

## LA COMIDA COMO FORMA DE EXPRESIÓN ARTÍSTICA EN LAS FIESTAS RELIGIOSAS NAHUAS

**Resumen:** El objetivo de este trabajo es probar, tras el análisis de las fuentes coloniales escritas de los siglos XVI y XVII y el material iconográfico de códices procedentes de los valles centrales de México, que en el ámbito de la cultura nahua en las fiestas religiosas la comida no sólo está ritualmente transformada en una ofrenda, un objeto de la comunión o un medio de comunicación con las deidades, sino que también se vuelve una forma de expresión artística. Así sirve para la elaboración de los elementos de utilería que enriquecen la “escenografía” o para el adorno corporal de los participantes en las festividades. Esta función alternativa de los alimentos se observa en el uso particular de los panes o figurillas hechos de masa de bledos llamada *tzoalli*, del maíz tostado (*momochitl*) recogido en guirnaldas que sustituía a las flores y, por último, de la miel y de la “comida divina” (*teotlacualli*), aplicadas como pintura corporal. Asimismo, la comida forma parte de un conjunto artístico presente durante las fiestas religiosas y se vincula con otros tipos de expresión como por ejemplo la coreografía.

**Palabras clave:** cultura nahua, comida, arte, fiestas religiosas, ritual

**Title:** The Food as a Form of Artistic Expression in the Nahua Religious Feasts

**Abstract:** The aim of this paper is to present that in the Nahua culture during the religious feasts not only is the food ritually transformed into the offering, the communion or the means of communication with the divine, but also it becomes a form of the artistic expression. In this way it is used in the preparation of the prop elements that enrich the “scenography” or as the corporal painting of the participants in the festivities. This alternative function of the food is visible in the particular application of the “breads” or figures made of the amaranth seed dough called *tzoalli*, of the popcorn (*momochitl*) gathered in garlands which was the substitute for the flowers and, finally, of the honey and the “divine food” (*teotlacualli*) applied as a body painting. The food, likewise, forms part of the artistic complex which characterizes the religious festivities and it is closely related to other types of the expression such as choreography. For this purpose the author uses the information from the colonial written sources of XVI and XVII century and the iconographic material from the pictorial manuscripts that proceed from the Central Mexico.

**Key words:** Nahua culture, food, art, religious feasts, ritual

## INTRODUCCIÓN

La comida ritual, casi omnipresente en las ceremonias religiosas, difiere fundamentalmente de los productos consumidos a diario, sea por la meticulosa elección de ingredientes, sea por la preparación de los platos, muchas veces restringida por las vedas sociales o por el cambio de su función. Ésta, durante las celebraciones de las fiestas, deja de ser el mero hecho de satisfacer una de las necesidades biológicas del hombre y el plato se convierte en un alimento divino, un objeto de la comunión o una vía de comunicación con el mundo trascendental. Sin embargo, en algunos casos la comida puede servir de materia prima para fabricar elementos de decorado, de atavío de los participantes o accesorios utilizados en rituales y de esta manera volverse una forma de expresión artística.

Al aplicar los términos “arte” o “expresión artística” debemos tener en cuenta que estos conceptos no eran (y son) iguales en las culturas occidentales y no occidentales. El *Diccionario de la lengua española* de la RAE define la palabra “arte” como “manifestación de la actividad humana mediante la cual se expresa una visión personal y desinteresada que interpreta lo real o imaginado con recursos plásticos, lingüísticos o sonoros” (<http://www.rae.es>). Según Fernández de Rota y Monter, esta interpretación del arte surgió con el Renacimiento europeo. Antes de esta época, así como en las culturas no occidentales (incluso hasta el día de hoy) los elementos que clasificamos bajo la categoría de objetos artísticos no fueron creados tan solo con fines estéticos y a primera vista resaltan sus valores utilitarios y pragmáticos (1990: 55-57).

En el caso de los aztecas el objetivo de producir lo que nosotros denominamos el arte, aplicando los criterios occidentales, era bien claro según Aguilar Moreno: “indocctrinar imperativos comunes de tipo religioso, político y militar” (2007: 4). A través de estas formas de expresión de una profunda carga metafórica y simbólica se transmitían mensajes relativos a la mitología o se legitimizaba el poder del *tlatocayotl*, entre otros. Lejos de ser llamado desinteresado, el arte indígena tampoco se deja definir como una expresión de visión personal: el “artista” en la mayoría de los casos permanecía en el anonimato y la autoría de la obra se atribuía a la colectividad. Asimismo, esa semejanza en el entendimiento de la noción del arte es visible a nivel lingüístico. El náhuatl carecía de un equivalente del término “arte”. En el *Vocabulario...* de Molina encontramos las palabras *ticiotl*, “arte de medicina [*sic*], o cosa de medicos, o adiuinacion por agueros. s. agoreria de echar suertes” (1992 [2]: f. 113v)<sup>1</sup> o *amantecayotl*, “arte mecanica” (1992 [1]: f. 14v), siendo esta última la habilidad de trabajar la pluma. En el diccionario de Cortés y Zedeño, *Amostequitl* [*amox-tequitl*] queda traducido como “Arte ciencia, û oficio” (1765: f. 61). Tal vez el término que más se acerca al concepto occidental del arte es *toltecayotl*, “maestria de arte mecanica” (Molina 1992 [2]: f. 148v), “oficio arte para biuir” (Molina 1992 [1]: f. 90r; cf. Bnf\_361 1780: f. 804 en *Gran Diccionario Náhuatl* [GDN]), “maestria” (Molina 1992 [1]: f. 80v), “arte me-

<sup>1</sup> Siguiendo a los autores del *Gran Diccionario Náhuatl* (en: <http://www.sup-infor.com>), entre corchetes indicamos en qué parte del *Vocabulario...* de Molina aparece la entrada: [1] se refiere a la parte español-náhuatl y [2] a la parte náhuatl-español.

canica” (f. 14v). Éste se refiere al legado de los toltecas y abarca sobre todo las artes decorativas como orfebrería, joyería o el mencionado *amantecayotl*, dejando fuera las formas de expresión más efímeras como la música, el canto, el teatro o la danza.

En el presente trabajo nos vamos a ocupar precisamente de los elementos poco perdurables de la cultura nahua, porque elaborados a base de los alimentos (de plantas comestibles y de carne), los consideraremos como las “formas intermedias” de Aby Warburg, ubicadas entre el arte y el ritual (cf. Kindl y Neurath 2008), que dialogan con otras formas de expresión concurrentes en las representaciones<sup>2</sup> o actuaciones rituales y que, estudiadas en su totalidad, permiten la interpretación hermenéutica de las mismas. El alimento, recreado artísticamente, está situado “en la red de creencias y de ritos en los cuales asume un papel específico y una función esencial”<sup>3</sup> (Careri 2003: 44).

El alimento, y, más ampliamente, las plantas comestibles, formaban parte del atavío de las deidades, sobre todo de las que pertenecen al complejo telúrico-acuático. Así, Tlaloc está presentado con elotes en la mano (*Códice Tudela* s.f.: f. 16r; *Códice Magliabechiano* 1996: f. 34r) y las diosas de vegetación y del maíz sustentan mazorcas de maíz (Durán 2006 I: 136 [*vide infra*]; *Códice Florentino* [en adelante CF] facs. I: f. 10v; CF II: 65; *Primeros Memoriales* [en adelante PM] f. 262r; *Códice Tudela* s.f.: ff. 11r, 13r; *Códice Magliabechiano* 1996: ff. 29r, 31r; *Tonalamatl de Aubin* 1981: lám. 7, entre otros; cf. Heyden 1983a: 132). Del mismo modo, los representantes o *ixiptla* de dichas deidades en las fiestas ostentaban la indumentaria vegetal. La mujer que encarnaba a Chicomecoatl aparecía “con las mazorcas al cuello y en las manos” (Durán 2006 I: 137, 265, lám. 23; Heyden 2001: 24-25). Durante la veintena *Huey Tecuilhuitl*, los hombres que acompañaban a la representante de Xilonen bailaban con cañas de maíz llamadas *totopanitl* (CF II: 104; Sahagún 2001: 183; cf. Durán 2006 I: 265). Los *xipeme*<sup>4</sup> que iban de casa en casa en la fiesta *Tlacaxipehualiztli* recibían “unos sartales de mazorcas de maíz y otros sartales de flores” (*qujmocholcuzcatia*, CF I: 40; Sahagún 2001: 78-79). La masa de amaranto (*michioauhtli*) se aplicaba en las mejillas de los difuntos que iban a Tlalocan (CF III: 45) y de los niños que iban a ser sacrificados en los montes durante la veintena *Atl Cahualo* (CF II: 44). En fin, en las fiestas en honor a la misma diosa las “mazorcas, ají y calabazas y bledos” y “todo género de semillas” pertenecían a la escenografía, ya que estaban colocados sobre los tablados formando un tipo de alfombra sobre la cual posaban a la *ixiptla* de Xilonen (Durán 2006 I: 137-138; cf. Heyden 2001: 25)<sup>5</sup>.

No obstante, los ejemplos mencionados tienen que ver tan solo con la aplicación de materia prima alimentaria (mazorcas de maíz, semillas, calabazas, pimientos) en la composición del decorado y de los objetos de utilería, mientras que en el presente análisis

<sup>2</sup> En los rituales prehispánicos nahuas vemos las manifestaciones del *performance* vernáculo, del espectáculo teatral indígena (cf. León-Portilla 2000, Garibay 2007, Craveri 2009).

<sup>3</sup> “...dans un réseau de croyances et de rites dans lequel ils assument un rôle spécifique et une fonction essentielle” (trad. de Agnieszka Brylak).

<sup>4</sup> Los *xipeme* (*xipe* en singular), literalmente “hombres desollados y maltratados” (Durán 2006 I: 95) eran las personas que durante la veintena *Tlacaxipehualiztli* llevaban los cueros de las víctimas sacrificiales desolladas. Otro nombre con el que se les denominaba era *tototectin* (*totec* en singular).

<sup>5</sup> En la veintena *Tecuilhuitl* (o *Tecuilhuitontli*) aparecía “un carro enforrado de hojas y cañas de maíz” (*Códice Magliabechiano* 1996: f. 34v; *Códice Fiestas* f. 11, en: Batalla Rosado 2008: 26).

nos queremos centrar en el tipo de comida sometido al proceso de la creación, en la forma expresiva que es un producto de la transformación artística. Por consiguiente, en este trabajo pretendemos presentar las ocurrencias del uso en la producción de “trajes” y “utilería” de distintos géneros de comida –efecto de la alteración culinaria (la masa de los granos de amaranto o maíz convertida en figuras, panes y pasteles o una variedad de materia prima de origen vegetal y animal en un betún)– que, sin embargo, ya no se prestan al consumo y están dotados de un nuevo valor (hasta ontológico) (cf. Kindl y Neurath 2008: 7-8). Además, siguiendo a Alcina Franch (1995), vemos en estas manifestaciones del arte indígena un ejemplo del lenguaje metafórico que conlleva ciertas ideas y cuya lectura es posible dentro de los rituales.

Dividimos nuestro estudio en tres apartados: en el primero nos ocuparemos de la masa de amaranto (*tzoalli*) y otros tipos de panes, en el segundo presentaremos el uso del maíz tostado (*momochitl*) y el tercero, lo dedicaremos al análisis de la pintura corporal a base de miel y del ungüento llamado *teotlacualli* (“comida divina”). Para este fin se observarán las descripciones de las fiestas religiosas de los nahuas. Nos basamos mayormente en el material incluido en las crónicas del siglo XVI, tanto en náhuatl como en español, y, en la medida de lo posible, intentamos buscar representaciones de la comida como forma de expresión artística en el material iconográfico de los códices (sobre todo coloniales) procedentes del México Central.

## TZOALLI, TORTILLAS, TAMALES

Un tipo de comida de suma importancia en las ceremonias religiosas nahuas era la masa *tzoalli*, hecha de semillas de amaranto (en náhuatl *huauhtli*, identificado con las plantas de las familias *Amaranthaceae* y *Chenopodiaceae*, cf. Velasco Lozano 2001: 40) molidas y mezcladas con miel. Los cronistas españoles nos dejaron recetas bastante detalladas de su preparación, casi inexistentes en el caso de otros platos de comida:

Las mozas del recogimiento, de este templo [...], molían mucha cantidad de la semilla de bledos que ellos llaman *huauhtli*, juntamente con maíz tostado. Después de molido, amansábanlo con miel negra de los magueyes. [...]. (Durán 2006 I: 28)

... *yoan qujtlamanjliaia: in qujmanjliaia, mjchioauhtli, in tlapolli: achtopa qujcequj, qujtzomotza comalco, çatepan qujteci: auh in oqujtezque, çatea qujppoloaia, atica: cequj necutica, in qujppoloaia: (CF II: 127-128)*

... y le hacían una ofrenda; lo que ponían ante él era la masa de bledos<sup>6</sup>: primero los tuestan [las semillas de amaranto], los rompen [los granos] en el comal; luego los muelen [hacen harina]; después de haberlo molido, los revolvían con el agua; algunos, los revolvían con la miel<sup>7</sup>.

<sup>6</sup> Literalmente, la masa de amaranto de pez (*michihuauhtli*) o “como huevos de peces”, el mejor género de granos de *huauhtli* usados en la preparación de la pasta de *tzoalli* (Velasco Lozano 2001: 49).

<sup>7</sup> La traducción del náhuatl de los fragmentos del *Códice Florentino* aquí y más adelante es nuestra.

La función primordial de la pasta de *tzoalli*, además de servir de ingrediente base de distintos panes y pastelería, era dotar de cuerpo a las efigies de los dioses, lo que permitía a los númenes participar plenamente en las fiestas y que culminaba en su sacrificio y la posterior comulgación con su carne (Reyes Equiguas 2006: 79-147; Velasco Lozano 2001; Brylak 2008: 63-84)<sup>8</sup>.

Un ejemplo de este uso de la masa de amaranto, lo encontramos en la veintena *Xocotl Huetzi*, cuando los nahuas levantaban un palo alto de madera, sobre el cual se colocaba la figura del dios Otontecuhтли fabricada de *tzoalli* (Durán 2006 I: 119; *PM* 1997: 60, f. 251v; *CF* II: 112). No obstante, durante la misma fiesta nos encontramos con otro empleo más de la masa de semillas de amaranto:

[...] venían los mozos recodigos del gran templo y las mozas del recogimiento [...]. Al son de un atambor bailaban toda la tarde alrededor de aquel palo, a cuyo baile acudían todos los señores, muy galanos y bien aderezados. Los cuales hacían la rueda grande [...], teniendo aquellos mozos y mozas en medio y *llevando en la mano*, en lugar de rosas, *unos idolillos y ramos hechos de la misma masa de que era el ídolo*. (Durán 2006 I: 121, cursivas nuestras)

A continuación, Durán –el único autor a quien debemos la referencia a los objetos de *tzoalli* que sustituían a las flores en las manos de los participantes de la fiesta– no dice nada sobre el ofrecimiento o consumo de dichos objetos, por lo cual podemos conjeturar que las figurillas de la masa de amaranto se confeccionaban para contribuir a la escenografía, proporcionando unos accesorios a los danzantes y así enriqueciendo los valores artísticos del baile.

También en la fiesta *Tlacaxipehualiztli*, tras el llamado sacrificio gladiatorio y el desollamiento de los prisioneros de guerra, con cuyo pellejo algunas personas se vestían como forma de penitencia, las ceremonias acababan en una danza común, primero de los tlatelolcas y luego de los sacerdotes quienes “llevaban [*sic*] en las manos, en lugar de flores, todo género de tamales y tortillas” (Sahagún 2001: 152). Los informantes de Sahagún precisan el ritual aun más<sup>9</sup>:

*ynic muchichioaia, ynic mjhtotiaia, çan tlanenel, çan nepapã tlatquitl, papalomatlatl, michpanjtl, ocholli, tzôcoiotl, tzoalli, tlachichioalli, xonecujujllaxcalli,*

...así se aderezaban, así bailaban, con variadas cosas, con diversas cosas como trajes: redes de mariposa, banderas de pescado, manojos de maíz, atavíos

<sup>8</sup> De esta manera se confeccionaban también las figuras de montes *Tepictoton* en honor de los dioses *tlaloque* (*CF* I: 47, II: 131; Serna 1953: 131) y los “airesillos” *Ehecatontin* (Serna 1953: 131), los *ixiptla* de Huitzilopochtli (*CF* III: 5; Tovar 2001: 187; Ponce de León 2005: 122), Tezcatlipoca (Motolinía 1996: 171), Xiuhcucuhтли (*CF* II: 168), Chicomecoatl (Sahagún 2001: 117, *CF* II: 7; *CF facs.* II: f. 29v), Painal (*Costumbres...* 1945: 37), entre otros.

<sup>9</sup> El texto de los *Primeros Memoriales* no dice nada al respecto.

*teumjmjlli, çan no tzoalli ic qujpepe-chooaia, qujmomochiotiaia panj: (CF II: 55)*

de tamales de amaranto<sup>10</sup>, de pasteles de amaranto (*tzoalli*), tortillas retorcidas (en forma de S), rollos sagrados también cubiertos de *tzoalli*, bailaban con el maíz tostado encima.

Entre la utilería de diversa índole que empleaban los danzantes, encontramos algunos alimentos como haces de maíz (*ocholli*) o panes en formas retorcidas o enrolladas. Selser interpreta este desfile como demostración de la exuberancia alimentaria (en: Graulich 1999: 292; cf. Broda 1970: 258). De hecho, aunque ni Sahagún ni Durán lo dicen abiertamente, muchos autores han confirmado la existencia de vínculos de Xipe Totec, la deidad principal de la veintena *Tlacaxipehualiztli*, con la fertilidad agrícola (cf. Graulich 1982: 224-226). Entre estos elementos podemos enumerar el papel importante que desempeñan en los rituales los *xipeme* o *tototectin*, vestidos en los cueros de las desolladas víctimas sacrificiales y con los *chicahuaztli* en las manos (PM 1997: 56; CF II: 47-56; Durán 2006 I: 97-102; cf. Broda 1970: 258; Heyden 2001: 141-142) o la invocación al Xipe en el himno para pedirle la lluvia y el crecimiento de la vegetación (CF II: 240; cf. Broda 1970: 259). Pero, como indica Broda (1970), durante la misma veintena se celebraban las ceremonias que como finalidad tenían la manifestación y confirmación del poder señorial (Durán 2006 II: 172; Tezozomoc 2001: 147; Pomar 1991: 44-45); también entonces se redistribuían los tributos (Motolinía 1996: 170; cf. Broda 1970: 234-238, 265). Por lo mismo, puede que el desfile y danza con los objetos elaborados a base de la materia prima comestible hiciese referencia no sólo a la fertilidad y el renacimiento de la vegetación, sino que también fuese una manifestación de la potestad y del bienestar de Tenochtitlan.

La tercera fiesta en la cual nos hallamos ante el mismo tipo de la expresión artística en los rituales se llamaba *Atamalqualiztli*. Tenía lugar cada ocho años, y era el período de descanso de la comida, cuando el único alimento permitido eran los tamales hechos

<sup>10</sup> En el texto náhuatl aparece la palabra *tzôcoiōtl*, traducida por Dibble y Anderson (CF II: 55) como “ca-bezas de coyote” (“coyote heads made of paste of amaranth seeds”). De ser esta traducción correcta, tendríamos que ver con un ejemplo de artesanía a base de la comida, que, además, contribuiría a la teatralidad del ritual, siendo, por lo visto, un tipo de máscara/yelmo. No obstante, el signo diacrítico escrito encima de la vocal “o” en el manuscrito es un acento circunflejo (señal del saltillo al final de la sílaba) y no una tilde (una abreviatura muy común en el español del siglo XVI, que sustituye a la consonante nasal “n” o “m” y que nos dejaría con *tzoncoyōtl*, o, por otro lado, un determinante de la sílaba larga (cf. Carochi 2001: 22), que, sin embargo, no está marcada en ninguna palabra en el manuscrito del *Códice Florentino*). Asimismo, todo parece indicar que la lectura de la palabra como *tzoncoyōtl* y, consecuentemente, su traducción como “coyote heads”, hechas por Dibble y Anderson, son erróneas.

Por consiguiente, nos ceñimos a la traducción “tamales de amaranto” (cf. Wimmer s.f.), basada en otros dos fragmentos de los textos del siglo XVI. El primero de éstos también pertenece al Libro II del *Códice Florentino*: durante la fiesta de *Xocotl Huetzi* los indígenas preparaban tres tamales/pasteles de amaranto (*ētetl tzocoyōtl in quichihuah* [CF II: 112, énfasis nuestro]) que colocaban sobre la efigie del dios Otontecuhli. El segundo se halla en la obra de Durán; el fraile dominico menciona la preparación de *tzocoyōtl*, “bollos pequeños”, que servirá de ofrenda y comida en la fiesta *Ochpaniztli* en honor a la diosa Toci (Durán 2006 I: 251, 314).

de agua (*atamalli*) y sin sal, siendo un plato de ayuno. También entonces tenía lugar el “baile de los dioses” (*teoittotiloia*): los participantes se disfrazaban de animales, pájaros e insectos, otros imitaban a personas dormidas y otros más “traían unos sartales de tamales que llaman *xocotamalli*<sup>11</sup>; otros de otros tamales que llaman *nacatamalli*<sup>12</sup>” (*PM* 1997: 68; *CF* II: 177; Sahagún 2001: 246; cf. Graulich 2001). Una vez más el ornato de los danzantes lo constituye la comida (dos tipos de tamales) artísticamente transformada en sartas.

Resumiendo, durante varias fiestas religiosas se aprovechaba la materia prima alimentaria para elaborar distintos géneros de panes y figuras usadas como objetos de utilería o adornos corporales (confección de guirnaldas y collares). Hay que subrayar que en todos los casos analizados se trata de las piezas “de artesanía” hechas de amaranto o de maíz, o sea, de los granos que en el panorama ceremonial de los nahuas constituían el cuerpo de los dioses (cf. Reyes Equiguas 2006: 79-85; Velasco Lozano 2001; Heyden 2001: 29). Estos elementos aparecían como partes de coreografía durante los bailes de los jóvenes (*Xocotl Huetzi*), de los sacerdotes (*Tlacaxipehualiztli*) y de los dioses (*Atamal-cualiztli*), con los cuales formaban un conjunto artístico y simbólico. Aunque carecemos de las representaciones gráficas de las mencionadas escenas de las ceremonias religiosas, la lámina 23 de la obra de Durán (2006 I), que muestra la figura de la diosa de los mantenimientos Chicomecoatl, nos permite visualizar el adorno de los participantes en los rituales y su modo de llevar los objetos de utilería. El texto del dominico que corresponde a la lámina mencionada dice:

En las orejas tenía unos zarcillos de oro, y al cuello tenía un collar de mazorcas de oro, labradas a manera de mazorcas de maíz, atadas con una cinta azul. Y en las manos ambas, sendas mazorcas de maíz, contrahechas de pluma, guarnecidas de oro, teniendo los brazos abiertos, como mujer que bailaba. (Durán 2006 I: 136)

## MAÍZ TOSTADO

Las mazorcas de maíz y los tamales de fruta y de carne no eran la única materia prima alimentaria utilizada en la confección de los collares. Para este fin servía también el maíz tostado, llamado en náhuatl *momochitl* o *izquitl*. Los adornos corporales elaborados a base del mismo salen en primer plano durante las fiestas de *Toxcatl*, dedicadas a Tezcatlipoca y Huitzilopochtli. Ya el nombre de la veintena, traducido por Durán como “cosa seca” (2006 I: 255), suele ser estrechamente relacionado por investigadores con el maíz palomero, presente en abundancia durante las ceremonias. Torquemada explica que “la [...] Fiesta toda se endereçaba à pedir Agua del Cielo, para los sembrados” (1986

<sup>11</sup> En *CF* (II: 177) y *PM* (1997: 69) el nombre de ese atavío es *xocotamalcozcatl*, “collar de tamales de frutos”.

<sup>12</sup> La traducción literal de la palabra es “tamales de carne”; en *CF* (II: 177) y *PM* (1997: 69) aparece bajo el término *totolnacatl in icozqui* (“de carne de pavo es su collar”).

II: 257)<sup>13</sup>. Los matlatzinca, por su parte, denominaban este “mes” *Dehani* que equivale a “vamos a tostar maíz” (Caso, en: Olivier 2004: 349). La guirnalda de maíz tostado aparecen como un tipo de atavío también durante la veintena *Tlaxochimaco* (Motolinía 1996: 171) y *Tlacaxipehualiztli* (CF II: 55; Sahagún 2001: 152).

Durán, al describir la función del maíz tostado en los rituales, dice abiertamente que “demás de que lo comían, hacían grandes sartas de ello y adornaban sus ídolos y ellos se los ponían al cuello para bailar” (2006 I: 257), sin dejar lugar a dudas de que *momochitl* no fuese explotado tan sólo con fines culinarios. El problema con el que nos encontramos durante la lectura de las fuentes del siglo XVI y del XVII es la confusión de los granos de maíz tostado con las flores *izquioxochitl* (literalmente, “flores de maíz tostado”) (cf. Heyden 1983b: 39). Según el dominico, durante la veintena *Toxcatl* las muchachas recogidas en el templo adornaban la efigie del dios Tezcatlipoca (sin determinar si se trataba de una estatua o un *ixiptla* en forma humana) con guirnalda u sartas de maíz tostado (o sea, de materia prima que al mismo tiempo es un tipo de alimento) (Durán 2006 I: 41; Tovar 2001: 198; Torquemada 1986 II: 257), mientras que Sahagún afirma que el atavío de la deidad estaba compuesto de las flores de maíz tostado, llamadas *izquioxochitl* (materia prima no comestible) (Sahagún 2001: 158; CF II: 69). El material iconográfico no nos permite eliminar esas discrepancias, ya que en la obra de Durán (2006 I) y en el *Códice Florentino* faltan representaciones adecuadas

de la veintena. Por otro lado, el dibujo proveniente del *Códice Florentino* que, sin embargo, muestra las fiestas de *Tlaxochimaco*, deja el aderezo del *ixiptla* de Huitzilopochtli demasiado ambiguo (CF II: f. 60v; Fig. 1).

Afortunadamente, los cronistas concuerdan en cuanto a la segunda parte de las celebraciones de la veintena *Toxcatl*, cuya figura principal era el dios Huitzilopochtli. Entonces las mujeres “venían todas coronadas con guirnalda en las cabezas, de maíz tostado y reventado [...]. De este maíz traían unas guirnalda gruesas y, a los cuellos, gruesas sartas de lo mismo, que les venían por debajo del brazo izquierdo” (Durán 2006 I: 28)<sup>14</sup>. Los hombres lucían el mismo adorno (Durán 2006 I: 28; cf. Durán 2006 I: lám. 10; PM: 250v; Fig. 2).

Es notable que al igual que en los casos analizados con anterioridad, también durante la veintena *Toxcatl* la presencia de la comida en forma de decorado iba acompañada de un baile común. Primero, los sacerdotes, con una soga gruesa de maíz tostado (llamada *toxcatl*) en las manos, rodeaban



Fig. 1 El representante de Huitzilopochtli vestido en guirnalda de flores o del maíz tostado durante la veintena *Tlaxochimaco*. *Códice Florentino* (facs. II: f. 60v). Redibujado por Agnieszka Brylak.

<sup>13</sup> Para las interpretaciones de la veintena *Toxcatl*, véase Graulich (1999) y Olivier (2004).

<sup>14</sup> Véase también Sahagún (2001: 163; CF II: 75; PM 1997: 59), Tovar (2001: 187) y Torquemada (1986 II: 257).



al grupo de mujeres bailando y de esta manera efectuaban la coreografía de *toxcachocholoa*, “saltar o bailar de la fiesta de *tóxcatl*” (Sahagún 2001: 162). A continuación, los guerreros, asidos de manos, participaban en la danza de serpiente o serpenteante (*mococoloa*), mientras que las mujeres realizaban el llamado “baile del maíz tostado” (*momochiitotia*) (Sahagún 2001: 163; *PM* 1997: 59). El primer tipo de danza, *toxcachocholoa*, debe su nombre a la cuerda de los granos del maíz tostado (*toxcatl*). No obstante, parece que los vínculos con *toxcatl* no se ven tan sólo a nivel lingüístico sino que están reflejados en la coreografía misma. El verbo *chocholoa* quiere decir “andar dando saltos, o huir muchas veces” (Molina 1992 [2]: 21v) y, efectivamente, basándonos en las descripciones del baile, podemos suponer que las sogas humanas de los danzantes asidos de manos y dando brinco representaban simbólicamente los collares o guirnaldas del maíz palomero que revienta y escenifican el concepto de la fiesta.

Ahora volvamos a la posible confusión entre el maíz tostado y una flor *izquixochitl*. Sahagún, al definir el término *momochitl* dice que “cada grano es como una flor blanquísima” (Sahagún 2001: 163); en otro lugar añade que “cuando se tuesta rebienta y descubre el meollo y se hace como una flor muy blanca” (Sahagún 2001: 78). Por otro lado, existe una flor cuyo nombre en náhuatl, *izquixochitl*, se compone de dos vocablos: *izquitl*, “maíz tostado”, y *xochitl*, “flor” (cf. *Badianus Manuscript* 1940: lám. 69). Los especialistas identifican esta planta con las especies de la familia *Boraginaceae* (Sautron 2007: 244) o de la familia *Styracineae* (Anderson y Dibble, en: *CF* XII: 43, n. 6). Según Garibay, ésta corresponde a la especie *Beureria Huanita* y es una flor que huele a maíz tostado (1952: 147).

*Izquixochitl*, enumerada por los informantes de Sahagún entre las flores preciosas (*CF* XII: 43), con mucha frecuencia aparece en la poesía, a menudo componiendo un binomio con otra especie, *cacahuaxochitl* (“la flor de cacao”) (Sautron 2007). Según Johansson (2006: 82), es una de las metáforas para designar el sexo femenino y su belleza, en tanto que para Sautron el campo semántico que cubre es mucho más amplio y el vocablo puede simbolizar también la riqueza, el prestigio del poder, la valentía de los guerreros, en fin, todo lo valioso para el hombre (Sautron 2007: 248). De hecho, como señala Heyden (1983b: 42), el uso de las guirnaldas de maíz tostado en las fiestas religiosas nahuas estaba relacionado con dos dioses todopoderosos –Tezcatlipoca y Huitzilopochtli– y con la autoridad señorial<sup>15</sup>. Además, su significado a veces abarca también el mundo



Fig. 2 Representación de una participante en las fiesta de *Toxcatl* con el adorno de maíz tostado. Durán (2006 I: lám. 10). Redibujado por Agnieszka Brylak.

<sup>15</sup> Durán dice que durante la veintena *Toxcatl* “sacaban muchas gargantillas de este maíz y poníanlas a los principales al cuello y en las cabezas” (2006 I: 41), o sea, les ataviaban del mismo modo que a la imagen de Tezcatlipoca.

de la creación poética, coincidiendo en ello con otro difrasismo, *in xochitl in cuicatl* (“la flor y el canto”) (Sautron 2007: 250):

*Ma izquixochitl ma cacahuaxochitl  
maonneaquilo manecozcatilo  
huehuetitlana  
yece ye nicà xochinahuatilo  
yece ye nicà in cuicanahuatilo in tlpç  
o ximotlamachticà  
ximocuiltonocà yn àtocnihuà  
ohuaya  
(Cantares Mexicanos ff. 52v-53r en:  
Sautron 2007: 249)*

¡Qué las flores de maíz tostado y las flores  
de cacao  
sean atavíos y collares,  
junto a los tambores!  
Las flores son enviadas aquí,  
los cantos son enviados aquí, en la tierra.  
¡Regocjense!  
¡Sean, queridos amigos, plenamente felices!  
¡*Ohuaya!*<sup>16</sup>

*Ohualacic in tocuic  
Ohualacic toxochiuh, ohuaye  
in nicuicanitl huiya  
a ilhtl. iticpa ye huitz  
çan nictemohui in tocuic  
nictemohui toxochiuh aylili ohuiya  
Cacahuaxochitl  
y quetzalizquioxchimecatica  
ninahpantihuitz aya y nicuicanitl huiya  
a ilhuicatl yticpa ye huitz (et)  
(Cantares mexicanos f. 22v, en: Sautron  
2007: 249)*

Aquí están nuestros cantos,  
aquí están nuestras flores. ¡*Ohuaye!*  
¡Soy el cantor! ¡*Huiya!*  
Vienen del interior del cielo.  
Hago bajar nuestros cantos,  
Hago bajar nuestras flores. ¡*Aylili ohuiya!*  
Con flores de cacao  
y guirnaldas de preciosas flores de maíz  
tostado,  
estoy adornado yo, el cantor ¡*Huiya!*  
Vienen del interior del cielo.

*ma itquihuani ichan o  
xochitl cuicatli  
ma ic ninapàtihui  
teocuitlacaloxochitli  
queçàlizquioxchitli  
in tomac on mania  
(Romances de los Señores de la Nueva  
España ff. 25r-v, en: Sautron 2007: 251)*

¡Ah, si pudieran ser llevados  
las flores y los cantos a su mansión!  
¡Ah, si pudiera yoirme adornado  
con flores de cuervo engalanadas de oro,  
con preciosas flores de maíz tostado!  
Perduran en nuestras manos.

En los fragmentos de poesía citados, que provienen de *Cantares mexicanos* y *Romances de los Señores de la Nueva España*, las flores de maíz tostado aparecen en forma de guirnaldas, o sea, como parte de atavío. Ahora bien, si extendemos el simbolismo de *izquixochitl* como la suma de lo precioso al maíz palomero (*momochitl* o *izquitl*), ¿no es que ambos términos sean dos formas distintas de representar el mismo concepto? Después de todo, el maíz tostado como un producto alimenticio es muy apreciado, sobre todo en el tiempo de la sequía (*toxcatl*), y recuerda la importancia de la fertilidad agrí-

<sup>16</sup> En la paleografía, transcripción y traducción del texto náhuatl de todos los fragmentos de la poesía incluidos en el presente trabajo seguimos a Marie Sautron (2007).

cola (Heyden, en: Olivier 2004: 357)<sup>17</sup>. Es más, no se trata solamente de una planta cultivada, sino de un grano de cereal sometido a la acción del fuego culinario, lo que Lévi-Strauss vincula con el paso desde la naturaleza hacia la cultura (1970)<sup>18</sup>. El antropólogo francés atribuye la misma función civilizadora a la creación de los ornamentos y adornos (1970: 58; 1988: 194). ¿No son, entonces, las guirnaldas y collares de maíz tostado, símbolos de sumo valor en los rituales, al igual que la flor *izquixochitl*, en la poesía?

De momento, al tratar el problema de distinción entre el maíz palomero y la flor de maíz tostado, hemos analizado las expresiones textuales. Ahora pasemos a las representaciones gráficas, esta vez procedentes de los códices clasificados como prehispánicos (Grupo Borgia), ya que las figuras incluidas en los códices coloniales (*CF facs.* II: f. 60v; Durán 2006 I: lám. 10; *PM* f. 250v) no están claras al respecto. Las imágenes de personajes (entre los cuales prevalecen las mujeres) con cabezas adornadas de guirnaldas de flores son múltiples; algunas están dibujadas de manera que se parece a las convenciones europeas (*Códice Borgia* 1993: láms. 58, 20; Fig. 3), otras responden a la iconografía indígena (*Códice Fejérváry-Mayer* 1994: lám 27; *Códice Borgia* 1993: lám. 66; Fig. 4).

En algunas láminas, sin embargo, encontramos el ornamento de cabeza pintado de forma mucho menos refinada (cf. Fig. 3), con los elementos particulares (¿flores? ¿*momochitl*?) reducidos a unos círculos blancos con puntos rojos en medio (*Códice Borgia* 1993: láms. 27, 28, 53, 20; Figs. 5.a-b). Anders, Jansen y Reyes García identifican a las divinidades de las láminas 27-28 del *Códice Borgia* con Chantico, Chalchiuhtlicue, Diosa del Maíz y Princesas Semillas respectivamente, identificando el material del que están hechos sus diademas con perlas (*Códice Borgia* 1993: 173-174). No obstante, nos parece que en el caso de las imágenes de la Fig. 5 es posible que tengamos que ver con las representaciones de atavíos de maíz tostado. Hay varios argumentos por los cuales nos inclinamos hacia esta interpretación.



Fig. 3 Guirnaldas de flores como el adorno de cabeza. *Códice Borgia* (lám. 58). Redibujado por Agnieszka Brylak.



Fig. 4 Representación de la flor como el adorno de cabeza. *Códice Fejérváry-Mayer* (lám. 27). Redibujado por Agnieszka Brylak.

<sup>17</sup> En Sahagún (2001: 78) leemos que “dezían que éstos [es decir, los granos del maíz tostado; A.B.] eran granizos, los cuales son atribuidos a los dioses del agua”.

<sup>18</sup> De hecho, según el autor de *Historia de los Mexicanos por sus Pinturas* (1985: 33), fue Tezcatlipoca quien “sacó lumbre con los palos” y ofreció el fuego a los hombres. Véase también Graulich (1984: 155).

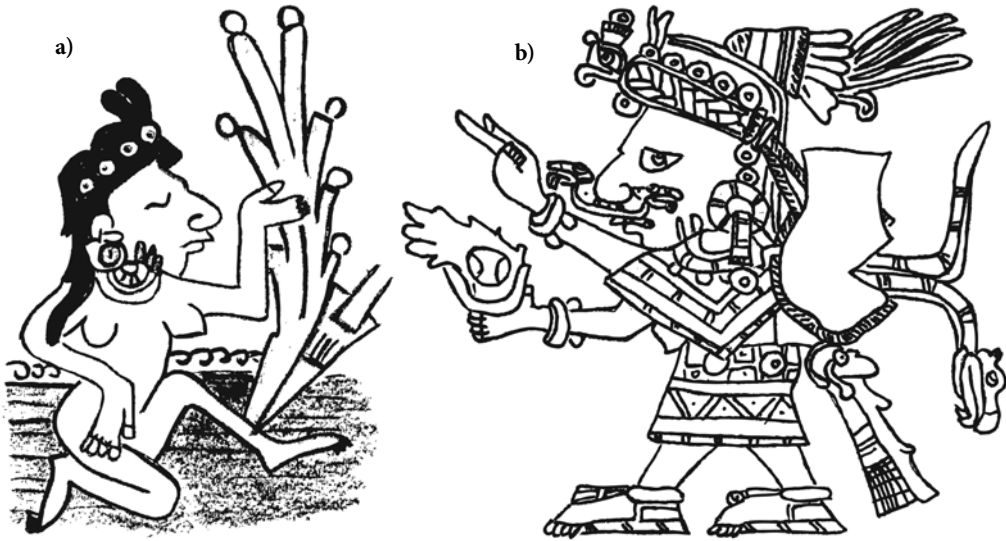


Fig. 5 Representaciones del adorno de cabeza en forma de círculos blancos con puntos rojos dentro.  
 5.a. Códice Borgia ( lám. 53). Redibujado por Agnieszka Brylak.  
 5.b. Códice Borgia ( lám. 20). Redibujado por Agnieszka Brylak.

A primera vista se puede notar la semejanza que lleva el decorado floral de cabeza como si fuera pintado a manera europea (Fig. 3) con los adornos de cabeza de las mujeres de la Fig. 5 (el uso de colores blanco por fuera y rojo por dentro, el hecho de ser ambos unas guirnaldas que ciñen la cabeza). También ya hemos señalado la sutil diferencia entre el maíz palomero (*izquitl*) y la flor de maíz tostado (*izquixochitl*) que provoca la confusión entre los dos y dificulta la identificación. A pesar de ello, parece relevante que en el campo de acción de todas las diosas de la Fig. 5 se halla la fertilidad agrícola y la fecundación de la tierra; es más, una de ellas, Chantico, según el *Códice Telleriano-Remensis*, es la creadora del fuego culinario (1995: f. 28). Todo ello abre la posibilidad de que estén aderezadas con los granos de maíz en general y las palomitas en particular.

Por último, en el Libro VI del *Códice Florentino* está incluida una adivinanza que, tal vez, proporcione otro punto de apoyo para nuestra suposición:

*Çaçan tleino, xoxouhqj xicaltzin-  
 tli, mumuchitl ontemj. Aca qujttaz  
 toçaçanjltzin, tlacanenca ilvicatl. (CF  
 VI: 237)*

Que cosa y cosa vna gicara azul sembrada  
 de mahizes tostados que se llaman mo-  
 mochitl. Este es el cielo que esta sembrado  
 de estrellas. (CF VI: 237)

Efectivamente, en los códices las estrellas se dibujaban como “ojos circulares” (Seler en: Mikulska 2008a: 161), mitad blancos mitad rojos (*Códice Borgia* 1993: láms. 49, 50-52, 71; Fig. 6), a nivel gráfico muy parecidos a los elementos de los diademas de la Fig. 5.

Recapitulando, el maíz tostado (*momochitl* o *izquitl* en náhuatl) era otro tipo de alimento usado por los indígenas en la fabricación de atavío ritual: collares y guirnaldas. Presente sobre todo durante las festividades de *Toxcatl*, este adorno aparecía también por

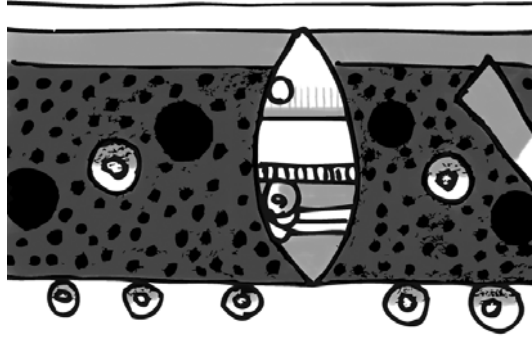


Fig. 6 Representación de las estrellas como “ojos circulares”. Códice Borgia (lám. 52). Redibujado por Nadezda Kryvda, reproducido con permiso.

motivo de otras fiestas religiosas (*Tlacaxipehualiztli* y *Tlaxochimaco*) y estaba relacionado sobre todo con dos dioses: Tezcatlipoca y Huitzilopochtli. Constituía un elemento esencial de la coreografía y en el lenguaje metafórico este objeto artístico simbolizaba tanto la sequedad de la temporada (seguido por la revivificación de la naturaleza; cf. Seler, en: Olivier 2004: 350), como la autoridad y el poder señorial y hasta la suma de lo precioso (en la poesía). Contamos también con varias representaciones gráficas del aderezo de maíz palomero, aunque tanto en las fuentes históricas como en los manuscritos pictográficos el maíz tostado está confundido con las flores de maíz tostado (*izquixochitl*).

## PINTURA CORPORAL

El último elemento del uso de la comida como adorno que abarcaré en el presente trabajo, es la pintura corporal a base de materia prima “alimentaria”. Desgraciadamente, para este apartado no contamos con muchos materiales textuales ni pictográficos y la información que nos llegó en torno a este tema es muy escasa y a veces enigmática.

La aplicación de la pintura corporal en general, y la facial en particular tenía un lugar prominente en la cultura nahua y desempeñaba una clara función sociológica. El acto de embadurnarse el cuerpo de una sustancia de un color determinado o con un ornamento característico, al igual que el corte de pelo peculiar (cf. Tomicki 1987: 170-171), era una forma de expresar el estatus social o la pertenencia a un grupo. De esta manera, las *ahuianime* o “alegradoras” cubrían sus pechos y brazos con un ungüento azul y en las caras se ponían un betún amarillento llamado *axin* (Ferrer 2000: 225), mientras que el rasgo distintivo de cierta clase de sacerdotes, los *papahuaque*, era, al lado de una melena enmarañada, la tintura negra aplicada al cuerpo entero (Tomicki 1987: 174-175; Mikulska 2008b: 337-366). También durante las fiestas religiosas los *ixiptla*, o representantes de los dioses, lucían la pintura facial o corporal que les identificaba con los númenes (cf. descripción del ídolo del dios Camaxtli y del atavío de un indígena, su personificación, en: Durán 2006 I: 71-76).

Los colorantes usados por los nahuas eran de origen vegetal (como el añil), animal (por ejemplo la cochinilla, fenta de la tinta roja) y mineral (el ocre y la tiza, entre otros) (Ferrer 2000: 222-223). Entre éstas se hallan sustancias que podemos clasificar como alimentos. Uno de los productos empleados para cubrir los cuerpos, o, más bien, las caras, era la miel. Eran dos las veintenas durante las cuales, según Sahagún, este proceder tenía lugar: *Toxcatl* y *Etzalcualiztli*. Entonces “todos los sátrapas llevaban [...] los labios y parte de los rostros enmelados, de manera que relucía la miel sobre la tintura de la cara” (Sahagún 2001: 162), tintura que, cabe señalar, los sacerdotes pintaban de negro en la veintena *Toxcatl* y de azul en *Etzalcualiztli*. El acto de utilizar miel con estos fines tenía un antecedente mítico. Huitzilopochtli, cuando en Coatepec, enojado por una propuesta atrevida de sus hermanos *Centzonhuitznahua*, decidió luchar contra ellos y entonces “se armó para la guerra, precisamente con miel fue con lo que se pintó todo” (Tezozomoc 1992: 34).

Ya hemos mencionado que los sacerdotes solían pintar su cuerpo de negro por motivo de los rituales de la veintena *Toxcatl*. De hecho, era una tinta característica de su oficio, aunque, en algunas ocasiones, a las personas no relacionadas con el sacerdocio también les era lícito usarla (*Códice Borbónico* 1980: lám. 26; *Códice Tudela* s.f.: f. 17r). En la obtención de color negro servían, entre otros, el humo o el carbón molido (Olivier 2004: 329). No obstante, existía un ungüento más, muy específico, empleado durante los rituales llevados a cabo en las cuevas o en las altas montañas, que se llamaba *teotlacualli*, la comida divina. Dúran nos ofrece una descripción detallada de su modo de preparación. Los ingredientes básicos eran distintas especies de arañas ponzoñosas, serpientes, ciempiés, alacranes:

Para hacer esta comida de dios [...] tomaban [...] todas aquellas sabandijas dichas y quemábanlas en el brasero del dios que estaba en el templo y, después de quemadas, echaban aquella ceniza en unos morteros y juntamente mucho *picietl*, que es una yerba que los indios usan para amortiguar las carnes y no sentir el trabajo [...]. De esta yerba echaban en aquellos morteros y algunos alacranes y arañas vivas y cientopiés y allí majaban y hacían un ungüento endemoniado, hediondo y mortífero. Después de majado, echábanle una semilla molida que llaman *ololiuhqui*, que se ponen los indios y la beben para solo ver visiones, el cual tiene el efecto de emborrachar y (echaban) gusanos negros peludos que solo el pelo tiene ponzoña y lastima a los que toca. Todo esto amasaban junto con tizne y echábanlo en unas olletas y jícaras y poníanla delante de este dios como comida divina. (Durán 1984 I: 52)

Aunque el nombre de la pomada sugiere su aptitud para comer, los productos usados en su preparación responden más bien a los gustos culinarios de los señores de Mictlan (*PM* 1997: 177), mientras que los hombres aprovechaban el carácter intoxicante de estas sustancias (Grube 2006, Mikulska 2008b: 365-366). Asimismo, los efectos que debió de tener el ungüento negro sobre los que lo “vestían”, eran fuertemente alucinógenos, aún más por ser absorbido a través de la piel. Los poderes de *teotlacualli* para ayudar al hombre a entablar la comunicación con las deidades eran indudables y, según Jansen (2002: 303), lo representa perfectamente la lámina 29 del *Códice Borgia*, en la cual del

brasero divino (*god pot*) situado en el centro sale una sustancia negra y espumante (supuestamente el *teotlacualli*), rematada con las serpientes de la visión.

## CONCLUSIONES

La presencia de la comida en los rituales no tiene que estar necesariamente vinculada con el consumo o la dádiva y puede incluir su transformación en el adorno corporal y en los accesorios utilizados durante las ceremonias. Las descripciones de las fiestas y rituales nos ofrecen varios ejemplos del empleo de los panes (tortillas, tamales, la masa de amaranto *tzoalli*) en la confección de las figurillas, collares y otras piezas que más bien pertenecen a la escenografía que constituyen los objetos de culto. No obstante, no están del todo desvinculadas de la acción ritual y deben considerarse dentro del contexto en el que aparecen, por lo cual las vemos como “formas intermedias”, ubicadas entre en arte y el ritual. Además, muchas veces dichos elementos están relacionados con distintos tipos de bailes y forman parte de un conjunto artístico con la coreografía (las figurillas de *tzoalli* en la veintena *Xocotl Huetzi*, los tamales durante la fiesta *Atamalqualiztli*, las cuerdas de maíz tostado en la veintena *Toxcatl*, entre otros).

Un uso particular de la comida era la fabricación de collares y guirnaldas para las cabezas. Con este fin los indígenas se valían de tamales (de frutas, de carne de guajolote), así como del maíz palomero (*momochitl* o *izquitl*). Este último servía como una expresión metafórica para designar lo valioso, la característica que compartía con las flores blancas de maíz tostado (*izquixochitl*), por lo cual ambos podían ser utilizados de forma intercambiable. En fin, los productos alimentarios (pretenecientes a los alimentos humanos, como la miel, o a los divinos, como el unguento halucinógeno *teotlacualli*) servían de materia prima para obtener la pintura corporal o facial.

La aparición de la comida transformada en objetos de utilería se nota también a nivel gráfico, aunque no de forma muy prolija, y su identificación, muchas veces de carácter conjetural, no se puede realizar sin la base en los textos de las crónicas el siglo XVI, en menor grado, del siglo XVII.

Asimismo, los accesorios y adornos de tipo alimetario, no destinados a la consumición y considerados unas piezas de arte indígena, constituyen un lenguaje metafórico con fuerte carga simbólica visible en los rituales. Es más, al parecer la conversión artística de la comida en las fiestas de las veintenas confirma la idea de Konrad Lorenz de que “el arte de los humanos en su origen estuvo al servicio de un ritual” (2005: 89).

## Agradecimientos

Quisiera expresar mis agradecimientos a Katarzyna Mikulska Dąbrowska, cuyo apoyo y ayuda inestimables me permitieron realizar la publicación del presente artículo y cuyos comentarios críticos me inspiraron a escribir la versión final del texto. También debo mis agradecimientos a los dictaminadores anónimos por sus valiosas indicaciones y sugerencias.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR MORENO, Manuel (2007) *Arte azteca*. Trad. de Alex Lomónaco. [En línea:] <http://www.famsi.org> [varias consultas].
- ALCINA FRANCH, José (1995) “Lenguaje metafórico e iconografía en el arte mexica”. *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas* (IIE-UNAM). 66: 7-44.
- BADIANUS MANUSCRIPT, ver EMMART
- BATALLA ROSADO, Juan José (2008) “El libro Escrito Europeo del *Códice Fiestas de los indios a el demonio en días determinados y a los finados*”. *Itinerarios* (IEIEI-Universidad de Varsovia). 7: 9-46.
- BRODA, Johanna (1970) “Tlacaxipehualiztli: A reconstruction of an Aztec calendar festival from 16th century sources”. *Revista Española de Antropología Americana* (Universidad Complutense de Madrid). 6: 197-274.
- BRYLAK (CIEPLUCH), Agnieszka (2008) *La cocina ritual azteca: el tzoalli y otros tipos de comida*. Tesis de maestría, Universidad de Varsovia, Facultad de Lenguas Modernas (inédita).
- CARERI, Giovanni (2003) “Aby Warburg: rituel, Pathosformel et forme intermédiaire”. *L’Homme. Revue Française d’Anthropologie* (École Pratique des Hautes Études). 165: 41-76.
- CAROCHI, Horacio (2001) *Grammar of the Mexican Language; With an Explanation of Its Adverbs (1645)*. Trad. y ed. con comentarios de James Lockhart. Latin American Studies Series 89. Los Angeles, University of California – Latin American Center.
- CÓDICE BORBÓNICO (1980) *Códice Borbónico. Manuscrito mexicano de la biblioteca del Palais Bourbon (Libro adivinatorio y ritual ilustrado)*. Publicado en facsímil. México, Siglo XXI.
- CÓDICE BORGIA (1993) *Códice Borgia*. Edición facsimilar. Introd. y explicación de Ferdinand Anders, Maarten Jansen y Luis Reyes García. Códices Mexicanos V. Graz – México, ADEVA – FCE.
- CÓDICE FEJÉRVÁRY-MAYER (1994) *Códice Fejérváry-Mayer*. Introd. y explicación de Ferdinand Anders, Maarten Jansen, Aurora Pérez Jiménez. Códices Mexicanos VII. Graz – México, ADEVA – FCE.
- CÓDICE FIESTAS, ver BATALLA ROSADO
- CF o CÓDICE FLORENTINO, ver SAHAGÚN (1950-1982)
- CF facs., ver SAHAGÚN (1979)
- CÓDICE MAGLIABECHIANO (1996) *Códice Magliabechiano*. Ferdinand Anders y Maarten Jansen (introd. y explicación). Códices Mexicanos XII. Graz – México, ADEVA – FCE.
- CÓDICE TELLERIANO-REMENSIS (1995) *Codex Telleriano-Remensis. Ritual, Divination and History in a Pictorial Aztec Manuscript*. Ed. de Eloise Quiñones Keber. Austin, University of Texas Press.
- CÓDICE TUDELA (s.f.) *Códice Tudela o Código del Museo de América*. Original del Museo de América, Madrid.



- CORTÉS Y ZEDEÑO, Gerónimo Tomás de Aquino (1765) *Arte, vocabulario y confesionario en el idioma mexicano: como se usa en el Obispado de Guadalajara*. En: *Gran Diccionario Náhuatl (GDN)*. Programa de Marc Thouvenot. [En línea:] <http://www.sup-infor.com> [varias consultas].
- COSTUMBRES, FIESTAS, ENTERRAMIENTOS Y DIVERSAS FORMAS DE PROCEDER DE LOS INDIOS DE NUEVA ESPAÑA (1945) Ed. de Federico Gómez de Orozco. *Tlalocan* (México) II (1): 37-63.
- CRAVERI, Michela (2009) “Cantando y bailando a los dioses”. En: Piero Gorza, Davide Domenici y Claudia Avitabile (coords.) *Mundos zoque y maya: miradas Italianas*. Mérida, UNAM Centro Peninsular en Humanidades y Ciencias Sociales: 163-188.
- DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. [En línea:] <http://www.rae.es> [30.10.2010].
- DURÁN, fray Diego (2006 [1967]) *Historia de las Indias de la Nueva España e Islas de la Tierra Firme*. 2 vols. México, Ed. Porrúa.
- EMMART, Emily Walcott (1940) *The Badianus Manuscript (Codex Barberini, Latin 241, Vatican Library). An Aztec herbal of 1552*. Baltimore, The John Hopkins Press.
- FERNÁNDEZ DE ROTA Y MONTER, José Antonio (1990) “Antropología del Arte y arte antropológico”. *Anales de la Fundación Joaquín Acosta* (Huesca). 7: 55-62.
- FERRER, Eulalio (2000) “El color entre los pubelos nahuas”. *Estudios de Cultura Náhuatl* (IIH-UNAM). 31: 214-230.
- GARIBAY K., Ángel María (1952) “Poema de travesuras”. *Tlalocan* (México). III (2): 142-167.
- (2007 [1953-1954]) *Historia de la literatura náhuatl*. Prólogo de Miguel León-Portilla. México, Ed. Porrúa.
- GDN: *Gran Diccionario Náhuatl*. Programa de Marc Thouvenot. [En línea:] <http://www.sup-infor.com> [varias consultas].
- GRAULICH, Michel (1982) “Tlacaxipehualiztli ou la fête aztèque de la moisson et de la guerre”. *Revista Española de Antropología Americana* (Universidad Complutense de Madrid). 12: 215-254.
- (1984) “Tozoztontli, Huey Tozoztli et Toxcatl, fetes aztèques de la moisson et du milieu du jour”. *Revista Española de Antropología Americana* (Universidad Complutense de Madrid). 14: 127-164.
- (1999) *Ritos aztecas. Las fiestas de las veintenas*. México, Instituto Nacional Indigenista.
- (2001) “Atamalqualiztli. Fiesta azteca del nacimiento de Cinteotl-Venus”. *Estudios de Cultura Náhuatl* (IIH-UNAM). 32: 359-370.
- GRUBE, Nicolai (2006) “Intoxicacion and ecstasy”. En: Nicolai Grube, Eva Eggebrecht y Matthias Seidel (eds.) *Maya. Divine Kings of the Rain Forest*. Colonia, Könnemann: 294-295.
- HEYDEN, Doris (1983a) “Las diosas del agua y la vegetación”. *Anales de Antropología* (IIA-UNAM). XX (2): 129-145.
- (1983b) *Mitología y simbolismo de la flora en el México prehispánico*. México, IIA-UNAM.
- (2001) “El cuerpo del Dios: el maíz”. En: Yolotl González Torres (coord.) *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*. México, CONACULTA – INAH: 19-37.

- HISTORIA DE LOS MEXICANOS POR SUS PINTURAS (1985) En: Ángel María Garibay (ed.) *Teogonía e historia de los mexicanos. Tres opúsculos del siglo XVI*. México, Ed. Porrúa: 21-90.
- JANSEN, Maarten (2002) "Una mirada al interior del templo de Cihuacóatl. Aspectos de la función religiosa de la escritura pictórica". En: Carmen Arellano Hoffmann, Peer Schmidt y Xavier Noguez (coords.) *Libros y escritura de tradición indígena: ensayos sobre los códices prehispánicos y coloniales de México*. México, El Colegio Mexiquense: 279-325.
- JOHANSSON KERAUDREN, Patrick (2006) "Dilogía, metáforas y albures en cantos eróticos nahuas del siglo XVI". *Revista de literaturas populares* (FFyL-UNAM). VI (1): 63-95.
- KINDL, Olivia y NEURATH, Johannes, coords. (2008) "Las formas expresivas del arte ritual o la tensión vital de los gestos creativos". *Diario de campo* (México, INAH). Suplemento 48, mayo-junio.
- LEÓN-PORTILLA, Miguel (2000 [1959]) "Teatro náhuatl prehispánico: aquello que encontraron los franciscanos". En: María Sten (coord.) *El teatro franciscano en la Nueva España. Fuentes y ensayos para el estudio del teatro de evangelización en el siglo XVI*. México, UNAM – CONACULTA: 39-61.
- LÉVI-STRAUSS, Claude (1970) *Introduction to a Science of Mythology, Vol. 1: The Raw and the Cooked*. Trad. de John y Doreen Weightman. London, Jonathan Cape.
- (1988) *Tristes trópicos*. Trad. de Noelia Bastard. Barcelona, Ediciones Paidós Ibérica.
- LORENZ, Konrad (2005) *Sobre la agresión: el pretendido mal*. Trad. de Félix Blanco. México, Siglo XXI.
- MIKULSKA DĄBROWSKA, Katarzyna (2008a) "El concepto de *ilhuicatl* en la cosmovisión nahua y sus representaciones gráficas en códices". *Revista Española de Antropología Americana* (Universidad Complutense de Madrid). 38 (2): 151-171.
- (2008b) *El lenguaje enmascarado. Un acercamiento a las representaciones gráficas de deidades nahuas*. México, IIA-UNAM, Sociedad Polaca de Estudios Latinoamericanos, IIEI-Universidad de Varsovia.
- MOLINA, Alonso de (1992) *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*. México, Ed. Porrúa.
- MOTOLINÍA, fray Toribio de Benavente (1996) *Memoriales. Libro de Oro, MS JGI 31*. Ed. crítica, introd., notas y apéndice de Nancy Joe Dyer. México, El Colegio de México.
- OLIVIER, Guilhem (2004) *Tezcatlipoca. Burlas y metamorfosis de un dios azteca*. México, FCE.
- POMAR, Juan Bautista (1991) "Relación de Tetzco". En: Germán Vázquez Chamorro (ed.) *Relaciones de la Nueva España*. Madrid, Historia 16: 19-99.
- PONCE DE LEÓN, Pedro (2005) *Breve Relación de los Dioses y Ritos de la Gentilidad*. En: Ángel María Garibay (ed.) *Teogonía e historia de los mexicanos. Tres opúsculos del siglo XVI*. México, Ed. Porrúa: 121-132.
- PM o PRIMEROS MEMORIALES, ver SAHAGÚN
- REYES EQUIGUAS, Salvador (2006) *El huauhtli en la cultura náhuatl*. Tesis de Maestría, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras (inédita).
- SAHAGÚN, fray Bernardino de (1950-1982) *Florentine Codex. General History of the things of New Spain*. Ed. de Arthur J. O. Anderson y Charles. E. Dibble. 12 vols. Santa Fe (New Mexico), The School of American Reserch – University of Utah.

- (1979) *Códice Florentino. Testimonios de los informantes de Sahagún*. Facsímile elaborado por el Gobierno de la República Mexicana. México, Giunta Barbera.
- (1997) *Primeros Memoriales. Paleography of nahuatl text and English translation by Thelma D. Sullivan*. Norman (Oklahoma), University of Oklahoma Press en cooperación con Patrimonio Nacional y Real Academia de la Historia, Madrid.
- (2001) *Historia general de las cosas de la Nueva España*. 2 vols. Ed. de Juan Carlos Temprano. Madrid, Dastin.
- SAUTRON, Marie (2007) “*In izquixochitl in cacahuaxochitl*. Presencia y significación de un binomial floral en el discurso poético náhuatl prehispánico durante la conquista de México”. *Estudios de Cultura Náhuatl* (IIH-UNAM). 38: 243-264.
- SERNA, Jacinto de la (1953) *Manual de ministros de indios para el conocimiento de sus idolatrías y extirpación de ellas*. En: Jacinto de la Serna et al., *Tratado de las supersticiones, idolatrías, hechicerías, y otras costumbres de las razas aborígenes de México*. Ed. notas, comentarios y estudio de Francisco del Paso y Troncoso. México, Ediciones Fuente Cultural. X: 47-368.
- TEZOSOMOC, Hernando de Alvarado (1992) *Crónica mexicayotl*. Trad. de Adrián León. México, IIH-UNAM.
- TOMICKI, Ryszard (1987) “Poza społeczeństwem – w pobliżu boskości. Przyczynek do rozważań nad symboliką włosów”. [“Fuera de la sociedad – cerca de lo divino. Contribución a los estudios acerca del simbolismo del pelo”, en polaco]. *Polska Sztuka Ludowa* (Varsovia): 169-176.
- TONALAMATL DE AUBIN (1981) *El tonalamatl de la colección de Aubin. Antiguo manuscrito mexicano en la Biblioteca Nacional de Paris (Manuscrit Mexicaines No. 18-19)*. Ed. de Carmen Aguilera. Reproducción de la facsimilar de Edward Seler de 1900-1907 (Berlín y Londres). Tlaxcala, Estado de Tlaxcala.
- TORQUEMADA, fray Juan de (1986) *Monarquía Indiana*. Introd. de Miguel León-Portilla. México, Ed. Porrúa.
- TOVAR, Juan de (2001) *Historia y creencias de los indios de México*. Ed. de José J. Fuente del Pilar, transcripción al castellano moderno de Susana Urraca Uribe. Madrid, Miraguano S.A. Ediciones.
- VELASCO LOZANO, Ana María Luisa (2001) “Los cuerpos divinos: la utilización del amaranto en el ritual mexica”. En: Yolotl González Torres (coord.) *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*. México, CONACULTA – INAH: 39-63.
- WIMMER, Alexis (s.f.) *Dictionnaire de la langue nahuatl classique*. [En línea:] <http://sites.estvideo.net/malinal> [varias consultas].