “pago de la novia”, en el que la familia del novio entrega uno o varios guajolotes a la familia de la novia como parte de la compensación por entregar a una persona que formará parte de una nueva familia.

Si bien el pavo tiene un papel central en la ritualidad agrícola y en la gastronomía de los mayas peninsulares, es importante apuntar cómo se incorporan los animales



Figura 13.1. a) Reparto de maíz a los guajolotes en el solar de una casa de Dzitás, Yucatán y b) pípilos de la misma casa con moño rojo, para su protección (2008), (fotografías de Andrés Medina).

domésticos introducidos por los colonizadores hispanos, particularmente aquellos que se insertan en el ámbito de la responsabilidad femenina, como es el caso de las gallinas y de los cerdos. Estos nuevos animales se tratan como el guajolote, tanto en lo que se refiere a su cuidado como a su proceso alimentario. Ciertamente, los gallos y las gallinas diversifican su presencia, e incluso sustituyen al pavo en algunos rituales y en los guisos preparados. En buena medida esta sustitución es más cómoda por su menor costo, pero no alteran el proceso ritual, sino que se incorporan a él en el espacio simbólico del guajolote.

Los cerdos también se incorporan al espacio simbólico femenino, no sólo por establecer también una relación emocional intensa con sus cuidadoras, sino asimismo por

someterlos a un tratamiento culinario semejante al del guajolote; uno de los resultados es un platillo característico de la gastronomía peninsular, y sobre todo de la yucateca: la cochinita pibil. Otra situación que muestra esta equivalencia ritual es el sacrificio de cerdos en Xocen, Yucatán, donde se les adorna con grandes moños y se les degüella en el recorrido de la imagen patronal por la comunidad.

Donde el vínculo profundo entre el cerdo y el guajolote adquiere una relevancia histórica es en la “danza de la cabeza de cochino” que forma parte de los rituales festivos de las comunidades mayas peninsulares. Esta danza es una representación compleja que involucra una elaborada parafernalia, como se advierte en las diferentes descripciones que tenemos en la etnografía maya (Villa 1986). El referente histórico lo encontramos en algunas de las representaciones de los códices mayas, donde se describen rituales en los que aparece la cabeza del guajolote asociada a un símbolo relacionado con el maíz (Seler 2004).

La propuesta central que se presenta aquí asume la existencia de dos tradiciones gastronómicas diferentes, pero estrechamente relacionadas: una de ellas es la correspondiente a las comunidades de raíz mesoamericana, en este caso la de los mayas peninsulares, cuya lógica corresponde a una visión del mundo construida a partir del trabajo agrícola en torno al complejo de milpa. La ritualidad desplegada muestra la estrecha relación entre las etapas del ciclo agrícola y las ofrendas, en las que los alimentos principales son el maíz presentado en diferentes formas y el guajolote.

La otra tradición gastronómica es la que se establece y desarrolla en los asentamientos urbanos fundados por los colonizadores hispanos, y en los cuales se trata de continuar con su sistema alimentario de origen, pero que comienza a cambiar tanto por la influencia de las tradiciones gastronómicas locales como por la procedente de otras regiones del mundo. Es decir, las grandes ciudades del sistema colonial novohispano pronto adquieren un carácter cosmopolita que incide en mayor o menor medida en sus sistemas alimentarios; sin embargo, la influencia mayor procede precisamente de las comunidades mesoamericanas que las rodean, y de las cuales obtienen la mano de obra, los recursos alimentarios, pero sobre todo reciben una influencia cultural que las permea de muy diferentes maneras.

Mérida, la ciudad fundada por los invasores hispanos en 1542, es el centro urbano más importante de la Península de Yucatán, centro económico y político que desarrolla un perfil cultural propio, en el que domina una concepción del mundo europeizante y una ideología colonizadora marcada por el racismo hacia los campesinos mayas. Sin embargo, no es posible definir sus características sociales y culturales sin considerar la intensa presencia de los mayas, muchos de los cuales se integran a la sociedad meridana

de diferentes maneras. Asimismo, son también importantes en su configuración cultural los vínculos con las ciudades que forman parte del mar Caribe, tanto las de habla hispana, como Colombia, Cuba y Santo Domingo, como las de habla inglesa, como Belice y ciudades de Estados Unidos, como Nueva Orleans y Miami, entre otras.

La siguiente descripción se organiza en dos apartados: en uno recogemos los datos etnográficos aportados por diferentes investigadores que han sido sensibles a las tradiciones gastronómicas de los mayas peninsulares; en el otro nos aproximaremos a la gastronomía de los yucatecos de Mérida a través de una revisión somera de algunos recetarios y las propuestas de algunos estudiosos de los patrones alimentarios dominantes en esa ciudad.

Diversos investigadores se han ocupado de la descripción etnográfica y el registro de las tradiciones gastronómicas de los mayas peninsulares. Esta temprana y sustanciosa información, comienza con el proyecto de la fundación Carnegie. Este proyecto, iniciado por Sylvanus G. Morley, el destacado estudioso y epigrafista, en 1923, con la instalación de su equipo en la Hacienda de Chichén Itzá, dedicado específicamente a la arqueología (y al espionaje, como se plantea en el ensayo de Medina 2015), comienza su fase dedicada a la etnografía en 1930, bajo la dirección de Robert Redfield, antropólogo de la Universidad de Chicago.

El proyecto de investigación etnográfica propuesto por Redfield propone desarrollar un estudio comparativo de cuatro localidades que muestran un proceso de transformación social y cultural que es llamado el “continuum folk urbano”. Los lugares elegidos son Tusik, comunidad de los mayas rebeldes, *masewalo’ob*, situados en Quintana Roo, en ese entonces territorio federal bajo control militar, Chan Kom, comunidad campesina de reciente formación situada en el oriente de la península; Dzitás, comunidad en proceso de urbanización por la influencia de la red ferroviaria de la cual forma parte, y la ciudad de Mérida, como el más importante centro urbano regional.

Los resultados de este proyecto son dos monografías etnográficas y un trabajo teórico de síntesis. Las dos monografías son producto del esfuerzo de Alfonso Villa Rojas, quien era maestro rural en Chan Kom y se convierte en un notable antropólogo tanto a través de su colaboración con Robert Redfield, como por su formación profesional en la Universidad de Chicago. La primera monografía es producto del trabajo conjunto de Redfield y Villa Rojas, *Chan Kom. A Maya Village* (1934), y nos presenta una sustanciosa información etnográfica, particularmente para el tópico que nos ocupa, el de la gastronomía; la segunda monografía, es obra exclusiva de Villa Rojas, y es resultado de su investigación entre los mayas rebeldes

de Quintana Roo, *The Maya of East Quintana Roo*, misma que la Institución Carnegie publica en 1945; en español aparece muchos años después, en 1978, bajo el título de *Los elegidos de dios*, aunque no es precisamente una traducción, sino una versión nueva a la que se le añaden otros datos importantes. La obra de síntesis elaborada por Robert Redfield se publica en 1941, con el título de *The Folk Culture of Yucatan*, la cual se constituyó en una propuesta teórica influyente en la antropología mexicana.

Como parte del proyecto de la Carnegie dos investigadores llevan a cabo una investigación, en varios lapsos entre 1932 y 1935, sobre la alimentación de los mayas de la comunidad Pisté, situada a 20 kilómetros de la zona arqueológica de Chichén Itzá. Con una mirada evidentemente raciológica suponen que los mayas de Pisté son descendientes relativamente “puros” de los antiguos habitantes de la península, con un porcentaje de “sangre blanca” de “un octavo o tres diciseisavos”. Luego de un minucioso registro de los hábitos alimentarios y del aporte de los componentes de su dieta tradicional, con lo que tenemos una primera aproximación específica sobre la gastronomía de estos mayas peninsulares, no encuentran la causa que establece una diferencia con el nivel del metabolismo basal de la población blanca estadounidense, en la que los mayas tienen un nivel 8 por ciento más alto. Al final concluyen que esta diferencia puede atribuirse a aspectos ambientales, o bien a “factores raciales” (Benedict y Steggerda 1936: 188).

Por su parte, Villa Rojas (1986) hace una valiosa contribución mediante su descripción y análisis de los hábitos alimentarios de los *masewalo'ob* de Tusik, que contrasta con los datos de Chan Kom por su menor complejidad, en términos de componentes y elaboración culinaria. Sin embargo, podemos reconocer una misma base alimentaria, es decir una variante de la tradición gastronómica de los mayas peninsulares.

Posteriormente, María Elena Peraza (1987) realiza una minuciosa investigación de los hábitos alimenticios y de la composición de la dieta de los campesinos mayas de Ichmul, una comunidad del sur de Yucatán. Con el objetivo de establecer una tipología socioeconómica de las familias que componen la comunidad, hace una cuidadosa observación de los componentes de su dieta cotidiana, así como de aquellos alimentos que caracterizan las comidas rituales. El resultado es una propuesta bien fundamentada en los datos etnográficos sobre la gastronomía de una comunidad de mayas peninsulares, a la que podemos considerar representativa.

Por su parte, Catalina Rodríguez Lazcano (1991), investigadora del Museo Nacional de Antropología, lleva a cabo una cuidadosa observación sobre los elementos que componen

la celebración de la Fiesta de los Muertos entre los mayas peninsulares, lo que llaman *Janal Pixan* en maya, es decir “la comida de los difuntos”. Tenemos en este trabajo una descripción sobria de los diferentes platillos que se preparan para esta ocasión, en la que se recibe a las almas de los familiares fallecidos, quienes regresan para compartir los alimentos especiales que se les preparan.

Finalmente, un equipo del Centro Regional del INAH en Yucatán, coordinado por la antropóloga Ella Fanny Quintal (2014), nos ofrece una cuidadosa descripción del culto a los santos y de la celebración del *Janal Pixan* en varias comunidades de mayas peninsulares, en las que las ofrendas de alimentos tienen un papel fundamental. Posteriormente, este mismo equipo, también coordinado por Quintal (2015), ofrece una detallada relación de los rituales relacionados con la petición de novia y de los componentes alimentarios que componen la ofrenda que se hace, en la cual el pavo tiene un lugar central.

Como bien lo anota Alfonso Villa Rojas al referirse a la alimentación de los mayas peninsulares de Quintana Roo, el maíz es el elemento fundamental, sea que se prepare en forma de tortillas, atoles o tamales. A lo que se añaden tres clases de frijol, dos tipos de calabaza, varias raíces y tubérculos, como son el camote, la yuca, el macal y la jícama, y otras verduras procedentes de la huerta y el traspatio, como la chaya, el chayote, los chiles y diversos condimentos, como la yerba santa, el epazote, la yerbabuena y otros (Villa 1987).

Una bebida especial que se ofrece a los dioses es el *sacáb*, se prepara “diluyendo en agua la masa de maíz cocido sin cal”, a la cual se le atribuyen propiedades refrescantes (Villa *op. cit.* 171). Diferente al pozole, *k'eyem*, en el que la masa de maíz nixtamalizado se prepara para llevarse en forma de una pequeña bola que, al tomarse, se disuelve en un poco de agua; este pozole es el que se acostumbra llevar cuando se va a trabajar a la milpa o para cuando se viaja cortas distancias.

Por otro lado, el pinole (*kaj*) muestra la complejidad de los procesos culinarios de los mayas, pues se le prepara “moliendo maíz tostado, al que se añade canela, anís en grano y pimienta grande; el polvo que se obtiene se disuelve en agua y se toma frío o caliente” (*op. cit.* 170).

Esta misma complejidad culinaria se expresa en la preparación de las pastas, o “recados”, con las cuales se condimentan diferentes platillos, particularmente los pavos, como son el relleno negro y el blanco; asimismo otro componente que muestra una extrema complejidad en su elaboración es el llamado *k'ol*, un caldo espesado con masa de maíz y diversos condimentos. Villa Rojas nos describe la preparación de este caldo, también llamado “chimole”:

“El *relleno* o *chimole* es la comida festal por excelencia; para hacerle se requiere preparar con anticipación cierta cantidad de chiles de los llamados *chua-ic*, los cuales se limpian de semillas, se remojan durante dos o tres días en varias aguas y, finalmente, se tuestan y muelen. Con el producto así obtenido se prepara un caldo que se sazona con sal, epazote y una pequeña cantidad de *zacan* o masa de maíz con el fin de espesarlo; en él se cuecen las carnes destinadas para el guiso” (Villa *op. cit.* 171).

Catalina Rodríguez (1991: 20) describe el *k’ol* de la siguiente manera: “Se trata de un amasijo compuesto por masa de maíz diluida en agua, achiote, sal, pimienta de Tabasco y de Castilla, orégano, ajo, epazote, cebolla y tomate; puede agregársele también chile habanero y comino”

Una ceremonia fundamental en el ciclo agrícola de la milpa es la llamada *janli kool*, o “comida de milpa”, que presenta dos versiones, una para cuando se hace en un campo nuevo, recién roturado, o bien cuando se realiza en un campo que ya ha sido cultivado antes. En el primer caso, conocido en maya como *chacben*, las ofrendas se componen de cuatro grandes panes horneados de maíz, *noj waj*, doce panes de menor tamaño, *yal waj*, siete más chicos, *tuti waj* y 14 vasijas con un guiso de guajolote, la mayor de las cuales se sitúa junto a la cruz, donde también se ponen siete jícaras de *sacab*. Junto a esta ofrenda se instala otra de menor tamaño; de hecho, se deposita en un morral que se cuelga de un árbol, es el llamado *jol-che’*, consistente de un pan grande, *yal waj*, uno pequeño, *tuti waj*, y un plato de comida. “El resto de las comidas, *sopas*, *kol* y carne, es puesto en cubetas y ollas de barro debajo del altar, La ceremonia es la más costosa de carácter individual; por lo menos se requieren 5 gallinas para las comidas” (Villa *op. cit.* 331).

En la ofrenda para una milpa en un terreno cultivado antes, los componentes son más sencillos: “6 gruesos panes de maíz, 7 paquetes de 13 tortillas, 7 jícaras de *zacá*, 13 platillos de un guiso de gallina y 2 cubetas de *sopas*, en las que sobresalen la patas de las aves guisadas” (*loc cit.*).

En Nunkiní, Campeche, esta misma ceremonia llamada *janli kool* se realiza con elementos que deben ser “puros”, o *sujuy*, así, el agua para preparar el *sakab* debe tomarse de pozos del monte, o bien de agua de lluvia. “El guajolote que se elige para el sacrificio ritual debe ser *suhuy* (virgen), es decir, un ave que no haya tenido contacto sexual con otra. Razón por la cual, el guajolote es separado del resto desde chico, y es alimentado únicamente con maíz, se escoge al mejor guajolote o al más bonito. Por su parte, el trago (bebida alcohólica) y los cigarros entregados son un elemento importante pues les gustan mucho a los vientos” (Orihuela 2010: 166).

El especialista ritual, *jmeen*, dirige la ceremonia y se encarga de sacrificar al guajolote. “El *j'men* enciende bolitas de *pom* (incienso), una para llamar a los vientos de cada rumbo cardinal. A la vez que se hace todo lo anterior al guajolote se le introducen perlitas de incienso y aguardiente en la garganta. Durante este proceso, el guajolote aspira el humo del *pom* que es alimentado por el *j'men* constantemente. El animal ritual muere por asfixia, por lo que no hay derramamiento de sangre. Ya que lo que se busca entregar es el *piixan* del guajolote” (*op. cit.* 167).

El *jmeen* y su ayudante le quitan las plumas y las vísceras al guajolote, asimismo se recupera el corazón, el hígado, la molleja y la cabeza. También el pescuezo se separa y se coloca en la olla donde se cocina al guajolote; al caldo se le añaden unos tamales llamados *tup'*, los cuales se parten en pedazos pequeños. El resultado es un guiso llamado *tuux* (Orihuela 2010: 168).

El *k'ol* que se prepara es una mezcla de caldo de pavo, achiote, yerbabuena, manteca de puerco y sal; estos ingredientes se colocan al fuego sin dejar de agitarlos, para que finalmente quede una pasta de consistencia firme (*op. cit.* 169).

La ofrenda se instala en una mesa, orientada al este, en la que se disponen los alimentos: “en el centro el *tuux* con la cabeza de guajolote con las patas entrelazadas que la detienen; el *sakab*; el *k'ol*; en cada costado de la mesa se colocan trece *pibo'ob* y debajo de la mesa el sobrante del *sakab* con las velas que corresponden al número de la familia” (*op. cit.* 170).

“Uno de los momentos más importantes en el ritual es la muerte del pavo. Ésta se produce cuando son mencionados los vientos del *nojool* (sur). Lo que indica que se completó el ciclo y que los ‘vientos’ convocados por medio de los rezos y el *pom* han acudido al llamado y se encuentran reunidos en Kamayamúul: los cuatro cerros ubicados al sur de la comunidad de Nunkiní. Precisamente por tener cuatro montículos, los vientos correspondientes a los cuatro rumbos cardinales tienen un cerro que les permite fijarse al plano terrestre. Éste es el requerimiento esencial para que los vientos reciban el *k'eex*: la energía vital del guajolote” (*op. cit.* 173).

Redfield y Villa Rojas nos ofrecen también una descripción de la misma ceremonia en Chan Kom, en la que se sacrifica un pavo. En la consagración realizada por el especialista ritual, el *jmeen*, solicita a cuatro personas para que le ayuden sosteniéndolo, cada uno de estos colaboradores recibe el nombre de *chaac*, y lo sujetan por cada extremidad para ser sacrificado. El *jmeen* indicó a los etnógrafos que “en los tiempos antiguos el sacrificado era un ser humano, no un guajolote” (Redfield y Villa 1934: 135).

La consagración del ave se lleva a cabo rezando una breve oración pronunciada por el *jmeen* mientras pone balché en el pico del guajolote, abriéndoselo con la ayuda de una vara de madera; cuando termina la oración los ayudantes lo matan cortándole la lengua para que se desangre (*loc. cit.*).

La ceremonia de petición de lluvia, *ch'a chaak* se organiza comunalmente, es la más importante dentro del ciclo agrícola en todas las comunidades de raíz mesoamericana; en el caso de Chan Kom el ritual dura tres días, y para llevarla a cabo se hace acopio de una gran cantidad de alimentos. El número de guajolotes sacrificados es grande, en la ceremonia reportada para la localidad se reunieron 23 y en cada uno el *jmeen* depositaba balché en el pico al mismo tiempo que oraba; en cada pausa pasaba el pavo a los ayudantes para que lo sacrificaran (*op. cit.* 141).

Con el guajolote se prepara el “relleno blanco”, *sak janal*, para lo cual se hierva la carne, añadiendo cebolla, ajo y azafrán; en tanto que el “relleno negro”, *boox janal*, se prepara hirviendo el guajolote en una salsa elaborada con chiles llamados *xnuk ik*. Este platillo se prepara con los chiles caídos de la planta, a los cuales se les quita la semilla y se tuestan en una olla; después se remojan durante cuatro días, lapso en el cual se les cambia tres veces el agua; después, se muelen y la pasta se pone en la olla donde se cocinará al pavo; se agregan el epazote, la cebolla y otros condimentos (Redfield y Villa 1934: 40).

Estos autores reconocen cuatro componentes básicos de las ofrendas: el *sacab*, el balché, el guajolote, hervido y preparado de diferentes maneras, y los panes de maíz horneados en el *pib* (*op. cit.* 128).

La ceremonia llamada “la comida de las abejas”, *janli kaab* se realiza durante dos días, en Chan Kom, y en la descripción que hacen Redfield y Villa Rojas dan cuenta de la manera en la que se reparten las piezas del ave sacrificada.

El primer día, por la tarde, el especialista ritual invoca a los “dueños de las abejas” para que se presenten el día siguiente, para esto instala un altar con 13 jícaras de *sacab*, endulzado con miel. Después de la invocación esperan unas dos horas, mientras los dioses beben la “gracia” del *sacab*, al mismo tiempo que el *jmeen* bebe el aguardiente ofrecido por el promotor del ritual.

Al día siguiente, los participantes en el ritual aportan masa de maíz para elaborar los panes ceremoniales, en tanto que quien hace la ofrenda aporta los guajolotes que serán sacrificados. El *jmeen* procede entonces a instalar 13 jícaras de balché en el altar, para ofrecerlas a los dioses por medio de una breve oración.

Una vez que los panes de maíz y el *k'ool* están listos, se procede a arreglar la ofrenda de la siguiente manera:

Dos grandes panes, llamados *noj-way*, sobre los cuales se ponen dos jícaras grandes con piernas de guajolote, que serán para el especialista ritual.

Dos panes, llamados *bolon-tats-waj*, que sostienen otros recipientes con una parte de la pechuga, para quien hace la ofrenda y su ayudante.

Un pan, *cruz-waj*, sobre el que se pone una vasija con mollejas, hígados y cabezas, para repartirse entre todos los participantes.

Varios panes *yal-waj* hechos con el resto de la masa de maíz, que sirven de base a vasijas que contienen el resto de la carne de los pavos, también para distribuirse entre todos.

Seis ollas de *k'ool*, al que se han incorporado panes *nabal-waj* despedazados.

Trece jícaras de balché y una vela (Redfield y Villa 1934: 145).

Para la ceremonia de protección de una casa nueva también se sacrifica un guajolote, la cual se realiza dentro de la casa. En el centro se prepara un altar, en el que se cuelgan cuatro jícaras con *sacab*, una en cada esquina. El dueño de la casa sostiene al pavo para que el especialista lo ofrezca a los cuatro postes de la casa; éste es consagrado con el aguardiente y sacrificado retorciéndole el pescuezo. Con él se prepara un caldo y se instala en dos vasijas en el altar, además de dos ollas con el *k'ool* en el que se han puesto nueve panes, *pimpim waj*, despedazados, además de dos recipientes con *sacab*, una jícara con aguardiente y un paquete de 25 tortillas envueltas en una servilleta (*op. cit.* 146).

Una de las celebraciones más espectaculares con la que se cierra el ciclo agrícola y corresponde al tiempo de cosecha, y también remite al final del ciclo de vida, es la fiesta dedicada a los familiares fallecidos, cuyas almas regresan para visitar y convivir con sus parientes. En el centro de México la celebración es conocida como la Fiesta de los Muertos, en tanto que en los pueblos mayas peninsulares se le conoce como *janal pixan*, la “comida de las ánimas”.

Esta fiesta es la ocasión para realizar un despliegue de platillos en los que se conjuga la elaborada confección de los mismos con una presentación espectacular, dispuesta en las ofrendas que las familias preparan para sus difuntos. El guajolote es un ingrediente fundamental en esos platillos, con sus derivados que lo sustituyen, cerdos

y pollos. Como apuntamos antes, estos sustitutos son los animales domésticos introducidos por los colonizadores hispanos, los que acompañan, y sustituyen en algunas comidas, a los pavos. Esto acentúa todavía más su carácter privilegiado como animal de sacrificio y ofrenda.

La celebración del *janal pixan* se compone de cinco grandes momentos: 1) la ofrenda para los niños, del 31 de octubre; 2) la ofrenda para los adultos, los días 1º y 2 de noviembre; 3) la limpieza y veneración de los huesos de los difuntos, entre el 2 y el 7 de noviembre; 4) la octava, *bix*, el 8 de noviembre; y la “despedida”, el 30 de noviembre. “La primera semana (del 31 de octubre al 6 de noviembre) se pone en la mesa comida: guisos de gallina o pollo (como relleno blanco, puchero, escabeche, pebre o salpimentado y relleno negro). La semana siguiente se ofrendan tamales, ‘pibes’, atole nuevo y *táan chukwa’* (atole con cacao). En la despedida se ofrece a las ánimas ‘pibes’ y tamales” (Quintal *et al.* 2014: 74).

Tamales propios de esta celebración son los llamados *chachak waajo’ob*, de gran tamaño y rellenos con carne de guajolote y de cerdo, aderezados con achiote. “Estos tamales se envuelven en hoja de plátano y se ponen a cocer en un horno excavado en la tierra, *píib* en maya [...]

Otro nombre con el que se alude a estos tamales propios de las ofrendas a las ánimas es el de *muukbil* pollo, que significa literalmente ‘pollo enterrado’” (*loc. cit.*).

La ofrenda que se hace a las ánimas se compone de tres comidas al día: el desayuno comprende chocolate y pan; el almuerzo tiene como platillo central un guiso con guajolote, o con pollo, acompañado de tortillas, agua o refrescos embotellados, frutas y dulces. Por la tarde pueden servirse tamales sin chile y atole, así como atole nuevo, *is waaj* (*op. cit.* 74).

“Para la comida del *bix*, octava o ‘los ocho días’ se cocinan los ‘pibes’ (tamales grandes con carne de cerdo y aves), los cuales deben ofrendarse antes de las tres de la tarde, que es la ‘hora nona’ o de la crucifixión de Cristo. En varias comunidades del oriente de Yucatán y el centro de Quintana Roo se hacen *chachakwajes* (tamales pequeños cocidos bajo tierra y aderezados con bastante achiote), tamales o ‘pichitos’, para la celebración de ‘la octava’. El 30 de noviembre es la despedida y se vuelven a preparar ‘pibes’ o *chachak waajo’ob*, para ofrendar con la misma solemnidad” (*loc. cit.*). Con un tipo de frijol regional, *xpelon*, se preparan unos tamales propios de esta celebración llamados *pich’ ich*, “ojos de tordo”, a los cuales también llaman “pan de muerto”.

Una creencia común en Chemax, Yucatán, es la de un personaje llamado *Chachalbak*, que guía a las almas para que lleguen bien a la casa de sus parientes que los esperan, es

también el que conduce las almas al cementerio, vigila a los muertos, “es su jefe”. A esta entidad etérea se le ofrenda comida, compuesta por la cabeza y las patas del guajolote, o la gallina, “pues se piensa que con estas piezas el *Chachalbak* se entretiene, tarda mucho comiendo y no molesta a los parientes difuntos durante la visita” (Quintal *et al.* 2014: 77).

En Chan Kom la ofrenda a los muertos que regresan se compone también de dos tiempos: el desayuno y el almuerzo; en el primero se sirve chocolate y pan; en el segundo se ofrecen varios platillos propios de esta celebración. La ofrenda es consagrada por el Maestro Cantor, quien pronuncia algunas oraciones dedicadas a los difuntos. Así, en el desayuno se les sirve su pan y chocolate en una mesa especial, en tanto que el resto de la familia y visitantes consumen la ofrenda del altar (Redfield y Villa 1934: 202).

Para el almuerzo se cubre la mesa con un mantel nuevo, *sujuy*; se preparan los guajolotes hirviéndolos; después la carne se corta en partes iguales para servirse en los recipientes, llamados *lak*. Este guiso no debe ponerse en jícaras ni en recipientes de origen industrial; se procura que todos los recipientes tengan la misma cantidad de la carne de guajolote, y a cada uno de ellos se les sirve cantidades semejantes de otros alimentos, como calabaza, chayote, arroz, cerdo. No se sacrifica a los gallos, pues se supone que su canto ahuyentaría a las almas de los difuntos. En la mesa se sirven también un número igual de jícaras de atole, y se instala un recipiente con agua y flores, *xp’o kab*, para que las almas visitantes laven sus manos antes y después de la comida, para lo cual ponen al lado una servilleta nueva (*op. cit.* 202).

La limpieza y veneración de los huesos de los difuntos se realiza entre los días 2 y 7 de noviembre. En Chan Kom, el día del ritual con los huesos, se prepara una comida con guajolote y atole. Al sacar los huesos de la tumba se les rocía con agua bendita y se les bendice, para luego colocarlos en un paño nuevo y proceder a limpiarlos. Otro paño se instala en una pequeña caja en la que se depositan los huesos limpios. Esta cajita se lleva a una pequeña cripta en el panteón, donde se le reza un Padre Nuestro; después, la cajita se lleva a la casa y se instala en una base situada bajo la mesa, en la que se ofrece la comida. El Maestro Cantor procede entonces a rezar oraciones fúnebres; después, la mesa con la comida es ofrecida al Maestro Cantor, en tanto que en otra mesa se sirve el alimento para los asistentes a la ceremonia. Por la noche se rezan otras oraciones y se llama por su nombre a los difuntos; se sirve chocolate y después se asperja agua bendita a la cajita, para finalmente por la noche regresarla al panteón (*op. cit.* 203).

Este culto a los huesos es parte de las concepciones sobre el cuerpo humano en la tradición religiosa mesoamericana, dado que, como los frutos, el hueso-semilla es el principio de un nuevo ser, el cual germinará en cuanto se encuentre en el medio adecuado. Si en el centro de México los huesos aparecen hechos de pan y de dulce, principalmente, en la Península de Yucatán los huesos son venerados directamente pues poseen también ese potencial de vida.

Es sorprendente la diversidad de alimentos preparados para recibir a los difuntos entre los mayas peninsulares, en la mayor parte de los cuales el pavo es un ingrediente básico, junto con las diversas formas de manejo de la masa de maíz y sus condimentos, así como el empleo del horno subterráneo, conocido en maya como *píib*. A continuación se describe detalladamente la elaboración de los más importantes alimentos preparados para las ofrendas en las celebraciones del *Janal Pixan*; esta información forma parte de una investigación realizada por la antropóloga Catalina Rodríguez Lazcano (1991). Es importante considerar que donde aparece la carne de cerdo y de pollo, originalmente se empleaba el guajolote. La sustitución, sin embargo, no afecta al procedimiento original, representativo de la gastronomía de los mayas peninsulares.

“Mukbil pollo. Consiste en una especie de tamal o pan de masa de maíz, relleno con carne de ave y de puerco, mezclada con k’ol y envuelto en hojas de plátano para su cocimiento. Este guiso es preparado no sólo por los habitantes de las áreas rurales, los habitantes yucatecos de las ciudades también lo preparan, sólo que en lugar de hoja de plátano utilizan un molde metálico, emplean abundante carne de ave y puerco y la capa de masa por fuera es dura, pero por dentro es suave, lo cual quizá se deba a su cocimiento en horno de gas. El mukbil pollo o mukbikax de los campesinos tiene forma irregular, es grueso y su consistencia es más bien seca y dura, además de que contiene menos carne” (Rodríguez 1991: 19).

“Chachak-wah. Su componente principal es también el maíz. De hecho, su preparación es muy semejante al mukbil pollo: la masa se mezcla con sal, manteca y achiote molido, lo cual le da un color rojizo. Sobre una hoja de plátano se pone una capa de masa y sobre ella el chak k’ol espeso [...] y, por último, la carne de gallina en trozos. Se doblan las orillas junto con la hoja de plátano, previamente asada [...] dándole una forma rectangular y amarrándolo con tiras de la misma hoja. Se cuecen durante dos horas en el pib, es decir, menos tiempo que otros panes. El tiempo puede ser menor, dependiendo de la cantidad de leña que se haya puesto para calentar las piedras. Junto con los chachak-wah, en el interior del horno a veces se depositan elotes, calabazas o camotes para que se cuezan juntos” (op. cit. 20).

“Pibi wah. Es un pan de masa de maíz con manteca y sal, de forma cilíndrica (más ancho que alto), relleno de carne de gallina y puerco, o sólo de puerco, envuelto en hojas de plátano y cocido en horno subterráneo” (loc. cit.).

“K’ol. Puede utilizarse como relleno en los panes ya mencionados o consumirse como platillo solo. Se trata de un amasijo compuesto de masa de maíz diluida en agua, achiote, sal, pimienta de Tabasco y de Castilla, orégano, ajo, epazote, cebolla y tomate; puede agregársele también chile habanero y comino” (op. cit. 20).

“Tuti wah. La temporada de muertos es también estación de cosecha de frijoles como ibes y espelones, lo cual posibilita la preparación de panes con este ingrediente. En el pueblo de Seyé, la manera de hacerlos es la siguiente: se mezcla masa de maíz y sal; los espelones crudos se aplastan y se hacen bolas que se envuelven con la masa y todo ello con hojas de plátano. Se cuece en horno subterráneo. De acuerdo a otros testimonios, el frijol se cuece antes de preparar el relleno o éste puede ser de pepita de calabaza en lugar de frijol” (loc. cit.).

“Polcanes. La masa preparada como se apuntó arriba se separa en porciones que se extienden sobre hojas de mak’ulan o hierba santa. Sobre su superficie se colocan los ibes previamente cocidos con sal, cebollina y chile habanero y revueltos con pepita molida. Ya listos se doblan en forma cuadrangular o cilíndrica y se cuecen en pib durante dos horas [...]. En otra variante, los polcanes en lugar de cocerse se fríen en aceite” (op. cit. 21).

“Tan chukwa’. Este atole está preparado con masa de maíz disuelto en agua y cacao molido, anís y pimienta de Tabasco, todo cocido al fuego [...]. Esta bebida también recibe el nombre de x-ta’an” (loc. cit.).

Una de las facetas del complejo simbolismo del guajolote en la tradición religiosa mesoamericana es el papel que desempeña como parte de las elaboradas transacciones implicadas en el proceso por el cual un grupo familiar solicita a una mujer joven, de otra familia, para realizar la ceremonia matrimonial con uno de sus miembros varones. En diversos momentos de las negociaciones y del ritual mismo que consagra la unión matrimonial aparece nuestro personaje, el pavo, como lo hemos referido ya en otra parte del libro.

La importancia de la presencia del guajolote en este proceso ritual ha pasado inadvertida para numerosos investigadores interesados en las relaciones de parentesco, y en general en la cultura de las comunidades observadas. Una de las razones ha sido la difícil observación de todas sus etapas por tener un carácter íntimo, particularmente en sus inicios, cuando hay todas las posibilidades de ruptura. Pero

incluso en otras etapas posteriores, en las que se mantiene la discreción del proceso, resulta complicado realizar observaciones y con frecuencia las versiones verbales de los participantes son escuetas. Otra razón para dar cuenta de la presencia del guajolote es el reducido interés de los investigadores en los temas culinarios y gastronómicos; generalmente se hacen referencias generales de los hábitos alimenticios, pero con dificultad se registran los procesos de preparación y todavía menos se establece una relación detallada de los ingredientes empleados. Es decir, ahora que se ha acrecentado el interés por las técnicas culinarias, y por el simbolismo de las comidas, se abre un campo de investigación etnográfica poco explorado y con un gran potencial para su desarrollo teórico y metodológico.

En las comunidades mayas peninsulares los rituales de matrimonio son los más espectaculares dentro de las etapas reconocidas del ciclo de vida, desafortunadamente tenemos pocos datos, en particular en relación con la presencia del guajolote. Así, en las comunidades del Camino Real, en Campeche, “la madre recibe un regalo muy elaborado: una pava entera guisada en chilmole. Llamen a este regalo *tulis*, que significa ‘entero’, ‘íntegro’, y que viene siendo *u k’eeex x-novia* o “el cambio de la novia”.

En tanto, en el oriente de Yucatán, en Chancente, dan a la madre una lata grande de leche por haber amamantado a la hija cuando era niña” (Quintal *et al.* 2015: 241). En tanto que en Bacabchén, Municipio de Calkiní, en Yucatán, el ciclo ritual del intercambio matrimonial se compone de cuatro fases: 1) La petición misma, que involucra varias visitas de los padres del novio a los de la novia; 2) La entrega del “pago de la novia”, o *mu’ujul*; 3) La ceremonia de la unión matrimonial; y 4) El “lavado de trastes” (*op. cit.* 245).

Las visitas que hace el grupo familiar del novio son tres; en la primera los familiares de la novia dan permiso para las visitas del joven pretendiente. “En la segunda reunión se acuerda la fecha de la boda (tanto de la civil como de la religiosa), la forma en que se entregarán los pavos o guajolotes: vivos o guisados, y el monto del ‘precio de la novia’ o *Mu’ujul*, así como el tipo de alhajas que le corresponden a la novia, dependiendo de si es ‘catrina’ o maya”. La tercera es la entrega del *mu’ujul* (*loc. cit.*).

Este pago de novia tiene componentes que se pueden separar en cuatro grupos:

“a) una pava guisada o *tulis*; b) determinada cantidad de tablillas de chocolate e igual número de panes y bolsas de azúcar; c) las alhajas de la novia o *Mu’ujul*, y d) comida ritual que los padres del novio entregan en tazones a los padres de la novia. La cantidad de unidades que componen los regalos del segundo y cuarto grupo (tablillas de chocolate, azúcar, pan y los tazones de comida ritual) se determina en función del

número de parientes que los padres de la novia invitan a la ceremonia. La cantidad de estos tazones de comida que la familia del novio deberá entregar a la de la novia se registra en una hoja de papel conocida como *testamento*” (op. cit. 246).

La entrega de los guajolotes vivos, cuando se solicita así, se hace acompañándolos de los ingredientes complementarios y los condimentos necesarios para la elaboración de la comida ceremonial; esto se realiza junto con el *mu’ujul*. En cambio, cuando su petición es que la pava sea guisada, se entrega entonces en chilmole, entera, a la madre de la novia, acompañándose de seis refrescos y un paquete de tortillas recién hechas.

Desde el día anterior a la entrega del “pago de la novia”, la familia del novio se reúne y convoca a un grupo grande de familiares casados, quienes colaboran en la preparación de la comida y de los otros componentes del ritual.

“Cada pareja colabora con un pavo, una caja de refrescos y maíz, productos destinados a la elaboración de la comida ritual. El encargado de recibir estos productos es el nukuch jalach (auxiliado por un ayudante), quien en un cuaderno anota el nombre del donante, el tipo de ave que lleva (pavo o pava) y si aporta o no refrescos, pues con base en lo entregado se le retribuirá con comida” (op. cit. 247).

Después de la entrega del *tulis* a los padres de la novia, la comitiva que lo llevó lo traslada a la casa del padrino de boda para dárselo. Por otra parte, cuando los padres del novio ofrecen la comida ceremonial, una vez que se retiran del lugar quienes la llevan, los padres de la novia proceden a su reparto:

“Los padres de la novia llaman a dos parientes varones para que ayuden al representante a distribuir la comida. El primer par lo reciben los padres de la muchacha, el padre toma un tazón de los que tienen una pierna de pavo, mientras la madre sostiene una ollita de aluminio en donde su esposo vierte el contenido de los tazones que les corresponden. Uno de los ayudantes se encarga de proporcionar las tortillas y el otro, dos refrescos. De esa manera, cada uno de los familiares pasa a recibir la parte que le corresponde. Al terminar la entrega, las señoras y señores se retiran sin despedirse de nadie. Cada señora sale con su ollita de comida. Con la entrega de la comida ritual concluye el ritual del ‘precio de la novia’ o Mu’ujul en Bacabchén” (op. cit. 256).

La celebración de las fiestas patronales de las comunidades mayas peninsulares—y en todas aquellas que mantienen la tradición religiosa mesoamericana—constituye el escenario privilegiado en el cual se despliegan los referentes más importantes en los que se sintetizan las características fundamentales de su cultura; son el espacio por el cual las

comunidades se reproducen y actualizan, como conjunto social y cultural. Este escenario condensa múltiples símbolos que inciden poderosamente en la conciencia de sus integrantes y les otorga los referentes básicos de su identidad. Entre ellos está el conjunto más importante de comidas y bebidas que integran su tradición gastronómica.

En las fiestas patronales se preparan los platillos más elaborados y complejos que expresan una identidad cultural de profundas raíces históricas; es aquí donde nos encontramos al guajolote—y a sus acompañantes traídos por los colonizadores hispanos, el cerdo y las gallinas— como protagonista de los banquetes consumidos en un marco cargado de señales significativas, como son la música, el tronido de los cohetes, las procesiones, las danzas y, sobre todo, el intenso olor de los alimentos preparados especialmente para esos días.

Aquí nos referiremos a la fiesta patronal de Dzitás, en el oriente de Yucatán, dedicada a Santa Inés, que se celebra el 20 de enero de cada año; los datos fueron recogidos a través de una investigación etnográfica realizada en 2008 (Medina *en prensa*).

En Dzitás la organización de la fiesta patronal está en manos de los gremios, organizaciones comunitarias integradas por parientes y por vecinos, los que reúnen y elaboran gran cantidad de alimentos para la preparación de los platillos característicos de la celebración, en los que el guajolote y el cerdo son los ingredientes básicos. Cada uno de los once gremios que existen en la comunidad tiene a cargo un día de la celebración; el más importante es el responsable del día principal, correspondiente en el calendario católico, al 21 de enero.

Cada gremio tiene un presidente, quien dirige y coordina las actividades desarrolladas en la celebración: el sacrificio de guajolotes y cerdos para la preparación de los platillos que integran la comida festiva: relleno negro, o blanco y frijoles con puerco; así como la organización de la comitiva que, el día que le corresponde al gremio, se dirige a la iglesia por la mañana, para asistir a la misa de las 8 y recoger la imagen que llevará a su casa, junto con la comitiva que porta pendones y pabellones, acompañados de una pequeña banda de música, a la que localmente se le llama “charanga”.

Al llegar la imagen a la casa del presidente se le instala en un nicho preparado especialmente, en el que se le sahúma y se le ofrece un platillo con relleno negro y tortillas recién hechas. Más tarde, a las 19:00 horas, aproximadamente, se regresa la imagen a la iglesia, y en la casa del presidente comienza un baile popular que dura toda la noche.

Huexolotl. Pasado y presente en México

Sin embargo, antes de llegar a este momento que marca el clímax de la participación religiosa, los integrantes de cada gremio se reúnen desde dos días antes para organizar los elementos con los que prepararán un banquete que será abundante. El día previo a la fiesta se sacrifican los cerdos y los guajolotes, y mientras un grupo se encarga de matar y destazar a los animales, otro prepara cuidadosamente los ingredientes y condimentos. Generalmente de uno de los cerdos sacrificados se preparan costillas asadas y chicharrón, o “chicharra” como se le llama localmente, para repartirlo entre quienes están colaborando en los preparativos de la celebración específica del gremio, incluyendo, entre otros, a los que tienen a su cargo la excavación para el horno subterráneo, *píib*, en el que se depositarán los recipientes con la comida ya condimentada.

La parte más espectacular de la fiesta comunitaria en Dzitás es la correspondiente al día 21, pues desde una semana antes se reúnen sus integrantes, un contingente grande, para los preparativos de los diferentes eventos que componen la celebración: por una parte se sacrifican entre 30 y 50 guajolotes, y de 3 a 5 cerdos; una parte de la carne de estos últimos se entrega a los funcionarios que se ocuparán de la misma fiesta el año siguiente, como parte de una constante distribución de alimentos que activa la red comunitaria (figura 13.2).

A la cabeza del gremio están tres dirigentes que tienen una posición jerárquica, el de mayor importancia es el llamado *nojoch kuch*; cada uno de estos tres cargueros tiene dos ayudantes, llamados *no'ox*, los cuales a su vez tienen a cuatro subalternos, los llamados *antaj*. Desde el momento en el que se asume el cargo se comienza a reunir los recursos para la celebración de



Figura 13.2. Preparación colectiva de los guajolotes en la fiesta patronal en Dzitás, Yucatán, en 2008 (fotografía de Andrés Medina).

la fiesta, especialmente guajolotes y cerdos. Es importante indicar que, en los días previos al día principal, diferentes personas relacionadas con los organizadores del gremio envían guajolotes y cerdos, los que son registrados por un funcionario elegido en el gremio.

En la madrugada del día 21, a las 2 de la mañana, tiene lugar en el centro de Dzitás, en el parque, la realización de la “danza de los pavos”, *kots kal tso'* en maya, en la que participan los integrantes del gremio y otros invitados (figura 13.3). Cada uno de los tres cargueros principales prepara una comitiva compuesta por parejas de hombre y mujer; el hombre asume un disfraz de “indio”, pintándose con rayas de colores el torso y el rostro, llevando además un penacho de plumas de guajolote; las mujeres visten un huipil amplio decorado con motivos arqueológicos mayas, y algunas llevan también un penacho de plumas, que pueden ser de faisán, de pavo real o de guajolote. Los hombres llevan colgado del hombro derecho un guajolote que lleva atadas las patas con un listón rojo.

Cada uno de los tres grupos dirigidos por su respectivo carguero se coordina a través de los cohetes lanzados regularmente por la comitiva, de tal manera que a las 2 de la mañana se encuentran en el parque y forman una sola columna, integrada por parejas, en las que el hombre lleva el guajolote. A la cabeza de la columna va un par de bufones, llamados *chiik*, a la que sigue otra pareja con los dirigentes que marcarán el movimiento del conjunto; así, dan primero trece vueltas en el centro del parque, en el sentido opuesto a las manecillas del reloj; después dan nueve vueltas en sentido opuesto. Mientras avanzan, danzando al estilo de las jaranas yucatecas, comienzan a desplumar los guajolotes, que están vivos, para posteriormente, hacia el final de la secuencia, matarlos torciéndoles el pescuezo, una actividad complicada que requiere cierta habilidad. Al final las parejas bailan tres jaranas, para luego regresar a la casa del *kuch* correspondiente, donde más tarde consumirán a los guajolotes sacrificados, en un platillo llamado “caldo de guajolote muerto”, *k'olbinitso'*.

Al mediodía del día 21 tiene lugar otra parte de las actividades organizadas por el gremio: la “danza de la cabeza de cochino”, *k'ubpol*. En la casa de cada uno de los tres cargueros se prepara una cabeza de cochino, poniéndola en una charola, o en una olla, que se adorna con tiras de papel de colores, además, se elabora un “ramillete”, una estructura compuesta de una larga garrocha, de un poco más de dos metros, en la que se insertan varas de cerca de un metro de largo, para forrarla con papel de china, de tal manera que el resultado es una gran y espectacular estructura de papel de colores, que es llevada por un hombre.

Huexolotl. Pasado y presente en México



Figura 13.3. Diferentes escenas durante la fiesta patronal en Dzitás, Yucatán (2008). a), desplume de un guajolote vivo en la “Danza de los pavos”; b y c), colgando a los guajolotes para ser degollados; d), preparando el sacrificio de los guajolotes para la fiesta del gremio (fotografías de Andrés Medina).

De manera semejante a como se organizaron para la “danza del guajolote”, los tres contingentes, cada uno llevando un ramillete y una cabeza de cochino, cargados por un hombre al que acompañan dos mujeres—todos danzando al ritmo de la música tocada por una charanga—se dirigen al centro de la comunidad y dan varias vueltas, siempre danzando, para finalmente regresar al punto de partida, donde se desarman los ramilletes y se entregan, junto a la cabeza de cochino y otros alimentos, a quienes se encargarán de la fiesta el año siguiente (Medina *en prensa*).

En Nunkiní, Campeche, el santo patrón es San Diego Alcalá, a quien se le ofrenda comida, rezos y trabajo, pero lo que se considera su alimento exclusivo es el “relleno negro o blanco hecho con pavo”, se afirma, incluso, que no toma *sacab*. Los habitantes de esta comunidad consideran que “a los santos también se les pueden hacer ofrendas de panes de maíz con pepita molida de calabaza (*túuti waaj*), como sucede en Kancab, y que los de esta piensen que a los santos; ‘eso sí, como sea se les ofrenda un pavo’. Lo cotidiano, el maíz, se vuelve ritual si se prepara de determinada manera o si se le ofrenda de ciertas formas. Lo que casi siempre connota lo ritual es la ofrenda de pavo” (Quintal *et al.* 2014: 43).

“En Tihosuco se celebra a la Santa Cruz y de manera especial a una cruz de piedra que se encuentra en un oratorio familiar. Las ofrendas a este santo incluyen las comidas por excelencia para cualquier santo, chicharra y relleno negro, pero también *noj wajo’ob* o panes grandes (de maíz), *saka’* (atole) y *balche’* (bebida ritual), todas estas comidas y bebidas que suelen ofrecerse a las potencias mayas, son comidas y bebidas que se ofrecen a los otros seres con poder, como *chakes* (deidades de la lluvia) y *yumtsiles* (dueños). En los rituales en honor a la Cruz *Tun* participan rezadores y *jmeen*, se hace un *ka’anche’* o mesa-altar con arcos de ramas como los que se usan en las ceremonias agrícolas y se bailan la danza de la cabeza de cochino y la de los ramilletes; al final del festejo, el *jmeen* santigua a los asistentes para ‘limpiar’ los malos vientos que durante la fiesta hubieran ‘cargado’, pues el especialista ritual ‘baja’ a otros dioses—*chakes*, *yumtsiles*, etc.—para que reciban la ‘gracia’ de las ofrendas” (*op. cit.* 54).

El pavo en los recetarios yucatecos

Una primera mirada a algunos recetarios obtenidos en la ciudad de Mérida, capital de Yucatán, puede ser un referente para acercarnos a la gastronomía de los habitantes de esta antigua ciudad. No se trata de hacer una caracterización general, sino de dar cuenta de la presencia del guajolote en el conjunto de los platillos descritos en cada recetario.

En el recetario *El libro de los guisos de maíz. (Cocina jach yucateca)*, José Díaz Bolio, un reconocido historiador yucateco, escribe una breve “Introducción” (1985), en la que advierte que las recetas consignadas fueron escritas por la señora Amelia García López. El guajolote aparece solamente en tres de 72 recetas, aunque, por otro lado, se advierte la presencia de numerosos platillos procedentes de la tradición maya, pero reinterpretados desde la perspectiva urbana de tradición hispana. Dos ingredientes característicos de la gastronomía maya son la masa fuertemente condimentada, el *k’ool*, y el llamado “recado”, una pasta preparada con achiote y otros condimentos.

De los tres platillos de pavo consignados, uno se refiere al “pavo de monte”, es decir el pavo ocelado que existe en la región; otro es el “pavo en relleno blanco”, en el que se advierte una versión traducida a la cocina urbana; finalmente, el tercer platillo es el “pavo en escabeche de Valladolid”. Otras tres recetas se refieren al pollo: “tacos de pollo”, “mucbil-pollo” y “pollo pibil”. En todos estos platillos no se usa el horno subterráneo, *piib*, la cocción se hace en el horno de gas. Consignamos dos recetas que nos parecen representativas:

Pavo de monte en kol.

Ingredientes:

1 pavo de monte en pibil

½ kilo de masa de maíz

1 kilo de tomate

1 chile dulce

1 chile habanero

1 cebolla grande

1 cabeza de ajo chica

Pasta de condimento de achiote

2 ramitas de yerbabuena

8 pimientas gordas de Tabasco

¼ kilo de manteca o aceite

1 gajo grande de epazote

Manera de hacerse:

Se sanlcocha el pavo de monte pibil en suficiente agua con los ajos machacados y las pimientas gordas tamuladas. Ya cocido se unta con recado de achiote disuelto en naranja agria y sal y se asa al carbón o en asador de estufa. La masa para preparar el *kol* se deshace en el caldo ya colado donde se coció el pavo, se cuele la masa en paño de olán y se le añade un cuarto kilo de manteca o aceite y una ramita de yerbabuena. Se pone al fuego moviéndolo continuamente hasta que espese al gusto. Para hacer la salsa se fríe la cebolla y chile dulce finamente picados y se le agrega el tomate licuado y colado y su punto de sal. Para servirlo se pone en un platón de *kol* o tamal caliente, luego el pavo deshuesado y deshebrado, y por último se le pone encima la salsa de tomate caliente. El chile habanero puede licuarse con la salsa o cocerse con el caldo y ponerse aparte, para el que guste picante” (García 1985: 37).

Pava en escabeche de Valladolid.

Ingredientes:

1 pava mediana

½ cabeza de ajo

10 hojitas de orégano

4 chiles largos picantes

5 dientes de ajo medianos

½ pastilla de recado para escabeche o preparar de la siguiente manera:
1 cucharadita de pimienta negra en polvo, ¼ cucharadita de comino en polvo, una pizca de canela en polvo y una pizca de clavo molido

½ cabeza de ajo

6 hojitas de orégano

Manera de hacerse:

Se muele muy bien los ajos crudos y pelados con las hojitas de orégano, se le añaden los condimentos en polvo y se deslíen en naranja agria y sal; la pava bien limpia se adoba por dentro y por fuera con una parte de este recado y se deja reposar. Se pone al fuego con agua que la cubra, sal, ajos crudos y hojas de orégano. Cuando ya esté cocida se saca de la olla y se deja escurrir. Se unta la pasta nuevamente con el recado sobrante y

manteca y luego se asa en parrilla al carbón o en el asador de la estufa. Antes se rebanan las cebollas, se lavan y se escurren muy bien para remojarlas luego en vinagre con sal y hojas tostadas de orégano por lo menos durante dos horas. El caldo de la pava se pone a hervir y se le echan los chiles largos (*xcatlic*) y cuando esté hirviendo el caldo se le añaden las cebollas reposadas con vinagre, se baja la llama y se deja hervir cinco minutos. Si se desea se puede poner a hervir la pava asada en el caldo con cebollas por unos minutos. Se sirve en un platón la pava deshuesada y se le echa encima el escabeche de cebollas y chiles” (*op. cit.* 43).

El libro de recetas redactado por Lucrecia Ruz viuda de Baqueiro, *Cocina yucateca* (2000), nos ofrece un amplio surtido de platillos que expresan bien la tradición gastronómica de la ciudad de Mérida; del total de 419 recetas, 66 corresponden a las aves, de las cuales 33 se preparan con el guajolote (el *kol* de pavo de monte está en el apartado de carnes, con lo que las recetas de pavo suman 34). Aporta 69 recetas de mariscos, 9 de tamales y 3 de atoles; las más numerosas son las de carne, (114). En un apartado consigna las recetas para preparar 10 recados diferentes, los cuales combinan de manera específica los siguientes ingredientes: pimienta, clavo, ajo, canela, comino, orégano, azafrán, cebollas, pimienta de Tabasco, achiote y chiles secos. Consignamos a continuación la receta del platillo emblemático de las comunidades mayas: el “relleno negro”, al que se le añade, en este recetario, el adjetivo “oriental”, para referirse a la región de Valladolid, pero también para indicar su carácter de “indio”.

Pavo en relleno negro oriental.

Ingredientes:

1 pavo

3 kg de carne de puerco molida

1 kg y medio de chile colorado quemado

1 cucharadita de pimienta molida

8 pimientas de Tabasco

1 cabeza de ajo grande pelada

10 clavos de comida

20 hojas de orégano

1 cucharadita de achiote

15 tomates

Los guajolotes y la gastronomía

2 ramas de epazote

½ kg de manteca

30 blanquillos o los que guste

½ kg de harina

Manera de hacerse:

Se prepara el pavo como para rellenar.

El chile se despepita y se quema hasta quedar bien negro, después se remoja en agua de sal, se lava varias veces y se muele con todos sus recados, procurando que salga bien fino, se cuele en un olán.

Se deshace un tanto regular del recado y se añade el puerco molido con punto de sal, epazote picado, suficiente tomate picado y las claras cocidas y picadas, las yemas se separan.

Se revuelve parejo el puerco molido, añadiéndole 5 blanquillos crudos.

Bien limpio, el pavo se rellena con el puerco, agregándole las yemas cocidas bien esparcidas por todo el pavo. Luego se costura. El resto del chile se deshace, se cuele con un olán, se coloca en una olla y se acomoda el pavo embutido, probando el punto de sal. Se deja cocinar, hasta que quede suave, luego se saca.

En el caldo donde se cocinó el pavo, se añade suficiente manteca, 10 tomates rebanados, epazote picado y ya que haya hervido lo suficiente, se la añade la harina deshecha en agua y bien colada. Procure tener el cuidado de mover parejo, desde el momento de agregar la harina, hasta que el *kol* hierva.

El tanto de harina se deja al gusto de la persona, de agradarle más espeso póngale más harina.

Se sirve el *kol* negro, encima trozos de pavo y rebanadas de relleno.

También puede prepararse el relleno negro con 4 paquetes de recado de la 'Anita'.

Debe quedar bien negro, y en caso de que con ese tanto no quedara a su gusto, puede colarle medio paquete más (Ruz 2000: 63).

En el recetario *Guisos y postres tradicionales de Yucatán. 20 menús completos* (2003,

sexta edición), Renán Irigoyen Rosado, cronista vitalicio de Mérida, escribe un “Prólogo” con algunos datos sugerentes. En este recetario se nos ofrecen 143 platillos, arreglados en 20 conjuntos que componen una comida completa. El mayor número de recetas corresponde a los postres, con 27, al que le siguen las referidas a sopas, con 26; en aquellas que se preparan con aves, se presentan 21 recetas, de las cuales solamente una es hecha con pavo, el “escabeche oriental”, el resto se preparan con pollo.

El comentario sugerente de Irigoyen Rosado es el que sigue:

“Nada más deseo recordar a los lectores que hasta hace alrededor de tres cuartos de la actual centuria, el puchero, de raíces hispanas definidas, era el plato obligatorio diario en las cenas de todas las familias pudientes de Mérida”.

“Existe un libro de cocina, el primero publicado en Yucatán, en 1834, que solamente recogió las recetas de origen español. Lo indígena, porque lo mestizo ya apunta tímidamente en ese raro ejemplar, fue omitido discriminadamente. Como ejemplo precisamente vamos a referirnos al puchero, que tomó su nombre del recipiente donde se cocía, aparece allí en dos versiones, la más típicamente hispana, como la describe el barón de Waldeck en su libro de viaje acerca de Yucatán, por esos años, con jamón, salchicha, etc., como el cocido y la olla podrida hispanos y otro que ya pugnaba por establecerse definitivamente que es el que se deglute con gran complacencia sobre nuestros manteles”.

“La primera referencia a nuestras comidas populares y mestizas aparece en una sabrosa crónica del escritor costumbrista Fabián Carrillo Suaste, en el tomo II de la Revista de Mérida (1869) cuando todavía era una publicación literaria. Asistió el autor a una boda de gente, probablemente artesanal, por el rumbo de San Cristóbal, y se describen con fruición, por primera vez, los asombrosos, cuanto exquisitos, guisados regionales yucatecos. Ya se había gestado una aculturación de los troncos y ramas originarios de nuestro mestizaje” (Irigoyen 2003: 8).

Roberto Maldonado Castro es el coordinador del *Recetario maya del estado de Yucatán*, publicado por la Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, de Conaculta, en el año 2000, dentro de la serie “Cocina indígena y popular, 17”. Aquí ya se reconoce la influencia de otras tradiciones gastronómicas, como apunta Jorge Esma Bazán en el “Prólogo”:

“Actualmente, a la riqueza de la gastronomía se le aúna la variedad de otras cocinas como la libanesa, española o caribeña y la incorporación de productos traídos del mar. Esto ha permitido acrecentar de manera paulatina

los elementos gastronómicos que caracterizan y que han formado, con sello propio, la cocina yucateca” (Esma 2000: 12).

Por su parte, el coordinador del recetario anota varios comentarios discutibles, cuando no equivocados; así, afirma que el balché, bebida preparada con agua y miel de abeja, se fermenta con las “hojas del árbol del mismo nombre” (p. 16), cuando en realidad la fermentación se hace con la corteza del árbol. Pero donde comete un error garrafal es en la afirmación siguiente: “el pavo y el cerdo se trajeron de España” (p. 25). Además, distorsiona la referencia al *Popol Vuh*, cuando afirma que en dicho libro sagrado “se consigna que el hombre maya fue creado con base en nueve bebidas de maíz blanco y amarillo, y que el maíz no solamente conforma su cuerpo, sino que también es su sangre” (Maldonado 2000: 25). De hecho, el texto original es el siguiente: “De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados” (Recinos 1984: 176).

En este recetario se consignan 100 recetas, organizadas en las siguientes secciones: Comidas (48), entre las que destacan las siguientes: “Pib de armadillo”, “Chachalaca en escabeche” y “Tuza enterrada en el fogón”; Salsas (18), Bebidas (12), Postres (22). Paradójicamente ¡no hay ninguna receta con el guajolote!

El recetario de Nimo Neri, *Cocina Yucateca* (1998), organiza su presentación en cinco capítulos: 1. Salsas; 2. Sopas cremas y arroces; 3. Platillos típicos; 4. Mariscos y pescados; 5. Postres, aportando un total de 142 recetas. En el capítulo de platillos típicos, de un total de 72, solamente se presenta una receta con el pavo: el “escabeche oriental”, en tanto que para el “escabeche Valladolid” y el “k’ool de venado”, se sugiere que puede usarse pavo. Por otra parte, se presenta la receta de “But negro”, que se hace junto con el “relleno negro”, pero que aquí no se le menciona.

El recetario *Cocina yucateca de la Hacienda Teya* (Editorial Dante, 2002) nos ofrece una selección sobria de 40 platillos, repartidos en 6 apartados; en el correspondiente a las aves aparecen solamente dos en los que se usa el pavo: “Pavo en escabeche oriental” y “Pavo en relleno negro”, otros tres se refieren al pollo (alcaparrado, pibil y *poc-chuc*). La parte más interesante es la relativa a las “Salsas y guarniciones”, pues de las 12 recetas, sólo una se refiere al arroz, en tanto que el resto remite a guisos relacionados con la tradición gastronómica maya.

Finalmente, el *Gran libro de la cocina yucateca* (Rodríguez 2015), con un formato atractivo y con numerosas fotografías históricas relacionadas con la comida, nos

presenta 145 recetas repartidas en 11 capítulos; los guisos con el pavo están en el capítulo “De fiesta”, y son cuatro recetas: “Relleno negro”, “Relleno blanco”, “Pavo asado” y “Pavo relleno de frutas”; el “Escabeche oriental” se indica con pollo (y no con el pavo, que es lo tradicional). Al comienzo de cada capítulo se indican los procedimientos requeridos para llevar a cabo las recetas correspondientes, así como se señalan los ingredientes, tanto con su clasificación botánica, cuando es el caso, como con una fotografía que permite su identificación visual. Es muy sugerente que se dedique un capítulo a la influencia libanesa, además de otro a “otras influencias”. La parte de “Recados” también es muy sugerente pues ésta es una característica de la gastronomía mayay en Mérida se le incorporan otros condimentos.

El paradigma yucateco

Mérida, la capital del estado de Yucatán, ha sido desde hace tiempo una ciudad cosmopolita que atrae a grandes contingentes de visitantes de todo el mundo; con una fuerte impronta de su historia colonial y un entorno de grandes ciudades arqueológicas, posee la infraestructura para acomodar a sus visitantes, ofreciendo, entre otros atractivos, una original gastronomía, matizada por numerosos nombres de platillos en lengua maya. Esto se conjuga con el orgullo evidente de sus habitantes por el legado arqueológico e histórico de los antiguos mayas, cuyos símbolos son reproducidos en una gran diversidad de artesanías y en los diseños de una buena parte de la indumentaria característica de los yucatecos.

Sin embargo, no obstante una fuerte presencia de mayas en la población urbana, también se advierte un racismo que los discrimina y rechaza de muchas maneras, sutil y agresivamente. De hecho, Mérida es la segunda ciudad del país con una población india—la primera es la Ciudad de México—, y desde su fundación, en 1542, ha sido la sede del poder político y económico de los pueblos y ciudades peninsulares. Aunque su historia y su cultura están profundamente marcadas por los acontecimientos políticos que tienen lugar en el siglo XIX.

En este apartado nos referiremos a la propuesta de un paradigma gastronómico yucateco, pero para situar su trascendencia resulta fundamental aportar una breve información sobre la historia de los habitantes de la península de Yucatán en el siglo XIX, pues incide poderosamente en la situación que guarda actualmente la sociedad yucateca, sobre todo en la relación de las comunidades mayas con la ciudad de Mérida, lo que se expresa de muchas maneras en la culinaria y en la gastronomía, tanto en lo que se refiere a los hábitos

alimenticios de sus habitantes como en la oferta que se hace en los restaurantes y expendios de comida “yucateca”.

Los dos grandes acontecimientos que marcan profundamente a la sociedad yucateca del siglo XIX son la Guerra de Castas y la emergencia de un nacionalismo con una poderosa inercia separatista. Cuando estalla el conflicto político militar entre los mayas y los criollos de las ciudades peninsulares—habitantes de Valladolid, Mérida y Campeche—se anuda más la disputa por el poder político entre las facciones de las dos últimas ciudades. Ya antes habían tenido enfrentamientos militares, primero entre los contingentes de una y otra ciudad, después entre centralistas y federalistas, y en ellos los bandos incorporaron forzosamente a contingentes de las comunidades mayas. Con esto los campesinos y jornaleros mayas aprenden tanto la disciplina militar como el manejo de las armas de fuego; asimismo comienza a configurarse el estereotipo del “indio” de la montaña, es decir procedente de la región boscosa al oriente de la península, al que se le aplica el término despectivo de *wite*, en maya, que alude a su ruda indumentaria y su condición “salvaje” (Lapointe 1983; Taracena 2013).

Con el estallamiento de la Guerra de Castas, en 1847, se abre un largo periodo de violencia que se extiende a la mayor parte de la península, y si bien el conflicto termina para los yucatecos en 1901, cuando el ejército federal rodea el territorio rebelde y lo acordona militarmente, para los mayas la guerra continúa en su espacio acotado, como lo testimonian Alfonso Villa Rojas (1987) y Paul Sullivan (1991). La paz se establece hasta 1937, cuando los rebeldes mayas, que se reconocen como *masewalo’ob*, llegan a un convenio con el gobierno federal, encabezado en ese entonces por Lázaro Cárdenas. Para los mayas se cierra un largo lapso de 90 años de violencia.

En esta situación de conflictos políticos y militares sucede la separación de Campeche, de Yucatán, y su constitución como un nuevo estado de la federación, en 1858. Con el establecimiento de la zona acordonada por el ejército federal, se define en 1901 el Territorio Federal de Quintana Roo, segregándolo de Yucatán; una estrategia político-militar que se emplea primero en Jalisco, cuando se rodea el territorio bajo el control del movimiento que encabezaba Manuel Lozada, el cual se convierte posteriormente en el estado de Nayarit (Meyer 1973); y la misma aplicada al Ejército Zapatista de Liberación Nacional, en Chiapas, a partir de los Acuerdos de San Andrés, firmados en 1996. Si bien este territorio chiapaneco no se ha segregado, sí continúa acordonado por las fuerzas militares federales.

La diferente relación de los mayas con los gobiernos de Quintana Roo y de Yucatán es reconocible en los respectivos museos dedicados a la historia, en la que los mayas

son protagonistas fundamentales. Así, mientras en Chetumal se llama Museo del Pueblo Maya y se sitúa por la zona céntrica de la ciudad, accesible a todo público, en Mérida el Museo del Mundo Maya está en una parte de la ciudad alejada del centro, en el norte de la misma, donde se encuentran las modernas plazas comerciales y las residencias de la clase alta meridana; además, el costo para ingresar es bastante alto, poco accesible a los habitantes pobres de la ciudad, e incluso la disposición de una novedosa tecnología interactiva resulta un obstáculo para quien no tiene la información necesaria para manejarla, lo que también limita su acceso a muchos de sus visitantes de las zonas marginadas.

Una señal del traumático episodio militar es el monumento que se encuentra en una plaza situada frente al antiguo edificio de correos y en las proximidades del mercado popular más grande de la ciudad, el cual tiene la siguiente inscripción: “A los triunfadores de la Guerra de Castas”; es decir, como lo apuntaría Walter Benjamin: siguen derrotando a los mayas (Löwy 2012).

El movimiento nacionalista yucateco emerge en esos momentos, cuando la clase dirigente busca la alianza con Estados Unidos y con Inglaterra para separarse de México y comienza a crear sus propios símbolos: una bandera y un himno nacional propios. En ese contexto la clase dirigente se apropia de símbolos de los mayas, como el huipil que usan las mujeres, para convertirlo en una indumentaria de lujo, el “terno”, y usarlo en las ceremonias públicas, como una expresión de identidad proto-nacional.

En ese sentido, y en el contexto de confrontación con los rebeldes mayas, se impone un discurso por el cual se convence a los mayas que no se han levantado en armas de que ellos no son “indios”, como los alzados *masewalo’ob*, sino “mestizos”. Así, con este término también racista se trata de anular la posible identificación con los rebeldes. Asimismo, la organización político-religiosa colonial, el cabildo, es suprimido, con lo que se quiebra una institución central para la configuración de una estructura de poder comunitario. También desaparecen cofradías y mayordomías, y muchos años después, a finales de siglo, se impone una organización religiosa de origen urbano, los gremios, que carecen de esa dimensión política del antiguo cabildo. De ser una organización para la protección social de los artesanos urbanos, se convierten en asociaciones de parientes y vecinos para el culto de una imagen específica. La existencia de varios gremios en una comunidad no establece una jerarquía política entre ellos, como sucede con los sistemas de cargos que existen en otras comunidades mesoamericanas.

Con el auge de las haciendas henequeneras, en el último tercio del siglo XIX, se consolida una aristocracia que imita los gustos de las grandes ciudades europeas,

principalmente Inglaterra y Francia. Mientras se acentúa la explotación de los trabajadores mayas de las haciendas en condiciones prácticamente serviles, en la capital, Mérida se despliegan las demostraciones de lujo que imitan los gustos parisinos, como los palacios y la propia gran avenida Paseo de Montejo; pero sobre todo se consolida una separación tajante entre esa aristocracia europeizante y los habitantes mayas de la ciudad,

“...mientras que los blancos—llamados también gente de vestido—vestían a la europea, los mestizos usaban su atuendo tradicional: hipil las mujeres; pantalón y camisa blancos, sombrero y alpargatas los hombres. Dentro de este sistema, cada individuo era identificado con el estrato al que correspondía su indumentaria, que se le asignaba desde la cuna, según la de los padres” (Martín 2014: 243).

Sin embargo, la culinaria maya estaba presente en los hábitos alimenticios de esta aristocracia. Si bien para fines de siglo se mantenía en uso el *Prontuario de cocina* de María Ignacia Aguirre, editado en 1832, que mostraba ya la influencia de la gastronomía maya, pues “de sus 82 recetas la mayoría estaba condimentada con el achiote (*Bixa Orellana*), el chile *xkat*, las calabazas *kaes*, entre otros”. Para inicios de siglo, en 1906, se publica el *Manual de cocina. Fórmulas para condimentar los platos más usuales de la península*, en donde encontramos la impronta de la culinaria maya, como “las recetas de los recados para el chirmole, el escabeche negro, el escabeche rojo, el salpimentado y la cochinita *pibil*” (Barceló 2014: 225).

Sin duda la sociedad meridana del siglo xx se mantiene con sus dos grandes segmentos sociales, los llamados “blancos” con una concepción orientada hacia fuera, Estados Unidos y Europa, y los llamados “mestizos” con una orientación más bien local y con una cultura que mantiene su identidad con los mayas; por otro lado, el acelerado crecimiento urbano de mediados de siglo xx, producto de la inmigración de campesinos mayas, ha conducido a la formación de un vasto sector marginado que se sitúa al sur de Mérida. Estos migrantes pobres tienden a ocultar su identidad maya ante la discriminación vigente, si bien continúan con hábitos rurales, como el cultivo de “los huertos de traspatio y la crianza de animales en el fondo del predio” (Caballero 2013: 243), y conservando una concepción del mundo de raíz mesoamericana. Una manifestación en este sentido es la de los alumnos de una escuela primaria, situada también en el sur de Mérida, donde “Un grupo de madres de familia llega todos los días con un par de mesas en las que despliegan variados platillos de la gastronomía local: cochinita, relleno negro, chile y tortillas”, así como la celebración del *Hanal Pixan* (González, Celia 2013: 271).

Una manera de aproximarse y definir la gastronomía yucateca es la que plantea Steffan I. Ayora Díaz, aplicando un marco conceptual procedente de la sociología de Pierre Bourdieu, específicamente la noción de “campo”, como una arena en la que se confrontan y negocian diversas fuerzas, pero sobre todo como un espacio que se caracteriza por ser cambiante. Este autor parte de la propuesta de “paisaje alimentario”, integrado por las tiendas, los mercados y los supermercados, por los establecimientos especializados que surten alimentos locales, regionales, nacionales e internacionales, así como vinos y licores, en un contexto dinámico cambiante de comidas exóticas ofrecidas en restaurantes especializados en diversas cocinas regionales y nacionales (Ayora 2012: 14).

En este mismo sentido entiende que el “campo culinario” es un espacio social donde recetas, ingredientes y técnicas procedentes de orígenes diferentes encuentran aceptación para expresar su creatividad y su capacidad de innovación con el fin de adaptar los platillos al gusto local (*loc. cit.*). Desde esta perspectiva este autor considera que en Yucatán cocineras domésticas y profesionales han establecido una tradición culinaria que se ha convertido actualmente en icono social y cultural. La cultura yucateca es híbrida, apunta, en tanto combina gustos y apetencias locales con aquellos otros de origen francés, español, italiano y de la región caribeña.

Con este planteamiento el autor declara que, aunque chefs y cocineras del centro de México, así como los autores de recetarios, se apropian de la gastronomía regional y la convierten en variante de la versión nacional, los creadores y consumidores yucatecos arraigan sus gustos con la convicción de que su comida es producto de la esencia de su región y por lo tanto “está en su naturaleza” (*op. cit.* 58).

Contra las concepciones comunes en los libros de cocina sobre la comida yucateca basada en maíz, frijoles y chiles, Ayora-Díaz afirma que el paisaje alimentario de Mérida abarca la cocina regional (criolla y maya) y de diferentes regiones de México, así como de Norte y Sudamérica, Europa, Medio Oriente y Asia. Así, insiste, la cocina yucateca no es una variante regional de la cocina mexicana, es diferente, desarrollada contra la tendencia homogeneizante y hegemónica de la gastronomía mexicana (*op. cit.* 159). Esta cocina, afirma, fue inventada, legitimada y promovida por las élites yucatecas, la clase letrada de la sociedad decimonónica, incluso si las manos que la hicieron fueron mujeres de los barrios pobres y de las comunidades mayas, emerge por sus conexiones con el Caribe, Europa y Estados Unidos. Esta cocina, afirma tajantemente, es mantenida por las élites yucatecas que se enriquecieron con la producción henequenera (*op. cit.* 167).

La institucionalización de la cocina yucateca ha sido posible por la repetición y difusión de recetarios que acentúan las

preferencias locales, por la confianza en la autoridad de sus cocineras y de los restaurantes que abarca, así como por la fundación de escuelas que enseñan las técnicas de las cocinas francesa y yucateca, y por la proliferación de folletos, panfletos y sitios de internet, donde las agencias de turismo, los restaurantes y los consumidores aclaman la cocina yucateca (*op cit*: 206).

Ayora otorga una importancia fundamental a los restaurantes que ofrecen los productos de la cocina yucateca, es ahí donde se excluyen, purifican, repiten y difunden ciertas recetas y platillos, estableciendo así un código gastronómico que los propios restaurantes y los consumidores toman como icónicos de la sociedad y la cultura yucatecas. Este carácter icónico converge con los valores que los consumidores atribuyen a la comida, como autenticidad y evocación de un pasado, recreado en su consumo (*op. cit.* 228).

Los restaurantes, propone Ayora, se han convertido en instituciones culturales, bastiones del gusto yucateco y guardianes de su autenticidad; asimismo, los autores de los recetarios y los chefs de los restaurantes han sido voces autorizadas que establecen ciertas recetas con la fuerza que representa la cocina regional. La conclusión es contundente y clara: la identidad yucateca se ubica en el imaginario de las élites, no en el de los campesinos, los indios, los trabajadores manuales o de otros grupos minoritarios (*op. cit.* 239).

Los platillos icónicos de la gastronomía yucateca, para Ayora-Díaz son los siguientes: *sikil pak*, panuchos, salbutes, longaniza de Valladolid, sopa de lima, papadzules, huevos motuleños, frijoles con puerco, cochinita pibil, *poc-chuc*, lomitos de Valladolid, pavo con relleno blanco, pavo con relleno negro, pollo pibil, pollo ticuleño, queso relleno y puchero (cualquier semejanza con lo maya peninsular, es circunstancial. En todo caso, la gastronomía de los mayas está distante, aunque no ausente).

Reflexión final

El establecimiento de una gastronomía es sin duda un hecho político y cultural, pues se articula a un discurso que legitima una ideología y forma parte de procesos hegemónicos. Así, la llamada gastronomía mexicana, entendida como resultado de un proceso histórico en el que se fusionan sus componentes culturales (o “raciales”, para definirla como parte y resultado del “mestizaje”), tiene un profundo vínculo con el nacionalismo de la Revolución Mexicana, que abarca prácticamente todo el siglo xx.

En el ejemplo que hemos mostrado del “paradigma yucateco” propuesto por Ayora, el sostén ideológico es un nacionalismo, aunque habría que precisar y ajustar esta concepción a la situación dominada por los procesos de globalización, que conducen a la emergencia de ideologías “post-nacionales”; es decir, esta propuesta se sostiene en una argumentación que asume las nuevas condiciones económicas y políticas que están transformando el mundo, en un sentido que consolida el desarrollo capitalista a escala mundial.

Sin embargo, es preciso introducir un conjunto de situaciones que emergen de un planteamiento antropológico, y más específicamente etnográfico. Si partimos de la propuesta de un “paradigma gastronómico yucateco”, evidente, en primer lugar, que vale para la situación de las ciudades yucatecas más grandes, como Valladolid, Motul, Ticul y Tekax, siendo Mérida el polo hegemónico, por la condición política de ciudad capital y su carácter cosmopolita; este paradigma no es compartido por la población yucateca que vive en tales ciudades en condiciones de marginalidad y pobreza; sobre todo si aceptamos el papel icónico atribuido a los restaurantes, a los chefs y a las agencias de viajes. Para este sector marginado de la sociedad yucateca el referente más importante es la tradición gastronómica de las comunidades mayas, las cuales han definido sus características desde la perspectiva de sus raíces mesoamericanas; es decir, teniendo como base de sustentación el trabajo en la milpa y sus ciclos correspondientes.

Así, en un primer nivel tenemos la dependencia alimentaria de la producción agrícola del sistema de milpa, lo que nos conduce al reconocimiento de los cultivos básicos: maíz, frijol, calabaza y chile, además de otros productos de la milpa que fluctúan a lo largo del propio ciclo, como son las arvenses. A esto se añade el consumo de la carne de animales obtenidos en la cacería, sea la practicada en la temporada de secas, o bien aquella otra que resulta de la captura de los predadores de los campos de cultivo en sus diferentes etapas.

Como lo declaran los campesinos que forman parte de esta tradición cultural mesoamericana: el alimento básico, cotidiano, es a base de maíz y de chile, complementado con los otros productos de la milpa.

Sin embargo, hay otra dimensión que se constituye en la matriz de una gastronomía de gran complejidad: la correspondiente a la comida que se ofrece a los dioses, los ancestros y a los santos patronos. A lo largo del ciclo agrícola hay momentos críticos en que los campesinos acuden a los dioses: la petición de lluvias, los primeros frutos y la cosecha. Mientras que en los rituales de petición se ruega por las lluvias oportunas, en las primicias y en la cosecha se agradece con ofrendas compuestas de platillos muy elaborados.

El *ch'a chaac* de los mayas peninsulares es una excelente muestra de la complejidad ritual y de la enorme diversidad de ofrendas alimenticias ofrecidas a los dioses. Aquí aparece el guajolote como un protagonista fundamental, pues expresa la realización de un sacrificio que se ofrece a los dioses. Como lo apuntamos antes, la confección de los diferentes alimentos que componen la ofrenda implica una elaboración culinaria. En el caso particular del guajolote este refinamiento se expresa en la diversa valoración de las partes del cuerpo del animal, en las que las partes más carnosas corresponden a quienes ocupan los sitios principales de la jerarquía ritual. Las otras partes de su cuerpo tienen también una referencia jerárquica; pero de entre ellas, hay algunas que adquieren un significado ritual específico, como es el caso de la papada, o carúncula, o también las patas y la cabeza.

La mayor expresión de la complejidad gastronómica en las comunidades de tradición mesoamericana es, sin duda, la que se da en ocasión de la Fiesta de los Muertos, cuando se ofrece a los ancestros los más elaborados platillos confeccionados con los productos de la milpa; es entonces cuando a través de una laboriosa culinaria se crean las más espectaculares muestras de la tradición gastronómica local.

Esta preocupación por distinguir culinariamente los momentos significativos de los ciclos ceremoniales comunitarios aparece también en las celebraciones relacionadas con el ciclo del catolicismo, particularmente con los festejos dedicados a los santos patrones locales. Estas ocasiones, en las que se reúnen los grupos familiares y se preparan platillos particularmente gustados y de elaborada confección, son también la demostración de agradecimiento a los santos con las ofrendas de alimentos representativos del gusto local, presentados con una cuidadosa parafernalia ceremonial.

En las comunidades mixtecas y zapotecas las comidas elaboradas con la carne del guajolote constituyen la más importante demostración de las tradiciones gastronómicas locales, como lo hemos referido en el texto con los ejemplos específicos. Otra dimensión de las relaciones sociales comunitarias donde el guajolote tiene un papel protagonista es en la compleja ritualidad de que se compone el proceso de petición de la novia, el pago simbólico de la misma y la consumación de la boda. En este ciclo ceremonial relacionado con el intercambio social, el pavo aparece como un símbolo que encarna los atributos más apreciados de las mujeres en las tradiciones comunitarias mesoamericanas; no sólo se entregan simbólicamente guajolotes a los parientes de la novia en diferentes momentos del proceso de matrimonio, sino también esta ave se convierte en el ingrediente principal de los diferentes platillos preparados, todos ellos marcados por la complejidad de los procesos culinarios desplegados.

Existe sin duda una estrecha relación entre los pavos y las mujeres, cuyo vínculo se establece en la división social del trabajo de las comunidades campesinas. En tanto que los hombres trabajan los campos de cultivo, generalmente alejados de la comunidad, y se internan en el bosque y la montaña, las mujeres permanecen en las viviendas para preparar los alimentos aportados por los hombres, así como para atender a los niños, a los ancianos y cuidar de los animales domésticos. Los dos más importantes en las comunidades mesoamericanas son el perro y el guajolote; el primero asociado con el trabajo masculino en la milpa, pues los perros acompañan a los hombres en su trabajo y cazan; en tanto que los pavos no sólo están a cargo de las mujeres, sino que establecen una cercana e intensa relación por los cuidados especiales que requieren durante su crecimiento. Los pípilos son muy vulnerables durante las primeras semanas de crecimiento y necesitan de las mayores atenciones para sobrevivir; esta cercana atención genera una relación emotiva de las mujeres con los guajolotes. En la mayor parte de las comunidades las mujeres se asumen como las propietarias; son ellas las que deciden qué animales se venderán o incluso el precio correspondiente. Así, resulta de un elaborado simbolismo el papel de esta ave en las transacciones que constituyen la petición de la novia y la consumación misma del matrimonio.

Este espacio doméstico donde se sitúan las mujeres y los guajolotes es donde se integraron los animales introducidos por los españoles, específicamente los cerdos y las aves de corral. El cuidado de los puercos extiende una forma de atención, y de relación, que establece fuertes nexos emotivos, y, como en el caso de los guajolotes, son las mujeres quienes tienen la decisión sobre el destino de los animales.

El caso más emblemático de la sustitución del pavo por el cerdo en los contextos rituales es el que encontramos en las comunidades mayas peninsulares, en algunos de los cuales se sacrifican en el mismo espacio ceremonial cerdos y guajolotes; pero donde se realiza esta sustitución y se mantiene la complejidad simbólica es en la “danza de la cabeza de cochino” que se practica en la mayor parte de las comunidades mayas peninsulares. Esta danza forma parte de las celebraciones religiosas, particularmente las relacionadas con los santos patronos; y tanto la preparación de las cabezas de cerdo como el desarrollo de la danza implican un elaborado conjunto de procesos rituales.

En el tratamiento del cuerpo del cerdo se implica también una elaborada red de intercambios ceremoniales, pues las partes del cuerpo tienen también una valoración diferencial—como sucede con el guajolote—, así, mientras las vísceras y la sangre se preparan para ofrecerlas a quienes participan en la organización de los eventos rituales, las otras partes del cerdo se ofrecen a los dirigentes, e incluso

algunas partes se entregan a quienes ocuparán el cargo el siguiente año.

La “danza de la cabeza de cochino” reemplaza sin duda aquellas otras que se realizaban con la cabeza del pavo, consignadas en la iconografía de los antiguos mayas, como lo encontramos en los códices y en algunas representaciones pictóricas. Lamentablemente no tenemos ninguna descripción de ese ritual original, excepto las imágenes consignadas en los documentos históricos. Tampoco tenemos ninguna referencia sobre la manera en la que se dio la sustitución, pero lo cierto es que en la actualidad esta danza tiene gran popularidad en las comunidades peninsulares, como se consigna en la literatura etnográfica.

La introducción de las aves de corral en la cultura de las comunidades mesoamericanas también se llevó a cabo en el espacio doméstico correspondiente al guajolote; la sustitución se ha hecho no solamente en el campo de la gastronomía, sino también en la ritualidad agrícola misma, e incluso en la relacionada con la curación de algunas enfermedades. En las comunidades donde se sacrificaba guajolotes como parte de la ofrenda, ahora se sacrifica a gallinas, o gallos; y en cierta forma se ha establecido una jerarquía en la que el guajolote ocupa el lugar de más importancia.

Considerando esta identidad entre el guajolote y el cerdo, no es circunstancial que en la gastronomía maya peninsular–y no necesariamente en la yucateca–sean platillos emblemáticos la “cochinita pibil”, el “relleno negro” y el “relleno blanco”, así como el *mukbil* pollo, que se ofrece en los rituales relacionados con los difuntos.

Finalmente, por los datos que hemos recogido y presentado en este capítulo, podemos afirmar que las propuestas sobre la gastronomía nacional son hechos definitivamente políticos, que responden a una propuesta que encuentra su legitimidad en el ámbito de la política.

Si nos aproximamos al fenómeno de la gastronomía con una perspectiva histórica y etnográfica lo que encontramos es una gran diversidad, pero también ciertas constantes comunes a muchas de sus expresiones. Por una parte, tenemos la gastronomía de las comunidades de raíz mesoamericana, que tienen como matriz histórica el agroecosistema de la milpa y de los animales domésticos que le acompañan. Estas comunidades tienen una dieta cotidiana sintetizada en el maíz, el chile y los frijoles, además de los productos de la milpa que fluctúan a lo largo del ciclo agrícola. Sobre esta base se establecen variaciones correspondientes a la diversidad ambiental, la cual presenta una extrema variación en el espacio histórico y cultural mesoamericano, como se advierte no solamente en la

historia de los pueblos mesoamericanos, sino también en su propia diversidad lingüística y cultural contemporánea.

Sin embargo, la configuración de las tradiciones gastronómicas se establece en los grandes ceremoniales comunitarios que componen tanto en ciclo agrícola como el ciclo establecido por el cristianismo; en este contexto aparecen los especialistas que dirigen y vigilan la adecuada preparación de los alimentos que se ofrecerán a los dioses, a los ancestros y a los santos, y serán degustados posteriormente por la población. Éste es el contexto social en el cual se establece una estrecha relación de los alimentos especiales con todo el complejo de acontecimientos que constituyen los ceremoniales correspondientes; música, cohetes, colores brillantes y estridentes, olores intensos, cantos, demostraciones diversas de alegría, contribuyen a dotar de un significado existencial profundo la experiencia gastronómica. En este gran escenario el guajolote es con frecuencia un destacado protagonista.

No obstante, las tradiciones gastronómicas mexicanas tienen como un referente importante, el escenario de las grandes ciudades fundadas durante el periodo novohispano. El proceso de su configuración tiene como un primer referente la composición cultural hispánica de cada ciudad, específicamente, y como segundo referente, de no menor importancia, las tradiciones culturales de las comunidades mesoamericanas de su entorno y bajo su influencia.

En el marco de las ciudades novohispanas destacan, sin duda, aquellas que tienen la mayor presencia política y económica; la ciudad de México, en primer lugar, asiento del poder colonial, pero también encontramos otras ciudades con una fuerte presencia regional, como Guadalajara, en el occidente, Monterrey, en el norte, y Mérida, en el sureste, así como aquellas otras fundadas en regiones con una alta densidad de población mesoamericana, como es el caso de Oaxaca, Morelia, Veracruz, Puebla y Chilpancingo, entre otras.

Las ciudades coloniales son el asiento de una población española que se esfuerza por reproducir su modo de vida original, europeo, pero se enfrenta a diversas situaciones que introducen influencias, a través de las cuales va constituyendo su perfil particular. Por una parte, está la presencia de las tradiciones culturales que llegan con ellos, como es la de musulmanes y judíos, por una parte, y la de los esclavos africanos, así como las asiáticas que llegan con la Nao de China, por la otra.

Sin embargo, la influencia que adquiere múltiples formas, sutiles muchas veces, es la de la población de las comunidades mesoamericanas de su entorno. Esta influencia puede estar mediada por los intercambios, tanto

forzados como espontáneos, pero sobre todo inducida por la población de las comunidades que se instala en la ciudad, sea trabajando con la población española—después criolla—o sirviéndola de diversas maneras; sobre todo adquiere gran importancia la población que llega, se instala en la ciudad y trata de reproducir su propia tradición en el nuevo contexto urbano.

En el largo proceso histórico de la configuración de las ciudades novohispanas se van perfilando tradiciones gastronómicas propias, nutridas por el entorno mesoamericano y sometidas a la lógica culinaria de raíz europea. Paralelamente, las comunidades mesoamericanas que rodean a las ciudades reciben su influencia culinaria y gastronómica, pero la integran a la lógica de la tradición mesoamericana, en su versión particular. Tenemos así, dos grandes tradiciones gastronómicas, la de las ciudades criollas y la de las comunidades mesoamericanas; la hegemonía de alguna de ellas es un hecho básicamente político. El ejemplo de las comunidades mayas peninsulares, con su tradición mesoamericana, frente a la gastronomía de la clase alta de Mérida, que no reconoce sus raíces mayas y asume una identidad cosmopolita a la que le atribuye raíces caribeñas y europeas, establece un fuerte contraste que se refleja en sus recetarios, en los que el guajolote diluye su presencia, y con la gran tradición mesoamericana en la que el guajolote es el gran protagonista.

Colaboradores

Anatolio Cruz del Ángel, teenek de Tantoyuca, Ver., 2008.

Maximiliano González, pames del norte, 2015.

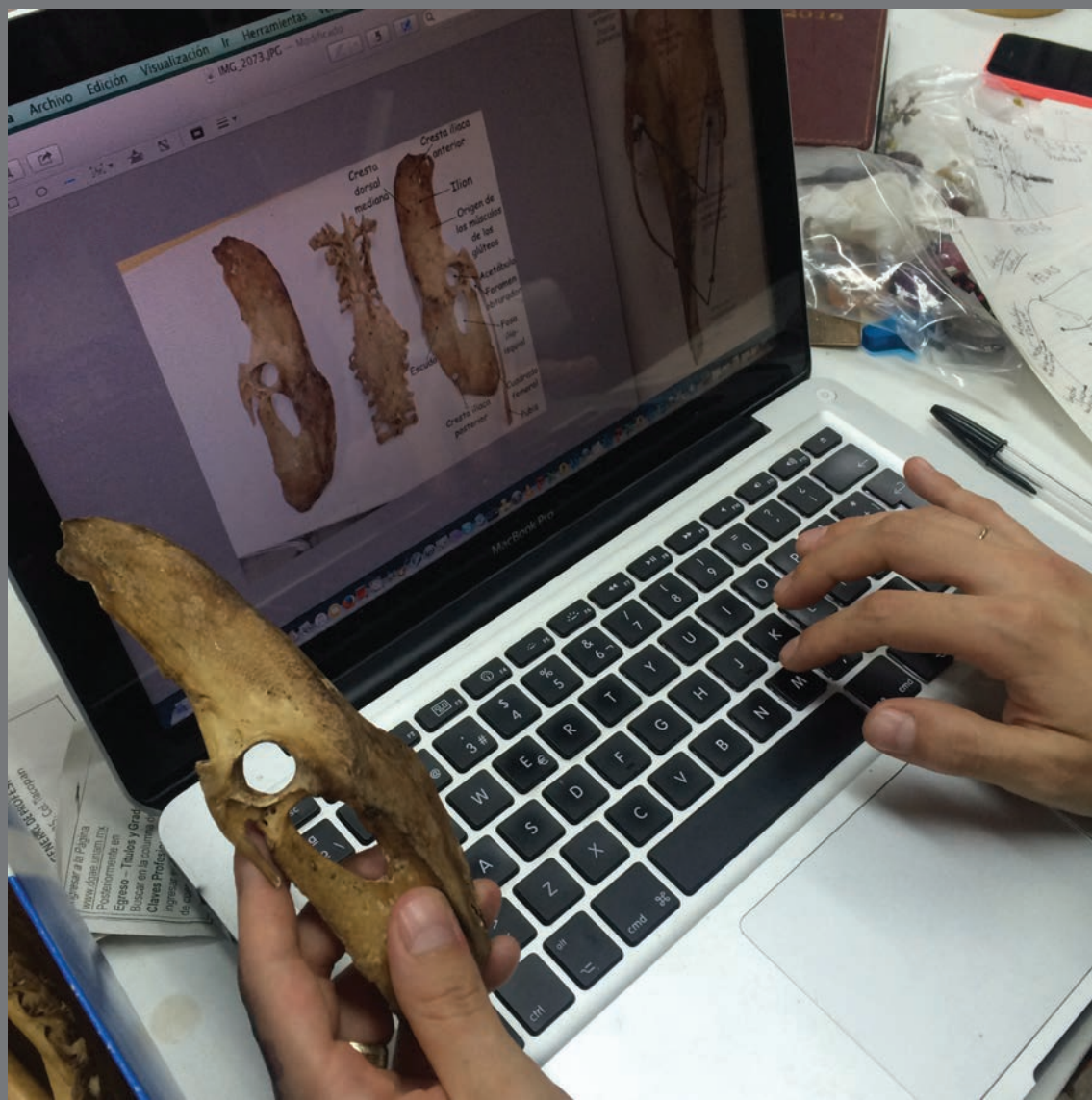
Simitrio Guerrero, mixtecos de la Montaña de Guerrero, 2009.

Ana Daisy Ortiz Alonso, zapotecos de Yalálag, 2008.

Miguel Ángel Rodríguez, nahuas de Tláhuac, 2005.

Lucas Ruíz Ruíz, tzotziles de Larráinzar, Chiapas, 2015.

Apéndice



La osteología del guajolote

Ivette Ortiz Montenegro

Un aspecto que destaca en el estudio de huesos de guajolotes es su gran dimorfismo, pues los machos son mucho más grandes que las hembras. En ausencia de caracteres osteológicos cualitativos, un macho pequeño podría confundirse fácilmente con una hembra más grande. Esto representa un problema cuando en un sitio arqueológico se registran pocos ejemplares para evaluar la variación intraespecífica del tamaño. Sin embargo, el conflicto se resuelve cuando se recuperan suficientes huesos y se pueden distinguir dos clases de tamaños diferentes. Cuando los especímenes de un sitio en particular no son cualitativamente separables de dos o más individuos conocidos, el tamaño de los huesos determina el género (Steadman 1980).

Por eso es importante conocer los caracteres osteológicos diagnósticos, los cuales son pocos y bastante sutiles.

1. Craneo

- Los frontales en vista lateral suelen sobresalir por encima de los parietales, lo que resulta en una depresión mayor a lo largo de la sutura fronto-parietal.
- El foramen magnum es circular.

2. Esternón

- El manubrio en vista dorsal tiene una forma aproximadamente triangular.
- La espina dorsal del manubrio (en vista lateral) es más profunda.
- La espina ventral del manubrio (en vista lateral) es puntiaguda.

3. Escápula

- Los procesos acromion son curvados (no puntiagudos).
- La base del eje en vista dorsal tiene un foramen neumático de tamaño variable pero siempre visible.

4. Húmero

- La cabeza sobresale por encima de la unión del músculo deltoides.
- La prominencia proximal a la unión del ligamento articular anterior es generalmente afilada y sobresaliente, especialmente en machos.

5. Radio

- El surco distal del tendón es ancho y superficial.

6. Pelvis

- La porción anterior del ilion es más alargada que la porción posterior.
- El isquion se “infla” caudalmente, pareciendo más grande en vista dorsal.

7. Femur

- El trocánter tiene mayor extensión proximal.

8. Tarsometatarso

- Es uno de los huesos del guajolote con más valor diagnóstico y muchos de sus características han sido usadas para reconocer especies distintas de *Meleagris*. Lo más importante ha sido el espolón óseo central en el lado plantar del eje, que en vida está rodeado por una escama. Los machos tienen este espolón, pero está normalmente ausente en las hembras, aún así, Williams y Austin (1969) estimaron que más del 1% de las hembras de *M. gallopavo* en su área de estudio en Florida, tenía un espolón al menos en una de sus patas. Pattee y Beasom (1977) también registraron al menos un espolón tarsal en dos de 228 hembras de *M. gallopavo* en Texas. El espolón rudimentario en hembras de la especie es sólo una escama oscura, endurecida y ligeramente elevada que se localiza donde el espolón óseo estaría en un macho. Su presencia normalmente no se refleja de ninguna manera en el hueso mismo (tarsometatarso).

Apéndice

- La escama y el interior del espolón óseo central de machos se hacen cada vez más puntiagudos con la edad. Su desarrollo comienza a los seis meses de edad y se completa hasta el cumplir el primer año (Williams 1967). Eaton y Moore (1965-66) registraron el espolón central de *M. gallopavo* como “un bulto” entre los nueve y 10 meses de edad, “más prominente... bien formado” entre los 20 y 22 meses de edad, y “masivo” entre los 29 y 33 meses de edad. Sin embargo, es importante mencionar que tanto el tamaño como lo puntiagudo del espolón óseo central, no tiene ninguna relación con el tamaño del hueso (tarsometatarso).
- El delgado septo intertendinal osificado que se extiende desde el hipotarso casi hasta la faceta del hallux (dígito del pie trasero, opuesto a los otros tres que apuntan hacia adelante) está ausente en juveniles de guajolotes fósiles y vivos, y fue registrado por Eaton y Moore (1965-66) que se desarrolla entre los cinco y seis meses de edad en hembras, y entre los nueve y diez meses de edad en machos.

9. Ulna

- Es importante mencionar que, a pesar de que la ulna es uno de los principales huesos de las extremidades, no representa caracteres diagnósticos.

Las diferencias de tamaño encontradas en los huesos de guajolotes dificultan la determinación de los dos caracteres morfológicos importantes en este trabajo, que son la edad y el sexo.

Ríos y colaboradores (2016), evaluaron algunas características morfológicas de *Meleagris gallopavo gallopavo* (n=248) provenientes de 126 unidades rurales de producción, localizadas en 75 municipios de 24 estados de la República Mexicana. Obtuvieron que los machos tuvieron mayor ($P < 0.001$) longitud corporal (10.4 cm más), envergadura (11.4 cm más), circunferencia de la pechuga (13.8 cm más), longitud de tarso (2.5 cm más), peso corporal (2.5 kg más), robustez (9.0 puntos porcentuales más) y solidez (2.8 puntos porcentuales más) que las hembras. El peso corporal mostró estar muy correlacionado fenotípicamente ($P < 0.01$) con circunferencia de la pechuga tanto en machos ($r = 0.74$) como en hembras ($r = 0.71$). En machos, la longitud corporal mostró una correlación baja con longitud del tarso ($r = 0.25$; $P < 0.01$), pero en hembras no estuvo correlacionada ($r = 0.05$; $P > 0.05$). El peso corporal aumentó 143 g ($P < 0.01$) en machos y 113 g en hembras ($P < 0.01$) por cada centímetro que aumentó la circunferencia de la pechuga. Los colores

predominantes en el plumaje, la piel y el tarso fueron negro, blanco y café, respectivamente. *Meleagris gallopavo gallopavo* presentó dimorfismo sexual significativo y alta correlación fenotípica entre circunferencia de la pechuga y peso corporal.

Cuadro 1. Medidas longitudinales de algunos huesos del guajolote (*Meleagris gallopavo*) (Guzmán y Polaco 2008).

Ejemplares pequeños		Ejemplares medianos		Ejemplares grandes	
Carpometacarpo der	53.4	Carpometacarpo der	65.6	Carpometacarpo izq	68.9
Carpometacarpo der	51.5	Carpometacarpo izq	63.9	Tarsometatarso der	134.1
Carpometacarpo der	49.6	Carpometacarpo izq	63.9	Tarsometatarso der	133.3
Carpometacarpo der	56.0	Fémur izquierdo	117.2		
Carpometacarpo der	55.8	Húmero izquierdo	117.9		
Carpometacarpo izq	51.3				
Carpometacarpo izq	53.1				
Escápula izquierda	78.0				
Escápula izquierda	86.1				
Húmero derecho	96.1				

Ahora bien, con base en los caracteres osteológicos diagnósticos de *M. gallopavo*, se pueden apreciar tres grupos de tamaño (cuadro 1) (von den Driesch 1976), de acuerdo con los parámetros convencionales para la especie. Se sabe que en los guajolotes existe un marcado dimorfismo sexual en el tamaño de los animales y que el macho presenta un espolón en el tarsometatarso. Las formas silvestres de esta especie también poseen, entre otros rasgos, patas más largas y la pechuga menos desarrollada que las formas domésticas, características que se reflejan en su estructura ósea.

Los distintos tamaños observados, independientemente de su sexo, sugieren la existencia de un control poco estricto de la cría doméstica o que echaban mano de ambos recursos, domésticos y silvestres (guajolote de monte) (Guzmán y Polaco 2008).

Por último, y tanto para ilustrar la información presentada, como para ver los cambios en las características de algunos huesos, en función de la edad, se presentan las medidas osteológicas de siete guajolotes (*M. gallopavo*) de edades diversas, con el objetivo de correlacionar medidas, la edad y el sexo, y así poder tener una base informativa que nos permita emplear estos dos caracteres durante el estudio arqueozoológico de restos de esta ave.

Apéndice

Meleagris gallopavo Adulto / Macho

L.	Hueso	Longitud máx. craneal	Longitud basal	Ancho del cráneo	Longitud nasion-basion	Ancho auricular	Ancho mín. frontal	Ancho frontal	Ancho mín. interorbital
	Cráneo	43.49mm	41.50mm	30.26mm	25.57mm	42.30mm	30.84mm	30.76mm	33.27mm

L.	Hueso	Altura total	Epífisis proximal	Diáfisis	Epífisis distal
D	Húmero	133.59mm	35.14mm	86.88mm	25.19mm
I		134.01mm	35.00mm	91.77mm	25.37mm
D	Fémur	125.30mm	28.77mm	86.53mm	25.61mm
I		125.39mm	28.74mm	85.82mm	25.74mm
D	Tarsometatarso	144.90mm	21.33mm	102.75mm	21.03mm
I		144.73mm	21.93mm	102.69mm	20.94mm
D	Carpometacarpo	69.13mm	18.80mm	39.84mm	12.89mm
I		69.34mm	19.12mm	41.06mm	14.73mm
D	Radio	121.07mm	8.92mm	106.95mm	10.19mm
I		121.30mm	9.02mm	107.12mm	10.22mm
D	Coracoides	99.10mm	18.96mm	50.24mm	22.11mm
I		98.50mm	17.25mm	50.07mm	21.94mm
D	Tibiotarso	204.68mm	31.70mm	153.68mm	19.80mm
I		204.89mm	31.06mm	153.87mm	18.91mm
D	Fíbula	127.40mm	15.47mm	-----	-----
I		117.40mm	13.23mm	-----	-----
D	Escápula	110.07mm	23.43mm	89.79mm	7.84mm
I		108.23mm	23.22mm	89.25mm	7.60mm
D	Ulna	134.74mm	18.36mm	101.18mm	15.26mm
I		135.03mm	20.43mm	103.48mm	15.41mm

L.	Hueso	Margen anterior de la quilla	Margen costal	Manubrio al Área xifial	Proceso esterno-coracoidal al Área xifial	Quilla al Área xifial
	Esternón y Quilla	94.63mm	55.18mm	174.69mm	173.91mm	158.39mm

Huexolotl. Pasado y presente en México

L.	Hueso	Altura total	Altura porción anterior	Altura porción posterior	Parapófisis
	Pelvis	130.25mm	47.01mm	84.00mm	36.54mm

L.	Hueso	Altura total	Ilion preacetabular	Ilion postacetabular
D	Ilion	146.61mm	87.32mm	59.29mm
I		154.12mm	85.64mm	68.48mm
D	Isquion	75.41mm	-----	-----
I		75.30mm	-----	-----
D	Púbis	120.65mm	-----	-----



Figura 1. *Meleagris gallopavo* Adulto / Macho.

Apéndice

***Meleagris gallopavo* Adulto / Hembra**

L.	Hueso	Altura total	Epífisis proximal	Diáfisis	Epífisis distal
D	Húmero	-----	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----	-----
D	Fémur	-----	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----	-----
D	Tarsometatarso	-----	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----	-----
D	Carpometacarpo	-----	-----	-----	-----
I		63.28mm	17.14mm	35.37mm	12.80mm
D	Radio	-----	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----	-----
D	Coracoides	82.16mm	16.29mm	43.90mm	25.31mm
I		81.96mm	16.45mm	44.34mm	23.17mm
D	Tibiotarso	-----	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----	-----
D	Fíbula	-----	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----	-----
D	Escápula	103.19mm	20.30mm	84.34mm	7.45mm
I		103.58mm	20.47mm	83.57mm	7.13mm
D	Ulna	-----	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----	-----

L.	Hueso	Margen anterior de la quilla	Margen costal	Manubrio al Área xifial	Proceso esterno-coracoidal al Área xifial	Quilla al Área xifial
	Esternón y Quilla	74.23mm	50.32mm	150.97mm	144.41mm	132.63mm

L.	Hueso	Altura total	Altura porción anterior	Altura porción posterior	Parapófisis
	Pelvis	133.29mm	44.86mm	73.13mm	34.90mm

Huexolotl. Pasado y presente en México

L.	Hueso	Altura total	Ilion preacetabular	Ilion postacetabular
D	Ilion	146.82mm	72.58mm	74.24mm
I		146.48mm	75.87mm	70.61mm
D	Isquion	68.20mm	-----	-----
I		68.67mm	-----	-----
D	Púbis	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----



Figura 2. *Meleagris gallopavo* Adulto / Hembra.

Apéndice

Meleagris gallopavo Adulto / Hembra

L.	Hueso	Longitud máx. craneal	Longitud basal	Ancho del cráneo	Longitud nasion-basion	Ancho auricular	Ancho mín.frontal	Ancho frontal	Ancho mín. interorbital
	Cráneo	35.28mm	33.29mm	22.06mm	17.36mm	34.08mm	22.62mm	29.54mm	25.08mm

L.	Hueso	Altura total	Epífisis proximal	Diáfisis	Epífisis distal
D	Húmero	115.91mm	29.87mm	75.78mm	22.81mm
I		116.17mm	30.87mm	75.48mm	22.95mm
D	Fémur	112.65mm	25.70mm	73.82mm	23.02mm
I		113.02mm	25.93mm	75.40mm	23.19mm
D	Tarsometatarso	125.10mm	19.99mm	90.19mm	19.75mm
I		125.75mm	18.63mm	89.57mm	18.59mm
D	Carpometacarpo	63.16mm	16.27mm	36.40mm	12.69mm
I		-----	-----	-----	-----
D	Radio	105.29mm	10.45mm	90.02mm	8.08mm
I		104.54mm	10.35mm	90.41mm	8.28mm
D	Coracoides	98.18mm	16.82mm	55.68mm	22.01mm
I		-----	-----	-----	-----
D	Tibiotarso	181.35mm	30.08mm	144.70mm	18.02mm
I		181.80mm	30.17mm	144.97mm	17.97mm
D	Fíbula	-----	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----	-----
D	Escápula	-----	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----	-----
D	Ulna	116.97mm	18.41mm	86.00mm	13.53mm
I		116.53mm	18.40mm	85.17mm	13.60mm

L.	Hueso	Margen anterior de la quilla	Margen costal	Manubrio al Área xifial	Proceso esterno-coracoidal al Área xifial	Quilla al Área xifial
	Esternón y Quilla	-----	-----	-----	-----	-----

Huexolotl. Pasado y presente en México

L.	Hueso	Altura total	Altura porción anterior	Altura porción posterior	Parapófisis
	Pelvis	-----	-----	-----	-----

L.	Hueso	Altura total	Ilion preacetabular	Ilion postacetabular
D	Ilion	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----
D	Isquion	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----
D	Púbis	-----	-----	-----
I		-----	-----	-----



Figura 3. *Meleagris gallopavo* Adulto / Hembra.

Apéndice

Meleagris gallopavo Adulto

L.	Hueso	Altura total	Epífisis proximal	Diáfisis	Epífisis distal
D	Húmero	142.85mm	38.91mm	86.69mm	27.24mm
I		143.06mm	36.12mm	88.15mm	28.62mm
D	Fémur	128.35mm	35.88mm	92.99mm	33.42mm
I		127.38mm	31.69mm	91.64mm	27.61mm
D	Tarsometatarso	150.78mm	25.47mm	110.77mm	25.73mm
I		151.29mm	24.21mm	111.14mm	25.47mm
D	Carpometacarpo	75.49mm	21.68mm	42.90mm	14.43mm
I		75.11mm	21.67mm	43.66mm	14.25mm
D	Radio	127.83mm	12.15mm	114.91mm	9.93mm
I		127.86mm	10.84mm	112.85mm	8.90mm
D	Coracoides	99.22mm	18.98mm	52.48mm	27.62mm
I		100.31mm	21.53mm	54.40mm	26.82mm
D	Tibiotarso	214.34mm	36.12mm	165.95mm	23.04mm
I		213.06mm	37.92mm	164.22mm	22.73mm
D	Fíbula	121.87mm	16.60mm	-----	-----
I		118.89mm	16.55mm	-----	-----
D	Escápula	113.72mm	24.80mm	92.53mm	9.66mm
I		114.33mm	24.18mm	93.15mm	9.74mm
D	Ulna	142.79mm	23.49mm	107.75mm	17.55mm
I		143.31mm	18.42mm	108.03mm	17.73mm

L.	Hueso	Margen anterior de la quilla	Margen costal	Manubrio al Área xifial	Proceso esterno-coracoidal al Área xifial	Quilla al Área xifial
	Esternón y Quilla	99.45mm	60.52mm	177.10mm	174.72mm	163.91mm

L.	Hueso	Altura total	Altura porción anterior	Altura porción posterior	Parapósis
	Pelvis	112.34mm	50.63mm	44.58mm	39.87mm

L.	Hueso	Altura total	Ilion preacetabular	Ilion postacetabular
D	Ilion	161.57mm	92.10mm	69.47mm
I		162.51mm	94.41mm	68.10mm
D	Isquion	103.58mm	-----	-----
I		105.62mm	-----	-----
D	Púbis	122.90mm	-----	-----
I		-----	-----	-----

***Meleagris gallopavo* Juvenil / Hembra (2 meses de edad)**

L.	Hueso	Longitud máx. craneal	Longitud basal	Ancho del cráneo	Longitud nasion-basion	Ancho auricular	Ancho mín. frontal	Ancho frontal	Ancho mín. interorbital
	Cráneo	54.41mm	43.41mm	24.95mm	28.69mm	32.58mm	31.10mm	38.28mm	28.88mm

L.	Hueso	Altura total	Epífisis proximal	Diáfisis	Epífisis distal
D	Húmero	98.17mm	21.30mm	71.17mm	16.44mm
I		96.35mm	19.58mm	66.98mm	15.92mm
D	Fémur	85.87mm	18.08mm	61.37mm	16.03mm
I		85.71mm	18.37mm	61.07mm	15.40mm
D	Tarsometatarso	100.54mm	18.15mm	72.32mm	17.44mm
I		100.61mm	18.61mm	71.60mm	17.68mm
D	Carpometacarpo	57.38mm	17.12mm	34.33mm	11.27mm
I		55.32mm	17.45mm	25.95mm	9.67mm
D	Radio	91.22mm	7.76mm	76.30mm	5.88mm
I		89.69mm	7.75mm	77.86mm	5.64mm
D	Coracoides	64.56mm	11.53mm	36.09mm	13.18mm
I		61.66mm	11.63mm	35.25mm	14.05mm
D	Tibiotarso	144.53mm	20.23mm	110.54mm	18.22mm
I		144.76mm	20.21mm	111.47mm	17.60mm
D	Fíbula	80.38mm	8.70mm	-----	-----
I		83.73mm	9.31mm	-----	-----
D	Escápula	67.07mm	13.58mm	52.80mm	4.97mm
I					
D	Ulna	93.39mm	12.80mm	75.70mm	11.13mm
I		93.64mm	13.67mm	76.47mm	11.14mm

L.	Hueso	Margen anterior de la quilla	Margen costal	Manubrio al Área xifial	Proceso esterno-coracoidal al Área xifial	Quilla al Área xifial
	Esternón y Quilla	45.90mm	25.80mm	-----	-----	75.31mm

L.	Hueso	Altura total	Altura porción anterior	Altura porción posterior	Parapófisis
	Pelvis	53.67mm	25.80mm	15.85mm	20.24mm

L.	Hueso	Altura total	Ilion preacetabular	Ilion postacetabular
D	Ilion	80.34mm	42.70mm	37.64mm
I		82.52mm	41.53mm	40.99mm
D	Isquion	47.79mm	-----	-----
I		47.42mm	-----	-----
D	Púbis	69.36mm	-----	-----
I		67.25mm	-----	-----



Figura 4. *Meleagris gallopavo* juvenil / hembra (2 meses de edad).

***Meleagris gallopavo* Juvenil**

L.	Hueso	Altura total	Epífisis proximal	Diáfisis	Epífisis distal
D	Húmero	105.78mm	25.92mm	71.81mm	19.08mm
I		106.58mm	25.37mm	71.34mm	19.35mm
D	Fémur	99.10mm	20.53mm	72.33mm	18.58mm
I		98.28mm	20.03mm	70.89mm	18.54mm
D	Tarsometatarso	115.99mm	17.60mm	84.14mm	18.53mm
I		114.90mm	17.88mm	77.95mm	17.36mm
D	Carpometacarpo	59.59mm	15.68mm	33.62mm	13.03mm
I		59.68mm	15.22mm	33.31mm	12.91mm
D	Radio	97.90mm	8.19mm	81.98mm	6.76mm
I		97.39mm	8.15mm	81.92mm	6.46mm
D	Coracoides	69.81mm	12.78mm	37.02mm	17.78mm
I		69.75mm	13.24mm	36.41mm	18.35mm
D	Tibiotarso	159.52mm	23.11mm	116.10mm	18.02mm
I		165.69mm	22.89mm	118.08mm	18.01mm
D	Fíbula	-----	-----	-----	-----
I		95.66mm	11.18mm	-----	-----
D	Escápula	84.77mm	16.63mm	62.55mm	5.41mm
I		85.38mm	17.58mm	63.26mm	4.98mm
D	Ulna	101.95mm	15.43mm	78.18mm	12.20mm
I		100.85mm	15.10mm	78.21mm	11.75mm

L.	Hueso	Margen anterior de la quilla	Margen costal	Manubrio al Área xifial	Proceso esterno-coracoidal al Área xifial	Quilla al Área xifial
	Esternón y Quilla	58.81mm	38.94mm	92.50mm	107.79mm	92.83mm

L.	Hueso	Altura total	Altura porción anterior	Altura porción posterior	Parapófisis
	Pelvis	53.67mm	19.55mm	25.38mm	20.34mm

L.	Hueso	Altura total	Ilion preacetabular	Ilion postacetabular
D	Ilion	98.16mm	62.50mm	35.66mm
I		97.05mm	63.82mm	33.23mm
D	Isquion	60.24mm	-----	-----
I		61.02mm	-----	-----
D	Púbis	83.45mm	-----	-----
I		-----	-----	-----

Apéndice

Partiendo de la información anterior y de los datos obtenidos para este trabajo, podemos observar los caracteres morfológicos que distinguen a un individuo juvenil de uno adulto.





























Hueso/vista	Fase de desarrollo	
	Juvenil	Adulto
Cráneo/dorsal		
Cráneo/ventral		
Escápula/dorsal		
Escápula/ventral		



Figura 5. *Meleagris gallopavo* Juvenil.

Apéndice

Hueso/vista	Fase de desarrollo	
	Juvenil	Adulto
Húmero/dorsal		
Húmero/ventral		
Radio/dorsal		
Radio/ventral		
Pelvis/dorsal		

Hueso/vista	Fase de desarrollo	
	Juvenil	Adulto
Pelvis/ventral		
Femúr		
		
Tarsometatarso		
		

Apéndice

A manera de conclusión, si bien resulta complicado determinar la edad de un guajolote por medio de sus restos óseos en un contexto arqueológico, lo es aún más el poder determinar su sexo, debido a que, como se mencionó anteriormente, el único elemento distinguía un macho de una hembra era el espolón óseo central, hueso que únicamente se encuentra presente en el tarsometatarso de machos, pero como no es parte del hueso no deja marca y difícilmente se preserva en el contexto arqueológico.

A modo de cierre

Como se ha planteado a lo largo del texto, el estudio que aquí presentamos es una investigación que está orientada al conocimiento de uno de los dos animales más emblemáticos del área mesoamericana, el guajolote, el otro es el perro. Este texto analiza de los patrones culturales que se evidencian a través de su presencia y manejo desde su origen como ave doméstica, en las comunidades tempranas de México, su importancia en el Clásico, Posclásico y hasta su manejo tradicional y zootécnico en la actualidad.

Este libro es, en sí mismo, una obra de investigación exhaustiva que parte de la consulta de sitios arqueológicos, colecciones arqueozoológicas, fuentes etnohistóricas, comunidades actuales y ámbitos mexicanos diversos en donde esta ave hoy está presente gracias a que se conservan las bases culturales y ambientales que han permitido la existencia de la relación hombre-guajolote desde hace miles de años.

Es por lo anterior que a través de este libro podemos reflexionar y considerar los aspectos culturales, biológicos y del uso diferencial del guajolote, en el entendido de que es un ave que por tradición se aprovecha desde tiempos ancestrales, como abastecedor de proteína animal, ingrediente base en infinidad de platillos gastronómicos, como elemento simbólico en ofrendas, ceremonias, banquetes rituales o como proveedor de huesos y plumas para elaborar herramientas, adornos, tocados, atavíos, disfraces y otros objetos diversos.

Su domesticación fue sin duda el evento que cambió el curso de su relación con el hombre, pues de ser una de tantas especies cazadas cuando la oportunidad se presentaba, pasó a ser parte de la comunidad humana, deambulando entre chozas y milpas, convirtiéndose en un miembro más, un “casi humano alado” y así, junto con el perro, tuvo por destino ser cuidado y protegido, dando a cambio su sangre, su carne, sus huesos, sus plumas, hasta su esencia espiritual, a fin de cubrir las necesidades humanas terrenales y simbólicas.

Aunque en el presente desconocemos el sitio exacto de su domesticación a través de evidencias científicamente comprobables, si disponemos de suficiente información para suponer que ello ocurrió dentro (o muy cerca) del territorio en donde encontramos sus más tempranos registros. Ya desde entonces es visible el interés de aprovecharlo de todas las formas posibles: como fuente de carne, de materia prima, regalo entre las élites o como animal de sacrificio, convirtiéndolo así en un complemento importante de la vida humana; no por nada sus restos aparecen en todo contexto reconocible, desde basureros hasta entierros como tales, destacando su uso en ofrendas alimentarias dejadas al difunto.

El que en esa época aparezcan esqueletos completos sugiere su empleo como animal de sacrificio en ciertas ceremonias, lo que muy probablemente significa que su sangre era ya un componente fundamental en determinados ritos, la cual debía obtenerse con un mínimo de alteración del cuerpo, cubriendo así el objetivo de disponer del preciado líquido para ofrecerlo a los dioses en sustitución de la sangre humana, condición por demás lógica, pues se trataba de un miembro más de la comunidad otorgado por los dioses para beneficio de todos.

La información obtenida sobre las formas de aprovechamiento indica que a pesar de las diferentes modalidades que se dieron con el paso del tiempo en función de intereses específicos por tal o cual pueblo, en realidad éstas no variaron en su esencia, no siendo así en lo que respecta al manejo de los ejemplares. Sin duda el cambio fundamental se dio cuando el esquema de compañero habitual del hombre en la aldea y la milpa se modificó en la medida en que apareció la vida urbana y con ello se impulsó la especialización laboral, llevando así a las comunidades a dividirse entre quienes producían guajolotes, quienes lo transformaban en artículos de uso diverso y quienes consumían dichos artículos. Basta ver las características de la muestra teotihuacana de guajolotes para constatar que pocas fueron las unidades habitacionales en las que estas aves llegaron a deambular, si acaso, uno o dos días antes de que fueran utilizados de alguna forma, y en cambio son numerosos los casos en los que su presencia se manifiesta sólo a través de elementos aislados; un hueso cocido aquí, una aguja allá, un par de fragmentos en un relleno, otro en una fosa. Pareciera como si estos testimonios hablaran del deambular dentro de estas ciudades ya no de nuestras aves, sino de las personas que ofrecían sus productos: piezas crudas, huevos, guisos, plumas, herramientas. Al margen de si estas personas realizaban sus labores solos o en los grupos que se formaban en los tianguis, ciertamente se manifiesta una realidad que desde entonces y hasta el presente vemos: los guajolotes manejados bajo el concepto de ser parte de la familia o la comunidad y los guajolotes como producto de consumo para la gente en general.

Así como es interesante constatar la forma como el esquema anterior se fue desarrollando, así podemos tener una imagen equivalente respecto de lo que fue su dispersión a lo largo de los siglos. Sin duda fueron numerosas las veces en que se creyó que al ser parte de las comunidades humanas, su traslado con rumbo a nuevas regiones sería tan sencillo como llevar a un niño de la mano y dejarlo bajo la tutela de otros adultos; sin embargo la investigación aquí presentada muestra que el proceso fue todo menos sencillo, semejando más a un niño que cada vez que puede se suelta de la mano de quien le lleva, corriendo hacia el lugar de donde venía, siempre negándose a permanecer en un lugar ajeno.

Aparentemente el objetivo al fin se logró cuando en el traslado, diríamos, se cargó con “el carro completo”: ejemplares, tradiciones, milpa, conocimiento. Sólo así fue posible dar el paso que permitió alcanzar el sureste mesoamericano, para de ahí ir avanzando hasta llegar a los linderos de los Andes. Cosa interesante y sin duda tema de investigación aún pendiente: el guajolote tardó dos milenios en recorrer los 3 100 km en línea recta desde el centro de Mesoamérica hasta el norte de la zona andina, mientras que sólo un siglo se requirió para hacer lo propio con los 2 500 km que separan a Madrid de ciudades del oriente de Alemania o Escocia. ¿Acaso fue el resultado de que se le convirtiera en platillo principal de banquetes reales? Quizá sencillamente, “el clima le sentó bien”.

En la actualidad el guajolote es un personaje cosmopolita y sin duda esta condición se arraigará más conforme pase el tiempo, pues las propiedades de su carne le dan un papel especial en las investigaciones y prácticas recientes sobre nutrición, sin embargo el resto del equipaje, el cual comprende las tradiciones alrededor de su crianza, de su interacción con las personas con quienes comparte su vida diaria, así como del simbolismo ligado a las diferentes formas en las que se manifiesta su uso, todo ello sigue siendo patrimonio mesoamericano que vivimos día a día los mexicanos: canticos a los pípilos, cuidados en sus primeras semanas de vida, asociaciones entre ciclo reproductor y fases de la Luna, comidas tradicionales a lo largo del año, banquetes de eventos especiales, alimento que denota privilegio, símbolo de estatus, personaje de fiestas, pago por la novia; todo ello representa un conjunto paralelo de nuestro patrimonio alrededor de esta ave, patrimonio de tipo cultural, en todo caso tan valioso como el alimentario.

Acaso lo más interesante y significativo de todo este mundo simbólico asociado con el guajolote es el valor que se le asigna, mismo que se da a notar en numerosos eventos donde forma parte del protocolo tradicional. Quizá el más sencillo de comprender para quien no está directamente involucrado con estas tradiciones es su valor a nivel material, como animal que es propiedad de alguien y que en ese carácter se le emplea, se dona o se da como presente con determinado objetivo.

En ciertos casos este uso es equivalente al que se da en otras culturas, por ejemplo en Europa, acerca de las dotes que se daban como parte del protocolo matrimonial y que estaban conformadas por determinado número de caballos o reses, por ejemplo, y desde esta perspectiva puramente material es algo que de igual forma vemos en comunidades indígenas de México cuando se hace lo propio, pero con la diferencia de que el número de guajolotes, el beneficio material en sí, no es lo más relevante, pues el acto no sólo implica el arreo de determinados animales, sino el

valor que se le da a la ambientación y al cuidado que se le presta a los guajolotes que se entregan como pago por la novia, los cuales, en determinados casos, pueden estar ya preparados, como guisos, o bien adornados, y muchas veces el acto se realiza en medio de bailes y otros espacios de interacción de las dos familias que claramente nos dejan ver cómo todo forma parte de un legado tradicional con una fuerza simbólica enormemente poderosa, cuyo origen puede involucrar el pensamiento mesoamericano.

Como en este caso, el uso de guajolotes de determinadas características cuyo propósito es cubrir una demanda social en eventos diversos, constituye parte de las tradiciones ligadas a esta ave y donde lo material y lo simbólico se funden hasta llevar a esquemas en los que la práctica como tal es lo realmente valioso mientras que lo material, lo tangible, es sólo el complemento; tal es el caso de las comidas donde existe un protocolo ceremonial que incluye el sacrificio de los ejemplares que se van a preparar y consumir; también tenemos aquellas fiestas en las que lo relevante es la pieza de carne que se ofrece, más que lo que ello significa en términos de abundancia de carne o preferencias personales o bien la tradición de que para determinadas fiestas corresponde determinado guiso, de modo que la preparación de un festín hartamente abundante no tiene mayor importancia si no se cuenta entre todo el tipo de platillo con carne de guajolote que por tradición correspondía elaborar y ofrecer.

Casualidad o no, ciertamente este manejo cargado de simbolismo y mensajes que van mucho más allá de lo que es el evento en sí, se recorre con el guajolote a todo lo que involucra su existencia, desde su nacimiento mismo. Su crianza en el medio rural está ligada a un proceso de conocimiento empírico, el cual consiste en su manejo, cuidado y selección en todas sus etapas de desarrollo biológico, es decir, desde huevos, pípilos, juveniles, adultos y pies de cría. El conocimiento de la crianza es compartido por el núcleo familiar, sin embargo, la responsabilidad recae en las mujeres y su cuidado se realiza con el mayor esmero, sólo superado por el que se le da a los propios hijos.

Sin duda el origen último de todo este universo de elementos simbólicos que involucran al guajolote es el haber sido, desde el inicio, parte del sistema de las milpas, es decir, del fundamento del desarrollo humano en Mesoamérica. Al constatar que la milpa es evaluada simbólicamente en términos del ciclo de la vida, resulta entendible porqué se considera al guajolote pieza fundamental en los diversos eventos que involucran las diferentes fases de la vida y también el por qué se les cuida con todo el esmero descrito, pues finalmente constituyen una parte de todo ese complejo sistema agrícola, pero dentro del cual cada participante desempeña un papel,

Comentarios finales

emulando a la naturaleza, en donde cada elemento forma parte de un orden designado por los dioses.

Sin duda el guajolote es, en la actualidad, un personaje universal, inmerso en numerosos eventos en todos los continentes, no obstante el recorrido histórico y cultural que la presente obra le ha ofrecido a los lectores es algo que sólo puede construirse en la misma tierra en la cual nuestro personaje se formó como animal doméstico y donde con el paso de los siglos se arraigó al hombre y a la civilización de este territorio en todas las formas posibles, ocupando, desde entonces, un lugar destacado en la vida de los habitantes de México, no sólo por la carne que saboreamos en los numerosos guisos tradicionales, sino también por la certeza que tenemos de que a cada bocado que tomamos, incorporamos a nuestro ser, parte de la esencia de nuestra tierra y de nuestra cultura.

Bibliografía

ANÓNIMO

- 1892 *El lienzo de Tlaxcala*, Homenaje a Cristobal Colón, Antigüedades Mexicanas publicadas por la Junta Colombina de México en el Cuarto Centenario del Descubrimiento de América.

ANÓNIMO

- 2015 *Poultry, Production and Value. 2014, Summary*, USA Department of Agricultura, National Agricultural Statistics Service, EUA.

ACUÑA, RENÉ (ED.)

- 1982 *Relaciones Geográficas del siglo xvi: Guatemala*, Serie antropológica 45, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 1984 *Relaciones Geográficas del siglo xvi: Tlaxcala*, Serie antropológica 53, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 1985 *Relaciones Geográficas del siglo xvi: México*, vol. I-III, Serie antropológica 63, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 1987 *Relaciones Geográficas del siglo xvi: Michoacán*, Serie antropológica 74, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.

AGUILAR, JASMÍN, CATARINA ILLSLEY Y CATHERINE MARIELLE

- 2003 Los sistemas agrícolas de maíz y sus procesos técnicos, en Gustavo Esteva y Catherine Marielle (coord.), *Sin maíz no hay país*, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México:83-122.

AHMED, MAJDOOD, RAJESHWARA, RAO, P. S. MAHESH, K. RAVIKUMAR, SAGEED AHMED Y P. NALLAPPA (COMP.)

- 2008 *Turkey-Management guide*, Central Poultry Development Organisation, Gobierno de la India. Alexander, Rani, John Hunter, Sean Arata, Ruth Martínez y Christen Scudder
- 2013 Archaeofauna at isla Cilvituk, Campeche, Mexico: Residential site Structure and Taphonomy in Postclassic Mesoamerica, en Christopher Götz y Kitty Emery (ed.), *The Archaeology of Mesoamerican Animals*, Lockwood Press, Atlanta Georgia, Chapter 10: 281-314.

ÁLVAREZ, TICUL

- 1976 Apuntes para la arqueología. Restos óseos de las excavaciones de Tlatilco, Edo. de México. *Restos óseos rescatados del cenote sagrado de Chichén Itzá, Yucatán*, Cuadernos de trabajo 15, Departamento de Prehistoria, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

Álvarez, TICUL Y AURELIO OCAÑA

- 1999 *Sinopsis de restos arqueozoológicos de vertebrados terrestres. Basada en informes del Laboratorio de Paleozoología del INAH*, Colección Científica, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.
- 2000 Análisis restos óseos animales procedentes de Tehuacán Viejo, Puebla, en: Jaime Litvak y Lorena Mirambell (coord.), *Arqueología, Historia y Antropología. In memoriam José Luis Lorenzo*, Colección Científica, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México: 319-330.

ÁNGEL A., M. P. JEREZ, M. A. CAMACHO, M. A. VÁZQUEZ, Y. VILLEGAS Y G. RODRÍGUEZ

- 2014 *La mujer en la comercialización del guajolote (Melleagris gallopavo) en los mercados de los valles centrales de Oaxaca*, Actas Iberoamericanas de Conservación Animal, 4: 153-157.

ARIEL DE VIDAS, ANATH

- 2003 *El trueno ya no vive aquí. Representación de la marginalidad y construcción de la identidad teenek (Huasteca veracruzana, México)*, Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social-Colegio de San Luis- Centro d'Études Mexicaines et Centraméricaines-Instituto de Investigación para el Desarrollo, México.

ARNAULD, CHARLOTTE, PATRICIA CAROT, MARIE FRANCE Y BERTHELOT FAUVET

- 1993 *Arqueología de las Lomas en la cuenca lacustre de Zacapu, Michoacán, México*, con la colaboración de Alicia Blanco, Véronique Darras, Dominique Michelet, Enriqueta Olgúin, Oscar Polaco, Fernando Sánchez y Nelly Silva, Cuadernos de Estudios Michoacanos 5, Centro d'Études Mexicaines et Centraméricaines, México.

ARRIOLA, ARTURO

- 2013 *De héroes olvidados. Santiago Imán, los huites y los antecedentes bélicos de la Guerra de Castas*, Universidad Nacional Autónoma de México, Mérida.

ARROYO-CABRALES, JOAQUÍN, ÓSCAR POLACO Y E. JOHNSON

- 2006 *A preliminary view of the coexistence of mammoth and early peoples in Mexico*, Quaternary International, 142: 79-86.

AVIÑA, CLEMENTINA

- 1970 Informe parcial sobre los restos óseos (no humanos) del proyecto Cholula, Puebla, en: Ignacio Marquina (coord.) *Proyecto Cholula XIX*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

AYORA-DÍAZ, STEFFAN IGOR

- 2012 *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*, Berghahn Books, Centro de Estudios y Documentación Latinoamericanos, vol. 99, Nueva York-Oxford.

Bibliografía

BÁEZ-JORGE, FÉLIX Y ARTURO GÓMEZ MARTÍNEZ

- 2001 Tlacatecolotl, Señor del bien y del mal (la dualidad en la cosmovisión de los nahuas de Chicontepepec), en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (ed.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/ Fondo de Cultura Económica, México: 391-451.

BARCELÓ, RAQUEL

- 2014 Estilo de vida de la élite henequenera en Mérida, 1876-1910, en Sergio Quezada, Jorge Castillo Canché e Inés Ortiz Yam (coord.), *Historia general de Yucatán*, Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, vol. 4: 193-239.

BARRERA, J. ÁLVARO, NORMA VALENTÍN Y ALICIA ISLAS

- 2015 Presencia arqueológica del guajolote en el recinto sagrado de México-Tenochtitlan, ponencia presentada en el Coloquio Internacional Miradas cruzadas sobre las relaciones humanos/animales en Mesoamérica: el caso del guajolote, Enfoques arqueológicos, etno-históricos, iconográficos y antropológicos, Chiapas, México.

BARRIOS, HIRAM

- 1985 Estudio analítico del registro paleovertebradológico de México, tesis, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Ciencias, México.

BENEDICT, FRANCIS Y MORRIS STEGGERDA

- 1936 *The Food of the Present Day Maya Indians of Yucatan*, Carnegie Institution of Washington, (Contributions to American Archaeology, 18). Washington.

BEYER BERND F.

- 1997 *En el cruce de caminos. Base de la relación entre Monte Albán y Teotihuacan*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma México, México.

BIRDLIFE INTERNATIONAL

- 2012 *Meleagris ocellata*. The IUCN Red List of Threatened Species, version 2014.3 (en línea: www.iucnredlist.org/ Consultado marzo de 2016)

BLANCO, ALICIA, RAÚL VALADEZ Y BERNARDO RODRÍGUEZ

- 2009 *El estudio de cánidos arqueológicos del México prehispánico*, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

BOCHENSKI, ZBIGNIEW M. Y KENNETH E. CAMPBELL, JR.

- 2006 *The extinct California turkey, Meleagris californica, from rancho la brea: comparative osteology and systematics*, Contributions in Science, Natural History Museum of Los Angeles County, Allen Press, Inc., Lawrence, Kansas.

BOEGE, ECKART

- 1988 *Los mazatecos ante la nación. Contradicciones de la identidad étnica en el México actual*, Siglo Veintiuno Editores, México.

BOKÖNYI, SANDOR

- 1969 Archaeological Problems and Methods of Recognizing Animal Domestication, en P. J. Ucko y G. W. Dimbleby (ed.), *The Domestication and Exploitation of Animals and Plants*, London Duckworth, Inglaterra: 219-229.
- 1988 Domesticación y cría temprana de animales en Europa central, Oriental y Meridional, en Linda R. Manzanilla (Ed.), *Coloquio Gordon Childe, Estudios sobre las revoluciones neolítica y urbana*, Serie Monografías: 2, Arqueología, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 175-180.

BONFIL, GUILLERMO

- 1972 El concepto de indio en América: una categoría de la situación colonial, *Anales de Antropología*, VII: 105-124.

BRAND, DONALD

- 1943 *The Chihuahua Culture Area*, *New Mexico Anthropologist* 6-7: 115-158.

BRICKER, VICTORIA R.

- 1986 *Humor ritual en la Altiplanicie de Chiapas*, Fondo de Cultura Económica, México.

BRUMFIEL, ELIZABETH

- 2005 Ceramic Chronology at Xaltocan, en Elizabeth Brumfiel (coord.), *La producción local y el poder en el Xaltocan Posclásico*, Serie Arqueología de México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, University of Pittsburgh: 117-152.

CABALLERO, ARTURO

- 2013 Los mayas del sur de Mérida. ¿Desatino de las políticas públicas de combate a la pobreza y a la marginación?, en Jesús Lizama Quijano (Ed.), *Entre irse o quedarse... Estructura agraria y migraciones internas en la Península de Yucatán*, Letra Antigua, México: 239-270.

CABRERA, RUBÉN Y JAIME DELGADO

- 2010 Proyecto de investigación arqueológica Sistema Urbano de La Ventilla Temporada 2009, Informe técnico de excavaciones, Archivo del Consejo de Arqueología, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

CABRERO, TERESA

- 2010 *El hombre y sus instrumentos en la Cultura Bolaños*, Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Antropológicas, México.

Bibliografía

CAMACHO, MARCO ANTONIO, ELIZABETH PÉREZ, JAIME ARROYO Y EDUARDO JIMÉNEZ

2009 Diferencias y similitudes entre guajolote silvestre y de traspatio (*Meleagris gallopavo*), *Temas de Ciencia y Tecnología* 13(38): 53-62.

CAMACHO, M. A., E. JIMÉNEZ, J. ARROYO, E. I. SÁNCHEZ Y E. PÉREZ

2011 Historia natural, domesticación y distribución del guajolote (*Meleagris gallopavo*) en México, *Universidad y Ciencia* 27(3): 351-360.

CANUL, S. M., V. A. SIERRA, S. L. DURÁN, B. R. ZAMORA, O. J. ORTIZ Y D. O. MENA

2011 Caracterización del sistema de explotación del *Meleagris gallopavo* en el centro y sur de Yucatán, *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal I*: 288-291.

CARRASCO, PEDRO

1991 La transformación de la cultura indígena durante la colonia, en Bernardo García (Introducción y selección), *Los pueblos de indios y las comunidades*, El Colegio de México (Lecturas de Historia Mexicana, 2. Los pueblos de indios y las comunidades), México: 1-29.

CASTRO, CARLO ANTONIO

1983 *Los hombres verdaderos*, Universidad Veracruzana, Xalapa.

1986 *Enero y Febrero: ¡Ahijadero! (El banquete de los compadres en la Sierra Norte de Puebla)*, Universidad Veracruzana, Xalapa.

CHÁVEZ, EVELIA

2010 *Plantas comestibles no convencionales en Chiapas*, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.

CHILDE, GORDON

1982 *Los orígenes de la civilización*, Breviarios del Fondo de Cultura Económica 92, México.

CHIMONAS, SUSAN

2005 Occupational History of Prehispanic Xaltocan, en Elizabeth Brumfiel (coord.), *La producción local y el poder en el Xaltocan Posclásico*, Serie Arqueología de México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, University of Pittsburgh: 169-194.

CÓDICE CHIMALPOPOCA

1992 *Anales de Cuautitlán y leyenda de los soles*, traducción Primo Feliciano Velázquez, Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Históricas, México.

COPE, EDWARD

- 1986 List of vertebrates obtained by Mr. H. C. Mercer in the caves, of Yucatan, en H. C. Mercer (ed.), *The Hill-Caves of Yucatan. A search of evidence of man's antiquity in caverns of Central America*, University of Oklahoma Press, Oklahoma: 168-171.

CORONA, EDUARDO

- 1995 Segundo registro fósil de *Buteo jamaicensis* (Gmelin) para el Pleistoceno de México, *Resúmenes del 5° Congreso Nacional de Paleontología* 1: 4-5.
- 1996 El Japón, Xochimilco: análisis arqueozoológico de un sitio en la época de la conquista, *Arqueología* 16: 95-107.
- 2006 Una ofrenda de guajolote en el sitio Oaxtepec km 27.5, Morelos, en C. G. Aguilar (coord.), *Memorias del IV Congreso Interno del Centro INAH Morelos*, Colección Científica 499, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México: 49-52.
- 2008a Las aves del Cenozoico tardío de México, tesis, Universidad Autónoma de Madrid, Facultad de Ciencias Departamento de Paleontología, Madrid, España.
- 2008b Zoogeographical affinities and the use of vertebrates in Xochicalco (Morelos, México), *Quaternary International* 180(1): 145-151, doi.org/10.1016/j.quaint.2007.09.040.
- 2012 Patrones faunísticos en dos sitios post-conquista de la cuenca de México, *Etnobiología* 10(2): 20-27.

CORONA, JOSÉ

- 1995 Ensayo monográfico sobre el guajolote y la gallina de castilla, *Revista Universidad Michoacana*, 17: 32-47.

CORTÉS, HERNÁN

- 1993 *Cartas de Relación*, Porrúa, Colección Sepan Cuantos... no 7, México.

COWGILL GEORGE L.

- 1983 Rulerships and the Ciudadela: Political Inferences from Teotihuacan Architecture, en R. Willey, R. M. Leventhal and A. L. Kolata (ed.), *Civilization in the Ancient Americas: Essays in Honor of Gordon*, University of New Mexico Press and Peabody Museum of Harvard University, Albuquerque: 313-343.

CRACRAFT, JOEL

- 1968 First record of the turkey *Meleagris gallopavo* from the Pleistocene of Mexico, *The Condor* 70(3): 274.

CRAWFORD, ROY

- 1990 Poultry genetic resources: evolution, diversity, and conservation. R.D Crawford (ed.), *Poultry Breeding and Genetics*, Elsevier, The Netherlands: 43-60.

CROCKFORD, SUSAN

- 2000 Dog evolution: a role for thyroid hormone physiology in domestication changes, en Susan Crockford (ed.), *Dogs Through Time: An Archaeological Perspective. Proceedings of the first ICAZ Symposium on the Domestic Dog*, Eighth Congress of the International Council for Archaeozoology (ICAZ 98), BAR International Series 889, Londres: 11-20.

Bibliografía

2006 *Rhythms of Life. Thyroid Hormona & the Origin of Species*, Victoria.

CRUZ, MARTÍN DE LA

1964 *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*, Instituto Mexicano del Seguro Social, México.

Cruz, Rafael y Timothy Maxwell

1999 The Villa Ahumada Site, en Schaafsma Curtis y Carroll L. Rile (ed.) *The Casas Grandes World*, University of Utah Press, Salt Lake City: 43–53.

2015 *La arqueología de la región y del sitio de Villa Ahumada*, Chihuahua. Maxwell Museum of Anthropology, Maxwell Museum Technical Series N° 25, University of New México, Albuquerque.

CUVIER, FRÉDÉRIK

1820 *Dictionnaire des sciences naturelles*, Strasbourg & Paris, vol. 60, Under his leadership.

D'AUBETERRE, MARÍA EUGENIA

2000 *El pago de la novia. Matrimonio, vida conyugal y prácticas transnacionales en San Miguel Acuexcomac, Puebla, Zamora*, El Colegio de Michoacán, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Zamora.

DANEELS, ANNICK Y LUIS GUERRERO

2012 La Joya, Veracruz, un sitio prehispánico construido con tierra: sistemas constructivos y pruebas de preservación en trópico húmedo Intervención, *Revista Internacional de Conservación, Restauración y Museología* 3(6): 34-43.

2002 *Cocina Yucateca de la Hacienda Teya*, Editorial Dante, Mérida, Yucatán.

FUENTE, JULIO DE LA

1949 *Yalalag. Una villa zapoteca serrana*, Museo Nacional de Antropología, México.

Paso y Troncoso, Francisco Del

1981 *Relaciones Geográficas de Oaxaca*, Editorial Innovación S. A., México.

DEHOUE, DANIÉLE

1976 *El tequio de los santos y la competencia entre los mercaderes*, Instituto Nacional Indigenista, Secretaría de Educación Pública, México.

DI PESO, CHARLES

1974 *Casas Grandes. A fallen trading center of the Gran Chichimeca*, Gloria J. Fenner (ed.), The Amerind Foundation, Inc./Dragoon, Northland Press/ Flagstaff, vols. 2 y 8, Arizona.

DÍAZ DE SALAS, MARCELO

1995 San Bartolomé de los Llanos en la escritura de un etnógrafo. 1960-1961. Diario de Campo. Venustiano Carranza, Chiapas, Universidad de Ciencias y Artes del Estado de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.

DÍAZ, JOSÉ

- 1985 Introducción, *El libro de los guisos de maíz. Cocina-maya yucateca*, Editorial Área Maya-Mayan Área, Mérida, Yucatán.

DÍAZ DEL CASTILLO, BERNAL

- 1955 *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Editorial del Valle de México, México.

DIEHL, RICHARD Y JANET BERLO

- 1981 *Tula*, Supplement to the Handbook of Middle American Indians, Sabloff, Jeremy (ed.), Austin Texas, vol. I:277-295.
- 1983 *Tula. The Toltec Capital of Ancient Mexico*, Thames and Hudson Ltd, London.
- 1989 *Mesoamérica after the Decline of Teotihuacan*, Dumbarton Oaks, Washington

DRUZHKOVA ANNA, OLAF THALMANN, VLADIMIR TRIFONOV, JENNIFER LEONARD, NADEZHDA VOROBIEVA, NIKOLAI OVODOV, ALEXANDER GRAPHODATSKY Y ROBERT WAYNE

- 2013 *Ancient DNA Analysis Affirms the Canid from Altai as a Primitive Dog*. PLoS One 8(3); 1-6, <http://www.plosone.org/article/info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pone.0057754>.

DURÁN, DIEGO

- 1959 *Historia de las Indias de Nueva España y islas de tierra firme*, tomos I y II, editorial del Valle de México, México.

ECHEGARAY, JOSÉ IGNACIO (ED.).

- 1979 *Códice Mendocino*, Manuscrito mexicano del siglo XVI que se conserva en la Biblioteca Bodleiana de Oxford, San Ángel Ediciones, México.

ELMENDORF, MARY LINDSAY

- 1973 *La mujer maya y el cambio*, Secretaría de Educación Pública, SepSetentas 85, México.

EMERY, KITTY

- 2010 *Dietary, Environmental, and Societal Implications of Ancient Maya Animal Use in the Petexbatun. A Zooarchaeological Perspective on the Collapse*, Vanderbilt Institute of Mesoamerican Archaeology, Arthur Demarest (ed.), vol. 5, Vanderbilt University Press, Nashville.

EMERY, KITTY, ERIN KENNEDY, NICOLE CANNAROZZI, STEPHEN HOUSTON Y HÉCTOR ESCOBEDO

- 2013 Archaeological animals of the Southern Maya Highlands: Zooarchaeology of Kaminaljuyu, en: Christopher Götz y Kitty Emery (ed.), *The Archaeology of Mesoamerican Animals*, Lockwood Press, Atlanta Georgia, Chapter 13: 381-416.

Bibliografía

ESMA, JORGE

- 2003 Prólogo, en Maldonado, Roberto (coord.), *Recetario maya del estado de Yucatán*, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), Cocina Indígena y Popular 17, México.

ESPERANZA, CÉSAR HERIBERTO

- 2015 El uso del recurso faunístico del sitio arqueológico El Ocote, Aguascalientes, tesis, Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México.

ESPINOSA, DAVID A. MÓNICA GÓMEZ, RAÚL VALADEZ Y BERNARDO RODRÍGUEZ

- 2009 Informe preliminar del análisis arqueozoológico del sitio Barrio Oaxaqueño Zapoteca, temporada 2009, Archivo del Laboratorio de Paleozoología, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

EATON, S. W. Y T. L. MOORE

- 1965-66 *Age and sexual variation in the skeleton of the wild turkey*, Sci. Studies St. Bonaventure University 23: 25-40.

FLANNERY, KENT

- 1967 Vertebrate fauna and hunting patterns, en Douglas Byers (ed.), *The prehistory of the Teotihuacan Valley*, Robert S. Peabody Foundation, University of Texas Press, Vol. I: 132-177.

FOURNIER, PATRICIA Y ROCÍO VARGAS

- 2002 En busca de los dueños del silencio: cosmovisión y ADN antiguo de las poblaciones otomíes epiclásicas de la región de Tula, en *Estudios de Cultura Otopame*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

FOURNIER, PATRICIA Y MAIRA MARTÍNEZ

- 2010 El modo de vida precolombino de los otomíes de la región de Tula, en N. Moragas y Damián Morales (coord.), *Arqueología y Patrimonio del Estado de Hidalgo*, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca: 175-226.

GAGNIER DE MENDOZA, MARY JANE

- 2007 *Rituales de Armonía. Fiestas de Teotitlán del Valle*, Artes de México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

GALINIER, JACQUES

- 1987 *Pueblos de la Sierra Madre. Etnografía de la comunidad otomí*, Instituto Nacional Indigenista/Centro de Estudios de México y Centroamérica, México.
- 2001 Una mirada detrás del telón. Rituales y cosmovisión entre los otomíes orientales, en: Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coord.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA)/ Fondo de Cultura Económica, México: 453-484.

Huexolotl. Pasado y presente en México

- 2006 El panoptikon mazahua. Visiones, sustancias, relaciones, *Estudios de Cultura Otopame*, 5: 53-69.
- 2016 *Una noche de espanto. Los otomíes en la oscuridad*, Universidad Intercultural del Estado de Hidalgo, Societé d'ethnologie, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, Tenango de Doria, Hidalgo, México.

GALLARDO, JOSÉ LUIS

- 2007 *Situación actual y perspectiva de la producción de carne de guajolote (pavo)*, Coordinación General de Ganadería, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), México (<http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg>).

GARCÍA, RAÚL

- 2004 De Tula a Azcapotzalco: caracterización arqueológica de los altepétl de la cuenca de México del Posclásico temprano y medio, a través del estudio cerámico regional, tesis, Facultad de Filosofía y Letras, División de Estudios de Posgrado, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

GARCÍA, AMELIA

- 1985 *El libro de los guisos de Maíz*, Editorial Área Maya/Mayan Área, Mérida, Yucatán.
Gaudzinski, S., E. Turner, A. P. Anzidei, E. Álvarez, J. Arroyo-Cabrales, Cinq-Mars y A. Scheer
- 2005 *The use of Proboacidean remains in every-day Paleolithic life*, *Quaternary International*, 126: 179-194.

GILBERT, MILES, LARRY D. MARTIN Y HOWARD G. SAVAGE

- 2006 *Avian Osteology*, Missouri Archaeological Society, Columbia.

GÓMARA, FRANCISCO

- 1954 *Historia General de las Indias*, segunda parte, Obras Maestras, Barcelona.

GÓMEZ, ARTURO

- 2002 *Tlaneltokilli: la espiritualidad de los nahuas chicontepecanos*, Programa de Desarrollo Cultural de la Huasteca, México.
- 2004 El ciclo agrícola y el culto a los muertos entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, en Johanna Broda y Catherine Good (coord.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Universidad Nacional Autónoma de México, México: 197-214.

GÓMEZ, CELINDA

- 1973a Ceremonia de "El baile de la cabeza de cochino", *Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma de Yucatán*, 1(2): 25-28.
- 1973b Ceremonia de "El Baile de la Cabeza" en el Sur del Estado, *Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán*, 1(3): 15-18.

Bibliografía

GÓMEZ, SERGIO Y JULIE GAZZOLA

- 2007 Análisis de las relaciones entre Teotihuacan y el occidente de México, en Brigitte Faugère (coord.) *Dinámicas culturales entre el Occidente, el Centro-Norte y la Cuenca de México, del Preclásico al Epiclásico*, El Colegio de Michoacán, Centro d'Études Mexicaines et Centraméricaines, México: 113-135.

GONZÁLEZ CELIA, JOSÉ ALEJANDRO

- 2013 Niños y niñas mayas en una primaria indígena de Mérida, en Lizama Quijano, Jesús (ed.), *Entre irse o quedarse... Estructura agraria y migraciones internas en la Península de Yucatán*, Letra Antigua, México: 271-312.

GONZÁLEZ, DAMIÁN

- 2013 *Las huellas de la culebra. Historia, mito y ritualidad en el proceso fundacional de Santiago Xanica, Oaxaca*, Dirección General de Culturas Populares, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Secretaría de las Culturas y Artes, Gobierno de estado de Oaxaca, Fundación Harp Helú-Oaxaca, Oaxaca, México.

GONZÁLEZ Y GONZÁLEZ, LUIS

- 2011 *Michoacán a la mesa* (2ª edición), El Colegio de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán, Zamora, México.

GONZÁLEZ, MARÍA JOSÉ; HOWARD QUIGLEY Y CURTIS TAYLOR

- 1998 *Habitat use and reproductive ecology of the Ocellated Turkey in Tikal National Park*, 110: 505-510.

GOOD, CATHERINE

- 2001 El ritual y la reproducción de la cultura: ceremonias agrícolas, los muertos y la expresión estética entre los nahuas de Guerrero, en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coord.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Fondo de Cultura Económica, México: 239-297.
- 2004 Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua, en: Johanna Broda y Catharine Good (coord.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 307-320.

GÖTZ, CHRISTOPHER Y TRAVIS W. STANTON

- 2013 The use of animals by the pre-hispanic maya of the northern lowlands, en Christopher Götz y Kitty Emery (ed.), *The Archaeology of Mesoamerican Animals*, Lockwood Press, Atlanta Georgia, Chapter 7: 191-232.

GREENE, GRAHAM

- 2014 *El poder y la gloria*, Penguin Random House, México.

GUAN, XIAOJING, PRADEEPA SILVA, KWAKU GYENAI, JUN XU, TUOYU GENG Y EDWARD SMITH

- 2015 Mitochondrial DNA-Based Analyses of Relatedness Among Turkeys, *Meleagris gallopavo*, *Biochemical Genetics*, 53: 29–41.

GUILHEM, OLIVIER

- 2007 ¿Modelos europeos o concepciones indígenas? El ejemplo de los animales en el Libro XI del **Códice Florentino** de Fray Bernardino de Sahagún, en: Romero Galván, José Rubén y Pilar Máñez (coord.), *El universo de Sahagún. Pasado y Presente. Coloquio 2005*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 125-152.

GUTIÉRREZ ROMERO, LUIS Y RODOLFO CORDERO LÓPEZ

- 2015 *La alimentación y la cocina serrana y chinampera de Milpa Alta y Xochimilco*, Crisol Mágico del Sur, México.

GUZMÁN, FABIOLA Y ÓSCAR POLACO

- 2008 Los recursos faunísticos de Chalco: Tolteca Temprano a Azteca TardíoM, G. Hodge (coord.), *Un lugar de Jade: Sociedad y Economía en el Antiguo Chalco*, Serie Arqueología de México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad de Pittsburgh: 304-340.

HAMBLIN, NANCY

- 1980 *Animal utilization by the Cozumel Maya: Interpretation through faunal analysis*, thesis, Department of Anthropology, University of Arizona.

HENDERSON, JOHN Y JOICE ROSEMARY

- 2004 Human Use of Animals in Prehispanic Honduras, en Kitty Emery (ed.), *Maya Zooarchaeology: New Directions in Method and Theory*, Cotsen Institute of Archaeology, University of California, Los Ángeles: 223-236.

HERNÁNDEZ, FRANCISCO

- 1959 *Historia Natural de la Nueva España*, Obras Completas, vol. III, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

HEYDEN, DORIS

- 1989 Aspectos mágico-religiosos de las cuevas, en Ernesto Vargas (ed.), *Las máscaras de la cueva de Santa Ana Teloxtoc*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 91-96.

HEYDEN, DORIS Y ANA MARÍA VELASCO

- 1997 Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pato, en Janet Long, *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos Mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 237-252.

HICKS, FREDERIC Y H. B. NICHOLSON

- 1964 The transition from classic to Postclassic at Cerro Portezuelo, Valley of Mexico, xxxv *Congreso Internacional de Americanistas, Actas y Memorias* 1:493-509.

HIRTH, KENNETH

- 2013 Los mercados prehispánicos. La economía y el comercio, *Arqueología Mexicana*, 122: 30-35.

Bibliografía

HODGETTS, LISA

1996 Faunal evidence from El Zurdo, *Arizona Archaeological and Historical Society*, 62(2): 149-170.

HOWELL, STEVE AND SOPHIE WEBB

1995 *A guide to the birds of Mexico and Central America*, Oxford University Press, New York.

HUCHIM, GUILLERMO.

2015 *Unida de Manejo para la Conservación de la vida Silvestre (UMA)*, Ejido Caoba, México.

IRIGOYEN, RENÁN

2003 Prólogo, *Guisos y postres tradicionales de Yucatán. 20 menús completos*, Maldonado Editores del Mayab, Mérida.

ISLAS, GUADALUPE, MA. TERESA OLVERA Y TICUL ÁLVAREZ

2013 La fauna según las fuentes históricas: la evidencia arqueológica de Epazoyucan, Hidalgo, México, en Christopher Götz, Javier Rivas, José M. Cárdenas, Héctor Hernández, Mario Zimmermann y Carolina Ramos (comp.), *Culturas Americanas y su Ambiente: Perspectivas desde la Zooarqueología, Paleoetnobotánica y Etnobiología*, Universidad Autónoma de Yucatán, México: 277-283.

JIMÉNEZ-MORENO, WILBERTO

1959 Síntesis de la Historia Precolteca de Mesoamérica, en Carmen Cook y Raúl Noriega (coord.), *Esplendor del México Antiguo*, Tomo II, Centro de Investigaciones Antropológicas de México, México: 1019-1063.

1966 Mesoamérica before the Toltecs, en J. Paddock (ed.), Stanford University Press, Stanford: 1-82.
Juárez, Marco Antonio

2015 *Desarrollo y engorda del guajolote*, Asociación Nacional de Especialistas en Ciencias Avícolas de México, BM editores, México.

KATZ, ESTHER

2011 La influencia del contacto en la comida campesina mixteca, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 339-363.

KELLEY, CHARLES

2000 The Aztatlán Mercantile System: Mobile Traders and the Northwestward Expansion of Mesoamerican Civilization, en M.S. Foster y S. Gorenstein Greater (ed.), *Mesoamerica: the Archaeology of West and Northwest Mexico*, University of Utah Press, Salt Lake City: 137-154.

KENNEDY, ERIN, KITTY EMERY, DAVID STEADMAN, CAMILLA SPELLER, RAY MATHENY Y DONGYA YANG

2012 *Earliest Mexican Turkeys (Meleagris gallopavo) in the maya region: implications for Pre-Hispanic Animal Trade and the Timing of Turkey Domestication*, PLoS ONE 7(8): 1-8, e42630.

KEY, HAROLD

1964 Un diálogo sobre la muerte, *Tlalocan*, IV(4): 360-368.

LANDA, DIEGO

1978 *Relación de las cosas de Yucatán*, Porrúa, México.

LAPHAM, HEATHER A., ANDREW K. BALKANSKY Y AYLAM. AMADIO

2013 Animal use in the Mixteca alta, Oaxaca, México, en Christopher Götz y Kitty Emery (ed.), *The Archaeology of Mesoamerican Animals*, Lockwood Press, Atlanta Georgia, Chapter 6: 129-151.

2016 Turkey husbandry and use in Oaxaca, Mexico: A contextual study of turkey remains and SEM analysis of eggshell from the Mitla Fortress, *Journal of Archaeological Science: Reports* 10: 534–546.

LAPHAM, HEATHER A., GARY M. FEINMAN Y LINDA M. NICHOLAS

2013 Animal economies in prehispanic southern Mexico, en Christopher Götz y Kitty Emery (ed.), *The Archaeology of Mesoamerican Animals*, Lockwood Press, Atlanta Georgia, Chapter 7: 153-190.

LAPOINTE, MARIE

1983 *Los mayas rebeldes de Yucatán*, El Colegio de Michoacán, México.

LARSON, GREGER Y DORIAN Q. FULLER

2014 The evolution of Animal Domestication, *Annual Review of Ecology, Evolution, and Systematics*, 45: 115-136.

LEOPOLD, ALEXANDER

1990 *Fauna silvestre de México*, 3ª edición, Pax, México.

LIND, MICHAEL Y JAVIER URCID

1983 The Lords of Lambityeco and their Nearest Neighbors, *Notas Mesoamericanas* 9: 78-111.

LINNEO, CARL VON

1758 *Systema Nature*. vol. I, Regnum animale, 10ª edición (reimpresión 1956), British Museum Natural History, London.

LÓPEZ AUSTIN, ALFREDO

1994 *Tamoanchan y Tlalocan*, Fondo de Cultura Económica, México.

1996 *Los mitos del tlacuache*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

1998 *Breve historia de la tradición religiosa mesoamericana*, colección textos, serie Antropología e Historia Antigua, 2, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Bibliografía

LÓPEZ AUSTIN, ALFREDO Y LEONARDO LÓPEZ LUJÁN

- 2009 *Monte Sagrado-Templo Mayor. El cerro y la pirámide en la tradición religiosa mesoamericana*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

LÓPEZ, FRANCISCO

- 2016 Kivi na nadií: Día de Muertos entre ñuú savi, *La Jornada*, domingo 30 de octubre.

LÓPEZ, RIGOBERTO; HORACIO CANO, OMAR CHASSIN, KEN OYAMA, GERARDO VÁZQUEZ Y MARÍA GUADALUPE ZAVALA

- 2013 Diversidad genética y estructura de poblaciones de pavos domésticos mexicanos, *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias* 4(4): 417-434.

LÓPEZ, RUBÉN EDUARDO Y YURIBIA VELÁZQUEZ

- 2013 Las tortas vs. las hamburguesas, ¿fast food a la mexicana?, en Good Eshelman, Catharine y Laura Elena Corona de la Peña (Coord.), *Comida, cultura y modernidad en México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, México: 283-295.

LÖWY, MICHAEL

- 2012 *Walter Benjamin: aviso de incendio*, Fondo de Cultura Económica, Argentina.

MÁAS, HILARIA

- 2003 *La reorganización de los gremios en Huhí, Yucatán*, Ediciones de la Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, Yucatán.

MAGÚ

- 2003 *La noche mala de los Guajolotes. Cartones y recetas*, Serie El Ahuizote, Ediciones La Jornada, México.

MALDONADO, ROBERTO (COORD.)

- 2003 *Recetario maya del estado de Yucatán, Cocina Indígena y Popular 17*, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

MANIN AURÉLIE, GREGORY PEREYRA Y CHRISTINE LEFÉVRE

- 2015 El uso de los animales en una ciudad tarasca posclásica: estudio arqueozoológico del sitio de Malpaís Prieto (Michoacán, México), *Archaeobios* 4(1): 28-42.

MANIN AURELIE, EDUARDO, M. CORONA, ALEXANDER MICHELLE, CRAIG ABIGAIL, THORNTON ERIN KENNEDY, YANG Y. DONGYA, MICHELLE M. RICHARDS, Y CAMILLA F. SPELLER

- 2018 *Diversity of management strategies in Mesoamerican turkeys: archaeological, isotopic and genetic evidence*, Royal Society Open Science 5: 171613. <http://dx.doi.org/10.1098/rsos.171613>.

MANZANILLA, LINDA

- 1988 El sitio de Cuanalan en el marco de las comunidades preurbanas del valle de Teotihuacan, en Brambila Monjaraz-Ruiz y Pérez Rocha (recopiladores), *Mesoamérica y el Centro de México*, Colección Biblioteca del Instituto Nacional de Antropología e Historia, México: 133-178.
- 1993 *Anatomía de un conjunto residencial teotihuacano en Oztoyahualco*, vol. I y II, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 2001 Gobierno corporativo en Teotihuacán: una revisión del concepto de 'palacio' aplicado a las grandes urbes prehispánicas, *Anales de Antropología* 37: 157-190.
- 2007 Las 'casas' nobles de los barrios de Teotihuacan: estructuras exclusionistas en un entorno corporativo, *Memoria 2007 de El Colegio Nacional*, México: 453-470.
- 2009 *Presentación de las obras de Linda R. Manzanilla Naím*, en Linda R. Manzanilla (ed.), Obras 1. El inframundo de Teotihuacán. Ocupaciones post-teotihuacanas en los túneles al este de la Pirámide del Sol, volumen II, El ambiente y el Hombre, arqueofauna, El Colegio Nacional, México.
- 2011 Metrópolis prehispánicas e impacto ambiental. El caso de Teotihuacan a través del tiempo, en Margarita Caballero y Beatriz Ortega (coord.), *Escenarios de cambio climático: Registros del Cuaternario en América Latina I*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 228-320.

MANZANILLA, L. (ED.) y Raúl Valadez (COORD.)

- 2009 Obras 1, El inframundo de Teotihuacán. Ocupaciones post-teotihuacanas en los túneles al este de la Pirámide del Sol, volumen II, El ambiente y el Hombre, arqueofauna, El Colegio Nacional, México.

MANZANILLA, LINDA R. (ED.) Y RAÚL VALADEZ (COORD.)

- 2017 *El uso de los recursos naturales en un centro de barrio de Teotihuacan: Teopanazgo*, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

MANZANILLA, LINDA R. Y LEONARDO LÓPEZ LUJÁN

- 2001 Informe Técnico Primera Temporada de Campo: 2000. Proyecto Teotihuacán: Élite y Gobierno Excavación en Xalla, Sitio Xalla, Archivo del Consejo de Arqueología, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

MANZANILLA LINDA R., RAÚL VALADEZ, BERNARDO RODRÍGUEZ, GILBERTO PÉREZ, JOHANNA PADRÓ, ADRIÁN VELÁZQUEZ, BELEM ZÚÑIGA Y NORMA VALENTÍN

- 2011 Producción de atavíos y tocados en un centro de barrio de Teotihuacan. El caso de Teopanazgo, en Linda R. Manzanilla y Kenneth G. Hirth (ed.), *Producción artesanal especializada en Mesoamérica. Áreas de actividad y procesos productivos*, Instituto Nacional de Antropología e Historia y Universidad Nacional Autónoma de México, México: 59-85.

Bibliografía

MARCUS, JOYCE

- 1989 From Centralized Systems to City-States: Possible Models for the Epiclassic, en: Richard Diehl and Janet C. Berlo (ed.), *Mesoamerica After the Decline of Teotihuacan: A.D. 700 – 900*, Dumbarton Oaks, Washington D.C.: 201-208.

MÁRQUEZ, MIGUEL ÁNGEL

- 1995 Las aves en el código Florentino, *Veterinaria México* 26(2): 87–93.

MARTÍN, ENRIQUE

- 2014 Un París en miniatura. Música y sociedad en la Mérida porfiriana, en Sergio Quezada, Jorge Castillo e Inés Ortiz Yam (coord.), *Historia General de Yucatán*, vol. 4, Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida: 241-279.

MARTÍNEZ, ADELINA

- 2007 La sabiduría que le habla y le baila a la lluvia. Estudio y análisis del circuito ritual de cerros en trono a la petición de la lluvia en Xalpatláhuac, Guerrero, tesis, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

MARTÍNEZ, ENRIQUE Y ANA MARÍA JARQUÍN

- 2016 *Zultepec-Tecoaque. Una nueva página histórica de la conquista de México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Cultura, Gobierno del Estado de Tlaxcala, Instituto Tlaxcalteca de la Cultura, México.

MARTÍNEZ, MAIRA

- 2016 Informe de la arqueofauna aparecida en el predio de la Subestación Diana como Anexo 1 del informe técnico final: Proyecto Rescate Arqueológico en el Predio de la subestación Eléctrica Diana Banco 1 y 2 + MVar, CFE, Consejo de Arqueología, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

MARTÍNEZ, PATRICIA, CÉSAR HERIBERTO ESPERANZA, JESÚS EDUARDO MEDINA Y JOAQUÍN ARROYO-CABRALES

- 2016 Prácticas de consumo en el centro y periferia de Monte Albán. Análisis comparativo de restos arqueozoológicos de residencias en torno a la Plaza Principal y El Paragüito, Oaxaca, Ponencia en el 1er. Encuentro Internacional sobre Patrimonio Cultural de Oaxaca, Oaxaca, Oaxaca, México.

MARTÍNEZ, PATRICIA Y EDUARDO CORONA

- 2016 Possible co-existence of two species of genus *Meleagris* at Monte Alban, Oaxaca, *Journal of Archaeological Sciences: Reports*, 10: 632-639.

MARTÍNEZ, ROBERTO

- 2011 *El Nahualismo*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

MASSON, MARILYN Y CARLOS PERAZA

- 2013 Animal consumption at the monumental center of Mayapan, en Christopher Götz y Kitty Emery (ed.), *The Archaeology of Mesoamerican Animals*, Lockwood Press, Atlanta Georgia, Chapter 9: 233-279.

MAYR, ERNST

- 1968 *Especies animales y evolución*, Ediciones de la Universidad de Chile, Ariel, España.

MCCLUNG, EMILY Y JUDITH ZURITA

- 2014 Las primeras sociedades sedentarias, en Linda R. Manzanilla y Leonardo López (coord.), *Historia Antigua de México. El Horizonte Preclásico*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Miguel Ángel Porrúa, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, vol. I.: 255-296.

MCRROBERTS, JON, TERRELL RICH, CLAUDIA RODRÍGUEZ, CARLOS SOBERANES Y MARÍA ARIZMENDI

- 2012 Ocellated turkey (*Meleagris ocellata*), Neotropical Birds, en T. S. Sclaulenberg (ed.), Ithaca, Cornell Lab of Ornithology, Retrieved from Neotropical Birds (en línea: http://neotropical.birds.cornell.edu/porter/species/overview?p_p_spp=83431).

MEDINA, ANDRÉS (COORD.)

- 2007 *La memoria negada de la Ciudad de México: sus pueblos originarios*, Universidad Autónoma de la Ciudad de México-Universidad Nacional Autónoma de México, México.

- 2015 Antropología y geopolítica. La Universidad de Chicago en los Altos de Chiapas: el proyecto Man-in-Nature (1956-1962), Andrés Medina y Mechthild Rutsch (coord.), *Senderos de la Antropología. Discusiones mesoamericanistas y reflexiones históricas*, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Universidad Nacional Autónoma de México, México.

(en prensa) La danza de los pavos, 'kots kal tso', en Dzitás, Yucatán. El lugar de los animales en la cosmovisión de los pueblos mayas peninsulares, en: Ariel de Vidas, Anath y Perig Pitrou (Coordinadores), *El Guajolote en Mesoamérica: enfoques arqueológicos, históricos y antropológicos*.

MEILLASSOUX, CLAUDE

- 1993 *Mujeres, graneros y capitales*, Siglo Veintiuno Editores, México.

MEJÍA, GABRIELA Y GILBERTO PÉREZ

- 2016 Informe final de la fauna descubierta en la Escuela Primaria Cristóbal Colón, Mixquic, Informe Técnico, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México.

MESSER, ELLEN

- 2011 Plantas alimenticias zapotecas: transformación de dos culturas, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 311-337.

Bibliografía

MEYER, JEAN

1973 *Problemas campesinos y revueltas agrarias (1821-1910)*, Secretaría de Educación Pública, México.

MIGEON, GÉRALD Y GRÉGORY PEREIRA

2007 La secuencia ocupacional y cerámica del cerro Barajas, Guanajuato y sus relaciones con el centro, el Occidente y el norte de México, en Brigitte Faugère (coord.) *Dinámicas culturales entre el occidente, el centro-norte y la cuenca de México, del Preclásico al Epiclásico*, El Colegio de Michoacán, Centro d'Études Mexicaines et Centraméricaines, México: 201-230.

MILLER, LOYE

1943 The Pleistocene bird of San Josecito cavern, Mexico, *University of California Publications in Zoology* 47(5): 143-168.

MILLHAUSER, JOHN

2013 La sal y la vida diaria en San Bartolomé Salinas, Estado de México, Informe final, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

MILLON, RENÉ

1973 *The Teotihuacan Map*, volume one, University of Texas Press, Austin.

MIRAMBELL, LORENA

2014 Los primeros pobladores del actual territorio mexicano, en Linda R. Manzanilla y Leonardo López (coord.), *Historia Antigua de México. El Horizonte Preclásico*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Miguel Ángel Porrúa, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, vol. I: 223-254.

MOCK, K. E., T. C. THEIMER, O. E. RHODES, L. GREENBERG Y P. KEIM

2002 Genetic variation across the historical range of the wild turkey (*Meleagris gallopavo*), *Molecular Ecology* 11: 643–657.

MOCTEZUMA MENDOZA, ANDREA

2014 El guajolote en el sistema de traspatio: producción e importancia cultural en la comunidad mixteca Ñuu Kuiñi–Santa María Cuquila, Tlaxiaco, Oaxaca, tesis, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

MOHOLY-NAGY HATTULA

2004 Vertebrates in Tikal Burials and Caches, en Kitty Emery, (ed.), *Maya Zooarchaeology: New Directions in Method and Theory*, Cotsen Institute of Archaeology, University of California, Los Angeles: 193-205.

MONTERO, CORAL

- 2013 Inferring the Archaeological Context Through Taphonomy: the use of the White-Tailed Deer (*Odocoileus virginianus*) in Chinikiha, Chiapas, en: Christopher Götz y Kitty Emery (ed.), *The Archaeology of Mesoamerican Animals*, Lockwood Press, Atlanta Georgia, Chapter 11: 315-349.

MONTOYA-BRIONES, JOSÉ DE JESÚS

- 1964 *Atla: etnografía de un pueblo náhuatl*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

MORALES, CARMEN

- 2005 La milpa maya que llegó al siglo XXI, texto inédito.

MORAGAS SEGURA, NATALIA

- 1998 Cuevas ceremoniales en Teotihuacan durante el período Clásico, *Boletín Americanista* 48: 179-195.

MORAGAS NATALIA

- 2007 Cambio social del poder en Teotihuacan la problemática de la transición Clásico-Epiclásico y el colapso de Teotihuacan, *Cinteotl, Revista cuatrimestral de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades* 1: 1-24,

MORENO DE LOS ARCOS, ROBERTO

- 1967 Los cinco soles cosmogónicos, *Estudios de Cultura Náhuatl VII*: 183-210.

MÖRNER, MAGNUS

- 1970 *La Corona española y los foráneos en los pueblos de indios de América*, Almqvist & Wiksell, Estocolmo.

MUÑOZ, DIEGO

- 1892 *Historia de Tlaxcala*, Innovación, México.

MURGUÍA, VERÓNICA

- 2015 *La Jornada Semanal*, No 1057, 7 de junio de 2015: 14.

NABHAM, PAUL

- 1989 *Enduring Seeds, Native American Agriculture and Wild Plant Conservation*, San Francisco, North Point Press.

NÁREZ, JESÚS

- 2016 Aridamérica y Oasisamérica, en Linda R. Manzanilla y Leonardo López (coord.), *Historia Antigua de México. El Horizonte Preclásico*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Miguel Ángel Porrúa, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, vol. I: 121-157.

Bibliografía

NAVARRO A. G., Y A. T. PETERSON

- 2007 *Meleagris gallopavo* (guajolote norteño) residencia preferencial, Proyecto CE015: Mapas de las aves de México, Museo de Zoología, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad de Kansas, Museum of Natural History, Financiado por la Comisión Nacional para el conocimiento y uso de la Biodiversidad (Conabio), México.

NERI, NIMO

- 1998 *Cocina Yucateca*, Selector, México.

NIEDERBERGER, CHRISTINE

- 1987 *Paleopaysages de l'archaeologie pre-urbaine du basin de Mexico*, Collection études mesoamericaines 11, tomos I y II, Centro d'Études Mexicaines et Centraméricaines, México.

NOGUEZ, XAVIER

- 2014 La zona del Altiplano Central en el Posclásico: la etapa tolteca, en Linda R. Manzanilla y Leonardo López (coord.), *Historia Antigua de México. El Horizonte Posclásico*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Miguel Ángel Porrúa, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, vol. III: 199-235.

NUTINI, HUGO G. Y JEAN FORBES DE NUTINI

- 1987 Nahualismo, control de los elementos y hechicería en Tlaxcala rural, en Susana Glantz, (comp.), *La heterodoxia recuperada. En torno a Ángel Palerm*, Fondo de Cultura Económica, México: 321-346.

OLSON, STORRS

- 1985 The fossil records of birds, en D. S. Farner, J. R. King & K. C. Parkes (ed.), *Avian Biology*, Academic Press, London & New York, vol. VIII: 77-238.

ORIHUELA GALLARDO, MARÍA DEL CARMEN

- 2010 Espacio religioso maya. Concepción simbólica del santuario de Chuiná para la comunidad de Nunkiní, Campeche, tesis, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

ORTIZ, LOURDES

- 2009 La fusión de tendencias culinarias. Cuatro libros de cocina Novohispanos en la segunda mitad del siglo XVIII, tesis, Facultad de Ciencias Sociales, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.

OSTER, ELIZABETH

- 2007 Las Ventanas, a Northern Mesoamerican Frontier Site in Zacatecas, Mexico, Ph.D. dissertation, Tulane University, New Orleans,.

- OVODOV, NIKOLAI, SUSAN CROCKFORD, YAROSLAV KUZMIN, THOMAS HIGHAM, GREGORY HODGINS Y JOHANNA VAN DER PLICHT
2011 A 33,000-Year-Old Incipient Dog from the Altai Mountains of Siberia: Evidence of the Earliest Domestication Disrupted by the Last Glacial Maximum. *PLoS One*. 6(7), <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3145761/>, (consultado el 04-10-13).
- PAREDES, BLANCA
2005 Análisis de flujos migratorios y composición multiétnica de la población de Tula, Hidalgo, en Linda R. Manzanilla (ed.) *Reacomodos demográficos del clásico al posclásico en el centro de México*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 203-225.
- PAREDES, BLANCA Y RAÚL VALADEZ
1988 Uso y aprovechamiento de la fauna en las zonas habitacionales exploradas en la antigua Ciudad de Tula, Hidalgo, *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos XXXIV* (1): 169-194.
- PAREDES, JOAQUÍN
1960 *El distrito de Tehuacán*, Tipografía Comercial Don Bosco, México.
- PATRONATO PRO HISTORIA PENINSULAR
1985 *El libro de los guisos de maíz. Cocina maya-yucateca*, Editorial Área Maya-Mayan Área, Mérida.
- PATTEE, O. H. Y S. L. BEASOM
1977 Rio Grande turkey hens with leg spurs, *Auk* 94(1): 159.
- MAYA, PAULO, EDITH YESENIA PEÑA SÁNCHEZ Y JOSÉ ZARAGOZA
2013 Hacia una etnografía del Guajolote, El Volcán Insurgente, 18 de febrero, Morelos.
- PERALTA, ELIZABETH
2013 Las ofrendas alimentarias en el ritual de 'levantamiento' entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz, en Catherine Good y Laura Elena Corona (coord.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, México:67-81.
- PERAZA LÓPEZ, MARÍA ELENA
1986 Patrones alimenticios en Ichmul, Yucatán: sus determinantes socioeconómicas y culturales, Tesis, Escuela de Ciencias Antropológicas, Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida.
- PEREIRA, GRÉGORIO; GÉRALD MIGEON Y DOMINIQUE MICHELET
2005 Transformaciones culturales en el centro norte de México en vísperas del Posclásico: Los sitios del Cerro barajas (Suroeste de Guanajuato), en Linda R. Manzanilla (ed.), *Reacomodos demográficos del clásico al posclásico en el centro de México*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, México: 137-153.

Bibliografía

PÉREZ ROLDÁN, GILBERTO

- 2010 Arqueozoología: Presente y futuro, tesis. Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 2012 Informe de los huesos trabajados hallados en el sitio arqueológico de Chachalacas, Veracruz, Archivos del Laboratorio de Paleozoología Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 2013 La producción artesanal vista a través de los objetos de hueso en Teotihuacan (100 - 650 d.C.), tesis. Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.

PÉREZ, GILBERTO, GABRIELA MEJIA, SARA G. PALOMO Y KARLA I. LÓPEZ

- 2013 La arqueofauna y los objetos de hueso hallados en el proyecto LTK-0, Ponencia presentada en las IX Jornadas Permanentes de Arqueología del Museo del Templo Mayor, Ciudad de México, México.

PÉREZ, GILBERTO, FABIOLA TORRES Y RAÚL VALADEZ

- 2014 Yucundaa, integración de la fauna local y europea, en Ronald Spores y Nelly Robles (ed.), *Yucundaa. La ciudad mixteca y su transformación prehispánica-colonial*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Fundación Alfredo Harp Elú, Oaxaca A.C., México, Cap. XXII: 585-597.

PÉREZ, VERÓNICA, ANTONIO MARTÍNEZ, LAURA R. STIVER, GILBERTO PÉREZ Y FABIOLA TORRES

- 2017 Feasting and Building an Urban Society at Cerro Jazmín, Oaxaca, Mexico, *Journal of Archaeological Science: Reports: 1-14*, doi 10.1080/00934690.2017.1286721

PIÑA, ROMÁN

- 1975 *Teotenango el Antiguo Lugar de la Muralla*, Memoria de las Jornadas de Excavaciones Arqueológicas, 2, Estado de México.
- 1993 *Una visión del México prehispánico*, 2a ed. Serie Culturas Mesoamericanas, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

PONIATOWSKA, ELENA

- 1982 *El último guajolote*, Colección Memoria y olvido: Imágenes de México, X, Cultura, Secretaría de Educación Pública, Martín Casillas Ed., México.

PORTER, R. AND KIRWAN

- 2013 Ocellated turkey (*Meleagris ocellata*), en J. Elliott del Hoyo, A. Sargatal, J., Christie, D. A. & de Juana, E. (ed.), *Handbook of the birds of the world alive*. Lynx Editions, Barcelona (<http://www.hbw.com/node/>) (Consultado en febrero de 2016).

PREUSS, MARY H.

- 2001 Los wayoob y los hechiceros de los cuentos mayas yucatecos, en Ruth Gubler y Patricia Martel (eds.) *Yucatán a través de los siglos (Memorias del simposio del 49º Congreso Internacional de Americanistas*, Quito, Ecuador, 1997), Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida.

Huexolotl. Pasado y presente en México

QUINTAL, ELLA FANNY, JUAN RAMÓN BASTARRACHEA, FIDENCIO BRICEÑO, MARTHA MEDINA, RENÉE PETRICH, LOURDES REJÓN, BEATRIZ REPETTO Y MARGARITA ROSALES

- 2003a Solares, rumbos y pueblos: organización social de los mayas peninsulares, en Saúl Millán y Julieta Valle (ed.), *La comunidad sin límites. Estructura social y organización comunitaria en las regiones indígenas de México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, vol. I: 291-382.
- 2003b U lu'umil maaya wíniko'ob: la tierra de los mayas, en Alicia M. Barabas, (coord.), *Diálogos con el territorio. Simbolizaciones sobre el espacio en las culturas indígenas de México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, vol. I: 273-359.

QUINTAL, ELLA F., MARTHA MEDINA, TERESA QUIÑONES, LOURDES REJÓN Y MARÍA DE JESÚS CEN

- 2014 Los que son como nosotros: santos y pixanes en la cosmovisión de los mayas peninsulares, en Good Eshelman, Catherine y Marina Alonso Bolaños (coord.), *Creando mundos, entrelazando realidades. Cosmovisiones y mitologías en el México indígena*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, Vol. I: 29-95.

QUINTAL, ELLA F., MARÍA TERESA QUIÑONES, LOURDES REJÓN, PATRICIA BALAM, JORGE GÓMEZ E IVÁN SOLÍS

- 2015 Rituales del ciclo de vida entre los mayas de la Península de Yucatán, en Lourdes Baez (coord.), *Develando la tradición. Procesos rituales en las comunidades indígenas de México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, vol. I: 221-296.

RATTRAY, EVELYN C.

- 1987 Los barrios foráneos de Teotihuacan, Emily McClung y Evelyn C. Rattray (ed.), *Teotihuacan: Nuevos Datos, Nuevas Síntesis, Nuevos Problemas*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 243-273.

REA, DAVID

- 1980 *Late Pleistocene and Holocene turkeys in the Southwest*, Natural History Museum of Los Angeles, County Contributions of Science, 330: 209-224.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA

- 2009 *Diccionario de la Real Academia de la Lengua*, Espasa Calpe (XXII Edición, tomo II, HZ), Madrid.

RECINOS, ADRIÁN

- 1984 *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, Colección Lecturas Mexicanas 25, Fondo de Cultura Económica, México.

REDFIELD, ROBERT

- 1941 *The Folk Culture of Yucatan*, The University of Chicago Press, Chicago.

REDFIELD, ROBERT Y ALFONSO VILLA ROJAS

- 1934 *Chan Kom. A Maya Village*, Publication N° 448, Carnegie Institution of Washington, Washington.

Bibliografía

REINA AOYAMA, LETICIA

- 2004 *Caminos de luz y sombra. Historia de los Pueblos Indígenas de México*, Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social-Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, México.

REYES GARCÍA, LUIS Y DIETER CHRISTENSEN

- 1989 *El anillo de Tlalocan. Mitos, oraciones, cantos y cuentos de los Nawas actuales de los Estados de Veracruz y Puebla. México*, Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social, Gobierno del Estado de Puebla, Fondo de Cultura Económica, México.

RÍOS, Á., S. I. ROMÁN, A. VÉLEZ, E. CABRERA, A. CANTÚ, L. DE LA CRUZ, M. DURÁN, J. A. MALDONADO, F. E. MARTÍNEZ, G. MARTÍNEZ, F. DE J. RUIZ, A. BAGNATO Y V. E. VEGA

- 2016 Análisis de variables morfológicas de pavos de traspatio mexicanos (*Meleagris gallopavo gallopavo*), *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, 7(3): 377-389.

RIVERA, MIGUEL

- 2014 Las tierras bajas de la zona maya en el Posclásico, en Linda R. Manzanilla y Leonardo López (coord.), *Historia Antigua de México. El Horizonte Posclásico*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Miguel Ángel Porrúa, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, vol. III: 127-159.

RIVERMAR Pérez, María Leticia

- 2005 Uno va agarrando otras culturas sin soltar la nuestra, Migración internacional e identidad étnica y cultural en una comunidad nahua del Estado de Puebla, tesis, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

ROBICHAUX, DAVID

- 2005 Principios patrilineales en un sistema bilateral de parentesco: residencia, herencia y el sistema familiar mesoamericano, en: David Robichaux (comp.), *Familia y parentesco en México y Mesoamérica. Unas miradas antropológicas*, Universidad Iberoamericana, México: 167-272.

ROBLES, EDSEL, GILBERTO PÉREZ Y CARLOS TEUTLI

- 2010 Informe de la temporada 2009-2 del análisis del material arqueozoológico procedente del sitio arqueológico Tamtoc de la Huasteca potosina, Informe Técnico, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

RODRÍGUEZ, BERNARDO

- 2006 El uso diferencial del recurso faunístico en Teopanaczo, Teotihuacan y su importancia en las áreas de actividad, tesis Instituto de Investigaciones Antropológicas-Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 2010 Captura, preparación y uso diferencial de la ictiofauna encontrada en el sitio arqueológico de Teopanaczo, Teotihuacán, tesis Facultad de Filosofía y Letras e Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Huexolotl. Pasado y presente en México

RODRÍGUEZ, BERNARDO Y RAÚL VALADEZ

2010 Informe del análisis faunístico de los materiales encontrados en La Joya Veracruz, Archivos del Laboratorio de Paleozoología, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

RODRÍGUEZ, BERNARDO Y RAÚL VALADEZ

2013 Vestigios del recurso costero en el sitio arqueológico de Teopanacazco, Teotihuacan, Estado de México, *Revista española de Antropología Americana* 43(1): 9-29

RODRÍGUEZ LAZCANO, CATALINA

1991 *Hanal pixan. Ceremonia maya de los muertos*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

RODRÍGUEZ, MIGUEL ÁNGEL

2016 *Mitos y cuentos de Tláhuac, Milpa Alta y Xochimilco: patrimonio inmaterial de la humanidad*, Gobierno de la Ciudad de México, México.

RODRÍGUEZ, VIRGINIA

1950 Las brujas en el folklore de México, *Anuario de la Sociedad Folklórica de México*, VI: 475-485.

RODRÍGUEZ, WILL

2015 *Gran libro de la Cocina Yucateca*, Editorial Dante, Mérida, Yucatán.

ROMERO, MARICRUZ

2000 La danza tradicional, memoria cultural. El sistema comunicativo de la danza de la pluma de San Francisco de Paula, tesis, Universidad Autónoma de Aguascalientes, Aguascalientes.

RUZ, LUCRECIA

2000 *Cocina Yucateca*, Imprenta Manlio, Mérida, Yucatán.

SAHAGÚN, BERNARDINO DE

1979 *Códice Florentino*, Secretaría de Gobernación, México.

SÁNCHEZ, TALÍA

2015 Estudio arqueofaunístico e importancia del guajolote (*Meleagris gallopavo*) en San Martín Xico, Chalco, Estado de México durante el periodo Ticomán (400-1 aC), tesis, Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.

SARMIENTO, GRISELDA

2014 La creación de los primeros centros de poder, en Linda R. Manzanilla y Leonardo López (coord.), *Historia Antigua de México. El Horizonte Preclásico*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Miguel Ángel Porrúa, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, vol. I: 335-362.

Bibliografía

SARUKHAN, JOSÉ

- 2013 Prefacio, en Elena R. Álvarez-Buyllá, y Alma Piñeyro Nelson (coord.), *El maíz en peligro ante los transgénicos. Un análisis integral sobre el caso de México*, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, Unión de Científicos Comprometidos con la Sociedad, Universidad Veracruzana, México.

SAYLES, EDWARD

- 1936 An Archaeological Survey of Chihuahua, Mexico, *Medallion Papers* No 22, Gila Pueblo, Globe, Arizona.

SCHORGER A.W.

- 1966 *The Wild Turkey: Its History and Domestication*, University of Oklahoma Press.

SÉJOURNÉ LAURETTE

- 1966 Arquitectura y pintura en Teotihuacan, Siglo XXI Editores, México.

SELER, EDUARD

- 1963 *Comentarios al Códice Borgia*, vol. 1-3, Fondo de Cultura Económica, México.
2004 *Las imágenes de animales en los manuscritos mexicanos y mayas*, Casa Juan Pablos, México.

SERRANO, CARLOS Y BERNARDO RODRÍGUEZ

- 2011 Proyecto: Cadereyta Estado de Veracruz, Salvamento Arqueológico (2000) 2º informe preliminar: listado de fauna identificada, Informe Técnico, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.

SERRA, MARICARMEN Y RAÚL VALADEZ

- 1985 Fauna de Terremote-Tlatenco, D.F., *Anales de Antropología* XXII: 159-213.

SERRA, MARI CARMEN Y CARLOS LAZCANO

- 2011 *Vida cotidiana: Xochitécatl-Cacaxtla, días, años milenio*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

SOMERVILLE, ANDREW D., NAWA L. SUGIYAMA, LINDA R. MANZANILLA, Y MARGARET J. SCHOENINGER

- 2016 *Animal management at the ancient metropolis of Teotihuacan, Mexico: stable isotope analysis of leporid (cottontail and jackrabbit) bone mineral*, PLoS one, 11(8), e0159982.

SPELLER, CAMILLA F., BRIAN M. KEMP, SCOTT D. WYATTB, CARA MONROE, WILLIAM D. LIPEB, URSULA M. ARNDT Y DONGYA Y. YANGA

- 2010 *Ancient mitochondrial DNA analysis reveals complexity of indigenous North American turkey domestication*, PNAS 107(7): 2807-2812.

SPENCE, MICHAEL W.

- 1989 Excavaciones en Tlailotlacan, Teotihuacan: segunda temporada, *Boletín INAH*, Consejo de Arqueología, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

STARBUCK, DAVID

- 1975 Man-animal relationships in pre-Columbian central México. tesis, Department of Anthropology, Yale University.

STEADMAN, DAVID

- 1980 *A review of the osteology and paleontology of turkeys (Aves: Meleagridinae)*, Natural History Museum of Los Angeles, County Contributions of Science, 330: 131-217.

STEWART, JOSE D., JANE H. KELEY, MAC WILLIAMS A.C., PAULA J. REIMER

- 2005 The Viejo period of Chihuahua culture in Northwestern Mexico, *Latin American Antiquity* 16(2):169-192.

STIDHAM, THOMAS A.

- 2011 The carpometacarpus of the Pliocene turkey *Meleagris leopoldi* (Galliformes: Phasianidae) and the problem of morphological variability in turkeys, *PaleoBios* 30(1): 13-17.

SUGIURA, YOKO Y MARI CARMEN SERRA

- 1983 Notas sobre el modo de subsistencia lacustre: la laguna de Santa Cruz Atizapán, Estado de México, *Anales de Antropología*, XX(1): 9-26.

SULLIVAN, PAUL

- 1991 Conversaciones inconclusas. Mayas y extranjeros entre dos guerras, Gedisa, México.

TEETER, WENDY

- 2004 Animal Utilization in a Growing City, en Kitty Emery (ed.), *Maya Zooarchaeology: New Directions in Method and Theory*, Cotsen Institute of Archaeology, University of California, Los Angeles:177-191.

TERÁN, SILVIA Y CHRISTIAN RASMUSSEN

- 2009 *La milpa de los mayas. La agricultura de los mayas prehispánicos y actuales en el noroeste de Yucatán*, Centro Peninsular en Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad de Oriente, Mérida.

THORNTON, ERIN K. Y OLIVIA NG. CACKLER

- 2013 Digital companion To 'Late Nineteenth and Early Twentieth-Century' Animal Use by San Pedro Maya and British Population at Holotunich, Belize, en Christopher Götz y Kitty Emery (ed.), *The Archaeology of Mesoamerican Animals*, Lockwood Press, Atlanta Georgia, Chapter 12: 351-380.

Bibliografía

THORNTON, ERIN K., KITTY F. EMERY Y CAMILLA F. SPELLER

- 2016 Ancient Maya Turkey Husbandry: Testing Theories through Stable Isotope Analysis, *Journal of Archaeological Science Reports* 10: 584-595 (doi: 10.1016/j.jasrep.2016.05.011).

TORREBLANCA, CARLOS

- 2013 Algunas notas en torno a los alimentos prehispánicos en El Cópore, Ocampo, Guanajuato, *Diario de Campo*, 12:11-14.

TORRES, FABIOLA

- 2010 Informe del análisis faunístico de los materiales encontrados en la Ventilla Temporada 2009, Archivo del Consejo de Arqueología, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.
- 2011 Informe del análisis faunístico de los materiales encontrados en la Ventilla, Temporada 2010, Archivo del Consejo de Arqueología, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

TORRES, FABIOLA M. Y GILBERTO PÉREZ.

- 2013 Informe del análisis faunístico y hueso, concha trabajada de los materiales encontrados en la Cerro Jazmín, Oaxaca, Temporada 2009, 2010, 2013, Archivo del Consejo de Arqueología, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

TRAVEN, BRUNO

- 1956 *Macario*, Compañía General de Ediciones, México.

VAILLANT, G.

- 1930 *Excavations at Zacatenco*, Anthropological Papers of the American Museum of Natural History 32(1).
- 1931 *Excavations at Ticoman*, Anthropological Papers of the American Museum of Natural History 32(2).
- 1935 *Excavations at El Arbolillo*, Anthropological Papers, of the American Museum of Natural History 35(2).

VALADEZ, RAÚL

- 1989 Restos animales, en Ernesto Vargas (ed.), *Las máscaras de la cueva de Santa Ana Teloxtoc*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 142-150.
- 1991 Fauna identificada en las excavaciones de Temamatla, Estado de México, 6: 69-82.
- 1992 El impacto del recurso faunístico en la sociedad teotihuacana, tesis, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 1993 Macrofósiles Faunísticos Linda R. Manzanilla (ed.), *Anatomía de un Conjunto Residencial Teotihuacano en Oztoyahualco*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, vol. II: 729-825.
- 1996 *La domesticación animal*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 2003 *La domesticación animal*, 2ª edición, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Huexolotl. Pasado y presente en México

- 2009 El fenómeno de la domesticación animal en los albores del siglo XXI, *Revista de la Asociación Mexicana de Médicos Veterinarios Especialistas en Pequeñas Especies* 20(6): 136-148.
- 2013a La conjunción hombre-perro: el verdadero dúo dinámico, *Revista de la Asociación Mexicana de Médicos Veterinarios Especialistas en Pequeñas Especies* 24(6): 166-172.
- 2013b Una ciudad prehispánica vista a través de la fauna, en Christopher Götz, Javier Rivas, José M. Cárdenas, Héctor Hernández, Mario Zimmermann y Carolina Ramos (comp.), *Culturas Americanas y su Ambiente: Perspectivas desde la Zooarqueología, Paleoetnobotánica y Etnobiología*, Universidad Autónoma de Yucatán, México: 219-237.
- 2016a El origen del perro: condiciones ambientales, procesos biológicos, factores culturales y efectos en el ambiente, en Mayan Cervantes y Fernando López Aguilar (Coordinadores), *Cambio climático y procesos culturales*, 3: 97-135.
- 2016b El contacto entre Españoles y Amerindios visto a través de la fauna arqueozoológica del sitio de Zultepec-Tecoaque, Tlaxcala, México, Ponencia presentada en el XXXVIII Congreso Internacional de Americanística, Centro Studi Americanistici Circolo Amerindiano Onlus, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla, México.
- 2016c El guajolote: la mejor carne de todas las aves, *Artes de México* 123 (especial Semillas de identidad II, Nueve tesoros de México): 58-61.

VALADEZ, RAÚL Y MARI CARMEN SERRA

- 1986 El primer animal doméstico de América, *Información Científica y Tecnológica*, 8 (114): 8-9.
- 1989 Importancia del venado en Terremote-Tlatenco, *Ciencia y desarrollo* 85: 63-74.

VALADEZ, RAÚL Y GABRIEL MESTRE

- 1999 *Historia del Xoloitzcuintle en México*, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, Museo Dolores Olmedo Patiño, Cámara de Diputados, México.

VALADEZ, RAÚL, RAÚL GARCÍA, BERNARDO RODRÍGUEZ Y LUIS GAMBOA

- 2001 Los guajolotes y alimentación prehispánica, *Ciencia y Desarrollo*, XXVII (157): 54-63; México.

VALADEZ, RAÚL, LUIS GAMBOA, NADIA VÉLEZ, BERNARDO RODRÍGUEZ, MÓNICA GÓMEZ, RAÚL GARCÍA Y GILBERTO PÉREZ

- 2004 Perros y prácticas rituales en una antigua aldea de la Cuenca de México, *Revista de la Asociación Mexicana de Médicos Veterinarios Especialistas en Pequeñas Especies* 15(5): 158-171.

VALADEZ, RAÚL, BERNARDO RODRÍGUEZ Y ALICIA BLANCO

- 2007 Flujos migratorios e influencias culturales entre el centro, el occidente y el noroccidente de Mesoamérica, vistos a través de la fauna doméstica, en Brigitte Faugère (coord.) *Dinámicas culturales entre el occidente, el centro-norte y la cuenca de México, del Preclásico al Epiclásico*, El Colegio de Michoacán, Centro d'Études Mexicaines et Centraméricaines, México: 231-245.

Bibliografía

VALADEZ, RAÚL Y BERNARDO RODRÍGUEZ

- 2005 Restos de fauna en Xaltocan, en Elizabeth Brumfiel (coord.), *La Producción Local y el Poder en el Xaltocan Posclásico*, Serie Arqueología de México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, University of Pittsburgh: 234-246.
- 2007 Arqueofauna del proyecto Tamtoc, Informe técnico, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 2009a Los restos zoológicos de Santa Cruz Atizapán, en Yoko Sugiura (coord.), *La gente de la ciénaga de en tiempos antiguos: La historia de Santa Cruz Atizapán*, El Colegio Mexiquense, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 195-230.
- 2009b Arqueofauna de vertebrados de las cuevas, en Linda R. Manzanilla (ed.), *Obras 1, El inframundo de Teotihuacán, ocupaciones post-teotihuacanas en los Túneles al este de la Pirámide del Sol*, volumen II, El ambiente y el Hombre, Arqueofauna, El Colegio Nacional, México, Capítulo XIV: 47-300.

VALADEZ, RAÚL, BERNARDO RODRÍGUEZ Y MÓNICA GÓMEZ

- 2013 Paleozoología, en Ernesto Vargas (ed.), *Itzamkanac, El Tigre, Campeche*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Secretaría de Cultura, Campeche, Gobierno del Estado de Campeche, México, pp. 355-380.
- 2018 La fauna arqueológica, en Ernesto Vargas (ed.), *Itzamkanac, El Tigre, Campeche. Exploración, consolidación y análisis de los materiales de la estructura 4*, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Gobierno del Estado de Campeche, Secretaría de Cultura, México.

VALADEZ, RAÚL, BLANCA PAREDES Y BERNARDO RODRÍGUEZ

- 1999 Entierros de perros descubiertos en la antigua ciudad de Tula, *Latin American Antiquity* 10(2): 180-200.

VALADEZ, RAÚL, CHRISTOPHER GÖTZ Y VELIA MENDOZA

- 2010 *El perro pelón, su origen e historia*, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad Autónoma de Yucatán, México.

VALADEZ, RAÚL, ÁNGEL MORENO Y GRACIELA GÓMEZ

- 2011 *Cujtlacochi. El Cuitlacoche*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

VALADEZ, RAÚL, BERNARDO RODRÍGUEZ, JOEL CH. PIÑÓN Y ANA F. SILVA

- 2017a Arqueofauna de Teopanazgo, dinámicas de uso y cambios en el tiempo, en Linda R. Manzanilla (ed.) y Raúl Valadez (coord.) *El uso de los recursos naturales en un centro de barrio de Teotihuacan: Teopanazgo*, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 39-129.

Huexolotl. Pasado y presente en México

VALADEZ, RAÚL (ED.), CRISTINA ADRIANO, ANA AGUIRRE, LUIS BARBA, LAURA BERAMENDI, JORGE BLANCAS, BLANCA ZOILA GONZÁLEZ, GALIA GONZÁLEZ, EMILIO IBARRA, DIANA MARTÍNEZ, EMILY MCCLUNG, AGUSTÍN ORTIZ, BERNARDO RODRÍGUEZ Y ZURITA JUDITH

2017b *Entre alimentos y tradiciones en la Ciudad de los Dioses*, Red de Ciencias Aplicadas a la Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, México.

VALENTÍN, NORMA Y GILBERTO PÉREZ ROLDÁN

2010 Analysis of modified osseous remains from Monte Alban, Oaxaca, Mexico, en Sil Ruvalcaba, R. Truge, J. A. Arena y A. Velázquez (ed.), *2nd Latin American Symposium on Physical and Chemical Methods in Archaeology, Art and Cultural Heritage Conservation & Archaeological and Arts Issues in Materials Science-IMRC 2009*, Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad Autónoma de Chiapas, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México: 123-129.

VALLE, RAFAEL HELIODORO

1991 *Anales del mole del guajolote*, Museo Amparo, Puebla.

2012 *Anales del Mole de Guajolote*, Ediciones Museo Mexicano, Puebla.

VARGAS, ERNESTO (ED.)

1989 Las máscaras de la cueva de Santa Ana Teloxtoc, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

VARGAS, ERNESTO

2013 La provincia de Acalan-Tixchel según las fuentes históricas y la arqueología, en Ernesto Vargas (ed.), *Itzamkanac, El Tigre, Campeche*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Secretaría de Cultura, Campeche, Gobierno del Estado de Campeche: 25-57.

VARGAS LUIS ALBERTO Y LETICIA CASILLAS

2003 El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI, en: Janet Long, (coord.), *conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 155-168.

VELÁZQUEZ GALINDO, YURIBIA

2006 El camino del Mictlán. Continuidad y cambio cultural en los ritos escatológicos y la cosmovisión de los nahuas de Naupan, Puebla. México, tesis, Facultad de Filosofía y Letras, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

1997 Vilá, Carles, Peter Savolainem, Jesús Maldonado, Isabel Amorim, John Rice, Rodney Honeycutt, Keith Crandall, Joakim Ludenberg y Robert Wayne. Multiple and ancient origins of the domestic dog, *Science* 276 : 1687-1689.

Bibliografía

VILLA ROJAS, ALFONSO

- 1945 *The Maya of East Central Quintana Roo*, Publication 559, Carnegie Institution of Washington, Washington
- 1985 *Estudios etnológicos. Los mayas*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 1987 *Los elegidos de dios. Etnografía de los mayas de Quintana Roo*, Instituto Nacional Indigenista, México.

DRIESCH, A. VON DEN

- 1976 A guide to the measurements of animal bones from archaeological sites, *Archaeology Peabody Museum Bulletin 1*, Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Harvard University, Cambridge, MA.

WECKMANN, LUIS

- 1996 *La herencia medieval de México*, El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica, México.

WEITLANER, ROBERTO J. Y CARLO ANTONIO CASTRO

- 1973 *Usila* (morada de colibríes), Serie Científica 11, Museo Nacional de Antropología, México.

WILLIAMS, L. E.

- 1967 Wild turkeys (*Meleagris gallopavo*) with super-numerary leg spurs, *Auk* 84(1): 113-114.

WILLIAMS, L. E. Y D. H. AUSTIN

- 1969 Leg spurs on female wild turkeys, *Auk* 86(3): 561-562.

WRIGHT, DAVID

- 1999 El Bajío oriental durante la época prehispánica, en E. Williams y P. C. Weigand (ed.), *Arqueología y etnohistoria. La región del Lerma*, El Colegio de Michoacán, México: 75-108.

Páginas electrónicas

CAMACHO-ESCOBAR, MARCO ANTONIO; JAIME ARROYO-LEDEZMA; YOLANDA GARCÍA-BAUTISTA; Y ELIZABETH PÉREZ-LARA

2017 Medicina alternativa aplicada al guajolote nativo (*Meleagris gallopavo*) en la costa de Oaxaca; https://www.researchgate.net/publication/239586505_MEDICINA_ALTERNATIVA_APLICADA_AL_GUAJOLOTE_NATIVO_Meleagris_gallopavo_EN_LA_COSTA_DE_OAXACA (Consultado en Enero de 2017).

CAMACHO M.A., L. RAMÍREZ, V. HERNÁNDEZ, J. ARROYO, E. SÁNCHEZ Y H.F. MAGAÑA

2008 Guajolotes de traspatio en el trópico de México: I. Características de los productores, tamaño de la parvada y manejo zootécnico; <http://bibliotecas.umar.mx/publicaciones/Guajolote%20de%20traspatio%203.pdf>, México (Consultado en abril de 2016).

SILVA, ROBERT

2015 Guajolote, ave con origen mexicano, Tierra Fértil Multimedia Agropecuaria, redacción 16 de marzo de 2015; <http://www.tierrafertil.com.mx/guajolote-ave-con-origen-mexicano/> (Consultado en abril de 2017).

VALERO, TERESA; SUSANA DEL POZO; EMMA RUIZ; JOSÉ M. ÁVILA Y GREGORIO VARELA

2016 Guía Nutricional de la Carne, Fundación Española de la Nutrición, Federación Madrileña de Detallistas de la Carne, <http://www.fen.org.es/aplicaciones/fedecarne-fen/pdf/guiaNutricion.pdf> (Consultado en abril de 2016).

<http://avibase.bsc-eoc.org/species> (Consultada en julio de 2015).

http://conabio.inaturalist.org/taxa/906/Meleagris_gallopavo (Consultada en julio de 2015).

<http://www.birdlife.org> (Consultada en julio de 2015).

<http://www.terra.com/mujer/articulo/html/hof5982.htm> El pavo: el Rey Americano de la navidad Europea (Consultado en abril de 2016).

<https://inahchihuahua.wordpress.com/zona-arqueologica-paquime> (Consultada en noviembre de 2016).

<http://www.inah.gob.mx/es/zonas/12-zona-arqueologica-de-cholula> (Consultada en enero de 2017).

<http://www.famsi.org/spanish/research/pohl/sites/cholula.html> (Consultada en enero de 2017).

<http://www.famsi.org/research/pohl/sites/cacaxtla.html> (Consultada en enero 2017).

Bibliografía

<http://inah.gob.mx/es/zonas/79-zona-arqueologica-canada-de-la-virgen> (Consultada en enero de 2017).

http://www.diplomatie.gouv.fr/es/spip.php?page=rubrique_imprim&id_rubrique=2374 (Consultada en marzo 2017).

<http://inah.gob.mx/es/zonas/112-zona-arqueologica-la-quemada> (Consultada en marzo de 2017).

<http://inah.gob.mx/es/zonas/49-zona-arqueologica-las-ventanas> (Consultada en marzo de 2017).

<http://inah.gob.mx/es/zonas/153-zona-arqueologica-el-tajin-y-museo-de-sitio> (Consultada en marzo de 2017).

http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/layouts/mele_gallgw.png (Consultada en abril de 2017).

http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/layouts/mele_ocelgw.png (Consultada en abril de 2017).

<http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/background.html>. Consumo de carne. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (Consultada en abril de 2017).

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/pavo.html>. Breve historia del pavo (Consultada en abril de 2017).

<http://www.biodiversidad.gob.mx/planeta/cites> (Consultada en mayo de 2017).

<http://www.nwtf.org> (Consultado mayo de 2017).

<http://www.gob.mx/sagarpa/prensa>. Garantizado el abasto de carne para fiestas decembrinas: SAGARPA (Consultada en junio de 2017)

Huexolotl

Pasado y presente en México

Editado por el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, siendo Jefa del departamento de Publicaciones Diana Franco González

La corrección estuvo a cargo de Adriana Incháustegui. Lucía Ramírez, Jonathan Valadez y Arantza Castillo hicieron la composición en tipos Calibri 10/12, 11/13, 11/16.5, 12/14, 15/18, 25/30. Gestión digital por Silvia Abdalá. Apoyo editorial y cuidado de la edición de Ada Ligia Torres, Esperanza Avendaño Santoyo y Raúl Valadez.

El guajolote (*Meleagris gallopavo*) es una figura poco valorada por la mayoría de los mexicanos. Sin embargo, siendo originario de México y domesticado en Mesoamérica, conquistó Europa y el resto del mundo. Constituyéndose como parte nuestro patrimonio cultural. La obra *Huexolotl. Pasado y presente en México* muestra al lector que América no sólo dio al mundo las culturas indígenas previas a la llegada de los españoles, sino que proporcionó productos nativos como el maíz, la papa, el cacao, el chile, entre otros, además de esta ave de peculiar valor, que conquistó los paladares más exigentes y las cocinas con las recetas más exquisitas que contienen la preparación de dicha ave. El lector quedará sorprendido por la historia biológica y cultural, y el proceso de domesticación de esta figura emblemática. Apreciará de cerca, además, el trabajo de un arqueólogo que reconstruye, mediante la evidencia de varias culturas, cómo se aprovechó al guajolote. Conocerá, como el historiador, las fuentes escritas y como antropólogo, las fuentes orales que hacen referencia a esta magnífica ave. Al final de la lectura quizá tendrá más preguntas que respuestas, producto de la imagen que se ha podido constituir del guajolote, ave de México para el mundo.

