



LAS AVES

Y EL CONSUMO

DEL

HUEVO

EN MESOAMÉRICA

MTRO. NOÉ CANO VARGAS¹

13



entro de la biodiversidad con que contaba Mesoamérica esta presente la fauna comestible, tal es el caso de venados, liebres, roedores, armadillo, jabalí, tortuga, pato, garza, paloma, ganso, codorniz, tortuga, rana, perro, guajolote, etc. Esta gran variedad de ejemplares cazados y capturados en las inmediaciones eran llevados a los mercados de las comunidades y ciudades prehispánicas para su consumo local, venta o intercambio por otro tipo de productos.



Las aves, *tototl* en náhuatl, eran un producto de interés para el comercio local y regional, en el *tequíamatl*, documento donde se llevaba el registro, la cuenta y calendarización de los impuestos que las diferentes provincias y pueblos debían entregar al imperio mexica, tiene contemplado como parte de sus contribuciones: las plumas de quetzal en sus diversas tonalidades, los cuerpos de aves -probablemente ligado a las aves cazadas y arte plumaria- y las aves vivas, para consumo de la población, de ellas se extraían plumas para la elaboración de atuendos, tocados y otras indumentarias (Sepúlveda y Herrera, agosto 2003).

Dentro de las cargas tributarias se encuentra la vestimenta y adornos militares elaborados con una gran variedad de plumas de aves, las plumas eran el adorno principal en el escudo y el tocado o penacho, entre los trajes guerreros destacaban: *centecpantlimomoyactli*, trajes con insignia de plumas desparramadas o esparcidas; *xihtototzímítl*, traje de guerrero con pluma de pájaro azul; *centecpantlicuezalpatzactli*, traje de guerrero con insignia de armazón de plumas rojas.


Las aves presentes en la matrícula de tributos, como producto a pagar o como topónimo de las poblaciones tributarias permiten recopilar la gran diversidad de aves presentes en el territorio mesoamericano, específicamente en los actuales estados de México, Morelos, Guerrero, Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Hidalgo y Puebla, tal es el caso de garzas blancas, águilas, guacamayas, colibríes, ánsares, chachalacas, chichicuilotes, palomas, gorriones, papagayos, tecolotes y guajolotes (anexo 1).

Aparte de las aves mencionadas también se mencionan a los cuervos y los zopilotes, estos últimos denominados auras o gallinas olorosas, a pesar de ser aves carroñeras también eran consumidas, así lo menciona Gonzalo Fernández de Oviedo, "Son de muy mala carne y peor sabor... y comen muchas suciedades y indios y animales muertos...". (En De Cárcer y Disdier, 1995, pág. 174).

En la lamina 23 de la Matrícula de Tributos, las provincias tributarias ubicadas en lo que hoy es Oaxaca, no hacen referencia de aves en su topónimo, sin embargo dentro de las contribuciones realizadas al imperio mexica se encuentran los de 2003, págs. 66, 70).

El guajolote, elemento indispensable en el proceso de sedentarización, están presentes en la vida del hombre americano desde el periodo preclásico como una fuente de proteína a la hora de comer por su carne y huevos, en las grandes ocasiones, su presencia se enmarca a diversas festividades donde preparaban la carne de guajolote bañada con mole o en tamales.

¹ SOBRE EL AUTOR, es licenciado en Historia por la Ffy L de la Buap, así mismo es maestro en historia por el instituto de Ciencias Sociales y humanidades "Alfonso Vález Pliego" de la BUAP. Ha colaborado y publicado en diversos medios periodísticos y académicos tanto a nivel estatal como nacional. Es miembro activo en la coordinación académica de Óclesis A. C., y catedrático investigador en la Universidad del Valle de Puebla, Campus Puebla.



Miguel León Portilla refiere que la gran fiesta de los muertos denominada en el calendario mexica "hueymiccaihuitl" va ligada a la fiesta de los pochtecas, en ella se llevan a cabo sacrificios humanos, de aves y guajolotes. Este ejemplar, por ser un ave de carácter ritual, tenía un valor religioso y a la vez comercial, en el mercado de Tlatelolco existía un lugar específico para la venta de aves, el guajolote macho tenía un valor aproximado de 200 granos de cacao y la guajolote hembra 100 granos de cacao (Berdan, julio-agosto 2013, pág. 66).

Se desconocen de manera exacta las preparaciones a base de huevo, pero estas deben de estar ligadas a los métodos de preparación usados por los mesoamericanos, en el periodo posclásico, los mexicas elaboraban sus viandas: cocidas al vapor; en horno subterráneo, técnica denominada pib o barbacoa; en mixiote; hervido; en caldo de piedra, cocción realizada con piedras al rojo vivo; tatemado, que consistía en tostar el producto; asado a las brasas; asado o cocido al comal; y al rescoldo, brasas menudas resguardadas por cenizas para nivelar la temperatura del fuego (Barros & Buenrostro, noviembre 2002).

Por lo regular en los documentos prehispánico no se especifica el uso dado al huevo de las aves y del guajolote, sin embargo este debió de existir en algunas preparaciones específicas, el resultado podía ser huevos al vapor, mezclando masa con huevo para hacer tamales, huevos hervidos,

huevos asados a las brasas o en comal, huevos en molli o salsas, etc. En el Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana, Alonso de Molina refiere el termino totoltehtlacalli como tortilla de huevos. (Sugiura & González de la Vara, 1996)

No se descarta que en la meseta central y en la región maya se consumiera de manera esporádica el huevo frito, pero la fritura no es nombrada dentro de sus técnicas de preparación, sin embargo se conocen algunos términos náhuatl que hacen referencia al uso de manteca como: Cecéyotl-mazácelt, manteca de animal y Tlatzoyonilli, cosa frita. Por su parte los mayas también contaban con manteca, pues como menciona fray Diego de Landa "... hay muchos manatés en la costa entre Campeche y la Desconocida, de los cuales allende del mucho pescado o carne que tiene, hacen mucha manteca y es excelente para guisar de comer...". (Barros & Buenrostro, noviembre 2002).

León Cázares menciona que en el área maya el consumo de caza mayor era destinado para la clase alta, en cambio la clase baja tenía por costumbre consumir lo cosechado en la milpa, frutas, huevos y en ocasiones pescado y piezas de caza menor, ejemplo de ello es una preparación prehispánica del actual estado de Campeche denominada papadzul, en donde el huevo se cuece, se pela, se pica finamente y se le pone sal (Barros & Buenrostro, noviembre 2002, págs. 13-14).

En las ferias y mercados interregionales se vendían "...plumas de quetzal y guacamaya, caparazones de tortuga, miel y cera de abeja, carne de venado, faisán, pavo

Referencia

[Imagen de penacho], recuperada de: <http://www.veves.com/promosjew.php?wVarID=483>

[Imagen de quetzal], recuperada de: <http://chihuahuanoticias.com/?p=63554>

[les decir, guajolote], conejo, manatí, huevos de aves" (Attolini Lecón, julio-agosto 2013, pág. 51), mercancías que se trasportaban a Mesoamérica provenientes de Guatemala, Belice, Costa Rica y Panamá.

Fray Diego de Landa hace referencia a la gran diversidad de aves de monte y domesticas existentes en la tierra de los mayas: pavos, perdices, codornices, hocofaisanes y cojolites. Los usos que les daban a las aves incluía sus huevos, Landa mención que "A todas las [aves] grandes matan los indios, en los árboles, con flechas, y a todas les hurtan los huevos y los sacan sus gallinas, y se crían muy domesticas", otro aspecto que aborda en sus escritos es su uso en la cocina, ejemplo de ello es la elaboración de "...manjares especiales a base de maíz para las celebraciones religiosas, como "pan hecho con yemas de huevo" o con corazones de venado y "empanadas de codornices" (León Cázares, noviembre-diciembre 1997, págs. 34,36).

En el libro *Apuntes para la Historia de la Transcultura Indoespañola* se hace mención que en la región andina los indígenas nombraban a la gallina Gualpa y al huevo lo nombran Ronto, para nombrar el huevo de un tipo específico de ave nombran conjuntamente el huevo seguido del nombre del ave.

En Mesoamérica a los huevos de ave se les nombra en náhuatl *totótetl*, pero este tipo de huevos no eran los únicos que se consumían, también los había de iguana,

de tortuga, y de cangrejo herradura o cacerolita de mar, que mide aproximadamente longitud, llamado por los mayas mex, su nombre científico es *Limulus polyphemus*, su reproducción se lleva a cabo en primavera o verano momento que se ocupaba para la recolección de los huevos, actualmente esta es una especie endémica de México que se encuentran en peligro de extinción, esta registrada en los litorales de Campeche, Yucatán y Quintana Roo (León Cázares, noviembre-diciembre 1997) (Ortiz & León & Rosas Correa, s.f.).

A fin de cuentas, el consumo de huevo en Mesoamérica está restringido por la pocas aves domesticadas o criadas en cautiverio, privilegio de las sociedades que han desarrollado a plenitud las actividades agrícolas y ganaderas lo que les provee excedentes para el consumo y desarrollo de productos terciarios, tal es el caso los huevos, la mayor parte de los huevos que consumen los amerindios se obtienen mediante la caza y la recolección, actividad que se practicaba todo el año, aunque también había fechas específicas.

En el *tonalamatl* o libro de los días, estaban estipuladas las actividades a desarrollar en cada periodo, la temporada de caza y pesca iniciaba en otoño, en el doceavo mes denominado *Pachtontli* "Pequeño Heno" o *Teotleco* "Llegada de dios", era cuando *Tezcatlipoca* adoptaba la forma de *Tlamatzinco* y *Mixcoatl*, patrones de la cacería y el pulque, según Fray Bernardino de Sahagún el mes abarcaba del 22 de septiembre al 11 de octubre, *Torquemada* refiere que esta actividad coincide con la llegada de las primeras aves migratorias quienes eran cazadas en los campos de cultivo por las semillas o residuos de granos dejados (Carrasco, 2009).

La temporada de caza proseguía en la veintena *HueyPachtli* "Gran heno" o *Tepeilhuitl*, con las cosechas y los primeros fríos de invierno entre el 12 y el 31 de octubre, había fiestas dedicadas a las montañas más importantes, la comida de temporada era guisado de perro y guajolote; y en el catorceavo mes denominado *Quechollí* o "Flamenco" del 1 al 20 de noviembre llegaban las aves migratorias procedentes del norte del continente: garzas, patos, gansos, cisnes, y aves menores, era el tiempo de caza oficial; en diciembre se hacía la fiesta a *Camaxtli*, dios de los cazadores con una batida de caza, los sacrificios consistía en ejemplares de caza mayor y menor, el alimento de temporada era todo tipo de carne incluyendo las aves migratorias, entre los mayas la ave esperada era el flamenco.

Yoko Sugiura y Fernán González (1996) refieren que el valor de la caza excedía al de los animales domesticados, debido a las pocas ejemplares reproducidos en cautiverio y domesticados, tal es el caso del perro, guajolote, chachalacas y los conejos, a tal grado que hay territorios destinados a esta actividad y cuya protección era causa de continuos enfrentamientos entre poblaciones, tal es el caso de pobladores de *Xaltocan*, por el derecho a cazar codornices en el cerro de *Sultepec*.

Es probable que a finales de otoño y todo el invierno la caza de aves les redituara la obtención de huevos de diversas aves en los mares, lagos, lagunas, selvas y bosques, donde estas aves permanecían porque las condiciones climáticas del territorio les permitían establecerse. A finales de enero, después de la emigración de las aves a su lugar de origen, la caza se reduce, se hacía una ceremonia para despedir a *Camaxtli*, y con esto se retornaba al consumo de huevo de los ejemplares presentes en el territorio y de las aves domesticadas entre las que destacan: la guacamaya roja, el pericos, el ceniztli y la que se lleva las palmas de oro, la gallina de tierra o guajolote.

