

Elena Mazzetto  
(Universidad Nacional Autónoma de México)

## EL SIMBOLISMO DE LA *YOTEXTLI* EN LAS FIESTAS DEL AÑO SOLAR MEXICA

**Resumen:** Este artículo está enfocado en el análisis de los usos y de las funciones rituales de la *yotextli* -masa de maíz- en el ciclo de las fiestas religiosas mexicas del año solar. Como es bien sabido, para las antiguas culturas mesoamericanas el maíz no representaba solamente la base del sustento diario, sino que era una componente fundamental de su cosmovisión. A lo largo de las ceremonias llevadas a cabo en las recurrencias del año solar, el cereal estaba presente en la dimensión litúrgica como ofrenda principal para los dioses bajo la forma de tortillas y tamales guisados, pero también como mazorcas, como granos y como masa. El empleo de este alimento tenía lugar en contextos rituales específicos. Con base en su importancia, consideramos que estas circunstancias religiosas merecen un estudio más profundo. Por esta razón, en este trabajo aplicaremos un enfoque lingüístico introductorio al estudio de esta sustancia, mismo que nos llevará al análisis de las veintenas en las que la masa era preparada y utilizada. Este acercamiento lingüístico nos proporcionará también la ocasión para ahondar más en el simbolismo relacionado con la presencia o la ausencia del proceso de nixtamalización en la preparación de nuestro alimento, utilizando fuentes pictográficas. Asimismo, integraremos nuestros datos coloniales con los pertenecientes a la literatura etnográfica contemporánea.

**Palabras clave:** veintenas, mexicas, *yotextli*, maíz, nixtamalización

**Title:** The Symbolism of *Yotextli* in the Festivals of the Mexica Solar Year

**Abstract:** This article analyzes the uses and ritual functions of corn dough – the *yotextli* – in the cycle of religious festivals organized into eighteen 20-day periods called “veintenas” of the Mexica calendar year. It is known that in ancient Mesoamerican cultures corn did not represent only the basis of daily sustenance, but it was also a key component of their worldview. During these ceremonies this cereal was used as the main offering to the gods in the following form: seasoned tortillas and tamales, cob, grain and dough. The use of *yotextli* was recorded in specific ritual contexts. For this reason, these particular religious festivals deserve further study. Therefore, in this work we will apply an introductory linguistic approach to the study of this substance. This will be followed by the detailed analysis of the “veintenas” during which the dough was prepared and used. This linguistic approximation will also provide an opportunity to study the symbolism of the presence or absence of the nixtamalización process in the preparation of our food. We will use pictographic sources and we will integrate our colonial data with those of the contemporary ethnographic literature.

**Keywords:** veintenas, Mexicas, *yotextli*, maize, nixtamalización

Para las antiguas culturas mesoamericanas el maíz representaba la fuente principal de nutrición y como hoy en día era la base alimenticia que permitía la subsistencia diaria del ser humano<sup>1</sup>. No sería posible entender la importancia fundamental de este cereal en la vida cotidiana y en la dimensión religiosa autóctona sin tomar en cuenta su papel en la cosmovisión y en la narrativa mítica. Como ha puesto en evidencia Taube (2000), la planta de maíz representada como *axis mundi* y la relación entre los cuatro colores del cereal y las cuatro direcciones cósmicas son dos factores simbólicos muy antiguos en el pensamiento religioso mesoamericano, mismos que se remontan a la época olmeca. Asimismo, este fenómeno estuvo acompañado por la asimilación entre la vida humana y la vida de la planta, por lo que las diferentes etapas de desarrollo del hombre –nacimiento, juventud, madurez, vejez– se asociaban con las fases de crecimiento del vegetal. Esta identificación hombre-maíz sigue siendo un componente primario en la dimensión social de numerosos grupos indígenas contemporáneos.

La sociedad mexicana no era una excepción: las fuentes documentales y la iconografía son testimonios reveladores del papel central ocupado por el maíz en la vida litúrgica de los antiguos nahuas<sup>2</sup>. Aunque no tenemos para México central un mito tan significativo como el del *Popol Vuh* (2013: 103), donde se describe la creación del ser humano a partir de mazorcas blancas y amarillas, sabemos que en náhuatl se le llamaba *tonacayotl*, “nuestra carne”. En un pasaje del Libro 11 del *Códice Florentino* el cereal se define como *tomiyo*, “nuestros huesos” (CF XI: 279). Con respecto a la dimensión religiosa, sin lugar a duda el autor que nos ha dejado las huellas más profundas de la relación que el hombre tenía con el cereal es Bernardino de Sahagún. Los alimentos a base de maíz, sazonados de diferentes maneras, representaban la ofrenda más común presentada a los seres divinos (CF II: 194). Cabe mencionar también que se trataba de un alimento compartido por la familia del *tlamani* –el que había capturado un cautivo– después de los rituales sacrificiales de la veintena de Tlacaxipehualiztli. En efecto, el caldo con que se comía la carne del cautivo sacrificado –denominado *tlacatlaolli*<sup>3</sup> iba acompañado precisamente por granos de maíz (CF II: 49).

La característica más significativa del maíz –en la que se centrará este trabajo– es el hecho de que era percibido como un ser vivo por parte de los antiguos nahuas. En uno de los pasajes más significativos del Libro V del *Códice Florentino* (CF V: 184), los informantes nahuas del fraile describen el proceso de cocción de los granos de maíz. Al momento de echarlos en la olla con las cenizas, la mujer tenía que soplar en ella, para que el maíz no se asustara por el calor. Además, si alguien encontraba granos de maíz esparcidos por el suelo, los recogía con mucho cuidado. De hecho el maíz hubiera podido

<sup>1</sup> En este artículo se presentan los primeros resultados de la investigación que hemos llevado a cabo durante nuestro año de Posdoctorado BRIC -Bureau des Relations Internationales et de la Coopération en la Université Libre de Bruxelles (Bélgica), año académico 2013/2014. Agradecemos Dominique Raby por sus comentarios.

<sup>2</sup> Por cuestiones de espacio, sería imposible mencionar aquí todas las publicaciones que se han enfocado en el estudio del maíz como alimento principal de la dieta prehispánica y como entidad sobrenatural de los antiguos nahuas del Posclásico. Para un enfoque general véase por ejemplo Heyden (2001) y Staller (2010).

<sup>3</sup> Esta palabra se traduce como “maíz desgranado de hombre” (*tlacatl*: hombre; *tlaolli*: maíz).

quejarse, siendo tan maltratado, y pedir la llegada de hambrunas violentas para castigar a quien lo menospreció. En otro pasaje del Libro VI (Sahagún 1989 I: 454), se dice que la olla donde se cuece el maíz “canta”. Lo arriba expuesto bien demuestra que este alimento claramente se consideraba vivo.

En la liturgia mexicana el cereal se encontraba presente también bajo la forma de granos, de tallos, de mazorcas y de masa. A lo largo del ciclo festivo del año solar, rituales agrícolas determinados preveían el derrame de sus semillas hacia las cuatro direcciones cósmicas. Los granos de cuatro colores eran luego recogidos con vehemente codicia por el público, ya que se habían convertido en las semillas utilizadas para realizar la siembra de la futura temporada (CF II: 124; Durán 1984 I: 154-155). En Huey Tozoztli, mes consagrado a los dioses de la agricultura y a los Tlaloque, se recogía en la milpa un tallo de maíz joven y se le ataviaba como el dios Cinteotl; luego se le presentaban ofrendas. En este mismo mes, unas muchachas llevaban al templo de la diosa Chicomecoatl grupos de siete mazorcas de maíz envueltas en papel salpicado con *olli* líquido (CF II: 63-64)<sup>4</sup>.

La finalidad de este trabajo es el análisis de los rituales festivos nahuas donde se utilizaba masa de maíz, la *yotextli*, no concebida como comida divina, sino como ingrediente ritual. A pesar de su presencia en contextos litúrgicos específicos, su significado así como el estudio de las personas involucradas en su preparación, uso y consumo, no ha llamado la atención de los investigadores. La molienda del cereal y el proceso de nixtamalización previo a la preparación de la masa para las tortillas son fenómenos que han sido descritos de manera detallada en las fuentes documentales, así como estudiados por disciplinas como la arqueología y la antropología (Katz *et al.* 1974; Vargas 1997; Long Towell 2008). En cambio, en el panorama de los estudios religiosos, este alimento se menciona nada más de paso en análisis enfocados en temas más generales, como la interpretación de los ritos de una veintena (Graulich 1999; Carrasco 2002; Baudez 2010, entre otros)<sup>5</sup>. En otras, se confunde la presencia de masa con la de granos de maíz (Seler 1963 I: 119). Por esta razón, en este artículo proponemos un acercamiento a este componente vegetal, tomando como punto de partida su análisis lingüístico, su significado y las descripciones otorgadas por los textos del siglo XVI. Asimismo, nuestra investigación estará enriquecida por la consulta de los documentos pictográficos, así como por la literatura etnográfica contemporánea, misma que actúa a menudo como “puente” entre la dimensión religiosa prehispánica y la actual, y como soporte para la comprensión de acontecimientos rituales determinados. El cruce de estas tres tipologías de fuentes nos permitirá proponer algunas hipótesis acerca del simbolismo intrínseco de este alimento. Este tema nos llevará a recorrer también las fuentes antiguas y contemporáneas acerca de las implicaciones simbólicas de la presencia o ausencia de cal o cenizas en el proceso de preparación del maíz.

<sup>4</sup> *Olli* es la denominación nahua de la goma natural obtenida de la savia de plantas específicas, como el árbol de caucho (*Olcuahuitl* en náhuatl, *Castilla elastica*). Sus usos rituales eran numerosos. Entre ellos, destaca su empleo en la liturgia de los dioses acuáticos, para pintar los cuerpos de las representaciones vivientes, de las efigies o para salpicar los papeles que luego se quemaban como ofrenda.

<sup>5</sup> Como veremos en las páginas siguientes, en un artículo reciente Guilhem Olivier (2012) ha ahondado más en el tema, con base en el estudio de las prácticas adivinatorias de los antiguos nahuas.

## LA YOTEXTLI COMO INGREDIENTE RITUAL: ACERCAMIENTO LINGÜÍSTICO Y FUNCIONES

Para comprender el simbolismo de la *yotextli* es fundamental empezar por un acercamiento completo a su definición y características. El proceso de elaboración del maíz como base para la preparación de alimentos es un tema central en el sistema culinario mesoamericano. Cuando se realizaba el tratamiento de la nixtamalización, se cocía el maíz en agua con una proporción fija de cal. El origen náhuatl de esta palabra es *nextamalli*, formada por *nextli*, “ceniza”, y *tamalli*, pan de masa de maíz relleno. Una vez cocinados –exactamente como hoy en día– los granos se dejaban reposar para que se hincharan y así se pudiera separar el pericarpio del maíz con solo ser lavado y frotado. Este proceso facilitaba la molienda del cereal, cuyos granos, amalgamados, formaban la masa. La cocción del maíz en agua con cal mejoraba la calidad nutricional, efectuando cambios químicos en el grano, representados por el aumento de la concentración de calcio, de fósforo y de hierro (Vargas 1997: 97-104; Long Towell 2008: 131-134).

Ahora bien, la palabra *yotextli* está formada por el vocablo *textli* al que se le agrega la raíz *yo-*, misma que ha sido interpretada de maneras diferentes con base en los diccionarios consultados. En efecto, si el término *textli* ha sido traducido de manera coherente y unívoca como “masa de harina” o “harina de maíz”<sup>6</sup>, la interpretación de la raíz *yo-* no siempre está explicada. En el vocabulario de Molina (2008: ff. 68r, 136r) se encuentran dos opciones, estas son *yotextli* y *yoltextli*. La definición es simplemente la de “harina”. Siméon (1963: 178-179) traduce “farine” y agrega que la raíz *yo-* es la del vocablo *yollotl*, “corazón”. En cambio, Wimmer (2006, s.v. *yoltextli*) proporciona las dos opciones, *yotextli* y *yoltextli*, y propone como origen de la raíz *yo-* el término *yol-li*, “vida”. La misma duda etimológica se encuentra en el artículo redactado por Diguét (1910: 15-16) cuando, describiendo la preparación del *yolloatl* o *yolatl* (“agua del corazón” o “agua de vida”), otorga como significado de la raíz *yol* las palabras *yollotl* o *yoli*. ¿Qué implica la presencia de esta raíz agregada al vocablo *textli*? Resulta interesante redactar un inventario de otras palabras marcadas por la misma raíz y pertenecientes a la dimensión culinaria del maíz. Así, descubrimos que el *yolatl* antes citado era una bebida a base de maíz crudo –esto es, no nixtamalizado– y molido (Diguét 1910: 15-16). Asimismo, las tortillas *yotlaxcalli* eran tortillas hechas

<sup>6</sup> En el diccionario de Molina (2008: f. 112v) *textli* se traduce como “masa de harina”. Karttunen (1992: 238) sigue la misma traducción pero agrega que este término estaría relacionado con *teuhtli*, polvo, y el verbo *teci*, moler. Siméon (1963: 489) otorga como definición “Farine, chose moulue”. Wimmer (2006, s.v. *textli*) traduce “farine de maïs” pero también proporciona la definición de Molina. Castillo Farreras (1972: 205) igualmente traduce este término como “masa de harina”. En este trabajo adoptamos la denominación general de “masa”, esto debido al hecho de que la textura común de los granos de maíz molidos es una pasta húmeda. El polvo de maíz –lo que podemos definir “harina”– es el resultado de una tostadura previa a la trituración. Este proceso no está documentado en las fuentes del siglo XVI consultadas para este trabajo. Agradecemos los investigadores del CONABIO, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad del Gobierno de México por sus explicaciones (comunicación personal, septiembre de 2014) así como Pablo Valderrama (Centro INAH-Veracruz) por sus comentarios acerca de las denominaciones de la masa de maíz (*textli*) entre los nahuas de Cuetzalan, Puebla (comunicación personal, abril de 2015).

con maíz que no había sido nixtamalizado<sup>7</sup>. Una vez más, los *yotamalli* eran tamales preparados sin el proceso de nixtamalización (CF X: 69). El *yollatolli* era un atole de maíz molido sin cal cuyas propiedades eran las de equilibrar la pérdida excesiva de líquidos corpóreos (CF XI: 142, 144, 154). En las *Relaciones geográficas del siglo XVI* de Tlaxcala (1986: 205) se reiteran los datos recogidos, ya que un pasaje del texto explica que: “No comían carne ni legumbres al tiempo que hacían estas penitencias, sino pan sin levadura ni otra mixtura alguna, que llaman los naturales *yoltamalli*”. Con base en este análisis lingüístico, podemos concluir que la *yo(l)textli* estaba hecha de maíz que no había sido nixtamalizado.

Ahora bien, en otro pasaje del Libro IX, la *yotextli* está acompañada por otra denominación, es decir *tlaoitextli*, masa de maíz (CF IX: 70). A pesar de que Wimmer (2006, s.v. *tlaoilli*) traduce la palabra *tlaoilli* –maíz– simplemente como “grains de maïs, maïs égrainé”, Molina (2008: f. 130r) otorga un significado más específico, ya que proporciona la traducción de “maíz desgranado, curado y seco”<sup>8</sup>.

Con respecto a la textura de esta masa, los informantes de Sahagún la comparan con la de una pluma –*ihuitl*– de un plumón –*tomiyotl*–, con la de la sustancia llamada *axin* o con el adobe (CF X: 90; Sahagún 1997: 63)<sup>9</sup>. Sin embargo, no se trata de un caso aislado, ya que los mismos vocablos se acoplan también para describir los granos de amaranto molidos en el metate, utilizados para elaborar la efigie de *tzoalli* de Huitzilopochtli, en la veintena de Toxcatl (CF XII: 51). Así que, de manera general, parece que las sustancias molidas muy finamente o muy suaves se definían *ihquin ihuitl*, o *ihquin axin* en el idioma náhuatl<sup>10</sup>. Cabría preguntarse también si el uso de la *yotextli* presupone que estuviera bajo la forma de harina –es decir, de granos de maíz tostados y molidos– o de masa húmeda, obtenida agregando agua. Para obtener esta información –misma que nos llevará al estudio pormenorizado de su simbolismo– hay que asomarnos a las descripciones de las fiestas de las veintenas del año solar mexicana.

Según el *Códice Vaticano A* (1996: f. 42v) en el mes de Atlcahualo se realizaba un rito de adivinación cuyo objetivo era prever la futura temporada. Se abría el intestino de uno de los niños sacrificados y se ponía dentro masa de maíz y frijoles. Éstos se colocaban dentro de una caja de piedra y después de cuatro días se miraba el contenido: si la masa estaba podrida, el año iba a ser bueno, si no, el año iba a ser malo<sup>11</sup>.

<sup>7</sup> Estos panes se ofrendaban y consumían durante la veintena de Tlacaxipehualiztli y en ocasión del día 1 Flor consagrado a Macuilxochitl-Xochipilli (Sahagún 1989: 50; CF II: 49).

<sup>8</sup> Karttunen (1992: 287) también retoma el diccionario de Molina, así como Siméon (1963: 569) y Anderson y Dibble (CF IX: 70). En la versión en español de la *Historia general*, las *huilocpalli* se definen como “tortillas como empanadillas que hacían de maíz sin cocer” o “tortas que llaman *huilocpalli* de maíz molido, sin cocer, hechas” (Sahagún 1989 I: 111; II: 577). Las mismas se mencionan en el *Códice Vaticano A* (1996: f. 43r).

<sup>9</sup> Se trataba de una sustancia amarilla y cerosa obtenida aplastando y cociendo un insecto llamado precisamente *axin* (CF X: 90; CF XI: 132).

<sup>10</sup> Las yemas de la yerba *tzompoton* y las de la caña *ihuixochitl* también se comparan con las plumas (CF XI: 184, 211).

<sup>11</sup> En el texto original, en italiano, se encuentra la palabra “semola de maíz”. La semola es precisamente el producto de la molienda de los cereales. Anders y Jansen otorgan como traducción “masa de maíz” (Anders y Jansen 1996: 202-203). Otro rito adivinatorio muy parecido se encuentra descrito por Muñoz Camargo (2002: 165-166) en su *Historia de Tlaxcala*. Durante las cacerías, se capturaban venados o jabalís, luego se les arrancaba el corazón y se les abrían los intestinos. Si adentro se hallaban yerbas verdes o granos de maíz y frijoles, era señal de que el año iba a ser muy abundante. En cambio, si solo se hallaban yerbas secas, era señal de que habría mucha hambre. Agradezco a Guilhem Olivier haberme proporcionado esta información (comunicación personal, noviembre de 2014).

En Tozoztontli los *xipeme* (los penitentes que llevaban durante veinte días las pieles de las víctimas desolladas en la veintena precedente de Tlacaxipehualiztli) acababan con su voto. Se iban entonces al templo de Xipe Totec, en el “lugar donde se bañaban” (*innealtiayan*) los sacerdotes (CF II: 56), muy probablemente en el *calmecac* anexo (Mazzetto 2014: 124-125). En este lugar, se lavaban la cara y el cuerpo –sucios por la grasa que la piel había dejado– utilizando *yotextli*. El baño no consistía en frotar el cuerpo, sino en golpear con la mano y dar cachetadas (CF II: 58-59). La versión en español especifica que los penitentes se lavaban “con agua mezclada con harina o con masa de maíz, y de allí iban a bañarse en el agua común [...] Decían que así salía la grosura del pellejo que había traído vestido” (Sahagún 1989 I: 112). En el pasaje correspondiente del *Libro de los Ritos* de Durán (1984 I: 100), el dominico explica que los que desnudaban y lavaban los *xipeme* eran los sacerdotes.

En Ochpaniztli, la *yotextli* aparece a la víspera del sacrificio de la *ixiptla* de Toci-Teteo Innan. Al atardecer, la futura víctima, acompañada por las mujeres médicos, iba a pasear en el *tianquiztli*, el mercado de la ciudad. Sus acompañantes, así como los sacerdotes de la diosa Chicomecoatl, la rodeaban. La víctima, parada en medio de esta procesión, se ponía luego a esparcir<sup>12</sup> harina de maíz. De esta manera, realizaba el rito denominado “*itianquiz quicza*”, “ella pisa su mercado”, mismo que se encuentra mencionado en los *Primeros Memoriales* (CF II: 111; Sahagún 1997: 62). La versión en español dice que la *ixiptla* “sembraba harina de maíz por donde iba, como despidiéndose del tiánquez” (Sahagún 1989 I: 148).

En Teotl Eco, a la víspera de la fiesta, a medianoche, los ministros de culto se ponían a preparar *yotextli*. La apretaban mucho y le daban una forma circular. Luego se ponía sobre una estera. Durante toda la noche, el gran sacerdote de Huitzilopochtli iba a controlar la *yotextli*, esperando la señal de la llegada de su dios. Cuando la divinidad se manifestaba, el sacerdote encontraba la huella pequeña de un pie sobre la harina o en su borde. El texto en náhuatl agrega que, cuando el dios estaba parado encima de la harina, ésta se quebrantaba (CF II: 128). Según los *Primeros Memoriales* la harina era muy pura, como plumón. Había sido moldeada suavemente como si fuera adobe (Sahagún 1997: 63)<sup>13</sup>. En sus *Memoriales*, Motolinía relata que la veintena estaba consagrada a Huitzilopochtli y Tezcatlipoca. Se molía mucho maíz y la harina se ponía sobre unos cueros en el templo. La señal del pie de los dioses encima de la harina decretaba el inicio de las celebraciones colectivas. La masa era comida por los sacerdotes como si fuera “pan bendito”, mientras que en Texcoco se cocía, se “hacía pan” y era enviada al *tlatoni* (Motolinía 1971: 51-52). En cambio, según Durán (1984 I: 153, 277-278) se trataba de un recipiente de masa, preparada por las sacerdotisas del dios. Se ponía en el templo “a partir de las siete de la noche”. Los sacerdotes vigilaban su contenido hasta que aparecía un pie de niño o algún cabello. Todo el día de la fiesta se comía pan hecho con el mismo género de masa que estaba en el recipiente. En *The Tovar Calendar* (1951: 29), la noche de la víspera del último día del mes, en el tem-

<sup>12</sup> El verbo empleado en este pasaje es *tetepehua*, es decir, “derramar, esparcir, sembrar” (Wimmer 2006, s.v. *tetepehua*).

<sup>13</sup> La comparación con el adobe es interesante. Entre los nahuas de la Huasteca veracruzana (Gómez Martínez 2014) la palabra *xamitl*, adobe, es el nombre con el que se conoce a la masa de maíz hecha con elote tierno.

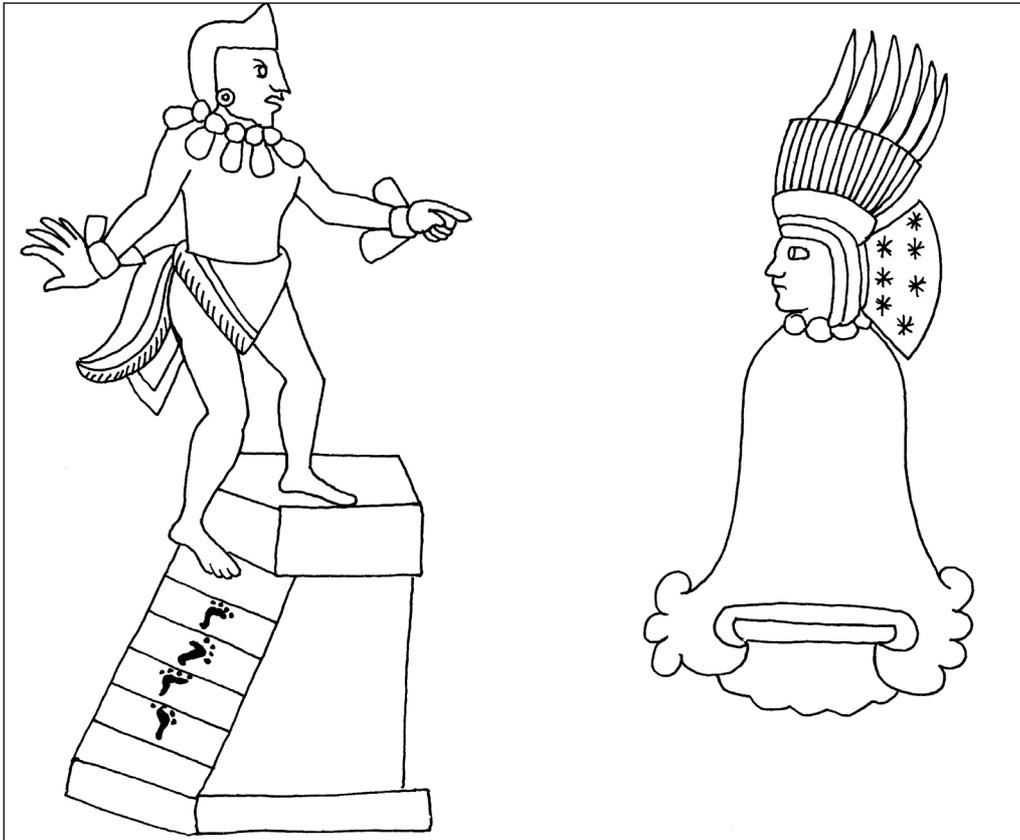


Fig. 1 Veintena de Teotl Eco. *The Tovar Calendar* 1951: lám. 10. Redibujado por la autora.

plo elaboraban un montón de masa de maíz en forma de base o pedestal, delante del cual ponían unas gradas. Luego se cubría la masa con una vasija. A las once de la noche los sacerdotes quitaban la vasija y descubrían las pisadas del pie de un niño. La imagen muestra a un sacerdote parado sobre una escalerita en donde se ven huellas de pies. El ministro de culto está mostrando con el dedo algo que está frente a él. Del otro lado de la lámina, aunque casi completamente borrada, se ve la representación convencional de una montaña y encima la cabeza de un dios. Sin embargo, no se trata de Huitzilopochtli, ya que la figura lleva el adorno de cabeza hecho de papel plegado y decorado con gotas de *olli* líquido, típico de los dioses acuáticos (Fig. 1). En las *Costumbres...* (1945: 49) la masa de maíz está sustituida por el *yauhtli* (*Tagetes lucida*), molido y seco. Se ponía en una jícara en frente de la efigie del dios, a partir de medianoche. Cuando la divinidad bajaba a la tierra, los sacerdotes encontraban huellas de “pies de gallos, leones” y otros animales<sup>14</sup>.

<sup>14</sup> Se trata de una referencia a los dobles animales de las divinidades nahuas. Queda claro que ni los gallos ni los leones eran animales mesoamericanos. Probablemente hay que interpretar esta frase como una referencia a la presencia de huellas de guajolotes y jaguares, los dos animales más parecidos a las versiones occidentales mencionadas por el cronista.

La *Historia* de Durán nos proporciona una descripción en la que la masa de maíz se utilizaba con objetivos rituales afuera del ciclo festivo del año solar. Se trata de la inauguración del nuevo acueducto que permitió traer a México-Tenochtitlan el agua de Coyoacan. Un dignatario, ataviado como la diosa de las aguas Chalchiuhtlicue, llevaba unas sonajas “hechas a manera de tortuga” y una bolsa de harina de maíz azul. Daba la bienvenida al agua con un discurso ceremonial, luego echaba en ella *yotextli*. Mientras derramaba la harina, tocaba sus sonajas dando saltos y vueltas. Los otros ministros del culto ofrecían también sangre de codornices y de niños, *olli*, copal derretidos y animales acuáticos (Durán 1984 II: 375-376).<sup>15</sup>

Esta primera muestra de contextos rituales nos permite formular la hipótesis de que la *yotextli* se haya utilizado en forma de harina seca, cuyos granos habían sido tostados y luego molidos –por ejemplo, cuando se usaba en lugar de agua en Tozoztontli o se esparcía en el *tianquiztli* en Ochpaniztli–, pero también como masa de harina mezclada con agua, en el rito de Teotl Eco, lo que corresponde a la preparación habitual de la masa de maíz.

Veintena de Atlcahualo				
Fuente	Lugar	Personas involucradas	Momento de utilización	Actividades
<i>Códice Vaticano A</i>	?	Sacerdotes, <i>imixiptlahuan</i> de los tlaloque	?	La masa de maíz y los frijoles se ponían en el intestino de uno de los niños sacrificados para adivinar la futura temporada
Veintena da Tozoztontli				
Sahagún (CF)	Templo y <i>calmecac</i> de Xipe Tótec	<i>Xipeme</i> ; ministros de culto [Durán]	?	Los <i>xipeme</i> se limpiaban la cara y el cuerpo con <i>yotextli</i>
Veintena de Ochpaniztli				
Sahagún (CF)	El <i>tianquiztli</i>	<i>Ixiptla</i> de Toci-Teteo Innan; mujeres médicos; sacerdotes de Chicomecóatl	Atardecer de la noche antes del sacrificio.	La <i>ixiptla</i> de Toci-Teteo Innan esparce <i>yotextli</i> en el <i>tianquiztli</i> en el ritual “ <i>itianquiz quicza</i> ”
Veintena de Teotl Eco				
Sahagún (CF)	El templo de Huitzilo-pochtli	Los realizadores de la masa; el sacerdote <i>Teohua</i>	Noche antes del día de la fiesta y de la llegada de los dioses	La <i>yotextli</i> se pone en una estera; la llegada del dios hace aparecer una huella de pie en la harina

<sup>15</sup> La *Crónica Mexicana* de Tezozómoc menciona, en el mismo pasaje, la presencia de “polvos azules” (Tezozómoc 2001: 351-352). Es interesante constatar la relación entre el color de la masa y su uso ritual, pues su tonalidad azulada remitía a la dimensión acuática.

Durán ( <i>Historia de las Indias- Libro de los Ritos</i> )	El Templo de Huitzilopochtli	Los sacerdotes del dios	La tarde de la víspera de la fiesta	La masa se pone en una jícara. La llegada de Huitzilopochtli se marca con una huella de pie de niño o un cabello
<i>Códice Tovar</i>	El Templo de Huitzilopochtli	Los sacerdotes del dios	La noche antes de la fiesta, hasta las once de la noche	Se elabora un montón de masa luego cubierta con una vasija. La llegada de Huitzilopochtli deja unas huellas de pie de niño
<i>Costumbres</i>	?	Los sacerdotes del dios	A partir de media noche de la víspera de la fiesta	En lugar de <i>yotextli</i> hay yerba <i>yauhtli</i> , molida y seca
<b>Inauguración acueducto de Coyoacan</b>				
<i>Historia</i>	?	Dignatario- <i>ixiptla</i> de Chalchiuhtlicue y sacerdotes del dios del agua	En el momento de la inauguración del nuevo acueducto	Derrame de harina de maíz azul, sangre de codornices y de niños, gotas de <i>olli</i> y copal derretidos, animales acuáticos

Aunque los informantes de Sahagún no especifican a qué hora los *xipeme* se iban a bañar en la cerca del Yopico, vale la pena poner en evidencia la identificación entre los lugares denominados *nealtiayan* –el lugar mencionado en el pasaje relativo a Tozoztontli– y las *ayauhcalli*, las “casas de niebla”. Se trataba de santuarios acuáticos donde los sacerdotes de los dioses de la lluvia iban a realizar sacrificios, penitencias y abluciones. Estos baños rituales purificadores tenían lugar a menudo entre el atardecer y el amanecer (Mazzetto 2014: 123-134), por lo que consideramos muy probable que el rito de Tozoztontli haya tenido lugar precisamente en la noche. Con respecto de los actores sociales involucrados, se trataba de manera sistemática de los ministros del culto y de las *imixiptlahuan*, las representaciones vivientes de las divinidades.

## EL SIMBOLISMO DE LA YOTEXTLI: EL MAÍZ VIVO

Para entender cómo se concebía la *yotextli* en el conjunto de los alimentos utilizados en forma ceremonial por los antiguos nahuas tenemos que centrarnos más que nada en la falta del proceso de nixtamalización. A este respecto, la descripción de la fiesta venusina de Atamalcaliztli nos proporciona una clave de comprensión fundamental. En efecto, se describe la realización de un ayuno. Durante este periodo, el maíz se comía sin agregar cal, sal y chile. Ahora bien, se trataba de una costumbre ritual habitual, durante los días de penitencia (Sahagún 1989 I: 50; Durán 1984 I: 136; *Relaciones geográficas del siglo XVI: Cempoala* 1986: 76), sin embargo, en este pasaje los informantes nahuas explican que:

*Ic moceujtiuia in tonacaiutl, in chicuexiuhlica: ipampa qujlmach cenca tictlahijoujltia, inic tiqua, in ticchilhuja, in tiquiztauja, in tictequjxqujuja, in motenexuja: in juhqujma ticatzonmjctia ynic ticnemjtia: qujlmach ic mopilqujxtitiuja, in tonacajutl, ynjc iuhqujn muchoaia (CF II: 178).*

Así se hacía descansar el maíz, cada ocho años. Porqué se decía que le ocasionábamos mucho tormento, porqué lo comimos, le ponemos chile, sal, salitre, cal: es como si lo cansáramos hasta morir, así lo hacemos revivir, se decía que así el maíz rejuvenecía, cuando se hacía eso (trad. de la autora de la versión en inglés propuesta por Anderson y Dibble).

La versión en español dice:

Decían que este ayuno se hacía por dar descanso al mantenimiento, porque ninguna cosa en aquel ayuno se comían con el pan, y también decían que todo el otro tiempo fatigaban al mantenimiento o pan porque mezclaban con sal y cal y salitre; y así lo vestían y desnudaban de diversas libreas, de que se afrontaba y envejecía, y con este ayuno se remozaba (Sahagún 1989 I: 181).

Según Anderson y Dibble el significado del verbo *ticatzonmictia* es que “*as we tired it to death*”, en el sentido de “cansar el maíz hasta que se muriera” (CF II: 178). Según la traducción proporcionada por Garibay, luego retomada por Jiménez Moreno, el sentido es el de “maltratar la fuerza al maíz” (Sahagún 1974: 65). Por fin, Sullivan traduce: “*it was as if we had killed it*”, es decir, “es como si lo matáramos” (Sahagún 1997: 69). En la crónica del franciscano se esboza una dicotomía muy sugerente: el maíz vivo, fuerte, joven, desnudo –esto es, no nixtamalizado– y el maíz muerto, débil, viejo y vestido –esto es, el maíz nixtamalizado–.

Esta lógica dual parece expresarse también en la dimensión pictográfica, en el acervo de documentos pictóricos pertenecientes a la tradición de México central. Consideremos la lámina 43 del *Códice Borgia* (1993). Su contenido ha sido relacionado con el maíz, ya que la escena se desarrolla dentro de una cerca decorada con mazorcas de maíz de cuatro colores y rayos solares. En las dos esquinas inferiores hay dos personajes femeninos, sentados de rodillas (Figs. 2 y 3). Llevan a cuestas un niño con los ojos cerrados. Enfrente de ellos está una piedra de moler llena de masa de maíz. El alimento está pintado de blanco con puntitos rojos, de él salen cinco circulitos, símbolo de su preciosidad<sup>16</sup>. Según Seler (1963 II: 48), en esta lámina se representa a la región del Oeste, esto es, la tierra de origen del maíz. El investigador alemán interpreta a los dos personajes femeninos como las diosas del maíz y del agua. El niño sería una representación del dios juvenil del maíz, muerto ya que se encuentra en el Inframundo. Los circulitos que salen de la masa –también se-

<sup>16</sup> La misma masa se encuentra representada en la parte superior de la lámina. Sale de dos recipientes donde se hallan dos mazorcas de maíz. Es el alimento de los dos personajes masculinos representados en frente de cada jícara, interpretados por Seler (1963 II: 48) como el Quetzalcoatl negro y otro dios parecido pero con el espejo humeante de Tezcatlipoca en la sien. Dos flujos –azul y ocre– unen los vasos de comida y las bocas de las dos entidades divinas.

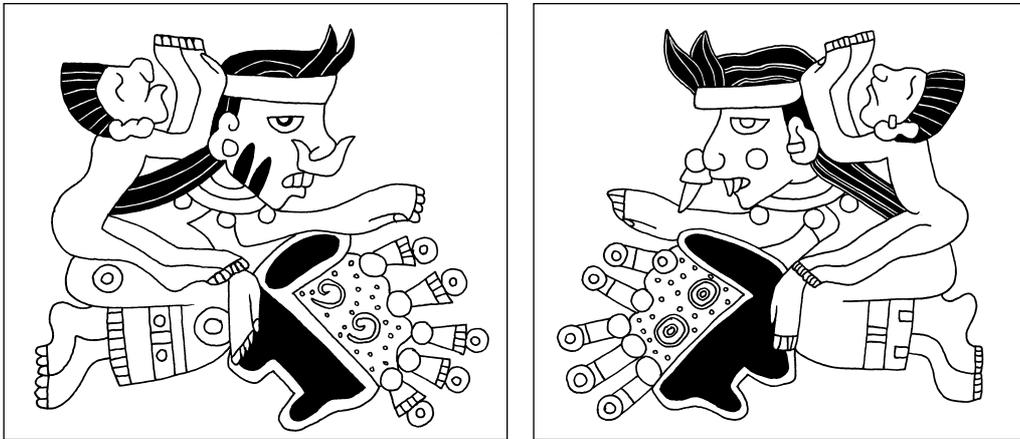


Fig. 2, Fig. 3 Personajes femeninos moliendo masa de maíz. *Códice Borgia* 1993: lám. 43. Redibujado por la autora.

gún Anders, Jansen y Reyes García (1993: 232)– serían *chalchihuitl*. En la interpretación proporcionada por Boone (2007: 202-203), esta lámina representaría la aventura mítica relativa al descubrimiento del maíz, descrita en la *Leyenda de los Soles*. En este episodio, los dioses andan en busca del alimento que hubiera podido sustentar a los seres humanos. Quetzalcoatl, bajo la forma de una hormiga negra, descubre el maíz guardado dentro del Tonacatepetl. Cuando Quetzalcoatl lleva el maíz a Tamoanchan, los dioses mascan sus granos y los dan de comer a los hombres. Así, el maíz se volverá la verdadera fuente de sustento para la humanidad. Nanahuatl y los dioses acuáticos fulminan el cerro, del que salen el maíz de cuatro colores, así como el amaranto y los otros alimentos indispensables para la vida humana (*Leyenda de los Soles* 2011: 177-181). Boone (2007: 202-203) considera que los personajes representados en las esquinas inferiores de la lámina son diosas que están moliendo el maíz para luego darlo de comer a los hombres.

Nos parece fundamental centrarnos en la representación de la masa de maíz y en su color. En efecto, se trata del mismo motivo utilizada para representar a los huesos. Un ejemplo muy conocido es el cuerpo del dios del país de los muertos, Mictlantecuhtli. Toda su figura, cuando se representa todo como esqueleto, o su cabeza en forma de cráneo, que a veces se dibuja sola, se representan blancos, con pequeños círculos rojos (Fig. 4)<sup>17</sup>. Otros personajes pintados en los documentos pictográficos son descritos como muertos precisamente porque su piel está caracterizada por la misma textura. En la lámina 34 del *Códice Borgia* (1993), el dios Xolotl está realizando un sacrificio. El corazón de la víctima es blanco, con puntos rojos, y el dios lo entrega a dos diosas *tzitzimime*. Los autores que comentaron esta lámina lo definen como un corazón color hueso (Seler 1963 II: 23; Boone 2007: 189-190). En la lámina 41 Quetzalcóatl también está representado con el cuerpo blanco con puntos rojos, mismo que ha sido interpretado como “color hueso” (Seler 1963 II: 43) y “asociado a los muertos” (Boone 2007: 200). En cambio, Anders, Jansen y Reyes

<sup>17</sup> Véanse por ejemplo el *Códice Laud* (1994: lám. 27) y el *Códice Vaticano B* (1993: láms. 11-12, 19-20). También el *Códice Borgia* (1993: láms. 56, 73).

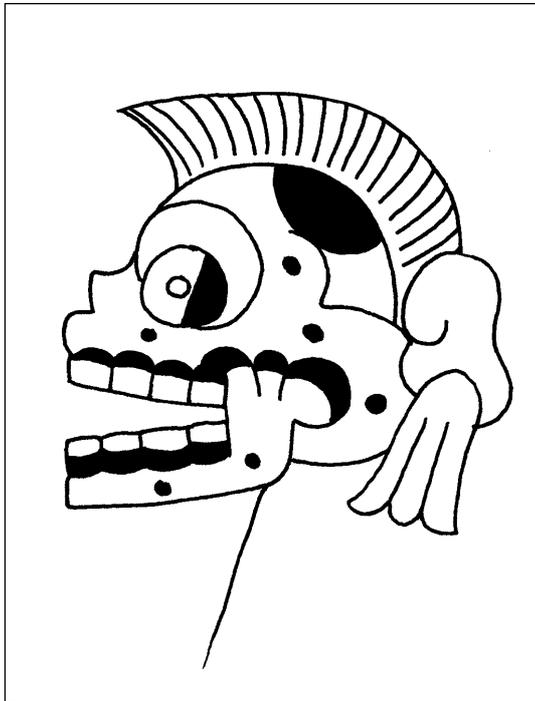


Fig. 4 Mictlantecuhtli. *Códice Laud* 1994: lám. 44 (detalle). Redibujado por la autora.

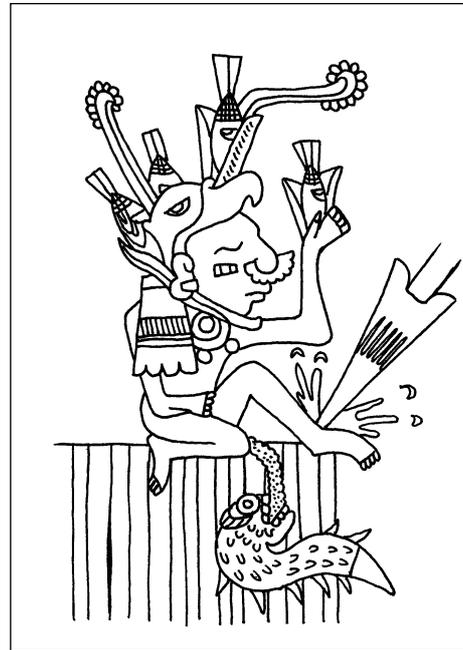


Fig. 5 El dios Cinteotl herido por el Tlahuizcalpantecuhtli rojo. *Códice Borgia* 1993: lám. 54 (detalle). Redibujado por la autora.

García (1993: 227) asocian esta pintura corporal con la representación gráfica de la masa de maíz o del granizo, mientras que según Milbrath (2013: 90) se trataría de la representación de sarampión o viruela. Otro ejemplo muy interesante se encuentra en la esquina inferior izquierda de la lámina 54. El Tlahuizcalpantecuhtli rojo está hiriendo al dios del maíz Cinteotl con un enorme dardo (Fig. 5). Éste está arrodillado en una milpa, unos gusanos están comiendo las mazorcas. Cinteotl tiene los ojos cerrados y una tira blanca con puntos rojos sale de entre sus piernas, un gusano la devora. Una vez más, Seler (1963 II: 122) relata que “unas rayas pintadas del color del hueso, es decir, con puntos blancos y rojos, parte de la región del pene”<sup>18</sup>. La relación entre la masa de maíz y los huesos reitera la dicotomía entre maíz vivo y fuerte y maíz muerto y débil. Tomando como punto de partida la teoría de Boone sobre la relación existente entre el contenido de la lámina y el contexto cosmogónico relacionado con la génesis del ser humano y el mito del descubrimiento y preparación del maíz como alimento fundamental del hombre, la que vemos representada aquí en la lámina 43 es posiblemente una masa de maíz molida y nixtamalizada –y por ello débil, representada con el color de los huesos–, esto es, el cereal como alimento ya perfectamente consumible por la humanidad. Por el contrario, la harina o masa de maíz no nixtamalizada no era un alimento consumido de forma habitual, sino destinado a ser comido en recurrencias rituales y penitenciales específicas.

<sup>18</sup> En cambio Batalla Rosado (2008: 421) considera que la “esencia de la vida”, es decir, el corazón, se representa de la misma manera que la “podredumbre del dios de la muerte”.

La relación entre el maíz y los huesos remite a la génesis del ser humano. La asimilación entre harina de maíz, huesos y sangre es un tema fundamental en la mitología mesoamericana. En el *Popol Vuh* (2013: 103-104), el maíz se vuelve “la carne y la sangre” de los hombres. En el episodio relativo a la destrucción de Vucub Caquix, los gemelos lo convencen a sustituir sus dientes con otros de “hueso molido”. Pero estos no eran más que granos de maíz blanco. Igualmente, cuando los señores de Xibalbá piden que los hermanos sean matados, especifican: “Luego conviene moler sus huesos en la piedra, como se muele la harina de maíz; que cada uno sea molido [por separado], en seguida arrojados al río” (*Popol Vuh* 2013: 38, 93).

La interpretación iconográfica de la lámina 43 presentada aquí, y la relación entre masa de maíz nixtamalizada –mezclada con cenizas– y la creación del hombre, parece confirmada por las investigaciones realizadas por Guilhem Olivier acerca de los métodos de adivinación entre los antiguos mexicanos. Con base en comparaciones detalladas con prácticas adivinatorias indígenas, desde el siglo XVI hasta la actualidad, el autor subraya el papel fundamental de las cenizas –y a veces de la cal– como material revelador de los destinos de los seres humanos pero también como elemento creador de la humanidad (Olivier 2012: 160-163). Los *Anales de Cuauhtitlan* (2011: 31; Olivier 2012: 160) relatan que los hombres habían sido creados a partir de cenizas, y el dios responsable de estas creaciones era Quetzalcoatl. Asimismo, Mendieta (1980: 78; Olivier 2012: 161) describe el mito en el que Xolotl baja al Inframundo para pedir a Mictlantecuhtli los huesos y las cenizas de los muertos anteriores para crear la nueva humanidad. Rociando su sangre sobre los huesos y las cenizas los dioses logran crear un hombre y una mujer. El investigador francés compara la mezcla de huesos y cenizas con la de harina de maíz y cenizas –o cal–, esto es, precisamente el nixtamal, la base de la alimentación indígena. A partir de esta importante equivalencia entre harina de maíz, cenizas y huesos, podemos concluir que en un contexto sumamente creador como el de la lámina 43, esta “masa de huesos” remitiría a la vez a la presencia de cenizas, (¿tal vez al proceso mismo de nixtamalización?) y a los materiales con los que se ha elaborado la carne del hombre actual.

No cabe la menor duda de que las diferentes formas en que los nahuas –antiguos y contemporáneos– concebían el maíz es un tema sumamente importante y documentado en Mesoamérica<sup>19</sup>. En este contexto, nos interesa llamar la atención sobre el concepto de un maíz “joven”, “fuerte” y “puro”, ya que la misma dinámica de oposición se encuentra presente entre los Mixes de Oaxaca. En la comunidad de Santa María Tlahuitoltepec se dice que al cocerlo, el maíz pierde su fuerza y la vida, esto es, se le mata. Los alimentos elaborados con maíz no nixtamalizado son exclusivamente la comida de las potencias sobrenaturales, mientras que los hombres solo consumen el cereal al que se le ha agregado cal. Hay excepciones: una es la comida preparada para celebrar los veinte días del recién nacido. Se prepara un tamal cuyo maíz no ha sido nixtamalizado, llamado “tamal verde”, *tsujxk moojk mi'iky*, mismo que debe otorgar fuerza al niño y hacerle persona.

<sup>19</sup> El maíz concebido como un ser vivo, así como la asimilación entre la vida humana y la del vegetal son conceptos extremadamente difundidos entre los grupos indígenas contemporáneos, por lo que sería imposible aquí proporcionar una lista completa de la bibliografía etnográfica existente. Véanse Petrich (1985); Broda (2004); Lupo (2009); Stresser-Péan (2009); Sandstrom (2010), entre otros.

La otra excepción es un atole especial que se prepara para revivir o rehidratar enfermos, también está hecho a base de maíz sin cal (Castillo Cisneros 2013: s.p.).

Esta metáfora del tamal “verde” remite también a las nociones de “crudo” y “joven”. Así que el empleo de harina no nixtamalizada se vincula claramente con la transmisión de fuerza y vigor. El rejuvenecimiento del cereal, cuando no se mezclaba con cal, coincide con el rejuvenecimiento de los hombres, cuando realizaban un ayuno. Quizá sea por esta razón que en el *Códice Telleriano-Remensis* (1899: 17, lám. 6v), en la descripción de la veintena de Izcalli, se menciona un ayuno, mismo que conmemoraba las tres épocas precedentes del mundo. En el texto se relata que después de esta abstinencia los hombres se volvían otra vez niños<sup>20</sup>. En Ameyaltepec (Guerrero), la ofrenda a la milpa en ocasión de las peticiones de lluvia, el 2 y 3 de mayo, está representada por un *izquiatole*, un atole de granos de maíz tostados en el comal y luego molidos en el metate, no nixtamalizados, a los que se le agrega piloncillo. Esta bebida da fuerza a la milpa y le permite aumentar su rendimiento (Good 2004: 312). En el área maya, en la época clásica así como hoy en día, la bebida denominada *sakha* se preparaba y consumía solo en contextos rituales. Estaba hecha a base de maíz que no había sido nixtamalizado, al que se le agregaba agua (Hull 2010: 246-247). Gabriel (2004: 160) relata que entre los mayas yucatecos este brebaje se preparaba y consumía en varias ocasiones rituales relacionadas con el ciclo agrícola, como las siembras del maíz y del frijol, pero también con la dedicación de una casa, un ritual contra los malos aires, la cosecha de la miel o la cacería. En particular, la tomaban los perros que iban a cazar venados en las montañas, un detalle que se vincula una vez más con el concepto de un aumento del rendimiento (Gabriel 2006). Igualmente, Carlsen y Prechtel (1991: 32) relatan que entre los tz’utujil del lago Atitlan (Guatemala), la bebida llamada *maatx* está hecha a base de harina de maíz no nixtamalizada. Metafóricamente se compara con la semilla y se consume en la época del año en la que la naturaleza necesita más fuerza para emprender su nuevo ciclo. También, el consumo de maíz por parte de los niños les permite aprender a hablar correctamente. Las madres les preparan una bebida de maíz y agua, misma que recibe el nombre de “sangre” (Christenson 2010: 580-581). En la misma región oaxaqueña citada anteriormente, en la comunidad de Calotepec, el polvo de harina de maíz no nixtamalizada se rocía encima de las ofrendas del depósito ritual (Castillo Cisneros 2013: s.p.). Esta acción recuerda la costumbre mexicana de salpicar las efigies de los dioses con sangre humana (CF II: 54; Durán 1984 I: 34; Graulich y Olivier 2004: 133)<sup>21</sup>. Esta práctica –realizada con sangre de pollo o de guajolote– aún existe en varias comunidades indígenas contemporáneas, en el Centro de México así como en el área maya (Tozzer 1941: 144-146, 155; Dehouve 2008: 322; Stresser-Péan 2009: 138-139, 174, 186, 191-192).

Con base en los ejemplos etnohistóricos, pictográficos y etnográficos presentados, nos inclinamos a pensar –con respecto de la etimología de la partícula *yo(l)*– que se trate

<sup>20</sup> El texto no menciona el consumo de alimentos a base de maíz no nixtamalizado, sin embargo, como evidenciado anteriormente, era una práctica ritual habitual.

<sup>21</sup> También la comida ofrecida por primera vez a los españoles del ejército de Hernán Cortés estaba salpicada con sangre humana, hecho que provocó la repugnancia de los recién llegados (CF XII: 21; Graulich y Olivier 2004: 121).

de la raíz de la palabra *yolli*, vida, o *yoli*, vivir. En el idioma náhuatl hay dos verbos que remiten al concepto de vivir: *yoli* y *nemi*. Como nos explica Launey (1992: 54-55), *yoli* se traduce por “estar provisto del principio vital”, mientras que *nemi* significa originalmente “moverse”. Solo después tomará también el sentido de “habitar, residir en un lugar”. Alfredo López Austin (2012 I: 187) menciona también la importancia de los conceptos de interioridad, sensibilidad y pensamiento. En este caso la vida se identifica con la sensación y la actividad mental de los seres humanos. En la visión del mundo mesoamericana el maíz es, por antonomasia, un ser vivo, animado, que tiene corazón. En las comunidades nahuas se emplea el verbo *yoltoc*, “vivo” o “está vivo”, referido al cereal, ya que remite a la idea del maíz como persona, mismo que sufre mucho para alimentar a los hombres y otorgarles fuerza. Según Good (2011: 196, 200-201), *yoltoc* sería precisamente el término más complejo que hay que explorar en cuanto característica sobresaliente de los seres vivos, esto es, su capacidad de transmitir energía vital siendo fuentes de *chichahualiztli*, “fuerza”. Según la investigadora los seres definidos como *yoltoc* son productores y multiplicadores de riqueza<sup>22</sup>. Es importante matizar la diferencia entre el concepto de “vida” y la de “corazón”. Lupo (2009: 82-84) subraya también cómo en la Sierra Norte, en las peticiones realizadas durante el ciclo agrario, el maíz se describe usando verbos que expresan claramente la vitalidad animal y humana, como *moyolcui*, “avivarse”, y *moezyotia*, “murmurarse de sangre”. Ahora bien, la forma *yolcui* significa “tomar corazón, vida o ánima”<sup>23</sup>. A pesar de que no se menciona la presencia de maíz sin nixtamalizar, entre los antiguos totonacas se preparaba una masa con la sangre de los corazones de tres niños, una semilla y *olli*. El alimento se llamaba *toyolia itlacual*, o *yolia in tlacualoz*, “comida del *yolia*”. Su función era probablemente la de fortalecer a los que lo comían (Las Casas 1967 II: 207; López Austin 2012 I: 257; Velasco Lozano 2001: 51). Consideramos que esta lógica aplica muy bien para describir el sentido de la raíz *yo(l)* de palabras como *yotextli* y de otros alimentos a base de maíz no nixtamalizado que acabamos de analizar. En Cuahuil Ehua las futuras víctimas del *tlahuahuanaliztli* se mostraban públicamente por primera vez. Luego eran llevadas al templo de Xipe Totec donde se les revelaba cómo iban a morir. Tenía lugar entonces una simulación de la muerte sacrificial y los sacerdotes les abrían los pechos con tortillas de maíz no nixtamalizado, esto es, las *yotlaxcalli* llamadas también en este contexto *yopitlaxcalli* (CF II: 45)<sup>24</sup>. 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 con el concepto de “corazón”. González González (2011: 256-257) establece una identificación entre las “tortillas de Yopi” y el dios patrón de la fiesta. Además, supone que el empleo de maíz

<sup>22</sup> En cambio, Chamoux (2011: 161, 177) clasifica el maíz cosechado y almacenado como ser inanimado con una forma baja de sensibilidad y vida, pero con existencia. Esto se debería al hecho de que la planta de maíz no puede clasificarse como ser animado, ya que en la gramática náhuatl no lleva la marca del plural propio de los seres vivos.

<sup>23</sup> En el idioma náhuatl serrano, la palabra *yolot* significa “corazón”, “vida” y “ánima” a la vez. Tampoco hay distinción entre *yolo* y *yolia*, ya que la primera palabra significa al mismo tiempo “corazón” y “ánima” (Lupo 2009: 83).

<sup>24</sup> Según la traducción proporcionada por Rodríguez Figueroa (2010: 208-209), las tortillas *yotlaxcalli* eran antes utilizadas como instrumentos sacrificial y luego eran servidas como comida a las futuras víctimas.

no nixtamalizado –esto es, cuyos granos no habían sido “desollados” del pericarpio por el proceso de nixtamalización– era coherente con el desarrollo de las ceremonias de Cuahuítl Ehua en las que las víctimas del “sacrificio gladiatorio” aún no habían sido desolladas<sup>25</sup>. En cambio, según Agnieszka Brylak (2013: 12-13) el empleo de este pan no nixtamalizado, de ayuno, al que no se le agregaba ningún condimento, tenía el objetivo de no interrumpir la preparación penitencial de las futuras víctimas.

Hoy en día, en la región nahua del Alto Balsas de Guerrero, en el marco del ritual conocido como “petición de lluvia”, se preparan tamales llamados *yoltamalli*, traducido como “tamales corazón” (o *yeyekatomalli*, “tamales para los espíritus”). Sin embargo, no están hechos a base de maíz no nixtamalizado, sino que se elaboran de la misma manera que los tamales para el consumo habitual –de masa de maíz o de capas alternadas de masa de maíz y frijoles molidos–, solo son más chiquitos<sup>26</sup>. Se trata de ofrendas destinadas a los pequeños espíritus Ahuakej, las almas de los niños muertos en corta edad, encargados de traer las nubes llenas de lluvia (Raby, comunicación personal, septiembre de 2014; Raby 2013).

## FUNCIONES DE LA YOTEXTLI: ADIVINACIÓN Y CAMBIO DE ESTATUS

¿Cuáles interpretaciones han proporcionado los investigadores acerca de los rituales descritos? Sin lugar a duda, el que más ha llamado la atención es el recorrido realizado por la *ixiptla* de Toci en el mercado, regando harina de maíz. Según la teoría del desfase del calendario solar propuesta por Graulich (1999: 126), el mercado representaría a las Pléyades, mismas que, en el momento de su descenso heliaco hacia el oeste, se encontraban por debajo de la tierra Toci. Ella las pisoteaba. Según Carrasco (2002: 214), el gesto de regar harina de maíz tenía el objetivo de asegurar la fertilidad del mundo vegetal. En fin, según Baudez (2010: 444), la finalidad de la procesión de la *ixiptla* era permitir a la diosa de despedirse de la dimensión doméstica. Esta interpretación retoma la de López Austin (1997: 236), por la que el rito correspondía a una despedida simbólica del mundo.

Las ceremonias puestas en escena durante las veintenas de Atlcahualo y de Teotl Eco son claramente ceremonias de adivinación. A través de la presencia de masa podrida en los intestinos del niño o de la huella de pie hallada en la masa, se pronosticaba la llegada de un año fértil y de los dioses. A este respecto, cabe subrayar las similitudes puestas en evidencia por Olivier (2012: 158-159) entre el rito de Teotl Eco y las técnicas de adivinación con cenizas recopiladas en las fuentes documentales a partir del siglo XVI. En efecto, en varias tradiciones indígenas, se esparcía ceniza alrededor de un recién nacido,

<sup>25</sup> Desafortunadamente, esta hipótesis sólo toma en cuenta el desarrollo festivo de la veintena de Cuahuítl Ehua y no logra explicar la presencia de estos alimentos en otros contextos rituales. En efecto, en el mismo mes de Tlacaxipehualiztli se seguían comiendo tortillas hechas de maíz sin cal, no solo las *yotlaxcalli* sino también las *huilocpalli*, igualmente presentes en la veintena de Izcalli (CF II: 55, 161).

<sup>26</sup> Existen otros tipos de *yoltamalli*, en forma de espíritus o animales, destinados a otras categorías de entidades. Éstos se ofrecen para curar el susto u otros tipos de enfermedades (Raby, comunicación personal, septiembre de 2014).

para luego descubrir las huellas de las patas del animal nahual del niño. En este sentido la harina de maíz y las cenizas tenían la misma función de “reveladoras de destinos”<sup>27</sup>. No cabe duda de que el maíz tiene un vínculo muy estrecho con las prácticas adivinatorias, pues su invención se atribuía a los ancestros de la humanidad, Cipactonal y Oxomoco (*Historia de los mexicanos por sus pinturas* 2011: 29)<sup>28</sup>. El uso del cereal como instrumento para descubrir el origen de eventos mágicos y nefastos –como un hechizo o la causa de una enfermedad– sigue siendo una práctica habitual en el sistema ritual de varios grupos indígenas, desde el siglo XVI hasta hoy (Ruíz de Alarcón 1953: 167-169; Lupo 2009: 79-80; Sandstrom 2010: 316-319). Con respecto del significado del rito llevado a cabo por la *ixiptla* de Toci, optamos por la posibilidad de que se trate una vez más de una ceremonia de adivinación, en la que el derrame y la pisada de la harina tal vez guardaban vínculos con la predicción del futuro ciclo del maíz bajo la forma de una imitación de la gestualidad de la siembra, siendo Ochpaniztli –según el desfase de la teoría de Graulich– precisamente la temporada de preparación de las milpas para esparcir las semillas (Graulich 1999: 89-143)<sup>29</sup>. Hay que recordar que el mismo verbo empleado para describir la acción de Toci –*tetepehua*, reduplicación de *tepehua*– se utiliza tanto para detallar la obra del hechicero *tlaolxiniani*, quien adivinaba el futuro derramando granos de maíz en el suelo (López Austin 1967: 104), tanto como sinónimo de “sembrar” (Wimmer 2006, s.v. *tetepehua*). El verbo *icza*, “pensar, aplastar con el pie, apretar algo” (Wimmer 2006, s.v. *icza*) utilizado para describir la pisada de la *ixiptla*, evoca el momento de la siembra en el que se aplasta la tierra después de haber introducido las semillas en el terreno (Sahagún 1950-1982 XI: 283)<sup>30</sup>. A pesar de que no tenemos aquí el espacio necesario para ahondar más en este análisis, valdría la pena tomar en cuenta la conexión entre los gestos que acompañan la acción ritual de creación de algunos depósitos rituales –por ejemplo, entre los mixe– y los gestos de los sembradores que depositan los granos de maíz en la *milpa*, evidenciados por Pitrou (2012). En efecto, con base en sus representaciones pictográficas, el *tianquiztli* ha sido interpretado como una reproducción miniaturizada del universo, y por ende como un cosmograma, característica de los depósitos rituales mesoamericanos (Dehouve 2011: 90). Su carácter telúrico emerge tras el análisis de las *imixiptlahuan* que lo frecuentaban (Mazzetto 2014: 103-105). Tal vez así se podría explicar el sentido del rito realizado por Toci: el derrame y la pisada de la harina representarían las dos fases de realización de la siembra, esto es, el derramamiento de las semillas y la pisada de la tierra para cubrirlas. Estos gestos conllevan vínculos estrechos con la adivinación.

<sup>27</sup> Olivier (2012: 156) reúne información relativa a varios grupos indígenas como los zapotecos, los totonacos, los zoques, los mixes, entre otros.

<sup>28</sup> Véase por ejemplo la lámina 21 del *Códice Borbónico* (1991). Cipactonal y Oxomoco están representados uno frente a otro, y Oxomoco está precisamente echando granos de maíz.

<sup>29</sup> La relación entre el maíz y el curso de la vida se expresa en una creencia huichola, por la que nunca hay que pisotear granos de maíz, ya que eso quiere decir pisotear la vida misma de la persona (López Austin 1997: 178).

<sup>30</sup> El verbo *icza* se traduce precisamente como “hollar o pisar algo” en el diccionario de Molina, retomado por Karttunen (1992: 96). Wimmer (2006, s.v. *icza*) proporciona como traducción “fouler, écraser du pied, presser une chose”.

Ochpaniztli y Teotl Eco presentan dos características comunes. La primera es la importancia otorgada a la acción de pisar y aplastar la masa. En Teotl Eco, a pesar de que los verbos empleados no sean los mismos, hay que recordar que la llegada del dios estaba anunciada por la huella de su pie. La segunda característica común es la identidad de los ejecutantes del rito. En ambos casos, en efecto, la acción era realizada por entidades o personificaciones divinas, la *ixiptla* de Toci y Huitzilopochtli.

En cambio, en Tozoztontli, la dinámica es diferente. Consideramos que las características del rito realizado en la cerca del Yopico remiten claramente a la purificación de los penitentes ataviados como *xipeme*, pero también a su evidente cambio de estatus. Una vez más es el enfoque lingüístico el que nos permite ahondar más en las similitudes existentes entre esta ceremonia y otros ritos descritos por los informantes de Sahagún. Retomamos el pasaje del Libro 2:

*Auh yn oqujcaoato eoatl, yn onmaqjujuja, amo mixamja atica, çan iotextli, tlaoltextli, inic onmixxaxaqualooa, ynic onmjxmamatiloa, mixiotexuja* (CF II: 58-59).

Y los que se habían quitado las pieles [de los desollados] que habían llevado no se lavaban la cara con agua, [sino] solo con harina, harina de maíz, cada quien se muele, se frota, se lava la cara con harina de maíz (trad. de la autor del náhuatl al español).

El verbo empleado en este pasaje es *xacualoa*. Wimmer (2006, *s.v. xacualoa*) lo traduce como “pilar, broyer”, pero también como “égrainer, pétrir, gacher”. Molina (2008, f. 158v), retomado por Karttunen (1992: 321), proporciona la traducción siguiente: “desgranar semillas o cosa semejante, estregandolas con las manos, o sobar masa o cosas así”. Siméon (1963: 692) sigue la misma traducción, pero proporciona también “se froter, se gratter”. La etimología del verbo es muy sugerente, ya que asimila una vez más los penitentes *xipeme* con el maíz, como si su cuerpo fuera una mazorca que hay que desgranar.<sup>31</sup>

Además, la acción representada por el lavado de la cara –verbo *ixamia*– es sumamente simbólica. En la fiesta en la honra de Huitzilopochtli, descrita en el Libro III, a medianoche lavaban su efigie en una *ayauhcalli*. El sacerdote *Teohua* llenaba un recipiente de calabaza pintado de azul y lo ponía delante del ídolo, con cuatro cañas verdes y tiernas. Luego le lavaba la cara cuatro veces. Después la efigie se ponía en su santuario (CF III: 7-8; Sahagún 1989 I: 205-206). Las mismas etapas se encuentran en el ritual privado en la honra de los Tlaloque-Tepictoton, en la veintena de Tepeilhuitl. El lavado tenía lugar en el atardecer del día de la fiesta, siempre en una *ayauhcalli*, con cañas verdes y tiernas. Se lavaban los soportes vegetales sobre los que se iban a asentar las pequeñas efigies de las montañas. Cuando el cortejo regresaba a casa, era el momento en que se daba forma humana a la masa *tzoalli* (CF II: 131-132; Sahagún 1989 I: 155). En Quecholli, de la misma manera se lavaba la cara de las *imixiptlahuan* sacrificadas. Dos ancianas llamadas *teixamique*, “las que lavan la cara de la gente”, ponían en la boca de las víctimas cuatro trozos de tamales mojados en una salsa. Luego les lavaban la cara con hojas de caña mojadas en agua clara. Este rito precedía y anunciaba la decapitación de las víctimas, cuyas cabezas se juntaban en el *tzompantli* (CF II: 160).

<sup>31</sup> Para una lectura más completa de la asimilación entre los protagonistas de los rituales de Tlacaxipehualiztli y el maíz, véase Graulich (1999) y González González (2011).

Los tres contextos descritos aluden a un cambio de condición. Las efigies de Huitzilopochtli y de los Tepictoton se ataviaban y preparaban, tomando su condición de *ixiptla*, después del rito mencionado<sup>32</sup>, mientras que en Quecholli el lavado anunciaba la decapitación, esto es, el pasaje de personificación divina a ofrenda exhibida y comida. Es más, en un pasaje del Libro VIII, los informantes del fraile franciscano relatan las palabras que el abuelo decía a su nieto, después de que éste había capturado su primer cautivo en el campo de batalla: “El sol, el señor de la tierra, te ha lavado la cara” (CF VIII: 75). Ahora bien, cuando un muchacho capturaba su primer *malli*, es decir, su primer cautivo, esta hazaña se celebraba cortando su mechón de pelo –el *piochtli*, símbolo de niñez– para probar su entrada en el mundo adulto y el inicio de su carrera militar. Resumiendo, el rito llevado a cabo en Tozoztontli era a su vez un rito nocturno, realizado en un lugar de abluciones rituales asimilable a las *ayauhcalli*, en el que los penitentes *xipeme* se quitaban las pieles y cambiaban su condición liberándose de la carga pesada de este atavío. Así que la *yotextli* actuaba claramente como elemento purificador. Recordamos que el *yolatolli* tenía la misma función terapéutica. Tal vez su empleo específico en Tozoztontli se deba a la dimensión agrícola de la veintena: sólo el empleo de una harina no nixtamalizada –fuerte, pura, joven– podía limpiar correctamente unos penitentes cuya apariencia simbólica era precisamente la del maíz maduro, al punto que los verbos empleados remiten directamente a la acción de moler y amasar el cereal. Las palmadas y cachetadas mencionadas en la versión en español, mismas que se daban a los *xipeme* para quitarles la grasa de la piel, remiten tal vez a la misma acción: la de moler y trabajar el maíz. Recordamos también cómo las víctimas guerreras del *tlahuahuanaliztli* eran a su vez relacionadas con las *yotlaxcalli*, pues era con estos panes sin cal que se escenificaba su muerte. ¿No iba su carne acompañada precisamente de maíz en el platillo *tlacatlaolli* preparado por la familia de los dueños que los habían capturados y ofrecidos en sacrificio? Así que en el ciclo de las veintenas nahuas los *huahuantin-xipeme* parecen guardar una relación muy sugerente con la *yotextli*, como futuras víctimas-mazorcas cosechadas (Graulich 1999: 299-312) y como personificaciones vivientes del dios.

Nos parece importante concluir este trabajo señalando dos aspectos significativos que merecerán el desarrollo de una investigación más pormenorizada. En primer lugar, con base en el estudio de las fuentes documentales de la primera época colonial, hay que señalar la multiplicidad de las denominaciones de los platillos. Las *yotlaxcalli* también se las llamaban *yopitlaxcalli* –en relación con el pueblo Yopi y el lugar de culto más importante de Xipe Totec–, mientras que los tamales a base de maíz sin cal de Atamalqualiztli y de la fiesta de Quetzalcoatl eran los *atamalli* (CF II: 177-178; Durán 1984 I: 66-67). Así que el contexto festivo pintaba de manera diferente los alimentos consumidos. La riqueza de estos nombres a veces puede confundir y hasta obstaculizar la comprensión de su elaboración y de su simbolismo. Sin embargo, es precisamente este juego de correspondencias el que nos permite acercarnos al entendimiento de los motivos religiosos que regían su uso y su consumo.

<sup>32</sup> A pesar de que el pasaje relativo a los ritos a la honra de Huitzilopochtli no mencione todas las etapas rituales, es posible reconstruirlas a través de la lectura de la veintena de Tóxcatl. En este mes se elaboraba la efigie del dios por la noche y por la mañana se le ataviaba y se le presentaban ofrendas de comida (CF XII: 51).

En segundo lugar, parece evidente cómo los procesos sincréticos de transformación sufridos por las sociedades indígenas tras la Conquista española han modificado también el significado relacionado con la elaboración y la ofrenda de alimentos específicos. La presencia de la raíz *yo(l)* en la etimología de las palabras que remitían a una preparación culinaria sin nixtamalización –misma que hemos interpretado como una alusión al estado “vivo” del maíz–, parece haber sido sistemática en el náhuatl clásico del siglo XVI. En cambio, en época contemporánea, su presencia es mucho más rara y se aleja de la preparación prehispánica.

Sustancia que otorgaba fuerza y vitalidad, hecha con maíz vivo, la *yotextli* se oponía al concepto de maíz cansado y muerto, débil por la agregación de cal, cuyas representaciones pictográficas remiten a los huesos y al mundo de los muertos. Utilizada exclusivamente por los ministros del culto, dentro de una liturgia principalmente nocturna, la harina de maíz pura resulta haber sido un ingrediente ritual reservado a los espacios del culto. En los ritos agrarios la *yotextli* era también una sustancia purificadora, mientras que en las prácticas adivinatorias, en su superficie los dioses dejaban mágicamente las huellas de su llegada en la tierra o posiblemente se leía el futuro ciclo agrícola. Desleída en agua como atole, se ofrece a las entidades divinas a lo largo del ciclo agrario y dispensa fuerza a los mantenimientos. Este simbolismo polisémico confirma cómo, a pesar de los cambios, la masa de maíz sin cal representa un ingrediente ritual fundamental en la dimensión ritual indígena prehispánica y contemporánea.

## BIBLIOGRAFÍA

- ANDERS, Ferdinand; JANSEN, Maarten y GARCÍA, Luis Reyes (1993a) *Manual del Adivino. Libro explicativo del llamado Códice Vaticano B*. Madrid – Graz – México, Sociedad Estatal Quinto Centenario – ADEVA – FCE.
- (1993b) *Los tiempos del cielo y de la oscuridad. Libro explicativo del llamado Códice Borgia*. Madrid – Graz – México, Sociedad Estatal Quinto Centenario – ADEVA – FCE.
- ANDERS, Ferdinand y JANSEN, Maarten (1996) *Religión, Costumbres e Historia de los Antiguos Mexicanos. Libro explicativo del llamado Códice Vaticano A*. México, FCE.
- ANALES DE CUAUHTITLAN (2011) Ed., introd. y notas de Rafael Tena. México, Dirección General del CONACULTA.
- BATALLA ROSADO, Juan José (2008) *El Códice Borgia. Una guía para un viaje alucinante por el inframundo*. Madrid, Biblioteca Apostólica Vaticana.
- BAUDEZ, Claude François (2010) “Sacrificio de « sí », sacrificio del « otro »”. En: Leonardo López Luján y Guilhem Olivier (coords.), *El sacrificio humano en la tradición religiosa mesoamericana*. México, INAH – UNAM: 431- 451.
- BOONE, Elizabeth Hill (2007) *Cycles of Time and Meaning in the Mexican Books of Fate*. Austin, University of Texas Press.
- BRODA, Johanna (2004) “¿Culto al maíz o a los santos? La Ritualidad agrícola mesoamericana en la etnografía actual”. En: Johanna Broda y Catherine Good (coords.)

- Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas. Los ritos agrícolas.* México, INAH – CONACULTA – IIH-UNAM: 35-59.
- BRYLAK, Agnieszka (2013) “La cocina ritual azteca en el *Códice Florentino*: algunos tipos de comida”. En: Miguel Ángel Ruz Barrio y Juan José Batalla Rosado (coords.), *Códices del centro de México. Análisis comparativos y estudios individuales.* Varsovia, Facultad “Artes Liberales” Universidad de Varsovia: 331-358.
- CARLSEN, Robert S. y PRECHTEL, Martin (1991) “The Flowering of the Dead: An Interpretation of Highland Maya Culture”. *Man* (Royal Anthropological Institute). 26(1): 23–42.
- CARRASCO, David (2002) “The Sacrifice of Women in the Florentine Codex. The Hearts of Plants and Players in War Games”. En: Eloise Quiñones Keber (coord.) *Representing Aztec Ritual: Performance, Text and Image in the Work of Sahagún.* Boulder, University Press of Colorado: 197-225.
- CASTILLO CISNEROS, M<sup>a</sup> Carmen (2013) “Culebras de maíz: los xatsy del depósito ritual ayuujk en Oaxaca” [en línea]. *Amérique Latine Histoire et Mémoire, les Cahiers ALHIM* (Université de Paris VIII). 25: s.p. <https://alhim.revues.org/4586>.
- CASTILLO FARRERAS, Victor (1972) “Unidades nahuas de medida”. *Estudios de Cultura Náhuatl* (IIH-UNAM). 10: 195-223.
- CHAMOUX, Marie Noëlle (2011) “Persona, animacidad, fuerza”. En: Perig Pitrou, María del Carmen Valverde Valdés y Johannes Neurath (coords.) *La noción de vida en Mesoamérica.* México, UNAM – CEMCA: 155-180.
- CHRISTENSON, Allen J. (2010) “Maize Was Their Flesh: Ritual Feasting in the Maya Highlands”. En: John. E. Staller y Michael Carrasco (coords.) *Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica.* New York, Springer Science and Business Media: 580-581.
- CÓDICE BORBÓNICO (1991) *Códice Borbónico.* Introd. y explicación de Ferdinand Anders, Maarten Jansen y Luis Reyes García. Graz – Madrid – México, ADEVA – Sociedad Estatal Quinto Centenario.
- CÓDICE BORGIA (1993) *Códice Borgia.* Introd. y explicación de Ferdinand Anders, Maarten Jansen y Luis Reyes García. México – Graz, FCE – ADEVA.
- CÓDICE FLORENTINO o CF, ver Sahagún (1950-1982)
- CÓDICE LAUD (1994) *Códice Laud.* Introd. y explicación de Ferdinand Anders, Maarten Jansen y Luis Reyes García. México – Graz, FCE – ADEVA.
- CÓDICE TELLERIANO-REMENSIS (1899) *Codex Telleriano-Remensis.* Manuscrit Mexicain du cabinet de ch. –M. Paris.
- CÓDICE VATICANO A (1996) Religión, Costumbres e Historia de los Antiguos Mexicanos. Libro explicativo del llamado Códice Vaticano A, Introd. y explicación de Ferdinand Anders y Maarten Jansen. México, FCE.
- CÓDICE VATICANO B (1993) *Manual del Adivino. Libro explicativo del llamado Códice Vaticano B 3773.* Introd. y explicación de Ferdinand Anders, Maarten Jansen y Luis Reyes García. México – Graz, FCE – ADEVA.
- COSTUMBRES, FIESTAS, ENTERRAMIENTOS Y DIVERSAS FORMAS DE PROCEDER DE LOS INDIOS DE NUEVA ESPAÑA (1945) Ed., introd. y notas de Federico Gómez de Orozco. *Tlalocan* (IIF-UNAM). 2(1): 37-63.

- DEHOUE, Danièle (2008) “El sacrificio del gato jaguar entre los tlapanecos de Guerrero”. En: Guilhem Olivier (coord.) *Símbolos de poder en Mesoamérica*. Mexico, IIH-UNAM – IIA-UNAM: 315-334.
- (2011) *L’imaginaire des nombres chez les anciens Mexicains*. Rennes, Presses Universitaires de Rennes.
- DIGUET, Léon (1910) “Le maïs et le maguey chez les anciennes populations du Mexique”. *Journal de la Société des Américanistes* (CNRS, Centre National du Livre). 7: 5-35.
- DURÁN, Diego (1984 [1581]) *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la Tierra firme*, 2 vols. México, Ed. Porrúa.
- GABRIEL, Marianne (2004) “Elements, Action Sequences and Structure: A Typology of Agrarian Ceremonies”. *Acta Mesoamericana* (Alemania).14: 157-164.
- GABRIEL, Marianne (2006) “*Sib-ten a w-áalak’-o’ob..*” (“regálanos tus hijos, tus criados”). Oraciones dirigidas al “Protector de los Animales” (*Sip*). En: Rogelio Valencia Rivera y Geneviève Lefort (coords.) *Sacred Books, Sacred Languages. Two Thousand Years of Ritual and Religious Maya Literature*. Verlag Anton Saurwein, *Acta Mesoamericana*. 18: 93-111.
- GÓMEZ MARTÍNEZ, Arturo (2014) “Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, México” [en línea]. *Anthropology of Food* (Francia). 9: s.p. <https://aof.revues.org/7534> [consulta de 13 diciembre de 2014].
- GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Carlos Javier (2011) *Xipe Totec. Guerra y regeneración del maíz en la religión mexicana*. México, INAH – FCE.
- GOOD ESHELMAN, Catherine (2004) “Ofrendar, alimentar y nutrir. Los usos de la comida en la vida ritual nahua”. En: Johanna Broda y Catherine Good (coords.) *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas. Los ritos agrícolas*. México, INAH – CONACULTA – IIH-UNAM: 312-315.
- (2011) “Una teoría náhuatl del trabajo y de la fuerza: sus implicaciones para el concepto de la persona y la noción de la vida”. En: Perig Pitrou, María del Carmen Valverde Valdés y Johannes Neurath (coords.) *La noción de vida en Mesoamérica*. México, UNAM – CEMCA: 181-203.
- GRAULICH, Michel (1999) *Ritos aztecas. Las fiestas de las veintenas*. México, INI.
- GRAULICH, Michel y Guilhem OLIVIER (2004) “¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México antiguo”. *Estudios de Cultura Náhuatl* (IIH-UNAM). 34: 121-155.
- HEYDEN, Doris (2001) “El cuerpo del dios: el maíz”. En: Yólotl González Torres (coord.) *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*. México, CONACULTA: 19-37.
- HISTORIA DE LOS MEXICANOS POR SUS PINTURAS (2011) “Historia de los mexicanos por sus pinturas”. En: *Mitos e historia de los antiguos nahua*. Ed., introd. y notas de Rafael Tena. México, Dirección General de Publicaciones del CONACULTA: 24-95.
- HULL, Kerry (2010) “An Epigraphic Analysis of Classic-Period Maya Foodstuffs”. En: John E. Staller y Michael Carrasco (coords.) *Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*. New York, Springer Science and Business Media: 235-256.
- KATZ, Esther, HEDIGER, Mary L. y VALLEROY, Linda (1974) “Traditional Maize Processing Techniques in the New World”. *Sciences, New Series*. 4138: 765-773.
- LAS CASAS, Bartolomé de (1967) *Apologética historia sumária*, 2 vols. México, IIH-UNAM.

- LAUNEY, Michel (1992) *Introducción a la lengua y a la literatura Náhuatl*. México, UNAM.
- LEYENDA DE LOS SOLES (2011). "Leyenda de los Soles". En: *Mitos e historia de los antiguos nahua*. Ed., introd. y notas de Rafael Tena. México, Dirección General de Publicaciones del CONACULTA: 167-206.
- LONG TOWELL, Janet (2008) "Tecnología alimentaria prehispánica". *Estudios de Cultura Náhuatl* (IIH-UNAM). 39: 127-136.
- LÓPEZ AUSTIN, Alfredo (1967) "Cuarenta clases de magos del mundo náhuatl". *Estudios de Cultura Náhuatl* (IIH-UNAM). 7: 87-117.
- (1997 [1994]) *Les paradis de brume. Mythes et pensée religieuse des anciens Mexicains*. París, Maisonneuve et La Rose.
- (2012 [1984]), *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*, 2 vols. México, IIA-UNAM.
- LUPO, Alessandro (2009) *Il mais nella croce*. Roma, CISU.
- MAZZETTO, Elena (2014) *Lieux de culte et parcours cérémoniels dans les fêtes des vingtaines à Mexico-Tenochtitlan*. Oxford, BAR.
- MENDIETA, Jerónimo de (1980 [1870]) *Historia eclesiástica indiana*. Introd. y notas de Joaquín García Icazbalceta. México, Ed. Porrúa.
- MILBRATH, Susan (2013) *Heaven and Earth in Ancient Mexico. Astronomy and Seasonal Cycles in the Codex Borgia*. Austin, University of Texas Press.
- MOLINA, Alonso de (2008 [1571]) *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*. México, Ed. Porrúa.
- MOTOLINÍA O TORIBIO DE BENAVENTE (1971) *Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España y de los naturales de ella*. México, IIH-UNAM.
- MUÑOZ CAMARGO, Diego (2002) *Historia de Tlaxcala*. Madrid, Dastin.
- OLIVIER, Guilhem (2012) "Divination, manipulation du destin et mythe d'origine chez les anciens Mexicains". En: Jean-Luc Lambert y Guilhem Olivier (coords.) *Deviner pour agir. Regards comparatifs sur des pratiques divinatoires anciennes et contemporaines*. París, Centre d'Étude Mongoles et Sibériennes – EPHE: 145-172.
- PETRICH, Perla (1985) *La alimentación Mochó: acto y palabra*. México, Centro de Estudios Indígenas – Universidad Autónoma de Chiapas.
- PITROU, Perig (2012) "Figuration des processus vitaux et co-activité dans la Sierra Mixte de Oaxaca (Mexique)". *L'Homme* (EHESS). 2-202: 77-111.
- POPOL VUH (2013 [1947]). *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*. México, FCE.
- RABY, Dominique (2013) "Comidas del Zopilote. Ofrenda, limpieza y empatía en un ritual agrícola (Alto Balsas nahua, México)" [en línea]. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les cahiers ALHIM* (Université de Paris VIII, París). 25: s.p. <https://alhim.revues.org/4496>.
- RELACIONES GEOGRÁFICAS DEL SIGLO XVI: TLAXCALA (1986) Ed., introd. y notas de René Acuña, 3 vols. México, IIH-UNAM.
- RELACIONES GEOGRÁFICAS DEL SIGLO XVI: CEMPOALA (1986) Ed., introd. y notas de René Acuña, 3 vols. México, IIH-UNAM.
- RÓDRIGUEZ FIGUEROA, Andrea B. (2010) *Paisaje e imaginario colectivo del altiplano central mesoamericano: el paisaje ritual en Ātl Cāhualo o Cuahuitl Ēhua según las fuentes sahuaguntinas*, tesis de maestría. México, UNAM.

- RUIZ DE ALARCÓN, Hernando (1953) *Tratato de las idolatrías, supersticiones, dioses, ritos, hechicerías y otras costumbres gentílicas de las razas aborígenes de México*. México, Fuente Cultural.
- SAHAGÚN, Bernardino de (1974) “*Primeros memoriales*” de fray Bernardino de Sahagún. Ed, introd. y notas de Wigberto Jiménez Moreno. México, SEP – INAH – Consejo de Historia.
- (1950-1982) *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain*, 12 vols., trad. De Charles E. Dibble y Arthur J. O. Anderson. Santa Fe, Research and University of Utah.
- (1989) *Historia general de las cosas de Nueva España*. Ed., introd. y notas de Alfredo López Austin y José García Quintana. México, CONACULTA – Alianza Editorial Mexicana.
- (1997) *Primeros memoriales. Paleography of Nahuatl Text and English Translation*. Trad. de Thelma D. Sullivan. Norman, University of Oklahoma Press.
- SANDSTROM, Alan R. (2010 [1991]) *El maíz es nuestra sangre. Cultura e identidad étnica en un pueblo indio azteca contemporáneo*. México, CIESAS – El Colegio de San Luis – Universidad Autónoma de San Luis Potosí – Secretaría de Cultura del Estado de San Luis Potosí.
- SELER, Eduard (1963) *Códice Borgia*, 3 vols. México y Buenos Aires, FCE.
- SIMÉON, Rémi (1963) *Dictionnaire de la langue nahuatl ou mexicaine*. Graz, ADEVA.
- STALLER, John E. (2010) “Ethnohistoric Sources on Foodways, Feasts, and Festivals in Mesoamerica”. En: John E. Staller y M. Carrasco (coords.) *Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*. New York, Springer Science and Business Media: 23-69.
- STRESSER-PÉAN, Guy (2009 [2005]) *The Sun God and the Savior. The Christianization of the Nahua and Totonac in the Sierra Norte de Puebla, Mexico*. Boulder, University Press of Colorado.
- TAUBE, Karl (2000) “Lightning Celts and Corn Fetishes: The Formative Olmec and the Development of Maize Symbolism in Mesoamerica and the American Southwest”. En: John E. Clark y Mary E. Pye (coords.) *Olmec Art and Archaeology: Social Complexity in the Formative Period*. Washington, D. C., National Gallery of Art: 297-337.
- TEZOMOC, Hernando Alvarado (2001) *Crónica Mexicana*. Madrid, Dastin.
- THE TOVAR CALENDAR (1951). Ed, introd. y notas de Georges Kubler y Charles Gibson. New Haven, Memoirs of the Connecticut Academy of Arts and Sciences.
- TOZZER, Alfred M. (1941) *Landa’s Relación de las Cosas de Yucatan*. Harvard, Peabody Museum of Archaeology and Ethnology.
- VARGAS GUADARRAMA, Luis Alberto (1997) “La historia incompleta del maíz y la nixtamalización”. *Cuadernos de Nutrición* (México). 30(3): 97-104.
- VELASCO LOZANO, Ana María L (2001) “Los cuerpos divinos: la utilización del amaranto en el ritual mexica”. En: Yólotl González Torres (coord.) *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*. México, CONACULTA – INAH: 39-63.
- WIMMER, Alexis (2006), *Dictionnaire de la langue nahuatl classique*. Diccionario en línea. <http://sites.estvideo.net/malinal/> [ consulta de 26 septiembre de 2014].