



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MEXICO**  
PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN ESTUDIOS MESOAMERICANOS  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES FILOLÓGICAS

*XOCOATOLLI Y XOCOTAMALLI. PREPARACIÓN, HISTORIA Y SEMIÓTICA DEL MAÍZ EN ESTADO LIMINAR*

TESIS  
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:  
MAESTRÍA EN ESTUDIOS MESOAMERICANOS

PRESENTA:  
ALAYA DAWN JOHNSON

TUTORA  
DRA. ELENA MAZZETTO  
UNIVERSITÉ LIBRE DE BRUXELLES

CIUDAD DE MÉXICO, ABRIL DE 2019



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

**“Declaro conocer el Código de Ética de la Universidad Nacional Autónoma de México, considerado en la Legislación Universitaria. Con base en las definiciones de integridad y honestidad ahí contenidas, manifiesto que el presente trabajo es original y enteramente de mi autoría. Las citas de otras obras y las referencias generales a otros autores, se consignan con el crédito correspondiente.”**

*Para Ismael—*

*Quien me enseñaba de las almas  
y quien me escuchaba  
—por años—  
agriar mi boca con fermentos  
de maíz negro.  
Es la suciedad que duele,  
que protege,  
que nos ha dado  
más palabras que nunca.*

## **Agradecimientos**

Esto es un trabajo que he construido con el apoyo de varias personas, textos y comunidades. Mi interés en la fermentación surgió desde hace muchos años, pero solo fue después de empezar mi vida en México que llegó a ser una verdadera obsesión. Recuerdo la primera vez que me encontré frente a un pequeño problema de traducción en mi clase de lingüística con la profesora Carolyn O'Meara: ¿cómo se traduce la raíz *xoco* en el contexto de un platillo? ¿Fruta o fermento? Mi búsqueda de las respuestas me ha llevado hasta este punto tan profundo.

Después de mucha investigación lingüística, histórica y antropológica, me resultó muy necesario probar y ver la preparación de los platillos de mi estudio. Mi primer intento de encontrar gente que todavía prepara estos atoles y tamales me llevó a encontrar un lindo retrato de la preparación del xocoatole en Tlatlauquitepec, Puebla. Por allí, conocí a Pedro García, gran conocedor de la gente y de las tradiciones de su pueblo. Su compañía, apoyo y interés sobre el tema me permitió conocer Tlatlauquitepec y sus alrededores y, por fin, tener la oportunidad de probar el rico xocoatole. De igual manera, estoy agradecida a su bella familia por su acompañamiento, conversación y ricas comidas.

Mas tarde llegué a conocer a Irma Hernández de Ixtenco, Tlaxcala y a sus lindos padres, Teresa Ventura Estrella y José Vicente Hernández Alonso, que me abrieron las puertas de su casa. Con ellos tuve la oportunidad de conocer el atole agrio tan importante para su pueblo además de una inmensa variedad de maíces, incluso mi querido maíz negro y el sorprendente maíz ajo. No tengo palabras para describir la belleza de su patio repleto de maíces de distintos colores y de distintas razas.

Varios profesores me han brindado ayuda inestimable en mi trayecto. Agradezco en particular las observaciones de Alfredo López Austin acerca de la importancia del cambio de color ocasionado por la fermentación y la polisemia de la raíz 'xoco'; Patrick Johansson por su apoyo en mis interpretaciones de la celebración de Atamalqualiztli; Carolyn O'Meara por su apoyo en mis interpretaciones lingüísticas; Mercedes Montes de Oca por abrir mis ojos a las posibilidades de la investigación en náhuatl y por sus correcciones muy atinadas al presente trabajo; Luis Alberto Vargas por sus trabajos pioneros en el ámbito de la comida mexicana y por su ayuda en refinar el presente trabajo; y, por último, Elena Mazzetto, quien me aceptó como alumna sin saber mucho de mi y quien, con paciencia y conocimiento profundo del tema,

ha sido una parte imprescindible del desarrollo de este proyecto.

Igualmente agradezco a Juan Paulo Pérez Tejada, quien ha escuchado y comentado sobre muchas de mis teorías durante los últimos años.

Gracias a mi familia, particularmente a mi madre Mary por darme aliento cuando le mencioné que quería postular a la maestría en Estudios Mesoamericanos. Fue la primera persona que me hizo creer que esto era posible.

Por último, gracias a México, mi hogar estos últimos cinco años, que me ha cambiado la vida y que me sigue dando regalos innumerables.

Ha sido un viaje inolvidable, y muy rico.

**Xocoatolli y xocotamalli. Preparación, historia y semiótica del maíz en estado liminar**

Introducción	8
Capítulo I:	19
1.1 Pruebas históricas	20
1.1.1 Fuentes escritas	20
1.1.2 Códices pictográficos	31
1.1.3 Argumentos lingüísticos	44
1.2 Práctica actual	55
1.2.1 Atole agrio	55
1.2.2 Tamal agrio	59
1.2.3 Los colores del maíz y sus cambios después de la fermentación	62
1.3 La biología de la fermentación del maíz	67
1.3.1 La biología básica	68
1.3.2 La nixtamalización y los alimentos fermentados de maíz	71
Capítulo II:	76
2.1 Las veintenas	77
2.1.1 Atl Cahualo / Cuahuil Ehua	85
2.1.2 Tlacaxipehualiztli	86
2.1.3 Tozoztontli	88
2.1.4 Huey Tozoztli	90
2.1.5 Tóxcatl	95
2.1.6 Etzalcualiztli	99
2.1.7 Tecuilhuitontli	102
2.1.8 Huey Tecuilhuitl	102
2.1.9 Tlaxochimaco / Miccailhuitontli	106
2.1.10 Xócotl Huetzi / Huey Miccailhuitl	108
2.1.11 Ochpaniztli	109
2.1.12 Téotl Eco / Pachtontli	112
2.1.13 Tepeilhuitl / Huey Pachtli	114
2.1.14 Quecholli	115
2.1.15 Panquetzaliztli	120
2.1.16 Atemoztli	122
2.1.17 Títitl	124
2.1.18 Izcalli / Xilomaniztli	129
2.1.19 Los complejos <i>xoco-xoxo-octli</i>	132
2.2 Xócotl y la fiesta otomí	143
2.3 Atamalqualiztli	159
2.3.1 Semejanzas entre Ochpaniztli y Atamalqualiztli	171
2.3.2 La fiesta de las flores, <i>xochilhuitl</i>	173
2.3.3 La fiesta de los mercaderes	176
2.3.4 El luto en Atamalqualiztli	179

2.4 El ciclo agrícola .....	187
2.4.1 Siembras y cosechas en el año solar .....	191
Capítulo III: .....	198
3.1 Presencia ritual de la interculturalidad .....	200
3.2 El territorio mexica y la red de tributos .....	204
3.3 <i>Xocoatolli</i> y <i>xocotamalli</i> en su espacio físico-cultural .....	216
3.3.1 El tamal agrio de “siete cuevas”: Chicomóztoc y la concepción prehispánica de la interculturalidad .....	222
Capítulo IV: .....	228
4.1 La fermentación, la piel, y el excremento: un complejo simbólico mesoamericano .....	229
4.2 <i>Xoco</i> y <i>octli</i> en el sistema dualista mesoamericana .....	241
4.2.1 Los fluidos vitales y la oposición <i>xoco-octli</i> .....	243
4.2.2 Calor femenino y frío masculino .....	248
4.2.3 Los colores cambiantes del maíz fermentado .....	252
Conclusión .....	265
Referencias .....	269
Anexo A: Los tamales de haba de Ixtenco, Tlaxcala (video) .....	299



## Introducción

¿Qué comen los muertos? Aire, humo, las esencias insustanciales de las ofrendas, según algunas fuentes,<sup>1</sup> por lo menos cuando vuelven a la tierra para las solemnidades de los vivos. Pero, ¿no es cierto que se alimentan también en su lugar, el mundo de la muerte? Al enfrentarse con esta pregunta a menudo contradictoria, los antiguos nahuas dieron una respuesta asombrosamente específica: los muertos, allí en Mictlan, comen manos y pies, devoran escarabajos bermejos, mastican hierbas venenosas. Y más aún: tragan atole podrido en sus copas de calaveras, acompañado de muchos tamales podridos y hediondos (Sahagún, 1997, p. 177).

Al final de esta enumeración extraordinaria de la anticomida de los muertos, el texto concluye: todo lo que no se come en la tierra, se come allá en Mictlan. En el caso de escarabajos fétidos y hierbas venenosas, su naturaleza no comestible es bastante clara. Por otro lado, el atole y los tamales causan ruido: ¿acaso los vivos no tomamos atole, no comemos tamales? No se comen podridos, no—pero se comen *fermentados*.

Nos encontramos, entonces, frente a la famosa dialéctica simbólica entre lo fresco y lo podrido, lo que se completa con un tercer elemento: lo cocido. Como Claude Lévi-Strauss (1964) entendió, lo podrido, así ubicado, implica el rango desde lo plenamente echado a perder hasta las ricas comidas fermentadas que son una de las herencias más antiguas de la alimentación humana (Steinkraus, 1993). Por lo tanto, representa una fuente profunda del simbolismo alimentario en varias sociedades antiguas y modernas; entre ellas, sobresale como alimento ritual para los antiguos habitantes del Altiplano Central de México. Aunque el simbolismo del pulque, el fermento alcohólico del aguamiel del agave, ha sido bastante

---

1. Véase, por ejemplo, a Baez Cubero (2014) y Graulich y Olivier (2004).

2. Las fuentes son muchas. Véase a Dehouve (2014), Sierra Longega (2005), Taube (1993), y Olivier (2000, 2012).

3. Para un recorrido detallado por el tema del mestizaje culinario mexicano, véase a Iturriaga (2003).

4. En adición a Lévi-Strauss (1958), véase a Jurafsky (2014).

5. Se podría objetar que el atole es una bebida, no un 'platillo' y menos una 'comida'. Sin embargo, uso el primer término en su sentido técnico, como se entiende en el campo del estudio de la alimentación. Se basa en la "cadena

reconocido<sup>2</sup>, otras comidas fermentadas de origen prehispánico han recibido muy poca atención. La meta del presente estudio es sacar a la luz dos platillos fermentados, el *xocoatolli* —atole agrio— y el *xocotamalli* —tamal agrio— cuya presencia en los ritos de los antiguos habitantes del territorio mexicano ha sido bastante ignorada hasta la fecha. A través de un retrato detallado tanto de sus ingredientes, preparación, uso ritual, relaciones interculturales y simbolismo subyacente, espero mostrar que la comida ritual del Altiplano Central recurría a ciertas categorías y oposiciones alimenticias para generar una gramática culinaria lógica que reflejó y fue reflejada en otros elementos más reconocibles de sus tradiciones religiosas, en particular las celebraciones del ciclo litúrgico del año solar. Mostraré la importancia de un platillo justo al filo de la comida de Mictlan, podrida y hedionda, pero todavía propia de los seres humanos.

En las palabras indelebles de Marcel Mauss (1971), comer es un “hecho social total”, lo que hace posible investigaciones interdisciplinarias como la presente. Como observa Luis Alberto Vargas (2013, p. 62), “comer y beber están integrados por dos sistemas, uno material, donde se procuran y preparan los alimentos y las bebidas, y otro ideológico”. Lo ideológico abarca las normas civiles, religiosas, sexuales, económicas, de parentesco, entre muchas otras; está entrelazado con todo el tejido social. El acto de ingerir alimentos es universal para la humanidad al mismo tiempo que separa y define una persona en su complejidad como actor social. Asimismo, las tradiciones culinarias se pueden concebir como un lenguaje material elaborado con base en una gramática subyacente de guisos y gustos (Lévi-Strauss, 1958, pp. 98-101).

La comida, como cualquier hecho social, es un producto de los lazos sociales complejos que forman una sociedad a través de una historia contingente y particular. La importancia de un enfoque histórico en el estudio antropológico ha sido valorado por historiadores como Alfredo López Austin (*cf.* 1992, 1998); sin embargo, en la antropología mexicana existe una corriente de investigadores que han negado su importancia de manera enfática.

Robert Redfield (1947) ejemplifica el punto de vista de los estudiosos que no reconocen la importancia de la historia para las sociedades “primitivas” en su artículo “The Folk Society”, donde basa la ausencia de historia en sociedades primitivas o *folk* en la falta de comunicación escrita:

The folk has no access to the thought and experience of the past, whether of other peoples or of their own ancestors, such as books provide. Therefore, oral tradition has no check or competitor. Knowledge of what has gone before reaches no further back than memory or speech between old

---

2. Las fuentes son muchas. Véase a Dehouve (2014), Sierra Longega (2005), Taube (1993), y Olivier (2000, 2012).

and young can make it go; behind “the time of our grandfathers” all is legendary and vague. Without form of belief established by the written record, there can be no historical sense, such as civilized people have, no theology, and no basis for science in recorded experiment (Redfield, 1947, p. 297).

Para Redfield, el *check* o el balance verificador de la palabra escrita, supuestamente inmutable, es el requisito fundamental para el pueblo que pretenda ser civilizado y tener el derecho a su propia historia.

Según este análisis, las sociedades *folk* cambian lentamente y sin una autoconsciencia que pueda imponer su desarrollo dirigido. Ahora bien, cabe admitir que es muy dudoso que aun Redfield niegue la existencia de los acontecimientos históricos que precedían una sociedad *folk*. En la formulación de Radcliffe-Brown, “[...] any culture, any social system, is the end-result of a unique series of historical accidents” (1935, p. 400). Sin embargo, el énfasis que hace por una parte en la disposición esencialmente estática de las sociedades *folk*, y por otra parte en la ausencia de una autoconsciencia de su propia historia, tiene como resultado secuestrar esos “acontecimientos accidentales” en una jaula ontológica de la cual no es necesario liberarlos en el momento de analizar las estructuras de la cultura actual.

Una de las maneras más fructíferas para rastrear su propia historia siempre está en la tradición oral, la cual suele ser una fuente rica y profunda del conocimiento colectivo de un grupo, concediendo las limitaciones que a Redfield le parecen infranqueables. Otra manera de rastrear el pasado en el presente es con las tradiciones y patrones culturales, o sea, la herencia cultural entendida en su sentido más amplio. Como sostiene López Austin (1998, p. 14), las sociedades indígenas de México son herederas de una tradición vibrante y ricamente sincrética. “Creencias, mitos y ritos ni pueden entenderse sin la referencia a su origen remoto, ni es prudente estudiar la ideología de las sociedades anteriores a la conquista sin tomar en cuenta su legado”. La cocina mexicana, particularmente en la asombrosa variedad practicada en los pueblos indígenas, es una de las tradiciones prehispánicas que más se ha conservado frente a las grandes (o)presiones del colonialismo y, en nuestros días, del capitalismo (Verti, 1993, p. 26; Castelló Yturbide, 1986; García Rivas, 1988). Esto no quiere decir que su práctica no haya cambiado en los siglos desde la llegada de Cortés en las costas de lo que hoy en día es el estado de Veracruz. Los cambios profundos en la cocina mexicana se pueden apreciar nada más al notar todos los ingredientes indispensables que fueron introducidos después de la conquista. Allí encontramos alimentos básicos tales como el ajo, el arroz, la canela, el cilantro y la papa, por no hablar de los animales de ganado como cerdos, vacas y borregos cuya carne es el rey del plato fuerte en nuestros días.<sup>3</sup> Sin embargo, como se

---

3. Para un recorrido detallado por el tema del mestizaje culinario mexicano, véase a Iturriaga (2003).

verá a lo largo de este trabajo, las persistencias prehispánicas son a veces extraordinarias. Aún cuando los ingredientes cambian para acomodar nuevos alimentos, la gramática subyacente<sup>4</sup> del platillo sigue inalterada.

El enfoque estructuralista de Lévi-Strauss (1958, p. 99) nos da un marco para entender los elementos discretos y constitutivos de una cocina dada. Estos elementos, que llama “gustemas” (“gustèmes”), difieren tras culturas y cocinas pero están marcadas por oposiciones productivas. Entonces, para la comida francesa las oposiciones binarias relevantes son endógeno/exógeno y central/periférico. Otras oposiciones que sirven para otras cocinas podrían ser agrio/dulce, asado/hervido, o fresco/fermentado, entre muchas posibilidades (ibidem., p. 100). En el caso del *xocoatolli* y *xocotamalli*, las protagonistas diminutas de esta investigación, las oposiciones más importantes así concebidas son agrio(fermentado)/fresco, cálido/frío y nixtamalizado/no nixtamalizado.

Mi análisis se respalda con datos etnográficos, muchos de ellos fruto de mi propio trabajo de campo en comunidades nahuas y otomíes en la Sierra Norte de Puebla y en Tlaxcala. A lo largo de este análisis, intento centrar las perspectivas de los informantes, partiendo de un enfoque etnoecológico que restablece el énfasis en el punto de vista de los actores sociales sobre su propia comida (Hernández & Arnáiz, 2005, p. 135). El acercamiento estructuralista y semiótico de Lévi-Strauss y sus seguidores forma la columna central de mi estudio, en particular en el momento de analizar el significado de los platillos en su contexto y uso. Sin embargo, un estudio como el presente no basta con las aportaciones valiosas de la antropología social.

Edgar Morin en su libro *Introducción al pensamiento complejo* (1996, p. 79) recalca lo que llamo en este trabajo el enfoque ‘interdisciplinario’ como el enfoque ‘transdisciplinario’. Lo concibe como fundamental porque “escapa al campo de las disciplinas, las atraviesa” para acercarse mejor a las realidades complejas de nuestros objetos de estudio. Sus tres principios de la complejidad —el principio dialógico, el de la recursividad organizacional, y el principio hologramático— forman el eje teórico sobre el cual un estudio específico como el presente puede superar las divisiones tradicionales académicas. Hablando en particular sobre su relevancia para el campo de la antropología, Morin destaca la importancia del principio hologramático:

La relación antro-po-social es compleja, porque todo está en la parte, que está en el todo. Desde la infancia, la sociedad en tanto todo entra en nosotros a través, en primer lugar, de las prohibiciones e inducciones familiares: la limpieza, la suciedad, la gentileza, y luego las inducciones de la

---

4. En adición a Lévi-Strauss (1958), véase a Jurafsky (2014).

escuela, la lengua, la cultura (p. 108).

Igual que las normas de la limpieza o la educación, la alimentación es un sistema social complejo por excelencia, así que un análisis estrictamente gastronómico o biológico o antropológico restringe el entendimiento más profundo.

En el campo de los estudios mesoamericanos, ideas semejantes han tenido mucha influencia en las últimas décadas. Dos de ellas, popularizadas por los trabajos de Alfredo López Austin, resultan de importancia particular para mi estudio. La primera es el concepto de un “núcleo duro”, o estructura social de larga duración que conecta el pasado prehispánico con el presente de las sociedades indígenas de México. La segunda es el concepto holístico e interdisciplinario de la cosmovisión mesoamericana (López Austin, 2001).

Hablando de los fundamentos del proyecto histórico-etnográfico, López Austin (1998) observa:

Dice Augé que los antropólogos descubrieron que las sociedades que son objeto de su estudio tienen historia cuando los historiadores descubrieron la dimensión estructural de la larga duración. Exagera, sin duda; pero hay algo de verdad en su dicho. La larga duración pone al descubierto la temporalidad de las más firmes estructuras, las muestra como procesos; esto es, relativiza su estabilidad. Y es cierto también que en la temporalización de todo lo humano, los límites de la historia tradicional (los del individuo y el acontecimiento) se desmoronan para dar a la historia un sentido más pleno (p. 386).

En su elaboración más actualizada sobre el tema de la cosmovisión mesoamericana, López Austin (2012, p. 9) ha definido la cosmovisión como un hecho histórico que enfatiza la producción de procesos mentales por una entidad social, para aprehender el universo “en forma holística”. Dicho proceso no es hegemónico, pues, como el autor clarifica más adelante, “[l]os grupos sociales productores del sistema son de distintas dimensiones, y pueden estar interrelacionados [...] Esto hace que exista una pluralidad de subsistemas de distintas dimensiones, ya incluidos unos en otros, ya intersecados [sic]” (*ibidem.*, p. 10).

Agrego que también limitarnos a un solo campo de análisis académico, forzosamente arbitrarios y basados en una cultura tan particular como todas las culturas, corre un riesgo bastante grave en el caso del análisis histórico y/o antropológico, ya que es muy probable que nuestras divisiones “naturales” no correspondan con las categorías “naturales” de las culturas y épocas históricas de nuestros estudios. Estudiar la comida fermentada desde un punto de vista biológico agrega mucha información valiosa al campo de la biología, pero su validez para una mujer nahua en la Sierra Norte de Puebla donde se ha

hecho el atole agrio por siglos resulta más complicada. Esto no quiere decir que no sea válido, sino que sin considerar los demás contextos complejos que comprenden su uso tanto actual como histórico, perdemos de vista muchas intersecciones e interacciones imprescindibles.

Por lo tanto, he concebido el presente proyecto como un retrato de dos platillos fermentados de origen prehispánico: el *xocoatolli*, o atole agrio, y el *xocotamalli*, o tamal agrio. Por enfocarme con detalle en solo dos platillos, el análisis se abre naturalmente a varios campos de investigación que generalmente se quedan por separados: el biológico, el antropológico, el semiótico, el arqueológico, y, sobre todo, el histórico. Por esta metodología, exploro en estas páginas la siguiente hipótesis: en la época Posclásica el *xocoatolli* y el *xocotamalli* eran platillos cuya naturaleza como fermentados dio lugar a una serie de relaciones complementarias y opuestas que fue reflejada en la alimentación ritual de los antiguos mexicanos y de otros grupos bajo su poder político.

### *Antecedentes del trabajo*

Los platillos del presente estudio, el *xocoatolli* y el *xocotamalli*, no se han estudiado en su contexto histórico hasta la fecha. Por lo tanto, los antecedentes de este trabajo se encuentran separados por tema, cada uno tocando un punto importante para mi investigación.

La comida prehispánica de los pueblos del Altiplano se ha estudiado en una manera general por varios historiadores actuales: Heriberto García Rivas (1988), Sophie D. Coe (1994), Jeffrey M. Pilcher (2001), Teresa Castelló Yturbide (1986), Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas (1979), Marco Buenrostro y Cristina Barros (2001), entre los más destacados. Sus obras tienden a la descripción y por lo general evitan el análisis de significado o de un sistema del sabor. El último lo han logrado los antropólogos de la comida indígena actual, como Perla Petrich (1985) en su estudio de la cocina moché, los mismos Vargas y Casillas en un análisis de “Comer, beber, cuerpo y cosmovisión” en la comida mexicana (2008), y más recientemente, Blanca María Cárdenas Carrión (2014 y 2012) en sus trabajos sobre las construcciones culturales del sabor en la comida rarámuri. Desafortunadamente, la mayoría de los historiadores de la comida prehispánica ha dejado de lado este estilo de análisis profundo, a lo mejor debido a la dificultad de reconstruir el paladar prehispánico con suficiente detalle.

Sin embargo, en los últimos años, una nueva ola de historiadores ha logrado mover la conversación más allá de lo descriptivo, hacia el análisis de la simbología de la comida prehispánica en sus contextos rituales. Los trabajos de Elena Mazzetto sirven como modelo del presente trabajo, ya que combinan un

análisis detallado de las fuentes históricas, de las particularidades de las palabras en náhuatl, y de los ritos nahuas para entender mejor el papel que tuvieron varias comidas específicas. Sus artículos más relevantes son “El simbolismo de la *yotextli* en las fiestas del año solar mexica” (2015), “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas” (2013), “Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas” (2017), y con Natalia Moragas “Simbolismo y uso litúrgico de algunas variedades de *octli* entre los antiguos nahuas” (Mazzetto y Moragas, 2015). Además de Mazzetto, Agnieszka Brylak ha tomado un acercamiento semejante, particularmente en su trabajo “La comida como forma de expresión artística en las fiestas religiosas nahuas” (2011), que analiza los usos no-comestibles y decorativos de ciertos platillos nahuas en el contexto de los ritos de las veintenas. Por último, Katarzyna Mikulska Dabrowska (2007) también forma parte de esta nueva ola de investigadores de la comida prehispánica, tocando el tema para identificar la comida de los dioses en contextos rituales, tomando como su punto de partida el trabajo pionero de Graulich y Olivier (2004).

Dado que el estudio histórico de la comida prehispánica debe, por la naturaleza de las fuentes, enfocarse mucho en su uso ritual, el calendario mexica ha llegado a tener bastante importancia en su estudio. Los tres autores que más han abordado el tema del ciclo agrícola y su relación con el calendario solar de los mexica son Alfonso Caso, en su gran obra *Los calendarios prehispánicos* (1967), Michel Graulich en *Ritos aztecas. Las fiestas de las veintenas* (1999), e Ivan Šprajc en *Venus, lluvia y maíz* (1996). Aunque estos tres autores en general no abordan el tema de la comida directamente, los problemas que enfrentan para entender la relación del calendario de 365 días con el año solar de aproximadamente 365.25 días tiene relevancia directa para cualquier estudio de la comida ritual. Cabe mencionar los trabajos de Johanna Broda (“Ritos y deidades del ciclo agrícola”, 2013 y “Ciclos de fiestas y calendario solar mexica”, 2000) y de Teresa Rojas Rabiela (*Las siembras de ayer. La agricultura indígena del siglo XVI*, 1988) que afirman ampliamente la presencia de dos cosechas anuales, una de temporal y otra de riego, conforme a las variaciones microclimáticas que caracterizan el territorio mexicano.

La fermentación en particular ha sido examinada con más detalle entre los estudios de la comida tradicional en la actualidad. El pulque, antes de todo, ha llamado la atención de muchos investigadores por su carácter claramente simbólico. Danièle Dehouve, en su artículo sobre la elaboración ritual del pulque entre los tlapanecos de Guerrero (2014), aborda un análisis profundo de su relación con los ritos y las creencias prehispánicas. Este gran trabajo sirve como modelo de las posibilidades de la analogía etnográfica. En el contexto del pulque, muestra la relación que tiene la fermentación con la fertilidad de la tierra, con la sangre y con el aspecto femenino. Edgar Samuel Morales Sales (2000) ha tocado el tema de

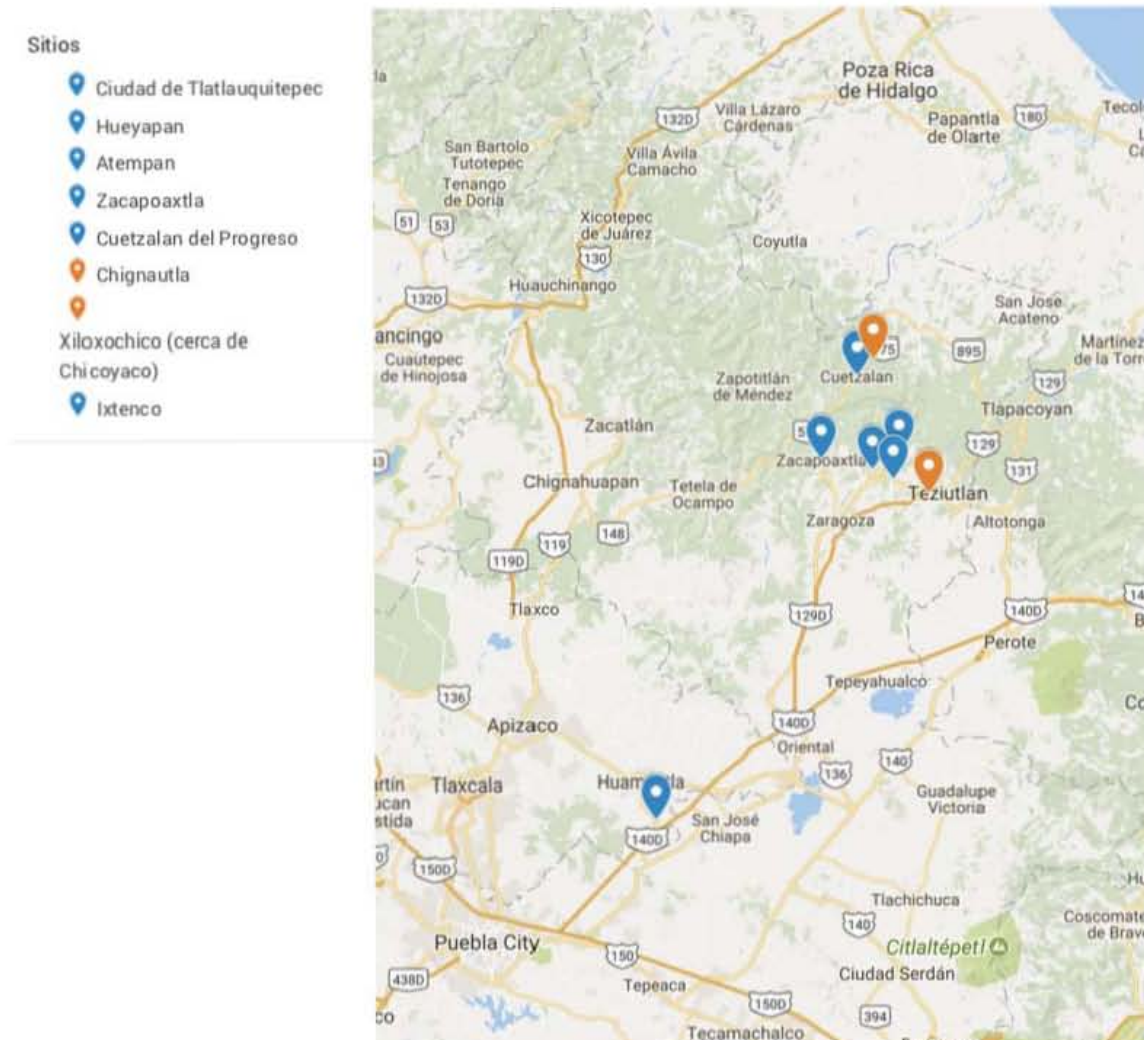
la fermentación, o el sabor agrio, en el sistema culinario de los mazahuas, un aspecto de sus gustos culinarios que al parecer era vigente desde tiempos prehispánicos. Javier Taboada Ramírez (1972, 2003) ha estudiado la base biológica de varias bebidas fermentadas tradicionales de México, aportando información muy valiosa sobre su contenido nutricional y propiedades bioquímicas. En el mismo canal, hay que señalar los valiosos trabajos reunidos en la compilación *Alimentos fermentados indígenas de México* (Wacher & Lappe, 1993), que comparten mucha información acerca del uso actual del tamal agrio y atole agrio. Igualmente, *Más allá del pulque y el tepache. Las bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas indígenas de México* (Godoy, Herrera & Ulloa, 2003) es una rica fuente sobre bebidas fermentadas tradicionales poco estudiadas en la literatura antropológica. Por último, Amaranta Arcadia Castillo Gómez (en prensa) ha traído a la luz el uso del *xocotamalli* entre los nahuas de Chiconcuac de Juarez en el estado de México.

### *Trabajo de campo*

Hice mi trabajo de campo principalmente en la Sierra Norte de Puebla y en Tlaxcala, a partir de varias estancias cortas (promedio de una semana) durante los años 2016 y 2017. En la Sierra Norte de Puebla, además de tiempo más dedicado con una familia en Hueyapan, aproveché mi estancia para andar en las ferias y tianguis de varios pueblos alrededor de Tlatlauquitepec. En los pueblos nahuas de Tlatlauquitepec, Hueyapan, Atempan, Zacapoaxtla y Cuetzalan, hablé con una variedad de gente acerca de sus recetas y costumbres asociadas con el atole y tamal agrio. Estuve allí durante las Semanas Santas de 2016 y 2017, además de una semana en Septiembre, 2016 y una semana en Septiembre, 2017. Mi trabajo de campo en Tlaxcala fue principalmente con la familia Hernández del pueblo otomí de Ixtenco, donde existe la tradición muy arraigada de la siembra del maíz criollo y el consumo ritual del atole agrio de maíz negro en sus mayordomías. Tuve la oportunidad de recibir su hospitalidad y aprender de manera profunda de ellos a lo largo de tres visitas: en Julio, 2016; en las celebraciones de Todos Santos en Noviembre, 2016; y, por último, durante las celebraciones de su santo patrón San Juan Bautista el 24 de Junio en 2017. Enseguida presento un mapa de mis sitios de trabajo de campo; aquellos con marcadores anaranjados representan los lugares de origen de la gente con quien hablaba, aunque no los visité personalmente.



Mapa 1.1: Lugares de trabajo de campo 2016-2017



### *Estructura del presente trabajo*

El primer capítulo aborda la realidad física e histórica de los dos platillos, basándose en fuentes históricas

y en investigaciones actuales sobre su elaboración, su clasificación y su biología. Con esta base fundamental establecida, el segundo capítulo emprende el análisis plenamente histórico, agregando todos los datos de las fuentes documentales del siglo XVI y prehispánicas sobre el uso de los dos platillos *xoco*, con un enfoque particular en su uso ritual en las festividades nahuas y otomíes. Propongo una herramienta teórica basada en el sistema de oposiciones triples que sigue los pasos de Lévi Strauss (2009[1965]) y su triángulo culinario para entender el sistema subyacente que rige el uso y no uso de alimentos fermentados en contextos rituales. El festival del descanso ritual del maíz de cada ocho años, *Atamalculiztli*, se estudia de manera pormenorizada para entender el simbolismo más profundo del uso de la comida fermentada. Con todos estos datos reunidos, el segundo capítulo termina con un análisis de las siembras y cosechas de los antiguos nahuas y propone una interpretación tanto simbólica como práctica de la distribución de los platillos *xoco* (y de pulque) en sus ritos.

El tercer capítulo hace hincapié en un aspecto importante de lo que ya se ha planteado: la naturaleza *intercultural* de la concepción y del uso ritual de los dos platillos. Empieza con un resumen general del fenómeno de la interculturalidad en Mesoamérica, que se ha estudiado más desde el punto de vista lingüístico y político, pero no tanto en cuanto a la comida. El *xocotamalli* en particular tiene un vínculo notable con los otomíes en las fuentes históricas, y los matlatzincas con el *xocoatolli*. La segunda parte de este capítulo reúne los datos históricos de los grupos otomianos, y sus relaciones tanto culturales como políticas con los mexica. Propone una interpretación del simbolismo de los platillos *xoco* basada en la concepción de López Austin sobre las implicaciones interculturales de la forma organizacional estatal de la “triple alianza” o *excan tlatoloyan* que elaboró en su artículo “El dios enmascarado de fuego” (1985a).

El cuarto y último capítulo lleva este retrato a sus implicaciones más abstractas. Retoma la teoría de la complejidad de Morin y le agrega las ideas de la antropología estructural de Claude Lévi-Strauss, para generar un entendimiento profundo de las redes conceptuales que abarcan el uso de *xocoatolli* y *xocotamalli* en contextos históricos. Las dualidades opuestas pero complementarias de lo ajeno/lo propio, la vida/la muerte, lo cocido/lo crudo, entre otros, se consideran con base en toda la investigación interdisciplinaria de los otros capítulos. La fertilidad de la tierra, como una realidad dada por los dioses y una necesidad que siempre se tiene que renovar, se considera particularmente importante para la semiótica de la fermentación en Mesoamérica. Por último, se ubica todo el análisis anterior sobre el lienzo más grande, el cosmos mismo y la ubicación en este espacio-tiempo divino de las comidas fermentadas.

Como se demostrará a lo largo de este trabajo, el hecho de ‘dejar podrir’ a un alimento para que mejore su sabor o sus cualidades nutritivas implica en sí una paradoja plenamente cotidiana y al mismo

tiempo cargada de potencial simbólico. Ser cotidiano no le impide ser trascendente: en la cosmovisión mesoamericana, los dos niveles de percepción se entrelazaban y se influían de manera constante.

## Capítulo I:

### La fermentación del *xocotamalli* y el *xocoatolli*: la prueba histórica y la práctica actual

Como un principio, defino el *xocoatolli* y *xocotamalli* como platillos o comidas<sup>5</sup> fermentados a lo largo de este trabajo. Sin embargo, ciertos investigadores como Anderson y Dibble en su traducción del *Códice Florentino* (Sahagún, 1950-1982)<sup>6</sup>, Seler en sus comentarios a los cantos (2014b) y Sullivan en el su traducción de los *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1997) los han interpretado como ‘atole de fruta’ y ‘tamal de fruta’. Ahora bien, aunque esas interpretaciones son válidas lingüísticamente, a continuación mostraré que son erróneas en términos de su uso tanto actual como histórico. Resulta necesario abordar con detalle las razones de clasificar estos alimentos sin duda entre el ámbito de lo fermentado. Para lograr esta meta, empleo tres tipos de pruebas: la histórica, la de la práctica actual, y la de la biología básica de la fermentación del maíz. La prueba histórica abarca las fuentes escritas del siglo XVI, las fuentes pictográficas de la misma época y de tiempos prehispánicos, y un análisis diacrónico y sincrónico de los datos lingüísticos del náhuatl y de otras lenguas indígenas. La prueba de la práctica actual abarca la riqueza de los datos etnográficos, muchos recopilados por varios investigadores y otros de mi propio trabajo de campo. Hago un retrato de las técnicas específicas de cocinar el atole agrio y el tamal agrio en varias comunidades indígenas hoy en día. Con base en ello, reúno las características generales que

---

5. Se podría objetar que el atole es una bebida, no un ‘platillo’ y menos una ‘comida’. Sin embargo, uso el primer término en su sentido técnico, como se entiende en el campo del estudio de la alimentación. Se basa en la “cadena alimentaria” que “inicia con la obtención de alimentos y termina en el momento que se encuentran a punto de entrar en la boca” (Gariné & Vargas, 2006, p. 107). El alimento es la materia prima de la alimentación, un recurso natural sin procesamiento ninguno. Los alimentos luego se transforman pasando por la cocina: “el proceso que los integra en platillos y los prepara por ser consumidos” (ibidem., p. 108). Por consiguiente, tanto el atole como el tamal son platillos por haber pasado por el proceso de la cocina. ‘Comida’, por su parte, la usaré en una manera más general, para referirme a los platillos, además de los alimentos que se comen en su estado crudo como la fruta.

6. *CF*, aquí en adelante.

diferencian estos platillos de otros fermentados y no fermentados. Las semejanzas entre la manera actual de preparar los platillos y la preparación documentada del siglo XVI se ven claramente. Por último, la tercer rama de soporte será la fundación biológica de la fermentación del maíz. La relación entre la realidad biológica y el simbolismo más abstracto resulta elemento clave para entender su papel único en las veintenas de los mexicas (algo que veremos con más detalle en el capítulo II).

## **1.1 Pruebas históricas**

La prueba histórica forma la base fundamental del análisis emprendido en estas páginas. Antes de todo, se tiene que rastrear qué es lo que los mexicas entendían por *xocoatolli* y *xocotamalli* en los siglos XV y XVI. Aunque los datos son difusos y muchas veces indirectos, una investigación pormenorizada puede revelar detalles importantes al respecto. Las técnicas culinarias y los ingredientes son los elementos que más importan en este paso fundacional. Luego, se consideran las características claves de la comida representada en las fuentes pictográficas, particularmente los códices *Borgia*, *Laud*, *Vaticano B*, *Nuttall* y *Vindobonensis*. La representación plástica a su vez puede revelarnos aspectos de su concepción alimenticia desde el punto de vista autóctono. Los argumentos lingüísticos por su naturaleza tienen que recurrir a los datos tanto sincrónicos como diacrónicos, pero no por eso resultan menos valiosos para fundamentar el argumento.

### **1.1.1 Fuentes escritas**

Solo existe una descripción explícita del *xocotamalli* en las fuentes escritas del siglo XVI. Durán dice que durante la veintena de Títitl, “Comían este día un pan acedo que ellos llaman *xocotamalli* que quiere decir ‘pan acedo o agrio’. Este pan se comía generalmente y no otro. Bebían también unas puchas acedas de maíz morado. De esta comida y bebida ofrecían en los templos y cada uno en su oratorio” (Durán, 1984, Vol. I, p. 289). Esta descripción concuerda bastante bien con los rasgos fundamentales que se identifican más adelante en este apartado, y en la sección de la práctica actual.

El *xocoatolli*, el otro miembro de la pareja de platillos, es ciertamente el atole a que Durán hace referencia en la cita anterior. Se comprueba con otra descripción culinaria explícita y detallada del siglo XVI, esta vez proporcionada por el protomédico Francisco Hernández. En su estudio extenso de las

plantas medicinales de la Nueva España, compilado entre 1571 y 1576, dejó una descripción preciosa de la preparación del *xocoatolli*:

Suelen también preparar el llamado *atolli agrio*, que los mexicanos llaman *xocoatolli*, mezclando una libra de fermento o masa agria con dos libras de maíz ablandado y molido del modo dicho; el fermento se prepara con maíz negro hecho masa del mismo modo, la cual se guarda cuatro o cinco días hasta que se acede a fin de que dé al *atolli* una acidez agradable. Ya servido se le pone sal y *chilli*, y lo toman así por la mañana los enfermos [...] (Hernández, 1959, Vol.1, p. 290).

Por la suerte de tener una relación tan detallada que parece receta, podemos afirmar que en el siglo XVI la definición de ‘xocoatolli’ como ‘atole agrio’ y, por lo tanto, un atole fermentado era corriente. Hoy en día, se conoce la variante con chile todavía en algunas partes de la Sierra Norte de Puebla.

Asimismo, la crónica tardía (siglo XIX) del Fray Pablo de la Purísima de Beaumont afirma que su uso era todavía corriente en Guadalajara como un “gran regalo”, y que su preparación entre los tarascos era semejante a lo documentado por Hernández entre los nahuas<sup>7</sup> (Gómez de Orozco, 1972, pp. 190-191). Según su informe, era explícitamente por la agrura de del atole que “los mexicanos le llaman Xocoatole, denominación que le ha quedado hasta ahora a esta bebida [...]” (ibidem). Hay que mencionar aquí también las fuentes de los diccionarios del siglo XVI, particularmente el diccionario castellano-náhuatl del Fray Alonso de Molina (1571; *GDN*) y el castellano-náhuatl-otomí de Alonso Urbano (1991). En su entrada para ‘atolle’, este último da la única entrada de un diccionario de la época que define de manera más o menos explícita el atole agrio como *xocoatolli*<sup>8</sup>, por su correspondencia con el *anyxttey* en otomí (Urbano, 1991, f. 50v), que significa igualmente atole agrio. Considero estas fuentes y unas más en el apartado 1.1.3.

Aunque las referencias de Hernández, Durán y Urbano son las únicas del siglo XVI que definen de manera explícita el *xocoatolli* y el *xocotamalli* como productos agrios y fermentados, el *Códice Florentino*, como obra compuesta en varias etapas en castellano y náhuatl, merece una mirada pormenorizada sobre

---

7. Es digno notar que este relato tardío sobre la preparación de la bebida es una copia casi exacta de la formulación de Hernández (1959, Vol.1, p. 290), algo que puede indicar que al fraile le parecía todavía apto para describir un proceso que había presenciado, o, más bien, que simplemente copiaba lo que contaba Hernández en la ausencia de datos propios.

8. Lo escribe como “xocontolli”, lo que parece un error de la ‘n’ por el ‘a’, ya que así escrita sería más bien “atole del pie de la olla de barro” (‘xo’ - ‘pie’ [véase a las entradas de Wimmer, 2006 para .xocoyoltepec, .xocoztic] + ‘con’ - ‘olla de barro’ [‘comitl’ incorporado como descriptivo se vuelve ‘con’] + ‘tolli’ - ‘atole’ [‘atolli’ pierde la ‘a’ inicial al seguir una consonante]). Tal gustónimo no existe hasta donde yo sé y, además, no tiene ninguna relación con el atole agrio de su traducción correspondiente en otomí.

el punto. Una comparación entre el texto en español del *Códice Florentino* (García Quintana & López Austin, 1989), el texto en español de la *Historia General de las cosas de Nueva España*<sup>9</sup> y el náhuatl del *Códice Florentino* (CF, paleografía de Anderson y Dibble) revela ciertas pistas que dan más apoyo a mi argumento que la pareja de platillos *xoco* tratan de platillos fermentados, no de fruta, hechos de maíz negro o morado.

Varias veces en el libro X del *Códice Florentino*, se menciona el *xocoatolli* como la bebida típica de ciertos grupos. De los Matlatzinca o Quaquata o Toloque, dice que:

Referencia	<i>Historia general...</i>	<i>Códice Florentino</i> (español)	CF (náhuatl y traducción al español)
Lib. X, Cap. XXIX	“Y en la tierra de estos <i>quaquata</i> solamente se da maíz y frijoles, y unas semillas que son de mantenimiento que se llaman <i>huauhtli</i> . Carecen de sal y de <i>ají</i> ; su comida es tamales y frijoles, y su bebida la mazamorra que llaman <i>xocoatolli</i> ” (p. 588).	“Y en la tierra destes cuacuatas solamente se da maíz, frisoles y unas semillas que son de mantenimiento, llamadas <i>huauhtli</i> ; carecen de sal y de <i>axí</i> ; su comida es tamales, y frisoles, y su bebida la mazamorra que llaman <i>xocoatolli</i> ” (Vol. 2, p. 665).	“ <i>Injqe in quaquata: amo tle mochioa in jntlalpan, çan iio in tlaolli, in etl, in oauhtli, atle chilli, atle iztatl. Injqe in, cenca intlaqual in tamalli, in etl: no cenca intlail in xocoatolli</i> ” (CF, Lib. X, p. 183).  “No se dio nada en la tierra de estos Quatquata; solo maíz, frijol, amaranto; nada de chili, nada de sal. Las comidas principales de estos eran tamales, frijoles; también su bebida principal era el atole agrio [ <i>xocoatolli</i> ]” <sup>10</sup> .

Aquí, Anderson y Dibble dan la traducción de “fruit atole” para *xocoatolli* (CF, Lib. X, p. 183), la cual es, como ya he señalado, bastante dudosa. En este caso hay referencia particular a la escasez de su tierra, “*amo tle mochihua*”/“No se dio nada”, lo que pone en duda la idea de que tomaran regularmente atole de una variedad de frutas que ni se cultivaban y que no se mencionan en el texto.

Luego el texto dice que la manera de vida de los mazahuas (*maçahuaque*) que vivían en el cerro

9. Este texto corresponde al *Códice de Tolosa*, un manuscrito del texto español del *Códice Florentino* con ciertas enmiendas y/u omisiones (García Quintana y López Austin, 1989, Vol. 1, p. 25). Aquí empleo la edición de Garibay (Sahagún, 2013).

10. Traducción mía, basada en la traducción inglés de Anderson y Dibble: “Nothing grew in the land of these Quatquata; only maize, beans, amaranth; no chili, no salt. The principal foods of these were tamales, beans; also their principal drink was fruit atole”.

Xocotepec era semejante a la de los toloque (CF, Lib. X, p. 183). Sabemos que hoy en día la comida mazahua es particularmente destacada por la presencia extensa del sabor agrio (Morales Sales, 2000), y es probable que el uso del *xocoatolli* fuera conocido entre ellos en este periodo también<sup>11</sup>.

En el capítulo 13 del libro VIII, en la sección que habla de la comida de los señores, se menciona el *xocoatolli*:

Referencia	<i>Historia general...</i>	<i>Códice Florentino</i> (español)	CF (náhuatl y traducción al español)
Lib. VIII, Cap. XIII	<i>No se traduce</i> ("Otras muchas maneras de puchas o mazamoras hacían, las cuales se usaban hacer en casa de los señores" (p. 446).)	<i>No se traduce</i> ("Todas estas maneras de puchas o de mazamoras ya dichas se usaban hacer en casa de los señores" (Vol. 1, p. 515).)	" <i>iztac xocoatolli, chichiltic chilxocoatolli</i> " (CF, Lib. VIII, p. 39).  "Atole agrio [ <i>xocoatolli</i> ] blanco, atole agrio [ <i>xocoatolli</i> ] rojo con chile." <sup>12</sup>

Anderson y Dibble (CF, Lib. VIII, p. 39) traducen esta frase como "sour, white maize gruel; sour, red maize gruel with fruit and chili". Esta vez sí han dado espacio a la interpretación de 'agrio' para *xoco*; sin embargo, a la segunda bebida agregan 'fruta' como si tuviera las dos acepciones al mismo tiempo, a diferencia del *xocoatolli* blanco, lo cual es una elección de traductor sin justificación. Arias González (2006, pp. 74-75) lo traduce con el adjetivo suelto y sin considerar la acepción de agrio: "atole de fruta blanca, roja, atole de fruta con chile".

Referencia	<i>Historia general...</i>	<i>Códice Florentino</i> (español)	CF (náhuatl y traducción al español)
Lib. X, Cap. XIX	<i>No se traduce</i> ("como se dijo en el capítulo XIII del octavo libro" (p. 550).)	"Vende también los tamales del maíz bien cocido y lavado, y los tamales prolongados y delgados, y los que son colorados, y los que tienen frisoles cocidos y molidos, o los dellos envueltos con la masa, o	" <i>quinamaca, quauhnextamalli, tamalatl, in tenextamalli, in tamalpitzaoc, in xocotamalli, in epoaxtamalli, in epoaxtlaio, in exixilquitlaio, tlaoiopuztic, tlaioixixitic, popoiec tamalpatlachtli, tamalhuitzoctli, ichcatamalli, tlacatlacualli, tamalmimilli, quatecuicuilli, tlatzincuitl, tlapactamalli,</i>

11. Para más sobre los mazahuas y su relación con la comida fermentada, véase al Capítulo III.

12. Traducción mía.



		<p>empanados y salados, y los tamales largos y anchos, y los que son redondos, largos y puntiagudos, y los tamales que son muy blancos del maíz cocido y bien lavado, y los tamales pintados blancos y colorados, y los que tienen dentro huevos.” (Vol. 2, p. 613).</p>	<p><i>tlamaquauilli, ocelotamalli, tamaluitzoctli, iztac xocotamalli, chichiltic xocotamalli, totoltetamalli [...]</i>” (CF, Lib. X, p. 69).</p> <p>“Él lo vende: tamal de ceniza de madera, agua de tamal, tamal de maíz nixtamalizado, tamal angosto, tamal agrio [<i>xocotamalli</i>], tamal de frijol cocido, tlacoyo de frijol cocido, tlacoyo de frijol refrito [desmenuzado], tlacoyo quebrado, tlacoyo desmenuzado, tamal ancho y salado, tamal puntiagudo, tamal [¿cortado?] de algodón,<sup>13</sup> comida de ayuno [<i>tlacatlacualli</i>], tamal cilíndrico, tamal decorado con una concha de frijol, [tamal de] maíz desgranado, tamal lavado y machacado, tamal de ocelote [con manchas], tamal puntiagudo, tamal agrio [<i>xocotamalli</i>] blanco, tamal agrio [<i>xocotamalli</i>] rojo, tamal con huevo<sup>14</sup> [...]”.</p>
--	--	--	---

En este tercer ejemplo, proveniente del decimonoveno capítulo del libro X, el texto en castellano del *Códice Florentino* sigue generalmente la secuencia del náhuatl correspondiente. El texto de la *Historia general* omite esta parte por completo. El *xocotamalli* aparece aquí tres veces, en dos instancias separadas. En cuanto a la primera instancia, un detalle relevante se destaca inmediatamente al comparar los dos textos: el *xocotamalli* del texto en náhuatl corresponde con “los que son colorados” del texto en castellano. No menciona su naturaleza como fermentada, pero pone énfasis particular en su color, característica general de la traducción libre al castellano que hizo Sahagún del texto en náhuatl. Este platillo se repite casi al final de la lista larga de tamales, ahora con su color especificado. Junto con el *xocotamalli* de típico color rojo (*chichiltic xocotamalli*), aquí encontramos la única mención de un

13. Menciono aquí la posibilidad de que este gustónimo no se trate de un tamal hecho físicamente de algodón, sino de la forma de cortar el tamal con el *hilo* de algodón. Efectivamente, en la veintena de Panquetzaliztli, Sahagún (2013, p. 140) describe unos “tamales rollizos” que se cortaban solo con el hilo de maguey, ‘*ichtli*’. Sin embargo, sin más contexto, cualquier interpretación resulta muy arriesgada.

14. Traducción mía.

*xocotamalli* blanco (*iztac xocotamalli*) en la obra sahoguntina.

Ahora bien, hay dos elementos claves para estos platillos: la fermentación y el color del maíz. En cuanto a la fermentación, las descripciones de Hernández (1959, Vol. 1, p. 290) y Sahagún (2013, p. 445) son suficientes para precisar en qué consistía en la época anterior a la Conquista. En cuanto al color, las citas a lo largo de este apartado muestran las múltiples veces que Sahagún indica el color colorado de los *xocotamalli* en su versión en castellano. Al juntar estos datos históricos con los datos etnográficos (tratados con detalle en el apartado 1.2), resulta que el color característico del tamal o atole colorado es resultado del uso del maíz negro, el cual, después del proceso de la fermentación, se torna rojo.

Al especular un poco, me parece factible que como Sahagún compilaba y traducía esta obra para los religiosos en la Nueva España por fines de la evangelización, su traducción libre tuviera la meta de traducir los términos en náhuatl a la forma más reconocible para los españoles. Para un indígena, *tamal agrio* evocaba de manera metonímica todo su contexto, incluso el color. Por ello, la primera mención del *xocotamalli* en la cita anterior no lleva ningún marcador de color en náhuatl, mientras que Sahagún lo explicita como “colorado”. Por otro lado, la segunda mención de los *xocotamalli* en náhuatl explicita sus colores, justo para diferenciar el color inusual, blanco, del color típico, rojo. La tendencia de Sahagún de traducir este gustónimo sin marcador del color a un castellano que lo marca se explica cuando se considera que para un español evangelizador, la forma física y no el proceso de su elaboración era lo más reconocible de manera inmediata.

Sin embargo, se contrasta marcadamente con la siguiente cita del atole agrio, que viene de la lista de los mercancías del vendedor de atole en el libro X del *Códice Florentino*:

Referencia	<i>Historia general...</i>	<i>Códice Florentino</i> (español)	<i>CF</i> (náhuatl y traducción al español)
Lib. X, Cap. XXVI	“[...]o de los escobajos de las mazorcas quemadas y molidas, mezclándose con frijoles, con agua de maíz aceda, o con ají[...]” (p. 561).	“[...]o de los escobajos de las mazorcas, quemados y molidos, mezclándose con frijoles, con agua de maíz aceda, o con axí [...]” (Vol. 2, p. 625).	“[...]etlatolli, izquiatolli, xocoatolli, chilatolli [...]” ( <i>CF</i> , Lib. X, p. 93).  “[...]atole de frijol, atole de esquite [tostado], atole agrio [ <i>xocoatolli</i> ], atole de chile” <sup>15</sup>

15. Traducción mía.

La *Historia general...* y el *Códice Florentino* corresponden plenamente con la secuencia del náhuatl; así se traduce “xocoatolli” como “agua de maíz aceda” (la cual se mezcla con la masa, según el contexto de la oración)<sup>16</sup>. Lo interesante aquí es que, a diferencia del tamal, se define la bebida por su sabor agrio, y no por su color. Cuando se especifica su color, como en el capítulo de la comida de los señores (Libro VIII, capítulo XIII), es para diferenciar una versión blanca de una roja.

Se encuentran, por lo tanto, dos tipos de pruebas ilativas acerca de las concepciones de los colores adecuados de estos platillos. Por un lado, tenemos el *xocoatolli* que puede ser de dos colores, uno blanco y otro rojo. Por otro lado, el *xocotamalli*, cuando se especifica un color en castellano, siempre se encuentra rojo. Aun en náhuatl, las raras veces que el color se encuentra enfatizado son para resaltar el color rojo<sup>17</sup> o para diferenciar un *xocotamalli* blanco del típico colorado.

Asimismo, resulta factible que el color definitorio del tamal agrio fuera rojo, con el blanco como la versión menos común que servía como complemento. Igualmente en el caso del atole agrio, los mismos dos colores básicos mencionados en el *Códice Florentino* pudieron haber existido como un par complementario. Dupey García (2008) ha investigado el binomio cromático rojo-blanco a partir de los códices prehispánicos para representar simbólicamente al día y a los dioses solares:

[...]la pareja rojo-blanco y su variante amarillo-rojo, eran las estructuras cromáticas que los nahuas atribuían al Sol y a las divinidades que encarnaban el astro del día bajo sus diversas formas. Estos colores calificaban entonces la luz diurna como lo indicaban ya algunas palabras náhuatl que al designar el blanco y el rojo aludían al mismo tiempo a la claridad y al brillo (Dupey García, 2008, para. 20).

Al respecto, es interesante notar que tal binomio cromático fue utilizado en forma culinaria en la veintena de Huey Tozotli, con ofrendas del *xocoatolli*, el rojo, y *quauhnextolli*, el blanco (véase al apartado 2.1.4).

Se recuerda que Hernández y Durán hacen explícito que el color del *xocoatolli* es rojo o morado. Además, el capítulo 13 del libro VIII del *Códice Florentino* es el único lugar donde se menciona el xocoatole blanco; todas las demás citas del atole no mencionan su color. Por último, en muchas comunidades actuales donde la bebida todavía mantiene su cargo simbólico, el rojo es el único color

---

16. “El caliente se hace de masa de maíz molido, o tostado, o de las tortillas molidas, o de los escobajos de las mazorcas quemadas y molidas, mezclándose con frijoles, con agua de maíz aceda, o con *ají*, o con agua de cal, o con miel” (Sahagún, 2013, p. 561).

17. Así parece el caso de la veintena Toxcatl, en el cual la descripción en náhuatl lo describe como “xocotamalli chichiltic” o “xocotamal rojo [color del chile]” (CF, Lib. II, p. 70).

adecuado<sup>18</sup>. Los datos etnográficos además del simbolismo fuerte que habrían cargado platillos rojos, el color de la sangre,<sup>19</sup> me impulsan a considerar que en contextos rituales, el atole agrio rojo fue el prototípico.

Enseguida considero una cita, que viene dentro de la gran enumeración de la comida de los señores, que implica varias dificultades:

Referencia	<i>Historia general...</i>	<i>Códice Florentino</i> (español)	CF (náhuatl y traducción al español)
Lib. VIII, Cap. XIII ( <i>Códice Florentino</i> láminas 1270 y 1271)	“—otros tamales comían que son colorados, y tienen su caracol encima, hácese colorados porque después de hecha la masa la tienen dos días al sol o al fuego, y la revuelven, y así se para colorada” (p. 445).	“Otros tamales comían, que son colorados y tienen su caracol encima. Hácese colorados porque después de hecha la masa la tienen dos días al sol o al fuego, y la revuelven, y así se para colorada” (Vol. 1, p. 513).	“ <i>totolnacaqujmjlli xocco tlapaoaxtli, anoço tlatentli [...]</i> ” (CF, Lib. VIII, p. 37).  “Envoltorio de carne de guajolota cocida en la olla, o quizás el dejado en la orilla” <sup>20</sup> .

Las variaciones entre *Historia general...* y el *Códice Florentino* son mínimas. Concuerdan bastante bien y describen por la primera y única vez el proceso culinario de fermentar el tamal agrio. Sahagún nos dice de manera explícita que es dicho proceso el que genera el cambio de color. Al basarnos en el texto castellano no parece que haya ninguna dificultad en identificar este platillo sin nombre como el *xocotamalli*, el tamal colorado en varias otras partes del texto. Sin embargo, el texto náhuatl nos dificulta dicha interpretación.

totolnacaqujmjlli	xocco
totol-naca-qujmjl-li	xoc-co
guajolota-carne-envoltorio-ABS	olla-LOC(en)

18. Por ejemplo, en las comunidades nahuas cerca de Tlatlauquitepec, Puebla o en la comunidad otomí de Ixtenco, Tlaxcala (véase al apartado 1.2.1).

19. Trato con detalle el simbolismo de la sangre en contextos culinarios en el apartado 4.2.1.

20. Traducción mía.

tlapaoaxtli	anoço	tlatentli
tlapaoax-tli		tlaten-tli
cocida.en.olla-ABS	o quizás	dejado.en.la.orilla/horneado-ABS

A pesar de la similitud superficial, el “xocco” tiene la clara forma gramática de ‘xoc<sup>tl</sup>’ o ‘olla’ compuesto con el locativo ‘co’, que quiere decir ‘en’. La versión castellana es siempre una traducción libre del náhuatl que a veces omite o agrega información. Sin embargo, la concordancia de las dos versiones en castellano sobre este punto resulta un poco extraña, ya que el *xocotamalli* no aparece en náhuatl. Es el “*tlatentli*” en el texto náhuatl que parece remitir al proceso de hacer el *xocotamalli*. La oración está describiendo un envoltorio de carne de guajolota que cuecen en la olla o quizás otro, el dejado en la orilla/horneado. Como lo que los españoles solían llamar el ‘horno’ indígena era realmente el hoyo de barbacoa o bien el mismo fogón doméstico, el acto de dejar en la orilla u hornear<sup>21</sup> implica el proceso que Sahagún hace explícito en su traducción: dejar que la masa fermente al lado del fogón. Anderson y Dibble lo traducen como “turkey pasty cooked in a pot, or sprinkled with seeds” (CF, Lib. VIII, p. 37). Su interpretación, que “*tlatentli*” se trata del uso de semillas, me parece dudoso ya que esa acepción no aparece en ningún diccionario de la época, ni concuerda con la lógica misma del texto. A modo de comparación, “*tlatentli*” aparece una vez más en el mismo capítulo como parte del platillo “*maçanacatl tlatentli*”. Anderson y Dibble lo traducen igualmente como “venison sprinkled with seeds” (CF, Lib. VIII, p. 37). Sin embargo, a lo largo del *Códice Florentino*, las semillas mencionadas por razones culinarias siempre son semillas de calabaza o de amaranto, debidamente especificadas<sup>22</sup>. Por lo tanto, resulta más factible que trate de una manera determinada de preparar la carne de venado en ‘horno’.<sup>23</sup>

Dicho análisis se respalda con los *Primeros Memoriales*, una versión borrador del *Códice Florentino* redactado en náhuatl unas décadas antes en Tepepulco (estado actual de Hidalgo). En esta versión de la

21. Según Wimmer (2006: .tlatentli), *tlatentli* tiene esas dos acepciones. Molina (Molina 2, f. 135r/GDN) da más detalle en su definición: “flocadura de vestidura, o mayz, trigo, frisoles, o cosa semejante echado y puesto en algun lugar”. Por la asociación con la franja u orilla donde se puede “echar” comida, la mejor traducción me parece “dejar en la orilla de la olla u horno”.

22. La palabra náhuatl de semilla es ‘*achtli*’ (Molina 1, f. 66v/GDN) y se encuentra en forma compuesta como ‘*aiooachtli*’, ‘semilla de calabaza’ (CF, Lib. X, pp. 68-70, 79). Se encuentra también ‘*chilachtli*’, ‘semilla de chile’ (CF, Lib. XI, p. 182; también ‘*chilacachtic*’ en CF, Lib. X, p. 65), pero no en contextos culinarios. La pepita de calabaza queda como ingrediente implícita en las preparaciones ‘*patzcallo*’, que son de jitomate, chile y semillas de calabaza (cf. ‘*totolinpatzcalmollo*’ en Sahagún, 1989, Vol. 1, p. 513; ‘*patzcallo*’ en CF, Lib. X, p. 69). Por otra parte, para la semilla de amaranto se usan generalmente las palabras ‘*huauhtli*’ (‘amaranto’) o ‘*tzoalli*’ (‘masa de amaranto’) y sus derivaciones.

23. Véase también al libro X, capítulo 22 donde se encuentra la palabra igualmente como parte de una preparación de carne. Esta vez Anderson y Dibble la traducen como “baked” (esp: “horneada”) (CF, Lib. X, p. 80).

lista de la comida de los señores aparece “*xocotamalli totolatonilli ynamic*” / “*xocotamalli* con su guajolota hervida”<sup>24</sup>. Sullivan lo traduce como “fruit tamales with stewed turkey hen” (Sahagún, 1997, p. 202). Este platillo aparece en una posición análoga en la lista, cerca del principio, lo que agregado a su contenido hace bastante claro que son correspondientes y que se tienen que considerar como un conjunto. En los *Memoriales* vemos que en el contexto de la comida de los señores, el *xocotamalli* se solía gozar con guajolote. El uso de “*ynamic*” enfatiza la relación entre los dos alimentos, ya que significa “cosa que viene bien y cuadra con otra” (Molina 2, f. 38r/*GDN*). Al volver a la versión más tardía del *Códice Florentino*, se entiende mejor como la carne de guajolota, junto con la referencia de ‘dejar en la orilla’ y/u ‘hornear; como el método de preparación, hace referencia de manera metonímica al *xocotamalli*. Esta referencia implícita en el náhuatl se vuelve explícita en el español, por las razones ya expuestas.

A continuación, considero el último grupo de ejemplos, todos provenientes del capítulo 29 del libro X, en el apartado que habla de las costumbres de los otomíes:

Referencia	<i>Historia general...</i>	<i>Códice Florentino</i> (español)	<i>CF</i> (náhuatl y traducción al español)
Lib. X, Cap. 29	“Su comida y mantenimiento era el maíz y frijoles, y <i>ají</i> , sal y tomates; usaban también por comida tamales colorados que llaman <i>xocotamales</i> y frijoles cocidos, y comían perritos, conejos, venados y topos” (p. 586).	“Su comida y mantenimiento era el maíz y frijoles, y axí, sal y tomates; usaban por comida, más que otra cosa, los tamales colorados que llaman <i>xocotamales</i> , y frijoles cocidos, y comían perritos, conejos, venados o topos” (Vol. 2, p. 661).	“ <i>In itlaqual iehoatl in tonacaiotl, in cjtntli, in etl, in chilli, in jztatl, in tomatl. Oc cenca vel intonal, ma anoço iuh njqjto y, vel inpac in xocotamalli, in epaoaxtli, in chichi, in toçan, in mazatl</i> ” ( <i>CF</i> , Lib. X, p. 178).  La comida de estos es el mantenimiento el maíz [nuestro sustento], mazorcas, frijoles, chile, sal, jitomates. Su muy verdadera especialidad, o, como lo he mencionado, sus verdaderos placeres [eran] tamales agrios [ <i>xocotamalli</i> ], frijoles cocidos, perros, tuzas, venados <sup>25</sup> .

Este primer ejemplo resulta muy valioso, ya que es el único lugar en el texto en castellano en el cual Sahagún dice directamente que los tamales colorados son los mismos *xocotamalli*. Además el texto en

24. Traducción mía.

25. Traducción mía.

náhuatl pone aún más énfasis en el platillo, ya que según el texto forma parte de las comidas particulares del pueblo otomí. Las implicaciones en cuanto al papel que tuvo la comida en la interculturalidad prehispánica se consideran más adelante en el capítulo III; por ahora cabe resaltar que los *xocotamalli* en particular se mencionan en relación con los otomíes como su manjar preferido de diario y en contextos rituales en varias partes del *Códice Florentino*. Ahora considero dos ejemplos más que vienen del mismo apartado:

Referencia	<i>Historia general...</i>	<i>Códice Florentino</i> (español)	CF (náhuatl y traducción al español)
Lib. X, Cap. 29	“[...]y luego habían cogido lo poco compraban gallinas y perrillos para comer, y hacían muchos tamales colorados del dicho maíz, y hechos, hacían banquetes[...]	“Y luego que habían cogido lo poco, compraban gallinas y perrillos para comer, y hacían muchos tamales colorados del dicho maíz, y hechos, hacían banquetes [...]” (Vol. 2, p. 662).	“ <i>peoa in mototolcovia, in motzcujncovia, motamalhia, tlatlaqua [...]</i> ” (CF, Lib. X, p. 180).  “Empieza el comprar de las guajolotas, el comprar de los perros. Se hacen tamales; se come mucho [...]” <sup>26</sup>

Referencia	<i>Historia general...</i>	<i>Códice Florentino</i> (español)	CF (náhuatl y traducción al español)
Lib. X, Cap. 29	“[...]y comían allí cuatro días, y cada vez que la celebraban, aparejaban para aquellos días todo género de comida y no se gastaban pocos tamales colorados y tortillas hechas de masa, mezclada con miel	“[...]y comían allí cuatro días. Y cada vez que la celebraban, aparejaban para aquellos días todo género de comida y bebida, y no se gastaban pocos tamales colorados y tortillas hechas de masa mezclada con miel [...]” (Vol. 2, p. 663).	“[...] <i>navilhujtl in çacatlanemj, ixquich qujcencaoa in tlaqualli, in atl: amo çan quexqujch in polivi xocotamalli, necutamalli, nenepanolli, coiotli [...]</i> ” (CF, Lib. X, p. 181).  “[...] Por cuatro días viven en el monte. Preparan todo [tipo de] comida y de bebida. No poco es consumido de tamales agrios [ <i>xocotamalli</i> ], de tamales de miel, de tortillas surtidas, de las [tortillas] agujeradas <sup>27</sup> [...]” <sup>28</sup>

26. Traducción mía.

27. La identificación del platillo *coyotli* resulta difícil. Wimmer (2006: .coyotli) lo identifica de manera tentativa con el tlacoyo actual. Sin embargo, en muchas otras partes del texto sahumaguntino, *tlaoio* parece indicar justo esa preparación de tortilla en forma oval relleno. Dado que la palabra también significa “agujerado” (ibidem.), resulta

	[...]” (p. 587).		
--	------------------	--	--

En el primer ejemplo, el *xocotamalli* del texto en castellano vuelve a ser un tamal no diferenciado en el texto en náhuatl. En este caso, parece que Sahagún quería hacer explícito algo que quedaba sobreentendido en el texto en náhuatl. En el último ejemplo el *xocotamalli* se traduce de manera fiel por Sahagún como “tamales colorados”.

A manera de conclusión de este análisis detallado de las fuentes escritas, quiero hacer hincapié en una característica notable: todas las fuentes especifican con regularidad el color del platillo. Por el momento basta señalar la importancia del maíz negro<sup>29</sup> en contextos rituales<sup>30</sup>. Asimismo, a diferencia del relato de Hernández que vimos al principio de este apartado, en su contexto ritual, el *xocoatolli* no aparece asociado con el chile. La relación del tamal agrio con la carne del guajolote sigue en los ritos Atamalqualiztli, aunque los dos elementos se quedaban separados. Aunque existía una variedad blanca del atole agrio y del tamal agrio, tomando en consideración todos los datos reunidos aquí, considero que el rojo era la variante prototípica en contextos rituales.

### 1.1.2 Códices pictográficos

La identificación de comida entre las representaciones pictográficas de ofrendas en los códices prehispánicos ha resultado una tarea compleja, con ciertos elementos que han resistido una identificación precisa desde los comentarios de Seler (1963[1904-1906]). En tiempos recientes, Mazzetto (en proceso de dictamen) ha trabajado en la identificación del maíz en los códices de probable origen prehispánica. Granos de maíz y pulque ofrecen las identificaciones más seguras, pero aún el pulque tiene matices en varios códices que a veces complican su identificación. Sin embargo, el pulque representa sin duda la preparación culinaria fermentada con mayor representación en los códices de origen o de mayor influencia prehispánica.

El pulque, el cacao y, a veces, el atole se reconocen por un remate espumoso en las representaciones

---

posible que indique más bien la forma de una tortilla o totopo agujerado durante su proceso de cocción, tal y como el “totopo güero” que hacen hoy en día en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca (Castillo, 2018).

28. Traducción mía.

29. El maíz negro se confunde muchas veces con el maíz morado, tanto por su color parecido como por sus valores simbólicos semejantes.

30. El tema de su uso en las fiestas de las veintenas se trata con detalle en el Capítulo II.



gráficas. En el presente trabajo, argumento que la espuma es la característica visual más importante de las bebidas fermentadas. Aunque generalmente no se categoriza así por los investigadores actuales, el cacao es igualmente una bebida fermentada, cuya fermentación da lugar, entre otros procesos, a la espuma tan preciada de la bebida bien preparada (Joyce & Henderson, 2010). Sin embargo, ya que la fermentación tiene lugar en la preparación de las semillas, y no generalmente en la preparación de la bebida misma (Taboada Ramírez, 2003), su carácter como fermentado se puede considerar como latente y de relevancia secundaria para el presente estudio. El otro aspecto importante de la preparación del cacao es que aun cuando no se designaba *atolli*, se preparaba con una cantidad apreciable de maíz.<sup>31</sup> En el siguiente análisis de las representaciones pictográficas de bebidas fermentadas y no fermentadas, ciertas formas aparecen claves para entender tanto la composición como la preparación del platillo representado. Dado que el cacao es una de las bebidas más dibujadas en los códices, es importante entender cuáles aspectos de su preparación y composición nos pueden ayudar a entender otras bebidas cuya identificación no es tan sencilla. En este apartado, recurro principalmente a cuatro códices del grupo Borgia con alto contenido pictográfico de las ofrendas alimenticias: los códices *Borgia*, *Fejérváry-Mayer*, *Laud* y *Vaticano B*. También analizo ciertas láminas de los códices *Vindobonensis* y *Nuttall*, documentos mixtecos que mantienen fuertes vínculos con el estilo mixteco-poblano del código *Borgia*.<sup>32</sup>

### Maíz



Fig. 1.1 : Códice Laud, lámina 18

31. “Las mujeres, viejas y mozas, entendían en hacer tamales de diversas maneras [...] otras traían agua, otras quebrantaban cacao, otras le molían, otras mezclaban el maíz cocido con el cacao [...]” (Sahagún, 2013, p. 245). También véase a Green (2010) por una descripción detallada de los usos del maíz en las preparaciones tradicionales de cacao en Oaxaca.

32. El *Borgia* es uno de los códices pertenecientes al llamado “grupo Borgia”, que se forma por los códices *Vaticano B*, *Fejérváry-Mayer*, *Laud* y *Cospi*. Eduard Seler los categorizó a finales del siglo XIX por ciertas similitudes de estilo y contenido; sin embargo, investigaciones posteriores han apuntado a orígenes bastante diversos entre ellos. López de la Rosa y Rocha Segura (1997, p. 107) ubican el probable lugar de elaboración del *Códice Borgia* en la zona norte de Oaxaca y sur de Puebla con base en su análisis arqueológico de la cerámica en el código. Márquez Huitzil (2014), mientras, apunta sus orígenes en Cholula. De todas formas, su estilo ejemplifica la tradición mixteca en Puebla (véase a Nicholson, 1982), y por lo tanto, explica las concordancias entre el *Borgia* y el *Vindobonensis*.



Fig. 1.2: *Códice Borgia*, lámina 58

Estos ejemplos son unos de los pocos que claramente representan la mazorca de maíz como ofrenda. En comparación, abundan los ejemplos de mazorcas todavía en la caña o en los atavíos de los dioses. Aunque sabemos que las mazorcas se usaban en las ofrendas y ritos durante el año, su representación pictográfica es relativamente escasa y no da muchas pistas para seguir con la identificación de los platillos en los códices.



Fig. 1.3: *Códice Borgia*, lámina 58



Fig. 1.4: *Códice Laud*, lámina 14

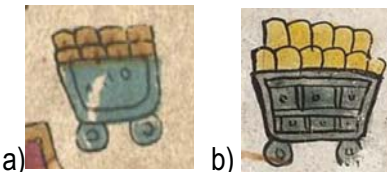


Fig. 1.5: a) *Códice Vaticano B*, lám. 57; b) *Códice Borgia*, lám. 66



Figs. 1.6 y 1.7: *Códice Vindobonensis* anverso, láminas 26 y 27

Las imágenes anteriores representan el maíz en grano en el contexto de las ofrendas. En la primera imagen, del *Códice Borgia*, es clara la identificación pues la vasija se encuentra boca abajo y los granos amarillos están cayéndose sobre la tierra. Vemos la misma forma de granos en vasija en el *Códice Laud*, esta vez en la posición típica, boca arriba. La dificultad generalmente en los códices del grupo Borgia es la manera de distinguir el maíz en grano de los tamales. Mazzetto (en proceso de dictamen) y Batalla Rosado (2008, pp. 357, 467) consideran que una vasija sumada por semicírculos amarillos es la forma típica de representar al maíz en grano. En el caso particular del *Laud*, Boone (2007, p. 159) está de acuerdo de que trata de alguna clase de comida, ya sea maíz o tamales. Por mi parte, concuerdo con estos investigadores que las vasijas con una capa de semicírculos representan el maíz en grano. Las múltiples capas representan un caso un poco más complejo, ya que cuando aparecen en un brasero (cf. *Borgia* lám. 63) señalan bolitas de copal (Anders, Jansen & Reyes García, 1993, p. 327), una ofrenda que al quemarse se convierte en comida divina, no comestible para los seres humanos (Graulich y Olivier, 2000; Motolinía Benavente, 2014, p. 59). Sin embargo, los casos en los cuales aparecen en lo que López de la Rosa y Rocha Segura (1997, p. 105) identifican como cajetes de paredes rectas, como en la figura 1.5, sostengo la posibilidad de que sean tamales y no granos de maíz.<sup>33</sup>

Agrego las figuras 1.6 y 1.7 aquí aunque presentan bastantes dificultades de identificación (para abordar un análisis completo, las voy a retomar en el capítulo IV). Por ahora, basta ubicarlas en su contexto y ensayar una identificación preliminar de las ofrendas representadas. Vienen del *Códice Vindobonensis*, un códice mixteco de probable origen prehispánico. La figura 1.7 forma parte del ritual de lluvia y maíz y la figura 1.6 representa ofrendas para las ceremonias de la cosecha (Anders, Jansen, & Pérez Jiménez, 1992, pp. 139, 141) dentro de una secuencia grande que habla del origen de los reyes mixtecos. Monaghan (1990, p. 565) identifica las dos figuras ovaladas en la parte inferior izquierda de la figura 1.7 como tabaco, en lo que coinciden Anders, Jansen y Pérez Jiménez (1992, p. 140). Los cuatro

33. Hay que mencionar aquí el trabajo pionero de Karl Taube (1989) sobre la iconografía del tamal en los códices e inscripciones mayas de la época Clásica, en el cual identifica su forma prototípica como una bola agujerada.

óvalos parecidos en la próxima lámina<sup>34</sup> no reciben ninguna identificación por los mismos autores. Considerando tanto el contexto alimenticio del conjunto de ofrendas como los ritos de la cosecha y la fertilidad de la que forman parte, me parece factible que tales óvalos representen granos de maíz en pares complementarios negro/rojo y amarillo/rojo y que aluden a la relación fundamental entre la sangre y el sustento de los hombres.



1.8: *Vindobonensis* anverso, lámina 15 (de Caso, 1977); 1.9 y 1.10: *Borgia*, lámina 43

Por último, presento tres ejemplos de maíz en masa, provenientes de los códices *Borgia* y *Vindobonensis*, que muestran una característica muy importante para mi estudio. En cada ejemplo, la masa se pinta con puntitos rojos en una base blanca. En la fig. 1.9, además de los puntitos rojos se muestran círculos de tipo chalchihuite que denotan una cosa preciosa. Mazzetto (2015, p. 158) argumenta que los puntitos rojos son la misma pintura que llevan los huesos, que quiere decir que es “una masa de maíz molida y nixtamalizada—y por ello débil, representada con el color de los huesos—,esto es, el cereal como elemento ya perfectamente consumible por la humanidad”.

Aunque el *Vindobonensis* y el *Borgia* no pertenecen a la misma tradición estilística, están relacionados en muchos aspectos. La concordancia aquí hallada, entonces, puede ser una forma bien conservada de una tradición artística mixteco-poblana, o tal vez, plenamente mesoamericana. Se nota la importancia clave de los puntitos rojos, sin los cuales sería muy difícil diferenciar la masa en la figura 1.10 del pulque, por ejemplo. Las figuras 1.8 y 1.9 sirven como la prueba del concepto, ya que la presencia del metate favorece su identificación inequívoca.

34. Las láminas del anverso *Códice Vindobonensis* fueron numeradas en el sentido contrario, de 52 a 1.

*Pulque*



Fig. 1.11: *Vindobonensis* anverso, lámina 25



Fig. 1.12: *Nuttall*, lámina 29



Fig. 1.13: *Vindobonensis*, lámina 18

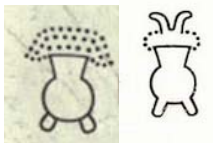


Fig. 1.14: *Laud*, lámina 14; Fig. 1.15: *Laud*, lámina 9



Fig. 1.16: *Borgia*, lámina 69

El pulque es una de las bebidas más frecuentes en los códices prehispánicos. Además, es probablemente la única comida fermentada que se representa visualmente. Así que es una fuente muy importante de información sobre las concepciones de la comida fermentada, aunque solo con cuidado puede uno generalizar más allá del pulque mismo. En estas primeras imágenes reunidas aquí, vemos las formas pictográficas más claras del pulque en varios códices: el *Vindobonensis*, el *Nuttall*, el *Laud* y el *Borgia*. Cada códice tiene su forma particular, pero hay ciertos rasgos mantenidos en todos: la espuma de color blanco (en el caso del *Laud* la ausencia de color remite al blanco), la forma de la olla grande (la figura 1.11 representa además los cajetes para tomar), y un remate como agua u olas encima<sup>35</sup>. La olla tradicional del pulque es particularmente interesante. En las fuentes mixtecas aparece siempre un contraste de dos colores: amarillo/rojo, amarillo/negro o rojo/negro. En la presentación más elaborada (fig. 1.11) los dos lados están reunidos con una red de mecate y un papel que también aparecen el códice *Vaticano B*:



Fig. 1.17: *Códice Vaticano B*, lámina 31

La olla de pulque enfrente de la diosa Mayahuel es muy parecida a la de la fig. 1.11, pero la red se simplifica mediante un juego de dos sogas. Las dos cabezas del dios y la diosa de pulque (Anders & Jansen, 1993, p. 231) forman el borde de la olla y sirven para marcar el contraste de colores.<sup>36</sup> La olla

35. Solo al *Laud* le falta este rasgo, pero es el códice más simplificado en términos de su sintaxis pictográfica y de todas formas no queda duda que esas figuras tratan de pulque (Anders & Jansen, 1994, pp. 237-238, 243-244).

36. La olla dibujada comparte rasgos significativos con un ejemplar de la cerámica de la época. Arreola Gutiérrez y Pineda Arzola (2014, p. 17) describen una olla "policroma que consta de tres asas y una peculiar cabeza de anciano moldeada que emerge del cuerpo del recipiente, la cual fue engalanada con cuatro cabezas de tlacuaches". Aún más llamativamente, la misma cabeza tenía un hoyo en la parte de arriba, del cual se servía la bebida. De la misma manera, el pulque abundante de la figura 1.17 sale de las caras de los dioses. Solís et al., en su análisis de la misma olla policroma de Cholula, no la identifican como recipiente de pulque, pero agregan que se podía usar como tambor al meter un cuero en la boca (Solís et al., 2007, p. 100), lo que podría explicar la apariencia de la olla en la figura 1.19.

pulquera en su forma más elaborada, entonces, reúne elementos de disyunción —los colores en lados opuestos— y de conjunción —la red de mecate o cruz de sogas con la bandera en medio. Vemos los mismos elementos figurativos en otra forma bastante abstracta pero no por eso irreconocible: el símbolo de *ollin* o movimiento.



Fig. 1.18: *Ollin* en sus distintas variaciones

a) *Borgia*, lám. 50; b) *Borgia*, lám. 3; c) *Vindobonensis*, lám. 34 (de Caso, 1977); d) *Fejérváry-Mayer*, lám. 6; e) *Vindobonensis* anverso, lám. 57

En la figura 18, vemos las variaciones sobre el mismo tema, todas englobando el significado de la palabra náhuatl de *ollin*. Sejourné (1957, p. 108) identifica la variante c) como una de las formas propias de Teotihuacan. Al parecer, llegó a significar una ofrenda entre los mixtecos del siglo XV (Caso, 1977, lams. XXIV, XXV). A pesar de sus diferencias, varios elementos las hacen reconocibles todas como *ollin*:

- 1) El juego de dos colores opuestos
- 2) Unidos por un centro redondo u ovalado amarillo o blanco
- 3) Con una forma ancha arriba que se retrae, se hincha nuevamente para formar la “panza” de la imagen con su corazón amarillo, se retrae y se ancha al último para mantener la simetría de la forma.

Estos tres elementos son los que comparten las ollas de las figuras 1.11 y 1.17 (y que comparten en parte las de 1.13 y 1.16), y por los cuales me atrevo a asociar la olla de pulque prototípica con los conceptos más amplios que abarcaban *ollin* en la concepción prehispánica: conceptos del movimiento, del cambio, de la transformación, y hasta de la vida y la muerte.



Fig. 1.19: Borgia, lámina 50



Fig. 1.20: Octecómatl (olla de pulque)<sup>37</sup> (foto: Zumpangolandia)



Fig. 1.21: Octecómatl<sup>38</sup> (foto: Thelmadatter, 2011)<sup>39</sup>

37. Del Museo Arqueológico de Apaxco, Estado de México. Periodo Posclásico tardío del Altiplano Central, hecha de piedra basalto. (Foto recuperado de <http://www.zumpangolandia.com/apaxco/p5.htm>).

38. Periodo Posclásico, del Museo Regional de Tlaxcala.

39. Imagen recortada.



La relación al nivel de la imagen se ve claramente en la figura 1.19 en que una olla de pulque<sup>40</sup> bajo el signo de una variante de *ollin* (a) está amarrada con sogas dibujadas en la forma de otra variante (b).<sup>41</sup> Unas ollas provenientes de sitios arqueológicos Posclásicos en el Altiplano agregan más peso a una asociación *ollin-octli*. La figura 1.20 la revela de manera casi inequívoca, ya que la olla está tallada con el símbolo de la luna que identifica las ollas de pulque en los códices y sus asas en sí forman los dos lados del *ollin* variantes (a) y (b). El octecómatl de Tlaxcala en fig. 1.21 tiene la forma general de la variante (d), con la parte en medio decorada con pencas de maguey estucadas. Arreola Gutiérrez y Pineda Arzola han identificado esta forma como una copa bicónica en contextos arqueológicos asociados con el consumo de pulque además de una representación en el *Códice Ixtlilxóchitl* (f. 100r; Arreola Gutiérrez y Pineda Arzola, 2014, p. 17). También es interesante notar la abundancia de vasijas de pulque y cajetes<sup>42</sup> pintados con motivos de *ollin* que datan del posclásico en las colecciones del INAH.<sup>43</sup> Sobre la mayoría está pintada la variante que parecen dos sogas cruzadas, como en la figura 1.19.

En el caso del pulque, el concepto de la transformación o movimiento se destaca porque los procesos de la fermentación, como mostraré en el apartado 1.3, son una metáfora hecha física en los alimentos mismos. Lo que empieza con el aguamiel, representado por las pencas de maguey en las fig. 1.11 y 1.21, y por la diosa Mayahuel en la fig. 1.17, termina con la espuma blanca y viva del pulque. Así el pulque ofrendado tiene una doble transformación—la primera tiene lugar en su fermentación y la segunda le pasa cuando se le ofrece a los dioses.

### *Atole y bebidas de difícil identificación*

A pesar del lugar importante que ocupa el atole en las fuentes históricas que hablan de los ritos mexicas, las representaciones del atole en los códices es casi nula. La forma de representar las ofrendas de maíz casi siempre se limita a maíz en grano o en mazorca. Sin embargo, hay ciertas imágenes cuya identificación como pulque o cacao resulta dudosa. Es posible que hagan referencia al atole.

---

40. Anders, Jansen y Reyes García (1993, p. 281) lo identifican como una olla pronóstica de la comida. Sin embargo, la forma de la olla es tan parecida a las otras ollas de pulque en los códices del grupo Borgia que una identificación como olla de pulque aún sin la espuma me parece bastante factible.

41. También véase a la olla dibujada en la lámina 89 del *Códice Vaticano B*.

42. Dada la ausencia de análisis arqueométricos de los residuos en la cerámica, no se pueden identificar definitivamente como recipientes para tomar el pulque; sin embargo, el cajete era una recipiente muy común para tomar la bebida en la época Posclásica (Gómez Marín, 2013, p. 9).

43. Recuperados de <http://mediateca.inah.gob.mx>. Sus números MID son: 82\_20140130-123000:26672, 82\_20140130-123000:22964, 82\_20140130-123000:22924, 82\_20140130-123000:713, y 97\_20160520-111500:10762.

Empiezo mi análisis con una ofrenda que aparece en el *Códice Laud*. En la lámina 10, dentro de la secuencia de ofrendas destinadas al dios Cintéotl (Anders & Jansen, 1994, p. 242), vemos esto:



Fig. 1.1.22: *Laud*, lámina 10

A primera vista, es una vasija de pulque. Sin embargo, ciertos elementos son singulares con respecto a otras vasijas de pulque del mismo código (cf. figuras 1.14, 1.15). Como se acaba de mostrar, el pulque, a pesar de la variación según el estilo regional, tiene ciertos rasgos definitorios. El más importante, sin duda, es la espuma que sube y a veces se derrama sobre los lados del vaso. Cada una de las representaciones del pulque en el *Laud* lo dibuja así. Además, siempre se encuentra en una vasija de pulque o de cacao, con tres patas (dos dibujadas), más ancho abajo que arriba, con tres o cuatro capas de puntitos representando la espuma. Entonces, en esta lámina enfrentamos un problema de identificación. Solo hay una capa de puntitos, y se ordenan en una forma distinta. No suben arriba sino forman una capa plana y bastante pegada a la vasija. Tomando en cuenta la regularidad de las otras representaciones del pulque en el mismo código, me parece muy dudoso que sea la misma. La única otra bebida de uso regular en las ofrendas que se compone de los rasgos aquí encontrados es el atole, no como una preparación particular, sino en su forma prototípica. El contexto de la imagen da más peso a esta interpretación, ya que forman parte de las ofrendas particulares para el dios del maíz, Cintéotl.

Los problemas de identificación se vuelven particularmente agudos y relevantes para el presente estudio cuando consideramos los códigos de procedencia mixteca. El pulque y/o el cacao se encuentran en casi cada página de los códigos *Nuttall* y *Vindobonensis*. Sin embargo, hay una diferencia marcada entre dos formas de dibujar el pulque. Los comentarios a estos códigos no mencionan esta diferencia (cf. Caso, 1977; Hermann Lejarazu, 2008; Anders, Jansen & Pérez Jiménez, 1992), conformándose en identificar todas las representaciones como un pulque generalizado. Sin embargo, las diferencias son suficientemente regulares y deliberadas que resulta necesario considerar si se trata de una subdiferenciación de variedades de pulque. Aquí vemos las representaciones típicas de los dos pulques:



Fig. 1.23, *Vindobonensis* anverso, lámina 1 (de Caso, 1977); Fig. 1.24, *Vindobonensis* anverso, lámina 25

No queda duda que los dos son pulque: además del remate de ola en la espuma abundante, se ve también la olla pulquera con dos colores, decorada con la red y con la bandera de papel. Los dos se encuentran cerca de un maguey. Sin embargo, las diferencias son llamativas: la figura 1.24 es una bebida puramente blanca, mientras que la figura 1.23 está dibujada claramente con puntitos rojos y círculos de varios colores adentro. Los círculos no siempre aparecen en este subtipo de pulque, pero los puntitos rojos sí.<sup>44</sup> Ya que los puntitos forman parte del léxico pictográfico que denotan diferencias significativas<sup>45</sup>, ¿cuál es la diferencia que se quiere representar aquí? Primero, noto la similitud de estos puntitos rojos con los que ya he mostrado como característicos del maíz en masa en las figuras 1.8, 1.9 y 1.10. Aquí resulta necesario señalar que el pulque en el *Códice Vaticano B* también muestra esta diferenciación; la figura 1.17 es un ejemplo de la variante con puntitos rojos. Resulta bastante coherente que estos puntitos denoten la presencia del maíz, y hay otras razones para considerarlo. El cacao, cuya identificación generalmente no causa problemas, siempre se dibuja con puntitos en la espuma. Y resulta que en las preparaciones tradicionales, como ya se ha mencionado, el cacao casi siempre lleva una cantidad importante de maíz molido sin el cual no se puede formar la espuma (Green, 2010).

44. Frente a la duda de que estas diferencias se puedan deber a un cambio del *tlacuilo*, como es el caso en los códices *Borbónico* y *Vaticano B*, hay que remarcar que las figuras 1.23 y 1.24 vienen del lado anverso del código, que mantiene un estilo “muy preciso y equilibrado” y que, por lo tanto, sean muy probablemente producto de la misma mano del pintor (Anders, Jansen, & Pérez Jiménez, 1992, p. 18). El *Códice Nuttall* da más peso a esta interpretación, ya que igualmente a lo largo del código aparecen las dos variedades del pulque, y en la lámina 29, efectivamente, se representa el pulque blanco en la primera escena y luego el pulque con puntitos rojos en las dos siguientes.

45. Recurriendo a la analogía lingüística, los puntitos rojos y la espuma blanca son los ‘fonemas’ que cambian el significado de la ‘palabra’ formada por la representación del pulque. Otros detalles, como el largo de la espuma que se cae, son ‘alófonos’ o detalles que no afectan el significado de la palabra/imagen (véase a Hayes, 2008, pp. 19-46).

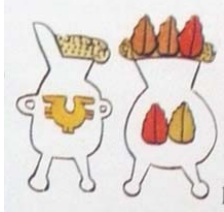


Fig. 1.25, *Vindobonensis* anverso, lámina 18 (de Caso, 1977)

Aquí encontramos algo semejante: un pulque (lado izquierdo) de forma inusual, con color de cacao y puntitos. Sin embargo, el símbolo de la luna en la vasija hace claro que se trata de pulque (Anders, Jansen & Pérez Jiménez, 1992, p. 159). Entonces, nos queda la pregunta, ¿qué tipo de pulque se representa aquí? Resulta necesario buscar una preparación de pulque de acuerdo a estas características: que se mezcle con el maíz en alguna forma y, preferentemente, que esa mezcla cambie su color. Por fortuna, hay una bebida de la cual tenemos registro para el siglo XVIII que le queda muy bien: el pulque de atole. Según un gran inventario compilado originalmente en 1784 e incluido en la obra de Orozco y Berra (1855, p. 360), este pulque se hacía de la siguiente manera: “Al pulque se le agregaba una cantidad regular de atole acedo, se colaba con un cedazo y se endulzaba”. Aunque está registrado solamente en Coyoacán (ibidem., p. 355), no sería extraño que la preparación con atole estuviera más difundida en tiempos prehispánicos.

El detalle de que se mezclaba con el atole *acedo* es particularmente relevante, ya que hemos visto en las fuentes del siglo XVI que el atole acedo o agrio casi siempre se hacía con el maíz negro, y se quedaba colorado después de la fermentación. Pintaría al pulque ligeramente rojo, justo como se dibuja en los códices mixtecos.<sup>46</sup> Si es el caso que esta preparación tuvo vigencia en la región Mixteca Alta en el periodo posclásico, explicaría bastante bien el hecho de que algunos pulques se encuentren representados en forma “pura” y blanca y otros sean “curados” y decorados con puntitos rojos o de color cacao. No obstante, hay que considerar otro curado, el llamado “sangre de conejo”, que tenía una distribución bastante amplia en el siglo XVIII, incluso en Oaxaca: “Al pulque blanco se revuelven tunas que produce el nopal que nombran tapon, las estregan con las manos, y pasado rato se cuele por cedazo, quedando lo líquido de color de sangre, a que se le agrega el dulce correspondiente” (ibidem., p. 361). La falta de maíz en esta preparación me lleva a considerar que el curado de atole agrio sea una identificación más probable de las figuras bajo consideración. Por otro lado, el simbolismo del conejo, la sangre, el color

46. Todavía hoy en día en muchas regiones donde siguen tomando pulque casero, como en la Sierra Norte de Puebla, es común usar un poco del refresco Jarrito rojo para pintar el pulque. No se usa cualquier otro refresco; parece que es el color que importa, no tanto el sabor.

rojo de la bebida y su amplia distribución en el siglo XVIII son un buen argumento a su favor. Ahora bien, la preparación misteriosa de las figs. 1.17, 1.25 y 1.23 podría ser una mezcla de los tres: pulque con atole *además de* zumo de xoconostle colorado. Efectivamente, una inscripción en el Altar K en Copan, Honduras habla de una bebida de “fruity white (maize) gruel pulque”<sup>47</sup> (D. Beliaev et al., 2010, pp. 266-267). En este ejemplo de la época Clásica maya, el color no retoma el simbolismo de la sangre; sin embargo, es un dato que habla de la posibilidad de curados de pulque que contengan tanto atole agrio como fruta por uso especial en contextos rituales. Por el momento, solo se puede señalar la necesidad de más estudios, particularmente los arqueométricos de los residuos en las ollas de pulque en los sitios arqueológicos.

### 1.1.3 Argumentos lingüísticos

En el campo de la lingüística, la lengua se puede analizar desde las unidades más abstractas y generales (por ejemplo, la búsqueda de una gramática universal) hasta las más pequeñas (por ejemplo, el estudio fonológico de los alófonos en un dialecto de una lengua). El estudio de los morfemas<sup>48</sup> se ubica al lado de los más particulares y minuciosos, y resulta de interés especial para las lenguas polisintéticas y aglutinantes<sup>49</sup> como el náhuatl y otras lenguas mesoamericanas. El caso de la raíz ‘xoco’ revela matices bastante importantes para la presente investigación cuando se estudia desde la morfología en combinación con la pragmática.

Eve Sweetser (1990) ha avanzado el estudio de los lexemas en su conexión con la pragmática. En el campo de la lingüística, “La teoría pragmática se ocupa de explicar cómo los interlocutores salvan la distancia entre los significados oracionales y los significados o intenciones de los hablantes” (Blum-Kulka, 2000, p. 69). Generalmente, se aplica al nivel morfosintáctico, como en los estudios de “etnosintaxis” que se define como “the study of connections between the cultural knowledge, attitudes, and practices of

---

47. Hay que aclarar que en el maya clásico y sus variantes modernas al parecer no existe la polisemia entre ‘fruta’ y ‘agrio’ que es documentada en el náhuatl y el otomí del siglo XVI, y que se va a considerar con más detalle en el siguiente apartado. Por lo tanto, aunque las traducciones de ‘xocoatolli’ como ‘atole de fruta’ son generalmente erróneas para el náhuatl, el ‘yutal sak sa’al chih’ tiene bastante fundamento para traducirse como ‘pulque de atole blanco de fruta’ (D. Beliaev et al. 2010, pp. 258-260, 266-267; Hull, 2010, p. 248). El atole agrio, por su parte, se llama ‘pah ’ul’ o ‘pah sa’ (D. Beliaev et al., 2010, p. 263).

48. Un morfema es el constituyente más pequeño de una palabra que todavía transmite significado. Por ejemplo, “bolsas” tiene dos morfemas, “bolsa” y “s”, que significa el plural. “Tez” nada más tiene uno.

49. “When a language has an extraordinary amount of morphology and perhaps many compound words, it is called polysynthetic” (Hapselmath, 2002, p. 5). ‘Aglutinante’ es un término relacionado, que hace referencia específicamente a una cantidad alta de palabras compuestas.

speakers, and the morphosyntactic recourses they employ in speech [...] [a] diverse range of grammar-culture effects” (Enfield, 2002, p. 3). A pesar de la gran utilidad de estas investigaciones, su énfasis en la sintaxis ha dejado a un lado las conexiones ricas que se encuentran entre un lexema sencillo y la pragmática de sus sentidos. Sweetser (2000, p. 2) argumenta que las relaciones entre un lexema y sus varios sentidos son regulares y motivados “within a cognitively based theory which takes not the objective ‘real world,’ but human perception and understanding of the world to be the basis for the structure of human language”. Para ella, la metáfora es la clave para entender las relaciones sistemáticas entre esferas cognitivas semánticamente distintas (eg. entre el sentido de la visión y el acto de comprender, como decir “Sí, lo veo” para significar que entiendes algo):

A word meaning is not necessarily a group of objectively ‘same’ events or entities; it is a group of events or entities which our cognitive system links in appropriate ways. Linguistic categorization depends not just on our naming of distinctions that exist in the world, but also on our metaphorical and metonymic structuring of our perceptions of the world (p. 9).

Al basar su argumento sobre un análisis de la metáfora y la metonimia inherente a los sentidos pragmáticos de un lexema, está distanciándose explícitamente de los análisis formalistas-objetivistas que presuponen que los varios sentidos de una palabra en distintos campos semánticos comprenden una relación arbitraria de homofonía y no una relación motivada de polisemia.<sup>50</sup> Eso no es decir que la homofonía arbitraria no exista —sería difícil encontrar una relación motivada entre ‘bank’ - ‘institución bancaria’ y ‘bank’ - ‘orilla de un río’ en inglés— sino remarcar la necesidad de considerar si las relaciones entre sentidos son motivadas y construidas por medio de un sistema metafórico predecible y entendible culturalmente. Lo anterior resulta particularmente relevante cuando la relación se encuentra en varias lenguas de una familia lingüística, o en una área cultural, como Mesoamérica, o bien, en los dos.

‘Xoco’ es una raíz compuesta en náhuatl cuyo campo semántico extendido no ha sido suficientemente reconocida. Como ya se ha mencionado, cuando se encuentra incorporado en los gustónimos<sup>51</sup> *xocotamalli* o *xocoatolli*, se traduce generalmente como ‘tamal de frutas’ y ‘atole de frutas’

---

50. Estoy usando este término aquí en el sentido de un campo semántico extendido de un solo significante cuyas varias acepciones tienen orígenes motivados. Como explica Sweetser (1990, p. 9): “Words do not randomly acquire new senses, then. And since new senses are acquired by cognitive structuring, the multiple synchronic senses of a given word will normally be related to each other in a motivated fashion.”

51. En este trabajo utilizo el término ‘gustónimo’ para referir al nombre de un platillo, justo como ‘topónimo’ es el nombre de un lugar.

respectivamente. Aunque ya he identificado esta traducción como error en términos prácticos, ahora es importante analizar las bases lingüísticas sobre las cuales se ha construido. En el glosario de su edición del *Códice Florentino*, García Quintana y López Austin (1988, p. 919), por su parte, admiten la ambigüedad y definen *xocotamalli* como “ ‘tamales de fruta’ o ‘tamales agrios’ ” y *xocoatolli* como “atole agrio”. La razón de la interpretación frutal tiene su base en el sustantivo náhuatl ‘*xocotl*’, que significa ‘fruta’ (Molina 2, f. 160r/GDN).

Hacer compuestos de sustantivos en náhuatl es una de las principales maneras de la modificación, ya que la lengua no tiene una categoría de palabras que conforme fácilmente a la que llamamos ‘adjetivos’ (Launey, 1992, pp. 107-111, 159-165). Por lo tanto, el método interpretativo más obvio a primera vista de una palabra compuesta de ‘*xoco*’ y ‘*atolli*’ es tomar la primera como derivada del ‘*xocotl*’, o ‘fruta’. Sin embargo, esta interpretación subestima gravemente la importancia de la polisemia que se revela en las palabras compuestas en náhuatl. Tanto como en español o inglés, saber los significados de cada raíz por separado no quiere decir que se entienda la palabra compuesta como una unión simple de los dos. ‘Luna de miel’ no significa lo que sugieren ingenuamente las dos palabras separadas. ‘Sour cream’ es la crema fermentada y por lo tanto agria, mientras que ‘sour puss’ es una persona en un estado de ánimo deprimido o resentido. Entender la función de estas palabras o frases compuestas requiere el conocimiento de todo el campo semántico de cada palabra o raíz, además de las metáforas regulares que ligan un campo semántico al otro —de los sabores a los procesos de preparación, o de los sabores a los estados de ánimo, como en el último ejemplo. Datos tanto históricos como etnográficos nos imponen la interpretación correcta: son comidas fermentadas, no frutales. No obstante, no basta dejar el argumento allí, ya que si estamos hablando de la polisemia y no de la homofonía, nos queda por entender porque hay una conexión entre ‘fruta’ y ‘fermentado’ en el pensamiento náhuatl. Argumento que no es arbitrario, sino motivado y entendible siguiendo una serie de transformaciones léxicas entre dominios semánticos que es la base de la polisemia.<sup>52</sup>

Para fundamentar mi argumento, a continuación presento dos tablas que muestran ejemplos de ‘*xoco*’ en composición que remiten a los dos sentidos aquí bajo consideración:

---

52. Para evitar confusiones, aquí ocupo el término *dominio semántico* para lo que Sweetser (1990, pp. 18-20) llama *domain* y *semantic field*. Tanto en inglés como en español, *campo semántico/semantic field* puede referirse a todas las palabras unidas debajo de un dominio abstracto (eg. *muebles*, *deportes*, *emociones*, etc.) o bien a todos los sentidos figurados de un lexema (eg. *ver* significa ‘percibir visualmente’ y también ‘entender’) (Vázquez-Ayora, 1977, pp. 57-59).

Tabla 1.1 'Xoco' para fruta

Xocotl (Xōcotl)	1. Fruta 2. Fruto	1. Molina, 1571, p. 160r 2. García Quintana & López Austin, 1988, p. 919
Xocotetl	Fruta muy verde y por sazonar	Molina, 1571, p. 160r
Xoco octli	Vino de ciruelas, de granadas o limones	Molina, 1571, p. 160r
Xocotlah	Lugar abundante de fruta	Karttunen, 1983, p. 329
Xocoatolli	Atole de ciruela	<i>Vocabulario de Tetelcingo, Morelos</i> , citado por Karttunen, 1983, p. 329
Xocotamalli	Tamales de fruta o tamales agrios. Puede tratarse de dos clases de tamales.	García Quintana & López Austin, 1988, p. 919

Tabla 1.2 'Xoco' para agrio o fermentado

Xococ	Cosa agria	Molina, 1571, p. 160r
Xocoya	Acedarse o avinagrarse	Molina, 1571, p. 160r
Xocoatolli	Atole agrio que beben en Todos Santos	<i>Vocabulario de la Sierra de Zacapoaxtla, Puebla</i> , citado por Karttunen, 1983, p. 329
Xocotextli	Levadura	Molina, 1571, p. 160r
Xocoatl	1. Cierta bebida de maíz 2. Bebida amarga.	1. Molina, 1571, p. 160r 2. López Austin & García Quintana, 1988, p. 919
Xocōyac <sup>53</sup>	Olor ácido. Flor del <i>cacaloxōchitl</i>	García Quintana & López Austin, 1988, p. 919
Xocotamalli	Tamales de fruta o tamales agrios. Puede tratarse de dos clases de tamales.	García Quintana & López Austin, 1988, p. 919

Estos cuadros ejemplifican dos familias de lexemas, algunos compuestos con otras palabras (e.g.

53. García Quintana y López Austin (1988, p. 919) lo escriben así con la segunda 'o' alargada. Sin embargo, Carochi (2001[1645], p. 198) escribe la palabra 'xocotl' con dos vocales cortas, así que no ocupó la vocal larga en este trabajo.



'xocotextli', 'xocoatl'), y otros simplemente derivados (e.g. 'xococ', 'xocoya').<sup>54</sup> Dado que la coexistencia de estas dos acepciones es indudable, resulta importante entender la naturaleza de su relación. Así es importante recordar el planteamiento de Sweetser, que la polisemia no representa una transferencia directa de sentidos sino una serie de transformaciones metafóricas. Generalmente, estas transformaciones pasan de un dominio semántico al otro (no dentro del mismo dominio semántico), y a través de tiempo desarrollan desde su acepción más concreta hasta la más abstracta. Sweetser, a partir de un análisis de las lenguas indoeuropeas, encuentra una liga entre el campo de sabor (más concreto) hasta el campo de los gustos (más abstracto) (Sweetser, 1990, pp. 35-37). Como una demostración gráfica de la complejidad a que Sweetser aludía, el proyecto MappingMetaphor<sup>55</sup> ha mostrado para el inglés las ligas metafóricas entre varios campos semánticos. Mazzetto (2017) ha empezado la tarea de buscar las mismas conexiones entre las palabras náhuatl de los gustos, encontrando ligas metafóricas entre lo picante y la angustia (Mazzetto, 2017, p. 161) y entre lo dulce y la muerte guerrera (ibidem., p. 158), entre otros.

Al analizar las varias acepciones de 'xoco' desde este punto de vista, vemos conexiones inesperadas que concuerdan muy bien con una transformación polisémica. La etimología de estas acepciones es claramente relacionada, particularmente cuando se considera otra serie de palabras compuestas y/o derivadas que sirven para ilustrar los pasos de su transformación:

*Xocotl* - fruta jocote o *Spondias mombin*; fruta (Wimmer, 2006: .xocotl)

*Xocoliztli* - acidité, aigreur (Wimmer, 2006: .xocoliztli)

*Xocomictia* - enivrer quelqu'un; au fig. rendre méchant, pervertir, donner de mauvais conseils. (Wimmer, 2006: .xocomictia)

*Xocomiqui* - embeodarse<sup>56</sup> (Molina 1, f. 49v/GDN)

Aquí se encuentra un dato interesante a la luz de lo anterior: existe una acepción aún más concreta para el lexema *xocotl*. Se refiere a una fruta específica, el jocote o ciruelo. La otra acepción de fruta o fruta ácida, entonces, coexiste como parte de su campo semántico extendido. Resulta bastante factible que el significado más concreto del jocote (una fruta ácida) se extendía por analogía hasta abarcar todas las

---

54. Un lexema se puede definir como la palabra del diccionario, o sea, la forma más sencilla de una palabra cuyas inflexiones son predecibles, como 'cartas' de 'carta'; 'comi' de 'comer', etc. Familias de lexemas, por otro lado, incluyen palabras relacionadas que son *derivadas*, como escritor de escribir o panzón de panza, etc. Para más sobre los conceptos de lexemas, familias de lexemas y sus derivaciones, véase a Hapselmath (2002, pp. 14-16).

55. <http://mappingmetaphor.arts.gla.ac.uk>

56. Emborracharse

frutas ácidas, o bien, a todas las frutas.<sup>57</sup> Igualmente, llama la atención una transición aparente desde el sabor agrio a una preparación culinaria de 'agriar' hasta el efecto de la ingestión de los productos fermentados (alcohólicos), que se encarna la palabra 'xocomiqui':

xocomiqui  
xoco-miqui  
agrio-morir

El acto de emborracharse es, en cierto sentido, un acto de 'morir del agrio'. Estas transformaciones, juntas con las consideradas en las tablas 1.1 y 1.2 se representan a continuación:

---

57. Gracias a Mercedes Montes de Oca por su ayuda en mi análisis de estas conexiones semánticas.

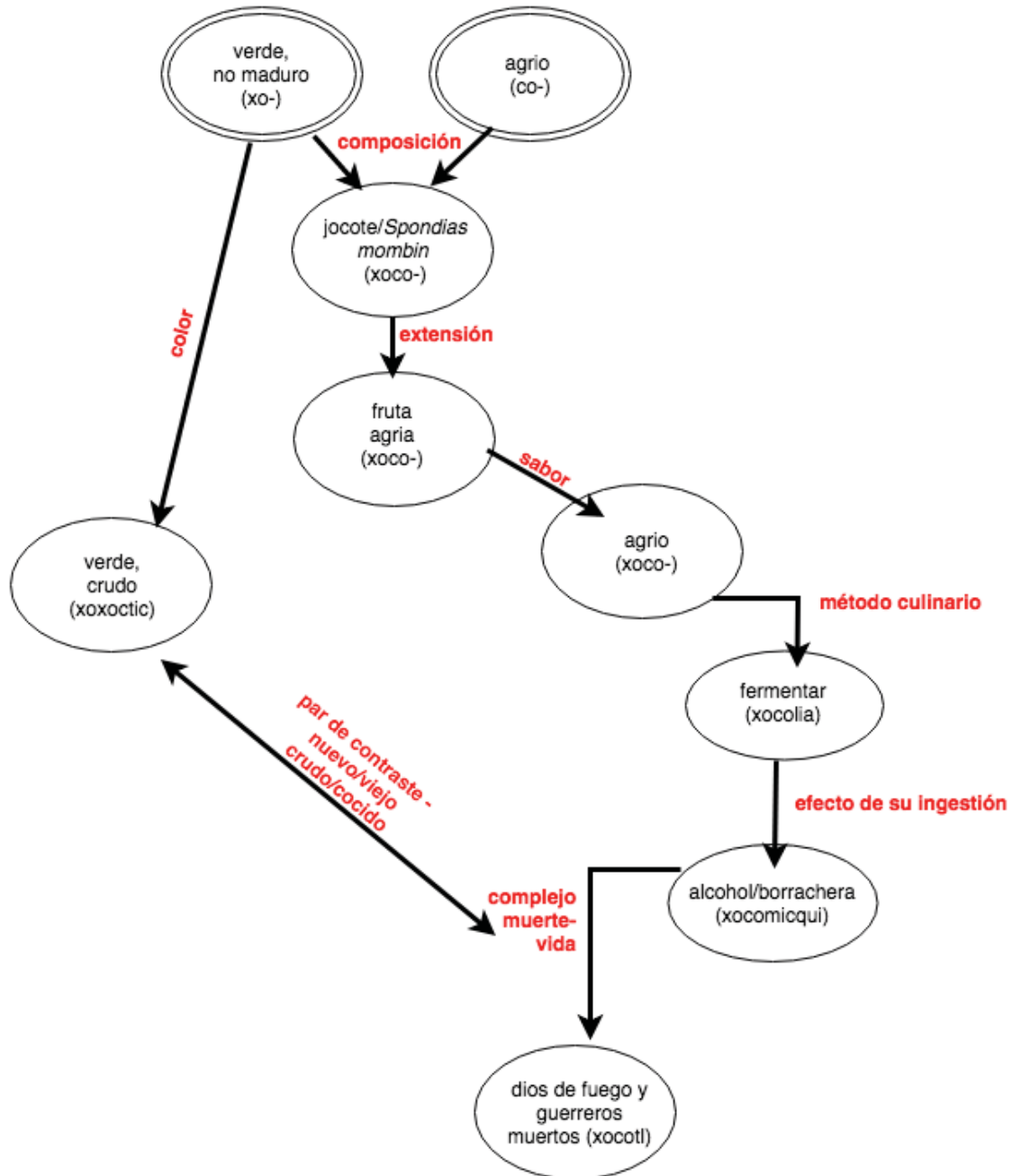


Fig. 1.26 Una propuesta para la red semántica de 'xoco'

Se identifican los ejes sobre los cuales se efectúan los cambios tras campos semánticos en rojo, mientras la palabra derivada se representa en náhuatl y en español en los óvalos. Arriba se encuentran las definiciones primarias de dos morfemas que se juntan para formar la raíz 'xoco-' en el náhuatl del siglo XVI, según el análisis de Mercedes Montes de Oca:

Mi propuesta etimológica es que *xo* designa a lo verde/inmaduro y *co* a lo amargo/agrio y el significado al unirse en la forma *xoco* sería 'el amargo que es verde', esta definición se concreta o se materializa en un fruto verde/amargo que es el jocote y esta designación del jocote como el prototipo del 'amargo que es verde', se convirtió en un genérico para designar a cualquier fruta verde/no madura y amarga/agría (Montes de Oca, comunicación personal, febrero 2019).

La primera transformación interesante es desde la raíz *xo* hasta la reduplicación de *xoxoctic*, las dos con el significado de 'verde'. *Xoxoctic*, además, tiene la acepción relacionada de 'crudo', lo que deriva sin duda de la relación entre las frutas verdes y su estado de inmadurez ya que *xo*, por su parte, también tiene la acepción de 'no maduro'. Por ese lado, se ve el parentesco cercano que se mantiene entre *xoxoctic* y *xocotl*.

La segunda transformación es la más pertinente al presente trabajo, ya que el *xocotl* de 'fruta agria' se vuelve simplemente 'agrio' sobre el eje de sabor. De allí brinca del sabor encontrado en la naturaleza a la preparación activa, o sea el campo culinario, y de allí a transformaciones más metafóricas ('morir de agrio'), motivadas por razones sumamente culturales. Por último, aquellas relaciones culturales lo asocia con uno de los nombres del dios viejo de fuego: Xócotl. Aunque a primera vista este nombre no parece tener nada en común con una fruta ácida, en el capítulo II volveré al tema con más detalle en mi análisis de la fiesta de los otomíes a sus dioses Yocippa y Otontecuhli, cuyo otro nombre es Xócotl. También se aborda con detalle las implicaciones profundas del par de contrastes que se nota arriba, entre lo crudo/lo verde (*xoxoctic*) y lo cocido/lo viejo (representado por el dios viejo de fuego) y su interacción con el tercer punto del triángulo: lo fermentado (*xoco*). Por ahora, basta mencionar las razones puramente lingüísticas para considerar el dios como otra capa de significado que coexiste y que se relaciona de manera abstracta con el resto de la familia léxica.

Para abordar la prueba, resulta necesario mover la vista del náhuatl a otras lenguas indígenas.

### *Calco*

Hay indicaciones preliminares de que '*xocoatolli*' se trata de un calco de menor grado generalizado por Mesoamérica. Parece que las transformaciones analizadas anteriormente son válidas para varias lenguas mesoamericanas en cuanto a la transformación de 'sabor agrio' a 'preparación fermentada'. La siguiente tabla presenta una lista no exhaustiva de las lenguas en las cuales se ha identificado este gustónimo con atole fermentado (y un tamal fermentado):

Tabla 1.3 Atole agrio en varias lenguas mesoamericanas

'ix-t'ei	agrio — atole	Otomí (Ixtenco, Tlaxcala)	Lastra, 1997, p. 288
nchaja-san	atole — agrio	Mazateco (Oaxaca)	<i>Na ti...</i> , 2012, p. 45
xarhí-kamáta	agrio — atole	Purépecha (Michoacan)	García Mora, 2013, p. 9
ajpäj-sa'	agrio — atole	Maya Mopan	Hofling, 2011, p. 587
pah-'ul o paj-'ul	agrio — atole	Maya Yucateco época clásica	D. Beliaev et al., 2010, p. 263
xonda-tásá	piedra — agria (xocotamal)	Popoloca chocha	León, 1912, p. XXXII

El caso de Ixtenco, Tlaxcala es particularmente interesante, ya que en el pueblo mismo existe la creencia de que su nombre no viene del náhuatl sino del otomí. El análisis lingüístico de los originarios es ‘ix t’ei’ de ‘atole agrio’ (Lastra, 1997, p. 288; Urbano, 1991, f. 50v) con ‘ngo’ de ‘fiesta’ (Hernández Cruz & Victoria Torquemada, 2010, p. 443), generando un topónimo que significa “la fiesta del atole agrio”. Aunque los académicos conocedores del otomí rechazan esta explicación<sup>58</sup>, se debería admitir que la traducción del topónimo supuestamente náhuatl significa “en la ribera” a pesar de que no hay ningún río en la región. Como veremos adelante, el análisis lingüístico autóctono resulta bastante coherente en términos de su cultura; el atole agrio ocupa un lugar altamente valorado en sus días festivos y celebraciones durante el año, mucho más que en cualquier otra comunidad cercana.

Los datos ya presentados son suficientes para dar peso al argumento de un calco sencillo de una palabra que corresponde a una preparación culinaria específica. No obstante, la prueba lingüística nos lleva a una relación mucho más profunda entre este lexema y un complejo de palabras derivadas. Particularmente, queda por explicar la relación entre el dios viejo de fuego y la fruta agria. Tal relación sería mucho más factible si se encontrara en otras lenguas sin relación lingüística con el náhuatl. Y resulta que hay indicaciones al respecto para el otomí del siglo XVI.

El *Códice Huichapan* es un códice colonial de carácter mixto pictográfico-escrito que se data de la primera mitad del siglo XVII (Caso, 1992, p. 35). Es uno de los pocos documentos de la época colonial temprano escritos en otomí, además de ciertas glosas en náhuatl, y fue escrito en el convento franciscano de San Mateo de Hueychiapa por un fraile otomí, Felipe de Santiago (ibidem.) Contiene los anales del

58. Yolanda Lastra dice que “la ausencia del topónimo [otomí] queda por explicarse”. Ella lo considera como un topónimo en náhuatl, y su escudo del pueblo se basa en los glifos que corresponden a sílabas nahuas (Lastra, 1997, p. 14).

convento, un relato del calendario otomí y, en su mayor parte, trata de la historia y leyendas de la provincia otomí de Xilotepec, de que Hueychiapa (Huichapan) formaba parte. La historia cubre 125 años, desde 1403 hasta 1528 (ibidem., p. 38). En la columna izquierda del folio 48 encontramos un dato llamativo para mi trabajo:



Fig. 1.27: Códice Huichapan, folio 48

Original en otomí:

nugua xocnetoyya nugua [a]madöntäxi  
chanunännichäna **nepeayxi** anbondo

Traducción español de Ecker:

Aquí abrió mercados aquí [en] Jilotepec

Y el **templo de Xoco** [?] [en] Tenochtitlan

(negritas mías; Ecker, 2003, p. 73)

En referencia a un templo en Tenochtitlan, el cronista indica su nombre “nepeayxi”. Ecker lo traduce como “el templo de Xoco”, basando su interpretación sobre la polisemia de la palabra “ixi” que al parecer retoma muchas de las transformaciones metafóricas que hemos visto para el náhuatl: “Xoco- : ixi ‘fruta agria manzana, durazno, albaricoque, etcétera’” (Ecker, 2003, p. 107). Néstor Hernández-Green confirma que “la raíz ‘ixi en otomí moderno también tiene un dominio semántico “extendido” (si nos basamos en su traducción al español) que abarca una amplia gama de sabores ácidos, sea de vegetales frescos o de productos fermentados (e incluso de algunos productos echados a perder, que ya no se pueden consumir” (comunicación personal, abril 2017). En dos lenguas, entonces, vemos la transformación inesperada de ‘fruta agria’ a ‘comida fermentada’<sup>59</sup>, y de allí a ‘dios viejo de fuego’, la única interpretación que queda en el contexto de un templo en Tenochtitlan (particularmente uno que estaría relacionado con los otomíes, como veremos en el capítulo II). Esta interpretación se respalda con un último dato: en el amuzgo de San Pedro Amuzgos, Oaxaca, la palabra para ‘fruta’, ‘të’, significa igualmente ‘agria’ (Tapia García, 1999, p. 210) y es la palabra que modifica los gustónimos para indicar una preparación fermentada (aunque hoy en día no se hacen ni atoles ni tamales agrios).<sup>60</sup> Si se puede confirmar para otras lenguas indígenas de México, sería una indicación preliminar de un calco no solo de la forma de llamar al atole fermentado, sino de las transformaciones metafóricas entre

fruta → fermentado → dios viejo del fuego, la muerte y la renovación.

---

59. Esta transición no tiene un paralelo en las lenguas romances o el inglés, lo que le hace más valioso como prueba; la transformación de sabor agrio a preparación fermentada, por otro lado, sí se encuentra en inglés y español. Resulta interesante al respecto señalar un trabajo temprano que encontró una transformación muy semejante en la familia lingüística algonkian (de los pueblos indígenas de la costa noreste de Estados Unidos). Entre varias palabras formadas del radical “*siw, shiw*” o “agrio”, encontramos “*séane*, ‘sour (unripe fruit)’ and ‘sour’ (of drink)” (Chamberlain, 1903, p. 152).

60. Comunicación de un nativo hablante de la lengua.

## **1.2 Práctica actual**

### **1.2.1 Atole agrio**

Variantes del atole fermentado se preparan en muchas comunidades actuales en México. Todos los que tengo aquí reunidos comparten las características básicas de la bebida descrita por Durán y Hernández en el siglo XVI:

- 1) Un proceso de fermentación no alcohólico
- 2) Con base en la masa aguada
- 3) Hecho de maíz no nixtamalizado o nixtamalizado
- 4) De maíz negro o morado
- 5) Dejado al lado del fogón
  - a) de una a dos noches (maíz no nixtamalizado)
  - b) de tres a cinco noches (maíz nixtamalizado)
- 6) Opcionalmente, se mezcla con algún edulcorante, ya sea miel de abeja o aguamiel en la época prehispánica,<sup>61</sup> ya sea piloncillo o azúcar hoy en día; pero sin ingredientes como sal, chile o epazote en contextos rituales

El primer punto es importante: mientras que hay varias preparaciones de maíz alcohólicas aún vigentes en varias comunidades (e.g. sambumbia, zeende, chicha, tepache de maíz, véase a la tabla 1.4), el atole agrio, propiamente dicho, trata de una fermentación principalmente láctica que genera una bebida ácida sin propiedades embriagantes (véase al apartado 1.3). El segundo punto lo diferencia de ciertas otras bebidas semejantes. El pozol de Chiapas y la región Maya, por ejemplo, se hace a partir de una bola de masa fermentada, a veces cubierta con hojas, a la que se le echa agua al momento de tomarla (Cañas Urbina et al., 1993). El tesgüino de los tarahumaras y zapotecas, por otro lado, se fermenta a partir de maíz germinado que se muele en el momento en que se prepara la bebida (Taboada Ramirez, 2003), y

---

61. Acerca del uso de aguamiel como edulcorante de atole entre los otomíes del Valle de Mezquital, véase a Fournier García (1995, pp. 82, 287, 292). Hay que notar que la receta de Hernández no menciona un edulcorante como ingrediente, y efectivamente hay variantes no dulces hoy en día, como entre los mazatecos y los mayas (Nieto & Vásquez, 1993, pp. 49-50). Sin embargo, considero muy probable que hubiera una variante dulce en el siglo XVI, ya que los edulcorantes eran comunes en la preparación de varios atoles (Hernández, 1959, Vol. 1, pp. 290-292), y que han quedado como ingrediente importante en la mayoría de las variantes hoy en día.



produce una fermentación alcohólica.

El tercer punto también sirve para diferenciar el atole agrio del tesgüino, ya que se hace con el maíz maduro, no tierno, que se puede nixtamalizar o dejar fermentar sin nixtamalización. El cuarto punto, la importancia del maíz negro o morado, se ve generalmente en varias bebidas fermentadas de maíz, no solamente en el atole agrio, aunque no es un rasgo definitivo; Cañas Urbina et al., por ejemplo, señalan que el pozol de maíz negro está apreciado entre los indígenas mientras que los ladinos generalmente prefieren el de maíz blanco. Como veremos más adelante, usar estas variedades de maíz tiene implicaciones profundas para las transformaciones tanto biológicas como estéticas. Por ahora, basta notar que existe la creencia generalmente difundida que la habilidad de generar una buena fermentación del maíz se asocia con su color; así que en Chiconcuac de Juarez entre los nahuas de descendencia texcocana, dicen del maíz rojo<sup>62</sup> que “se tenía que cocinar rápidamente, porque se decía que por el color, si no se utilizaba rápidamente en tortillas o en otro alimento, se agriaba” (Castillo Gómez, en prensa). El quinto punto está ligado con el tercero, ya que el maíz nixtamalizado tarda más tiempo en fermentarse que el maíz no nixtamalizado. En las comunidades donde el atole agrio se prepara con el maíz negro (eg. Ixtenco, Hueyapan) he notado que prevalece el uso de maíz no nixtamalizado. Por otro lado, alrededor de Cuetzalan, Puebla, donde el maíz criollo negro no se da en sus tierras de clima cálida, es más común usar el maíz amarillo o blanco en una preparación nixtamalizada.

Resulta importante notar el papel central que tiene el fogón en el proceso de la fermentación, un aspecto que se volverá clave cuando se considera el simbolismo religioso de la bebida (Capítulo II). El sexto punto se liga con el tercero y el quinto, siendo la última característica de la variedad asociada con los contextos rituales. Entre menos ingredientes, se vuelve más adecuado para fines religiosos. En el pueblo nahua de Hueyapan me informaron que incluso se puede servir sin edulcorante; sin embargo, hoy en día piloncillo o azúcar es una adición casi ubicua.

En los pueblos nahuas de la Sierra Norte de Puebla donde llevé a cabo mi trabajo de campo, el xocoatole trata de una preparación bastante distinta de axocot, la otra bebida fermentada del maíz con mayor distribución, aunque los dos tienen una usanza ritual semejante “en eventos rituales como el inicio del ciclo agrícola; ceremonias de curación; en eventos religiosos...” (Sánchez Dirzo, 2010, p. 114). En trabajo de campo en el pueblo de Hueyapan, Puebla, un informante me relataba la técnica de hacer el xocoatole (o *xococ atolli*, como se llama en el dialecto del náhuatl de su región). La señora Margarita Cabrera Martínez tiene renombre en el pueblo por su preparación diestra de la bebida y me mostró una

---

62. Véase a 1.2.2 para un análisis del maíz mencionado aquí, que probablemente es el negro.

parte de su preparación. Aunque la manera más común y tradicional en la región es usar el maíz negro, una raza criolla cultivada específicamente en las milpas locales para preparar este atole durante Semana Santa, la señora Martínez y su familia ocupaban en su lugar el maíz azul o morado, dado que el maíz negro sabe a la “tierra” y no se usa para elaborar tortillas o tamales.

La técnica para hacer el xocoatole empieza con la selección de las mazorcas en buen estado, ya secadas: “Eso se desgrana, y se pone a remojar un día”. Luego, “en metate, o molino de mano luego se muele, nada más quebradita”. Enseguida se limpia con una coladera. Dado que este maíz no lleva ningún agente de la nixtamalización para ablandar el maíz, el proceso de limpiar el grano para sacarle la cascara implica mucho esfuerzo y el uso extenso de las manos. La señora Martínez atribuye esta parte como base para una fermentación exitosa: “[La fermentación] está en las manos. Tarda un buen para seguirle limpiando, como dos horas”. Algunas mujeres, me relataba, no tienen la que les deja fermentar en las manos. Para ellas, el proceso de agriar el atole puede durar días e incluso no funcionar. Después de quitarle la cascarilla, se pone en un bote para fermentar por una noche. Si hace frío el bote se puede poner al lado del fogón pero ella normalmente lo deja solo. Después de un día el agua con el maíz quebrado se ha vuelto agria. Se vuelve a remoler, está vez más fino. Finalmente, se pone a hervir, echándole la misma agua poco a poco mientras se revuelve constantemente sobre el fogón.

En los pueblos originarios alrededor de Cuetzalan, Puebla, el *xocoatol* con preparación semejante se asociaba con las mayordomías de Semana Santa (Valderrama Rouy & Ramírez Suárez, 1993). Sin embargo, según Elpidia Salgado Vázquez, una cocinera de la comunidad nahua de Chicoyaco,<sup>63</sup> hoy en día no se prepara con tanta frecuencia como antes. Se hace con maíz blanco, no con el maíz negro como en la tierra fría de la sierra (Hueyapan y alrededor). Según ella, algunos sí ponen el nixtamal antes de fermentar la masa, “pero anteriormente, muy antiguo, el maíz solo. Solamente el maíz”. Sin embargo, en los dos casos el único cambio de color es el ocasionado por el uso de piloncillo para endulzar.

En el pueblo otomí de San Juan Ixtenco, Tlaxcala<sup>64</sup>, el atole agrio se hace generalmente en los días festivos relacionados al ciclo agrícola, particularmente en la semana antes del 24 de junio, el día de San Juan Bautista (Hernández Ventura et al., 2016). Tuve la oportunidad de presenciar todo el proceso de su elaboración, que varía ligeramente de lo de Hueyapan. La variación más significativa es que ya no ocupan el metate ni el molino a mano para moler el maíz remojado, ya que lo traen al molino público de su barrio.

---

63. No hay registro de este pueblo pequeño en los archivos de Google Maps; sin embargo, la señora lo ubicaba cerca de Xiloxochico, unos siete kilómetros de Cuetzalan. Su nombre significa “los ocho manantiales de agua”.

64. Como ya se ha mencionado en 1.1.3, los cronistas del pueblo dicen que su topónimo no es náhuatl, sino otomí, y significa “el festival del atole agrio”.

Puesto que se emplea el molino con muchas variedades de maíz, y la gran mayoría de ellos ya nixtamalizados, es muy probable que la máquina les contamine o inocule los granos no nixtamalizados con bacterias y levaduras no estrictamente propias al proceso<sup>65</sup>. Por último, agregan azúcar o piloncillo para endulzar la bebida cuando apenas está hirviendo. Algunas cocineras agregan además un trozo de canela. En la mayordomía de la fiesta de San Juan Bautista, equipos de mujeres trabajan toda la semana para preparar tinacos de “atole morado”, “atole agrio” o “atole colorado” como se conoce en el pueblo. Allí lo endulzan con piloncillo, lo que intensifica el cambio de color empezado por la fermentación. La señora Irma Hernández me dijo que el uso del maíz negro es de suma importancia, ya que cualquier otro no le da el color adecuado a la bebida, que se identifica tanto por su color como por su sabor. Se sirve tradicionalmente con unos frijoles morados del ayocote.

Entre los mazahuas del Estado de México, la fermentación es una preparación característica de su cocina, particularmente en la comida de las fiestas religiosas. Morales Sales (2000) no menciona atole agrio, pero el consumo del *zeende*, una fermentación ligeramente alcohólica de maíz, es propio de su fiesta principal del 15 de julio. Agrega el autor, “La costumbre mazahua de consumir alimentos agrios [...] está muy extendida y es observada en prácticamente todos los poblados de la etnia” (Morales Sales, 2000, p. 17). Al retrato valioso de este autor, agrego las observaciones de Cristina Barros y Marco Buenrostro sobre la preparación del atole agrio entre los mazahuas de Santa Ana Nichi:

Con el maíz prieto o jordón (tzimotshro), se elabora el atole agrio. El maíz se cuece, con lo que se vuelve rosado. Se deja fermentar cuatro días, al cabo de los cuales se le hace una capita de hongos en la superficie, que retira o se revuelve antes de ponerlo en las brasas. Entonces suelta un agua rosa, que se llama la miel del atole. Se cuela, se aparta la miel, se exprime bien el maicito y se pasa hasta seis veces en el metate hasta que queda cremosito. Con la misma miel se amasa y se va agregando agua. Se cuela en cedazo y se toma (Buenrostro & Barros, 1999).

Los matlatzincas, un grupo estrechamente relacionado con los otomíes y mazahuas (Lastra, 2006), también hacen *zeende* (o *tzende*), cuya preparación comparte muchos rasgos con el atole agrio:

se sigue usando en el municipio de Villa de Allende, en la Asunción Donato Guerra (Malacatepec) y en Villa Vitoria. Se prepara humedeciendo maíz negro y dejando que germine en una canasta que se suspende o cuelga del techo de la casa. Cuando el maíz comienza a germinar se le muele hasta hacerlo una masa, que no es sino una levadura; se fermenta por varios días, hasta rebajar con la espuma la tinaja en que se ha depositado la masa. Algunas personas ponen a esa preparación azúcar corriente o piloncillo (Velázquez, 1973, p. 94).

---

65. Cañas Urbina et al. (1993, p. 71) señalan que la misma práctica llega a ser un potencial vector de infección en la elaboración de pozol en Chiapas.

Cabe mencionar que en el siglo XVI, Sahagún señaló que la bebida tradicional de los matlatzincas era el *xocoatolli* (CF, Lib. X, p. 183).

Entre otros grupos actuales, los purépechas de Michoacan siguen preparando una bebida que se llama *xarhi kamáta*, que es un atole “agrio con masa fermentada de maíz morado” (García Mora, 2013, p. 9). Los mazatecas de Oaxaca también hacen un atole agrio salado y servido con cacahuates o chile, a su vez hecho con maíz tierno (Nieto y Vásquez, 1993). Resulta interesante notar que una preparación semejante existe entre los Mayas de Quintana Roo y Yucatan. El *a’ak-sa’a*, o “atole nuevo” se hace con granos de elote, molidos y reposados toda la noche, después cocidos y mezclados con sal o azúcar, y servidos con chile. Señalan Nieto y Vásquez (1993, p. 51) que “se aprecia mucho y se consume toda la época de elotes [...] Ofrenda de muertos”. No se nota si hay preferencia en el color del maíz.

### **1.2.2 Tamal agrio**

El tamal agrio tiene comparativamente menos distribución actual y menos datos sobre su preparación y características. Se hacen variantes todavía entre nahuas de Chiconcuac de Juarez en el Estado de México y en los pueblos cerca de Cuetzalan en la Sierra Norte de Puebla. También se ha reportado una variante entre los tlapanecos de Santa Cruz de la Rincón, Guerrero, y los mazahuas del Estado de México. Los últimos son muy destacados en su consumo ritual de la comida fermentada, un rasgo percibido entre otros grupos como algo anticuado, raro o como indicio del descuido de su cocina (Sales Morales, 2000, p. 11). Aquel desprecio hacia el sabor agrio parece una actitud muy difundida en el México actual; también los otomíes de Ixtenco me han comentado que sus intentos de salir del municipio para vender su atole agrio han fracasado por el hecho de poner “agrio” en el letrero. Parece que los gustos mestizos modernos de México han dejado lo agrio fuera de lo aceptable, ya que se considera que la comida preparada así es “echada a perder”. Más aún, mientras que las bebidas fermentadas siguen gozando una distribución más o menos amplia en el país aunque no comercializada, las comidas fermentadas disminuyen rápidamente. Los otomíes de Ixtenco, por ejemplo, no conocen un tamal agrio, a pesar de su honda apreciación del atole. Como vimos en la sección 1.1, en el siglo XVI y tiempos prehispánicos, el consumo del tamal agrio era uno de los aspectos definitorios de su cocina.

En Cuetzalan, Puebla, se preparan unas variantes del xocotamal. Las más comunes son el *etixtamal*, con frijol negro molido, y el *xokotamal piksa*, “el cual se cocina con frijol gordo tierno y masa fermentada envueltos con hoja de *moxte*” (Valderrama Rouy & Ramírez Suárez, 1993, p. 66). Pero también,

“antiguamente, se hacían unos tamales con pura masa fermentada, *xocotamal*, que debido a su sabor amargo, casi ya no se preparan” (ibidem., p. 66). El método de preparación del *etixtamal* tiene varios puntos interesantes para el presente estudio:

[C]omienza con la fermentación de la masa, *toxokotil*, durante unas veinte horas. Una vez que la masa está en su punto, se extiende sobre el metate para añadir frijol negro molido. Enseguida, se cortan unas tiras que luego se enrollan, pero sin que se pierdan “las capitas” de maíz y frijol. Cada uno de estos rollos se va modelando y adelgazando hasta que quedan del grueso que va a tener el tamal; al último, se envuelven en hoja de tamal, *tamalisuat* (p. 66).

Este tamal suele formar parte de los tamales intercambiados entre familiares en Todos Santos; durante aquellos días no se comen. Por lo tanto, el proceso de fermentación sigue, hasta volverse aún más agrios. Resulta interesante agregar aquí el testimonio de la señora Elpidia Vázquez de Chicoyaco, Puebla, quien me dijo que en su experiencia es el *frijol* que se deja agriar, no la masa. Me relató que estos *etixtamal* también se conocen como tamales “boyos” o “siete cuevas”.<sup>66</sup> Los datos proporcionados por la señora revelan la importancia de considerar la fermentación como un proceso dinámico que afecta en cierta medida a todos los ingredientes de un solo platillo. En este caso el énfasis del proceso fermentador se puede cambiar de uno, el maíz, al otro, el frijol, sin modificar la esencia fundamental del platillo.

El *etixtamal* comparte varios rasgos con el *xocotamal* de Chiconcuac de Juárez, a cientos de kilómetros de distancia. Aunque la señora Vázquez no menciona si el color tiene importancia para los de Cuetzalan, en Chiconcuac de Juárez sigue siendo un elemento clave: “es un tamal de maíz azul, pequeño, con un relleno finísimo de haba sin guisar, molida en metate una vez hervida” (Castillo Gómez, en prensa). Relata que antes se hacía de maíz “rojo”, lo cual, después del proceso de nixtamalización y fermentación, se quedó color “rosa”. Como ya no se da este maíz en la región, se ha cambiado por el azul o morado. Sin embargo, con base en mi trabajo de campo entre los nahuas y otomíes de Tlaxcala y Puebla que siguen preparando atoles fermentados, propongo que es más probable que el maíz “rojo” aquí mencionado fuera realmente el maíz negro, que se vuelve rojo después de la fermentación. Si fuera maíz rojo, el color del tamal sería marcadamente ligero, y el cambio en tiempos actuales por el maíz azul, cuya característica principal es ser un color fuerte, sería más difícil de explicar.

Por último, Morales Sales da un breve descripción de los tamales agrios de los mazahuas, hechos para comer en campo como parte de las celebraciones del día 15 de julio: “también hay tamales agrios (como en el caso de los frijoles, una vez lograda su cocción al vapor, se les deja tapados para que

---

66. Este nombre posiblemente tiene una conexión con el lugar mítico de origen chichimeco, Chicomoztoc (que significa “siete cuevas”). Considero las posibles implicaciones de este nombre con detalle en el apartado 3.3.1.

fermenten ligeramente)” (Morales Sales, 2000, p. 26). Otra vez no se menciona su color o si lleva algún relleno.

Con base en estos datos, entonces, se destacan ciertas características de los tamales agrios que se preparan en tiempos actuales:

- 1) Fermentado una o más noches
- 2) Antes o después de cocinar al vapor
- 3) Relleno de haba, frijol negro o frijol gordo
- 4) Hecho en capas sobre el metate y luego enrollado

Parece bastante interesante, entonces, la forma de los tamales tradicionales de Todos Santos en Ixtenco, Tlaxcala. Allí, como ya se ha mencionado, no hay conocimiento de un tamal agrio, aun como un platillo antiguo. Sin embargo, como presencié durante mi trabajo de campo en 2016, los tamales de haba tradicionales de esos días se preparan casi iguales que el *etixtamal* de Cuetzalan y el xocotamal de Chiconcuac de Juárez. Se hacen de maíz blanco, pero se debe notar que en aquel pueblo se aprecia mucho la hoja del maíz negro que le pinta la masa en el proceso de cocción. En mi trabajo de campo, presencié el uso del totomoxtle morado para la preparación de los tamales tontos, que comparten rasgos con los *atmali* o *tetamalli* de Chiconcuac de Juárez, por ser un tamal de masa simple de color morado o colorado. Al igual que el tamal tonto de San Juan Ixtenco, el *atamalli/tetamalli* de Chiconcuac de Juárez se hace de la misma masa que el xocotamal con habas, la cual en su caso era tradicionalmente fermentada (Castillo Gómez, en prensa). Como me dijo la señora Teresa Ventura Estrella de Ixtenco, “es privilegio comer un tamal morado”, en este caso, pintado por su cocción en la hoja del maíz negro. Aunque no hay una especificación fuerte en la hoja del maíz adecuada para el tamal de habas, existe una preferencia generalizada hacia la hoja del maíz negro.

En el caso del tamal de habas de Ixtenco, no deja que se fermente. No obstante, al igual que en Cuetzalan, es el tamal tradicionalmente intercambiado entre familias y compadres y puesto en ofrenda; así debe de aguantar unos días antes de comerse. Por último, hay que señalar que el método de estirar la masa en metate, una capa de maíz abajo y otra capa de haba o frijol molido arriba, que luego se enrolla, es precisamente igual entre estos grupos. Si se considera la importancia latente del color, reproducida en la elección de la hoja de envoltura y no en el maíz en sí mismo, la forma de relleno, y el uso tradicional en Todos Santos, resulta bastante factible que el tamal agrio no se haya perdido en este pueblo otomí, sino que el rasgo definitivo de “agrio” fue suprimido a favor de otros (véase al Anexo A para ver un corto vídeo

del proceso). Esta transición habría seguido la transformación general en la cocina tradicional mexicana de dejar lo agrio, antiguamente un sabor muy importante, a favor de lo fresco.

El lingüista Dan Jurafsky en su libro *The Language of Food* (2014, capítulo 13, parr. 26) propone, siguiendo Lévi-Strauss, una teoría de la gramática de la cocina: “a cuisine has an implicit structure, a set of rules about which foods go together, what constitutes a “grammatical” dish in that cuisine”. Al igual que los morfemas en una palabra, los elementos claves de un platillo se pueden cambiar a través del tiempo. En el caso del xocotamal, los cambios pueden ser analizados así.

El xocotamal es:

**—Un tamal—**

No ha cambiado

**—agrio—**

Masa (no nixtamalizada) dejada al sol para agriar (antiguos nahuas)<sup>67</sup> → Masa nixtamalizada (Ixtenco)  
→ Con frijoles agrios (Chicoyaco)

**—envuelto para formar capas de frijoles—**

Frijoles (Chicoyaco, Cuetzalan) → habas (Ixtenco)

**—de maíz negro para hacer un tamal colorado—**

Maíz negro → Maíz blanco con hoja de maíz negro para pintarle colorado (Ixtenco)  
→ Maíz azul (Chiconcuac de Juarez)

**—o, con menor frecuencia, de maíz blanco—**

No ha cambiado (Chicoyaco)

**—preparado particularmente para Todos Santos—**

No ha cambiado

### 1.3.3 Los colores del maíz y sus cambios después de la fermentación

Al fin del proceso de la fermentación del atole agrio, el color del maíz cambia bastante. En el caso del maíz azul, el cambio va del azul oscuro de los granos al morado claro del atole (Fig. 1.28). En el caso del maíz negro, los otros informantes de la región me explicaron que pinta el atole de un rojo oscuro, el color de la sangre. Como me informó Silvestro Benito Ramírez, un granjero de Chignautla que estaba vendiendo su

---

67. La descripción detallada de Sahagún (2013, p. 445) (véase al apartado 1.1.1) habla de una fermentación de dos días bajo el sol que genera un cambio del color. Como la masa nixtamalizada tarda tres a cinco días en fermentarse, se puede inferir que esa preparación se hacía con masa no nixtamalizada.

maíz negro en el mercado de Tlatlauquitepec durante el Semana Santa de 2016:

Ya pasando Semana Santa, no se vende [el maíz negro]...fijense ustedes que Cristo derramó la sangre. Esto es. La sangre de Cristo. Muchas personas lo saben pero no lo quieren decir, o les da pena para decir. Yo no.



Fig. 1.28: El agua fermentada en comparación con tortillas recién hechas del mismo maíz (foto: Alaya Dawn Johnson)

Como me indicó el señor Ramírez, los cambios de color del maíz negro son aún más llamativos (Fig. 1.29). Sin embargo, hay que notar que para la señora Irma Hernández de Ixtenco, Tlaxcala, no hay ninguna relación entre el color morado o colorado y la sangre.





Fig. 1.29: El cambio de color del maíz negro en Ixtenco, Tlaxcala (fotos: Alaya Dawn Johnson)

A pesar de las interpretaciones distintas, resulta claro que en cada municipio el cambio del color es una de las cualidades sobresalientes de la bebida. Muchos estudios sobre los alimentos fermentados de maíz resaltan su importancia durante los días festivos y religiosos (Sánchez Dirza et al., 2010; Cañas Urbina et al., 1993). Tal importancia “sugiere que mientras los alimentos fermentados mantengan sus valores ceremoniales, festivos, medicinales o profilácticos, se conservarán” (Quintero Salazar et al., 2012, p. 127). Ixtenco representa un caso claro de esta conservación, ya que la identificación tanto ritual como cultural con la bebida es tan fuerte que no se ha disminuido su consumo, a diferencia de otras prácticas culinarias llamadas tradicionales, como me explicó el señor Vicente Hernández.

El cambio de color sugiere que hay procesos microscópicos distintos en la fermentación de maíz no nixtamalizado.<sup>68</sup> Los maíces de diferentes colores tienen perfiles distintos de nutrimentos, los cuales pueden generar un ambiente favorable a ciertas bacterias, levaduras o mohos que a su vez generan un cambio de color. Por lo tanto, más estudios son necesarios para entender mejor las diferencias

68. Si hay cambios de color en el pozol de maíz morado, por ejemplo, no se ha mencionado en la literatura.

bioquímicas entre varios platillos fermentados de maíz.

Por último, hay que notar la confusión persistente tanto en las fuentes históricas como antropológicas entre el maíz morado/azul y el maíz negro. Efectivamente, las dos razas criollas parecen casi iguales ya en mazorca. Aunque es posible distinguirlas en tal estado, aun para sus cultivadores es una tarea complicada.<sup>69</sup> Por lo tanto, no sería extraño que los frailes cronistas del siglo XVI o incluso los antropólogos modernos no siempre se percataran de la diferencia, especialmente si solamente veían los maíces en mazorca.



Fig. 1.30: a) maíz negro en mazorca; b) maíz azul/morado en mazorca (fotos: Alaya Dawn Johnson)

Sin embargo, la diferencia se revela de manera sorprendente cuando ya se desgranar:

---

69. En Ixtenco, Tlaxcala observé que la señora agarró una mazorca pensando que era maíz negro y solo después de examinarla con más detalle podía identificarla como azul.

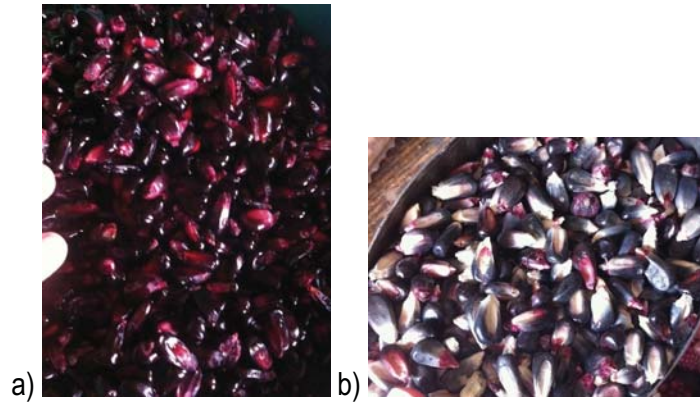


Fig. 1.31: a) maíz negro desgranado; b) maíz azul/morado desgranado (fotos: Alaya Dawn Johnson)

Como se ve claramente en la figura 1.31, aunque los exteriores no se distinguen mucho, los interiores de cada grano son marcadamente distintos. El maíz morado/azul tiene “corazón” o germen blanco, como casi cualquier otra raza de maíz. Por otro lado, el maíz negro tiene un “corazón” o germen rojo, un caso sorprendentemente único entre las variedades de maíz que vi en todo mi trabajo de campo. Gracias a esta característica existe la posibilidad de un cambio de color tan llamativo después de la fermentación. Aunque las dos razas tienen un pericarpio de color casi igual, el atole hecho del grano azul/morado tiene un color mucho menos intenso que el mismo atole hecho del grano negro:

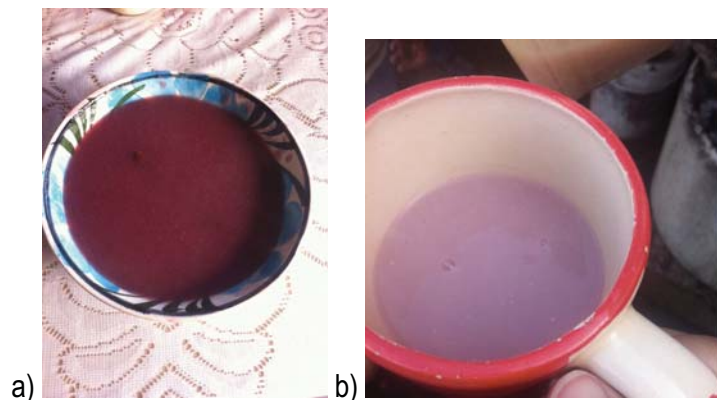


Fig. 1.32: a) atole agrio de maíz negro; b) atole agrio de maíz azul/morado (fotos: Alaya Dawn Johnson)

Por tal razón, cuando el fraile Durán habla de *xocotamalli* y *xocoatolli* hechos de maíz morado durante la veintena de Títitl (Durán, 1984, Vol. I, p. 289), estoy dispuesta a considerarlo un error debido a la apariencia de la mazorca, y que es muy probable que se hicieran los dos platillos con maíz negro, justo como el fray Sahagún y sus informantes relatan para otros contextos (véase a 1.1.1).

### 1.3 La biología de la fermentación del maíz

La fermentación se considera uno de los primeros procesos controlados que usaban los antiguos homínidos para generar un aumento en la calidad de los alimentos en su medio ambiente (Steinkraus, 1993; Vargas, 2016)<sup>70</sup>. Antes del uso generalizado del fuego para cocinar los alimentos, una tecnología probablemente empleada por primera vez entre los *Homo erectus* (Leonard, 2003, p. 52), procesos menos intensivos pudieron haber mejorado el aprovechamiento de los nutrientes de los alimentos, y por tanto, sostener el desarrollo del cerebro humano. Procesos como machacar la carne o los tubérculos para hacer sus almidones y proteínas más digeribles, secarlos al sol, o mojarlos en el agua, no requieren del dominio del fuego y juntos o aislados pudieron haber fomentado un aumento significativo en la nutrición básica de los antiguos homínidos. Agregado a lo anterior, la fermentación, como un proceso de cambio o ‘cocción’ de los alimentos que no requiere fuego, sino tiempo, debe haber sido una etapa importante en el desarrollo de la dieta homínida. Las bacterias y levaduras naturales hacen cambios desde el nivel *micro* hasta el *macro*, haciendo los alimentos más digeribles gracias a una especie de predigestión. Así es el caso de la leche de yegua fermentada que hacen los pastores de caballos en Mongolia quienes tienen un nivel de casi 90% de intolerancia a la lactosa y solo pueden tomar la leche después de ser fermentada (Armellagos, 2010, p. 164). En casos más extremos, puede hacer comestible alimentos generalmente tóxicos en su estado crudo, como la soya (Katz, 1990, p. 247). En cuanto a la dieta del México prehispánico, hay que señalar la importancia de la fijación de nitrógeno por los microorganismos responsables de la fermentación en dichos platillos, que eleva el contenido de aminoácidos en la comida y que fue, por lo tanto, una fuente importante de nutrición y proteínas en una dieta que carecía de fuentes como la carne de ganado, característica de la dieta occidental (Vargas, 1993). La microbiota de un alimento fermentado aumenta sus contenidos nutritivos por sintetizar proteínas, vitaminas y aminoácidos esenciales. En particular aumenta de manera significativa el contenido de las proteínas disponible en el maíz (Nwokoro & Chukwu, 2012; Sánchez Dirzo et al., 2012).

Aiello (1997) en su “expensive tissue hypothesis” propone una explicación con base en la dieta de los antiguos homínidos de la problemática inmemorial del tamaño del cerebro humano, cuya función necesita energía metabólica muy elevada. Implica un proceso de recursividad organizacional entre un mejor aprovechamiento de los alimentos disponibles en el medio ambiente y condiciones evolutivas que

---

70. Comunicación en clase, “La alimentación humana en el marco de las sociedades y su cultura”, 13/10/16.

favorecen el desarrollo del cerebro. “The gut is the only one of the expensive tissues that can vary in size sufficiently to offset the metabolic cost of the encephalized brain”, y por lo tanto, si la calidad nutricional de los alimentos es suficientemente alta, el sistema digestivo se puede reducir su complejidad a un nivel que permita la encefalización del cerebro (Aiello, 1997, p. 10). Agrega que los sistemas digestivos más complejos incluyen varias cámaras de la fermentación, lo que hace muy entendible el papel que pudo haber tomado la fermentación *controlada* y *exteriorizada* en la evolución humana. Steinkraus, por su parte, señala la importancia primordial de la fermentación láctica y alcohólica, agregando que la ubicuidad de dichos procesos en el medio ambiente en forma incontrolada debe haber dado plazo a su uso controlado por nuestros ancestros (Steinkraus, 1993, p. 6).

Las bacterias lácticas, además de ser unas de las más ubicuas y disponibles para una fermentación sencilla, proporcionan muchos beneficios alimenticios:

El consumo de algunas bacterias lácticas, como parte de la dieta permite el restablecimiento y mantenimiento de la microbiota intestinal, además su ingestión parece ser beneficiosa por el aporte vitamínico que suponen, facilitan la digestión de la lactosa y controlan otras poblaciones intestinales. Los alimentos complementados con BAL ayudan a la buena digestión, al fortalecimiento del sistema inmune, a la reducción del nivel de colesterol en la sangre, así como a una mayor tolerancia a la lactosa y en general, un mejoramiento de la salud. Estos alimentos son denominados probióticos, pues contienen microorganismos benéficos activos (Guadarrama Orozco, 2007, p. 18).

Otro beneficio importante de la fermentación es la protección que ofrece contra las bacterias y hongos patogénicos, ya que forman de manera espontánea ecosistemas que impiden su desarrollo (Sánchez Dirza et al., 2010, pp. 121-122). Esta propiedad era de suma importancia en las épocas antes de la refrigeración y técnicas industrializadas para el almacenamiento de los alimentos.

### **1.3.1 La biología básica**

Hoy en día, se consideran ‘alimentos fermentados tradicionales’ a un gran rango de los platillos fermentados por procesos “en menor escala, de forma artesanal, semicomercial, o bien, solo se consumen por ciertos grupos sociales o etnias” (Quintero Salazar et al., p. 116). Se estima que se preparan alrededor de 3,500 de estos platillos en el mundo actual, y 200 en México (ibidem., p. 116). Muy poca de esta

variedad rica ha sido analizada en la literatura antropológica. Los platillos fermentados tradicionales en México generalmente se pueden dividir en dos categorías: los que están hechos a base de maíz u otro cereal y los hechos con otras bases.

Tabla 1.4: Algunos ejemplos de bebidas fermentadas tradicionales en México

Con base de maíz	Descripción breve	Con base variada	Descripción breve
Pozol	Bebida maya hecha de bolas de masa fermentadas en hojas de plátano y luego mezclada con agua. <sup>71</sup>	Pulque	Bebida alcohólica hecha de la aguamiel del maguey fermentada por 8 días; <sup>72</sup> al terminar la fermentación puede ser curada con otros ingredientes.
Xocoatl/ Axokot	En el siglo XVI, bebida de agua con masa, dejada agriar una noche ( <i>xocoatl</i> ); <sup>73</sup> en Cuetzalan, Puebla hoy en día, bebida de agua con masa y hierbas, dejada agriar 20 horas ( <i>axokot</i> ) <sup>74</sup> .	Tepache de fruta y/o tibicos	Bebida popular de la pulpa de varias frutas, principalmente la piña, fermentada con piloncillo por 72 horas. Los tibicos son macrocolonias de bacterias y otros microorganismos capaces de fermentar a una gran variedad de líquidos azucarados y jugos al mismo estilo. <sup>75</sup>
Tepache de maíz	Bebida tradicional entre los amuzgos. Consiste en tostar maíz blanco, molerlo en metate hasta que queda muy fino, y luego remojarlo en agua con piloncillo por 15 días. Ligeramente alcohólica. <sup>76</sup>	Cacao	Semillas de la fruta de <i>Theobroma cacao</i> , que son fermentadas en su pulpa por varios días antes de ser tostadas y molidas; paso imprescindible para desprender su sabor particular. <sup>77</sup>
Tesgüino	Bebida de maíz germinado, fermentada durante horas o días, hasta que se consume, de uso	Chicha de fruta	Bebida alcohólica de las cañas del maíz cuando la mazorca está tierna. También se elabora de las palmas y

71. Cañas Urbina et al., 1993.

72. Dehouve, 2014, parr. 38.

73. Hernández, 1959, Vol. 1, pp. 292-293.

74. Valderrama Rouy & Ramírez Suárez, 1993, p. 66; Sánchez Dirzo et al. reportan que el proceso de fermentación puede durar hasta tres días (Sánchez Dirzo et al., 2010, p. 114).

75. Taboada Ramírez, 2003, pp. 445-447.

76. Comunicación de un miembro de la comunidad de San Pedro Amuzgos, Oaxaca (Noviembre, 2017).

77. Taboada Ramírez, 2003, pp. 438-440.

	extendido entre grupos indígenas desde Chihuahua hasta Oaxaca. <sup>78</sup>		las piñas. <sup>79</sup>
Zeende / tzendechó	Bebida alcohólica entre los mazahuas y matlatzincas. El maíz negro está germinado, molido y dejado fermentar por varios días, hasta rebajar con la espuma. <sup>80</sup>	Sambumbia	Bebida semejante al tepache, pero elaborada con pulque, piloncillo y especias; opcionalmente se agrega un grano como arroz, cebada o maíz y se fermenta de 36 horas a 2 días. <sup>81</sup>

El más conocido es, sin duda, el pulque: bebida con raíces prehispánicas que es el producto de la fermentación del aguamiel o savia de ciertas razas del maguey que se concentra en un oquedad en el tronco de la planta hecha cuando el tallo que daría origen a la flor es cortado, en un proceso conocido como capado. Tanto en los documentos del siglo XVI como ahora, el proceso y el consumo de esta bebida resultan claves para la cocina en el centro de México y gran parte de sus alrededores. Se considera la principal bebida alcohólica en la Mesoamérica prehispánica y hasta el último siglo tenía un consumo generalizado en México. Entre los tepanecas de Guerrero hoy en día, su producción está todavía rodeada por una serie de ritos y creencias con fuertes raíces prehispánicas (Dehouve, 2014). Generalmente, se atribuye su poder simbólico entre los nahuas del posclásico a sus propiedades embriagantes (Mazzetto & Moragas, 2015). Sin embargo, argumento que cierta parte de su poder simbólico derivaba de su carácter fermentado, y por lo tanto comparte y complementa el simbolismo de todos los platillos fermentados empleados para fines rituales.<sup>82</sup>

Unas bebidas fermentadas importantes en México se elaboran con fruta o su cáscara, tal y como el tepache de piña, la sambumbia de fruta, los tibicos y, por supuesto, las semillas del cacao. La otra categoría general de bebidas fermentadas comprende las elaboradas con maíz (y hoy en día con otros granos de origen occidental). El pozol, xocoatl, xocoatole y xocotamal tienen claros registros en los documentos del siglo XVI que muestran su importancia antes de la conquista. Es muy probable que muchas otras preparaciones culinarias fermentadas a base de maíz también sean de herencia prehispánica; sin embargo, sin un registro histórico claro, es imposible verificarlo. Esta categoría se puede

78. Taboada Ramírez, 2003, p. 444.

79. García Rivas, 1988, p. 52.

80. Velásquez, 1973, p. 94.

81. Quintera-Salazar et al., 2012, pp. 121-122. En un recetario del siglo XVIII, existía una variedad hecha con “mais prieto” (doña Dominga de Guzmán, citada en *ibidem*.).

82. Las relaciones entre el pulque y los platillos *xoco* no eran rectas y directas, sino complementarias y recursivas. Se abordarán con más detalle en el apartado 2.1.19.

dividir en tres, según el tratamiento básico del maíz antes de su fermentación: fermentos de maíz nixtamalizado, de maíz germinado, y de maíz no nixtamalizado. Cada uno tiene un perfil microbiano distinto que remite a procesos y tiempos de fermentación distintos. Para el presente estudio, la distinción entre los fermentos nixtamalizados y no nixtamalizados son los que más se resaltan. No obstante, los fermentos de maíz germinado, como el tesgüino y el zeende, se deben considerar dentro del complejo biológico-simbólico que se trata más adelante, aunque históricamente es difícil comprobar su distribución geográfica y, por tanto, su probable uso entre los antiguos pueblos del Altiplano Central.

### **1.3.2 La nixtamalización y los alimentos fermentados de maíz**

La tecnología de la nixtamalización, generalmente conocida en Mesoamérica desde épocas prehispánicas muy remotas (Fournier, 1998), consiste en agregar cal o cenizas a los granos de maíz seco en agua hirviendo. Según Fournier, tiene como primer beneficio suavizar el maíz y desprender su cascarilla, que lo hace listo para moler. Además, logra la liberación de niacina y “se incrementa la cantidad de aminoácidos y se agrega calcio, aumentando el valor nutricional de la gramínea, rica en vitaminas, carbohidratos y lípidos” (Fournier, 1998, p. 17).

Por su parte, la fermentación que se hace con maíz nixtamalizado tiene un perfil particular, tanto por la reinoculación que se requiere después de matar los microbios en la nixtamalización como por el tiempo prolongado que requiere para fermentarse. A partir de varios estudios que se han hecho para caracterizar de una manera profunda las microbiotas de los alimentos fermentados tradicionales de México, ahora conocemos mucho más acerca de los ecosistemas necesarios para generar su sabor, textura y propiedades saludables. Generalmente las bebidas fermentadas de maíz nixtamalizado no son alcohólicas, ya que las levaduras que proporcionan una fermentación alcohólica tardan bastante en crecer en el sustrato del maíz. La sambumbia del maíz, por ejemplo, emplea 10% de pulque en su elaboración para empezar la fermentación alcohólica y tarda 48 horas, a diferencia de las 36 requeridas para las sambumbias de arroz, fruta y tibicos (Quintero-Salazar et al., pp. 121, 123). Las chichas tradicionales de Colombia suelen tener una cantidad bastante alta de alcohol, por la cual se fermentan por más tiempo. Sin embargo, hay una variación llamativa entre el tiempo para lograr un fermento alcohólico para la chicha de piña, que se hace entre tres a seis días, y para la chicha de maíz, que tarda entre 15 a 20 días (López-Arboleda et al., 2010, p. 178).<sup>83</sup>

---

83. Se debe notar que la chicha de Colombia no se hace con maíz nixtamalizado.



Por consiguiente, los alimentos fermentados del maíz nixtamalizado en México suelen depender de la fermentación láctica principalmente, acompañada por una amplia gama de bacterias y levaduras que dan textura y sabor al producto final (Guadarrama Orozco, 2007; Sánchez Dirzo et al., 2010). El pozol del sur de México y el axocot de la Sierra Norte de Puebla son buenos ejemplos del proceso. El pozol se elabora en el sur del país tradicionalmente entre los maya de Campeche, Yucatán y Quintana Roo, además de otros grupos en Tabasco, Chiapas y Oaxaca (Ulloa, et al., 1987, p. 13). Se hace de una bola de masa nixtamalizada y fermentada en hojas de plátano desde uno hasta cinco días, después de aquél tiempo se mezcla con agua para hacer una bebida refrescante (ibidem., p. 14). Dado que la nixtamalización mata a los mohos presentes naturalmente en el grano, la inoculación de la bola se realiza cuando se muelen los granos (ibidem., p. 17).

Este punto resulta muy importante también para la bebida axocot, tradicional de la Sierra Norte de Puebla en los alrededores de Cuetzalan. La palabra en náhuatl significa literalmente “el agrio del agua” (a [‘agua’] + *xocot* [‘agrio’])<sup>84</sup>, pero es mejor considerado como una especie de atole muy aguado y fermentado con hierbas. Varios estudios recientes han caracterizado la variedad asombrosa de bacterias, levaduras y mohos que suben más de cien cepas (Arce Rocha, 2007). Sánchez-Dirzo et al. caracterizan la fermentación del axocot como “ácido-mixta” por la presencia de bacterias heterofermentadoras (Sánchez-Dirzo et al., 2010, p. 123). Resaltan la importancia de las bacterias lácticas que digieren los azúcares simples, las mesofílicas aerobias que hidrolizan almidón y producen azúcares simples, y las anaerobias esporuladas que hacen una fermentación propiónica sobre los carbohidratos y proteínas (ibidem., p. 120). Arce Rocha afirma que “[l]a microbiota presente en nixtamal molido desapareció con la cocción del atole y se restablece teniendo como fuentes de inóculo sedimentos en la olla de fermentación y las hojas de plátano, saúco y maíz que cubren la boca del cántaro” (Arce Rocha, 2007, p. 30).

Es de suma importancia, entonces, la práctica generalizada en México y en gran parte del mundo de usar ollas o recipientes dedicadas solamente a la fermentación de una bebida en particular, como el caso del *axokokomit* (lit: ‘olla de axocot’), un cántaro no barnizado al interior (Valderrama Rouy & Ramírez Suarez, 1993, p. 13). Resulta muy probable que el acto de fermentar en la misma olla de barro repetidamente asegure una buena fermentación inoculada con las bacterias y levaduras que se quedan en los poros del barro.

El color de los fermentos nixtamalizados del maíz no parece tener mucha importancia, por lo menos no

---

84. El dialecto de náhuatl hablado en la Sierra Norte de Puebla es uno de los más antiguos (Luckenbach & Levy, 1980), y difiere de lo del Altiplano por no ocupar la ‘l’ al final del sufijo absoluto ‘-tl’. Así, ‘xocotl’ vuelve ‘xocot’. Véase a la sección 1.1 para más sobre el campo semántico extendido de esta palabra.

una que se ha revelado en la literatura académica. Sin embargo, se recuerda que los consumidores indígenas de pozol en Chiapas tienen una preferencia para el pozol hecho de maíz amarillo o negro porque creen que tienen más vitaminas (Cañas Urbina et al., 1993, p. 72). En su resumen general de las creencias sobre la fermentación entre las varias etnias en la Sierra Norte de Puebla, Martínez Alfaro agrega que los platillos fermentados “adquieren coloraciones oscuras de rojo, verde o marrón, [y] se prefiere lo fermentado bajo coloraciones roja o verde, salvo los frutos que se fermentan para obtener bebidas alcohólicas, donde la coloración no importa” (Martínez Alfaro, 1993, p. 44). La literatura sobre los platillos fermentados de maíz suelen enfocarse en los cambios de textura y sabor, pero casi no en los cambios de color, que tal vez son más marcados en los fermentos de maíz no nixtamalizado.

Toda la microbiota de las comidas fermentadas funciona en forma de ecosistema para producir un platillo con las características aromáticas, táctiles y alimenticias que le corresponden. El platillo se desprende de su complejidad microscópica, así no se puede aislar una o dos bacterias para una fermentación industrializada y lograr los mismos resultados. Por lo tanto, aunque seguramente los platillos fermentados de maíz no nixtamalizado comparten algunas características de su microbiota con los de maíz nixtamalizado, debe haber diferencias profundas. Uno de los pocos estudios que caracterizan las levaduras de un atole agrio no nixtamalizado se llevó a cabo en Villahermosa, Tabasco en una comunidad mestiza (Valderrama Membrillo, 2012). Se usa exclusivamente maíz blanco en la época del doblaje de la caña, cuando el grano de la mazorca madura ya retiene un 30% de humedad (ibidem., p. 52). Se observa un periodo relativamente corto de fermentación: seis horas para el atole fermentado en líquido y doce horas para el atole que se agria a partir de una bola de masa (ibidem., pp. 40-42). Sospecho que, debido al tiempo corto de fermentación, no se vio ningún cambio de color en el atole, aunque hay que notar que tal cambio sería mucho menos marcado en el maíz blanco. Resultan muy relevantes las diferencias de las poblaciones de bacterias lácticas entre el atole agrio y el pozol de Chiapas (hecho de maíz nixtamalizado):

En el atole agrio no se detectaron bacterias de los géneros *Streptococcus*, *Enterococcus* y *Weissella* los cuales predominan durante la fermentación del pozol. Es posible entonces que la nixtamalización influya en el tipo de bacterias lácticas que se desarrollan en los alimentos (ibidem., p. 78).

Todavía nos faltan estudios más precisos sobre los efectos alimenticios de estas diferencias de microbiota. Se desconoce si algún género de bacteria tiene un mayor efecto sobre el color del fermento. Fuera de la

tradición mexicana, existen varios estudios de la microbiota de alimentos fermentados de maíz no nixtamalizado, particularmente en Nigeria (eg. Nwokoro & Chukwu, 2012) y estudios de las chichas de Colombia (eg. López-Arboleda et al., 2010) que resaltan la importancia de las bacterias lácticas en la fermentación de estos platillos. Guadarrama Orozco (2007, p. 95) señala que “en el maíz nixtamalizado predominan bacterias lácticas diferentes de las que se han reportado para alimentos fermentados de maíz no nixtamalizado”. En particular, desconocemos el perfil microbial de la variedad de atole agrio, o xocoatole, que se hace en los alrededores de Hueyapan en la Sierra Norte de Puebla y en Ixtenco, Tlaxcala, cuyas particularidades merecen una investigación más pormenorizada.

Los procesos de la fermentación son irreductiblemente complejos al mismo tiempo que son prácticas inmemoriales de nuestros ancestros homínidos. Resulta razonable decir que no hay cocina humana sin la fermentación, incluso nuestra dieta moderna industrializada. Sin embargo, el sabor agrio de la fermentación está desapareciendo de la gran parte de la comida tradicional mexicana, lo cual está, a su vez, cambiando nuestras ideas del sabor del pasado. Valderrama Rouy y Ramírez Suárez (1993) nos proporcionan un dato asombroso al respecto:

Hace algún tiempo, todos los tamales se elaboraban con la masa un poco fermentada debido a las cualidades arriba descritas: conservación, consistencia suave y esponjosa del tamal debido a la acción de la fermentación en forma de levadura. [...] Antiguamente, se hacían unos tamales con pura masa fermentada, *xokotamal*, que debido a su sabor amargo, casi ya no se preparan (Valderrama Rouy & Ramírez Suárez, 1993, p. 66).

La idea es chocante pero válida: tenemos que imaginar los tamales de los mexicas en la época de Moctezuma como un poco ácidos, esponjosos por la acción de unas levaduras naturales y no por la adición de manteca. Tenemos que poner el *xocotamalli*, con su importancia innegable en los ritos antiguos de los nahuas, en el punto más extremo de un *espectro* de sabores agrios y procesos cambiantes de la fermentación. A lo mejor esta observación resulta aun más válida para las bebidas prehispánicas, de las cuales sabemos sin duda que el *xocoatolli*, *xocoatl*, pulque y cacao experimentaban procesos marcados de la fermentación. Si el sustrato sigue igual, y la tecnología empleada no ha cambiado drásticamente, resulta factible decir que las poblaciones microbiales que se están estudiando hoy en día son semejantes a grandes rasgos a los que dieron los sabores imprescindibles a los alimentos prehispánicos. Es posible que, con más estudios al respecto, lleguemos a ver a las microbiotas de los alimentos fermentados de la misma manera que los arqueoastrónomos ven al cielo: un fondo de la actividad humana relativamente

estable que sirve como palanca de experiencia común para mejorar nuestro entendimiento del pasado.

Ahora bien, resulta digno notar que no se sabe si la variedad del *xocoatolli* y *xocotamalli* ocupada en contextos religiosos en el siglo XVI fuera hecha de maíz nixtamalizado o no nixtamalizado. A lo mejor variaba según la región y ocasión ritual. Sin embargo, como ya se ha demostrado, el cambio de color es una de las características más destacadas del maíz negro fermentado sin nixtamalizar; por lo tanto, cuando las fuentes históricas especifican el color rojo y/o su cambio, favorece la identificación con el maíz no nixtamalizado. Por ejemplo, el xocotamal de Sahagún (2013, p. 445) es muy probablemente una preparación no nixtamalizada, por el énfasis en el cambio de color además del tiempo corto de fermentación (véase a 1.1.1 y 1.2.2). No obstante, como se verá en el siguiente capítulo, nixtamalizados o no, estos platillos fermentados existen en un estado liminar entre lo crudo/lo fresco y lo cocido, algo que los acopla con la otra preparación culinaria fermentada de mayor importancia para la comida ritual de los antiguos habitantes del Altiplano Central: el pulque.

## **Capítulo II: *Xocoatolli y xocotamalli* en los ritos antiguos en el Altiplano**

Para los antiguos pueblos de Mesoamérica la comida ritual destinada a los dioses compartía con la que alimentaba a los seres humanos un sistema culinario fundado en una lógica profundamente vinculada con las estaciones y con el ciclo agrícola. Entre los muchos otros significados de una sola ofrenda, la carga simbólica puede recaer sobre la frescura de las ofrendas en el momento de su cosecha, sobre las primicias de un producto natural antes de su temporada de abundancia, sobre la carencia de una relación fuerte con la estación y sobre el proceso de cambio a través de tiempo que implican los procesos de fermentación.

En este capítulo, voy a considerar las implicaciones y los problemas teóricos de la ofrenda de comida fermentada. En particular, analizo las diferencias entre la simbología de los platillos *xoco* y el pulque, desarrollando un sistema de contrastes y afinidades productivos que forman parte del gran sistema ritual de las veintenas y otras fiestas religiosas. Primero, se considera la comida ritual documentada para cada veintena, con un énfasis particular en tres grandes categorías de comida: el *xoco*, los dos platillos bajo investigación; el *octli*, todas las variedades de pulque; y lo que llamo aquí el *xoxo*, que representa la comida del maíz no nixtamalizado. Considero que estas tres categorías forman un sistema consistente de relaciones y exclusiones que se asocia con los fines religiosos de cada veintena. Con base en ello, desarrollo una herramienta teórica que sirve, de manera tentativa, para predecir ciertas comidas rituales en las fiestas, incluso para las veintenas cuya documentación culinaria en las fuentes es muy escasa.

En segundo lugar, amplió la vista de la investigación hacia una fiesta otomí que forma parte del mismo sistema culinario-religioso y a un dios otomí que resulta muy importante para varias fiestas nahuas.

El siguiente problema que abordo es el perenne rompecabezas que representa la fiesta de cada ocho años para la renovación del maíz, *Atamalqualiztli*. El consumo ritual de *xocotamalli* es uno de los rasgos

particulares de la fiesta que queda por explicar. A la luz del análisis anterior, propongo una teoría nueva del significado de aquel platillo y de su relación con los ritos y los dioses de las veintenas.

Por último, me enfoco en el ciclo agrícola y su relación con la comida de las veintenas. A manera de síntesis, la figura 2.20 integra los varios datos concretos y argumentos teóricos a lo largo del capítulo II.

## 2.1 Las veintenas

En 1943 Paul Kirchhoff propuso la existencia histórica de una superárea cultural con una extensión desde el norte del estado de Sinaloa hasta el sureste de Costa Rica que se caracterizaba por un conjunto de rasgos lingüísticos y culturales que compartían la mayoría de las culturas antiguas que habitaban en aquella tierra en tiempos prehispánicos (Kirchhoff, 2009[1960]). Desde ese entonces, la idea de la superárea Mesoamérica ha permanecido como una herramienta teórica poderosa para entender tanto las diferencias como las semejanzas entre sus varias culturas. Dentro de la lista original de Kirchhoff de los rasgos culturales definitorios, encontramos el calendario:

Año de 18 meses de 20 días, más 5 días adicionales; combinación de 20 signos y 13 números para formar un periodo de 260 días: combinación [sic] de los 2 periodos anteriores para formar un ciclo de 52 años; fiestas al final de ciertos periodos; días de buen o mal agüero; personas llamadas según el día de su nacimiento (ibidem., pp. 8-9).

Como alude Kirchhoff, el sistema intercalado de los dos calendarios guiaba y estructuraba el universo, tanto espacial como temporal (López Austin, 1998, caps. 3 y 4). Los nahuas<sup>85</sup> llamaban el calendario de 365 días que medía el año solar *xiuhpohualli* y el calendario adivinatorio de 260 días *tonalpohualli*. Aunque seguramente los platillos *xoco* y otras preparaciones fermentadas tenían un papel importante en las celebraciones del *tonalpohualli*, el presente trabajo se interesa principalmente en las celebraciones relacionadas con el año solar, o sea las 18 divisiones de 20 días que hoy en día llamamos 'veintenas'.<sup>86</sup>

---

85. Los gentilicios presentan cierta dificultad en este tipo de trabajo. Aquí utilizo el gentilicio "nahua" para hablar de toda la gente del Altiplano Central, sean mexicas o no, quienes compartían el habla de la lengua de náhuatl. Utilizo los gentilicios más específicos de "mexica" o "tenochca" cuando estoy refiriéndome a los ritos descritos por Sahagún, quien recogió la mayoría de sus datos de personas de la antigua capital. Cuando Durán o los otros cronistas especifican un lugar de los ritos, lo incluyo; de no ser el caso, lo considero como parte de los ritos principales del grupo más poderoso de la región, o sea, mexica/tenochca.

86. Sin embargo, los dos calendarios eran inextricables, y las fiestas "movibles" relacionadas con el *tonalpohualli* se habrían intercalado con las celebraciones de las veintenas, con el efecto de cambiar su carácter cada año a lo largo

Después de la última veintena, Izcalli<sup>87</sup>, se agregaron cinco días baldíos de mala fortuna (*CF*, Lib. II, p. 35) y así cumplieron el ciclo del año vago.<sup>88</sup> Cada veintena empleaba el uso ritual de varios platillos y alimentos crudos, y por lo tanto implicaban en sí una relación fuerte con el ciclo agrícola (Broda, 1983; Broda, 2000).<sup>89</sup>

Según Elena Mazzetto, la comida ritual de los mexicas se puede clasificar en tres grandes categorías: la comida destinada a los dioses en forma de ofrenda, la comida destinada a los seres humanos en contextos rituales, y las figuras de *tzoalli*, o masa de amaranto, con la cual se hacían los *ixiptla*, o figuras de los dioses (Mazzetto, 2013, parr. 3). No obstante, como señala Mazzetto, las fronteras entre las primeras dos categorías quedan borrosas en muchos casos, y aún la tercera categoría no se mantiene separada por completo<sup>90</sup>.

Las fuentes más ricas que tenemos para entender la vida alimentaria de los antiguos mexica y sus vecinos son, sin duda, los relatos de las ceremonias de las veintenas, principalmente en el *Códice Florentino* de Fray Bernadino de Sahagún y en *La historia de las indias de Nueva España*, obra escrita también en el siglo XVI por el fraile Diego Durán. Aunque sea tentador solo enfocarme en las veintenas en las cuales hay documentación del consumo del xocoatole o xocotamal, ha resultado más fructífero analizar el contenido alimenticio de cada veintena para entender mejor las relaciones entre las comidas rituales. Las fuentes escritas del siglo XVI son, por su naturaleza, muy incompletas y sesgadas para cumplir los fines de los frailes; no eran historiadores ni antropólogos, sino evangelizadores con una misión sagrada de promover la fe católica entre los indígenas conquistados.

El sesgo religioso y evangélico es solo el más obvio; también se debe tener en cuenta la cultura española que consideraba las contribuciones de las mujeres de muy poco interés y valor. Varios autores han argumentado que compartían esta orientación varonil con los mismos hombres indígenas (Rodríguez-Shadow, 1991; Nash, 1978), pero igual hay razones para pensar que una postura generalizada de

---

de los 52 años del “siglo” indígena. Como nos advierte DiCesare, “A changing array of deities and feasts would have had to be incorporated into the monthly festivals” (DiCesare, 2015, p. 700).

87. O, según Caso (1967), después de la penúltima mes, Títitl.

88. Los estudios del calendario maya llaman así el calendario de 365 días, y se diferencia del calendario de 364 días que se usaba para hacer correcciones más exactas al año solar real (Siarkiewicz, 1995, pp 93-119).

89. En cuanto a la cuestión natural que surge, ¿y tenían manera de ajustar al año solar real, con un bisiesto u otra adaptación?, la respuesta queda todavía muy polémica. Para este trabajo, he decidido dejar tales consideraciones a un lado, considerando que al momento de la documentación en las fuentes escritas del siglo XVI, el año “vago” de 365 días quedaba con el ciclo agrícola y con los ritos de las veintenas, sin atreverme en opinar cómo o en qué forma llegó a ser así.

90. La “carne” de los *ixiptla* de amaranto fue tratado como alimento altamente sagrado, que se asemejaba a la carne humana en sí. Su consumo ritual a veces era razón de prohibir el consumo de otros alimentos rituales, como fue el caso en Panquetzalitzli (*CF*, Lib. III, pp. 6-9; Durán, 1984, Vol. I, pp. 34-35).

menosprecio hacia las mujeres puede abarcar varias maneras de categorizar o valorarlas que no sean intercambiables. El aprecio hacia las mujeres cocineras, por lo menos, se revela en la veintena de Panquetzaliztli,<sup>91</sup> cuando se daban regalos a las cocineras en respeto a su trabajo valioso (CF, Lib. II, p. 137).

Por lo tanto, aun un estudio como el presente que pretende abarcar solo dos platillos relacionados, tiene que considerar su ubicación dentro de un panorama alimenticio y ritual más amplio. Al analizar los platillos en su contexto, relaciones inesperadas y de mucho poder analítico se revelan y enriquecen nuestro entendimiento tanto gastronómico como religioso de los ritos mexica.

A continuación, daré un pequeño resumen de los acontecimientos de cada veintena y la comida de la cual hay registro. Luego, analizaré la comida en todo su contexto ritual para llegar a una serie de transformaciones ontológicas que tiene su inspiración en el análisis de Lévi-Strauss sobre el simbolismo mitológico de la comida, y que queda muy bien al presente caso. La tabla 2.1 presenta un resumen de los nombres de las veintenas, sus fechas julianas en 1519, los motivos y dioses principales celebrados en cada una, y la comida ritual documentada. Hay que señalar que aquí solo se considera la *comida* ritual. En otras palabras, alimentos que no han sufrido el proceso de la cocina y que no se pueden comer en su estado crudo, tal y como como las ofrendas de mazorcas o de granos de maíz, quedan fuera de su ámbito. Aunque los alimentos no comestibles son ofrendas valiosas y nos dicen mucho acerca de las ofrendas alimenticias, forman parte de otra categoría relacionada, tal y como el copal y el hule. Aquí lo que nos concierne son los *platillos* y, en menor escala, los alimentos que se comen en su estado crudo, como la fruta e incluso la tierra de la ceremonia *nitizapaloa*, ya que sí se mete en la boca. Otros alimentos, como los frijoles o la calabaza, cuando el contexto no permite averiguar si fueron parte de platillos o no, se ponen en negritas. Por último, quiero aclarar que lo que importa para considerar un platillo como “comida ritual” es *su paso al proceso de la cocina*. O sea, su procesamiento con el nixtamal, en el metate, sobre el fuego doméstico, etc. Por lo tanto, es de menor importancia para este análisis si tal platillo fuera destinado a ser consumido por los seres humanos o no. Dicho de otra manera, como alude Durán (1984, Vol. I, p. 291), la comida ritual de cada veintena abarca platillos y alimentos destinados a varios fines, desde el simulacro de un cuchillo (en Atl Cahualo, 2.1.1) hasta el pinole que llena canoas para servir a toda la gente humilde del pueblo (Huey Tecuilhuitl, 2.1.8). Las diferencias entre sus fines son llamativas e importantes y se consideran como parte del contexto más grande a lo largo de este capítulo; sin embargo, todos los

---

91. Técnicamente, se llevó a cabo el tercer día de la veintena de Atemoztli, pero se consideró todavía parte de las celebraciones de Panquetzaliztli, la veintena anterior (CF, Lib. II, p. 138).



platillos usados en el contexto de los ritos y sus celebraciones siguen formando parte de la gran categoría de “comida ritual” durante las veintenas.

Tabla 2.1

<b>Veintena</b>	<b>Fechas julianas correspondientes según Caso (1967)</b>	<b>Motivo principal - dioses**</b>	<b>Comida</b>
1 - Atl Cahualo / Cuauhitl Ehua	14 febrero - 5 marzo	El agua - Tlaloques, Chalchiuhtlicue, Quetzalcoatl	<i>yopitlaxcalli/yoltlaxcalli</i> , carne de los niños sacrificados
2 - Tlacaxipehualiztli (equinoccio)	6 marzo - 25 marzo	Sacrificio de desollamiento, relacionado con la siembra - Xipe Totec	<i>huilocpalli, cocolli, tzocoyotl, tzoalli, xonecuillaxcalli, teomimilli, momochitl, huauhchichilli, calabazas, frijoles, semillas</i> , "pan y carne", calabazas cocidas con miel, <i>tlacatlaolli, octli [teooctli]</i>
3 - Tozoztontli	26 marzo - 14 abril	El agua - Tláloc, Coatlicue	<i>tzatzapaltamalli, tlaoltextli, octli [tizaoctli]</i> , serpientes asadas
4 - Huey Tozoztli	15 abril - 4 mayo	La cosecha y la abundancia alimenticia - Cintéotl, Chicomecóatl, Tláloc	<i>quahnexatolli, nextamalatolli, xocoatolli, pinolli</i> , esquites con frijoles, <i>tlacatlacualli, tzocoyotl</i> , codornices, guajolote, tórtolas, palominos
5 - Tóxcatl (cenit)	5 mayo - 24 mayo	Sacrificio de <i>ixiptla</i> de Tezcatlipoca - Tezcatlipoca/Titlacáhuan	<i>michihauhtzoalli/teomimilli, xocotamalli chichiltic, tenextamalli, quahnnextamalli, cuatecuiculli, tlapactamalli, tzoalicatezollis</i> , codornices,

			<i>momochitl, teotlacualli, fruta, tierra</i>
6 - Etzalcualiztli (solsticio verano)	25 mayo - 13 junio	El agua y la abundancia - Tlaloques, Quetzalcoatl, Xolotl	<i>etzalli, huentelolotli, xitomatl, izoatomatl, chilchotl, molli, xilotlaxcalli, tzoalli, aves y otras carnes, semillas, <b>chile, calabazas, octli</b></i>
7 - Tecuilhuitontli	14 junio - 3 julio	Abundancia de los lagos - Uixtocihuatl	<i>octli [cochioctli]</i>
8 - Huey Tecuilhuitl (cenit)	4 julio - 23 julio	Abundancia de la tierra - Xilonen	<i>xilotlaxcalli, xocotamalli, huahquilitl, chianpinolli, tenextamalli, miihuatamalli, yacacoltamalli, necutamalli, yacacollayo, yexocolotlaoyo, <b>bledos y legumbres, quiltamalli</b></i>
9 - Tlaxochimaco / Miccailhuitontli	24 julio - 12 agosto	Celebración pequeña de los muertos, primeras flores para Huitzilopochtli - Huitzilopochtli	tamales con perros y guajolotes quemados, <i>octli</i>
10 - Xócotl Huetzi / Huey Miccailhuitl	13 agosto - 1 septiembre	Celebración grande de los muertos, sacrificio del fuego - Xiuhtecuhtli/Ixcozauhqui, Xocotl	<i>tzoalli</i> , perros, <b>maíz tierno, frijoles, octli</b> , "potages" de carne humana
11 - Ochpaniztli (equinoccio)	2 septiembre - 21 septiembre	Celebración femenina del ciclo de maíz - Cintéotl-Itztlacoliuhqui, Teteo Innan, Toci, Atlán Tonan, Huitzilopochtli	<i>tlaoitextli</i> , semillas de calabaza, tortillas viejas, "pan, sal y jitomates" (¿xocotamalli?), <i>chiles, calabazas, tierra</i>
12 - Téotl Eco	22 septiembre - 11 octubre	La llegada de los dioses - Titlacáhuan, Huitzilopochtli y los otros dioses principales del panteón	<i>octli, elotlaxcaltontli, yoltextli, tlapololli, mazorcas tostadas</i>

13 - Tepeilhuitl	12 octubre - 31 octubre	Los montes y los muertos por el agua - Tepéxoch, Matlalcueye, Xochilnáhuatl, Mayahuel, Milnáhuatl	<i>tzoalli</i> , <i>xocotamalli</i> , perro o guajolote hervido, <i>octli</i> , tortillas de amaranto, atole, <i>coatzintli</i>
14 - Quecholli (nadir)	1 noviembre - 20 noviembre	La caza - Camaxtli/Mixcóatl	<i>tzopelic tamalli</i> , animales cazados, <i>molli</i> , <i>tzoalli</i> , (¿aguamiel?)
15 - Panquetzaliztli	21 noviembre - 10 diciembre	La guerra - Huitzilopochtli, Paynal	<i>octli</i> [ <i>macuiloctli</i> , <i>matlaloctli</i> ], <i>tzoalli</i> , <i>momochitl</i> , tierra, <i>hueyac tlacuelpacholli</i>
16 - Atemoztli (solsticio invierno)	11 diciembre - 30 diciembre	Pedir la lluvia - Tlaloques, Tláloc	<i>tzoalli</i> , tamales chicos "de legumbres", chocolate, <i>octli</i> [ <i>aiocltli</i> ], pepitas de calabaza, frijoles ayocotes
17 - Títitl (nadir)	31 diciembre - 19 enero	Ciclo de maíz, maduración y muerte - Ilamatecuhtli/Tona/Chantico/Cihuacóatl	<i>xocotamalli</i> , <i>xocoatolli</i>
18 - Izcalli	* 25 enero - 13 febrero	El fuego y el crecimiento - Xiuhtecuhtli/Ixcozauhqui	<i>huilocpalli</i> / <i>macuextlaxcalli</i> , <i>huauhquiltamalli</i> , salsa de acociles, sabandijas acuáticas, zambullidor y aves migratorias, <i>pinolli</i> (cada 4 años), <i>octli</i> [ <i>texcalceuillo</i> ]
Fiesta otomí	[no se sabe - posiblemente corresponde a Quecholli]	Yocippa	<i>xocotamalli</i> , <i>necutamalli</i> , <i>nenepanolli</i> , <i>coiotli</i>

\*Caso (1967) ubica los cinco días baldíos, o los nemontemi, al final del mes de Títitl. Sin embargo, Sahagún los ubica a final de Izcalli (CF, Lib. II, pp. 157-158).

\*\*Información tomada de Sahagún (2013), Durán (1984, Vol. I) y Tezozómoc (1878)

Para terminar, hay que clarificar la naturaleza de lo que llamo los 'complejos culinarios', que serán de primer importancia para el análisis que emprendo aquí. Daniele Dehouve (2009) ha argumentado por un

nuevo entendimiento de los llamados ‘difrasismos’ o palabras o frases complementarias y opuestas que generan un tercer sentido. Para ella, estas formas tan típicas del lenguaje ritual mesoamericano son solamente la expresión más reconocida de una operación lingüística-material más básica: la definición por extensión. Se basa en hacer una definición por medio de una elaboración “completa” de todos sus componentes:

la noción de “completad” aparece como esencial y la primera etapa lógica en la definición de una cosa es el establecimiento del inventario de sus componentes. Luego, se vuelve posible aplicar a la lista completa una operación de simplificación y escoger unos cuantos de ellos (Dehouve, 2009, p. 21).

Así, desde este paradigma analítico, los difrasismos, tanto como los monofrasismos (una palabra que remite a un concepto relacionado) y los trifrasismos (tres palabras que remiten a un solo concepto) se pueden entender como una lista larga de componentes reducida a un conjunto de dos o tres o uno por medio de una transformación metafórica y metonímica (ibidem., p. 25). Para los ritos prehispánicos esta reformulación conceptual resulta de importancia innegable. Como observa Dehouve, “el lenguaje ritual utiliza unas imágenes enunciadas en el lenguaje verbal y representadas en el lenguaje no verbal. Además se compone de una parte materializada y una parte teatralizada” (ibidem., p. 39). Las ofrendas de comida, al igual que la indumentaria ritual o el sacrificio humano, se componen de un mundo de significados más amplio del cual una cantidad limitada es seleccionada para representar el conjunto conceptual en su totalidad. Una de estas definiciones por extensión se encuentra en la lista de los alimentos cuya abundancia es la jurisdicción de Chicomecóatl, la diosa de la veintena de Huey Tozoztli. En el capítulo 23 del libro II del *Códice Florentino*, se enumeran 23 razas de maíz además de ocho de frijol, ocho de amaranto y tres de chíá: “De esta manera, Chicomecóatl recibía el inventario más completo posible de los alimentos existentes” (ibidem., p. 23). Para esta investigadora, tal enumeración es una metonimia para la riqueza agrícola.

Las comidas dadas en ofrenda se encuentran también dentro de complejos conceptuales que remiten a concepciones más abstractas y centrales para la celebración en la cual se ofrendaban. Ciertos platillos se relacionan con otros platillos y, por consiguiente, *se oponen con otros platillos*, cuya existencia se revela solo después de un análisis pormenorizado de los registros que tenemos de las ofrendas alimenticias de cada veintena. Se ven las mismas relaciones de complejidad, de hecho, justo entre los dioses mesoamericanos. Valencia Rivera ha demostrado la posibilidad de que “los dioses mayas operen en lo que hemos denominado *ámbitos de acción* a través de la conformación de complejos de seres

divinos. Es decir como un conjunto significativo de actores que actúan dentro de un contexto determinado [...]” (Valencia Rivera, 2013, p. 233). Argumento que la comida ritual actúa igualmente dentro un conjunto significativo de platillos complementarios y opuestos, algo que se puede vislumbrar a través de este análisis de la comida ritual de cada veintena. Los tres complejos que analizo aquí están encabezados por un platillo clave: los platillos *xoco* (complejo *xoco*), los platillos con uso del maíz sin nixtamal y sin fermentar (complejo *xoxo*) y cualquier tipo de pulque (complejo *octli*). En los casos de veintenas con el uso del platillo clave, resulta que hay otros platillos y/o alimentos que les corresponden frecuentemente que complementan la simbología del platillo principal sobre uno o más ejes de significado. Como se ve, los complejos alimentarios identificados aquí no abarcan todo tipo de comida ritual; aunque por claridad he reunido todas las posibles comidas rituales de cada veintena de que tenemos registro, solo unas pocas se relacionan con cada platillo clave. El pulque, por ejemplo, no aparece con suficiente frecuencia con otro platillo y/o alimento para identificar un platillo complementario (aunque no niego la posibilidad de su existencia). El *xoco*, por otro lado, aparece con bastante frecuencia con los tamales de ceniza (*quauhnextamalli*) y los tamales de miel (*neuctamalli*) además de la carne de guajolote (como ya hemos visto en el apartado 1.1.1). Si el platillo clave aparece con frecuencia en el mismo contexto con otro platillo, *siempre y cuando este platillo se pueda relacionar sobre uno o más ejes simbólicos con el platillo clave*, lo considero platillo complementario. Bajo este criterio, se entiende mejor por qué los platillos de amaranto, como los *ixiptla* de *tzoalli*, no quedan dentro de ninguno de los complejos alimentarios analizados aquí. Aunque aparecen en las mismas veintenas con estos tres platillos claves, aparecen pocas veces en el mismo contexto; se consumen o se ofrecen en momentos distintos.

El uso ritual de un platillo complementario no necesariamente indica la existencia del platillo principal, sin embargo, la presencia de dos o más puede ser un argumento a favor de la inferencia del platillo principal, aun cuando las fuentes no proporcionan datos al respecto. Por último, se debe admitir que solo son complementarios bajo el presente discusión, ya es posible teóricamente que formen parte principal de sus propios triángulos culinarios (véase a 2.1.19) con sus propias afinidades; de ser así, los platillos aquí considerados definitorios se volverían ‘complementarios’.

### 2.1.1 Atl Cahualo / Cuahuilitl Ehua

La primera veintena del año solar caía entre el 14 de febrero y el 5 de marzo<sup>92</sup>. Sin embargo, Rodríguez Figueroa, como parte de su estudio minucioso de la veintena, argumenta que empezó realmente entre finales de marzo y principios de mayo; posiblemente el equinoccio de primavera en marzo fuera el marcador de su inicio (Rodríguez Figueroa, 2010, cap. 3). La fiesta se caracterizaba por celebraciones en honor de los dioses acuáticos del agua y de la lluvia. En los montes sagrados alrededor de Tenochtitlan, había sacrificio de niños como *ixiptla*, o representantes de los Tlaloques (CF, Lib. II, pp. 42-43). Johanna Broda nota el hecho curioso de que estos sacrificios de niños se llamaran *nextlahualli*, o “la deuda pagada”,<sup>93</sup> y afirma que fueron concebidos explícitamente como un contrato doloroso entre los hombres y los Tlaloques para invocar las lluvias y obtener una cosecha exitosa (Broda, 1971, pp. 275-276).

Aparte de la carne de los niños sacrificados (Sahagún, 2013, p. 95), la única comida que mencionan las fuentes escritas para este veintena es el *yopitlaxcalli* (CF, Lib. II, p. 44) o *yotlaxcalli*,<sup>94</sup> una comida de mucho valor simbólico, que consistió en una preparación de tortilla de maíz molido sin cal o cualquier otro ingrediente. En el contexto de esta celebración, se usaba el *yotlaxcalli* como cuchillos falsos,<sup>95</sup> o metafóricos, en el simulacro del *tlahuahuanaliztli*, el sacrificio gladiatorio en el cual iban a morir los sacrificados en el próximo mes de Tlacaxipehualiztli (ibidem.). Así se llevaban a cabo las peleas de simulacro con estas tortillas un total de cuatro veces durante el transcurso de la veintena (Rodríguez Figueroa, 2010, “Conclusión”). Como observa Mazzetto, “La relación estrecha entre esta tipología de pan y el órgano vital permite suponer que en contextos rituales específicos la denominación de *yotlaxcalli* se pueda vincular tanto con el concepto de ‘vida’ como el concepto de ‘corazón’” (Mazzetto, 2015, p. 161). Para esta investigadora, el significado simbólico de las varias comidas no nixtamalizadas (como el *yotlaxcalli*, *yotextli*, *huilocpalli*, *atamalli* y varias otras) es que son vivas, hechas de maíz preparado sin cal y a veces aun sin cocerse.

Según González González (2011, p. 256) el simbolismo de las tortillas recae igualmente en su carácter no nixtamalizado, pero sobre el eje de su relación con las próximas celebraciones de Tlacaxipehualiztli.

92. Todas las fechas aquí citadas son según la correlación de Caso (1967), y son fechas julianas.

93. O, en la definición de López Austin (1997, p. 212), simplemente “los pagos”.

94. Según la interpretación de Anderson & Dibble (CF, Lib. II, p. 44).

95. González González (2011, p. 256) y Rodríguez Figueroa (2010, cap. 2, p. 34) concuerdan en esta interpretación del pasaje de náhuatl: “*çan oc qujntlaiecultiaia: iotlaxcalli, anoço iopitlaxcalli, ynic qujmeleltequja*”. Rodríguez Figueroa (ibidem.) lo traduce como, “les cortaban el pecho mientras les servían *Yotlaxcalli* o *Yopitlaxcalli*, con las que les cortaban el pecho a cada uno”. Sin embargo, la primera edición de la traducción de Anderson y Dibble (CF, Lib. II, p. 44) tiene las *yotlaxcalli* como *corazones* falsos, no cuchillos.

Dado que el sacrificio gladiatorio estaba escenificado en honor de Xipe Totec, o el señor del desollamiento, argumenta que en tal contexto esta tortilla es primariamente notable por ser de maíz “sin desollar” (ibidem., p. 257). Sin negar las conexiones metafóricas entre la piel del dios y el pericarpio de maíz, a mi parecer la interpretación más amplia de Mazzetto resulta más atinada al uso de maíz no nixtamalizado a lo largo de las celebraciones de las veintenas, un uso mucho más regular que lo sugerido por González González (ibidem., p. 398). Además, hay que notar que el uso de maíz no nixtamalizado no siempre indica una preparación con el pericarpio, como ya vimos en el caso del xocoatole de Hueyapan, Puebla e Ixtenco, Tlaxcala (1.2.1).

### 2.1.2 Tlacaxipehualiztli

La fiesta de Tlacaxipehualiztli, del 6 al 25 de marzo, se considera una fiesta de la primavera destinada al dios Xipe Totec, Nuestro señor del desollamiento. González González nota la conjunción de elementos tanto de la guerra como de la cosecha en el simbolismo y ritualidad de la fiesta, lo que le hace concluir que para la cosmovisión mesoamericana “guerra y agricultura se reunían, en el culto de Xipe Tótec, como actividades igualmente generadoras de vida [...]” (González González, 2011, p. 404). Lo ubica como una celebración que antecedió la siembra justo para propiciarla, y nota el “lugar prominente [de] las mazorcas que los agricultores habían reservado con ese fin [de sembrarse]” (ibidem., p. 399). Se caracterizó por los sacrificios de desollamiento y, como ya vimos, el *tlahuahuanaliztli* o sacrificio gladiatorio. Las comidas particulares eran

Unas tortillas retuertas, a manera de melcochas, hechas de un maíz que los indios tenían colgado en manojos de los techos, de las mismas hojas que ellos les llaman ocholli [...] llamaban a las tortillas que de este maíz y no de otro, este día comían cocolli, que quiere decir “pan retorcido” (Durán, 1984, Vol. I, p. 243).

Los otros alimentos mencionados en el *Códice Florentino* son: *tzocoyotl*, bolillos de masa de amaranto y de maíz; *tzoalli*, masa de amaranto; *xonecuillaxcalli*, tortillas torcidas en forma de ‘s’ o rayo; *teomimilli*, preparación de amaranto en forma de un miembro del dios; *momochitl*, palomitas; *huauhchichilli*, amaranto rojo; y cañas de maíz con jilotes (CF, Lib. II, p. 54). También todos consumían *huilocpalli*, “nidos de paloma”, las tortillas de maíz no nixtamalizado, que según el texto castellano no fueron cocidos<sup>96</sup>. Son los

---

96. “Cuando se hacía esta fiesta, comían todas unas tortillas, como empanadillas que hacían de maíz sin cocer, a las cuales llamaban *uilocpalli*. Todos los que iban a ver este espectáculo hacían mochila de estas tortillas, y comíanlas allá donde se hacía la farsa” (Sahagún, 2013, p. 100).

mismos que los *macuextlaxcalli*, o “tortillas de pulsera” (Brylak, 2013, p. 350; Seler, citado en *CF*, Lib. II, p. 53). Por tal razón, Brylak (ibidem.) cree que su forma era más bien toroide. A mi juicio, Durán está refiriendo justo a este platillo cuando habla de la comida general de esta fiesta: “unas tortillas y tamales de maíz amasados con miel y frisoles, sin poder comer otro pan [...]” (Durán, 1984, Vol. I, p. 100). Aunque Sahagún no los describe con detalle para Tlacaxipehualiztli, en la veintena de Izcalli los *huilocpalli* aparecen de una forma muy parecida:

*Auh ixpan qujmanaia vilocpalli, anoço macuextlaxcalli: tlaolli in qujteci: auh in iotextli, njmã catotonjlpachoa, çatepan tzopelia: njmã ic qujmana in tlaxcalli, cequj tlaioio, epaoaxtlaioio, amo xoxouhcatlaioio* (*CF*, Lib. II, p. 149).

Y enfrente de él colocaban los “nidos de paloma”, o tortillas de pulseras. Muelen los granos de maíz y luego a la masa no nixtamalizada [*yotextli*] le meten agua caliente. Después se endulzan. Luego le ofrecen las tortillas, algunas [como] tlacoyo: tlacoyo de frijol cocido, no tlacoyo [de frijol] crudo.<sup>97</sup>

El texto de los *Primeros Memoriales* agrega las comidas de *necutlaxcalli* o tortillas con miel y un platillo de difícil identificación, *olchicalli*<sup>98</sup> (Sahagún, 1997, p. 56). Estas comidas podrían ser específicas para las celebraciones de Tepepulco, donde se elaboró ese texto anterior.

El pulque también tenía un papel en las ceremonias de esta fiesta. Antes del sacrificio gladiatorio, los captores ofrecían *octli* a sus cautivos, quienes lo tomaban en recipientes de calabazas (*CF*, Lib. II, pp. 50-51). En el Libro I de la *Historia General...* Sahagún (2013, p. 43) relata que los que llevaban las pieles desolladas de los sacrificados andaban por las calles pidiendo limosna, y que la gente del pueblo “les ponían guirnaldas y les daban a beber *pulcre*, que es su vino”. Durán (1984, Vol. I, p. 101) agrega que la gente les daba además mazorcas, calabazas, frijoles, semillas, comidas de pan y carne y calabazas cocidas con miel. Por último, hay que mencionar el consumo de *tlacatlaolli* (*CF*, Lib. II, p. 48), un guisado de maíz seco en que metían un trozo de carne de los sacrificados, el probable antecedente del pozole actual (Chávez Jiménez, 2013).

Para resumir, la comida de esta fiesta según las varias fuentes es:

Del *Códice Florentino* (*CF*, Lib. II, pp. 48, 50-51, 54)  
*octli* [pulque]

97. Traducción mía.

98. Según Wimmer (2006: .olchicalli), trata de un “grappe d’épis” o “racimo de espigas”. También forma parte de la comida de los señores en el libro XIII del mismo código (*CF*, Lib. XIII, p. 38), pero Anderson y Dibble lo dejan sin traducir.



*huilocpalli* ["nidos de paloma", tortillas crudas de maíz no nixtamalizado en forma tiroide]

*tzocoyotl* [bolillos de masa de amaranto y de maíz]

*tzoallilteomimilli* [masa de amaranto con miel y el hueso formado de la misma]

*xonecuillaxcalli* [tortillas torcidas en forma de 's' o rayo]

*momochitl* [palomitas]

*tlacatlaolli* [pozole de maíz con carne humana]

De Durán (1984, Vol. I, pp. 98, 101, 243)

calabazas cocidas con miel

comidas de pan y carne

*cocolli* ["pan retorcido"]

*teooctli* [pulque divino]

De los *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1997, p. 56)

*necutlaxcalli* [tortillas con miel]

*olchicalli* [¿?]

### 2.1.3 Tozoztontli

De la veintena de Tozoztontli, del 26 de marzo al 14 de abril, nos queda muy poca información acerca de su comida. El capítulo 22 del libro II del *Códice Florentino* aparece en secuencia después del relato de Tlacaxipehualiztli. Aunque el encabezado dice que también habla de los eventos de Tlacaxipehualiztli, el contenido mismo parece tratar más bien del mes siguiente, Tozoztontli<sup>99</sup>. Se caracteriza por las ofrendas de las primicias de flores, y —con un contraste chocante— de las pieles podridas de los sacrificados desollados durante las celebraciones de la veintena anterior.<sup>100</sup> Después de quitarse las pieles podridas, los penitentes se bañaban ritualmente con *tlaohtextli*, la harina de maíz no nixtamalizado<sup>101</sup>, en vez de agua (CF, Lib. II, pp. 58-59; Mazzetto, 2015, p. 164). La otra comida que se menciona es un tamal denominado *tzatzapaltamalli*, cuya identificación resulta compleja. Anderson y Dibble lo traducen como "tamales made of wild amaranth seed" (CF, Lib. II, p. 55). Wimmer (2006: .tzatzapaltamalli) pone lo mismo como traducción tentativa: "Peut-être: tamale de graines d'amarante sauvage". La duda surge del significado del sustantivo incorporado, '*tzatzapa*', que puede ser '*tzatzapatli*', "épine ou herbe piquante", según Simeón (citado en ibidem.), o '*tzahtzapallin*' ('*tzahtzapalmichin*'), un tipo de pescado, según Wimmer (2006:

---

99. Así es la conclusión de los traductores Anderson y Dibble (CF, Lib. II, p. 55) y, por inferencia, de Dupey García (2013, pp. 14-15).

100. Para más sobre el rico simbolismo olfatorio durante esta veintena, véase a Dupey García (2013).

101. El *tlaohtextli* se relaciona con el *yoltextli*, de manera que Mazzetto (2015, p. 151) considera que son dos gustónimos del mismo platillo.

.tzahtzapallin). Mazzetto<sup>102</sup> ha propuesto que el sustantivo incorporado es más bien ‘tatzapalli’, o las mazorcas dobles de maíz (CF, Lib. XI, p. 281). Resulta interesante notar aquí que es justo este tipo de maíz que siempre aparece en las manos de la diosa de los mantenimientos Chicomecóatl (cf. *Códice Florentino*, lam. 177; *Códice Borbónico*, lam. 30) cuya celebración se llevaba a cabo en la próxima veintena.

Hoy en día este maíz sigue teniendo un fuerte valor simbólico. Entre los otomíes de la Sierra Madre, “Las mazorcas dobles, llamadas *suthã*, triples o cuádruples no se comen, sino que se colocan en el altar familiar; servirían para la próxima siembra, pues son portadoras de la fertilidad” (Galinier, 1987, p. 360). En el pueblo de Ixtenco, Tlaxcala se llama este tipo de mazorca “maíz cuate” y se considera que tiene propiedades curativas para alivianar los dolores de las manos. Resulta interesante notar que en el libro X del *Códice Florentino*, el *tatzapalli* es justo uno de tres tipos de maíz que tienen propiedades curativas para el hinchazón de un esguince muscular (CF, Lib. X, p. 153). Este tipo de maíz era lo más estimado entre los Coateca, o sea, la gente de la serpiente, que es la misma raíz de donde viene el nahuatlismo “cuate” (CF, Lib. II, p. 55).



Fig. 2.1: maíz “cuate” de Ixtenco, Tlaxcala (foto: Alaya Dawn Johnson)

Los *Primeros Memoriales*, por su parte, mencionan una ofrenda singular, que se llama *coaixcalmanaloya*, o “la ofrenda de serpientes asadas” sobre el fuego (Sahagún, 1997, p. 57). Recuerda la ofrenda de sabandijas al fuego en Izcalli (2.1.18).

102. Comunicación personal, septiembre, 2017.

Durán trata la veintena de manera breve, como una fiesta de las primicias de las flores, del ayuno y del autosacrificio general de los muchachos, y finalmente, de la bendición de las sementeras y de los labradores. Allí, “ofrecían copal y hule y comida y vino, y con esto concluía la fiesta chica de Tozoztontli” (Durán, 1984, Vol. I, p. 249). Este “vino” ha de ser el mismo *tizaoclli*, o pulque blanco, que menciona Sahagún. El trato de la bebida era muy particular: lo amenazaban con flecha, luego lo tiraban y por último lo tomaban (CF, Lib. II, p. 58). El relato de los deberes del funcionario *Ome Tochtli Papaztac* (ibidem., p. 197) sugiere que el consumo de pulque blanco durante esta fiesta implicó una borrachera generalizada de niños, hombres y mujeres.<sup>103</sup>

#### **2.1.4 Huey Tozoztli**

Con la cuarta veintena (15 de abril a 4 de mayo) se encuentra el primer uso ritual de uno de los platillos bajo estudio: el *xocoatolli*. Huey Tozoztli fue la veintena dedicada principalmente a la diosa de los mantenimientos, Chicomecóatl, y al dios del maíz, Cintéotl. Además incluía ciertos ritos hacia los númenes acuáticos, principalmente Tláloc<sup>104</sup>, y el sacrificio de una niña. Según el análisis de Broda, “parece que la fiesta principal de Uey tozoztli era dedicada a la diosa del maíz, mientras que las ceremonias a los Tlaloques se desarrollaban de manera paralela el mismo día” (Broda, 1971, p. 281). Era una fiesta agrícola por excelencia, con todo tipo de comida y de ofrendas, tanto de platillos elaborados como de alimentos sencillos. Los temas de la abundancia de la tierra y de la renovación son características del simbolismo de lo que llamo el ‘complejo *xoco*’ (que trataré con detalle más adelante).

Se recuerda que la comida ritual actúa dentro un conjunto significativo de platillos complementarios y opuestos, algo que se puede vislumbrar en esta cuarta veintena. El complejo *xoco* incluye, por antonomasia, al menos uno de los dos platillos bajo estudio, el *xocoatolli* o *xocotamalli*, ya que sin uno de ellos no se puede considerar una representación del mismo complejo simbólico-semántico. Los demás platillos se relacionan con ellos con frecuencia pero ninguno es clave, sino parte de un abanico de posibilidades complementarias. A continuación, presento una lista de la comida ritual de esta veintena, con un asterisco a lado de las comidas que considero parte del complejo *xoco*:

---

103. Náhuatl: “*auh iquac tlanavaia ie in ixqu'ch pipiltzin, in anoço oqujchtlí, anoço cihuatl*” Español: “Y cuando ya se emborrachaban todos los niños, o los varones, o las mujeres” (CF, Lib. II, p. 197; traducción mía).

104. Sin embargo, DiCesare (2015) argumenta que los ritos a Tláloc, descritos con más detalle por Durán y en el *Códice Borbonico*, pertenecieron más bien a celebraciones del *tonalpohualli* que se coincidieron durante el año 2 Caña [1507].

Del *Código Florentino* (CF, Lib. II, pp. 59-60):  
*quahnexatolli* [atole de cenizas de madera]\*  
*nextamatolli* [atole de nixtamal de cal]  
*xocoatolli* [también llamado ‘*aquetzalli*’; atole agrio]\*  
*pinolli* [pinole]  
esquites mezclados con frijoles  
*tlacatlacualli* [con ranas cocidas duras, pintadas de azul]

De Durán (1984, Vol. I, p. 251):  
*tzocoyotl* [bolitas de maíz y amaranto]  
codornices  
gallinas [guajolotes]\*  
tórtolas  
palominos

Los platillos *xoco* se relacionan en contextos rituales muy a menudo con platillos nixtamalizados con cenizas. El ‘*quahnexatolli*’ es un atole nixtamalizado con ceniza de madera<sup>105</sup>. También se nota el ‘*nextamatolli*’ es un atole de nixtamal, o sea, un atole nixtamalizado con cal.<sup>106</sup> El primero era notablemente blanco, descrito por Sahagún en el capítulo de la comida de los señores como “hecho con harina muy espesa y muy blanca, hecho con *tequixquitl*” (2013, p. 446). Al parecer, el tequisquite, o sal nitro, se usaba como ingrediente secundario ya que ‘*quahnex*’ aparece como parte del gustónimo. Las otras comidas que aparecen con mucha frecuencia con los platillos *xoco* se relacionan con los animales domesticados. Aquí encontramos la carne de guajolote. Los otros platillos que se usaban en esta fiesta no son menos significativos, pero a mi juicio no forman parte del mismo complejo simbólico.<sup>107</sup>

Las ilustraciones que acompañan la descripción de Huey Tozoztli en el *Código Florentino* y en los *Primeros Memoriales* son muy interesantes con respecto a las ofrendas alimenticias:

---

105. Se puede descomponer en la siguiente manera: ‘*quauh*’ - madera, ‘*nex*’ - ceniza, ‘*atolli*’ - atole.

106. Aunque este platillo aparece con bastante frecuencia con el *xocotamalli* y el *quahnexamalli*, tanto en esta veintena como en Huey Tecuilhuitl (bajo su forma de tamal, *tenexamalli*), he decidido dejarlo al lado del análisis del complejo *xoco* por el momento, ya que el gustónimo “tamal de nixtamal” resulta bastante difícil de diferenciar de cualquier otro tamal no especificado. Sin embargo, hay que notar que es justo esta misma trilogía bajo su forma de atole (atole agrio de maíz negro, atole blanco dulce de nixtamal, y atole blanco que se ha dejado remojar en una mezcla de ceniza y cal) que Galinier (1987, p. 402-403) ha documentado que tiene mayor importancia en los días festivos de los otomíes de la Sierra Madre.

107. El amaranto, por ejemplo, es uno de los alimentos prehispánicos más cargados con valor simbólico. Sin embargo, su ámbito parece ser más relacionado con la carne humana y la “carne” de los dioses, y no tanto con las fuerzas conceptuales que se relacionan con el *xoco*.

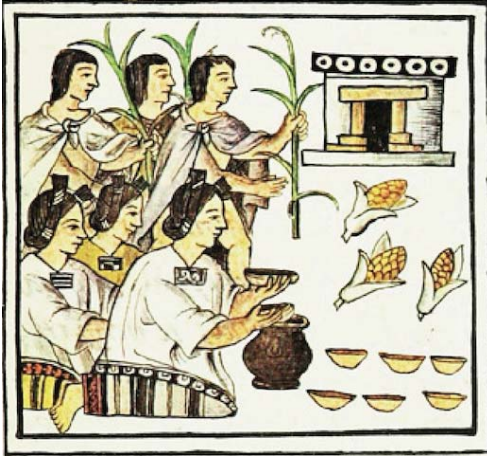


Fig. 2.2: *Códice Florentino*, Vol. I, lámina 82r



Fig. 2.3: *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1558-1585), lámina 250v

Las dos imágenes representan, con intención clara, tres ofrendas principales: matas verdes del maíz, mazorcas en hoja, y atole. La ilustración del *Códice Florentino* agrega mucho más detalle a su antecedente en los *Primeros Memoriales*. Aquí vemos tanto la olla de preparación como los cajetes para servir el atole. Resulta muy interesante que se pueda ver claramente que el cajete en la mano de la mujer enfrente del grupo contiene un líquido oscuro. Igualmente, cuatro de los seis cajetes en el suelo parece tener un líquido rojo adentro. Los otros dos colores los clasificaría como blanco o sin color. Como ya se mencionó, los tres atoles ofrecidos durante este festival eran el *xocoatolli*, *quahnexatolli* y *nextamalatolli*. De los tres, sólo el *xocoatolli* recibía otro nombre (*aquetzalli*):

*Auh in ioaltica, yn oqujchihque cioa atolli: aço quahnexatolli, anoço nextamalatolli, injn atolli moteneoa, aquetzalli: njman ie ic tlatlachpana yn jncalpulco. anoço xocoatolli: Auh yn otlachpanque njmā ie ic qujteteca in atolli, izqujatecomac, vel pepeiontimanj, pepetlantimanj, totontlapetztic, hypotoc quiztimanj: auh yn oceuh, yn oitztix, yn otetzaoc, yn omotlali, hi tzotzoliuhtimanj, ioiolcatimanj (CF, Lib. II, pp. 59-60).*

Durante la noche, las mujeres hicieron el atole, quizás atole de ceniza de madera, o quizás atole de nixtamal, o quizás atole agrio; a este atole se le dice 'aquetzalli'. Entonces barren en [el templo de] su calpulli. Una vez que barrieron, entonces sirven el atole en los vasos del atole; bien se extiende brillando, bien se extiende reluciendo, caliente, vaporoso se extiende esparciéndose. Y una vez que se calmó, se enfrió, se espesó, se asentó se extiende plegándose, se extiende temblando.<sup>108</sup>

A partir de todo el análisis del capítulo I, sabemos que el *xocoatolli* era en su uso ritual un atole colorado, agrio, hecho de maíz nixtamalizado o no nixtamalizado.<sup>109</sup> Por lo tanto, propongo una identificación de la bebida oscura en la mano de la mujer además de los cuatro cajetes más cercanos a ella en la figura 2.2 como una representación visual del *xocoatolli*. Los otros dos cajetes, cuyos contenidos son claros o blancos, han de representar el *quauhnextatolli* y/o el *nextamalatlolli*. El *xocoatolli* se contrasta de manera tanto conceptual como visual con los otros dos atoles, siendo bebidas cuya característica principal es ser nixtamalizadas y muy blancas. Así pensado, “*in xocoatolli, in quauhnextatolli*” puede ser un difrasismo culinario para referirse a dos extremos de la comida ritual con maíz: un platillo de maíz negro procesado con la fuerza de la muerte —la podredumbre— para lograr una nueva vida; otro platillo de maíz blanco procesado con la técnica cultural de la nixtamalización, pero bajo la forma de las cenizas, que remiten a la muerte<sup>110</sup>.

Finalmente, cabe mencionar un dato llamativo con respecto a la comida de este mes que se encuentra en el *Códice Magliabechiano* (lam. 64): “en esta fiesta ofrecían mucho mahiz y tamales con frisoles masados [...]”. Por lo general, esta fuente no ofrece mucho detalle acerca de la comida de las fiestas; sin embargo, los tamales con frijoles “masados” recuerdan bastante a las variedades de *xocotamalli* con frijoles agrios que se vieron en el apartado 1.2.2. Aunque el tamal agrio aparece sin su contraparte del binomio con frecuencia en las fuentes escritas, el atole agrio solo se menciona una vez más, en la veintena de Títitl, durante la cual se encuentra acompañado por el *xocotamalli*. Por lo tanto, me parece

---

108. Traducción mía con la ayuda de Berenice Alcántara Rojas (noviembre 2016).

109. Sin embargo, a pesar de la presencia o no de la nixtamalización como paso preliminar, la técnica culinaria que sobresale en todas las preparaciones *xoco* es la fermentación; por lo tanto, se pueden oponer con los atoles y tamales *cuahnextatolli*, cuya técnica culinaria clave es la nixtamalización con cenizas. Aunque en mi opinión las preparaciones sin nixtamal son las más probables en contextos rituales, es imposible sostener esta postura de manera definitiva. Es posible que pruebas científicas (eg. sobre el efecto de la fermentación sobre varias preparaciones nixtamalizadas y no nixtamalizadas de la masa del maíz negro) puedan dar más luz al respecto.

110. Esta asociación resulta tan fuerte que, según el relato del siglo XVI del fraile Juan Baptista, el *cuahnextatolli* era justo la bebida ritual que le dio fuerza al alma de alguien a punto de morir: “[...] cuando alguno está a la muerte y no se puede escapar, danle a beber unas poleadas que se llaman *Cuahnextatolli*, y si las beben todos los que están presentes se gozan porque las bebió, y después que se le salió el alma, luego dicen, recibió el viático, y estos dicen de aquellas poleadas que le dieron, como si dijeran esforzado va para llegar al lugar a donde ha de ir” (Garibay K., 2005, p. 149).

muy factible que este códice pueda haber rescatado un detalle que perdieron los demás: como parte de la celebración de la abundancia de la tierra en Huey Tozoztli, el consumo ritual del *xocoatolli* conllevará de manera natural el consumo del *xocotamalli* con frijoles.

A partir de todo el análisis de la comida de esta veintena, propongo de manera preliminar ciertas características claves del complejo *xoco*:

- 1) Incluye como requisito uno o dos de los platillos fermentados de maíz negro: *xocoatolli* y *xocotamalli*.
- 2) Forma parte de un diálogo entre la vida y la muerte, por tratar de una regeneración adyacente a las fuerzas cálidas del sol y del fuego. La participación de tal fuerza cálida, ya sea bajo el sol o al lado de la lumbre, es fundamental para su preparación.
- 3) Sus platillos complementarios son de nixtamal de cenizas y de la carne de los animales de patio, guajolote y perro;<sup>111</sup> los dos representan las hazañas culturales del aprovechamiento humano de la nutrición. Por la misma razón, ya que la abeja era el otro animal domesticado para fines culinarios más importante en la época prehispánica en el Altiplano Central<sup>112</sup>, los tamales de miel (*necutamalli*) tienen una relación secundaria.
- 4) Por lo tanto, representa una metáfora de la regeneración cultural, tanto vegetal como humana; el color rojo de los platillos *xoco* hace la metáfora visible, ya que este color evoca la sangre, elemento regenerador del universo entero en la cosmovisión mesoamericana.

---

111. Estos dos animales serán muy buenos candidatos para sus propios triángulos culinarios y sistemas de afinidades, ya que su simbología en el mundo nahua es bastante rica y compleja (véase a de la Garza, 1997 y Brotherston, 2008). Sin embargo, como ya se ha mencionado, aquí solo los considero bajo su asociación con los platillos claves del presente estudio, los *xoco*.

112. Los guajolotes y los perros eran, sin duda, los animales domesticados con mayor importancia culinaria en la época prehispánica entre la gente del Altiplano. En el mercado de Tepeyacac, vendían 8,000 guajolotes cada cinco días. Además, una de las fiestas móviles era dedicada al guajolote (Coe, 2004, pp. 145-146). La crianza de perros, por su parte, “era una profesión muy lucrativa y parece haberse practicado en gran escala” (ibidem.). Los otros animales domesticados de la época prehispánica eran las abejas, el pato criollo y la cochinilla (ibidem., p. 143). En cuanto a la miel de abeja, aunque criaban abejas en el Altiplano, la miel era un producto de mayor importancia para los mayas yucatecos: “Apiarios con miles de colmenas fueron descritos por los primeros viajeros [...] La miel era uno de los productos principales del país y [...] era comerciada en lugares muy alejados y amplios de Mesoamerica” (ibidem., p. 184). También existían variedades silvestres de *Melipona* sp. y *Trigona* sp. (los géneros de las abejas nativas), incluso los importantes *xicotli* y *pepeyolli* que hacen cuevas bajo la tierra y que se emparentaban, en términos mitológicos, con los chichimecas en las siete cuevas de Chicomoztoc (véase a 3.3.1). Sin embargo, en términos culinarios, son las abejas domesticadas las que proveían la mayor parte de la miel de abeja destinada para la alimentación ritual.

### 2.1.5 Tóxcatl

La quinta veintena del ciclo religioso nahua (5-24 de mayo) fue dedicada principalmente al dios Tezcatlipoca, en cuyo honor hacían varias ofrendas de comida, y secundariamente, al dios Huitzilopochtli. Esta fiesta presenciaba uno de los sacrificios más importantes del año: el sacrificio del *ixiptla* de Tezcatlipoca, un cautivo seleccionado por su perfección física en el año anterior (CF, Lib. II, pp. 64-66). Este personaje fue honrado como dios por todo un año, con varios acompañantes y, en el mes de Huey Tozoztli, con cuatro “esposas” que representaban diosas agrícolas y acuáticas (ibidem., p. 67). El día de la fiesta de Tóxcatl, el representante de Tezcatlipoca llegaba a las escaleras del templo solo, siempre tocando su flauta. Cuando subía las escaleras, rompía su flauta, y era sacrificado (ibidem., p. 68). Olivier (2003, p. 224) señala el hecho de que el *huey tlatoani* fuera el que vestía el *ixiptla* de Tezcatlipoca antes de su muerte. El *tlatoani* se encerraba en su castillo durante su sacrificio, a lo mejor como parte de un ayuno ritual. Este investigador considera que la muerte del *ixiptla* era considerado una muerte sustituida por la del *tlatoani* mismo. Luego Sahagún describe los ritos hacia Huitzilopochtli, que consistían en la elaboración de una gran figura del dios hecho de masa de amaranto sobre una base de madera de mesquite (ibidem., p. 69). Cuando los guerreros y los jóvenes ya lo habían cargado hasta la cima del templo, justo en el atardecer, la gente comía varios tamales, enumerados adelante, incluso xocotamales rojos. Durante la noche y la siguiente mañana había bailes, incluso bailes de las doncellas adornadas con guirnaldas de palomitas. El último día de la fiesta moría uno de los acompañantes de Tezcatlipoca, Ixteucale (ibidem., p. 73). La descripción de la fiesta por Sahagún deja poco claro si estas celebraciones de los dos númenes fueron simultáneas o consecutivas, y existen varias opiniones al respecto. Sin embargo, Olivier (2003, pp. 226-227) es convincente en su argumento de que las dos deidades fueran celebradas en el mismo momento. En efecto, había dos efigies de amaranto veneradas en esta veintena: una de de Huitzilopochtli y otra de Tezcatlipoca, a quienes tiraban flechas antes de su sacrificio.

Tezcatlipoca se considera un dios estrechamente conectado con el lado frío, oscuro y lunar del panteón mesoamericano. Como resume Graulich, él representa el “sol nocturno, también habría sido el sol invernal—para Seler, el infierno era la noche—, el dios de lo frío y lo seco, el representante de la estación seca” (Graulich, 1999, p. 345). El otro dios principal de esta celebración, Huitzilopochtli, representa el lado



cálido y brillante. Varios investigadores han interpretado los ritos de esta veintena como una representación metafórica del sol cuando pasa su cenit, antes del solsticio de verano (Sejourné, citado en Graulich, 1999, p. 347; Kruell, 2011), pero Graulich (1999, p. 360) ha discutido los motivos para llamar esta fiesta “Tóxcatl” o “cosa seca” (Durán, 1984, Vol. I, p. 255) cayendo, en realidad, a mediados de mayo, o sea, a principios de la estación de lluvias. Interesantes al respecto son los comentarios de Durán:

Toda esta fiesta se enderezaba para pedir agua. Invocaban a las nubes, cuando se detenía el agua por mayo, y para impetrar y alcanzar lo que pedían, hacían este día una general invocación de los dioses más principales, como era a Huitzilopochtli y a Tezcatlipoca, y al sol y a la diosa Cihuacóatl (Durán, 1984, Vol. I, p. 256).

A esta observación coinciden los comentarios de Tezozómoc:

Se llamaba *Tóxcatl*, que quiere decir *cosa seca*, la qual fiesta toda se enderezaba á pedir agua del cielo al modo que nosotros hacemos las rogativas, y así hazian esta fiesta siempre por *mayo* que es el tiempo donde hay más necesidad de agua (Tezozómoc, 1878, p. 106).

Para Graulich, el nombre de la fiesta está totalmente opuesto a su posición en el año solar en la época de la conquista, y originalmente trataba de una fiesta a los “padres” del maíz (según su análisis, Tezcatlipoca) a principio de la estación seca (Graulich, 1999, pp. 348-355). Es él, como dueño del fuego doméstico, que da permiso de tostar el maíz para las guiraldas de *momochitl*, o palomitas de maíz, que son las decoraciones-comidas características de esta fiesta.

Siendo el caso que los dos númenes (Tezcatlipoca y Huitzilopochtli) coincidían en los mismos ritos, según Graulich y Olivier, o que la estación seca se cambió ritualmente a la estación lluviosa, según Sejourné y Kruell, entre otros, resulta claro que esta fiesta se compone de una serie de elementos complementarios y contrarios entretejidos entre sí. La “cosa seca” se opone con las peticiones de la lluvia; las palomitas de maíz reventadas sobre el fuego contrastan con los tamales húmedos que se ofrecían al mismo dios solar (véase a la lista de comida de esta veintena). A mi juicio, no es de extrañar tener una fiesta de petición de lluvia y otra de la estación seca en la misma veintena, porque (como se mostrará más adelante en la tabla 2.1), mayo cae a principios de la estación lluviosa en el Altiplano; las lluvias más fuertes y necesarias para la cosecha temporal quedan por llegar, y por tanto, quedan inciertas. Más aún, en su estudio del ciclo agrícola tradicional de Tepoztlán, Grigsby y Cook de Leonard asocian la “sequedad” de Tóxcatl con un fenómeno climático común en México: “a brief mid-summer lull in cyclonic activity [...] This dry period in the midst of the rainy season is welcomed by the Tepozteicans because it occurs during the third cultivation, when mud can make plowing difficult” (Grigsby & Cook de Leonard, 1992, pp. 125-

126).

La comida ritual de esta veintena comparte bastante con la veintena anterior, siendo también una veintena que utiliza los platillos del complejo xoco:

Del *Códice Florentino* (p. 70):  
*xocotamalli chichiltic* [xocotamales rojos]  
*quauhnextamalli* [tamales de cenizas de madera]

Sin embargo, a diferencia de las celebraciones a la diosa de los mantenimientos, Tóxcatl usa los platillos del complejo xoco en su forma de tamal, y no de atole.

Las otras comidas asociadas con esta fiesta son las siguientes:

Del *Códice Florentino* (pp. 69-70):  
*michihuauhtzoalli* y *teomimilli* [masa de “amaranto de pez” con miel y su forma cilíndrica de “hueso sagrado”]  
*cuatecuicuilli* [tamales de frijol y harina de maíz]<sup>113</sup>  
*tlapactamalli* [tamales coloridos]  
*tzoalictzollí* [tamales de amaranto]  
codornices descabezadas por todo el pueblo, luego asadas por los líderes de la casa de los mancebos  
*momochitl* [palomitas, usadas en forma de guirnalda]

De Tezozómoc (1878, pp. 107-108):  
comida divina<sup>114</sup>  
fruta

De Durán (1984, Vol. I, p. 40)  
tierra (el rito de *nitzapaloa*)

Aquí quiero hacer hincapié en el segundo complejo culinario ritual que se relaciona con el de xoco, el complejo que llamaré xoxo. Como mostré con base en argumentos lingüísticos en el apartado 1.1.3, las categorías de “crudo/verde” y “agrio/fermentado” están relacionadas lingüísticamente en el náhuatl y representan un par de contrastes que forma, según el pensamiento complejo propuesto por Morin, una relación recursiva; o, con la terminología de López-Austin inspirada en el pensamiento indígena, un flujo-reflujo de *malinalli*<sup>115</sup>. El platillo clave para el complejo xoco es, como ya se mencionó, el *xocoatolli* y/o

---

113. Traducciones de los gustónimos se basan en Anderson y Dibble (*CF*, Lib. II, p. 70).

114. Probablemente *teotlacualli*, ungüento negro hecho de sabandijas y las semillas alucinógenas de *ololiuqui*. Véase a Brylak (2011).

115. Véase a López Austin (2016), pp. 47-51.

*xocotamalli*. El complejo *xoxo* resulta más difuso, pero su platillo clave tendría que ser cualquier de maíz no nixtamalizado. Ya hemos visto varios de esta categoría culinaria en las veintenas de Atl Cahualo y Tlacaxipehualiztli. Al igual que el *tlaohtextli* analizado por Mazzetto (2015, p. 151), las palomitas son de una raza de maíz por naturaleza no nixtamalizada y luego reventadas sobre el fogón doméstico. Por consiguiente, sirven como platillo clave del complejo *xoxo* en esta veintena, cuyos alimentos complementarios son la fruta y los quelites, alimentos frescos que muy a menudo se comen crudos.

Aquí, entonces, esbozo una breve definición del segundo complejo culinario bajo consideración, el complejo *xoxo*:

- 1) Su platillo clave está hecho de maíz no nixtamalizado, como el *yotlaxcalli*, *huilocpalli*, *tlaohtextli*, *xilotlaxcalli*, etc., sin fermentar.
- 2) El *xoxo* representa el lado de la vida, la frescura y, en términos de Lévi-Strauss (1964), lo crudo, parte del contraste fundamental:

lo crudo : lo cocido :: la naturaleza : la cultura<sup>116</sup>

Sin embargo, en el caso mesoamericano, no es tanto el fuego mismo que remita al proceso civilizador de cocción, sino la nixtamalización. Así, el *yotlaxcalli* se podía considerar una comida “cruda” a pesar de ser cocido con el fuego. Además, algunos platillos, como el *tlaohtextli* *lyottextli* o el *huilocpalli*, tampoco eran cocidos con fuego, y por lo tanto deben considerarse simbólicamente doblemente crudos.

- 3) Sus comidas complementarias son alimentos que se comen crudos y frescos: principalmente frutas y quelites. Estas comidas se relacionan sobre el eje de la frescura y de la naturaleza. No obstante, su uso es bastante generalizado, y por lo tanto solo se puede considerar parte de este complejo cuando hay documentación clara de uno de los platillos claves.

---

116. Lévi-Strauss cita el caso de varios pueblos indígenas de las Américas que “cocinaban” ritualmente sus integrantes en las ceremonias de iniciación, o en el momento de su nacimiento. Agrega, “La conjonction d'un membre du groupe social avec la nature doit être médiatisée par l'intervention du feu de cuisine, à qui revient normalement la charge de médiatiser la conjonction du produit cru et du consommateur humain, et donc par l'opération duquel un être naturel est, tout à la fois, cuit et socialisé [...]” (Lévi-Strauss, 1964, pp. 341-342). Al parecer, podemos incluir los mexicas entre los pueblos indígenas con esta práctica; en su relato de los ritos hacia los niños en la veintena de Izcalli, los informantes de Sahagún describen como los sacerdotes en el templo de fuego agarraban los niños y los “quemaban” (*chichino*) para dedicarles al fuego (CF, Lib. II, p. 152).

### 2.1.6 Etzalcualiztli

La sexta fiesta (desde el 25 de mayo hasta el 13 de junio) era principalmente dedicada a los dioses del agua, implicando los númenes agrícolas por su énfasis en pedir la buena cosecha del maíz. La ilustración que proviene de Durán abarca estos fines religiosos cabalmente:



Fig. 2.4: de Durán, 1579, f. 331v

Aquí se representa una mata verde de maíz (rojo o negro, por los pelos colorados que salen) metido en el agua. Según Durán, la caña denota la fertilidad, y el agua, “el buen tiempo que hacía, acudiendo con el agua a su tiempo” (Durán, 1984, Vol. I, p. 259). La olla representa la comida de la cual la veintena toma su nombre, el *etzalli* o potaje de maíz con frijol que era de consumo general durante esta fiesta. El *Códice Florentino* habla con más detalle de los ritos del agua, considerados por Velasco Lozano (2011, p. 137) como los ritos propios de los barrios en la orilla de los lagos. Los sacerdotes o *tlemanaque* ofrecían incienso a las cuatro direcciones y luego cuatro bolas de masa de maíz, *huentelotli*, enfrente del fogón divino como parte las ceremonias del ayuno de Tláloc<sup>117</sup> (CF, Lib. II, pp. 75-76). Luego, el día de la fiesta, el *tlalocan tlenamac*, o el sacerdote de Tláloc, encabezaba la procesión de los sacerdotes hasta el templo de este dios (ibidem., p. 82). Por lo tanto, las dos fuerzas divinas principales de Etzalcualiztli son las del agua, principalmente, y del maíz, secundariamente.

Además del *etzalli* las comidas principales de esta fiesta son:

117. Para más sobre la secuencia de los ritos de esta veintena, véase a Broda, 1971, pp. 282-298, y para la ceremonia de los *huentelotli*, pp. 283-284.

Del *Códice Florentino* (CF, Lib. II, p. 76):

*huentelolotli* [bolas de masa de maíz (cuatro)]

*xitomatl* [jitomates (cuatro)]

*izoatomatl* [tomates verdes<sup>118</sup> (cuatro)]

*chilchotl* [chili verde (cuatro)]

*molli* [mole (de varias variedades no especificadas)]

De Durán (1984, Vol. I, pp. 172, 260):

*xilotlaxcalli* [tortillas de jilote]

*tzoalli* [masa de amaranto]

aves y otras carnes

semillas

chile

calabazas

vino [*octlli*/pulque]

Las comidas descritas por Durán resultan interesantes porque forman parte de las celebraciones no estatales, al nivel del *calpulli* y con la gente común. El “vino” o pulque, por ejemplo, era parte de las ofrendas a las herramientas de labranza de la tierra, que se llamaba “descanso de instrumentos serviles” (ibidem., p. 260). Los *xilotlaxcalli* se ofrecían en las encrucijadas “por vía de primicias y de agradecimiento a Chalchiuhcueye, que era el agua” (ibidem., p. 172). Los *xilotlaxcalli* son un caso de particular importancia para el presente estudio, ya que son la comida por excelencia del complejo xoxo. Entre la comida no nixtamalizada de maíz joven, los *elotlaxcalli*, o tortillas de elotes, son más comunes, pero no llegan al valor ritual del *xilotlaxcalli*. Esto se puede entender mejor al considerar este pasaje acerca de los costumbres de los otomíes en el Libro X del *Códice Florentino*:

*i ie iixco onjtzivi tonacaiotl, xilotl, in jtech maiavi, xilotl in qujpeoaltia qujqua, ic motlacovia in xilotl, ic moxoqujiacacovia, qujtlaona in xilotl [...] auh qujmelopaoaxia, quimoxantlaxcalhuja, quimoxantamalhuja, ic moccovia [...] Aocmo quexqujch in qujpixca, in ie cintli in jntonacaiouh [...] ic iciuhca qujtlamja in jxpixquj [...] ic ipan mjtto, anoço ilhujloc, in aqujn cenca tlaqua, anoço iciuhca qujpoloa in jaxca, in jtlatquj, çan timotompoloa* (CF, Lib. X, pp. 179-180).

Cuando ya [los otomíes] iban a ver el maíz, los jilotes, los jilotes que se brotaron allí, empezaban a comerlas, a comprar cosas con ellas, a comprar cosas sucias. Se emborrachan con los jilotes [...]

---

118. ‘Izhuatl’ significa ‘hoja’ o ‘cascarilla’ (Molina 2, f. 49r/GDN; Wimmer, 2006: ‘.izhuatl’). Así, la identificación más probable de un “jitomate de hoja/cascarilla” sería un tomate verde. La deducción está confirmada por Hernández (2015, p. 77), que identifica el “izhoatómatl” como tomates “mayores que avellanas aunque menores que las nueces, [que] están encerrados en una membrana a modo de vejiga, de donde les viene el nombre, y pasan del verde al amarillo pálido o al púrpura [...]”.

Y cocinaban los elotes, se hacen tortillas de maíz tierno, se hacen tamales de maíz tierno para compararse cosas. No había mucho más que cosechar del maíz, de su maíz maduro [...] Así de rápido usaban su cosecha [...] Así que de uno o a uno que comía mucho o que rápidamente consumía sus posesiones, sus bienes, se decía: “te destruyes justo como un otomí”.<sup>119</sup>

Este relato es muy interesante; por el momento quiero hacer hincapié en la preciosidad del jilote, o sea la mazorquilla más pequeña, verde y dulce de la cual se puede comer el olote junto con los granos. Ahora bien, el olote era alimento de temporada, pero para los mexicas el jilote era algo mucho más especial: una comida ritual y una ofrenda altamente valorada de las primicias de la cosecha (véase a la tabla 2.1). Comer el jilote significa comer un manjar pequeño, sagrado y altamente precioso *cuyo consumo imposibilita la cosecha de las mazorcas maduras*. El relato de las costumbres otomíes quiere decir que ellos, por ser lujuriosos, borrachos y derrochadores, consumen sus jilotes ricos y preciosos en vez de esperar la cosecha de las mazorcas maduras que les pudiera haber dado mucho más sustento. En comparación, según las fuentes escritas, los mexicas nada más consumían *xilotlaxcalli* en dos veintenas: Etzalcualiztli y Huey Tecuilhuitl.<sup>120</sup> Como relata Durán, su consumo en este mes era para ofrecer primicias, ya que los jilotes apenas estarían brotando, y seguramente no se hacían en grandes cantidades.

En cuanto a los ritos del templo de Tláloc descritos por Sahagún, cabe mencionar que los colores de las ofrendas a aquel dios parecen muy bien definidos, siendo cuatro en cada ofrenda, y con los colores rojo o amarillo (los jitomates),<sup>121</sup> verde (los tomates verdes y los chiles verdes) y, posiblemente, negro/azul, si las bolas de masa de maíz fueran hechas de ese maíz con alto valor simbólico, como parece indicar la ilustración de Durán (fig. 2.4). López Austin y López Luján (2004) han analizado los ritos de Etzalcualiztli como una evocación del mito del robo de maíz que se encuentra en la compilación colonial temprana de los mitos prehispánicos, *Leyenda de los soles* (1945). Asocian este rito de los *huentelolotli* con la bendición de los cuatro chalchihuites al final de la veintena, y agregan que la colocación de las dos ofrendas sobre

---

119. Traducción mía basada en la traducción inglés de Anderson y Dibble: “[W]hen already they [los otomíes] went to look upon the maize, the tender maize ears [jilotes], the tender maize ears which sprouted therefrom, they began to eat them, to buy things with them, to buy stinking things. They became drunk on tender maize ears [...] And they cooked green maize ears, they made tortillas, they made tamales of green maize to make purchases for themselves. There was not much more to harvest of the maize, of their ripened ears [...] Thus swiftly they used up their harvest [...] Thus of one or to one who ate much or who quickly consumed his possessions, his goods, it was said: “Thou destroyest thyself just like an Otomí” (CF, Lib. X, pp. 179-180).

120. Sin embargo, como se verá más adelante (2.1.18), hay razones de especular que en la veintena de Izcalli también se ocupara el mismo platillo.

121. Los colores definitorios de los jitomates se encuentran en una descripción detallada de la mercancía del vendedor de los jitomates en el Libro X del *Código Florentino*, un rango que va desde el amarillo (*coztic*) al rosado (*tlahuzcaltic*, *tlappatic*) y hasta el muy rojo (*chichilpatic*) (CF, Lib. X, p. 68). Por lo tanto, parece factible que uno o varios de estos colores estén representados en las ofrendas de jitomates en Etzalcualiztli.

esteras de plantas acuáticas “evoca la distribución que los *tlaloque* míticos hacen de los mantenimientos en los cuatro rumbos” (López Austin & López Luján, 2004, pp. 442-444). Al parecer, los cuatro colores de las ofrendas enfatizan tal conexión mítica-ritual, ya que el mito relata el robo de los cuatro colores principales de maíz: “*in iztac in yahuitl in coztic in xiuhctohtli*” “el blanco, el negro, el amarillo, el maíz colorado (paleografía y traducción de ibidem., p. 412).<sup>122</sup> Luego, después de cuatro días de ayuno, cuyas limitaciones no están especificadas, los sacerdotes viejos eran libres de comer las bolas de maíz (CF, Lib. II, p. 76). Después de cuatro días la masa habría experimentado una fermentación muy semejante a la del pozol tradicional de Chiapas.<sup>123</sup> Como veremos adelante (apartado 2.3), el maíz fermentado es la comida de *des-ayuno* por excelencia. Sin embargo, no los considero aquí como parte del complejo *xoco*, ya que no hay muchos datos acerca de la preparación y/o consumo de este platillo ritual. Por otro lado, el hecho de que estén dejados/fermentados al lado del fogón, una de las características fundamentales de los platillos *xoco*,<sup>124</sup> puede indicar una relación con ellos.

### 2.1.7 Tecuilhuitontli

Con respecto a la séptima veintena prehispánica (desde el 14 de junio hasta el 3 de julio), las fuentes escritas no nos dicen mucho de la comida. La fiesta se dirigía a la diosa de la sal, Uixtocihuatl, y se consumía de manera ritual el ‘*cochioctli*’ o ‘pulque de sueños’ entre los viejos y viejas (CF, Lib. II, pp. 89-90). Como observa Broda (1971, p. 298), la fiesta se asemeja a las celebraciones de Chalchiuhtlicue durante Etzalcualiztli, aunque era de menor importancia.

### 2.1.8 Huey Tecuilhuitl

La octava veintena del calendario (4-23 de julio) se llamaba “la fiesta grande de los señores” y se caracterizaba por grandes convites por parte de los señores mexica para que los macehuales de su tierra gozaran de la abundancia alimenticia. Según Durán, los convites de los señores duraban diez días después de las ofrendas a Cihuacóatl, diosa guerrera y una de las diosas de la tierra dentro del llamado “complejo de Teteoinnan” (Nicholson, 1971 citado en Mikulska, 2001, p. 92). En esos diez días, los

---

122. Dehouve (2011, p. 185) enfatiza que el simbolismo fuerte del número cuatro en este rito, junto con la preponderancia del color verde, significa la lluvia que nutre los campos de cultivo. Como observa, cuatro es un número clave para las deidades de la lluvia.

123. Véase a la sección 1.3.2.

124. Véase al punto 2 de las características que esboqué en 2.1.4; lo trato con detalle en el apartado 2.1.19.

pueblos tributarios eran obligados a dar de comer a los señores, cada día apartado por cada grupo, otomíes, tepanecas, etc. (Durán, 1984, Vol. I, p. 129). La fiesta también se dedicaba a la diosa joven del maíz Xilonen, cuya *ixiptla* recurría a cuatro lugares sagrados llamados *ayauhcalli*, o ‘casas de niebla’ el día antes de su sacrificio.<sup>125</sup> Como parte de las celebraciones de la diosa joven del maíz, el consumo de *xilotlaxcalli*, tortillas de jilote no nixtamalizadas, era particularmente importante. Representa, después de Etzalcualiztli, la segunda y última ofrenda de *xilotlaxcalli* de la cosecha más importante, la de temporal. Al parecer, era además una ofrenda mucho más grande, ya que para mediados de julio la mayoría de las cañas ya habrían brotado las mazorcas tiernas. De hecho, el texto de los *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1997, p. 60) nombra este momento ritual-culinario *xilotlaxcalcualoia*, o “el comer de *xilotlaxcalli*”, y especifica que tuvo lugar cuando se sacrificó la *ixiptla* de Cihuacóatl.<sup>126</sup> Además, el *Códice Florentino* señala que este consumo ritual del platillo era la primera vez en el año: “*yoan iquac iancujcan qualoia, in xilotlaxcalli: iancujcan tlamanalo*” (CF, Lib. II, p. 99) / “y entonces por la primera vez eran comidos, los *xilotlaxcalli*; por la primera vez había ofrenda<sup>127</sup>”.

No obstante, como ya he mencionado, según Durán representa la segunda ofrenda de *xilotlaxcalli* del año (1984, p. 265). Tal vez esta discrepancia se debe al carácter del rito, ya que para Etzalcualiztli Durán estaba detallando los ritos de los macehuales, quienes estarían más vinculados a los ritmos de la cosecha y más atentos al primer momento posible de ofrecer los jilotes a los dioses. Por otro lado, en términos estatales, resulta más coherente ofrecer los jilotes cuando ya hay suficientes para un rito general de la población. No es casualidad que a esta veintena pertenezca el consumo de los primeros quelites de amaranto, o *huauhquilitl*<sup>128</sup> (CF, Lib. II, p. 99), que crecen en las milpas juntos con el maíz y son abundantes y tiernos justo cuando salen los jilotes. La otra comida clave del complejo xoxo es el *chianpinolli*, o atole hecho con chía y maíz tostado, endulzado con miel, que preparaban en grandes cantidades en canoas para servir a toda la gente del pueblo (ibidem., p. 91). Además del xoxo, el complejo xoco se representa en esta veintena con el consumo ritual de *xocotamalli* en las mismas ceremonias después del sacrificio del *ixiptla* de Xilonen: “Cada persona hacía tamales, hacía xocotamales para sí

---

125. Este rito, *xalaquia*, o “entrada en la arena” está relacionado con los cuatro rumbos cardinales, los cuatro cargadores de los años, y, probablemente en el caso de la diosa Xilonen, los cuatro colores principales del maíz. Para un análisis detallado de este rito, véase a Dibble (1980) y Mazzetto (2014).

126. La lámina 72 del *Códice Magliabechiano* también destaca los jilotes como ofrenda en esta fiesta.

127. Traducción mía.

128. El consumo ritual de quelites de amaranto tiene su contraparte en la fiesta de Izcalli, la última del año. Durán aclara que se trata del mismo tamal de quelite, *quiltamalli*, en su descripción de la fiesta (1984, p. 265).



mismo; se les ofrendaban para sus dioses”<sup>129</sup>.

Ahora bien, aunque la naturaleza pública de la comida de esta veintena está más marcada, particularmente en el caso del *chianpinolli* distribuido en canoas entre todos los macehuales, no por eso deja de ser comida ritual. A diferencia de la concepción occidental actual que separa de manera rígida las esferas de lo sagrado y lo profano, en el entendimiento indígena, tanto en la época prehispánica como en la actualidad, estas categorías son más bien contiguas y codependientes.<sup>130</sup> Es decir, “comida ritual” abarca todo tipo de comida cuyo consumo ocupa un tiempo-espacio ritual dado. Es justo este tiempo-espacio ritual a que refiere Durán (1984, Vol. I, p. 291) cuando habla de la variedad de comida debidamente distribuida sobre las veintenas a lo largo del año (trataré su planteamiento con más detalle en 2.1.19). Entre los nahuas actuales de Guerrero, por ejemplo, las ofrendas alimentarias al pozo de Oztotempan para las peticiones de lluvias incluyen la misma comida que la gente ha preparado para su consumo (Benitez Rivera, 2006, pp. 353-355). Entre los amuzgos de San Pedro Amuzgos, Oaxaca, no hay “ofrendas” como tal a los santos, sino comida ritual que se llevan al espacio sagrado donde se reparte entre toda la gente. Es el acto de su preparación, el esfuerzo de llevarlo y repartirlo, y por último, el consumo mismo compartido entre toda la gente que hace que una comida sea “sagrada” y “ritual”.<sup>131</sup> Como observa López Austin (1997, p. 218), por este medio del esfuerzo y servicio, los hombres participantes en los convites rituales se vuelven parte de la ofrenda misma, al aproximarse a la figura divina, que “puede llegar a ser tal que la confusión produzca el tránsito, que el hombre se convierta en vía”.<sup>132</sup> Volviendo al caso de la comida pública y sagrada de Huey Tecuilhuitl, los mismos xocotamales demuestran claramente como se traslapan estas categorías: la gente los hacen de manera ritual tanto para su consumo personal como para ser ofrendados. Se puede inferir que, al igual que el *chianpinolli*, la elaboración y el consumo de xocotamales era una actividad generalizada del pueblo; sin embargo, su naturaleza era, sin duda alguna, *ritual y sagrado*. Considero que los grados de participación pública en una comida ritual son parte importante del contexto de su consumo o uso; sin embargo, representan una subdiferenciación de una categoría más general. Todas las comidas señaladas como propicias para cierta celebración se consideraban parte imprescindible de lo que merecían los dioses durante esa veintena.

---

129. Traducción mía. El original en náhuatl: “*Ixquich tlacatl motamaluja moxocotamalujai: quintlatlamanjliaia, in intevoan*” (CF, Lib. II, p. 99).

130. Véase a Burkhart, 1999; López Austin, 2012a; López Austin, 1998, caps. 10-12; y Galinier, 2009.

131. Comunicación personal (julio, 2018) de Ismael Vásquez, miembro de la comunidad y documentalista de los sonos de rituales amuzgos que forman parte de las ofrendas de las mayordomías.

132. Entre los atitecos de Guatemala, durante las fiestas religiosas nadie puede rehusar la comida y la bebida que se ofrece, porque “son todos partes del *servicio* [...] son regalos al santo a través del intermediario humano” (Mendelson, citado en López Austin, 1997, p. 218).

Cabe mencionar que Torquemada habla de una gran cacería ritual que tuvo lugar en esta veintena, elemento ritual que comparte con Quecholli y Títitl (citado en Olivier, 2015, p. 376).

Entonces, las comidas rituales de esta fiesta eran:

Del *Códice Florentino* (CF, Lib. II, pp. 91-92, 99):

*xocotamalli* [tamal agrio]

*xilotlaxcalli* [tortilla de jilote]

*huauhquilitl* [quelite de amaranto]

*chian pinolli* [pinole con chía]

*tenextamalli* [tamales de nixtamal]

*miihuatamalli* [tamales de la flor del maíz]

*yacacoltamalli* [tamales torcidos]

*necutamalli* [tamales dulces de miel]

*yacacollayo* [tlacoyo (?) torcido]

*yexocoltlayo* [tlacoyo (?) agrio de frijol<sup>133</sup>]

De Durán (1984, Vol. I, p. 265):

“todas legumbres, que como son bledos y acederas”

*quiltamalli*

La última consideración que resulta importante analizar para esta fiesta es la curiosa prohibición general en el consumo de pulque. Con la excepción de los ancianos, a todos los demás les era estrictamente prohibido beberlo. Si se les sorprendía embriagados, los detenían en el granero hasta que se determinaba su castigo. Tal castigo podía llegar hasta la muerte en el caso de ciertos desafortunados. Jefes militares de alto rango, pero no nobles, ejecutaban a los condenados en un espectáculo diseñado para dar miedo a los demás transgresores (CF, Lib. II, p. 99). Aunque este relato puede dar la impresión que solo los ancianos de más de cincuenta y dos años podían tomar en cualquier ocasión, en realidad el pulque no fue prohibido totalmente para el resto de la población; más bien su consumo era rigurosamente regulado para ciertas celebraciones y partes del año.<sup>134</sup> Incluso, algunas veintenas incluían una borrachera general (eg. Xócotl Huetzi, Atemoztli, e Izcalli). Entonces, la prohibición que se halla en Huey Tecuítl es marcadamente

---

133. Este platillo es único en el CF. La raíz ‘xoco’ junto con la existencia del xocotamal en la misma fiesta me hace pensar que pueda tratarse de otra variante del mismo: un tlacoyo relleno de frijol y fermentado. Una preparación semejante hoy en día es el *etixtamal* de Cuetzalan, Puebla (Valderrama Rouy y Ramírez Suárez, 1993). Sin embargo, el “-lo” después de “xoco” podría ser una inversión de los fonemas de “yol”, y entonces esto trataría de un tlacoyo (“tlayoyo” en la Sierra Norte de Puebla) de frijol y la hierba aceda *xocoyolli*.

134. Se permitía el consumo moderado en las bodas, para los que iban al trabajo, y para las recién paridas, pero generalmente la borrachera fue muy mal vista y sujeta a castigos severos, hasta con la muerte (Vetancurt, 1870, pp. 497-498).

estricta y queda por explicarse. Reyes Guerrero propicia una observación muy pertinente al respecto, que se basa en su análisis de las prohibiciones de las veintenas de Etzalcualiztli y Huey Tecuīlhuitl: “[...] el acto ritual está construido para que pueda suceder la transgresión. Así, la transgresión tiene un carácter ambivalente. Es algo incorporado en el acto ritual, que por un lado se espera suceda, y por otro lado, cuando ocurre es sancionado” (Reyes Guerrero, 2015, p. 112). Los castigos severos de este mes tenían la función clara de advertencia, un sacrificio de pocos individuos para impedir el vicio que pueda corromper el tejido de la sociedad.

Asimismo, el castigo se basa en una lógica de la comida ritual y de las fuerzas divinas así invocadas. Como veremos más adelante, el tercer y último complejo culinario que tiene relevancia para entender la posición de los platillos *xoco* en las veintenas es lo que llamo el ‘complejo *octli*’. El *octli*, o pulque, es la otra preparación culinaria fermentada con alto valor simbólico en las veintenas; sin embargo, su uso ritual a veces se contrapone al uso del complejo *xoco*. Aquí se ve la diferencia claramente, ya que el *no uso* de pulque está tan marcado como el *uso* de los platillos clave de los complejos *xoxo* (*xilotlaxcalli*) y *xoco* (*xocotamalli*). En la cosmovisión mesoamericana, tomar pulque era un acto de riesgo espiritual, tanto para el individuo como para los demás, porque deja entrar una parte de la fuerza divina al cuerpo humano (Sierra Longega, 2005, pp. 116-117; López Austin, 1979, p. 109). Considerando que cada alimento de uso ritual invoca debidamente a ciertas fuerzas divinas —y *no a otras*— la invocación de seres inesperados sin preparación adecuada puede alterar o hasta fracasar el balance delicado del rito. En el caso de Huey Tecuīlhuitl, la importancia de los ritos que aseguran el buen crecimiento del maíz tierno y el éxito de la próxima cosecha de temporal sería muy buena razón para castigar a los borrachos de manera particularmente fuerte.

### 2.1.9 Tlaxochimaco / Miccailhuitontli

La novena fiesta, que marcaba la mitad del calendario litúrgico<sup>135</sup>, caía entre el 24 de julio y el 12 de agosto. Se llamaba ‘Tlaxochimaco’ o ‘se ofrendan flores’ en Tenochtitlán y ‘Miccailhuitontli’ o ‘fiestecita de los muertos’ entre los texcocanos. Celebraban principalmente los niños muertos (Durán, 1984, Vol. I, p. 269) y ofrecían guirnalda de varias flores al templo de Huitzilopochtli (Sahagún, 2013, p. 123). Por su parte, los *Primeros Memoriales* enfatizan la selección y preparación del árbol *xocotl*: “toda persona salía a

---

135. Aunque, en un sentido estrictamente simbólico, la veintena anterior, Huey Tecuīlhuitl, parece cumplir esta función mejor, lo que apoya la hipótesis de Caso (1967), que antiguamente Tititl fue el último “mes” de su calendario.

encontrarlo y le hacían ofrendas; también iba allí la *Teteoinnan*, y le daban (presentaban) flores al *xócotl* (Sahagún, 1974, p. 40). Dos días antes del día festivo toda la gente salía a las milpas y a los cerros para recolectar flores rojas, amarillas, y blancas. Tal coherencia hace referencia sin duda al binomio cromático visto en los códices prehispánicos para aludir simbólicamente al día y “a la claridad y al brillo” de los dioses solares (Dupey García, 2008, para. 20).

Las flores así reunidas se hacían en guirnaldas enormes para hacer ofrendas a los dioses y para decorar los templos con los contrastes rojo-amarillo y rojo-blanco. Graulich (1989, p. 54) asocia esta ofrenda de flores con la adoración de Xochiquetzal, aquí asimilada con la diosa madre de la tierra Toci/Teteoinnan. Coincido con él, y agrego que el simbolismo tanto de las flores como del árbol *xocotl* remite al mito de Xochiquetzal en Tamoanchan<sup>136</sup>. Resulta interesante al respecto considerar la lámina 6 del *Códice Huamantla*, un códice otomí de finales del siglo XVI, en donde encontramos a Otontecuhtli, el dios principal de los otomíes, junto con su esposa Xochiquetzal (Lastra, 2006, p. 316).



Fig. 2.5: *Códice Huamantla* (1592), lámina 6

Otontecuhtli también se llamaba *Xócotl*<sup>137</sup> y los ritos principales de la segunda veintena de este par (Miccaihuitontli/Huey Miccaihuitl) fueron dedicados a él.

La comida que se consumía remitía al sol y al calor de las deidades principales que se celebraban, al igual que los colores de las flores. Según los informantes de Sahagún:

136. Véase al apartado 2.3 para más sobre este mito y su relación con la celebración de Atamalqualiztli, que comparte ciertos rasgos con la presente.

137. Para más sobre las identidades complejas de este numen y su relación con los otomíes, véase a la sección 2.2.

*yn ixqujch maceoalli, cenuetzi in motamalhuja, teutlacpa in qujujtlá totolti, yoã in chichime, no teutlacpa in qujnchichinoa, techichinolo, in monequizque ioazĩco* : (CF, Lib. II, p. 101).

Todos los macehuales caen juntos para hacerse tamales. En el atardecer despluman los guajolotes y los perros. También en el atardecer los queman; los que se necesitarán en la madrugada son quemados.<sup>138</sup>

El método de cocinar, 'chichinoa', o 'quemarse' (Molina 2, f. 20r/GDN), expone la carne directamente al fuego, y difiere del proceso tradicional de hervir estas carnes en mole o dentro de la misma masa del tamal. Además, los guajolotes y los perros son notables por ser animales domesticados, y disponibles durante todo el año. Después de la abundancia de Huey Tecuilhuitl tanta economía llama la atención y se explica por medio del contraste: Tlaxochimaco cae después del florecimiento de los primeros jilotes. La abundancia de la cosecha entrante dependía de la economía en el uso del maíz inmaduro del momento. Se debe notar que la carne de guajolote y de perro forma parte complementaria del complejo xoco. Aunque no tenemos registro del consumo de xocotamales en esta fiesta, la inferencia me parece justificada.

Por último, hay indicaciones de que el consumo de pulque era importante durante la fiesta, aunque fue limitado a los viejos y viejas que se jactaban de grandes logros en su juventud (CF, Lib. II, p. 103).

### **2.1.10 Xócotl Huetzi / Huey Miccailhuitl**

La décima veintena (desde el 13 agosto hasta el 1 septiembre) forma la segunda parte de la doble veintena con Tlaxochimaco o Miccailhuitontli. Era dedicada al dios de fuego, por esta ocasión bajo el nombre de Xócotl. Se representaba como una figura de masa de amaranto arriba de un palo de árbol de ocote sacado del bosque en la veintena anterior. Los sacrificios principales de esta veintena eran del fuego, que consistía en echar los sacrificados a una fogata para quemar sus pieles, sacarlos de nuevo, y luego abrir sus pechos para ofrecer sus corazones a Xiuhtecuhtli (CF, Lib. II, p. 108). En Texcoco, también se consideraba esta veintena la fiesta grande de los muertos, o sea los muertos de los señores y los guerreros. Como muestra Seler (2014, p. 406), estos dos nombres son dos maneras de referirse al mismo conjunto simbólico, ya que Xócotl, además de ser relacionado con el dios del fuego, era el dios de los otomíes, Otontecuhtli, y la representación del guerrero muerto (véase también Graulich, 1989, pp. 59-61).

---

138. Traducción mía, basada en la traducción de Anderson y Dibble: "All the peasants came in a body to make tamales for themselves. At sundown they plucked turkeys and dogs, and also at sundown they singed them. Those were singed which would be needed on the morrow" (CF, Lib. II, p. 101).

Trataré más adelante (2.2) el asunto complejo de las identidades múltiples del numen divino celebrado en esta fiesta. Por ahora, se debe resaltar que el nombre del dios, Xócotl, sí tiene relación con el complejo *xoco* bajo estudio (el argumento lingüístico se esbozó en 1.1.3), aunque en esta veintena no se consumía ninguno de sus comidas relacionadas<sup>139</sup>. La comida mencionada en las fuentes es muy escasa, desafortunadamente. Se usaba amaranto para hacer la efigie del dios (*CF*, Lib. II, p. 109). Motolinía dice que “ofrecían maíz de lo tierno y perros cochos<sup>140</sup> y frijoles y comíanlo todos los que bailaban después” (Motolinía, 1903, p. 61, citado en Carrasco, 1987 [1950], p. 180). Los perros se asemejan a los perros y guajolotes quemados de la veintena anterior mientras que el “maíz de lo tierno” probablemente representa los elotes de la próxima cosecha. Durán (1984, Vol. I, p. 272) además menciona que “había gran cantidad de comidas, y mayor de bebidas, porque este día había gran borrachera, y había licencia este día general de beber todos”.

Resulta conveniente hacer una pausa aquí para elucidar las características básicas del tercer y último complejo culinario que se relaciona con el simbolismo de las comidas *xoco* en los ritos.

El complejo *octli*:

- 1) Requiere el uso de una de las múltiples variedades de pulque en un contexto ritual: *macuiloctli*, *aiocctli*, *cochiocctli*, *teooctli*, *iztac octli*, etc.<sup>141</sup>
- 2) Evoca y propicia la fertilidad de la tierra y el ciclo regenerador de la vida, al igual que el complejo *xoco*; sin embargo,
- 3) Se encuentra relacionado con el fuego en las veintenas justo por ser de naturaleza opuesta, fría, lo que se refleja en su misma fermentación en ollas lejos del calor. Dicho de otra manera, el pulque pertenece a la luna, y el *xoco* al sol.

### 2.1.11 Ochpaniztli

Ochpaniztli (2-21 de septiembre), fue una fiesta religiosa sumamente femenina, que celebraba las diosas Cihuacóatl, Toci, Chicomecóatl, y otras relacionadas. Graulich (1999, p. 142) lo interpreta como una fiesta originalmente dedicada a la siembra, mientras que Broda (2013, pp. 58-59) ve los ritos relacionados con la

---

139. Explico esta contradicción aparente en el apartado 2.1.19.

140. A lo mejor, este término arcaico refiere al color negro del perro domesticado por fines culinarios; en la época colonial ‘cocho’ designaba un color de negro “cocido” de la piel de los mestizos africano-indígenas (Vinson III, 2018, pp. 82-84).

141. Sobre el simbolismo de las variedades del pulque en las veintenas, véase a Mazzetto y Moragas (2015).

maduración de la mazorca y la próxima cosecha. La *ixiptla* o personificación de la diosa caminaba por el tianguis, esparciendo *tlaoitextli*, o harina de maíz no nixtamalizado (*CF*, Lib. II, p. 111). Como ya se ha mencionado, aunque no hay indicio de que esta preparación del maíz fuera consumida, todavía la considero como parte de la comida ritual por ser un platillo que ha pasado por el proceso de la cocina —en este caso, molido en metate. Así vemos el complejo *xoxo* representado. También la gente esparcía los granos de maíz de los cuatro colores, blanco, amarillo, rojo y negro, junto con semillas de calabaza, que son verdes (*ibidem.*, p. 116). Estos cinco colores remiten a las direcciones cardinales, tal y como las representadas en el fondo del *tepetlacalli* de Tizapan<sup>142</sup> (López Austin, 2016b, pp. 44-45).

El *CF* no menciona ninguna otra comida, pero por suerte, Durán dedica varios capítulos de su obra a las festividades a estas diosas, y su relato incluye mucha información valiosa acerca de la comida ritual. Las festividades empezaban con un ayuno general de ocho días. Durante estos días solo comían “sobras y pedazos de tortillas, viejas y secas y sin sal, ni otra cosa, más de agua” (Durán, 1984, Vol. I, p. 136). Después del sacrificio de la *ixiptla* de Atlan Tonan, “se daba licencia para comer pan y sal y tomates solamente” (*ibidem.*, p. 137). Luego hacían ofrendas a la diosa Chicomecóatl con canastas llenas de mazorcas, chiles, una gran variedad de semillas, calabazas y flores (*ibidem.*, pp. 137-138). La sangre de la *ixiptla* las bendecía después de su muerte sacrificial. La *ixiptla* de Toci-Teteo Innan era subida a la espalda de un sacerdote mientras que otro le cortaba la cabeza rápidamente en silencio total. Luego la desollaban, y la mayoría de su piel era entregada a un sacerdote alto y fuerte que se llamaba Teccizquacuilli. La piel de su muslo se daba al *ixiptla* de Cintéotl, o sea el hijo de la diosa, el maíz recién nacido (*CF*, Lib. II, pp. 111-112). Después del sacrificio, “se iban todos a lavar, iban a comer libremente a sus casas carne y todo género de comidas a su voluntad” (Durán, 1984, Vol. I, p. 139).

Luego había varios ritos dedicados a Toci en el templo de Huitzilopochtli; esto se relaciona con lo que cuenta el *Códice Florentino* de los ritos en honor de los hombres que iban a la guerra (*CF*, Lib. II, pp. 114-117). Después del flechamiento de seis cautivos representando dioses con aspectos solares y/o de fuego, los de alto rango comían la carne humana y el pueblo en general hacía la ceremonia de *nitizapaloa*, de comer la tierra<sup>143</sup>.

Varios elementos de esta fiesta se destacan como relevantes para el presente estudio. Primero, Graulich (2001) ha notado la semejanza entre los ritos de esta fiesta y los de la celebración de cada ocho años del descanso ritual del maíz, Atamalqualiztli. Uno de ellos es sin duda el ayuno de ocho días. En

---

142. Para más sobre la diversidad de las asociaciones rumbo-color en el Altiplano Central, véase a 4.2.3.

143. “Acabada la cerimonia que el indio hacía de chupar la sangre, bajábase todo el pueblo y ponían el dedo todos a una en el suelo y chupábanlo comiendo la tierra que en él habían cogido [...]” (Durán, 1984, Vol. I, p. 147).

Ochpaniztli, la comida del ayuno era los desechos de las tortillas diarias. O sea, el maíz nixtamalizado viejo.<sup>144</sup> Por otro lado, la fiesta de Atamalculiztli trata de un ayuno con tamales de “agua”, no nixtamalizados. A primera vista, esto puede parecer una diferencia irreconciliable, ya que según los complejos definidos anteriormente las tortillas viejas no quedan dentro del ámbito de ninguno. Sin embargo, la relación se aclara con una consideración más.

El ayuno, en términos generales, implica una abstención voluntaria del consumo de comidas y/o bebidas por cierto tiempo determinado. En cuanto a sus fines rituales, Dietler (2011, p. 187) asevera que el ayuno “is used to show piety, devotion, penitence, and self-control, to effect purification in preparation for certain tasks or ritual transformations, and to provoke altered states of consciousness”. En el caso mesoamericano, me parece que todos estos fines pueden aplicarse en ciertos momentos, ya que el ayuno representaba una de las formas de penitencia ritual más frecuentes. La diversidad de los motivos para hacer penitencia se refleja en sus expresiones: velar, sangrarse, y ayunar<sup>145</sup> (Dehouve, 2010, p. 66). Los ayunos tampoco eran todos iguales. Había ayunos tan cortos como un día y otros tan largos como cuatro años.<sup>146</sup> La comida de ayuno también variaba. Como aclara Dieter, muy pocos son los ayunos que requieran la abstinencia de todo sustento. Lo más común es la restricción, algo que depende de los patrones cotidianos de consumo. Según Dietler (2011, p. 187), a veces el ayuno está marcado por la *sustitución* de la comida diaria por comidas inusuales o desagradables. La comida diaria de la dieta prehispánica se fundamentaba en el uso de maíz nixtamalizado cocido en formas que no duraban mucho más que el mismo día de su preparación (Casillas & Vargas, 1979; Fournier, 1998). Una sustitución adecuada para un ayuno relacionado con el maíz y/o el ciclo agrícola, entonces, tendría que invertir alguna de esas características. Por suerte, justo eso hallamos tanto en Ochpaniztli como en Atamalculiztli, aunque difieren en su manera de distinguirse de la comida cotidiana. En Ochpaniztli, la sustitución es por tortillas viejas, la forma más desagradable de la comida diaria. Por otro lado, Atamalculiztli, un ayuno de mayor importancia, recurre a la simbología rica del complejo xoxo para realizar la sustitución por una comida marcadamente inusual. Trataré más adelante las bases semióticas del *atamalli* en Atamalculiztli

---

144. Resulta muy interesante notar que en la fiesta otomí que se llamaba igualmente “barrimiento”, había una “pascua de pan blanco”, o de tortillas blancas. Ramos de Cárdenas relata que “todos ofrecían en esta pascua a la diosa llamada madre vieja cumplidamente de sus frutos como diezmo de lo que cogían” (citado en Carr, 2008, p. 238). Es posible que en el caso otomí, la comida de ayuno tratara de una tortilla sin nixtamal.

145. En comentarios más atinados a las penitencias nahuas, Dehouve señala la polisemia de la palabra ‘*macehua*’, un término genérico para la penitencia que “subraya la relación existente entre la penitencia en general y la obtención de un don” (Dehouve, 2010, p. 67).

146. En Atemoztli, el ayuno duraba un día y una noche (2.1.16); Motolinía (2014, p. 57) habla de los mancebos de Tehuacán que ayunaban durante cuatro años.



(2.3); por ahora basta notar la lógica subyacente de ambas comidas de ayuno.<sup>147</sup>

Las comidas de ruptura del ayuno se parecen más claramente. En Atamalqualiztli, son sartales de xocotamales. En Ochpaniztli, se come “pan” con sal y jitomates. Este último llama mucho la atención, ya que de ser así es la única instancia en las fuentes de una comida ritual de “pan” —más bien, un tamal salado— con jitomate. La semejanza con los ritos de Atamalqualiztli me hace considerar que si, en vez de una comida desconocida, este pasaje de Durán refiere de manera equivocada al xocotamal. Como ya se mostró en el apartado 1.1.1, Sahagún casi siempre especifica el *color* o el *proceso de elaboración* del xocotamal en su traducción libre al castellano, justo porque los frailes españoles podían confundir fácilmente la naturaleza del platillo. Para alguien que no conozca mucho de la comida indígena del Altiplano, un tamal rojo con sabor agrio se podría considerar ingenuamente un platillo hecho con un fruto rojo agrio; de ser así, el jitomate sería el fruto más adecuado. Aún Remí Siméon (1977, p. 775) hizo este mismo error al definir *xocoatolli* como “atole hecho con maíz y jitomate o con otro fruto ácido”.<sup>148</sup>

Por último, hay que notar que la lámina 78 del *Códice Magliabechiano*, único entre los códices de las veintenas, dice que “hazian grandes bailes y borracheras” en esta veintena. Sin embargo, el relato mucho más detallado de Sahagún sólo menciona pulque una vez, para describir a los jóvenes traviosos que se emborrachaban sin sanción ritual e imitaba el sonido de los tambores (*CF*, Lib. II, p. 110). Es decir, los únicos borrachos en esta veintena eran los que tomaban ilícitamente, y por lo tanto podían ser castigados por lo mismo. Considero el relato de Sahagún mucho más confiable al respecto.

### 2.1.12 Téotl Eco / Pachtontli

La duodécima fiesta (desde el 22 septiembre hasta el 11 octubre) se llamaba ‘la llegada del dios’ en Tenochtitlan y ‘heno pequeño’ en Texcoco. Se celebraba la llegada de Huitzilopochtli y otros dioses que bajaban a la tierra y mostraban su presencia por medio de una huella sobre una bola de masa de *yoltexlli*, o sea, la masa no nixtamalizada de alto valor simbólico. En otra variante del rito, la masa se reemplaza por

147. Sahagún (2013, p. 39) también menciona el ayuno con maíz no nixtamalizado como parte de los ritos hacia Macuilxóchitl/Xochipilli. Otro ayuno interesante está dirigido a los que piden pulque para sus convites en honor de los tlaloques; se tenían que abstener del sexo y de tomar pulque por cuatro días, hasta que llegara el día de la fiesta para que saliera exitosa la fermentación (*ibidem.*, p. 48).

148. Sin embargo, hay que admitir que Durán es el único cronista del siglo XVI que define explícitamente el *xocotamalli* como “pan acedo o agrio” (Durán, 1984, Vol. I, p. 289) en su descripción de la veintena Títitl. Se puede preguntar por qué se equivocaría en la descripción de Ochpaniztli si ya supiera bien la identificación correcta del platillo en otra parte de su obra. Una posibilidad es que elaboró la descripción de Títitl después de escribir el relato de la diosa Chicomecóatl, y que sus informantes mientras le habían clarificado la identidad del platillo. Por supuesto, también queda la posibilidad de que la preparación fuera justo como la describe: un tamal salado con jitomate.

un polvo seco de la flor *yauhtli* con el cual encontraban las huellas de animales, o sea los nahuales de los dioses (Mazzetto, 2015, p. 153).

Los ritos de la fiesta revelan un juego interesante entre la vejez y la juventud, con ciertas prácticas reservadas para los más grandes y otras exclusivas para los jóvenes. La borrachera de los viejos, por ejemplo, que siempre fue permitida, tomaba más peso en esta fiesta; la borrachera de los viejos el día antes de la ceremonia se llamaba “lavan los pies del dios”<sup>149</sup> (CF, Lib. II, p. 119). Por otro lado, los jóvenes tenían el cargo de comer las mazorcas tostadas sobre el fuego (ibidem., p. 118) y colgaban a cuello de los niños bolsas pequeñas llenas de *elotlaxcaltontli*, o tortillas pequeñas de maíz verde (ibidem., p. 190). A continuación, listo la comida de esta veintena registrada en las fuentes.

Del *Códice Florentino* (CF, Lib. II, pp. 118-120, 190)

*octli* [pulque]

*elotlaxcaltontli* [tortilla pequeña de elote/maíz verde]

*yoltextli* [masa de maíz no nixtamalizado]

*tlapololli* [bolas de masa de maíz, amaranto y miel]

mazorcas tostadas en el fuego

El consumo ritual del pulque —ya que aun restringido a los viejos, forma parte importante de los ritos (Graulich, 1999, pp. 154-159)— ubica la comida ritual de la fiesta dentro del complejo *octli*, y el complejo *xoxo* se representa por los *elotlaxcaltontli* y el *yoltextli*.

En cuanto a las fuerzas divinas más importantes, el sacrificio principal de esta fiesta era de fuego durante el cual se echaban varios cautivos a la hoguera mientras que sacerdotes disfrazados como Xiuhtecuhtli y un murciélago bailaban (CF, Lib. II, p. 120). Esperaban toda la noche y el día para la llegada de los dioses. Huitzilopochtli llegaba primero por ser el dios titular, pero también, al parecer, por ser un dios joven y vigoroso. Luego relata Sahagún que los dioses Yacatecuhtli, el señor de los mercaderes, e Ixcozauhqui o Xiuhtecuhtli, el dios del fuego, llegaban después de los demás por ser los más viejos (ibidem., pp. 119-120).

Con base en lo anterior, se puede elaborar la siguiente serie de analogías:

---

149. El *Códice Magliabecchiano* (lam. 80), por su parte, dice explícitamente que en esta veintena se celebraba el principal de los dioses del pulque: Ome Tochtli.

juventud : madurez : muerte  
 :: crudo : tostado/quemado : fermentado  
 :: *elotlaxcalli* : mazorcas tostadas : pulque

La primera hilera representa la secuencia básica de tres etapas principales de la vida. La segunda hilera representa sus correspondencias metafóricas con el modo de preparación alimenticia, y la tercera hilera representa los platillos en los que tales relaciones semióticas se concretan en esta veintena. Se volverá a considerar con más detalle en el apartado 2.1.19.

Resulta importante notar que durante las celebraciones generales de esta fiesta, tuvo lugar la primera parte de otra fiesta particular de los artesanos tales como pintores, plateros, entalladores, labranderas y tejedoras (Durán, 1984, Vol. I, p. 155). Se celebraba la diosa Xochiquetzal y la comida era “pan” pintado con varias imágenes asociadas con ella (para una discusión más detallada, véase a la sección 2.3).

### 2.1.13 Tepeilhuitl / Huey Pachtli

Tepeilhuitl, ‘la fiesta de los cerros’ (Huey Pachtli, o ‘gran heno’ en Texcoco; 12-31 de octubre), era la celebración acuática a los númenes de los cerros. Se hacían representaciones de los cerros mismos con masa de amaranto. También se celebraban sus difuntos que morían en el agua o de enfermedades relacionadas; por lo tanto ciertos ritos coinciden con los ritos funerarios generales. Las comidas mencionadas en las fuentes son:

Del *Códice Florentino* (1950-1982, Lib. II, pp. 121-123)

*tzoalli* de amaranto y/o chía<sup>150</sup>

*xocotamalli*

*tlatonilli anozo itzcuinnacatl, anozo totolin* [algo hervido, quizás carne de perro, quizás guajolote<sup>151</sup>]

*octli* [pulque - pero solo entre los ricos]<sup>152</sup>

De *Historia General...* (2013, p. 134)

“Unas tortillas pequeñuelas de masa de bledos amarillos y poníanlas en las mejillas de la cara de persona [de la figura de amaranto]”

150. La palabra en náhuatl es *cocotl*, que Nicolás León ha identificado con el “chía de tórtola” (CF, Lib. II, p. 121, nota 3).

151. La traducción de Anderson y Dibble es “and chili sauce, or else dog meat, or turkey” (CF, Lib. II, p. 122). Sin embargo, ‘*tlatonilli*’ significa literalmente “algo hervido” y su acepción de mole de chile depende del contexto a mi juicio. Aquí una traducción literal queda mejor con el sentido del texto.

152. “Y los ricos cantaban y bebían *pulcre* a honra de estos dioses y de sus difuntos: los pobres no hacían más que ofrecerles comida” (Sahagún, 2013, p. 134).

mazamorra [atole]

De Durán (1984, Vol. I, pp. 154,165)

*coatzintli* [palos torcidos y encorvados cubiertos en masa de *tzoalli*]<sup>153</sup>

Del *Códice Magliabechiano* (lams. 82 y 83)

*octli* [pulque en el rito de la borrachera de los niños]

Resulta interesante comparar la comida de esta fiesta con la de Tlaxochimaco, en la que propuse la inferencia de *xocotamalli* entre los ritos. Aquí hallamos justo ese platillo entre los mismos platillos de Tlaxochimaco: figuras de amaranto y la carne de animales domesticados. La diferencia con Tlaxochimaco es la manera de cocinarla; ya que Tlaxochimaco era una fiesta dedicada principalmente a númenes solares, la carne fue quemada, mientras que en Tepeilhuitl, una fiesta de las divinidades acuáticas, las carnes están hervidas.

Durán relata ceremonias bastante diferentes de las descritas por Sahagún; al parecer porque se está enfocando en los ritos de la diosa Xochiquetzal que se concluían en esta veintena. En este contexto, describe el sacrificio de las doncellas y el esparcimiento de maíz de cuatro colores: negro, amarillo, blanco y morado. Esparcían el maíz a manera de siembra, y la gente recolectaba las semillas para guardarlas y sembrarlas después (Durán, 1984, Vol. I, p. 154).

Conuerdo con Broda (1971, p. 302) en considerar que el pulque y la borrachera habría tomado más importancia de la que Sahagún señala, ya que “la borrachera era un elemento importante en las fiestas de los montes”. Primero, es cierto que Mayahuel y los dioses del pulque ocupaban un lugar importante en los ritos de esta fiesta, aunque tanto Durán como Sahagún omiten mencionar la borrachera. Según Sahagún, nada más los ricos tomaban pulque. Por otro lado, El *Códice Magliabechiano* (lams. 82 y 83) sí menciona pulque, bajo la forma del rito de la borrachera de los niños, o *pilahuana*, rito que según los informantes de Sahagún fue parte de *Izcalli* cada cuatro años (CF, Lib. II, pp. 156-157). Llamativamente, como el *Magliabechiano* habla del sacrificio de “una india” y la celebración de Xochiquetzal, resulta muy probable que este rito fuera parte de la fiesta propia de las labranderas y tejedoras, *xochilhuitl*.<sup>154</sup>

### 2.1.14 Quecholli

La decimocuarta fiesta (1-20 de noviembre) celebraba el dios de la cacería Mixcóatl/Camaxtli. Según Durán (1984, Vol. I, p. 72), fue principalmente una celebración de Huexotzinco y Tlaxcala, y por eso el

---

153. También se menciona en el *Códice Magliabechiano*, lámina 82.

154. Véase al apartado 2.3.2.

*huey tlatoani* Motecuzoma incluso hizo guerra contra los huexotzincas para poder ganar el bulto del dios. El *Códice Florentino* especifica que el dios Mixcóatl era el dios de los otomíes (Sahagún, 2013, p. 137), y es interesante al respecto que comparte con Otontecuhtli, el “señor otomí”, el uso del *tzihuacmitl*, o la lanza hecha del cacto columnar (Seler, 1992, p. 276). Veo en la comida de esta veintena platillos de contraste con los de Xócotl Huetzi, lo que sugiere que estas dos fiestas sean un par formado por un contraste complementario de naturaleza híbrida e intercultural<sup>155</sup>.

Durante las preparaciones de esta fiesta había una prohibición general en el consumo de pulque, aún más fuerte que la prohibición de Huey Tecuítlhuítl, ya que aun a los viejos, que generalmente tenían licencia para tomar, quedaba prohibido (CF, Lib. II, p. 125; Sahagún, 2013, p. 136). La prohibición extendida contrasta marcadamente con el consumo libre de pulque en Xócotl Huetzi. Las comidas rituales empleadas a lo largo de las celebraciones incluyen tamales dulces, escudillas de mole que las ancianas les daban de “comer” a los recién sacrificados, y los animales cazados en los montes:

Del *Códice Florentino* (CF, Lib. II, p. 126):

*tzopelic tamalli* [tamales dulces]

animales cazados

De la *Historia General...* (2013, p. 138):

“Una salsa de *molli* en una escudilla”

De Durán (1984, Vol. I, p. 76):

*tzoalli* [masa de amaranto]

De los *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1997, p. 64)

*tenopalli* [otro nombre del xoconostle]

Resulta relevante el tratamiento de los tamales dulces que las mujeres y sus hijos ofrecían en una cantidad precisa de cinco a las ancianas sacerdotisas del templo de Mixcóatl (Sahagún, 2013, p. 136). Un día antes, ponían dos tamales dulces junto con flechas chiquitas sobre las sepulturas de los muertos; después de esperar el día, quemaban los tamales junto con las flechas (CF, Lib. II, p. 126). Al igual que Xócotl Huetzi, esta fiesta también servía para reconocer a los difuntos guerreros, pero con un énfasis en su aspecto como cazadores. Guilhem Olivier señala que la ave sagrada *quecholli* invoca las almas de los guerreros muertos y el espíritu guerrero de la caza (Olivier, 2015, pp. 368, 370-371). Limón Olvera (2001b, p. 107) señala la inversión de términos rituales en estas dos veintenas, ya que “los cautivos que eran ofrecidos en sacrificio eran llevados como animales, es decir, atados de pies y manos, mientras que los

---

155. Abordo el tema de los fiestas otomíes y su relación con los platillos xoco en el apartado 2.2.

animales eran inmolados como hombres, por extracción de corazón”. Como ya vimos, el sacrificio de fuego de los cautivos humanos en Xócotl Huetzi era parte central de sus ritos. Los ritos de Quecholli se destacan también por incluir el sacrificio de la pareja divina de Mixcóatl/Camaxtli, Coatlicue, que remite a la fertilidad de la tierra por la unión de fuerzas opuestas complementarias<sup>156</sup> (ibidem., p. 143). Resulta muy probable que Títitl, con su celebración de Ilamatecuhtli/Cihuacóatl/Chantico, represente la segunda mitad de un par masculino-femenino de veintenas en honor del fuego celestial, la muerte y la cacería.

La inversión de términos rituales entre Xócotl Huetzi y Quecholli implica diferencias en su lenguaje culinario, algo que se ve claramente en los complejos de la comida ritual bajo consideración aquí. Aunque el complejo *xoco* no está invocado explícitamente en las fuentes escritas, encontramos tamales dulces, una de las comidas complementarias. Además, los mismos tamales están quemados y sus cenizas enterradas ritualmente, algo que recuerda a los tamales de cenizas (*cuauhnextamalli*), otra comida complementaria. Me pregunto, además, si la presencia de Coatlicue y las parejas divinas de los dioses del pulque no pueden remitir tanto al agua como a la tierra,<sup>157</sup> y por lo tanto representar una unión fuego-agua que necesite la mediación de los alimentos rituales. Como veremos en la discusión del apartado 2.1.19, los platillos *xoco* son justo la comida adecuada para efectuar tal mediación entre estas fuerzas divinas opuestas. El complejo *xoco* no se encuentra; sin embargo, hay la posibilidad de que la carne de la caza — la carne salvaje— sea una comida complementaria, en la misma manera que la carne domesticada es una comida complementaria del complejo *xoco*. Aquí se ve la última inversión del lenguaje culinario entre Xócotl Huetzi y Quecholli: el consumo de carne asada directamente sobre el fuego. En Tlaxochimaco, la primera veintena del par dedicado a los muertos que concluye con Xócotl Huetzi, se “quema” (*chichinoa*) la carne doméstica. Es muy probable que los perros de Xócotl Huetzi fueran igualmente asados, sin embargo, no hay registro de su modo de preparación. Por otro lado, aquí en Quecholli, la carne asada sobre el lumbre no es domesticada, sino recién cazada, y se come con *tzoalli* (Durán, 1984, Vol. I, p. 76). La carne asada de Quecholli refleja, al igual que en Tlaxochimaco-Xócotl Huetzi, la presencia importante de los númenes de fuego en los ritos. Sin embargo, la carne *salvaje* refleja un menor grado de énfasis en el logro cultural del mantenimiento domesticado sagrado —el maíz— y un mayor énfasis en las prácticas ‘chichimecas’, modos de vida antiguos relacionados con las peregrinaciones y los grandes guerreros chichimecas (véase al apartado 3.3). Se puede ver la importancia ritual de lo chichimeca igualmente en la

---

156. O, más bien, a la fecundación de Coatlicue por Mixcóatl, “preludio al nacimiento de Quetzalcóatl en la fiesta siguiente” (Olivier, 2015, p. 421).

157. Al respecto es interesante notar que Kirchhoff ha propuesto que Quecholli fue originalmente dedicado al agua (citado en Limón Olvera, 2001b, p. 139).

forma de ir al monte y acampar allí: “descansaban allí aquella noche en sus cabañas de heno; hacían hogueras para dormir aquella noche” (Sahagún, 2013, p. 137). Las cabañas de heno, *xacalli*, al igual que la carne salvaje de la caza, mantienen una fuerte conexión con el modo de vida antigua y rústica de los *teochichimeca*, o “chichimecas verdaderas” (CF, Lib. X, p. 172). Por último, como ya se mencionó, la carne domesticada *hervida* de Tepeilhuitl se relaciona con la importancia de los númenes del agua y de los montes en esa fiesta. Resulta interesante considerar estas transformaciones en el lenguaje culinario de las tres fiestas (considerando Tlaxochimaco-Xócotl Huetzi como un conjunto, por el momento), ya que son las tres celebraciones principales de los muertos en el calendario litúrgico.

Ahora bien, acerca del tercer complejo culinario tenemos datos más concretos: el *octli* se prohibía durante los ritos de los días 5 a 10 de la veintena (CF, Lib. II, pp. 124-125). No se menciona tomar pulque en cualquier otro momento, incluso en el día de la fiesta. Sin embargo, los ritos de Quecholli incluyen sacrificios prominentes a dioses del pulque: Tlamatzíncatl e Izquitécatl y a sus parejas femeninas (ibidem., pp. 127-129). Quizás también se sacrificaba el *ixiptla* de Toltécatl,<sup>158</sup> otro de los *centzontotochtin*<sup>159</sup> (ibidem., p. 201). Se consistía en el sacrificio de esclavos bañados por miembros del gremio de tlachiqueros, particularmente los que elaboraban el pulque destinado al *huey tlatoani* (ibidem., p. 127). Además del maíz nixtamalizado, el sexo y el pulque servían frecuentemente como el foco de abstinencia en un ayuno, particularmente para los que pedían o elaboraban el pulque (Sahagún, 2013, p. 48). Entre los tlapanecos actuales, el ayuno de bebidas, particularmente las alcohólicas, y de sexo es una parte de las prácticas mágicas-religiosas de los tlachiqueros. En el ciclo de producción de pulque, el ayuno dura un total de 12 días, y termina junto con el periodo de la fermentación (Dehouve, 2014, parr. 19-37). Me parece muy factible, por lo tanto, que la presencia de los sacrificados bañados por los tlachiqueros implique una abstinencia semejante. Los *centzontotochtin* que recibían el sacrificio apoyan tal interpretación. Tlamatzíncatl e Izquitécatl eran los dioses patronos del *calpulli* de Tlamatzinco, el barrio de los tlachiqueros en Tenochtitlan (Sierra Longega, 2005, p. 233; López Austin, 2012b, p. 36). Olivier (2015, pp. 425-428) señala el parentesco entre Tlamatzíncatl y Tezcatlipoca en esta fiesta, particularmente en cuanto a su relación con la guerra y la discordia entre la gente. Por su parte, Izquitécatl simbolizaba el aguamiel y su ofrenda era las primicias del mismo<sup>160</sup> (Sierra Longega, 2005, p. 179), por implicación poco después de

---

158. El vínculo de Toltécatl con esta fiesta resulta un poco menos cierto, ya que en la *Historia General...* dice que su sacrificio pudo tener lugar tanto al finales de Quecholli como a principios de Tepeilhuitl, algo que sugiere un sacrificio asociado con una fiesta móvil, y no con las veintenas en sí (Sahagún, 2013, p. 167).

159. “400 conejos”, o los dioses de pulque. Para más sobre este complejo divino, véase a Sierra Longega (2005).

160. A mi juicio, esto explica la presencia de una olla de pulque en la ilustración de esta veintena en el *Códice Borbonico* (lam. 33): una ofrenda de aguamiel. El otro líquido que figura en la lámina, portado por una sacerdotisa (o

perforar el cono central del maguey. Apoyando esta interpretación, los *Primeros Memoriales* habla de un sacerdote de Izquitlan, seguramente del mismo dios, que recogía el aguamiel del maguey para el *teooctli*, que nadie podía tomar (Sahagún, 1997, pp. 91-92). El ayuno de los tlachiqueros tlapanecas empieza igualmente con la apertura ritual del cono central (Dehouve, 2014, parr. 16). En Quecholli, los ritos hacia estos númenes empezaban en la segunda mitad del mes y terminaban el último día, algo que abarca cabalmente el periodo de ayuno de 12 días documentado entre los tlachiqueros tlapanecas.

Resulta interesante considerar la descripción de la fiesta de la décima trecena del *tonalpohualli*, Ce Técpatl, que fue dedicada a Huitzilopochtli y a Camaxtli. De manera semejante a la veintena de Quecholli, miembros del gremio de tlachiqueros hacían ritos hacia Huitzilopochtli y presumiblemente también hacia Camaxtli/Mixcóatl:

Los señores de los magueyes, que vendían el *pulcre*, cortaban y agujeraban los magueyes, para que manasen miel en este signo; tenían que por agujerarlos en este signo no manaría mucho, y ofrecían el primer *pulcre* delante de *Huitzilopochtli*, como por primicias, y a este primer *pulcre* llamaban *uitztli*; echábanlo en unos vasos que llamaban *ocatecómatl*, sobre los cuales estaban unas cañas con que bebían los viejos que ya tenían licencia para beber *octli* (Sahagún, 2013, p. 235).

Primero hay que notar que el corto tiempo que ha pasado desde la apertura del cono central del maguey es la razón explícita por la poca producción de aguamiel ofrecida en el rito. Esto concuerda bastante bien con lo que arriba analicé. En cuanto a la inclusión del dios tutelar de los mexicas en estos ritos de pulque, se recuerda que la veintena inmediatamente después de Quecholli era Panquetzaliztli, fiesta por antonomasia de Huitzilopochtli. Según Durán (1984, Vol. I, p. 283) uno de sus días festivos era el *primer* día de la veintena. El relato de la décima fiesta móvil da luz a la posibilidad de que fuera justo en este primer día de Panquetzaliztli que ofrecieran las primicias del pulque de los magueyes agujerados en mediados de Quecholli. El pulque ofrecido en la fiesta móvil se nombraba *huitztli* o 'espina', particularmente de maguey.

Por último, esta fiesta móvil de los tlachiqueros no incluía borrachera general; solo los viejos que ya tenían licencia podían beber. Sin embargo, estaban obligados a tomarlo con popote, manera de ingestión bastante lenta; aun los viejos no tenían permitida gran cantidad de alcohol.

---

la diosa Coatlicue según la interpretación de Graulich, 1999, p. 188) con olla y cajete, podría representar igual el pulque o bien, un atole. Sin embargo, el hecho de que Quecholli sea la única veintena representada en el *Borbónico* con pulque, cuando se sabe que la borrachera era una parte importante de los ritos de varias otras veintenas, me lleva a considerar que se representa allí para enfatizar el papel de los tlachiqueros y sus dioses, y no necesariamente para indicar la borrachera o el consumo ritual de la bebida.



Vuelvo ahora al contraste productivo con los ritos de Xócotl Huetzi. Aquella fiesta no incluía ningún sacrificio a un dios asociado con el pulque; no obstante, la borrachera general era una parte importante de sus ritos. Por otro lado, Quecholli celebraba los *centzontotochtin* mientras que se prohibía la bebida.<sup>161</sup> En Xócotl Huetzi no se consumía ninguna comida del complejo *xoco*, algo que posiblemente se encuentre en Quecholli, que es sugerido por la presencia de sus comidas complementarias. Sin embargo, las semejanzas entre los ritos de Quecholli, los de Títitl —dedicados, en parte, a Camaxtli— y los de la fiesta principal otomí, en los cuales la presencia de *xocotamalli* sí es documentada,<sup>162</sup> me hace considerar que el uso de *xocotamalli* en esta veintena es una fuerte posibilidad, aunque no documentado en las fuentes escritas. Otra prueba circunstancial es su ubicación en el año solar: como se verá más adelante (2.4.1), el pasaje del sol por su posición de cenit y nadir es de primer importancia para la organización de la comida ritual de *xoco*. Quecholli corresponde con el primer pasaje del nadir en la segunda mitad del año. Los otros tres pasajes del cenit y nadir (Tóxcatl, Huey Tecuítlu, y Títitl) tienen documentados el consumo de *xoco*.

Creo que la diferencia fundamental entre Quecholli y Xócotl Huetzi radica en su posición en el ciclo agrícola. Como observa Johansson, hablando del enterramiento de las flechas pequeñas junto con las cenizas de los tamales dulces, “Más que una ofrenda al muerto, este rito busca la participación de este último en la “animación” de las flechas así como en la regeneración del maíz (representado por los tamales)” (Johansson, 2007, p. 227). Los dos se relacionan con el ciclo de maíz de temporal. Xócotl Huetzi, por un lado, caía en un periodo de escasez cuando los jilotes crecían en las milpas y su buena cosecha se podría propiciar con las propiedades fértiles de la borrachera. Quecholli, por otro lado, se encuentra a mediados de la cosecha, y su interés principal al respecto habría radicado en la continuación del siguiente ciclo.

### **2.1.15 Panquetzaliztli**

La gran fiesta de los guerreros, el ‘levantamiento de las banderas’, dedicada principalmente a Huitzilopochtli y secundariamente a Tezcatlipoca, caía a finales de la cosecha temporal en mediados de la

---

161. La prohibición explícita duraba, al parecer, los cinco días de la fabricación de las flechas y saetas, justo antes de la caza ritual en el monte: “Ningún hombre se echaba con su mujer en estos días, ni los viejos ni viejas bebían *pulcre*, porque hacían penitencia” (Sahagún, 2013, p. 87). El mero día de la fiesta de Quecholli invocaba el *ocltli* en sus principales encarnaciones divinas. Sin embargo, no hay ninguna mención del *consumo* del brebaje en las fuentes. Por las razones ya expuestas, estoy dispuesta a considerar que aun si no hubiera una prohibición explícita en esos días como había antes de la caza, de todos modos no se consumía el pulque de manera ritual hasta el primer día de Panquetzaliztli.

162. También en Huey Tecuítlu, que compartía la cacería general entre sus ritos.

estación seca (desde el 21 noviembre hasta el 10 diciembre). El consumo de pulque era una parte importante de los ritos, ahora bien con limitaciones. La variedad *matlaloctli* o 'pulque azul' era lícito tomar para los viejos y viejas, los guerreros de estirpe real, los casados, los hombres de edad para casarse, y los líderes de la nobleza. Los mancebos guerreros, por otro lado, eran castigados si les sorprendían tomando durante esta fiesta (CF, Lib. II, p. 137). También tomaban el *macuiloctli* o 'pulque cinco' (*ibidem.*, p. 197).

Otra comida mencionada en las fuentes es la masa de amaranto *tzoalli*, de la cual se hacían tamales para toda la gente además de las efigies sagradas del dios Huitzilopochtli (Sahagún, 2013, p. 140; CF, Lib. II, p. 135).

Durán (1984, Vol. I, p. 28) habla de los sartales de palomitas o *momochitl* que coronaban las doncellas y mancebos que vivían con castidad en el templo de Huitzilopochtli, comida que remite al complejo xoxo. También ocurría de nuevo la ceremonia de *nitizapaloa*, o de comer tierra (*ibidem.*, p. 29).

Las comidas de esta fiesta son:

Del *Códice Florentino* (CF, Lib. II, pp. 137, 197)

*matlaloctli* [pulque azul]

*macuiloctli* [pulque cinco]

*tzoalli* [masa de amaranto con miel]

De Durán (1984, Vol. I, pp. 28-29)

*momochitl* [palomitas]

tierra [ceremonia de *nitizapaloa*]

De los *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1997, p. 65)

*hueyac tlacuelpacholli* [tortillas dobladas y largas]

Tanto el uso de palomitas de adorno como el *nitizapaloa* recuerdan a los ritos de Tóxcatl, una correspondencia que se ha estudiado por Graulich (1999) y Kruell (2011) entre otros. Según Kruell, Panquetzaliztli se oponía con Etzalcualiztli en términos rituales y estacionales, ya que Panquetzaliztli caía muy cerca del solsticio de invierno (12 diciembre en 1519)<sup>163</sup> y el solsticio de verano caía casi a finales de Etzalcualiztli (12 de junio en 1519)<sup>164</sup>. Con Tóxcatl, por otro lado, mantenía una relación de paralelismo, ya que los dos celebraban los dioses Huitzilopochtli y Tezcatlipoca en sus aspectos solares: "Tezcatlipoca simbolizaba el Sol que desde su cenit asumía su camino descendente hacia su puesta en el oeste y hasta su nadir en el sur, cuando era relevado por el Sol ascendente, el hermano menor Huitzilopochtli" (Kruell,

---

163. Fecha juliana.

164. Fecha juliana.

2011, p. 90).

### 2.1.16 Atemoztli

El decimoséptimo mes caía a finales de diciembre de nuestro calendario (el 11-30 de diciembre), y su nombre quiere decir ‘descendimiento de agua’. El nombre ha causado ruido entre muchos investigadores, ya que se trata de una fiesta de petición de lluvia (o, por lo menos, una petición de agua) en medio de la estación seca (Broda, 1971, p. 313). Para Graulich (1999, pp. 225-227), este nombre es un indicio muy fuerte para fortalecer su propuesta de desajuste de las veintenas con respecto al año solar, ya que para él a pesar del sentido conyuntural que se ha dado a los *ritos*, el nombre queda sin sentido en plena estación seca. Al parecer, Durán también reconoció la necesidad de explicar este nombre cuando dejó su interpretación: “Y así quisieron algunos interpretar que esta fiesta se encaminaba y dirigía para empezar a pedir agua para la primavera [...] y a esta petición se encaminaban todas las ceremonias de este día [...]” (Durán, 1984, Vol. I, p. 287). Por su parte, el texto náhuatl del *Códice Florentino* dice que el sacerdote de Tláloc hacía sus deberes con mucha seriedad con la fe y la esperanza de que en su tiempo la lluvia llegaría (CF, Lib. II, p. 139). Muy llamativamente, en un estudio de las veintenas otomíes que recurre a las interpretaciones de hablantes actuales de la lengua, Patrick-Encina ha documentado que la veintena correspondiente<sup>165</sup> *Ancandehé*, traducido como “bajada del agua” por Carrasco (1987[1950], p. 183) y Carr (2009, p. 236), se entiende mejor como “al fin que a la vuelta del tiempo habrá’ *ndehé* (agua); abundancia; elotes...” (Patrick-Encina, 2011, p. 47). Según un informante otomí, esto se debe a que los antepasados “respetaron más las cabañuelas de diciembre que las de enero” (*ibidem.*)<sup>166</sup>

Atemoztli, por lo tanto, estaba enfocado en los númenes del agua, principalmente evocados en forma de cerros de masa de amaranto. El consumo de pulque era de primera importancia para los ritos, como generalmente sucede en las fiestas del agua. Servían pulque en vasos verdes hechos con la cáscara del chilacayote (*tzilcayotli*). Después del sacrificio metafórico de los cerros de amaranto, servían un banquete con mucho pulque en jarras negras y en vasos negros hasta que se quedaban borrachos (CF, Lib. II, pp.

165. Véase a la tabla 2.2

166. Las “cabañuelas” son una forma popular de pronóstico de las lluvias del año que viene. Se hacen en enero o a finales de diciembre ya que en las zonas subhúmedas pueden pasar pequeñas lluvias aún en este momento de la estación seca. Como observa Esther Katz, “este sistema de previsión fue introducido por los españoles en América Latina, pero ha sido adoptado porque ha podido reemplazar los elaborados sistemas autóctonos de cómputo del tiempo que perduraron en la Mixteca por lo menos hasta el siglo XVII” (Katz, 2008, parr. 57). Por lo tanto, una interpretación posible del nombre tanto otomí como náhuatl es que refiere a un rito de *prever* la “bajada del agua” para el próximo año.

140-141).

Otra peculiaridad de la comida de esta fiesta son los tamales, que en ninguna fuente reciben un nombre propio, pero parecen ser una comida de alto valor simbólico. El *Códice Florentino* se ocupa principalmente de su tamaño y forma:

*auh in intamal cenca çan tepitoton, cenca çã achitoton, papatlachtotonti papatlachpipil: (ibidem., p. 140)*

Y sus tamales eran sólo muy pequeños, sólo muy chiquitos, muy delgados y largos.<sup>167</sup>

El tamaño corresponde al tamaño pequeño de todas las ofrendas a los cerros-dioses, pero no nos da más pistas sobre su contenido. Durán (1984, Vol. I, p. 288), por otro lado, habla de la comida de un ayuno y vigilia del día entero antes de la fiesta de Atemoztli: “Todos habían de comer de aquél genero de comida, sin poder comer otra”. Aquella comida era “unos tamales de masa y legumbres”, puesto en ofrenda junto con la sangre del autosacrificio (ibidem.). Por legumbres, es muy probable que se trate de frijoles, relleno que aparece en otros platillos rituales como en Huey Tecuilhuitl y que también sigue guardando un alto valor simbólico hoy en día, junto con adiciones occidentales como las habas. La forma de aquel tamal, largo y delgado, recuerda a ciertos tamales típicos de Ixtenco, Tlaxcala que llaman ‘tontos’; mientras que su relleno recuerda a los tamales de haba o frijol de Ixtenco, Chiconcuac de Juárez y de Cuetzalan. Como ya vimos, los tamales de frijol de esas regiones pueden ser fermentados o no, depende de la tradición: en Ixtenco no son fermentados, mientras que en Chiconcuac de Juárez y en Cuetzalan sí lo son. En el caso de Atemoztli, lo considero más probable que no fueran fermentados debido a su uso en el ayuno. Como ya fue analizado para los ritos de Ochpaniztli y Atamalqualiztli, la comida de ayuno suele ser simple, de maíz sin procesos de cambio culinarios —en el caso de tortillas viejas, sin procesos recientes— mientras que se puede romper el ayuno con comida fermentada. En Atamalqualiztli y posiblemente en Ochpaniztli, aquel desayuno es el xocotamal. En Atemoztli, es claramente el pulque.

Ahora bien, la misma naturaleza del ayuno me lleva a preguntar si estos tamales, además de no sufrir un cambio por la fermentación, fueron procesados con el nixtamal. Considero probable que tampoco fueran nixtamalizados, y por lo tanto eran parecidos a los *huilocpalli*, analizados en 2.1.2.

En resumen, las comidas mencionadas en las fuentes son:

---

167. Traducción mía.

Del *Códice Florentino* (CF, Lib. II, pp. 140-141)  
tzoalli [figuras de amaranto]  
ofrendas de tamales chicos, angostos y delgados  
chocolate (en vasos chicos)  
octli en vasos de chilcayote verde (*aiocli*); octli en vasos de barro negro  
De la *Historia general...* (Sahagún, 2013, p. 89)  
pepitas de calabaza [para los dientes de la figura]  
ayocatli [frijoles ayocotes; para los ojos de la figura]  
De Durán (1984, Vol. I, p. 287)  
“tamales de masa y legumbres”

En adición a lo anterior, he inferido la posible presencia de tamales no nixtamalizados de frijol y/u otros legumbres. Además, basta notar que el texto español de Sahagún (2013, p. 89) hace explícito el consumo ritual de “todo el cuerpo” de las figuras de amaranto entre los que mantenían la vigilia. El texto náhuatl también menciona *tamalli* de mazorcas de maíz seco o granos secos (CF, Lib. II, p. 141), que, propiamente dicho, no forman parte de la comida ritual de la veintena por no ser comestibles. Sin embargo, el hecho de llamar estas mazorcas y granos “tamales” en el contexto ritual me hace considerar que hay algo más allá de su simbolismo que merece más investigación.

### 2.1.17 Títitl

El nombre de la penúltima veintena (desde el 31 diciembre hasta el 19 enero) significa ‘estiramiento’ según Durán (1984, Vol. I, p. 289). Sin embargo, el significado de su nombre es muy polémico. Investigadores han propuesto interpretaciones como ‘tiempo difícil’, ‘nuestra madre’, y ‘nuestro vientre’. El nombre otomí significa ‘viejo<sup>168</sup>’ y el nombre matlatzinca ‘antepasado’ (Graulich, 1999, pp. 233-234). Los nombres de los pueblos otomianos me parecen más atinado al contenido ritual de la fiesta, ya que fue principalmente una celebración de la diosa vieja llamatecuhtli (Sahagún, 2013, p. 144), o la ‘señor anciana’. Stewart (1981), basándose en Caso (1967), ha remarcado sobre las veintenas dobles que aparecen varias veces en el curso del año. Los pares generalmente reconocidos son Tozoztontli/Huey Tozoztli, Tecuilhuitontli/Huey Tecuilhuitl, Miccaihuitontli (Tlaxochimaco)/Huey Miccaihuitl (Xócotl Huetzi) y Pachtontli (Téotl Eco)/Huey Pachtli (Tepeilhuitl). Sin embargo, Stewart remarca sobre la probabilidad de un último par: Títitl — “encogido o arrugado” según Caso— e Izcalli, “resurrección”. Como observa, “Pairing is not as obvious in

---

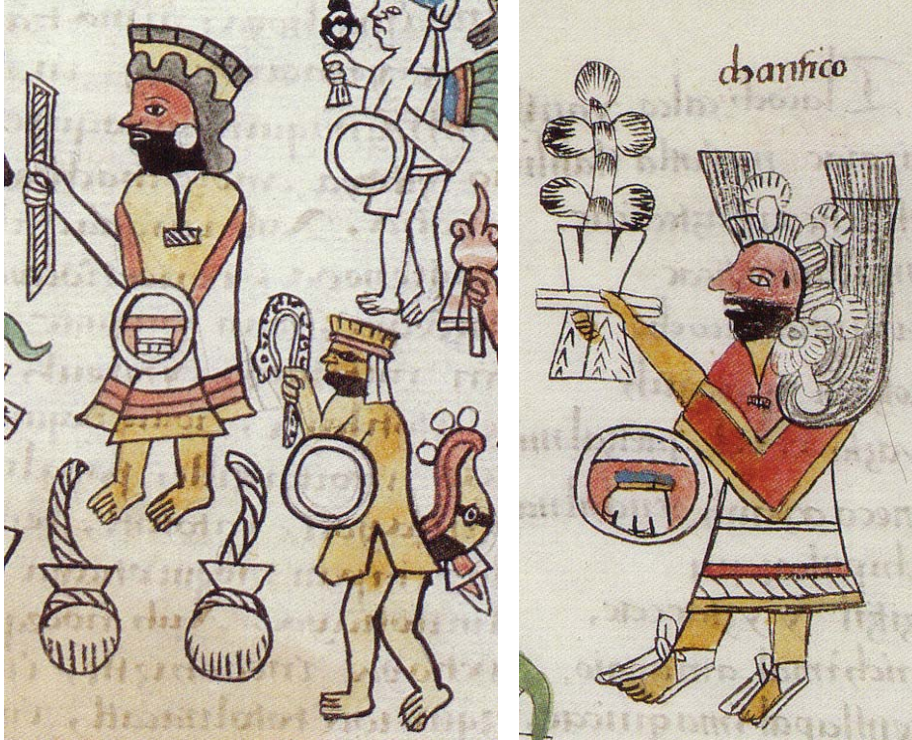
168. Sin embargo, véase a la tabla 2.2. El nombre otomí se ha interpretado en varias maneras, incluso “zumba el viento” según Wright Carr (2009, p. 237).

the names of the two last [...] as in the others, but it is obvious in their glyphs” (Stewart, 1981, p. 54). Las veintenas de los mexicas se llamaban *metztli* o ‘lunas’ a pesar de haber perdido una relación clara con el ciclo lunar (Caso, 1967, pp. 79-81). Si se reducen la ‘cuenta de lunas’ o ‘*metztlipohualli*’ por contar cada par de doble veintena como una, quedan trece, número que correspondería perfectamente a una cuenta originaria de trece meses lunares (Stewart, 1981, p. 54). Asimismo, aunque los nombres de Títitl e Izcalli no se contrastan al nivel lingüístico, se contrastan al nivel de su significado, si se consideran las definiciones de Títitl relacionadas con la vejez. Así, el par se revela como el contraste primordial de la vejez/muerte con la juventud/resurrección.<sup>169</sup> Resulta muy relevante la propuesta de Leon y Gama de que los nombres originales de este par de meses fueron Títitl Izcalli e Izcalli Xochilhuitl: “es decir Izcalli sea nombre de las fiestas de los dos dioses viejos, llamatecuhtli y Ueuetetl, siendo las otras denominaciones sobrenombres para distinguirlas” (Carrasco, 1987[1950], p. 184).

Centrándose en el sacrificio de la *ixiptla* de llamatecuhtli, los ritos de la veintena celebraba los graneros y el maíz maduro y guardado en la estación seca, con juegos y combates rituales entre muchachos y mujeres (CF, Lib. II, p. 145). Algunos aspectos rituales también ligan Títitl con Izcalli, principalmente su asociación con el fuego. Esta relación queda explícita en las fuentes sobre Izcalli, ya que el dios del fuego Xiuhtecuhtli es su dios principal. Sin embargo, un estudio de las imágenes asociadas con las fiestas en las fuentes revelan mucho al respecto para Títitl. El numen divino principal femenino se ha identificado como llamatecuhtli en el *Códice Florentino* y Cihuacóatl en el *Códice Magliabechiano* (lam. 90). También varias fuentes coinciden en la presencia de Mixcóatl/Camaxtli como el dios de caza (*Telleriano-Remensis*, fol. 6r; Durán, 1984, p. 289).

---

169. Entre los ritos de Títitl, la consciencia y evocación ritual de la muerte fue bastante explícita. Solo a la *ixiptla* de la diosa le dejaba el privilegio de los llantos: “a esta Muger le era permitido llorar, y entristecerse much (caso negado en otras, que morian otros Días) y asi se entristecia, suspiraba, lloraba, con la memoria de la muerte, que de proximo, y cerca esperaba” (Torquemada, 1986, Vol. II, p. 284).



Figs. 2.6 y 2.7: *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1558-1585), láminas 253r y 266v

La ilustración de los *Primeros Memoriales* de esta veintena (fig. 2.6) revela claramente su relación con los númenes del fuego. Al lado derecho se encuentra la figura más pequeña de Xiuhtecuhtli, el dios viejo del fuego. Al lado izquierdo, vemos la diosa principal. El texto la llama llamatecuhtli. Como ha observado Graulich (1989, p. 26), su pintura facial le identifica como Chantico, la diosa del fuego doméstico.<sup>170</sup> A pesar de ciertas semejanzas con la diosa relacionada, Cihuacóatl (*Primeros Memoriales*, lam. 264r), la diosa de la fig. 2.6 se revela como Chantico (fig. 2.7) por los colores de su *quechquemiltl*, las plumas de su rodela y la borde de su falda. Según la documentación pictográfica, entonces, parece que el par Títitl/Izcalli se divide también por el género: Títitl es la celebración de la muerte y el fuego femenino mientras Izcalli cierre el ciclo con la resurrección y el fuego masculino.

Tomando todo esto en cuenta, resulta interesante considerar las diferencias entre sus comidas rituales. El *Códice Florentino* no menciona ninguna comida de esta fiesta, mientras que Durán informa que la comida típica era el *xocotamalli* y *xocoatolli*.<sup>171</sup> “De esta comida y bebida ofrecían en los templos y cada uno en su oratorio” (Durán, 1984, Vol. I, p. 289). Como se verá en el próximo apartado, el consumo de

170. Graulich también identifica la diosa de Títitl representada en el *Códice Telleriano-Remensis* como Chantico (ibidem.).

171. Este último por inferencia; véase a 1.1.1 por una discusión detallada.

pulque ocupaba un lugar privilegiado en varios ritos de Izcalli; sin embargo, no se encuentra en ninguna parte de Títitl. Por otro lado, los platillos del complejo xoco son sistemáticamente excluidos en Izcalli. ¿De qué surge este contraste culinario tan marcado? Propongo que se debe a la oposición femenina/masculina entre los ritos de las fiestas. Aquí, llamatecuhtli es Chantico, la homóloga divina de Xiuhtecuhtli (Quiñones Keber, 1995, p. 186, citando a Seler, 1900-1901, p. 117). Aunque no tenemos registro en las fuentes, habría de involucrar varios ritos dentro de la casa y acerca del fogón doméstico. Como se verá con más detalle en 2.1.19, el carácter fundamental de los platillos xoco es que tratan de una fermentación caliente, al lado del fogón doméstico. Son los platillos naturales para celebrar la encarnación *civilizadora* del fuego. Resulta muy interesante al respecto el fragmento del mito de Chantico que relata el *Códice Telleriano-Remensis* para la trecena que rigió:

Este Chantico era señor de estos trece días. Este era señor ~~del chile que quiere decir mujer amarilla~~. Este fue el primero que sacrificó después que [ilegible] comió un pescado y asado y aquel humo que subió al cielo. Y que de esto se enojó Tonacatecuhtli y que le echó una maldición que se volviese perro y así fue y llámanse a este Chantico tanto como [Mictlanchuatl?] (*Códice Telleriano-Remensis*, fol. 21v)<sup>172</sup>.

La versión del código *Vaticano A* (fol. 30v)<sup>173</sup> agrega que “fue el primero que ofreció sacrificio después de haber comido un pez frito, y en consecuencia de la creencia de ofrecimiento de sacrificios sin haber ayunado, Tonacatecuhtli se enfureció y se pronunció una maldición contra él (ella), que él (ella) debería convertirse en perro que es un animal de una naturaleza muy voraz [...]”.

En este relato se ve la relación fundamental entre Chantico y el fuego doméstico, y asimismo la comida cocida. El detalle de que fue castigado por una falta de ayuno es muy relevante, ya que explicita algo que queda sobreentendido en las otras fuentes del siglo XVI: el ayuno adecuado para ofrecer alimentos a los dioses implica comida *no cocida*. Esta puede ser comida preparada literalmente sin recurso a fuego o preparada metafóricamente sin recurso al nixtamal. Luego como castigo ella fue convertida en perro, animal voraz que vive a lado de los seres humanos y que, a diferencia de los otros animales domesticados, come regularmente la comida cocida de sus amos. De hecho, varias figurillas de barro provenientes del occidente de México representan los perros sosteniendo mazorcas de maíz en la boca (Coe, 2004, p. 147). Entonces, en cierta manera, Chantico se revela no solamente como una diosa del fuego sino como una diosa *de la comida cocida*, o sea, de las expresiones culinarias civilizadas. Acerca de otra versión del mito, esta vez protagonizada por Tata y Nene, Echeverría García y López Hernández

---

172. Paleografía mía. Grafía y puntuación normalizadas.

173. Traducción de John Pohl (2003).



observan que

la transgresión que cometieron Tata y Nene fue haber unido los palos de fuego, *tlequahuittl*, pues la perforación del palo horizontal con un taladro simbolizó para los mesoamericanos la relación sexual. El resultado es la creación del fuego doméstico que produce lo cocido, la comida cultural; un acto de procreación ilícita que provoca una ruptura entre el cielo y la tierra, la vida y la muerte (Echeverría García y López Hernández, 2010, p. 156).

Volvemos naturalmente, entonces, al tema de la comida de Títitl. Resulta impresionante que la comida más adecuada para ofrecer a la diosa de la comida cocida —y posiblemente, por inferencia, la creadora del fuego hogareño—<sup>174</sup> son los platillos *xoco*. Tal detalle apoya uno de mis argumentos centrales, que abordaré con más detalle en 2.1.19: estos platillos fermentados son un agente mediador entre lo crudo y lo cocido, o sea, lo natural y lo civilizado. Es un recurso semiótico-culinario para reparar o atravesar momentáneamente la ruptura primordial que ocasionó el primer uso del fuego doméstico para cocinar alimentos.

Hay que señalar una semejanza clara entre los ritos de esta veintena y Quecholli, como ha notado Graulich (1986, p. 26). Las dos celebran el dios de la caza, Mixcoatl/Camaxtli, e incluyen una gran cacería entre sus ritos. Además posiblemente comparten el uso de bolsas o pelotas dobles<sup>175</sup> (Durán, 1984, Vol. I, p. 289; *Códice Borbónico*, lam. 33)<sup>176</sup>. Estas semejanzas son otra razón de inferir la presencia del *xocotamalli* en Quecholli.

174. Mixcóatl, como avatar de Tezcatlipoca, fue el primero en sacar fuego con los pedernales (*Historia de los mexicanos...*, 1882, p. 89), o sea, fue el descubridor del *fuego productivo* en la primera ceremonia de Fuego Nuevo. No aparece en mitos acerca de la cocina misma, como es el caso con Chantico; no obstante, hay parentesco claro entre las dos deidades. Al respecto, es interesante notar que en la ilustración de los *Primeros Memoriales* (fig. 2.6), Chantico aparece con el *tzotzopaztli* o lanzadera para tejer propia de Cihuacóatl. La diosa mujer-serpiente también tiene vínculos estrechos con Mixcóatl. Era considerada el venado de doble cabeza del dios y la hermana mayor de los *mimixcoa* (Seler, 2014b, p. 348-350). Su forma doble, o nahual, de ciervo la asocia con las deidades del fuego, particularmente con Chantico: “Y el hecho de que el ciervo tenga dos cabezas, en la forma en que la diosa aparecía, relaciona a esta divinidad especialmente con Quaxolotl, “aquella de dos cabezas”, o Chantico, “la que está encerrada en la casa”, la diosa del fuego de Xochimilco” (ibidem., p. 350).

175. Durán describe unas “pelotas” que se usaban para combates durante esta veintena. Estas se asemejan a las bolsas dobles representadas visualmente en la lámina 33 del *Códice Borbónico* para la veintena Quecholli: “Holgábanse extrañamente los mozos de los colegios y recogimientos. Hacían este día un combate, y era que hacían unas pelotas de hojas de espadañas, y otros las hacían de papel y, puestas en unos cordeles de a vara, dividíanse en dos partes y combatíanse, dándose con aquellas pelotas hasta que se dechacían (éstas)” (Durán, 1984, Vol. I, p. 289).

176. Véase a Olivier (2015, pp. 431-435) para un análisis detallado del las bolsas dobles en Quecholli. El autor proporciona a este objeto una función relacionada con los rituales de la guerra. Según este investigador, se trata de “un tipo de bulto sagrado que contenía cenizas”, usadas para pintar el antifaz típico de los *mimixcoa* (ibidem., p. 433). Como Títitl al igual que Quecholli celebraba Mixcóatl/Camaxtli, pudieron haber compartido este atavío ritual. No obstante, a pesar de que las semejanzas con las “pelotas” de Títitl son llamativas, hay que recordar que las fuentes escritas no describen su uso en Quecholli, por lo que es difícil averiguar si compartían el mismo simbolismo.

Entonces, las comidas documentadas para esta veintena son:

De Durán (1984, Vol. I, p. 289)

“unas puchas acedas de maíz morado” [*xocoatolli*]  
*xocotamalli* [tamal agrio]

Por último, hay que señalar la única representación pictográfica de un xocotamal de la época colonial temprano, que proviene de la ilustración de la fiesta en Durán:



Fig. 2.8: Durán (1579), f. 342v

Aquí se ven claramente tres personajes consumiendo bolas de masa de color rosado, una indicación nítida del parentesco entre los tamales “morados” de Durán y los “colorados” de Sahagún (véase a 1.1.1).

### 2.1.18 Izcalli / Xilomaniztli

Como ya se analizó, la última veintena se acopla con la anterior para formar una veintena doble de ritos complementarios. Izcalli (desde el 25 de enero hasta el 13 de febrero<sup>177</sup>) tiene un nombre que se ha traducido como ‘resurrección’ por Jiménez Moreno (citado en López Austin, 1985a, p. 272), ‘crecimiento’ por Sahagún (2013, p. 151), y ‘criarse’ por Durán (1984, Vol. I, p. 291). El otro nombre proporcionado por

---

177. Si seguimos a Caso (1967), que considera que los cinco días baldíos, los *nemontemi*, caían a finales de Tititl. Sin embargo, tanto Sahagún como Durán hablan de los *nemontemi* después de Izcalli, y de ser el caso, las fechas de la veintena serían entre el 20 de enero y el 8 de febrero.

Durán refiere a los jilotes, que estarían apenas saliendo en la cosecha de riego. Izcalli fue el mes mexicana dedicado principalmente al dios del fuego, Xiuhtecuhtli, el señor de la turquesa, y al maíz recién en leche en las milpas. De su nombre secundario, Durán explica que se llamaba

*Xilomaniztli*, que quiere decir “estar las mazorcas en leche o empezar a brotar y a nacer la espiga del maíz”. El otro nombre era *Izcalli* que quiere decir criarse porque sale de este verbo moscovita que como digo quiere decir “criarse”. Y el un nombre y el otro casi vienen a conformarse en alguna manera, porque el estar la mazorca en leche tiernecita viene a conformar con que se va criando poco a poco. Y así la ceremonia de este día conformaba con estos nombres [...] (Durán, 1984, Vol. I, I, p. 291).

Por lo tanto, es muy probable que se consumieran tortillas o tamales de jilotes en esta fiesta, al igual que en Huey Tecuítl, ya que aquella fiesta ocupó el mismo lugar en la cosecha temporal que Izcalli ocupó en la cosecha de riego (véase a las tabla 2.1).<sup>178</sup>

Diez días antes de la fiesta de Izcalli a finales del mes, celebraban la fiesta de *huauhquiltamalculiztli*, o “la fiesta de los tamales de cenizo”<sup>179</sup>. Estos quelites habrían sido los primeros de la cosecha, cuando eran todavía tiernos y ricos para comer. Los quelites crecen espontáneamente en muchos ambientes, pero los que crecen en la milpa habrían tenido una relación fuertemente simbólica con la cosecha del maíz que los rodeaba. El acto de hacer tamales con estas primeras verduras invocaba sin duda al crecimiento de la cosecha de riego que acababa de empezar. En este rito Danièle Dehouve encuentra una teofagia metafórica, ya que están consumiendo los componentes del dios de fuego. Llega a su conclusión por el juego de colores en este platillo—rojo por el mole de acociles, y verde por los quelites—y por el calor

178. Esto queda válido para el microclima del Valle de México. Sin embargo, se sabe que los otomíes llamaban la primera veintena *Ambuontäxi*, o “salen las mazorcas tiernas” (Wright Carr, 2009, p. 227). El *Códice Magliabechiano* (lam. 58) dice que los mexicas llamaban la primera veintena *Atl Cahualo* a diferencia de otros “indios” que la llamaban *Xilomaniztli*. Todo esto sugiere que los ritos variaban en consecuencia del ciclo agrícola particular a su región y de su aprovechamiento del ciclo de riego. Por lo tanto, los otomíes y los otros grupos que nombraban la primera veintena *Xilomaniztli* o equivalente probablemente celebraban el consumo de los *xilotlaxcalli* en aquel momento.

179. Castro Lara et. al. (2011, p. 10) definen ‘*uauhquilitl*’ como ‘quelite cenizo o amaranto’, lo cual me parece justo por las siguientes razones. Coinciden con Hernández (1959, Vol. I, p. 389), que describe los quelites blancos y rojos (*hoauhquilitl* y *tlapalhoauhquilitl*) y el *nexhoauhtli* “que es todo verde y comestible”, y dice que los mexicas hacen “bolas” de las dos especies. ‘*Nexhoauhtli*’ parece ser una palabra compuesta de ‘*nextli*’ o cenizas y ‘*huauhtli*’ o bledos, construyendo así una manera de decir ‘bledos o quelites cenizo’. Como ‘bolas’ es la manera típica de Hernández para referirse a los tamales, esto parece una prueba bien documentada del asunto. Se apoya con la nota de Sahagún en el libro 11 del *Códice Florentino*, que dice que el *huauhquilitl* “sabe a cenizos, exprímese del agua en que se cuece para comerse; hácese tamales de esta hierba, los cuales se llaman *quiltamalli* [...] es como cenizos de España” (Sahagún, 2013, p. 646). Por todo el anterior me parece que ‘quelite cenizo’ es la traducción más adecuada, con la posibilidad de que abarcara también los quelites blancos y rojos. Un dato llamativo al respecto es que los quelites rojos se relacionan hoy en día en Veracruz con la cosecha invernal (Vázquez-García et al., 2004, p. 449).

mismo que era empero en su consumo. Además, pone hincapié en la costumbre curiosa de ir los viejos al templo de Xiuhtecuhtli después del consumo de los tamales calientes para tomar pulque y “enfriar el horno” (Dehouve, 2009, p. 30). Del difrasismo material, dice:

Los colores—azul-verde y rojo—conforman un difrasismo que designa al fuego por medio de una construcción metonímica ya que se refieren a su apariencia (rojo por las llamas y azul-verde por la braza de tizón) [...] Además, el difrasismo material quema y hace transpirar a los que lo consumen a tal punto que ellos deben “enfriar el horno” con el pulque. Comida y borrachera son las acciones asociadas con el difrasismo material (p. 31).

Agrego que no es simplemente la “comida” que forma parte del difrasismo material relacionado con el pulque, sino la comida fresca/cruda y verde (*xoxoctic*). Aunque los *huauhquiltamalli* probablemente eran hechos de masa nixtamalizada, había otra comida no nixtamalizada muy importante durante los ritos de la última veintena: los *huilocpalli*. Al igual que en Tlacaxipehualiztli, se trata de una preparación de maíz no nixtamalizado (véase a la descripción detallada en el apartado 2.1.2). Los jóvenes cazadores de sabandijas acuáticas recibían el sacramento de estas tortillas después de echar sus ofrendas en el fuego del templo.

La otra ofrenda alimenticia importante durante esta fiesta son las sabandijas y animales acuáticos arriba referidos. Todos los animales listados por los informantes de Sahagún son comestibles y parte de los ricos recursos lacustres del valle de México. Además, muchas de las ofrendas solo pueden vivir en las aguas dulces, tal y como los *aneneztli*, o ninfas de libélulas, acociles y ajolotes. Otros, como el zambullidor, son aves migratorias, que abundaban en los lagos en los meses de sequía (CF, Lib. II, p. 148). López Austin (1985a, p. 272) asocia este rito con “la alimentación al dios [de fuego] nacido con aves y sabandijas acuáticas”. Se celebraba la abundancia de las aguas dulces cuando no había lluvia; sin embargo, los lagos eran sitios de abundancia aún en tiempo de sequía, pues era la mejor temporada para la cacería de aves y la producción de sal (Velasco Lozano, 2011, p. 134).

A continuación, listo las comidas documentadas de esta veintena:

Del *Códice Florentino* (CF, Lib. II, pp. 148-150, 152)

*huilocpalli/macuextlaxcalli* [“nidos de paloma” o “tortillas de pulseras”, tortillas no cocidas de maíz no nixtamalizado, lleno de frijoles]

Gran variedad de aves migratorias, peces, reptiles e insectos acuáticos: ranas, acociles, charales blancos, truchas, pescados blancos grandes, escorpiones, ajolotes, zorzales, caciques mexicanos, ninfas de libélulas, zambullidores, lagartijas rayadas<sup>180</sup>

---

180. De la traducción de Anderson y Dibble de *milquaxochtli* (CF, Lib. II, p. 148).

*huauhquiltamalli* [tamales de quelites de cenizo]

*chamolmulli* [salsa roja de acociles, servida junto con los *huauhquiltamalli*]

*pinolli* [cada cuatro años durante la ceremonia de la perforación de las orejas de los niños]

*octli* [pulque]

De la *Historia general...* (Sahagún, 2013, p. 148)

*pulcre* [pulque *texcalceuil*, “se enfria el horno”]

De Durán (1984, Vol. I, p. 291)

“comida de bledos cocidos y pan mezclado con los mismos bledos” [*huauhquiltamalli*]

Como se puede ver, los complejos de ofrendas alimenticias más importantes en esta fiesta son, sin dudas, los de *octli* y *xoxo*, una dualidad de muerte y resurrección que recae en todos sus ritos.

### 2.1.19 Los complejos *xoco-xoxo-octli*

En su comentario sobre la última veintena, Durán observa con agudeza los lineamientos de la organización de la comida ritual:

Porque en estas diferencias de comidas que antiguamente en estas fiestas había eran ritos y ceremonias con que los dioses eran reverenciados y servidos; no había (de) quebrantarlos ni comer más de lo que en aquel día era ordenado, porque, como ya he dicho, todas las fiestas de éstos era comer y en esto consistían, y para comer y pedir de comer a sus falsos dioses se ordenaban. Y entiendo yo de estas diferencias de comidas que en cada fiesta había que se fundaban en pedir que no les faltase de aquel género de comida jamás, porque por todas estas fiestas están repartidos todos los géneros de pan que éstos tienen y comen y aun muchos de los manjares y legumbres que comen (Durán, 1984, Vol. I, p. 291).

Lo anterior se puede considerar como el postulado fundamental del estudio de la comida ritual: la existencia de una amplia gama de comidas posibles implica, por tanto, una selección de algunas y una exclusión de otras en cada contexto ritual. Mientras que desde un punto de vista global todas las fiestas contienen una gran parte de la variedad de comida, la distribución de esas comidas no es arbitraria ni accidental. Un sistema social dado se organiza con base en estructuras subyacentes cuya lógica también estructura otros campos relacionados del pensamiento cultural (Lévi-Strauss, 1958, p. 28). En Mesoamérica prehispánica, la clasificación binaria y, por extensión, el pensamiento dualista era lo predominante.<sup>181</sup> Lévi-Strauss (1958, pp. 29-30) ha observado que el esquema dualista se reduce a relaciones inconscientes de correlación y de oposición que dan lugar a una variedad de instituciones y

---

181. Sobre el pensamiento dualista mesoamericano, véase a López Austin, 1998, cap. 14.

prácticas culturales que difieren según la cultura pero que, sin embargo, comparten el esquema fundamental de la reciprocidad.

Entonces, no sería recomendable ni posible de separar la comida ritual del contexto general de su uso. Resulta importante ahora resaltar el principio hologramático de Edgar Morin que toqué en la introducción. Se recuerda que en la concepción de la complejidad de Morin, el todo está en la parte y la parte está en el todo; en la presente discusión, la comida ritual se debe considerar un microcosmos que refleja y al mismo tiempo está reflejado en otros sistemas complementarios. A continuación, propongo una serie de deducciones lógicas basadas en el postulado fundamental de Durán arriba.

1. La comida está elegida por fines simbólicos que también se reflejan en los seres divinos celebrados en cada veintena.
2. La selección de ciertas comidas excluye otras, generando y reflejando divisiones simbólicas.
3. La selección de ciertas comidas atrae otras por afinidades simbólicas.
4. Las afinidades y las exclusiones se reproducen de manera regular y lógica.
5. Aquel proceso subyacente genera la expresión material de la comida ritual en cada fiesta.

El sistema aquí hallado es complejo, no lineal, pero predecible, basado en una serie de interacciones que atraen y excluyen con base en factores con los cuales trabajan en conjunto; así que se tienen que encontrar los factores principales que interactúan entre sí para dar sentido a cada platillo, y de allí, a su grupo de afinidad (o, como lo he llamado hasta este punto, su 'complejo culinario'). Para llegar a una propuesta tentativa de cómo organizar los platillos *xoco* dentro de su gran contexto ritual, retomo primero los principios culinario-antropológicos de Lévi-Strauss. En su gran obra *Le cru et le cuit* (1964), encuentra la fundación estructural de varios mitos provenientes de la región amazónica que tienen que ver con la cocina. Un punto fundamental para su estudio, y que resulta de no menor importancia para el mío, es que cocinar está concebido en el pensamiento indígena como una forma de mediación (ibidem., p. 72). La mediación que más le concierne es el título mismo de su obra: entre lo crudo y lo cocido; inevitablemente Lévi-Strauss toca el otro vértice del triángulo de opuestos y complementos culinarios, o sea, lo fermentado/podrido.<sup>182</sup> Lo que media entre lo crudo y lo cocido es el fuego doméstico. No obstante, como observa, lo "podrido" entra en el mismo momento primordial: "Pour allumer le feu, il faut ramasser du bois mort, donc attribuer à celui-ci une vertu positive bien qu'il soit privation de vie. En ce sens, faire la cuisine, c'est bien 'entendre l'appel du bois pourri'" (ibidem., p. 159). Lo fermentado se establece naturalmente en

---

182. Analizo la relación entre la fermentación y la podredumbre con detalle en el apartado 4.1.

medio entre lo crudo y lo cocido, concebido linealmente, o como el vértice en oposición natural con los dos otros en el triángulo. Un año después de *Le cru et le cuit*, Lévi-Strauss publicó su famoso triángulo culinario, una destilación visual de los puntos centrales de ese trabajo anterior:

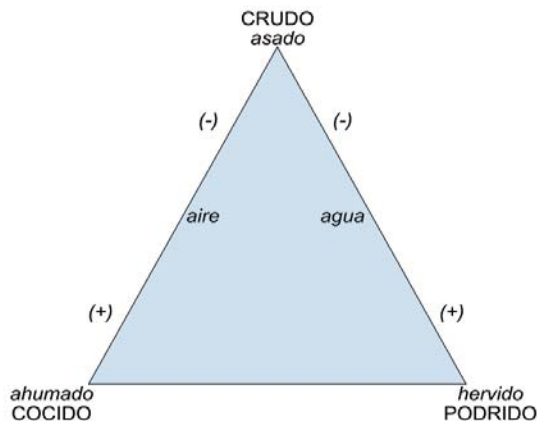


Fig. 2.9: El triángulo culinario, basado en Lévi-Strauss, 1965

Aunque parece contrario al sentido común, oposiciones de tres elementos que corresponden a la forma de triángulo se generan naturalmente en sistemas de pensamiento *dualista*:

Dans le cas de l'organisation dualiste ces éléments paraissent être au nombre de trois: exigence de la règle; notion de réciprocité, considérée comme une forme permettant d'intégrer immédiatement l'opposition de moi et d'autrui; caractère synthétique du don (Lévi-Strauss, 1958, p. 30).

Estos sistemas duales que luego generan el tercer elemento de contraste entre sí no siempre corresponden a una simple reciprocidad social, algo que Lévi-Strauss mismo reconoció en trabajos posteriores. En el artículo sobre el triángulo culinario, el investigador hizo la analogía con la lingüística, remarcando la universalidad de los triángulos vocálicos o de consonantes que se forman debido al juego de doble oposición entre tres elementos fonéticos (Lévi-Strauss, 2009[1965], p. 14). Dentro del contexto mesoamericano, el mismo procedimiento se puede vislumbrar:

Según van Zantwijk, son tres los principios organizadores básicos numéricos en Mesoamérica: la dualidad masculino/femenino, la triplicidad de inframundo, tierra y cielo, y la cuádruplicidad de los sectores de la horizontalidad terrestre (López Austin, 1998, p. 228).

Por lo tanto, los tres complejos culinarios hallados en la discusión de las veintenas se pueden esquematizar como parte del mismo sistema organizador: el triángulo de doble oposición. Para empezar,

presento un resumen de los tres complejos de comida bajo consideración:

Tabla 2.3: Los complejos culinarios *xoco*, *xoxo* y *octli*

	Complejo <i>xoco</i>	Complejo <i>xoxo</i>	Complejo <i>octli</i>
Platillo o alimento principal	<i>Xocotamalli</i> o <i>xocoatolli</i>	Tortillas, tlacoyos, tamales o atoles de maíz no nixtamalizado: <i>xilotlaxcalli</i> , <i>huilocpalli</i> , <i>yotlaxcalli</i> , <i>atamalli</i> etc.	Octli (pulque) de cualquier variedad: <i>macuiloctli</i> , <i>teooctli</i> , <i>iztac octli</i> , <i>matlaloctli</i> , etc.
Platillos o alimentos complementarios	Maíz nixtamalizado con cenizas (eg. <i>cuahnextamalli</i> , <i>cuahnextolli</i> ), carne de animales domesticados (perro y guajolote), tamales y/o tamales dulces/de miel (eg. <i>necutamalli</i> ).	Alimentos crudos y frescos: frutas, semillas, quelites, etc.	No se ha encontrado.
Afinidades y oposiciones productivas	El <i>xoco</i> representa una regeneración de procesos culturales. Su color alude metonímicamente tanto al sol como a la fuerza regeneradora de la sangre. Sus comidas complementarias representan las hazañas culturales del aprovechamiento humano de la nutrición. Abejas, perros y guajolotes <sup>183</sup> eran	En el dialogo con el fermentado <i>xoco</i> , el <i>xoxo</i> representa el lado de la vida en su estado natural: "lo crudo". Su consumo representa la reverencia y la penitencia frente a los procesos naturales que los dioses provienen; por lo tanto, es el alimento adecuado durante ciertos ayunos. Su uso se distribuye de manera	Evoca y propicia el ciclo regenerador de la vida, al igual que el complejo <i>xoco</i> ; sin embargo, en ciertas fiestas se relaciona con el fuego justo por ser de naturaleza opuesta, fría, lo que se refleja en su misma fermentación en ollas lejos del calor. El pulque pertenece a la luna, y el <i>xoco</i> al sol. Ofrenda para los difuntos, como agente

183. Entre los nahuas de la Huasteca hoy en día, se nota la misma relación con la carne de animales de traspatio y los tamales rituales. Como observa Gómez Martínez (2014, parr. 44): "Para fines rituales los tamales casi siempre son carne de aves criados en casa, que comen maíz producto de trabajo familiar. Los guajolotes son apreciados por su relación con los mitos de creación, junto con el perro es el compañero del hombre que ha servido de guía para el buen comportamiento moral, el orden social, el trabajo agrícola y el conocimiento. Gracias a las enseñanzas del pavo aprendieron a trabajar la tierra y a cultivar el maíz, en ultratumba acompaña a los difuntos señalándoles el camino correcto y fungiendo como interlocutor ante las entidades que ahí residen." Además, entre varios pueblos



	<p>los tres animales principales domesticados antes de la conquista. El nixtamal es cultura, pero bajo forma de cenizas señala a la muerte, la consecuencia de la ruptura primordial que daba lugar al fuego doméstico y a la cocina. Se opone, por lo tanto, a la comida cruda y natural: el xoxo. Es mediadora entre las fuerzas del fuego/sol y de la agua/lluvia, y su uso se concentra durante la época de lluvia.</p>	<p>bastante regular durante todo el año.</p>	<p>catalizador entre la dualidad muerte-regeneración. Dado a este aspecto, es característico de las fiestas del agua, como agente de la fertilidad de la tierra. Su uso se concentra durante la época de sequía.</p>
<p>Fiestas destacadas de su uso ritual</p>	<p>Atamalqualiztli (desayuno del rito de la renovación del maíz).</p> <p>Huey Tozoztli (dejado para coagularse enfrente del templo de Chicomecóatl, celebraba la abundancia de los alimentos).</p> <p>Huey Tecuílhuil (parte de banquetes en anticipación de la cosecha).</p> <p>Tóxcatl (comida de atardecer, fiesta dedicada al agua y al fuego).</p> <p>Títitl (comida ritual para la diosa de la comida</p>	<p>Atamalqualiztli (ayuno de la renovación del maíz).</p> <p>Atl Cahualo (cuchillos metafóricos para el sacrificio que viene).</p> <p>Tlacaxipehualiztli (se consumía mientras se miraba el sacrificio gladiatorio).</p> <p>Huey Tecuílhuil (durante el sacrificio de Cihuacóatl).</p> <p>Izcalli (jóvenes cazadores lo recibían como sacramento después de echar su ofrenda al fuego).</p>	<p>Tlacaxipehualiztli (se daba a los gladiadores para darles fuerza).</p> <p>Etzalcualiztli (el descanso y bendición de las herramientas de labranza de la tierra).</p> <p>Xócotl Huetzi (celebración de guerreros difuntos, gran borrachera).</p> <p>Atemoztli (celebración de los dioses de los montes, gran borrachera).</p> <p>Izcalli (crecimiento de los seres humanos en la ceremonia de <i>pillahuano</i>,</p>

originarios hoy en día, el guajolote tiene una fuerte relación con la cultura: lo consideran el inventor de la lengua principal que habla todas las demás, y que tiene la custodia del maíz (ibidem., nota 19).

	cocida/fogón doméstico).		borrachera de los niños cada 4 años).
--	--------------------------	--	--

Ahora bien, para elaborar un triángulo culinario de la comida ritual analizada aquí, quedan unas pocas consideraciones más. Con toda razón Lévi-Strauss colocó los elementos básicos en los vértices de su triángulo y las fuerzas de mediación sobre los ejes (fig. 2.9). Entonces, ¿como serán sus equivalentes en este análisis de las veintenas nahuas? Primero, observo que las celebraciones de los poderes divinos son de primer importancia para todas las fiestas descritas en este capítulo. Entonces, los coloco sobre los vértices. Sin embargo, solo ubico los tres poderes cuyas influencias tienen más relevancia para la comida aquí estudiada. Huelga decir que el esquema aquí propuesto no tiene intención ni capacidad de explicar o predecir todas las comidas rituales en las veintenas. Muchas de ellas, como el amaranto, el cacao, el mole y la carne humana, se quedan por integrar en sus propios sistemas.

Sigo Lévi-Strauss en considerar que la comida representa la forma de mediación entre dos estados abstractos (que sean númenes divinos o poderes de transformación culinaria, o bien, los dos), y entonces coloco los complejos de comida sobre los ejes.

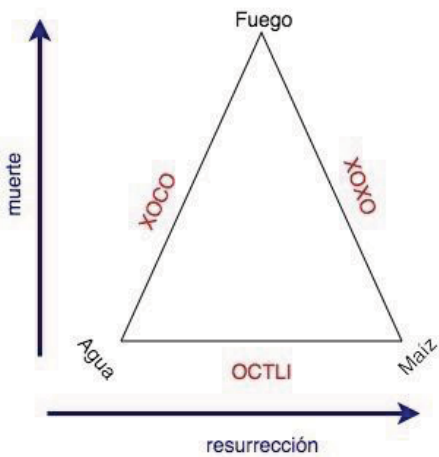


Fig. 2.10: El triángulo *xoco-xoxo-octli*

El *xoco* sirve para mediar entre las fuerzas divinas del agua y el fuego, mientras que el *octli* sirve para mediar entre el agua y el maíz. Como se ve en la figura 2.9, el agua es la sustancia elemental más cercana a lo “podrido”, ya que cualquier proceso de descomposición, controlado o no, requiere la humedad. Con base en su naturaleza fermentada, entonces, los ejes del *xoco* y el *octli* se despliegan del

vértice marcado por los númenes del agua. Sin embargo, los dos procesos de fermentación son marcadamente diferentes, al igual que sus usos en los ritos de las veintenas. El análisis emprendido en este apartado revela definitivamente que los usos rituales del *octli* difieren de los usos rituales del *xoco*; de hecho, con la excepción de Tepeilhuitl, los dos no coinciden en ninguna veintena en las fuentes escritas. Entonces, la pregunta se presenta, ¿en qué radica la diferencia simbólica entre estos dos platillos fermentados? Efectivamente, el triángulo mismo de la figura 2.10 ilumina la explicación: están mediando entre dos fuerzas distintas, algo que implica diferencias entre sus modos de preparación. Como ya vimos en el Capítulo I, la preparación de xocoatole o xocotamales requiere que la masa se fermente bajo el sol o a lado de la lumbre por varios días. El pulque tiene una fermentación muy distinta, como ha observado Danièle Dehouve en su trabajo con los tlachiqueros tlapanecos de Guerrero:

La producción está hecha de una sucesión de fases de ocho días. Durante los primeros ocho días, se recolecta el aguamiel dos veces al día. La olla se llena y empieza a producir, pues cada día se sacan varios litros para el consumo. Al cabo de ocho días, se vacía la olla, se lavan todos los instrumentos, se limpia la olla con cal, y se vuelve a llenarla con aguamiel adicionado con su fermento compuesto de nuevas cáscaras con chile. De esta manera se inicia un nuevo ciclo de ocho días, que será seguido de otros durante varios meses (Dehouve, 2014, parr. 38).

El “fermento” a que se refiere es una raíz seca que acelera y provoca una buena fermentación del aguamiel (ibidem., parr. 28). Se nota que el proceso de fermentación hallado por Dehouve no recurre en ningún momento a las fuerzas del calor: ni al sol ni al fuego. Es una fermentación totalmente fría,<sup>184</sup> lo que concuerda con la lógica que hemos visto en Izcalli, cuando el pulque fue usado para “enfriar el horno” dentro del templo de Xiuhtecuhtli después de comer metafóricamente el fuego.<sup>185</sup> Actualmente entre los Mazahuas del Estado de México, el sambombia, un derivado del pulque, se considera el fermento frío que

---

184. Hay que notar que la descripción de Motolinía difiere al respecto: “[Y] cada día de éstos van cogiendo un licor en aquella olla, en la cual se recoge lo que destila. Este licor, luego como de allí se coge, es como aguamiel; cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulcete limpio, lo cual beben los españoles, y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable. Cocido este licor en tinajas como se cuece el vino, y echándole unas raíces que los indios llaman *ocpatl* [...] hácese un vino tan fuerte, que a los que beben en cantidad embeoda reciamente” (Motolinía, 2014, p. 286). Sin embargo, la referencia a la destilación de lo que recogen indica que probablemente este tratando de preparaciones coloniales que recurren a técnicas y usanzas españolas. Las fuentes antropológicas coinciden en sus caracterizaciones de la fermentación fría de la bebida (cf. Fournier García, 1995; Ulloa et al., 1987). Igualmente, el protomédico Hernández especifica que “extraen de los sesos barrenados de las palmas un licor que también se usa como vino, y emplean asimismo jugo de nueces indias, **o metl crudo**, con *ocpatli*, llamado ‘medicina del vino’, con gran peligro de la salud y de la mente y desastre para el aliento de la boca” (Hernández, 1984, p. 69; negritas mías). Asimismo: “Del mismo jugo [de maguey] **sin ponerlo al fuego**, echándole raíces de *quapatli* asoleadas durante algún tiempo y machacadas, y sacándolas después, se hace el llamado vino blanco [...]” (Hernández, 1959, Vol. 1, p. 349; negritas mías).

185. El platillo de *huauhquiltamalli* con mole rojo de acociles.

complementa al sende, fermento ligeramente alcohólico y ‘cálido’ del maíz negro que sobrelleva el mismo cambio de color tras la fermentación que se observa en el xocoatole (1.2.1) (Camacho Ibarra, 2014, pp. 253-254). Acerca de la conjunción ritual entre el frío del pulque y el dios del fuego, López Austin observa que:

El dios del fuego es el fuego mismo, como señor de las transformaciones, que ejecuta el más duro de los trabajos, que se fatiga. La forma de revigorizarlo es enfriarlo constantemente con el pulque, para que “el venerable viejo se moje los labios” (López Austin, 1985a, pp. 272-273).

Estos ejemplos muestran que mientras el xoco tiene una relación adyacente y complementaria con el fuego, el *octli* tiene una relación de oposición dialéctica. Por lo tanto, el *octli* se usa en las fiestas principales dedicadas al fuego, Xócotl Huetzi e Izcalli, para destacar la fuerza ígnea por medio de la comida opuesta. Efectivamente, Mazzetto (2014, p. 292) en su investigación detallada de los espacios sagrados de Izcalli señala esta relación de contraste entre el dios de fuego y el pulque, relación que observa también con el agua misma. Más aún, ha propuesto que la diosa Ayopechtli, como personificación del agave y del pulque, figuraba entre los sacrificios al dios del fuego justo para el mismo propósito: enfriarlo y darle más vigor (ibidem., pp. 293, 297-298). No es casualidad que la presencia de *octli* conlleve la presencia ritual del agua. Por mediar entre las fuerzas del agua y las del maíz y la fertilidad de la tierra (el eje más bajo en la figura 2.10), el pulque se usa en momentos críticos durante el ciclo agrícola de maíz. Esta relación dual se ve claramente en los ritos de Xócotl Huetzi, Panquetzalitzli, Téotl Eco e Izcalli.

La oposición pulque-fuego revela otro aspecto: la dialéctica muerte-fertilidad. Recordemos la serie de analogías derivadas de los ritos de Téotl Eco:

juventud : madurez : muerte  
:: crudo : tostado/quemado : fermentado  
:: *elotlaxcalli* : mazorcas tostadas : pulque

Así, son válidas pero incompletas. Para lograr entender la lógica subyacente de estas comidas rituales, se tienen que concebir todos estos procesos como un ciclo no lineal. Dicho de otra manera, la analogía no termina con la muerte, sino la muerte sirve como el paso necesario para las nuevas generaciones. Al pensarlo así, el pulque llega a ser el paso requisito de la fertilidad de la tierra, que fecunda los jilotes.

El xoco también se integra con aquella dialéctica, pero lo hace desde otra vertiente. Como ya he observado, el *octli* representa la fermentación fría, mientras que el xoco es una fermentación cálida. El *octli* es la comida simbólica para la regeneración de los procesos naturales: la fertilidad de la tierra y la fertilidad

y el crecimiento de los seres humanos (véase a la tabla 2.3). El *xoco* sirve para renovar los procesos culturales; en particular, es necesario para mediar entre el maíz en su estado natural, vivo, y dado por los dioses —no nixtamalizado, que se relaciona con el agua, como los tlaloques que robaron el maíz de tonacatépetl y lo distribuyeron en las cuatro direcciones para el uso humano—,<sup>186</sup> y su estado culturalmente procesado para el aprovechamiento humano —nixtamalizado, que se relaciona con el fuego doméstico y la ruptura divina ocasionada por el humo de la primera comida cocida—. <sup>187</sup> Como se verá más adelante, esto es la razón fundamental por su uso en el rito de la renovación de maíz en Atamalqualiztli. Esto también explica su relación con las comidas complementarias: encarnan las hazañas culturales del aprovechamiento de la comida que en sí implican la ruptura con los dioses y la muerte, simbolismo que se ve en el mito de Chantico. Huelga repetir que las comidas complementarias tienen un carácter opcional; el uso de una sobre otra enfatiza ciertas resonancias simbólicas de los platillos principales. Entonces se ocupa la carne de guajolote en Atamalqualiztli, pero no tamales de nixtamal de cenizas, ya que para aquel rito lo que importa es el descanso de tales procedimientos que desgastan la fuerza del maíz. Por otro lado, el atole de cenizas es importante en Huey Tozoztli justo para celebrar los logros culturales en aprovechar la materia prima de la comida: los mantenimientos. En los dos casos, el *xocoatolli* y *xocotamalli* siguen su función primaria de mediar entre la comida en su estado natural y en su estado cultural. En Atamalqualiztli, propicia la resurrección del alimento culturalmente aprovechado. En los grandes convites de Huey Tozoztli o Huey Tecuilhuitl, por otro lado, su mediación sirve para prevenir una ruptura divina por el uso inmoderado de los procesos culturales.

Como dice Lévi-Strauss (2009 [1965]), el fuego productivo o el fuego doméstico es el avatar de la cultura, mientras que lo crudo es el estado neutral y lo podrido es la transformación de la naturaleza. Además, el color de rojo de los platillos del binomio *xoco* evoca de manera metonímica la fuerza del sol y del fuego. Por lo tanto, el *xoco* ocupa un lugar particular en la simbología de la fermentación: es un fermento que sólo se genera en la presencia del fuego doméstico; es la naturaleza/anti-cultura al lado del avatar primordial de la cultura; comparte rasgos de los dos mientras que se mantiene separado.

Es esta última contradicción que genera el contraste productivo con el complejo culinario *xoxo*. El *xoxo* representa simbólicamente lo crudo, aun cuando las comidas requieran el uso del fuego, porque en la concepción indígena, el proceso de cocción del maíz significativo es el nixtamal. El *xoxo* media entre las fuerzas del fuego y el maíz porque estos platillos guardan su calor, su fuerza vital, o su *tonalli*, mientras no

---

186. Según el mito del robo de maíz que se encuentra en la *Leyenda de los soles* (1945). Véase a la discusión en 2.1.6.

187. El mito de Chantico y Tata y Nene, analizado en el apartado 2.1.17.

están procesados con nixtamal. Están más cercanos al maíz en su estado puramente natural —la mazorca en la milpa—, mientras que el fuego civilizado les ayudan a travesar la brecha entre tal naturaleza y la cultura sin “matar” al maíz por completo. Como se ve en el triángulo arriba propuesto, el *xoco* se opone con el *xoxo*. Esta oposición se basa en que son comidas de maíz —a diferencia del *octli*—, pero difieren en sus procesos de elaboración. El *xoco*, nixtamalizado o no, es procesado con una fuerza natural controlada por las herramientas de la civilización. El *xoxo* es no nixtamalizado y hecho con un procesamiento cultural mínimo. Las dos son comidas de maíz simbólicamente más cercanas a lo natural (“lo crudo”) que una comida nixtamalizada,<sup>188</sup> pero se acercan desde dos vertientes distintas: una, por medio de la *aplicación* controlada de un proceso *natural*, otra, por medio de la *ausencia* de un proceso *cultural*. Ahora se entiende mejor la secuencia tradicional de la comida de ayuno y la comida de desayuno. Como veremos con más detalle en la discusión de *Atamalqualiztli*, en el ayuno se consumen *atamalli*, o tamales de agua, no nixtamalizados. Para romper el ayuno, comen *xocotamalli*, su opuesto en la dialéctica. Para renovar el maíz para el tratamiento culinario civilizado, el nixtamal, se tiene que mediar entre las fuerzas de vida y muerte al lado de la cultura; la lógica culinaria-religiosa requiere el *xoco*.

Con base en todo lo anterior, propongo una manera de trazar las influencias principales de cada fiesta a partir del triángulo propuesto. Aunque esas tres fuerzas divinas no tienen la misma importancia en cada fiesta y para algunas veintenas son muy difícil de juzgar, los diagramas representan una herramienta teórica para predecir la comida ritual entre estos tres complejos culinarios con base en el carácter religioso de cada fiesta. En ciertos casos, junto con otros argumentos avanzados en los apartados anteriores, sirven como una base teórica para inferir la existencia de ciertas comidas no mencionadas en las fuentes escritas.

---

188. Obviamente, el *xoco* no nixtamalizado cumple estos fines mejor que el *xoco* nixtamalizado. Como ya se ha mencionado, en el caso de los *xocotamalli* hay fuertes razones de pensar que la variedad mencionada por los informantes de Sahagún fue hecha sin nixtamal.

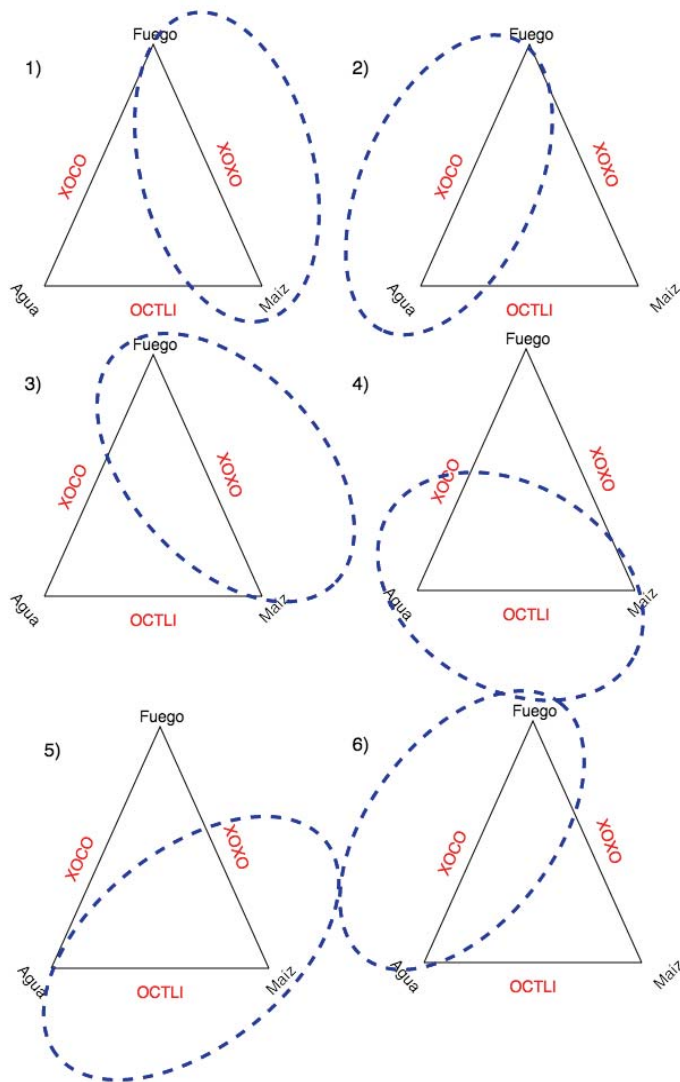


Fig. 2.11: Los triángulos xoco-xoxo-octli posibles teóricamente

- 1: Tlacaxipehualiztli, Xócotl Huetzi, Panquetzaliztli, Téotl Eco, Izcalli
- 2: Tlaxochimaco
- 3: Huey Tozoztli, Huey Tecuilhuitl, Ochpaniztli, Quecholli, Títitl
- 4: Tepeilhuitl
- 5: Atl Cahualo, Tozoztontli, Etzalcualiztli, Tecuilhuitontli, Atemoztli
- 6: Tóxcatl

Cada posibilidad teórica se compone de una divinidad principal (el círculo pasa por su vértice) y abarca una divinidad secundaria (el círculo rodea su vértice antes de cerrarse). Los dos ejes del triángulo

cruzados por el círculo representan los complejos culinarios usados en la veintena o fiesta correspondiente, mientras que se excluye al tercer complejo.

Como se elabora con más detalle en la sección 2.4.1, las categorías teóricas 2, 4 y 6 son claramente casos especiales, cada una con nada más una veintena correspondiente. Las categorías 2 y 4 son las únicas que mezclan el *xoco* con el *octli*, o sea, los dos platillos fermentados que evocan el ciclo muerte-fuego-regeneración desde ángulos diferentes. Como se ve en la figura 2.11, las categorías 2, 4 y 6 se pueden considerar variaciones particulares de las categorías 1, 3 y 5, respectivamente, por tratarse de una celebración de la misma fuerza divina principal, pero con énfasis secundario diferente. Argumento que son casos especiales que sirven para intensificar o propiciar la siguiente veintena, que es siempre una veintena en la categoría de su contraparte. Son esencialmente patrones de consumo alimenticio ritual que marcan estados liminares, mediadores y delicados entre las tres fuerzas divinas aquí destacadas. Por lo tanto, sirven para marcar la estación de lluvia, de primer importancia para el ciclo agrícola (véase a 2.4.1).

Por último, se tiene que explicar el carácter un poco aventurado de ciertas clasificaciones arriba mencionadas. ¿Realmente esta herramienta puede ser válida para cada veintena? Argumento que sí, siempre y cuando se reconozca que no tenemos los suficientes datos para ciertas veintenas, y que por lo tanto para ellas el triángulo no puede ayudar mucho en nuestra comprensión de sus comidas. No obstante, para otras veintenas como Ochpaniztli, Tlaxochimaco, Xócotl Huetzi y Quecholli, las aportaciones teóricas resultan muy valiosas para trazar los elementos ausentes en las fuentes y entender mejor el sistema culinario en el cual todos se integran.

## 2.2 Xócotl y la fiesta otomí

El análisis emprendido hasta ahora se ha enfocado principalmente en las fiestas de los nahuas por la naturaleza de las fuentes escritas del siglo XVI, que tienen muy pocos datos acerca de las celebraciones de otros grupos. Mientras que el calendario de 18 ‘meses’ de 20 días fue un rasgo compartido entre todos los pueblos de la superárea mesoamericana, sabemos que había diferencias sustanciales entre las celebraciones y los nombres de las veintenas. Aunque no existe tanto detalle como para los mexicas, el *Códice Florentino* menciona una de las fiestas otomíes que resulta muy importante para el presente estudio:

Estos *otomíes* adoraban a dos dioses, al uno llamaban *Otontecuhtli*, el cual es el primer señor que tuvieron sus antepasados, y al otro llamaban *Yocippa*; y a este *Yocippa* celebraban mayor fiesta



que al otro, y para hacerla iban al campo a dormir y a holgarse, y comían allí cuatro días, y cada vez que la celebraban aparejaban para aquellos días todo género de comida y bebida, y no se gastaban pocos tamales colorados y tortillas hechas de masa, mezclada con miel, y ésta era la mayor fiesta que celebraban estos *otomíes* (Sahagún, 2013, p. 587).<sup>189</sup>

Se ve nuevamente la coincidencia de un platillo *xoco*, los *xocotamalli*, y otras de sus comidas complementarias, los *necutamalli* (tamales de miel), más una variedad de tortillas (*nenepanolli*) y *coiotli*, posiblemente un tlacoyo o tamal de amaranto (véase a 1.1.1). Resulta importante resaltar que la obra de Sahagún identifica los *xocotamalli* varias veces como el platillo típico de los otomíes, y aquí resulta justo lo que ocupa una posición de suma importancia en su mayor fiesta religiosa.

El pueblo otomí se puede considerar el grupo más importante del Altiplano Central después de los nahua, desde por lo menos la época Clásica, además de ser el pueblo más antiguo del área (Carrasco, 1986[1950], p. 12). Los otomíes ocupaban antiguamente una gran extensión, con asentamientos en Puebla, Veracruz, Tlaxcala, San Luis Potosí, gran parte del Estado de México, todo Querétaro, casi todo Guanajuato y hasta Michoacán (Orozco y Berra, 1878, nota p. 469). En términos lingüísticos, están más estrechamente ligados con los mazahuas (Carrasco, 1986[1950], p. 13) y los dos grupos se concentraban en la parte norte del Valle de Toluca y en el Valle de Ixtlahuaca (Quezada, 1998, p. 165). Estos dos grupos mantenían vínculos lingüísticos y culturales con los matlatzinca en el centro hacia el sur del Valle de Toluca y en el sur del actual Estado de México, y con los ocuiltecas en el sureste del Estado de México (ibidem.). Estos cuatro grupos juntos forman los pueblos tradicionalmente llamados otomianos, dado a cierto parentesco lingüístico y cultural, sin olvidar las diferencias importantes entre ellos. En cuanto a las semejanzas culturales, “los otomianos comparten, como rasgo peculiar, la importancia económica de las actividades no agrícolas [...] Otro aspecto de los otomianos se refiere a una variante del culto mesoamericano a la tierra y al agua [...]” (Albores, 1998, p. 203). Hay que agregar que los otomíes, mazahuas, matlatzincas y tepanecas compartían igualmente la adoración del dios principal Otontecuhtli (Carrasco (1986[1950], pp. 14-15). Con base en esto y otros datos más, Carrasco (ibidem.) argumenta a favor de la filiación otomiana de los tepanecas, una propuesta bastante factible. Como se verá más adelante (3.1), las alianzas políticas entre los tepanecas y estos pueblos otomianos eran fuertes y de larga

---

189. El texto en náhuatl correspondiente del *Códice Florentino* es: “The Otomí greatly honored two as gods. The one was Otontecuhtli; this one had become their first leader. The name of the second one was locippa. And only for this one did they observe the principal feast day; to locippa, when they celebrated a feast for him, they said: “Totopainalo, locippa Totoco.” In the grassland they slept, they ate; for four days they lived in the grasslands. They prepared all manner of food, of drink. Not a little was consumed of fruit tamales, of honey tamales ... This happened only when it was the great feast day of the Otomí. They said they named [the feast day] Totopayna, and, they said, locippa totoca” (CF, Lib. X, p. 181; el náhuatl citado en 1.1.1).

duración.

A continuación pongo una lista de las veintenas otomíes según el *Códice Huichapan* (lam. 13; Ecker, 2003, pp. 42-45) con las traducciones distintas de tres estudiosos, más sus correlaciones con las veintenas nahuas y matlatzincas.

Tabla 2.2: Veintenas otomíes, nahuas y matlatzincas

Nombre Nahua	Nombre Otomí (Carrasco, 1987[1950], pp. 175-184)	Nombre Otomí (Wright Carr, 2009, pp. 227-235)	Nombre Otomí (Patrick-Encina, 2011, pp. 46-48)	Nombre Matlatzinca (Caso, 1967, p. 229)
1- Atl Cahualo / Cuauhiti Ehua / Xilomaniztli: el agua es dejada / erguimiento de madera / ofrenda de jilotes	1 - Ambuoendāxi: “crecimiento de jilotes”	1- Anbuqndāxi: “Salen las mazorcas tiernas”	18 - Anbûoh'tāxi: “bendición [de las mazorcas] para pedir que queden puras”	16 - <i>no hay registro</i>
2 - Tlacaxipehualiztli: desollamiento de hombres	2 - Anttzayoh: “desollamiento de perros”	2 - Anttzāyo: “el desollamiento de perros”	1 - Anthayo: “lo viejo y lo nuevo” <sup>190</sup>	17 - <i>no hay registro</i>
3 - Tozozontli: pequeña velada	3 - Antzhonho: “vuelo pequeño”	3 - Antzhonho: “el pequeño llamamiento”/“el pequeño llanto”	2 - Anzotho [no se traduce. “Se inicia la siembra de maíz blanco”]	18 - <i>no hay registro</i>
4 - Huey Tozoztli: gran velada	4 - Antätzhoni: “gran vuelo”	4 - Antätzhoni/antatzho ni: “el gran llamamiento”/“el gran llanto”	3 - Anthazuni: “veintena de nixtamal de maíz”	1 - In thacani: “tiempo grande”
5 - Tóxcatl: cosa	5 - Atzibiphi:	5 - Atzibiphi: “el	4 - Antzibiphi:	2 - In dehuni:

190. Alternativamente, Patrick-Encina (2011, p 48) dice que esta veintena “también puede interpretarse como el tiempo en que se desgranar *thâhqui* las mazorcas, para así alumbrar (*yoti*) la semilla”.

seca	“humo”	fuego del humo”	“sahumerio - humo”	“tostar maíz”
6 - Etzalcualiztli: el comer de <i>etzalli</i>	6 - Aneguoe oeni: “carne de guajolote”	6 - Aneguø qni: “la carne de pavo”	5 - Anāguì ûîni: “enterrar comida/alimento”	3 - In thecamoni <sup>191</sup>
7 - Tecuilhuitontli: fiesta pequeña de los señores	7 - Antzÿngohmu: “fiestecita de los señores”	7 - Antzÿngohmü/ antzÿngohmüh: “la pequeña fiesta de los señores”	6 - Antsengomu: “pequeña fiesta del chilacayote”	4 - In thurimehui: “pequeño cambio”
8 - Huey Tecuilhuitl: fiesta grande de los señores	8 - Antāngohmu: “gran fiesta de los señores”	8 - Antāngohmü: “La gran fiesta de los señores”	7 - Antāngomu: “fiesta grande del chilacayote”	5 - In tamehui: “gran cambio”
9 - Tlaxochimaco / Miccaihuitontli: se ofrenda flores / fiesta pequeña de los muertos	9 - Antzÿngotü: “fiestecita de los muertos”	9 - Antzÿngotü: “la pequeña fiesta de los muertos”	8 - Atsengodu: “la pequeña fiesta a los antepasados muertos” <sup>192</sup>	6 - In izcathotohui: “pequeño muerto”
10 - Xócotl Huetzi / Huey Miccaihuitl: se cae Xócotl / fiesta grande de los muertos	10 - Antāngotü: “gran fiesta de los muertos”	10 - Antāngotü: “la gran fiesta de los muertos”	9 - Antāngodu: “fiesta grande a los antepasados muertos”	7 - Imathotohui: “gran muerto”
11 - Ochpaniztli: el barrimiento	11 - Ambaxi: “barrimiento”	11 - Ambaxi/ambaxi: “el barrimiento”	10 - Anbaxi: “escoba”	8 - Iztbacha: “escoba”
12 - Téotl Eco / Pachtontli: llegada del dios / heno pequeño	12 - Antzÿnboxygui: “heno pequeño”	12 - Antzÿnboxygui: “el pequeño esparcimiento de heno” / “el pequeño heno negro”	11 - Antseboxhegui: “pequeña ayuda (a la milpa) a (res)guardar lo que sobra”	9 - In toxiqui: “pequeño heno”
13 - Tepeilhuitl / Huey Pachtli: fiesta de los cerros / gran heno	13 - Antāboxygui: “heno grande” (Occabuihehe:	13 - Antāboxygui: “el gran esparcimiento de heno” / “el gran heno negro”	12 - Antāboxhegui: “gran ayuda (a la milpa)”	10 - In thaxiqui: “gran heno”

191. Caso (1967, p. 229) deja el nombre de esta veintena sin traducción.

192. “[...]que se han transformado en la tierra que ahora está dando frutos” (Patrick-Encina, 2011, p. 46)

	“dioses de las sierras frias” <sup>193</sup>	Antamaxugi: “el gran heno” / “el gran heno largo”		
14 - Quecholli: espátula rosada/garza espátula <sup>194</sup>	14 - Antzhoni: “vuelo”	14 - Antzhoni: “el llamamiento” / “el llanto”	13 - Anzuni: “llorar” o “picar”	11 - In techaqui: “garzota” <sup>195</sup>
15 - Panquetzaliztli: levantamiento de banderas	15 - Anthāxhme: “tortilla blanca”	15 - Anthāxhmē: “la tortilla asada debajo de la ceniza”	14 - Antä’jmi: “tortilla blanca” <sup>196</sup>	12 - In thechotahui: “gemelos”
16 - Atemoztli: bajada del agua	16 - Ancāndehe: “bajada del agua”	16 - Ancāndehe: “la bajada del agua”	15 - Ancandehe: “al fin que a la vuelta del tiempo habrá agua”	13 - In teyahihitzi: “caer de lo alto”
17 - Títitl: ¿tiempo difícil?/¿estiramiento?/¿arrugado?	17 - Ambuoe: “crecimiento”	17 - Ambuon: “zumba el viento”	16 - Anbui: “permanecer” o “sol”	14 - In thaxitohui: “abuelo”
18 - Izcalli: crecimiento	18 - Anthūdoeni: “siembra de flores”	18 - Anttādōni [?]/ anthūdōni: “la siembra de flores”	17 - Anthudāuni: “tiempo de ofrecer semillas para sembrar”	15 - <i>no hay registro</i>

Lastra (2006, p. 316) y Carrasco (1987[1950], pp. 152-153) coinciden en considerar que la fiesta otomí descrita por Sahagún corresponde con la veintena Quecholli de los nahuas. Se basan en el nombre de la veintena correspondiente otomí, Antzhoni, que traducen como ‘vuelo’ o ‘volar’. En esto ven una semejanza con el nombre de la fiesta otomí dado por Sahagún, “totopaina” o “corren los pájaros”. Además, el nombre náhuatl, Quecholli, denota la espátula rosada o la garza espatulada, y el nombre matlatzinca quiere decir “garzota”, formando ya un conjunto de significados que remiten al vuelo o a aves acuáticas migratorias.

193. Granados y Gálvez, 1778, p. 59, citado en Carrasco, 1987 [1950], p. 182.

194. Esta identificación corresponde más bien al *tlahquechol*, el “rey” de la categoría más general de aves acuáticas migratorias que abarcaba las garzas, las espátulas, los ibis y, incluso, los flamencos, como otros autores han traducido el nombre de esta veintena (Olivier, 2015, pp. 365-367). En cuanto a la palabra *quecholli*, observa el mismo autor que “más que referirse a un pájaro específico, parece designar aves de destacada belleza que connotan la calidad de músico y el paso hacia el otro mundo” (*ibidem.*, p. 365).

195. O, según Carrasco (1987[1950], p. 192), “yo vuelo”.

196. “En la veintena del 19 de noviembre al 8 de diciembre se degusta la tortilla del maíz recién cosechado, que es el maíz blanco” (Patrick-Encina, 2011, p. 47)

Carrasco también nota que los ritos del décimo día del mes de Quecholli, durante los cuales la gente salía al cerro Zacatepec para pasar la noche y luego celebrar la cacería general, eran una forma de celebración típica de los otomíes (*ibidem.*, p. 153). Su último punto a favor de la identificación de la fiesta otomí con Quecholli es el consumo de *xocotamalli*, ya que “se comían en una de las fiestas de Camachtli, otra forma de Mixcoatl” (*ibidem.*). Aquella fiesta de Camachtli es Títitl, y como ya hemos visto, es una veintena que comparte muchos rasgos con Quecholli, tres veintenas antes. Conuerdo con Lastra y Carrasco en su identificación del *xocotamalli* con las celebraciones de Quecholli. Como he argumentado en los apartados anteriores, considero muy probable el consumo ritual de *xocotamalli* en Quecholli aunque no hay registro explícito en las fuentes escritas.

Ahora bien, las relaciones entre la fiesta otomí y las veintenas de Quecholli y Títitl no se restringen a su comida; la identificación de sus dioses principales resulta tarea imprescindible para entender las conexiones entre el simbolismo de las divinidades, las comidas, y las gentes que definen estos ritos.

Para empezar, consideramos el dios que, según Sahagún, era el principal entre los otomíes: Yocippa. Era en su honor que celebraban la fiesta otomí Totopaina, cuando comían los *xocotamalli* en el campo. Ahora bien, hay que notar que la celebración descrita por Sahagún de los otomíes duraba cuatro días en el campo y los ritos mexica en Quecholli tardaban nada más dos días y una noche (*CF*, Lib. II, p. 126). Sin embargo, Sahagún es explícito en considerar a Mixcóatl como dios otomí (Sahagún, 2013, p. 137), y resultaría muy coherente si el rito de salir al campo por una noche fuera el modo mexica de celebrar ritos de origen otomí. El nombre mismo de ‘Yocippa’ requiere más análisis. Lastra (2006, p. 316) propone que Mixcoatl fue simplemente el nombre nahua para el mismo dios otomí, por las semejanzas entre los ritos y porque Sahagún identifica a Mixcoatl como dios otomí. Se nota que igual en Títitl, tres veintenas después, se celebraba Camachtli, otro advocación de Mixcóatl que proviene de Tlaxcala (donde había una presencia importante de otomíes), y comían *xocotamalli* y *xocoatolli*, comida asociada con aquel grupo de gran cazadores. Efectivamente, hay una relación clara entre Yocippa y Mixcóatl en cuanto a su dominio sobre el fuego. Como Lastra (*ibidem.*) lo traduce, ‘Yocippa’ quiere decir “fuego antiguo”. Tanto el ‘fuego’ como el ‘antiguo’ son también características de Mixcóatl. Olivier señala la curiosidad del sacrificio “simbólico” de un sacerdote de edad avanzada que representa al dios durante los ritos de Quecholli. Observa que “la avanzada edad del representante de Camachtli-Mixcóatl nos remite al papel de esta deidad como antepasado” (Olivier, 2015, p. 413). También sugieren lo mismo sus representaciones en códices como el *Borgia* (lam. 55) con el diente protuberante que sale de los labios, “elemento común en las figuras de personajes viejos”, particularmente el dios viejo de fuego, Huehuetéotl (Olivier, 2015, p. 414). Asimismo,

Mixcóatl, particularmente en su advocación de Iztac Mixcóatl (Mixcóatl Blanco), comparte elementos iconográficos con los dioses del fuego como Xiuhtecuhtli, Huehucóyotl y Chantico (ibidem.). De hecho, se encuentra Mixcóatl justo con el pectoral de mariposa de turquesa, característica clave de Xiuhtecuhtli, en las ilustraciones para la fiesta de Quecholli en los códices *Vaticano A* (lam. 49r) y *Telleriano-Remensis* (lam. 4v) (Olivier, 2015, pp. 414-415). Se recuerda que el otro nombre dado por la fiesta otomí es ‘yocippa totoca’ o ‘corre Yocippa’, algo que, junto con el nombre ‘totopaina’/‘corren los pájaros’, sugiere que Yocippa es equivalente a un ave (Carrasco, 1987[1950], p. 153). El ave *quecholli*, como lo analiza Olivier, se asocia con Mixcóatl por simbolizar los antepasados muertos y la esencia del cazador (Olivier, 2015, pp. 368, 370-371). Por lo tanto, concuerdo con Lastra y Carrasco que resulta muy probable que Yocippa sea el nombre otomí para Mixcóatl, bajo su encarnación como dios anciano del fuego y de la caza.<sup>197</sup>

Ahora bien, tal identificación bastante justificada se complica un poco cuando consideramos el segundo dios principal de los otomíes: Otontecuhtli. Se recuerda que también se llamaba Xócotl, y fue el dios celebrado durante la veintena Xócotl Huetzi (2.1.10). Los ritos acerca de este dios también están profundamente vinculados al fuego. En Xócotl Huetzi le hacían el sacrificio de fuego y luego “se juntaban en el patio de *Xiuhtecuhtli*, a cuya honra se hacía esta fiesta” (Sahagún, 2013, p. 127). Sin embargo, Seler (1993, Vol. IV, p. 142) contraindica su identificación directa con aquel dios: “The Xocotl is the Otontecuhtli, the lord or prince of the Otomí, and has little direct connection with the fire god”. Al contrario, es considerado como el espíritu del guerrero difunto: “The bird form, as well as the mummy bundle, and the three white butterflies that the Xocotl wears on rods stuck in his hair, characterize this figure, however, as the *tonatiuh iixco yauh*, the spirit of the dead warrior” (ibidem.). Según Seler, el dios del fuego se relaciona con los difuntos por ser el dios más viejo, pero no por ser muerto o un dios de los muertos en sí (ibidem., p. 139). Sin embargo, ciertos rasgos de Xócotl llaman la atención cuando consideramos las características de Mixcóatl/Yocippa ya analizadas. Primero se nota la asociación entre Otontecuhtli y el pájaro. La ilustración de la veintena proveniente de Durán es singular en mostrar un ave encima del palo, en vez de un bulto mortuario (*Borbonico*, lam. 28; *Vaticano A*, lam. 47r; *Telleriano-Remensis*, lam. 2v) o la cabeza/figura del dios (*Primeros Memoriales*, lam. 251v; *Magliabechiano*, lam. 77).

---

197. Soustelle (1993, pp. 595-596) además ve una asociación entre Yocippa y Xipe Tótec, hasta averiguar que son el mismo, aunque no niega la conexión con Mixcóatl-Camaxtli. Según su análisis, la palabra otomí de “yoxippa” se puede entender como “yo” de “perro” y “xippa” de “piel y desollar, etc.”, conjunto que remite a “Nuestro señor el desollado” como el patrón del signo *itzcuintli*. No estoy totalmente convencida con tal identificación tan sencilla; sin embargo, sí en cuanto a la asociación de la piel y el desollamiento con las prácticas religiosas del Altiplano Central, particularmente el consumo ritual de la comida fermentada, véase al apartado 4.1.



Figura 2.12: Durán, 1579, f. 276r

Se recuerda que Mixcóatl también se asocia con los difuntos guerreros y con el ave cazadora *quecholli*. La mariposa en forma de pectoral es un rasgo definitorio de Xiuhtecuhtli que también a veces porta Mixcóatl, mientras que el tocado de mariposa de papel es definitorio de Xócotl/Otontecuhtli. La mariposa al igual que el *quecholli* se consideran parte de la categoría de volátiles en la concepción indígena; la mariposa en particular es el séptimo de los trece volátiles agoreros que acompañan los numerales de los días en los *tonalamatl* (Anders, Jansen & Reyes García, 1993, pp. 347-350). En su texto Durán afirma que la figura de Xócotl en esta fiesta era un pájaro hecho de *tzoalli* (Durán, 1984, Vol. I, p. 119). Brown (1988, pp. 176-177) considera que Durán, único entre los cronistas del siglo XVI, grababa la forma propiamente tepaneca de celebrar a su dios tutelar. Dicho de otra manera, el pájaro es la forma más auténtica de representar al dios Otontecuhtli en los ritos originarios de este pueblo otomiano. De hecho, los *Primeros Memoriales* especifican que es Otontecuhtli quien toma la forma del pájaro arriba del palo Xócotl (Sahagún, 1997, p. 61). No parece casualidad que Yocippa también se considerara equivalente al pájaro. Si consideramos la hipótesis de Brown, entonces, la separación estricta entre Yocippa y Otontecuhtli se vuelve más borrosa. Se recuerda además que Otontecuhtli y Mixcóatl comparten el bastón *tzihuacmitl* entre sus atavíos típicos (Seler, 1992, p. 276).

Volvemos ahora a la asociación controvertida entre Otontecuhtli y el fuego, particularmente en cuanto a su papel dentro de la fiesta de Xócotl Huetzi. Además de Seler, Brown (1988, pp. 175-176) considera que es más bien Huitzilopochtli por medio de su general Paynal quien encarna al fuego en estos ritos. Neumann, por su parte, asevera que Otontecuhtli

symbolized the death/resurrection theme in the festival of *Xocotlhuetzi*. It is in this festival ritual, involving as it does the fire sacrifice and its symbolism, that Otontecuhtli comes to be associated with, and by later interpreters *identified* with, the ancient fire god (Huehuetēotl), and to share some of his qualities and attributes (Neumann, 1988, p. 285).

Según estos tres intérpretes, entonces, el papel que funge Otontecuhtli como dios o representante de los guerreros muertos resulta lo más importante, y cualquier asociación con el fuego que mantiene es incidental. Ahora bien, tal separación entre Otontecuhtli/Xócotl y el fuego mismo no está sostenida por todos investigadores. Entre los que más han estudiado los ritos del fuego,<sup>198</sup> Limón Olvera (2001a, p. 61) afirma que Xócotl era otro apelativo del dios del fuego, y que el palo mismo, junto con la figura de *tzoalli* arriba, lo simbolizaba. Para ella la caída del Xócotl simboliza la declinación del sol en la época de las lluvias:

porque tanto el sol como Xiuhtecuhtli bajaban al Mictlan para fecundar la superficie de la tierra desde el mundo de los muertos. De esta manera, la fiesta de Xócotl Huetzi representaba la regeneración de la naturaleza, la cual se efectuaba tanto desde el cielo, a través del sol, como desde el inframundo, ya que desde la parte baja del cosmos resurgían las plantas que se encontraban en forma de semillas gracias a la acción fecundadora del fuego cuando éste bajaba a ese sector (ibidem., p. 62).

El palo Xócotl representa así el *axis mundi* que va desde el inframundo hasta el cielo para lograr la regeneración de la tierra y la circulación del fuego entre esas tres divisiones principales del mundo visible e invisible (ibidem., p. 63). Según el análisis de esta autora, aun cuando no se involucra directamente en la inmolación del bulto mortuorio del difunto —como es el caso de los que mueren ahogados o de enfermedades asociadas con el agua— el fuego como elemento destructor-regenerador siempre se relaciona con la muerte: “los antiguos nahuas creían que el poder vivificador del fuego incidía en el mundo de los muertos para propiciar su renovación” (Limón Olvera, 2001b, p. 105). Muchos de los nombres alternativos del dios del fuego remiten a su posición en el inframundo, particularmente el apelativo Cuécucx: “un dios de resurrección, el que estando muerto da vida a los otros dioses que en su ciclo van al lugar de los difuntos; de él reciben nuevo fuego para surgir otra vez por el oriente” (López Austin, 1985b, p. 326). Los difuntos guerreros, quienes tienen el destino de acompañar al sol en su curso del oriente a su zenit por cuatro años (Sahagún, 1984, p. 201), se involucran en este ciclo de muerte-regeneración. Según Seler, tanto los *mimixcoa*, las estrellas que coinciden con los espíritus de los guerreros muertos, como las *cihuateteo*, las mujeres muertas en parto y santificadas como guerreras que acompañan al sol desde su zenit hasta su puesto en el occidente, fueron asociados con objetos celestiales que caen del cielo: fuego

---

198. También véase a Galinier, 2004, p. 115 y López Austin, 1985a.



en forma de rayos o meteoritos y agua en forma de lluvias (Seler, 1993, Vol. IV, p. 145). Como relata el *Códice Telleriano-Remensis* (lam. 2v), la gente del pueblo subía sobre las azoteas de sus casas para hacer oraciones a sus muertos: “veni[d] presto q[ue] os esperamos”. De la misma manera que las peticiones a otras divinidades de los rayos para la lluvia, este investigador asevera que el significado de Xócotl Huetzi era pedir lluvia de los “dioses de las estrellas” o los difuntos guerreros para el mismo fin: “This is, I think, the special meaning of the Miccaihuitzinli and UeiMiccaihuitl feasts, ‘for at this season rain was very necessary for the maize fields’” (Seler, 1993, Vol. IV, p. 145).

De hecho, Lévi-Strauss ha hallado el mismo significado entre los ritos del palo entre las tribus amazónicas:

[El rito] is based on a kind of distinction between “good” fire and “bad” fire. Only the second kind of fire results from a too direct action of the sun on the earth. So men must persuade the sun to move farther away, and after achieving this result through various mortifications, they must approach within reasonable distance of the sun (by climbing a pole) so that it may grant men the two complimentary elements capable of acting as mediators between sky and earth: on the one hand, cooking fire [...]; and on the other, rain, which is promised by the sun (Lévi-Strauss, 1983, p. 291).

Tanto el palo como la caída precipitada de la figura del dios arriba representan el acto sexual entre la tierra y el dios-guerrero muerto (Olivier, 2015, p. 392; Limón Olvera, 2001a, p. 53). Su resulta es la fecundación de la tierra y la renovación de un nuevo ciclo agrícola. El fuego se destaca como parte de la naturaleza de Xócotl/Otontecuhtli desde el principio: se construye su palo de un árbol grande y grueso recogido de la montaña (Durán, 1984, Vol. I, p. 270). Era probablemente de ocote, madera ígnea por excelencia y especialmente adecuada para los bultos mortuorios. Efectivamente, otro nombre de Otontecuhtli era Ocotecuhtli, o el “señor de los pinos” (Limón Olvera, 2001b, pp. 129-130; Graulich, 1989, pp. 59-60). En la *Historia de los Mexicanos por sus pinturas* (1882, p. 92), se refiere al dios de los tepanecas como “ocotecli, que es el fuego, y por esto tenían que echar en el fuego para sacrificar a todos los que tomaban en la guerra”. Durán especifica que para los guerreros muertos en la guerra de Chalco cuyos cuerpos se han perdido, sus bultos mortuorios fueron hechos de ocote y fueron venerados como “ocoteuctin”, o “señores de ocote” enfrente del templo *tlacochcalli* (Durán, 1967, p. 154). El parentesco entre este tratamiento y el bulto de Otontecuhtli durante Xócotl Huetzi, el dios cautivo y el dios guerrero muerto,<sup>199</sup> resulta claro.<sup>200</sup>

---

199. También véase a Mikulska, 2016 y Brown, 1988 quien han señalado la importancia del simbolismo del ‘cautivo’ entre los atavíos del dios durante esta fiesta.

200. Ahora bien, el texto náhuatl del *Códice Florentino* y de los *Primeros Memoriales* revela una cierta polisemia acerca del referente de la palabra ‘xocotl’ durante la veintena Xocotl Huetzi: a veces hace referencia al árbol de ocote cuando lo están recolectando del bosque; otras veces se refiere a la efigie de amaranto que es el objeto de

Por todo lo anterior me resulta imposible separar el fuego de la naturaleza de Otontecuhtli; es tanto un dios de fuego como el dios de los difuntos guerreros. Como afirma Wright Carr, el dios principal otomí que se nombra en varias fuentes solamente como Padre Viejo “es un numen relacionado con el fuego sagrado del hogar, y como tal dentro de los cuatro rumbos cósmicos, en plano terrestre, entre los inframundos y los cielos” y que comparte estas características con Otontecuhtli (Wright Carr, 2007, p. 4). Sin embargo, el problema original todavía queda sin resolución: ¿cómo o en qué medida se separaban Yocippa de Otontecuhtli? Si los dos eran dioses otomíes, dioses del fuego, dioses viejos y dioses relacionados con el pájaro, ¿porque Sahagún (2013, p. 587) fue tan claro en considerarlos como dioses distintos?

Creo que la respuesta está justo en la forma de los ritos de Xócotl Huetzi. Recordamos que el nombre y elemento central de la fiesta involucra la *caída* de la efigie del dios en forma de pájaro. Mixcóatl, por su relación con el ave *quechollí*, su parentesco con Venus (véase a Olivier, 2015, pp. 408-411) y su nombre ‘serpiente de las nubes’, era una de las advocaciones del numen ígneo en el plano celestial. Es el señor anciano del fuego del cielo, algo que corresponde cabalmente con las cualidades de Yocippa arriba discutidas. Por otro lado, Xiuhtecuhtli y Huehuetéotl son los númenes del fuego terrestre. Ahora consideramos la naturaleza de los difuntos guerreros. Aunque su destino sí era en el cielo, servían también como alimento de la tierra: “se concebía la muerte como la dispersión de varios elementos, y mientras una de las entidades anímicas viajaba al Cielo del Sol, otro componente, la sangre, líquido que contenía energía vital, iba a alimentar a la deidad de la Tierra” (López Austin, 2012c, p. 363). Después de cuatro años, como nos cuenta Sahagún (2013, p. 201), bajan del cielo a la tierra en la forma de mariposas y aves. En Xócotl Huetzi, según Seler (1993, p. 145), la meta de los ritos era pedir el descenso de los difuntos guerreros del cielo para que les regalaran agua en un momento clave del ciclo agrícola. Sin embargo, su naturaleza de muerto y su afinidad con el fuego sagrado implica que tienen la capacidad de viajar hasta el inframundo por medio del *axis mundi* que reúne los tres morados. Allí se encuentra la separación de Yocippa y Otontecuhtli: al igual que Mixcóatl, Huehuetéotl, Xiuhtecuhtli y Cuécucx, se distinguen por *donde ejercitan su dominio* a pesar de una naturaleza bastante compartida. Yocippa se equivale a Mixcóatl por representar el fuego del cielo. Otontecuhtli paralela tanto Huehuetéotl como Cuécucx por representar el fuego en la mitad inferior del mundo, en la concepción otomí (López Austin, 1990). Por esta razón los ritos tepanecas empiezan con la efigie del pájaro: es una representación de Yocippa, el fuego del plano celeste, que se convierte en Otontecuhtli por medio de su caída; o sea, un

---

adoración del culto. Para mi, esto no presenta un problema, ya que uno puede ser metónimo para el otro, o bien, los dos pueden servir a su vez como metónimo entre ellos sin perder el sentido general del texto. El xócotl es el conjunto del dios y su árbol.

cambio de dominio. El canto de Otontecuhtli, grabado por Sahagún en el *Códice Florentino*, confirma la conexión entre el señor de los otomíes y Cuécuec:

En Nonoalco, en Nonoalco, flor perfumada,  
con pinos de escudos se va vistiendo  
¡Este no cae!  
En Nonoalco, en Nonoalco, junto a las tunas del Aguila,  
flores de cacao se va vistiendo.  
¡Este no cae!  
Yo soy el tepaneca  
Cuecuexin.  
Yo soy Quetzalcoatl  
Cuecuexin.  
Sólo Ehecatl  
que arrastra obsidiana,  
Sólo Ehecatl  
que arrastra obsidiana.  
En tierra otomí, en tierra nonoalca, en tierra nahua,  
los mexicanos ya se procuran placer.  
En tierra otomí, en tierra nonoalca, en tierra nahua,  
los mexicanos con escudos,  
¡Ea! Aún ahora se procuran placer<sup>201</sup>

Aquí vemos tres divinidades reunidas: Otontecuhtli, Cuécuec<sup>202</sup>, y Quetzalcóatl-Ehécatl. A mi juicio, las tres representan el fuego en los tres niveles principales del mundo. Como afirma Limón Olvera (2001b, pp. 92-93), Quetzalcóatl es uno de los númenes que representan el fuego celeste, mientras que en la forma de Ehecatl, el dios del viento “que arrastra obsidiana”, está actuando al quinto nivel del inframundo donde los muertos están afligidos con los vientos de cuchillos de obsidiana<sup>203</sup> (López Austin, 2012c, p. 381). La presencia de Cuécuec en el canto fortalece tal interpretación, ya que su dominio es todo el inframundo. Otontecuhtli también opera como dios del fuego y de los muertos (López Austin, 1985a, pp. 273-274), pero como el ‘Padre Viejo’ de los otomíes, el lugar principal de su dominio está siempre en el ombligo del

---

201. “Canto del rey de los otomíes” traducción de Garibay K. (1958, p. 118).

202. ‘Cuecuexin’, significa “el brazalete enjoyado” según Seler (2014b, pp. 334, 341) que él también identifica con el divino guerrero muerto. Según López Austin (1985b, p. 327), por otro lado, su nombre significa “inquieto”, “cosquilludo”, “agitado”, “desvergonzado” o “lleno de comezón”.

203. Muñoz Camargo ubica Tamoanchan, “donde se yerguen las flores” en el noveno nivel del inframundo, “lugar de vientos fríos [de obsidiana]” (citado y traducido en Johansson, 2015b, p. 66).

mundo,<sup>204</sup> aquí representado por el plano terrestre. Por último, Quetzalcóatl-Ehécatl en su conjunto logra la circulación de la fuerza divina entre el cielo y el inframundo por estar presente en los dos.

La pregunta surge entonces alrededor de las diferencias marcadas entre las comidas asociadas a los dioses ígneos en sus distintos dominios. Al respecto me atrevo proponer que, de manera general, el complejo *octli* se asocia con el fuego del inframundo, el *xoco* con el fuego del cielo y el *xoxo* con los dos, en sus nexos con la fertilidad del plano terrestre. El *octli* y el *xoco* en particular sirven como comidas rituales por ser opuestos complementarios. En el caso de los dos dioses otomíes, entonces, ahora se entiende por qué la comida de la fiesta de Yocippa es *xocotamalli* y la celebración de Otontecuhtli conlleva la borrachera general.

Aquí resulta necesario mencionar un rito descrito por Tezozómoc (1878, p. 302), *quixococualia*, como el “convite en nombre de los muertos” guerreros cinco o diez días después de quemar y enterrar los mismos. El convite se lleva a cabo alrededor de un *nuevo* bulto mortuario “de la figura y calidad que era el difunto [...] y al rededor [*sic*] mucha tea ú ocote ardiendo” (ibidem., p. 427). Este autor traduce el nombre del convite como “que le comen sus frutos” (ibidem.). A continuación analizo los morfemas del término y propongo mi propia traducción.

quixococualia  
qui-xoco-cua-lia  
3aOSG-agrio/fruta/dios.Xócotl-comer-APLI  
Comer la [comida] de/por Xócotl

Una de las acepciones del aplicativo de ‘cua’ o ‘comer’ es “manger la nourriture de quelqu’un” (Wimmer, 2006: .cualia), en el sentido de ser ‘en beneficio de’ o ‘por’ alguien. Creo que el nombre mismo del dios logra atinarse a la naturaleza del rito mejor que una acepción primaria de ‘agrio’ o ‘fruta’, ya que la comida del convite descrita por Tezozómoc no incluye platillos *xoco* ni fruta. Por otro lado, el ocote tiene un lugar central y es, como hemos visto, la sustancia física que encarna el dios Xócotl. En cuanto a la traducción ‘frutos’ que ofrece Tezozómoc, funciona por tener un ámbito más metafórico que también abarca bien el sentido del rito si pensamos que los ‘frutos’ de los muertos es la fertilidad de la tierra misma. A continuación, listo la comida propia de este rito:

---

204. Por su parte el *Códice Florentino* dice que el “padre de los dioses” es “el dios viejo que permanece metido en el lugar del ombligo del fuego, en el lugar del encierro de piedras de turquesa, Xiuhtecuhtli” (Libro VI, traducción de Limón Olvera, 2001b, p. 96).

De Tezozómoc (1878, pp. 302, 427-428 y 434)

cesta de frijol

chía

“una ave”

*cihuatotolin* [pavas]

*tlacatlacualli* [comida de la gente]

*centzontlacualli* [comida de los cuatro cientos (¿comida abundante?)]

*papalotlaxcalli* [tortilla en forma de mariposa]

guajolotes en mole de pipian

*izquiatl* [pucha de esquites]

*iztac octli* [pulque blanco]

pulque amarillo

cacao

Si incluimos los ritos descritos por Durán para los *ocotecutin* que se murieron en la guerra de Chalco, se puede confirmar que el *izquiatl* o “agua de esquites” se hacían como pozole o en mole: “aquellas pobres mujeres hacían aquellos cinco días comidas de pan y de puchas de maíz tostado [...]” (Durán, 1967, p. 155). Los *papalotlaxcalli*, o tortillas de mariposas, son interesantes por formar parte también de las ofrendas hacia las *cihuateteo* o *cihuapipiltin* (Sahagún, 2013, p. 33), diosas de las mujeres muertas en parto, y comparten con los difuntos guerreros hombres su dimensión astral, ígnea y guerrera<sup>205</sup> (Mazzetto, 2013, parr. 19-20). Considerando que los ritos de Xócotl Huetzi se concebían como la fiesta grande de todos los difuntos guerreros, la comida de sus ritos había de compartir bastante con la grabada por Tezozómoc para los ritos funerarios individuales. El consumo general de pulque, por lo menos, está comprobado. Si los esquites formaran parte de las exequias de Otontecuhtli (y se recuerda que Motolinía documentó la presencia de maíz tierno entre sus comidas rituales; véase a 2.1.10), servirían como el representante del complejo xoxo para comprobar la identificación de Xócotl Huetzi con la categoría 1 en el modelo teórico de 2.1.19.

En este contexto, resulta también necesario considerar otra ceremonia emparentada con las veintenas

---

205. Entre las comidas destinadas a las *cihuateteo* también hay indicio de un platillo posiblemente del complejo *xoco*: *xocoichtlamatzoalli* (Sahagún, 2013, p. 33; lo escribe ‘*xucuichtlamatzoalli*’). Este gustónimo resulta difícil de traducir. Por una parte, ‘*tlamatzoalli*’ está definida por Wimmer (2006: .*tlamatzoalli*) como “tortilla pliée” y como ya hemos visto ‘*tzoalli*’ es el término de la masa de amaranto usada en las efigies de los dioses. Mientras que ‘*xocoixitl*’ es el tallo (“peçon”) de una fruta (Molina 2, f. 160v/*GDN*). Entonces, una traducción posible es “la tortilla plegada de amaranto [en forma] del tallo de fruta”. Otra posibilidad se vislumbra cuando consideramos los “tamales rollizos” que se cortaban solo con el hilo de maguey ‘*ichtli*’ en la veintena de Panquetzaliztli (Sahagún, 2013, p. 140). El hilo de maguey no se incorpora en el gustónimo de esos tamales (*CF*, Lib. II, p. 133); sin embargo, resultaría coherente si el *xocoichtlamatzoalli* fuera de naturaleza semejante, solo esta vez fermentado y mezclado con masa de maíz negro. La comida ritual de las *cihuateteo* también incluye *octli* (Sahagún, 2013, p. 242).

de Panquetzalitzli y Tóxcatl, pero que a mi juicio no es propiamente parte de las celebraciones de esas veintenas. En el libro III del *Códice Florentino*, tenemos registro de los jóvenes (y unos viejos) que ayunaban por un año para poder consumir la carne del *ixiptla* de amaranto de Huitzilopochtli, y quienes se llamaban sus “guardianes” (CF, Lib. III, p. 6). El primer grupo de ellos son explícitamente los que comen el *ixiptla* de amaranto durante las celebraciones de Panquetzalitzli (ibidem., p. 5). Luego, el texto habla de otro grupo (“*no centlamantin*”) que empezaban a ayunar en el mismo tiempo para comer el dios (ibidem., p. 8). Aunque es posible que este grupo sea el mismo de los que ayunaban para Panquetzalitzli, el contexto<sup>206</sup> me hace pensar que es más probable que sean los que ayunaban para comer el *ixiptla* de Huitzilopochtli propio de Tóxcatl. Es acerca de este segundo grupo que tenemos registro de la ceremonia relevante para el presente estudio. Dice el texto que cuando se terminaba su ayuno, celebraban con un baño ritual y un banquete propio de los guardianes del dios:

auh in iquac in tzonquiçaia in ñneçaoaliz, cenca papaquja, maaltiaia, mahamoviaia, yoan moxocoqualiaia, quichioaia xocotamalli; yoan tlatonilli, anoço itzcuintli qujmjctiaia qujquaia, yoan tlaoaia, ic quinextiaia in ca oquimotlaxilique, imicampa ovetz, in jntequjuh, (CF, Lib. III, p. 9).

Y cuando terminaban su ayuno, se deleitaban mucho: se bañaban con agua, se bañaban con *amolli* [jabón]. Y se comía [lo de] Xócotl: hacían xocotamales, y el hervido [en mole], quizás un perro que mataban, que comían. Y se emborrachaban. Así mostraban que sus cargos habían ido por otro camino, habían pasado detrás de ellos.<sup>207</sup>

No considero estas comidas como parte de la comida ritual de las veintenas porque es un grupo muy específico y limitado que las comía y además porque su temporalidad es por naturaleza liminar; habría de caer después de la conclusión de las celebraciones de la veintena propiamente dicho, que sea Tóxcatl o Panquetzalitzli, y de terminar entre los primeros días de la próxima veintena.<sup>208</sup> Lo que llama la atención en este relato es el nombre de esta comida de desayuno: *moxococualia*. Hay un claro parentesco entre esta comida y la del *quixococualia*, aunque aquí están celebrando el fin del ayuno y la muerte simbólica del *ixiptla* del dios cuya carne de amaranto apenas han consumido. Lo que lo separa de manera definitiva de la comida de *quixococualia* es el consumo de *xocotamalli*. Como ya he analizado, la comida fermentada es la comida de *des-ayuno* por excelencia, y en esta ocasión de desayuno después de un año de ayunos arduos, los guardianes del dios se deleitan de sus dos formas principales: *xoco* y *octli*. Aunque la relación

206. En la traducción de Anderson y Dibble: “Still another group at this time began to fast in the year that they were to eat the god. They proceeded in this manner each year; thus they all continued giving [way to others]. They all went on exchanging [places]; there was mutual taking over and trading [of functions]. And likewise for the priests of the tribal temples there was fasting for a year. Great also was their suffering” (CF, Lib. III, p. 8).

207. Traducción mía.

208. Panquetzalitzli, por ejemplo, termina sus ritos hasta el cuarto día de Atemoztli (CF, Lib. II, p. 138).

con la muerte resulta más difusa para este rito, no se encuentra totalmente lejos: la muerte del dios era tan real como cualquier otro rito, y su pasaje del mundo se tenía que marcar con las comidas rituales adecuadas. Hay que notar además que la comida de *moxococualia* mantiene semejanzas con la comida de Tepeilhuitl, principalmente con el consumo de las dos formas de comida fermentada y los perros hervidos en mole.

Resulta muy interesante la observación de Johansson sobre la importancia del pulque como la *idea* de una fermentación existencial dentro de los ritos tanto de *quixococualia* y *moxococualia* como de Xócotl Huetzi:

Como la raíz (*patli*) se pone en el aguamiel (*neuctli*) para que surjan los cuatrocientos conejos, es decir la efervescencia sagrada de la fermentación, el *xócotl*, ya sea bulto de harina de bledos y de tamales o la ofrenda de manjares, permite al cadáver emprender su maduración orgánica hacia la luz ósea de su principio vital (Johansson, 2000, p. 179).

Para terminar con los ritos de Xócotl Huetzi, en cuanto a la idea que '*xocotl*' pueda simplemente referirse al árbol, o a la fruta (o, más bien, a un árbol frutal), el glifo toponímico de Xocotitlan, la capital de los mazahuas clarifica mucho. Como han identificado Seler (1993, Vol. IV, pp. 139-140) y Mikulska (2016, p. 114), la figura arriba del cerro aquí representada es claramente el mismo Xocotl u Otontecuhtli de la fiesta:



Fig. 2.13: *Matrícula de Tributos* (1522-1530),<sup>209</sup> lámina 14

209. *Matrícula* o *Matrícula de Tributos*, aquí en adelante.



Fig. 2.14: *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1558-1585), (Xócotl Huetzi), f. 251v



Fig. 2.15: *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1558-1585), (Otontecuhtli), f. 262r

La única manera de leer el glifo en fig. 2.13 es “xoco” por la cabeza. Sus rasgos característicos, las bandas negras en la cara y las mariposas de papel en el tocado, le hace fácil de identificar con Otontecuhtli de los *Memoriales* (figs 2.14 y 2.15). Ya que los mazahuas y los otomíes eran (y son) pueblos muy cercanos cultural y lingüísticamente, el hecho de compartir un dios tutelar resulta bastante coherente.<sup>210</sup> Michael Knapp Ring (2014) comenta que el nombre en Mazahua, *Anquhemore*, quiere decir “carne del amado (dios)”. Knapp Ring (2014, pp. 205-206) lo considera un posible calco de traducción libre del topónimo Xocotitlan, ya que es el dios Xócotl cuya carne está venerada.

### 2.3 Atamalcualiztli

Cada ocho años los mexicas celebraban una fiesta para el descanso y renovación ritual del maíz. Se llamaba *Atamalcualiztli*, o “la fiesta de los tamales de agua”. Generalmente, cada cuatro años era el

---

210. Además, se recuerda la formación curiosa en el Códice Huichapan del templo de *ixi*, o el templo de *xoco*, que indica una conexión entre el sabor agrio y el númen divino que sigue válido tras culturas y lenguas.



intervalo adecuado para una intensificación del rito mismo, mientras que cada ocho años servía para la renovación. Cada cuatro años en Izcalli celebraban el estiramiento de los niños y les daban aún a los bebés en brazos unas gotas de pulque, además de aumentar el número de sacrificados (CF, Lib. II, pp. 150-153). En Tóxcatl, Tezozómoc (1878, p. 108) relata que cada cuatro años morían más sacrificados junto con el *ixiptla* de Tezcatlipoca. Por otro lado, en Huexotzinco y Tlaxcala, cada ocho años era el intervalo de la “renovación o reedificación” del templo de Mixcoatl donde celebraban la fiesta de Quecholli. Se llamaba esta fiesta *calmamalihua*, “en la cual comen y beben y bailan y derraman por todos los rincones vino, y el mismo dueño toma un tizón encendido de lumbre nueva y échalos a unas partes y a otros [...]” (Durán, 1984, Vol. I, pp. 77-78). Ocho años representa dos ciclos de las cuatro direcciones cardinales y “portadores” de los años (pedernal, casa, caña y conejo); sin embargo, su conjunción con el sistema calendárico llega a un nivel más profundo. Desde Seler (1992, Vol. III, p. 280), varios autores han notado la importancia de este número en el ciclo venusino, ya que “ocho años es el periodo requerido para que los fenómenos venusinos vuelvan a caer aproximadamente en las mismas fechas del año trópico [...]” Por otra parte, el periodo ‘canónico’ de la desaparición del planeta durante la conjunción inferior era de ocho días” (Šprajc, 1996, p. 38). Este último dato es muy llamativo, puesto que además de celebrarse cada ocho años, Atamalqualiztli duraba ocho días.

La asociación Venus-maíz está muy arraigada en el pensamiento mesoamericano (véase a Šprajc, 1996), tanto en sus relatos míticos sobre el origen del maíz como en los fenómenos celestiales que les dejaban fijar los momentos adecuados para sembrar y cosechar. Quetzalcóatl, que también era Tlahuizcalpantecuhtli, el señor de la estrella del alba (Venus), tenía sus orígenes como numen del cultivo y regeneración del maíz (Florescano, 1995, p. 219-225). Las plumas de quetzal que le sirven como escamas son una característica asociada con los númenes de la vegetación, donde la pluma de quetzal representa la espiga del maíz, y el pelo representa el pelo suave del elote<sup>211</sup> (Heyden, 1998, p. 51; Taube, 2000). Aunque el dios Quetzalcoatl como tal no aparece en el relato del *Códice Florentino* de Atamalqualiztli, sigue siendo una parte muy importante de la celebración, tanto por su identificación con Venus como por su relación mediadora entre el cielo y la vegetación de la tierra, o sea, el maíz. Su importancia está comprobada por el canto de Atamalqualiztli, donde el numen está invocado debidamente como Quetzalcóatl y como su gemelo/nahual Xólotl:

---

211. Sin embargo, hay que notar que muchas deidades de otra naturaleza también portan la pluma de quetzal en su vestimenta, como Ixcozauhqui, Opochtli y Chalchiuhtlicue, entre otros.

AQUI ESTA UN CANTO (QUE) SE CANTABA CADA OCHO AÑOS CUANDO LA EPOCA DE COMER  
TAMALES DE AGUA<sup>212</sup>

I

Mi corazón es flor: está abriendo la corola,  
Ah, es dueño de la media noche.

— Ya llegó nuestra Madre, ya llegó la diosa:  
Tlazolteotl.

— Nació Centéotl en Tamoanchan:  
donde se yerguen las flores: I-Flor.

Nació Centéotl en región de lluvia y niebla: donde son hechos los hijos de los hombres,  
¡donde están los dueños de peces de esmeralda!

II

— Ya va a lucir el sol, ya se levanta la aurora:  
ya beben miel de las flores  
los variados pechirrojos, donde está en pie la Flor,  
En tierra estás en pie cerca del mercado,  
tú eres el Señor, tú, Quetzalcóatl

— ¡Sea deleitado junto al Arbol Florido:  
los variados pechirrojos, los pechirrojos  
oíd.

Ya canta nuestro dios:  
oídlo,

— ¡ya cantan sus pechirrojos!  
¿Es acaso nuestro muerto el que trina?  
¿es acaso el que va a ser cazado?

— Yo refrescaré con el viento mis flores:  
— la flor del sustento (humano), la flor (que huele a maíz)  
donde se yerguen las flores. [tostado]

III

Juega a la pelota, juega a la pelota el viejo Xólotl:  
en el mágico campo de pelota juega Xólotl:  
el que viene del país de la esmeralda. ¡Míralo!

—¿Acaso ya se tiende Piltzintecutli  
en la casa de la noche, en la casa de la noche?

— Príncipe, príncipe:  
con plumas amarillas te aderezas,  
en el campo de juego te colocas,  
— en la casa de la noche, en la casa de la noche.  
El habitante de Oztoman, ay, el habitante de Oztoman  
lleva a cuestas a Xochiquetzal:  
allá en Cholula impera.

¡Oh ya teme mi corazón,  
— oh, ya teme mi corazón:

¡llegó Centéotl:  
vayamos a...

El habitante de Oztoman, el de Chacala:

---

212. Traducción y paleografía de Garibay K. (1958, pp. 152-153).

su mercancía, orejeras de turquesa,  
 — su mercancía, ajorcas de turquesa.  
 El acostador, el acostador se acuesta:  
 — ¡Ya con mi mano hago dar vuelta a la mujer,  
 yo soy el acostador!

[En náhuatl]

*Iz catqui in cuicatl chicuexiuhtica mevaya in icuac atamalqualiztli*

I  
*Xochitl noyollo cuepontimani a*  
*ye tlacoyoalle, oaya, oovayaye.*  
*Yecoc ye Tonan yecoc, yeteutl*  
*Tlaçolteutl a oaya oovayaye.*  
*Otlacatqui çenteutl Tamiyoanichan*  
*in xochitl ihcacan, Ce-Xochitl in*  
*yantala, yantata,*  
*ayyao, ayyave tilili*  
*yao ayiave, oayyave.*  
*Otlacatqui centeutl, atlyayavican*  
*In Tlacapillachivaloyan*  
*chalchimichvacan*  
*yyao, yantala, yantanta ayyao,*  
*ayyave, tililiyao, ayyave oayyave.*

II  
*oyatlatonazqui tlavizcallevaya*  
*iuán tlachichinaya*  
*nepapan quechol, xochitlacaca*  
*yyantala, yantata, ayyao, ayyave,*  
*tililiyao ayyave oayyave.*  
*Tlalpan timoquetzca, tianquiznavaqi*  
*a nitlacatla niquetzalcoatla*  
*yyantala yantanta, ayyao, ayyave,*  
*tilili yao, ayya ve oayyave.*  
*Maya aviallo xochinquavitl itlan*  
*In nepapan quecholli maya in quecholli*  
*xicaquiya*  
*tlatoaya ytoteuh*  
*xicaquiya*  
*tlatoaya yquechol*  
*amach yeva tomicauh tlapitzca*  
*amach yevan tlacal vaz, ovao.*  
*aye oho. yyayya*  
*çaniquiyecavizca noxocha*  
*tonacaxochitli yeizquixochitla,*  
*xochitlicaca. yyaa.*

III  
*Ollama, ollama vive xolutl*  
*navalachco, ollamaya xolutl.*



habitaba sobre todos los aires y sobre los nueve cielos [...] y que en su servicio había un gran número de enanos y corcovados, truanes y chocarreros que la daban solaz con grandes músicas y bailes y danzas [...] y que su entretenimiento era hilar y tejer cosas primorosas y muy curiosas [...] Dicen que fué mujer del dios *Tláloc*, dios de las aguas, é que se la hurtó *Tezcatlipoca*, é que la llevó a los nueve cielos é la convirtió en *diosa del bien querer* (Muñoz Camargo, 1892, pp. 154-155).

En otro mito relacionado, Quetzalcóatl se masturba encima de una piedra que luego se convierte en un murciélago (*Códice Magliabechiano*, lam. 124). Los dioses mandan aquel animal a donde Xochiquetzal duerme en Tamoanchan. El murciélago le muerde su sexo, un acto que Johansson (2012, p. 102) considera una clitoridectomía.<sup>214</sup> Del agua que sale cuando lavan el “bocado” la primera vez brotan flores fétidas. Se lava la “rosa” otra vez en Mictlan y de allí salen flores olorosas. Milbrath (2013, pp. 29-30, 95) ha notado las coincidencias profundas entre los elementos míticos arriba descritos, los ritos tanto de Tepeilhuitl como de Atamalqualiztli y la lámina 44 del *Códice Borgia*. Según esta investigadora, la imagen de Xochiquetzal con máscara de Tláloc acostada en la posición del sacrificio remite indudablemente a los sacrificios de Tepeilhuitl. Además, los ritos de Atamalqualiztli con su énfasis en la diosa y el árbol florido de Tamoanchan (elementos 11 y 12 en la fig. 2.16) están evocados en la lámina 44 por el árbol multicolor brotando de su cuerpo, por el murciélago arriba con cabeza de Quetzalcóatl en la boca y por los chorros de sangre florida que bajan a la vagina y a la boca de la diosa. La investigadora afirma que esta lámina también forma parte de un almanaque de Venus, aquí particularmente ligado a la salida heliaca que conmemora Atamalqualiztli (Milbrath, 2013, p. 95). Por lo tanto, postula que el mito del nacimiento de las flores “may have been dramatized as part of the Atmalqualiztli ceremony” (*ibidem.*, p. 30). Se recuerda que según el código *Telleriano-Remensis* (lam. 11r), una de las advocaciones de Xochiquetzal es la diosa ciega *Ixnexitli*, u “ojos-cenizas”, que la representa después de su “caída” de Tamoanchan (Graulich, 1983, p. 577). El texto del código aclara que fue en honor de esta diosa y su caída por lo que hacían el ayuno de ocho en ocho años de comer nada más pan y agua; o sea, es precisamente esta serie de mitos los invocados durante la celebración de Atamalqualiztli. De hecho, uno de los nombres para el mero día de la fiesta era *ixnextioaya*, que Sullivan (1997, p. 68) traduce como “the hoarding up [of good fortune]” y Garibay (1948) lo hace más literalmente como “se enceniza la cara”. El texto castellano dice que quiere decir “buscar ventura” (Sahagún, 2013, p. 153), posiblemente porque el verbo *ixnextia* significa “acaudalar” (Molina 2, f. 46r/GDN). Sin embargo, la relación estrecha entre la diosa *Ixnexitli* y la fiesta de Atamalqualiztli

214. De ser así, se podría considerar como la contraparte femenina de la castración masculina que queda implícita en mucha iconografía del Altiplano Central (véase a Echeverría García & López Hernández, 2010). Sin embargo, estos investigadores consideran que este episodio mítico trata más bien del trabajo divino del murciélago de “romper los dientes de la vagina de la mujer” (*ibidem.*, p. 162).

hace muy probable que en este caso el nombre tenga una cara polisémica que refiere a la mitología de la caída primordial al igual que a las fortunas personales. De ser así, una traducción posible de *ixnextioaya* (normalizado: *ixnextihuaya*) sería “se volvía Ixnextli”:

ixnextihuaya

ixnex-ti-hua-ya

diosa.Ixnextli-CAUS-IMPE-PAS

Ahora bien, aquí hay que aclarar ciertos puntos acerca de la relación muy discutida entre mitos y ritos en las celebraciones mesoamericanas. Que haya parentesco entre los ritos de Atamalqualiztli y los mitos arriba descritos no es discutible. Sin embargo, la naturaleza de tal parentesco queda de todas formas incierta y nebulosa. Al respecto, resulta útil notar ciertas observaciones de López Austin acerca de los que él considera los tres núcleos ontológicos que se relacionan entre sí sin que uno sea la fuente del otro: el mito-creencia, el mito-narración y, por último, el rito.

[R]ito y narración mítica no son meras vías de expresión simple del mito-creencia, sino expresiones de sistemas semi-autónomos con funciones, estructuras, leyes y aun historias propias. El rito, por ejemplo, no es un proceso que sólo recuerde las definiciones fundamentales del cosmos, que sólo reproduzca simbólicamente los hechos significativos del principio del tiempo. El rito tiene un fuerte valor como acción calendárica, medio de propiciación de las fuerzas de los dioses que irrumpen cotidianamente en el mundo de los hombres; es auxilio a los dioses presentes en el mundo, acción participativa con la que el hombre cree garantizar el orden de los procesos cósmicos; es también, hay que acentuarlo, el recurso eficaz de defensa contra dichas fuerzas irruptoras (López Austin, 1998, pp. 117-118).

No es de extrañar, entonces, que en efecto hay nexos de continuidad mítica entre los ritos de Atamalqualiztli y otras fiestas calendáricas de los antiguos nahuas que abordaré adelante. La distinción que enfatiza López Austin entre el mito-narración y el mito-creencia resulta muy pertinente aquí, ya que mientras ciertos elementos iconográficos persisten entre todo este conjunto ritual —bailes con disfraces de animales, el ayuno de *atamalli* o “pan” sencillo, el tejido, el árbol florido— no todos están reproduciendo los hechos significativos del mito-narración de Xochiquetzal en Tamoanchan. Más bien, están compartiendo con el mito una creencia más fundamental que relaciona estos símbolos con el polo femenino, fértil, selénico y generador del cosmos.

Antes de considerar los ritos relacionados, empiezo con una breve descripción del festival de

Atamalqualiztli. Se caracterizaba principalmente por el ayuno general de siete u ocho días<sup>215</sup> de sólo comer “tamales de agua”, o *atamalli* una vez al medio día (CF, Lib. II, p. 163). Estos tamales se hacían de puro maíz no nixtamalizado, reposado en agua. No se comía ni chile ni sal. Estas características cumplen cabalmente con la lógica del ayuno ya analizado. Representa una versión poca apetitosa de la comida de diario; el *atamalli* es particularmente apto porque es justo esa comida de diario que quieren dejar descansar y rejuvenecer. Por suerte, en su relato de una de las fiestas relacionadas, Durán nos deja una descripción precisa de la preparación del platillo de ayuno:

Este día se hacía todo el pan sin cocer el maíz con cal, salvo cocido en sola agua. Lo cual era de esta manera que cocido el maíz en sola agua lo molían y molido, deshacían aquella masa en agua, dejándola bien espesa y luego colábanla por unos paños malos. Después tomaban aquella masa y echábanla en hojas de maíz envuelta y cocíanla en ollas y espesábase con el fuego dentro de aquellas hojuelas, y este pan comían y no otro. Llamen a este pan en la lengua *atamalli* que quiere decir “pan de agua sola”, que propiamente hablando es decir pan cenecño, amasado con agua, sin sal ni levadura (Durán, 1984, Vol. I, pp. 66-67).<sup>216</sup>

Todos que no cumplían con el ayuno eran castigados. Luego cuando llegaba el penúltimo día de la fiesta, empezaban el baile de los dioses. Llegaba gente disfrazada de colibríes, mariposas, abejas, moscas, buhos, lechuzas, escarabajos, y, llamativamente, la personificación del sueño, o el “soñador”:<sup>217</sup>

*Auh no cequintin ipã moquixtiaya in cochiztli, in ixocotamalcozqui: ioã totolnacatl, in jcozquj*  
(Primeros Memoriales, 1997, p. 68).

Y también se disfrazaban algunos como el soñador, con su collar de tamales agrios y su collar de la carne de guajolota.<sup>218</sup>

El texto castellano correspondiente dice que “otros traían a cuestras un hombre durmiendo, que decían era el sueño; otros traían unos sartales de tamales que llaman *xocotamalli*, otros de otros tamales que llaman *nacatamalli*” (Sahagún, 2013, p. 153). Aquí, los tamales de carne, *nacatmalli*, corresponden a la carne de guajolota en el texto en náhuatl. Aunque admito la posibilidad del uso de un segundo tipo de tamal en los ritos, a mi juicio esto representa una sobretraducción del fraile, ya que la palabra *nacatamalli* no aparece

215. Véase a 2.3.1

216. El “tetamal” es lo mismo que un “atamal” en Chiconcuac de Juárez, donde es un tamal hecho de la misma masa fermentada del xocotamal, pero cocido nada más con agua (Castillo Gomez, en prensa, p. 25). Es posible que la relación entre ‘*atamalli*’ y ‘*xocotamalli*’ siga estrechamente vinculada en esta región.

217. *Cochiztli*. Wimmer (2006: .cochiztli) dice que la forma nominalizada de ‘*cochi*’, ‘*cochiztli*’ también puede denotar ‘soñador’ (‘rêveur’ en frances). Launey (2011, p. 400) afirma que en pocos casos el nominalizador ‘-liztli’ puede ser usado en la misma forma como el ‘-ni’, para nominalizar no la acción (en este caso, el sueño) sino el actor (en este caso, el soñador).

218. Traducción mía.

en el texto náhuatl, tanto de los *Primeros Memoriales* como del *Códice Florentino*. El texto en náhuatl habla solamente de la carne de pava sin mención ninguna de relleno de tamal. Además, se recuerda que en Tlaxochimaco y Tepeilhuitl, la carne de pava se consume junto con los xocotamales; en Tepeilhuitl, esta carne explícitamente *no* se sirve como relleno, sino hervido y separado. En una fiesta semejante de los mercaderes considerada más adelante, la carne de guajolote, hervido y guisado, se metía *encima* de unos tamales gruesos (posiblemente *xocotamalli*). Por lo tanto, todo aquel contexto me lleva a pensar que el sentido literal del náhuatl probablemente es correcto: la comida decorativa era un collar de carne de guajolota y otro collar de tamales agrios. Otro punto interesante es que estos platillos *xoco* pertenecían particularmente al personaje del soñador, quien parece corresponder al “acostador” (*cochini*) de la última estrofa del canto. Allí se encuentra una relación entre el soñador, los mercaderes “habitante de Oztoman”, y la fertilidad “Ya con mi mano hago dar vuelta a la mujer”.

Otros participantes se disfrazaban como los “pobres”, tomando los papeles de vendedores humildes de verduras y de leña, y de leprosos.<sup>219</sup> En estos disfraces de personas pobres y afligidas se vislumbra posiblemente un rito de reverso de estatus como ha analizado Turner (1977), ya que no habría razón de decir que “se disfrazaban como pobres” (“*in ipan moquixtiaya in motolinia*”) si esas mismas personas humildes fueran los participantes en el baile (*CF*, Lib. II, p. 163). El contexto parece implicar que eran personas de alto estatus quienes participaban en esta forma, posiblemente sacerdotes, mercaderes o incluso nobles.<sup>220</sup> Según Turner (1977, pp. 177-178), los ritos del reverso de estatus tienden a surgir en momentos determinados en los cuales la sociedad se encuentra en un tipo de crisis. La muerte ritual del maíz sagrado podría ser justo la crisis que requiere un momento de desequilibrio sancionado para luego restablecer sus normas sociales. Como observa Turner,

the masking of the weak in aggressive strength and the concomitant masking of the strong in humility and passivity are devices that cleanse society of its structurally engendered "sins" and what hippies might call "hang-ups." The stage is then set for an ecstatic experience of *communitas*, followed by a sober return to a now purged and reanimated structure (Turner, 1977, p. 185).

Luego entraban los mazatecas<sup>221</sup> en el rito (*CF*, Lib. II, p. 164). Con sus brazos amarrados (elemento 14

---

219. Por ‘leprosos’ quiere decir personas con cualquier enfermedad que altera la morfología de la piel, no necesariamente la causada por una bacteria a la que hoy damos ese nombre (L. A. Vargas, comunicación personal, febrero 2019).

220. Se ve la misma dinámica de imitación en la fiesta propia de los mercaderes, quienes imitaban los enfermos, bubosos y ciegos (véase a 2.3.3).

221. La identificación de este grupo resulta más compleja de lo que parece. Seler (2014b, p. 362) explica su presencia por la relación de los mazatecas de Teotitlan de Camino, Oaxaca con el culto de Venus, argumento que



en la figura 2.16), tomaban con sus bocas culebras y ranas de una tina de agua enfrente de la imagen de Tláloc. En la ilustración, los mazatecas aparecen con cuerpos pintados negro como sacerdotes con sus brazos atados dentro de una prenda ritual que parece el mismo que llevan ciertos sacerdotes relacionados con el fuego en las ilustraciones para las veintenas de Xócotl Huetzi (lam. 251v), Téotl Eco (lam. 252r), Panquetzaliztli (lam. 252v) e Izcalli (lam. 253r). Comían serpientes vivos mientras bailaban y gritaban. Según Sahagún había dos días de baile. Al llegar al fin del segundo día, iban en procesión alrededor del templo cuatro veces. Luego rompieron su ayuno con los xocotamales que llenaban los trojes de maíz. Todos tomaban algunos tamales antes de volver a sus casas.

Como ya se mencionó, el canto de Atamalqualiztli habla de Xochiquetzal/Tlazoltéotl en Tamoanchan. Aunque el texto de Sahagún no explicita la presencia de Xochiquetzal, la imagen detallada que lo acompaña en los *Primeros Memoriales* aclara su papel:

---

retoma Graulich (2001, p. 362). El argumento es coherente, sin embargo, lo considero con más detalle en el capítulo III.



Fig. 2.16: *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1558-1585), lam. 254r, con anotaciones

En la figura 2.16, Xochiquetzal (11) aparece tejiendo enfrente del árbol florido de Tamoanchan (12) mientras Tezcatlipoca (10) se acerca del otro lado. La ilustración parece indicar que una *ixiptla* de Xochiquetzal tejía enfrente de alguna representación del árbol como parte de los ritos. Como veremos más

adelante, esto se vuelve más probable cuando se consideran los otros ritos que comparten su núcleo mitocreencia. Los otros dioses que aparecen en procesión son Xochipilli (1), Uixtocihuatl (¿2?), Totochtin (3), Tláloc (4), Chalchiutlicue (¿o Tzapotlatena?) (5), Ixtlilton (6), Ayopechtli (7), Ixcozauqui (8), Chicomecóatl (9) y una última figura en la parte arriba derecha (12) de difícil identificación.<sup>222</sup> También hay que notar la presencia de Xipe Tótec o Quetzalcóatl en una cueva (15).<sup>223</sup> La variedad de dioses aquí representada muestra claramente la diferencia de escala entre los ritos de Atamalqualiztli y los otros que se analizan adelante.

Atamalqualiztli es uno de las pocas fiestas donde los informantes de Sahagún se atreven a dar su interpretación acerca del significado de sus ritos:

*ic moceujtiuja in tonacaiutl, in chicuexiuhlica: ipampa qujlmach cēca tictlahijoujltia, injc tiqua, in ticchiluja, in tiquiztauja, in tictequjxqujuja, in motenexuja: yn juhqujma ticatzonmictia ynic tichemjtia: qujlmach ic mopilqujxtitiuja, in totonacjutl, ynjc iuhqujn muchioaia (CF, Lib. II, p. 164).*

Así se daba descanso a nuestro sustento en el octavo año; porque se dice que le damos mucho tormento cuando lo comemos, lo enchilamos, lo salamos, le ponemos tequesquite, lo nixtamalizamos. Fue como si lo matáramos desde su fuente de agua<sup>224</sup>, entonces lo revivimos. Se

222. He basado las identificaciones en las ilustraciones de los dioses y su vestimenta que se encuentran en las láminas 261r a 267r de los *Primeros Memoriales*.

223. La cara (o máscara de piel) tiene una raya roja pasando por el ojo. La raya es característica de la pintura facial tanto de Quetzalcóatl (cf. *Códice Teleriano-Remensis*, lam. 8v, 10r; *Códice Borgia*, lam. 53) como de Xipe Tótec (cf. *Códice Borgia*, lams. 61 y 67), aunque la pintura facial de este último dios es siempre roja, como en la ilustración. El elemento arriba de la cueva es el *yopitzontli*, “elemento cónico con tiras a los lados” y característica de los atavíos del dios Xipe Tótec (González González, 2011, pp. 62-63). Sin embargo, Quetzalcóatl también porta su versión de este atavío (cf. *Códice Borbónico*, lam. 3). El elemento debajo de la cara parece un pie con garras sumado por cuatro bolitas. Resulta que una efigie de Xipe Tótec de la época Clásica encontrada en Teotihuacán tiene un elemento muy parecido: “Su mano derecha sujeta un vaso con pedestal en forma de garra de murciélago” (González González, 2011, p. 63). Efectivamente, había “una probable vinculación entre “Nuestro señor el desollado” y el dios murciélago en la cosmovisión de los antiguos zapotecos [...]” (ibidem.), hecho que concuerda bastante bien con el mito de Xochiquetzal y su raptó en Tamoanchan, el mito-narración base de la fiesta de Atamalqualiztli. Sin embargo, por la misma razón, la asociación mítica con el murciélago queda igualmente bien si la cabeza/máscara es de Quetzalcóatl, por su papel protagónico en el mito. Por lo tanto, no me atrevo a identificar este elemento de manera definitiva.

224. La palabra correspondiente en náhuatl, ‘*ticatzonmictia*’ resulta muy compleja para traducir. Se puede descomponer así:

ti-c-a-tzon-mjc-ti-a  
1aSPL-3aOSG-agua-cabello-morir-APLI-PAS  
matábamos el cabello-agua de él

‘*Mictia*’, o ‘matar’ es bastante claro. El sustantivo incorporado, ‘*atzon*’ es más oscuro. Garibay K. (1948) lo traduce como “como que le maltratamos la fuerza (?)” al parecer por el ‘*tzon[tlia]*’ o ‘cabello’ que se asocia con la fuerza del *tonalli*. Sin embargo, esa opción no toma en cuenta una parte del sustantivo, ‘*a*’, que significa ‘agua’. Una huella

decía que así le daba juventud a nuestro sustento, y eso parecía pasar.<sup>225</sup>

Aquí, por lo tanto, encontramos el nacimiento de Cintéotl aunque el dios como tal no aparece ni en la relación escrita de Sahagún ni en la ilustración acompañante. Sin embargo, el nacimiento y rejuvenecimiento del maíz está invocado bajo su nombre propio y nombre calendárico en el canto: “nació Cintéotl en Tamoanchan/Donde se yerguen las flores: 1-Flor”. El ayuno, la diosa Xochiquetzal, el tejido, los bailes de personas disfrazadas con su elemento de ‘reverso de estatus’, el rapto primordial, y por último, el consumo ritual de *xocotamalli* son todos elementos que sirven para la regeneración de nuestro sustento el maíz: el dios joven que nace en Tamoanchan cada ocho años.

### 2.3.1 Semejanzas entre Ochpaniztli y Atamalculiztli

Empiezo este breve recorrido por los ritos asociados con Atamalculiztli con la veintena de Ochpaniztli. En efecto, Graulich (2001) la considera la base fundamental de los ritos luego ampliados cada ocho años en Atamalculiztli. Ochpaniztli es igualmente una celebración del nacimiento de Cintéotl. En este caso Toci toma el papel de la madre, y su *ixiptla* pasa días antes de su sacrificio tejiendo una falda y un huipil que luego vendía en el mercado mientras jóvenes bailaban alrededor de ella (Durán, 1984, Vol. I, p. 145). Después de su sacrificio, en los últimos ritos de la fiesta, los sacerdotes de Chicomecóatl, vestidos en las pieles recién desolladas, esparcían granos de maíz de cuatro colores y pepitas de calabaza. Las sacerdotisas de Chicomecóatl, por su parte, cargaban siete mazorcas de maíz salpicadas con hule en sus espaldas, y cantaban con brazos y piernas pegados con plumas (CF, Lib. II, p. 116). Aunque claramente no representa una recreación del mito paso por paso, estos elementos parecen remitir al espacio mítico de Xochiquetzal en el paraíso de Tamoanchan, antes de su caída. Tanto las sacerdotisas pintadas y ataviadas con plumaje como los jóvenes que bailaban mientras que la *ixiptla* tejía remiten a Xochiquetzal en el paraíso primordial de Tamoanchan.

El otro rasgo prominente que comparten las dos fiestas es el ayuno de ocho días. Ahora bien, el *Códice Florentino* dice que lo de Atamalculiztli duraba nada más siete días<sup>226</sup> (CF, Lib. II, p. 163), mientras

---

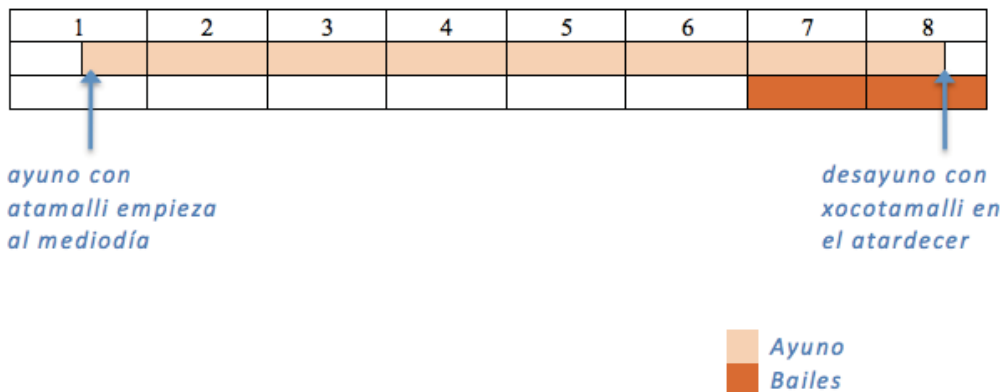
interesante de su interpretación proviene de las *Relaciones Geográficas* de Tlaxcala: “llaman ATZONTLI [a] la propia fuente y, ATZONPAN, [a] el lugar de la fuente, que quiere decir ‘principio de agua’” (Acuña, 1984, p. 89). Por lo tanto, he optado considerar ‘fuente de agua’ como una descripción de la manera en la cual mataban al maíz.

225. Traducción mía.

226. El texto castellano, sin embargo, dice en otra parte que el ayuno duraba ocho días (CF, Lib. II, p. 41).

que el *Telleriano-Remensis* (lam. 11r) y el *Vaticano A* (lam. 17r) afirman ocho días. Creo que la diferencia es resultado de un conteo más exacto de los informantes de Sahagún. Como se ve en la figura 2.16 (elemento 17), el signo de *ilhuitl* o ‘día de 24 horas’ (Dehouve, 2010, p. 72) está plasmado ocho veces en la parte arriba derecha. Esto quiere decir que el rito en total dura ocho días completos. Según el relato mismo de Sahagún, el desayuno de *xocotamalli* tuvo lugar en el atardecer del último día (*CF*, Lib. II, p. 164). Dado que se comían los *atamalli* una vez al mediodía, parece muy factible que el ayuno empezara en mediados del primer día de la fiesta, en el momento de comer los primeros *atamalli*. Entonces, depende de la forma de conteo, el ayuno pudo haber durado siete días completos de 24 horas —el significado preciso de *ilhuitl*— u ocho de los días que se ocupaban en el rito, aunque fuera de tiempo parcial. Como argumenta Dehouve (2010, p. 80), es muy probable que el ayuno de “ocho días” que graba Durán para Ochpaniztli implique este mismo error frente al sistema indígena de contar el tiempo, y que, por lo tanto, su ayuno duraba siete días y su desayuno uno.

Tabla 2.4: Los ocho días de Atamalqualiztli con el ritmo de ayuno, baile y desayuno



En las secciones anteriores he argumentado que la presencia de *xocotamalli* en Ochpaniztli es muy probable. Las semejanzas con los ritos de Atamalqualiztli son, entonces, otro argumento en su favor. Aquí agrego un último: en la Sierra Madre de la Huasteca, Galinier ha notado que los otomíes siguen invocando el maíz “podrido” en el momento de su cosecha de temporal en septiembre, o sea, justo cuando caía la veintena de Ochpaniztli.

Como todas las divinidades, el maíz también puede ser nefasto, cuando está “podrido”, no apto para consumo. Es el “maíz de los ancestros”, imagen de la muerte y generador de las enfermedades, a quien se invoca durante ciertas ceremonias curativas (San Lorenzo Achotepec)

y durante la fiesta de los elotes, que se celebra en el mes de septiembre, en el momento de la cosecha del maíz de temporal (Galinier, 1987, p. 360).

Al parecer, la lógica es la misma: la invocación de la fecundidad por medio de los antepasados (guerreros) y de la muerte justo en el momento de la cosecha nueva. El maíz “podrido” en el caso de Atamalqualiztli y Ochpaniztli es el maíz fermentado en un estado liminal entre vida y muerte y capaz, por lo tanto, de cruzar la frontera invisible entre la superficie de la tierra y el inframundo.

### **2.3.2 La fiesta de las flores, *xochilhuatl***

La próxima fiesta que comparte muchos rasgos míticos y simbólicos con Atamalqualiztli es la celebración particular de los pintores, labranderas, tejedores, plateros y otros gremios afines para su “abogada” Xochiquetzal (Durán, 1984, Vol. I, p. 152). El primer día de la fiesta, que concuerda con los ritos de Téotl Eco, las sacerdotisas de Huitzilopochtli/Xochiquetzal<sup>227</sup> molían la masa de *yoltextli* que iba a recibir la huella del dios. Acabando la noche, el pueblo esperaba la llegada de los guerreros *yacatecutin*: Yacatecuhtli, Cuachtlapocohcoyaotzin y Titlacahuan.<sup>228</sup> Veinte días después en Tepeilhuitl, se concluyó la fiesta con el sacrificio de dos doncellas de estirpe real y el desollamiento de una representante de la diosa Xochiquetzal. Luego otro “indio” se vestía con su piel y se sentaba en el patio para fingir telar (ibidem., pp. 153-155). Al mismo tiempo, “bailaban todos los oficiales dichos [los artesanos], con disfraces de monos, gatos, perros, adives, leones, tigres, un baile de mucho placer [...]” (ibidem., p. 155). Además, este día sólo se comían “pan” pintado con flores, aves y “muñecas”, que tal vez quiere decir los jorobados que bailaban para Xochiquetzal en Tamoanchan. Se llama esta fiesta *xochilhuatl*, o “fiesta de las flores” (ibidem., p. 151). Durán (ibidem., p. 153) afirma que fue fijada en las veintenas de Téotl Eco y Tepeilhuitl en el año solar. Sin embargo, hay que notar las semejanzas con la fiesta móvil descrita por Sahagún (2013, pp. 91, 219) para el día Siete Flor que honraban los pintores y mujeres labranderas. Las mujeres en particular ayunaban ochenta, cuarenta o veinte días antes de la fiesta<sup>229</sup>. El día de la ceremonia, había sacrificio de codornices frente a la estatua de la diosa. En otra parte de su trabajo, Sahagún (2013, pp. 38-40) describe con más detalle una fiesta móvil sin fecha, muy probablemente el mismo Siete Flor. Se llama simplemente *xochilhuatl* y fue en honor de Macuilxóchitl y Xochipilli (CF, Lib. I, p. 13). Siete Flor es el

---

227. Curiosamente, al parecer esta diosa de alta importancia en el panteón mexica no tenía su propio templo, sino que su adoración tuvo lugar en el templo de Huitzilopochtli (Durán, 1984, Vol. I, p. 153).

228. Véase a 2.3.3. y 2.3.4.

229. Contrariamente, Serna (1892, p. 350) escribe que los hombres al igual que las mujeres ayunaban 40 días antes.

nombre calendárico de Piltzintecuhtli, otro aspecto de Xochipilli (Seler, 2014a, p. 333; Anders, Jansen & Reyes García, 1993, p. 142). Además, en la descripción breve de esta fiesta móvil en el Libro II, dice que los hombres hacían ceremonias “al dios *Chicomexóchitl*, y las mujeres a la diosa *Xochiquetzal*” (Sahagún, 2013, p. 91). Resulta claro que aquí está haciendo referencia al dios masculino Piltzintecuhtli-Xochipilli por su nombre calendárico. Los ritos dedicados a este día incluían un ayuno de cuatro días en el cual sólo comían una vez en media noche un atole pintado con flores, que se llamaba “el ayuno de las flores” (CF, Lib. I, p. 13).<sup>230</sup> Llegado el quinto día, se celebraba con sacrificios de codornices y ofrendas de tamales con mole; dos tamales de amaranto: uno negro, otro rojo; esquites y esquites con miel; tortillas en forma de rayos y mariposas; figuras de *tzoalli* en forma de arcos, flechas, escudos y muñecas; y, por último, *yoltlaxcalli*, o tortillas de masa sin nixtamal (ibidem.). Había simbología fuertemente guerrera de esta fiesta, con énfasis en los cautivos de los enemigos de los mexica que vivían en las fronteras del imperio (ibidem., pp. 13-14).

Las fiestas de los dos relatos comparten comida ritual de figuras de *tzoalli* (Durán, 1984, Vol. I, p. 156), el simbolismo guerrero —en términos generales, ya que el relato de Durán hace hincapié en los *yacatecutin* de los dioses mercaderes y el de Sahagún en los “cautivos de tributos” sacrificados—, y, por último, una idea de la penitencia y alivio de las enfermedades venéreas y de la piel (Durán, 1984, Vol. I, pp. 155-156; CF, Lib. I, p. 13). No obstante, Sahagún es bastante claro sobre esta fiesta *xochilhuitl* del día Siete Flor: trata de una fiesta móvil cuyas festividades no duran más de cinco días en total. Por otro lado, Durán ubica su doble fiesta de *xochilhuitl* en el año solar, con una celebración preliminar en Téotl Eco seguida por su fin en Tepeilhuitl. Ahora bien, hay que notar que Graulich (2001, p. 365) considera que los ritos de *xochilhuitl* descritos por Durán pertenecen en realidad a Atamalqualiztli y que el fraile les atribuyó erróneamente al día Uno Flor o Siete Flor en Téotl Eco.

Entonces, vemos tres posibilidades acerca de la naturaleza de los ritos de *xochilhuitl* de Durán: 1) son realmente ritos de Atamalqualiztli; 2) son realmente ritos de la fiesta móvil de Siete Flor; y 3) son ritos tal y como nos cuenta el fraile Durán, o sea, la fiesta particular de las labranderas en el año solar que tuvo lugar en las veintenas de Téotl Eco y Tepeilhuitl. Al respecto, considero la tercera posibilidad la más probable. Como ya he notado, la presencia de elementos compartidos en las fiestas al nivel mito-creencia no requiere una coincidencia literal de fechas ni de todos sus ritos. Con toda razón Graulich ve las semejanzas llamativas entre los ritos de *xochilhuitl* y los de Atamalqualiztli; sin embargo, eso no es motivo suficiente de considerarlos los mismos. Igualmente, el hecho de que las labranderas, los plateros, los

---

230. Otro ayuno posible era el consumo de *yoltlaxcalli* una vez al mediodía (ibidem.).

tejedores, etc. tengan su propio día festivo de Siete Flor dentro del ciclo del *tonalpohualli* no imposibilita que les pertenezca otra fiesta durante el año solar; los dos ciclos de tiempo son complementarios, no exclusivos.<sup>231</sup> Por un lado, hay semejanzas llamativas entre la fiesta de Sahagún y los ritos descritos por Durán. Por otro lado, Sahagún solo describe los ritos hacia Macuilxóchitl mientras que para Durán aquel numen no figura. El ayuno de las labranderas en el relato de Durán dura de veinte a ochenta días mientras que para el *xochilhuilitl* de Sahagún ayunan nada más cuatro días. Sahagún habla de un sacrificio general de “cautivos de tributo” durante el convite (CF, Lib. I, p. 14) mientras que Durán (1984, Vol. I, pp. 154-155) habla con mucho detalle del sacrificio de dos doncellas de estirpe real valoradas por su virginidad, y luego el sacrificio y desollamiento de la *ixiptla* de Xochiquetzal, en cuya piel se viste un “indio” para fingir tejer frente a los bailadores disfrazadas. Otra diferencia es la comida ritual, que para Sahagún es bastante rica y variada, y para Durán es ritualmente limitada sólo a “pan pintado de diversas pinturas [...] sin poder comer otra cosa, de precepto” (ibidem.).

Los ritos descritos por Durán empiezan en Téotl Eco y terminan veinte días después en Tepeílhuilitl (Durán, 1984, Vol. I, p. 152), algo que implica una medición de tiempo por veintena, o sea, una medición de acuerdo con el ciclo de 365 días, y no el ciclo de 260 días. Asimismo, esta separación de tiempo imposibilita su consideración como los mismos ritos de Atamalqualiztli, que duraban nada más ocho días. Si consideramos las fechas grabadas por Durán, resulta que los ritos de *xochilhuilitl* están más emparentados con los de Ochpaniztli, ya que así forman parte de una secuencia de tres veintenas que involucran el desollamiento de mujeres que representan diosas de la tierra y de la fertilidad, el esparcimiento de cuatro colores de maíz y la figura de la tejedora primordial (Durán, 1984, Vol. I, pp. 154-155). Ahora bien, hay que notar que el día Uno Flor siempre caía veinte días después del día Siete Flor (Seler, 2014b, p. 363). Entonces, si la fiesta empezara con las labranderas en Siete Flor y luego veinte días después en el día Uno Flor se concluyera con los bailes de los señores (Sahagún, 2013, p. 224), así cumpliría con algunas de las características de la fiesta según Durán pero formando parte del ciclo del *tonalpohualli*. Además, como Uno Flor es el día de nacimiento de Cintéotl (Graulich, 2001, p. 360), momento mítico que estos ritos de Xochiquetzal en Tamoanchan evocan aun cuando no lo recrean explícitamente, un par ritual Siete Flor - Uno Flor tendría bastante sentido. Sin embargo, aunque esta solución del problema es tentadora, un dato que favorece la ubicación de los ritos de Durán en el año solar proviene del *Códice Magliabechiano* (lam. 82) acerca de la veintena Huey Pachtli (Tepeílhuilitl): “y este

---

231. Al respecto, se recuerda que los tlachiqueros también celebraban ritos bastante semejantes a los de Quecholli en el día *Ce Tecpatl*, o Uno Cuchillo.



diablo se llamaba suchiqueçale y sacrificaban una india y en este mismo día celebraban otra fiesta q(ue) se llama pilauana quiere dezir borrachera de los niños”. Los ritos aquí aludidos concuerdan muy bien con los descritos por Durán, y parece confirmar que los últimos ritos de *xochilhuitl* —sobre todo el desollamiento de la *ixiptla* de Xochiquetzal— se llevaban a cabo durante la veintena de Tepeilhuitl. El *xochilhuitl* de Sahagún, por lo tanto, parece corresponder a la fiesta móvil Siete Flor, con una conexión posible con otros ritos de Uno Flor. Por suerte, el fraile describe el día Uno Flor con más detalle en otra parte de su obra, el Libro IV, entre los pronósticos de la gente nacida en este día (CF, Lib. IV, pp. 25-26). Los ritos del día se centraban en el levantamiento de dos postes adornados con flores y grandes bailes de los señores. Daban reconocimientos a los guerreros valientes, a los músicos y a los danzantes, tanto nobles como macehuales. La comida de aquel día incluía el consumo de *xocotamalli*, entre otras muchas preparaciones de tortillas y tamales. En cuanto a una relación Siete Flor - Uno Flor, resulta interesante en términos culinarios que la primera fiesta incluía el consumo de *xoxo*, mientras que la segunda ocupaba el *xoco*.

En cuanto a la presencia de los complejos *octli* y *xoco* en la comida ritual de *xochilhuitl* del año solar, propongo que conforma la categoría 4 de la herramienta teórica: una celebración primaria del maíz (Xochiquetzal como la diosa joven que pronto va a dar luz al maíz) que abarca las fuerzas del agua. Así, incluye *xoco* y *octli* y excluye *xoxo*.<sup>232</sup> Dado que el consumo de *xocotamalli* ya está documentado para las festividades generales de Tepeilhuitl (2.1.13), considero su presencia muy probable también durante esta fiesta particular de Xochiquetzal, durante o después del baile de disfraces, por analogía con Atamalualiztli. El *octli* se ocupa en el rito de *pilahuana*, o la borrachera ritual de los niños (*Códice Magliabechiano*, lams. 82 y 83).

### 2.3.3 La fiesta de los mercaderes

Otra fiesta particular, esta vez celebrada por los mercaderes de larga distancia, también recurría al simbolismo del mito-creencia de Xochiquetzal en Tamoanchan. Se llevaba a cabo el 3 de febrero (del calendario Juliano) (Durán, 1984, Vol. I, p. 63), que quiere decir justo el décimo día de la veintena Izcalli.<sup>233</sup> Sabemos por Sahagún (CF, Lib. II, p. 147) que este día fue la fiesta de *huauhquiltamalqualiztli* en la

232. Esto sería en oposición con la comida ritual del *xochilhuitl* de Sahagún, que incluye *yoltlaxcalli* y no menciona ni pulque ni *xoco* (CF, Lib. I, pp. 13-14).

233. Aquí estoy siguiendo a Caso (1967). Sin embargo, si se colocaran los *nemontemi* al final de Izcalli, por otro lado, esta fecha caería cinco días antes de *huauhquiltamalqualiztli*.

población general,<sup>234</sup> en honor del dios de fuego Xiuhtecuhtli. Se celebraba Quetzalcóatl-Ehécatl como el dios principal de los mercaderes de larga distancia de Cholula.

La comida ritual era “tamales grandes, del tamaño de gruesos melones” y sobre ellos metían carne de guajolote cocidos<sup>235</sup> (Durán, 1984, Vol. I, p. 66). Ninguna fuente escrita menciona el tamaño de los *xocotamalli* en el siglo XVI, sin embargo, la ilustración de Durán de la veintena Títitl puede indicar que su tamaño fue, en efecto, bastante grande<sup>236</sup> (fig. 2.8). Por lo tanto, resulta muy probable que este platillo trate de una variante del mismo. La coincidencia de xocotamales rituales ofrendados con la carne de guajolote por separado recuerda al conjunto alimenticio ritual tanto de Atamalqualiztli como de Tepeilhuitl. Además, en esta fiesta había el consumo ritual de *atamalli* (ibidem., p. 67). Aunque el relato de Durán no menciona un ayuno, la presencia de esta comida de ayuno por excelencia, además de ciertos detalles de la fiesta, me hace considerar que su práctica es muy probable. Primero, nos dice que nueve días antes del día de la fiesta —o sea, ocho días antes del sacrificio, ya que se llevó a cabo a medianoche—, los viejos mercaderes y oficiales del templo se acercaban al esclavo que iba a ser sacrificado para la ceremonia de “apercibimiento o satisfacción”. En aquella ceremonia el esclavo tenía que registrar su regocijo ante su destino, y si no parecía suficientemente contento, le daban un brebaje hecho de la sangre seca de un cuchillo de sacrificio mezclada con cacao<sup>237</sup> para que se olvidara de todo y bailara contentamente hasta la noche de su muerte (ibidem., pp. 63-64). Estos ocho días reflejan los días de ayuno en Ochpaniztli y Atamalqualiztli. Después de su sacrificio a medianoche, guisaban la carne del sacrificado y le servían en el banquete del amanecer del día de la fiesta. La lógica de un banquete al amanecer del mero día de la fiesta sugiere un proceso de “des-ayuno” o de romper con solemnidad y festejo otro ritmo de alimentación anterior. Durán dice que guisaban la carne del sacrificado para servir en el banquete del día; sin embargo, también dice que todos “comían este día pan cenceño [*atamalli*]” (ibidem., p. 66). Es posible imaginar *atamalli* servido en un banquete de guisados muy reducidos, sin embargo, no aparece como comida de banquete en ninguna fuente. Lo más probable es que sea una manera confusa de relatar el ayuno de siete

---

234. Sin embargo, unas páginas después el texto mismo dice que *huauhquiltamalqualiztli* se llevó a cabo en el octavo día (CF, Lib. II, p. 154). Se recuerda que ocho días era uno de los intervalos más comunes en el ayuno (cf. Dehouve, 2010), algo que sugiere que el consumo de *huahquiltamalli* en mediados de Izcalli trataba, en realidad, de un desayuno ritual.

235. Es interesante notar que en Atemoztli, la veintena que tenía lugar cuarenta días antes y en la cual compraban los esclavos destinados al sacrificio en Izcalli, había ayuno general con tamales muy chiquitos, un contraste que puede haber sido significativo (y otra razón de considerar la posibilidad del ayuno en esta celebración).

236. La diferencia del tamaño se destaca cuando se comparan con los tamales de las ilustraciones en los folios 241r y 343v (Durán, 1579).

237. Clendinnen (1993, p. 92) afirma que el *itzpacatl* o “agua de cuchillo de pedernal” trataba probablemente de una variedad de pulque con hierbas psicoactivas.

u ocho días *antes* de la fiesta, el cual fue roto con un banquete de carne humana y ofrendas de xocotamales con carne de guajolote, tortillas pequeñas y codornices.

Después de un gran banquete, en la plataforma del patio del templo de Quetzalcóatl,<sup>238</sup> los mercaderes bailaban disfrazados como hombres enfermos, bubosos y ciegos, y otros como escarabajos y varios insectos (ibidem., pp. 65-66). Tezozómoc (1878, pp. 119-120) agrega que los muchachos del templo se vestían como mariposas y pájaros de varios colores, “los cuales subiendo en una arboleda que allí plantaban, los sacerdotes del templo les tiraban con cerbatanas”. Todo concluía con un gran *mitote* o baile. La presencia del palo/árbol recuerda al árbol florido de Atamalqualiztli al igual que el palo de Xócotl en Xócotl Huetzi.

Los ritos aquí descritos eran más observados en Cholula que en Tenochtitlan-Tlatelolco (Durán, 1984, Vol. I, p. 64). Sin embargo, resulta probable que los mercaderes de Tenochtitlan-Tlatelolco, encabezados por los *pochteca* o gente del capulli de *pochtlan* (Zantwijk, 1970, pp. 5-6), seguían observando los ritos de la otra deidad estrechamente vinculada con su dios patronal Yacatecuhtli.

Yacatecuhtli “el señor de la nariz/vanguardia” jugaba un papel importante en el canto de Atamalqualiztli, bajo la forma del “habitante de Oztoman” que quiere decir el mercader *oztomeca* (Seler, 2014b, p. 370) y, más directamente, bajo el nombre Cochimetl, voz poética para Cochini, uno de los cinco hermanos de Yacatecuhtli (ibidem., p. 371). La deidad *pochteca* también recibía sacrificios de esclavos en Xócotl Huetzi al principios de la veintena (Zantwijk, 1970, p. 14). Durante la ceremonia de la llegada de los dioses en Téotl Eco, quedaba dentro de los últimos llegados, junto con el dios del fuego Ixcozauhqui/Xiuhtecuhtli, por ser los dioses más viejos (Seler, 2014b, p. 406). Se recuerda además la espera misteriosa de los *yacatecutin*, al parecer Yacatecuhtli con dos avatares relacionados, durante la fiesta de *xochilhuitl* en Téotl Eco. Varios investigadores consideran a Yacatecuhtli advocación de Quetzalcóatl, incluso que su nombre sea un juego de palabras sobre el nombre calendárico del mismo, *Ce Acatl* (Acosta Saignes, 1945, citado en Zantwijk, 1970, p. 7). Sin embargo, O'Mack en su estudio de la deidad *pochteca* afirma que su parentesco con Quetzalcóatl no está documentado en ninguna fuente del periodo colonial. Más bien, Quetzalcóatl-Ehécatl era la deidad de los mercaderes de Cholula mientras que Yacatecuhtli, el patrón de los *pochteca*, se debe considerar un aspecto de Tezcatlipoca (O'Mack, 1991, p. 2). La postura de O'Mack está apoyada por la inclusión de Titlacahuan entre los tres *yacatecutin* de *xochilhuitl*, ya que aquel dios es igualmente advocación de Tezcatlipoca (ibidem., p. 24). De manera importante, este trío iba a acompañar al “señor de las guerras” (Durán, 1984, Vol. I, p. 154). Como se verá

---

238. Por implicación, su templo en Cholula.

en el próximo apartado, el papel de Yacatecuhtli como dios patrono de los mercaderes en su postura bélica resulta clave para entender las conexiones entre este dios tutelar, Quetzalcóatl, Xócotl/Otontecuhtli y Tlacoachcalco Yaotl que son invocadas en el canto de Atamalqualiztli y en la figura 2.16. Olivier (1997, p. 35) afirma el carácter guerrero del dios principal de los *pochteca*, sin embargo, para él Yacatecuhtli no es advocación de Tezcatlipoca ni de Quetzalcóatl, sino dios aparte que mantiene una estrecha relación con ellos porque “aparecen a menudo como viajeros de la totalidad del espacio cósmico” (ibidem., p. 41). También señala una relación igualmente fuerte con Xiuhtecuhtli, dios del fuego y del ombligo del mundo “por el deseo de regresar sano y salvo al hogar” (ibidem.).

### 2.3.4 El luto en Atamalqualiztli

Atamalqualiztli fue la celebración del rejuvenecimiento y, más importante, el renacimiento ritual del maíz. Se considera que el maíz ha muerto simbólicamente, y que luego revive después de los siete u ocho días de ayuno y, probablemente, la salida heliaca de la mañana de Venus. Hasta aquí he considerado los ritos relacionados con Atamalqualiztli por el lado del mito-creencia de Xochiquetzal y la ruptura primordial de su rapto y caída de Tamoanchan. Ahora resulta necesario considerar los ritos de Atamalqualiztli desde otro ángulo: su relación con la muerte guerrera y el luto. Se recuerda que las aves ocupaban un lugar de primer importancia en la fiesta. La gente se disfrazaba como varios volátiles, incluso búhos, lechuzas, mariposas y colibríes. En la ilustración de la fiesta (fig. 2.16), los aves aparecen como disfraces y también como animales chupando las siete flores del árbol central (elemento 18). La segunda estrofa del canto de la fiesta habla de los “variados pechirrojos [*quechollí*]” que beben miel de las flores. La pregunta que sigue vocaliza la inquietud frente a la muerte: “¿Es acaso nuestro muerto el que trina? /¿es acaso el que va a ser cazado?” Como ya hemos visto en el contexto de la veintena de Quechollí, estas aves en particular son los espíritus de los guerreros muertos que han ido al paraíso del este. Seler (2014b, pp. 365-366) especifica que son los espíritus de guerreros sacrificados.

Aunque todas las veintenas se ocupan de la muerte por lo menos en forma del sacrificio, las fiestas de Tlaxochimaco, Xócotl Huetzi, Quechollí y Títitl comparten un tinte particular del luto con Atamalqualiztli. El par de veintenas Tlaxochimaco-Xócotl Huetzi celebra los difuntos. Xócotl Huetzi en particular honra a los difuntos guerreros bajo la forma de Otontecuhtli, el “señor de los otomíes” y el prototípico difunto guerrero con fuertes asociaciones ígneas. Quechollí retoma el tema de la muerte guerrera, pero con un énfasis en el guerrero como cazador y el sacrificado como presa. Por último, Títitl es el complemento femenino de

Quecholli que celebra las mujeres difuntas convertidas en Cihuateteo (ibidem., p. 406). Los dioses de fuego tienen un papel prominente en todas estas fiestas, seguramente por la fuerte relación fuego-muerte que ya se ha comentado. El luto público también tuvo lugar importante en los ritos de Xócotl Huetzi/Huey Miccaílhuitl:

[Huey Miccaílhuitl] que quiere decir la fiesta mayor de los difuntos, y llamábanla así porque este mes solemnizaban la memoria de los difuntos con grandes clamores y llantos y doblados lutos que la primera [Miccaílhuitontli/Tlaxochimaco]; y se teñían los cuerpos de color negro y se tiznaban toda la cara [...] (Torquemada, 1986 [1615], Vol. II, p. 298).

Asimismo, se recuerda que una de las traducciones posibles para la veintena otomí correspondiente al Quecholli fue “el llamamiento”, “el llanto” o “llorar” (véase a la tabla 2.2). Aquella traducción resulta igualmente coherente con el contenido del rito como la otra posibilidad, “vuelo”, ya que la naturaleza mortuoria de los ritos de Quecholli es muy marcada. Johansson (2014) habla del “llanto mortuario” que fue un aspecto importante del duelo público:

La sabiduría náhuatl precolombina [...] estimuló la “expresión” paroxística del dolor a través de llantos, lamentaciones y aullidos que alivian los pechos oprimidos y no dejan al dolor enquistarse en la fibra sensible del hombre [...] (p. 26).

Volvemos, entonces a Atamalculiztli y al duelo evocado en sus ritos. Como ya se ha mencionado, los guerreros muertos están representados por las aves, particularmente los *quecholli* del canto. También el canto alude al temor o a la anticipación de la muerte guerrera. Ahora bien, se puede preguntar si los difuntos guerreros aquí tienen un papel paralelo a lo de Xócotl Huetzi o Quecholli ¿dónde están los llantos de los dolientes todavía en la tierra?

Propongo que están revelados por medio de la figura de identificación difícil (elemento 16) en la figura 2.16.



Figura 2.17: *Primeros Memoriales*, lam. 254r (detalle)

El primer rasgo que se nota es su pintura facial, que toma la forma del quincunx: manchas en el frente, el mentón, las mejillas y la nariz. El quincunx simboliza los cuatro direcciones cardinales más el centro, un cosmograma de antiguas raíces mesoamericanas con fuertes asociaciones con la milpa de maíz (Taube, 2000, p. 329). Cuatro deidades dibujadas en los *Primeros Memoriales* comparten esta pintura facial: Tlacoachcalco Yaotl, Yacatecuhtli, Omácatl y Otontecuhtli.

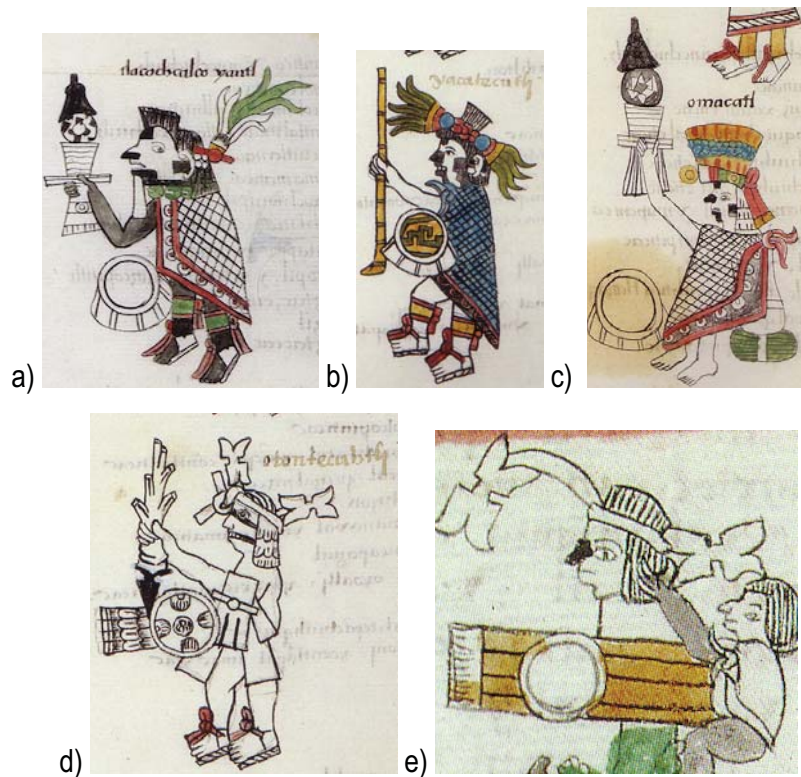


Fig. 2.18: *Primeros Memoriales* (Sahagún, 1558-1585), detalle lams. a) 266r, b) 262r, c) 266v, d) 262r, e) 251v

El primero, Tlacochoalco Yaotl (fig. 2.18 a) quiere decir “el guerrero del *tlacochoalco*”, o, según Seler (2014a, p. 267), el “guerrero en el templo del Norte” y es uno de los nombres de Tezcatlipoca. Se recuerda que el norte es el rumbo identificado con Mictlan, el lugar de los muertos (Carrasco, 1979, p. 56). La divinidad de la figura 2.17 comparte el diseño de manta, el mentón alargado con papel (?) y la pluma de quetzal en su tocado.

Yacatecuhtli, el dios de los mercaderes (fig. 2.18 b) comparte el cuerpo blanco y el quincunx con nuestra figura misteriosa. También los dos llevan plumas de quetzal en sus tocados, aunque la forma del tocado de Yacatecuhtli difiere bastante. Sin embargo, resulta que este dios tiene una relación muy cercana con Tlacochoalco Yaotl. O’Mack (1991, p. 10) ha notado la historia curiosa de la peregrinación de un grupo de llamados Tlacochoalcas cuyo dios patrón era Yacapitzahuac, otro nombre para Yacatecuhtli. Además, se recuerda que en un templo del nombre *tlacochoalli* los bultos de los señores de ocote o *ocotecutin*, que representaban los guerreros sacrificados en la guerra con Chalco, fueron honrados (Durán, 1967, pp. 153-154). En efecto, el *tlacochoalco* era un espacio de primer importancia para las exequias de los soberanos mexica. Además, era un nombre general para el patio de la casa del difunto cuando le quemaban su cuerpo o su efígie de ocote (Mazzetto, 2014, pp. 83-88), y, por inferencia, los cerros donde los mercaderes quemaban los cuerpos de sus difuntos (Olivier, 1997, p. 39). Por lo tanto, resulta probable que Yacatecuhtli se relacione con Tlacochoalco Yaotl como deidad fuertemente vinculada con la muerte guerrera, pero específicamente para los mercaderes (ibidem., pp. 39-40).

Omácatl (fig. 2.18 c) es el dios de los convites y es otro aspecto de Tezcatlipoca. Está asociado con la ceremonia del fuego nuevo y el convite que tuvo lugar al empezar el nuevo “siglo” de 52 años (Seler, 1992, p. 172). Comparte con nuestra figura el quincunx, el cuerpo blanco y el diseño de manta.

Por último, considero el caso de Otontecuhtli (fig. 2.18 d, e). Su ilustración en la lista de los dioses aparece con dos bandas negras al nivel de la boca y ojos (d). Sin embargo, en la ilustración de Xócotl Huetzi aparece encima del palo con la nariz manchada (e), señal clara de la pintura facial de quincunx. La existencia de dos variantes de su pintura facial me lleva a considerarlo junto con los demás. Comparte con nuestra figura el quincunx y el cuerpo blanco.

De hecho, resulta que hay una relación entre la pintura facial de dos bandas al nivel de la boca y los ojos y la del quincunx. Tlahuizcalpantecuhtli, ‘el señor del alba’, Quetzalcóatl bajo su aspecto del Venus matutino, muestra las dos variantes de pintura facial juntas en la lámina 19 del *Códice Borgia*:



Fig. 2.19: *Códice Borgia*, lam. 19

A diferencia de las demás figuras, su quincunx está dibujado con los colores inversos: manchas blancas sobre la cara negra. Su cuerpo lleva rayas blancas y rojas, pintura corporal que señala una futura víctima sacrificial (Olivier, 2015, p. 409). En esto muestra una conexión con Mixcóatl, dios de la caza y de la veintena Quecholli (ibidem.). Se recuerda que Atamalqualiztli a veces se llevaba a cabo en esta misma veintena con sus múltiples ritos en honor a los difuntos guerreros, particularmente los cautivos sacrificados. Mixcóatl también está estrechamente vinculado con Venus en su aspecto de la estrella de la tarde, Xólotl; los dos son guías de las migraciones mitológicas de varios grupos chichimecas (ibidem., p. 411). Encontramos aquí, entonces, la conexión entre el Xólotl del canto y su gemelo Tlahuizcalpantecuhtli, el portador del cielo en el este, astro ligado tanto con el peligro mortal de los *tzitzimime* (Taube, 1993, p. 12) como con la lluvia y la fertilidad vegetal (Šprajc, 1996, p. 126). Cinco, el número de manchas que forman el quincunx, es también uno de los números de Venus, siendo el número de períodos sinódicos necesarias para que el astro vuelva a su posición original en el cielo después de ocho años (ibidem., p. 22).

Volvemos a considerar el personaje de la figura 2.17. Con estos dioses reunidos, ciertas características se revelan. Tlacoachcalco Yaotl, Xócotl/Otontecuhtli y, como ya he argumentado, Yacatecuhtli mantienen una relación directa con la muerte guerrera. Todos llevan pintura corporal asociada con la muerte guerrera y/o en sacrificio: los del cuerpo blanco remiten a la pintura corporal *tizatl* reservado para los muertos destinados a acompañar al sol (Dupey García, 2014/2015, p. 76), y Tlahuizcalpantecuhtli porta los rayos blancos y rojos que denotan el sacrificio inminente (Olivier, 2015, p. 409). Además, cuatro se relacionan con el fuego: Tlacoachcalco Yaotl, por su relación con los *ocotecutin*, o bultos mortuorios destinados a quemarse; Xócotl/Otontecuhtli, como el dios del fuego y Padre Viejo otomí; Omácatl, como el



patrón del gran convite del fuego nuevo (Seler, 1992, Vol. III, p. 172);<sup>239</sup> y, por último, Tlahuizcalpantecuhtli, como dios de la estrella de la mañana, Quetzalcóatl renacido después de arrojarse a la hoguera (*Anales de Cuauhtitlan*, traducido en Johansson, 2015a, pp. 132-133; como “Héspero” o la estrella de la tarde en el *Histoyre du Mechique*: Garibay K., 2005, p. 116).

En la figura 2.17 se ven dos mujeres llorando, haciendo ofrendas a la figura bajo consideración. Identifico las ofrendas de manera tentativa con los *atamalli*, ya que el contenido del cesto portado por la mujer parada parece ser tres bolas de color de agua. Las lágrimas de las mujeres remiten indudablemente al luto. Los varios datos aquí reunidos me llevan a considerar que las mujeres están lamentando la muerte de un guerrero difunto, representado por la figura bajo consideración.

Sin embargo, al parar allí se pierde el contexto más profundo del rito. Como ya he notado, no son solamente los guerreros cuyos almas residen en Tamoanchan en el canto de Atamalqualiztli. También Cintéotl, el maíz joven, está por (re)nacer allí. El renacimiento requiere como condición inicial la muerte. Entonces, hay que pensar que el periodo de ayuno con los *atamalli* representa un luto, no solamente para los guerreros difuntos, sino para el maíz mismo. El maíz se consideraba como un ser vivo, y por lo tanto su ‘muerte’ durante Atamalqualiztli no pudo haber sido una simple metáfora. En los ritos, lo simulado se vuelve real.

Había lazos inquebrantables entre la muerte guerrera, particularmente como sacrificados, y la regeneración de la tierra-maíz. Estos fueron encarnados en el símbolo de la guerra, el *atl-tlachinolli*, hélice de las fuerzas destructores-regeneradores del agua y del fuego (Limón Olvera, 2001b, p. 193). Nuestra figura de luto porta dos símbolos con raíces profundamente mesoamericanas que lo vinculan con el maíz: el quincunx y la pluma de quetzal<sup>240</sup> (Taube, 2000). Aunque no representa el maíz como tal —es interesante que Cintéotl no aparece entre los trece dioses representados en la ilustración de la fiesta (fig. 2.16)— sí evoca este ciclo de guerra-muerte-regeneración vegetal. Resulta pertinente notar aquí de nuevo la observación perspicaz de González González (2011, p. 404) acerca de la relación —para el pensamiento occidental algo contradictoria— entre la guerra y la fertilidad: “guerra y agricultura se reunían, en el culto de Xipe Tótec, como actividades igualmente generadoras de vida [...]”. Por lo tanto, Cintéotl,

239. Además, como advocaciones de Tezcatlipoca, Omácatl comparte con Tlacoachcalco Yaotl el uso del *tlachialoni*, o “mirador”: “C’est l’instrument particulier que Sahagun met dans la main du dieu du feu [...] Dans notre texte, l’instrument reçoit aussi les qualificatifs *coyunqui*, *icteitta* ‘pourvu d’un trou pour y voir quiconque’” (Seler, 1908, p. 181).

240. Sin embargo, hay que notar que ninguna de las deidades propiamente de maíz entre los nahuas del Posclásico, con la excepción de Xilonen y su tocado de quetzal (*Primeros Memoriales*, lam. 263v), portaban estos atavíos.

tanto como un guerrero, tiene que morir para asegurar la continuación del ciclo agrícola, del sustento sagrado de los seres humanos. Se recuerda el mito acerca de él grabado en la *Histoire du Mechique*, donde relata que inmediatamente después de su nacimiento, se mete directamente en la tierra —una muerte simbólica— y de su cuerpo brotan varias plantas comestibles y útiles, incluso el mismo maíz (Garibay K., 2005, p. 110).

Los informantes de Sahagún (CF, Lib. II, p. 164) dicen que el maíz fue atormentado (*tictlaihiyohuiltia*) hasta su muerte (*ticatzonmictia*). Luego, mientras esperan su resurrección, experimentan gran temor en la noche, presuntamente la noche antes de la salida heliaca de Venus: “ya mi corazón está temeroso, ya mi corazón está temeroso de que el dios de maíz no haya venido”<sup>241</sup>. Cuando Venus sí se logra ver en la mañana por primera vez después de ocho noches de oscuridad, se celebra la resurrección del dios, el maíz, joven y fuerte nuevamente. Hacen los últimos gestos rituales en el atardecer, la hora de perder al paraíso (Graulich, 1981, p. 46). Es momento de romper el ayuno de los tamales de agua con el consumo general de xocotamales, rojos por el cambio natural que engendra su cercanía al fuego civilizador: el color de la sangre, del *quechollí*, del sol. Cumplen plenamente, entonces, con su papel mediador entre las fuerzas de la noche y las fuerzas del día, entre la muerte y la vida, y entre el agua y el fuego. Los trojes, comúnmente llenos de maíz, se encuentran en este momento liminar llenos de *xocotamalli*. Todos agarran unos tamales al volver a sus casas y empiezan el ciclo de nuevo.

Un punto más hay que aclarar antes de terminar este apartado. Como ya he hecho notar (2.2), el uso de pulque es una parte destacable de la alimentación ritual de las exequias. Si se considera Atamalqualiztli una variante de los ritos hacia los difuntos, ¿implica entonces el uso generalizado de pulque? No niego la posibilidad, sin embargo, hay que notar que ninguna de las tres fuentes documentales que tenemos para sus ritos (el canto, la ilustración y el relato de Sahagún) menciona el pulque o la borrachera. Por otro lado, la variedad sin precedente de los dioses representados en la ilustración —incluso Totochtin (elemento 3 de la fig. 2.16), una de las deidades del pulque—<sup>242</sup> me lleva a considerar que la herramienta teórica desarrollada en 2.1.19 no es válida para Atamalqualiztli; las tres fuerzas principales de fuego, agua y maíz están cabalmente representadas, lo que es lógico para una fiesta de mayor escala que sólo se repite cada

241. Opto por la traducción de Seler (2014, p. 359) aquí porque le atina mejor al sentido del original, a mi juicio.

242. O mejor dicho, es la forma generalizada de los innumerables (“cuatrocientos”) deidades de pulque. El dios dibujado en los *Primeros Memoriales* (lam. 261v) comparte casi todas las características generales del atuendo de los dioses de pulque reunidos por Suárez (2015, pp. 133-134): la pintura facial de rojo/negro, la nariguera *yacameztli*, la hacha *tepuztli*, y “dos adornos de plumas [...] uno en forma de abanico, que se abre a la altura del occipital de la figura del dios, y otro de mayor tamaño que cubre la espalda”. Solo le falta el *chimalli* o escudo cuadrangular, aunque la rodela de la figura de los *Primeros Memoriales* mantiene la decoración propia de los *centzontotochtin*.

ocho años. Sin embargo, si el pulque fuera parte de los ritos, es más probable que se tomara la noche anterior del primer día de la fiesta, manteniendo cierto paralelismo con el mito de Quetzalcóatl (véase a 4.2.3). En términos mitológicos, la asociación del pulque con la salida heliaca de Venus no podría haber sido muy distante. Se recuerda la versión de aquel mito en el *Códice Florentino*, que dice que “el remedio” que el hombre-búho dio al viejo Quetzalcoatl era “pulque blanco y se dice que éste se hacía (a partir) del agua miel del ‘maguey divino’” (traducción de Johansson, 2015a, p. 37). Se le dio para que fuera al lugar mítico Tlillan, Tlapallan: “Un señor aguarda allá, un señor viejo. Ustedes conversarán y cuando regreses otra vez te volverás un niño” (ibidem., p. 35). Después de un largo viaje con muchos paralelos a un pasaje por el inframundo, allí se lanzó a la hoguera y se transformó a la estrella de la mañana, cuya salida heliaca marcaba el último día de Atamalqualiztli.

Observa Olivier (2012, p. 33) que “la embriaguez representa una etapa imprescindible en el camino recorrido por las deidades del México antiguo, desde la muerte hacia el renacimiento”. Es válido; sin embargo, como se ha argumentado, el pulque no es la única preparación culinaria fermentada ritual que pueda lograr ese fin. En el caso de Atamalqualiztli, los *xocotamalli* toman el papel central en los ritos del renacimiento, propiciando una renovación *cultural* de la vegetación sagrada.

En resumen, el rito del descanso y del renacimiento ritual del maíz se asocia temporalmente con los cinco ciclos sinódicos de Venus, y temáticamente con el mito-creencia acerca del tejido, la transgresión primordial, el árbol florido, y los aves-espíritus de los guerreros muertos. Varias otras celebraciones durante el año solar también comparten este núcleo de mito-creencia, y por lo tanto ciertos ritos se asemejan, aunque todas las fiestas mantienen su identidad particular. El mito-narración más importante es de la caída del paraíso de Tamoanchan por medio de una transgresión sexual que tuvo como consecuencia el nacimiento de la tierra y del maíz. Por lo tanto, todos los ritos en este conjunto están íntimamente vinculados con la fertilidad agrícola y la continuación de la vida. Atamalqualiztli también formaba parte de ritos que conmemoraban la muerte guerrera y su papel imprescindible con la regeneración de la tierra. En sus ritos, la vida y la muerte están siempre empalmadas. Era la fiesta prototípica del uso ritual de *xocotamalli*, platillo con alto valor simbólico para la regeneración cultural. Sus propiedades mediadoras entre el fuego y el agua, los seres vivos y las almas muertas, y el maíz viejo y el maíz renacido eran de alta importancia. Asimismo, servía particularmente para mediar la relación entre los alimentos en su estado natural y en su estado cultivado y preparado por los hombres, razón por la cual varios ayunos recurrían a los alimentos no nixtamalizados del complejo *xoxo*, como los *atamalli*, y sus desayunos implicaban los platillos *xoco* con sus comidas relacionadas. Mediante un proceso vivo de

cambio, el alimento de los hombres revitaliza, a su vez, el alimento de los dioses.

## 2.4 El ciclo agrícola

En la simbología de los ritos, la fermentación es un proceso de cambio renovador. El *xocoatolli* y el *xocotamalli* eran platillos fermentados, igual que el pulque, que se asociaban con el renacimiento de la tierra en los ritos, aunque desde ángulos distintos. Las ofrendas fermentadas se basaban en el doble ciclo de siembra-cosecha (uno de regadío, y otro temporal), y formaban parte de la alimentación que correspondía a ritos de la renovación y el crecimiento de la tierra.

Resulta necesario emprender un resumen del ciclo agrícola como se practicaba en la mayoría de la región del altiplano de México en el siglo antes de la conquista. Hernández relata que practicaban dos cosechas, una de riego y otra de temporal con variaciones dependientes de la altitud y el clima:

Se siembra en marzo, arrojando cuatro o cinco granos en hoyos distantes un paso entre sí, y vuelve a sembrarse en noviembre, diciembre y enero, labrando de nuevo la tierra; pero según las diversas regiones, que entre estos indios varían mucho a poca distancia debido a la situación de las tierras y al intervalo casi igual de los días y las noches, se cosecha más tarde o más pronto y se guarda desgranado (Hernández, 1959, Vol. 1, p. 289).

La cosecha temporal era la más productiva, sin embargo, la del riego tuvo un lugar importante en cuanto al abastecimiento de la población bastante densa del altiplano.<sup>243</sup> Llamaban las tierras de regadío *atlalli*, y hacían las derivaciones de las aguas con un sistema de pequeñas presas (Macías Villada, 1947, p. 6). Durán dice que se sembraba el maíz temprano en los cerros para la fiesta de Izcalli: “Y así esta solemnidad se enderezaba a este objeto de la siembra de los montes. Y sembrábanlos tan temprano a causa de la humedad de los montes, que, según ellos dicen, siempre empiezan por allí los aguaceros muchos días primero que bajan a los llanos” (1984, p. 292). Los *Primeros Memoriales* también mencionan una siembra invernal: “*Izcalli*, cuando se decía (que) se comían tamales de uauhquilitl y recientemente se sembraba [...]” (Sahagún, 1974, p. 64). Molina (2, f. 149r/GDN) lista ‘*tonalcentli*’ y ‘*tonalelotl*’, dos palabras en náhuatl para referirse al maíz maduro y tierno “de estío, o de tiempo que no llueve, o de regadío”.

---

243. Es interesante notar la razón dada por Durán por la cual ya no sembraban tanto en la época novoespañola: “[...]antiguamente había tanta multitud de gente y ellos no tenían otras granjerías ni modos de ganar de comer sembraban los montes y los llanos laderas y quebradas sin dejar cosa por sembrar. Pero agora los indios tienen mil granjerías y ocúpanse en ellas y no quieren sembrar, haciéndose cuenta que con el dinero que gana con las granjerías comprarán maíz, cuando tuvieren necesidad. Y así no siembran ni quieren y ha venido a haber la penuria de maíz que hay [...]” (Durán, 1984, Vol. I, p. 292)

En las tierras donde todavía practican una cosecha temporal y otra de regadío, los dos ciclos se traslapan, haciendo que haya muy poco tiempo sin maíz en las milpas. Para descansar la tierra se dedica una parte de ellas a la cosecha de riego o de temporal exclusivamente: cuando una parte de la milpa está en barbecho, la otra se está trabajando (Katz, 1990, p. 248). Es probable que este sistema posibilitara la doble cosecha en tiempos prehispánicos, y así se explican las dificultades que encontraba Rodríguez Figueroa en ubicar dos cosechas en el ciclo agrícola en la cuenca, ya que para ella, “el tiempo no es adecuado para poder labrar y sembrar la tierra en la cuenca de México” (2010, Capítulo 3, p. 41). Sin embargo, si tomamos en cuenta las fechas tanto de Hernández como las implicadas por los *Primeros Memoriales* y Durán, un sembradío antes de Izcalli evitaría el problema del crecimiento de las semillas durante las heladas y haría más fácil la coexistencia de las dos cosechas que se habrían traslapado. De todas formas, las heladas tanto como el ritmo de las lluvias variaban demasiado con base en la elevación y la cercanía a los lagos. Rojas Rabiela (2013) señala la gran diversidad ambiental del área mesoamericana que se debe a su carácter montañoso y a su ubicación al norte de los trópicos, que dieron luz a técnicas y ritmos agrícolas igualmente variados y adaptados a sus microclimas particulares. Una de las técnicas más importantes era la irrigación,

sin duda el recurso que más influyó en el incremento de los rendimientos agrícolas, puesto que disminuía la incertidumbre en la agricultura de temporal y permitía cultivar tierras áridas con lluvia insuficiente, **realizar más de un ciclo agrícola al año en climas templados y cálidos**, o usar variedades más rendidoras de las plantas pero que requerían mucha humedad, entre otros beneficios (ibidem., p. 52; negritas mías).

Asimismo, Johanna Broda ha dedicado varios estudios a la relación entre el ciclo agrícola del siglo XVI y el simbolismo de las veintenas mexicas. Para esta investigadora, el ciclo de doble cosecha, una de temporal y otra de regadío, resulta clave para entender la naturaleza multifacética de las veintenas. En particular, “la cosecha del ciclo de regadío se encontraba íntimamente mezclada con ritos referentes al ciclo de temporal” (Broda, 2013, p. 58). Por lo tanto, baso mi análisis del ciclo agrícola en la tabla 2.5 principalmente en los trabajos de Broda (1971, 2000, 2013).

En un resumen valioso de las prácticas agrícolas con sus festividades relacionados en el pueblo otomí de San Juan Ixtenco, Tlaxcala, Hernández Ventura et al. (2016) destacan las siguientes prácticas:

Principios de febrero: Preparación de atole agrio con maíz rojo o negro; bendición para el cuidado, conservación y producción de las semillas de maíz.

Equinoccio de marzo: Preparación de la tierra para el cultivo.

Marzo y abril: La siembra de temporal. “Se utiliza el maíz sangre de cristo para proteger los cultivos de los eclipses[...] En esta temporada se asocia la fertilidad de la tierra con la fertilidad femenina...” (ibidem., p. 30)

A mediados de mayo: Gran convite de comida, platillos típicos a base de maíz. “Se cree que si llueve ese día es porque san Isidro avisa a los agricultores que tendrán un buen temporal...” (ibidem., p. 31)

24 de junio: Festival del maíz donde se destaca el atole agrio hecho con base en el maíz negro y rojo.

Junio y julio: Las fumigaciones del maíz.

Septiembre y octubre: Proceso de dar gracias por las cosechas (comienza la cosecha de maíz de riego y de temporal).

Octubre, noviembre y diciembre: La selección y conservación de mazorcas para la siembra del año siguiente.

Cabe mencionar que a pesar del uso de riego en esta región, las dos cosechas van juntas, dando como resultado el barbecho de la tierra de cultivo de octubre a febrero. Sin embargo, la fuerte relación ritual con el ritmo natural del maíz se puede considerar igualmente válida para los ritos prehispánicos.

En el mundo prehispánico la dualidad, y por tanto la complementariedad, era el eje fundamental de su pensamiento. Tonalco, la temporada de la sequía, se complementaba simbólicamente y de manera práctica con Xopan, la estación de lluvia (Dupey Garcia, 2008). Ahora bien, como López Austin (2013, p. 29) ha demostrado, esta complementariedad no solo se radicaba en dos, sino con mucha frecuencia en cuatro que se asociaba con los cuatro rumbos cardinales. El anterior tiene mucha relevancia en cuanto a nuestro entendimiento del ciclo agrícola prehispánico, pues aunque sea tentador dividir el año en dos grandes estaciones e interpretar los ritos alrededor de dicha división, argumento que la realidad de las estaciones y la manera antigua de labrar la tierra corresponde mejor a una división en cuatro, posiblemente marcada por los cenits y nadirs (véase a la tabla 2.5; también a Carrasco, 1979).

Como se ve en la tabla 2.5, considero que estas divisiones solares resultan de mucha importancia para las veintenas porque se acoplan bastante bien con la estación de lluvia. Entonces, los dos ejes de la división del año se pueden considerar las dos estaciones grandes (eje x) y las dos cosechas (eje y), formando así 4 rumbos: tonalco-siembra, tonalco-cosecha, xopan-siembra y xopan-cosecha.

La última consideración que resulta muy importante para cualquier estudio de la agricultura mesoamericana es el rol del ciclo lunar. Esther Katz, en un estudio sobre las prácticas agrícolas de los agricultores tradicionales de la Mixteca Alta de Oaxaca, menciona que “La siembra (mixteco: *taxi*) ocurre en diferentes momentos según la altitud...y coincide con la luna llena (mixteco: *yoo nixia* = luna maciza)

(pocos son los agricultores que no lo siguen)” (Katz, 1990, p. 247). Agrega más adelante que también la dobla del maíz también se hace con la luna llena, además de la cosecha: “Se cree que no se debe de cosechar en *luna acabando*...porque no se conserva el maíz” (ibidem., p. 248).

Estos datos se han comprobado por otros recogidos en el mercado de Tlatlauquitepec, en la sierra norte de Puebla, donde hice entrevistas con agricultores de la región. Uno de ellos me enfatizó la importancia de sembrar la raza criolla de maíz negro muy particular a la región en la luna llena de marzo, porque no crece bien sin el apoyo de la luna.

En la concepción chortí, según Rafael Girard (1948, pp. 79-80), “la luna se asemeja a un cántaro gigantesco, lleno de agua que al derramarse queda vacío, pero luego se va llenando de nuevo,” concepción que se puede vincular con el símbolo común en los manuscritos del Altiplano de un vaso lleno para representar la luna (cf. López Austin, 2012b). Girard (1948, p. 83) agrega que los chortíes consideran que la función de la diosa “luni-terrestre” es de “‘dar fuerza a la tierra’ para la producción del maíz”.

Cabe mencionar que es muy probable que estas creencias tengan una base real, dado que se ha comprobado científicamente el efecto de las mareas lunares sobre la savia de las plantas, particularmente las que tienen tallos altos como el maíz (Restrepo Rivera, 2005). También hay indicaciones de que las mareas afectan el contenido del agua de la tierra en sí, provocando que el agua quede más por la superficie durante la luna llena.<sup>244</sup>

En cuanto a los documentos coloniales, se destacan los comentarios de Diego de Landa sobre la existencia de meses lunares en el calendario Maya, “Tienen (los mayas) su año perfecto como el nuestro dividiéndolo en dos maneras de meses, los unos de 30 días que llaman U, que quiere decir luna...y otra manera de meses tenían de a 20 días a los cuales llaman Uinal Huneken...” (citado en Girard, 1948, pp. 146-147). La famosa tabla de la luna en el *Códice Dresden* también evidencia la existencia de un ciclo de lunaciones en la región maya en los tiempos clásicos (véase a Satterthwaite, 1947). Como ya se ha discutido en este trabajo (2.1.17), varios investigadores han remarcado la incongruencia del nombre ‘*metztl*’ o ‘luna’ para designar las veintenas del calendario solar (Clavijero, 1964, p. 180). Parece que no había un ciclo de lunaciones en uso común para los tiempos de la conquista, lo que no imposibilita que existiera un ciclo registrado por los sacerdotes por fines agrícolas y/o adivinatorios. Además de la conjetura de una base original de 13 lunaciones que luego fueron ampliadas a las 18 veintenas que conocemos (Stewart, 1981), los 9 señores de la noche, o novenas, tenían una relación antigua con el ciclo

---

244. Se debe notar, sin embargo, que la influencia que tienen estos efectos sobre el crecimiento de las plantas dista mucho de ser un hecho comprobado. Véase a Tercero Dávila & Portillo Arauz (2012).

lunar<sup>245</sup> (Girard, 1948, pp. 147-148), y están presentes en alguna forma en todos los *tonalamatl*. Por lo tanto, aunque el ciclo lunar no está mencionado explícitamente en los códices, se puede afirmar que un ciclo profundamente relacionado está presente de tal forma que podría haber sido interpretado por sacerdotes diestros en cómputos calendáricos.

### 2.4.1 Siembras y cosechas en el año solar

A continuación, sintetizo toda la información presentada en este apartado acerca del ciclo agrícola en un diagrama:

Figura 2.20: Siembras y cosechas en el año solar y su correspondencia con el uso ritual de los complejos *xoco*, *octli*, y *xoxo* y la herramienta teórica de 2.1.19

Veintena*	16	17	18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	<sup>1</sup> / <sub>6</sub>
Categoría 2.1.19	5	3	1	5	1	5	3	6	5	5	3	2	1	3	1	4	3	1	6
Mes (Gregoriano)	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D							
Estación de lluvias																			
Siembras	(riego)				(temp.)														
Cosecha de riego			(jilote)																
Cosecha de temporal									(jilote)										
Declinaciones extremas de Venus				(vesp N)				(mat N)						(vesp S)					
Primeros quelites de la milpa																			
Complejo <i>xoco</i>	x						x x			x	+	+		x		+	(x)		
Complejo <i>octli</i>	x	x	+ x	x				x x	-	x x				x x	-	x			
Complejo <i>xoxo</i>	+ +	x	x x	x	x x	x x	x +	x		x x	x			x		+	(x)	x	

\*1-Atl Cahualo (empieza el año mexica), 2-Tlacaxipehualiztli, 3-Tozoztontli, 4-Huey Tozoztli, 5-Toxcatl, 6-Etzalcualiztli, 7-Tecuilhuitontli, 8-Huey Tecuilhuitl, 9-Tlaxochimaco, 10-Xocotl Huetzi, 11-Ochpaniztli, 12-Teotl Eco, 13-Tepeihuitl, 14-Quecholli, 15-Panquetzaliztli, 16-Atemoztli, 17-Tititl, 18-Izcalli + nemontemi

245. Veinte ciclos de los nueve señores corresponden al medio año invernal que “va del 28 de abril a 25 de octubre, mientras la de seis lunas que tiene generalmente 178 y algunas veces, 177 días, parte de la fecha del primer paso del sol por el zenit y termina con la clausura del Tzolkin”. Estos conteos se conjuntan en el Tzolkin estático de los chortís, hecho que Girard señala como prueba de la “estrecha interdependencia [de los conteos], resalta del hecho de que se computan juntamente y solo durante el periodo de la estación invernal y que ambos terminan al mismo tiempo, es decir, en la misma fecha, que es la de clausura del Tzolkin” (Girard, 1948, pp. 147-148).



La presencia de un complejo culinario solo se cuenta 'x' cuando hay registro de uno de los platillos principales; si nada más queda registro de dos o más platillos complementarios se marca con el signo '+'. Asimismo se marca con '+' si su consumo está inferido por la aplicación de la herramienta teórica de la figura 2.11. Para que los patrones aquí hallados se entiendan mejor, también se califica cada veintena con su categoría bajo la misma herramienta. Se marcan con '-' los dos casos de una prohibición explícita del pulque, en Huey Tecuítlu y Quecholli.

Aunque los solsticios y equinoccios dividen el año en cuatro y están marcados en el ciclo de las veintenas (Carrasco, 1979; Broda, 2000; Kruell, 2011), lo que resulta evidente en la figura 2.20 es la importancia que tiene la estación de lluvias para la distribución de las ofrendas alimenticias. He marcado las lluvias con base en datos de los siglos XIX y XX de la cuenca de México (Jáuregui Ostos, 2000; INEGI, 2005, pp. 143-145); sin embargo hay que notar que aun en esta área limitada hay variaciones pluviales significantes. En Milpa Alta, por ejemplo, las lluvias son abundantes todo el año con un aumento de cantidad entre junio y septiembre (Luz del Valle Berrocal, 2003, p. 72). Jáuregui Ostos (2000, p. 44) señala que a pesar de la pérdida de los lagos, desde la época de la conquista "la estación húmeda se mantiene sensiblemente invariable en el tiempo", hecho que hace posible una extrapolación de datos del presente hacia el pasado.

Se nota que el uso de xoco se concentra en la temporada de lluvias, particularmente al principios y al finales de la estación. Además, las categorías 2, 4 y 6 de la herramienta teórica solamente corresponden a una veintena cada una, y al parecer sirven como una variante liminar de las categorías 1, 3 y 5, respectivamente. Estas categorías liminares, o mediadores, implican el uso de xoco en sus veintenas de Tóxcatl (6), Tlaxochimaco (2) y Tepeítlu (4). Efectivamente, estas veintenas marcan el inicio, la mitad y el final de las lluvias, respectivamente. Como ya se ha mencionado, el xoco es la comida ritual adecuada para mediar entre las fuerzas opuestas-complementarias del fuego/sol y de la agua/lluvia. Este simbolismo es particularmente fuerte en la veintena de Tóxcatl (2.1.5), la 'cosa seca' al principio de la estación de lluvias. Acerca de Tlaxochimaco hay mucho menos información, sin embargo, su categoría 2 parece tener una relación complementaria con la categoría 3 que sigue en Xócotl Huetzi, fiesta de fuego por excelencia. De igual forma, el 6 de Tóxcatl precede el 5 de Etzalcualiztli, la celebración definitiva de Tláloc, y el 4 de Tepeítlu precede el 3 de Quecholli, una celebración que cae en mediados de la cosecha y honra a los

difuntos guerreros cuya sangre es el alimento de la tierra.<sup>246</sup> Tepeilhuitl es la única celebración del agua con el uso de *xoco* y su naturaleza inusual se revela en varios aspectos de sus ritos. Se recuerda que, según el *Códice Magliabechiano* (lams. 82 y 83) y la lectura de Durán emprendida en la sección 2.3.2, es también la veintena que presenciaba el fin de la fiesta de la diosa Xochiquetzal que conllevaba la borrachera general de los niños.

Asimismo, hay que notar la concordancia de Tóxcatl, Tlaxochimaco y Tepeilhuitl con las declinaciones extremas de Venus. Como Šprajc (1996, pp. 23-27) ha documentado, este fenómeno relaciona el astro con las estaciones de manera bastante regular a lo largo de los siglos. Las declinaciones extremas hacia el norte de la estrella vespertina ocurren entre abril y junio. Los extremos hacia el sur de la estrella vespertina marcan los finales de la estación lluviosa, entre octubre y principios de diciembre. Por último, los extremos norte de la estrella matutina caen entre finales de junio y agosto, y marcan la mitad de la estación (ibidem.). Resulta muy probable que Tóxcatl, Tlaxochimaco y Tepeilhuitl tengan patrones de alimentación ritual distintos del resto del año justo por esta relación entre los extremos de Venus, la estación lluviosa y el ciclo de maíz de temporal, elementos que corresponden a los tres vértices del triángulo en 2.1.19: fuego, agua y maíz. Al marcar estos momentos cruciales del tiempo-espacio, estas tres veintenas se habrían necesitado recurrir a comidas rituales capaces de cruzar y mediar entre sus fronteras. Considerando estos datos, resulta innegable que los platillos *xoco* mantenían una relación fuerte con Venus: su consumo más marcado en todo el ciclo litúrgico nahua, aparte de Títitl, tuvo lugar en Atamalqualiztli, al final de cinco periodos sinodales del astro.

Una última observación astronómica, igualmente relacionada con la estación de lluvias, mantiene una asociación fuerte con el consumo de *xoco*: los cenits y nadirs del sol. El cenit del sol es un fenómeno celestial que solo puede pasar en las latitudes dentro de los Trópicos de Capricornio y Cáncer. Consiste en el pasaje del sol a 90 grados con respecto al horizonte al mediodía, cuando la sombra de los objetos se encuentra directamente debajo de ellos. Con la excepción de los trópicos mismos y el ecuador, este fenómeno tiene lugar dos veces al año, con una variación considerable en las fechas dependiendo de la

---

246. Sin embargo, los elementos que remiten al ciclo agrícola en Quecholli son bastante discutibles. Johansson (2007, p. 227) encuentra allí el simbolismo de la regeneración del maíz, mientras que para Olivier (2015, p. 376) “las connotaciones agrícolas brillan por su ausencia”. Sin embargo, como se ha discutido a lo largo de este capítulo, la relación guerra-muerte-maíz estaba muy arraigada en la cosmovisión mesoamericana. El énfasis en los ritos de Quecholli sobre los difuntos guerreros es en sí una forma de invocar las fuerzas regeneradoras de la vegetación, aunque claramente no en la forma esperada desde el punto de vista occidental. La presencia importante de las deidades de pulque sirve para enfatizar tal conexión, ya que el papel que fungían las deidades de pulque como deidades del crecimiento vegetal ha sido bastante documentado (véase a Selser, 2014b, pp. 384-385 y a Graulich, 1999, pp. 157-159).

latitud.

Existe abundante evidencia de que el paso del sol por su cenit —y, de menor grado, por su nadir— eran momentos de primer importancia entre varias civilizaciones mesoamericanas.<sup>247</sup> El opuesto-complementario del cenit se llama 'nadir' y consiste en el fenómeno invisible pero calculable cuando el sol se encuentra a un ángulo de 90° vertical *debajo* del horizonte. Por supuesto, el nadir ocurre a medianoche, y se relaciona entre los pueblos Mayas hoy en día con el transcurso del sol en el inframundo (Mendez & Karasik, 2014, p. 2).

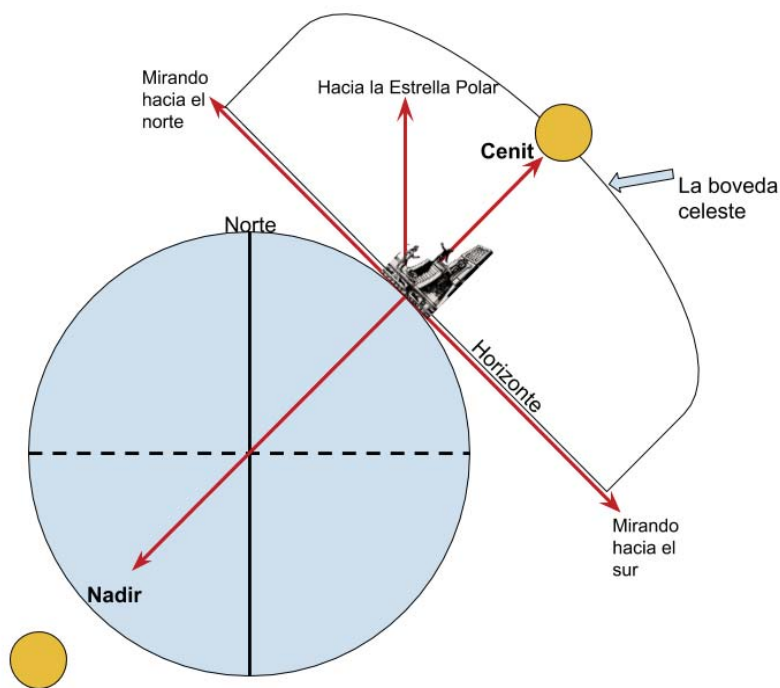


Figura 2.21: Esquema general del cenit y nadir y su relación con el horizonte

El cenit se queda grabado en las alineaciones y observatorios de sitios arqueológicos como Xochicalco,

247. Broda (2004, pp. 18-19, 34) incluso postula que el pasaje del cenit en la latitud de 15°, o sea en la cuna de la civilización maya, servía como base del calendario mesoamericano, y por lo tanto sus fechas se quedaron grabadas arquitectónicamente en Teotihuacan y otros sitios con latitudes y fechas de los pasos cenitales marcadamente distintas. A la latitud de 15°, la distancia entre los dos pasos cenitales es 260 y 105 días, respectivamente, justo la división natural del calendario mesoamericano del año solar, compuesto de un ciclo del *tonalpohualli* de 260 días, más 105 días.

Tenayuca, y Teotihuacan (Carrasco, 1979, p. 52; Broda, 2004, p. 32). Mendez et al. (2005) han encontrado alineaciones del cenit y del nadir en los templos de Palenque, incluso una alineación con el amanecer del nadir en el Templo del Sol. Como el nadir es un fenómeno que tiene lugar en la ausencia del sol visible, las alineaciones arquitectónicas al respecto se mantienen con el ángulo del amanecer y el atardecer en el horizonte, que se llama 'azimut'. En los días del equinoccio de primavera y otoño, el amanecer tiene un azimut de 90° este y el atardecer de 270° oeste, o sea, solo en estos días existe una correspondencia exacta entre los rumbos cardinales y el 'nacimiento' y la 'muerte' del sol (Mendez & Karasik, 2014, p. 10). Los otros días del año, el sol mueve en el horizonte con respecto a las direcciones cardinales, y por lo tanto las estructuras monumentales se pueden alinear con respecto a su ángulo particular. A continuación, presento las fechas de los cenits y nadires junto con sus azimuts a la latitud de Tenochtitlán:

Tabla 2.6: Cenits y nadirs con sus azimuts en la latitud de Tenochtitlan

Tenochtitlán - Lat. 19°26'8.15"

	Fecha (juliana)	Amanecer*	Atardecer*
1o cenit	7 mayo	69.03°(NE)	291.01°(NW)
1o nadir	6 noviembre	109.57°(SE)	250.18°(SW)
2o cenit	15 julio	68.81°(NE)	290.97° (NW)
2o nadir	15 enero	109.07° (SE)	250.34° (SW)

\*Datos recopilados de [suncalc.org](http://suncalc.org) (Hoffman, 2015-2019) usando las fechas gregorianas correspondientes. Fechas de cenits recopilados de <https://r1.se/zenith-calendar>, y fechas de nadirs calculadas usando la técnica descrita en Mendez & Karasik (2014, p. 2).

Siguiendo Carrasco (1979) en combinación con los azimuts reales de los amaneceres y atardeceres de los cenits, nadires, solsticios y equinoccios, se demuestra un aspecto fundamental de la organización del tiempo-espacio del consumo ritual del xoco:

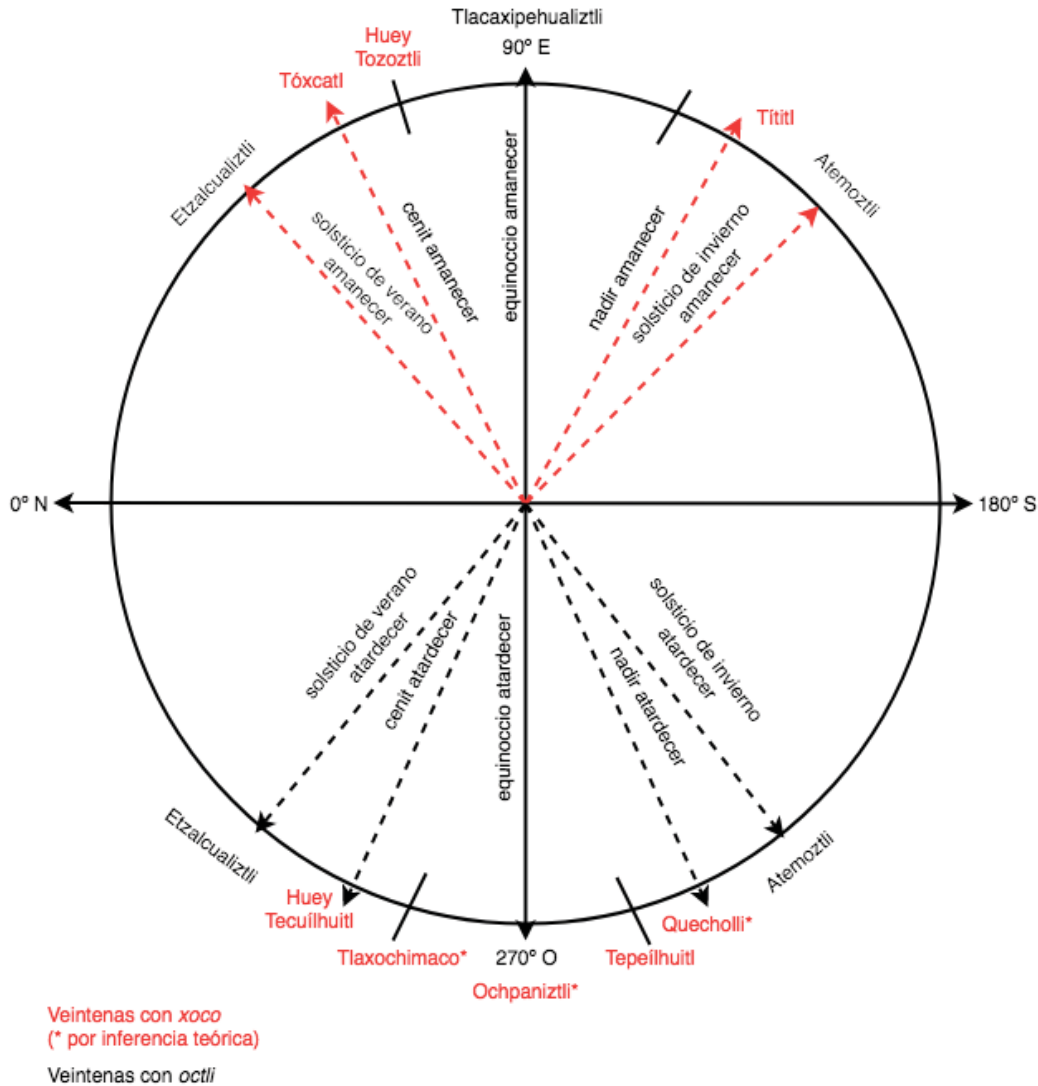


Figura 2.22: El consumo del xoco y su relación con el ciclo solar

La figura 2.22 representa la ubicación aparente de los amaneceres y atardeceres con respecto al horizonte, o sea el azimut, de los cenits, nadies, equinoccios y solsticios. También se representa la ubicación en tiempo-espacio para las demás veintenas con uso de xoco. He organizado las veintenas siguiendo a Carrasco (1979) que agrupa las veintenas en los cuatro cuadrantes de la organización espacial de la tierra. Aunque Carrasco basa su correspondencia veintena-rumbo principalmente en las características rituales de cada veintena (ibidem., p. 53), resulta que concuerda perfectamente bien con

una ubicación basada puramente en consideraciones astronómicas. Aunque cada momento señalado en la figura con la excepción de los solsticios tiene lugar dos veces al año —el cenit, por ejemplo, amanece y atardece en la misma posición dos veces al año— he decidido designar uno por su amanecer y el otro por su atardecer, por las razones rituales y mitológicas citadas por Carrasco. Por último, se lee el diagrama contrario al sentido de las agujas del reloj, al igual que la manera indígena de ubicar su calendario en tiempo-espacio (Carrasco, 1979, p. 54).

Ciertas correspondencias se resaltan: el primer cenit en Tóxcatl marca el inicio de la estación de lluvias, el segundo cenit en Huey Tecuítlhuítl está cerca de sus mediados, y el primer nadir en Quechollí marca el fin de la estación. Además, tres de las cuatro veintenas asociadas con el paso cenital o del nadir tienen el uso ritual del *xoco* documentado; el segundo nadir, Títitl, marca el uso más marcado de *xoco* en los ritos de las veintenas. El hecho de que Quechollí corresponda al primer nadir puede ser otra razón para considerar el consumo de los platillos *xoco* en aquella veintena.

*Octli*, por su parte, tiene una distribución más regular; sin embargo se ocupa más en la primera mitad del año en las fiestas del agua. Además, se nota su uso extendido en las veintenas correspondientes a los solsticios (Etzalcualiztli y Atemoztli) y al equinoccio de primavera (Tlacaxipehualiztli). *Xoxo* resulta el complemento regular de los otros dos, y por lo tanto tiene la distribución más amplia.

Una última observación de la figura 2.20 es el uso de quelites cenizo (*huauhquilitl*), algo que corrobora de manera muy natural la presencia *ritual* de las dos cosechas. Una de las características de los quelites de las milpas es que crecen juntos con el maíz, y logran su mejor sabor cuando las mazorcas están tiernas (Vázquez-García et al., 2004, p. 449), así que los primeros jilotes (un promedio de 100 días de la cosecha)<sup>248</sup> corresponden exactamente con los quelites más sabrosos. No es de extrañar, entonces, que los quelites y probablemente los jilotes sirvieron como base de la comida típica de Izcalli. Y luego, en Huey Tecuítlhuítl otra vez se vuelve a celebrar con *quiltamalli* y jilotes, comidas idénticas que enfatizan sus posiciones paralelas con respecto a las dos cosechas.

---

248. Véase a Palacios Vélez (2010, p. 186) para los periodos de maduración de muchas variantes actuales.

### Capítulo III:

#### ***Xocoatolli y xocotamalli y la interculturalidad prehispánica en el imperio mexica***

Las concepciones entrelazadas de multiculturalidad, interculturalidad y cosmopolitismo tienen un papel importante en los marcos teóricos de la alimentación. Para ellos, la ciudad es el crisol fundamental para el estudio del mestizaje alimentario, dado que muchas ciudades se definen en líneas generales por su mezcla de culturas y, por ende, de comidas. La antropología cultural de los procesos de intercambio alimenticio que ocurren en ciudades como Nueva York (Tuchman & Levine, 1992) ha proporcionado pruebas de principios fundamentales que se pueden utilizar en diversos contextos históricos. Uno de ellos es el hecho de que la comida de un grupo puede llegar a ser emblemática o significativa para otro grupo recipiente en maneras inesperadas para la cultura dadora. En el caso de Nueva York referido, la comida china elaborada en restaurantes al principio del siglo XX con sus bocados de carne que no se pueden identificar con facilidad llegó a tener una fuerte identificación con la cultura judía no ortodoxa, hasta formar una tradición de navidad en la ciudad, ya que ni los judíos ni los chinos celebraban el día festivo cristiano. La relación comida china-judía ahora tiene raíces suficientemente arraigadas para generar un género de comida propiamente suya, hasta con restaurantes *kosher* chino para los judíos ortodoxos que antes no compartían esta tradición.

El caso es interesante por varias razones, principalmente por representar una mezcla entre dos culturas no dominantes dentro del marco de una cultura dominante que en sí no compartía estas tradiciones culinarias y que se definían por su oposición a la celebración dominante de navidad. Además, resalta la importancia fundamental que tuvo la ciudad en originar el lugar espacial-temporal en el cual estas dos culturas, distantes en su punto de origen, podían convivir lo suficiente para generar tanto una nueva tradición culinaria como nuevos *significados* para aquella cocina híbrida. Aunque la ciudad generalmente es el espacio preferido para los estudios del intercambio alimenticio, se tiene que aclarar

que no es la ciudad en sí la que genera el intercambio, sino el *contacto entre dos o más culturas*, una condición que generalmente se da por naturaleza en una ciudad.

En el contexto de las ciudades de la triple alianza Tenochtitlán y Texcoco (y posiblemente Tlacopan), existía una sociedad plural donde vivían varios grupos en barrios separados (Umberger, 2008, pp. 71-72), ocasionando así más que suficiente contacto intercultural para generar estos espacios de intercambio alimenticio. No obstante, hay que enfatizar que el espacio mesoamericano prehispánico era mucho más intercultural que lo generalmente concebido. Las culturas que correspondían a numerosas lenguas que se agrupaban en 16 distintas familias (López Austin, 2001, p. 55) no se quedaban cada una en un territorio claramente demarcado sin convivir o tener conflicto con las demás. Al contrario, el territorio mesoamericano a lo largo del periodo del cual tenemos registro tanto histórico como arqueológico era un palimpsesto de movimiento, de migración, de guerras y alianzas, de fundaciones y abandonos y re-fundaciones, y cada uno de estos acontecimientos históricos representaba más contacto entre grupos étnicos distintos. Lingüísticamente, los calcos generalizados entre varias lenguas mesoamericanas sin parentesco lingüístico es testamento de la profundidad de tiempo que ha dado lugar a esta convivencia fundamental intercultural (véase a Smith-Stark, 1994). Más aún, el concepto de una entidad que se pueda llamar “Mesoamérica” no tendría ningún peso teórico si no fuera por tales conexiones culturales que solo se dan tras un proceso largo de convivencia e intercambio (Kirchhoff, 2009[1960], p. 5; López Austin, 2001, pp. 48-55). Considerando lo anterior, resulta claro que cualquier estudio de la comida en las fiestas mexica no se puede cerrar ontológicamente a las fronteras de aquella etnia, ya que en muchos casos hay que considerar la posibilidad de que para ellos, parte del poder simbólico de una comida venía de un intercambio o una demarcación cultural. La teoría de la formación de cocinas nacionales, o cocinas de un grupo o etnia, indica que no se conciben como identitarias salvo en la presencia de otras tradiciones contra las cuales se pueden contrastar (Hernández & Arnaíz, 2005, pp. 205, 246-249). Como nota Berdan (2008, p. 107) para el contexto mesoamericano, “ethnic identity is not only ‘self-defined’ but as often as not is defined by others. Ethnicity only has significance vis-a-vis recognized cultural differences with other groups and therefore pertains only in a multicultural context”.

Entonces, un tamal es meramente una forma de comer el maíz que todos comparten hasta la llegada de otra cultura, esta vez española, que la contrasta y genera una diferenciación entre “pan de Castilla” y “pan de México”. Además, aunque todos en una área dada pueden compartir ciertos rasgos culturales, este proceso de diferenciación culinaria puede recaer más fuerte sobre una cultura que otra, dando como resultado que, por ejemplo, el tamal se considera más auténtico cuando está hecho al estilo oaxaqueño.



Por lo tanto, se tiene que interrogar la interculturalidad y sus implicaciones para un estudio histórico de la comida. Juan José Tamayo (2011) define “interculturalidad” como “comunicación simétrica, interrelación armónica e interacción dinámica de diferentes culturas...no hay una absorción de una cultura por otra y tampoco independencia, sino correlación y diálogo” (p. 171). Aunque esta descripción ideal no existía en Tenochtitlan ni en cualquier entorno actual, forma una base útil para la discusión de una “fluidez de las culturas [...] que conduce directamente a la interculturalidad” (Tamayo, 2011, p. 176). Se recuerda otra vez el ejemplo de los judíos y los chinos en Nueva York en siglo XX; la comida china, antes aún de cambiarse deliberadamente a los gustos judíos, se configuraba y tomaba nuevos significados frente a nuevos usos en un entorno compartido. Este proceso no solo se da entre los grupos no dominantes,<sup>249</sup> sino también entre el grupo dominante, en este caso los Tenochcas, y los grupos subordinados en sus alianzas o plenamente bajo su régimen de tributo. Aquí tenemos que considerar las contribuciones culinarias tepaneca, tezcocana, otomí, mazahua, mazateca, matlatzinca, etc. Ahora bien, no es siempre muy fácil distinguir las cocinas indígenas por medio de las fuentes históricas o aun en etnografías actuales; sin embargo, ciertas comidas se relacionan fuertemente con ciertas culturas, y entre ellas quedan los platillos del presente estudio. Los *xocotamalli* son una comida plenamente otomí a lo largo del texto del *Códice Florentino*, y el *xocoatolli* se queda como bebida matlatzinca (CF, Lib. X, p. 183). El problema se revela, entonces, al entender la naturaleza de esta asociación cultural-culinaria. ¿Se trata de un verdadero préstamo culinario a la cultura tenochca-mexica? ¿Se asocia con aquellos grupos por razones de una cosmovisión propia en la cual ciertas comidas se relacionaban por naturaleza con grupos con características —o estereotipos— afines? En el entorno intercultural de México-Tenochtitlan, que se jactaban de sus hazañas de conquista sobre una gran parte de territorio no mexicana, ¿qué significaba comer lo ajeno?

### **3.1 Presencia ritual de la interculturalidad**

La interculturalidad en cualquier contexto se compone de un mínimo de dos partes: la auto concepción que tiene un grupo y la imagen de ellos que la cultura dominante maneja y que determina en gran parte su relación con la totalidad de la sociedad multiétnica, plurilingüe, diversa e integrada. Los mexicas, como el grupo dominante en las ciudades gemelas de Tenochtitlan-Tlatelolco y en la gran extensión de sus territorios de conquista —por lo menos en términos económicos y culturales, si no numéricamente—,

---

249. Aunque el intercambio entre varios grupos subordinados ciertamente era muy importante en México-Tenochtitlan, desafortunadamente las fuentes históricas no nos dan muchos datos al respecto.

tenían ideas particulares sobre los ‘otros’ en su ámbito, ideas que abarcaban los estereotipos reflexivos hasta los símbolos más profundos de sus actividades religiosas. Según las fuentes históricas, resulta claro que en ciertos casos la gente extranjera podía volverse símbolo, un marcador por una cierta relación con el cosmos que gozaba por razón de su mera identidad étnica. Patrick Johansson (2012) ha tratado este tema ampliamente en su trabajo sobre la concepción mexicana de la gente de la huasteca, o los cuexteca. En cuanto a su fuerte relación con la sexualidad masculina, como agentes viriles y fecundadores, enfatiza que en términos de su valor simbólico en las fiestas mexicas lo que importaba no era tanto la realidad cuexteca, que sean muy viriles o no, sino su reflexión en el “espejo nahua”:

[P]odríamos preguntarnos [...] si la identidad de un pueblo no la determinan tanto las imágenes que él produce, con las que se identifica y que lo definen, como la imagen que otros tienen de él. Lo plural fenoménico se opone aquí a lo singular, a la singularidad identitaria que caracteriza a un pueblo (Johansson, 2012, p. 66).

Se ve la misma importancia de *la idea* de una cultura en la famosa dualidad de los ‘toltecas’ y los ‘chichimecas’. Ninguno de los dos representa realmente una etnia o un pueblo particular, sino una idea de características culturales fundamentales reunidas bajo un sólo término. Por esta razón existían grupos con rasgos claramente mezclados, tolteca-chichimeca, que podían jactarse de sus raíces ‘bárbaras’<sup>250</sup> mientras ostentaban su cambio a un estado más ‘civilizado’. Los acolhuas, con sus orígenes en la peregrinación del chichimeca Xólotl, y los mexicas, con su peregrinación fundacional desde los territorios chichimecas del norte, son dos de los grupos cuya identidad se nutre de estas dos fuentes culturales. En vista de la dialéctica aquí revelada, Navarrete (2011a, p. 46) distingue entre dos tipos de identidades. Llama la primera “identidad cultural” que comprende los aspectos culturales que se pueden compartir y difundir ampliamente; entre ellos se quedan los platillos o las prácticas culinarias, como, por ejemplo, la nixtamalización de maíz que es un rasgo definitorio de los grupos toltecas (ibidem., p. 30). El segundo tipo de identidad es la “identidad étnica” “que son exclusivas de grupos particulares y se vinculan con el poder político o con territorios particulares” (ibidem., p. 46). Ahora bien, este segundo tipo no se puede transferir en la misma manera que el primero; sin embargo, el poder simbólico de las identidades étnicas se utiliza en contextos rituales y civiles. Como observa más adelante,

la compleja dialéctica entre las identidades culturales creadas y compartidas por diversos grupos y las identidades étnicas particulares construidas por cada uno puede ser considerada una característica general de la dinámica histórica de las identidades en Mesoamérica (ibidem.).

---

250. ‘Bárbaro’ es la palabra generalmente usada como traducción española de ‘chichimeca’ pero que pierde mucho de los matices del náhuatl.

Como encarnación de esta dialéctica vemos sacerdotes probablemente mexica disfrazados al estilo huasteca quienes actúan como acompañantes y fecundadores rituales para la imagen, o *ixiptla*, de la diosa-madre Toci en la veintena de Ochpaniztli. Aunque la etnia en sí no se puede prestar al mismo grado que los productos o técnicas, la idea simbólica de la etnia ajena se puede encarnar por diversos fines en un contexto monoétnico.

El rango militar de ‘otomí’ entre la jerarquía del ejército mexica era una instancia importante de esta dinámica intercultural (Berdan, 2008, p. 126). Los otomíes en los ojos mexica eran un grupo con rasgos indudablemente ‘chichimecas’ quienes, sin embargo, tenían muchas habilidades ‘toltecas’, entre ellas su manejo diestro del telar para hacer mantas de maguey bien bordadas<sup>251</sup> (Sahagún, 2013, p. 587). Cultivaban el maíz, hacían atole y tamales, y elaboraban pulque, actividades culinarias definitorias de los grupos con un desarrollo ‘tolteca’; no obstante, los mexica los menospreciaban por su manera supuestamente defectuosa de practicar estas actividades.

El hábito de los otomíes de comer los jilotes de su cosecha en vez de esperar hasta su periodo de plena maduración<sup>252</sup> fue castigado por los informantes nahuas de Sahagún. De hecho, el gentilicio se usaba como insulto a los que se consideraban derrochadores: “se decían por injuria, que gastaba su hacienda al uso y manera de los *otomíes*, como si dijeran de él que bien parecía ser animal” (Sahagún, 2013, p. 587). Sin embargo, a pesar del desprecio profundo revelado en este pasaje y otros (CF, Lib. X, p. 178), el término ‘otomí’ igualmente hacía referencia a un rango militar de alto prestigio cuya presencia era importante en varias veintenas. Olko resalta esta contradicción aparente en la valoración de la otredad otomí, observando que los guerreros del rango otomí fueron “reconocidos por su extrema intrepidez y valentía que, sin duda, alude a las capacidades militares intrínsecas de los propios otomíes, como en la poca valoración que al mismo tiempo se hace de este grupo” (2012, p. 176).

Los otomíes quedaban, junto con un jefe militar que se llamaba “el Mazateca”, entre los beneficiarios militares de mantas de alto valor en los banquetes de los mercaderes, “todos estos jefes de alta categoría” (Sahagún, 1995, p. 123). Entendemos, por lo tanto, que el rango otomí no implicaba ningún desprecio o nivel inferior en comparación con los otros jefes militares. Llamarse ‘otomí’ o ‘mazateca’ representaba más bien las habilidades y las responsabilidades que tenían que cumplir, con características asociadas con las etnias respectivas. Estas habilidades militares se aclaran en la siguiente cita del *Códice Florentino*, acerca

---

251. Igualmente, se puede considerar la ilustración correspondiente en la lámina 131v del *Códice Florentino* (Vol. III), donde se dibuja una señora otomí tejiendo.

252. Véase a la sección 2.1.8

de la conquista de México. El texto náhuatl habla de los generales de Cortés que lo rodeaban cuando salía de Iztapalapa y se dirigía a México-Tenochtitlan:

Son como los *quauachictin*, u *otomies* del pueblo. Estos son sus hombres fuertes de Cortés, los ayudantes que lo sostienen, los que hacen la fuerza de su mando: que son el centro de la sociedad (trad. de Johansson, 1999, p. 234).

Ser otomí en un contexto militar, entonces, comprende sostener al general, y hacer la fuerza de su mando. Aunque los otomíes como grupo étnico muchas veces se quedaban en las orillas del poder en la sociedad mexicana, la representación militar de su fuerza formaba parte del centro político. Es también importante notar que en este pasaje *quauachictin* se da por equivalente de *otomí*. La palabra significa literalmente “los que están tonsurados” (Wimmer, 2006: .cuacuachictin) y designa, al igual que ‘otomí’, un grupo de guerreros muy valientes. Es probable que este rango militar se asocie con los ‘quaquata’, otro nombre por los matlatzinca (Sahagún, 2013, p. 588) que tenían el costumbre de ceñir sus cabezas con hondas (Wimmer, 2006: .cuatlatl). Como ya se ha mencionado, los matlatzincas, otomíes y mazahuas son grupos estrechamente relacionados, tanto lingüísticamente como culturalmente (Quezada, 1998). Su asociación no solamente se daba por origen remoto sino por contactos y alianzas durante toda la época Posclásica. Los matlatzincas se refugiaron en Azcapotzalco y Tacuba después de su derrota por Xolotl en el siglo XII. Los mazahuas y otomíes emigraron con ellos y formaron parte del ejército que dio origen al imperio tepaneca (ibidem., pp. 168-169). La asociación de los tres grupos con los tepaneca en la triple alianza continuaba durante el auge de poder mexicana, y explica la asociación de una fuerza militar otomí con una matlatzinca. Sin embargo, en las fuentes históricas resulta claro que la posición llamada por una etnia no siempre tiene que ser encargada por un miembro de aquella etnia. Sus características intrínsecas se prestan, en alguna manera, a él que porta los símbolos de su rango, que sea su etnia real (Berdan, 2008, p. 112). Un pasaje aparentemente contradictorio del *Códice Florentino*, en el cual habla de “el tlapanecatli Ecatzin, un otomí” (traducción de Olko, 2012, p. 172), se aclara así: Ecatzin pertenece a la etnia tlapaneca y al rango militar otomí, y fue un guerrero particularmente valiente.

Además de los mazateca, matlatzinca (quaquata) y otomíes, hay que mencionar la posibilidad de una categoría militar nombrada por los huasteca (cuexteca). Johansson (2012, p. 96) argumenta por un apelativo cuextecatli que remitía a “determinado grado de valentía, o podría haber referido a una modalidad específica de desempeño bélico y una actitud característica frente al enemigo”. El hecho de que Moctezuma daba insignias “huastecas” a los guerreros en la veintena de Ochpaniztli da más soporte a la idea de que fuera también un gentilicio-militar.

La existencia de las etnias como una idea encarnada en las prácticas mexica explica muy bien su presencia en contextos religiosos, principalmente en los ritos de las veintenas. Aunque sería imposible negar que ciertos grupos étnicos probablemente jugaron un papel directo en los ritos, como argumenta Berdan (2008, p. 113), las consideraciones anteriores hacen igualmente probable que los ‘mazatecas’ o ‘huastecas’ etc. fueran a veces representaciones actuadas por personas de las etnias que comprendían la triple alianza. Había participación ‘otomí’ en las veintenas de Huey Tecuilhuitl, Tlaxochimaco y Quecholli. En Huey Tecuilhuitl su presencia consistía en participar en el baile de los militares y nobles (CF, Lib. II, pp. 93-95). En Tlaxochimaco también bailaban “*in teachcaoan, in telpuchiaque, in tequjoaque, in quaquachictin, in otomj:*”/ “los maestros y líderes de los mancebos, los veteranos, los tonsurados, los otomíes”,<sup>253</sup> esta vez el baile de la serpiente (CF, Lib. II, p. 102). En Quecholli su participación queda más por inferencia, ya que celebraban al dios otomí, Mixcóatl (ibidem., p. 126).

En Ochpaniztli, como ya se ha mencionado, la diosa Toci fue acompañada por ‘huastecos’ que eran en realidad sacerdotes mexicas vestidos en su manera. Como aclara Johansson (2012, p. 67), “el huasteco fue considerado, en un contexto ritual, como agente fecundador”. También hay que mencionar el caso complejo pero revelador de los mazatecas que tragaban ranas y culebras vivas durante las celebraciones de Atamalqualiztli anteriormente analizadas (2.3). Trato su caso en el siguiente apartado.

### 3.2 El territorio mexica y la red de tributos

La conquista como estrategia de dominio político fue perfeccionada por los tenochca-mexicas y sus aliados. La filosofía que consideraba el mundo como dominio tenochca estaba llegando a su apogeo en 1519, 61 años después del inicio del periodo expansionista con Moctezuma Ilhuicamina en el año Cinco Conejo (1458).<sup>254</sup> El imperio se había expandido por lo que hoy es el centro y el sureste de México. Al norte, fue delimitado por la cuenca superior del río Moctezuma entre los estados de Querétaro e Hidalgo, y la sierra Otontepec en el norte de Veracruz. Por el este, las costas del Golfo de México entre la sierra de Otontepec y el oeste de la sierra de los Tuxtlas marcaban el límite. Siguiendo al sur, se atravesó diagonalmente la llanura costera del centro-sur de Veracruz y llegó a su límite por el sur en las costas Chica y Grande de Guerrero del Océano Pacífico. Por el sureste, el dominio mexica llegó hasta el río

---

253. Traducción mía.

254. Este año “marcó el punto de partida del expansionismo imperial culhua mexícatl [...] fue en ese año cuando sus ejércitos, bajo los estandartes tenochca, salieron por primera vez de su territorio para conquistar sociedades histórica y culturalmente diferentes a la suya” (Robles Castellanos, 2007, p. 141).



sostenían vínculos políticos importantes con la Triple Alianza, particularmente los tepaneca, con quienes se refugiaron después de su derrota contra el señor chichimeca Xólotl (Quezada, 1998, pp. 168-169). Salieron de sus tierras para no ser obligados a dar tributo a los vencedores y se refugiaron en Azcapotzalco y Tacuba. La elección de estos señoríos se debió a la relación estrecha que mantenían con ellos desde el siglo VIII y la caída de Teotihuacan. Con los matlatzincas emigraron los otomíes y mazahuas. Todos aquellos grupos tenían gran fama bélica y debido en parte a su ayuda se fundó el imperio tepaneca. Estas relaciones culturales, políticas y militares explican la presencia de las lenguas matlatzinca, mazahua y otomí en Tacuba y Azcatpotzalco en una región por lo general de habla náhuatl (ibidem.). Además del señorío tepaneca, se asentaron en Coyoacán y en Tezcoco, donde poblaron las tierras secas y frías y de buen cultivo del maguey (Pomar, 1975, pp. 66-67).

Después de cometer el error de ofrecer ayuda a Moquihuix, el *tlatoani* tlatelolca quien luego fue vencido por el *huey tlatoani* Axayacatl, las regiones matlatzincas, otomíes y mazahuas fueron sometidas sistemáticamente por el líder mexica. Empezó en 1473 con el señorío matlatzinca, con sus cabeceras de Toluca y Tecaxic-Calixtlahuaca; siguió en 1476 con el señorío otomí-mazahua, con sus cabeceras Xiquipilco y Xocotitlan; y concluyó con el señorío matlatzinca ocuilteco-nahua, con las cabeceras de Malinalco y Tenancingo (Quezada, 1998, pp. 179-180). El mapa de Auguste Genin (1901) ofrece una idea general de la extensión de los matlatzincas antes de las conquistas del imperio mexica:





provincia (o provincias) resulta un caso casi único en el registro del tributo en el imperio mexica. Por otro lado, tal ausencia se entiende mejor cuando consideramos el esfuerzo comunitario requerido para cultivar 16,400 trojes de maíz. Aún entre dos provincias, una cantidad tan elevada de maíz no habría dejado mucho tiempo para dedicarse a otras actividades productivas. Además, sugiere que el maíz de estas regiones era especialmente valorado, aunque claramente no todo el maíz dado en tributo fue destinado a las mesas de la élite de la Triple Alianza. Desafortunadamente los códices no especifican el color o la variedad del maíz tributado. Sin embargo, se puede inferir que el maíz cultivado en esta región montañosa poblada principalmente por los matlatzinca y otros grupos otomianos incluía una cantidad considerable del maíz negro del cual hacían el atole y el tamal agrio típico de su cocina.<sup>258</sup>

Esta región occidental se puede considerar la concentración de pueblos otomíes y otomianos más significativa para los mexicas. No obstante, los otomíes ocupaban antiguamente una gran extensión, con asentamientos en Puebla, Veracruz, Tlaxcala, San Luis Potosí, gran parte del Estado de México, todo Querétaro, casi todo Guanajuato y hasta Michoacán (Orozco y Berra, 1878, p. 469). Los otomíes de la región este de Tenochtitlan, o sea los de Tlaxcala y Puebla, se mantenían fuera del rango del poder imperial. Hoy en día, estas regiones son unas de las que más siguen cultivando las razas criollas de maíz y haciendo las preparaciones agrias con ellas. Aun la Sierra Norte de Puebla, técnicamente parte del imperio en 1519, fue una adición muy reciente (Castellano Robles, 2007, p. 128). Por lo tanto, las limitaciones tanto geográficas como políticas habrían estimulado la importancia relativa de los grupos otomianos occidentales en las ceremonias que requerían su presencia, y en la producción de la comida que más se asociaba con ellos. Como observa Carrasco (1996, pp. 375-376), "Xocotitlan se menciona con frecuencia entre los lugares que acuden a las guerras del Imperio y participan en obras públicas y las ceremonias de Tenochtitlan". Cabe señalar que esta situación era una novedad en la historia de la región; Tlacopan había heredado parte de estos territorios occidentales otomianos después de la caída de Azcapotzalco, y todos aquellos grupos tenían una historia estrecha de relaciones ventajosas con los tepanecas (Quezada, 1998, pp. 168-172). Después de la derrota de Moquihui y la anexión de Tlatelolco,

---

258. Hoy en día, el maíz negro que se llama "Elote Cónico" en la literatura científica (y la variante cultivada en las comunidades de Tlaxcala y Puebla analizadas en el capítulo I) tiene una distribución amplia en la Mesa Central de México: "[Se encuentra en el] Estado de México, Michoacán, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo y partes frías de Veracruz y en la Mixteca de Oaxaca, a alturas de 1,700 a 3,000 msnm" (CONABIO, 29 de julio 2018). Otras razas típicas de esas regiones son los Cónicos, Cacahuacintle y Arrocillo (CONABIO, 24 de julio 2018). Según Sánchez (2011), teocintles mexicanos originarios de las Balsas y de Chalco dieron origen a las variedades de Pepitilla, Ancho, Tabloncillo, Zamorano Amarillo, y, más relevante para el presente estudio, Elotes Cónicos: "Posterior a estos eventos, se originaron otras razas en áreas reducidas y finalmente ocurrió mayor diversificación y difusión a través de lo que hoy es México" (Sánchez, 2011, p. 69).

Axayacatl emprendió la conquista de toda la región y reorganizó su tributo para mover su dominio a los tenochcas y quitárselo a los tepanecas (Carrasco, 1996, pp. 359-364). No obstante, la memoria y las afinidades culturales entre los tepanecas y los grupos otomianos persistían, particularmente en contextos rituales.

El caso de los mazatecas que compartían este espacio occidental otomiano en la época antes de la conquista es particularmente ilustrativo al respecto. Había ‘mazatecos’ de origen desconocido que participaban en la celebración de Atamalqualiztli. Seler (2014b, p. 362) explicó su presencia por la relación de los mazateca de Teotitlan del Camino, Oaxaca<sup>259</sup> con el culto de Venus, un argumento que Graulich (2001, p. 362) ha seguido en sus trabajos. Sullivan (en Sahagún, 1997, p. 68), por otro lado, considera muy dudosa la conexión entre los hablantes de la lengua de familia macro-otomangue de Teotitlan y los participantes en el rito de Atamalqualiztli, que tuvo lugar muy lejos de sus centros religiosos.

Ahora bien, concuerdo con Sullivan de que la distancia (260 km) entre Teotitlan del Camino y Tenochtitlan hace un poco difícil imaginar que sus sacerdotes principales llegaran a la capital solo para participar en esta ceremonia. Resulta especialmente difícil concebir ya que Teotitlan del Camino era un área aliada pero independiente del imperio mexicana y libre de las obligaciones de tributo (Umberger, 1996, p. 170; Paso y Troncoso, 1905-06, Vol. IV, p. 216). Sullivan (op cit.) sugiere la posibilidad de que vinieran de un barrio de Tepepulco con el nombre de ‘mazatlan.’ Si bien existía, ya no hay registro de los barrios prehispánicos de Tepepulco. Por otro lado, el código *Costumbres, fiestas, enterramientos...* (1945, p. 48) sí menciona un barrio de Tenochtitlan, “macatlan”, cuyos residentes vestían y acompañaban a la *ixiptla* de Toci en procesión al templo mayor. Aunque ellos mismos podían explicar la identidad de los mazatecas de Atamalqualiztli, hay más que considerar antes de llegar a una conclusión al respecto.

En primer lugar, casi todos los gentilicios usados a lo largo de la obra Sahaguntina refieren a identidades basadas en categorías grandes de pueblo/territorio y/o etnia.<sup>260</sup> Como observa Umberger (2008, pp. 70-71), la terminología de lugar dominaba sobre la identidad que hoy en día llamaríamos ‘etnia’: “polity membership was a person’s primary affiliation”. Sin embargo, la identidad étnica que señalaba los orígenes de una persona o un grupo aún lejos de su lugar de origen también coexistía con la afiliación política principal (ibidem.). Por lo tanto, aunque es congruente con los patrones gentilicios prehispánicos de siempre buscar un lugar con nombre de ‘mazatlan’ para ubicar a los llamados ‘mazatecos’ de

---

259. Actualmente el pueblo principal se llama Teotitlán de Flores Magon.

260. Los pochteca y los amanteca, gentilicios de los barrios principales de los mercaderes y de los artesanos de plumas, respectivamente, son una excepción que parece basarse en su identificación con gremios profesionales asociados metonímicamente con su barrio o *calpulli* (véase a Zantwijk, 1970).

Atamalqualiztli, no es la única manera de entender sus orígenes, ya que también hay que considerar si se trata en realidad de una identidad étnica estrechamente relacionada con un pueblo del este nombre.

Resulta que en la época posclásica existía un grupo igualmente llamado mazateca que vivía en el sur del presente Estado de México y el norte de Guerrero. Se asociaba principalmente con los matlatzincas (Quezada, 1998, pp. 172-173). Carrasco (1987[1950], p. 42) y Knapp Ring (2014, p. 204) notan que este idioma de mazateco es de filiación desconocida y ha desaparecido en nuestros días. Castellano Robles (2007, p. 176, nota 8), por otro lado, los identifica con un grupo actual cuya lengua está casi extinta y que no comparten rasgos culturales con los mazatecos de Oaxaca. Cual sea el caso, la influencia de estos ‘mazatecas’ mucho más cercanos a la capital se nota en sus relaciones interculturales con los matlatzincas, cuyo poder militar era importante para la rama tepaneca de la Triple Alianza. Resulta que los matlatzinca en particular usaban una ruta de peregrinación hacia el norte del estado actual de Guerrero, una ruta también muy transitada por comerciantes para llegar a la costa:

Fue quizá en esta relación con nahuas, chontales y mazatecos que los matlatzincas recibieron la influencia cultural de estos grupos, adquiriendo características que los distinguieron de los otros grupos otomianos del Valle de Toluca (otomíes y mazahuas) [...] (Quezada, 1998, pp. 174-175).

Al parecer, los santuarios prehispánicos en Malinalco y Tenancingo eran destinos religiosos importantes tanto para los peregrinos mazateca como para los matlatzinca, y conformaban entonces espacios de intercambio cultural importantes (ibidem., pp. 172-173). Ahora bien, como Sullivan (en Sahagún, 1997, p. 68) recalca, el topónimo ‘Mazatlan’ o ‘lugar del venado’ es bastante común en el México prehispánico y según las reglas de náhuatl, los gentilicios de alguien de esas regiones habrían de parecerse (‘mazahua’ vs. ‘mazateca’) o ser plenamente indistinguibles. Sin embargo, hay razones para pensar que había filiación entre los mazatecos de Guerrero y los mazatecos de Oaxaca. Como observa Harvey (1972, p. 312), “Whether Guerrero Mazatec was related to Oaxaca Mazatec is an open question. The latter were trading salt for use in the mines near Taxco, a fact which suggests an old commercial link between the two regions and therefore tempts the equation of the two”. Los datos que presento a continuación sugieren, además, que los mazateca de Teotitlan del Camino y los mazateca de las regiones otomianas más cercanas a Tenochtitlan eran parientes separados por migraciones.<sup>261</sup>

Para entender la relación, analizo las láminas relevantes del *Código Mendocino*, en su sección de las obligaciones tributarias de las provincias del imperio, y de la *Matrícula de Tributos*, que complementa la

---

261. Algo semejante sugiere el informe del segundo arzobispo de México, que los mazatecos de Guerrero fueron expulsados por los Chontales hacia Oaxaca (Vielma Hernández, 2017, p. 2014).

información en el *Mendocino* con glosas en náhuatl. Una de las características visuales más destacadas de estos dos códices es su atención detallada en los diseños de las mantas pedidas en cada municipio. Las mantas muchas veces representan estilos de tejido propio de ciertos grupos étnicos (Berdan, 2008, pp. 123-124; Anawalt, 1992, pp. 131, 139). En algunas instancias, las glosas en náhuatl nos dicen lo mismo explícitamente, al llamar un diseño “*ocuiltecaya*” o, ‘propio de los ocuilteca’ (*Matrícula de Tributos*, lam. 14), o “*tochpanecayotl*”, ‘propio de los tochpaneca’ (Berdan, 2008, p. 123). La manta de los ocuiltecas me interesa más en la presente discusión, ya que los ocuiltecas formaban parte de los grupos de afiliación otomiana quienes vivían juntos con los ‘mazatecas’ misteriosos en los años antes de la conquista. Resulta interesante, entonces, que la manta típica de los ocuilteca no se pedía solamente en su territorio de Ocuilan (*Matrícula de Tributos*, lam. 14), sino también en los territorios mayoritariamente otomianos de Xocotitlan (*Matrícula de Tributos*, lam. 15), ciudad cabecera otomí y mazahua (Quezada, 1998, p. 179), y Tollocan-Calixtlahuacan (*Matrícula de Tributos*, lam. 13), cabecera de los matlatzinca (Umberger, 2008, pp. 82-83; Quezada, 1998, p. 179). Considerando las altas cantidades pedidas en las fuentes (800 de cada uno anualmente), Berdan (2008, p. 125) argumenta que “The occasional region- or group-specific cloak may find itself traded outside its area of origin, but these quantities suggest local production by considerable numbers of weavers trained in the rendering of these specific styles”.

En las regiones colindantes otomianas, que van desde el noroeste (Xocotitlan) hasta el suroeste (Oztoman) de Tenochtitlan (véase al mapa 3), resulta muy coherente que estilos propios de uno de los grupos se encuentren en el tributo de todos, ya que la migración y el intercambio cultural era una regla de la interculturalidad prehispánica (véase a Navarrete Linares, 2011b). Tal intercambio se dirigía en múltiples direcciones: entre los grupos parientes, desde estos grupos hacia la cultura dominante (como el caso de los rangos militares arriba considerados), y, por último, desde la cultura dominante hacia los grupos que se encuentran en sus territorios de tributo. Acerca del último tipo de intercambio, Umberger (2008, p. 84) menciona el caso de residentes de varios *calpulli* de Tenochtitlan que llegaban a colonizar ciertos pueblos de estas regiones otomianas, mientras que mantenían sus identidades originarias, como era el caso con unos residentes de Oztuma (Oztoman) quienes en 1940 todavía se identificaban como descendientes de colonos Tlatelolcas de la época prehispánica. En todo caso, sabemos que para los pueblos del Altiplano Central y de más allá, la migración no figuraba sólo en sus historias de origen, sino también en sus vidas actuales hasta (y después de) el momento de la conquista (véase a Quezada, 1998; Umberger, 1996).

La idea de una migración parcial no registrada explícitamente en las fuentes de la gente mazateca de Teotitlan del Camino a los territorios otomianas de Guerrero encuentra apoyo en las mismas mantas de

tributo registradas en la *Matrícula de Tributos* y en el *Códice Mendocino*. Además de la manta ocuilteca ya mencionada, dentro de las obligaciones tributarias de la región encabezada por Tepecuacuilco, que incluye Oztoman, se encuentran “centzontli cacamolihqui”, cuatrocientos ejemplares de una manta acolchonada con un borde de blanco y negro (*Matrícula de Tributos*, lam. 17; *Códice Mendocino*, f. 37r). La misma manta se encuentra en la lámina 23,<sup>262</sup> como parte del tributo la provincia bastante alejada encabezada por Coaixtlahuacan, el estado actual de Oaxaca.

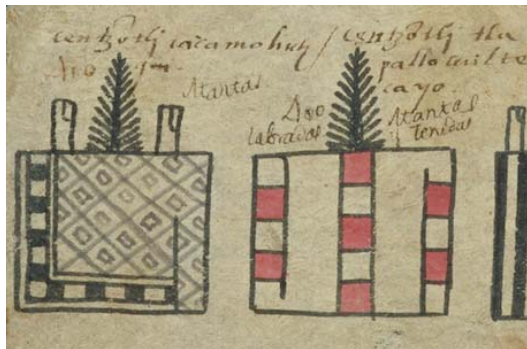


Fig. 3.1: *Matrícula de Tributos* (1522-1530), lam. 23 (dentro de las obligaciones de tributo de Coaixtlahuaca, norte del estado actual de Oaxaca)



Fig. 3.2: *Códice Mendocino*, f. 37r (dentro de las obligaciones de tributo de Tepecuacuilco, centro-norte del estado actual de Guerrero)

Berdan (2008, p. 125), al notar la discrepancia entre el tributo textil y las poblaciones distantes, sugiere que migraciones y nuevos asentamientos son la mejor explicación por su presencia. Umberger (1996, p. 156) da más detalle al respecto, notando que el imperio mexica mandó colonos a Oztoman, Teloloapan y Alahuiztlan (todos mencionados en la lámina 17 de la *Matrícula* y/o en el folio 37r del *Mendocino*), después de su conquista. Los colonos incluían otomíes del norte del Valle de México, matlatzincas de

262. Hablo aquí de la variante con el borde blanco y negro, que solo se encuentra además en la lámina 7, que abarca varias provincias del actual estado de Morelos.

Tollocan (Quezada, 1998, pp. 173-174), gente del estado actual de Morelos y, más llamativamente, gente de Coaixtlahuacan, Oaxaca. Aunque esta última región está en la orilla del territorio mixteca, representa el territorio tributario más cercano del pueblo de Teotitlan del Camino, o sea de la gente mazateca<sup>263</sup> que Seler ha propuesto como los originarios de la celebración de Atamalqualiztli. Teotitlan parece haber tenido un estatus especial como aliado semiindependiente del imperio mexica que incluso hospedaba a otros colonos en su camino a Oaxaca (Umberger, 1996, p. 170). Por lo tanto, no se encuentra dentro de los registros de tributos. Sin embargo, propongo que su influencia se refleja justo en el tributo de sus vecinos en Coaixtlahuacan, quienes, como ya vimos, llegaban como colonos a tres de los pueblos encabezados por Tepecuacuilco en la lámina 17 de la *Matrícula*. Hoy en día los mazatecas viven en los cerros de esta parte de Oaxaca, generalmente conocida como la Mixteca Alta (Luna Ruiz, 2007, pp. 27-29). El intercambio cultural que se da hoy en día en la ciudad de Huautla (ibidem.) se puede rastrear desde tiempos prehispánicos, ya que en las *Relaciones geográficas* del siglo XVI, es justo la cabecera de *Guaatla* que se encuentra dentro de la jurisdicción de Teotitlan mientras que se le menciona como uno de los pueblos más cercanos de Nochiztlan, pueblo dentro del territorio que pertenecía a Coaixtlahuacan en la *Matrícula* (Paso y Troncoso, 1905-06, t. IV, pp. 206, 216). Un dato curioso es que los mexica asociaban la gente de Coaixtlahuacan con los otomíes, aunque no vivía ningún otomí en el territorio; los llamaban “otomitillos” después de conquistar su territorio (Berdan, 2008, p. 126).

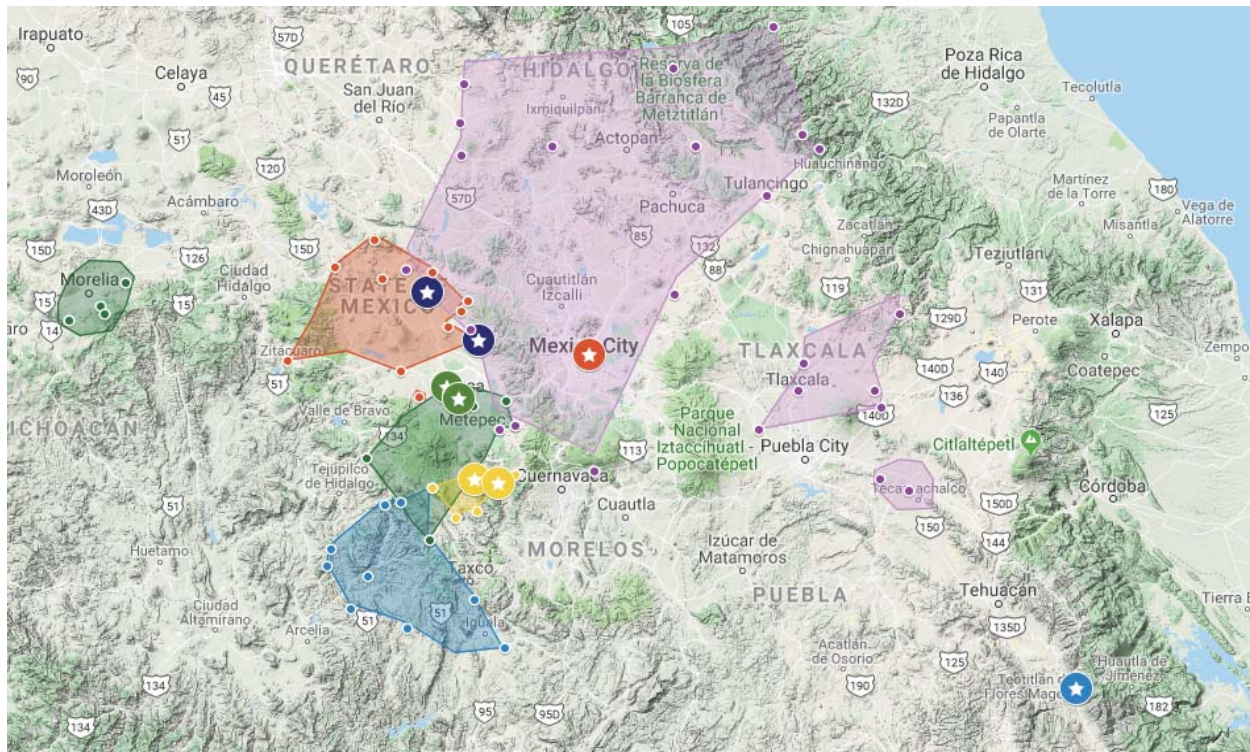
Como ya sabemos que la gente de Coaixtlahuacan formaba parte de una migración al centro-norte de Guerrero después de la conquista de Axayácatl, resulta muy probable que gente de varios grupos pertenecientes a esta área de Oaxaca, incluso los mazatecas, formaran parte de tal migración. Hay una indicación al respecto en la obra de Tezozómoc (1878, p. 364), quien dice que colonos de Cuauhtochcan, Tochtepec y Teotitlan migraron a “las costas de Huaxaca” al mismo tiempo que los colonos del Altiplano Central migraron a Oaxaca. Como observa Umberger, resulta muy probable que “the central mexicans [colonos] were picking up groups along the way” (Umberger, 1996, p. 157). Si la gente de Teotitlan iba hacia la costa de Oaxaca en una migración, no sería de extrañar que también migrara hasta los territorios de Guerrero junto con sus vecinos de Coaixtlahuacan en la misma época. La presencia de la manta acolchonada en el tributo tanto en Guerrero como en el norte de Oaxaca (figs. 3.1 y 3.2) es, como ya se ha mencionado, una indicación al respecto. Además, en la región otomiana de Guerrero, las fuentes indican presencia ‘mazateca’ en los pueblos de Zultepec, Almoloya, Amatepec, Tlatlaya, Zacualpan,

---

263. Según las *Relaciones Geográficas*, la región fue poblada por gente de habla náhuatl y mazateca, estos últimos más en la sierra (Paso y Troncoso, 1905-06, t. IV, p. 215).

Xauatlzinco, Cuitlapilco y Coatepec, que son en la orilla o dentro del territorio de Tepecuacuilco y Oztoman (Carrasco, 1987[1950], p. 29; Robles Castellanos, 2007, p. 176), receptor de los colonos oaxaqueños. Los lazos interculturales, entonces, resultan innegables, a pesar de que la naturaleza de las fuentes no nos permite precisar cuáles grupos se asentaron en los pueblos.

Mapa 3.3: Territorio de los grupos otomianos en el siglo XVI<sup>264</sup>



- ★ Cabeceras Matlatzincas: Tecaxic-Calixtlahuaca y Toluca
  - ★ Cabeceras matlatzincas-ocuilteca-nahua: Malinalco y Tenancingo
  - ★ Teotitlan del Camino
  - ★ Cabeceras otomí-mazahua: Xiquipilco y Xocotitlan
  - ★ Tenochtitlan
- Territorio:** ■ matlatzincas ■ mazahua ■ otomí ■ ocuilteca ■ mazateca

Volviendo a la presencia ritual mazateca en los ritos de Atamalculiztli, sospecho que fue gente de origen mazateco de Oaxaca, pero ya llegada como colonos a las regiones otomianas del norte de Guerrero y el

264. Basado en Soustelle (1993, mapas I, III y V), Lastra (2006, mapa 4), Carrasco (1987[1950], pp. 27-43; 1996, mapa 15) y Quezada (1998, pp. 179-180).

sur del Estado de México. Allí, los mazatecas mantenían extensas relaciones interculturales con los pueblos otomianos originarios de esas regiones, particularmente los matlatzincas. Se explica mejor su presencia en el rito si llegaban desde puntos más cercanos, además de tener relaciones más extensas con Tlacopan, la capital tepaneca, junto con los otomíes, mazahuas, ocuiltecas, y matlatzincas, quienes eran sus aliados más cercanos.

En cuanto a su relación con la comida ritual de Atamalqualiztli, hay que notar que hoy en día la comida fermentada mantiene una fuerte carga mágico-religiosa entre los mazatecas de Oaxaca. Por ejemplo, se encuentra el atole agrio como parte del ritual para curar el hechizo causado por la envidia de comida que afligió a una niña de la comunidad a mediados del siglo XX (Pike, 1949, p. 290). Si agregamos su culto a Venus en el siglo XVI, resulta perfectamente coherente que tomaran un papel importante en los ritos, ya que efectivamente Venus es el astro y la fuerza divina de primer importancia en la celebración. No obstante, la ausencia de grupos otomianos, quienes son siempre los más asociados con los platillos *xoco* en las fuentes históricas resulta notable. Cabría preguntar ¿si la etnia es un elemento importante del uso ritual de los platillos *xoco*, porque en Atamalqualiztli se destaca la participación de grupo ajeno sin filiación otomiana<sup>265</sup>?

La respuesta se encuentra justo en la relación intercultural, arriba detallada, entre los grupos otomianos en el territorio mexicana y otros migrantes, sobre todo si aceptamos la hipótesis de que los mazateca de Oaxaca y los mazateca de Guerrero eran los mismos grupos separados por una migración en el Posclásico tardío.

Quezada (1998, p. 172) señala que en el sur del actual Estado de México “los matlatzincas cohabitaban con chontales y mazatecos, por lo que esta región estuvo más vinculada culturalmente con el norte de Guerrero”. Cita la hipótesis de Roberto Barlow, de que “en una época anterior al siglo XV la zona matlatzinca se extendió hasta el Río Balsas, quedando posteriormente sólo estos pequeños núcleos en Guerrero, separados de los matlatzincas del Estado de México por los citados chontales y mazatecas” (Quezada, 1996, p. 29).

Al juntar estos datos, parece muy factible que estos mazatecas de los estados actuales de México y Guerrero mantuvieran relaciones muy cercanas con los matlatzincas en particular, y con los grupos otomianos en general. La cercanía geográfica, particularmente si creemos en la hipótesis de Barlow que

---

265. Cabe mencionar que esta pregunta sigue válida aun si los mazateca de Atamalqualiztli son en realidad sacerdotes de otra filiación étnica quienes están encarnando sus atributos por fines rituales (véase a 3.1). Las razones de invocar a este grupo en particular tienen que recurrir a su posición en el mundo intercultural prehispánico, ampliamente entendido.



habitaron en el seno de la antigua extensión del territorio matlatzinca, da un argumento fuerte en favor de una relación estrecha entre estos mazatecos y los grupos otomianos. Las relaciones interétnicas fueron resultado natural de las rutas frecuentadas de peregrinaciones que pasaron por el territorio matlatzinca y ocuilteca (Quezada, 1998, 172-173).

Junto con las conquistas, el establecimiento de colonias en territorio recientemente conquistado, el sistema de tributo y las alianzas matrimoniales, las peregrinaciones eran una de las fuentes principales de relaciones interculturales en tiempos prehispánicos. En el contexto de las peregrinaciones actuales otomíes en el Valle de Mezquital, López Aguilar y Fournier García observan que

las peregrinaciones que se llevan a cabo a escala suprarregional, no sólo implican el desplazamiento hacia fuera de la región, sino la llegada de contingentes provenientes de áreas circunvecinas. Aparentemente, éstas vinculan territorios que pueden compartir cierta tradición cultural o algún vínculo ritual antiguo (López Aguilar & Fournier García, 2012, p. 110).

La relevancia para el caso de los mazatecos del territorio matlatzinca es claro: el mapa 3 no es nada más que una superárea multiétnica de varios grupos otomianos o los aliados culturalmente. Lo que López Aguilar y Fournier García llaman “relaciones rituales” eran de primer importancia en la época prehispánica y siguen siendo importantes hoy en día. De hecho, argumentan que ellas “implican una movilidad alta que seguramente estaba presente en la época prehispánica, y pueden expresar, también, las amplias redes de comunicación, interacción social y establecimiento de alianzas políticas que pudieron existir en ese tiempo” (ibidem., pp. 110-111). Efectivamente, las rutas por Guerrero hacia la costa eran muy transitadas por los matlatzinca en particular y propiciaba justo el intercambio cultural con los mazatecos de Guerrero que, según mi interpretación, mejor explica la presencia ritual de estos últimos en los ritos de Atamalqualiztli.

### **3.3 *Xocoatolli y xocotamalli* en su espacio físico-cultural**

Según las fuentes históricas, en tiempos prehispánicos los nahuas asociaban principalmente dos grupos con la comida fermentada: los otomíes y los matlatzincas. Estos dos grupos otomianos son los que el *Códice Florentino* menciona como grupos étnicos que utilizaban el *xocoatolli* y el *xocotamalli*. El pulque, a su vez, está asociado con estos dos además de los cuexteca (huasteca) (CF, Lib. X, p. 194). A continuación reúno las citas principales de las fuentes históricas, algunas de ellas también consideradas en la sección 1.1.1.

Acerca de los otomíes, Sahagún escribe: “Su comida y mantenimiento era el maíz y frijoles, y *ají*, sal y

tomates; usaban también por comida tamales colorados que llaman *xocotamales* y frijoles cocidos, y comían perritos, conejos, venados y topos” (2013, p. 586). Más adelante, agrega: “También agujeraban los magueyes para que manasen la miel para beber, o para hacer *pulcre* y emborracharse cada día, o andar visitando las bodegas de los taberneros, y todo esto era pasatiempo de ellos [...]” (ibidem.) En su descripción del festival principal al dios Yocippa, recalca la importancia de los tamales colorados, como ya hemos visto (ibidem., p. 587).

Para los matlatzincas, que Sahagún llama también quaquatas y toloques, dice que su bebida típica era “la mazamorra que llaman *xocoatolli*” (2013, p. 588). Igual que los otomíes, tenían fama de ser gente borracha y de hacer un muy buen pulque de su tierra. El texto en náhuatl agrega un dato muy interesante, que una variante de pulque particularmente poderosa se llamaba “quatatl” por este gentilicio (CF, Lib. X, p. 182).

El *Códice Florentino* no habla directamente de la comida fermentada entre los mazahuas, el tercer grupo de ascendencia otomiana que hemos visto ocupaba una posición de importancia tanta política como simbólica en el imperio mexica; sin embargo, los huastecas son un grupo fuertemente relacionado con el consumo del pulque (cf. CF, Lib. IV, p. 25; CF, Lib. X, pp. 193-194) y el huasteco se encontraba dentro del territorio mazahua (Sahagún, 2013, p. 589). Resulta digno notar la relación del origen del pulque que se encuentra en este mismo libro X del *Códice Florentino*. Según ella, fueron descendientes de los *anahuaca mixteca* quienes inventaron el pulque:

Estos mismos [*anhuaca mixteca*] inventaron el modo de hacer el vino de la tierra; era mujer la que comenzó y supo primero agujerar los magueyes, para sacar la miel de que se hace el vino, y llamábase *Mayauel*, y el que halló primero las raíces, que echan en la miel se llamaba *Pantécatl*.

Y los autores del arte de saber hacer el *pulcre*, así como se hace ahora se decían *Tepuztécatl*, *Quatlapanqui*, *Tliloa*, *Papaztactzocaca*, todos los cuales inventaron la manera de hacer el *pulcre* en el monte llamado *Chichinahuia*, y porque el dicho vino hace espuma también llamaron al monte *Popozonaltépetl*, que quiere decir monte espumoso; y hecho el vino convidaron los dichos a todos los principales, viejos y viejas, en el monte que ya está referido, donde dieron a comer todos y de beber del vino que habían hecho, y a cada uno estando en el banquete dieron cuatro tazas de vino, y a ninguno cinco por que no se emborrachasen.

Y hubo un *cuexteco*, que era caudillo y señor de los *cuexteca* que bebió cinco tazas de vino, con las cuales perdió su juicio y estando sin él echó por allí sus *maxtles*, descubriendo sus vergüenzas, de lo cual los dichos inventores del vino, corriéndose y afrentándose mucho, se juntaron todos para castigarle [...] (Sahagún, 2013, p. 594).

Según Olivier (2000, pp. 104-106), el líder Cuextécatl de este pasaje está asociado míticamente con Tezcatlipoca, el dios que engendra la borrachera de otros o se emborracha en varios mitos prehispánicos. También, tal y como el pulque mismo, se relaciona con el fuego. Sugiere la posibilidad, originalmente propuesta por Graulich, de que el “hombre viejo” que Quetzalcóatl va a encontrar al llegar a Tlillan, Tlapallan sea la hoguera misma en que se inmola (*ibidem.*, p. 114). El fuego, como hemos visto, es encarnado por el dios viejo multifacético: Huehuetéotl, Xócotl, e incluso el mismo Cuécuex. De hecho, entre los huastecos, el dios de la tierra y del trueno era también el dios de la ebriedad, capaz de volverse joven de nuevo a través de la borrachera (*ibidem.*).

Por lo tanto, vemos la posición principal que ocupan los cuextecos (huastecos) como borrachos míticos, cuyo jefe militar perdió el control después del quinto vaso de pulque. Los huastecos, entonces, comparten esta tendencia a la borrachera con los otomíes y los matlatzincas. Dado que los huastecos compartían parte de su territorio con los mazahuas, se puede inferir que aquella etnia también se asociaba con este complejo de la gente de lo fermentado. Además, como hemos visto, la capital de la región mazahua, Xocotitlan, fue dedicada al dios Xócotl y fue justo en su fiesta Xócotl Huetzi que los mexica celebraban con una borrachera general (2.1.10).

Se sabe que en tiempos prehispánicos el consumo del alcohol fue estrictamente regulado a ciertas personas y en ciertas épocas del año; su consumo fuera de esos contextos permitidos conllevó castigos fuertes, hasta la muerte (*CF*, Lib. II, p. 99; Vetancurt, 1870, pp. 497-498). La regulación de su consumo era el resultado natural de su importancia al nivel ritual y cósmico. Aunque los otomíes y huastecos fueron desestimados como borrachos en los ojos de los informantes de Sahagún, también por el mismo ocupaban un espacio fundamental en la cosmovisión intercultural mesoamericana. Ya en este trabajo he señalado la relación esencial entre el pulque —y la fermentación en general— y la fertilidad. Resulta perfectamente coherente, entonces, que los dioses del pulque fueran también dioses de la lluvia y del crecimiento vegetal. Las borracheras y las libaciones se consideraban poderosos en sí para hacer crecer el maíz (Graulich, 1999, p. 158). Los dioses de pulque también “establecieron conexiones con Ehécatl-Quetzalcóatl, cuyo simbolismo de fertilidad es más que evidente” (Echeverría García, 2015, p. 236).

Quiero resaltar aquí el papel mágico-ritual no solo del producto fermentado, sino también de su efecto en el cuerpo del ser humano. Como observa Echeverría García (*ibidem.*), es el estado de la borrachera que encarna los poderes divinos del pulque y de la lluvia. En cuanto a la tendencia notoria a la borrachera entre los otomíes en los textos evangelizadores del periodo colonial, Galinier observa que “La embriaguez se inscribe, para los otomíes, en experiencias rituales particularmente intensas, que se mantuvieron hasta

nuestros días, expresando con desesperada violencia los anhelos secretos de los hombres y su sentido de lo sagrado” (Galinier, 1990, p. 58).

Por lo tanto, se puede entender la embriaguez extensa entre los otomíes en el periodo colonial como una forma de resistencia a las imposiciones religiosas de los españoles (Galinier, 2004, p. 17), por medio de un estado de ánimo alterado, poderoso, y desde tiempos inmemoriales más cercano a lo divino. El pulque mantiene su relación con la fertilidad entre los otomíes y los mazahuas hasta hoy en día,<sup>266</sup> aun si la borrachera misma ha perdido tal asociación. Resulta relevante al respecto que los otomíes, mazahuas y matlatzincas fueron destacados como gran cultivadores en el *Códice Florentino* (Carrasco, 1987[1950], p. 48) entre todos los pueblos del Altiplano. No parece una casualidad que los grandes cultivadores otomianos fueran los mismos asociados con la producción de pulque de alta calidad, y con la borrachera. En términos del simbolismo cultural, son los fecundadores de la tierra, al igual que los huastecos. En el entendimiento de Galinier (1990) y López Austin (1990) todos aquellos grupos pertenecen, en su concepción arquetípica, a la mitad inferior del cosmos:

Esta forma procede de un destino manifiesto: los otomíes tienen la misión de erotizar el mundo. En un cosmos dividido como cuerpo humano, ellos pertenecen a la mitad inferior. Son del pueblo otomí la Luna y lo nocturno, la menstruación y el semen, lo viejo, lo sucio, lo podrido y lo apestoso, la verdad suprema que se alcanza en el momento de la eyaculación, el dominio cósmico de lo femenino- devorador, la riqueza guardada bajo la superficie de la tierra: metales, vegetación en potencia y animales monteses, bienes todos que permanecen bajo el cuidado divino en el interior del cerro (López Austin, 1990, pp. 8-9).

Es dentro de esta cosmovisión sociopolítica que podemos entender las raíces de la relación entre los grupos otomianos y la comida fermentada. La fermentación se queda plenamente en el reino del abajo; es un estado intermedio e intermediario entre lo crudo y lo cocido, lo masculino y lo femenino, la vida y la muerte. El planteamiento de López Austin de la organización política conocida como el *excan tlatoloyan* o Triple Alianza resulta clave para entender las asociaciones étnicas aquí elaboradas. Postula que la organización política de las tres sedes tiene como base la taxonomía del cosmos, una forma ideológica que “opera recíprocamente en el proceso dialéctico real para orientar prácticas sociales, justificar procesos sociopolíticos y validar los tipos tradicionales de las relaciones de los grupos que integran la sociedad” (López Austin, 1985a, p. 277). En esta organización sociológica-cosmogónica, son los acolhuas que corresponden al nivel “celeste, ordenador”, los culhua-mexicas que quedan en el medio “bélico, dinámico,

---

266. Véase a Galinier, 2004, 1987, para los otomíes y Camacho Ibarra, 2014, para los mazahuas (en el caso de los mazahuas, el pulque se encuentra en una forma curada que se llama sambombia, p. 254).

solar” y, por último, los tepanecas que correspondían al nivel “terrestre, productivo” y “la capital del inframundo” (ibidem., pp. 278-279). Si esta última descripción de los tepanecas se parece mucho a la caracterización de los otomíes arriba referida, no es de extrañar; las tres sedes correspondían a los grupos principales asociados con cada nivel, pero junto con ellos habían alianzas naturales con otros grupos de su misma afiliación cósmica. Los otomíes en particular, y los grupos otomianos y los huastecas en general, conformaban parte de las alianzas normativas de los tepanecas, y compartieron la misma orientación cosmogónica dentro de la sistema de los “derechos étnicos de sujeción” (ibidem., p. 280). La fiesta de Xócotl Huetzi, durante la cual había una borrachera general, era la fiesta para esta gente de la mitad inferior del cosmos, tanto para los tepanecas como para los otomíes y los huastecos. Brown argumenta que originalmente era una fiesta puramente tepaneca que fue apropiada por sus ‘aliados’ mexicas para justificar su dominación espiritual sobre el dios otomiano-tepaneca Otontecuhtli, ahora convertido en un dios-cautivo (Brown, 1988, p. 176). La comida fermentada en términos generales no se puede separar de esta organización sociopolítica-cosmogónica. El complejo *xoco* y el complejo *octli* se asocian con los grupos otomianos no solo porque preparaban bien esas comidas —claramente otros grupos incluso los nahuas y los acolhuas también las preparaban— sino porque  *fueron ellos a quienes les pertenecían por naturaleza*. La interculturalidad se halla como fundamental aquí, pero no se puede interpretar solamente como una función de intercambio material y físico, sino también de intercambio espiritual. Cabe señalar que Carrasco (1987 [1950]), pp. 14-15), por razones diferentes, argumenta que los tepanecas tenían filiación otomiana, citando el hecho de que su dios y antepasado tribal fuera Otontecuhtli, el mismo dios de los matlatzincas, mazahuas y otomíes. Por otro lado, Quezada (1998, pp. 169-171) enfatiza las estrechas relaciones políticas entre los matlatzincas y otomíes de la valle de Toluca y el reino de Tlacopan.

En cierta medida, lo importante de la presencia de los mazatecas en Atamalqualiztli, o los otomíes en Xócotl Huetzi, era su diferencia: la interculturalidad prehispánica fue una parte imprescindible de los ritos religiosos y, por lo tanto, de la comida ritual de aquellos contextos. En términos rituales, no fue posible imaginar un atole agrio o un tamal agrio sin la gente a quien le pertenece naturalmente. Justo como en el *Códice Florentino* casi no se menciona el *xocotamalli* sin mencionar a los otomíes, los ritos mismos mantenían tal lógica cosmológica-culinaria de la etnia. Basándome en la cosmograma desarrollada por López Austin (1985a, p. 279) acerca de la organización del *excan tlatoloyan*, y la distribución del dios del fuego en los tres niveles del cosmos (ibidem, p. 275), propongo que es justo este mismo cosmograma que se encuentra plasmada en la cara de Otontecuhtli, el dios principal de la fiesta de Xócotl Huetzi, y Tlahuizcalpantecuhtli, uno de los principales en la fiesta de Atamalqualiztli: la pintura facial del quincunx.

Se muestra en las imágenes de la figura 2.18, pero se plasma más claramente en el *Códice Borgia*, en las representaciones del dios de la estrella de la mañana, Tlahuizcalpantecuhtli (fig. 2.19).

Como ya se ha detallado en el apartado 2.3.4, la pintura facial del quincunx en su forma más completa consiste en cinco manchas en la cara: una en el frente, dos en las mejillas, otra en el mentón y la quinta en la nariz. Luego se completa por medio de dos bandas a la altura de los ojos y la boca. Como se ve en el siguiente esquema, esta división de la cara humana concuerda perfectamente con las divisiones principales del cosmos mesoamericano, tal y como las identifica López Austin (ibidem., figs. 8 y 9):

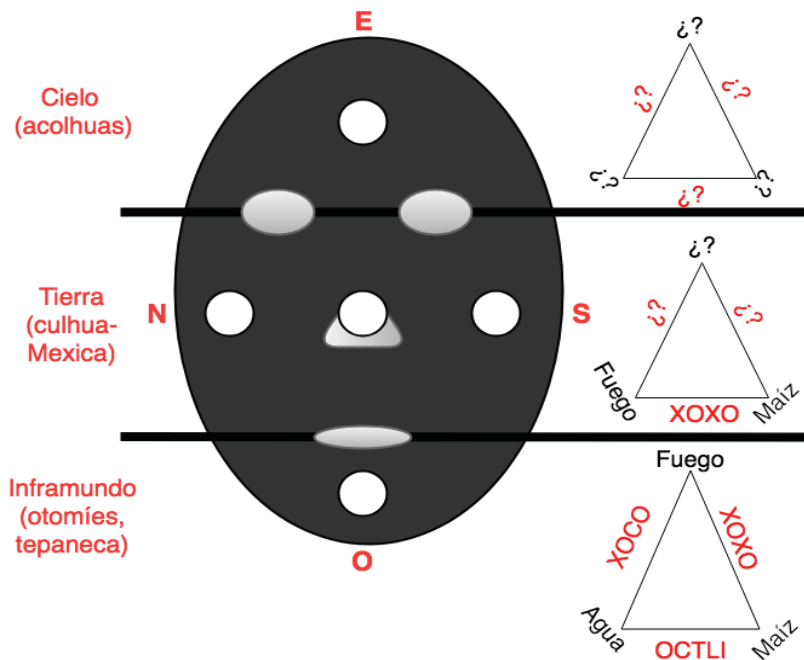


Fig. 3.3: Pintura facial de quincunx con las direcciones cardinales, tres niveles del cosmos y los triángulos culinarios

Las divisiones “horizontales” de las direcciones cardinales más el ombligo se encuentran aquí sobrepuestas con de las divisiones “verticales” del cielo, tierra e inframundo, de manera tal que los pueblos del ‘oeste’ son los mismos pueblos del inframundo, y los pueblos del ‘este’ son los mismos del cielo.<sup>267</sup> También aquí he localizado el triángulo culinario de la figura 2.10, para que se entienda mejor su relación dentro de la matriz de la cosmología y de la interculturalidad mesoamericana. Los otros dos triángulos los coloco por inferencia; sin embargo, como indican los signos de interrogación, no quedan dentro del ámbito

267. Se ubica el norte a la izquierda en este cosmograma siguiendo la orientación cosmológica indígena, tal y como se ve en la lámina 1 del *Códice Fejérváry-Mayer* y en la cosmovisión actual *hñahñu* (otomí) del Valle de Mezquital (López Aguilar & Fournier García, 2012, p. 90).

del presente estudio y al momento no me atrevo a suponer cuáles platillos rituales o fuerzas divinas les corresponden.

### **3.3.1 El tamal agrio de 'siete cuevas', Chicomóztoc y la concepción prehispánica de la interculturalidad**

Por último en este capítulo, resulta necesario recalcar la relación intermediaria y mediadora que tienen los platillos *xoco* dentro de la dialéctica entre la naturaleza y la cultura, como se ha explorado desde otra vertiente en los apartados 2.1.19 y 2.3. Ahora parece el momento idóneo para recordar un dato llamativo que salió en la discusión de las prácticas actuales culinarias (1.2.2): uno de los nombres del tamal agrio (con frijoles) hoy en día entre los nahuas de Cuetzalan, Puebla, es 'siete cuevas'. El nombre resulta cargado de significado simbólico por ser justo la traducción al español del lugar mítico Chicomóztoc. En su estudio detallado de las relaciones interculturales de los pueblos mesoamericanos prehispánicos, Navarrete Linares afirma que Chicomóztoc

era el nombre que se daba a un lugar donde se acudían los pueblos al inicio de su migración para realizar ciertos ritos que servían para invocar a una deidad patrona, y que también provocaban la transformación de su identidad étnica y la conformación de un conjunto de grupos humanos que se consideraban parientes entre sí (Navarrete Linares, 2011b, p. 138).

Así entendido, no es tanto un lugar de origen como Aztlán, sino un lugar de transformación que es requisito tanto religioso como cultural para el próximo desarrollo de los pueblos que pasan por allí. Generalmente en las fuentes, el tiempo mitológico antes del paso por Chicomóztoc está representado por un paraíso (Aztlán) o simplemente un existir en un estado puro de la naturaleza. O sea, antes de entrar a Chicomóztoc, no son chichimecas, sino gente antecedente de la cultura. La *Historia tolteca-chichimeca* demuestra la diferencia claramente, cuando "cuenta que los chichimecas que salieron de Colhuacatépec-Chicomóztoc zumbaban como abejas, pero aprendieron hablar náhuatl al probar sus primeros granos del maíz" (ibidem., p. 164). Cuando vivían en el vientre metafórico de la tierra de las siete cuevas, no tenían ni lengua humana ni comida humana. Aunque el relato no menciona la miel directamente, dice que los chichimecas allí tenían la forma de dos especies de abejas: *xicotli* y *pepeyolli*, la primera particularmente conocida por su producción de miel además de la construcción de panales subterráneos (ibidem., p. 148). Se puede vislumbrar aquí una clara transformación alimenticia para acompañar sus transformaciones

lingüísticas y culturales. Dentro de las siete cuevas, se quedan en un estado proto-chichimeca en el cual, por implicación, se alimentan como las abejas con la miel. Es solo en el momento liminar de salir de las cuevas, en la mera entrada, cuando los señores chololtecas Ixcicóatl y Quetzaltehuéyac les dan maíz por la primera vez, que toman la forma de hombres con lengua (Berlin & Rendón, 1947, p. 93).

Resulta bastante interesante el canto que acompaña este regalo mítico-culinario:

El llega, él come. El llega, él come. Oh, que viniera a comer; llega, come. Oh, que el Otomí, el Otomí comiera (ibidem.).

Lo extraño aquí es que los otomíes no aparecen dentro de la lista de los chichimecas de Chicomóztoc. Ixcicóhuatl y Quetzaltehuéyac no han dado maíz a ningún otomí (ibidem., p. 88). Entonces, ¿por qué se hallan aquí, inesperadamente, en el momento de dar el maíz civilizador a los proto-chichimecas? Una posible opción es que los chololtecas tuvieran un rango militar de Otomí, al igual que los mexicas, como ya hemos visto (3.1), y por lo tanto asociaban de manera metonímica el gentilicio 'otomí' con cualquier guerrero valiente. Efectivamente, justo antes del canto de dar el maíz a los chichimecas, los chichimecas cantan de sus valores como guerreros: "¿Oh la guerra adónde conduce? Soy guerrero, tomo prisioneros. Soy guerrero. Tomo prisioneros, tomo prisioneros, tomo prisioneros. Soy guerrero, tomo prisioneros" (ibidem.). Sin embargo, sospecho que el significado de los otomíes en este pasaje central no termina allí, ya que hay muchas maneras de llamar a guerreros valientes, y la selección de este gentilicio debería señalar una relación más profunda.

Aunque solo puede ser de manera especulativa, me pregunto si la relación más profunda entre esta primera comida de maíz y los otomíes no será justo como el pueblo prototípico del inframundo, y, por extensión, de la comida del inframundo, la comida fermentada<sup>268</sup>, como se ha visto anteriormente en este capítulo. Esto no es para decir que los granos de maíz dados a los proto-chichimecas sean literalmente tamales agrios, sino que por ser un maíz mítico en un estado físicamente liminar, el maíz se emparenta metafóricamente con el maíz fermentado, y por lo tanto, con la comida de los otomíes. Se invocan los otomíes no porque están allí, sino porque *es a ellos a quienes les pertenece la comida de transición*. Este maíz liminar se consume en la boca de la cueva para que la gente pueda atravesar la brecha entre el mundo antelingüístico de zumar y comer miel, y el mundo hablado de los hombres del maíz.

Como argumenta Navarrete Linares (2011b, p. 160), pasar por Chicomóztoc representa una transformación irreversible cuyo paisaje, efectivamente, recuerda mucho a otro paisaje mítico que

---

268. O, para ser más específico, el lado comestible del continuo de la fermentación-podredumbre que termina con las comidas incomedibles de Mictlan. Tocaré el tema con detalle en el apartado 4.1.



caracteriza otra transformación irreversible: la muerte. El relato de Durán de la migración mexicana describe que en el lugar donde los mexicanos pasaron después de salir de Aztlan “todo se volvió contra ellos. Las yerbas mordían, las piedras picaban, los campos estaban llenos de abrojos y de espinas” (Durán, 1967, pp. 216-217). Allí abundaban sabandijas y culebras venenosas. El terreno se parece mucho a la descripción de Mictlan que se encuentra en los *Primeros Memoriales* de Sahagún, que habla de las yerbas venenosas que se comen allí, y las plantas y vides espinosas. Además, especifica la presencia de la biznaga (*teocomitl*), una de las plantas más destacadas en todos los relatos de Chicomóztoc (Sahagún, 1997, pp. 177-178). De hecho, es justo la biznaga que representa la vegetación más asociada con los chichimecas. Junto con el mesquite, es el lugar de sacrificio de los cuatro mimixcoas —o de transformación de los mismos chichimecas, como el caso de la *Historia tolteca-chichimeca* (Berlin & Rendón, 1947, lam. IX, pp. 93-94)—, paso imprescindible en cada relato de migración por Chicomóztoc.

Efectivamente, otro relato de Chicomóztoc que proviene del *Códice Mexicanus* hace la relación con Mictlan explícita, “pues localiza Chicomóztoc en el inframundo, y al pasar por ahí los mexicanos descienden debajo de la tierra y luego vuelven a emerger a la superficie en Coatépec” (Navarrete Linares, 2011b, p. 160). La transformación de Chicomóztoc es paralela a la de la muerte en Mictlan: un paso irreversible que da posibilidad a la resurrección. Sin embargo, la ‘muerte’ y la ‘resurrección’ aludidas aquí no son las de una sola persona, sino de un pueblo entero, de un modo cultural de la vida que se transforma a otro. Es importante recalcar que en la *Historia tolteca-chichimeca* al probar el maíz los chichimecas no se vuelven toltecas; al contrario, fortalecen más aún su identidad chichimeca. Por lo mismo, los denominó ‘proto-chichimecas’ para separar su estancia en las cuevas de los pasos de volverse realmente chichimecas después, una iniciación que implica justo un periodo de ayuno y penitencia encima de biznagas y mesquites que precede o iguala al sacrificio de los mimixcoas en otras fuentes (Castañeda de la Paz, 2007, pp. 192-196).

Como ya se ha mencionado, las identidades ‘tolteca’ y ‘chichimeca’ eran más bien designaciones de modos de vida distintos y complementarios, culturalmente entendidos. Había nahuas ‘toltequizados’ como los mexicanos, y nahuachichimecas que seguían sus antiguos modos de vida de recolectores-cazadores, simbolizado por la herramienta emblemática del arco y flecha, a pesar de haber adoptado parcialmente los modos de vida ‘civilizados’ de la vida sedentaria y la agricultura (CF, Lib. X, p. 175). Como ha analizado Navarrete Linares en otro trabajo (2011a), los bienes culturales propios a cada grupo giraba mucho alrededor de los logros culturales, tal y como la escritura pictográfica, el sacrificio humano, y, más relevante para el presente estudio, la alimentación. Con respecto a este último, los chichimecas guardan el

bien cultural del cultivo de roza y quema. Resulta probable que no fuera específicamente el cultivo del maíz que les enseñan los toltecas en las fuentes, sino “el derecho político y religioso a practicar cierto tipo de agricultura intensiva” (Navarrete, 2011a, p. 27). Además de la tecnología de la agricultura intensiva del maíz, es propio de los toltecas la elaboración y el uso del pulque (ibidem., p. 24).

Considerando todo el contexto aquí reunido, se puede vislumbrar una posible razón de nombrar el tamal agrio por el lugar sagrado de transformación cultural chichimeca. Como ya he argumentado con base en otros datos (2.3), los platillos *xoco* representan justo el momento liminar de la transformación entre lo natural y lo cultural en términos culinarios. Representan un proceso *natural* aplicado de manera deliberada para transformar un alimento crudo que define los seres humanos en el pensamiento prehispánico. Mientras que el nixtamal es el proceso cultural por excelencia, y las comidas no nixtamalizadas (los que he denominado *xoxo* en este trabajo) representan simbólicamente el lado crudo, no civilizado de la alimentación humana, los platillos *xoco* están justo en el punto intermedio e intermediario, un fermento capaz de cruzar el golfo entre estos dos puntos simbólicos de alta importancia. Cuando Ixcicóatl y Quetzaltehuéyac sacan las mazorcas de maíz, es todavía maíz en el estado natural, sin procesamiento: el *xoxo*. Sin embargo, cuando las desgranar en la mera boca de la cueva y el maíz está consumido por los chichimecas, se vuelve liminar; es decir, se vuelve *xoco*.

Bajo esta interpretación, el xocotamal se llama “siete cuevas” o Chicomóztoc porque es la preparación del maíz idónea para los chichimecas en el proceso de transformarse de un estado de naturaleza pura (hombres en forma de abejas = miel) a un estado cultural chichimeca (hombres = maíz) sin haber llegado a un estado de alta civilización como los toltecas (hombres civilizados = maíz nixtamalizado). La correspondencia se puede plasmar en la siguiente manera:

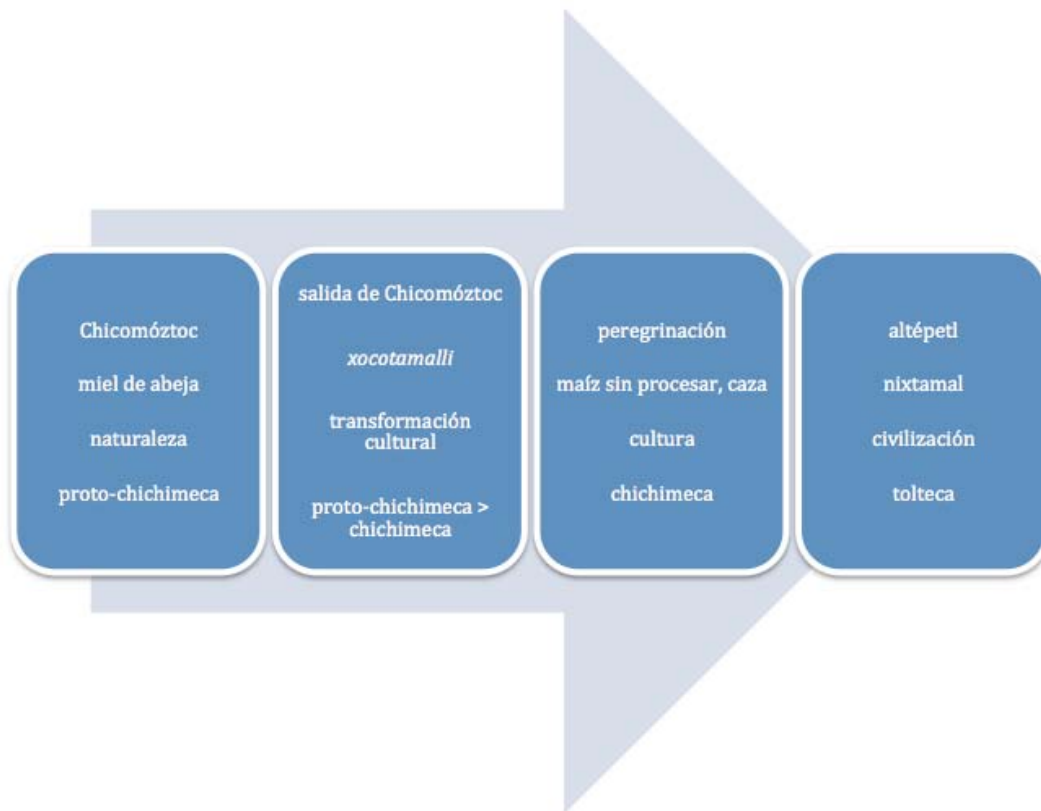


Fig. 3.4: Las transformaciones alimenticias-culturales del paso por Chicomóztoc

El segundo cuadro en el proceso es el que nos interesa en la presente discusión: como se ve, el *xocotamalli* no es la comida de un estado como tal sino de un *momento de transformación*, o sea un momento liminar entre dos estados culturales distintos e irreversibles. Acerca de la última transformación alimenticia, se queda generalmente sobreentendida en las fuentes; sin embargo en un relato la relación nixtamal=tolteca queda más explícita. En el Mapa Tlotzin, los toltecas chalcas enseñan al líder de los acolhuas a comer atole y tamales (citado en Navarrete, 2011a, p. 30), una enseñanza que alude de manera bastante explícita al proceso de nixtamal que casi todos estos platillos requieren.<sup>269</sup> También resulta lícito recordar aquí que el pulque es un platillo fermentado fuertemente ligado con las hazañas culturales toltecas. Así, se ve otra diferencia fundamental entre los platillos *xoco* y el complejo *octli*: el primero es una comida de transformación chichimeca mientras que el segundo es un logro cultural tolteca.

Por consiguiente, los complejos simbólicos que rodean Chicomóztoc ayudan de manera significativa a entender la relación que mantiene los platillos *xoco* con la interculturalidad mesoamericana. Como observa

269. La misma relación nixtamal-cultura se puede ver en un dicho actual entre los Tzotziles, que una persona se queda totalmente socializada y puede aprender el Tzotzil solo después de comer una tortilla (Stross, 2006, p. 587).

Navarrete Linares (2011b, p. 156), los varios pueblos hermanos que habitan las siete cuevas en los mitos no siempre son los mismos, sin embargo se tratan de “enumeraciones de pueblos que formaban parte de un mismo sistema político pluriétnico, integrado por altépetl que estaban subordinados por relaciones militares y tributarias a un altépetl más poderoso, pero que conservaban y defendían su autonomía interna”. Siempre sobresale un pueblo sobre los otros, aunque en unos mitos esta diferencia está más marcada, por ejemplo en el relato de los mexica en la *Tira de la peregrinación (Códice Boturini)* (Castañeda de la Paz, 2007). Por lo tanto, nombrar el tamal agrio ‘siete cuevas’ es evocar la cueva-vientre de la época mitológica de fraternidad de los pueblos hermanos, antes de que uno sobresaliera con respecto a los otros. Dicho de otra manera, Chicomóztoc es el lugar de la interculturalidad mesoamericana idealizada, una fraternidad plurétnica de pueblos que en su momento de ‘nacimiento’, experimentan su primero contacto con la cultura al probar granos de maíz. La interculturalidad se encuentra, por lo tanto, como parte del ADN del xocotamal, como la reflexión más amplia de su conexión, ya explorada, con la transformación simbólica entre a naturaleza hasta la cultura.

## Capítulo IV:

### Un acercamiento a una semiótica de la fermentación en Mesoamérica antigua

Hasta ahora, se ha visto como la fermentación funge un papel *intermedio* e *intermediario* en los procesos simbólicos más importantes de la alimentación ritual del Altiplano Central. El camino me ha traído desde las supervivencias entre los pueblos originarios hoy en día, siguiendo la pista por la comida ritual de las fiestas del año solar de los mexicas y sus aliados acolhuas y tepanecas, y terminando hasta los límites del imperio mexica para entender los platillos *xoco* en un contexto histórico intercultural más amplio. He mostrado las diferencias fundamentales entre los platillos *xoco* y el pulque en términos de su uso ritual y concepción semiótica, a pesar de su naturaleza igualmente fermentada. Los elementos claves para este entendimiento han sido 1) el ciclo agrícola de doble cosecha en la época prehispánica; 2) las mediciones del tiempo que rigen este ciclo agrícola: en el corto plazo, las estaciones de lluvia y sequía, y en el largo plazo el periodo sinódico de Venus; y 3) la interculturalidad y el intercambio culinario en el imperio mexica. Estos tres elementos informan y dictan las posibilidades y las necesidades de la alimentación ritual en cada veintena a lo largo del año litúrgico.

En este cuarto y último capítulo, mi intención es alejar la vista del enfoque pormenorizado en las fuentes históricas y considerar las implicaciones más amplias de todos los datos y el desarrollo teórico que he manejado hasta aquí. ¿Cómo se concebía a la fermentación en la época prehispánica? ¿Cómo era su estructura subyacente en términos de la cosmovisión mesoamericana? ¿Se puede vislumbrar, en la estructura semiótica subyacente de la fermentación, una parte compartida entre largos tiempos y distancias, o sea, parte de lo que López Austin ha llamado el núcleo duro mesoamericano?

Empiezo con un dato proveniente del campo de la antropología actual: la concepción de *ši* en lengua y cultura hñahñu (otomí). Como se ha documentado ampliamente por Galinier (véase a 2009; 1990), el término significa 'piel' y 'podredumbre' y su campo semántico abarca casi todas las concepciones teóricas

que he identificado a partir de una base de datos distinta. Luego abordo el complejo fermentación-vida-muerte de manera integral, con la intención de iluminar sus implicaciones más profundas. La siguiente sección considera otras implicaciones del pensamiento dualista mesoamericano para el par de opuestos-complementarios de *xoco-octli*. Primero, interrogo las concepciones de los fluidos vitales, tal y como la sangre, el semen y la leche materna, y su relación con el pulque y el *xoco*. Luego emprendo un breve análisis de unas cuestiones restantes acerca del género —¿se considera la fermentación perteneciente al polo masculino o femenino del universo? ¿cómo eso afecta su presencia en la alimentación ritual? Terminó con una mirada a los colores del maíz, que son los colores del cosmos mismo, y las implicaciones más profundas del cambio negro-rojo que es la característica más destacada del *xoco*.

#### 4.1 La fermentación, la piel, y el excremento: un complejo simbólico mesoamericano

La fermentación se puede concebir como la acción alimenticia de la podredumbre. La podredumbre abarca una categoría semántica más grande, mientras que la fermentación se delimita a un rango más limitado dentro de su ámbito. Es importante recalcar este punto ahora, ya que para explorar las implicaciones más profundas del análisis anterior, resulta necesario hacer explícitas las conexiones entre la *comida* 'de la podredumbre' y las demás sustancias orgánicas totalmente fuera de lo comestible. Se recuerda la comida de Mictlan aludida en la introducción del presente trabajo:

Mictlantecuhtli, Mictecacihuatl, allí en Mictlan comen pies y manos: su guiso es de escarabajos bermejos, su atole está podrido, lo beben de calaveras. Quien comía muchos tamales, allí en Mictlan come escarabajos rojos hediondos como pedos, así come los tamales fétidos. Quien aquí en la tierra comía el guiso de frijoles, come corazones en Mictlan. Todas las hierbas que matan a la gente son comidas allí. Y los que van allá a Mictlan, todos comen hierbas con espinas. Todo lo que no se come aquí en la tierra, se come allí en Mictlan.<sup>270</sup>

Como veremos, junto con su opuesto complementario, el *octli*, el tamal y el atole fermentado de *xoco* fungían como intermediarios entre la comida de los muertos y la comida de los seres humanos, o plenamente entre los vivos y los muertos; así se concebía como el lado *comestible* de la podredumbre *no comestible* que regía en el inframundo. El *xoco* es una fermentación caliente, correspondiente a la naturaleza caliente del fuego del inframundo (Limón Olvera, 2001a, p. 56; López Austin, 1985a, p. 273); mientras que el pulque, fermento de la cultura avanzada tolteca, tiene la naturaleza fría del opuesto-

---

270. De Sahagún, 1997, p. 177; traducción de Mikulska Dabrowska, 2007, p. 21.

complementario que se tira enfrente del horno en honor del dios viejo del fuego. Se recuerda que también se emborrachaban y rociaban el bulto de ocote con pulque blanco durante las exequias de los difuntos guerreros, el *quixococualia*, probablemente por fines semejantes (Tezozómoc, 1878, pp. 427-428).

Por lo tanto, argumento que la comida ritual fermentada se debe entender principalmente como una forma sagrada de alimentarse de la podredumbre, y así ayudar a la circulación de las esencias que caracterizan la vida y el universo mismo (López Austin, 1992, p. 272). Quiero hacer hincapié ahora en un hecho bien documentado entre los otomíes de la Sierra Madre por Galinier (2009, pp. 119-126), de que el olor de la podredumbre sea un olor sagrado. De hecho, se puede considerar *el* olor sagrado, ya que los olores que según nuestras concepciones olfatorias son los más placenteros ni siquiera están remarcados en su discurso ritual (*ibidem.*, p. 124). Resulta claro que el olor del podrido está sagrado porque es la muestra intangible —o sea, al igual que el vapor o el humo, capaz de cruzar las fronteras entre la vida y la muerte, el ecúmeno y el anecúmeno— de un *proceso* altamente sagrado, el ciclo muerte→fermentación/putrefacción→regeneración. Ahora, se puede preguntar, ¿hasta qué medida esta concepción del olor es válida en la época prehispánica, particularmente entre los antiguos nahuas? Resulta que hay indicaciones bastante claras de que las concepciones de los otomíes actuales están en paralelo con unas de las concepciones de la podredumbre y lo sagrado de los antiguos nahuas. Más aún, al igual que los otomíes orientales del siglo XX, estas concepciones de la podredumbre sagrada eran ligadas profundamente con la piel como el vehículo y la encarnación física de lo mismo. Como observa Galinier:

Para los otomíes, el simbolismo vegetal resume el gran principio vital: nacimiento, crecimiento, degeneración, muerte, resurrección. Sin embargo, este ciclo universal sólo es posible gracias a la acción combinada de los hombres y de la naturaleza (de los dioses). Es el estado de “putrefacción” el que se debe desencadenar el proceso de muerte/renacimiento. “Arrancar” (*sø's'e*), “desgarrar la piel” (*šeni ra ši*) resulta inevitable (Galinier, 2009, p. 26).

En el caso de los antiguos nahuas, los datos históricos han llevado a varios investigadores a considerar que el poder olfativo de la podredumbre —y el poder de la podredumbre en sí— operaban de manera bastante semejante. Según un relato, después de cuatro días el olor del cadáver tenía el poder de matar a los vivos, y por lo tanto los desechos tenían que volver a la tierra de inmediato (Johansson, 2000, p. 168). Más aún, al parecer la piel misma era un sitio privilegiado de una compleja cadena de símbolos y paradigmas en torno a la muerte, la putrefacción, la superficie de la tierra, y la regeneración—tal y como describe Galinier en la cita previa. Se recuerda que en la veintena de Tozoztontli, se enterraban las pieles desolladas en la veintena anterior, Tlacaxipehualiztli, en una “cueva” dentro del templo de Xipe Totec (CF,

Lib. II, p. 58). El olor nauseabundo de estas pieles fue muy remarcado por los informantes de Sahagún, que decían que los portadores vestidos en las pieles podridas “Apeataban tanto que el hedor verdaderamente mareaba. Era insoportable. [La gente] se tapaba la nariz [...]” (ibidem.; traducción de Dupey García, 2013, p. 15). Al parecer, justo este olor hediondo era parte imprescindible de la meta del rito, ya que cuando la gente se quitaba de lo sucio de las pieles, limpiándose con el *yoltextli*, o masa de maíz no nixtamalizado, así era purificada igualmente de sus pecados —podredumbre y suciedad moral— que le causaban enfermedades de la piel (Dupey García, 2013, pp. 15-16). Además, hay indicaciones de que igualmente el rito sirviera para propiciar la fertilidad de la tierra. En el caso de Tozoztontli, el efecto se dirigía particularmente hacia los buenos olores de las primicias de las flores al principios del ciclo agrícola de temporal, o sea, en la formulación de Dupey García, el renacimiento de las flores (ibidem., p. 16).

Asimismo, hay que mencionar que la veintena siguiente, Huey Tozoztli, es la gran fiesta de esta pequeña “vigilia” y es la celebración de los mantenimientos por excelencia (véase a 2.1.4). Resulta que el entierro de las pieles fétidas arrancadas durante Tlacaxhiphualiztli también sirve para propiciar la fertilidad de la tierra bajo el aspecto de la diosa Chicomecóatl celebrada en Huey Tozoztli, veinte días después. Hay menos datos sobre el destino de las pieles desolladas de las víctimas femeninas en Ochpaniztli. La piel desollada de Atlan Tonan y de otras diosas (“*cihuateteo*”) enterraban en un recinto sagrado que se llamaba ‘*netlatiloyan*’, (CF, Lib. II, pp. 175, 177) topónimo que significa “adonde alguno se esconde” (Molina 2, f. 70r/GDN). No hay indicación de que hubiera un periodo para dejar estos cueros en el aire libre antes de su enterramiento, aunque el tratamiento de las pieles desolladas de Tlacaxipehualiztli lo sugiere como probable. La piel de la diosa Toci sí se dejaba por un rato al aire libre. Al final de los ritos de Ochpaniztli, levantaban el cuero de la diosa sobre un armazón de madera para que su cara mirara hacia el frente (CF, Lib. II, p. 117). Otra vez no se sabe por cuánto tiempo se dejaba así, pero otra fuente especifica que en algún momento su “carne” fue enterrada, junto con la piel de otra diosa “chiconcovail”, o sea, Chicomecóatl (*Costumbres, fiestas, enterramientos...*, 1945, pp. 48-49). Acerca del destino de la piel desollada de la *ixiptla* de Xochiquetzal en *xochilhuitl*-Tepeilhuitl no hay registro.

Asimismo, hay que recordar que Tepeilhuitl (o Quecholli) conjuntaba, cada ocho años, con la fiesta de Atamalqualiztli. Como observa DiCesare para las fiestas móviles del *tonalpohualli*, pero que queda igualmente válido para las fiestas de ciclos más largos, tal y como Atamalqualiztli:

[...] Annual veintena cycles did not cycle through each year unchanged, but would have looked very different from year to year, depending not only on their position in the fifty-two-year cycle [...] but also on the ways in which days from the 260-day calendar intersected with specific veintena months. A changing array of deities and feasts would have had to be incorporated into the monthly



festivals (DiCesare, 2015, p. 700).

Es precisamente por esta conjunción que Milbrath (2000, p. 44; 2013, pp. 29-30) identifica la lámina 44 del *Códice Borgia* tanto con la veintena de Tepeilhuitl como con la fiesta de cada ocho años de Atamalqualiztli. Según esta investigadora, la centralidad de la diosa Xochiquetzal en una posición de sacrificio, además del árbol florido brotando de su cuerpo y Quetzalcóatl en un disfraz de murciélago, remiten igualmente a los ritos de las dos fiestas. Ahora bien, las fuentes que hablan directamente sobre la fiesta de la renovación ritual del maíz no hablan de un sacrificio y desollamiento de Xochiquetzal u otro dios. Sin embargo, considerando sus ritos semejantes basados en el mito-narración compartido, además de la conjunción temporal de sus ritos cada ocho años,<sup>271</sup> resulta bastante claro que el sacrificio y desollamiento de una *ixiptla* de la diosa Xochiquetzal en *xochilhuitl*-Tepeilhuitl pasaba, por lo menos, en proximidad con los ritos propios de Atamalqualiztli. Conuerdo con Milbrath en pensar que los ritos llegaron a ser, en ese momento ritual, parte de lo mismo. Se recuerda que Graulich (2001, pp. 364-365) igualmente asocia los ritos de *xochilhuitl*, particularmente el sacrificio y desollamiento de Xochiquetzal, con los ritos de Atamalqualiztli. Aunque no estoy de acuerdo con él en cuanto a su asociación *exclusiva* con Atamalqualiztli (2.3.2), efectivamente creo que en el momento de conjunción de Tepeilhuitl con Atamalqualiztli cada ocho años, los ritos se asimilaban. Desafortunadamente, no hay más pistas acerca del destino de la piel desollada en Tepeilhuitl, aunque basados en otros casos documentados, el enterramiento en una cueva o un “lugar escondido” es lo más probable. Sin embargo, a pesar de estas faltas documentales, la presencia de la piel como elemento ritual en Atamalqualiztli parece muy factible.

Se puede profundizar el tema más aún, retomando otra vez algunas observaciones de Galinier. La epidermis, “el soporte privilegiado de las manifestaciones astrales” (Galinier, 2009, p. 75), agarra más fuerza mediante una putrefacción progresiva por el tiempo, como se muestra en sus celebradas figurillas de papel amate:

Esta técnica ritual multiseccular nos da la prueba. Si el papel recortado adquiere un poder propio, es porque éste es efectivamente “la piel del ancestro” (*šita*) cuya “fuerza” (*nzâhki*, formado a partir de *za*: “árbol”) se incrementa conforme pasa el tiempo, conforme la “putrefacción” se acentúa (ibidem., p. 26).

Resulta que la podredumbre que satura el mundo, aunque es elemento delicado o peligroso por su poder,

---

271. Según los cálculos de Milbrath (2013, p. 95), basándose en elementos de la lámina 44 del *Códice Borgia*, la ceremonia de Atamalqualiztli tuvo lugar durante la luna nueva a finales de Tepeilhuitl, en un año 2 Técpatl.

es igualmente una “fuente de bienestar” (ibidem., p. 76). La idea de que lo podrido pueda proveer bienestar choca con una orientación occidental; sin embargo, resulta perfectamente coherente con todo que he considerado hasta ahora en torno a la fermentación y su simbolismo en el mundo prehispánico. Ahora, gracias a las observaciones de Galinier juntos con los datos históricos, se puede agregar que la podredumbre en sí es una fuerza que aumenta con el tiempo y cuyo manejo es la tarea propia de cierta gente —como los otomíes y los tepanecas— cuyo don étnico pertenece a la “mitad del mundo”.

Sin embargo, queda por entender cómo se relaciona lo fermentado con lo plenamente podrido. En el nivel biológico, no hay lugar a dudas de que son los mismos procesos, solo que el primero es controlado por los seres humanos y tiene límites firmes por ser un proceso fundamentalmente alimenticio (1.3). Tanto la fermentación como la podredumbre se efectúa por las poblaciones enormes de bacterias y mohos con las que compartimos el mundo. Una fermentación mal hecha puede llegar a causar mucho daño, hasta la muerte de su consumidor (Nwokoro & Chukwu, 2012, p. 183). No sin razón existen tantas reglas y tabúes sociales alrededor de la putrefacción. Por lo mismo, no es de extrañar que distintas sociedades definan de manera diferente los límites entre lo ‘fermentado’ y lo ‘podrido’ (cf. Lévi Strauss, 2009[1965], p. 14). Sin embargo, la fermentación existe como técnica de cocina en prácticamente todas las culturas del mundo (Quintero-Salazar et al., 2012, p. 115), y muchas de ellas tienen consciencia todavía de las conexiones profundas —lo que llamo aquí el continuo— entre lo fermentado y lo podrido. Argumento que las sociedades antiguas de Mesoamérica tenían una consciencia profunda de estas conexiones y las usaban para profundizar las metáforas que ya hemos visto entre la comida de los vivos y la comida de los muertos. La lingüística misma ofrece una prueba al respecto.

Empiezo con la palabra ‘xocoyac’ que Molina (Molina 2, f. 160r/GDN) define como “acedo olor así, como regüeldo o cosa semejante”. Por ‘regüeldo’ entendemos los gases malolientes producidos por el proceso natural de la digestión. Esto es, por suerte, una prueba fehaciente de la asociación entre la digestión y la fermentación entre los antiguos nahuas. El olor de un eructo no es un olor apetitoso, ni huele a algo comestible. Sin embargo, está cerca de lo comestible: el eructo huele mal, pero huele a lo que apenas era una comida antes de pasar al sistema digestivo. Esta cercanía resulta clave para entender las conexiones entre el xoco —junto con el *octli*, el lado comestible de la podredumbre— y las otras palabras de náhuatl que denotan lo plenamente podrido: ‘*poxcauhqui*’, ‘*iyac*’, ‘*palanqui*’ y, muy llamativamente, ‘*cuitlaxococ*’. Efectivamente, en el libro X del *Códice Florentino* existen una serie de entradas sobre los vendedores buenos y malos de varias comidas que proveen un corpus muy valioso de palabras relacionadas con la podredumbre, desde la comestibilidad apetitosa de los platillos xoco hasta la

incomestibilidad de lo plenamente podrido. Estos términos muestran claramente que lo fermentado existe a un extremo de un continuo que llega a lo podrido, y termina hasta el excrementicio. El hecho de que no haya una separación brusca de términos como la que se encuentra cuando consideramos los mismos temas en español (entre ‘fermentado’ y ‘podrido’, comúnmente concebido, casi no hay coincidencia) es la prueba del postulado.

Primero, consideramos el *xoco* de la buena cocinera, una técnica culinaria que requiere destreza y que es indispensable para la realización de la buena comida:<sup>272</sup> “*tlaxocoliani, tlaxocotextliani*” / “[ella es] la que agria [fermenta] las cosas, la que hace la levadura” (CF, Lib. X, p. 52). Sin embargo, la naturaleza del proceso se complica unos párrafos después, cuando se encuentra la mala cocinera: “*tlaztaquauhchilia, tlzatchichilia, tlaxocolia, millacatl, tequimillacatl, tequimaceoalli*” / “hace [la comida] muy salada, hace [la comida] salobre, agria [fermenta] la comida; es persona de milpa, es persona de labor en la milpa, un gran macehual” (ibidem., p. 53). Lo muy interesante aquí es que dentro de la lista larga de sus deficiencias en su manejo de la cocina, se encuentra precisamente el mismo verbo que se encontraba en la descripción de la buena cocinera: ‘*xocolia*’ (para la buena cocinera esta nominalizado con ‘*ni*’, para designar ella como actor). ¿Qué es lo que hace una fermentación buena y la otra mala? De la misma manera que la sal, parte imprescindible de cualquier comida pero que le sobrepasa a la mala cocinera, el acto de fermentar o agriar la comida es bueno *solo en moderación*. La mala cocinera fermenta demasiado, y esta fermentación excesiva lleva connotaciones de su posición humilde y trabajadora. Vemos, entonces, que lo bueno del *xoco* puede llegar a un extremo, todavía comestible, pero definitivamente no agradable para los gustos de los informantes de Sahagún. Esta plasticidad del lexema se muestra más aún en las descripciones de los malos vendedores de comida.<sup>273</sup>

Los vendedores son malos cuando venden comida ya echada a perder. Eso es claro, pero la cadena de palabras usadas para relatar debidamente la naturaleza de tal podredumbre nos proporciona datos valiosos.

Tamales: “*tamalpalan, tamaliiac, çaçalic, çaçaltic, tamalçolli, tamalcecec, cuitlaxococ, xocopatic, xocopetzquauitl, iiatatl*” (ibidem., p. 69)

272. Para más sobre los procesos culinarios de ‘agriar’, o sea de la fermentación, véase al apartado 1.3. Aquí resulta importante recalcar que ‘agriar’ a la comida implica, casi siempre, una fermentación. La excepción sería el acto de agregar una fruta agria a una comida, como el xoconostle al pulque (1.1.2); sin embargo, para esta última práctica culinaria no se ocupa el verbo *xocolia*. En el contexto de las tareas de una cocinera, estamos hablando sin duda de un proceso de fermentación.

273. Véase también a Mazzetto, 2017, pp. 158-160.

“Tamales podridos, tamales hediondos —pegajosos, pegadizos, tamales viejos, tamales fríos— agrios como mierda, muy agrios, extremadamente agrios, fétidos.”

Pan de trigo: “*xococ, xocopatic, xocopetzquauitl, xocopalalatic, motexq[ue]*” (ibidem., p. 70)

“Agria, muy agria, extremadamente agria, agria de putrefacto se hace la masa [se pone la levadura].”

Carne: “*quinamaca in nacapalan, xococ, poxcauhqui, hiiac, eeztentli, tlaxoxouiltcalli, tlaeztemalli, tlanacaatoltilli, tlaellelaxitilli [...]*” (ibidem., p. 80)

“Él vende carne podrida, agria, enmohecida, hedionda, magullada, destañida, machacada, carne [blanda] como atole, repugnante [...]”

Las tres listas incluyen términos que no son, propiamente, descripciones de la podredumbre o de la fermentación pero que, no obstante, sirven para calificar ciertas cualidades del producto específico en tal estado (carne podrida es “blanda como atole”, por ejemplo). En cuanto a los términos que rodean el concepto de la putrefacción, hay una similitud entre las palabras que juntas abarcan un rango desde lo menos fuerte a los más fuerte, con el resultado de dar una idea bastante detallada de la concepción indígena del continuo de podredumbre arriba aludido. Los tamales y la carne empiezan su recitación con la raíz verbal incorporada de ‘*palan*’ o ‘podrido’ (*palanqui*: Molina 2, f. 79r/GDN), como manera de encabezar todas las palabras que vienen después. Los tamales siguen con el morfema ‘*iiaç*’ que refiere al olor hediondo. Luego siguen tres palabras con ‘*xoco*’ incorporado que claramente no están dentro del ámbito de lo comestible: “*cuiltloxococ, xocopatic, xocopetzquauitl*”, o como las he traducido, “agrios como mierda, muy agrios, extremadamente agrios”. Por lo tanto, una transformación que dentro de los límites alimenticios está buena y deseada, se encuentra aquí claramente fuera de cualquier concepto de la cocina, que sea noble o humilde. La elasticidad de la raíz, entonces, no solo se limita a las transformaciones analizadas en 1.1.3. Más allá de la subcategoría de ‘agrio/fermentado’, ‘*xoco*’ puede denotar por lo menos parte del rango de lo plenamente podrido e incomedible. La palabra compuesta de ‘*cuiltloxococ*’ resulta particularmente interesante en este contexto, ya que incorpora ‘*cuiltla*’ de ‘mierda’ (Molina 2, f. 27r/GDN), sustancia por excelencia de la comida de los muertos.<sup>274</sup> Se puede entender, como en la traducción de Anderson y Dibble, como “sucio y agrio” (también véase a Wimmer, 2006: .*cuiltloxococ*); sin embargo, opino que “agrio como mierda” atina mejor a la naturaleza del morfema ‘*cuiltla*’ en su posición modificando ‘*xococ*’. Ahora bien, describir un tamal echado a perder como “agrio como

---

274. Por otro lado, ‘*cuiltloxocotl*’ significa “cosa que pesa mucho” (Molina 2, f. 27r/GDN).

mierda” es una forma de aludir, otra vez, a los procesos digestivos. Si ‘xocoyac’ describe un mal olor de los gases intestinales eructados en medio del proceso digestivo, y ‘xocopatic’ es un proceso de fermentación plenamente pasado de lo comestible, ‘cuitlaxococ’ ha de ser, a su vez, el mismo proceso llegando a su conclusión natural: la descomposición total del alimento, listo para volverse a la tierra. Como observa López Austin (1988, p. 48), “Cargamos en nuestro cuerpo una forma de la muerte: el excremento. Se separa de nosotros como un cadáver [...]”. De ser así, ‘xocopalalatic’, “agrio de putrefacto”, que describe el mal pan de trigo, ocuparía más o menos la misma posición en el continuo del podredumbre. Todas las palabras descriptivas de la comida que incorporan xoco, entonces, abarcan un rango semántico bastante extendido, desde las técnicas culinarias más apreciadas hasta la putrefacción de la mierda. Esto es la prueba del postulado de la relación profunda en el pensamiento nahua entre la fermentación culinaria y la podredumbre. Además, esta plasticidad en el rango del xoco parece tener su paralelo en la raíz ‘ixi’ en otomí, que igualmente remite tanto a lo fermentado como a lo plenamente echado a perder (véase a 1.1.3).

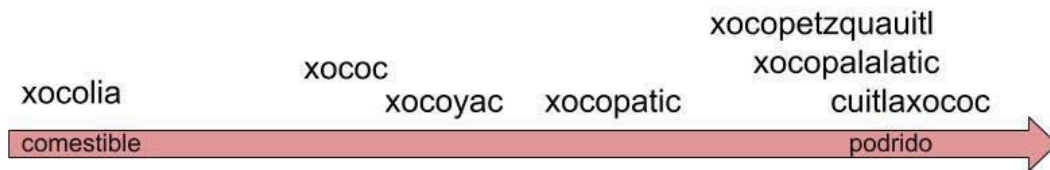


Fig. 4.1: Continuo lingüístico extendido de xoco

Ahora bien, resulta que existen unas palabras que implican podredumbre total, en la cual ya no aparece ‘xoco’ como raíz incorporada: ‘palanqui’ e ‘iyac’. La primera significa ‘podrido’ y la segunda ‘hediondo’. También hay que incluir ‘poxcauhqui’ o ‘enmohecido’. Por lo tanto, se puede vislumbrar un dominio semántico constituido por palabras con y sin relación lingüística que describen un rango más completo de la podredumbre. La parte de este rango que abarca lo comestible hasta parte de lo podrido es tal y como ya se ha identificado lingüísticamente en la figura 4.1. La otra parte de este rango es la que he encabezado como ‘palanqui’, que incluye palabras de diversas familias léxicas que se unen en remitir a un estado de putrefacción muy avanzado.

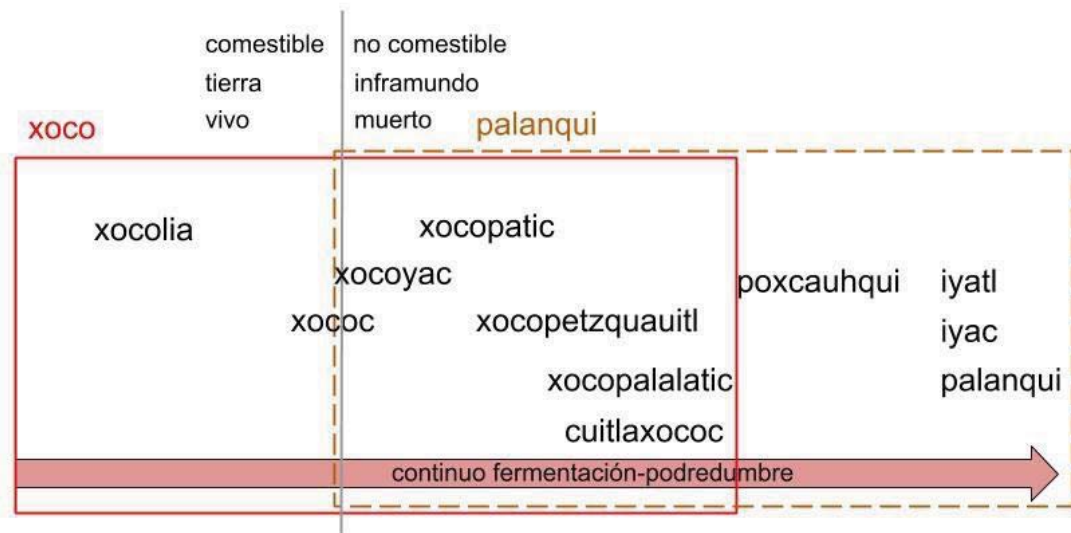


Fig. 4.2: Los descriptores de la mala comida y su relación con el continuo fermentación-podredumbre

He localizado 'xococ' justo en la frontera entre lo comestible y lo no comestible porque es el único descriptor que se aplica igualmente a una comida debidamente fermentada en el ámbito de la cocina (*xocotamalli*, *xocoatolli*, *xocotextli*, etc.) y también a las comidas ya echadas a perder. Su ubicación fronteriza —o, más bien, liminar— se muestra claramente en la lista del mal pan de trigo, donde aparece en la primera posición de cuatro descriptores incorporando 'xoco' que van desde lo menos fuerte hasta lo más fuerte, 'xocopalalatic'.

Este continuo nos ayuda entender la relación profunda entre la comida de Mictlan y de los platillos *xoco*. Están en la frontera del lado comestible de un continuo de podredumbre mucho más amplio. Igualmente, la relación con los procesos digestivos, y por ende la mierda, se vislumbra con más claridad. Efectivamente, los mochós de Motozintla, Chiapas consideran que "El cuerpo es una cocina. Por esto se usa la misma palabra para lo que cuecen las mujeres en la cocina y para lo que cocemos en el interior de nuestro cuerpo" (López Austin, 1988, p. 59). Por lo tanto, lo que sale del proceso digestivo conforma la dieta de los seres del inframundo, los muertos.



Fig. 4.3: *Códice Borgia*, lámina 13

Esta imagen, que corresponde a la parte abajo-izquierda de la lámina 13 del *Códice Borgia*, representa claramente la relación entre la muerte, la coprofagia divina, y la fertilidad. Se ve el bulto mortuorio en el proceso de estar devorado por las fauces de Tlaltecuhltli, que tiene el aspecto de Cipactli, el cocodrilo primordial cuya piel es la superficie misma de la tierra (Johansson, 2000, p. 172; *Historia de los mexicanos...*, p. 86). Un hombre defeca hacia el cráneo de Mictlantecuhtli. El flujo de excremento cae directo sobre la nariz-navaja del dios, que posiblemente remite a la comida olfativa de las divinidades. Luego, el mismo hombre eyacula un líquido verdoso que Johansson (ibidem.) asocia con el semen. El semen como elemento vital se junta con el color verde, color de chalchihuite, de la vegetación, de las hojas de maíz, para formar una imagen-símbolo profundamente arraigada con la fertilidad y la renovación de la tierra. Considerando los elementos en su totalidad, entonces, tenemos en este cuadro una pequeña destilación del gran flujo de sustancias que caracteriza la vida y del cual los humanos siempre están encargados. Por medio de la digestión —o sea, la cocción del estómago y la fermentación de las tripas— algo de lo que consumimos “ha quedado en nuestra vida; algo nuestro —los jugos, las rabias— va con él y está ahí, tendido” (López Austin, 1988, p. 48). Esa esencia llega a Mictlan por medio de la defecación, y allí es procesado por el consumo de los muertos hasta un renacimiento sobre la tierra, otra vez alimento. La vida, así concebida, es *el excremento de los muertos*<sup>275</sup> (ibidem., p. 50). Al nivel más profundo, la

275. Aquí resulta interesante recordar la historia del nacimiento de las flores: solo después de lavar el pedazo de la piel de Xochiquetzal que arrancó el murciélago de Quetzalcóatl en Mictlan brotaron las flores de buen olor. O sea,

comida fermentada, tanto los platillos *xoco* como el *octli*, es la forma comestible de un elemento que existe en un continuo, desde la fermentación alimenticia hasta su punto más marcado, el excremento mismo. Como observa López Austin:

El ciclo [del excremento] se cierra cuando en la materia descompuesta surge el fuego que hará regresar a los seres al mundo de la luz. Así sucede con los astros que se prenden de nuevo para dar el gran salto en el oriente; así sucede con los huesos regados con la sangre del pene de Quetzalcóatl, recomponiéndose el polvo en nuevos hombres; así sucede con el semen que se pudre en el vientre femenino; así sucede con los granos de maíz que bajo el terrón se humedecen, se enmohecen, se hinchan, mueren, y por el milagro de la muerte revientan y lanzan su bandera de pluma de quetzal (ibidem., p. 50).

Con base en estas consideraciones, argumento que en el ciclo de esencias implicado por lo fermentado-podrido subyace los ritos de la fiesta del renacimiento del maíz, elemento que sobresale en el consumo de los *xocotamalli* en el desayuno del último día. Además, como ya se ha mencionado, la fiesta se nutre de la relación piel-podredumbre que ha documentado Galinier entre los otomíes en el siglo XX. En su análisis de las conexiones entre los campos semánticos relacionados con la piel en la lengua hñahñu, observa:

¿Qué relación de sentido puede estar presente entre las ideas de frescura o de humedad, la noción de ceguera, el acto de rascar, de desollar, y el concepto de jarro? Para un otomí, no hay sombra de duda de que todas estas nociones están estrechamente ligadas las unas a las otras. Evocan la divinidad *hmũthe*, dueña de la frescura (*šaha*), de la abundancia (*šaka*, *šani*) que ciega a sus víctimas arrancándoles los ojos (*šada*), divinidad que exige un sacrificio por desollamiento (*šami*, *šans'i*) (Galinier, 2009, p. 34).

Las semejanzas entre el campo simbólico de la diosa otomí, la sirena *hmũthe*, y el de Xochiquetzal y las diosas-madres relacionadas (Tlazoltéotl, Teteo Innan, Toci, etc.) resultan innegables. Se recuerda que un aspecto de Xochiquetzal es *Ixnexthli*, ojos-cenizas, que llora en la ilustración del *Códice Telleriano-Remensis*:

---

solo a través de un consumo ritual y una 'defecación' simbólica en el lugar de la muerte podían nacer las flores de buen olor: la fertilidad en su buen aspecto sobre la tierra (véase a Dupey García, 2013, pp. 16-20).





Fig. 4.4: Códice Telleriano-Remensis, lam. 11r

También se nota que la diosa porta en su mano una flor sumada por un *cuitlatl* o excremento, que da más peso aún a la interpretación emprendida aquí, relacionando la comida fermentada de *xoco* con todo el proceso digestivo-cosmológico que caracteriza la cosmovisión mesoamericana. A pesar de algunas diferencias significativas entre Xochiquetzal y la sirena *hmũthe* de los otomíes de la Sierra Madre —por su vínculo con el agua (Galinier, 2009, p. 73) al parecer se emparenta más con Atlán Tonan— las semejanzas fuertes entre los campos simbólicos de las dos dan más peso a la hipótesis sugerida aquí de un posible sacrificio y desollamiento durante Atamalqualiztli que asimilaba el sacrificio y desollamiento documentado en *xochilhuitl*-Tepeilhuitl.

A modo de síntesis, presento la siguiente figura, que reúne los conceptos de la piel, el ciclo de esencias y el continuo fermentación-podredumbre que forma la base de la comida de Mictlan y de la comida ritual relacionada:

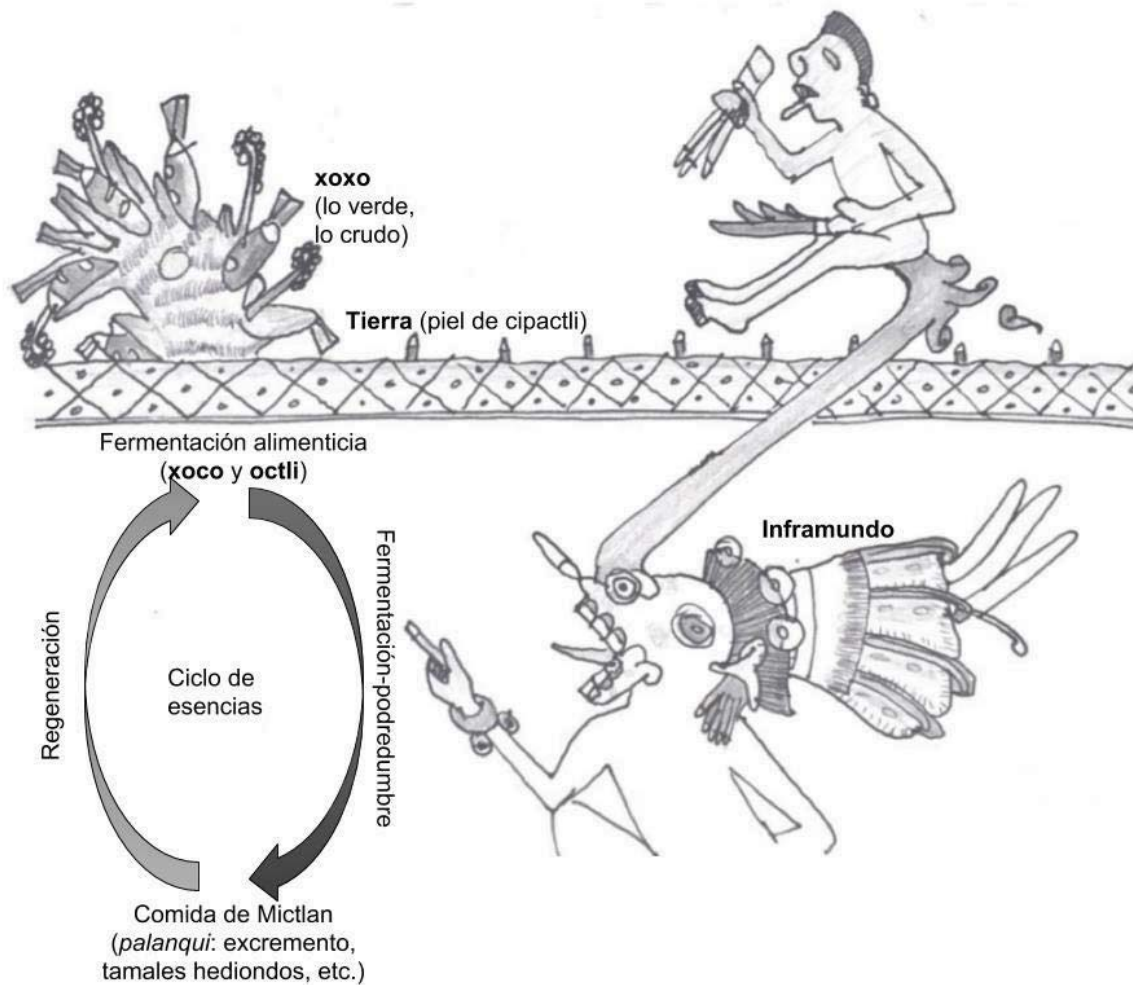


Fig. 4.5: El continuo fermentación-podredumbre y el ciclo de esencias (ilustración: Ismael Vásquez Bernabé)

#### 4.2 Xoco y octli en el sistema dualista mesoamericano

En términos prácticos, el presente trabajo ha demostrado ampliamente que el *xoco* y el *octli*, a pesar de ser igualmente platillos fermentados, servían a fines rituales distintos y a veces opuestos a lo largo del año litúrgico. Aunque he tocado las razones estructurales y estacionales por esta separación (2.1.19 y 2.4), ahora resulta necesario ver el problema dentro del contexto más amplio del pensamiento dualista mesoamericano. A continuación, considero el juego de oposiciones complementarias que caracteriza las dos comidas fermentadas principales de los antiguos nahuas y otomíes: el *xoco* y el *octli*. Como ya he

abordado (2.1.19), el pensamiento dualista de los antiguos mesoamericanos dividía las cosas del mundo entre categorías binarias que formaban un sistema bastante profundo de oposiciones y complementos. Como observa López Austin (1998, p. 231), “todo un intrincado mecanismo descansa en el orden de las oposiciones”. La oposición de frío/calor, por ejemplo, determina las posibilidades de contraer matrimonio, preparar la comida, criar animales domésticos y encender el fuego (ibidem.). Sin embargo, como advierte el mismo investigador (ibidem., p. 227), reconocer este principio organizacional fundamental es solo el punto de partida para un entendimiento más profundo del pensamiento mesoamericano, no su fin. Aunque se puede hacer una lista con las oposiciones metafísicas de las dos comidas bajo discusión, para realmente entender sus relaciones—tanto de oposiciones como de afinidades— hay que matizar la discusión más allá de lo simplemente binario. Antes de todo, hay que señalar que la oposición *xoco-octli* es una de menor grado, dado que los dos platillos son fermentados y así se juntan como unidad simbólica en muchos contextos, por ejemplo, entre las comidas típicas de la gente del inframundo, como los otomíes y los tepanecas (véase a 3.4). Sin embargo, en los contextos de la comida ritual, las diferencias se revelan con una mirada pormenorizada.

Como punto de partida, hago una lista de las divisiones más características entre el pulque y el *xoco*, como se han revelado a través de mi investigación.

Tabla 4.1: Las oposiciones binarias destacadas entre *xoco* y *octli*

<b><i>Xoco</i></b>	<b><i>Octli</i></b>
caliente	frío
chichimeca	tolteca
sangre	semen/leche
femenino	masculino
sol	luna
negro-rojo	blanco
oeste-este	sur-norte

Las oposiciones caliente/frío y chichimeca/tolteca se han discutido con detalle en otras partes de este

trabajo (las secciones 2.1.19 y 3.2.1 respectivamente). Las oposiciones de sangre/semen-leche y femenino/masculino resultan claves para concluir mi análisis sobre la posición de la comida *xoco* en los ritos prehispánicos. Aunque la oposición femenino/masculino en particular puede parecer difícil de asociar con otras posiciones binarias del *xoco* (el caliente, por ejemplo, y el sol), mostraré que resulta perfectamente comprensible dentro de un sistema de pensamiento dualista que suele complicar las oposiciones binarias con otras oposiciones recursivas e invertidas con el fin de generar un flujo autoregenerador y autónomo. Para empezar, retomo el rico simbolismo de la sangre y de otros fluidos vitales y su relación con la comida fermentada.

#### 4.2.1 Los fluidos vitales y la oposición *xoco-octli*

La relación del pulque con los fluidos vitales, tal y como el semen y la leche, ha sido bastante documentada por varios investigadores (cf. Monaghan, 1990; Taube, 1993; Dehouve, 2014). Ahora bien, como el *octli* forma un par opuesto-complementario con el *xoco*, la pregunta natural surge, ¿cómo se distinguen las metáforas vivas de los fluidos vitales entre estos dos platillos fermentados? He relacionado el *xoco* con la sangre en otras partes de este trabajo principalmente por su color prototípico. Asimismo, la metonimia entre pulque y los fluidos vitales resulta muy reconocible desde los códices mismos (cf. *Fejérváry-Mayer*, lam. 26; *Vindobonensis*, lams. 13, 20, 22 y 27; *Borgia*, lam. 12). El color, la textura y la temperatura son los tres ejes principales sobre los cuales se basan las asociaciones analógicas entre los platillos y los fluidos vitales.

Para empezar, se consideran los tres ejemplares principales de los que estoy llamando ‘fluidos vitales’: la sangre, la leche materna y el semen. Aunque el excremento es también un fluido orgánico de alta importancia y con estrecha relación con la comida fermentada (4.1), no lo considero aquí por su carácter ‘muerto’, que se opone con los fluidos ‘vivos’ mencionados arriba. Estos tres fluidos se pueden considerar una unidad simbólica, como se observa Monaghan (1990) en el contexto de los mixtecos (nuyootecos) actuales:

Given the terms in which the human-god relationship is conceived, it is not surprising that *pulque* is associated with the human body, specifically human blood, where blood takes the form of sexual fluids. For example, *pulque* is commonly referred to as “milk,” and the dream of a *nu ñu’un* requesting milk means that one should make an offering of *pulque* to the earth. Milk, in turn, is considered by the Nuyootecos to be blood that issues from the female breast. In fact, a mother often will refer to her children as “my milk, my blood,” referring to her nurturing them with her blood while they were both in her womb, as fetuses, and out of her womb as suckling infants. (Note here

that blood and milk are linked in both substance and function.) In a similar way, *pulque* is connected with semen as male blood. The point here is that *pulque* has the property of representing the human body through its association with human blood (Monaghan, 1990, p. 567).

También entre los otomíes de la Sierra Madre, estos fluidos están profundamente entrelazados:

The whole Sierra Madres calls sperm *t'aphi*, whi means "sap," in particular sugar cane sap or agave juice. This term competes with *hmut* ("seed," "grain") and *šiba* ("milk"), a doublet of the Spanish *leche*. However, the most familiar designation for sperm is *khi* which is primarily glossed through reference to its identification with blood (Galinier, 2004, p. 205).

El semen del hombre se concibe como la comida masculina que da a la mujer para que ella produzca leche (ibidem., p. 213). Además se considera la misma sustancia que la sangre, que luego se diferencia entre hombre y mujer<sup>276</sup> (ibidem., p. 198). Los tlapaneos, por su parte, emparentan el pulque con la leche de la Madre Tierra (López Austin, 1998, p. 294). Para los antiguos nahuas hay menos datos al respecto, pero se puede afirmar que la analogía entre el esperma y la sangre funcionaba con un léxico semejante, algo que se puede ver en la selección de la serie de analogías (trifrasismos) que los informantes de Sahagún usan para describir los efectos del exceso sexual: "se seca la gente porque terminan nuestra sangre, nuestro color, nuestra grasa; porque termina nuestro semen; termina nuestra resina, nuestra trementina" (traducido y citado en López Austin, 2012c, p. 331). Esto está en paralelo con la ecuación sangre=semen además de la analogía que hacen los otomíes con la palabra "resina" que designa igualmente el aguamiel del agave y el esperma.

La sangre, por lo tanto, se empareja con otros dos fluidos vitales, la leche y el semen, por medio de una metáfora física: los tres salen del cuerpo y sirven para nutrir nueva vida. Sin embargo, después del nacimiento, solo el semen puede salir del cuerpo masculino sin implicar una lesión del mismo. El caso del cuerpo femenino es un poco más complejo, ya que además de la leche, le sale durante gran parte de su vida la sangre menstrual, fluido vital cargado con simbolismo y poder (López Hernández & Echeverría García, 2011b). La naturaleza vitalmente podrida —ubicada, entonces, justo en la frontera *xocolpalanqui* según el continuo fermentación-podredumbre (fig. 4.2)— de la sangre menstrual se puede ver en la enfermedad llamada "quemada" entre varios grupos de los nahuas actuales, que contrae el esposo de una mujer menstruante cuando tiene relaciones con ella durante su periodo: "Esto parece ser, por la concepción que se tiene de la sangre en ambos casos: sangre de desecho, a cuyo olor se le llama *xoquia*" (López Hernández & Echeverría García, 2011b, p. 177). El nahuatlismo viene de la palabra '*xoquializtli*'

---

276. Algo que parece indicar, por implicación, que este fluido-sangre primordial también es el precursor de la leche materna. Sin embargo, Galinier no agrega más detalle al respecto.

que significa “hedor de piedra [a]çufre” (Molina 2, f. 161r/GDN). La sangre menstrual fue considerada por los antiguos nahuas como sangre en un estado liminar que producía vida de igual manera que amenazaba la muerte. Debido a su peligro, la comida preparada por cocineras menstruantes podía dañar a los hombres que la comían (López Hernández & Echeverría García, 2011, pp. 171, 174). Igualmente, la presencia de una mujer menstruante o embarazada cerca de un varón herido o enfermo representaba un gran peligro para su vida (ibidem., p. 178). Sin embargo, la sangre menstrual nutre de igual medida que lastima y provoca daño. Es una sangre femenina en un estado liminar, que comparte cualidades con el semen y la leche pero también dista mucho de ellos. Es una sangre fermentada o “corrompida”<sup>277</sup> que, al acumularse en el vientre de la mujer, “ayuda a la formación del feto” (ibidem., p. 180: nota 23).

Por otro lado, se puede considerar la leche y el semen como sangre transformada a una forma puramente vital, que no lastima y solo nutre. A lo largo de la vida, por supuesto, gastar esta ‘sangre’ implica la muerte al igual que cualquier sacrificio sangriento; sin embargo, en el momento aislado de la eyaculación o de amamantar al bebé, esta ‘sangre’ vital tiene la propiedad asombrosa de salir del cuerpo sin lastimar—hasta da placer por el mismo. Las características distintas de los cuatro tipos de ‘sangre’ se pueden considerar sobre los siguientes ejes:

Tabla 4.2: Características de los fluidos vitales: leche, semen, sangre menstrual y sangre corporal

	<i>Leche/semen</i>	<i>Sangre menstrual</i>	<i>Sangre corporal</i>
Cantidad	Menor cantidad en cada cuerpo	Mayor cantidad de leche/semen pero menor de la sangre corporal	Mucho mayor cantidad en cada cuerpo
Textura	Espesa, hasta babosa	Viscosa y mucosa	Como agua, derrama fácilmente <sup>278</sup>
Color	Blanca	Roja oscura	Roja
Olor/Sabor	Dulce y un poco ácido	Olor de “xoquiya”	Salado, metálico

277. Considere los términos ‘*itlacauhqui*’, “cosa dañada o corrompida, o mujer recién preñada” (Molina 2, f. 43r/GDN), e ‘*itlacauiliztli*’, “corrompimiento tal o preñez de la mujer” (ibidem.). López Austin, por su parte, argumenta que lo corrompido refiere más bien al semen acumulado en el vientre que se pudre allí para luego hacer crecer el feto (López Austin, 1988, p. 50; 2012c, pp. 336-337).

278. Aunque la resistencia en el flujo de la sangre depende del tamaño del vaso sanguíneo, la sangre entera tiene una coeficiente de viscosidad de 2.084 a 37° C. El agua al tiempo tiene una coeficiente de 1.002. La leche, por otro lado, tiene una viscosidad marcadamente más alta (3.0) (OpenStax CNX, 2008).

Efecto sobre el cuerpo al liberarse de ello	Da placer	Causa dolor	Desgasta; puede matar
Efecto sobre los demás	Nutre nueva vida humana	Nutre nueva vida humana y causa daño a los enfermos	Regenera el ciclo de vida vegetal y animal

Se notan las semejanzas entre estas características físicas de la leche/el semen y las del pulque. Además, la gran diferencia entre la sangre corporal y las otras es que solo la primera es la comida adecuada de los dioses. Entonces, aunque Monaghan ha demostrado la conexión profunda entre la sangre de leche/semen y la sangre corporal, tampoco se puede olvidar la brecha enorme entre ellas. Es justo aquí, por lo tanto, donde propongo ubicar el par de opuestos-complementarios bajo consideración. Tanto el pulque como el xoco representan la sangre por analogía. Sin embargo, como nota Monaghan, el pulque se relaciona desde el vertiente del líquido blanco que nutre, que da placer, que fecunda, que (re)juvenece. El xoco, por otro lado, es el maíz mismo, el mantenimiento sagrado regalado a los humanos por los dioses, sujeto a un proceso de transformación que lo cambia al color mismo de la sangre corporal. Igualmente, el xoco mantiene una relación cercana con el calor femenino que es la cualidad principal de la sangre en su estado liminar: la sangre menstrual. El xoco evoca la sangre, la comida de los dioses, mientras que mantiene su identidad como maíz, la comida de los humanos.

Llamativamente, existe una serie de ofrendas dentro de la secuencia del ritual de lluvia y maíz<sup>279</sup> (Anders, Jansen & Pérez Jiménez, 1992, pp. 139-140) en el código *Vindobonensis* que al parecer aborda justo esta secuencia de transformaciones metafóricas. En la lámina 27, las divinidades 7 Movimiento y la Señora Lluvia 7 Hierba (ibidem.) reciben ofrendas alimenticias:

---

279. Monaghan (1990, p. 562) la considera específicamente una secuencia que remite al origen de la agricultura, y así de la muerte.



a c

b d

Fig. 4.6: *Códice Vindobonensis*, lámina 27

Según Anders, Jansen y Pérez Jiménez (1992, p. 140) esta secuencia de imágenes representa pozole (a) y montoncillos de tabaco (b), sangre (c) y pulque (d). Monaghan (1990, p. 565) coincide con ellos en la identificación de sangre, pulque y tabaco, pero identifica (a) como un vaso de ceniza. No obstante, Anders et al., ponen un signo de interrogación para indicar la dificultad de la identificación de la columna (a) (b). El problema es que en el resto del manuscrito el tabaco molido es identificable por su forma de volutas, que indica su esparcimiento (Anders, Jansen & Pérez Jiménez, 1992, p. 235). La forma de montoncillos, como la identifican, es una presentación única en el códice. La vasija de “pozole” o “cenizas”, por otro lado, se ve en otras secuencias de ofrendas alimenticias, y allí su carácter líquido se ve claramente por que está dibujado derramándose de la vasija:

Fig. 4.7: *Códice Vindobonensis*, láminas 20 (a) y 22 (b)

En estas tres secuencias, se puede ver una especie de ecuación entre el pulque y la sangre por un lado y dos ofrendas del otro lado; una de ellas es siempre el líquido blanco con puntitos de difícil identificación. La otra es un líquido color café en las láminas 20 y 22, y los posibles “montoncillos de tabaco” en la lámina 27. Considero muy probable que las ofrendas paralelas a las del pulque y la sangre sean ofrendas de comidas de maíz. La vasija (a) de la fig. 4.6 podría contener un atole blanco, posiblemente el *cuahnexatolli* o atole de cenizas que forma parte del complejo *xoco* y cuyo color es marcadamente blanco. Los montoncillos (b) podrían ser tabaco; sin embargo, es igualmente probable que sean granos de



maíz negro, con la forma típica del maíz criollo de la raza Elote Cónico, con la punta ahusada.<sup>280</sup> En la figura 4.7, ese maíz se cambia a un atole de color o bebida de cacao con maíz (1.2). De ser así, el comentario de Monaghan (1990, p. 567) acerca de esta secuencia de ofrendas resulta aún más atinado: “[H]is choice of sacrificial gift, representing both God-food and man-food, evokes the special relationship that the Covenant defines between mankind and the gods, where each side is fed by the other”. O sea, los seres humanos comen la tierra y la tierra come a los humanos. El valor simbólico de una ofrenda que es capaz por extensión metafórica de representar tanto el lado comida-dioses (sangre) como el lado comida-humanos (maíz) se puede entender fácilmente. El *xoco* se mantiene, como siempre, en la posición mediadora entre dos estados o categorías, una comida ritual apta justo para los momentos liminares del ciclo agrícola.

Toda la tierra y todo lo que crece en su superficie es, de alguna manera, la corporalidad en el ecúmeno de las fuerzas que tienen su origen en el anecúmeno (véase a López Austin, 2016ba, pp. 79-81). Al igual que los hombres, los dioses tienen sus fluidos vitales y estos se expresan muy marcadamente en el mundo de los humanos bajo la forma de la comida fermentada.

#### 4.2.2 Calor femenino y frío masculino

El lector familiar con los polos del pensamiento dualista mesoamericano habría de notar un aspecto incongruente de la tabla 4.1: aunque el pulque representa el lado frío de la oposición, no corresponde con lo femenino, sino con lo masculino. Igualmente, aunque el *xoco* representa el sol, la sangre y el lado caliente de la oposición, corresponde con el lado femenino. Dado que generalmente lo frío se asocia con lo femenino en el pensamiento mesoamericano y lo caliente con lo masculino (López Austin, 2016b, p. 63), ¿por qué la oposición *xoco-octli* parece producir una oposición invertida? La respuesta que emprendo en este apartado se funda a partir de una observación de la forma primordial de las oposiciones mesoamericanas, como se ha identificado por López-Austin (cf. 2016b, pp. 47-52; 1998, cap. 6): el *malinalli*. La figura de dos flujos cruzándose en forma helicoidal se compone frecuentemente de colores que remiten a los opuestos complementarios de noche/día (azul oscuro y rojo) o agua/fuego (verdiazul y amarillo) (López Austin, 2016b, p. 47). Es muestra gráfica de las vías de comunicación entre los diferentes niveles cósmicos, una ascendente y otra descendente, que por naturaleza forman un par de opuestos-complementarios que se entretajan en su camino. Por lo tanto, aunque el pensamiento dualista

---

280. Véase a los dibujos de maíz en el *Códice Florentino*, Vol. III, lams. 400v, 401r y 401v.

generalmente se representa en la siguiente manera:

X Y

X Y

X Y

X Y

Igualmente se puede entender así:

X Y

Y X

X Y

Y X

O sea, la inversión es una consecuencia de un sistema de oposiciones que se entretajan entre sí por naturaleza. Más aún, cada vuelta del *malinalli* representa un punto de inflexión donde puede reproducirse como fractales, como ha notado López Austin (*ibidem.*, p. 49) en el caso de los cuatro árboles del *axis mundi*. Las categorías más grandes se oponen con otras categorías grandes —la vida con la muerte, por ejemplo— pero dentro de cada inflexión de oposición, existen otros dualismos —la muerte de agua con la muerte guerrera, por ejemplo— que vuelven a recaer sobre las oposiciones principales en maneras a veces inesperadas. El juego de oposiciones complementarias, entonces, se revela mucho más complejo aún de como aparece al principio. La validez del argumento se puede comprobar con otro ejemplo: el maíz. Aunque en términos generales, la gramínea pertenece al polo masculino de la dualidad, en oposición con el frijol (*ibidem.*, p. 63), el maíz mismo muestra claramente una dualidad de género en las representaciones religiosas mesoamericanas. El maíz recién nacido y joven se representa como hombre (cf. *Borgia*, lam. 54; *Telleriano-Remensis*, f. 14r; *Laud*, lam. 15) ; sin embargo, cuando crece y llega a tener sus primeros jilotes, la planta se vuelve mujer en su representación como Xilonen (*Primeros Memoriales*, lam. 263v). Ya maduro, se honra a la diosa de los mantenimientos Chicomecóatl como personificación de la mazorca madura de maíz (Dupey García, 2014/2015, p. 80) al igual que Cintéotl, dios de la mazorca (cf. *Laud*, lam. 10; *Borgia*, lam. 57). Esta dualidad fluida se refleja en la biología de la planta misma, ya que una sola caña tiene flores masculinas y femeninas, y se puede reproducir por medio de una

autogerminación. De hecho, la flor masculina encima de la caña y la flor femenina de la mazorca empiezan con inflorescencias bisexuales, pero durante su desarrollo se diferencian genéricamente, proceso que hace posible el desarrollo de la mazorca misma (Cheng & Pareddy, 1994, pp. 37-38). Así se ve claramente que aunque como totalidad el maíz pertenece al polo masculino, una mirada más pormenorizada a la planta revela su propio sistema de representaciones dualistas, que se desprenden como fractal del primer nivel de oposición.

Retomo, entonces, el tema principal del presente estudio: lo fermentado. En términos de las oposiciones más generales, lo fermentado/podrido corresponde sin lugar a dudas al polo femenino, frío, oscuro, etc. Se opone con lo fresco que pertenece al lado masculino, caliente, brillante, etc. Sin embargo, al igual que el caso del maíz, cuando se enfoca en lo podrido exclusivamente, otras oposiciones se desprenden. La más importante es la oposición entre las dos formas principales de la comida fermentada: el *xoco* y el *octli*. Aunque la asociación fermentado-femenino queda válida a distancia, se complica con inversiones y nuevas oposiciones cuando se baja la vista a este nivel de detalle. El pulque, como ya se ha demostrado, pertenece sin lugar a dudas al polo frío de la inversión, mientras que el *xoco* por su asociación con el fuego hogareño representa el polo caliente (2.1.19). Sin embargo, la asociación hogareña igualmente remite a lo femenino, mientras que el trabajo de los tlachiqueros de perforar y sacar aguamiel del ‘pecho’ del maguey es indudablemente tarea masculina (Vela de la Rosa, 2013), p. 24.<sup>281</sup> Entre los tlapanecos de Guerrero, el líquido mismo se concibe como “niña” o “doncella” que apenas está llegando a la edad de su madurez sexual (Dehouve, 2014, parr. 39); sin embargo, resulta claro que existe un importante juego de género entre los tlachiqueros hombres quienes mantienen una abstinencia sexual total durante la etapa de la fermentación de la bebida, y la planta que tienen que perforar para sacar la “doncella”, el líquido que, como ya se ha visto, se considera igualmente semen y lecha materna. Además, mientras que la diosa del agave *Mayahuel* se considera una figura de fertilidad abundante con cuatrocientos pechos (Taube, 1993, p. 5; Sierra Longega, 2005, p. 160) que se representa en la postura de parturienta en la lámina 9 del *Códice Laud*, los dioses del pulque, los *centzontotochtin* o cuatrocientos conejos, son exclusivamente masculinos (Sierra Longega, 2005, pp. 269-271; Suarez, 2015, pp. 131-132). De hecho, según Sierra Longega (2005, pp. 172-173), uno de los *centzontotochtin* principales, *Tezcatzóncatl*, no es precisamente el pulque, sino el corazón del *maguey masculino* que brota su sangre, el aguamiel. Ahora bien, esta ambigüedad aparente en términos de la asociación genérica del pulque es

---

281. Sin embargo, hay una larga historia en el periodo colonial de mujeres como *vendedoras* del brebaje (Vela de la Rosa, 2013, p. 23), división de labor que pudo haber originado en tiempos prehispánicos.

nada más que un nuevo instante del *malinalli* de opuestos-complementarios a otro nivel de detalle. Por otro lado, si volvemos otra vez al nivel del detalle de lo fermentado en su totalidad, resulta claro que en estos términos, el pulque mismo se asocia con el polo masculino: es la bebida preferida del dios viejo del fuego además de ser el “semén” que fecunda la tierra en los ritos agrícolas.

Efectivamente, considero la ecuación simbólica entre el pulque y el semen el significado fundamental del mural de la Ventilla en Teotihuacan (Sierra Longega, 2005, p. 58), donde se encuentra un personaje, posiblemente relacionado con Xólotl (Arreola Gutiérrez & Pineda Arzola, 2014, p. 14), con un *octecomatl* de pulque en su cintura y su pene erguido derramando un líquido sobre una milpa de maguey.



Fig. 4.8: Personaje fecundando plantas de maguey en el sector 2 de la Ventilla, Teotihuacan (de Arreola Gutiérrez & Pineda Arzola, 2014)

Sierra Longega admite la posibilidad de que el líquido sea semen, lo que creo es la única identificación congruente tanto con el simbolismo de la imagen como con la biología misma. Además de todo el rico simbolismo conectando el pulque con el semen como agente fecundador, hay que recordar que el pene en su estado intumesciente, tal y como se ve claramente en el personaje de La Ventilla, no es capaz físicamente de orinar, ya que el *vas deferens* ha cambiado su posición para dejar pasar la eyaculación.

Por lo tanto, resulta perfectamente entendible porque el *octli* es la bebida cuya preparación por hombres se opone naturalmente con el *xocoatolli* preparado por mujeres. El pulque en este nivel de detalle se revela como el *frío masculino*, una inversión del patrón de opuestos-complementarios en el nivel más general. De la misma manera, el *xoco* claramente representa el *calor femenino*, al igual que el fuego hogareño y su diosa patrona, Chantico, en cuyo honor preparaban tamales y atole agrios como parte de las celebraciones de Títitl. Una veintena después en Izcalli, en las festividades para su contraparte

masculina, el dios del fuego Xiuhtecuhtli-Huehuetéotl, se destaca el consumo ritual de pulque.

La inversión es una de las características fundamentales del inframundo, el lugar por antonomasia de lo fermentado. El inframundo es una inversión del mundo conocido, que además de tener lo podrido por lo fresco, tiene por doméstico lo salvaje (López Austin, 1998, p. 98). Por su parte, Galinier (2009, p. 145) destaca la presencia de elementos contradictorios en las concepciones mesoamericanas de la divinidad, explicándola por “la ausencia de un principio de no contradicción porque los elementos antagónicos se reenvían los unos a los otros, como por rebote, las propiedades antiéticas acumulables para una misma divinidad (el dios azteca del fuego Xiuhtecuhtli asociado al signo del agua, por ejemplo, tanto como el actual *ših̄ta sipi otomí*)[...]”. Si se sigue la lógica indígena, entonces, el sistema dualista entretejido que se representa por el *malinalli* en realidad *requiere* la convivencia de elementos opuestos en un solo ser o concepto abstracto. La presencia de opuestos-complementarios y sus inversiones se desprenden como fractales hasta que formen un sistema no irreducible, pero coherente: “No hay, por lo tanto, polaridad irreducible de contrarios, sino una continuidad generativa de dos puntos opuestos en el gran círculo de la existencia” (López Austin, 2016b, p. 73).

Así se vuelve posible llegar al grano de la naturaleza de lo fermentado en la concepción indígena. La oposición *xoco-octli* es una de inversión de la polaridad generalizada, debido a su relación con el inframundo para generar nueva vida en la superficie de la tierra. Del mismo modo, el *xoco* representa el paso entre la naturaleza y la cultura —dominio generalmente considerado femenino (Carrasco, 2013, p. 629; O’Connor, 2013, pp. 489-490)— mientras que el *octli* media el paso entre la cultura tolteca y la naturaleza de la muerte y los procesos regeneradores del inframundo.

#### 4.2.3 Los colores cambiantes del maíz fermentado

Aunque la idea de cuatro rumbos cardinales más un punto central que corresponden cada uno a un color es muy difundida por toda Mesoamérica, los colores particulares y sus correspondencias varían bastante, hasta dentro de la misma cultura (véase a Dupey García, 2015). Por lo tanto, resulta imposible decir definitivamente que un color corresponda a un rumbo particular para los antiguos nahuas. Una posible excepción es el norte, el lugar de la muerte, que casi siempre se asocia con el color blanco. El oeste generalmente se representa como negro, pero igualmente se puede ver en los cosmogramas como verde-azul. La variación de color tiene una relación explícita con los colores del grano de maíz, como se ve en el mito de Tonacatépetl, cuando los tlaloques redistribuyen el maíz blanco, negro, amarillo y rojo robado del

monte de nuestro sustento, *tonacatepetl*, esparciéndolo por los cuatro rumbos del mundo (López Austin & López Luján, 2004, pp. 412, 429). Estos cuatro colores representan los colores principales del grano según el pensamiento mesoamericano (López Austin, 2013, p. 30), a los cuales agregan a veces un quinto rumbo, el centro, representado por el verde o un grano de muchos colores (*ibidem.*, p. 32). Sin embargo, los cuatro colores fundamentales varían bastante según la fuente y hasta dentro de la misma cultura (López Austin, 2016b, pp. 43-45; Martí, 1960, p. 119). En el *Chilam Balam de Chumayel*, los cuatro rumbos con sus colores correspondientes son rojo (oriente), blanco (norte), negro (poniente) y amarillo (sur) (Martí, 1960, pp. 106-107). Otra tradición maya, por otro lado, tiene los cuatro colores principales por rojo (oriente), blanco (norte), negro (poniente) y verde (sur) (*ibidem.*, p. 120). En el Altiplano Central, el *Códice de Cuauhtitlan* dice que los cuatro rumbos de la manifestación de la “madre de los dioses” son amarillo (oriente), azul (norte), blanco (poniente) y rojo (sur) (*ibidem.*, pp. 117-118), mientras que el famoso *tepetlacalli* o Caja Chica de Tizapan muestra los cuatro *tlaloque* en sus direcciones cardinales de rojo (oriente), blanco (norte), amarillo (poniente) y negro (sur) (López Austin, 2016b, p. 45).<sup>282</sup> En términos generales, la diferenciación del espacio terrestre con base en cuatro o cinco colores principales se relaciona con la (re)creación del mundo mismo: “Los datos míticos relativos a la restauración del mundo revelan además que los antiguos nahuas y mayas se imaginaban esta gran empresa de ordenación y de diferenciación como una génesis a color” (Dupey García, 2015, p. 177). A pesar de la ubicuidad de este rasgo tanto en el territorio mesoamericano como en partes de Norteamérica<sup>283</sup> (Taube, 2000, p. 320), la variación desconcertante de los colores y su relación con las direcciones cardinales queda por explicarse. Por su parte, Martí propone que la diferencia puede explicarse a partir de su relación con ciertos dioses y su posición en el tiempo-espacio:

---

282. Una variación aún más distinta se encuentra en el *Códice Borgia*, donde en la lámina 27, los *tlaloque* multicolores que sostienen la tierra (Dupey García, 2015, p. 184) están dibujados en negro (oriente), amarillo (norte), azul (poniente), y rojo (sur). Existen varios ejemplos de una distribución de colores por cuatro rumbos en el mismo código (cf. lams. 35, 37 y 45), pero los colores que se relacionan más claramente con las direcciones cardinales se encuentran entre la serie de los cargadores del cielo (lams. 49-52). Cada lámina corresponde a un rumbo cardinal, e incluye una figura de la diosa-monstruo de la tierra, Tlaltecuhltli, de cuyo cuerpo brota un árbol distinto. La falda de la diosa es el elemento que se distingue más claramente con respecto a su color a través de las cuatro láminas. La correspondencia color-rumbo representada es, por lo tanto: negro (oriente), azul clara (norte), amarillo (poniente), y rojo (sur).

283. Resulta muy interesante, además, que la correspondencia color-rumbo entre los Hopi se funda a través de seis direcciones —los cuatro cardinales juntos con el cenit y el nadir— más el centro, que genera siete colores-rumbos (Taube, 2000, pp. 320-321). Se recuerda que siete era el número privilegiado del maíz y de las semillas agrícolas. *Chicome coatl*, o Siete Serpiente, era el nombre esotérico del maíz (y también de la diosa de los mantenimientos), y Siete Águila era el nombre de las pepitas de calabaza (Martí, 1960, pp. 107-108).

El desacuerdo entre los colores y los rumbos, mas no en el concepto fundamental de ellos, tanto en la tradición maya como en la náuatl, se explica por una posible transposición de acuerdo con las funciones y atributos de las diferentes deidades y con la rotación periódica de los cuatro nombres del año (Martí, 1960, p. 119).

De la misma manera, la diferencia también podría basarse en la ubicación de las direcciones cósmicas: los cuatro portadores del cielo no son los mismos que los portadores de la tierra, que la sostienen desde el inframundo. Dupey García (2015, pp. 184-186) señala que esta puede explicar la posición y la coloración de los tlaloques de la caja de Tizapan.

Cual sea el caso, de manera general, se puede aseverar que los rumbos cósmicos tienen una relación imprescindible con los colores principales del maíz. Los mitos del origen del maíz ilustran la importancia de su color. Entre los mayas k'ekchi, mopanes y tojolabales, el color primordial del maíz era blanco, pero cuando el rayo cayó sobre el monte donde se guardaba el maíz, su calor pintó los granos en varios colores (ibidem., p. 188). Sin embargo, aunque los mitos suelen referirse a cuatro o cinco colores principales de la gramínea, esto resulta una destilación drástica de la variedad real cromática. La lista de las plantas que cuida la diosa de los mantenimientos, Chicomecóatl, incluye un inventario mucho más extenso de 23 variedades del maíz, los cuales, al parecer, se distinguían principalmente a partir de su color (CF, Lib. II, p. 62).

Igualmente, hoy en día las razas criollas del maíz preservan mucho de esta antigua variedad:



Fig. 4.9: El rango de colores de las variedades criollas de maíz cultivadas en Ixtenco, Tlaxcala por el señor José Vicente Hernández Alonso (de izquierda a derecha: blanco (cacahuacintle), amarillo, pinto (sangre de Cristo), coral, rojo, negro, ajo) (fotos: Alaya Dawn Johnson)

Efectivamente, aunque muchas veces el maíz dibujado en los códices se reduce a cuatro (o hasta dos) colores principales, en otros casos las variedades se representan con más detalle. Por ejemplo, el *Códice Borgia* presenta un maíz pintado blanco y rojo que parece bastante al maíz pinto o “sangre de Cristo”:

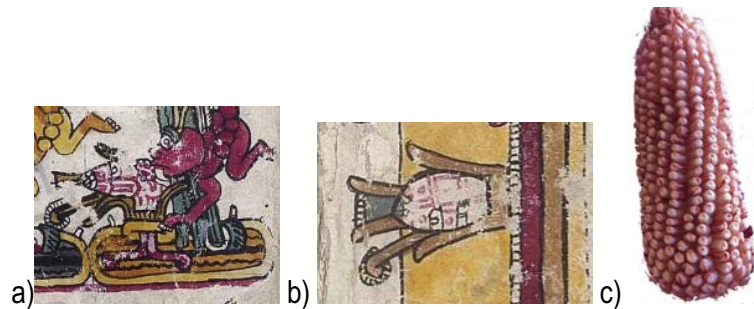


Fig. 4.10: *Códice Borgia*, láminas 27 (a) y 43 (b); maíz pinto o “sangre de Cristo” (c)

No se puede descartar la posibilidad de que, además de las distribuciones distintas de los colores en el espacio, existe una diferenciación de los colores/las variedades de maíces dependiendo de su función simbólica. El maíz rojo, en particular, parece servir como la clave visual de varios pares cromáticos de maíces en los códices. En la lámina 30 del *Códice Borbónico*, por ejemplo, Chicomecóatl se presenta cargando dos doble mazorcas de maíz amarillo y rojo:



Fig. 4.11: *Códice Borbónico*, lámina 30

La lámina 53 del *Borgia* también usa el mismo par complementario para representar la fecundación de la tierra por la sangre/semen de los dioses, obtenido del autosacrificio de su miembro viril, que a su vez provoca el crecimiento del maíz primordial (Anders, Jansen & Reyes García, 1993, p. 277):





Fig. 4.12: *Códice Borgia*, lámina 53

A lo mejor se refiere al mismo contraste cuando se dibujan las mazorcas amarillas en la lámina 34 del *Fejérváry-Mayer* con pelos rojos, algo que no se da en la naturaleza. El mismo recurso artístico se emplea en la lámina 23 del *Borbónico* para representar el maíz fresco que se ofrece a Tláloc en Atl Cahualo: maíz amarillo con pelos rojos y maíz rojo con pelos amarillos:

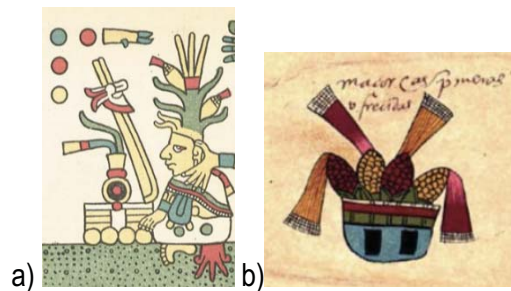


Fig. 4.13: *Códice Fejérváry-Mayer*, lámina 34 (a); *Códice Borbónico*, lámina 23 (b)

Durante los ritos de Ochpaniztli, en el templo de Xochicalco, se sacrificaban a dos *ixiptla* del dios del maíz Cintéotl distinguidos cromáticamente entre el Cintéotl blanco y Cintéotl rojo ('*iztac cinteotl*' y '*tlatlauqui cinteotl*') (CF, Lib. II, p. 177). Este par cromático remite a las fuerzas del sol, y, como sostiene Dupey García (2008, parr. 47), "eran los colores típicos de la temporada seca en oposición con la pareja rojo-negro que calificaba más bien a los seres y las plantas de la estación de lluvias".

Entre los pares cromáticos que se forman con el rojo, es el par de rojo-negro que más concierne el presente trabajo. Como ya hemos visto en el capítulo I, una de las características fundamentales de los platillos *xoco* es la transformación de color del grano a partir de la transformación de la fermentación: negro a rojo (1.2.3). Por los datos que se han considerado aquí, resulta innegable que una transformación de color también representa una transformación en espacio, un movimiento de un rumbo cardinal al otro.

Aunque los rumbos-colores dependen de la fuente, el movimiento en sí ya está comprobado. Segundo, a pesar de la variedad de correspondencias cardinales posibles, la existencia de un fuerte diálogo cromático entre el rojo y el negro está bastante documentado. Como alude Dupey García arriba, su simbolismo remite con frecuencia al lado oscuro, húmedo, femenino y fértil del cosmos. Un buen ejemplo se encuentra en la pintura facial de la diosa de los mantenimientos Chicomecóatl, cuya cara y, a veces, cuerpo estaban pintados con ocre rojo y decorada con barras paralelas de hule negro (Dupey García, 2014/2015, pp. 79-82). Remite a sus cualidades como patrona de la vegetación y de la fertilidad terrestre. Asimismo, el color rojo de su pintura facial, además de evocar la sangre, también remite al calor, otro ejemplo del ‘calor femenino’ que es parte fundamental del simbolismo del xoco. Según Dupey García (ibidem., p. 80), la relación de Chicomecóatl con el calor es de *receptora* y no de *productora* de esta fuerza fundamental, ya que ella recibe la fuerza tanto de los rayos del sol como de la sangre de los sacrificios para propiciar una buena cosecha. Por último, esta investigadora señala las conexiones fuertes entre este binomio cromático, el pasaje del sol nocturno por el inframundo y las divinidades del pulque (Dupey García, 2008, parr. 30-39).

Se recuerda la secuencia de las ollas de pulque consideradas en el apartado 1.1.2, las figuras 1.11 a 1.17. Allí señalé la regularidad de las representaciones de las ollas de pulque con un juego de dos colores, generalmente amarillo-rojo, rojo-negro/azul o amarillo-negro. También remarqué la semejanza de la forma de la olla de pulque y/o de la sogá entrelazada que se amarra encima y la figura del *ollin*, o movimiento. Ahora resulta propicio señalar que el símbolo del *ollin* no es nada más que la forma más corta del *malinalli* que se consideró en el apartado anterior (López Austin, 2016b, pp. 47-49), con sus fuertes implicaciones para la comida fermentada. Conuerdo con Dupey García (2008, parr. 38) que la forma prototípica del binomio cromático relacionado con el pulque es el rojo-negro, como se ve en la siguiente figura:



Fig. 4.14: *Vindobonensis* anverso, lámina 1

En esta lámina igualmente vemos el otro binomio cromático que se asocia con el maíz: el blanco y el rojo,

en los puntitos rojos que se pintan encima de la espuma blanca del pulque. Argumento que la presencia de estos dos binomios cromáticos es significativa y se puede explicar por la inversión y el doble juego de opuestos-complementarios propio a la naturaleza del binomio de la comida fermentada: *xoco-octli*. Los colores asociados con el sol de la superficie se conjuntan con los que remiten por excelencia a la humedad, el sol nocturno, y a la fertilidad de la tierra justo porque simbolizan el pasaje del sol nocturno por el inframundo y su renacimiento sobre la tierra en el este. Este pasaje cromático-mítico se puede entender con una vista más pormenorizada a los colores-rumbos y su posición en el espacio-tiempo del año agrícola.

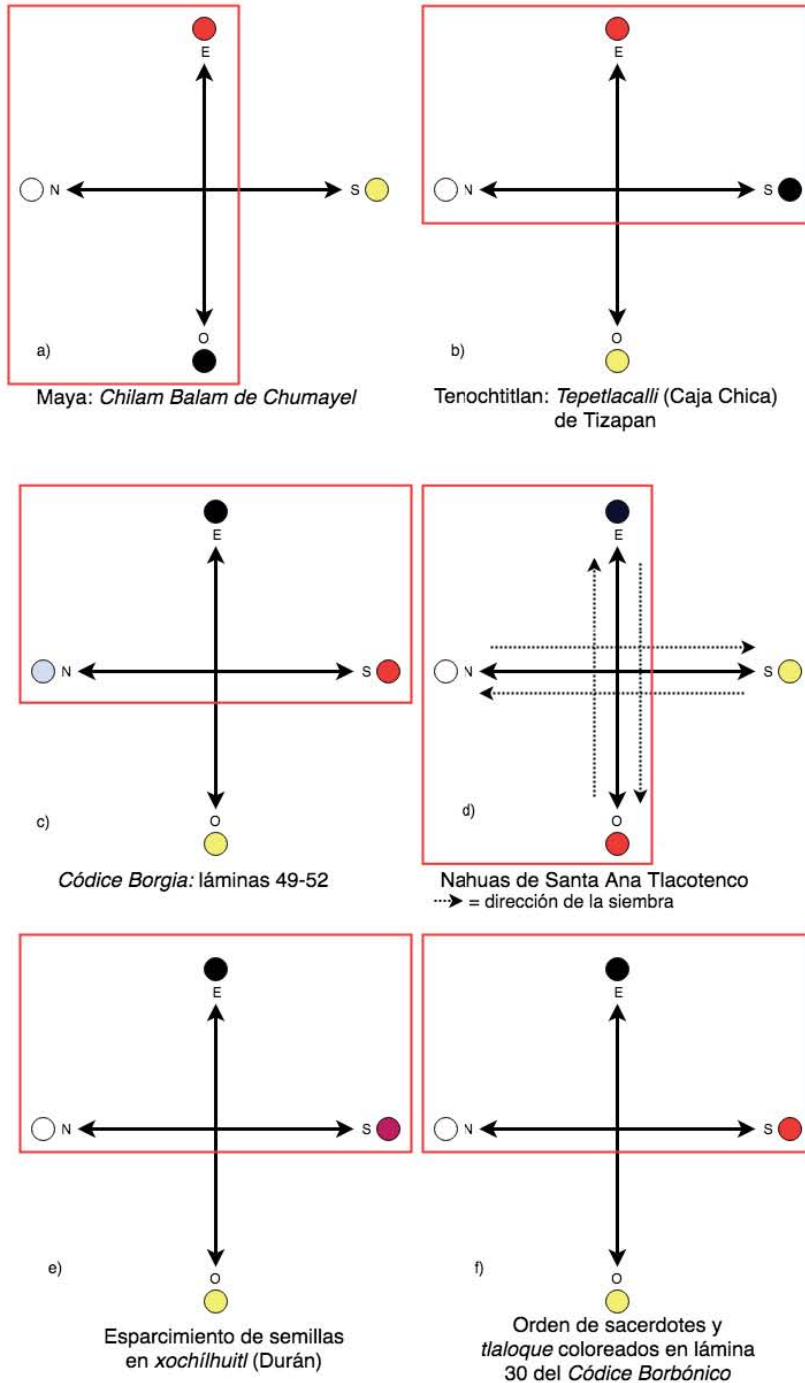


Fig. 4.15: Diagrama de las correspondencias rumbos-colores según varias fuentes

Se complementa las fuentes ya mencionadas arriba con un dato actual de la dirección de la siembra practicada en Santa Ana Tlacotenco (Galinier, 1987, p.371), una lámina del *Códice Borbónico* y una

reconstrucción de un rito de los cuatro colores del maíz documentado por Durán<sup>284</sup>. La correspondencia rumbo-color del *Borbónico* se infiere del orden de los sacerdotes, ya que la convención más común en las fuentes pictográficas es pintar las secuencias de los rumbos cardinales en el orden este-norte-oeste-sur (Anders, Jansen & Reyes García, 1993, p. 261). Durán, por su parte, da los colores del maíz como negro, blanco, amarillo y morado. Sin embargo, como se ve en su descripción del *xocoatolli* y *xocotamalli* de Títitl (1984, p. 289), tiene la tendencia de llamar al maíz negro y/o rojo “morado” y por lo tanto considero bastante probable que esté describiendo una correspondencia de rumbo-color efectivamente igual como la que se representa en el *Borbónico* y el *Borgia*.<sup>285</sup>

Para cada distribución de colores-rumbos, un cuadro rojo encierra los tres colores relevantes para la presente discusión —el rojo y negro del *xoco* y el blanco del pulque. Lo que se revela de inmediato es que, aunque la caja del *tepetlacalli* tiene los colores negro y rojo inversos con respecto al orden del *Borbónico*, *Borgia* y Durán, la relación entre los colores abarca el mismo espacio. Sabemos que el norte es considerado el lugar de la muerte en el pensamiento mesoamericano. El sur igualmente remite tanto a la fertilidad como a la muerte; en los códices *Cospi*, *Borgia* y *Fejérváry-Mayer*, por ejemplo, el sur está relacionado con el templo de la muerte, y el norte con el templo del frío (Anders, Jansen & Reyes García, 1993, p. 264). El este es el lugar del nacimiento del sol, y por lo tanto está asociado con el calor y las fuerzas masculinas, el lugar del templo del sol, mientras que el oeste representa el terreno femenino, el lugar del templo del maíz, donde se pone el sol antes de su viaje por el inframundo (*Códice Cospi*, lams. 12, 13; *Códice Borgia*, lams. 50, 52). Se puede ver, por lo tanto que el eje norte-sur generalmente remite a un complejo de la muerte, el frío, la oscuridad y los poderes transformadores del inframundo. Por otro lado, el eje este-oeste es, sin duda, el vértice de los poderes solares tanto masculinos como femeninos, el plano celestial y el ciclo agrícola del maíz. Los colores en sí son bastante polisémicos y pueden tomar e intercambiar estos sentidos con mucha complejidad, dependiendo de los pares cromáticos (véase a Dupey García, 2008). Además, por supuesto, cambian según la cultura.

Ahora bien, la figura 4.15 es solo una muestra pequeña de toda la diversidad en las fuentes de

---

284. Forma parte de los ritos de *xochilhuitl*: “Y poniéndose el que llevaba el maíz negro delante de ellas, metían la mano en la jícara y, como quien siembra, vueltas hacia el monte, lo derramaban. Acabada la jícara del maíz negro, traía la del blanco, y volviéndose hacia las sementeras de los llanos, hacían lo mismo, y el maíz amarillo derramábanlo hacia la parte de la laguna y el morado, (a) otra cuarta parte que ellos llaman *Amilpan*” (Durán, 1984, Vol. I, pp. 154-155).

285. Ahora bien, el norte de la secuencia de las láminas 49-52 del *Borgia* corresponde a un azul claro. Sin embargo, como no hay un color blanco en el sistema, el azul claro funge su papel.

sistemas de rumbo-color<sup>286</sup>. Sin embargo, la coincidencia entre cuatro de los sistemas del Altiplano Central es suficiente para postular su relación con la transformación cromática del xoco entre estos grupos. Como el primer paso, en todos los sistemas, el blanco —azul claro en (c), el sistema sin blanco— pertenece al norte, el lugar de la muerte, incluso en el sistema maya (a) que difiere con respecto a los otros rumbos.

Por lo tanto, en términos de su color típico, el pulque se puede relacionar con el norte. Sin embargo, como ha mostrado Taube (1993, p. 3), los *centzontotochtin*, o los innumerables dioses del pulque, se asemejan a los *centzonhuitznahua*, o las innumerables estrellas-guerreros del sur, siendo los dos propios a aquel rumbo. Por otro lado, la relación entre los cuatrocientos conejos del pulque, pertenecientes al rumbo sur, y los *tzitzimime* o demonios femeninos de las estrellas pueden relacionar la bebida igualmente con el eje sur-norte. Taube cita la lámina 25 del *Fejérváry-Mayer* donde el glifo del sol se encuentra oculto por un chorro de pulque para argumentar que el pulque “may have served as a metaphor for the ‘milky way’” (ibidem., p. 2). La diosa *tzitzimitl* representada en la vasija de Bilimek se relaciona iconográficamente con *Ilamatecuhtli-Cihuacóatl*, que personifica la Vía Láctea (ibidem., p. 13). Ella funge como el portador del cielo del sur, con dos chorros de pulque blanco saliendo de sus pechos: “this figure may represent the Milky Way, possibly as the great mother of the *tzitzimime* star demons” (ibidem, p. 14). Resulta interesante notar que la Vía Láctea tiene una orientación aproximada sur-norte, dado que el eclíptico del plano galáctico está a un ángulo de 63° con respecto al plano eclíptico de la órbita de la tierra (Cain, 2015, April 16).

Lo anterior puede ayudar en la interpretación de un episodio en el mito de la huida de Quetzalcóatl, cuando él transforma las plantas de cacao en árboles de mesquite. Johansson (2015, p. 157) interpreta esta transición justo como una direccional, desde el sur hasta el norte. El papel central que tiene el pulque en este mito ya se ha remarcado (cf. Olivier, 2000); aquí nada más se destaca que después de la borrachera transgresiva con el pulque blanco, Quetzalcóatl está obligado a abandonar su reino y emprender un largo viaje. Su primer paso después de salir es este paso metafórico del sur del Tollan al norte (*Anales de Cuauhtitlan*, traducción de Johansson, 2015a, pp. 122-126). Así, en este mito, el pulque tiene una asociación directa con el eje sur-norte. Luego el rey-dios emprende un pasaje mítico por el

---

286. Los sistemas de las dos casas sagradas de Tollan que se encuentran en Sahagún (*CF*, Lib. X, p. 166), están bastante distintas de los considerados aquí. La “casa de piedras” tiene las correspondencias amarillo/dorado (oriente), rojo (norte), verde (poniente) y blanco/plateado (sur). La “casa de las plumas” tiene, por otro lado, las paredes rojo (oriente), amarillo (norte), azul-verde (poniente) y blanco (sur).

inframundo antes de renacer como el astro Venus de la mañana en el este<sup>287</sup>: “Exiled, Quetzalcoatl reconstructs Mictlan before turning into Venus, the first light at the dawn of a new era” (Graulich, 1981, p. 48). El relato del *Códice Florentino* dice que Quetzalcóatl tenía que salir de Tollan porque “se va enfermando el sol” (*zan cocoxtiuh in tonatiuh*), refrán náhuatl que implica un envejecimiento que requiere los poderes mortificantes-regeneradores del pulque (Johansson, 2015a, p. 134).

Muy llamativamente, el destino mítico de Quetzalcóatl donde renace como el astro de la mañana se llama Tlillan, Tlapallan —topónimo mítico y binomio cromático del negro y el rojo.<sup>288</sup> La relación rumbo-color se intensifica cuando consideramos que, entre los investigadores que han propuesto un lugar físico que encarne este lugar mítico, el centro nahua-popoloca de Coatzacoalco en la costa del Golfo de México es el más mencionado (Boone, 2007, p. 226; Seler, 1992, p. 113; Nicholson, 1966, pp. 152-153). Sahagún (2013, p. 429) explicita que Quetzalcóatl se dirigía hacia el oriente, a la “ciudad del sol, llamada *Tlapallan*, y fue llamado del sol”. Coatzacoalco está justo al sureste del Altiplano Central. Como se puede ver en la figura 4.15, entre los sistemas rumbo-color del Altiplano, la mayoría representan el sur-este con los colores rojo y negro. De ser el caso, Tlillan, Tlapallan puede ser una referencia tanto a los colores cardinales como al espacio mítico donde renace el sol después de su pasaje por el inframundo.<sup>289</sup> La transformación *xoco*, por lo tanto, se puede considerar una metáfora física del pasaje por el inframundo del sol, después de su muerte hasta su renacimiento. Además, este pasaje se liga directamente con Venus, por la transformación de Quetzalcóatl en el mito. En ambos casos, la transformación cromática natural del *xoco* está vinculada fuertemente con los pasos de Quetzalcóatl en el espacio mitológico, como el momento mítico que sigue su borrachera con el pulque blanco y su primer paso al norte. Este numen encarna los opuestos complementarios del frío y del calor, del *octli* y del *xoco*: “[Quetzalcóatl] es fuego y es viento, en total oposición de contrarios, el calor y el frío, porque es quien domina el *malinalli*. Como el tlacuache, que roba

---

287. Resulta muy interesante al respecto que los hombres-buho, *tlacatecolotl*, los engañadores de Quetzalcóatl que le inducen a embriagarse con el pulque blanco, tienen el papel mitológico de llevar “al sol poniente hacia los páramos telúricos-nocturnos del inframundo” (Johansson, 2015a, p. 137).

288. Tomado por separado, el topónimo difrástico significa *tlillan*, “el lugar de negro” y *tlapallan*, “el lugar de de rojo” (Dupey García, 2009, pp. 212-213, 223). López Austin (1998, p. 306) considera Tlillan, Tlapallan como “el lugar de la oposición de entre la oscuridad y los colores del mundo”, ligado por Quetzalcóatl, “el sabio portador de la luz”. Como difrasismo, *in tlilli, in tlapalli*, “el negro y el rojo”, significa la escritura pintada y la sabiduría (Wright Carr, 2011, p. 286), implicación que también conlleva su difrasismo topónimo (Dupey García, 2009, pp. 223-224).

289. Aunque no hay espacio aquí para profundizar sobre el tema, basta notar que un viaje desde el cenit del sol (su posición de más poder) hasta su nadir, como Johansson (2015a, p. 157) interpreta el viaje de Quetzalcóatl, se puede medir naturalmente desde el atardecer del primero hasta el amanecer del segundo. Entonces, si consideramos los azimuts de los amaneceres y atardeceres del sol en los días de cenit y nadir (fig. 2.22), se emprende un viaje desde el noroeste, cuyos colores en varias esquemas del Altiplano Central de la figura 4.15 son blanco-amarillo, hasta el sureste, cuyos colores se componen de rojo-negro.

para los hombres la brasa y el pulque” (López Austin, 1998, p. 307). En varias fuentes, el sol nocturno está representado cargado por Quetzalcóatl, o acompañado por su gemelo canino, Xólotl (Declerq, 2016, p. 91). En el mito, cuando llega a Tlillan, Tlapallan se inmola y renace como la estrella de la mañana, Venus:

Decían los viejos que se convirtió en la estrella que al alba sale; así dicen que apareció, cuando murió Quetzalcóatl, a quien nombraban el Señor del alba (Tlahuizcalpanteuctli). Decían que, cuando él murió, durante cuatro días no apareció. Decían que porque entonces fue a andar en el Mictlan; y que también en cuatro días se proveyó de flechas; así, a los ocho días apareció la gran estrella a la que le decían Quetzalcóatl. Y decían que fue entonces que se entronizó como Señor (del alba) (*Anales de Cuauhtitlan*; trad. de Johansson, 2015a, p. 132).

Los ocho días de su pasaje por el inframundo se emparejan con los ocho días del conjunción inferior de Venus, cuando el astro ‘desaparece’ como estrella de la tarde y luego ‘renace’ como estrella de la mañana en cada periodo sinódico. Como ya hemos visto (2.3), es muy probable que Atamalqualiztli ocurriera cada ocho años después de cinco periodos sinódicos de Venus, justo durante los ocho días ‘oscuros’ de esta conjunción inferior. Como Graulich (cf. 1999, 2001) ha documentado ampliamente, la conexión entre Cintéotl, el numen del maíz, y Venus es bastante estrecha y subyace tanto en la celebración de Atamalqualiztli como en la veintena de Ochpaniztli y otras celebraciones asociadas con el complejo Venus-luvia-maíz (también véase a Šprajc, 1996). Por lo tanto, a través del mito de la huida de Quetzalcóatl y los colores míticos de su pasaje, encontramos una conexión profunda entre las comidas fermentadas de *xoco-octli*, un par complementario-opuesto culinario. El pulque blanco es el “remedio” por la “enfermedad” de la vejez de Quetzalcóatl. Es el paso necesario antes de su viaje, paralelo al pasaje por el inframundo tras la muerte. El espacio mítico de su inmoción y renacimiento como la estrella de la mañana —el heraldo del sol— está caracterizado por su relación cromática con el amanecer del sol el día de su nadir, una transformación negro-rojo que es solo posible por medio de los poderes de la fermentación. Como consta Dupey García (2008, parr. 28) el cromatismo negro-rojo de Quetzalcóatl y de Tlillan, Tlapallan sirve como “símbolo de la transición entre la claridad del día y la oscuridad nocturna”. Dicho de otra manera, el pulque blanco representa la muerte con la promesa de regeneración, mientras que el *xoco* negro-rojo representa el renacimiento que es el producto natural del pasaje transformador por el inframundo: una fermentación existencial. Por lo tanto, como se mencionó en la discusión de Atamalqualiztli, si hubiera una borrachera ritual de pulque durante los ritos del renacimiento del maíz, el momento ritual-mítico adecuado se mantendría en paralelo con el pasaje de Quetzalcóatl: la noche anterior del primer día de la fiesta, induciendo así la muerte ritual de la gramínea vieja que propicia su renacimiento después de los ocho días en el inframundo. Aunque las fuentes no hablan del pulque de manera explícita durante esos ritos, sí nos



consta el papel del *xoco* como la forma culinaria ritual para celebrar el renacimiento del Venus-maíz; sus propiedades de transformación cromática no pudieron haber estado lejos de su particular poder simbólico en este contexto.

Es decir, *Atamalqualiztli* es el momento ritual por excelencia del *xoco* no solamente por los mitos-creencias ampliamente considerados con anterioridad, sino también por su conjugación con la materialidad del tiempo-espacio en que se encuentra: en el Tlillan, Tlapallan de los rumbos-colores, en el momento justo antes del renacimiento de la estrella de la mañana, en el pasaje metafórico entre las tinieblas del inframundo y la luz de un día transformado, en el negro al rojo. Así, el renacimiento de la luz se empareja precisamente con el renacimiento del maíz— el pasaje liminar cuando el negro, muerto, se fermenta y se vuelve rojo, vivo.

## **Conclusión**

Todo lo anterior ha sido resultado de un largo proceso científico, del estudio de un aspecto de la materialidad de la interacción humana. He considerado el contexto tanto sincrónico como diacrónico, además de los aspectos biológicos, religiosos, interculturales, y geográficos— en fin, he buscado, hasta donde ha sido posible, las huellas de estos dos diminutos platillos fermentados en una gran parte del marco de la cosmovisión mesoamericana. El presente estudio es otro ejemplo de una larga tradición de investigación acerca de la cosmovisión mesoamericana que se funda a partir de la inducción, o sea de lo específico a lo general (cf. Dupey García, 2014/2015; Mazzetto, 2014; López Austin, 1985a; López Austin, 1998). He elegido solo dos platillos por dos grandes razones: Primero, porque no existía hasta ahora ningún estudio sobre ellos a pesar de representar otra forma de la comida fermentada en el contexto ritual, aparte del pulque cuya importancia simbólica ya ha sido ampliamente reconocida. En segundo lugar, porque me parecía la manera ideal de tocar una gran parte de la cosmovisión mesoamericana, tal y como se encontraba a principios del siglo XVI. Mis esperanzas al respecto han sido superadas. A través de una consideración paso por paso de las implicaciones de cada elemento físico de estos platillos, he podido entender su posición en un sistema amplio y coherente de la comida ritual en el ciclo de las veintenas, su relación intercultural, e incluso las implicaciones astronómicas de su distribución calendárica.

A continuación, emprendo un pequeño resumen de las aportaciones de este trabajo. En primer lugar, he demostrado que los platillos *xoco*, el *xocoatolli* y el *xocotamalli*, son platillos prehispánicos prototípicamente hechos de maíz negro y fermentados, hasta transformarse a un color rojo oscuro. No son atoles o tamales de fruta, como frecuentemente se han traducido, y tienen una estrecha relación con los otomíes y otros grupos de ascendencia otomiana. El pulque es la otra comida fermentada de gran uso ritual y forma un par de complemento-opuesto con los platillos *xoco*.

En el contexto de la alimentación ritual en las veintenas, el uso de estos dos platillos se conjuga con

un tercer elemento clave, *lo fresco/lo crudo*, que llamo *xoxo*. Estos tres elementos culinarios-simbólicos forman complejos, o sea, grupos de afinidad, con otros platillos que suelen aparecer junto con ellos a lo largo de las celebraciones de las veintenas. Los tres complejos representan las formas de mediación entre tres fuerzas divinas: el fuego/sol, el agua/luvia, y el maíz. Los tres complejos y las tres fuerzas divinas forman un sistema no-lineal pero predecible que se puede usar como una herramienta teórica para profundizar nuestro entendimiento sobre la comida ritual en cada veintena, y luego, de su uso a lo largo del año solar. Hay seis posibilidades teóricas que conforman al uso ritual de estos tres complejos en cada veintena.

Las veintenas con uso de *xoco* se concentran dentro de los extremos norte y sur de Venus como estrella matutina, que marcan igualmente el comienzo y el fin de la estación de lluvias. Las tres categorías teóricas que marcan momentos liminares —dos de ellas que representan los únicos momentos del consumo ritual del *xoco* con *octli*— quedan en Tóxcatl, Tlaxochimaco y Tepeilhuitl, o sea a principios, mediados y finales de la temporada de lluvias. Las demás categorías se conforman a las necesidades semióticas del ciclo agrícola de doble cosecha, una de riego y el otro de temporal. Además, he notado la coincidencia llamativa entre los cenits y nadies del sol y el consumo ritual de *xoco* —tres de las cuatro veintenas correspondientes tienen su consumo documentado.

Atamalculiztli, la celebración cada ocho años de la renovación del maíz, es el momento más importante en el ciclo ritual con uso de *xoco*. En ella, los conceptos de la muerte y la regeneración son de primer importancia, y por lo tanto he explorado el rito de las exequias que se llama *quixococualia* y su relación con la comida de Xócotl Huetzi y Atamalculiztli. Igualmente, he mostrado la conexión entre, por un lado, los mito-creencias de Xochiquetzal en Tamoanchan, el tejido, la caída de los dioses de aquel ‘paraíso’, y por otro lado, la muerte y el renacimiento del maíz. Por esta vertiente Atamalculiztli se relaciona con las fiestas de Ochpaniztli, *xochilhuitl* y la fiesta particular de los mercaderes de Cholula.

Luego retomé el concepto de la etnia y su relación con la concepción indígena de *xoco*. Varios grupos, incluso nahuas, conocían el arte y tenían el gusto de preparar estos platillos. Sin embargo, las fuentes históricas indican que los grupos otomíanos tenían una afinidad particular con ellos. Argumento que tal afinidad no es solamente un rasgo cultural culinario, sino un aspecto de la pertenencia tanto del *xoco* como de los otomíanos a la “mitad del mundo”, o sea, la mitad terrestre-inframundial. Retomo la teoría de López Austin del *excan tlatooyan* y la pertenencia ontológica de cada grupo étnico inscrito en uno de los tres niveles del cosmos. La comida fermentada, tanto el *xoco* como el *octli*, estaba particularmente relacionada con los grupos otomíanos, pertenecientes a la mitad inferior del cosmos.

La cuarta y última exploración lleva el tema a sus implicaciones más abstractas. Uso el marco de la comida de Mictlan, que es toda podrida y hedionda, para entender la fermentación como el lado comestible de un continuo que termina con el excremento y los cuerpos podridos propios del inframundo. Luego he considerado las implicaciones de la dualidad en el pensamiento mesoamericano, representada con el símbolo de *malinalli*. Una de ellas es la existencia de inversiones de los opuestos-complementarios más conocidos cuando llegan a niveles de detalle pormenorizados. Así, el *xoco* representa un calor femenino, mientras que el pulque es el frío masculino. Es un par-complementario que se despliega debajo del par más general de lo fermentado (frío) con lo fresco (cálido).

Por último, el hecho físico de la transformación de colores de los platillos *xoco* me llevó a considerar la organización cromática del espacio mesoamericano. He mostrado cómo el mito de la huida de Quetzalcóatl a Tlillan, Tlapallan refleja el simbolismo de la transformación cromática de estos dos platillos. Aunque los sistemas rumbos-color tienen una variación marcada, en muchos de los provenientes del Altiplano Central el sureste es justo la región entre el rojo y el negro. La transformación negro-rojo representa, por lo tanto, el pasaje por el inframundo que concluye con un renacimiento, relación que liga a Quetzalcóatl con el sol y con la estrella matutina, y por medio de ella, con el maíz mismo y su renacimiento en la fiesta de Atamalqualiztli. Este pasaje por el inframundo subyace bajo la rica semiótica de los platillos *xoco* —sencillos, pero no tan simples como parecen a primera vista.

Empecé este trabajo con una consideración de la teoría de la complejidad de Edgar Morin (1996, p. 108), sobre todo su principal hologramática que indica que “todo está en la parte, que está en el todo”. Creo que el presente trabajo ha demostrado enfáticamente el valor de su propósito. La “*scienza nuova*” de Morin (ibidem., pp. 79-82) tiene como finalidad la disolución de las barreras ontológicas entre las disciplinas científicas para lograr un entendimiento mejor de su trabajo complejo, que al mismo tiempo no pierde de vista la importancia de la reducción de los sistemas a sus elementos constitutivos. No resulta una casualidad que este nuevo proceso científico encuentre un eco en la teoría de los espacios liminares de Victor Turner (1997), que a su vez refleja con nitidez tanto los propósitos como los resultados de este trabajo de una comida fermentada; es decir, una comida en un estado liminar, que, en las palabras de van Genep (1981[1909], p. 28) “flota entre dos mundos”.<sup>290</sup> Como observa Turner,

---

290. “Quiconque passe de l’un à l’autre se trouve ainsi matériellement et magico-religieusement, pendant un temps plus ou moins long, dans une situation spéciale : il flotte entre deux mondes. C’est cette situation que je désigne du nom de marge [...] cette marge idéale et matérielle à la fois se retrouve, plus ou moins prononcée, dans toutes les cérémonies qui accompagnent le passage d’une situation magico-religieuse ou sociale à une autre” (van Genep, 1981[1909], p. 28).

The antistructural liminality provided in the cores of ritual and aesthetic forms represents the reflexivity of the social process, wherein society becomes at once subject and direct object; it represents also its subjunctive mood, where suppositions, desires, hypotheses, possibilities, and so forth, all become legitimate. We have been too prone to think, in static terms, that cultural superstructures are passive mirrors, mere reflections of substructural productive modes and relations or of the political processes that enforce the dominance of the productively privileged. If we were as dialectical as we claim to be, we would see that it is more a matter of an existential bending back upon ourselves: the same plural subject is the active superstructure that assesses the substructural and structural modalities that we *also* are. Our concreteness, our substantiality is with us in our reflexivity [...] (Turner, 1997, pp. vii-viii).

Para pensarlo de otra forma, el maíz fermentado refleja las superestructuras culturales de las relaciones entre el cielo, el inframundo y la tierra, de la organización del ciclo litúrgico en el año solar, del ciclo agrícola, etc., *pero igualmente estas estructuras reflejan, en parte, el xoco*, elemento pequeño pero imprescindible de su cosmovisión. Ya que la fermentación representa en sí un estado liminar, tanto el *xoco* como el *octli* son formas culinarias ideales para atravesar las brechas entre la superestructura y la materialidad de una cultura, para modular los momentos “delicados”, en la formulación de los otomí (Galinier, 2009, p. 121), y para lograr la continuación del mundo por medio de una inversión temporal de sus normas.

El maíz representa uno de los elementos más fundamentales de la vida de los antiguos mesoamericanos. Era la sustancia misma de su cuerpo, el regalo de los dioses y el motivo por el cual todos tenían que morir para lograr su regeneración. La fermentación, al representar el “mundo flotante” entre la vida y la muerte, era fundamental en la alimentación ritual y en el entendimiento del universo mismo. El *octli*, sin duda, era una comida ritual de alto valor simbólico. Pero el *xoco*, a pesar de ser poco considerado por los investigadores modernos, jugaba un papel casi igual de importante, particularmente en el ciclo ritual del maíz. Era ‘nuestro sustento’ suspendido entre dos estados, cuya transformación renovaba el regalo de los dioses y el cuerpo de los seres humanos.

## Referencias

- Acuña, R. (1984). *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala* (Tomo 1). México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Aiello, L. C. (1997). Brains and guts in human evolution: The Expensive Tissue Hypothesis. *Brazilian Journal of Genetics*, 20(1). <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-84551997000100023>
- Albores, B. (1998). Los otomianos del Alto Lerma Mexiquense. Un enfoque etnológico. *Estudios de Cultura Otopame*, 1, 187-214.
- Alcántara Rojas, B. (2011). In Nepapan Xochitl: The Power of Flowers in the Works of Sahagún. En G. Wolf, J. Connors & L. A. Waldman (Eds.), *Colors Between Two Worlds. The Florentine Codex of Bernardino de Sahagún* (pp. 104-132). Florencia: Kunsthistorisches Institut in Florenz.
- Anders F. & Jansen, M. (1994). *La pintura de la muerte y de los destinos. Libro explicativo del llamado Códice Laud. Misc. 678 Bodelian Library, Oxford, Inglaterra*. Graz: Akademische Druckund Verlagsanstalt; México: Fondo de Cultura Económica.
- Anders, F., & Jansen, M. (1993). *Manual del adivino. Libro explicativo del llamado Códice Vaticano B. Codex Vaticanus 3773. Biblioteca Apostólica Vaticana*. Graz: Akademische Druckund Verlagsanstalt; Madrid: Sociedad Estatal Quinto Centenario; México: Fondo de Cultura Económica.
- Anders, F., & Jansen, M. (1996). *Religión, costumbres e historia de los antiguos mexicanos. Libro explicativo del llamado Códice Vaticano A. Codex Vatic. Lat. 3738 de la Biblioteca Apostólica Vaticana*. Graz: Akademische Druckund Verlagsanstalt; México: Fondo de Cultura Económica.
- Anders, F., Jansen, M., & Pérez Jiménez, G. A. (1992). *Origen e historia de los reyes mixtecos. Libro explicativo del llamado Códice Vindobonensis. Codex Vindobonensis Mexicanus 1 Österreichische Nationalbibliothek, Viena*. Graz: Akademische Druckund Verlagsanstalt; Madrid: Sociedad Estatal Quinto Centenario; México: Fondo de Cultura Económica.
- Anders, F., Jansen, M., & Reyes García, L. (1993). *Los tiempos del cielo y de la oscuridad. Oracáculos y liturgia. Libro explicativo del llamado Códice Borgia. (Museo Borgia P.F. Messicano 1) Biblioteca Apostólica Vaticana*. Graz: Akademische Druckund Verlagsanstalt; Madrid: Sociedad Estatal Quinto Centenario; México: Fondo de Cultura Económica.
- Arce Rocha, G. (2007). *Levaduras aisladas de atole agrio de maíz elaborado en San Andrés Tzicuilan, Cuetzalan, Puebla, México* (Tesis de maestría). UNAM, México.

- Arias González, J. (2006). *De lo que comían los tlatoque: una interpretación etnohistórica dentro del códice florentino y su comparación con la historia general de las cosas de Nueva España* (Tesis de maestría). Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.
- Armélagos, G. J. (2010). The Omnivore's Dilemma: The Evolution of the Brain and the Determinants of Food Choice. *Journal of Anthropological Research*, 66(2), 161-186.
- Arreola Gutiérrez, D.J., & Pineda Arzola, H. (2014). Reflexiones en torno a la historia, arqueología y cosmovisión de las vasijas pulqueras. *Revista Pulquimia*, 2(5), 10-28.
- Baez Cubero, L. (2014). Cocinar para los dioses. Comida ritual y alteridad entre los otomíes orientales de Hidalgo (México). *Nuevo Mundo Mundos Nuevos, Cuestiones del tiempo presente*. DOI : 10.4000/nuevomundo.66718
- Batalla Rosado, J.J. (2008). *El Códice Borgia. Una guía para un viaje alucinante por el inframundo*. Madrid: Biblioteca Apostólica Vaticana.
- Beliaev, D., Davletshin, A., & Tokovinine, A. (2010). Sweet Cacao and Sour Atole: Mixed Drinks on Classic Maya Ceramic Vases. En J. E. Staller & M. Carrasco (Eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica* (pp. 257-273). New York: Springer.
- Benitez Rivera, R. D. (2006). Petición de lluvias en Oztotempan. La articulación de la identidad indígena en torno a la cultura del maíz. En B. Canabal Cristiani, G. Contreras Pérez & A. León López (Coords.), *Diversidad rural. Estrategias económicas y procesos culturales* (pp. 349-368). México: Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco; Plaza y Valdés.
- Berdan, F. F. & Anawalt, P. R. (1992). *The Codex Mendoza* (Vols. I-IV). Berkeley: University of California Press.
- Berdan, F. F. (2008). Concepts of Ethnicity and Class in Aztec-Period Mexico. En F. F. Berdan, J. K. Chance, A. R. Sandstrom, B. L. Stark, J. M. Taggart, & E. Umberger, *Ethnic Identity in Nahua Mesoamerica: The View from Archaeology, Art History, Ethnohistory and Contemporary Ethnography* (pp. 105-132). Salt Lake City: The University of Utah Press.
- Berlin, H. & Rendón, S. (1947). *Historia tolteca-chichimeca. Anales de Quauhtinchan*. México: Antigua Librería Robredo, de Jose Porrua e Hijos.
- Bierhorst, J. (1985). *Cantares mexicanos: Songs of the Aztecs*. Stanford: Stanford University Press.
- Blum-Kulka, S. (2000). Pragmática del discurso (V. de los Angeles Boschiroli, Trad.). En T. van Dijk

- (Coord.), *El discurso como interacción social* (pp. 67-99). Barcelona: Gedisa.
- Boone, E. (2006). Marriage Almanacs in the Mexican Divinatory Codices. *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, 89, 71-92.
- Boone, E. H. (2007). *Cycles of Time and Meaning in the Mexican Books of Fate*. Austin: University of Texas Press.
- Braakhuis, H. E. M. (2009). The tonsured maize god and chicome-xochitl as maize bringers and culture heroes: a gulf coast perspective. *Wayeb Notes*, 32, 1-38. [http://www.wayeb.org/notes/wayeb\\_notes0032.pdf](http://www.wayeb.org/notes/wayeb_notes0032.pdf)
- Bricker, V. R. (2001). A method for dating Venus almanacs in the Borgia Codex. *Journal for the History of Astronomy: Archeoastronomy*, 32(26), S21-S44.
- Broda, J. (1971). Las fiestas aztecas de los dioses de la lluvia: Una reconstrucción según las fuentes del siglo XVI. *Revista Española de Antropología Americana*, 6, 245- 327
- Broda, J. (2000). Ciclos de fiestas y calendario solar mexicana. *Arqueología Mexicana*, 12(41), 48-55.
- Broda, J. (2004). La percepción de la latitud geográfica en el estudio del calendario mesoamericano. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 35, 15-43.
- Broda, J. (2013). Ritos y deidades del ciclo agrícola. *Arqueología Mexicana*, 21(120), 54-61.
- Brotherston, G. (2008). Guajolote provee de semillas: creencias compartidas por Mesoamérica y el suroeste de los Estados Unidos. En J. Neurath (Coord.), *Por los caminos del maíz. Mito y ritual en la periferia septentrional de Mesoamérica* (pp. 273-293). México: Fondo de Cultura Económica; CNCA.
- Brown, B. (1988). All Around the Xocotl Pole: Reexamination of an Aztec Sacrificial Ceremony. En J. K. Josserand & K. Dakin (Eds.), *Smoke and Mist: Mesoamerican Studies in Memory of Thelma D. Sullivan Part i* (pp. 173-190). Oxford: British Archaeological Reports.
- Brumfiel, E. M. (1991). Weaving and cooking: Women's production in Aztec Mexico. En J. M. Gero & M. W. Conkey (Eds.), *Engendering archaeology: women and prehistory* (pp. 224-251). Hoboken: Wiley.
- Brumfiel, E. M. (1996). Figurines and the Aztec state: Testing the effectiveness of ideological domination. En R. P. Wright (Ed.), *Gender and archaeology* (pp. 143-66). Philadelphia: University of Pennsylvania Press.



- Brumfiel, E. M. (2001). Asking about Aztec Gender: the Historical and Archaeological Evidence. En C. F. Klein & J. Quilter (Eds.), *Gender in Pre-hispanic America* (pp. 57-86). Washington, DC: Dumbarton Oaks Research Library and Collection.
- Brylak, A. (2013). La cocina ritual azteca en el *Códice Florentino*: algunos tipos de comida. En M. Á. Ruz Barrio & J. J. Batalla Rosado (Coords.), *Códices del centro de México. Análisis comparativos y estudios individuales* (pp. 331-357). Warszawa : Uniwersytet Warszawski; Wydział "Artes Liberales".
- Buenrostro, M. (2013). El maíz y la milpa. En M. A. Salazar (Ed.), *Identidad a través de la cultura alimentaria* (pp. 201-205). México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Buenrostro, M., & Barros, C. (1999). Santa Ana Nichi. *Itacate para el 11 de agosto de 1999*.
- Buenrostro, M., & Barros, C. (2001). *La cocina prehispánica y colonial*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Publicaciones.
- Burkhart, L. M. (1999). Mexica Women on the Home Front. Housework and Religion in Aztec Mexico. En S. Schroeder, S. Wood & R. S. Haskett (Eds.), *Indian Women of Early Mexico* (pp. 26-54). Norman: University of Oklahoma Press.
- Cain, F. (2015, Abril 16). Does the Solar System Line Up with the Milky Way? *Universe Today*. Recuperado de <https://www.universetoday.com/119827/does-the-solar-system-line-up-with-the-milky-way/>
- Camacho Ibarra, F. (2014). De serpientes y humanos. Sobre el simbolismo de las alianzas, el sacrificio y el maíz entre los mazahuas del estado de México. *Estudios de Cultura Otopame*, 9, 243-272.
- Cañas Urbina, A. O., Bárzana García, E., Owens, J.D., & Wachter Rodarte, M. d C. (1993). Estudio de la variabilidad en los métodos de producción de pozol en los altos de Chiapas, Puebla. En M. d C. Wachter & P. Lappe (Eds.), *Alimentos fermentados indígenas de México* (pp. 69-74). México: UNAM, Programa Universitario de Alimentos.
- Cárdenas Carrión, B. M. (2012). *We raíame go'ame. La construcción cultural del sabor en la comida rarámuri* (Tesis de licenciatura). Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.
- Cárdenas Carrión, B. M. (2014). Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri. *Anales de Antropología*, 48-I, 33-57.
- Carochi, H. S. J. (2001[1645]). Grammar of the Mexican Language with an Explanation of Its Adverbs. J. Lockhart (Ed. y Trad.). Stanford: Stanford University Press.

- Carrasco, P. (1979). Las fiestas de los meses mexicanos. En B. Dalhgren De Jordan & W. Jiménez Moreno (Eds.), *Mesoamerica : Homenaje al doctor Paul Kirchhoff* (pp. 52-60). México : Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Carrasco, P. (1984). Royal Marriages in Ancient Mexico. En H. R. Harvey & H. J. Prem (Eds.), *Explorations in Ethnohistory. Indians of Central Mexico in the Sixteenth Century* (pp. 41-82). Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Carrasco, P. (1987[1950]). *Los otomíes. Cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*. Toluca: Gobierno del Estado de México.
- Carrasco, P. (1996). *Estructura político-territorial del Imperio Tenochca. La Triple Alianza de Tenochtitlan, Tezcoco y Tlacopan*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Casillas C., L. E., & Vargas, L. A. (1979). La Alimentación entre los Mexicas. En W. Jiménez Moreno (Ed.), *Mesoamérica: Homenaje al doctor Paul Kirchhoff* (pp. 133-156). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Caso, A. (1967). *Los Calendarios Prehispánicos*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Caso, A. (1977). *Reyes y reinos de la mixteca, II*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Caso, A. (1992). *El Códice de Huichapan. Comentado por Alfonso Caso*. México: Telecomunicaciones de México.
- Castañeda de la Paz, M. (2007). La *Tira de la peregrinación* y la ascendencia chichimeca de los tenochca. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 38, 183-212.
- Castañeda de la Paz, M. (2009). Filología del corpus pintado (siglo XVI-XVIII): códices, techialoyan, pinturas y escudos de armas. En *Anales del Museo de América XVII*, pp. 78-95 (versión electrónica).
- Castellano Robles, J. F. (2007). *Culhua Mexico. Una revisión arqueo-etnohistórica del imperio de los mexica tenochca*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Castelló Yturbide, T. (1986). *Presencia de la comida prehispánica*. México: Fomento Cultural Banamex.
- Castillo Gómez, A. A. (en prensa). *Transformaciones en la cultura de la alimentación: de la vida agrícola junto al lago de Texcoco a la vida comercial. El caso de Chiconcuac de Juárez, Estado de México*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

- Castillo, B. D. del (2008). *Historia verdadera de la conquista de La Nueva España*. A. D. Gómez & L. A. Arocena (Eds.). Madrid: Homolegens.
- Castillo, M. (2018, Junio 5). 7 datos que debes saber sobre los totopos del Istmo de Tehuantepec. *Sección Amarilla Blog*. Recuperado de <https://blog.seccionamarilla.com.mx/datos-sobre-los-totopos-del-istmo-de-tehuantepec/>
- Castro Lara, D., Basurto Peña, F., Mera Ovando, L. M., & Bye Boettler, R. A. (2011). *Los quelites, tradición milenaria de México*. México : Universidad Autónoma de Chapingo.
- CF : Sahagún, B. de (1950-1982). *General history of the things of New Spain: Florentine codex* (Libs. I-XII). A. O. Anderson & C. E. Dibble (Comentarios y Trad.). Santa Fe: School of American Research; Salt Lake City: University of Utah.
- Chamberlain, F. (1903). Primitive Taste-Words. *The American Journal of Psychology*, 14(3/4), 146-153.
- Chávez Jiménez, U. (2013). De pueblos, historias, y comidas: el sabroso pozole mexicano. *Ecos Sociales*, 1(1), 14-15.
- Cheng, P.-C., & Paredy, D. R. (1994). Morphology and Development of the Tassel and Ear. En M. Freeling & V. Walbot (Eds.) *The Maize Handbook* (pp. 37-47). New York: Springer.
- Chimalpahin, D. F. S. M. (1965). *Relaciones originales de chalco amaquemecan* (S. Rendón, Trad.). México: Fondo de Cultura Económica.
- Christie, M. E. (2006). Kitchenspace: Gendered Territory in Central Mexico. *Gender, Place and Culture*, 13 (6), 653–661.
- Clavijero, F. J. (1964). *Historia Antigua de Mexico*. México: Editorial Porrúa, S.A..
- Clendinnen, I. (1993). *Aztecs: an interpretation*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Códice Borbónico* (s.f.). Recuperado de <http://www.famsi.org/research/graz/borbonicus/index.html>
- Códice Cospi* (s.f.). Recuperado de <http://www.famsi.org/research/graz/cospi/index.html>
- Códice Fejérváry-Mayer* (s.f.). Recuperado de [http://www.famsi.org/research/graz/fejervary\\_mayer/index.html](http://www.famsi.org/research/graz/fejervary_mayer/index.html)
- Códice Huamantla* (1592). Recuperado de <https://www.wdl.org/en/item/3244/>

*Códice Ixtlilxochitl*. Recuperado de <http://www.famsi.org/research/graz/ixtlilxochitl/index.html>

*Códice Laud (MS. Laud Misc. 678, Bodelian Library)* (s.f.). Recuperado de <http://www.famsi.org/research/graz/laud/index.html>

*Códice Magliabechiano. CL. XIII.3 (B.R. 232)*. (s.f.). Recuperado de <http://www.famsi.org/research/graz/magliabechiano/index.html>

*Códice Mendocino*: Berdan, F. F. & Anawalt, P. R. (1992). *The Codex Mendoza* (Vols. I-IV). Berkeley: University of California Press.

*Códice Telleriano-Remensis*. Recuperado de <http://www.famsi.org/research/loubat/Telleriano-Remensis/thumbs0.html>

*Códice Vaticanus 3738 (Códice Vaticano A, Codex Ríos)*. Recuperado de <http://www.famsi.org/research/graz/vaticanus3738/index.html>

*Códice Vaticanus 3773 (Códice Vaticano B)*. Recuperado de <http://www.famsi.org/research/graz/vaticanus3773/index.html>

*Códice Vindobonensis Mexicanus 1*. Recuperado de <http://www.famsi.org/research/graz/vindobonensis/index.html>

*Códice Zouche-Nuttall (Códice Nuttall; British Museum ADD.MSS 39671)*. Recuperado de [http://www.famsi.org/research/graz/zouche\\_nuttall/index.html](http://www.famsi.org/research/graz/zouche_nuttall/index.html)

Coe, S. D. (1994). *America's First Cuisines*. Austin: University of Texas Press.

Coe, S. D. (2004). *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica.

CONABIO (24 de julio 2018). Grupo Cónico o razas de las partes altas del centro de México. *Biodiversidad Mexicana*. Recuperado de [http://biodiversidad.mx/ usos/maices/grupos/razas\\_Conico.html](http://biodiversidad.mx/ usos/maices/grupos/razas_Conico.html)

CONABIO (29 de julio 2018). Elotes Cónicos. *Biodiversidad Mexicana*. Recuperado de <http://biodiversidad.mx/ usos/maices/grupos/elotesConicos.html>

*Costumbres, fiestas, enterramientos y diversas formas de proceder de los indios de la Nueva España* (1945). En *Tlalocan*, 2(1), 37-64.

Dahlin, B. H., Blair, D., Beach, T., Moriarty, M., & Terry, R. (2010). *The Dirt on Food: Ancient Feasts and*

- Markets Among the Lowland Maya. En J. E. Staller & M. Carrasco (Eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica* (pp. 191-232). New York: Springer.
- de la Garza, M. (1997). El perro como símbolo religioso entre los mayas y los náhuas. *Estudios de Cultura Nahuatl*, 27, 111-133.
- de la Luz del Valle Berrocal, M. (2003). *Rituales alimentarios y ciclo de vida en Villa Milpa Alta, D.F.* (Tesis de Maestría). UNAM, México.
- Declerq, S. (2016). Tlillan o el "Lugar de la neqrura", un espacio sagrado del paisaje ritual mesoamericano. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 51, 67-110.
- Dehouve, D. (2010). La aritmética de los tiempos de penitencia entre los mexicas. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 41, 65-89.
- Dehouve, D. (2011). *L'imaginaire des nombres chez les anciens Mexicains*. Rennes: Presses Universitaires de Rennes.
- Dehouve, D. (2014). Voy a cortar a una muchacha con mi gran cuchillo porque quiero beber un poco. La elaboración del pulque por los indígenas tlapanecos (México). *Nuevo Mundo Mundos Nuevos, Cuestiones del tiempo presente*. DOI: 10.4000/nuevomundo.66731
- Díaz Álvarez, A. (2014). Venus más allá de las tablas astronómicas. Una relectura de las láminas 53-54 del Códice Borgia. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 48, 89-128.
- Díaz, G. & Rodgers, A. (1993). *The Codex Borgia: A Full Color Restoration of the Ancient Mexican Manuscript*. New York: Dover.
- Dibble, C. (1980). The Xalaquia Ceremony. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 14, 197-202.
- DiCesare, C. R. (2015). Tlaloc Rites and the Huey Tozoztli Festival in the Mexican Codex Borbonicus. *Ethnohistory*, 62(4), 683-706.
- Dietler, M. (2011). Feasting and Fasting. En T. Insoll (Ed.), *The Oxford Handbook of the Archaeology of Ritual & Religion* (pp. 179-194). Oxford: Oxford University Press.
- Dupey García, E. (2008). Xopan y Tonalco, los colores de las estaciones entre los antiguos nahuas. En A. Lammel, M. Goloubinoff & E. Katz (Eds.), *Aires y luvias. Antropología del clima en México* (pp. 53-90). México: Centro de estudios mexicanos y centroamericanos. DOI: 10.4000/books.cemca.1258

- Dupey García, E. (2009). Du rouge de la cochenille à la transmission des savoirs traditionnels : les multiples significations de *tlapalli* chez les anciens nahua (mexique). En M. Carastro (Ed.), *L'antiquité en couleurs: Catégories, pratiques, représentations* (pp. 207–227). Grenoble: Jérôme Millon.
- Dupey García, E. (2013). De pieles hediondas y perfumes florales: La reactualización del mito de creación de las flores en las fiestas de las veintenas de los antiguos nahuas. *Estudios De Cultura Náhuatl*, 45, 7-36
- Dupey García, E. (2014/2015). The materiality of color in the body ornamentation of Aztec gods. *Res: Anthropology and aesthetics*, 65/66, 72-88.
- Dupey García, E. (2015). Cosmología y color en las tradiciones náhuatl y maya del posclásico. En A. Díaz (Coord.), *Cielos e inframundos. Una revisión de las cosmologías* (pp. 175-200). México: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas; Fideicomiso Felipe Teixidor y Moserrat Alfau de Teixidor.
- Durán, D. (1579). *Historia de las indias de Nueva España e Islas de la tierra firme* [Manuscrito]. Recuperado de <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000169486&page=1>
- Durán, D. (1967). *Historia de las indias de Nueva España* (Tomo II). A. M. Garibay K. (Ed.). México: Porrúa.
- Durán, D. (1984). *Historia de las indias de Nueva España e islas de la tierra firme* (Tomo I) (2ª ed.). A.M. Garibay K. (Ed.). México: Porrúa.
- Echeverría García, J., & López Hernández, M. (2010). La decapitación como símbolo de castración entre los mexicas —y otros grupos mesoamericanos— y sus connotaciones genéricas. *Estudios de Cultural Náhuatl*, 41, 137-165.
- Ecker, L. (2003). *Códice de Huichapan paleografía y traducción*. Y. Lastra & D. Bartholomew (Eds.). México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Enfield, N. J. (2002). *Ethnosyntax: Explorations in Grammar and Culture*. Oxford: Oxford University Press.
- Espejo, A., & Monzón, A. (1996). Algunas notas sobre organización social de los tlaxelolca. En F. González Rul & J. Monjarás Ruiz (Coords.), *Tlaxelolco a través de los tiempos: 50 años después, 1944-1994 Tomo 2: Etnohistoria* (pp. 27-31). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Ferrer, E. (2000). El color entre los pueblos nahuas. *Estudios de Cultura Náhuatl* 31, pp. 203-219.
- Florescano, E. (1995). *El mito de Quetzalcóatl* (2ª ed.). México: Fondo de Cultura Económica.

- Fonesca Ibarra, E. M. (2011) ¿Ideales Femeninos Y Masculinos? Un acercamiento a la identidad de género de teotihuacanos y mexicas. En M. L. Hernández & M. Rodríguez-Shadow (Eds.), *Género y sexualidad en el México antiguo* (pp. 75-97). México: Centro de Estudios de Antropología de la Mujer.
- Fournier García, P. (1995). *Etnoarqueología cerámica otomí: maguey, pulque, y alfarería entre los hñahñu del Valle del Mezquital* (Tesis doctoral). UNAM, México. Recuperado de <http://132.248.9.195/ppt1997/0225267/Index.html>
- Fournier, P. (1998). El complejo nixtamal/comal/tortilla en mesoamérica. *Boletín de Antropología Americana*, 32, 13-40.
- Galinier, J. (1987). *Pueblos de la Sierra Madre. Etnografía de la comunidad otomí*. (M. Sánchez Ventura & P. Cherón, Trad.). México: Instituto Nacional Indigenista.
- Galinier, J. (1990). *La mitad del mundo*. (A. Ochoa & H. Silva, Trad.). México: UNAM; Instituto Nacional Indigenista.
- Galinier, J. (2004). *The World Below: Body and Cosmos in Otomí Indian Ritual*. (P. Aronoff & H. Scott, Trad.). Boulder: University Press of Colorado.
- Galinier, J. (2009). *El espejo otomí. De la etnografía a la antropología psicoanalítica*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia; Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas; Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- García Mora, C. (2013). La cocina purépecha en Charapan. Espacio femenino. México: Tsimarhu Estudio de Etnólogos. Recuperado de <http://carlosgarciamoraetnologo.blogspot.mx/2013/07/cocina-purepecha-en-charapan.html>
- García Quintana, J., & López Austin, A. (1989). Glosario. En B. de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España: primera versión íntegra del texto castellano del manuscrito conocido como Códice Florentino* (Vol. 2) (pp. 863-923). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Alianza.
- García Rivas, H. (1988). *Cocina prehispánica mexicana: La comida de los antiguos mexicanos*. México : Panorama.
- Garibay K., M. A. (1948). Relación breve de las fiestas de los dioses, de Fray Bernardino de Sahagún. *Tlalocan*, II(4), 317-320.

- Garibay K., M. A. (1958). *Veinte himnos sacros nahuas*. México: UNAM, Instituto de Historia: Seminario de Cultura Náhuatl.
- Garibay K., M. A. (1968). *Poesía Náhuatl*. Vol. 3. México: UNAM.
- Garibay K., M. A. (2005). *Teogonía e historia de los mexicanos*. México: Editorial Porrúa.
- Garine, I. de, & Vargas, L. A. (2006). Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. En F. P. Saint Martin & A. L. Alonzo Padilla (Coords.), *Cambio social, antropología y salud* (pp. 103-120). México: CONACULTA-INAH.
- GDN: *Gran Diccionario Náhuatl* [recurso en línea] (s.f.). Recuperado de: <http://www.gdn.unam.mx>.
- Genin, A. (1901). Notes d'Archéologie Mexicaine. Pays des Matlatziques. *Journal de la Société des Américanistes de Paris*, III(1), 1-42.
- Girard, R. (1948). *El calendario Maya-Mexica: origen, función, desarrollo y lugar de procedencia*. México: Editorial Stylo.
- Godoy, A., Herrera, T., & Ulloa, M. (2003). *Más allá del pulque y el tepache. Las bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas indígenas de México*. México: UNAM; Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Gómez de Orozco, F. (1972). *Crónicas de Michoacan*. México: UNAM.
- Gómez Marín, J. (2013). *Xomatli, Xicalli y Caxitl*. Recipients millenarios para beber pulque. *Revista Pulquimia*, 1(1), 5-9.
- Gómez Martínez, A. (2014). Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, México. *Anthropology of Food*, S9. Recuperado de <http://aof.revues.org/7534>
- González Jácome, A. (2011). *Historias varias. Un viaje en el tiempo con los agricultores mexicanos*. México: Universidad Iberoamericana.
- Gran Diccionario Náhuatl* [recurso en línea] (s.f.). Recuperado de <http://www.gdn.unam.mx>.
- Graulich, M. (1983). Myths of Paradise Lost in Pre-Hispanic Central Mexico. *Current Anthropology*, 24(5), 575-588.
- Graulich, M. (1986). El problema del bisiesto mexicano y las *xochipaina* de Tititl y de Huey Tecuilhuitl. *Revista Española de Antropología Americana*, XVI, 19-33.



- Graulich, M. (1989). Miccailhuitl: The Aztec Festivals of the Deceased. *Numen*, 36(1), 43-71.
- Graulich, M. (1999). *Ritos aztecas. Las fiestas de las veintenas*. México: INI.
- Graulich, M. (2001). Atamalculiztli. *Estudios Cultura Náhuatl*, 32, 359-370.
- Graulich, M., & Olivier, G. (2004). ¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México antiguo. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 35, 121-155.
- Green, J. S. (2010). Feasting with Foam: Ceremonial drinks of Cacao, Maize and Pataxte Cacao. En J. E. Staller & M. Carrasco (Eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica* (pp. 315-344). New York: Springer.
- Grigsby, T. L., & Cook de Leonard, C. (1992). Xilonen in Tepoztlán: A Comparison of Tepoztecan and Aztec Agrarian Ritual Schedules. *Ethnohistory*, 39(2), 108-147.
- Guadarrama Orozco, K. D. (2007). *Tipificación de bacterias lácticas aisladas del axocotl, atole agrio de la Sierra Norte de Puebla, por medio de ARDRA* (Tesis de licenciatura). UNAM, México.
- Harvey, H.R. (1972). The relaciones geográficas, 1579-1586: Native languages. En H. F. Cline (Ed.), *Handbook of Middle American Indians: Guide to Ethnohistorical Sources* (Vol. 12) (pp. 279-323). Austin: University of Texas Press.
- Haspelmath, M. (2002). *Understanding Morphology*. London: Arnold.
- Hayes, B. (2008). *Introductory Phonology*. Hoboken: Wiley-Blackwell.
- Hermann Lejarazu, M. A. (2008). Códice Nuttall, lado 2. La historia de Tilantongo y Teozacoalco. *Arqueología Mexicana*, E29, 8-103.
- Hernández Cruz, L., & Victoria Torquemada, M. (2010). *Diccionario del hñähñu (otomí) del Valle del Mezquital, Estado de Hidalgo* (2ª ed.). Recuperado de <http://www.sil.org/mexico/otopame/mezquital/S045a-DicOtomiMezq-ote.htm>
- Hernández Ventura, I., Monsalvo Velázquez, M. G. G., & Trueba Carranza, A. J. (2016). Transmisión generacional de variedades de maíz tunicado en un contexto de migración, cambios sociales y género. *Ciencias*, 118-119, 29-33.
- Hernández, F. (1959). *Obras Completas Tomo II. Historia natural de Nueva España* (Vols. 1-2) (J. Rojo Navarro, Trad.). México: UNAM.

- Hernández, F. (1984). *Obras Completas Tomo VI: Escritos varios*. (J. García Pimentel, Trad.). México: UNAM.
- Hernández, F. (2015). *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández*. C. Barros & M. Buenrostro (Eds.). México: UNAM.
- Hernández, J. C., & Arnaíz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. España: Ariel.
- Heyden, D. (1998). Quetzalcóatl como deidad de la vegetación. *Históricas*, 51, 14-17.
- Hicks, F. (1984). Rotational Labor and Urban Development in Prehispanic Tetzaco. En H.R. Harvey & H.J. Prem (Eds.), *Explorations in Ethnohistory: Indians of Central Mexico in the Sixteenth Century* (pp. 147-174). Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Historia de los mexicanos por sus pinturas* (1882). Recuperado de <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/anales/article/view/6489/7330>
- Hoffman, T. (2015-2019). Suncalc.org [recurso en línea]. Recuperado de <http://www.suncalc.org>
- Hofling, C. A. (2011). *Mopan Maya-Spanish-English Dictionary*. Salt Lake City: The University of Utah Press.
- Hull, K. (2010). An Epigraphic Analysis of Classic-Period Maya Foodstuffs. En J. E. Staller & M. Carrasco (Eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica* (pp. 235-256). New York: Springer.
- INAH mediateca [Recurso en línea] (s.f.). Recuperado de <https://mediateca.inah.gob.mx/>
- INEGI (2005). *Estadísticas del Medio Ambiente del Distrito Federal y Zona Metropolitana 2002*. México: INEGI.
- Iturriaga, J. N. (2003). Los alimentos cotidianos del México o de tacos, tamales y tortas. En J. Long (Ed.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 397-407). México: UNAM.
- Ixtlilxochitl, A. F. de (1975). *Obras históricas*. E. O'Gorman (Ed.). México: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Johansson, P. K. (1999). La *Historia General* de Sahagún. De la voz indígena al capítulo 15 del libro XII. Las tribulaciones editoriales de un texto. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 29, 209-241.

- Johansson, P. K. (2000). Escatología y muerte en el mundo náhuatl precolombino. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 31, 166-196.
- Johansson, P. K. (2007). Amimitl icuic "canto de amimitl". El texto y sus "con-textos". *Estudios de Cultura Náhuatl*, 38, 213-242.
- Johansson, P. K. (2012). La imagen del huasteco en el espejo de la cultura náhuatl prehispánica. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 44, pp. 65-133.
- Johansson, P. K. (2014). Miccacuicatl: cantos mortuorios nahuas prehispánicos. Textos y "con-textos". *Estudios de Cultura Náhuatl*, 48, 7-87.
- Johansson, P. K. (2015a). La ley de Topiltzin. Fundamentos mitológicos del protocolo ritual en las exequias de los señores de Anáhuac. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 50, 91-182.
- Johansson, P. K. (2015b). Tamoanchan: una imagen verbal del origen. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 49, 59-92.
- Joyce, R. A., & Henderson, J. S. (2010). Forming Mesoamerican Taste: Cacao Consumption in Formative Period Contexts. En J. E. Staller & M. Carrasco (Eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica* (pp. 157-174). New York: Springer.
- Jáuregui Ostos, E. (2000). *El clima de la Ciudad de México*. México: UNAM, Instituto de la Geografía; Plaza y Valdés Editores.
- Jurafsky, D. (2014). *The Language of Food: A Linguist Reads the Menu* [Versión electrónica de Kindle]. Disponible en Amazon.com.
- Karttunen, F. E. (1983). *An analytical dictionary of nahuatl*. Austin: University of Texas Press.
- Katz, E. (1990). Prácticas agrícolas en la Mixteca Alta. En T. Rojas Rabiela (Coord.), *Agricultura indígena: pasado y presente* (pp. 239-275). México: Ediciones de la casa chata CIESAS.
- Katz, E. (2008). Vapor, aves y serpientes. Meteorología en la "Tierra de la Lluvia" (Mixteca alta, Oaxaca). En A. Lammel, M. Goloubinoff & E. Katz (Eds.), *Aires y lluvias. Antropología del clima en México* (pp. 283-322). México: Centro de estudios mexicanos y centroamericanos. DOI: 10.4000/books.cemca.1273
- Katz, S. H. (1990). An evolutionary theory of cuisine. *Human Nature*, 1(3), 233-259.

- Kirchhoff, P. (2009[1960]). *Mesoamerica. Sus límites geográficos, composición étnica y caracteres culturales*. Recuperado de <http://alfinliebre.blogspot.mx/2010/02/ano-i-no-01.html>
- Knapp Ring, M. (2014). Calcos toponímicos en náhuatl, mazahua y otomí. En R. Barriga Villanueva & E. Herrera Zendejas (Eds.), *Lenguas, estructuras y hablantes: estudios en homenaje a Thomas C. Smith-Stark* (pp. 191-217). México: El Colegio de México, Centro de Estudios Linguísticos y Literarios.
- Kruell, G. K. (2011). Panquetzaliztli. El nacimiento de Huitzilopochtli y la caída de Tezcatlipoca. *Estudios Mesoamericanos Nueva Época*, 10, 81-93.
- Lastra de Suárez, Y. (1997). *El otomí de Ixtenco*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Lastra, Y. (2006). Los otomíes : su lengua y su historia. México : UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Launey, M. (1992). *Introducción a la lengua y a la literatura nahuatl*. México : UNAM.
- Launey, Michel (2011). *An Introduction to Classical Nahuatl*. Mackay, Christopher (Adaptación y Trad.). New York: Cambridge University Press.
- León-Portilla, M. (1994). *Quince poetas del mundo náhuatl*. México : Diana.
- León-Portilla, M. (1995). *Toltecáyotl: aspectos de la cultura náhuatl*. México: Fondo de cultura económica.
- León, N. (1912). *Vocabulario de la lengua popoloca chocha ó chuchona, con sus equivalentes en castellano*. México: Museo de arqueología, historia y etnología.
- Leonard, W. R. (2003, enero). Somos lo que comemos: Los cambios en la dieta contribuyen a la evolución humana. *Scientific American México*, 1(8), 46-55.
- Lévi-Strauss, C. (1958). *Antropologie Structural*. Paris: Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1961). *Antropología estructural*. (E. Verón, Trad.). Buenos Aires: Editorial Universitaria de Buenos Aires.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Le cru et le cuit. Mythologiques I*. Paris: Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1983). *The raw and the cooked*. (J. Weightman & D. Weightman, Trad.). Chicago:

University of Chicago Press.

- Lévi-Strauss, C. (2009[1965]). Le triangle culinaire. *Le nouvel observateur hors-série, Novembre-Décembre*, 14-17.
- Leyenda de los soles* (1945). En *Códice Chimalpopoca* (P. F. Velázquez, trad.) (pp. 119-164 y facs.). México: UNAM, Instituto de Historia.
- Limón Olvera, S. (2001a). El dios del fuego y la regeneración del mundo. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 32, 51-68.
- Limón Olvera, S. (2001b). *El fuego sagrado. Ritualidad y simbolismo entre los nahuas según las fuentes documentales*. México: INAH; UNAM, Centro Coordinador y Difusor de Estudios Latinoamericanos.
- Lockhart, J. (2001). *Nahuatl As Written: Lessons in older written Nahuatl, with copious examples and texts*. Stanford: Stanford University Press; Los Angeles: UCLA Latin American Center Publications.
- López Aguilar, F., & Fournier García, P. (2012). Peregrinaciones otomíes. Vínculos locales y regionales en el Valle de Mezquital. En P. Fournier, C. Mondragón & W. Wiesheu (Coords.), *Peregrinaciones ayer y hoy. Arqueología y antropología de las religiones* (pp. 81-118). México: El Colegio de México.
- López Austin, A. (1979). Cosmovisión y Salud entre los Mexicas. En W. Jiménez Moreno (Ed.), *Mesoamérica: Homenaje al doctor Paul Kirchhoff* (pp. 101-114). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- López Austin, A. (1985a). El dios enmascarado de fuego. *Anales de Antropología*, 22, pp. 251-285.
- López Austin, A. (1985b). El texto sahuaguntino sobre los mexicas. *Anales de Antropología*, 22, 287-335.
- López Austin, A. (1988). *Una vieja historia de la mierda*. México: Ediciones Toledo.
- López Austin, A. (1990). Prefacio. En J. Galinier, *La mitad del mundo* (pp. 7-10). México: UNAM; Instituto Nacional Indigenista.
- López Austin, A. (1992). Homshuk. Análisis temático del relato. *Anales de Antropología*, 29, 261-283.
- López Austin, A. (1997). Ofrenda y comunicación. En X. Noguez & A. López Austin (Coords.), *De hombres y dioses* (pp. 209-228). Zamora: El Colegio de Michoacán; Toluca: El Colegio Mexiquense, A. C.

- López Austin, A. (1998). *Los Mitos del Tlacuache* (4a edición). México: UNAM.
- López Austin, A. (2001). El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana. En J. Broda & F. Báez-Jorge (Coords.), *Cosmovisión: ritual e identidad de los pueblos indígenas de México* (pp. 47-65). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Fondo de Cultura Económica.
- López Austin, A. (2012a). Cosmovisión y pensamiento indígena. En *Conceptos y Fenómenos Fundamentales de Nuestro Tiempo*. México: UNAM. Recuperado de <http://conceptos.sociales.unam.mx/inicio.php>
- López Austin, A. (2012b). *El conejo en la cara de la luna. Ensayos sobre mitología de la tradición mesoamericana*. México: Ediciones Era/Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- López Austin, A. (2012c). *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- López Austin, A. (2013). Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria. En M. A. Salazar (Ed.), *Identidad a través de la cultura alimentaria* (pp. 11-39). México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- López Austin, A. (2016a). La cosmovisión de la tradición mesoamericana (Primera parte). *Arqueología Mexicana, edición especial 68*.
- López Austin, A. (2016b). La cosmovisión de la tradición mesoamericana (Segunda parte). *Arqueología Mexicana, edición especial 69*.
- López Austin, A., & López Luján, L. (2001). *El pasado indígena*. México: FCE/El Colegio de México.
- López Austin, A., & López Luján, L. (2004). El Templo Mayor de Tenochtitlan, el Tonacatepetl y el mito del robo del maíz. En M. T. Uriarte & L. Staines Cíceros (Coords.), *Acercarse y mirar. Homenaje a Beatriz de la Fuente*, México (pp. 403-486). México: UNAM, Instituto de Investigaciones Estéticas.
- López de la Rosa, E., & Rocha Segura, F. (1997). Estudio sobre las representaciones cerámicas del *Código Borgia*. *Revista Española de Antropología Americana*, 27, 95-112.
- López Hernández, M. (2007). Los Teotipos en la Construcción de la Femenidad Mexica. En M. Rodríguez-Shadow (Ed.), *Las mujeres en Mesoamérica prehispánica*, (pp. 243-274). México: UAEM.
- López Hernández, M., & Echeverría García, J. (2011a). Discapacidad y desorientación corporal como metáforas de la transgresión sexual entre los nahuas prehispánicos. En M. López Hernández & M.

- Rodríguez-Shadow (Eds.), *Género y sexualidad en el México antiguo* (pp. 119-146). México: Centro de Estudios de Antropología de la Mujer.
- López Hernández, M., & Echeverría García, J. (2011b). El cuerpo femenino en el estado liminar: connotaciones entre los nahuas prehispánicos. *Cuicuilco*, 18(50), 159-184.
- Luckenbach, A.H., & Levy, R.S. (1980). The Implications of Nahua (Aztecan) Lexical Diversity for Mesoamerican Culture-History. *American Antiquity*, 45(3), 455-461.
- Luna Ruiz, X. (2007). *Mazatecos. Pueblos Indígenas del México Contemporáneo*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. Recuperado de <http://www.cdi.gob.mx>
- Macías Villada, M. (1947). *Agricultura indígena de las épocas prehispánicas y la medición del tiempo por los aztecas*. México: Sobreiro de la revista "Ingeniería Hidráulica en México".
- Mapping Metaphor with the Historical Thesaurus (2015). *Metaphor Map of English*. Glasgow: University of Glasgow. Recuperado de <http://mappingmetaphor.arts.gla.ac.uk>.
- Márquez Huitzil, O. (2008). *Espacio y forma en el universo semiótico del Códice Borgia, a partir del lámina 56* (Tesis de doctorado). UNAM, México.
- Márquez Huitzil, O. (2014). Origen del Códice Borgia. Ciencia y desarrollo versión para internet. Noviembre-Diciembre 2014, pp. 2-8.
- Martí, S. (1960). Simbolismo de los colores, deidades, números y rumbos. En *Estudios de Cultura Náhuatl*, 2, 93-127.
- Martínez Alfaro, M. A. (1993). Notas etnobotánicas sobre plantas alimenticias y fermentación en la Sierra Norte de Puebla, México. En: C. Wachter & P. Lappe (Eds.), *Alimentos fermentados indígenas de México* (pp. 43-45). México: UNAM, Programa Universitario de Alimentos.
- Matrícula de tributos (1522-1530)*. *Biblioteca Digital Mexicana*. Recuperado de <http://bdmx.mx/documento/matricula-tributos>
- Mauss, M. (1971). *Introducción a la etnografía*. Madrid: Ediciones Itsmo, Colección Fundamentos.
- Mazzetto, E. (2013). La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas : un acercamiento a su tipología y simbolismo. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25. <http://alhim.revues.org/4461>
- Mazzetto, E. (2014) Las *ayauhcalli* en el ciclo de las veintenas del año solar. Funciones y ubicación de las

- casas de niebla y sus relaciones con la liturgia del maíz. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 48, 135-175.
- Mazzetto, E. (2014). *Lieux de culte et parcours cérémoniels dans les fêtes des vingtaines à Mexico-Tenochtitlan*. Oxford: Archaeopress.
- Mazzetto, E. (2017). Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas. *Anales de Antropología*, 51, 154-170.
- Mazzetto, E. (en prensa). Ofrendas de chile verde (*chilchotl*) en el calendario mexica. En A. Meléndez Araceli, M. A. Vázquez-Dávila, R. M. Hernández Colorado & E. Katz (Eds.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones científicas multidisciplinarias*. Xalapa: Universidad Veracruzana.
- Mazzetto, E. (en proceso de dictamen). De alimentos, ofrendas y pronósticos. Las representaciones del maíz en los códices adivinatorios del Centro de México. En M. A. Ruz Barrio (Ed.), *\*título de la obra aún por definir\**. México: El Colegio Mexiquense.
- Mazzetto, E. & Moragas, N. (2015). Simbolismo y uso litúrgico de algunas variedades de *octli* entre los antiguos nahuas. Un primer acercamiento. *Rever*, 1, 31-47.
- Mendez, A. & Karasik, C. (2014). Centering the World: zenith and nadir passages at Palenque. En G. Aldana y Villalobos & E. L. Barnhart (Eds.), *Archaeoastronomy and the Maya* (pp. 97-110). Oxford: Oxbow books. Recuperado de [https://www.academia.edu/2368146/Centering\\_the\\_World](https://www.academia.edu/2368146/Centering_the_World)
- Mendez, A., Barnhart, E. L., Powell, C., & Karasik, C. (2005). Astronomical Observations from the Temple of the Sun. *Archaeoastronomy*, XIX(35), 44-73.
- Mikulska Dabrowska, K. (2007). La comida de los dioses. Los signos de manos y pies en representaciones gráficas de los nahuas y su significado. *Itinerarios*, 6, 11-37.
- Mikulska, K. (2001). Tlazoltéotl, una diosa del maguey. *Anales de Antropología*, 35, 91-123.
- Mikulska, K. (2016). Te hago bandera... Signos de banderas y sus significados en la expresión gráfica nahua. En M. A. Ruz Barrio y J. J. Batalla Rosado (Eds.), *Los códices mesoamericanos. Registros de religión, política y sociedad* (pp. 85-133). Zinacantepec: El Colegio Mexiquense.
- Milbrath, S. (2000). Xochiquetzal and the Lunar Cult of Central Mexico. En E. Quiñones Keber (Ed.), *In Chalchihuitl, in Quetzalli. Precious Feather, Precious Greenstone. Mesoamerican Studies in Honor of Doris Heyden* (pp. 31-54). California: Labyrinthos.
- Milbrath, S. (2013). *Heaven and Earth in Ancient Mexico: Astronomy and Seasonal Cycles in the Codex Borgia*. Austin: University of Texas Press.



- Molina, A. d. (1571). *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*. México: En casa de Antonio de Spinosa.
- Monaghan, J. (1990). Sacrifice, Death, and the Origins of Agriculture in the Codex Vienna. *American Antiquity*, 55(3), 559-569.
- Morin, E. (1996). *Introducción al pensamiento complejo*. (M. Pakman, Trad.). Barcelona: Gedisa Editorial.
- Motolinía Benavente, T. de (1903). *Memoriales de fray Toribio de Motolinía: Manuscrito de la Colección del Señor Don Joaquín García Icazbalceta*. México: En casa del editor; Paris: A. Donnamette; Madrid: Libr. de G. Sánchez.
- Motolinía Benavente, T. de (2014). *Historia de los indios de la Nueva España*. México: Editorial Porrúa.
- Na ti: La Mujer Sirena: Lengua mazateca Estado de Oaxaca* (2012). México: Secretaría de Educación Pública. Recuperado de [http://red.ilce.edu.mx/sitios/tabletas/familia/Oax\\_Mazateco\\_la\\_mujer\\_sirena.pdf](http://red.ilce.edu.mx/sitios/tabletas/familia/Oax_Mazateco_la_mujer_sirena.pdf)
- Nash, J. (1978). The Aztecs and the Ideology of Male Dominance. *Signs*, 4(2), 349-362.
- Navarrete [Linares], F. (2011a). Chichimecas y toltecas en el Valle de México. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 42, 19-50.
- Navarrete Linares, F. (2011b). *Los orígenes de los pueblos indígenas del Valle de México. Los altépetl y sus historias*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Neumann, F. J. (1988). The Otomí Otontecuhtli and the Mummy Bundle. En J. K. Josserand & K. Dakin (Eds.), *Smoke and Mist: Mesoamerican Studies in Memory of Thelma D. Sullivan Part i* (pp. 279-288). Oxford: British Archaeological Reports.
- Nicholson, H. B. (1971). Religion in Pre-Hispanic Central Mexico. En R. Wauchope (General Ed.), G. F. Ekholm & I. Bernal (Vol. Eds.), *Handbook of Middle American Indians* (Vol. 10, Part 1) (pp. 395-446). Austin: University of Texas Press.
- Nicholson, H. B. (1966). The Problem of the Provenience of the Members of the "Codex Borgia Group": A Summary. En *Summa Antropologica en homenaje a Roberto J. Weitlaner* (pp. 145-158). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Nicholson, H. B. (1982). The Mixteca-Puebla Concept Revised. En E. Bonne (Ed.), *The Art and Iconography of Late Post Classic Central Mexico* (pp. 227-254). Washington, D.C.: Dumbarton

Oaks.

- Nieto, E., & Vásquez, E. (1993). Las fermentaciones tradicionales del maíz. Resultados de una encuesta. En Wachter, C. y P.Lappe (Eds.), *Alimentos fermentados indígenas de México* (pp. 47-52). México: Universidad Nacional Autónoma de México, Programa Universitario de Alimentos.
- Nowtony, K. A. (2005). *Tlacuilolli: Style and Contents of the Mexican Pictorial Manuscripts, with a Catalogue of the Borgia Group*. (G. A. Everett Jr. & E. B. Sisson, Trad.). Norman: University of Oklahoma Press.
- Nwokoro, Ogonnaya & Chukwu, Bernice Chidinma. Studies on Akamu, a traditional fermented maize food. *Revista Chilena de Nutrición*, 39(4), 180-184.
- O'Mack, S. (1991). Yacateuctli and Ehecatl-Quetzalcoatl: Earth-Divers in Aztec Central Mexico. *Ethnohistory*, 38(1), 1-33.
- Ochoa, L. (2010). Topophilia: A Tool for the Demarcation of Cultural Microregions: The Case of the Huasteca. En J. E. Staller & M. Carrasco (Eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica* (pp. 535-552). New York: Springer.
- Olivier, G. (1997). Acercamiento al estudio de los dioses de los mercaderes en el altiplano central del México prehispánico. *Trace*, 31, 35-43.
- Olivier, G. (2000). Entre transgresión y renacimiento. El papel de la ebriedad en los mitos del México antiguo. En F. Navarrete & G. Olivier (Coords.), *El héroe entre el mito y la historia* (pp. 101-122). México: Universidad Nacional Autónoma de México; Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos. DOI: 10.4000/books.cemca.1302
- Olivier, G. (2003). *Mockeries and Metamorphoses of an Aztec God. Tezcatlipoca, "Lord of the Smoking Mirror"*. (M. Besson, Trad.). Boulder: University Press of Colorado.
- Olivier, G. (2012). Los dioses ebrios del México antiguo. De la transgresión a la inmortalidad. *Arqueología Mexicana*, 19(114), 27-33.
- Olivier, G. (2015). *Cacería, sacrificio y poder. Tras las huellas de Mixcóatl, "serpiente de nube"*. México: Fondo de Cultura Económica.
- OpenStax CNX (2018). Viscosity and Laminar Flow; Poiseuille's Law. En *College Physics*. Recuperado de [https://cnx.org/contents/Ax2o07UI@13.1:pCk\\_wk3i@7/Viscosity-and-Laminar-Flow-Poi](https://cnx.org/contents/Ax2o07UI@13.1:pCk_wk3i@7/Viscosity-and-Laminar-Flow-Poi)

- Orozco y Berra, D. M. (Coord.). (1855). *Apéndice al diccionario universal de la historia y de geografía* (Tomo 1). México: Imprenta de J.M. Andrade y F. Escalante.
- Palacios Vélez, E. (2010). La importancia del riego en la producción de maíz en México. En C. De León & R. Rodríguez Montessoro (Coords.), *El cultivo del maíz. Temas selectos II* (pp. 175-190). México: Mundi-Prensa México.
- Paso y Troncoso, F. del (1905-06). *Papeles de Nueva España: Segunda serie: Geografía y estadística* (Tomos I-VI). Madrid: Impresores de la Real Casa.
- Patrick-Encina, D. G. (2011). El calendario hñahñu. Un análisis epistémico y semántico para establecer su estructura. *Ra Ximhai*, 7(1), 41-50.
- Peña Sánchez, E. Y. (2013). *K'eña*. La serpiente, entre los hñähñü del Valle del Mezquital, Hidalgo. *Arqueología Mexicana*, 120, 82-87.
- Petrich, P. (1985). *Alimentación mochó: acto y palabra*. San Cristóbal de las Casas: Centro de Estudios Indígenas; Universidad Autónoma de Chiapas (estudio etnolingüístico).
- Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! : la comida y la construcción de la identidad mexicana*. (V. Schusseim, Trad.). México: Reina Roja.
- Pohl, J. (2003). *John Pohl's Mesoamerica*. Recuperado de <http://www.famsi.org/research/pohl/>
- Pomar, J.B. (1975). *Relación de Tezcoco (Siglo XVI)*. México: Biblioteca Enciclopédica del Estado de México.
- Quezada, N. (1975). *Amor y magia amorosa entre los aztecas: supervivencia en el México colonial*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Quezada, N. (1996). *Los matlatzincas. Época prehispánica y época colonial hasta 1650*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Quezada, N. (1998). Movimientos de población en el área matlatzinca durante la época prehispánica. *Estudios de Cultura Otopame*, 1, 165-185.
- Quiñones Keber, E. (1995). *Codex Telleriano-Remensis. Ritual, Divination and History in a Pictorial Aztec Manuscript*. Austin: University of Texas Press.
- Quintero-Salazar, B., Bernáldez Camiruaga, A. I., Dubán-García, O., Barrera García, V. D., & Favila Cisneros, H. J. (2012). Consumo y conocimiento actual de una bebida fermentada tradicional en

Ixtapan del Oro, México: la sambumbia. *Alteridades*, 22(44),115-129.

Radcliffe-Brown, A. R. (1935). On the Concept of Function in Social Science. *American Anthropologist, New Series*, 37(3, Part 1) 394- 402.

Radcliffe-Brown, A. R. (1940). On Social Structure. *The Journal of the Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 70(1), 1-12.

Ramírez Goicoechea, E. (2011). *Etnicidad, identidad, interculturalidad. Teorías, conceptos y procesos de la relacionalidad grupal humana*. España: Editorial Centro de Estudios Ramón Areces.

Ramírez, J. F., & Orozco y Berra, M. (1979). *Códice Ramirez : relación del origen de los indios que habitan esta Nueva España, según sus historia*. México: Innovación.

Redfield, R. (1947). The Folk Society. *American Journal of Sociology*, 52(4), 293-308.

Restrepo Rivera, J. (2012). La luna: el sol nocturno en los trópicos y su influencia en la agricultura. Recuperado de [www.ecoagro.tk](http://www.ecoagro.tk)

Reyes Guerrero, M. A. (2015). *Transgresiones y sanciones durante los actos rituales en las fiestas de las veintenas de etzalcualiztli y huey tecuilhuitl* (Tesis de Maestría). UNAM, México. Recuperado de <http://132.248.9.195/ptd2015/mayo/060077617/Index.html>

Robles Castellanos, J. F. (2007). *Culhua México: Una revisión arqueo-etnohistórica del imperio de los mexica tenochca*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Rodríguez Figueroa, (2010). *Paisaje e imaginario colectivo en el altiplano central mesoamericano* (Tesis de Maestría). UNAM, México.

Rodríguez-Shadow, M. (1991). *La mujer azteca* (2ª ed.). Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.

Rojas Rabiela, T. (1988). *Las siembras de ayer. La agricultura indígena del siglo XVI*. México: Secretaría de Educación Pública.

Rojas Rabiela, T. (2013). Técnicas, método y estrategias agrícolas. *Arqueología Mexicana*, 21(120), 48-53.

Sahagún, B. de (s.f.). *Códice Florentino. Historia general de las cosas de la Nueva España por el fray Bernadino de Sahagún: el Códice Florentino* (Vols. I-III). Recuperado de <https://www.wdl.org/es/item/10096/>

- Sahagún, B. de (1558-1585). *Códices matritenses de la Real Biblioteca (Madrid)*, II-3280. Recuperado de <http://bdmx.mx/documento/bernardino-sahagun-codices-matritenses>
- Sahagún, B. de (1950-1982). *General history of the things of New Spain : Florentine codex* (Libs. I-XII). A.O. Anderson & C.E. Dibble (Trad. y Comentarios). Santa Fe: School of American Research; Salt Lake City: University of Utah.
- Sahagún, B. de (1974). *Primeros memoriales*. W. Jiménez Moreno (Trad. y Comentarios). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Sahagún, B. de (1989). *Historia general de las cosas de Nueva España: Primera versión integra del texto castellano del manuscrito conocido como Códice Florentino*. J. García Quintana & A. López Austin (Eds.). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Alianza Editorial.
- Sahagún, B. de (1995). *Vida económica de Tenochtitlan: Pochtecatoytl, arte de traficar*. (A.M. Garibay K., Trad.). México: Instituto de Investigaciones Históricas.
- Sahagún, B. de (1997). *Primeros Memoriales*. T. Sullivan (Anotaciones y Trad.). Norman: University of Oklahoma Press.
- Sahagún, B. de (2013). *Historia general de las cosas de Nueva España*. A.M. Garibay K. (Ed.). México: Porrúa.
- Sánchez Dirzo, M. A., López Ferrer, C. E., Flores Valadez, M., Jofre Garfias, A. L., Aguirre Rodríguez, J. A., Morales Cruz, E. J., & Reyes Chilpa, R. (2010). Estudio preliminar del Axokot, bebida tradicional fermentada, bajo una perspectiva transdisciplinaria. *Investigación Universitaria Multidisciplinaria*, 9(9), 113-124.
- Satterthwaite, L. (1947). *Concepts and Structures of Maya Calendrical Arithmetics*. Philadelphia: Museum of the University of Pennsylvania and The Philadelphia Anthropological Society.
- Sánchez G. J. J. (2011). Diversidad del Maíz y el Teocintle. Informe preparado para el proyecto: "Recopilación, generación, actualización y análisis de información acerca de la diversidad genética de maíces y sus parientes silvestres en México". *Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad*. Recuperado de [https://www.biodiversidad.gob.mx/genes/pdf/proyecto/Anexo9\\_Analisis\\_Especialistas/Jesus\\_Sanchez\\_2011.pdf](https://www.biodiversidad.gob.mx/genes/pdf/proyecto/Anexo9_Analisis_Especialistas/Jesus_Sanchez_2011.pdf)
- Segura, C. (1891). *El Maguey. El cultivo y beneficio de sus productos*. México: Oficina tip. de la secretaría de fomento.

- Sejourné, L. (1966). *La pensée des anciens Mexicains*. Paris: F. Maspero.
- Séjourné, L. (1981). *El pensamiento nahuatl cifrado por los calendarios*. (J. Oliva de Coll, Trad.). México : Siglo XXI.
- Seler, E. (1908). Costumes et attributs des divinités du Mexique selon le P. Sahagun. En *Journal de la Société des Américanistes*, Tomo 5, 163-220. doi : <https://doi.org/10.3406/jsa.1908.3478>
- Seler, E. (1963). *Comentarios al Códice Borgia* (Vols. 1-3). (J. D. Loubat, Trad.). México: Fondo de Cultura Económica.
- Seler, E. (1992). *Collected Works in Mesoamerican Linguistics and Archaeology* (2a ed.) (Vol. III). (C. P. Bowditch, Trad.). F. Comparato (General Ed.), J. E. S. Thompson & F. B. Richardson (Vol. Eds.). Essex: Labyrinthos.
- Seler, E. (1993). *Collected Works in Mesoamerican Linguistics and Archaeology* (2a ed.) (Vol. IV). (C. P. Bowditch, Trad.). F. Comparato (General Ed.), J. E. S. Thompson & F. B. Richardson (Vol. Eds.). Essex: Labyrinthos.
- Seler, E. (2014a). Los cantos religiosos de los antiguos mexicanos [primera parte, cantos 1 a 10]. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 47, 254-336.
- Seler, E. (2014b). Los cantos religiosos de los antiguos mexicanos [segunda parte, cantos 11 a 20]. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 48, 333-409.
- Serna, J. (1892). *Manual de ministros de indios*. México: Imprenta del Museo Nacional.
- Siarkiewics, E. (1995). *El tiempo en el tonalamatl*. Varsovia: Cátedra de Estudios Ibéricos, Universidad de Varsovia.
- Sierra Longega, P. (2005). *El maguey, el pulque y sus deidades* (Tesis de maestría.) UNAM, México.
- Siméon, R. (1977). *Diccionario de la lengua nahuatl o mexicana*. (J. Oliva de Coll, Trad.). México: Siglo XXI.
- Smith-Stark, T.C. (1994). Mesoamerican Calques. En C.J. MacKay & V. Vázquez (Eds.), *Investigaciones lingüísticas en Mesoamerica* (pp. 15-50). México: UNAM.
- Solares, B. (2007). *Madre terrible. La diosa en la religión del México antiguo*. México: UNAM-IIFL; Barcelona: Anthropos.

- Solís, F., Velázquez, V., & Velasco, R. (2007). Cerámica policroma de Cholula y de los otros valles de Puebla. En F. Solís, G. Uruñuela, P. Plunket, M. Cruz & D. Rodríguez (Eds.), *Cholula la Gran Pirámide* (pp. 79-129). México: CONACULTA/INAH.
- Soustelle, J. (1993). *La familia otomí-pame del Centro de México*. México: UAEM.
- Šprajc, I. (1996). *Venus, lluvia y maíz: simbolismo y astronomía en la cosmovisión mesoamericana*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Šprajc, I. (2001). *Orientaciones astronómicas en la arquitectura prehispánica del centro de México*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Steinkraus, K. H. (1993). Fermented foods of the world. En: Wachter, C. & P. Lappe (Eds.), *Alimentos fermentados indígenas de México* (pp. 5-15). México: Universidad Nacional Autónoma de México, Programa Universitario de Alimentos.
- Stewart, J.D. (1981). Comentario. En M. Graulich, et al., The Metaphor of the Day in Ancient Mexican Myth and Ritual [and Comments and Reply], *Current Anthropology*, 22(1), 54.
- Stross, B. (2006). Maize in Word and Image in Southeastern Mesoamerica. En J. Staller, R. Tykot & B. Benz (Eds.), *Histories of Maize: Multidisciplinary approaches to the prehistory, linguistics, biogeography, domestication, and evolution of maize* (pp. 577-598). California: Left Coast Press.
- Suárez, L. (2015). Los dioses del pulque y la concha. En B. Albores Zaráte (Coord.), *Flor-flora: su uso ritual en Mesoamérica* (pp. 114-129). Estado de México: FOEM; El Colegio Mexiquense.
- Sullivan, T. (2014). *Compendio de la gramática náhuatl*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Sweetser, E. (1990). *From Etymology to Pragmatics. Metaphorical and cultural aspects of semantic structure*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Taboada Ramírez, J. (1972). *Estudio de la fijación de nitrógeno en bebidas y alimentos mexicanos* (Tesis para Maestría). UNAM, México.
- Taboada Ramírez, J. (2003). Bebidas fermentadas indígenas: cacao, pozol, tepaches, tesgüino y tejuino. En J. Long (Ed.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 437-448). México: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Tamayo, J. J., (2011). *Otra teología es posible: pluralismo religioso, interculturalidad y feminismo*. España: Herder.

- Tapia García, L. F. (1999). *Diccionario amuzgo-español el amuzgo de San Pedro Amuzgos, Oaxaca*. México: CIESAS; Plaza y Valdés Editores.
- Taube, K. (1993). The Bilimek Pulque Vessel. Starlore, calendrics and cosmology of Late Postclassic central Mexico. *Ancient Mesoamerica*, 4, 1-15.
- Taube, K. (1989). The Maize Tamale in Classic Maya Diet, Epigraphy, and Art. *American Antiquity*, 54(1), 31-51.
- Taube, K. (2000). Lightning Celts and Corn Fetishes: The Formative Olmec and the Development of Maize Symbolism in Mesoamerica and the American Southwest. En J.E. Clark & M.E. Pye (Eds.), *Olmec Art and Archaeology in Mesoamerica* (pp. 297-337). Washington: National Gallery of Art; New Haven: Yale University Press.
- Tena, R. (2008). *El calendario mexicana y la cronografía*. México: INAH.
- Tercero Dávila, R. E., & Portillo Arauz, K. A. (2012). *Evaluación del crecimiento y rendimiento del cultivo de Rábano (Raphanus sativus, L) en diferentes fases lunares en la unidad de producción Las Mercedes, UNA, Managua 2010* (Trabajo de graduación). Universidad Nacional Agraria, Managua, Nicaragua.
- Tezozómoc, H. A. (1878). *Crónica Mexicana*. México: Imprenta y litografía de Ireneo Paz.
- Thelmadatter (2011). Archivo:CeremonialVesselsTlax.JPG. Recuperado de <https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:CeremonialVesselsTlax.JPG>
- Torquemada, J. de (1986). *Monarquía indiana*. Vols. I-III. México: Editorial Porrúa.
- Tuchman, G. & Levine, H.G. (1992). New York Jews and Chinese Food: The Social Construction of an Ethnic Pattern. *Contemporary Ethnography*, 22(3), 382-407.
- Turner, V. (1977). *The Ritual Process. Structure and Anti-Structure*. Ithaca: Cornell Paperbacks, Cornell University Press.
- Ulloa, M., Herrera, T. & Lappe, P. (1987). *Fermentaciones tradicionales indígenas de México*. México: Instituto Nacional Indigenista.
- Umberger, E. (1996). Aztec Presence and Material Remains in the Outer Provinces. En F. F. Berdan, R. E. Blanton, E. H. Boone, M. G. Hodge, M. E. Smith & E. Umberger, *Aztec Imperial Strategies* (pp.



- 151-179). Washington, D.C.: Dumbarton Oaks Research Library and Collection.
- Umberger, E. (2008). Ethnicity and Other Identities in the Sculptures of Tenochtitlan. En F. F. Berdan, J. K. Chance, A. R. Sandstrom, B. L. Stark, J. M. Taggart, & E. Umberger, *Ethnic Identity in Nahua Mesoamerica: The View from Archaeology, Art History, Ethnohistory and Contemporary Ethnography* (pp. 64-104). Salt Lake City: The University of Utah Press.
- Valderrama Membrillo, A. (2012). *Diversidad de bacterias lácticas del atole agrio de Villahermosa Tabasco* (Tesis de licenciatura). UNAM, México.
- Valderrama Rouy, P., & C. Ramírez-Suárez (1993). Alimentos de maíz y fermentados en Cuetzalan, Puebla. En Wachter, C. & P. Lappe (Eds.), *Alimentos fermentados indígenas de México* (pp. 63-67). México: Universidad Nacional Autónoma de México, Programa Universitario de Alimentos.
- Valencia Rivera, R. (2013). Las múltiples caras de la divinidad. Complejos de dioses en la religión maya. En A. Sheseña (Ed.), *Religión maya: rasgos y desarrollo histórico* (pp. 225-238). México: UNICACH.
- van Gennep, A. (1981[1909]). *Les rites de passage*. Recuperado de [http://classiques.uqac.ca/classiques/genep\\_arnold\\_van/rites\\_de\\_passage/rites\\_de\\_passage.html](http://classiques.uqac.ca/classiques/genep_arnold_van/rites_de_passage/rites_de_passage.html)
- Vargas, L. A. (2013). La alimentación en las Américas: un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar. *Sociedad y Ambiente*, 1(1), 61-76.
- Vargas, L. A. & Casillas, L. E. (2008). Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta. *Anales de Antropología*, 42, 87-115.
- Vázquez-Ayora, G. *Introducción a la traductología: curso básico de la traducción*. Washington, D.C.: Georgetown University Press.
- Vázquez-García, V., Godínez-Guevara, L., Montes-Estrada, María; Montes-Estrada, Margarita, & Ortiz-Gomez, A. S. (2004). Los quelites de Ixhuapan, Veracruz: disponibilidad, abastecimiento y consumo. *Agrociencia*, 38(4), 445-455.
- Veinte himnos sacros de los nahuas* (1995). Garibay K., A. M. (Paleografía, Trad. y Notas). México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Historia.
- Vela de la Rosa, G. (2013). La cultura pulquera en San Luis Potosí. Pasado y presente. En *Revista Pulquimia*, 1(1), 19-26.
- Velasco Lozano, A. M. (2011). La historia y la cultura de la comida lacustre entre los pueblos originarios de

- la cuenca de México. En C. Good Eshelman & L. E. Corona de la Peña (Eds.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 129-149). México: INAH.
- Velásquez García, E. (2017). *Códice de Dresde. Parte 2. Edición facsimilar. Arqueología Mexicana, Edición especial 72*.
- Velásquez, G. G. (1973). *Quienes fueron los matlatzincas. Edición conmemorativa del sesquicentenario de la erección del Estado de México*. México: Biblioteca Enciclopédica del Estado de México.
- Verti, S. (1993). Mosaico multicolor del esplendor y grandeza de la gastronomía mexicana. En A. Farga, *Historia de la comida en México* (pp. 11-35). México: Diana.
- Vetancurt, A. de (1870). *Teatro mexicano: descripción breve de los sucesos ejemplares, históricos, políticos, militares y religiosos del Nuevo mundo occidental de las indias* (Tomo I). México: Imprenta de I. Escalante y co.
- Veytia, M. (1836). *Historia antigua de Méjico* (Vol. 3). México: Imprenta a cargo de Juan Ojeda.
- Vielma Hernández, J. D. (2017). Panorama de los estudios lingüísticos sobre el mazateco. *Cuadernos de Lingüística de El Colegio de México*, 4(1), 211-272.
- Villacorta, C. A., & Villacorta, J. A. (2010[1930]). *The Dresden Codex: Drawings of the Pages and Commentary in Spanish*. California: Aegean Park Press.
- Vinson III, B. (2018). *Before Mestizaje: The Frontiers of Race and Caste in Colonial Mexico*. New York: Cambridge University Press.
- Voorburg, R. (s.f.). AztecCalendar.com. Recuperado de <http://www.azteccalendar.com>
- Wimmer, A. (2006). *Dictionnaire de la langue nahuatl classique*. [Diccionario en línea.] Recuperado de <http://sites.estvideo.net/malinal/>.
- Wolf, E. R. (1997). *Europe and the people without history*. Berkley: University of California Press.
- Wright Carr, D. (2007). Los dioses en las lenguas otomí y náhuatl. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/315553510\\_Los\\_dioses\\_en\\_las\\_lenguas\\_otomi\\_y\\_nahuatl](https://www.researchgate.net/publication/315553510_Los_dioses_en_las_lenguas_otomi_y_nahuatl)
- Wright Carr, D. (2009). El calendario mesoamericano en las lenguas otomí y náhuatl. *Tlalocan*, 16, 218-253.

Wright Carr, D. (2011). La tinta negra, la pintura de colores. Los difrasismos metafóricos translingüísticos y sus implicaciones para la interpretación de los manuscritos centromexicanos de tradición indígena. En *Estudios de Cultura Náhuatl*, 42, 285-298.

Yavidaxiu (2008). Provincias tributarias de la Triple Alianza (s. XVI).svg. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Provincias\\_tributarias\\_de\\_la\\_Triple\\_Alianza\\_\(s.\\_XVI\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Provincias_tributarias_de_la_Triple_Alianza_(s._XVI).svg)

Zantwijk, R. van (1970). Las organizaciones social-economica y religiosa de los mercaderes gremiales aztecas. *Boletín de Estudios Latinoamericanos*, 10, 1-20.

*Zenith Calendar* [Recurso en línea] (s.f.). Recuperado de <https://rl.se/zenith-calendar>

*Zumpangolandia* (s.f.). Museo Arqueológico de Apaxco. Recuperado de <http://www.zumpangolandia.com/apaxco/p5.htm>

**Anexo A: Los tamales de haba de Ixtenco, Tlaxcala (video)**

<https://youtu.be/bNjWzaY0BGM>

En este video, la señora Teresa Ventura Estrella hace tamales de haba para la fiesta de Todos Santos en 2016.

Video y edición: Ismael Vásquez Bernabé