

EL HUEXÓLOTLY TOTOLIN, ALIMENTO SAGRADO EN TETELCINGO, MORELOS

EDITH YESENIA PEÑA SÁNCHEZ, ALFREDO PAULO MAYA

La domesticación del guajolote permitió no sólo su crianza y el abastecimiento de carne, plumas y huesos, sino que además se le otorgó un lugar simbólico en la cosmovisión de los diversos pueblos indígenas, cuya representación iconográfica se observa en varios códices.

El guajolote domesticado

El guajolote (*Meleagris gallopavo* L.), gallo de las Indias, gallipavo o gallipollo es considerado uno de los primeros animales domesticados. Los registros arqueozoológicos más antiguos provienen de 3 000 años antes de nuestra era y pertenecen al Centro de México, aunque esa especie se expandió por toda Mesoamérica y el norte del continente. Su domesticación permitió no sólo su crianza y el abastecimiento de carne, plumas y huesos, sino que además se le otorgó un lugar simbólico en la cosmovisión de los diversos pueblos indígenas, cuya representación iconográfica se observa en varios códices (*Borgia, Borbónico, Tonalámatl Aubin, Mendoza, Magliabecchi, Fejérváry-Meyer, Laud, Vaticano, Dresde, Cortés*, etc.). En ellos se le representa como ofrenda de sacrificio, la mayoría de las veces sólo la cabeza o de cuerpo completo y sobre un maíz.

Entre los nahuas se diferencia al guajolote por su sexo y se le denomina *huxólotl* al macho y *cibuatotolin* a la hembra. Seler (2008, p. 201) menciona que en el *tonalámatl* al primero se le representa con la vestimenta del dios de la lluvia y a la segunda se le asocia con el agua, la sangre del sacrificio y del autosacrificio, como personificación del signo de los días *técpatl* (cuchillo de pedernal), adorno e insignia del dios Tezcatlipoca. Considera que el “guajolote representa el elemento agua frente al fuego, y como tal se convierte en imagen de la luna frente al águila (el sol). Entre los mayas de Guatemala se le conoce como *mama a'c - mama col* (abuelo gallina) y *atit a'c - mam col* (abuela gallina), que se llega a traducir como el abuelo y la abuela alimentadores”.

Tal sentido se evidencia desde el Posclásico, pues de acuerdo con Valdez (1999, p. 38): “...se le consideraba un ser, cosmogónicamente hablando, paralelo al ser humano, ya que se tenía la creencia

de que los guajolotes habían sido hombres en épocas anteriores”.

Lo cual se corrobora en *La leyenda de los soles*; de acuerdo con Millán (2010, p. 21): “Las humanidades pasan por una espiral sucesiva, como desde hace siglos atestiguan la leyenda de los Soles (1558), pasan por una especie de espiral evolutiva que se manifiesta en las formas de alimentarse, de tal manera que cada ciclo supone una nueva alimentación y cada alimento un modelo corporal distinto”.

Francisco de Asís Flores y Troncoso (1982, pp. 398-399), en la *Historia de la medicina en México desde la época de los indios hasta la presente*, manifiesta que en la alimentación se utilizaban: “muchas especies de



Tezcatlipoca, una de las deidades principales del panteón nahua, recibe una ofrenda de pulque. El dios está disfrazado como guajolote y lleva sobre la cabeza la insignia que lo distingue como el Bebedor Nocturno, uno de los nombres secretos de Tezcatlipoca. *Códice Borbónico*, p. 17.

TOMADO DE ANDERS ET AL., 1991.
REPROGRAFÍA: M. A. P. / RAICES



volatería, entre ella pavos y codornices, y los gallos y gallinas de la tierra llamados huexólotl o totolin, hoy pípilas y guajolotes, que habían a la venta en los tianquiz... usaron también en su alimentación de los huevos, especialmente de los de guajolote e iguana que fueron los que se conocieron”.

Francisco Hernández (1959, p. 334), en su *Historia natural de la Nueva España*, dice que esa ave es un alimento muy agradable y saludable, pero que a causa de cierta excesiva humedad y gordura puede llegar a producir náuseas a los paladares delicados.

Los usos del *huexólotl* en el tratamiento de enfermedades son reconocidos desde épocas prehispánicas, y se rescatan algunos en la obra de Laignel-Lavastine, *Histoire Générale de la Médecine, de la Pharmacie, de l'art Dentaire et de l'art Vétérinaire*, como los casos de la ortopedia y la epilepsia que se mencionan en el *Manuscrito de Sotuta* del siglo XVII, en el que se apunta el consumo de glándulas frescas entre los pueblos mayas:

Póngase la semilla del haaz (mamey) debajo de su lengua, una pieza tan delgada como la uña de un dedo por veinticuatro horas. Quítese después, o mejor dense los testículos de un gallipollo. Píquense y pónganse en vino (del país), para que él beba por nueve mañanas al amanecer, nueve picadillos de gallipollo. Dénselo a beber antes del desayuno...

Para un hombre que cae al suelo. Éste es el remedio para cualquiera que caiga al suelo y agite sus brazos y eche espuma por la boca... Búsqese asta de venado y pulverice para que él beba. Tómese los testículos de

un gallipollo, píquese en agua fría para que él beba, cuando vuelva a suceder, sangrar la vena de su oreja y darle algo para beber. O si no, matar un perro y sacarle su sangre y dársela a beber.

Los actuales grupos indígenas y campesinos son herederos de los saberes ancestrales para la crianza y reproducción en traspatio del guajolote doméstico (*Meleagris gallopavo* L.). El ave es más pequeña que el guajolote silvestre (*Meleagris ocellata* L.), su coloración varía de blanco, salpicado o moteado, hasta negro, en la cabeza tiene pigmento rojizo con dos tonalidades alrededor de los ojos (azul o blanco) y presenta verrugas o carúnculas, papada y cintillo. Vive en grupos que prefieren caminar, aunque llegan a volar distancias cortas para subir y mantenerse a salvo en las ramas de árboles, techos, etc. Se alimentan de frutas, legumbres, semillas e insectos. El guajolote tiene un alto valor nutricional, 100 gramos de carne equivalen a 160 kcal (20.40% de proteínas, 8.0% de grasas y 70.40% de humedad).

El guajolote en la tradición nahua de Tetelcingo, Morelos

Entre los pueblos de tradición indígena del estado de Morelos, durante un ciclo anual se realizan diversas ceremonias y rituales en que se elaboran alimentos de carácter sagrado. Destacan los que tienen como base el guajolote, pues forman parte de las ofrendas que permitirán a las familias establecer vínculos de reciprocidad, así como favorecer el contacto con el mundo de lo sobrenatural.

En Tetelcingo, Morelos, las *nonontleme* (nuestras madres mayores) suelen encargarse de la preparación de los alimentos de carácter sagrado. Entre éstos se cuenta el mole verde de semilla de calabaza, *ayóuácb mule molede*; el champurrado, *chokuolo atule*; la salsa de jitomate con guajolote, *xitoma chile yeka bexculut*; el tamal de frijol, *tamale tlátlauryo*; el tamal de sal, *tamaltet*, y las manitas de cerdo, *tomachile yeka yeste pet-soltl*. Es importante señalar que con la excepción del cerdo (*Sus scrofa domestica*), resulta ostensible la presencia de alimentos generados a partir de una conocida serie agrícola prehispánica: maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), chile (*Capsicum* sp.), calabaza (*Cucurbita pepo*). De ahí la relevancia que adquiere el guajolote en el levantamiento de Totazin, en Semana Santa, en el ritual de boda y en el rito funerario.

El levantamiento de “Totazin”, Dios Hijo

Durante la tercer semana de febrero se realiza el *tlabikisa* (levantamiento de Totazin, Dios Hijo). Esa ceremonia tiene una duración de siete días, y en el último día de la celebración se realiza el *mexkezalo*,

Entre los nahuas, al guajolote macho se le llama *huexólotl* y a la hembra, *cihuatotolin*. Guajolote y guajolota. *Códice Florentino*, lib. XI, f. 57r.

REPROGRAFÍA: M. ANTONIO PACHECO / RAÍCES



donde los familiares e invitados de los “caseros” sacrifican media docena de cerdos, los cuales serán cocinados por las *teupuan souome* (mayordomas); mientras que las *nonntles* o nuestras madres mayores se encargan de preparar el mole verde con guajolote, que será utilizado durante la ceremonia.

Los alimentos sagrados son entregados al *muotlokieuale* (rezandero) con el fin de invocar la “gracia divina” que concentran los santos y vírgenes que se ubican en el altar doméstico, lo que permite al *tajtle* (jefe de la iglesia) realizar la *salutación*, es decir, la colocación de las ofrendas.

Acto seguido, el *tajtle* y el *muotlokieuale* invocan de nueva cuenta la gracia divina de “Dios nuestro Señor”, que es precedida por cantos en náhuatl acompañados por música de violín. En tanto, cuatro hombres ponen sobre sus hombros cuatro guajolotes (dos hembras y dos machos) para dar inicio al baile.

Enfrente del altar doméstico el *tajtle* sujeta una jarra de barro que contiene una bebida a base de pulque y maíz. En compañía del rezandero, de nueva cuenta invocan la gracia divina; la mujer sacerdote de mayor jerarquía se hinca, sostiene con una mano un manto y con la otra sahúma con copal. Esta acción es repetida por todas las *nonontles*, y al finalizar se incorporan al baile mientras sujetan un sahumero.

Así da inicio un recorrido que tiene como destino el hogar de los padrinos. Durante el trayecto, la

música no cesa y los hombres que cargan los guajolotes bailan y cantan; sólo reposan para ingerir la bebida sagrada.

Al ingresar a la casa de los primeros mayordomos, las *nonontles* entregan a los padrinos dos cajas que contienen carne de cerdo. Acto seguido, el *tajtle* y *muotlokieuale* invocan la gracia divina de los santos y vírgenes, lo que permite la entrega al padrino de un par de guajolotes (hembra y macho) y dos botellas de alcohol. Después de convivir aproximadamente dos horas, se dirigen al hogar del segundo mayordomo, en donde de nueva cuenta se realiza todo el acto ceremonial, el cual finaliza hasta la madrugada.

Semana Santa

El primer miércoles después del Domingo de Ramos, comienza la ceremonia del *tlajyubile*, que refiere al ayuno de los días santos. Aproximadamente a las 10 de la noche, en la Capilla del Calvario, se congregan los mayordomos, quienes arreglan las imágenes del altar y reciben a los grupos de danzantes conocidos como “concheros y pastoras”. En su conjunto, todos llevan a cabo la velación, es decir, a la medianoche ofrendan alabanzas y alimentos sagrados.

Las *nonontleme* se encargan de elaborar la ofrenda de las imágenes de Totazin Eterno (Dios Padre y Dios Hijo), consistente en alimentos a base de pescado, mole verde con carne de guajolote, pan y cham-

Los guajolotes fueron representados en cerámica de manufactura local o foránea, como la Plumbate, que venía de Guatemala, entre otros materiales. a) Jarra con forma de guajolote de cerámica Plumbate. Fue localizada en Acayuca, Hidalgo. MNA. b) Vasija tripode con cabezas de guajolotes. Azcapotzalco, Distrito Federal.

FOTOS: MARCO ANTONIO PACHECO, AGUSTÍN UZÁRRAGA / RAICES



Entre los pueblos de tradición indígena del estado de Morelos, durante un ciclo anual se realizan diversas ceremonias y rituales en que se elaboran alimentos de carácter sagrado, entre ellos los que tienen como base el guajolote.

purrado. Después de sahumar el altar, todo lo ofrendado es repartido entre los mayordomos y todos los presentes para alimentarse.

Aproximadamente a la una de la mañana se interpreta la música de *chirimilla* (sonidos de flauta de carrizo y tambor de cuero). En tanto, los mayordomos bajan las imágenes del altar y las adornan, encabezados por la imagen del gallo y seguidos por la Virgen de la “Solerona”, San Juan Bautista, “Toteuotzin” y la cruz de madera.

Cerca de las 2 de la mañana da inicio la procesión que tiene como destino el templo principal del poblado de San Nicolás de Bari, que finaliza a las 4 de la mañana.

El ritual de la boda

Una boda en Tetelcingo representa la unión de dos familias y también sus respectivas redes de reciprocidad, es decir, se refuerzan los vínculos de apoyo; por ello utilizan la frase *nochtli, tlatlachichiuale*, que significa “vamos a echarnos una tortilla”. Es importante destacar que tal acción indica el reconocimiento, reafirmación o invitación de pertenencia a una familia.

Desde la madrugada, “la gente” del novio acude al hogar de sus padres para matar los cerdos, limpiarlos y destazarlos. Se utilizan pequeñas varas para medir los cortes de carne, pues deben ser del mismo tamaño (piezas cuadradas que contienen carne y grasa). Entre tanto, las mujeres amasan y mezclan las semillas que prepararon el día anterior, después las colo-

can en una bandeja ubicada frente al altar. En el solar, los hombres preparan un tamal con los sesos del cerdo, que sólo es repartido entre la gente que participó en la cocina.

Entrada la tarde y después de comer, el novio se traslada a una habitación para vestirse con la ropa que sus padrinos le compraron. Solía portar ropa de manta, con una cobija sobre los hombros y un sombrero; pero en la actualidad la tendencia es usar saco, pantalón, camiseta y una corbata. A su vez, las mujeres, encabezadas por la madrina del novio, sahumán el altar del hogar, colocan dos cajas de plátanos y dos jarros que contienen “tepache”, seguido de dos cajas de cerveza en igual número de ayates.

Un rezandero sitúa al novio enfrente del altar doméstico para darle un sahumero, cadenas de flores y dos velas. Después de invocar la gracia divina de los santos y vírgenes, le pide los objetos sagrados y los pone sobre el 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 encabezear la celebración.

El guajolote doméstico (*Meleagris gallopavo L.*) es un ave más pequeña que el guajolote silvestre (*Meleagris ocellata L.*). Su coloración varía entre blanco, salpicado o moteado o negro; la cabeza tiene pigmentación rojiza y alrededor de los ojos puede tener tonalidades azules o blancas, además en cuello y cabeza tiene verrugas o carúnculas, papada y cintillo. **a)** Guajolote en corral doméstico. Chapultepec, Tlaxcala. **b)** Venta de Guajolotes. Tetelcingo, Morelos.

FOTOS: MARCO ANTONIO PACHECO / RAÍCES, EDITH PEÑA



Mientras un músico toca el violín, la madrina reparte alcohol entre los asistentes. Las mujeres rodean al novio y el rezandero toma dos grandes cruces que se colocan en el altar para entregárselas al padre del novio y al mismo rezandero. Todos bailan alrededor del novio, quien permanece inmóvil. Posteriormente se les unen mujeres, quienes cargan coronas de flores y un sahumero.

El baile es conocido como *xochilpizana*, y se caracteriza por que se cargan dos guajolotes y dos cruces adornadas con flores de diferentes especies, las cuales se llaman *xuchecuajtipile*, palabra compuesta por *xúchetl* (flor) y *cuajtipile* (palos o árbol), que en conjunto significa “árbol floreciendo”, es decir, lo que se espera de la pareja “que va vivir en su etapa de apogeo”.

Acto seguido, las mujeres salen de la habitación para distribuirse alrededor del solar y esperar la salida del novio, y luego se dirigirán 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. Van rumbo a la casa de la novia, en donde les esperan sus padres, un rezandero y su “gente”.

Al llegar al hogar de la novia, penetran directamente en la habitación donde está el altar. Posteriormente salen al solar y ahí continúan con el baile. Los padres de la novia permanecen sentados sobre petates, mientras que un rezandero les ofrece pulque en jícaras pequeñas y les entrega dos grandes ollas con la bebida.

De nueva cuenta ingresan a la habitación donde se encuentra el altar, y después de que los rezanderos invocan la gracia divina, las ofrendas y los dos guajolotes son entregados al padre de la novia. Al finalizar, a cada uno de los hombres se le hace entrega de un cigarrillo encendido, mientras que las mujeres permanecen sentadas frente al altar.

Pasada media hora, todos se dirigen al solar, pues la “gente” de la novia formará dos hileras, del lado izquierdo se colocan los hombres y del derecho las mujeres. Encabezados por el rezandero y con un adorno de flores, los padres del novio y las mujeres de su “gente” ponen un collar de flores a cada hombre y mujer.

El rezandero y el novio saludan a los familiares de la novia, se acercan a sus mejillas sin tocarlas; con



En Tetelcingo, Morelos, en la tercer semana de febrero se hace la ceremonia de *tlabikisa* o levantamiento de Totazin, Dios Hijo. Entonces, las *nontles* o nuestras madres mayores se encargan de preparar mole verde con guajolote, que servirá para que el *muotlokieuale*, rezandero, invoque la gracia divina. Mole de guajolote como ofrenda en un altar doméstico. Tetelcingo, Morelos.

FOTO: EDITH PEÑA

Las ceremonias y rituales implican una inversión importante de recursos económicos; sin embargo, también refuerzan las relaciones entre diferentes organizaciones familiares, y entre esas ceremonias el *huexólotl* y *totolin* está presente como alimento de origen sagrado.

la música de violín inician el baile, que encabeza la madrina del novio y quien se distingue por la jícara roja en su cabeza y el ayate en la espalda.

Entre tanto, en la habitación donde está el altar, la novia espera sentada a un costado, vestida tradicionalmente con una falda, huipil y faja azul, mientras se cubre el rostro con un manto blanco. Con su mano izquierda sostiene un sahumero y con la derecha un ramillete de flores.

Algunos meses después de la boda, los padres del novio y los recién casados preparan el *tietlakmakas puorino*, es decir, una comida especial para sus compadres. Es una manera de agradecer el apoyo y cumplimiento del compromiso de la boda, por su compañía a la pareja recién formada. 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. A los santos y vírgenes del altar doméstico 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.

El rito funerario

Al fallecer una persona, se realiza una “velación” en la que participan de manera directa los “ahijados”, compadres y amistades del difunto. Todos cooperan para sufragar el gasto de la celebración de la misa, aportan veladoras, granos de frijol y maíz.

Los familiares eligen entre los compadres más cercanos del difunto a los padrinos (un matrimonio), quienes se encargarán de comprar paquetes de galletas, botellas de alcohol, una gruesa de gladiolas, tres docenas de cohetes, así como buscar y pagar a un rezandero.

En tanto, los familiares del difunto se encargan de comprar lo necesario para preparar café, chocolate y atole durante los nueve días que dura el rosario. El alimento es repartido entre los familiares. A los padrinos se les tiene que regalar también dos cartones de cerveza y una botella de alcohol para repartir entre los asistentes.

El último día del novenario, conocido como la “levantada de la cruz”, los padrinos tienen que comprar ramos de gladiolas y diversas rosas, las cuales reparten entre los asistentes. De igual forma, los familiares del difunto preparan mole verde acompañado de tamales y una pieza de pan, los cuales se sirven a los participantes como agradecimiento por su apoyo y solidaridad. Para ello, previamente se les ha visitado e invitado a comer una “tortilla o taquito”.

Los familiares del difunto, como una forma de agradecimiento hacia los padrinos, les hacen entrega de mole y tamales, acompañados de dos guajolotes, cinco pollos grandes, cuatro cartones de cerveza y dos botellas de alcohol (dos para cada padrino). El obsequio será repartido por los padrinos 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) que serán llevados a las casas de compadres, familiares, amigos y vecinos del difunto, como una forma de agradecer la solidaridad mostrada.

Como se ha señalado, las ceremonias y rituales implican una inversión importante de recursos económicos; sin embargo, también refuerzan las relaciones entre diferentes organizaciones familiares, conocidas como *notch hiloua* o *to gente*, y entre esas ceremonias el *huexólotl* y *totolin* está presente como alimento de origen sagrado. ☉

- Edith Yesenia Peña Sánchez. Profesora-investigadora de la Dirección de Antropología Física del INAH (yesenia_dafinah@yahoo.com.mx). Profesora del Departamento de Historia y Filosofía de la Medicina, Facultad de Medicina, UNAM.
- Alfredo Paulo Maya. Profesor del Departamento de Historia y Filosofía de la Medicina, Facultad de Medicina, UNAM.

PARA LEER MÁS...

- ANDERS FERDINAND, Jansen, Maarten y Luis Reyes García (introducción y explicación), *El libro del ciuacoatl. Homenaje para el año del Fuego Nueva*, FCE, México, 1991.
- CAMACHO ESCOBAR, Marco Antonio, Elizabeth Pérez Lara, Jaime Arroyo Ledezma y Eduardo Jiménez Hidalgo, “Diferencias y similitudes entre el guajolote silvestre y de traspato (*Meleagris gallopavo*)”, *Revista Temas de Ciencia y Tecnología*, mayo-agosto de 2009, pp. 3-62.
- DE ASÍS FLORES Y TRONCOSO, Francisco, *Historia de la medicina en México desde la época de los indios hasta la presente*, tomo I, INSS, México, 1982.
- HERNÁNDEZ, Francisco, *Historia natural de Nueva España. Obras completas*, tomo III, vol. II, UNAM, México, 1959.
- LAVASTINE LAIGNEL, Maxime, *Histoire Générale de la Médecine, de la Pharmacie, de l'art Dentaire et de l'art Vétérinaire*, Albin Michel éditeur, Paris, 1936.
- SELER, Eduard, *Las imágenes de animales en los manuscritos mexicanos y mayas*, Juan Pablos Editor, México, 2008.
- VALDEZ AZÚA, Raúl, “Los animales en el México prehispánico”, *Arqueología Mexicana*, vol. VI, núm. 35, enero-febrero de 1999, pp. 32-39.