

LA "GALLINA CON PAPO": UN DOMESTICADO AMERICANO EXTENDIDO POR EL MUNDO

Líldo N. Ramírez I. Universidad de Los Andes – Trujillo. Venezuela. lilidor@ula.ve

Cuando los españoles descubrieron América encontraron hacia el Centro y Norte del continente unas aves domésticas muy apetecidas por los pobladores; por las formaciones de su cabeza las llamaron "gallinas con papos", o "gallos de papada"; dichos animales más tarde fueron conocidos como **pavos**; también denominados "piscos" en Colombia y "guajolotes" en México.

El pavo común o criollo (*Meleagris gallopavo*) fue domesticado en el suroeste de los Estados Unidos hacia el año 180 d.C; antes del descubrimiento fue llevado a México; luego a España en 1519, y a Gran Bretaña en 1520. Se consumió en Francia por primera vez en 1570 en el banquete de bodas de Carlos IX, lo cual constituyó su graduación gastronómica. Se diseminó por toda Europa, Asia, el norte de África y por toda la costa del Mediterráneo, y su carne era apreciada por las clases altas y la nobleza. Llegó a Suramérica (Cartagena de Colombia) para mediados del siglo XVI (1550). Algunos autores afirman que fue reintroducido en Norteamérica hacia el 1620 bajo el nombre de turkey, como se le conoce en el idioma inglés. En Italia, país gran productor de esta ave, se le conoce con unas 15 denominaciones dialectales: Biro, Dindu, Pito, Pola, Toka, Bibin, Luco, Gallinaccio, Viccia, etc.

El Pavo Precolombino.

Los pavos son aves originarias de América. El Pavo Ocelado (*Agriocaris ocellata*) habitaba en Centro América; los aztecas y mayas lo criaron en forma doméstica, consumían su carne y utilizaban sus plumas de adorno; un pavo anual por familia era parte del tributo entregado a los gobernantes. En los precolombinos tamales mexicanos la carne de pavo era la más utilizada en su relleno. El pavo común (*Meleagris*

gallopavo) vivía en Norte América igualmente, su carne y pluma eran utilizadas por los Indios. Se identifican actualmente unas siete especies de pavos silvestres. Luego de la llegada de los colonos y conquistadores, la caza despiadada casi los extingue, refugiándose algunas bandadas en las selvas más apartadas. En los Estados Unidos, a partir de los años treinta se fueron repoblando las zonas, organizando su protección y regulando su cacería.



El Pavo Comercial.

Las plumas del pavo criollo son de un color pardoverdoso, negro con reflejos azules o cobrizos, con mezcla de plumas blancas (razas bronceadas), cabeza y cuello desnudo, con papada y apéndice (moco de pavo), carúnculas y verrugas de color rojizo; de estos animales descende el actual pavo comercial de color blanco el cual apareció en 1930 y se ha destacado en su crianza industrial. Por selección y cruzamientos se reprodujeron aquellos animales que respondieron a las necesidades del

consumidor, dando como resultado la formación de una decena de variedades o razas, entre las cuales las más comunes y usadas son: La Blanca y La Bronceada Grande o de Doble Pechuga, la Blanca de Beltsville, La Holanda Blanca, La Negra, La Royal Palm, Rojo de Beaubon, La Narraganset, etc. Estas aves se crían en unas 16 semanas alcanzando un peso que oscila entre 5 y 7 kilos. Actualmente, la mayoría de los pavos comerciales son híbridos, producto de cruzamientos programados y se clasifican en livianos o parrilleros, medianos y pesados.

El Pavo en Norteamérica.

Se le conoce como turkey, y ha sido muy importante en la dieta del colono y del americano de hoy; se narra que después de la declaración de la Independencia, Benjamin Franklin sugirió que esta ave fuera el símbolo de la joven república; sin embargo, ello le fue conferido al águila calva (*Haliaeetus leucocephalus*), actual emblema de los Estados Unidos. Actualmente, el 4 de noviembre, día de acción de gracias (thanksgiving day) se consumen más de 50 millones de pavos en las mesas de las familias norteamericanas.

La Actual Producción de Pavos.

En la Tabla 1 se presenta la producción de pavos en diversos países; en ella se observa que la más alta producción en América la tiene Estados Unidos y Brasil en tanto que en Europa la lista la encabeza Francia, seguida por Italia, Inglaterra, Alemania. La de Europa y América acumula el 93% de la producción mundial. En Venezuela se nota un importante incremento en su consumo pero, aún sus niveles productivos no son registrados por la FAO. La producción del pavo es un negocio en expansión en Venezuela por la calidad biológica de su carne porque se puede criar en forma

intensiva o extensiva y porque se ha generado una importante población de consumidores de sus productos primarios y derivados.

Tabla 1. PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE PAVOS (Febrero, 2000)

País	Producción (cabezas) Animales Beneficiados
América del Norte	299.500.000
América del Sur	25.243.000
Europa	299.540.000
Estados Unidos	278.000.000
Brasil	18.200.000
Argentina	6.500.000
México	3.650.000
Bolivia	280.000
Paraguay	135.000
Francia	121.600.000
Italia	43.000.000
Reino Unido	34.200.000
Alemania	29.400.000
Portugal	11.250.000

*Referencias.

- Burcher de Uribe, Priscilla, **Origen de los Animales Domésticos**. Editorial Universidad de Antioquía. Medellín, Colombia. 1996.
- FAOSTAT. Estadística de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura *On Line*. Consultada el 29-02-2000.
- GUIDOBONO C. L. 1985. **El Pavo: Cría. Incubación. Patología**. Editorial: Mundi-Prensa. Madrid, España.
- Happy Meleagris Gallopavo Day. <http://eurasianews.com/001122mleagris.htm>. Consultada el 24-02-2000.