

CUETLAS

Linda Marín*

Investigación y Acción Biocultural, Anima Mundi, A. C.

Colectivo Eocreando

***Arsenura polyodonta* Jordan, de las selvas bajas caducifolias del pacífico mexicano**

*Correo: lemarinsky@gmail.com



Foto: Linda Marín.

CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA

Reino: Animal

Orden: Lepidoptera

Familia: Saturniidae

Género: Arsenura

Especie: *A. polyodonta* (Jordan, 1911)

CATEGORÍA DE RIESGO



No se encuentra en alguna categoría de riesgo propuesta por la NOM-059-SEMARNAT-2010.

NOMBRES COMUNES Y EN LENGUAS INDÍGENAS

Las palabras **cuetlas**, **cueclas**, **cuitlas** son de origen náhuatl y hacen referencia a algo flexible y que se dobla, de manera tal que describen perfectamente la naturaleza de las larvas de esta y otras especies. En tanto que el vocablo **pochocules**, también de origen náhuatl, quiere decir gusanos del pochote (*Ceiba aesculifolia*) en clara reseña a una de las plantas hospederas de estos insectos (Marín, 2022; Tlapa-Almonte y Zamora Romero, 2011).

DESCRIPCIÓN

Los adultos de las cuetlas (*A. polyodonta*) son palomillas nocturnas grandes, alrededor de 11.5 cm de envergadura alar, cuyo cuerpo tiene coloración café claro y alas del mismo color con unas sobresalientes líneas curvas de color negro y crema. Las hembras son grandes con un prominente abdomen lleno de huevos (Figura 1); en tanto que los machos son de menor tamaño y tienen antenas pectinadas. Las hembras después de copular colocan sus huevos en el envés de las hojas de los árboles de **pochote** (*Ceiba aesculifolia*), **colagua** (*Heliocarpus donnellsmithii*) y **caulote** (*Guazuma ulmifolia*); árboles de la selva baja caducifolia (Marín, 2022).



Figura 1. Hembra de *A. polyodonta*

De los huevos salen las larvas, mejor conocidas como **cueltas**. El cuerpo de las larvas es oscuro, casi negro, sobre el que se dibuja un patrón de color crema; además, en la parte anterior cuenta con prominentes protuberancias. Durante el día las larvas se congregan inactivas en los troncos de sus árboles hospederos; en tanto que en la noche suben a la copa para alimentarse de las hojas. Las larvas pasan por cinco fases de crecimiento, al final de la quinta fase se entierran en el suelo para continuar la metamorfosis, excepto las que son colectadas, ya que las larvas más grandes son preferidas. En el suelo se transforman en capullos (pupas) que permanecen enterrados por ocho meses y medio, período en el que experimentan grandes cambios que dan lugar a los adultos. Los adultos salen al inicio de la temporada de lluvias y viven por aproximadamente ocho días que dedican exclusivamente a la reproducción.

DISTRIBUCIÓN

Arsenura polyodonta se encuentra distribuida en la vertiente del Pacífico y su distribución en algunas áreas parece estar fuertemente influenciada por la Cuenca del Balsas. De acuerdo a las identificaciones verificadas de esta especie en Naturalista y en la colección Nacional de Insectos del Instituto de Biología de la UNAM *A. polyodonta* se distribuye en la costa del Pacífico desde Nayarit a Oaxaca y tierra adentro se encuentra en Puebla,

Morelos, Estado de México, Querétaro y Guanajuato (Naturalista 2024) (Figura 2). Durante los meses de lluvia es posible encontrar las larvas en algunas especies de árboles de la selva baja caducifolia y de los ecotonos existentes entre la vegetación de climas templados a la vegetación de climas cálidos.

ETNOBIOLOGÍA DE LA ESPECIE

En la cuenca del Balsas, en específico en las selvas bajas caducifolias de Morelos, Oaxaca, Puebla y Guerrero la colecta y consumo de las larvas de **cueltas o pochocules** tiene lugar durante agosto y septiembre. Período en el que es posible encontrarlas en los mercados de Tehuacán, Morelos y la Mixteca (región que comprende parte de los estados de Oaxaca, Puebla y Guerrero) (Acuña *et al.*, 2011, Arellanes-Cancino y Casas-Fernández 2011); así como en la feria de Cholula, Puebla y otros lugares, incluidos los restaurantes gourmet de las ciudades.

El consumo de las **cueltas** encierra una gran variedad de conocimientos y prácticas bioculturales que incluyen la identificación concreta de los parajes donde se ubican, la determinación de los árboles hospederos, el saber subir árboles y mantener el equilibrio mientras se colecta, la selección de las larvas, su limpieza antes de guisarlas y la preparación del platillo.

Además, la preparación de las **cueltas** de las selvas bajas caducifolias es *sui generis* debido a las condiciones ambientales extremas presentes y por el aislamiento geográfico que históricamente ha delineado a los pueblos que se establecieron en ellas. Así, en la Mixteca la preservación de este y otros alimentos está basada en procesos de cocción en agua con sal y posterior desecación.

El proceso de preparación inicia con el sacrificio y limpieza de las **cueltas** y culmina con su secado. Las personas toman de tres a cuatro larvas por la cabeza y las presionan a lo largo del cuerpo para sacar el contenido vegetal de los intestinos; después para eliminar los residuos vegetales las enjuagan en un balde con agua. Con las **cueltas** ya limpias inicia la cocción, para ello son puestas a hervir en



Figura 2. Mapa de distribución de las cuetlas (*A. polyodonta*).

agua con sal de grano durante 30-40 minutos; cuando ya están bien cocidas las sacan del fuego, las escurren muy bien y las ponen a secar al sol. Una vez secas están listas para ser almacenadas (por 20-30 días sin menoscabo de su sabor) o bien comercializadas. De tal manera es posible encontrarlas a la venta en latas de sardinas y atún en los mercados de la Mixteca y otras regiones.

Asimismo, es común que para su consumo inmediato después de lavadas se fríen o bien que después de haberlas hervido se tuesten en el comal y queden listas para comerse en tacos (Figura 3). Todo este conocimiento biocultural sobre las **cuetlas** toma mayor relevancia al considerar que si bien la distribución de *A. polyodonta* abarca desde Nayarit hasta Oaxaca es sólo en algunas regiones donde su consumo tiene lugar.

COMENTARIOS DE LA AUTORA

Las **cuetlas**, *A. polyodonta*, forman parte de la biodiversidad de las selvas bajas caducifolias de la Cuenca del Balsas, uno de los ecosistemas más amenazados en México y el mundo (Trejo y Dirzo, 2000; Meave *et al.*, ETNOBIOLOGÍA SUPLEMENTO, 2025



Figura 3. Cuetlas recién tostadas y listas para comerse

2012). Estos ecosistemas sufren tremendas alteraciones por el desarrollo de complejos inmobiliarios, el turismo sin planificación, la minería, la agricultura con alto uso de agroquímicos, el consumo de comida chatarra (Meave *et al.*, 2012; Marín y Rivera Marín, 2020) y el cambio climático global.

Para mantener vivo este rico acervo biocultural ante tales condiciones de destrucción se requiere fortalecer procesos de gobernanza comunitaria y cuidado del territorio; así como detener la desculturización y el extractivismo

impuestos por el neoliberalismo. Además, es preciso el desarrollo y distribución de materiales educativos y de divulgación que fomenten la valoración de la riqueza biocultural entre la gente local y amplios sectores de la sociedad mexicana (Marín, 2022; Marín y Morales, 2022). También, es importante que se identifique correctamente a las **cuetlas** de las selvas bajas caducifolias, dado que en varios casos han sido erróneamente identificadas como *A. armida*, especie de las selvas altas. En síntesis, para conservar esta riqueza biocultural se requiere de un trabajo multiactoral y multinivel respaldado por políticas públicas.

AGRADECIMIENTOS

Al señor Adolfo Ibarra por corroborar la identificación de *A. polyodonta*. A la gente de la Mixteca por compartir su acervo biocultural, con especial atención a las señoras Juana Ponce Villa y Josefa Guzmán Zavala y a los señores Marcelo Ramírez Reytez, Guillermo Salas Hernández y Fernando Villa.

LITERATURA CITADA

Acuña, A., L. Caso, M. Aliphath y C. Vergara. 2011. Edible insects as part of the traditional food system of the Popoloca town of Los Reyes Metzontla, México. *Journal of Ethnobiology* 31(1): 150-169

Arellanes, Y. y A. Casas. 2011. Los mercados tradicionales del valle Tehuacan-Cuicatlan. Antecedentes y situación actual. *Nueva Antropología* 74(24): 93-123.

Marín, L. y L. Rivera Marín. 2020. *En la puerta de entrada a la Mixteca Poblana: El patrimonio biocultural de los pueblos de la región de Huehuetlan El Grande*. Secretaría de Cultura, PACMYC, ECOCREANDO, México

Marín, L. 2022. Documental. Las cuetlas de la Mixteca Poblana. México. Las cuetlas de la Mixteca Poblana. Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=r_7wEHO6X7M (verificado 04 marzo de 2024).

Marín, L. y M. Morales. 2022. *Berme, la abeja mermeja de la Mixteca Poblana*. CONCYTEP, México.

Meave, J., M. Romero-Romero, S. Salas-Morales, E.

Pérez-García y J. Gallardo-Cruz. 2012. Diversidad, amenazas y oportunidades para la conservación del bosque tropical caducifolio en el estado de Oaxaca, México. *Revista Ecosistemas* 21(1-2): 85-100.

Naturalista. 2024. Cuetla *Arsenura polyodonta*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). Disponible en: <http://www.naturalista.mx> (verificado el 12 de junio de 2024).

Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. (SEMARNAT). 2010. Norma Oficial Mexicana. Disponible en: <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4254/semarnat/semarnat.htm> (verificado el 19 de marzo de 2025).

Tlapa-Almonte, M. y J. Zamora-Romero. 2011. *Cuetlas. Una comida tradicional en la feria de San Pedro Cholula*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

Trejo, I. y R. Dirzo. 2000. Deforestation of seasonally dry tropical forest: a national and local analysis in Mexico. *Biological Conservation* 94: 133-142.