



“HAZTE CHIQUITO/ HAZTE GRANDOTE/ YA TE PARECES/ AL GUAJOLOTE” *

En el México precolombino el guajolote era una importante fuente de alimento y de decoración, con sus plumas se hacían lujosos y ricos mantos, además de penachos y adornos para las orejas, sus espolones se empleaban como dardos, los huesos como collares de cuentas, asimismo piezas artesanales eran adornadas con llamativos dibujos de esta ave.

Parte de la alimentación del pueblo azteca se basaba, en cacao, muchas frutas tropicales, tabaco y animales. De los lagos sobre los que se asentaba la ciudad se obtenían pescados y cultivos de las chinampas, y las tierras daban como fruto frijoles, chíca y chile y eran hogar de conejos, venados y guajolotes, entre muchos otros.

Cuentan los cronistas que a Moctezuma se le solían preparar más de treinta guisados para cada comida, de modo que pudiera elegir aquellos que más se le antojara. Todo estaba caliente, para ser servido cuando él lo deseaba e incluía la inmensa riqueza de la región. Se dice que había platillos de faisanes, codornices, patos domésticos, patos salvajes y de guajolote.

El guajolote es un ave criolla y silvestre. Se le considera mexicana porque de la Nueva España salió el primer ejemplar que llegó a Europa.

- ¡Gordos, gordos, guajolotes goordos!- pregonaban por las calles.

- ¡Mercaráaaan chicuilotitos vivos!- ofrecían a su paso.

Y ahí iba caminando la parvada entera, arreada por un campesino que llevaba una vara a manera de chicote. Sí, todos juntos, gracias a un mecate amarrado al palo que portaba el campesino de calzón de manta amarrado a los tobillos.



Esto se veía por las calles de la Ciudad de México hace cuarenta o cincuenta años: “Desde el 1 de diciembre —recuerda Elena Poniatowska— recorrían la colonia Del Valle a pie. Primero eran muy numerosos y sacudían su moco y su cabeza interrogativamente”.

La periodista escribió una breve historia titulada “El último guajolote”, que dice: “Quién sabe dónde los resguardarían durante 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”.

Poniatowska no ha sido la única fascinada por nuestros guajolotes. También lo fue el escritor Bruno Traveno, si se prefiere, Macario, el humilde campesino —pobre, hambriento, temeroso de la muerte— que se obsesiona con comerse él solo un guajolote entero, una historia que fue llevada al cine en 1960 por Roberto

CLARIDADES
AGROPECUARIAS

* Francisco Rodríguez Cruz, colaborador de la Revista Claridades Agropecuarias de Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria (ASERCA/SAGARPA).

Gavaldón y protagonizada por Ignacio López Tarso. Estampas de los guajolotes asoman en los cuentos de Juan Rulfo y poemas de Octavio Paz: “un guajolote era tu único orgullo/ y lo sacrificaste un día de copal y ensalmos” (Entre la piedra y la flor). Su presencia figura también en viejas leyendas, narraciones de espantos y seres encantados, y aun en canciones, como esa de los enanos: “Hazte chiquito/ hazte grandote/ ya te pareces/ al guajolote”.

Es pues, todo un personaje y más, de nuestra comida tradicional: “¡Que viva el mole de guajolote!”, celebran aún hoy en las fiestas de pueblo.

Un dinosaurio vivo

La leyenda mesoamericana del Quinto Sol sobre la creación del mundo cuenta que los hombres del Tercer Sol quedaron convertidos en guajolotes.

Así de antigua es la estirpe de estas aves —al menos en las leyendas de nuestros orígenes—, cuyo nombre proviene del vocablo náhuatl huaxolotl, que significa “monstruo grande” o “gigante”.

No obstante, no se ha logrado descubrir la etimología del vocablo, ya que no queda claro si se le definía como un ente conocido gigante o monstruoso, o por las características de su cara, por el moco que a mucha gente no le agrada.



En lo que sí coincide es en su antiquísima presencia en nuestro planeta: la aparición de la especie está ligada a la familia de las gallináceas, por tanto es muy antigua. Se podría decir que es casi un dinosaurio vivo. De hecho, se menciona que el único dinosaurio viviente son las aves; fueron las únicas que supuestamente sobrevivieron la hecatombe de la época de los dinosaurios.

Más aún, destaca de los guajolotes ciertas características, como la agresividad para defender su territorio y a las hembras, son dos impulsos primarios ligados a este dinosaurio.

Los primeros registros documentados referentes a estas gallináceas tienen su origen en documentos españoles. Ahí se comenzó a definir que era una ave domesticada y que se utilizaba para el consumo.

Los cronistas de Indias lo llamaron originalmente “gallo de papada” porque se les dificultaba la pronunciación de huaxolotl, pero pronto adoptaron el nombre de pavo ante la similitud que encontraron con el pavorreal, en cuanto al despliegue de sus plumas al momento de cortejar.

También se le conoce con otros nombres: pípila, huilo, cócono, guanajo (Cuba), picho (Sudamérica). Y si bien su origen es mesoamericano, se le considera un ejemplar típicamente mexicano.

Fue tal su éxito que, muy pronto, hacia 1530, destronó de las mesas de los europeos pudientes al pavorreal, y se hizo célebre entre los ingleses, que lo llamaron *turkey* creyendo que provenía de Turquía. Los franceses lo bautizaron *coq d'Inde* (gallo de India) y terminaron abreviándolo *dinde*. Hoy llaman así a la pava, y dindon, al pavo.

Pero, ¡ojo! El pavo que hoy se sirve en las mesas navideñas no es el mismo que el dinosaurio guajolote con el que preparamos el mole, aunque pertenezcan a la misma familia.

Juntos pero no revueltos

Nuestro guajolote, el *Meleagris gallopavo*, es un ave que podríamos definir como guajolote criollo. Es negro, majestuoso, tiene plumaje abundante y que hace todavía los cortejos exhibiendo la cola y el ala. Es más silvestre, por decirlo así. Diríamos que es una





raza que derivó de los primeros guajolotes que se utilizaron para generar las razas en Europa y Estados Unidos.

El que se conoce como pavo, suele servirse en las mesas navideñas, “es una línea sintética, una estirpe que los genetistas han hecho a través de cruza selectivas y de alta consanguinidad, para seleccionar cierto tipo de características como la alta conformación muscular, sobre todo la pechuga”. De ahí las distintas clasificaciones de razas: gallopavo merriami, gallopavo intermedia, gallopavo osceola, gallopavo silvestris, gallopavo orusta, gallopavo mexicana.

En México, el mercado principal del guajolote son las famosas fiestas de pueblo o de barrio con mole poblano o oaxaqueño; su carne es de mayor consistencia, de mayor textura”; y el del pavo se encuentra tanto en las mesas navideñas como en otros subproductos o productos con valor agregado, como la pechuga, el salami, el jamón, las salchichas, el chorizo, las hamburguesas o la cecina”.

Cuestiones de familia

Del guajolote criollo no se sabe con exactitud cuántos hay en el país, dado que forman parte de la avicultura alternativa. Se han encontrado que en una familia campesina llegan a tener en promedio de 20 a 25 gallinas, uno o dos patos, dos guajolotes y cuatro o cinco guajolotitos, donde se cría todavía el guajolote de plumaje negro.

Lo que sí se sabe es que una pava llega a tener una nidada de entre 15 y 20 huevos dependiendo de su edad y de las nidadas que haya tenido, y es todo un éxito en la incubación: de hecho son las mejores incubadoras que se utilizan para empollar a otro tipo de especies como pueden ser pavorreal o faisán.

Son granívoros por naturaleza, aunque en la vida silvestre llegan a comer gusanos y bayas. En México suele alimentárseles con sorgo, maíz y complementan su alimentación con pasta de soya o soya integral.

Su legado

El hecho es que, además de la carne, producen también huevo y plumas, sin contar que son como perros guardianes cuando se crían en casa.



En nuestro país casi no existe la costumbre de consumir el huevo de guajolote, la inmensa mayoría lo deja empollar para obtener nuevas crías.

Durante la Colonia se usaban las plumas para escribir, ya que eran bastante resistentes y más fáciles de conseguir que una de faisán o de avestruz. Hoy en día todavía se hacen plumeros y se elaboran algunas artesanías con ellas.

Son valientes, pendencieros y territoriales. Nunca evitan una pelea con otro macho que quiera hacer de galán con sus hembras. Tampoco dudan al enfrentar a otros animales o personas, si consideran que están invadiendo su propiedad.

Bravura simpática en la que extienden las plumas de su cola como elegante abanico, a la vez que ponen rígidas sus alas y rozan el piso con las puntas de su plumífera armadura. El azulado color de sus carnosidades da cuenta de la furia que los invade y, claro, el imprescindible sonido del aire contenido, tambor profundo que pretende ser el equivalente de un rugido. No vuelan, pero brincan alto para atacar con los agudos espolones de sus patas... y hacer frente a su oponente, sea un rival de amores u otro animal.

Y ya que estamos en fiestas decembrinas, te preguntarán cómo le hacen los productores para satisfacer la demanda. Simplemente lo congelan durante el año en espera de las festividades. Sueño invernal para llegar fresco y rozagante al calor de un horno.

El pavo o guajolote es un orgullo de México para el mundo. Es año con año símbolo de la unión fraterna en todo el mundo, ya que es seleccionado, criado y producido para ser el centro de reunión en la celebración de la Navidad siendo el lazo de unión entre costumbres, familias y países.