

¿Miel o sangre? Nuevas problemáticas acerca de la elaboración de las efigies de *tzoalli* de las divinidades nahuas

Honey or Blood? New Questions on the Preparation of Nahua Deities' Effigies Made of *Tzoalli*

ELENA MAZZETTO Doctora en Historia por la Università Ca'Foscari de Venecia y la Université Paris 1-Panthéon-Sorbonne. Ha sido becaria del Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM y es profesora en la Université Libre de Bruxelles. Sus temas de investigación son la cultura y la religión nahuas prehispánicas, en particular los espacios sagrados, los recorridos ceremoniales y la alimentación en contexto ritual. Es autora de *Lieux de culte et parcours cérémoniels dans les fêtes des vingtaines à Mexico-Tenochtitlan*, publicado por British Archaeological Reports en 2014.

RESUMEN En el ciclo de las fiestas de los calendarios solar y adivinatorio, los antiguos nahuas elaboraban efigies comestibles de sus divinidades utilizando una masa de amaranto mezclada con maíz y miel, llamada *tzoalli*. El objetivo de este artículo es retomar el estudio de la masa *tzoalli* y sus usos, tratando de contestar a varias preguntas que aún no han sido objeto de análisis. Mediante el estudio a profundidad de las fuentes documentales, escritas y pictográficas del siglo XVI, se analizan las características de la *tzoalli* utilizada como “carne de los dioses”.

PALABRAS CLAVE *tzoalli*, amaranto, fiestas de las veintenas, sangre

ABSTRACT In the ritual cycle of the solar and divinatory calendars, the ancient Nahuas created edible effigies of their gods using amaranth dough mixed with maize and honey, known as *tzoalli*. This article returns to the *tzoalli* dough and its uses, and tries to answer several questions that have never been addressed. Through a systematic study of the sixteenth-century sources, written and painted, the characteristics of the *tzoalli* used as “flesh of the gods” are analyzed.

KEYWORDS *tzoalli*, amaranth, *veintenas* festivals, blood

¿Miel o sangre? Nuevas problemáticas acerca de la elaboración de las efigies de *tzoalli* de las divinidades nahuas

Elena Mazzetto

Era antiguamente tenida en gran reverencia y era materia con que se fabrican los dioses, y después, en habiendolos adorado y sacrificado ante ellos [...] los repartían entre sí a pedazos, y lo recibían en nombre de carne del dios y comulgaban con ello [...].

Diego Durán, *Historia de las Indias, Libro de los ritos*, 1984, t. 1: 156

INTRODUCCIÓN

En el panorama de los estudios mesoamericanistas, las ceremonias del calendario de 365 días realizadas por los antiguos nahuas han sido objeto de una notable cantidad de análisis críticos y de publicaciones relativas a aspectos como el culto a los dioses, los sacrificios o el desarrollo de las veintenas del año solar.¹ Entre estos temas, destaca el de la elaboración de las efigies divinas realizadas con una masa elaborada con semillas de amaranto —llamado *huauhtli* en náhuatl—, maíz tostado y miel negra de maguey. Este alimento, conocido como *tzoalli* o *tzohualli*, era la “carne de los dioses”. Desde el punto de vista lingüístico, el significado de la palabra *tzoalli* no deja de plantear dudas. La mayoría de los diccionarios consultados da como definición la de “masa de semillas de amaranto”.² El de Wimmer es el único que, además,

1 En este artículo se presenta parte de los resultados de la investigación que he llevado a cabo como becaria del Programa de Becas Posdoctorales de la UNAM, entre marzo de 2015 y febrero de 2017. Agradezco a la Coordinación de Humanidades y al Instituto de Investigaciones Históricas por haberme otorgado esta beca y por recibirme y brindarme su apoyo. También agradezco a Guilhem Olivier y Élodie Dupey García por sus consejos y por la lectura cuidadosa del texto, así como a Sergio Botta por su ayuda en la comprensión de las fuentes clásicas. Finalmente agradezco a Alejandra Contreras la corrección del texto.

2 Siméon (1992: 732) proporciona la traducción: “Semilla comestible que era utilizada cada año para hacer la estatua de Uitzilopochtli con motivo de su fiesta, durante el mes de toxcatl (Clav.). También se hacía con ella unos dulces o mazapanes que eran ofrecidos a los dioses (Sah.)”. Wimmer (2006: *tzoalli*) traduce la palabra como “*pâte de graines*”.

propone la interpretación del vocablo, mismo que se podría considerar como un nombre de objeto —por la presencia del sufijo *-li*—, formado supuestamente a partir del verbo *tzohua*. Aunque la entrada del verbo *tzohua* no se encuentra en los vocabularios disponibles, la palabra *tzohuaztli* aparece con el significado de “lazo” (Molina 2008, I: f. 77r; Wimmer 2006: *tzohuaztli*), mientras que los verbos *tzohuia* o *tzohuazhuia* son sinónimos que significan “cazar o prender algo con un lazo” (Molina 2008, II: f. 154r).³ Desafortunadamente ignoro cuál puede ser la relación entre esta acción y la masa de semillas de amaranto, objeto de este estudio.

Regresando a la *tzoalli*, las figuras divinas se elaboraban a partir de una estructura de madera, luego eran ataviadas, se les presentaban ofrendas y, después, eran sacrificadas ritualmente como si fueran *ixiptla* de las divinidades. A lo largo del calendario del año solar, las ocasiones para elaborar estas efigies eran variadas: las veintenas Tóxcatl y Panquetzaliztli eran cuando se moldeaban las imágenes de Huitzilopochtli y de Tezcatlipoca, las veintenas Xócotl Huetzi e Izcalli eran cuando se elaboraba la efigie del dios del fuego y las veintenas Tepēilhuitl y Atemoztli eran cuando se realizaban las imágenes de masa de los Tepictoton, los pequeños dioses de los cerros. Estas efigies eran comidas por grupos específicos de personas: podía tratarse de toda la población o de las personas que lograban apoderarse de estas figuras comestibles, o de miembros de la jerarquía religiosa.

Los primeros trabajos realizados sobre la importancia de las imágenes de *tzoalli* en la liturgia de los antiguos nahuas se remontan a los años setenta del siglo XX. Así, por ejemplo, un artículo de Gutiérrez Solana (1977) se enfoca en el análisis de los materiales utilizados para elaborar las efigies de los dioses mexicas. En un siguiente artículo, publicado en los años ochenta, la misma autora realiza un análisis iconográfico donde trata de poner en relación algunas

d'amarante”. El autor del *Códice magliabechiano* (1996: f. 37v) traduce la palabra como “pan”, aunque claramente no se trata de un dato correcto.

³ Aún más sorprendente es el empleo del vocablo *tzohua*- en otros contextos del *Códice florentino*. La palabra *tzohuacalli*, por ejemplo, se traduce como “vajilla para atole”. Sin embargo, su traducción literal podría ser más bien “casa del lazo” o “casa de masa de amaranto”, aunque, en el primer caso, supongo que la forma correcta debería ser *tzohuazcalli* y, en el segundo, *tzohualcalli*. En cambio, la fórmula metafórica *in tzohuazco*, *in mecac* se traduce como “en el lugar del lazo, en el lugar de la cuerda”, lo que remite a un lugar de pérdida. Agradezco a Víctor Castillo por aconsejarme este análisis comparativo.

figuras incompletas representadas en los códices pictográficos de época prehispánica con los bultos sagrados y las efigies de *tzoalli* (Gutiérrez Solana 1986). En 1989, Boone publicó *Incarnation of the Aztec Supernatural: The Image of Huitzilopochtli in Mexico and Europe*, en el que la autora estadounidense analiza las representaciones iconográficas del dios patrono de los mexicas y sugiere que algunas de éstas eran precisamente efigies de *tzoalli* (Boone 1989: 31-40).⁴ Más adelante, los trabajos que me parecen más útiles para acercarse al estudio de la preparación de estas figuras son, sin lugar a duda, el artículo publicado por Velasco Lozano (2001), “Los cuerpos divinos: utilización del amaranto en el ritual mexica”; la tesis de maestría de Reyes Equiguas (2005), *El huauhtli en la cultura náhuatl*, y el artículo de Brylak (2013), “La cocina ritual azteca en el *Códice florentino*: algunos tipos de comida”, cuyo contenido será retomado a lo largo de estas páginas.

El simbolismo relacionado con la ingesta del cuerpo del dios es otro aspecto que despertó la curiosidad de los investigadores, que trataron de explicarse el significado y las consecuencias de este acto de teofagia. Ya Frazer, en *La rama dorada* (1981: 250-255), había descrito el rito mexica *teocualo* (el dios es comido), como una forma de transustanciación y de relación estrecha de la gente con su dios. Para Krickeberg (1933: 96-97), Caso (1953: 95, 98), Durand-Forest (1985: 171), Velasco Lozano (2001: 49), Limón Olvera (2012: 166) y Morán (2016: 61), se trataba de una “comunidad ritual” o de un rito cuya finalidad era recibir algo de la sacralidad o de los poderes divinos. Reyes Equiguas (2005: 144) comparte esta opinión y agrega que la ingesta del dios era también una forma de purificación. Clendinnen (1999: 343) considera las *ixiptla* de *tzoalli* como vehículos de la fuerza sagrada; además, su ingesta provocaba una posesión cuya fuerza variaba con base en el rigor de la purificación previa. En cambio, González Torres (1985: 200-202) ha considerado que el objetivo de esta ingesta ritual no era liberar maná para revitalizar a la naturaleza, sino subdividir el cuerpo del dios entre toda la comunidad con la finalidad de reforzar los pactos establecidos.⁵

4 Por ejemplo, las representaciones de Huitzilopochtli que se encuentran en el folio 43r. del *Códice magliabechiano* (1996), en el folio 101r. del *Códice Ixtlilxóchitl* (1976) y en el folio 25r. del *Códice Tudela* (2002). Véase Boone (1989: 40).

5 Me parece dudosa la interpretación propuesta por Báez-Jorge (2003: 260), según la cual la palabra *teocualo* sería el nombre del cuerpo de Huitzilopochtli.

A pesar de la importancia de estos temas de investigación, basta con acercarse a las descripciones contenidas en las fuentes del siglo XVI para darse cuenta de que muchos aspectos relacionados con las efigies de *tzoalli* aún están por indagarse. Se trata precisamente del objetivo de este trabajo, que intenta acercarse a la ritualidad alimentaria de las efigies de *tzoalli* a través de un enfoque nuevo. Está claro que no es posible retomar todas las descripciones de la elaboración de estas efigies, pues se trata de un trabajo ya realizado por varios investigadores y ello dificultaría la lectura. Por mi parte, reflexiono, en primer lugar, sobre la naturaleza sagrada de esta masa de amaranto y maíz, para entender si su uso estaba exclusivamente relacionado con los contextos de creación de los cuerpos divinos. En segundo lugar, analizo la receta de preparación de esta masa, en busca de una respuesta a la presencia de sangre de niños, como afirman numerosas crónicas coloniales. También, me intereso en las efigies y su entorno, en particular en relación con los alimentos empleados para realizar partes distintas de sus cuerpos, como los ojos, los dientes, el corazón y los huesos. Finalmente, llamo la atención sobre una característica de este alimento que se describe de manera contradictoria en las fuentes: los efectos de su ingesta en el ser humano. ¿Se trataba de un alimento que curaba o que enfermaba?

¿CUÁNTAS TZOALLI? UNA REVISIÓN DE LAS FUENTES DEL SIGLO XVI

En los estudios enfocados a la religión de los nahuas del Posclásico tardío en el altiplano central, la palabra *tzoalli* evoca de inmediato una masa vegetal elaborada con semillas de amaranto y maíz tostado, conocida como “carne de los dioses”. Sin embargo, el análisis de las fuentes documentales demuestra que esa misma masa se empleaba en contextos muy diferentes y deja claro que su empleo era muy variado. En el ciclo ritual nahua, se ofrecían con frecuencia alimentos —tamales o tortillas— elaborados con *tzoalli* o cuyos ingredientes iban acompañados por esta masa. Éstos se ofrecían a los dioses y podían ser consumidos por los participantes en las ceremonias o por los sacerdotes.

Sahagún, por ejemplo, describe tamales y tortillas de *tzoalli* ofrecidos a Macuilxóchitl-Xochipilli (Sahagún 1950-1982, I: 13), en la fiesta 1-flor,

mientras que, acerca de la veintena Quecholli, Durán dice que, después de la cacería en el Zacatépetl, los cazadores y los sacerdotes prendían un fuego y asaban la caza, que se comía acompañada por “panes de *tzoalli*” (Durán 1984, 1: 76). Siempre según este autor, en la veintena Huey Tozotli, las mujeres que habían parido preparaban ofrendas de *tzoalli*, que eran comidas colectivamente en cada grupo familiar (Durán 1984, 1: 251). De acuerdo con el dominico, el consumo general de *tzoalli*, sin ningún aderezo, tenía lugar en dos fiestas: Teotleco y Panquetzaliztli. Respecto de la primera fiesta, Durán explica que este alimento no podía ser acompañado por otras comidas, ni siquiera por agua, al punto de que se la escondían a los niños, ya que mezclar la *tzoalli* con agua habría sido un sacrilegio. En cambio, acerca de la veintena Panquetzaliztli, relata que sólo el agua podía acompañar la *tzoalli*. El dominico se contradice de nuevo más adelante, cuando afirma que todos podían preparar *tzoalli* en su casa y comerla, después de haberse bañado y purificado de sus pecados. Este pasaje es muy dudoso: por un lado, no coincide con el consumo habitual de este alimento, cuya ingesta, como veremos a continuación, estaba severamente reglamentada. Por el otro lado, recuerda el sacramento de la eucaristía: en la liturgia católica, en efecto, no se puede recibir “el cuerpo de Cristo” sin haber antes expiado los pecados.

Dejando de lado los contextos religiosos, la *tzoalli* se menciona regularmente como ingrediente de los platillos preparados para los banquetes de los señores, es decir, en contextos completamente profanos (Sahagún 1950-1982, VIII: 38). La misma *tzoalli* se volvía un método eficaz para falsificar las “monedas”, es decir las semillas de cacao: éstas se vaciaban y se llenaban con *tzoalli*, con cera de abeja o con huesos de aguacates (Sahagún 1950-1982, X: 65). Estos datos permiten realizar una primera distinción entre la masa empleada como cuerpo divino y la masa común, empleada en contextos gastronómicos laicos. Como consecuencia, vale la pena averiguar si la *tzoalli* era, o no, un alimento que tenía sistemáticamente un valor sagrado. Su concepción de “carne de los dioses” (Sahagún 1950-1982, II: 112) representaba sólo una de las opciones posibles de su consumo.

Velasco Lozano (2001) y Reyes Equiguas (2005) parecen atribuir el mismo valor sagrado a la *tzoalli* utilizada como carne de las efigies divinas y a la *tzoalli* comida sola en el ciclo festivo. Por esta razón, según Velasco Lozano

(2001: 59), la fibra de maguey empleada para cortar los cuatro pedazos de masa en Panquetzaliztli podría ser considerada como un instrumento de sacrificio, ya que se utilizaba para cortar la carne de los dioses.

¿Cómo se preparaba entonces la *tzoalli* sagrada? ¿Qué distinguía la *tzoalli* común de la empleada como cuerpo de los dioses nahuas? Para contestar a estas preguntas es necesario realizar una revisión historiográfica de la receta de este alimento. Tomaré en cuenta cuatro grupos de fuentes: los documentos “cortesianos”, las crónicas de los primeros frailes franciscanos y dominicos, los datos de los códices de la época colonial temprana y la información contenida en las fuentes más tardías del siglo XVII.

¿MIEL O SANGRE? CONTINUIDADES Y CAMBIOS EN LA RECETA DE LA TZOALLI

No es posible entender los datos, a veces contradictorios, relativos a la elaboración de la masa *tzoalli*, sin asomarse a las descripciones contenidas en las fuentes del siglo XVI. El presente estudio retoma parte de la metodología y de los resultados de los análisis llevados a cabo por Boone (1989) y López Austin y López Luján (2009). A través de los relatos de los cronistas que describieron las efigies vegetales, estos autores identificaron las tradiciones historiográficas de la primera época colonial. En mi examen extendiendo el análisis a la totalidad de las fuentes documentales que mencionan la existencia de estatuas de *tzoalli*.

Las primeras descripciones de estas efigies comestibles se encuentran en los textos redactados por los conquistadores. Los colonizadores se asombraron ante la alteridad representada por el culto religioso y la ritualidad pública mexicana; por ello, registraron sus primeras impresiones de lo que hoy en día conocemos como el Templo Mayor de México-Tenochtitlan, así como de los “ídolos” venerados en este espacio sagrado. El marqués del Valle, en particular, explica que las efigies eran mucho más altas que el tamaño de un hombre y estaban hechas de legumbres y semillas. Éstas se molían y se mezclaban con la sangre de los sacrificados. La sangre permitía amasar los diferentes granos con el objetivo de obtener una cantidad de masa suficiente para modelar estatuas tan grandes (Cortés 1999: 113). Los mismos datos aparecen en la crónica del Conquistador

Anónimo (1953), pero la descripción más detallada se encuentra en la de Andrés de Tapia. Dada la importancia del relato, vale la pena citar el pasaje:

y aquí estaba el ídolo principal de toda la tierra, que era hecho de todo género de semillas, cuantas se podían haber, y éstas molidas y amasadas con sangre de niños y niñas vírgenes, a los cuales mataban abriéndolos por los pechos y sacándoles el corazón y por allí la sangre; y con ella y las semillas hacían cantidad de masa más gruesa que un hombre y tan alta, y con sus ceremonias metían por la masa muchas joyas de oro de las que ellos en sus fiestas acostumbraban a traer cuando se ponían muy de fiesta; y ataban esta masa con mantas muy delgadas y hacían de esta manera un bulto; y luego hacían cierta agua con ceremonias, la cual con esta masa la metían dentro en esta casa que sobre esta torre estaban, y dicen que de esta agua daban a beber al que hacían capitán general cuando lo elegían para alguna guerra o cosa de mucha importancia. Esto metían entre la postrer pared de la torre y otra que estaba delante, y no dejaban entrada alguna, antes parecía no haber allí algo (Tapia 2002: 103).

Como ha sido evidenciado por López Austin y López Luján (2009: 416), López de Gómara retoma precisamente la descripción de Tapia, aportando sólo algunos cambios. Según este autor, eran vírgenes las niñas cuya sangre se utilizaba para amasar las semillas y cuyos corazones se ofrendaban al ídolo como primicia. La estatua era consagrada por los sacerdotes en presencia de todos los habitantes de la ciudad, que después sembraban la masa de la efigie con piedras preciosas y oro. Según Gómara, esta estatua se desmenuzaba de vez en cuando y era sustituida por otra. Los pedazos de la efigie eran considerados como reliquias, sobre todo por los soldados. El agua que también se consagraba se guardaba al pie del altar, no sólo para bendecir al capitán general cuando lo elegían para alguna guerra, sino también para consagrar al rey (López de Gómara 1985: 124).

Según Bernal Díaz del Castillo, había cuatro efigies en la cumbre del Templo Mayor: la de Huitzilopochtli y la de su paje, Páyнал, así como la de Tezcatlipoca y otra divinidad, a la que se puede identificar como Tláloc. Se trataba de una figura mitad hombre y mitad lagarto, cubierta de piedras

preciosas y con una manta. Su cuerpo estaba lleno hasta la mitad de todas las semillas de la tierra, ya que se trataba del dios de las sementeras y de las frutas (Díaz del Castillo 2002: 171).⁶ Sería inútil buscar en estos primeros relatos más información acerca del culto realizado alrededor de estas efigies comestibles, de su número o de la identidad de los dioses representados. Ninguno de los conquistadores tuvo acceso a los ritos privados llevados a cabo por los habitantes de México-Tenochtitlan, ni pudo conversar con algún sacerdote mexica sobre el tema. La meta del ejército español era imponer el catolicismo destruyendo un culto etiquetado como demoniaco, del que ni siquiera se querían conocer los aspectos más sobresalientes. Por esta razón, las únicas menciones de las efigies de masa de amaranto se refieren a las estatuas guardadas en el Templo Mayor, esto es, las únicas que los españoles pudieron ver con sus propios ojos.

Con respecto a la producción escrita de los primeros frailes franciscanos encargados de la evangelización de los nuevos territorios de la Corona española, encontramos una descripción general en el pasaje de la *Historia* de Motolinía que describe la veintena Tóxcatl y el consumo de una efigie de Tezcatlipoca y de tamales, todos hechos con semillas de *huauhtli*. El fraile —al igual que Mendieta en su *Historia eclesiástica indiana*— menciona también la presencia de “culebras hechas de semillas” en la fiesta de Tepeilhuitl, así como de “ídolos de semillas envueltas con masa” y de “semillas amasadas” (Motolinía 1971: 51-53, 1985: 86-87; Mendieta 1980: 88).

Los datos se vuelven mucho más detallados cuando nos acercamos a las obras de Bernardino de Sahagún y de Diego Durán. Disponemos de dos descripciones que se encuentran en el *Códice florentino* y hacen referencia a las veintenas Tóxcatl y Panquetzaliztli. Cruzando los datos contenidos en estos dos pasajes de la obra sahumantina, es posible reconstruir las etapas de preparación de la *tzoalli*. Antes que nada, llama la atención el hecho

⁶ Con respecto a la posibilidad de que el anciano conquistador haya descrito, en este pasaje, el Templo Mayor de Tlatelolco, coincido con Martínez del Río (1944: 205-206), así como con López Austin y López Luján (2009: 418-419), quienes subrayan que el relato de Díaz del Castillo retoma el de López de Gómara. A su vez, éste describe el mismo acontecimiento explicado por Durán y por Tapia. Ahora bien, los dos autores hablan claramente del Templo Mayor de México-Tenochtitlan y no del centro ceremonial de México-Tlatelolco.

de que esta actividad tan importante estaba a cargo de las muchachas jóvenes que servían al dios tutelar mexica durante un año. Además, este rito tenía una dimensión nocturna. Las jovencitas aplastaban los granos de amaranto, llamado *chicalotl*, y luego los amasaban:

Auh in Huitzilopochtli: in icuac tlatatia in inacayo in quitlacatiliaya in ilhuiuh ipan. In icuac Panquetzaliztli, in quichihuaya tzoalli, michihuauh-tzoalli, ye in chicalotl, quitecia, huel quicuechoaya, quicuechtiliaya, caxtlatiaya, caxtiliaya, iuhquin axin, iuhquin ihuitl, quitlazaya in chicalotl, huel quitlacuicuiliaya, mochi quiquiztiaya, in petzicatl, in tezcahuauhtli, ihuan in polomochi quiquiztiaya, mochi quichichitotzaya. Auh in mochihuaya tzoalli, iuhquin ocotl ye on mexcalli, iuhquin axi.

Y Huitzilopochtli: cuando nace su carne, cuando lo engendraban el día de la fiesta, cuando era la Erección de Banderas, fabricaban la masa de amaranto, la masa de amaranto de pescado, *chicalotl*, lo molían, lo trituran bien, lo desmenuzaban, lo ponían en una escudilla, llenaban la escudilla, [era] como *axin*,⁷ como plumón, echaban el amaranto, quitaban minuciosamente, derramaban todo el *petzicatl*, el amaranto con semillas negras y brillantes, y toda la paja la derramaban, toda la expulsaban. Y [cuando] hacían la masa de amaranto [era] como resina de pino, como hojas de agave cocidas, como *axin* (paleografía del náhuatl: Sahagún 1950-1982, III: 5-6; traducción de la autora).

La etapa siguiente era la elaboración de la efigie del dios. Se efectuaba a partir de una estructura formada por palos, que probablemente constituían el esqueleto de la figura (Sahagún 1950-1982, XII: 51). En la última etapa, la efigie divina era vestida y ataviada. Los informantes nahuas del fraile no especifican quién estaba a cargo de estas funciones, pero explican que los que

⁷Se trataba de una sustancia amarilla y cerosa obtenida aplastando y cociendo un insecto llamado precisamente *axin*. Se utilizaba como producto de belleza, así como por sus propiedades medicinales. En efecto, se usaba como unguento para proteger del frío la piel y los labios durante los viajes y como remedio contra la diarrea y la intoxicación de hongos (Sahagún 1950-1982, X: 90, XI: 132).

exponían la cara de la imagen divina, muy temprano por la mañana, eran los muchachos que habían ayunado durante un año para el dios. Luego, los mismos le ofrecían incienso y comida:

Auh in ye oacic ilhuitl in toxcatl, teotlacpa in quipehualtia in quitlacatilia in inacayo, quitlacatlaliaya, quitlacatlachiyaltiaya, quitlacanex-tia. Auh inin quinacayotiaya zan tzoalli, ye in michihuauhtzoalli, tlacopepechpan in quitlaliaya, ye in huitzitzillacotl, ihuan nacaztlacotl [...]. Auh in otlathuic in ye ilhuiuh ipan, in ihuatzinco ye ic quixtlapoa in ihuic monetoltia, ixpan oncenpan-ti quitlanamaquilia, ixpan quimana in izquican huentli in tlatatlacualli, in tzoalilacatzolli.

Y cuando había llegado el día de la fiesta de Tóxcatl, al atardecer, empe-zaban a engendrar su carne, le da-ban forma humana, le dan aparien-cia humana, lo modelan dándole un aspecto humano. Y lo con que lo dotaban de carne era sólo masa de amaranto, masa de amaranto de pes-cado, lo ponían sobre una cama de ramas, esto es, astillas del colibrí, y astillas de los lados [...]. Y al ama-necer, ya en el día de la fiesta, tem-prano por la mañana, por fin lo des-cubren [los que] hacen voto, en su presencia se ponen en fila, le ofrecen incienso, en su presencia ponen en varias partes ofrendas, comidas de ayuno, rollos de masa de amaranto (paleografía del náhuatl: Sahagún 1950-1982, XII: 51-52; traducción de la autora).

En el libro II del *Códice florentino* hay otro pasaje donde se explica que el ingrediente utilizado para elaborar la efigie de Otontecuhtli-Huehue-téotl, el dios patrono de la veintena Xócotl Huetzi, era el *michihuauhtli*, es decir, el “amaranto de pescado” (Sahagún 1950-1982, II: 112, 1989, 1: 143).⁸

⁸ Resulta curioso que, en la traducción al inglés proporcionada por Dibble y Anderson, la efigie está hecha de masa de amaranto y maíz. Ignoramos por qué razón, ya que el pasa-je en náhuatl es bastante claro: “*Auh in ixiptla xocotl, in quinacayotiaya: michihuah-tzoalli quitlaliaya*”, lo que se traduce por “Y la imagen del fruto, la dotaban de carne: la formaban con masa de amaranto de pescado” (Sahagún 1950-1982, II: 112). Se trata de

En los textos sahoguntinos nunca se menciona la presencia de la miel en la elaboración de las efigies de *tzoalli*. Sin embargo, sí se encuentra en descripciones relativas a la preparación de los tamales de amaranto que se consumían en Téotl Eco y Panquetzaliztli (Sahagún 1950-1982, II: 127, 144).⁹

Según el relato de Durán, dos días antes de la fiesta de Huitzilopochtli, las muchachas jóvenes del *calmecac* anexo a la Gran Pirámide se dedicaban a moler una gran cantidad de granos de amaranto, a los que luego mezclaban con maíz tostado. A esta mezcla se agregaba la miel negra de maguey. Los ojos estaban formados por cuentas verdes, azules o blancas, mientras que los dientes eran granos de maíz. Según el dominico, los que vestían y ataviaban a la efigie eran los grandes señores. Después de la consagración de la figura, ésta era salpicada con la sangre de los sacrificados (Durán 1984, 1: 24, 28, 34). En otro pasaje del *Libro de los ritos*, el dominico dice que el pan hecho con la masa *tzoalli* “era como en nuestro modo pan de cebada” (Durán 1984, 1: 76).¹⁰

Con respecto a nuestro tercer grupo de documentos, es decir los códices de la época colonial temprana, el *Códice magliabechiano* (1996: f. 32v, 37v, 40v) revela que, en las veintenas de Tóxcatl, Huey Miccaílhuitl y Tepeílhuitl, las efigies completas de los dioses eran sustituidas por tamales, llamados *teotzoalli* (masa divina de amaranto), elaborada con semillas de amaranto y maíz. Las *Costumbres* (1945: 50-52) —también pertenecientes a los documentos del “grupo magliabechiano” (Boone 1977: 4)— describen con detalle las ceremo-

una traducción sistemática por parte de estos autores, que utilizan “*amaranth seeds dough and maize*” cada vez que aparece la palabra *tzoalli*. Otros ejemplos se encuentran en la descripción de la efigie comestible de la diosa Tzapotlan Tenan, de las ofrendas realizadas en honor a Macuixóchitl-Xochipilli, así como cuando se mencionan las figuritas de los Tepictoton (Sahagún 1950-1982, I: 5, 13, 22).

⁹ Hay que llamar la atención sobre el simbolismo acuático del amaranto llamado *cocotl*, así como del *michihuauhtli*, cuyo nombre significa “amaranto de pescado”. Como lo han evidenciado Dupey García (2010, 2: 443-445) y Vauzelle (2012), los informantes indígenas de Sahagún lo describen como un vegetal parecido a la arena y a los huevos de los peces (Sahagún 1950-1982, XI: 286-287). Además, la investigadora francesa demuestra cómo la presencia de granos de *michihuauhtli* en la pintura facial y en los atavíos de ciertos dioses tenía la función de evocar la lluvia (Dupey García 2010, 2: 445).

¹⁰ Según el diccionario de la Real Academia Española (2014), la cebada es una planta anual de la familia de las gramíneas, parecida al trigo, que sirve de alimento a diversos animales y tiene además otros usos.

nias del mes consagrado a Huitzilopochtli. A media noche, los sacerdotes sacaban del templo un palo o una piedra con la que realizaban la efigie de Huitzilopochtli y la llevaban a una fuente, recorriendo un camino completamente alumbrado por antorchas de ocote. El objeto era bañado mientras se pronunciaba una fórmula ritual y luego era llevado de regreso al templo. En este lugar se elaboraba, alrededor del palo consagrado, una efigie de masa del dios. También se utilizaban papel y espinas de agave. Los sacerdotes comían la masa y subían a la cumbre del templo, tocando instrumentos musicales y ofreciendo incienso, y ahí declaraban el nacimiento del dios. Mientras tanto, unas muchachas se ponían a moler granos de *huauhtli* en el templo. El amaranto se mezclaba luego con miel y se preparaban tamales, los cuales eran comidos por los señores. En la descripción de las veintenas Xócotl Huetzi y Atemoztli, en cambio, la efigie de Otontecuhtli y, posiblemente también las de los Tlaloque, estaba hecha de *huauhtli* mezclado con maíz (*Costumbres* 1945: 47, 52).¹¹

Según el *Códice Telleriano-Remensis* (1899: 15, f. 5r) y el estudio del *Códice Vaticano A* realizado por Anders y Jansen (1996: 232-235), en Panquetzaliztli se hacía un “bollo de semillas de amaranto con miel”. El gran sacerdote lo ponía en varias vasijas, luego con una espina de maguey recogía un pedazo y lo ponía en la boca de cada fiel, como si fuera una comunión. La homogeneidad de los testimonios recopilados en las fuentes documentales antes citadas se hace aun más evidente cuando tomamos en cuenta la descripción de un rito totonaco proporcionada por Las Casas. Según el dominico, se trataba de una ceremonia parecida al “sacramento de comunión”, en el que se comía una masa elaborada con *olli*¹² líquido y con una harina formada por las semillas recogidas como primicias de la cosecha. El ingrediente fundamental era la sangre de los corazones de tres niños, que eran sacrificados cada tres años (Las Casas 1967, 2: 207; Velasco Lozano 2001:

11 En la descripción de la veintena Atemoztli no se mencionan las efigies de *tzoalli* de los dioses acuáticos, sino “masas y comida de *huauhtle* y miel y otras semillas” (*Costumbres* 1945: 52).

12 *Olli* es la denominación náhuatl de la goma natural obtenida de la savia de algunas plantas, como el árbol de caucho (*olcuahuitl* en náhuatl, cuyo nombre científico es *Castilla elastica*). Esta sustancia tenía usos muy variados en la vida cotidiana y religiosa náhuatl. En particular, podía usarse para salpicar papeles que luego eran quemados como ofrenda, para pintar el cuerpo de algunas imágenes vivientes de los dioses o para fabricar las pelotas empleadas en el juego del *tlachtli*.

51). Según López Austin (2012, 1: 257), este alimento, llamado yolia intlacualoz, fortalecía a los comulgantes y otorgaba vitalidad y conocimiento.

Analicemos ahora el cuarto grupo de documentos, es decir las fuentes más tardías, elaboradas a partir del siglo XVII. Ruiz de Alarcón (1953: 47-48) dedica un capítulo de su *Tratado de las supersticiones* a la descripción del culto de las efigies comestibles de los dioses acuáticos, donde explica que se elaboraban con semillas de amaranto. En cambio, en su *Monarquía indiana*, Torquemada retoma la descripción proporcionada por los primeros cronistas, Tapia y López de Gómara: cada año se elaboraba una estatua cuyo cuerpo estaba hecho de diversos granos y semillas comestibles. En la noche, juntaban y molían granos de amaranto y otras legumbres en una sala del templo. Con estas semillas creaban la efigie del dios, del tamaño y la altura de un hombre. Según esta fuente, el líquido utilizado para revolver y desleír estos ingredientes era la sangre de niños que habían sido sacrificados con la finalidad de servir a la creación de la efigie divina. Por la mañana, el gran sacerdote y los otros ministros la consagraban, en presencia de todo el pueblo, que asistía expresamente para ver esta ceremonia con sus propios ojos. Cuando ésta terminaba, todos los que estaban presentes se acercaban para tocar la efigie, “como cuando se toca una reliquia o Cuerpo santo”. También sembraban su cuerpo con joyas preciosas y oro, con base en la devoción de cada uno. El cronista subraya que era bastante fácil introducir en la efigie estas joyas, ya que la masa era tierna y fresca (Torquemada 1975-1983, 3: 71). Según Clavijero (1987: 90, 168), los sacerdotes elaboraban la efigie de Huitzilopochtli con diversas semillas amasadas con sangre humana, a partir de una estructura de palos de mezquite que representaban sus huesos.

El análisis de esta receta sagrada no estaría completo sin tomar en cuenta los valiosos datos relativos a la gastronomía indígena contemporánea. Ésta evidencia la continuidad, en el tiempo y en el espacio, de la costumbre que consiste en elaborar efigies comestibles de seres sobrenaturales. En efecto, la misma receta se utiliza aún hoy en día en diferentes estados mexicanos, donde se preparan “angelitos de la lluvia” y serpientes que se ofrecen a la Santa Cruz durante las peticiones de lluvia, entre el 25 de abril y el 3 de mayo. Un ejemplo llamativo es el culto practicado en Guerrero, que fue estudiado detalladamente por antropólogos como Good Eshelman (2004), Villela (2008), Broda y Montúfar (2013), entre otros. Los datos relativos a la comunidad

de Temalacatzingo revelan que se trata —una vez más— de un rito nocturno: se asan y muelen tres o cuatro kilos de granos de amaranto en el comal; luego, esta harina muy fina se mezcla con piloncillo y con agua, con el fin de elaborar imágenes de los angelitos, así como de pequeños animales alusivos al agua y a la tierra —ranas, sapos, hormigas, tortugas, etc.— y de una serpiente amenazante cuyos dientes estaban hechos de granos de maíz y cuyos ojos, de frijoles negros (Broda y Montúfar 2013: 136-137). Con base en los datos recolectados, al final de este artículo presentamos el Cuadro 1, cuya finalidad es resumir la información recogida.

Los aspectos que me interesa resaltar mediante el análisis de las diversas fuentes documentales son básicamente dos: la existencia de diferentes tradiciones historiográficas —y la contraposición entre dos de ellas— y el evidente malentendido relativo a los ingredientes que componían la masa *tzoalli*. Con respecto al primer punto, cabe destacar que los testimonios de los conquistadores fueron retomados de manera casi idéntica por los cronistas más tardíos, desde Las Casas hasta los autores del siglo XVII. Este grupo de fuentes proporciona datos imprecisos e incorrectos: se habla de “semillas”, sin poder identificar al *huauhtli*, y se menciona constantemente la sangre de los sacrificados como ingrediente indispensable de la receta. Este dato sólo aparece en los textos pertenecientes a este grupo. Ni en las crónicas de los primeros frailes franciscanos que llegaron a México con la expedición de 1524, ni en los códices de la época colonial temprana se encuentran referencias a la presencia de la sangre en nuestra receta. En cambio, llaman la atención los detalles brindados por Sahagún y Durán. En efecto, se trata de autores que no solamente hablaban náhuatl, sino que también trabajaron utilizando documentos pictográficos indígenas comentados por informantes nahuas. Claramente estos factores fueron determinantes para lograr una reconstrucción exacta de la preparación de la *tzoalli*.¹³ Asimismo, los datos recogidos en Temalacatzingo evidencian la coherencia de la continuidad gastronómica autóctona, en la que la miel de maguey de

13 A este grupo de fuentes tan detalladas hay que agregar el trabajo realizado por Ruiz de Alarcón, quien trabajó en contextos rurales indígenas del siglo XVII y que reunió información provechosa acerca de las creencias, aún existentes en aquel entonces, respecto de las efigies vegetales.

la receta prehispánica ha sido simplemente sustituida por piloncillo, ingrediente importado con la colonización.

Si nos acercamos a las interpretaciones proporcionadas por los investigadores sobre la presencia de sangre en la receta, nos damos cuenta de que ha sido explicada de manera diferente. Graulich (2014: 446) sigue las fuentes españolas y describe la *tzoalli* como una “masa de nixtamal mezclada con sangre y corazones de sacrificados”. Velasco Lozano (2001: 51-52) reconoce que “era infrecuente que entre los mexicas esta masa se mezclara con sangre, como algunas personas piensan” y que “ni Sahagún ni Durán mencionan su empleo”; con el objetivo de resaltar la relación posible entre el cuerpo de Huitzilopochtli y la sangre, la autora cita también un interesante pasaje de la *Crónica mexicana* de Tezozómoc (2001: 59) en el que se relata cómo Huitzilopochtli explicó a su pueblo que el *ezcabuitli* era su cuerpo y su sangre.¹⁴ El *ezcabuitli* es un gusano de los lagos del Valle de México, cuyo color era “rojo como la sangre”. En las *Relaciones geográficas del siglo XVI (México)* (1986: 104) se explica cómo se preparaba una comida hecha de ciertos gusanos muy delgados y “grumosos” que, dada su cantidad y grosor, no se podía saber si se trataba de algo vivo o no. Velasco Lozano no descarta la posibilidad de que existieran diferentes efigies de Huitzilopochtli, una hecha de *tzoalli* y una hecha de *ezcabuitli*. Posiblemente la primera habría sustituido a la segunda, debido al cambio del sistema productivo y de la dieta alimenticia mexicana. En efecto, al principio los mexicas se alimentaban principalmente con productos de la caza y la recolección, pero después desarrollaron la agricultura y practicaron el cultivo del amaranto y del maíz. Velasco Lozano (2001: 50-52) pone en duda la exactitud del pasaje de Las Casas en el que se menciona el empleo de la sangre de niños y niñas para la creación de la efigie de Huitzilopochtli, pero sin ahondar más en este tema.¹⁵

Podemos descartar con seguridad el hecho de que las efigies de amaranto aparezcan en las prácticas religiosas mexicas sólo a partir de su etapa sedentaria, pues los *Anales de Tlatelolco*, la *Crónica mexicáyotl* de Tezozómoc y la *Histo-*

14 La misma referencia se encuentra en un pasaje de la *Crónica mexicáyotl* de Tezozómoc (1949: 33): “Este gusanillo de las lagunas es de veras cuerpo, sangre y color míos” (*inin izcabuitli, cabuel nonacayo, neconotlapallo*).

15 Como lo señalo en el cuadro 1, el dominico retoma la información recopilada por los primeros cronistas: los conquistadores.

ria de Durán relatan que la costumbre de utilizar el amaranto para elaborar representaciones de los dioses era habitual desde la época de las peregrinaciones. Después de haber sido expulsados de Culhuacán, los mexicas llegaron a Iztacalco, donde celebraron la fiesta de los cerros e “hicieron muchos cerros de masa, poniendo los ojos y bocas” (Durán 1984, 2: 43). En su *Crónica mexicáyotl*, Tezozómoc describe también cómo en Iztacalco los mexicas produjeron la figura llamada *amatepetl tzoalli*, lo que significa “la montaña de papel de masa de amaranto”. El texto continúa diciendo que “le dan forma de gente [...], cuando lo hicieron, le pusieron cabeza, le pusieron pecho, le pusieron brazos, le pusieron pies cuando lo erigieron como gente, luego ya por esto le visten, le arreglan, luego ya por esto le cantan una noche entera” (Tezozómoc 1949: 60). De la misma manera, los *Anales de Tlatelolco* (1980: 40) relatan cómo, en el año *ome acatl* (2-Caña), los mexicas ofrecen en sacrificio a los xochimilcas: “Fueron colocados en el centro. Después desciende la masa de bledo, desciende la *xiuhcoatl* y después los xochimilcas fueron subidos a la piedra de los sacrificios y fueron sacrificados”. Otros dos detalles interesantes se mencionan a continuación, pues el texto refiere que la canción entonada por los mexicas decía: “En Iztacaltzinco cobró vida nuestro Amatépetl, en una noche surgió. En el campo de batalla se le dio de beber a nuestro Amatépetl”. Y enseguida: “Fueron [los coyohuacas] y hallaron a los mexicas cantando a su Amatépetl, a los coyohuacas les pareció que era un *tzitzimitl*” (*Anales de Tlatelolco* 1980: 40).

Claramente, se trata de una alusión a los ritos que tenían lugar durante la veintena Panquetzaliztli, cuando se preparaba con *tzoalli* la efigie de Huitzilopochtli: ésta bajaba de la cumbre del templo, seguida por la representación de una serpiente de fuego. La *xiuhcoatl* —arma del dios— se utilizaba para poner fuego simbólicamente a los atavíos de papel de las víctimas, que se habían echado en el *cuauhxicalli* (Sahagún 1950-1982, II: 136). Además, se especifica que la efigie cobraba vida en la noche, el lapso temporal en el que se elaboraban las estatuas de *tzoalli*. La comparación de la efigie con un *tzitzimitl* tal vez evocaría otro aspecto del dios tutelar mexica, es decir el Choncháyotl, advocación nocturna del dios solar que estaba involucrada en los ritos finales de la veintena (Sahagún 1997: 65).¹⁶

16 Los informantes nahuas de Tepepulco relatan que, cuando la efigie del dios había sido quebrada, este personaje salía del templo. Se trataba de la imagen de Huitzilopochtli,

Luego los mexicas se desplazaron hasta Mixiuhcan y Temazcaltitlan. En este lugar se realizó otro rito —documentado en la *Historia de los mexicanos por sus pinturas* (2011: 65)—, en el que Huitzilopochtli ordenó a los de su pueblo que eran culpables de haber murmurado en contra de él preparar una figura “de las semillas que comían”, con dos caras y dos lenguas. Luego tuvieron que taparse los ojos, flecharlas, buscarlas y comerlas repartiendo los pedazos entre todos (Reyes Equiguas 2005: 99-100).

Volviendo a la cuestión de la presencia de sangre en la preparación de la *tzoalli*, como ha sido subrayado por varios investigadores (González Torres 1985: 116; Velasco Lozano 2001: 51; Graulich y Olivier 2004: 133-134; Graulich 2005: 317-318), el uso de la sangre humana en la liturgia mexicana no encaja con la información proporcionada por las fuentes documentales analizadas. En efecto, la sangre era un alimento exclusivamente destinado a los seres divinos, es decir, en el marco de la ritualidad mexicana, a las efigies y las *imixiptla* —esclavos purificados o sacerdotes— de los dioses. En su *Historia general de las Indias*, López de Gómara (1966, 2: 429) señala que: “No les faltaba para llegar a la cumbre de la crueldad sino beber sangre humana, y no se saben que la bebiesen”.¹⁷

Hay que recordar cómo la sangre de las víctimas sacrificadas era ofrecida a las imágenes divinas en sus santuarios: se untaba su boca, se le ofrecía una caña para que el dios pudiera chuparla o se salpicaba toda la efigie (Sahagún 1950-1982, II: 54, 184; Durán 1984, 1: 34, 127, 140). En la descripción de la veintena de Ochpaniztli, por ejemplo, Durán (1984, 1: 148) menciona una ceremonia en la que la *ixiptla* de la diosa de la tierra, Toci-Teteo Innan —esto es, el sacerdote ataviado con los atributos de la diosa— chupaba la sangre de los guerreros sacrificados contenida en una jícara. De manera general, la sangre era la comida de los seres que representaban la

ataviada como este dios, y se decía que se “lanzaban flechas sobre el Choncháyotl”, ya que en ese momento tenía lugar una escaramuza. Quien salía a la calle era agarrado y llevado a la cumbre del templo, donde se le agujeraban las orejas. Se volvía así cautivo del Choncháyotl (Sahagún 1997: 65). Su descripción física ha sido comparada por Graulich (1999: 218-219) con la de uno de los demonios nocturnos *tzitzimime*.

¹⁷ Las excepciones parecen realmente muy pocas. En su libro sobre la cacería y el sacrificio, Olivier (2015: 331) proporciona una información recopilada por Torquemada (1975-1983, 4: 382) que menciona a un chichimeca tepecano tomando la sangre de un indio guainamoteco al que acababa de matar.

alteridad, ya que también era ofrecida a los difuntos (*Costumbres* 1945: 42-43) y fue el platillo presentado a los españoles del ejército de Hernán Cortés (Sahagún 1950-1982, XII: 21; Graulich y Olivier 2004: 121).¹⁸

Sugiero que las consecuencias catastróficas de la ingesta de sangre por parte de los hombres están explicadas en un acontecimiento mítico descrito en la “Leyenda de los soles”. En este texto se relata cómo cayeron del cielo dos venados bicéfalos, así como dos cazadores mimixcoas llamados Xiuhnel y Mimich. Ambos persiguieron a los animales durante una noche y un día. A la puesta del sol, cansados, los cazadores se detuvieron. En ese momento, los venados, convertidos en mujeres, los invitaron a comer y beber con ellas. Xiuhnel aceptó, tomó la sangre ofrecida por la mujer-venado y se acostó con ella. A continuación, ella le comió el corazón. El otro cazador, Mimich, perseguido por la otra mujer, logró escapar entrando en el fuego. Los dos cayeron sobre una biznaga, pero Mimich consiguió disparar sus flechas y quemar a la criatura —que era la diosa Itzpapálotl (Mariposa de Obsidiana)— con la ayuda de los dioses del fuego (“Leyenda de los soles” 2011: 187-189). Claramente, la ingesta de sangre resulta letal para los seres humanos.

Pienso que estos ejemplos son significativos y permiten descartar que el consumo de sangre humana —mezclada con las semillas que formaban las efigies divinas— haya sido una práctica al alcance de todo el pueblo. Por ello, creo posible explicar la mención de la sangre humana en la preparación de las efigies de *tzoalli* de dos maneras diferentes y complementarias. La primera pudo ser un malentendido relativo a la acción de salpicar la estatua de Huitzilopochtli con la sangre de los sacrificados, acto que tenía lugar después de la consagración de su cuerpo. Esta fase conclusiva de la ceremonia fue posiblemente interpretada por los primeros cronistas como la prueba de que la efigie se realizaba con la sangre misma, sobre todo si tomamos en cuenta que la figura tal vez estaba salpicada en el momento en que fue vista por las tropas de Cortés.

Sin embargo, la homogeneidad de los primeros testimonios recolectados lleva más bien a pensar en una segunda hipótesis, esto es, en un verdadero

18 La costumbre de los miembros del panteón mexica de alimentarse con sangre humana y animal se encuentra también ilustrada en los códices pictográficos del centro de México. Véanse, por ejemplo, *Códice Borgia* 1963: lám. 16, 42, 48, 71, 75, 76; *Códice Vaticano B* 1993: lám. 79; *Códice magliabechiano* 1996: f. 88r.

estereotipo importado desde Occidente. En su reseña de *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*, publicado en 2001 por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Guilhem Olivier (2002: 377) comenta el capítulo de Velasco Lozano y sugiere que la presencia de la sangre en la receta de la *tzoalli* pudo tener antecedentes bíblicos o grecolatinos. Según Olivier, este fenómeno sería parte de los “rasgos salvajes” que los españoles atribuían a sus enemigos para justificar sus conquistas. Esta reflexión es central para mi análisis.

En la Biblia, en efecto, la sangre se identifica con la vida de los seres humanos y de los animales. Para el pueblo judío, su ingesta y consumo estaban prohibidos de la manera más rigurosa. Los Hechos de los apóstoles confirman la prohibición de consumir la sangre y la carne de animales que no hayan sido desangrados, mientras que los libros penitenciales de la alta Edad Media reafirmaron durante siglos el veto de comer carnes contaminadas por la sangre (Montanari 2015: 83-85).¹⁹ Comer las entrañas, beber la sangre y practicar la antropofagia eran costumbres propias de los pueblos considerados bárbaros, por ejemplo, los cananeos que Dios mandó exterminar (Deuteronomio 20:17; Sabiduría 12:5). El estudio de las fuentes clásicas, como Heródoto, demuestra que pueblos como los maságetas recibían más bien la acusación de ser antropófagos. Retomemos, por ejemplo, los dos pasajes siguientes:

Otros indios que habitan al este de estos últimos, son nómadas, comen carne cruda y se llaman padeos. Y, según dicen, poseen las siguientes costumbres: cuando un miembro de la tribu —sea hombre o mujer— enferma, si se trata de un hombre, los hombres lo matan, alegando que, si dicho sujeto acaba siendo consumido por la enfermedad, sus carnes se les echan a perder. Y aunque niegue estar enfermo, ellos, sin darle crédito, acaban con él y luego se dan un banquete a su costa (Heródoto 1986, III: 99).

¹⁹ Aunque oficialmente la prohibición siguió vigente para los cristianos, a partir del siglo VII se manifestó el deseo de afirmar una distinción, en la práctica religiosa, respecto de los judíos. Por ello, en el mundo cristiano este veto se volvió más lábil (Montanari 2015: 88-89).

[Los magágetas] tienen las costumbres siguientes [...] cuando uno llega a muy viejo, se reúnen todos y lo inmolan, cuecen luego las carnes y se dan festín (Heródoto 1986, I: 216).

La teoría de la apropiación de estereotipos bíblicos no descarta otra hipótesis. Planteo que la mención de la sangre pudo estar relacionada con las persecuciones que, en la época de los conquistadores, se estaban llevando a cabo en Europa contra los judíos y las brujas. Esta idea se concreta en el concepto de “asesinato ritual”, el cual caracteriza a la historia del antijudaísmo desde la Edad Media. La “acusación de la sangre” es una acusación antisemita que se relaciona, desde el siglo IX, con el uso de la sangre humana para finalidades rituales. El “asesinato ritual” era precisamente la acusación de matar a niños cristianos para utilizar su sangre en las ceremonias religiosas judías (Introvigne 2004). La sangre y la tierna edad de las víctimas son los dos factores-guía de las calumnias dirigidas hacia estos “enemigos de la cristiandad”, representantes de la alteridad religiosa y social. Como nos explica Auslander, en las acusaciones recogidas:

las descripciones detalladas de las torturas a las que las víctimas de estos presuntos asesinatos rituales eran sometidas y la alusión a la ternura, la inocencia y las dimensiones de las víctimas [...] eran calculadas para evocar la respuesta emocional requerida, misma que iba a solidificar la comunidad cristiana [...] (Auslander 2005: 118; cursivas de la autora).

De los judíos —asimilados a los nigrománticos— se decía que “matan a los niños cristianos y beben y consumen su sangre” (Toaff 2007: 53). De manera general, no hay que olvidar que a la sangre joven desecada, en polvo o desleída, se le atribuían significativas propiedades terapéuticas, mágicas y de exorcismo. Entre los empleos más eficaces existía el de hemostático, pero también el de afrodisiaco. Se trataba también de la componente indispensable de pociones corroborantes y protectoras, que podían garantizar el buen desarrollo del embarazo o favorecer la abertura de los ojos de los recién nacidos (Toaff 2007: 81-89). A este respecto, hay que tomar en cuenta, sobre todo, la importancia otorgada a la sangre de niños cristianos como ingrediente básico —mezclado con vino— en la preparación de panes ázimos consumidos en la

celebración religiosa de la Pascua (Toaff 2007: 39, 57, 67). No debería sorprender que los conquistadores, y los cronistas que retomaron sus testimonios, hayan asimilado el culto mexica con el presunto culto judío. Tampoco debe considerarse fruto del azar el hecho de que la fiesta Tóxcatl, una de las dos ceremonias —junto con Panquetzaliztli— en la que se elaboraban las efigies de masa de Huitzilopochtli y Tezcatlipoca, haya sido comparada con la Pascua cristiana (Sahagún 1989, I: 85). De hecho, era precisamente en ocasión de esta importante celebración religiosa que los judíos iban en busca de la sangre de los niños, que luego se consumía amasada en el pan ázimo.

Con respecto al estereotipo de las sectas de brujas que realizaban encuentros nocturnos para venerar al diablo, recordemos cómo —una vez más— los niños no solamente representaban a las víctimas favoritas, sino que el ungüento hecho con las partes más líquidas de sus cuerpos cocidos era utilizado para consagrar al que quería alcanzar el grado de maestro de la secta (Ginzburg 2008: 44).

EL CUERPO DE LA EFIGIE

Una vez establecida la naturaleza anómala de la mención de la sangre de niños en la elaboración de la “carne de los dioses”, me ocuparé ahora de su apariencia y de los ritos vinculados con su consumo. Las obras de Sahagún y de Durán son, sin lugar a duda, los dos textos que proporcionan los datos más precisos acerca de la apariencia de estas efigies. Reyes Equiguas (2005: 107-108), quien ha analizado esa información, ha puesto en evidencia algunos aspectos sobresalientes, como la importancia de dar rostro, ojos y boca a estas figuras para volverlas verdaderas *imixiptla* de las entidades sobrenaturales. Fue justamente el rostro de la efigie de Huitzilopochtli el que Cortés golpeó con fuerza en la veintena de Tóxcatl, según Chimalpáhin (1998, 2: 304-305). Como he señalado en la primera parte de este trabajo, las figuras vegetales se caracterizaban por sus diferentes tamaños y materiales. Creo que es fundamental subrayar este aspecto: los materiales empleados variaban con base en el origen social de sus creadores. Esta lógica permite explicar la presencia de componentes tan diferentes. Las fuentes lo demuestran y, entre ellas, un pasaje de Durán (1984, 1: 42) resulta muy llamativo, cuando escribe,

con respecto a la veintena de Tóxcatl: “Otras ofrendas había de comidas, cada una como les ayudaba la posibilidad”. A continuación, analizaremos detalladamente las cuatro partes del cuerpo de las figuras de *tzoalli* que los documentos coloniales describieron de manera pormenorizada: los ojos, los dientes, el corazón y los huesos.

Los ojos

Los ojos de las efigies de los dioses de las montañas, los Tepictoton, se elaboraban con los frijoles llamados *ayecotli* (*Phaseolus* sp.) (Sahagún 1950-1982, XI: 284). Se trataba de unos frijoles gruesos y negros, conocidos hoy en día con el nombre de ayocote (Sahagún 1950-1982, I: 22, XI: 204, 284). En cambio, según Durán (1984, 1: 29), los ojos de la efigie de *tzoalli* de Huitzilopochtli eran cuentas verdes, azules o blancas. Otra fuente muy interesante al respecto es el *Calendario Tovar*: en la descripción de la veintena de Tóxcatl, el autor explica que formaban el rostro del dios Huitzilopochtli con una masa de semillas de la tierra y le ponían, en lugar de ojos, “dos espejos que siempre estauan guardados en el templo, a los cuales llamauan los ojos del dios” (*The Tovar Calendar* 1951: 24).

Los dientes

Si regresamos a la descripción de los Tepictoton mencionada anteriormente, resulta que los dientes de los pequeños dioses de las montañas se hacían con semillas de calabaza *ayohuachtli* (Sahagún 1950-1982, I: 22). Los informantes de Sahagún las describen como blancas, largas y afiladas por ambos lados (Sahagún 1950-1982, XI: 288). Ahora bien, en el libro X, que menciona los diferentes pueblos que habitaban el Anáhuac, el párrafo dedicado a los huastecas revela que tenían la costumbre de limarse los dientes. Los informantes del fraile dicen precisamente “*ihquin ayohuachtli intlan catca*”, “sus dientes eran como semillas de calabaza” (Sahagún 1950-1982, X: 185). Puesto que las otras efigies tenían dientes de granos de maíz, resulta interesante preguntarse si la elección de semillas de calabaza tenía como

finalidad representar los colmillos puntiagudos del dios de la lluvia —rasgo distintivo de su iconografía— con el que los Tepictoton estaban estrechamente relacionados.

Con respecto a los granos de maíz empleados como dientes para la efigie de Huitzilopochtli, la narrativa mítica mesoamericana —sobre todo la maya— es elocuente acerca de la relación entre los dientes y el maíz. En el *Popol Vuh* (2013: 103-104) se cuenta la destrucción del tirano Vucub Caquix. Los gemelos Hun Hunahpú e Ixbalanqué van acompañados por la pareja de ancianos Zaqui-Nim-Ac y Zaqui-Nimá-Tziis. Aquéllos convencen al señor de sustituir sus dientes con otros hechos de “hueso molido”. Sin embargo, éstos sólo son granos de maíz blanco (*Popol Vuh* 2013: 38). Esta situación, en la que los granos de maíz se vuelven una “apariencia engañosa” que sustituye a los dientes verdaderos, convierte a Vucub Caquix en un simulacro de sí mismo y determina la pérdida de su orgullo desmesurado y de su poder. A pesar de que no existen ejemplos tan significativos para el México central, es interesante señalar que la forma verbal náhuatl *tlantepehua* (quebrar los dientes a otro) (Molina 2008, II: f. 129r), en su forma pasiva, *otlantepehualoc*, y en sentido figurado, significa “rebasar, humillar, privar a alguien del poder, del título que lo enorgullece” (Olmos, en Wimmer 2006: *tlantepehua*). El sentido metafórico de esta forma verbal se hace eco de la destrucción de Vucub Caquix, quien dice claramente: “No está bien que me saquéis los dientes, porque sólo así soy Señor y todo mi ornamento son mis dientes y mis ojos” (*Popol Vuh* 2013: 75).

Adicionalmente, conviene subrayar que, según el estudio realizado por Cruz Cortés (2012: 182) sobre el mal provocado por el gusano de las muelas, la palabra maya *co* se usaría de manera indistinta para nombrar el diente y el maíz. Igualmente, el adjetivo *carcomido* se utilizaría tanto para hablar de dientes como de maíz podridos (Cruz Cortés 2012: 182). Finalmente, en un mito kekchí recopilado por Thompson (1930: 131) en la primera mitad del siglo XX, se cuenta cómo el futuro sol, K'in, logró recuperar a su esposa, que había huido con el señor de los zopilotes. K'in pone en el suelo siete granos de maíz rojo, los agujera y empieza a tocar la flauta y el tambor, causando a su enemigo un insoportable dolor de muelas. Estos ejemplos llevan a plantear la posibilidad de que la creación de los dientes de las efigies de *tzoalli* con granos de maíz haya sido una elección específica,

probablemente basada en la intercambiabilidad existente entre diente y maíz en la cosmovisión mesoamericana.

El corazón

Ninguna de las fuentes documentales disponibles proporciona información acerca del material con el que se realizaba el corazón de nuestras efigies. A pesar de este vacío documental, los estudiosos han formulado interpretaciones diferentes. Reyes Equiguas (2005: 107) plantea que el corazón estaba hecho de jade. Desafortunadamente, no justifica su interpretación, ni cita fuentes concretas donde aparezca este dato. Posiblemente esta deducción se deba al uso funerario que se les daba a las piedras verdes. Según Sahagún (1950-1982, III: 45), después de la muerte, éstas se ponían en la boca de los gobernantes y de los nobles. Si se trataba de gente común, se ponían piedras verdosas u obsidiana y se decía que se volvían el corazón del difunto. De la misma manera, Mendieta (1980: 79-80) refiere en su análisis de los bultos sagrados que el corazón de los *tlaquimilolli* era de jade o de piel de jaguar o de serpiente. También hay que recordar que determinadas efigies de los dioses hechas de barro, de piedra o de madera “funcionaban” —en el sentido de “tomar vida”— cuando se les colocaba una piedra de jade en un hoyo que se encontraba en su pecho. En el *Libellus de medicinalibus herbis* se cuenta cómo las piedras *eztetl* y *tlacalhuatzin* se molían y se tomaban disueltas en agua para sanar las enfermedades del corazón (De la Cruz 1964: f. 53v), ya que estas mismas piedras tenían la función del corazón en las estatuas de los dioses y los bultos funerarios (Viesca y de la Peña 1976: 80).

Pese a lo anterior, las únicas dos menciones relativas al uso que se hacía de los corazones de las efigies de *tzoalli* conduce a pensar, más bien, que se trataba de algún alimento comestible. Sahagún (1950-1982, III: 3) relata que el corazón de Huitzilopochtli era la porción reservada al *tlatoani*. Respecto a la efigie del dios del fuego elaborada con masa de amaranto durante la veintena de Xócotl Huetzi, las *Costumbres* (1945: 47), en cambio, relatan que se mataba a la estatua y que el corazón era comido por su *xocomani*, es decir, el muchacho que lograba apoderarse de la efigie de *tzoalli* del dios Otontecuhtli, colocada en la cumbre del mástil llamado *xocotl*. Tal vez habría que tomar

en cuenta también la posibilidad de que, exactamente como pasaba con los ojos de las efigies, el material con el que se preparaba el corazón podía variar dependiendo de la extracción social de quienes elaboraban las imágenes y de quienes las consumían. En otras palabras, planteo que el corazón de la efigie de Huitzilopochtli, destinado al *tlatoani*, no estaba hecho del mismo material que el corazón de las efigies de los Tepictoton, pues éstas eran elaboradas en las casas de los *macehualtin*, en un estrato social más humilde.

De la misma manera, hay que considerar la posibilidad de que el corazón haya estado hecho de algún producto comestible, que el idioma náhuatl, sumamente metafórico, podría haber comparado con algo precioso, específicamente la piedra verde. Contamos con al menos dos ejemplos en el ciclo festivo de las veintenas. En la fiesta de Atemoztli, los recipientes donde se vertía el pulque ofrecido a las efigies de *tzoalli* de las montañas se denominan *chalchiuh tecomatl* (vaso de calabaza preciosa/de piedra verde) (Sahagún 1950-1982, II: 140). El texto explica que el recipiente era una *tzilacayotli*, es decir, “una calabaza ligera moteada de verde” (Wimmer 2006: *tzilacayotli*).²⁰ Otro caso revelador se describe en la veintena Izcalli, consagrada al dios del fuego. Los tamales que se consumían entonces, llamados *huauhquiltamalli*, se denominaban también *chalchiuhtamalli* (tamales preciosos/de piedra verde), una palabra en la que *chalchihuitl* se utiliza con sentido metafórico para remitir al color verde de las hojas de amaranto con las que se preparaban esos tamales (Sahagún 1950-1982, II: 148; Dehouve 2009: 30-31). A partir de estos ejemplos en los que la calabaza y las hojas de amaranto se comparan, debido a su color, con las piedras preciosas verdes, en particular el *chalchihuitl*, me inclino a pensar que el corazón de algunas efigies de *tzoalli* pudo estar hecho, de igual manera, de algún producto comestible que por sus características expresaba la idea de “precioso”. En Yucatán, se pone una pizca de semilla de calabaza en la masa de maíz, antes de que ésta sea aplastada para formar la tortilla; a esta semilla se le llama “corazón” de la tortilla (Stross 2010: 550).

20 Sobre la relación entre *chalchihuitl* y *tzilacayotli*, véase Jalpa Flores (2014). A pesar de que no coincido con el enfoque y las conclusiones de ese trabajo, cabe señalar que el autor evidencia nexos simbólicos significativos entre la piedra verde y este tipo de calabaza, como su forma y su color. Además, las dos están presentes en el culto dedicado a los dioses acuáticos.

Los huesos

Las descripciones de las efigies de *tzoalli* mencionan la presencia de dos tipos de huesos: unos hechos de madera y otros, de la misma masa. Los primeros se utilizaban para formar la estructura de las figuras, mientras que los segundos eran parte de la comida ritual que seguía al sacrificio y al repartimiento del cuerpo de la divinidad. Las fuentes no mencionan siempre juntos a la efigie y a los huesos de *tzoalli*, pero la proximidad entre la figura de *tzoalli* y sus huesos se puede reconstruir a partir del análisis de varios documentos. De acuerdo con los informantes de Sahagún, la estructura de la efigie de Huitzilopochtli se hacía con varillas de madera llamadas *huitzitzillacotl*, cuyo nombre significa “varillas del colibrí”. Se trataba de palitos delgados de madera de mezquite, dura y ligera (Sahagún 1950-1982, II: 69, XII: 51). Las *Costumbres* (1945: 50), por su parte, mencionan “un palo o piedra”.

En cuanto a los huesos de masa de la fiesta de Tepéilhuítl, los informantes de Sahagún relatan que “En la fiesta que se hacía este mes cubrían de masa de bledos unos palos, que tenían hechos como culebras, y hacían unas imágenes de montes fundadas sobre unos palos hechos a manera de niños que llaman *hecatonti*, era de masa de bledos la imagen del monte, poníanle delante junto unas masas rollizas y larguillas de masa de bledos, a manera de huesos, y estos llamaban *yomio*” (Sahagún 1989: 154-156).²¹ De los huesos de *tzoalli* de la efigie de Huitzilopochtli se dice que eran cilíndricos y que se les llamaba *teomimilli* (el cilindro del dios) (Sahagún 1950-1982, II: 69). La comparación de las etapas rituales de las veintenas Tóxcatl y Panquetzalitzli, descritas en el *Códice florentino* y en la *Historia de las Indias* —y sintetizadas en el cuadro 2—, permite suponer que, pese a la falta de una mención directa, los huesos de masa siempre se colocaban frente a la efigie del dios.

En algunas fiestas no se mencionan los huesos de *tzoalli*, sino unos tamales hechos con los mismos ingredientes. Como se indicó en el Cuadro 1, Motolinía habla de “bollos de semillas” para las ceremonias de Tóxcatl y de Panquetzalitzli

21 La versión en náhuatl relata: “*auh in imomyo mochihuaya, zan no tzoalli, mimimiltic, azo michihuauhtli, anozo cocotl*”, es decir “y sus huesos los hacían solo de *tzoalli*, cilíndricos, [hechos] de amaranto de pescado o de *cocotl*” (Sahagún 1950-1982, II: 121). Como ya se indicó, se trata de dos variedades de *huauhtli*.

(Motolinía 1971: 51-53, 1985: 86-87), el *Códice magliabechiano* (1996: 172, 176) habla de tamales llamados *teotzoalli* para la veintena de Huey Miccaílhuitl (Xócotl Huetzi) y de “masa de tamales” en Huey Pachtli (Tepeílhuitl), mientras que las *Costumbres* (1945: 52) especifican que se trataba de “masa y tamales” de *huauhtli* y miel. Según el *Códice florentino*, en la veintena Xócotl Huetzi se preparaban tres tamales de amaranto, *tzocoyotl*, los cuales se perforaban y se ponían en la cabeza del *xocotl*, esto es, la figura de amaranto del dios del fuego Otontecuhtli que se colocaba arriba del mástil (Sahagún 1950-1982, II: 105).

¿Es posible que los tamales mencionados en nuestras fuentes hayan sido simplemente los huesos de las efigies respectivas? Algunos datos parecen apoyar esta idea. Según el *Códice florentino*, en la veintena Tóxcatl se ofrecían, en el templo de Huitzilopochtli, “*mimiltic in tamalli, tzoalli inic tla-ilacatzolli*” (tamales cilíndricos, envueltos en *tzoalli*) (Sahagún 1950-1982, II: 70), cuya descripción corresponde perfectamente con la de los huesos de amaranto de Tepeílhuitl. También cabe subrayar la similitud entre el rito descrito por Motolinía y el descrito por Durán con respecto a la consagración de la masa de amaranto, en las fiestas de Tóxcatl y de Panquetzalitzli. Motolinía (1985: 78) explica que “hacían unos tamales [...] y cantaban y decían que aquellos bollos se tornaban carne de Tezcatlipoca que era el dios o demonio que tenían por mayor, y a quien más dignidad atribuían, y sólo los dichos muchachos comían aquellos bollos, en lugar de comunión y carne de aquel demonio”. En cuanto a Durán (1984, 1: 6), describe de esta manera el rito que seguía la subida de los huesos de *tzoalli* y su deposición frente a la efigie de Huitzilopochtli, en la cumbre del Templo Mayor:

y poníanlos a los pies del ídolo y por todo aquel lugar, hasta que no cabían más, porque, según relación, eran cuatrocientos huesos de masa [...] salían todos los ancianos del templo, sacerdotes y leuitas y todos los demas ministros y sacrificadores [...] tras estos salían todos los diosesses y diosas [...] y poniendose en orden alrededor de aquella massa en troços hacían cierta cerimonia de canto y bayle con lo qual quedauan benditos y consagrados por carne y huesos de aquel ydolo llamado Huitzilopochtli.²²

22 Queda claro que, en este pasaje, el fraile malinterpreta el sentido de la palabra náhuatl *centzon*. En efecto, si el sentido literal de esta palabra es “cuatrocientos”, se emplea también para describir una gran cantidad indefinida.

Si la interpretación que proponemos es correcta, hay que considerar la posibilidad de que, en el caso del *xocotl*,²³ los tamales se colocaran en el tocado de la efigie y no enfrente de ella, simplemente porque ésta se encontraba arriba del mástil. Un pasaje de las Costumbres parece reforzar esta hipótesis. Al describir el bulto vegetal de Otontecuhtli en Xócotl Huetzi, se dice que éste “tenía muchos tamales y pan en la cabeza” (*Costumbres* 1945: 47). La alusión a la gran cantidad de “pan” y “tamales” recuerda la descripción de los cuatrocientos huesos colocados frente a la efigie de Huitzilopochtli.

Otro aspecto interesante tiene que ver con las reglas de consumo de estos huesos comestibles. Éstas no se han investigado detenidamente y cabe formular las preguntas siguientes: ¿el cuerpo de la efigie del dios se consumía de la misma forma que los huesos?, ¿los destinatarios eran los mismos? Las veintenas que facilitan más detalles al respecto son Xócotl Huetzi y Panquetzaliztli. En el caso de la primera, los textos en náhuatl y en español del *Códice florentino* proporcionan interpretaciones diferentes. Según el texto en náhuatl, la persona que lograba alcanzar la efigie de *tzoalli* se apoderaba de sus armas. Toda la efigie, junto con los tres tamales que ornaban su tocado, era arrojada al suelo, donde la gente se peleaba para recoger al menos un pequeño pedazo (Sahagún 1950-1982, II: 109). En cambio, de acuerdo con el texto en español, el que lograba alcanzar la cima del mástil sólo arrojaba al suelo los tamales, pero no se explica si guardaba para él la efigie entera.²⁴ El texto continúa relatando que el *xocomani* bajaba del mástil llevando consigo las armas. El pasaje en náhuatl explica que la gente se apoderaba de los tamales *tzocoyotl*, mientras que el mismo pasaje en español detalla que la gente también se apropiaba de “los penachos que tenía sobre la cabeza la imagen”. Creo que esta segunda versión en español se puede considerar una traducción equivocada del pasaje en náhuatl.

23 *Xocotl* (fruto) era al mismo tiempo el nombre del árbol —despojado de sus ramas— que se ponía, inhiesto, en el patio del templo del dios del fuego en la veintena de Xócotl Huetzi, y el nombre de la efigie de masa de amaranto que se ponía en su cumbre, ataviada y armada (Sahagún 1950-1982, II: 111-117). Se trataba de Xócotl Otontecuhtli, divinidad ígnea relacionada con el culto practicado en tierras tepanecas (Graulich 1999: 412-420).

24 Limón Olvera (2012: 167) sigue la interpretación del texto en náhuatl, mientras que Caso (1953: 95) sigue la interpretación del texto en español.

El *Códice Tudela* (2002: f. 20r, 204-205) y el *Códice magliabechiano* (1996: f. 58r) indican que solamente se agarraban los tamales, ya que la efigie era un cautivo de guerra que luego era sacrificado en el fuego. En cambio, según las *Costumbres* (1945: 46-47), el primero que llegaba a la cumbre sacaba el corazón de la efigie —de amaranto y maíz—, se lo comía y se apoderaba de los tamales. Éstos, y no la efigie, eran motivo de lucha, ya que se les consideraba como reliquias.²⁵ De la misma manera, la efigie de *tzoalli* y los huesos de Huitzilopochtli elaborados en Panquetzaliztli, parecen haber tenido destinos diferentes. Según el texto en náhuatl del *Códice florentino*, la efigie era matada por el sacerdote llamado Quetzalcóatl, quien le clavaba una flecha de pedernal en el corazón (Sahagún 1950-1982, III: 6). El sacrificio tenía lugar en presencia del *tlatoni*, del gran sacerdote del dios y de cuatro maestros de los jóvenes, los *tiachcabuan*. Según la versión del Real Palacio, también estaban presentes cuatro *tletlenamaque*, los sacerdotes que ofrendaban fuego, así como cuatro de los sacerdotes mayores. Luego el cuerpo del dios era dividido. Sus huesos, “*imimillo, in yuhqui yiomiyó*”, eran distribuidos entre todos. Dos partes eran otorgadas a los tlatelolcas y dos más a los ancianos de los *calpulli* de Tlatelolco; otro tanto se otorgaba a los tenochcas. Cada año estos pequeños fragmentos —comparados con semillas— eran comidos por los miembros de dos barrios, por ancianos de dos *calpulli* y por los jóvenes (Sahagún 1950-1982, III: 5-6). Según Torquemada, la masa se dividía entre las cuatro parcialidades de Tenochtitlan y sólo los varones —niños, muchachos y adultos— podían comerla, pues su ingesta estaba prohibida a las mujeres (Torquemada 1975-1983, 3: 406).

La liturgia relativa a Omácatl detalla la repartición de los huesos de la efigie. Se describen como del largo de un codo, cilíndricos y muy gordos. De la efigie o *ixiptla* del dios, sólo se dice que era picada y herida hasta que moría (Torquemada 1975-1983, 1: 14) (figura 1).²⁶

A pesar de que no hay datos parecidos acerca de los huesos de los Tepictoton, considero que la información presentada puede ser suficiente para afirmar que, en determinadas circunstancias, quienes consumían el cuerpo

25 Esta versión apoya aun más la teoría de que los tamales eran los huesos del dios, ya que coincide con la crónica de Durán (1984, 1: 45), según la cual “los huesos de Huitzilopochtli” eran guardados como reliquias por los muchachos que lograban apoderarse de ellos.

26 Véase la imagen del bulto sagrado de Omácatl representado en el *Mapa de Cuauhtinchan* n. 2 (Olivier 2010: 289).



Figura 1. La montaña del dios Omácatl con la representación de su bulto sagrado, su *tlachialoni* y tres huesos. Redibujado por la autora a partir de Olivier 2010 (*Mapa de Cuauhtinchan* n. 2)

eran diferentes de quienes consumían los huesos de las efigies. Ya González Torres (1985: 202) ha llamado la atención sobre la dicotomía existente entre las crónicas de Sahagún, de acuerdo con las cuales sólo algunas personas podían comer el cuerpo del dios, y la obra de Durán, según la cual el consumo era general. La autora formula la idea de que determinadas personas comían partes específicas de las efigies de *tzoalli* y sobre ellas recaían obligaciones bien definidas. En el caso de Huitzilopochtli, la presencia de los representantes religiosos y militares de las cuatro parcialidades de Tenochtitlan en el momento del sacrificio de la efigie invita a pensar que a ellos se reservaba la ingesta de esa “carne vegetal”, y que era el *tlatoani* quien comía el corazón. En cambio, los huesos parecen haber estado al alcance de la mayoría de la población. Cierro este apartado con una reflexión acerca de una práctica ya descrita para la veintena de Panquetzaliztli. Los informantes de Sahagún explican que las futuras víctimas velaban durante la noche previa al sacrificio de las víctimas guerreras representantes de los Mixicoa y de la efigie de *tzoalli* de Huitzilopochtli. A medianoche se les cortaba el mechón de pelo y todos al mismo tiempo comían *tzoalli* en las casas de la gente del pueblo:

Auh in ommociuh y, mec tzoalculo, cenhuetzi in nohuan macehualpan, ayac in maca tzoalca: auh in tzoalli, ayac imatica quicotonaya: ichtli inic quixotlaticate.

Y cuando se había hecho esto, entonces la masa de amaranto era comida, todos al mismo tiempo, por todas partes entre la gente común, no hay quien no coma la masa de amaranto: y la masa de amaranto, nadie la despedazaba con sus manos, la hacían rayas con una fibra de maguey (paleografía del náhuatl: Sahagún 1950-1982, II: 133; traducción de la autora).

Ahora bien, el consumo general de *tzoalli* por parte de los habitantes de la ciudad y el hecho de que el texto en español describa estos huesos como tamales recuerdan el consumo de los huesos de las efigies divinas que acabo de comentar, a pesar de que la cronología de la fiesta nos dice que no podía tratarse de la efigie de Huitzilopochtli, cuya muerte tenía lugar después de los sacrificios del vigésimo primer día del mes. Como mencioné arriba, Velasco Lozano (2001: 59) ha considerado que la fibra de maguey, o *ichtli*, se puede identificar como un instrumento de sacrificio, con el que literalmente “se daba muerte” a la *tzoalli*.²⁷ Por mi parte, quiero subrayar que el *ichtli* era precisamente el instrumento con el que se capturaban las presas de caza, por ejemplo, los venados (Olivier 2015: 187-188).²⁸ Ya se evidenció la posible relación entre el nombre de nuestra masa vegetal, la *tzoalli*, con el lazo y con la acción de atrapar algo. A esto hay que agregar que las efigies vegetales de los dioses se consideraban a menudo como presas, capturadas por el o los que luego las comían y repartían. Este simbolismo cinegético y militar era particularmente fuerte en las veintenas de Tóxcatl, Xócotl Huetzi, Quecholli y Panquetzaliztli. Las efigies de *tzoalli* se

27 Como la *tzoalli* era la carne de los dioses, se consideraba una sustancia animada. Por ello, cuando se elaboraba más de una efigie, como en las veintenas Tepéilhuitl y Atemoztli, en náhuatl recibían el sufijo plural de los sustantivos animados: *-tzoaltin* (Sahagún 1950-1983, II: 153).

28 El autor recoge información etnográfica procedente de comunidades triquis, huicholes y tarahumaras. En cuanto a las fuentes nahuas antiguas, véase la lámina 6 del *Códice borbónico*, que muy probablemente representa a un venado capturado con esta técnica de cacería.

volvían representaciones vegetales de cautivos, de las que algunos muchachos jóvenes tenían que apoderarse (Brylak 2011: 126; Mazzetto 2014: 276-281). De hecho, Durán (1984, 1: 45) define esta acción ritual como una verdadera “presa”. A pesar de que el pasaje de Panquetzaliztli no habla de “atrapar”, sino de “cortar”, es interesante subrayar la congruencia simbólica que estos datos guardan entre sí.

LA TZOALLI: ¿ALIMENTO QUE CURA O QUE ENFERMA?

El último aspecto que vale la pena señalar con respecto a la masa de amaranto y maíz son los efectos ambivalentes que tenía su ingesta. Reyes Equiguas (2005: 147) ha analizado minuciosamente las cualidades del amaranto como medicina orgánica, aunque externa sus dudas acerca de las propiedades farmacológicas de este vegetal, cuyos efectos podrían estar, más bien, relacionados con su valor simbólico.²⁹ Volvamos una vez más al ciclo festivo de las veintenas. En las fiestas consagradas a los Tepictoton y, por ende, a los dioses acuáticos, la *tzoalli* era prescrita para sanar las bubas y las enfermedades de los huesos (Sahagún 1950-1982, I: 21). Según Reyes Equiguas (2005: 182), se trataba de una forma de magia simpática, que descansaba en la semejanza física entre los bubones y las semillas granulares del *huauhtli* mezclado con maíz tostado. En este sentido, cabe recordar la relación íntima que existía entre las entidades divinas nahuas y enfermedades específicas, por lo que los Tlaloque eran precisamente los que enviaban y al mismo tiempo sanaban estos trastornos.

Sin embargo, la “carne de los dioses” tenía efectos muy distintos en otros contextos rituales. Durán (1984, 1: 34-35) explica que mezclar la *tzoalli* con agua era un sacrilegio tan grande que el culpable podía ser castigado con una muerte repentina. Los informantes de Sahagún, a su vez, relatan que el dios Omácatl, divinidad de los banquetes, particularmente irascible, podía

²⁹ La planta conocida como *huahuauhtzin* se empleaba para curar enfermedades relacionadas con los genitales (Sahagún 1950-1982, XI: 158). Según el protomédico Hernández (1956-1985, 1: 380), las semillas de *huauhtli* puestas en agua endulzada sanaban las enfermedades de la piel, mientras que las hojas del *michihuahtli* curaban las lesiones cutáneas (Reyes Equiguas 2005: 163).

hacer enfermar al que había comido su cuerpo o sus huesos cuando se sentía menospreciado (Sahagún 1950-1982, I: 14). En cambio, según Motolinía (1971: 64) la carne del *xocotl*, comida en Xócotl Huetzi, otorgaba valentía a sus consumidores. Este dato no resulta sorprendente, ya que se trataba de una divinidad guerrera que representaba al guerrero muerto divinizado (Graulich 1999: 413-416). De la misma manera, los informantes de Sahagún relatan que los soberanos tomaban un caldo hecho con carne de jaguar para ser más intrépidos y obtener más honores (Sahagún 1950-1982, XI: 190). Como es sabido, este animal era un modelo de valentía, nobleza y poder en el mundo nahua y en el universo mesoamericano en general.

Aunque desafortunadamente no contamos con más información, este conjunto de datos permite concluir que los efectos de ingerir la *tzoalli* no eran unívocos. Propongo que esta “carne vegetal” tenía, al menos a veces, los mismos atributos de la personalidad divina que representaba, o que su ingesta permitía la manifestación de las cualidades y los defectos de una divinidad. Se trata, desde luego, de un tema que merece un análisis más profundo, lo que rebasa los objetivos de este artículo.

CONCLUSIONES

En este trabajo he retomado un tema bien conocido de la vida religiosa de los antiguos nahuas: la elaboración de las efigies de masa de amaranto, maíz y miel —llamada *tzoalli*— y su utilización para “dar cuerpo” a los dioses mexicas. He optado por enfocarme en una serie de preguntas específicas relativas al uso de este alimento: ¿siempre se consideraba sagrada la *tzoalli* o también se empleaba para preparar cierto tipo de platillos? ¿Cuál era la receta de preparación y por qué, en algunas fuentes, se menciona la presencia de sangre de niños, mientras que en otras no? ¿De qué materiales estaba hecho el cuerpo de las figuras divinas? Y por último, ¿se trataba de un alimento cuya ingesta podía curar o, por el contrario, enfermar a quien lo consumía?

El análisis de las fuentes documentales del siglo XVI ha brindado información muy valiosa. Existían muchos tipos de *tzoalli* y algunos eran a su vez

ingredientes propios de platillos nobles. La *tzoalli* sagrada se volvía “carne de los dioses” exclusivamente mediante una consagración específica de los elementos que constituían las efigies (madera, piedra, vegetales, etc.). Este rito lo realizaban ministros de culto.

Existen dos tradiciones historiográficas distintas respecto del uso de la sangre: en la primera, la de las fuentes españolas, desde Cortés hasta Torquemada, se menciona la presencia de sangre de niños en la preparación de la masa. En la segunda, es decir en las fuentes de tradición franciscana y dominica, así como en los códices de la época colonial temprana, este dato no aparece. He propuesto una explicación que retoma y desarrolla la interpretación de Guilhem Olivier, es decir, que la presencia de la sangre se puede interpretar como un estereotipo procedente del mundo occidental respecto de los judíos y las sectas de brujas. A partir de ejemplos bíblicos, la ingesta de la sangre fue considerada sacrílega y típica de grupos humanos bárbaros e inciviles. Ahora bien, la acusación de matar niños y de utilizar su sangre para la preparación de platillos fue una denuncia frecuente contra estos enemigos de la cristiandad.

El estudio detallado de los alimentos que componían las efigies me ha llevado a darme cuenta de que cada elección, como el empleo de semillas de calabaza o de granos de maíz, respondía a una exigencia específica, tal vez propia de la misma cosmovisión mesoamericana, en la que estos alimentos guardaban un valor simbólico determinado. La última pista de investigación presentada en este trabajo se refiere a los efectos de la ingesta de la “carne vegetal” de los dioses nahuas. Lejos de producir efectos unívocos, la *tzoalli* sagrada poseía probablemente características relacionadas con las personalidades divinas que asumía.

La elaboración de las efigies de *tzoalli* no deja de plantear nuevas hipótesis de investigación. Por ejemplo, ¿qué posición ocupaba la *tzoalli* en la jerarquía sacrificial nahua?, ¿su valor era más, o menos, importante que el consumo del cuerpo de un cautivo o de una *ixiptla*? Más allá de su valor religioso, ¿es posible poner en relación la elección del amaranto con las propiedades de esta planta, que podía conservarse, almacenada, mucho más tiempo que el maíz? Estas y más preguntas serán la base de mis futuras investigaciones sobre el tema.

BIBLIOGRAFÍA

- Anales de Tlatelolco: unos anales históricos de la nación mexicana y Códice de Tlatelolco*, México, Porrúa, 1980.
- Anales de Tlatelolco*, trad. y paleog. de R. Tena, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2004.
- Auslander, Diane Peters, “Victims of Martyrs: Children, Anti-Judaism, and the Stress of Change in Medieval England”, en A. Classen (ed.), *Childhood in the Middle Ages and the Renaissance. The Results of the Paradigm Shift in the History of Mentality*, Berlín, Walter de Gruyter, 2005, p. 105-134.
- Báez-Jorge, Félix, *Los disfraces del diablo (ensayo sobre la reinterpretación de la noción cristiana del mal en Mesoamérica)*, Xalapa, Universidad Veracruzana, 2003.
- Boone, Elizabeth H., *The Prototype of the Magliabechiano Manuscripts: A Reconstruction of a Sixteenth Century Pictorial Codex from Central Mexico*, Austin, The University of Texas Press, 1977.
- , *Incarnations of the Aztec Supernatural: The Image of Huitzilopochtli in Mexico and Europe*, Filadelfia, The American Philosophical Society, 1989.
- Broda, Johanna y Aurora Montúfar, “Figuritas de amaranto en ofrendas mesoamericanas de petición de lluvias en Temalacatzingo, Guerrero”, en *Identidad a través de la cultura alimentaria*, México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2013, p. 131-153.
- Brylak, Agnieszka, “Rivalidad y ritual: Agon en la religión nahua”, en K. Mikulska Dąbrowska y J. Contel (eds.), *De dioses y hombres. Creencias y rituales mesoamericanos y sus supervivencias*, serie Encuentros, vol. V, Varsovia, Universidad de Varsovia, Instituto de Estudios Ibéricos e Iberoamericanos/Université de Toulouse, Institut de Recherches Intersites Études Culturelles, 2011, p. 121-145.
- , “La cocina ritual en el *Códice florentino*: algunos tipos de comida”, en M. Á. Ruz Barrio y J. J. Batalla Rosado (eds.), *Códices del centro de México. Análisis comparativos y estudios individuales*, Varsovia, Universidad de Varsovia, Facultad de Artes Liberales, 2013, p. 331-358.
- Casas, Bartolomé de las, *Apologética historia sumaria*, ed. de E. O’Gorman, 2 vols., México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1967.

- Caso, Alfonso, *El pueblo del sol*, México, Fondo de Cultura Económica, 1953.
- Clavijero, Francisco Javier, *Historia antigua de México*, México, Porrúa, 1987.
- Chimalpáhin Cuauhtlehuantzin, Domingo Francisco de San Antón Muñón, *Las ocho relaciones y el Memorial de Colhuacan*, trad. y paleog. de R. Tena, 2 vols., México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1998.
- Clendinnen, Inga, *Gli Aztechi*, Milán, Armenia, 1999.
- Codex Ixtlilxochitl*, *Bibliothèque nationale, Paris, ms. mx 65-71*, ed. de J. de Durand-Forest, Graz, Akademische Druck-und Verlagsanstalt, 1976.
- Codex Telleriano-Remensis. Manuscrit mexicain du cabinet de Ch.-M. Le Tellier, archevêque de Reims*, París, s. e., 1899.
- Códice Borgia*, ed. de E. Seler, México/Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1963.
- Códice Magliabechi. Libros de la vida*, ed. de F. Anders y M. Jansen, México/Graz, Fondo de Cultura Económica/Akademische Druck-und Verlagsanstalt, 1996.
- Códice Tudela*, ed. de J. J. Batalla Rosado, 2 vols., Madrid, Testimonio Compañía Editorial, 2002.
- Códice Vaticano A. Religión, costumbres e historia de los antiguos mexicanos*, ed. de F. Anders y M. Jansen, México/Graz, Fondo de Cultura Económica/Akademische Druck-und Verlagsanstalt, 1996.
- Códice Vaticano B. Manual del adivino*, ed. de F. Anders y M. Jansen, México, Madrid/Graz, Fondo de Cultura Económica/Sociedad Estatal Quinto Centenario/Akademische Druck-und Verlagsanstalt, 1993.
- Cortés, Hernán, *La conquista del Messico*, int. y trad. de L. Pranzetti, Milán, Biblioteca Universale Rizzoli, 1999.
- Costumbres, fiestas, enterramientos y diversas formas de proceder de los indios de Nueva España*, ed., introd. y notas de F. Gómez de Orozco, *Tlalocan*, vol. 2, núm. 1, 1945, p. 37-63.
- Cruz Cortés, Noemí, “El gusano de las muelas. Medicina y magia simpática entre los mayas”, *Estudios de Cultura Maya*, vol. XL, 2012, p. 167-189.
- Cruz, Martín de la, *Libellus de medicinalibus herbis*, ed. de Á. M. Garibay, México, Instituto Mexicano del Seguro Social, 1964.

- Dehouve, Danièle, “El lenguaje ritual de los mexicas: hacia un método de análisis”, en S. Peperstraete (ed.), *Image and Ritual in the Aztec World*, Oxford, British Archaeological Reports, vol. 1896, 2009, p. 19-33.
- Díaz del Castillo, Bernal, *La conquista del Messico*, ed. y trad. de E. de Zuani y F. Marengo, Milán, Tascabili degli Editori Associati, 2002.
- Dupey García, Élodie, “Les couleurs dans les pratiques et les représentations des Nahuas du Mexique central”, tesis de doctorado en Historia de las Religiones, 3 vols., École Pratique des Hautes Études (Section des Sciences Religieuses), París, 2010.
- Durán, Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme*, ed. de Á. M. Garibay, 2 vols., México, Porrúa, 1984.
- Durand-Forest, Jaqueline de, “Pratique divinatoire et cycle liturgique chez les anciens Mexicains”, *Indiana*, vol. 10, 1985, p. 163-182.
- “El conquistador anónimo”, ed. de F. Gómez de Orozco, *Historia Mexicana*, núm. 2-3, 1953, p. 401-411.
- Frazer, James, *Le Rameau d’or*, París, Robert Laffont, 1981.
- Ginzburg, Carlo, *Storia notturna, una decifrazione del sabba*, Turín, Einaudi, 2008.
- González Torres, Yólotl, *El sacrificio humano entre los mexicas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1985.
- Good Eshelman, Catherine, “Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua”, en J. Broda y C. Good Eshelman (eds.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Etnografía de los Pueblos Indígenas de México, 2004, p. 307-320.
- Graulich, Michel, *Ritos aztecas. Las fiestas de las veintenas*, México, Instituto Nacional Indigenista, 1999.
- , *Le sacrifice humain chez les Aztèques*, París, Fayard, 2005.
- , *Moctezuma, apogeo y caída del imperio azteca*, México, Ediciones Era, 2014.
- Graulich, Michel y Guilhem Olivier, “¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México antiguo”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 34, 2004, p. 121-155.

Gutiérrez Solana, Nelly, “Materiales utilizados en las imágenes mexicas (de acuerdo con Sahagún y sus informantes)”, *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, vol. 13, núm. 47, 1977, p. 11-21.

———, “Sobre el significado de los bultos sagrados y de las figuras incompletas en los códices”, *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, vol. 15, núm. 57, 1986, p. 23-35.

Hernández, Francisco, *Obras completas*, 7 vols., México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1956-1985, disponible en www.franciscohernandez.unam.mx/home.html (consultado el 10 de octubre de 2015).

Heródoto, *Historia*, Madrid, Gredos, 1986.

“Historia de los mexicanos por sus pinturas”, en *Mitos e historias de los antiguos nahuas*, paleog. y trad. de R. Tena, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2011.

Introvigne, Massimo, *Cattolici, antisemitismo e sangue. Il mito dell'omicidio rituale*, Milán, Sugarco, 2004.

Jalpa Flores, Tomás, “El *chalchibuitl* y el *tzilacayotli*: la esencia humana”, *Dimensión Antropológica*, vol. 60, 2014, disponible en www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/?p=11902 (consultado el 4 de octubre de 2015).

Krickeberg, Walter, *Los totonaca. Contribución a la etnografía histórica de la América Central*, México, Secretaría de Educación Pública, 1933.

La sagrada Biblia, ed. de F. Torres Amat, Madrid, Cultural, 2003.

“Leyenda de los soles”, en *Mitos e historias de los antiguos nahuas*, paleog. y trad. de R. Tena, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2011.

Limón Olvera, Silvia, *El fuego sagrado. Simbolismo y ritualidad entre los nahuas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2012.

López Austin, Alfredo, *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*, 2 vols., México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2012.

López Austin, Alfredo y Leonardo López Luján, *Monte Sagrado Templo Mayor. El cerro y la pirámide en la tradición religiosa mesoamericana*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Universidad Na-

- cional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2009.
- López de Gómara, Francisco, *Historia general de las Indias*, 2 vols., Barcelona, Iberia, 1966.
- Martínez del Río, Pablo, “Tlatelolco a través de los tiempos. Nota preliminar”, *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid*, t. III, p. 201-216.
- Mazzetto, Elena, *Lieux de culte et parcours cérémoniels dans les fêtes des vingtaines à Mexico-Tenochtitlan*, Oxford, British Archaeological Reports, vol. 2661, 2014.
- Mendieta, Gerónimo de, *Historia eclesiástica indiana*, ed. de J. García Icazbalceta, México, Porrúa, 1980.
- Molina, Alonso de, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, ed. de M. León-Portilla, México, Porrúa, 2008.
- Montanari, Massimo, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Milán, Rizzoli, 2015.
- Morán, Elizabeth, *Sacred Consumption. Food and Ritual in Aztec Art and Culture*, Austin, The University of Texas Press, 2016.
- Motolinía (Toribio de Benavente), *Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España y de los naturales de ella*, ed. de E. O’Gorman, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1971.
- , *Historia de los indios de la Nueva España*, ed. de G. Baudot, Madrid, Clásicos Castalia, 1985.
- Olivier, Guilhem, “*Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*, coord. de Y. González Torres, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Instituto Nacional de Antropología e Historia-Plaza y Valdés Editores-Sociedad Mexicana para el Estudio de las Religiones, 2001, 322 p.” (reseña), *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 33, 2002, p. 375-389.
- , *Mockeries and Metamorphoses of an Aztec God: Tezcatlipoca*, “Lord of the Smoking Mirror”, Boulder, The University Press of Colorado, 2003.

- , “Bultos sagrados, flechas y Fuego Nuevo: fundación y poder en el *Mapa de Cuauhtinchan* núm. 2”, en D. Carrasco y S. Sessions (eds.), *Cueva, ciudad y nido de águila: una travesía interpretativa por el Mapa de Cuauhtinchan* no. 2, Albuquerque, University of New Mexico Press, 2010, p. 281-313.
- , *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica. Tras las huellas de Mixcóatl, “Serpiente de Nube”*, México, Fondo de Cultura Económica/Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas/Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, 2015.
- Popol Vuh, las antiguas historias del Quiché*, ed. de A. Recinos, México, Fondo de Cultura Económica, 2013.
- Real Academia Española, “cebada”, disponible en lema.rae.es/drae/?val=cebada (consultado el 5 de junio de 2015).
- Relaciones geográficas del siglo XVI: México*, ed. de R. Acuña, 3 vols., México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1986.
- Reyes Equiguas, Salvador, “El *huauhtli* en la cultura náhuatl”, tesis de maestría en Estudios Mesoamericanos, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2005.
- Ruiz de Alarcón, Hernando, *Tratado de las idolatrías, supersticiones, dioses, ritos, hechicerías y otras costumbres gentílicas de las razas aborígenes de México*, ed. de F. del Paso y Troncoso, México, Fuente Cultural, 1953.
- Sahagún, Bernardino de, *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain*, paleog. y trad. de C. E. Dibble y J. O. Anderson, 13 vols., Salt Lake City y Santa Fe, The University of Utah-School of American Research, 1950-1982.
- , *Historia general de las cosas de Nueva España*, ed. de A. López Austin y J. García Quintana, 2 vols., México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Alianza Editorial, 1989.
- , *Primeros memoriales. Paleography of the Nahuatl Text and English Translation*, paleog. y trad. de T. D. Sullivan, Norman, University of Oklahoma Press, 1997.
- Siméon, Rémi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, México, Siglo XXI, 1992.

- Stross, Brian, “This World and Beyond: Food Practices and the Social Order in Mayan Religion”, en J. E. Staller y M. Carrasco (eds.), *Precolumbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, Nueva York, Dordrecht, Heidelberg y Londres, Springer, 2010, p. 553-576.
- Tapia, Andrés de, “Relación de algunas cosas de las que acaecieron al muy ilustre señor Don Hernando Cortés, Marqués del Valle, desde que se determinó ir a descubrir tierra en la tierra firme del mar oceano”, en G. Vázquez Chamorro (ed.), *La conquista de Tenochtitlan*, Madrid, Historia 16, 2002, p. 59-118.
- Tezozómoc, Hernando Alvarado, *Crónica mexicáyotl*, ed. de A. León, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Historia/Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1949.
- Tezozómoc, Hernando Alvarado, *Crónica mexicana*, ed. de G. Díaz Migoyo y G. Vázquez Chamorro, Madrid, Dastin, 2001.
- The Tovar Calendar*, ed. de G. Kubler y C. Gibson, New Haven, Yale University Press, *Memoirs of the Connecticut Academy of Arts and Sciences* 11, 1951.
- Thompson, J. Eric, *Ethnology of the Mayas of Southern and Central British Honduras*, Chicago, Field Museum of Natural History, 1930.
- Toaff, Ariel, *Pasque di sangue. Ebrei d'Europa e omicidi rituali*, Boloña, Il Mulino, 2007.
- Torquemada, Juan de, *Monarquía indiana: de los veinte y uno libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra*, ed. de M. León-Portilla, 7 vols., México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975-1983.
- Vauzelle, Loïc, “Le rapport des Aztèques à la nature. Étude de l'utilisation symbolique d'éléments naturels dans les parures des divinités aztèques, d'après des textes en nahuatl du xvième siècle”, tesis de maestría, École Pratique des Hautes Études (Section des Sciences Religieuses), París, 2012.
- Velasco Lozano, Ana María, “Los cuerpos divinos: utilización del amaranto en el ritual mexica”, en Yólotl González Torres (ed.), *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*, México, Consejo Nacional para la

Cultura y las Artes/Instituto Nacional de Antropología e Historia/Plaza y Valdés, 2001, p. 39-63.

Viesca Treviño, Carlos e Ignacio de la Peña Páez, “Las enfermedades mentales en el *Códice badiano*”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 12, 1976, p. 79-84.

Villela, Samuel L., “Vientos, nubes, lluvias, arco iris: simbolización de los elementos naturales en el ritual agrícola de la Montaña de Guerrero”, en A. Lammel, M. Goloubinoff y E. Katz (eds.), *Aires y lluvias. Antropología del clima en México*, México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2008, p. 121-132.

Wimmer, Alexis, *Dictionnaire de la langue nahuatl classique*, 2006, disponible en: sites.estvideo.net/malinal (consultado el 16 de agosto de 2015).

Cuadro 1
Ingredientes de la masa *tzoalli* en las fuentes documentales
(siglo XVI-XVIII)

<i>1. Fuentes “cortesianas”</i>	<i>Ingredientes</i>			
Hernán Cortés	Legumbres Semillas Sangre de los sacrificados			
Andrés de Tapia	Semillas Sangre de niños y niñas vírgenes			
Francisco López de Gómara	Semillas Sangre de niños y niñas vírgenes			
Bernal Díaz del Castillo	Semillas			
Conquistador Anónimo	Semillas Sangre de los sacrificados			
<i>2. Crónicas franciscanas y dominicas</i>	<i>Ingredientes</i>			
<i>Anales de Tlatelolco</i> ³⁰	Masa de bledos “Papeles de registro”			
Toribio de Benavente “Motolinía”	Semillas envueltas con masa	Tóxcatl: Semillas de <i>huaubtli</i>	Tepeílhuatl: Culebras hechas de semillas	Panquetzalitztli: Bollos de semillas
Gerónimo de Mendieta	Masa y semillas amasadas			
Bernardino de Sahagún	Tóxcatl, Xócotl Huetzi y Panquetzalitztli: Granos de amaranto <i>michihuaubtli</i> o <i>chicálotl</i>			
Diego Durán	Granos de amaranto Granos de maíz tostado Miel negra de los magueyes			

30 Presentamos los *Anales de Tlatelolco* en este grupo de fuentes ya que se trata de una obra escrita por los nahuas, aunque en alfabeto latino.

3. Datos de los códices coloniales		Ingredientes		
<i>Calendario Tovar</i>	Tóxcatl: Masa de semillas de la tierra	Tepeílhuitl: Cerros de diversas semillas		
<i>Códice magliabechiano</i>	Tóxcatl: Semillas de amaranto Maíz (tamales)	Huey Miccaílhuitl: Tamales llamados <i>teotzoalli</i>	Tepeilhuitl/ Huey Pachtli: “Masa de tamales”	
<i>Costumbres, fiestas, enterramientos...</i>	Xócotl Huetzi: <i>Huauhtli</i> Maíz	Panquetzalitzli: Masa de amaranto Papel Espinas de agave	Atemoztli: <i>Huauhtli</i> Miel (masa y tamales)	Izcalli: <i>Huauhtli</i>
<i>Códice telleriano-remensis</i>	Panquetzalitzli: Semillas de amaranto Miel			
<i>Códice Vaticano A</i>	Panquetzalitzli Semillas de amaranto			

4. Fuentes del siglo XVII		Ingredientes	
Bartolomé de Las Casas	Todas las especies de semillas Sangre de niños y niñas	Rito totonaco: <i>Olli</i> líquido Semillas-primicias de la cosecha Sangre de los corazones de tres niños	
Hernando Ruiz de Alarcón	Semillas de <i>huauhtli</i>		
Juan de Torquemada	Harina de amaranto y otras legumbres Sangre de niños		
Francisco Clavijero	Granos de varias legumbres Sangre humana		

5. Datos etnográficos contemporáneos		Ingredientes	
Guerrero		Granos de amaranto Piloncillo Agua	

Cuadro 2

Desplazamiento de las efigies de *tzoalli* en Tóxcatl y Panquetzaliztli (HI:
Historia de las Indias, CF: *Códice florentino*).

Etapas litúrgicas de la veintena de Tóxcatl	Etapas litúrgicas de la veintena de Panquetzaliztli
La efigie de Tezcatlipoca se lleva a la cima de la pirámide (HI)	La efigie de Huitzilopochtli se lleva a la cima de la pirámide (CF e HI)
Las muchachas del <i>calmecac</i> salen con platos llenos de <i>tzoalli</i> y los llevan al pie de la pirámide (HI)	Las muchachas salen del <i>calmecac</i> con los “huesos del dios” (HI)
Ofrenda de tamales cilíndricos en forma de huesos en el templo de Huitzilopochtli. Los huesos de <i>tzoalli</i> se ponen enfrente de la efigie de Huitzilopochtli en la cumbre del templo (CF)	Los muchachos llevan la <i>tzoalli</i> a lo alto de la pirámide y la depositan enfrente de la efigie (HI)
Desafío de los muchachos para apoderarse de la masa de <i>tzoalli</i> (HI)	Desafío de los muchachos para apoderarse de la <i>tzoalli</i> (CF)